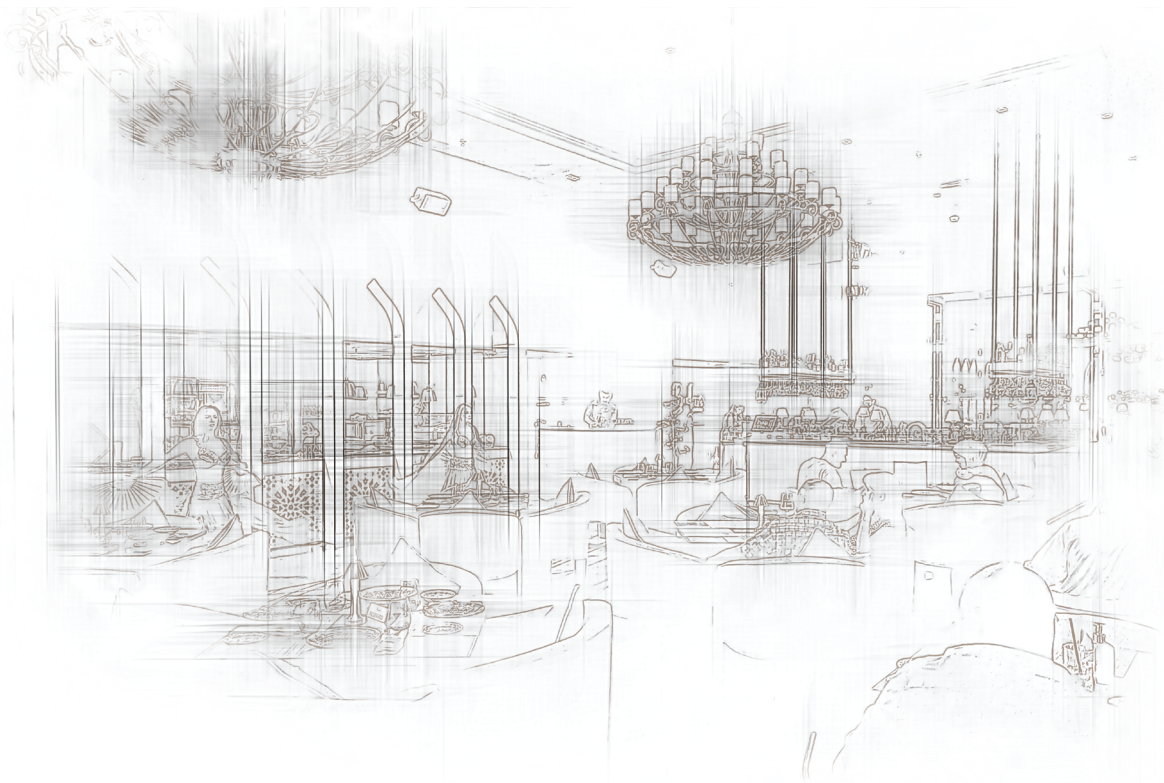




Bushra

by buddha-bar

LEBANESE CUISINE



Bushra

by buddha-bar

LEBANESE CUISINE

Bushra by Buddha-Bar, meaning "good news" in Arabic, proudly presents a menu that is a love letter to Lebanese cuisine - from the mountains of the Bekaa Valley to the fishing villages of the Mediterranean coast.

Lebanese cuisine is a celebration of life, family, hospitality, and culinary traditions that highlights freshness, flavor, and abundance. At Bushra by Buddha-Bar, we honor these traditions while presenting them through a contemporary lens. Our chefs craft dishes that respect ancestral recipes while embracing modern techniques and presentations. The result is a menu that feels both familiar and exciting, comforting and adventurous.

COLD MEZZE

مقبلات باردة

Tabbouleh

55

A mix of parsley, onions, spring onions, tomatoes, lemon, oil, lemon zest, fresh mint, and spices

تبولة

مزيج من البقدونس، البصل، البصل الأخضر والطماطم مع زيت، ليمون، قشر الليمون، النعناع الطازج والتوابل

Fattoush (G)

50

A mix of leaves and vegetables with sumac vinaigrette, pomegranate molasses, fried bread, and pomegranate seeds

فتوش

مزيج من الأوراق والخضروات مع صلصة السماق، دبس الرمان وخبز مقلي مزين بحبوب الرمان

Halloumi Fig (D, N)

55

A mix of arugula, za'atar, and purslane topped with grilled halloumi, fresh figs, pomegranate seeds, and sunflower seeds, finished with a delicate honey vinaigrette

جبنة الحلوم والتين

جرجير، زعتر، بقلة، جبنة حلومي مشوية، تين، رمان وبذور دوار الشمس، تقدم مع صلصة العسل

Crunchy Watermelon (D, SS)

55

Crunchy cucumber, mint, watermelon, Bulgari white cheese, olive oil, and roasted sesame seeds

بطيخ مقرمش

خيار مقرمش، نعناع، بطيخ، جبنة بلغارية، زيت الزيتون وسمسم محمص

Baladia (D, SS, N)

55

Rocca, lentils, beetroot, baladi cheese, pomegranate seeds, black sesame seeds, and walnuts with lemon oil dressing

بلدية

جرجير، عدس، شمندر، جبنة بلدية، حبوب الرمان، بذور السمسم الأسود والجوز مع صلصة زيت الليمون

Hummus Classic (SS, G)

45

Blended chickpeas with tahini, olive oil, fresh mint, and lemon

حمص كلاسيكي

حمص مهروس مع الطحينة، زيت الزيتون، النعناع الطازج والليمون

Hummus Bushra (SS, G)

45

Hummus topped with sun-dried tomatoes, green capsicum, radish, almonds, za'atar, cumin, olive oil, and sakura mix

حمص بشري

حمص مع طماطم مجففة، فلفل أخضر، فجل، لوز، زعتر، كمون وزيت الزيتون، مزيج ساكورا

Moutabal Classic (D, SS, G)

49

Char-grilled eggplant blended with yogurt and tahini, seasoned with lemon, and garnished with pomegranate seeds, sumac, olive oil, and sakura mix

متبل كلاسيكي

باذنجان مشوي ومهروس ممزوج باللبن، طحينة متبلة بالليمون، مزين بحبوب الرمان، السماق وزيت الزيتون، مزيج ساكورا

G - Gluten | SF - Shell Fish | N - Nuts | D- Dairy | V - Veg | SS - Sesame Seeds

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي، وتشمل رسم الخدمة والضرائب.

All prices are in UAE dirham and are inclusive of all applicable service charges and taxes.

COLD MEZZE

مقبلات باردة

Caramelized Moutabal (D, G, N, SS)

50

Moutabal with caramelized onions, char-grilled eggplant, walnuts, fresh basil, olive oil, and mint

متبل بالكراويل

متبل مع بصل وباذنجان مكرمل، جوز، ريحان وزيت الزيتون، نعناع طازج

Grilled Aubergine (D)

45

Char-grilled eggplant topped with tomatoes, green capsicum, spring onions, fresh mint, garlic yogurt, and lemon dressing

بازنجان مشوي

بازنجان مشوي مغطى بالطماطم، الفلفل الأخضر، البصل الأخضر، النعناع، لبن بالثوم وصلصة زيت الليمون

Muhamara (N, G)

49

A blend of nuts, sweet pepper paste, tomato paste, olive oil, rose water, and pomegranate molasses

محمرة

مزيج من المكسرات، معجون الفلفل الحلو، معجون الفلفل الحار، معجون الطماطم، زيت الزيتون، ماء الورد ودبس الرمان

Mjawhara (D, N, G)

49

Bulgari cheese ball mixed with feta, pistachios, and basil, coated in pomegranate seeds and raisins, served with crackers and sakura mix

مجوهرة

كرات من جبنة بلغارية، فيتا، فستق وريحان، مغطاة بحبوب الرمان والزبيب، تقدم مع مقرمشات ومزيج ساكورا

Labneh Garden (D, G, N)

55

Labneh with za'atar bread, olives, and mint, topped with a za'atar-pistachio mix, pomegranate seeds, and green chili

لبنة جاردن

لبنة مع خبز الزعتر، زيتون ونعناع، مغطاة بمزيج الزعتر والفستق، حبوب الرمان وفلفل أخضر حار

Warak Enab (SS, D)

45

Vine leaves stuffed with rice, tomatoes, onions, and parsley, cooked with lemon, pomegranate molasses, and olive oil

ورق عنب

أوراق عنب محشوة بالأرز، الطماطم، البصل والبقدونس، مطهية بالليمون، دبس الرمان وزيت الزيتون

Tebileh (G, D)

65

Silky raw lamb blended with special bulgur spices and garlic paste

كبة نية

لحم خروف ني ناعم ممزوج بيرغل وتوابل خاصة ومعجون الثوم

G - Gluten | SF - Shell Fish | N - Nuts | D - Dairy | V - Veg | SS - Sesame Seeds

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي، وتشمل رسم الخدمة والضرائب.

All prices are in UAE dirham and are inclusive of all applicable service charges and taxes.

HOT MEZZE

مقبلات ساخنة

Grilled Halloumi (D)

Grilled halloumi, tomatoes, arugula, olives, basil oil, and pomegranate molasses

70

حلومي مشوي

جبنة حلوم مشوية مع الطماطم، الجرجير، الزيتون، زيت الريحان ودبس الرمان

Cheese Rolls (D, G)

Crispy rolls filled with Akawi and Bulgarian cheese and fresh za'atar

45

لفائف الجبن

لفائف مقرمشة محشوة جبنة عكاوي وجبنة بلغارية وزعتر طازج

Sambousek (G)

Crispy dumplings filled with, caramelized onions, meat, and sakura mix

49

سمبوسك

عجينة مقرمشة محشوة بالبصل المكرمل، مزيج ساكورا و لحم

Kibbeh (D, G, N)

Dough filled with caramelized onions and meat, served with yogurt and pomegranate molasses

60

كبة مقلية

عجينة من البرغل واللحم محشوة بالبصل المكرمل واللحم، تقدم مع لبن ودبس الرمان

Batata Harra (G)

Crispy potato cubes, garlic, chili paste, coriander, paprika, and lemon wedges

30

بطاطا حارة

مكعبات بطاطا مقلية، ثوم، معجون الفلفل الحار، كزبرة، شرائح ليمون وفلفل بابريكا

Ras Asfour (D, N, G)

Tender beef cubes cooked with lemon, pomegranate molasses, roasted almonds, spring onions, and spices

70

رأس عصفور

مكعبات لحم بقر طرية مطهية بالليمون، دبس الرمان، لوز محمص، بصل أخضر وتوابل

Hummus Meat (SS, G)

Hummus topped with tender beef cubes, olive oil, roasted pine nuts, and spring onions

65

حمص باللحم

حمص مغطى بمكعبات لحم البقر الطرية، زيت الزيتون، صنوبر محمص وبصل أخضر

Roasted Cauliflower (SS, N, D)

Whole roasted cauliflower topped with hummus, tarator, sun-dried tomato purée, coriander oil, fresh za'atar, and pistachios

65

قرنبيط مشوي

قرنبيط مشوي كامل مغطى بالحمص، طحينة، هريس الطماطم المجففة، زيت الكزبرة، الزعتر الطازج والفسق

Sujuk (G)

Spicy Lebanese sausages, green chili, garlic, tomatoes, lemon, and spices

60

سجق

نقانق لبنانية حارة مع فلفل أخضر، ثوم وطماطم مطهية بالليمون والتوابل

G - Gluten | SF - Shell Fish | N - Nuts | D- Dairy | V - Veg | SS - Sesame Seeds

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي، وتشمل رسم الخدمة والضرائب.

All prices are in UAE dirham and are inclusive of all applicable service charges and taxes.

HOT MEZZE

Makanek (G, N)

Lebanese sausages cooked with lemon, pomegranate molasses, parsley, and spices, with crispy potato cubes and pea shoots

65

Chicken Liver

Chicken liver cooked with garlic, lemon, pomegranate molasses, pomegranate seeds, spices, and pea shoots

65

Falafel Tarte (SS, G, D)

Crispy, tart-shaped falafel, tarator, mint, cherry tomatoes, radish, turnip, and chili pickles

35

Kafta Bi Tahini (SS, N, G)

Grilled kofta served with orange tahini, pomegranate seeds, parsley, and pine nuts

60

Fattet Bushra (G, D)

Chickpeas, eggplant, and crispy onions cooked with garlic, olive oil, pomegranate molasses, and cumin, topped with arayes kebab, garlic yogurt, crispy onions, and sumac

85

Octopus Provencal (L)

Grilled octopus and cherry tomatoes cooked in a lemon-coriander sauce

125

SOUP

Yellow Lentil Soup

A blend of cooked red lentils with onions, garlic, celery, cumin, and turmeric, served with toasted bread and lemon

45

Chicken Vermicelli Soup (D, G)

Chicken cubes, carrots, onions, garlic, and parsley, served with toasted bread and lemon

55

مقبلات ساخنة

نقانق

نقانق لبنانية مطهية بالليمون، دبس الرمان، بقدونس وتوابل مع مكعبات بطاطا مقلية وبراعم البازلاء

كبد دجاج

كبد دجاج مطهية بالثوم، الليمون، دبس الرمان، حبوب الرمان والتوابل، براعم البازلاء

تارت فلافل

فلافل مقرمشة على شكل تارت مع طحينة، نعناع، طماطم كرزية، فجل، لفت ومخلل الفلفل الحار

كفتة بالطحينة

كفتة مشوية مع طحينة برتقالية، حبوب رمان، بقدونس وصنوبر

فتة بشرى

حمص، باذنجان وبصل مقرمش مطهي مع الثوم، زيت الزيتون، دبس الرمان والكمون، مغطى بعرايس كباب، لبن بالثوم، بصل مقرمش وسماق

خطبوط بروفنسال

أخطبوط مشوي مع طماطم كرزية مطهية بصلصة الليمون والكزبرة

شوربة

شوربة عدس صفراء

مزيج من العدس الأحمر المطبوخ مع البصل، الثوم، الكرفس، الكمون والكرم، تقدم مع خبز محمص وشرائح الليمون

شوربة دجاج بالشعيرية

مكعبات دجاج، جزر، بصل، ثوم وبقدونس، تقدم مع خبز محمص وشرائح الليمون

G - Gluten | SF - Shell Fish | N - Nuts | D- Dairy | V - Veg | SS - Sesame Seeds

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي، وتشمل رسم الخدمة والضرائب.

All prices are in UAE dirham and are inclusive of all applicable service charges and taxes.

CHARCOAL GRILLS

المشاوي

Boneless Grilled Chicken Half (D, G)

115

Tender marinated chicken served with steak fries, garlic paste, and pickles

نصف للسورية

دجاج متبل طري مشوي يقدم مع بطاطا مقلية، معجون الثوم ومخللات

Boneless Grilled Chicken Whole (G)

185

Tender marinated chicken served with steak fries, garlic paste, and pickles

للسورية

دجاج متبل طري مشوي يقدم مع بطاطا مقلية، ثوم ومخللات

Tawouk (G, D)

120

Tender marinated chicken breast cubes served with steak fries, garlic paste, and pickles

طاووق

مكعبات صدر دجاج متبل مشوية، تقدم مع بطاطا مقلية، ثوم ومخللات

Lebanese Kafta (G, D, SS)

115

A mix of minced lamb, onions, parsley, and spices, served with steak fries, pickles, biwaze salad, grilled tomatoes, and onions

كفتة لبنانية

مزيج من لحم الغنم المفروم، البصل، البقدونس والتوابل، يقدم مع بطاطا مقلية، مخللات، سلطة بيواظ، طماطم مشوية وبصل

Arayes Kafta (G, D, SS)

115

A mix of minced lamb, onions, parsley, and spices, spread on Lebanese bread and grilled, served with steak fries, pickles, biwaze salad, grilled tomatoes, and onions

عرايس كفتة

مزيج من لحم الغنم المفروم، البصل، البقدونس والتوابل مفروش على خبز لبناني ومشوي، يقدم مع بطاطا مقلية، مخللات، سلطة بيواظ، طماطم مشوية وبصل

Kabab Halabi (G, D, SS)

95

Minced lamb skewers with spices, served with steak fries, pickles, biwaze salad, grilled tomatoes, onions, and chilis

كباب حليبي

اسياخ من لحم الغنم المفروم المتبل والمشوي، تقدم مع بطاطا مقلية، مخللات، سلطة بيواظ، طماطم مشوية، بصل وفلفل حار

Lamb Chops (G, D)

175

Grilled lamb chops served with steak fries, pickles, biwaze salad, grilled tomatoes, and onion

ريش لحم

ريش لحم مشوية تقدم مع بطاطا مقلية، مخللات، سلطة بيواظ، طماطم مشوية وبصل

Baby Veal (G)

165

Grilled veal skewers served with steak fries, pickles, biwaze salad, grilled tomatoes, and onions

لحم العجل الصغير

أسياخ من لحم العجل المشوي تقدم مع بطاطا مقلية، مخللات، سلطة بيواظ، طماطم مشوية وبصل

G - Gluten | SF - Shell Fish | N - Nuts | D - Dairy | V - Veg | SS - Sesame Seeds

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي، وتشمل رسم الخدمة والضرائب.

All prices are in UAE dirham and are inclusive of all applicable service charges and taxes.

CHARCOAL GRILLS

المشاوي و الأطباق الرئيسية

Mix Grill Platter (D, G)

235

Baby veal, Tawouk, Kafta, and Kabab Halabi, served with steak fries, pickles, biwaze salad, grilled tomatoes, and onions

طبق مشاوي مشكل

لحم عجل صغير، طاووق، كفتة وكباب حليبي، يقدم مع بطاطا مقلية، مخللات، سلطة بيوان، طماطم مشوية وبصل

Royal Lebanese Seafood Platter with Lobster (SF, G, D)

235

Grilled sea bass, lobsters, jumbo shrimp, fried calamari, octopus tentacles, and mussels, served with steak fries, pickles, biwaze salad, grilled onions, charred lemon halves, garlic sauce, and tartar sauce

طبق مأكولات بحرية لبناني ملكي

قاروص مشوي، لوبستر، جمبري كبير، كاليماري مقلي، مجسات الأخطبوط وبلح البحر، تقدم مع بطاطا مقلية، مخللات، سلطة بيواظ، بصل مشوي وأنصاف ليمون مشوية، صلصة الثوم، صلصة التارتار

SIDE DISHES

الأطباق الجانبية

Fries (D, G)

30

بطاطا مقلية

Saffron Rice (D)

35

أرز بالزعفران

Yogurt Cucumber (G)

20

لبن بالخيار

Red onions, dill, cumin, and yogurt

بصل أحمر، شبت، كمون ولبن

G - Gluten | SF - Shell Fish | N - Nuts | D- Dairy | V - Veg | SS - Sesame Seeds

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي، وتشمل رسم الخدمة والضرائب.

All prices are in UAE dirham and are inclusive of all applicable service charges and taxes.

SWEETS

الحلويات

Um Ali (D, G, N)

Crispy croissant soaked in flavoured milk, mixed nuts, topped with cream and cinnamon, then oven-baked

60

أم علي

كرواسون مقرمش منقوع في الحليب المنكه، مع مكسرات مشكّلة، مغطى بالكريمة والقرفة ثم يُخبز في الفرن

Knefeh Croissant (D, G, N)

Crispy croissant filled with Knefeh, topped with Nutella sauce, and pistachios

65

كرواسون كنافة

كرواسون مقرمش محشو بالكنافة، مغطى بصوص نوتيلا والفستق

Jabal Lebanon (N)

White cotton candy with Ashta ice cream, pistachios, and Nutella sauce

50

جبل لبنان

غزل البنات الأبيض مع آيس كريم القشطة، فستق وصوص نوتيلا

Layali Bushra (D, N, G)

Layered mafroukeh with almonds, smidieh, banana, and Ashta, topped with roasted almonds and served with blossom water sugar syrup

69

ليالي بشرى

مفروكة بطبقات من اللوز، والسميدية، والموز، مغطاة باللوز المحمص وتُقدّم مع ماء الزهر والسكر

Halawet Al Jeben (D, G, N)

Semolina cheese dough filled with Ashta, garnished with pistachios and dried rose, served with blossom water sugar syrup

80

حلاوة الجبن

عجينة سميد بالجبن محشوة بالقشطة، مزينة بالفستق والورد المجفف، وتُقدّم مع شراب ماء الزهر

Raha Sensation (D, N, G)

Oreo crust filled with cream, topped with a layer of Raha Rose and pistachios

65

راحة سينسيشن

قاعدة من بسكويت الأوريو محشوة بالكريمة، مغطاة بطبقة من الراحة الوردية والفستق

Ashtalieh (D, G, N)

Mastik and blossom water-flavoured pudding, served with Jallab syrup and pistachios

50

قشطلية

بودينغ بنكهة المستكة وماء الزهر مع دبس الجلاب والفستق

Lazy Cake (G, D, N)

Traditional chocolate biscuit cake rolls, drizzled with Nutella sauce

55

ليزي كيك

لفائف كيك البسكويت بالشوكولاتة التقليدية مع صوص نوتيلا

G - Gluten | SF - Shell Fish | N - Nuts | D- Dairy | V - Veg | SS - Sesame Seeds

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي، وتشمل رسم الخدمة والضرائب.

All prices are in UAE dirham and are inclusive of all applicable service charges and taxes.

HOT & COLD BEVERAGES

المشروبات الساخنة والباردة

COFFEE

Espresso	25
Double Espresso	30
Americano	30
Cappuccino	30
Latte	30
Flat White	30

TEA

Black Tea	30
Green Tea	30
Ginger Tea	25
Jasmine Tea	25
Chamomile Tea	25
Moroccan Tea	35

FRESH JUICES

Orange	35
Pineapple	35
Watermelon	35

MINERAL WATER

S / L

Voss Still	25 / 38
Voss Sparkling	25 / 35

SOFT DRINKS

Fanta	25
Coke	25
Diet Coke	25
Coke Zero	25
Ginger Ale	25
Sprite	25
Sprite Light	25
Ginger Beer	35

NON ALCOHOLIC BEER

45

Heineken 0.0

ENERGY DRINKS

Red Bull	45
Red Bull Sugar Free	45
Red Bull Watermelon	45

G - Gluten | SF - Shell Fish | N - Nuts | D- Dairy | V - Veg | SS - Sesame Seeds

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي، وتشمل رسم الخدمة والضرائب.

All prices are in UAE dirham and are inclusive of all applicable service charges and taxes.



Bushra

by buddha-bar

LEBANESE CUISINE