



*Bushra*  
by buddha-bar





# Bushra

by buddha-bar

Welcome to Bushra by Buddha-Bar, an extraordinary fusion restaurant where the ancient civilizations of the Middle East and North Africa converge with a modern twist. Delight in a culinary journey curated by the esteemed award-winning celebrity Chef. With a carefully crafted menu boasting a tantalizing array of Middle Eastern dishes, Bushra promises to tantalize your taste buds like never before.



## THE ART OF COLD MEZZE

## المقبلات الباردة

### Silky Hummus ⑤ 49

Silky chickpeas, tahini, parsley, lemon juice and olive oil.

### حمص حريري

حمص حريري، طحينه، بقونس، عصير ليمون و ثوم، زيت الزيتون

### Pesto Hummus 55

Creamy delightful fusion of chickpeas, tahini, aromatic basil pesto topped with flavorful green olive oil.

### حمص البيستو

مزيج كريمي من الحمص، الطحينة وبيستو الريحان العطري مغطى بالزيت الأخضر

### Pesto Hummus with Grilled Octopus 90

Creamy pesto-infused hummus paired with grilled octopus and zesty lemon gel, offering a burst of mediterranean.

### حمص البيستو مع الأخطبوط

حمص حريري بخلطة البيستو مع الأخطبوط المشوي، يقدم مجموعة من نكهات البحر الأبيض المتوسط

### Baba Ghanouj 55

Roasted and mashed eggplant, combined with tahini, garlic and lemon juice topped with fried eggplant cubes.

### بابا غنوج

باذنجان مشوي ومهروس مع الطحينة والثوم وعصير الليمون ومغطى بمكعبات الباذنجان المقلية

### Tabbouleh ⑤ 55

Finely chopped parsley with onion, tomatoes, mint, soaked bulgur and seasoned with olive oil, lemon juice, salt and sweet pepper.

### تبولة

بقونس، بصل، طماطم مفروم، برغل بني، عصير ليمون و زيت زيتون، نعناع

### Vine Leaves with Yogurt 55

Tender vine leaves stuffed with rice, fresh mixed vegetables and herbs, enhanced with lemon juice and pomegranate molasses, served with creamy yogurt.

### ورق عنب مع زبادي

ورق عنب محشو بالأرز وتشكيلة من الخضار والأعشاب الطازجة، عصير الليمون ودبس الرمان، يقدم مع الزبادي الكريمي.

### Fatouch ⑤ 55

Lettuce, tomato, cucumber, radishes and toasted bread chips, dressed with a tangy lemon juice, olive oil and pomegranate molasses.

### سلطة الفتوش







خس، طماطم، خيار، فجل، ورقائق الخبز المحمص، مغطاة بعصير الليمون المنعش، زيت الزيتون ودبس الرمان.

### Shanklish with Avocado 65

Puree A creamy blend of mashed avocado, shanklish cheese, fresh herbs, cucumber, bell pepper, olives, and tomato.

### شكليش مع افوكادو

مزيج كريمي من الأفوكادو المهروس، جبنة الشكليش، الأعشاب الطازجة، الخيار، الفلفل الحلو، الزيتون، والطماطم.

 Dairy  Gluten  Shellfish  Raw fish  Nuts  Vegan

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي، وتشمل رسم الخدمة والضرائب.  
All prices are in UAE dirham and are inclusive of all applicable service charges and taxes.



## THE ART OF COLD MEZZE

## المقبلات الباردة

### Muhammara ④ 49

Dough of walnuts and toasted bread seasoned with oil, tahini, pepper molasses and served with pomegranate molasses.

### محمرة

عجينة الجوز والخبز المحمص متبلة بالزيت، الطحينة ودبس الفلفل وتقدم مع دبس الرمان

### Burrata Jar Jeer 75

Cheese burrata with baby rocket leaves, mix cherry tomatoes, pesto sauce, pomegranate seeds.

### بوراتا جرجير

جبنة بوراتا ، جرجير، طماطم كرزية ، صوص البيستو و بذور الرمان.

### Rocca Salad with Zaatar and Shallal Cheese 85

Rocca, cheese shallal, fried eggplant, cherry tomato confit, grilled avocado, caramelized walnuts, dressed with olive oil, balsamic vinegar and lemon juice.

### سلطة الجرجير مع زعتر و الجبنة المشللة

جرجير، جبنة مشللة، باذنجان، كونفيت الطماطم كرزية، أفوكادو مشوي، جوز مكروم، مغطى بزيت زيتون، خل بلسميك وعصير ليمون.

### Shrimp with Avocado 85

Baked and peeled shrimp with a zesty citrus tahini sauce, served with sliced avocado, chives and diced grapefruit.

### روبيان مع أفوكادو

روبيان مقشر مع صلصة الطحينة الحمضية، يقدم مع شرائح الأفوكادو والثوم المعمر والجريب فروت المقطع.



## THE ART OF HOT MEZZE

## المقبلات الساخنة

### Chicken Soup 55

Fresh chicken cubes with carrots, garlic, onions and cream served with toasted bread with garlic butter and coriander.

### شوربة الدجاج

دجاج طازج مع الجزر , الثوم , بصل و كريمة . يقدم مع الخبز المحمص مع زبدة الثوم وتوست الكزبرة.

### Lentil Soup 45

Boiled red lentils in our own way, with onion, carrot, potatoes, fresh celery, cumin seeds, served with toasted and lemon wings.

### شوربة العدس

عدس أحمر مسلوق بطريقتنا الخاصة ، مع البصل والجزر والبطاطس والكرفس الطازج وبذور الكمون ، يقدم مع الليمون والخبز المقرمش ..

### Fattet Musakhan 85

Pulled chicken with onions and sumac, mixed with tahini yogurt topped with chickpeas, fried bread, and roasted pine nuts.

### فتة مسخن

دجاج مسح مع البصل والسماق، ممزوج بالزبادي و الطحينة، مغطى بالحمص المسلوق، الخبز المقلي، والصنوبر المحمص

### Sujuk Halloumi 95

Pan fried sujuk sausages with pomegranate molasses, halloumi cheese and oregano.

### سجق حلومي

سجق مقلي مع دبس رمان، جبنة حلوم و اوريفانو

### Fried Calamari 70

Crispy calamari rings fried, with our special spice mix, served with green mayo spice sauce.

### كلا ماربي مقرمش

حبار مقرمش ببهارات ذهبية تمبورا زعتر وصلصة مايونيز خضراء حارة

### Fried Kibbeh 65

Fried balls of bulgur wheat dough stuffed with minced beef, onion and pine nuts.

### كبة مقلية

كرات مقلية من عجينة البرغل محشوة باللحم البقري، البصل والصنوبر.

### Smoky Lahm B'aajin 55

Thin, crispy flatbread topped with a flavor-packed mixture of minced meat with peppers, tomato, fresh herbs and Arabic spices.

### لحم بعجين مدخن






عجينة رقيقة و مقرمشة مغطاة باللحم المفروم مع الفلفل، الطماطم، الاعشاب الطازجة و البهارات العربية

### Kabab Pide 65

Baked dough flat bread, stuffed with fresh lamb kabab, special mozzarella cheese, black and white sesame and biwaz salad

### فطيرة كباب

عجينة مخبوزة محشوة بكباب لحم الضأن الطازج ، جبنة الموزاريلا ، سمسم أبيض وأسود

 Dairy  Gluten  Shellfish  Raw fish  Nuts  Vegan

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي، وتشمل رسم الخدمة والضرائب.  
All prices are in UAE dirham and are inclusive of all applicable service charges and taxes.



## THE ART OF HOT MEZZE

## المقبلات الساخنة

### Cheese Pide 59

Baked dough flat bread with special kashkaval cheese, black and white sesame and mozzarella cheese.

### Cheese Rolls 50

Deep fried filo pastry stuffed with akawi cheese, mozzarella cheese, zaatar and parsley.

### Hazelnut Falafel 50

Chickpeas, hazelnut, chopped marinated parsley served with pickled shredded turnips and yoghurt tahini sauce.

### Beef Sambousek 55

Fried sambousek dough stuffed with fresh minced beef with a mixture of spices.

### Chicken Liver 65

Pan fried fresh chicken liver with Lebanese olive oil, garlic lemon juice and pomegranate molasses.

### Hummus with Beef and Pine 65

Mixture of chickpeas, tahini with fresh beef and spices.

### Batata Harra 30

Fried potato cubes with bushra special spicy mixture, fresh coriander, garlic and lemon juice.

### صفيحة الجبن

عجينة مخبوزة مع جبنة القشقوان والموزاريلا و السمسم الابيض والاسود

### رقائق رقائق الجبن

فطيرة فيلو مقلية محشوة بالعكاوي و جبنة موتزاريلا ، زعتر و بقدونس

### فلافل بالبندق

حمص بنسق بقدونس مفروم ومتبل. تقدم مع لفت مبشور وزبادي صلصة طحينية

### سمبوسة اللحم

عجينة سمبوسك مقلية محشوة باللحم المفروم الطازج مع خليط من البهارات.

### كبدة الدجاج

كبدة الدجاج الطازجة المطهوه بزيت الزيتون اللبناني وعصير الليمون والثوم ودبس الرمان .

### حمص باللحم و الصنوبر

خليط الحمص و الطحينية مع اللحم البقري الطازج و التوابل

### بطاطا حارة

مكعبات بطاطا مقلية و خلطة بشرى حارة خاصة مع كزبرة طازجة و ثوم و عصير ليمون



## CHARCOAL GRILLS & MAIN COURSE

## المشاوي والأطباق الرئيسية

### Shish Tawook

120

Cubes of fresh chicken with special spices, grilled on charcoal, served with roast baby potatoes, garlic sauce and pickles.

### شيش طاووق

مكعبات من الدجاج الطازج مع البهارات الخاصة، مشوية على الفحم، تقدم مع البطاطس الصغيرة المشوية، صوص الثوم والمخلل.

### Farouj Mousahab

115

Charcoal grilled boneless chicken with mixture of lemon and garlic, spices fresh, orange peels and fresh Lebanese zaatar, served with roasted vegetables, garlic sauce and pickles.

### فروج مسحب

دجاج مخلي من العظم مشوي على الفحم مع خليط من الليمون والثوم والبهارات الطازجة وقشور البرتقال والزعر اللبناي الطازج، يقدم مع الخضار المشوية وصوص الثوم والمخللات.

### Recommended

### توصية

### Half Meter Lamb Kabab

245

Half meter charcoal grilled lamb kabab Turkish style with special Turkish spices, grilled vegetables, served with special Turkish sauce, Turkish bread, beouaz sumaq salad and french fries.

### كباب لحم غنم (نصف متر)

نصف متر كباب لحم غنم مشوي على الفحم بالطريقة التركية مع البهارات التركية الخاصة والخضروات المشوية، يقدم مع الصوص التركي البصل والسماق.. الخاص والخبز التركي وسلطة البقدونس مع البصل والسماق والبطاطا المقلية

### One Meter Lamb Kabab

345

One meter charcoal grilled lamb kabab Turkish style with special Turkish spices, grilled vegetables, served with special Turkish sauce, Turkish bread, beouaz sumaq salad and french fries.

### كباب لحم غنم (1 متر)

متر كباب لحم غنم مشوي على الفحم بالطريقة التركية مع البهارات التركية الخاصة والخضروات المشوية، يقدم مع الصوص التركي البصل والسماق.. الخاص والخبز التركي وسلطة البقدونس مع البصل والسماق والبطاطا المقلية

### Grilled Shrimps

165

Charcoal grilled shrimp with a mixture of garlic paprika, fresh coriander, lemon juice, served with grilled baby corn, baby carrots and tarter sauce.

### الروبيان المشوي

روبيان مشوي على الفحم مع خليط من الفلفل الحلو والثوم والكزبرة الطازجة وعصير الليمون، يقدم مع الذرة الصغيرة المشوية والجزر الصغير وصوص التراتر






### Beef Tikka

159

Grilled beef skewers served with grilled vegetables, stuffed bread and potatoes, accompanied by tahini and pickles dips.

### لحم تيكّا

أسياخ لحم بقري مشوية تقدم مع خضار مشوية، خبز محشو وبطاطس. تقدم مع الطحينة والمخللات

 Dairy  Gluten  Shellfish  Raw fish  Nuts  Vegan

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 & MAIN COURSE

## المشاوي والأطباق الرئيسية

### Mixed Grilled 235

Grilled kofta, green and red tawook, beef tikka, and a tender lamb chop. Served with grilled vegetables, stuffed bread, tahini and pickles dips.

### مشاوي مشكل

كفتة مشوية، طاووق أخضر وأحمر، شقف لحم بقري، وقطعة لحم ضأن طرية. يقدم مع خضروات مشوية، خبز محشي، طحينة ومخلل

### Grilled Lamb Chops 175

Fresh lamb chop grilled on charcoal with mountain herbs, fresh oregano, rosemary, spicy potato and roasted onions.

### شرائح لحم الضأن مشوية

شرائح لحم الضأن مشوية على الفحم مع الأعشاب الجبلية، إكليل الجبل، بطاطا مشوية وبصل مشوي

### Green Chicken Tawook 145

Grilled chicken skewers marinated in a vibrant green herb mix, served with grilled vegetables, garlic cream dip and mix pickles.

### شيشن طاووق اخضر

أسيخ دجاج مشوية متبله بخلطة أعشاب خضراء، تقدم مع خضار مشوية، صوص كريمه الثوم، و مخلل مشكل

### Grilled Mix Seafood 250

Charcoal grilled wild sea bass, lobster, mussels, fish and gulf prawns served with tartar sauce.

### مشاوي مأكولات بحرية مشكله

سي باس مشوي على الفحم، لوبستر، ويلح البحر روبيان خليجي يقدم مع صلصة الترتار

### Slow-Cooked Lamb Shank with Freekeh 155

Tender slow-cooked lamb shank with flavorful freekeh cooked in aromatic spices, beef stock, ghee and diced apricot served with a rich lamb sauce.

### فريكة مع موزة لحم

موزات لحم ضأن طرية مطبوخة ببطء مع الفريكة في بهارات عطرية، مرق لحم البقر، السمن ومكعبات الشمس، تقدم مع صلصة لحم الضأن.

## SIDE DISHES


## الأطباق الجانبية

French Fries 30







بطاطس مقليه

Saffron Rice  30

ارز بالزعفران

Yogurt with Cucumber  30

زبادي مع خيار

 Dairy  Gluten  Shellfish  Raw fish  Nuts  Vegan

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي، وتشمل رسم الخدمة والضرائب.  
All prices are in UAE dirham and are inclusive of all applicable service charges and taxes.



## MORE OPTIONS

### Prawns Moghrabieh 🌿 🍤 160

Moghrabieh, onions, garlic and spices in fish stock, topped with grilled shrimp and fried onions, served with red pepper puree.

### Majboos Chicken 🍷 🍷 130

Arabic mix spiced rice with roasted chicken served with Arabic tomato sauce and yoghurt on side.

## THE ART OF MOROCCAN CORNER

### Traditional Moroccan Lamb Tagine 🍷 🍷 140

Moroccan lamb tagine cooked with caramelized apricots and prunes.

### Chicken Tagine 🍷 🍷 130

Chicken marinated with Moroccan spices, preserved lemon served with French fries.

### Seafood Pastilla 🍤 🍷 95

A Moroccan savory pastry filled with a delicious mix of seafood, herbs and spices wrapped in flaky layers of phyllo dough

### Royal Couscous 🍷 🌿 🍷 150

Traditional Moroccan couscous topped with seasonal vegetables, beef and Merguez sausages.

## خيارات اخرى

### مغربية مع الروبيان

مغربية، بصل، ثوم، و بهارات في مرق السمك، مغطاة بالروبيان المشوي، الشبت والبصل المقلي، يقدم مع هريس الفلفل الأحمر.

### مجبوس بالدجاج

ارز متبل بالبهارات العربية مع الدجاج المشوي، يقدم مع صلصة الطماطم العربية والزبادي

## المأكولات المغربية

### طاجين اللحم المغربي

طاجين لحم مع البرقوق و المشمش المكرمل المغطى باللوز المقرمش.

### طاجين الدجاج

طاجين دجاج بطهي بالبهارات المغربية، و الحامض المحفوظ يقدم مع البطاطس المقلية

### باستيلا المأكولات البحرية

فطيرة مغربية مليئة بمزيج لذيذ من المأكولات البحرية والأعشاب الطازجة و مزيج خاص من التوابل، ملفوفة في طبقات رقيقة من عجينة الفيلو

### كسكس رويال

كسكس مغربي تقليدي بالسמיד و الخضار الموسمية مع اللحم و التبانق



🍷 Dairy 🌿 Gluten 🍤 Shellfish 🐟 Raw fish 🍷 Nuts 🍷 Vegan

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

### COFFEE

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

### FRESH JUICES

Orange	35
Pineapple	35
WaterMelon	35

### SOFT DRINKS

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

### ENERGY DRINKS

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

## المشروبات الساخنة والباردة

### TEA

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

### MINERAL WATER

	S / L
Masafi	15 / 25
Acqua Panna	25 / 35
Perrier	25 / 35
San Pellegrino	25 / 35

### NON ALCOHOLIC BEER

Heineken 0.0	45
--------------	----





## DESSERTS

## حلويات

### Crème Brulee 65

Creamy vanilla custard, crowned with caramelized sugar, topped with a luscious strawberry puree and whipped cream.

### Strawberry Muhallabia 65

Creamy milk pudding layered with strawberry puree, fresh strawberries and a hint of whipped cream.

### Cheese Kunafa 65

Vermicelli kunafa with, sweet cheese and rose syrup and pistachio flakes.

### Middle Eastern Tiramisu 65

Sweetened mascarpone cream flavored of turkish coffee, cardamom and orange blossom.

### Pistachio Fondant 80

A heavenly blend of pistachio, and white melting chocolate baked to perfection, served with pistachio or choice of ice cream.

### Umm Ali 60

Milk, puff pastry with pistachios, coconut flakes, raisins, sugar, and almond flakes.

### Ice Cream Selection 30

Pistachio  
Chocolate  
Vanilla

### كاسترد الكارميل

كاسترد الفانيليا الكريمي، متوج بالكراميل، مغطى بهريس الفراولة الطازجة والكريمة المخفوقة.

### مهلبية الفراولة

بودنج الحليب الكريمي مع طبقة الفراولة المهروسة والفراولة الطازجة والقليل من الكريمة المخفوقة.

### كنافة بالجبنه

شعرية الكنافة مع ، حنطة حلوة و سيروب الورد مع الفستق الحلبي

### تيراميسو شرقي

كريمة ماسكاربون الحلوة، بنكهة القهوة التركية. الهيل وزهر البرتقال

### فوندان الفستق







مزيج من معجون الفستق ، الشوكولاتة البيضاء والزبدة المخبوزة ، يقدم مع آيس كريم الفستق.

### أم علي

عجينة الفطائر، حليب، زبيب، سكر، رقائق اللوز والفستق


### خيارات الآيس كريم

ايس كريم الفستق  
ايس كريم الشوكولاتة  
ايس كريم الفانيليا

 Dairy  Gluten  Shellfish  Raw fish  Nuts  Vegan

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