



12

## 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.

### المطبخ اللبناني

بُشرى من بودا-بار، تفخر بتقديم قائمة طعام تُعدُّ رسالة حب إلى المطبخ اللبناني، من جبال سهل البقاع إلى قرى الصيد على ساحل البحر الأبيض المتوسط.

المطبخ اللبناني هو احتفال بالحياة والعائلة والضيافة والتقاليد الطهوية التي تبرز النضارة والنكهة والوفرة. في بُشرى من بودا-بار، نُكرّم هذه التقاليد ونقدّمها برؤية معاصرة. يبدع طهاؤنا أطباقًا تحترم الوصفات المتوارثة عبر الأجيال، مع اعتماد التقنيات وأساليب التقديم الحديثة. والنتيجة قائمة طعام تجمع بين الألفة والتجديد، وتوازن بين الراحة وروح المغامرة.

**Bushra**  
by buddha-bar

LEBANESE CUISINE

# شوربه SOUPS

## LENTIL SOUP (G)

45

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

## شوربه عدس

مزيج من العدس الأحمر المطبوخ مع البصل، الثوم، الكمون والكركم، تُقدم مع خبز محمص وشرائح الليمون.

## CHICKEN VERMICELLI SOUP (G, D)

55

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

## حساء الدجاج بالشعيرية

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

# مقبلات باردة COLD MEZZE

## SIGNATURE DISHES

### الأطباق المميزة

## LABNEH GARDEN (D, G, N, SS)

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 والفسطق، حبوب الرمان وفلفل أخضر حار.

## TABBOULEH

55

A mix of parsley, onions, spring onions, tomatoes, lemon juice, olive oil, lemon zest and dry mint.

## تبولة

مزيج من البقدونس، البصل، البصل الأخضر والطماطم مع زيت الزيتون، ليمون، قشر الليمون، النعناع 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.

## 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.

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

All prices are in AED and are inclusive of all applicable service charges and taxes

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل جميع رسوم الخدمة والضرائب المطبقة.

# مقبلات باردة

## COLD MEZZE

### 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, za'atar, olive oil, and sakura mix.

### حمص بشرى

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

### PESTO HUMMUS (G, SS, N)

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

### MUHAMARA (N, G)

49

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

### محمرة

مزيج من المكسرات مع صلصة الفلفل الاحمر، زيت زيتون ودبس رمان.

### 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 كلاسيك

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

### CAMELIZED MOUTABAL (D, G, N, SS)

50

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

### متبل بالكراميل

متبل مع بصل مكرمل وباذنجان مشوي، جوز، ريحان، زيت زيتون، نعناع.

### WARAK ENAB (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.

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

All prices are in AED and are inclusive of all applicable service charges and taxes

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل جميع رسوم الخدمة والضرائب المطبقة.

# مقبلات ساخنة

## HOT MEZZE

<b>HUMMUS MEAT (SS, G, N)</b>	65	<b>حمص باللحم</b>
Hummus topped with tender beef cubes, olive oil, roasted pine nuts, and spring onions.		حمص مغطى بمكعبات لحم البقر الطرية، زيت الزيتون، صنوبر محمص وبصل أخضر.
<b>GRILLED HALLOUMI (D)</b>	70	<b>طومي مشوي</b>
Grilled halloumi, tomatoes, arugula, olives, basil oil, and pomegranate molasses.		جينة طوم مشوية مع الطماطم، الجرجير، الزيتون، زيت الريحان ودبس الرمان
<b>SAMBOUSEK (D, SS)</b>	49	<b>سنبوسك</b>
Crispy dumplings filled with, caramelized onions, minced meat, and sakura mix.		عجينة مقرمشة محشوة بالبصل المكرمل، مزيج ساكورا و لحم مفروم
<b>CHEESE ROLLS (D, G, SS)</b>	45	<b>لفائف الجبنة</b>
Crispy rolls filled with Akawi and Bulgarian cheese and fresh za'atar.		لفائف مقرمشة محشوة جبنة عكاوي وجبنة بلغارية وزعتر طازج
<b>SUJUK</b>	60	<b>سجق</b>
Spicy Lebanese sausages, green chili, garlic, tomatoes, lemon, and spices.		نقانق لبنانية حارة مع فلفل أخضر، ثوم وطماطم مطهية بالليمون والتوابل
<b>BATATA HARRA (G)</b>	30	<b>بطاطا حرة</b>
Crispy potato cubes, garlic, chili paste, coriander, paprika, and lemon wedges.		مكعبات بطاطا مقلية، ثوم، معجون الفلفل الحار، كزبرة، شرائح ليمون وفلفل بابريكا
<b>CHICKEN LIVER</b>	65	<b>سودة دجاج</b>
Chicken liver cooked with garlic, lemon, pomegranate molasses, pomegranate seeds, spices, and garnished with pea shoots.		كبدة دجاج مطهية بالثوم، الليمون، دبس الرمان، حبوب الرمان والتوابل، مزينة ببراعم البازلاء.
<b>KIBBEH (SS, G, N)</b>	60	<b>كبة مقلية</b>
Bulgur and meat dough filled with caramelized onions and meat, served with pine nuts and pomegranate molasses.		عجينة من البرغل واللحم محشوة بالبصل المكرمل، صنوبر واللحم، تقدم مع لبن ودبس الرمان

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

All prices are in AED and are inclusive of all applicable service charges and taxes  
جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل جميع رسوم الخدمة والضرائب المطبقة.

# المشاوي

## CHARCOAL GRILLS

### SHISH TAWOUK (G, D)

120

Grilled chicken breast cubes, served with steak fries, garlic sauce, and pickles.

### شيش طاووق

مكعبات صدر دجاج متبلة ومشوية، تقدم مع بطاطا مقلية، ثوم ومخللات.

### BABY VEAL (G, N, SS)

165

Tender grilled veal skewers, served with steak fries, pickles, biwaze salad, grilled tomatoes, onions, hummus mohammara.

### لحم العجل الصغير

أسيخ من لحم العجل المشوي تقدم مع بطاطا مقلية، مخللات، سلطة بيواز، طماطم مشوية، بصل وحمص محمرة.

### LEBANESE KAFTA (G, N, SS)

115

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

### كفتة لبنانية

مزيج من لحم الغنم المفروم، البصل، البقدونس والتوابل، يقدم مع بطاطا مقلية، مخللات، سلطة بيواز، طماطم مشوية، بصل وحمص محمرة.

### LAMB CHOPS (G, D, N, SS)

175

Juicy grilled lamb chops, served with steak fries, pickles, biwaze salad, grilled tomatoes, onions & hummus mohammara.

### شرائح لحم الضأن

ريش لحم مشوية تقدم مع بطاطا مقلية، مخللات، سلطة بيواز، طماطم مشوية، بصل وحمص محمرة.

### KABAB HALABI (G, N, SS)

95

Spiced minced lamb skewers, grilled to perfection. Served with steak fries, pickles, biwaze salad, grilled tomatoes, onions, fresh chillies, hummus mohammara.

### كباب حلبى

اسياخ من لحم الغنم المفروم المتبل والمشوي، تقدم مع بطاطا مقلية، مخللات، سلطة بيواز، طماطم مشوية، فلفل حار، بصل وحمص محمرة.

### ARAYES KAFTA (G, D, SS, N)

115

Seasoned minced lamb with onions, parsley, and aromatic spices, spread on Lebanese bread and grilled. Served with steak fries, pickles, biwaze salad, grilled tomatoes, onions, hummus mohammara.

### عرايس باللحم

مزيج من لحم الغنم المفروم، البصل، البقدونس والتوابل مفروش على خبز لبناني ومشوي، يقدم مع بطاطا مقلية، مخللات، سلطة بيواز، طماطم مشوية، بصل وحمص محمرة.

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

All prices are in AED and are inclusive of all applicable service charges and taxes

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل جميع رسوم الخدمة والضرائب المطبقة.

# المشاوي

## CHARCOAL GRILLS

### \* SIGNATURE DISHES الأطباق المميزة \*

#### MIX GRILL PLATTER (G, D, SS, N)

235

A selection of baby veal, tawouk, kafta, and kabab halabi, served with steak fries, pickles, biwaze salad, grilled tomatoes, onions, garlic sauce, hummus mohammara.

#### طبق مشاوي مشكلة

لحم عجل صغير، طاووق، كفتة وكباب حليبي، يقدم مع بطاطا مقلية، مخللات، سلطة بيواز، طماطم مشوية، ثوم، بصل وحمص محمرة.

#### ROYAL LEBANESE SEAFOOD PLATTER WITH LOBSTER (SF, G, D, F, L)

235

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

#### طبق المأكولات البحرية اللبنانية الملكية مع الكركند

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

#### BONELESS GRILLED CHICKEN (D, G)

نصف/Half

115

Tender marinated chicken served with steak fries, garlic sauce, and pickles.

كامل/Full

185

#### دجاج مشوي مسحب

دجاج متبل طري مشوي يقدم مع بطاطا مقلية، ثوم ومخللات

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

All prices are in AED and are inclusive of all applicable service charges and taxes  
جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل جميع رسوم الخدمة والضرائب المطبقة.

# الحلويات DESSERTS

## UM ALI (D, G, N)

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

60

## أم علي

عجينة بف باستري مقرمشة تُنقع في حليب مُعطر بنكهة خفيفة، ممزوجة بالمكسرات، ومُغطاة بالكريمة والقرنفة، ثم تُخبز في الفرن.

## HALAWET AL JEBEN (D, G, N)

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

80

## طلاوه الجبن

سميد بالجبن محشو قشطة، فستق وورد، مع شراب زهر البرتقال.

## SIGNATURE DISHES

### الأطباق المميزة

## KNEFEH CROISSANT (D, N, G)

Buttery croissant filled with knefeh, finished with Nutella sauce and crushed pistachios.

65

## كنافة كرواسون

كرواسون مقرمش محشو بالكنافة، مغطى بصوص نوتيللا والفستق.

## JABAL LEBNAN (N, D)

Fluffy white cotton candy served with Ashta ice cream, pistachios, and Nutella sauce.

50

## جبل لبنان

غزل البنات الأبيض مع آيس كريم القشطة، فستق وصوص نوتيللا.

**Bushra**  
by buddha-bar  
LEBANESE CUISINE

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

All prices are in AED and are inclusive of all applicable service charges and taxes

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل جميع رسوم الخدمة والضرائب المطبقة.