



# al abir

LIVE LEBANON

## Lübnan... Ortadoğu'nun Mücevheridir

Al abir, sedirleri ile ünlü, ağaç ve çiçeklerle bezenmiş Lübnan Dağlarının eteklerinden esinlenmiştir.

Arapça anlamı, çiçek kokusu, aroması ve ferahlığı anlamına gelir, aynı zamanda bir kadın adı olarak da kullanılır!

Lütfen, Sizi büyümlü bir Lübnan yolculuğuna çıkarmamıza müsaade edin!

Bizimle yapacağımız bu yolculuk Aşçıbaşımız Chef de Cuisine Fadi Hamze'nin yarattığı modern ve ilham verici bir menüde, size Lübnan mutfağının otantik lezzetini sunarak, nihai bir yaşam tarzı ve lezzet deneyimi yaşatacaktır.

Al abir Lübnan'da gerçekleşen yemek ve eğlence sanatının modernliğini ve zerafetini hissetmenizi sağlayacaktır!

**Afiyet olsun**

## Lebanon... The Jewel of the Middle East

Al Abir originates from Lebanon mountains that are full of cedars, trees and flowers. The brand name in Arabic means the smell of the flower, aroma and fragrance, it is also used as a female name!

Let us take you in a journey through Lebanon!

This journey with us will give you an ultimate lifestyle dining experience featuring the authentic taste of Lebanese cuisine in a modern, inspiring menu created by our Chef de Cuisine Fadi Hamze.

Al abir gives you a feel for the art of dining, entertaining and living in Lebanon, through its melting point of tradition, modernity and elegance!

**Sahtein - Bon Appetit**

# Yasmine Menu

En az 2 Kişilik · Minimum for two persons

## Soğuk Meze Çeşitleri

Humus, "moutabel", taze fasulye, "fattoush" ve "tabouleh"

## Assortment of Cold Mezzeh

Hommous, moutabel, Lubia bil Zeit, fattoush and tabouleh

## Sıcak Meze Çeşitleri

Peynirli "rekakat", etli "sambousek", kıymalı içli köfte ve ıspanaklı "fatayer"

## Assortment of Hot Mezzeh

Cheese rekakat, meat sambousek, kebbeh and spinach fatayer

## Ana Yemek

## Main Course

## Karışık Izgara

Kuzu şiş, şiş köfte ve tavuk şiş

## Mixed Grill

Lamb kebab, kofta kebab and shish taouk

## Tatlı

Meyve dilimleri  
"Ashtaliyeh"  
Pişmaniye ve krem peynir

## Dessert

Freshly sliced fruits  
Al Abir Ashtaliyeh

Afiyet Olsun · Sahtein · Bon Appetit

Kişi Başı 200 TL Per Person

A concept by SWOTHospitality © www.swothospitality.com

Bütün Fiyatlarımız Türk Lirasıdır ve fiyatlarımıza K.D.V. dahildir. | All prices are in Turkish Lira and inclusive of V.A.T.

# Nargis Menu

En az 4 Kişilik · Minimum for four persons

## Soğuk Meze Çeşitleri

Humus, "moutabel", taze fasulye, "baba ghanoush", "mouhamara", "fattoush" ve "tabouleh"

## Assortment of Cold Mezzeh

Hommous, moutabel, baba ghanoush, Lubia bil Zeit, mouhammara, fattoush and tabouleh

## Sıcak Meze Çeşitleri

Etli humus, patates "harra", peynirli "rekakat", etli "sambousek", kıymalı içli köfte ve ıspanaklı "fatayer"

## Assortment of Hot Mezzeh

Hommous with meat, potato harra, cheese rekakat, meat sambousek, kebbeh and spinach fatayer

## Ana Yemek

## Main Course

### Karışık Izgara

Kuzu şiş, şiş köfte ve tavuk şiş

### Mixed Grill

Lamb kebab, kofta kebab and shish taouk

## Tatlı

Meyve dilimleri  
Hurma Muhallebisi  
"Ashtaliyeh"  
Pişmaniye ve krem peynir

## Dessert

Freshly sliced fruits  
Date pudding  
Al Abir Ashtaliyeh

Afiyet Olsun · Sahtein · Bon Appetit

Kişi Başı 260TL Per Person

A concept by SWOTHospitality © www.swothospitality.com

Bütün Fiyatlarımız Türk Lirasıdır ve fiyatlarımıza K.D.V. dahildir. | All prices are in Turkish Lira and inclusive of V.A.T.

# Orjowan Menu

En az 4 Kişilik · Minimum for four persons

## Soğuk Meze Çeşitleri

Taze sebze tabağı, özel Lübnan turşusu, humus, "moutabel", asma yaprağı sarması, "baba ghanoush", "mouhamara", taze fasulye, "fattoush", "tabouleh" ve kıymalı çiğ köfte

## Assortment of Cold Mezze

Vegetable platter, assortment of Lebanese pickles, hommous, moutabel, vine leaves, baba ghanoush, mouhamara, Lubia bil Zeit, fattoush, tabouleh and kebbeh nayeh

## Sıcak Meze Çeşitleri

Etli humus, patates "harra", tavuk ciğeri, peynirli "rekakat", etli "sambousek", kıymalı içli köfte ve ıspanaklı "fatayer"

## Assortment of Hot Mezze

Hommous with meat, potato harra, chicken liver, cheese rekakat, meat sambousek, kebbeh and spinach fatayer

## Ana Yemek

Izgara İri Karides  
Izgara Levrek

## Main Course

Grilled Prawns  
Grilled Seabass

## Al Abir Karışık Izgara

Kuzu şiş, şiş köfte, tavuk şiş, tavuk köfte ve "arayes"

## Al Abir Mixed Grill

Lamb kebab, kofta kebab, arayes, chicken kofta and shish taouk

## Tatlı

Meyve dilimleri  
Beyrut Künefesi  
Hurma Muhallebisi  
"Ashtaliyeh"  
Pişmaniye ve krem peynir

## Dessert

Freshly sliced fruits  
Kunafa Beiruti  
Date pudding  
Al Abir Ashtaliyeh

**Afiyet Olsun · Sahtein · Bon Appetit**

Kişi Başı 320 TL Per Person

A concept by SWOTHospitality © www.swothospitality.com

Bütün Fiyatlarımız Türk Lirasıdır ve fiyatlarımıza K.D.V. dahildir. | All prices are in Turkish Lira and inclusive of V.A.T.

# Soğuk Mezeler

## Cold Mezzeh

₺

<b>Vegetable platter</b>	42	Selection of fresh seasonal vegetables Karışık mevsim sebzeleri
<b>Homemade pickles and olives</b>	30	Assortment of homemade pickles and olives Ev yapımı turşu ve zeytin çeşitleri
<b>Hommous</b>	22	Velvety purée of boiled chickpeas Geleneksel Lübnan usulü humus
<b>Al Abir Hommous</b>	25	Velvety purée of boiled chickpeas, diced tomato, parsley, green pepper, cumin and diced fava beans Haşlanmış nohut püresi, domates, maydanoz, yeşil biber, kimyon ve doğranmış fava fasülye
<b>Moutabel</b>	22	Purée of char-grilled eggplant with tahina and pomegranate Nar ve tahinli közlenmiş patlıcan ezmesi
<b>Baba Ghanoush</b>	22	Char-grilled eggplant, mixed with minced tomato, onion, garlic and parsley Közlenmiş patlıcan, sarımsak, soğan, maydanoz ve domates ile hazırlanmış patlıcan ezmesi
<b>Tabouleh</b>	32	Chopped parsley, mint, tomato, crushed wheat, olive oil and lemon juice Maydanoz, nane, domates, öğütülmüş buğday, zeytinyağı ve limon suyu ile
<b>Fattoush</b>	32	A refreshing mix of green leaves, tomato, cucumber, radish, sumac, fried pita bread, seasoned with pomegranate molasses and extra virgin olive oil Karışık yeşiller, domates, salatalık, turp, sumak, nar pekmezi ve sızma zeytinyağı, kızarmış lavaş ile
<b>Al Abir Fattoush</b>	38	Traditional Lebanese Fattoush with fried eggplant, walnuts and olives Kızarmış patlıcan, ceviz ve zeytinli Lübnan usulü Fattoush
<b>Organic Tomato</b> Fresh from Antalya farms	35	Sliced of fresh tomato drizzled with garlic paste, sumac powder and olive oil Doğranmış domates, sarımsak ezmesi, sumak ve zeytinyağı
<b>Vine Leaves</b>	22	Vine leave parcels filled with rice, tomato, mint, parsley seasoned with olive oil and lemon juice Zeytinyağı ve limon suyu ile marine edilmiş pirinç, domates, nane, maydanoz ile doldurulmuş yaprak sarma
<b>Mouhamara</b>	22	Spicy dip of crushed walnuts, bread crumbs with olive oil Zeytinyağı ile ezilmiş kıtır ekmek ve ceviz

## Soğuk Mezeler

# Cold Mezzeh

₺

- Fish Tajin** 38 Tahini sauce cooked with onions, topped with grilled fish fillet and fried bread  
Tahin sosu soğan, ızgara balık filetosu, kızarmış ekmek ile.
- Lubia Bil Zeit** 22 Green beans cooked with tomato, onion, garlic and olive oil.  
Domates, soğan, sarımsak ve zeytinyağlı yeşil fasulye
- Aubergine Mousakaa** 22 Fried eggplant cooked with tomato, onion, garlic and chickpeas  
Domates, soğan, sarımsak, nohutlu, kızarmış patlıcan
- Rocca and zaatar salad** 32 Fresh rocket leaves, fresh thyme, fresh watercress topped  
with shredded tomato, onion, beetroot tossed with lemon olive oil dressing  
Taze roka, taze kekik, domates, soğan, pancar,  
taze su teresi, limon zeytinyağı sos ile
- Baladi cheese** 30 Home- made Arabic cheese served with marinated organic tomato,  
topped with fresh thyme and mint olive oil  
Ev yapımı baladi peyniri, organik domates, taze kekik ve nane, zeytinyağı ile
- Shanklish** 30 Crumbled dried cheese with tomato, onion, parsley and olive oil  
Ezilmiş peynir, domates, soğan, maydanoz ve zeytin yağı ile
- Walnut - Garlic Labneh** 22 Thick strained yoghurt mixed with mint, garlic, tomato, walnuts and olive oil  
Lübnan Labne-kuru nane, taze nane, sarımsak, domates, ceviz ve zeytinyağı ile
- Fried Cauliflower** 30 Fried cauliflower seasoned with salt, mixed with tomato, mint leaves,  
turnip pickles, drizzled with tahini sauce  
Tuz ile terbiye edilmiş kızarmış karnabahar, domatesle karıştırılmış limon,  
nane, şalgam turşusu, tahin sos

## Çiğ Yemekler

# RAW MEAT DISHES

₺

- Kebbeh Nayeh** 60 Ground meat mixed with cracked wheat, spices topped  
with fresh mint, onion and olive oil  
Dana kıymalı içli köfte, bulgur, soğan, baharatlar,  
taze nane ve zeytinyağı
- Frakeh Orfaleh** 60 Ground meat mixed with bulgur, green chili peppers, chili paste, house  
blend spices, herbs topped with pistachio nuts and fresh mint  
Dana kıyması, bulgur, yeşil biber, biber salçası, baharatlar,  
antepfıstığı ve taze nane ile.
- Habra Nayeh** 60 Minced raw meat paste topped with mint leaves served with garlic paste  
Dana kıyması, taze nane, sarımsak ezmesi

## Çorba SOUPS

₺

- Mercimek / Lentil Soup** 30 Purée of skinless red lentils, onion, garlic served with fried Arabic bread and lemon wedges  
Kızarmış Arap ekmeği ve limon dilimi ile servis edilen süzölmüş kırmızı mercimek, soğan ve sarımsak püresi
- Harrira Soup** 40 Traditional Moroccan soup made of tomato base, lentils, chickpeas and diced meat served with lemon wedges  
Limon dilimi ile servis edilen, domates, mercimek, nohut ve doğranmış et ile yapılan geleneksel Fas çorbası

## Şef'in Özel Yemekleri CHEF'S SIGNATURE

(Taze bulunabilir ürünler) (Subject to daily availability)

₺

- Rolled Kebab** 75 Minced meat mixed with bulgur, herbs, oriental spices stuffed with minced meat, rolled then baked - drizzled with pomegranate molasses roasted pistachios and served with yoghurt cucumber salad  
Oryantal baharatlar ile marine edilmiş et kıyma ve bulgur, nar ekşisi ve kavrulmuş antep fıstığı
- Chicken Ouzi** 75 Oriental rice cooked with minced meat, oriental spices, raisins, roasted almonds, pistachios, topped with boiled chicken cubes plated in a pot, covered with mille feuille dough then baked in oven and served with yoghurt cucumber mint and dill salad  
Kıyma, oryantal baharatlar, kuru üzüm, badem, antep fıstığı, pirinç, haşlanmış tavuk küpleri, milföy hamuru, yoğurtlu salatalık, nane ve dereotu salatası
- Seafood Kebab** 55 Minced fish mixed with bulgur, spices with sauteed onions, saffron, mixed seafood, walnuts, deep fried and served with lemon wedges  
Bulgur, balık, soğan, baharat, safran, karışık deniz ürünleri, ceviz, kızartılmış ve limon dilimleri
- Shrimps Harra** 75 Sauteed tomato, capsicum, onions, celery, carrots topped with pine seeds and served with marinated grilled shrimps.  
Sote domates, kırmızı biber, soğan, kereviz, çam çekirdeği, havuç, ızgara karides

## Sıcak Mezeler

# Hot Appetizers

₺

- Hommous with meat** 40 Hommous, topped with sautéed lamb and pine seeds  
Sotelenmiş kuzu eti ve çam fıstıklı humus
- Cheese Rakakat** 28 Deep fried filo parcels, filled with Akawi cheese  
Zahter ile çeşnilendirilmiş Akawi peynirli kızarmış börek sarma
- Meat Sambousek** 30 Pastry filled with minced meat, onions and labneh  
Kıyma, soğan ve labneli börek sarma
- Spinach Fatayer** 28 Pastry filled with spinach, onions and sumac  
Ispanak, soğan ve sumaklı börek sarma
- Fried Kebab** 30 Crispy fried wheat dumplings filled with minced lamb and walnuts  
Kuzu kıyma ve cevizli çtır içli köfte
- Mixed Mouajanat** 40 Cheese rakakat, meat sambousek, fried kebab and spinach fatayer  
Peynirli börek, et sambousek, kızarmış kebab ve ıspanak fatayer
- Chicken wings Provençale** 45 Grilled chicken wings sautéed with garlic, coriander and lemon juice  
Tavuk kanat ızgara, sarımsak, kişniş ve limon suyu eşliğinde
- Chicken Liver** 35 Chicken liver sautéed with pomegranate molasses, garlic and lemon sauce  
Nar ekşisi, sarımsak ve limon suyu ile sotelenmiş piliç ciğeri
- Falafel** 35 Minced chickpeas, fava beans, coriander, onion, garlic and cumin, deep-fried accompanied with tahina sauce  
Tahin sos ile servis edilen, bakla, kişniş, soğan, sarımsak ve kimyonlu kızarmış nohut köftesi
- Potato Harra** 30 Deep fried small cubes of potato sautéed with garlic, coriander leaves, chili served with lemon wedge  
Limon dilimi ile servis edilen sarımsak, taze kişniş ve pul biber ile sotelenmiş kızarmış küp patates
- Grilled halloumi cheese** 35 Pan fried halloumi served with candied cherry tomato, zaatar leaves and olives  
Tavada kızarmış hellim peyniri. zahter yaprakları ile marine edilmiş tatlı kiraz domatesler ve baharatlı zeytin ile



## Deniz Ürünleri

# SEA FOOD



- Seabass and Prawns Platter** 190 Grilled seabass and prawns served with lemon butter sauce, sautéed vegetables and creamy mashed potato  
Patates püresi, sebze sote ve limonlu tereyağı ile servis edilen karides ve levrek ızgara kombinasyonu
- Grilled King Prawns** 130 Grilled king prawns served with coriander lemon butter sauce and creamy mashed potato  
Kişniş, limonlu tereyağı sos ve patates püresi ile servis edilen iri karides ızgara
- Grilled Sea Bass Filet** 105 Grilled sea bass fillet served with lentil puree mixed with pomegranate molasses, creamy mashed potato and lemon butter sauce  
Limonlu tereyağı sos, patates püresi ve nar ekşili mercimek ezmesi ile servis edilen levrek fileto ızgara

## Izgaralar

# From the Charcoal Grill



- Al Abir Mixed Grill** 110 Combination of lamb kebab, kofta kebab, chicken kofta, shish taouk and arayes  
Kuzu kebabı, köfte kebabı, piliç şiş, piliç köfte ve "arayes" kombinasyonu
- Mixed Grill** 95 Combination of lamb kebab, kofta kebab and shish taouk  
Kuzu kebabı, köfte kebabı ve piliç şiş
- Lamb Kebab** 80 Cubed lamb tenderloin, marinated with Arabic spices served with onion parsley salad and grilled vegetables  
Özel Arap baharatları ile marine edilen kuzu fileto, soğan-maydanoz salatası ve ızgara sebzeler ile
- Kofta Kebab** 75 Minced lamb, seasoned with Arabic spices and onion served with onion parsley salad and grilled vegetables  
Özel Arap baharatları ve soğan ile çeşnilendirilmiş kuzu kıyma, soğan-maydanoz salatası ve ızgara sebze ile
- Shish Taouk** 75 Marinated chicken cubes served with french fries and garlic paste  
Kızarmış patates ve sarımsak sos ile servis edilen marine edilmiş piliç şiş
- Lamb Chops** 105 Grilled lamb chops accompanied with grilled vegetables and onion parsley salad  
kuzu pirezola ızgara, sebze ızgara ve soğan-maydanoz salatası eşliğinde
- Arayes** 75 Grilled Lebanese Bread filled with minced lamb mixed with onion, tomato and walnuts served with lemon wedges  
Limon dilimi ile servis edilen soğan, domates ve ceviz ile çeşnilendirilmiş kuzu kıyması, doldurulmuş lübnan ekmeği ızgarası

## Izgaralar

# From the Charcoal Grill



- Kebab kheshkhash** 75 Minced lamb kebab served with chilli tomato sauce, onion parsley salad and grilled vegetables  
Kuzu kebabı, acı domates sos, soğan maydanoz ve ızgara sebze ile
- Chicken kofta** 75 Minced chicken seasoned with coriander leaves, nutmeg powder served with onion parsley salad, French fries and grilled vegetables  
Kişniş ve karabiberli tavuk köftesi, soğanlı maydanoz salatası, ızgara sebzeler ve patates kızartması ile
- Kebab Orfaly** 75 Minced spicy lamb skewered with cherry tomato, onion served with parsley salad and grilled vegetables  
Baharatlı kuzu kıyması, soğan, çeri domates, maydanoz salatası ve ızgara sebze ile
- Grilled Organic chicken** 85 Char-grilled baby boneless chicken served with French fries and garlic paste  
Kemiksiz tavuk ızgara, patates kızartması ve sarımsak ile

## Garnitürler

# Side Dishes



- French Fries** 30 **Patates Kızartması**
- Steamed Rice** 40 **Pilav**
- Creamy Mashed Potato** 30 **Patates Püresi**
- Sautéed Vegetables** 30 **Sebze Sote**

# Tatlılar

## Dessert

₺

- Al Abir Ashtalieh** 50 Sugar candy stuffed with milk pudding, fresh cream, topped with caramelized hazelnuts, Al Abir molasses, pistachio powder and drizzled with sugar syrup  
Sakızlı dondurma ile servis edilen üzerine karamelize fındık, Al Abir pekmezi ve antep fıstığı tozu serpiştirilen sütlü puding ve taze krema ile dondurulmuş akide şekeri
- Al Abir Osmaliyeh** 50 Crispy vermicelli layers stuffed with mastic ice cream served with sugar syrup and pistachio powder  
Çıtır tel şehriye, damla sakızlı dondurma, şeker şurubu ve antepfıstığı tozu ile
- Kunafa Beiruti** 50 Kunafa dough with sweet cheese, sugar syrup and pistachios  
Tuzsuz peynir, şerbet ve antep fıstıklı lübnan usulü künefe
- Date pudding** 50 Dates pudding served with mastic ice cream and caramel syrup  
Vanilyalı dondurma ve karamel şurubu ile servis edilen hurmalı puding
- Strawberry Muhalabiya** 45 Pudding of Full cream milk, strawberry puree, sugar, orange blossom water topped with pistachio  
Kremalı puding, çilek püresi, şeker, antepfıstığı ile kaplanan gül suyu
- Freshly sliced fruits** 50 A selection of sliced seasonal fruits  
Dilimlenmiş mevsim meyveleri
- Homemade Ice Creams** 27 Three scoops / Üç Top  
Berry ice cream - Böğürtlenli Dondurma  
Mastic ice cream - Damla Sakızlı Dondurma  
Pistachio ice cream - Antep Fıstıklı Dondurma  
Chocolate ice cream - Çikolatalı Dondurma  
Vanilla ice cream - Vanilyalı Dondurma