



Eastern flavours and epic Gulf views.

Authentic Persian recipes prepared as they have been for centuries, served with contemporary flair.

Azal is an immersion in Persian culture, where Corniche views are complemented by elements of ornate wood panelling and traditional stucco work. Sage-green pouffes and turquoise pillows contrast with the sand-coloured floors like oases in the desert. Soft lighting creates a cosy sanctuary in which to make connections over an à la carte business lunch or unwind with friends over an indulgently unhurried dinner.

Discover the time-honoured flavours of rich stews and succulent kebabs, spice-scented rice and Iranian flatbread. Your selection pairs well with a traditional sharbat or fresh fruit juice, or beverages made with ingredients ranging from saffron to pomegranate and cardamom.

YOGHURT APPETIZERS

BORANI BADEMJAN

Roasted eggplant mixed with yoghurt, enhanced by a hint of garlic.



QAR 45

MAST KHIAR

Refreshing cucumber and mint folded into silky yoghurt.



QAR 30

PERSIAN BREAD

NAN LAVASH

Traditional thin Persian flatbread, ideal for scooping dips or wrapping kebabs.



NAN SANGAK

Stone-baked whole wheat bread, served warm and rustic.



COLD STARTERS

SALAD SHIRAZI

A refreshing mix of cucumber, tomato, and onion dressed with lemon, olive oil, and dried mint.



QAR 35

ZEYTOON PARVARDEH

Green olives marinated with walnuts, fresh herbs, and pomegranate molasses.



QAR 45

WARM & HOT STARTERS

KASHKE BADEMJAN

Charcoal-grilled eggplant topped with Kashk, walnuts, crispy onions, and fried mint.



QAR 45

ASH RESHTEH

Traditional Reshteh with herbs, beans, and lentils, finished with Kashk and fried onions.



QAR 35

ASH-E-SHOLE GHALAMKAR

A slow-cooked stew of grains, beans, herbs, and lamb, topped with golden fried onions.



QAR 45

SOUPS

BARLEY SOUP

Light soup with barley, carrot, cooking cream, and topped with parsley.



QAR 30

LENTIL SOUP

A warming soup with red lentil, potatoes, carrots, enriched with aromatic spices.



QAR 30

CHICKEN BARLEY SOUP

A homemade soup with chicken cubes, barley, carrot, tomato paste topped with parsley.



QAR 35

DAILY STEWS (KHORESHT)

GHORMEH SABZI

Tender lamb simmered with herbs, kidney beans, and dried lime for a tangy depth of flavour.



QAR 75

QEIMEH

Slow-cooked lamb with split peas and tomato, topped with crisp golden fries or eggplant.



QAR 65

MAINS

MAHICHE

Lamb shank slow-braised with onion, garlic, and saffron until fall-off-the-bone tender.



QAR 150

GARDAN

Lamb neck, gently simmered in a rich sauce of saffron, turmeric, and onions, resulting in a flavourful dish.



QAR 150

MAHI SORKH KARDEH

Golden-fried fish seasoned with saffron, turmeric, and fresh lemon.



QAR 95

RICE DISHES

ZERESHK POLOW

Steamed Persian rice topped with saffron and sweet-tart barberries is best paired with meats.



QAR 35

BAGHALI POLOW

Rice with dill and broad beans, finished with saffron perfectly suited for grilled meats and stews.



QAR 35

SABZI POLOW

Herb rice with dill, parsley, coriander, and chives, traditionally paired with seafood.



QAR 30

SHEVID POLOW

Aromatic dill rice, perfectly suited for seafood.



QAR 30

FROM THE CHARCOAL GRILL
(SERVED WITH GRILLED VEGETABLES.)

KOOBIDEH

Juicy minced mix lamb and beef skewer grilled over open flames.



QAR 160

JOOJEH KABAB

Saffron-marinated chicken skewer grilled to perfection.



QAR 175

BARG

Tender lamb fillet skewer marinated with saffron, grilled over flames.



QAR 200

SHISHLIK

Flame-grilled succulent lamb chops marinated in Persian spices and saffron.



QAR 220

SULTANI

A royal pairing of lamb fillet and minced lamb skewers.



QAR 220

MIXED GRILL FOR TWO

A generous platter with two Koobideh skewer, one lamb fillet skewer, and one chicken skewer.



QAR 400

MAHI KABABI

Marinated fish fillets grilled over flames.



QAR 140

JOJEH MASTI

Labneh and dried lemon-marinated chicken, grilled to perfection.



QAR 150

MEYGOO KABABI

Grilled marinated shrimps infused with herbs and spices.



QAR 190

CHICKEN KOOBIDEH

Minced chicken skewer with lamb fat seasoned with onions & herbs.



QAR 120

DESSERTS

BASTANI

Traditional Persian ice cream.



QAR 45

BEVERAGES – COLD

SOFT DRINKS Cola, Diet Cola, Sprite, Diet Sprite, Fanta, Soda, Tonic, Ginger Ale.	QAR 25
NON-ALCOHOLIC BEER Refreshing alcohol-free beer.	QAR 30
ICED TEA Choice of Lemon, Pomegranate, or Peach.	QAR 30
SHARBAT Traditional Persian refresher with Lemon or Saffron.	QAR 30
AZAL DOOGH Cold refreshing yoghurt drink.	QAR 30
ENERGY DRINKS Red Bull, Red Bull Sugar-Free.	QAR 45
FRESH JUICES Lemonade Mint, Orange, Carrot, Apple, Pineapple, Mango, pomegranate, or Fruit Cocktail.	QAR 35

BEVERAGES – HOT

TURKISH COFFEE	QAR 30
ARABIC COFFEE	QAR 40
ESPRESSO	QAR 30
DOUBLE ESPRESSO	QAR 35
AMERICANO	QAR 35
HOT CHOCOLATE CAPPUCCINO	
CAFÉ LATTE SPANISH LATTE	
PREMIUM TEA Selection of Persian Black, Damnoosh, Moroccan, English Breakfast, Chamomile, Earl Grey, Green, Ginger & Honey, Rose & Mint or Karak.	QAR 35

BEVERAGES – WATER

STILL LOCAL

Pure still water, locally sourced .

QAR 18(S) | QAR 22(L)

STILL IMPORTED

Premium imported still water.

QAR 25(S) | QAR 35(L)

SPARKLING

Refreshing sparkling water,internationally sourced.

QAR 25(S) | QAR 35(L)

AZAL SIGNATURE CREATIONS – QAR 55

REIGN SUPREME

Night orient 12 botanicals, honey syrup, cucumber, mint, tonic and vegan foam.



FIRST CLASS

Pomegranate juice, Lemon, Apricot & strawberry puree and soda for a vibrant refresher.

HEAVEN ON EARTH

Night orient amaretto, rose water, pistachio rice milk, saffron water, cinnamon and cream.



AL-JABR

Red grape juice, hibiscus grenadine, date syrup, sweet basil and vegan foam.

GUARDIAN ANGELS

Watermelon, sour cherry, lime, and soda for a chilled delight.

TOBACCO

MARLBORO

Gold or Red

QAR 40 per pack

Your preferences are important to us.
Please advise us of any dietary needs or allergies, and we'll gladly customize your order.

Icons next to each dish indicate the allergens present



Celery



Dairy



Eggs



Fish



Gluten



Gluten Free



Nuts



Sesame



Soya



Shell Fish

المشروبات - المياه

QAR 18(S) | QAR 22(L)

مياه محلية عاديّة
مياه نقية من مصدر محليّ

QAR 25(S) | QAR 35(L)

مياه مستوردة عاديّة
مياه مستوردة فاخرة

QAR 25(S) | QAR 35(L)

مياه فوارّة
مياه فوارّة ، من مصدر دوليّ

أزال سينجنتش كرييشنز - ٥٥ ر.ق



ريجن سوبريم
ناليت أورينيت ١٢ بوتانيكالس، شراب العسل، الخيار والنعناع، ماء
تونيك ورغوة نباتية.

فرست كلاس

عصير رمان، ليمون، ببوريه المشمش والفراولة، الصودا لإحساس
منعش وحيوي.



هيفن أون إيرث
ناليت أماريلتو، ماء ورد، حليب الأرز والفستق، ماء زعفران،
قرفة، وكريمة.

الجبر

عصير عنب أحمر، شراب الكركديه، شراب التمر، ريحان حلو، ورغوة
نباتية.

جارديان أنجيلز

بطيخ، كرز حادق، ليمون أخضر وصودا لإحساس بالمتعة والبرودة.

التبع

مارلبورو
غولد أو أحمر

QAR 40/PACK

اختياراتك مهمة لنا

يرجى إخبارنا بأي احتياجات غذائية أو مسببات حساسية، وسيسعدنا تخصيص طلبك لتلبية احتياجاتك

الأيقونات بجانب كل طبق تشير إلى مسببات الحساسية الموجودة.

أليان كرفنس صوص مكرونة سمك جلوتين خالي من الجلوتين بيض

a

المشروبات - الباردة

QAR 25

المشروبات الغازية
كولا، دايت كولا، سبرايت، دايت سبرايت، فانتا، صودا، ماء تونيك، زنجبيل غازي.

QAR 30

بيرة غير كحولية
بيرة منعشة خالية من الكحول.

QAR 30

شاي مثلج
آخر من بين نكهة الليمون أو الرمان أو الخوخ.

QAR 30

الشربات
شراب منعش فارسي تقليدي بالليمون أو الزعفران.

QAR 30

أزال دوغ
مشروب زبادي بارد منعش.

QAR 45

مشروبات الطاقة
ريد بول، ريد بول خالي من السكر.

QAR 35

العصائر الطازجة
ليمون بالنعناع، برتقال، جزر، تفاح، أناناس، مانجو، رمان،
كوكتل الفواكه.

QAR 30

قهوة تركية

QAR 40

قهوة عربية

QAR 30

إسبريسو

QAR 35

إسبريسو دوبل

QAR 35

**أمريكانو | شوكولاتة ساخنة | كافيه لاتيه | كابتشينو
سبانش لاتيه**

QAR 35

شاي فاخر
مجموعة من الشاي الأسود الفارسي، الشاي المغربي، دمنوش،
إنجليش بريفاست، كاموميل أخضر، إيرل جراري، الزنجبيل
والعسل، الورد والنعناع،
الكرك.

**من شواية الفحم
(يُقدم مع خضروات مشوية)**

QAR 160



كوبيده

لحم الحمل والبقر المفروم المشوي على اللهب.

QAR 175



جوچيه کباب

دجاج متبيل بالزعفران مشوية حق الكمال.

QAR 200



بارج

فيليه لحم الحمل الطري متبيل بالزعفران ومشوي على اللهب.

QAR 220



شيشليك

ضلوع لحم الحمل النضرة متبلة بالتوابيل الفارسية والزعفران.

QAR 220



سلطاني

زوج ملكي من فيليه لحم الحمل وأسياخ اللحم المفروم.

QAR 400



ميكس جريل لفردين

طبق سخي يحتوى على سيخين من كوبيده وسيخ فيليه لحم الحمل وسيخ دجاج.

QAR 140



ماهي کبابی

فيليه السمك المتبول المشوي على اللهب.

QAR 150



جوچيه ماسقی

دجاج متبول باللبنة والليمون المجفف مشوي حق الكمال.

QAR 190



میجو کبابی

جمبري متبول مشوي بالأعشاب والتوابيل.

QAR 120



کوبیده الدجاج

دجاج المفروم مع دهن الحمل متبول بالبصل والأعشاب.

الحلوى

QAR 45



بستانی

مثلجات فارسية تقليدية.

QAR 35



حساء الدجاج بالشعير
حساء منزلي يحتوي على مكعبات الدجاج، الشعير، الجزر، ومعجون الطماطم، ومُزيّن بالبقدونس.

QAR 75



جورميه سابزي
لحم الحمل الطري مطبو على نار هادئة مع الأعشاب، الفاصوليا الحمراء والليمون المجفف إضافة نكهة لاذعة عميقه.

QAR 65



قيمه
لحم الحمل المطبو على نار هادئة مع البازلاء المجروشة، الطماطم، ومزين ببطاطس الذهبية المقرومشة أو الباذنجان.

الأطباق الرئيسية

QAR 150



ماهيشي
ساق لحم الحمل مطبو على نار هادئة مع البصل، الثوم والزعفران حتى ينضج تماماً.

QAR 150



جاردان
رقبة حمل مطبو برفق في صوص غني من الزعفران، الكركم والبصل لطبق مملوء بالنكهات.

QAR 95



ماهي سرخ كرده
سمك مقلي ذهبي متبل بالزعفران، الكركم والليمون الطازج.

أطباق الأرز

QAR 35



زرشك بولو
أرز فارسي مطبو على البخار، مزين بالزعفران والزرشك الحلو والحامض، مثالي مع أطباق اللحوم.

QAR 35



بغالي بولو
أرز مع الشبت والفول الأخضر، مع لمسة نهائية من الزعفران، مثالي لللحوم المشوية واليخنات.

QAR 30



سبزي بولو
أرز للأعشاب مع الشبت، البقدونس، الكزبرة والثوم المعمر، يقدم تقليدياً مع المأكولات البحرية.

QAR 30



شيفيد بولو
أرز عطري بالشبت، مثالي للمأكولات البحرية.

مقبلات الزبادي

QAR 45



بوراني بادمجان

باذنجان مشوي مع الزبادي، مع نكهة خفيفة من الثوم.

QAR 30



ماست خيار

الخيار ونعناع طازجان مخلوطان بزبادي كريمي.

خبز فارسي



نان لفаш

خبز فارسي رقيق تقليدي، مثالي لصلصات الغمس أو لف الكباب.



نان سنجاك

خبز من القمح الكامل مخبوز على الحجر الساخن، يُقدم دافئاً وعلى الطريقة التقليدية.

المقبلات الباردة

QAR 35



سلطة شيرازي

الخليط طازج من الخيار، الطماطم، البصل مع صوص الليمون، زيت الزيتون والنعناع المجفف.

QAR 45



زيتون بارفردة

زيتون أخضر متبل بالجوز، الأعشاب الطازجة ودبس الرمان.

المقبلات الدافئة والساخنة

QAR 45



كشك بادمجان

باذنجان مشوي على الفحم مزين بالكشك، الجوز، البصل المقلي والنعناع المجفف.

QAR 35



آش رشة

رشة تقليدية بالأعشاب، الفاصوليا والعدس مع لمسة نهاية من الكشك والبصل المجفف.

QAR 45



آش شلة قلمكار

يخنة مطبوخة على نار هادئة من الحبوب والفاصلية، الأعشاب ولحم الحَمْلَ، مزينة ببصل ذهبي مقلي.

الحساء

QAR 30



حساء الشعير

حساء خفيف بالشعير، الجزر، كريمة الطهي ومزين بالبقدونس.

QAR 30



حساء العدس

حساء دافئ بالعدس الأحمر، الطماطم والجزر، غني بالتوازن العطري.

نكهات شرقية وإطلالات خلابة على الخليج

وصفات فارسية أصيلة تُحضر كما هي منذ قرون، وتُقدم بلمسة عصرية.

مطعم أزال هو تجربة انغماض في الثقافة الفارسية، حيث تكمل الإطلالات على الكورنيش بعناصر من الألواح الخشبية المزخرفة وأعمال الجص التقليدية، وتبين المقاعد الخضراء المائلة إلى الرمادي والوسائل الفيروزية مع أرضيات بلون الرمال وكأنها واحات في الصحراء. تُضفي الإضاءة الخافتة ملادًّا دافئًا للتواصل خلال غداء عمل من قائمة طعام مُختارة، أو الاسترخاء مع الأصدقاء على عشاء فاخر دون عجلة.

اكتشف النكهات العريقة لليخنات الغنية والكتاب الشهي، والأرز المُنكّه بالتوابل، والخبز الإيراني الرقيق. يتناسب اختيارك مع الشربات التقليدي أو عصير الفاكهة الطازج، أو المشروبات المُحضرّة بمكونات متنوعة من الزعفران إلى الرمان والهيل.

σ

ریو جاودانگو م در هر لحظه زنده است