



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

QAR 25

Cola, Diet Cola, Sprite, Diet Sprite, Fanta, Soda, Tonic, Ginger Ale.

NON-ALCOHOLIC BEER

QAR 30

Refreshing alcohol-free beer.

ICED TEA

QAR 30

Choice of Lemon, Pomegranate, or Peach.

SHARBAT

QAR 30

Traditional Persian refresher with Lemon or Saffron.

AZAL DOOGH



QAR 30

Cold refreshing yoghurt drink.

ENERGY DRINKS

QAR 45

Red Bull, Red Bull Sugar-Free.

FRESH JUICES

QAR 35

Lemonade Mint, Orange, Carrot, Apple, Pineapple, Mango, pomegranate, or Fruit Cocktail.



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

QAR 35

Selection of Persian Black, Damnoosh, Moroccan, English Breakfast, Chamomile, Earl Grey, Green, Ginger & Honey, Rose & Mint or Karak.



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 عادية
مياه نقية من مصدر محلي

QAR 25(S) | QAR 35(L)

مياه مستوردة عادية
مياه مستوردة فاخرة

QAR 25(S) | QAR 35(L)

مياه فوارة
مياه فوارة ، من مصدر دولي

أزال سيجنشر كريشنز - ٥٥ ر.ق



ريجن سوبريم
نايت أورينت ١٢ بوتانيكالس، شراب العسل، الخيار والنعناع، ماء
تونيك ورغوة نباتية.

فرست كلاس
عصير رمان، ليمون، بيوريه المشمش والفراولة، الصودا لإحساس
منعش وحيوي.



هيفن أون إيرث
نايت أورينت أماريتو، ماء ورد، حليب الأرز والفسق، ماء زعفران،
قرفة، وكريمة.

الجبر
عصير غناب أحمر، شراب الكركديه، شراب التمر، ريحان حلو، ورغوة
نباتية.

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

QAR 40/PACK

التبغ
مارلبورو
غولد أو أحمر

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.

ماكولات بحرية صويا سمسم مكسرات خالي من الجلوتين جلوتين سمك بيض ألبان كرفس



المشروبات - الباردة

QAR 25

المشروبات الغازية

كولا، دايت كولا، سبرايت، دايت سبرايت، فانتا، سودا، ماء تونيك، زنجبيل غازي.

QAR 30

بيرة غير كحولية

بيرة منعشة خالية من الكحول.

QAR 30

شاي مثلج

اختر 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،



كوكتيل الفواكه.

المشروبات - الساخنة

QAR 30

قهوة تركية

QAR 40

قهوة عربية

QAR 30

إسبريسو

QAR 35

إسبريسو دابل

QAR 35



أمريكانو | شوكولاتة ساخنة | كافيه لاتيه | كابتشينو
سبانش لاتيه

QAR 35

شاي فاخر

مجموعة من الشاي الأسود الفارسي، الشاي المغربي، دمنوش،
إنجليش بريكفاست، كاموميل أخضر، إيرل جراي، الزنجبيل
والعسل، الورد والنعناع،
الكرك.



من شواية الفحم (يُقدم مع خضروات مشوية)

QAR 160		كوبيده لحم الحمل والبقر المفروم المشوي على اللهب.
QAR 175		جوجيه كباب دجاج متبل بالزعفران مشوية حتى الكمال.
QAR 200		بارج فيليه لحم الحمل الطري متبل بالزعفران ومشوي على اللهب.
QAR 220		شيشليك ضلوع لحم الحمل النضرة متبلة بالتوابل الفارسية والزعفران.
QAR 220		سلطاني زوج ملكي من فيليه لحم الحمل وأسياخ اللحم المفروم.
QAR 400		ميكس جريل لفردين طبق سخي يحتوي على سيخين من كوبيده وسيخ فيليه لحم الحمل وسيخ دجاج.
QAR 140		ماهي كبابي فيليه السمك المتبل المشوي على اللهب.
QAR 150		جوجيه ماسقي دجاج متبل باللبنة والليمون المجفف مشوي حتى الكمال.
QAR 190		ميجو كبابي جمبري متبل ومشوي بالأعشاب والتوابل.
QAR 120		كوبيدة الدجاج دجاج المفروم مع دهن الحمل مُتبّل بالبصل والأعشاب.
QAR 45		بستاني مثلجات فارسية تقليدية.

QAR 35



حساء الدجاج بالشعير

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

أطباق اليخنة اليومية (خورشت)

QAR 75



جورميه سابزي

لحم الحمل الطري مطهو على نار هادئة مع الأعشاب، الفاصوليا الحمراء والليمون المجفف لإضافة نكهة لاذعة عميقة.

QAR 65



قيمه

لحم الحمل المطهو على نار هادئة مع البازلاء المجروشة، الطماطم، ومزين بالبطاطس الذهبية المقرمشة أو الباذنجان.

الأطباق الرئيسية

QAR 150



ماهيشي

ساق لحم الحمل مطهو على نار هادئة مع البصل، الثوم والزعفران حتى ينضج تمامًا.

QAR 150



جاردان

رقبة حمل مطهوه 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 مطهو على البخار، مزين بالزعفران والزرشك الحلو والحامض، مثالي مع أطباق اللحوم.

QAR 35



بغالي بولو

أرز مع الشبت والفاصوليا الخضراء مع لمسة نهائية من الزعفران، مثالي للحوم المشوية واليخنة.

QAR 30



سبزي بولو

أرز الأعشاب مع الشبت، البقدونس، الكزبرة والثوم المعمر، يُقدم تقليديًا مع المأكولات البحرية.

QAR 30



شيفيد بولو

أرز عطري بالشبت، مثالي للمأكولات البحرية.

مقبلات الزبادي

QAR 45



بوراني بادمجان
بادنجان مشوي مع الزبادي، مع نكهة خفيفة من الثوم.

QAR 30



ماست خيار
خيار ونعناع طازجان مخلوطان بزبادي كريمي.

خبز فارسي



نان لافاش
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
خليط 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
بادنجان مشوي على الفحم مزين بالكشك، الجوز، البصل المقلي والنعناع المجفف.

QAR 35



آش رشتة
رشتة تقليدية بالأعشاب، الفاصولياء والعدس مع لمسة نهائية من الكشك والبصل المجفف.

QAR 45



آش شلة قلمكار
يخنة مطهوة على نار هادئة من الحبوب والفاصولياء، الأعشاب ولحم الحمّل، 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 بالتوابل العطرية.

نكهات شرقية وإطلالات خلاصة على الخليج

وصفات فارسية أصيلة تُحضّر كما هي منذ قرون، وتُقدّم بلمسة
عصرية.

مطعم أزال هو تجربة انغماس في الثقافة الفارسية، حيث تُكَمّل
الإطلاقات على الكورنيش بعناصر من الألواح الخشبية المزخرفة
وأعمال الجص التقليدية، وتتباين المقاعد الخضراء المائلة إلى
الرمادي والوسائد الفيروزية مع أرضيات بلون الرمال وكأنها واحات
في الصحراء. تُضفي الإضاءة الخافتة ملاذاً دافئاً للتواصل خلال غداء
عمل من قائمة طعام مُختارة، أو الاسترخاء مع الأصدقاء على عشاء
فاخر دون عجلة.

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

روح جاودانگی که در هر لحظه زنده است

۵