SAMA
TERRACE

COLD MEZZE

Hummus Bil Tahina | Se — QAR 33.00
Velvety chickpea and tahini purée topped with cumin, crispy chickpeas, and olive oil.

Moutabal Al Batenjan | Se — QAR 33.00
Smoked charcoal-roasted aubergine with tahini, garlic, pomegranate pearls, and olive oil.

Labneh Beiruti | D, G — QAR 30.00
Whipped labneh with mint, herbs, diced vegetables, olive oil, and toasted bread crisps.

Fattoush | G — QAR 36.00
Crisp garden salad with sumac-pomegranate dressing and golden bread crisps.

Tabbouleh | G — QAR 36.00
Finely hand-chopped parsley, mint, tomatoes, and bulgur in a lemon-olive oil dressing.

Warak Enab Bil Zeit — QAR 35.00
Vine leaves stuffed with herb rice and braised in lemon and olive oil.

FLAT BREADS & MANAKEESH

Manakeesh Platter | G, D , Se — QAR 35.00

LEBANESE SWEET FINALE

Mouhallabiyyah | D, N — QAR 28.00
Silky milk pudding infused with orange blossom and rose water, topped with crushed pistachios.

Oum Ali | G, D, N — QAR 28.00
Warm bread pudding baked with golden pastry, creamy milk, roasted nuts, and raisins.

Fresh Fruit Cuts — QAR 28.00

BEVERAGES – WATER

Still Local	QAR 18/22
Still Imported	QAR 25/35
Sparkling	QAR 18/22

HOT MEZZE

Hummus Lahme | Se, N — QAR 40.00
Silky house-made hummus topped with spiced minced beef, toasted pine nuts, extra virgin olive oil and fresh parsley.

Jibneh Rakakat 6pcs | D, G — QAR 28.00
Golden crispy pastry rolls filled with melted cheese and fresh herbs, fried to perfection and served hot.

Kibbeh 6pcs | G, N — QAR 33.00
Crispy bulgur shells filled with spiced minced beef, onions and toasted pine nuts, served with lemon.

Halloumi Meshwi | D, N — QAR 36.00
Charcoal-grilled Cypriot halloumi served with roasted heirloom tomatoes, za'atar, pomegranate, toasted pistachios and thyme-infused honey.

Sajiyyet Lahmeh | G — QAR 49.00
Tender lamb seared on a traditional saj with caramelized onions, sweet peppers and Levantine spices, finished with pomegranate molasses and served with warm Arabic bread.

Batata Harra — QAR 31.00
Crispy potatoes tossed with garlic, fresh coriander, chilli and lemon for a spicy Lebanese classic.

French Fries — QAR 25.00
Golden crispy fries lightly seasoned with sea salt and served hot.

BEVERAGES – COLD

Soft Drinks — QAR 18.00
Cola, Diet Cola, Sprite, Diet Sprite, Fanta, Soda, Tonic, Ginger Ale.

Non-Alcoholic Beer — QAR30.00

Iced Tea — QAR 30.00
Choice of Lemon, Pomegranate or Peach.

Energy Drinks — QAR 45.00
Red Bull, Red Bull Light.

SIGNATURE MAIN COURSES
MAIN COURSES

Beef Shawarma Platter | G, Se — QAR 75.00
Tender marinated beef slow-roasted with traditional Lebanese spices. Served with sesame tarator, sumac onions, fresh parsley, pickles, and warm saj bread.

Beef Shawarma Sandwich | G, Se — QAR 48.00
Slow-roasted marinated beef wrapped in warm Arabic bread with tahini, parsley, onions, and tangy pickles.

Kofta Arayes | G, E, D — QAR 55.00
Spiced minced beef kofta stuffed in thin pita and charcoal-grilled until crisp. Served with sumac onions, tomato, and garlic toum.

Oriental Mixed Grill | G, E, D — QAR 118.00
Succulent shish taouk, tender lamb skewers, and juicy kafta flame-grilled to perfection. Served with garlic sauce, grilled vegetables, and warm Arabic bread.

Charcoal Grilled Baby Chicken | G, E, D — QAR 81.00
Aromatic spice-marinated baby chicken charcoal-grilled for a smoky finish. Served with garlic sauce, grilled vegetables, and warm Arabic bread.

BEVERAGES – HOT

Turkish Coffee	QAR 30.00
Arabic Coffee Dallah	QAR 40.00
Espresso	QAR 30.00
Espresso double	QAR 35.00
Americano | Hot Chocolate | Café Latte | Cappuccino | Spanish Latte | D	QAR 35.00
Premium Tea Selection of Black, Moroccan, English Breakfast, Earl Grey, Green, Chamomile, Rose & Mint or Ginger and Honey, Karak.	QAR 35.00

LABANESE SPECIALITIES

Ayran | D — QAR 20
A refreshing traditional yoghurt drink, lightly salted and served chilled.

Minted Lemonade — QAR 33
Freshly squeezed lemon juice blended with aromatic mint for a refreshing citrus delight.

Jellab — QAR 25
A traditional Levantine drink made with date molasses and rose water, served chilled with pine nuts and raisins.

Rose Water — QAR 25
A delicate floral refreshment infused with fragrant rose water, served chilled.

FRESH JUICES

Orange	QAR 33.00
Carrot	QAR 33.00
Pineapple	QAR 28.00
Mango	QAR 29.00
pomegranate	QAR 35.00

Hookah Menu

SAMA Signature* | QAR 125

Classic* | Qar 95

Flavours:
Blueberry | Cinnamon Gum | Double Apple | Tripple Apple | Green Apple | Grape | Grape Mint | LemonMint | Mint | Melon | Watermelon

BlueMIST
Blueberry | Vanilla Ice Cream | Citrus breeze | Melon | Peach | Lemon | Mint

Life Is A Peach
Toasted Peaches

Monkey Business
Banana | Pineapple | Menthol

X On The Beach
Watermelon | Passion Fruit | Melon | Mint

Rasputin
Raspberry | Pineapple

A Little Beirut on the Terrace

سما
SAMA
TERRACE

المازة الباردة

حمص بالطحينة – حمص كريمي ناعم | Se — ر.ق 33.00
حمص مهروس بقوام مخملي، ممزوج بالطحينة الفاخرة وعصير الليمون الطازج وزيت الزيتون البكر الممتاز، يُزيّن بلمسة من الكمون وحبات الحمص المقرمشة ورشة من زيت الزيتون اللبناني.

متبل الباذنجان – باذنجان مدخن بالطحينة | Se — ر.ق 33.00
باذنجان مشوي على الفحم بنكهة مدخنة، ممزوج بالطحينة الناعمة وعصير الليمون الطازج والثوم، يُزيّن بحبات الرمان والبقدونس وزيت الزيتون البكر الممتاز.

لبنة بيروتية – لبنة لبنانية مخفوقة | D, G — ر.ق 30.00
لبنة كريمية مخفوقة مع النعناع الطازج والبقدونس والطماطم والخيار المفرومين ناعماً والفلفل الأخضر الحار، تُقدّم مع زيت الزيتون اللبناني البكر الممتاز ورقائق الخبز المحمّص المقرمشة.

فتوش – سلطة الحديقة اللبنانية | G — ر.ق 36.00
مزيج منعش من الطماطم البلدية والخيار الصغير والخس الروماني المقرمش والفجل والبقلة والأعشاب العطرية الطازجة، مع تتبيلة السماق ودبس الرمان، يُزيّن بقطع الخبز اللبناني المحمّص.

تبولة – نكهة الأعشاب اللبنانية الأصيلة | G — ر.ق 36.00
بقدونس طازج مفروم يدوياً مع النعناع والطماطم الناضجة والبرغل الناعم والبصل الأخضر، متبّل بعصير الليمون الطازج وزيت الزيتون اللبناني البكر الممتاز.

ورق عنب بالزيت – ورق عنب مطهو بزيت الزيتون — ر.ق 35.00
أوراق عنب طرية محشوة بالأرز المعطر والطماطم والبقدونس والأعشاب المتوسطية، تُطهى ببطء بزيت الزيتون البكر الممتاز وعصير الليمون الطازج، وتُزيّن بحبات الرمان وتتبيلة حمضية خفيفة.

المناقيش والمخبوزات اللبنانية

تشكيلة مناقيش لبنانية | Se, G, D — ر.ق 35.00

ختام لبناني حلو

مهلبية | N, D — ر.ق 28.00
مهلبية شرقية ناعمة بقوام حريري، معطّرة بماء الزهر وماء الورد، ومزيّنة بالفستق الحلبي المجروش.

أم علي | G, N, D — ر.ق 28.00
حلوى شرقية تقليدية من طبقات العجين الذهبي المقرمش والحليب الكريمي الغني والمكسرات المحمّصة والزبيب، تُخبز حتى تكتسب طبقة ذهبية شهية.

تشكيلة فواكه طازجة — ر.ق 28.00

المشروبات – المياه

مياه محلية عادية — ر.ق 22/18
مياه مستوردة عادي — ر.ق 35/25
مياه فوارة — ر.ق 22/18

المازة الساخنة

حمص باللحمة – حمص باللحم البقري المتبّل | Se, N — ر.ق 40.00
حمص ناعم، يعلوه لحم بقري مفروم ومتبل، مع الصنوبر المحمّص وزيت الزيتون البكر الممتاز والبقدونس الطازج.

رقاقات بالجبنة – لفائف الجبنة المقرمشة | D, G — ر.ق 28.00
لفائف عجينة ذهبية ومقرمشة محشوة بمزيج من الأجبان والأعشاب الطازجة

كبة مقلية – كبة باللحم البقري | G, N — ر.ق 33.00
حبات كبة، محشوة باللحم البقري المفروم المتبل والبصل والصنوبر المحمّص، وتُقدّم مع الليمون

حلوم مشوي – جبنة حلوم مشوية على الفحم | D, N — ر.ق 36.00
جبنة حلوم قبرصية مشوية على الفحم، تُقدّم مع الطماطم المشوية، والزعتر الطازج، وحبوب الرمان، والمستق المحمّص، وصلصة العسل المنكّهة بالزعتر.

صاجية لحمة – لحم غنم على الصاج | G — ر.ق 49.00
قطع لحم الضأن الطرية مطهوة على الصاج التقليدي مع البصل المكرمل والفلفل الحلو والبهارات الشامية، ومزيّنة بدبس الرمان، وتُقدّم مع الخبز العربي الدافئ.

بطاطا حرة – بطاطا لبنانية حارة — ر.ق 31.00
بطاطا ذهبية ومقرمشة متبّلة بالثوم والكزبرة الطازجة والفلفل الحار والليمون، على الطريقة اللبنانية التقليدية.

بطاطا مقلية — ر.ق 25.00
أصابع بطاطس ذهبية ومقرمشة، متبّلة برشة من ملح البحر.

المشروبات – الباردة

المشروبات الغازية — ر.ق 18.00
كولا، دايت كولا، سبرايت، دايت سبرايت، فانتا، صودا، ماء تونيك، زنجبيل غازي.

بيرة غير كحولية — ر.ق 30.00

شاي مثلج — ر.ق 30.00
اختر من بين نكهة الليمون أو الرمان أو الخوخ.

مشروبات الطاقة — ر.ق 45.00
ريد بول، ريد بول خالي من السكر.

الأطباق الرئيسية المميزة

طبق شاورما لحم بقري | Se, G — ر.ق 75.00
شرائح فاخرة من اللحم البقري المتبّل بتوابل الشاورما اللبنانية الأصيلة، تُشوى ببطء وتُقطّع إلى شرائح طرية، وتُقدّم مع صلصة الطرطور بالطحينة والبصل المتبّل بالسماق والبقدونس الطازج والمخللات اللبنانية وخبز الصاج الدافئ.

سندويش شاورما لحم بقري | Se, G — ر.ق 48.00
شرائح رقيقة وطرية من اللحم البقري المتبّل بالتوابل الشرقية والمشوي ببطء، ملفوفة بالخبز العربي الدافئ مع صلصة الطحينة الكريمية والبقدونس الطازج والبصل والمخللات.

عرايس كفتة | G, E, D — ر.ق 55.00
لحم بقري مفروم ومتبل بالبصل والبقدونس والتوابل اللبنانية العطرية، يُحشى داخل الخبز العربي الرقيق ويُشوى على الفحم حتى يصبح ذهبياً ومقرمشاً، ويُقدّم مع البصل بالسماق والطماطم الطازجة وصلصة الثوم اللبنانية الكريمية.

مشاوي شرقية مشكلة | G, E, D — ر.ق 118.00
تشكيلة شهية من شيش الطاووق الطري وأسياخ لحم الغنم والكفتة المشوية، تُحضّر بعناية على اللهب المكشوف، وتُقدّم مع صلصة الثوم التقليدية والخضروات المشوية والخبز العربي الدافئ.

فروج صغير مشوي على الفحم | G, E, D — ر.ق 81.00
فروج صغير طري متبّل بالتوابل اللبنانية العطرية، يُشوى على الفحم حتى يكتسب نكهة مدخنة مميزة، ويُقدّم مع صلصة الثوم الكريمية والخضروات المشوية والخبز العربي الدافئ.

المشروبات – الساخنة

قهوة تركية — ر.ق 30.00
قهوة عربية — ر.ق 40.00
إسبريسو — ر.ق 30.00
إسبريسو دوبل — ر.ق 35.00
أمريكانو | شوكولاتة ساخنة | كافيه لاتيه| كابتشينو | سبانش لاتيه. | D — ر.ق 35.00
شاي فاخر — ر.ق 35.00
مجموعة من الشاي الأسود ، الشاي المغربي، إنجليش بريكفاست، كاموميل أخضر، إيرل جراي، الزنجبيل والعسل، الورد والنعناع، الكرك.

أصناف لبنانية مميزة

عيران | D — ر.ق 20.00
مشروب لبن تقليدي منعش، مملّح قليلاً ويُقدّم بارداً.

ليموناضة بالنعناع — ر.ق 33.00
عصير ليمون طازج ممزوج بالنعناع لنكهة حمضية منعشة.

جلاب — ر.ق 25.00
مشروب شامي تقليدي محضّر من دبس التمر وماء الورد، يُقدّم بارداً مع الصنوبر والزبيب.

ماء الورد — ر.ق 25.00
مشروب منعش بنكهة ماء الورد العطرية والزهرية، يُقدّم بارداً.

العصائر الطازجة

برتقال — ر.ق 33.00
جزر — ر.ق 33.00
أناناس — ر.ق 28.00
مانجو — ر.ق 29.00
رمان — ر.ق 35.00

قائمة الشيشة

سما سيجنتشر | 125 ر.ق

كلاسيك* | 95 ر.ق
النكهات:

بلوبيري | سينامون غام | تفاحتين | تربيل ابل | تفاح اخضر
عنب | عنب بالنعناع | ليمون بالنعناع | نعناع | شمام | بطيخ

بلو ميست
بلوبيري | ايس كريم فانيلا

لايفز بيتش
خوخ

مونكي بيزنس
موز | اناناس | مينتول

إكس أون ذا بيتش
بطيخ | باشن فروت | شمام | نعناع

راسبيوتن
توت | اناناس

A Little Beirut on the Terrace