

SEAFOOD BAIT

مقبلات بحرية

Hummus Al Bahr حقمص البحر	45
Pan fried shrimp with chilli, chickpeas, cherry tomato and olive oil	
Fish Harra Traboulsieh حزة طرابلسية	42
A traditional spicy tahini sauce from the city of Tripoli	
Fish Harra Beirutieh حزة بيروتية	42
A spicy tomato sauce from the shores of Beirut	
Fish Tajen طاجن سمك	42
Fish with tahini sauce and citrus dressing	
Fish Kibbeh كبة سمك	49
Choice of fried or baked kibbe, with burghol and onions	
Bottarga بطرخ	115
A delicacy of salted, cured mullet fish roe/eggs	

CALAMARI & SQUID

كالاماري وحبار

Fried مقلي	Market
Grilled مشوي	Market
Squid Ink حبار بحيره	78
Provençal متبل بالبروقنسال	Market
Garlic, cilantro, lemon, butter, tomato and cream	
Garlic, Lime & Chili مع توم حامض وحز	Market

MUSSELS & CLAMS

بلح البحر والمحار

1/2 Kg • 85 1 Kg • 165

French Marinière بصلصة مارينيير الفرنسية
Garlic, shallots and herbs

Saffron بالزعفران

Smoked Paprika & Chorizo بالبيريكا المدخنة وتشوريزو

Local Clams محار محلي Market
Served with black pepper sauce

SHRIMPS

قريدس

Provençal متبل بالبروقنسال	Market
Garlic, cilantro, lemon, butter, tomato and cream	
Grilled مشوي	Market
Fried Breaded مقلي	71
Cocktail كوكتيل	68
Steamed shrimps served with cocktail sauce	
Garlic & Chili مع توم وحز	85
Sautéed shrimps with garlic, chilli, and olive oil, served over toasted baguette	
Shrimp Curry كاري القريدس	105
Served with white rice	
Shrimp Fatteh فتة قريدس	69
Shrimps served with tahina sauce and crispy garlic bread	
Kunafa Osmalieh قريدس عثمانية 3pcs • 52 - 5pcs • 72	
Fried marinated shrimps, served with sweet bell pepper and cilantro pesto sauce	

OCTOPUS

أخطبوط

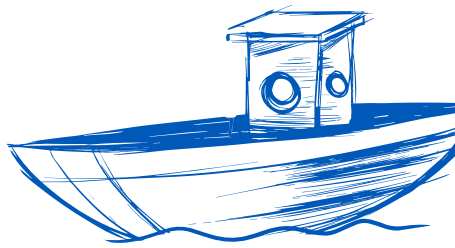
Platter • 85 - Whole • 360

Grilled مشوي	Market
Served with baked potato	
Grilled Provençal مشوي ومتبل بالبروقنسال	Market
Garlic, cilantro, lemon, butter, tomato and cream	

LOBSTER

كركند

Provençal متبل بالبروقنسال	Market
Garlic, cilantro, lemon, butter, tomato and cream	
Tandoori بالتندوري	Market
Thermidor بالترميدور	Market
Creamy cheese and mushroom	
Black Pepper بصوص الفلفل الأسود	Market
Lemon Butter بصلصة الزبدة والحامض	Market
Grilled مشوي	Market
With lemon, oil and salt	
Cashew Nuts بخلطة الكاجو الخاصة	Market
Lobster Linguine باستا الكركند For 2 • 285	
Whole lobster with spicy linguine	



ثمار البحر

Fruits of the Sea

CRAB

سلطعون

Grilled مشوي	Market
Provençal بروقنسال	Market
Garlic, cilantro, lemon, butter, tomato and cream	
Black Pepper بصوص الفلفل الأسود	Market
Tandoori بالتندوري	Market
Pepper Cream بصوص كريمه الفلفل	Market

PRAWN

جمبري كبير

Grilled مشوي	Market
Provençal متبل بالبروقنسال	Market
Garlic, cilantro, lemon, butter, tomato and cream	
Tandoori بالتندوري	Market
Cashew Nuts بخلطة الكاجو الخاصة	Market

CATCH YOUR

طازة يا سمك

FISH

AT THE DISPLAY

Choose your seafood from our fish display, priced per kilo.

Our fish is served with tahini sauce and lemon, garlic and olive oil sauce.

SMALL CATCH

الأسماك الصغيرة

Bizri (Whitebait) بزري	95
Small fried sardines with tahini sauce	
Fattet Bizri فتة بزري	75
With tahina sauce and crispy garlic bread	
Fried Sardines سردين مقلي	39
Sultan Ibrahim سلطان ابراهيم	Market
Lady Fish سمكة المعكرونه	Market

BIG CATCH

الأسماك الكبيرة

Hammour هامور	Market
Red Snapper سمكة الحمراء	Market
Seabass براق	Market
Seabream اجاج	Market

صيد اليوم • CATCH OF THE DAY

Kindly check with our team to discover today's special

SIDE DISHES

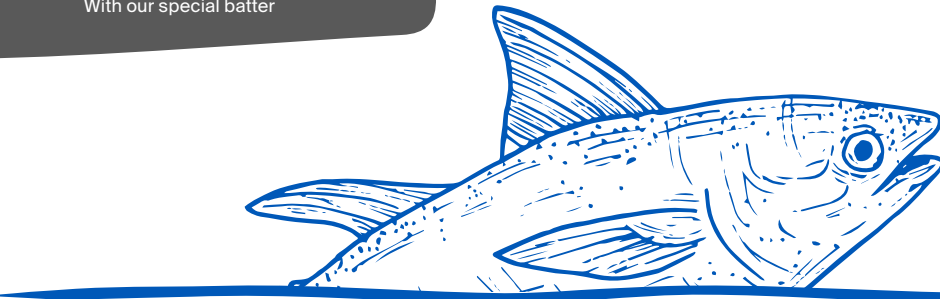
الأطباق الجانبية

Rice أرز	27
Sayadieh / Majbous / White	
Steamed Vegetables خضرة على البخار	27
Spicy Potato بطاطا حزة	28
Fried potato cubes with cilantro, garlic and spices	
French Fries بطاطا مقلية	23

SIDE SAUCES

الصوصات

Lemon Butter Sauce صلصة الزبدة والحامض	12
Provençal Sauce صلصة بروقنسال	12
Harra Sauce صلصة حزة	17
Tajin Sauce صلصة طاجن	17
Curry Sauce صلصة كاري	17



RAW BAR

ركن الأطعمة النيئة

Ceviche سيفيتشي سمك	67
Leche de Tigre سيفيتشي	68
Lemon, lime and cilantro	
Carpaccio كاراتشيو السمك	90
Oysters محار	Market

OUR SPECIALITY

أطباقنا الخاصة

Paella بايلا	For 2 • 220 - For 4 • 380
Sayadiyeh صيادية	For 1 • 85 - For 2 • 150
Grilled fish with rice and browned onions	
Fish Majbous مجبوس بالسمك	For 1 • 85 - For 2 • 150
Grilled fish with spiced rice, raisins and fried onions	
Fish Curry كاري السمك	90
Served with white rice	

SHARING TRAYS FOR 4

صواني المشاركة لأربعة أشخاص

Seafood Tower برج المأكولات البحرية	520
Lobsters, oysters, shrimps, mussels and king fish ceviche	
Crab Tray Provençal صينية السلطعون بالبروقنسال	320
Ultimate Shellfish Tray صينية المأكولات البحرية	For 2 • 290 - For 4 • 450 - For 6 • 590

FROM THE SHORE

أطباق مشوية

Shish Tawouk Platter صحن شيش طاووق	85
Served with French fries	
Premium Beef Skewers شيش لحم بقري	126

* KIDS MEAL *

لأطفالنا الصيادين

Fish Nuggets ناجتس السمك	65
Served with French fries	
Chicken Nuggets ناجتس الدجاج	59
Served with French fries	



IBN ALBAHR
Owned by Fishermen

HOT & COLD BAIT

مقبلات ساخنة وباردة

حمص بطحينة Hummus	28
Mashed chickpeas with tahini, garlic and lemon sauce	
حمص بيروت مع بهارات Hummus Beirut	32
Hummus topped with fava beans, cumin and sweet paprika	
حمص مع صنوبر Hummus with Pine Nuts	32
Hummus topped with sizzling pine nuts	
حمص مع محمرة Hummus with Mohammara	32
Chili, cashew, walnut, and pine seed paste mixed with hummus	
متبل باذنجان Moutabbal	27
Grilled eggplant purée with tahini, garlic and lemon sauce	
محمرة Mohammara	32
Chili, cashew, walnut and pine seed paste	
ورق عنب بزيت Stuffed Vine Leaves	32
Vine leaves stuffed with rice, tomatoes and herbs	
أرضي شوكي Artichoke	33
Boiled whole artichoke served with lemon and garlic sauce	
باذنجان مع رمان Eggplant Pomegranate	30
Grilled eggplant topped with pomegranate seeds	
تازيزكي Tzatziki	27
Grilled eggplant with tahini and yogurt	
قربيط و باذنجان مقلي Fried Cauliflower & Eggplant	30
Served with tomato and tarator sauce	
رقائق بالجينة Cheese Rolls	28
بطاطا ابن البحر Potato Ibn AlBahr	32
Charcoal-baked potato mashed with olive oil and garlic, garnished with black olives and green thyme, served with tarator	
قربيط مخبوز Whole Baked Cauliflower	33

SOUPS

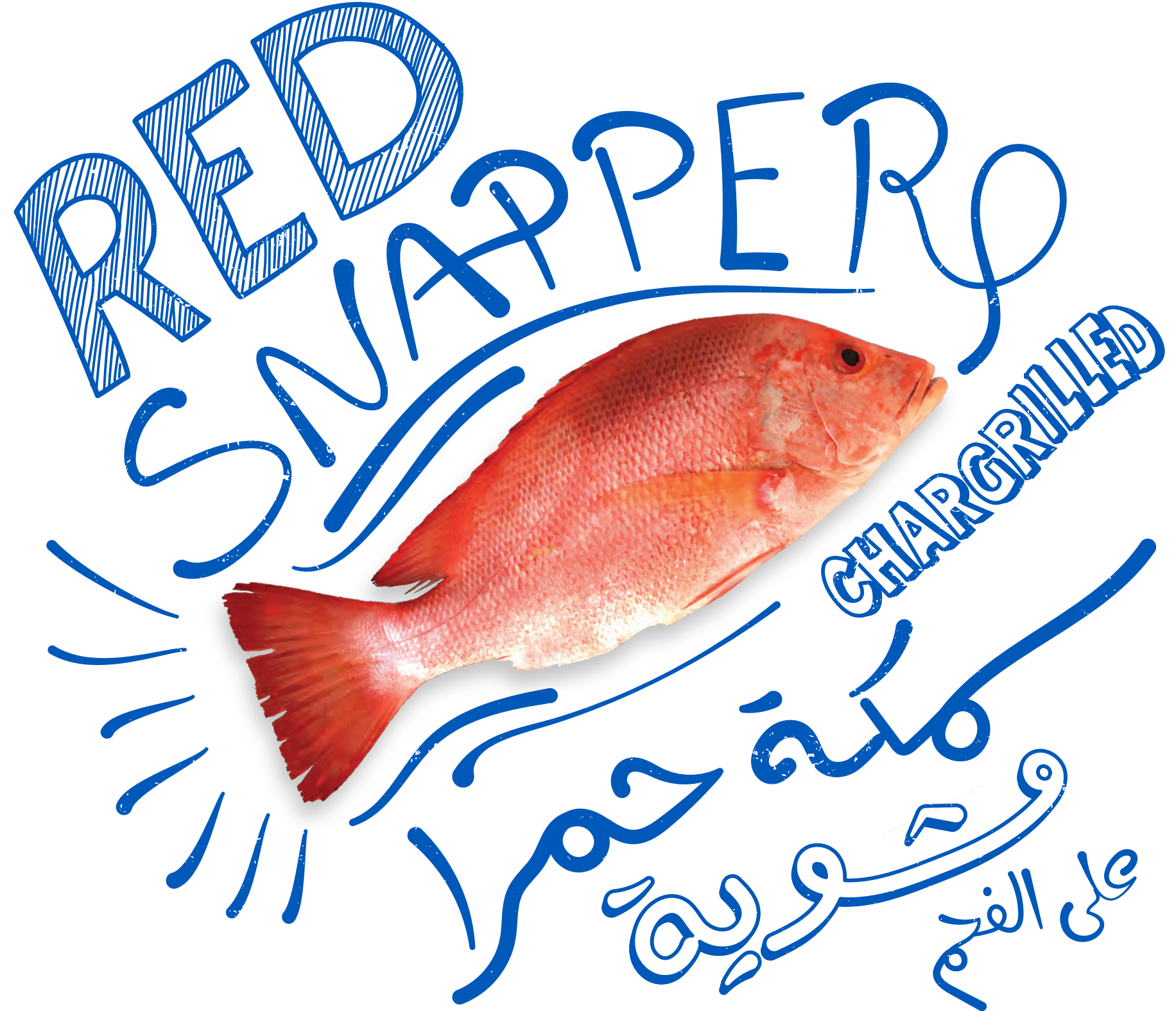
الشوربات

شورية الكرنند Lobster Bisque	72
شورية بلح البحر بالزعفران والبرتقال Saffron & Orange Mussel	49
شورية المأكولات البحرية Seafood Soup (Bouillabaisse)	69

SALADS

السلطات

سلطة زعتر Thyme Salad	34
Green thyme, marinated tomatoes, onion, tahina vinaigrette Add grilled fish (Add AED 12)	
كارباتشيو البندورة Carpaccio Tomato	34
Served with garlic cream & sumac	
تبولة Tabbouleh	29
Finely chopped parsley, mint, tomatoes, onions, and burghul, dressed in lemon juice and olive oil	
فتوش Fattoush	29
Mixed greens, tomatoes, onions, and toasted bread with a pomegranate and sumac dressing	
سلطة روكا وزعتر Rocca & Thyme Salad	29
Rocket and thyme with onions and a garlic lemon dressing	
سلطة روكا وشمندر Rocca & Beetroot Salad	34
Rocket leaves and beetroot with lemon juice and olive oil dressing	
سلطة عربية Garden Salad	27
Lettuce, tomato, cucumber, and onions, dressed with lemon and olive oil	
سلطة الزيتون الحار Spicy Olive Salad	26
Spicy marinated olives with a hint of chili	



SCAN THE QR CODE
FOR ALLERGEN INFORMATION