



قائمة الطعام  
MENU



## كنوز بلاد العربية المنسية

عندما يتلاقى الماضي الجميل مع الحاضر المعاصر،  
يولد مزيج مميز من واقع حديث يحاكي الذكريات  
والروائح والحكايات التي لا تنتهي.

فما بالك بإرث غني، كنز من كنوز بلادنا المنسية،  
حيث تلامس الجبال الشمسية الصحراء الرملية،  
وتتقابل المدن الرائعة مع الوديان النابضة بالحياة؟

في سوا، تجتمع النكهات الأصيلة و التراث الأصيل.  
تألقت جواهر المنطقة المنسية بتواضع  
وشموخ مع قليل من الحنين إلى الماضي.

## THE HIDDEN GEMS

The Sunkissed mountains hugging the sandy  
dunes, the memories, the legacy, the Remnants of  
Canaans and Phoenicians brought together.

From the splendid cities to the vibrant valleys, Sanad is  
a garland of reminiscences, aromas and countless  
tales. A delightful interpretation of what this region  
has to offer with a modern contemporary twist on  
presentation and techniques. The forgotten gems  
reinvented to earn back its spark.

At Sawa, we took the beautiful treasures of  
the region and crowned it with  
state-of-the-art techniques to reglaze the  
authentic flavors with a contemporary twist.





## فطور سوا

### SAWA BREAKFAST

8 am to 12 pm

#### The Village Platter

A communal feast honoring the morning delights of the Levant.

138

#### القرية

مأدبة جماعية مستوحاة من نكهات الصباح الشامي.

#### Palestinian Duqqa

A blend of spices paired with earthy Palestinian extra virgin olive oil, homemade Makdous, labneh balls, freshly baked seeded Quds bread, and traditional mushtah bread. A taste of the ancient alleys of our cherished Quds.

99

#### دقة فلسطينية

مزيج من التوابل مع زيت الزيتون الفلسطيني، البكر، مكدوس المنزلي، كرات اللبنة، خبز قدسي بالحبوب، والمشطح التقليدي. نكهة أصيلة من أزقة القدس العتيقة

#### Cheese Taboon

Freshly baked folded taboon loaded with oriental cheese mix.

40

#### طابون بالجبن

خبز الطابون محشو بالجبنة

#### Zaatar & Pistachio Parcel

Bread loaded with zaatar & pistachio.

42

#### زعتر وفستق

خبز طازج محشو بخليط الزعتر والفستق

#### Wild Zaatar & Harhoura

Bread loaded with wild zaatar & harhoura.

42

#### زعتر البري والحرورة

خبز طازج محشو بالزعتر البري وخلطة الحرورة

#### Oriental Cheese

Bread loaded with oriental cheese.

44

#### جبنة شرقية

خبز طازج محشو بالجبنة الشرقية

#### Quds & Cheese

Charcoal grilled Homemade Quds loaf filled with Akkawi cheese, Palestinian olive tapenade, and Spicy Aleppo butter.

58

#### قدس و جبنة

خبز قدسي مشوي على الفحم ومحشو بجبنة العكاوي، زيتون فلسطيني مهروس، وزبدة حارة من حلب

#### Truffle Benedict

Toasted buns, Sauteed Mushroom, hollandaise Truffle sauce, poached eggs.

84

#### بنديكت بالترافل

خبز مخمص، فطر سوتيه، صلصة هولنديز بالكماة، بيض مسلوق

#### Eggs Your Way

Scrambled | Sunny Side Up | Omelet

54

#### بيض على طريقتك

مخلوط | عيون | أوملت

جميع الأسعار بالريال القطري

All prices are listed in Qatari Riyal (QAR)



## سوا طوال اليوم SAWA ALL DAY

### تغاميس شامية TAGHMEES

Served with a selection of flavored cracker & Jerusalem bread

98

تقدم مع مجموعة من المقرمشات المنكهة و خبز القدس الفلسطيني الطازج

#### Badounsie

Back to the roots, tahini, lemon and parsley

#### بقدونسية

العودة إلى الجذور طحينية، حامض، الثوم، والبقدونس

#### Labneh & Makdous

Sacked yoghurt with spicy walnut & eggplant pickles.

#### لبنة ومكدوس

لبنة مع الجود الحار والباذنجان المخلل

#### Zubaa Salad

Fresh zaatar, Fresh Pomegranate, lemon and olive oil.

#### سلطة الزوبع

زعتر طازج، رمان، حامض، وزيت الزيتون

#### Confit Sumac Onions

Onions cooked in a virgin olive oil seasoned with sumac. A selection of compound butter inspired from the seasonality in the levant region.

#### بصل كونفيت بالسماق

بصل مطبوخ بالزيت البكر و متبل بالسماق مجموعة مميزة من الزبدة المركبة

### السلطات SALADS

#### Beetroot & Goat cheese

Beetroot raviolis loaded with Lebanese goat cheese, fresh orange segments, lemon caviar, a bouquet of greens and roasted hazelnut.

79

#### الشمندر وجبن الماعز

رافولي الشمندر المحشو وجبن الماعز اللبناني، شرائح برتقال طازج، كافيار ليمون، سلطة خضراء ويندق محمص.

#### Aubergine Salad

Basil labneh, grilled tomatoes, fried eggplant, homemade Makdous, fresh basil and pomegranate seeds.

64

#### سلطة الباذنجان

لبنة بالريحان، طماطم مشوية، باذنجان مقلي، مكدوس منزلي، ريحان طازج، ورمان.

### الشوربات SOUPS

#### Lentil & Lamb Soup

Lentil soup with cooked lamb and crispy onions.

54

#### حساء العدس ولحم الضأن

شوربة العدس مع لحم الضأن و البصل المقرمش.

#### Seafood Soup

Fresh seafood poached in a delicious creamy seafood.

68

#### حساء ثمار البحر

مأكولات البحرية الطازجة مع القليل من الكريمة والتوابل

جميع الأسعار بالريال القطري

All prices are listed in Qatari Riyal (QAR)



## المازة MEZZE

### Classic Hummus

Classic creamy hummus.

38

### Truffle Hummus Beiruti

Hummus with vegetables, black truffle paste, crispy chickpeas and smoked almonds with parsley infused olive oil.

72

### Eggplant Trio

Eggplants dressed in eggplant skin infused oil.

62

### Chicken Cheese Borek

Crispy borek loaded with chicken and oriental cheese mix, layered with dried zuba.

72

### Batata Harra

Roasted baby potatoes topped with Harra Hollandaise sauce and chili caviar.

64

### Saidon Charm

Provençal Lemon garlic lentil salad with marinated grilled prawns.

98

### Fattet el Kafta

Wagyu Kafta balls, chickpeas, pine seeds, sumac and garlic yoghurt with crispy pita.

92

### Madrouba Croquettes

Signature Qatari madrouba reinvented in a croquet format served with curry mayo.

64

### Waraq Enab Bel Zeit

Vine leaves parcel, fresh tomato and parsley rice, lemon oil dressing, rice cracker.

64

### Kibbeh

Kibbeh stuffed with lamb ras asfour and pine nuts, yogurt sauce and coriander powder.

76

### Lobster Kibbeh

Cone shaped kibbeh loaded with lobster served on top of oriental coriander marinara sauce.

84

### حمص كلاسيكي

حمص كريمي تقليدي

### الحمص البيروتي بالترافل

الحمص مع الخضروات الموسمية وكماة الأسود الصيفي، حبوب الحمص واللوز، مع زيت الزيتون المنكه باليقدونس

### تريو الباذنجان

الباذنجان المقدم بطرق مختلفة مع زيت قشور الباذنجان المدخن

### بورك الدجاج والجبن

عجينة البورك المقرمشة اللذيذة المحشوة بالدجاج و الجينة الشرقية والزوبع

### بطاطا حارة

بطاطس صغيرة مشوية مغطاة بصلصة الهولنديز الحارة وكافيار فلفل حار

### سحر مدينة صيدا

سلطة العدس مع صلصة الطماطم والليمون والثوم، مغطاة بالروبيان الأحمر المتبل المشوي.

### فتة الكفتة

كرات الكفتة من لحم الواغيو مع الحمص والصنوبر، مع صلصة اللبن والسماق والثوم.

### طابات المضروبة

المضروبة القطرية التقليدية بطريقة جديدة على شكل طابة مع المايونيز الكاري

### ورق عنب بالزيت

طبقات ورق العنب، الأرز بالخضار، الليمون، زيت الزيتون، مقرمشات الأرز

### كبة

كبة محشوة بلحم رأس العصفور والصنوبر، مع صلصة الزبادي و مسحوق الكزبرة

### كبة الكركند

كبة مخروطية الشكل محشوة باللوبيستر تقدم فوق صلصة المارينارا بالكزبرة الشرقية

جميع الأسعار بالريال القطري

All prices are listed in Qatari Riyal (QAR)



## الأطباق الرئيسية MAINS

### Qatari Lamb Majbous

Reinvented majbous rice with premium lamb shank, dakous fluid gel & black lime meat fat.

375

### Chicken Musakhan

Chicken musakhan in a pastry dough, baked and served with sumac emulsion.

124

### Truf & the loin

Truffle lamb tenderloin crafted with overlapping layers of truffle and tender lamb fillet and coriander sauce.

190

### Warak enab bel lahme

Rice with minced wagyu wrapped in vine leaves and lamb tenderloin.

138

### Pecan Truffle Kibbeh

Kibbeh loaded with mushrooms and pecans, yoghurt sauce with pecan garlic crumble and coriander brown butter.

132

### Wagyu Soujok Fillet

Tomato soujok salsa with wagyu fillet and garlic yoghurt cream and soujok crumble - served with wagyu fat vermicelli rice.

198

### Samke' Trabulsieh

Seabass fillet with tahini vegetable tan, mixed nuts and served with a side of burnt onion pilaf.

158

### Lamb Maqlooba

Classic Maqlooba rice with lamb shank served with a side of oriental tzatziki.

182

### Smoked Lamb Freekeh

Roasted freekeh grain, roasted lamb shoulder with cucumber yoghurt & lamb jus.

320

### مجبوس لحم الضأن القطري

أرز مجبوس مبتكر مع ساق لحم ضأن ممتازة، جُل دقوس سائل ودهن لحم بالليمون الأسود.

### مسخن الدجاج

مسخن الدجاج مع عجينة الفطير مخبوزة، تقدم مع صلصة السماق.

### لحم الضأن والترافل

طبقات متداخلة من الكمأة وشرائخ لحم الضأن الطرية، مطبوخة على الفحم تقدم مع صلصة الكزبرة.

### ورق عنب باللحمة

أرز لحم وَاغِيُو مفروم ملفوف بأوراق العنب ولحم الخاصرة.

### كبة جوز البقان والترافل

كبة محشوة بالفطر البري وجوز البقان و بصوص اللبن مغطاة بقات البقان المتوم وزبدة الكزبرة البنية.

### واغِيُو فيليه والسجق

صلصة البندورة والسجق، مغطاة بفيليه الواغِيُو وكريمة اللبن المتوم والسجق المحمص. تقدم مع الأرز بالشعيرية بسمطة الواغِيُو.

### سمكة طرابلسية

فيليه سمك القاروص بالطحينة وطاجن الخضار مع المكسرات. تقدم مع أرز البيلاف والبصل المكرمل.

### مقلوبة لحم

مقلوبة تقليدية بلحم الضأن تقدم مع صلصة التزاتزيكي الشرقية

### فريكة بلحم الضأن المدخن

فريكة مع عرقوب الضأن. تقدم مع الزبادي والخيار وصوص لحم الضأن.

جميع الأسعار بالريال القطري

All prices are listed in Qatari Riyal (QAR)



## تجربة العربة TROLLEY EXPERIENCE

### Salt Crusted Fish

Catch of the day served with a saffron baby prawn curry, fermented green chili salsa Verde and coriander sumac vermicelli.

480

### سمكة بالملح

صيد اليوم يقدم مع كاري الجمبري الصغير بالزعفران. صلصة الفلفل الأخضر المتخمرة والشعيرية بالسماق والكزبرة

### Truffle Maftool

Maftool glammed up with a dash of truffle, served with wild mushroom gravy.

280

### مفتول بالترافل

المفتول مع الترافل الصيفي وكريمة صلصة الفطر البري.



## أطباق جانبية SIDES

### Saffron Rice

38

### أرز بالزعفران

### Vermececi rice

32

### أرز بالشعيرية

### Onion Pilaf

38

### أرز بالبصل

### Roasted Potatoes

36

### بطاطا مشوية

### Zaatar potato Muslin

34

### مهروس البطاطس والزعتر

جميع الأسعار بالريال القطري

All prices are listed in Qatari Riyal (QAR)

## الحلويات DESSERTS

### Pistachio Kibbeh

Pistachio dough with our signature pistachio ice cream, served with orange and vanilla cream

78

### Date Pudding & Ricotta Ice Cream

Homemade date pudding with toffee sauce and ricotta ice cream

72

### Arabic Coffee Chiffon

Chiffon cake soaked in Arabic coffee with saffron white chocolate and Chantilly cream

68

### The White Peak

Chiffon cake, milk sauce, peach and dried apricot tartare, saffron hibiscus biscuit with qashta cream and pomegranate apricot jelly.

62

### Halva Silk Road

Almond crumble, with cardamom chocolate molten cake with barazek tuile and served with a side of halva chocolate ice cream.

72

### Pistachio Trifle

Oriental trifle made of pistachio semolina base with oriental cheese and traditional maamool crust.

64

### كبة الفستق

عجينة الفستق محشوة بآيس كريم الفستق المميز لدينا، مع زهر البرتقال و كريمة الفانيليا.

### بودنغ التمر وآيس كريم الريكوتا

حلى التمر، صوص التوفي، آيس كريم الريكوتا.

### شيفون بالقهوة العربية

كعكة الشيفون بالقهوة العربية، بشوكولاتة بيضاء والزعفران وكريمة شانتيي.

### القمة البيضاء

كعكة الشيفون بصوص الحليب فوق الدراق الطازج، ترثار المشمش المحفف، وسكوت الكركديه والزعفران، مع القشطة وهلام الرمان والمشمش.

### حلاوة طريق الحرير

كيك شوكولاتة المولتن، مع تويل البرازق وتقديم مع آيس كريم الحلاوة والشوكولاتة.

### ترايفل الفستق الحلبي

ترايفل تقليدي مع سميد الفستق الحلبي مغطى بالجينة الشرقية، مع كعك المعمول التقليدي.

جميع الأسعار بالريال القطري

All prices are listed in Qatari Riyal (QAR)