

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 tressures 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 فلسطينيةُ** 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 محمص، فطر سوتيه، صلصة هولنديز بالكمأة، بيض مسلوق
Eggs Your Way Scrambled | Sunny Side Up | Omelet	**54**	**بيض على طريقتك** مخلوط | عيون | أومليت

جميع الأسعار بالريال القطري

All prices are listed in Qatari Riyal (QAR)

سوا طوال اليوم
SAWA ALL DAY

TAGHMEES تغاميس شامية

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، طحينة، 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

SALADS السلطات

Beetroot & Goat cheese — 79
Beetroot raviolis loaded with Lebanese goat cheese, fresh orange segments, lemon caviar, a bouquet of greens and roasted hazelnut.

الشمندر وجبن الماعز
رافيولي الشمندر المحشو بجبن الماعز اللبناني، شرائح برتقال طازج، كافيار ليمون، سلطة خضراء وبندق محمص.

Aubergine Salad — 64
Basil labneh, grilled tomatoes, fried eggplant, homemade Makdous, fresh basil and pomegranate seeds.

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

SOUPS الشوربات

Lentil & Lamb Soup — 54
Lentil soup with cooked lamb and crispy onions.

حساء العدس ولحم الضأن
شوربة العدس مع لحم الضأن و البصل المقرمش.

Seafood Soup — 68
Fresh seafood poached in a delicious creamy seafood.

حساء ثمار البحر
مأكولات البحرية الطازجة مع القليل من الكريمة والتوابل

جميع الأسعار بالريال القطري
All prices are listed in Qatari Riyal (QAR)

MEZZE المازة

Classic Hummus Classic creamy hummus.	38	**حمص كلاسيكي** حمص كريمي تقليدي
Truffle Hummus Beiruti Hummus with vegetables, black truffle paste, crispy chickpeas and smoked almonds with parsley infused olive oil.	72	**الحمص البيروتي بالترافل** الحمص مع الخضروات الموسمية وكمأة الأسود الصيفي، حبوب الحمص واللوز، مع زيت الزيتون المنكه بالبقدونس
Eggplant Trio Eggplants dressed in eggplant skin infused oil.	62	**تريو الباذنجان** الباذنجان المقدم بطرق مختلفة مع زيت قشور الباذنجان المدخن
Chicken Cheese Borek Crispy borek loaded with chicken and oriental cheese mix, layered with dried zubaa.	72	**بورك الدجاج والجبن** عجينة البورك المقرمشة اللذيذة المحشوة بالدجاج و الجبنة الشرقية والزوبع.
Batata Harra Roasted baby potatoes topped with Harra Hollandaise sauce and chili caviar.	64	**بطاطا حارة** بطاطس صغيرة مشوية مغطاة بصلصة الهولنديز الحارة وكافيار فلفل حار
Saidon Charm Provencal Lemon garlic lentil salad with marinated grilled prawns.	98	**سحر مدينة صيدا** سلطة العدس مع صلصة الطماطم والليمون والثوم، مغطاة بالروبيان الأحمر المتبل المشوي.
Fattet el Kafta Wagyu Kafta balls, chickpeas, pine seeds, sumac and garlic yoghurt with crispy pita.	92	**فتة الكفتة** كرات الكفتة من لحم الواغيو مع الحمص والصنوبر، مع صلصة اللبن والسماق والثوم.
Madrouba Croquettes Signature Qatari madrooba reinvented in a croquet format served with curry mayo.	64	**طابات المضروبة** المضروبة القطرية التقليدية بطريقة جديدة على شكل طابة مع المايونيز بالكاري
Waraq Enab Bel Zeit Vine leaves parcel, fresh tomato and parsley rice, lemon oil dressing, rice cracker.	64	**ورق عنب بالزيتُ** طبقات ورق العنب، الأرز بالخضار، الليمون، زيت الزيتون، مقرمشات الأرز
Kibbeh Kibbeh stuffed with lamb ras asfour and pine nuts, yogurt sauce and coriander powder.	76	**كبة** كبة محشوة بلحم رأس العصفور والصنوبر، مع صلصة الزبادي و مسحوق الكزبرة
Lobster Kibbeh Cone shaped kibbeh loaded with lobster served on top of oriental coriander marinara sauce.	84	**كبة الكركند** كبة مخروطية الشكل محشوة باللوبستر 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	**مجبوس لحم الضأن القطري** أرز مجبوس مبتكر مع ساق لحم ضأن ممتازة، جِل دقوس سائل ودهن لحم بالليمون الأسود.
Chicken Musakhan Chicken musakhan in a pastry dough, baked and served with sumac emulsion.	124	**مسخن الدجاج** مسخن الدجاج مع عجينة الفطير مخبوزة، تقدم مع صلصة السماق.
Truf & the loin Truffle lamb tenderloin crafted with overlapping layers of truffle and tender lamb fillet and coriander sauce.	190	**لحم الضأن والترافل** طبقات متداخلة من الكمأة وشرائح لحم الضأن الطرية، مطبوخة على الفحم تقدم مع صلصة الكزبرة.
Warak enab bel lahme Rice with minced wagyu wrapped in vine leaves and lamb tenderloin.	138	**ورق عنب باللحمة** أرز مع لحم واغيو مفروم ملفوف بأوراق العنب ولحم الخاصرة.
Pecan Truffle Kibbeh Kibbeh loaded with mushrooms and pecans, yoghurt sauce with pecan garlic crumble and corriander brown butter.	132	**كبة جوز البقان والترافل** كبة محشوة بالفطر البري وجوز البقان و بصوص اللبن مغطاة بفتات البقان المثوم وزبدة الكزبرة البنية.
Wagyu Soujok Fillet Tomato soujok salsa with wagyu fillet and garlic yoghurt cream and soujok crumble - served with wagyu fat vermicelli rice.	198	**واغيو فيليه والسجق** صلصة البندورة والسجق، مغطاة بفيليه الواغيو وكريمة اللبن المثوم والسجق المحمص. تقدم مع الأرز بالشعيرية بسمنة الواغيو.
Samke' Trabulsieh Seabass fillet with tahini vegetable tan, mixed nuts and served with a side of burnt onion pilaf.	158	**سمكة طرابلسية** فيليه سمك القاروص بالطحينة وطاجن الخضار مع المكسرات. تقدم مع أرز البيلاف والبصل المكرمل
Lamb Maqlooba Classic Maqlooba rice with lamb shank served with a side of oriental tzatziki.	182	**مقلوبة لحم** مقلوبة تقليدية بلحم الضأن تقدم مع صلصة التزاتزيكي الشرقية
Smoked Lamb Freekeh Roasted freekeh grain, roasted lamb shoulder with cucumber yoghurt & lamb jus.	320	**فريكة بلحم الضأن المدخن** فريكة مع عرقوب الضأن، تقدم مع الزيادي 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**
Vermeceli 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 — 78
Pistachio dough with our signature pistachio ice cream, served with orange and vanilla cream

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

Date Pudding & Ricotta Ice Cream — 72
Homemade date pudding with toffee sauce and ricotta ice cream

بودنغ التمر وآيس كريم الريكوتا
حلى التمر، صوص التوفي، أيس كريم الريكوتا.

Arabic Coffee Chiffon — 68
Chiffon cake soaked in Arabic coffee with saffron white chocolate and Chantilly cream

شيفون بالقهوة العربية
كعكة الشيفون بالقهوة العربية، بشوكولاتة بيضاء بالزعفران وكريمة شانتيلي.

The White Peak — 62
Chiffon cake, milk sauce, peach and dried apricot tartare, saffron hibiscus biscuit with qashta cream and pomegranate apricot jelly.

القمة البيضاء
كعكة الشيفون بصوص الحليب فوق الدراق الطازج، ترتار المشمش المجفف، وبسكوت الكركديه والزعفران، مع القشطة وهلام الرمان والمشمش.

Halva Silk Road — 72
Almond crumble, with cardamom chocolate molten cake with barazek tuile and served with a side of halva chocolate ice cream.

حلاوة طريق الحرير
كيك شوكولاتة المولتن. مع تويل البرازق وتقدم مع آيس كريم الحلاوة والشوكولاتة.

Pistachio Trifle — 64
Oriental trifle made of pistachio semolina base with oriental cheese and traditional maamool crust.

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

جميع الأسعار بالريال القطري
All prices are listed in Qatari Riyal (QAR)