Ventisi

ال ليفانت
The Levant

Inspired by the cultures of the Eastern Mediterranean,
where vibrant spices, charcoal fire, and the tradition
of sharing come together around the table.

مطعم بلاد الشام
مستوحى من ثقافات شرق البحر الأبيض المتوسط، حيث تلتقي النكهات الغنية وفنون الشواء على
الفحم بأجواءٍ دافئة تجمع الناس حول المائدة

MEZZEH المقبلات

Babaganoush V 240
بابا غنوج متبل باذنجان مشوي مع الطحينة والليمون وزيت الزيتون
Fire-roasted eggplant blended with tahini, lemon and olive oil

Mouttabal L V 240
متبل باذنجان مشوي ممزوج بالطحينة واللبن
Chargrilled eggplant enriched with tahini and yogurt

Hummus N V 240
حمص مهروس مع الطحينة وزيت الزيتون
Silky chickpea purée with tahini and olive oil

Muhammara G N V 240
محمرة فلفل أحمر مشوي مع الجوز ودبس الرمان
Roasted red peppers with walnuts and pomegranate molasses

Falafel N V 260
فلافل مقلية مقرمشة
Crispy fried chickpea fritter

Kibbeh 280
كبة محشوة بلحم الضأن المتبل
Bulgur shells filled with ground lamb

Sambousak G L V 260
سمبوسك محشوة باللحم أو الجبن
Crisp pastries filled with cheese or lamb

Warak Enab V 280
ورق عنب محشي بالأرز والأعشاب
Vine leaves stuffed with aromatic rice and herbs

MIXED COLD MEZZEH

Hummus, babaganoush, mouttabal L N V 460
حمص, بابا غنوج., متبل مزه باردة مشكلة

MIXED HOT MEZZEH

Kibbeh, sambousak, falafel G L N V 480
كبة, سمبوسك, فلافل مزه ساخنة مشكلة

MAIN COURSES & GRILLS الأطباق الرئيسية والمشاوي

Lamb Kofta L 390
كفتة لحم ضأن مشوية
Charcoal grilled minced lamb skewers

Chicken Kofta L 370
كفتة دجاج مشوية
Grilled minced chicken skewers

Shish Taouk L 370
شيش طاووق مشوي
Marinated grilled chicken skewers

Shish Kebab L 540
شيش كباب لحم
Charcoal grilled lamb skewers

Lamb Chops L 1,090
ريش لحم ضأن مشوية
Tender grilled lamb chops

Giant Prawn (per piece) L S 300
روبيان كبير مشوي
Grilled king prawns

Hammour L 690
سمك هامور مشوي
Grilled hammour fillet

Fried Chicken L 420
دجاج مقلي مقرمش
Crispy seasoned fried chicken with garlic sauce

Chicken Shawarma Plate L 460
طبق شاورما دجاج مع الأرز وصلصة الثوم
Served with rice and garlic sauce

Rice Dish of the Day MKT
طبق الأرز اليومي

MIXED GRILL

Lamb kofta, chicken kofta shish taouk, shish kebab lamb chops, giant prawns L S 1,490
مشويات مشكلة
كفتة لحم ضأن، كفتة دجاج، شيش طاووق، شيش كباب، قطعة لحم ضأن، روبيان كبير مشوي

SOUPS الشوربات

Lentil V 240
شوربة عدس
Traditional red lentil soup

Vegetable V 240
شوربة خضار موسمية
Seasonal vegetable light broth

SALADS السلطات

Fattoush G V 240
فتوش
Crisp vegetables, toasted bread

Tabbouleh V 220
تبولة بالبقدونس والبرغل
Fresh chopped parsley salad with bulgur and lemon

Watercress Salad V 220
سلطة جرجير بصوص الليمون
Peppery watercress with lemon dressing

Arabic Salad V 240
سلطة عربية تقليدية
Classic diced vegetables with olive oil and lemon

WRAPS السندويتشات

Chicken Shawarma G 280
شاورما دجاج متبله مع خبز عربي
Traditional marinated chicken in pita bread

Falafel Sandwich G L N V 260
سندويتش فلافل مع الطحينة والخضار
Fresh falafel with tahini and greens

Shish Kebab Sandwich G L 340
سندويتش شيش كباب لحم
Grilled lamb kebab

DESSERTS الحلويات

Muhallabia G L N V 220
مهلبية بالحليب وماء الورد
Milk pudding scented with rose essence

Kunafa G L N V 340
كنافة بالجبن
Rich shredded buttered phyllo dough, with cheese and syrup

Baklava G L N V 340
بقلاوة بالمكسرات
Layered phyllo dough with nuts and syrup

Baklava with Ice Cream G L N V 340
بقلاوة مع آيس كريم

Special Fruit Salad L N V 360
سلطة فواكه موسمية



By Chef Mohanad Abdul Hadi Qasem
إعداد الشيف مهند عبد الهادي قاسم

حلال HALAL

G Contains Gluten L Contains Lactose
S Contains Seafood, Crustacean or Molluscs
N Contains Nuts V Vegetarian

All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax. جميع الأسعار بالبات التايلندي وتخضع لرسوم خدمة 10٪ وضريبة القيمة المضافة 7٪