

# البرراج ALABRAAJ



قائمة الطعام  
MENU

# مزات الأبراج الباردة Alabraaj Cold Mezza

اختيارات الخبز  
Bread Choices



خبز الأبراج  
Alabraaj Bread



خبز بني  
Brown Bread



حمص  
Hummus  
BD 1.600



حمص حار  
Spicy Hummus  
BD 1.700



حمص شمندر  
Beetroot Hummus  
BD 1.700



متبل  
Mutabel  
BD 1.700



حمص باللحم المشوي  
حمص مغطاه بمكعبات لحم البقر  
المبهره واللوز المحمص.  
Hummus with Grilled Meat  
Classic hummus topped with  
spiced cubes of tender beef  
and toasted almonds.  
BD 2.600



خيار باللبن  
Cucumber with Yogurt  
BD 1.550





**مقبلات باردة مشكلة**  
صحن مشكل من المتبل والحمص  
والتبولة.

**Mixed Cold Meze**  
Mutabal, Hummus &  
Taboule.  
**BD 4.250**



**تبولة**  
**Taboule**  
**BD 1.650**



**ورق عنب محشي**  
**Stuffed Vine Leaves**  
**BD 1.700**



**سلطة إزما**  
السلطة التركية الكلاسيكية من قطع  
الطماطم والبصل والفلفل الأخضر الحار.  
**Izma Salad**  
A classic Turkish salsa of diced  
tomato, onion & spicy green chili.  
**BD1.700**

# مزات الأبراج الساخنة Alabraaj Hot Mezze



## فطائر مسخن الدجاج

لفائف صغيرة ومقرمشة محشوة  
بشرائح الدجاج المحمص مع  
السماق.

### Chicken Musakhan Rolls

Crispy mini rolls filled with  
roasted shredded chicken  
and sumac.

**BD 2.200**



## كرات دجاج كييف

كرات مصغرة وخفيفة من الدجاج  
المقرمش المحشي بالجبن و  
الأعشاب. تقدم مع صلطة الكريمة  
بالفطر.

### Chicken Kiev Balls

Bite sized balls of crispy  
chicken filled with cheese &  
herbs. Served with creamy  
mushroom sauce.

**BD2.400**



## مقبلات ساخنة مشكلة

عرايس (لحم أو دجاج)، فلافل وفطائر  
مسخن الدجاج. تقدم مع الطحينة  
والخيار باللبن.

### Mixed Hot Mezze

Arayes (lamb or chicken),  
falafil and chicken  
musakhan rolls. Served  
with tahini and cucumber  
yogurt. **BD4.450**



## جبنة الحلوم المشوية

### Grilled Halloumi Cheese

**BD2.300**

# مزات الأبراج الساخنة Alabraaj Hot Mezze



**فلافل**  
تقدم مع الطحينة.

**Falafil**  
with tahini sauce.  
**BD1.600**



**كبة**  
كبة البرغل محشوة باللحم المبهبر،  
تقدم مع الطحينة.

**Kubbe**  
Bulgur wheat rolls filled  
with seasoned ground  
beef. Served with tahini  
sauce.  
**BD2.250**



**أجنحة دجاج مشوية**  
متبلة بالبهارات المحلية، ومشوية  
على الفحم.

**Grilled Chicken Wings**  
Marinated with local spices,  
and charcoal grilled.  
**BD2.300**



**عرايس**  
لحم الغنم أو الدجاج المفروم.

**Arayes**  
lamb or chicken  
**BD2.400**

## مزات الأبراج الساخنة Alabraaj Hot Mezze



**أصابع الجبنة**  
تقدم مع صلصة الحار والحلو.  
**Cheese Fingers**  
Served with sweet-chili  
sauce.  
**BD2.200**



**الربيان المقلي الذهبي**  
ربيان بالقسماط يقدم مع صلصة  
الكوكتيل.

**Golden Fried Prawns**  
Breaded tail-on prawns.  
Served with cocktail sauce.  
**BD 3.000**



**فطائر خضار**

**Vegetable Spring Rolls**  
**BD1.800**



**دجاج بوبكورن**  
قطع الدجاج المقرمشة مع صلصة  
الرانش.

**Popcorn Chicken**  
Crispy fried chicken  
nuggets. Served with ranch  
sauce. **BD 2.700**

# شوربة Soup



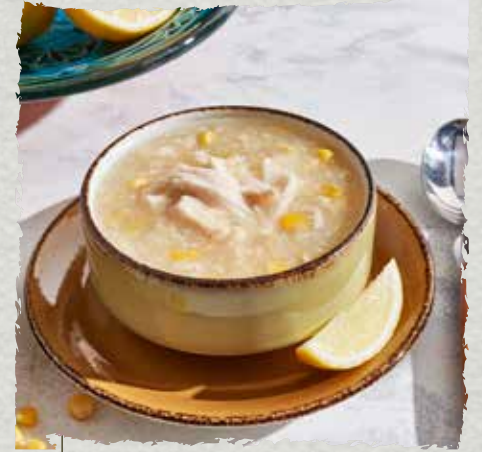
**شوربة العدس**  
شوربة العدس الأحمر مع التوابل الهندية.

**Lentil Soup**  
Red lentil soup lightly flavored with authentic Indian spices. **BD 1.650**



**شوربة الدجاج**  
الشوربة المفضلة في كل الأوقات مع شرائح الدجاج.

**Chicken Soup**  
A classic all-time favorite with shreds of chicken. **BD1.950**



**شوربة دجاج مع الذرة**  
شوربة كريمة الذرة وشرائح الدجاج.

**Chicken Corn Soup**  
Creamed sweet corn with shredded chicken. **BD1.900**

**شوربة الفطر**  
شوربة غنية بالكريمة الطازجة وشرائح الفطر.

**Mushroom Soup**  
A hearty soup with fresh cream and slivers of mushroom. **BD 1.950**



**شوربة خضار الحار والحامض**  
الشوربة الصينية الحارة مع الخضروات.

**Vegetable Hot & Sour Soup**  
A spicy Chinese favorite with stir-fried vegetables. **BD1.750**



**شوربة الروبيان الحار والحامض**  
الشوربة الصينية الحارة مع الروبيان.

**Prawn Hot & Sour Soup**  
A spicy Chinese favorite with stir-fried prawns. **BD 2.050**



# سلطة Salads



## فتوش

خس الرومان والطماطم والخيار والبصل والفجل الأحمر والرمان مع السماق، تعلوها قطع خبز العربي المحمص، متبلة بزيت الزيتون بالليمون.

## Fattoush

Romaine lettuce, tomatoes, cucumber, onion, red radish & pomegranate tossed with sumac, topped with pita croutons & dressed with lemon & olive oil dressing.

**BD2.400**

## سلطة التمر والجوز

جرجير، شرائح تمر، جوز محمص، بذور الرمان، يقدونس، سمسم، حبة البركة، صلصة الدبس بالطحينة.

## Date & Walnut Salad

Rocca, sliced dates, toasted walnuts, pomegranate seeds, parsley, sesame seeds, nigella seeds, date-tahini dressing.

**BD3.150**



### سلطة جرجير

أوراق الجرجير مع الطماطم و الخيار و البصل  
والزيتون الأسود و الجزر و الرمان و صلصة  
البلساميك.

#### **Rocca Salad**

Rocca leaves, tomatoes, onions,  
cucumber and black olives, carrot,  
pomegranate and balsamic dressing.

**BD 2.300**



### سلطة الكينوا واللوز

صدر دجاج مقطع، كينوا بيضاء، رقائق اللوز المحمص،  
سبانخ، لولو روسو، فلفل احمر محمر، أفوكادو مقطع،  
بصل، صلصة الزبادي مع الأعشاب بالتوم.

#### **Quinoa & Almond Salad**

Torn chicken breast, quinoa, toasted almond  
flakes, spinach, lollo rosso, roasted red  
pepper, avocado, onions, light garlic-herb  
yogurt dressing. **BD3.100**

### سلطة قيصر بالدجاج

السلطة الشهيرة من خس الأيسبرج  
مغطاة بشرائح الدجاج المشوية و مكعبات  
الخبز المحمص و صلصة القيصر الخاصة.

#### **Chicken Caesar Salad**

A healthy mix of freshly chopped  
parsley, tomato, onion and  
bulgur wheat - lemon & olive oil  
dressing. **BD2.700**



# مشويات الأبراج Al Abraaj Grills

تقدم مع سلطة الطماطم بالبصل، وصلصة الباذنجان المشوية  
Served with tomato-onion salad, and fire roasted  
eggplant salsa



**دجاج مشوي على الفحم**  
دجاج بالعظم متبل بصلصة الباربيكيو  
ومشوية على الفحم.

**Charcoal Grilled Chicken**  
BBQ marinated bone-in  
chicken, charcoal-grilled to  
perfection.

نصف كاملة  
Half 2.950 / Whole 4.850



**كفتة كباب - لحم / دجاج**  
الطبق الخاص من كباب لحم الغنم  
أو الدجاج على طريقة مطاعم الأبراج  
التقليدية.

**Kofta Kabab - Meat / Chicken**  
AlAbraaj authentic juicy minced  
lamb or chicken kebabs.  
BD 3.500



**شيش طاووق**  
قطع من أفخاذ الدجاج الطرية متبلة  
بإتقان مع اللبن الطازج والتوابل.

**Sheesh Tawook**  
Chunks of tender boneless  
chicken thighs marinated with  
fresh yogurt and spices.  
BD3.500

**دجاج تندوري مشوي**  
قطع من أفخاذ الدجاج المتبلة ببهار  
التندوري الهندي اصيل.

**Grilled Tandoori Chicken**  
Chunks of boneless  
chicken thighs, marinated  
in typical Indian Tandoori  
spices.  
BD 3.500



**صدر الدجاج المشوي**  
صدر دجاج متبلة ومشوية على  
الفحم، تقدم مقطعة شرائح.

**Grilled Chicken Breast**  
Charcoal grilled chicken  
breasts, served sliced.  
BD3.800





### تكة لحم

قطع لحم مبهرة بالأعشاب الخفيفة.

#### **Beef Tikka**

Marinated with lightly flavored herbs.

**BD3.500**



### كفتة مع اللبن

اختيارك من كفتة لحم الغنم أو الدجاج تقدم فوق الخبز التركي مغطاة بالزبادي وصلصة الطماطم.

#### **Kofta Ma'Laban**

Your choice of Lamb or Chicken Kofta served on a bed of Turkish bread and topped with fresh yogurt and tomato sauce. **BD 3.800**

### تكة بحرينية

بنكهة تبيلة الليمون الأسود التقليدية.

#### **Bahraini Tikka**

In traditional black lime marinade.

**BD 3.450**



# مشويات مدثكلة Mixed Grills



## مشويات مشكلة

الصف الأكثر شعبية من أسياخ كباب لحم الغنم وتكة اللحم و الشيش طاووق.

### Mixed Grills

The all time favorite ... An array of Lamb Kofta Kabab, Beef Tikka and Sheesh Tawook.

**BD 4.350**



## مشويات الأبراج المشكلة

لشخصين ... تشكيلة من كباب لحم الغنم ، كباب الدجاج ، تكة اللحم ، جوجة كباب ، شيش طاووق ، دجاج تندوري و ريشة لحم الغنم.

### Al Abraaj Mixed Grills

Good for 2 ... An assortment of Lamb Kofta Kabab, Chicken Kofta Kabab, Beef Tikka, Jojah Kabab, Sheesh Tawook, Grilled Tandoori Chicken and Lamb Chop.

**BD 5.750**

## مشويات مشكلة عائلية

لأربعة أشخاص ... تشكيلة من كباب لحم الغنم ، كباب الدجاج ، تكة اللحم ، شيش طاووق و نصف دجاجة مشوية.

### Family Mixed Grills

Good for 4... An assortment of Lamb Kofta Kabab, Chicken Kofta Kabab, Beef Tikka, Sheesh Tawook and Half Grilled Chicken.

**BD 15.000**



## باربكيو سيزليرز BBQ Sizzlers

لحوم مقطعة ومشوية على الفحم، تقدم مع زبدة البابريكا، بطاطس وخضروات محمصة.  
Charcoal grilled meats, served with paprika butter, potatoes and sautéed vegetables.



فيليه دجاج  
Chicken Fillet  
BD 3.950



ريش غنم  
Lamb Chops  
BD 4.950

## مثنويات المأكولات البحرية Seafood Grills

فيليه الهامور  
فيليه سمك الهامور المشوي على الفحم مع صلصة الثوم والأعشاب يقدم مع بطاطاس بالسماق وخضروات محمصة.

**Hammour Fillet**  
Charcoal-grilled fillet of hammour fish, topped with a garlic-herb salsa, and served with sumac potatoes & sautéed vegetables. **BD 5.300**



ربيان مشوي  
ربيان متبل بصلصة الباربكيو ومشوي على الفحم يقدم مع بطاطاس بالسماق وخضروات محمصة.

**Grilled Prawns**  
B.B.Q. marinated prawns lightly grilled on charcoal. Served with sumac potatoes & sautéed vegetables. **BD 4.600**

# أطباق الرز الشعبية Traditional Rice Dishes



**مجبوس ربيان**  
الرز المطبوخ بالنكهات البحرينية  
الخاصة مع حمصة البصل والربيان  
الطازج.

**Prawn Machboos**  
Rice cooked in Bahraini  
spices with onion hamsa  
and fresh prawns.  
**BD3.900**



**دجاج مدفون مدخن**  
أرز مطبوخ بمرق الدجاج او اللحم، منكه بالكمون و مدخن يقدم مع الدجاج  
المشوي أو لحم الغنم المتبل بالبهارات الخليجية التقليدية، مع دقوس الأبراج  
الطازج والمعبوج بالفلفل الأخضر المحضر منزليا.

**Chicken Smoked Madfoon**  
Cooked in our homemade chicken/lamb stock, lightly  
flavoured with cumin seeds and premium ghee and  
smoked with charcoal. With succulent roasted chicken  
or lamb marinated in traditional Khaleeji spices, and  
served with fresh tomato daqoos and homemade green  
chilli mabooch.  
**BD3.800**

**چلو كباب كوبيده**  
قطعتين من كباب لحم الغنم أو الدجاج متبلة  
بالسماق تقدم مع أرز بالزعفران والطماطم  
المشوية وثمرات الزيرشك.

**Chelo Kabab Kubideh**  
Two juicy Lamb or Chicken Kofta  
Kababs drizzled with sumac, Served  
with saffron rice, grilled tomato and  
zereshk barberries.

**دجاج / لحم BD 3.900**





### برياني الابراج - دجاج / لحم

وصفة تقليدية من الأرز العطري مطهي مع أعشاب طازجة، فلفل وبهارات خاصة.

#### **Alabraaj Biryani - Chicken / Lamb**

A traditional recipe of fragrant rice carefully cooked with fresh herbs, chili and a unique selection of spices.

**Chicken** BD2.950 **دجاج**  
**Lamb** BD3.150 **لحم**



### جوجه كباب

أفخاذ الدجاج المسحبة والمشوية على الفحم مبهرة بالزعفران وعصير الليمون والتوابل تقدم مع أرز بالزعفران والطماطم المشوية وثمرات الزيرشك.

#### **Jojah Kabab**

Charcoal-grilled chunks of boneless chicken thighs, marinated with saffron, lemon juice and spices. Served with saffron rice, grilled tomato and zereskh barberries.

**BD3.900**



### غوزي

قطعة كتف الغنم مطهوه مع التوابل العربية العطرية، تقدم مع الأرز الذهبي المبهز.

#### **Ghoozi**

Lamb shank braised with aromatic Arabian spices. Served with seasoned golden rice.

**BD 6.700**



# الأطباق الهندية Indian Dishes

## دجاج تكة ماسالا

قطع الدجاج المسحبة في صلصة الماسالا الحارة.

### Chicken Tikka Masala

Boneless chicken chunks served in a rich spicy Masala sauce.

**BD3.950**



## دجاج مكاني

شرايح دجاج التندوري في صلصة الطماطم، خفيفة الحرارة.

### Chicken Makhani

Shredded Tandoori chicken in a lightly spiced tomato gravy.

**BD 3.950**

## أطباق السيزلينج Sizzling Dishes



### سيزلينج الدجاج أو اللحم

اختيارك من شرائح اللحم البقري أو الدجاج مطهوه مع الفليفلة الحمراء والخضراء والجزر والبصل وخليط من الصلصات الصينية.

#### Chicken / Beef Sizzling

Stir-fried strips of beef or chicken, with red & green capsicum, carrots, red onion and a fusion of Chinese sauces.

دجاج BD 3.800  
لحم BD 4.100



### سيزلينج الربيان

الربيان المطهوه على الطريقة الصينية مع الفليفلة الحمراء والخضراء والجزر والبصل الاحمر وخليط من الصلصات الصينية.

#### Prawn Sizzling

Stir-fried Chinese style prawns, with red & green capsicum, carrots, red onion and celery.

BD4.400

## منوعات Varieties

صدر الدجاج المشوي مع صلصة الفطر  
صدر الدجاج المتبل بالاعشاب، مشوية على الفحم و  
مغطاة بصلصة الفطر الخفيفة تقدم مع  
بطاطاس وخضروات.

#### Grilled Chicken Breast with Mushroom Sauce

Herb marinated chicken breasts, charcoal  
grilled and topped with a light mushroom  
sauce. Served with potatoes & sautéed  
vegetables. **BD4.500**



### دجاج كييف

صدر دجاج مغمس بالخبز المقرمش ومحشو بخليط لذيذ من  
الأجبان تقدم مع صلصة الفطر الكريمة، بطاطس مقلي، خضروات  
موسمية سوتيه.

#### Chicken Kiev

Pan-seared chicken breast, delicately breaded and  
stuffed with a luscious blend of cheeses and a fragrant  
herb butter, finished with a creamy mushroom sauce.  
Served with a side of herb-infused baby potatoes and  
sautéed vegetables. **BD 4.500**

باستا الدجاج والفطر  
باستا مشكلة، اختيارك من الصلصة  
البيضاء أو الوردية.

#### Chicken & Mushroom Pasta

Mixed pasta, (option: white or  
pink sauce) **BD 3.500**



## منوعات Varieties



### ستيك دايان

ستيك مشوي على الفحم، يقدم مع صلصة ستيك دايان الكريمة. يقدم مع البطاطس المقلي وخضروات موسمية سوتيه.

#### Steak Diane

Charcoal-grilled prime steak, elegantly paired with a velvety Steak Diane sauce. Accompanied by golden, hand-cut fries and a medley of delicately sautéed seasonal vegetables. **BD 6.200**

### وجبة الأطفال

باستا بالصلصة الوردية، قطع الدجاج المقرمشة، بطاطس مقلية وقطع الخضار.

#### Kids Meal

Pasta with pink sauce, chicken nuggets, french fries and veggies. **BD 1.950**

ساجيتي بولونيز  
ساجيتي مع صلصة بولونيا الايطالية من اللحم المفروم والطماطم.

#### Spaghetti Bolognese

Spaghetti in Bologna tomato and minced beef ragu. **BD 3.500**



## ثشاورما وسندويتشات Shawarma & Sandwiches



### إسكندر كباب

شاورما اللحم على الطريقة التركية تقدم على الخبز الطازج وصلصة الطماطم واللبن، مع زبدة البابريكا.

#### Iskender Kabab

A Turkish specialty of beef shawarma on top of fresh bread with tomato sauce and yogurt on the side, with paprika butter. **BD 3.750**



### شاورما لحم أو دجاج

مع سلطة البصل وشرائح الطماطم والمخللات والطحينة.

#### Shawarma Sandwich Chicken / Beef

With onion, tomato slices, pickles and tahini. **BD 0.750**



**صحن شاورما**  
(دجاج / لحم)  
اختيارك من شاورما اللحم أو الدجاج.

**Shawarma Platter  
(Beef/Chicken)**  
Choice of beef or chicken  
shawarma. **BD 3.300**

**شاورما سوبريم**  
ساندوتش عملاق، ممتلي بشاورما اللحم  
والدجاج وشرائح الطماطم والخس  
والمخللات وجبنة الشيدر مع صلصة  
المايونيز الحارة.

**Shawarma Supreme**  
Long flat bread wrap loaded  
with meat and chicken  
shawarma, tomato slices,  
lettuce, pickles, cheddar cheese  
and spicy mayo. **1.450**



**سندويتش كباب**  
اختيارك من كفتة لحم الغنم أو  
الدجاج مع الخس والطماطم  
والبصل في الخبز العربي.

**Kabab Sandwich**  
Grilled lamb or chicken  
kofta kabab wrapped with  
lettuce, tomato and onion  
in Arabic bread. **BD 1.450**



**سندويتش شيش طاووق**  
قطع من أفخاذ الدجاج الطرية  
المشوية والملفوفة في الخس  
والطماطم والبصل في الخبز العربي.

**Sheesh Tawook Sandwich**  
Chunks of grilled tender  
chicken thighs wrapped with  
lettuce, tomato and onion  
in Arabic bread. **BD 1.450**

## أخباز Breads



**خبز عربي**  
**Arabic Bread** 3 قطع  
**BD 0.200** 3 pieces

**خبز بني**  
**Brown Bread** 1 قطعة  
**BD 0.200** 1 piece



**خبز الأبراج**  
**AlAbraaj Bread**  
**BD 0.200**  
1 قطعة  
1 piece



# أطباق جانبية Sides



## نودلز مشكلة

مع شرائح اللحم البقري والدجاج والربيان والكرنب والجزر والفاصوليا الخضراء مع البصل الأحمر والبصل الأخضر وفليفلة خضراء.

### Mixed Noodles

With shredded beef, chicken, prawns, cabbage, carrots, green beans, red onion, green capsicum and spring onion. **BD 3.350**

**نودلز مع الخضروات**  
النودلز الصينية مقلية في الووك الصيني مع الخضروات الطازجة والفليفلة الخضراء والبصل الأخضر.

### Vegetable Noodles

Wok-fried noodles with fresh vegetables, green capsicum and spring onion. **BD 2.800**



## رز مقلي بالخضار

**Vegetable Fried Rice**  
**BD 2.200**



## رز برياني

**Biryani Rice**  
**BD 1.350**



## رز مقلي مشكل

**Mixed Fried Rice**  
**BD 2.600**

## بطاطس بالسماق

**Sumac Potatoes**  
**BD 1.450**



## رز زعفران

**Saffron Rice**  
**BD 1.050**



## بطاطس مقلية

**French Fries**  
**BD 1.300**



## رز أبيض

**White Rice**  
**BD 0.950**



# كوكتيل COCKTAILS

## سلاش كوكتيل Slush Cocktails

سلاش ليمون - نعناع  
Lemon-Mint Slush  
BD 1.750



سلاش رمان - كركديه  
Pomegranate-Hibiscus  
Slush  
BD 2.350



سلاش فراولة-ليمون  
Strawberry-Lime Slush  
BD 2.050



## موهيتو Mojitos



موهيتو توت مشكل  
Berry Mix Mojito  
BD 2.700



موهيتو ليمون - نعناع  
Lemon-Mint Mojito  
BD 2.150



## عصائر طازجة Fresh Juices

Lemon Juice	1.700	عصير ليمون
Lemon Juice with Mint	1.750	عصير ليمون بالنعناع
Mango Juice	1.750	عصير مانجو
Watermelon Juice	1.750	عصير البطيخ
Orange Juice	1.850	عصير البرتقال
Pomegranate Juice	1.950	عصير رمان
Avocado Juice (with milk)	2.150	عصير أفوكادو (بالحليب)

## مشروبات ساخنة وباردة Hot & Cold Beverages

Coffee	0.500	قهوة
Espresso	0.500	إسبرسو
Cappuccino	0.700	كابوتشينو
Café Latte	0.700	كافيه لاتيه
Turkish Coffee	0.800	قهوة تركية
Tea	0.450	شاي
Green Tea	0.500	شاي أخضر
Tea with Mint	0.500	شاي بالنعناع
Soft Drinks	0.600	المشروبات الغازية
Water - Small	0.450	ماء - صغير
Water - Large	0.750	ماء - كبير

# الحلويات Desserts



كريم كراميل  
Crème Caramel  
BD 1.450



كنافة قشطة وجبنة طازجة  
Fresh Kunafa Cream & Cheese  
BD 1.900



أم علي  
Umm Ali  
BD 1.850



بودينغ الشوكولاتة  
مع آيس كريم الفانيليا  
Chocolate Pudding with  
Vanilla Ice Cream  
BD 2.000



٢ سكوب آيس كريم  
2 Scoops Ice Cream  
BD 1.600

**©All Rights Reserved 2026  
Al Abraaj Restaurants Group  
Kingdom of Bahrain**