

AZMI

MENU

Beirut, Downtown, Karagulla Building

Opening Hours - Everyday
08:00 am - 01:00 am

FOOD

Lebanese Cold Mezza

Tabbouleh	\$8
Fattouch	\$8
Rocca Beetroot	\$8
Hommos	\$7.5
Mutabbal	\$7.5
Hommos Pesto	\$7.5
Hommos Shawarma Beef	\$22
Hommos Shawarma Chicken	\$17
Hommos Lahme Ras Asfour	\$23
Batata el Beik	\$7.5
Warak Enab	\$9
Muhammara	\$8
Raheb Eggplant	\$9
Loubieh Bel Zeit	\$8
Hindbeh Bel Zeit	\$8.5
Labneh W Makdous	\$10
Labneh Plain	\$8
White Cheese (With Zaatar w Zeitoun)	\$8
Shanklish	\$8.5
Vegetables Cut Platter	\$7

مازة لبنانيّة باردة

تبّولة
فتّوش
روكا بالشمندر
حمص بطحينة
متبّل الباذنجان
حمص بالبيستو
حمص شاورما لحمة
حمص شاورما دجاج
حمص لحمة راس عصفور
بطاطا البيك
ورق عنب
محمرّة
باتنجان الراهب
لوبية بالزيت
هندبة بالزيت
لبنة و مكدوس
لبنة بلديّة
جبنة بيضا (مع صعتر وزيتون)
شנקليش
صحن خضرة مقطّعة

Raw Meat

Raw Kebbeh	\$19
Raw Habra	\$19
Raw Frakeh	\$19
Raw Meat Platter	\$40

Lebanese Hot Mezza

Ftiret Jebneh	\$14
Grilled Halloum	\$13
Halloumi Pesto	\$14
Batata Harra	\$8.5
Shrimps Provençal	\$18
Fattit Shawarma Lahme	\$22
Fattit Shrimps	\$24
Fattit Hommos	\$11
Fattit Batenjen	\$13
Falafel	\$10
Makanek	\$15
Sojok	\$15
Sawdet Djej	\$12
Lahme Ras Asfour	\$19.5
Lahme Ras Asfour Sauce Mustard	\$21
Chicken Basil	\$14
Sambousek Meat	\$12
Kebbeh Me2liyah	\$15
Rekakat Jebneh	\$12



لحمة نيّة

كبة نيّة
هبرة نيّة
فراكة نيّة
طليّة نيّة مشكّلة

مازة لبنانيّة ساخنة

فطيرة جبنة
حلّوم مشوي
حلّوم بالبيستو
بطاطا حرّة
قريدس بروفنسال
فتّة شاورما لحمه
فتّة قريدس
فتّة حمص
فتّة باذنجان
فلافل
مقانع
سجق
سودة الدجاج
لحمة راس عصفور
راس عصفور بصالصة الخردل
دجاج بالحبق والقرنبيط
سمبوسك لحمه
كبة مقلية
رقاقات بالجبنه



Lebanese Charcoal Grills

Em Azmi Mix Grill

1 Skewer of Taouk, 1 Skewer of Beef Brochette and 2 Skewers of Kafta.
Served with Garlic Paste, Grilled Tomatoes and Onions

\$31

Chicken Taouk

2 Skewers of Chicken Taouk, served with Garlic Paste

\$19.5

Lahmeh Mechwiye

2 Skewers of Beef Brochette, served with Biwaz, Grilled Onion and Tomato

\$31

Kafta Mechwiye

4 Skewers of Charcoal-Grilled Kafta, served with Biwaz, Grilled Onion and Tomato

\$19.5

Arayes Kafta

Kafta Spread into Lebanese Pita Bread, Charcoal-Grilled and served with Rocca & Yoghurt

\$19.5

Grilled Half-Chicken

Charcoal Half -Grilled Boneless Chicken, Served with Garlic Paste, Pickles and Grilled Vegetables

\$20

Grilled Chicken Wings

Grilled Chicken Wings, Served with Garlic Paste and Pickles

\$14



Breakfast

Served between 1:00am and 12:00pm

Foul

\$7

Balila 7ab

\$7

Balila Mdammas

\$7

Mousabaha

\$7

Fattit Shawarma Lahme

\$22

Fattit Shrimps

\$24

Fattit Hommos

\$11

Fattit Batenjen

\$13

Grilled Halloum

\$13

مشاوي لبنانيّة

مشاوي ام عزمي

سيخ طاووق مشوي, سيخ لحمة مشويّة وسيخين كفتة, مع ثوم, بندورة وبصل مشوي

شيش طاووق

سيخين طاووق دجاج مشوي على الفحم يقدّم مع ثوم

لحمة مشويّة

سيخين لحمة مشويّة تقدّم مع البيواز, بندورة وبصل مشويّة

كفتة مشويّة

أربعة أسياخ من الكفتة المشويّة, تقدّم مع بيواز, بندورة وبصل مشويّة

عرايس كفتة

خبز لبناني محشي كفتة, مشوي على الفحم. 8 قطع, تقدّم مع الروكا واللبن

نصف فرّوج مشوي

نصف فرّوج مسحب ومشوي عالفحم, يقدّم مع الثوم والكبيس والخضار المشويّة

جوانح دجاج مشويّة

تقدّم مع الثوم والكبيس



ترويقة بعزمي

تقدّم بين الساعة الواحدة صباحا والثانية عشرة ظهرا

فول

بليلة حب

بليلة مدمسة

مسبحة بيروتيّة

فتّة شاورما لحمة

فتّة قريدس

فتّة حمص

فتّة باذنجان

حلّوم مشوي

.....◆	Halloumi Pesto	\$14
◆.....	Fried Eggs	\$6
◆.....	Mixed Fried Eggs	\$6
◆.....	Eggs With Kawarma (Mixed or Sunny)	\$11
◆.....	Fried Eggs with Sojok (Mixed or Sunny)	\$11
◆.....	Fried Eggs with Makanek (Mixed or Sunny)	\$11
◆.....	Labneh Plain	\$8
◆.....	Labneh & Makdous	\$10
◆.....		

.....◆	حلوم بالبيستو
◆.....	بيض مقلي عيون
◆.....	بيض مخفوق
◆.....	بيض بالقاورما (مخفوق أو عيون)
◆.....	بيض وسجق (مخفوق أو عيون)
◆.....	بيض ومقانع (مخفوق أو عيون)
◆.....	لبنة بلديّة
◆.....	لبنة و مكدوس
◆.....	



Appetizers

.....◆	Cheese Ftireh	\$14
◆.....	Halloum Jabaleh Fresh Halloum Patty, With Rocca and Heirloom Tomatoes, with Lemon Mint Sauce	\$17
◆.....	Lentil Soup Served with Lemon & Fried Homemade Bread	\$9
◆.....	Mushroom Bianca Cream Of Mushroom Soup, Served with Homemade croutons	\$11
◆.....	Shrimps Dynamite Rock Shrimps with Homemade Spicy Dynamite Sauce, Our Way!	\$22
◆.....	French Fries	\$9
◆.....	Truffle Fries Crunchy fries Mixed and Dazzled with Truffle mayo and parmesan	\$12
◆.....	Chicken Quesadillas Slices of Tortilla filled with Mexican Chicken mix, Served with Pico de Gallo, Guacamole and Sour Cream sauce	\$22
◆.....	Chicken Wings Your Choice of BBQ or Buffalo sauce	\$14
◆.....		

مقبّلات

.....◆	فطيرة جبنة
◆.....	حلوم جبلي حلوم طازج مشوي مع روكا وصالصة الحامض بالنعنع والبنندورة الجبليّ
◆.....	شوربة العدس تقدّم مع الحامض والخبز المقلي
◆.....	شوربة الفطر البيضاء شوربة كريما الفطر, تقدّم مع التوست
◆.....	قريدس ديناميت قريدس مقرمش مع صالصة ديناميت خاصة وحارّة قليلاً
◆.....	بطاطا مقلية
◆.....	بطاطا مقلية بالكما بطاطا مقلية بنكهة الكما البرّي و المايونيز وجبنة البارميزان
◆.....	كاسادياس بالدجاج شرائح التورتيا المحشوة بخليط الدجاج المكسيكي , تقدّم مع الصالصات المكسيكيّة
◆.....	جوانح الدجاج مع إختيارك من صالصة الباركيو أو البوفالو الحارّة
◆.....	

Salads

Chicken Caesar Salad

Grilled Chicken Breast, Romaine Lettuce, Parmesan, Croutons, and our Famous Caesar dressing

\$21

Burrata

Italian Burrata Cheese, Cherry Tomatoes, Arugula and Pesto Sauce

\$25

Artichoke Salad (Passion Mustard Dressing)

Green Mesclun, Artichoke Hearts and Beetroot cubes, Raddish, Green Apples and Walnuts with Dried Figs & Sundried Tomatoes

\$21

Babylonia Quinoa (Special Dressing)

Grilled Taouk, Romaine Lettuce, Purslane, Green Thyme Leaves, Rocca, Cucumber, Cherry Tomatoes, Raddish, Olives, Fresh Garlic Chops, Coriander and Cumin

\$19

Crab Salad (Garlic Cilantro Dressing)

Crab Mix, Lettuce, Cabbage, Carrots, Cucumber, Corn, Mushrooms and Avocado

\$19

Quinoa Feta (Lemon-Oil Dressing)

Feta Cheese, Mesclun, Cherry Tomatoes, Thyme, Purslane

\$18

Sandwiches Platters

Shawarma Chicken Sandwich

\$17

Shawarma Beef Sandwich

\$19

Chicken D-Light Sandwich (Grilled Potatoes and Side Salad)

Grilled Chicken Breast in Submarine Bread, Caesar Spread, Dill Pickles, Fresh Rocca and Avocado Slices

\$19

Steak Sandwich (Side salad and Fries)

Marinated Beef tenderloin with Swiss cheese, Sauce Barbecue-Mayo , Arugula, Mushrooms, corn and tri-color bell peppers

\$28

Burgers

Smokey Rosemary

Another version of Homemade Black Angus Burger Patty, With Swiss Cheese and Mushroom Sauce, Arugula and Perfumed in Rosemary Wood

\$24

Treasure Island

Soft Black Angus Burger Patty, Caramelized Onion and Mushroom, and Herbed Mayo, in a Sea of Black Truffle and Wild Mushroom Sizzling Lava

\$24

السلطات

سيزر بالدجاج

دجاج مشوي, خس روماني, بارميزان, توست وصالصة السيزر الخاصة

بوراتا

جينة البوراتا الايطالية, بندورة كرزية, روكا إيطالية وصالصة البيستو

أرضي شوكة (صالصة الباشن والخردل)

خليط من الحشائش الخضراء الجليّة مع الأرضي شوكة والشمندر والفجل البرّي, تين مجفّف, جوز وتفاح أخضر والبندورة المجفّفة

بابيلونيا بالكينوا (صالصة خاصة)

طاووق مشوي, خس روماني, بقلة, صعتر أخضر, روكا, خيار, بندورة كرزيّة, فجل, زيتون, ثوم, كزبرة وكّمون

سلطة الكراب (صالصة الكزبرة بالثوم)

خلطة الكراب, خس, ملفوف, جزر, خيار, ذرة, فطر, أفوكادو

سلطة الفيتّا بالكينوا (صالصة خاصة)

جينة الفيتّا, خس أخضر مشكّل, بقلة, صعتر أخضر, بندورة كرزيّة

الساندويشات

شاورما دجاج

شاورما لحمة

ساندويش دجاج-لايت (تقدّم مع بطاطا مشويّة وسلطة)

صدر دجاج مشوي, خبز سابمارين, صلصة سيزر مع كبيس وروكا وقطع أفوكادو

ستيك (تقدّم مع البطاطا المقلية و سلطة خاصّة)

شربات اللحمة المتبلة بالصويا بصالصة الباركيو و المايونيز , مع الجبنة السويسرية , الروكا الايطالية , ذرة, فطر وفليفلة

برغر

سموكي روزميري

لحمة البرغر بنكهة خاصّة, جينة سويسريّة وفطر مع مايونيز بالأعشاب, روكا إيطاليّة, مدخنة بخطر إكليل الجبل

جزيرة الكنز

لحمة البرغر المهروسة, مع مايونيز بالأعشاب, بصل مكرومل مع الفطر البرّي. وبحر من صالصة الكما والفطر بالكريما

Pizza

Margherita

Italian Special Sauce and Fresh Mozzarella Cheese

\$18

Veggie

Zucchini, Eggplant, Mushrooms, Shredded Olives and Bell Pepper

\$19

Pepperoni

The Italian Twist with Smoky Beef Pepperoni

\$22

Tartufo Pizza

Shiitake Mushroom, Swiss Cheese, Truffle Mayo, Parmesan Cheese, Arugula

\$24

Pizza Burrata

Italian Burrata Cheese, with Cherry Tomatoes and Parmesan

\$24



بيتزا

مارغريتا

صالصة بندورة ايطاليّة مع الموزاريلا

بالخضار

كوسى, باذنجان, فطر, زيتون, وفليفلة

بيبيروني

صالصة ايطاليّة مع البيبيروني والموزاريلا

تارتوفو

فطر الشيتاكي, جبنة سويسريّة, مايونيز بالكما, بارميزان, و روكا ايطاليّة

بيتزا بوراتا

جبنة البوراتا الإيطالية, مع باندورة كرزية وبارميزان



Pasta

Pasta Bellucci

Liguine Pasta With Mushroom Creamy Sauce & Flavored Chicken Escalope. Topped with Arugula & Parmesan

\$24

Tagliatelle Alfredo

White Creamy Sauce with Grilled Chicken and Mushrooms , Parmesan

\$23

Linguine Pesto Shrimps

Pesto Creamy Sauce, With Shrimps and Parmesan

\$26

Penne Al Arrabiata

We do it our own way with Fresh Tomato Herbs Sauce, Not Spicy

\$15

باستا

باستا بيلوتشي

باستا لينغويني مع صالصة كريمة الفطر وإسكالوب دجاج , مع الروكا الخضراء والبارميزان

تاغلياتيل الفريديو

باستا التاغلياتيل مع صالصة كريمة ودجاج مشوي وفطر طازج و البارميزان

لينغويني قريديس بالبيستو

صالصة البيستو بالكريما والقريديس

بيني أرابياتا

باستا البيني مع صالصة البندورة الطازجة بالأعشاب, غير حارة



Main Platters

Chicken Brava

220 grs. Of Grilled Marinated Chicken Breast, with Sautéed Veggies, side potato truffle sauce

\$27

Ragnar

Curly Fries, Mac & Cheese and homemade Escalope. Topped with Vikings' sauce, Jalapeño and Paprika

\$29

Grilled Prawns

Served with Traditional Thousand Islands Sauce and Fries

\$32

Black Angus Steak (With Mushroom or Pepper Sauce)

Char-Grilled Black Angus Beef Filet, Served with Steak Fries and Sautéed Veggies, and French Baguette

\$55

Beef-Tek With Fries

Beef Medallions Braised in Butter, Lemon, Coriander and Garlic, Served with Fries

\$39

Grilled Salmon Filet

Served with Sautéed Vegetables and Mashed Potatoes

\$42



Tabikh

Mloukhiyeh w Rez

\$22

Burghol bel Banadoura

Served with Lebanese Flavored Yoghurt

\$17

Rez 3a Djej

Served with Chicken Stew Gravy and Nuts

\$22

Kebbeh b Laban With Shish Barak

Kebbeh, Chich Barak, and Homemade Yoghurt Stew. Served with White Rice

\$22

Chicken Fokhara

Grilled Marinated Chicken Brochettes over a bed of Sliced Potatoes, Lemon, Garlic and Coriandre Sauce. Cheese on top and White Rice on Side

\$22

الأطباق الرئيسيّة

دجاج برافا

٢٢٠ غ من شرائح الدجاج المشويّة مع الخضار السوتيه وتقدّم مع البطاطا برافا بصالصة الكما

راغنر

بطاطا كيرلي, مكاروني بالجينة مع إسكالوب دجاج, صالصة الفايكنغ, جالابينو وباريكا

قريدس مشوي

تقدّم مع صالصة تاوزند آيلاند التقليديّة وبطاطا مقلية

ستيك بلاك انغوس (مع إختيارك من صالصة الفطر او الفلفل)

تقدّم مع بطاطا مقلية وخضار, وباغيت فرنسيّة

بفتاك وبطاطا

شركات من اللحمه المتبلّة بالزبدة والحامض مع الثوم والكزبرة والفطر. تقدّم مع البطاطا المقلية

فيليه السالمون المشوي

تقدّم مع خضار وبطاطا مهروسة



طبيخ

ملوخيّة ورز

برغل بالبندورة

لا أكثر ولا أقل... تقدّم مع لبن

رز ع دجاج

مع الصالصة الشرقيّة والمكسرات

كبة بلبن مع شيش برك

كبة, شيش برك باللبن. تقدّم مع الرز الأبيض

دجاج بالفخارة

دجاج مشوي عبل الفحم مع رشائح البطاطا بالثوم والكزبرة واحلامض واجلبنة. تقدّم مع الرز الأبيض

Helwa Ya Baladi

Crème Brulée	\$12
Fraisier	\$10
Foret Noir	\$10
Tiramisu	\$10
Bahamas	\$10
Pain Perdu	\$17
Ghazal Beirut	\$17
Azmilieh	\$14
Em Ali	\$16
Konafa Nabolsieh	\$22
Kashta W Asal	\$15
Frozen Cheese Cake	\$15
Big Hani	\$22
Mawasem Azmi	\$55

حلوة يا بلدي

كريم بروليه
فريزييه
فوريه نوار
تيراميسو
باهاماس
بان باردو
غزل بيروت
عزмилиّة
إم علي
كنافة نابلسيّة
صحن قشطة وعسل
فروزن شيز كيك
بيغ هاني
مواسم عزمي



Manakish

Zaatar	\$5.5
Jebneh	\$10
Akkawi	\$10
Lahm B Ajin	\$12
Belghari w Banadoura	\$10
Kechek	\$10
Turkey & Cheese	\$12.5
Zaatar W Jebneh Mix	\$7
Zaatar W Jebneh Nos/Nos	\$7
Kafta W Jebneh	\$17
Zaatar W Labneh	\$7

مناقيش

زعتري
جبنة
عكاوي
لحم بعجين
بلغاري وبندورة
كشك
حبش وجبنة
زعتري و جبنة ميكس
زعتري و جبنة نص\نص
كفتة و جبنة
زعتري و لبننة



Kaak

Kaakit Picon	\$8.5
Kaakit Jebneh Mix	\$11
Kaakit Turkey & Cheese	\$14
Kaakit Labneh w Zaatar	\$7.5

كعك

كعكة بيكون
كعكة جبنة ميكس
كعكة حبش و جبنة
كعكة لبننة وزعتري

SUSHI

Plated Set

Salmon Set (16 Pieces) \$55

Crispy Salmon, Furikake Salmon, Hosono Maki Salmon, Sushi Salmon, Sashimi Salmon

Mix Set (15 Pieces) \$35

Fuji, Hawaiian, Crispy Crazy, Salmon Sashimi

Salads & Appetizers

Wakame Salad \$12

Fresh Wakame, Sesame Sauce

Kani Salad \$15

Crab Sticks, Cucumber, Carrots, Tobico, Kani Sauce, Mango, Avocado

Crispy Salmon Salad \$28

Salmon, Ebiko, Crunchy, Spicy Sauce

Crispy Tuna Salad \$27

Tuna, Ebiko, Crunchy, Spicy Sauce

Salmon Tataki \$14

Torched Salmon, Togarashi, Jalapeño, Leeks, Sesame, Special Sauce

Tuna Tataki \$11

Torches Tuna, Togarashi, Jalapeño, Leeks, Sesame, Special Sauce

Dragons

Tokyo (6 Cuts) \$20

Breaded and Fried, Salmon, Crab, Shrimps, Special Sauce

Original Dragon (8 Cuts) \$16

Shrimp Tempura, Avocado, Special Sauce

Crocodile (8 Cuts) \$22.5

Shrimp Tempura, Mango, Special Sauce

Caterpillar (8 Cuts) \$19.5

Shrimp Tempura, Avocado, Salmon, Special Sauce

Uramaki (4 Cuts)

Konnichiwa \$9

Grilled Salmon, Teriyaki Sauce, Sesame, Avocado Wrap

Crazy Crispy \$6

Mix Crab, Mayonnaise, Crispy

Crispy Salmon \$12

Avocado, Salmon, Spicy Crunchy Sauce, Salmon Wrap

Chili Shrimp \$9.5

Chili Garlic Sauce, Jalapeno, Minced Shrimps, Crunchy Wrap

Volcano Salmon \$16

Spicy Salmon, Crispy

Volcano Tuna \$15

Spicy Tuna, Crispy

Furikake Salmon \$16

Marinated Salmon, Furikake Wrap

Green Roll \$6

Avocado, Cucumber, Mango, Asparagus

Salad Roll \$6

Avocado, Cucumber, Carrots, Rocket, Sesame

Special Tuna \$10

Fresh Tuna, Avocado, Special Sauce

Cheesy \$9.5

Salmon, Philadelphia Cheese, Cucumber



Special Uramaki (4 Cuts)

◆.....◆
Fuji \$7
Avocado, Salmon, Shrimp, Crab, Ebico, Special Sauce

◆.....◆
Samurai \$13
Spicy Crab, Salmon, Crispy, Teriyaki

◆.....◆
Temptation \$16
Salmon, Mango, Avocado, Special Sauce

◆.....◆
Hawaiian \$12
Crab, Shrimp, Mango, Kiwi

◆.....◆
Geisha \$14
Salmon, Crab, Tuna, Tobico, Leeks, Coriander Wrap, Special Sauce

◆.....◆
Salmon Ikura \$22
Salmon, Crazy Crab, Salmon Roe Topping

◆.....◆
Twister \$16
Salmon, Avocado, Crab Mix, Tobico, Special Sauce (No Rice, No Nori)

◆.....◆
Fresh Crab Roll \$24
Fresh Crab Meat, Crispy, Leeks, Black Sesame

◆.....◆
Naked Cheesy Salmon \$17
Salmon, Avocado, Cheese

◆.....◆
Ebi Truffle \$10
Shrimp Tempura, Mix Sesame, Truffle Sauce

◆.....◆
Naked Island \$12.5
Avocado, Salmon, Mango

◆.....◆
Fashion \$15
Salmon, Avocado, Crab, Shrimp, Special Sauce

Hosomaki (3 Cuts)

◆.....◆
Cucumber \$5.5

◆.....◆
Avocado \$6

◆.....◆
Salmon \$8

◆.....◆
Tuna \$7

◆.....◆
Shrimp \$8

◆.....◆
Crab \$6.5

◆.....◆
Mango \$6.5

Sushi (Cuts)

◆.....◆
Salmon \$10

◆.....◆
Tuna \$9

◆.....◆
Crab \$7

◆.....◆
Shrimp \$10

◆.....◆
Tempura \$8

Sashimi (3Pcs)

◆.....◆
Salmon \$13

◆.....◆
Tuna \$12

◆.....◆
Crab \$7

◆.....◆
Shrimp \$12



BARISTA

Hot Beverages

Lebanese Coffee	\$5.5
Espresso	\$5.5
Espresso Doppio	\$7
Cappuccino	\$8
Macchiato Caldo	\$6
Caramel Macchiato	\$7
Nescafé (Coffee Mate)	\$6
Nescafe (Hot Milk)	\$6
Ginger Honey & Lemon	\$7
American Coffee	\$6
Hot Chocolate	\$7.5
Hot Chocolate Red Velvet	\$8
Hot Chocolate Mallow (Marshmallow & Corn Flakes)	\$8
Piccolo Cafe	\$5.5
Tea (Cup)	\$5
Teapot (For 2)	\$7
Lebanese Fresh Black Tea (Pot for 2)	\$7
Herbal Infusions (Cup)	\$6
Sahlab Zehlewe (With Kaak and Cinnamon)	\$8

المشروبات الساخنة

قهوة لبنانيّة
اسبرسو
اسبرسو دوپيو
كابتشينو
ماكياتو
كاراميل ماكياتو
نسكافيه (كوفي مايت)
نسكافيه (بالحليب)
زنجبيل بالعسل والليمون
قهوة أميركيّة
شوكولا ساخن
شوكولا ساخن بالبندق
شوكولا ساخن (بالمرشميللو والكورن فليكس)
قهوة بيكولو
شاي (فنجان)
إبريق شاي (لشخصين)
إبريق شاي خمير لبناني (لشخصين)
زهورات
سحلب زحلاوي (مع كعك وقرفة)



Latte Coffee-Bar

Cafe Latte	\$7.5
Blue Latte Espresso (Milk, Blue Curaçao)	\$8.5
Spanish Latte (Espresso, Milk, Condensed Milk, Caramel)	\$8.5
Strawberry Latte (Espresso, Milk, Strawberry Puree)	\$8.5
Coco Latte (Espresso, Milk, Coconut Concentrated)	\$8.5
Cafe Mocha	\$8.5

Fresh Juices

Orange Juice	\$6
Apple Juice	\$7
Carrot Juice	\$7
Strawberry Juice	\$7
Pomegranate Juice	\$12
Lemonade	\$6
Minted Lemonade	\$6
Basil Lemonade	\$6
Laban Iran	\$6
Minted Laban Iran	\$6
Jellab (With Almonds, Raisins and Pine Seeds)	\$6

بار-لاتيه

كافيه لاتيه
لاتيه بلو (إسبرسو، حليب، بلو كوراساو)
سبانيش لاتيه (إسبرسو، حليب، حليب مركّز ومحلّى، كاراميل)
لاتيه بالفريز (إسبرسو، حليب، عصير الفريز المركّز)
كوكو لاتيه (إسبرسو، حليب، عصير جوز الهند المركّز)
كافيه موكا

عصير طبيعي

عصير برتقال
عصير تفاح
عصير الجزر
عصير الفريز
عصير الرمان
ليموناضة
ليموناضة بالنعنع
ليموناضة بالحبق
لبن عيران
لبن عيران بالنعنع
جلاب (مع اللوز، الزبيب، والصنوبر)



Softies

Ice Tea Peach	\$4
Mineral Water 1/1	\$5.5
Mineral Water 1/2	\$3.5
Sparkling Water (Perrier 250 ml)	\$7
Sparkling Water (S.Pellegrino 250 ml)	\$6.5
Sparkling Water (S. Pellegrino 750 ml)	\$9.5
Energy Drink Red Bull	\$7
Soft Drink (Pepsi, Miranda, 7up...)	\$3.5

Smoothies

Raspberry Yoghurt Greek Yoghurt, Vanilla Ice Cream, Raspberry, Oats mix.	\$13
Tropical Passion Mango smoothie, Passion Fruit Smoothie, Fresh Banana, Fresh Mango, Cherry Maraschino	\$13
Strawberry Lychee Strawberry Smoothie, Lychee Fruit	\$13
Summer Breeze Fresh Pineapple, Peach Smoothie, Fresh Orange Juice, Grenadine	\$13

مرطبات

آيس-تي درّاق
مياه معدنيّة 1/1
مياه معدنيّة 1/2
مياه غازيّة (بيريه ٢٥٠ مل)
مياه غازيّة (س.بيليجرينو ٢٥٠ مل)
مياه غازيّة (س.بيليجرينو ٧٥٠ مل)
مشروب طاقة
بيبسي, سفن أب, ميريندا...

سموديز

لبن بالتوت لبن يوناني, بوظة فانيلا, توت, رقائق القمح
تروبيكال باشن باشن فروت, مانغو, موز, ماراسكينو
ستروبري ليتشي سمودي فريز, ليتشي
سامر بريز أناس, درّاق, عصير برتقال طازج, غرينادين



Milk Shake Universe

KitKat

Ice Cream, Whipped Cream, Milk, Kitkat, Nutella

\$15

Vanilla

Vanilla Ice Cream, Whipped Cream, Milk

\$15

Lotus

Vanilla ice Cream, Whipped Cream, Milk, Lotus, Caramel

\$15

Chocolate

Chocolate ice Cream, Whipped Cream, Milk

\$15

Strawberry

Strawberry ice Cream, Whipped Cream, Milk

\$15

Oreo

Oreo Ice Cream, Whipped Cream, Milk, Dark Chocolate

\$15

Oh-Azmi Shake

Arabian Ice Cream, Whipped Cream, Milk, Blue Curaçao, Banana, Pistachio

\$15



Barmil & Fruits

Barmil Cocktail

Seasonal Cut Fruits, Strawberry Juice, Avocado Juice, Fresh Kashta, Kernels, Honey

\$17

Avocado

Avocado Purée, Milk, Sugar Syrup, Kashta, Kernels, Honey

\$15

Avocado Royale

Avocado Purée, Mango And Strawberry Chunks, Nutella Chocolate, Kashta, Kernels, Honey

\$18

Fruit Lava

Seasonal Fruit Juice, Kashta, Honey

\$14

Banana Milk

Banana, Fresh Milk, Honey

\$12

Strawberry-Banana Milk

Banana, Fresh Strawberry, Milk, Honey

\$12

ميلك شايك

كيت كات

بوطة كيت كات, كريم, حليب, كيت كات, نوتيللا

فانيلا

بوطة فانيلا, كريم, حليب

لوتوس

بوطة فانيلا, كريم, حليب, لوتوس, كاراميل

شوكولا

بوطة شوكولا, كريم, حليب

فريز

بوطة فريز, كريم, حليب

أوريو

بوطة أوريو, كريم, حليب, شوكولا داكن

عزمي

بوطة مسك, كريم, حليب, بلو كوراساو, موز, فستق حليبي



براميل فاكهة

برميل كوكتيل

فاكهة موسميّة واستوائية, عصير فريز, عصير أفوكادو, قشطة, قلوبات, عسل

أفوكادو

عصير أفوكادو, حليب, قطر, قشطة, قلوبات, عسل

أفوكادو رويال

عصير أفوكادو, قطع مانغا وفريز, شوكولا نوتيللا, قشطة, قلوبات, عسل

فروت لاقا

عصير فواكه, قشطة, عسل

موز وحليب

موز, حليب, عسل

فريز وموز وحليب

موز, فريز, حليب, عسل

Signature Drinks

International Mojito	\$12
Mint, Lime, Brown Sugar, seven up	
Ocean Wave Mojito	\$12
Mint, Lime, Brown Sugar, seven up, Blue Curaçao Liquor	
El Baron Mojito	\$12
Mint, Lime, Brown Sugar, Seven up, Strawberry	
Passion Mojito	\$12
Mint, Lime, Brown Sugar, Seven up, Passion Fruit	
Coco Chanel	\$12
Coconut Juice, Lemon, Blue Curaçao Liquor, Red Bull	
Caribbean Dream	\$12
Orange Juice, Peach, Raspberry	
Sangria Pitcher	\$18
Red Grape Juice, Orange Juice, Lemonade, Raspberry Juice Mixed Berries, Apple, Orange, Lemon Chunks	
Azmipolitan	\$12
Cranberry Juice, Lemonade, Orange Juice, Triple Sec	
Mango Mule	\$12
Mango Juice, Lemon Juice, Ginger Juice, Cucumber, 7up	
Sparkling Basil	\$12
Fresh Basil, Lemonade Juice, Brown Sugar, 7up	
Rosemary Citrus	\$12
Orange Juice, Grapefruit, Lemon and Rosemary Juice	

Coffee Lovers

Sub-Zero Mocha	\$11
Milk, Chocolate, Mocha Mix	
Vanilla Frappé	\$11
Milk, Mocha Mix, Vanilla	
Oreo Delice	\$11
Milk, Mocha Mix, Vanilla, Oreo	
Caramel Frappé	\$11
Milk, Caramel, Mocha Mix	
Tiramisu Heaven	\$11
Milk, Irish Syrup, Mocha Mix	
Toffee Coffee	\$11
Milk, Toffee, Mocha Mix	
Latte Slash	\$11
Espresso, Milk, Frozen	

مشروبات عزمي

انترناشونال موهيتو	
نعنع, حامض, سكر أسمر, مشروب غازي	
اوشن وايف موهيتو	
نعنع, حامض, سكر أسمر, مشروب غازي, ليكور بلو كوراساو	
موهيتو البارون	
نعنع, حامض, سكر أسمر, مشروب غازي, فريز	
موهيتو باشن	
نعنع, حامض, سكر أسمر, مشروب غازي, باشن فروت	
كوكو شانيل	
عصير جوز الهند, حامض, ليكور خاص, ريد بول	
كاريبيان دريم	
عصير برتقال, دَرّاق, توت	
سانغريا بيتشر	
عصير عنب أحمر, عصير برتقال, ليموناضة, توت, فاكهة استوائية, تَفّاح, وبرتقال وحامض	
عزمبوليتان	
كرانبييري, ليموناضة, برتقال, تريبل سيك	
مانغو ميول	
عصير مانغا, حامض, زنجبيل, خيار, سفن أب	
سباركلينغ بايزل	
حبق أخضر, حماض, سكر أسمر, سفن أب	
روزماري سيتروس	
عصير برتقال, جريبفروت, حامض, وإكليل الجب	

لعشّاق القهوة

ساب-زيرو موكا	
حليب, شوكولا, خلطة موكا خاصّة	
فانيلا فرايّه	
حليب, خلطة موكا خاصّة, فانيلا	
أوريو ديليس	
حليب, خلطة موكا خاصّة, فانيلا, أوريو	
كاراميل فرايّه	
حليب, خلطة موكا خاصّة, كاراميل	
تيراميسو هيغن	
حليب, خلطة موكا خاصّة, إيريش كريم	
توفي كوفي	
حليب, خلطة موكا خاصّة, توفي	
لاّتيه سلاش	
إسبرسو, حليب, ثلج	

ALCOHOLIC BEVERAGES

Apéritifs

	Glass	Bottle 1/1	Bottle 1/2
Aperol	\$8	\$80	-
Ricard	\$8	\$80	-
Pastis	\$8	\$80	-
Martini Bianco	\$8	\$80	-
Martini Rosso	\$8	\$80	-
Martini Dry	\$8	\$80	-
Fernet Branca	\$10	\$100	-
Fernet Branca Mentha	\$10	\$100	-
Campari	\$8	\$80	-

Gin

Gordon's	\$8	\$80	-
Beefeater	\$8	\$80	-
Bombay Sapphire	\$8	\$80	-
Hendrick's	\$10	\$100	-

Tequila

Jose Cuervo	\$8	\$80	-
Jose Cuervo Gold	\$10	\$100	-

Rum

	Glass	Bottle 1/1	Bottle 1/2
◆.....◆			
Bacardi	\$8	\$80	-
◆.....◆			
Cachaça	\$8	\$80	-
◆.....◆			
Havana Club	\$10	\$100	-
◆.....◆			

Wine

White

Ksara Blanc de Blancs	\$9	\$30	\$20
◆.....◆			
Kefraya Blanc de Blancs	\$9	\$30	\$20
◆.....◆			
Musar Jeune	\$9	\$30	\$20
◆.....◆			
Ixsir Altitudes	\$12	\$40	-
◆.....◆			

Red

Ksara Réserve du Couvent	\$9	\$30	\$20
◆.....◆			
Kefraya Bretèches	\$9	\$30	\$20
◆.....◆			
Musar Jeune	\$9	\$30	\$20
◆.....◆			
Musar HOCHAR	\$15	\$55	-
◆.....◆			
Ixsir Altitudes	\$12	\$40	-
◆.....◆			

Rosé

Ksara Sunset	\$9	\$30	\$20
◆.....◆			
Kefraya Myst	\$9	\$30	\$20
◆.....◆			
Musar Jeune	\$9	\$30	\$20
◆.....◆			
Ixsir Altitudes	\$12	\$40	-
◆.....◆			

Champagne

	Glass	Bottle 1/1	Bottle 1/2
◆.....◆			
Laurent-Perrier Brut	-	\$240	-
◆.....◆			
Laurent-Perrier Rosé	-	\$380	-
◆.....◆			
Moët & Chandon Brut	-	\$260	-
◆.....◆			
Moët & Chandon Rosé	-	\$400	-
◆.....◆			

Prosecco

◆.....◆			
Bottega White Gold	-	\$240	-
◆.....◆			
Bottega Prosecco	\$24	\$80	-
◆.....◆			

Cognac

◆.....◆			
Courvoisier VSOP	\$22	\$220	-
◆.....◆			
Hennessy VS	\$18	\$180	-
◆.....◆			
Hennessy XO	\$75	\$750	-
◆.....◆			
Rémy Martin VSOP	\$26	\$260	-
◆.....◆			
Rémy Martin XO	\$75	\$750	-
◆.....◆			

Arak

◆.....◆			
Brun	\$6	\$45	\$30
◆.....◆			
Ksarak	\$6	\$45	\$30
◆.....◆			
Musar	\$7.5	\$55	\$35
◆.....◆			

Vodka

	Glass	Bottle 1/1	Bottle 1/2
◆.....◆			
Absolut	\$8	\$80	\$50
◆.....◆			
Smirnoff	\$8	\$80	-
◆.....◆			
Stolichnaya	\$8	\$80	\$50
◆.....◆			
Stolichnaya Gold	\$10	\$100	-
◆.....◆			
Stolichnaya Elit	\$15	\$150	-
◆.....◆			
Russian Standard	\$8	\$80	-
◆.....◆			
Grey Goose	\$15	\$150	-
◆.....◆			
Belvedere	\$24	\$240	-
◆.....◆			

Liqueurs

◆.....◆			
Cointreau	\$10	\$100	-
◆.....◆			
Grand Marnier	\$15	\$150	-
◆.....◆			
Goldschläger	\$10	\$100	-
◆.....◆			
Jägermeister	\$10	\$100	-
◆.....◆			
Limoncello	\$8	\$80	-
◆.....◆			
Grappa	\$8	\$80	-
◆.....◆			
Baileys	\$8	\$80	-
◆.....◆			
Sambuca White	\$8	\$80	-
◆.....◆			

Beer

◆.....◆			
Almaza	\$6		
◆.....◆			
Almaza Light	\$6		
◆.....◆			
Beirut Beer	\$6		
◆.....◆			
Laziza Non-Alcoholic	\$5		
◆.....◆			
Heineken	\$7		
◆.....◆			

Scotch Whisky

	Glass	Bottle 1/1	Bottle 1/2
◆.....◆			
Dewar's White Label	\$8	\$80	\$50
◆.....◆			
Dewar's 12	\$10	\$100	\$60
◆.....◆			
J&B Rare	\$8	\$80	\$50
◆.....◆			
The Famous Grouse	\$8	\$80	-
◆.....◆			
Chivas Regal	\$10	\$100	\$60
◆.....◆			
Chivas Regal 18	\$30	\$300	-
◆.....◆			
Chivas Regal Royal Salute 21	\$35	\$350	-
◆.....◆			
Johnnie Walker Red Label	\$8	\$80	\$50
◆.....◆			
Johnnie Walker Black Label	\$10	\$100	\$60
◆.....◆			
Johnnie Walker Double Black	\$18	\$180	-
◆.....◆			
Johnnie Walker Gold Reserve	\$24	\$240	-
◆.....◆			
Johnnie Walker Blue Label	\$90	\$900	-
◆.....◆			
Dimple	\$13.5	\$135	-
◆.....◆			
Old Parr	\$18	\$180	-
◆.....◆			

Bourbon & Irish Whisky

◆.....◆			
Jack Daniel's	\$10	\$100	-
◆.....◆			
Jack Daniel's Single Barrel	\$24	\$240	-
◆.....◆			
Maker's Mark	\$18	\$180	-
◆.....◆			
Jim Beam	\$10	\$100	-
◆.....◆			
Jameson	\$8	\$80	-
◆.....◆			

Malt Whisky

◆.....◆			
Glenfiddich	\$13.5	\$135	-
◆.....◆			
The Macallan 12	\$24	\$240	-
◆.....◆			
Monkey Shoulder	\$10	\$100	-
◆.....◆			

SHISHA

Moassal Flavors

\$11

معسل

Ajami

\$13

عجمي

Head Refill

\$6

غيار راس

AZMI

For more Info or Reservation: +961 70 922 262