



English Menu

القائمة العربية

Breakfast Menu

Appetizers

Salads

Steaks - Prime Selections

Burgers

Snowbar's Signature Mains

Wood Oven Pizza

Pasta

Kids Menu

Savor Something Sweet

Drinks Menu

Argeleh (Shisha)



Snowbar © 2025

قائمة الإفطار

المقبلات

السلطات

ستيك

البرغر

أطباق صنوبر الخاصة

بيتزا ع الحطب

الباستا

قائمة الأطفال

حلويات

قائمة المشروبات

أرجيلة (شيشة)



Snowbar © 2025

Brunch Cocktails

Smoothie Station

Bubbly Botanicals

Snowbar Signature Cocktails

Bartender's Choice

Timeless Cocktails

Spirits & Liquors

Beer

Wines & Digestifs

Fresh Juices & Milkshakes

Cold Drinks

Coffees & Tea



Snowbar © 2025

Breakfast Menu

(Available until 2:00 PM)

Palestinian Breakfast Feast

50

A vibrant Palestinian spread of eggs (your way), fresh cheeses, dips, pickles, vegetables, and warm taboon bread. Served with tea or coffee.

Shakshuka with Grilled Bread

40

Poached eggs in a spiced tomato sauce, served with warm taboon bread and a drizzle of olive oil.

Halloumi Breakfast Bowl

NEW

45

Grilled halloumi, roasted butternut squash, arugula, and a soft-boiled egg, dressed with lemon-tahini sauce.

Spiced Omelet

40

A fluffy omelet with sumac, parsley, onions, and feta cheese, served with a side of vegetables.

Apple Pie French Toast

NEW

40

Fluffy French toast topped with caramelized cinnamon apples, finished with a drizzle of syrup.

Cheese Man'ousheh

15

Golden oven-baked flatbread with bubbling white cheese.

Za'atar Man'ousheh

15

Freshly baked flatbread topped with za'atar and olive oil.



Go Up

Appetizers

Charred Eggplant with
Burnt Tomato Sauce (Side of taboon)

NEW

40

Smoky roasted eggplant drizzled with a rich tomato reduction, topped with tahini and toasted sesame seeds. Served with warm taboon bread.

Small-Batch Cheese Board

NEW

75

A hand-picked trio of cheeses with savory pepperoni, olives, dried fruit, nuts, and jam, served with crackers. Designed as a light platter for one or a shared bite for two. Pairs beautifully with our local wine.

Chili Honey Halloumi Bites

NEW

50

Grilled halloumi drizzled with a sweet and mildly spicy chili-infused honey, garnished with fresh mint leaves.

Freekeh Risotto

NEW

60

A rich, Eastern twist on classic risotto – smoky freekeh slow-cooked in a creamy Parmesan and herb-infused sauce, finished with a drizzle of olive oil.

Nachos (With and without meat)

50-40

Crispy tortilla chips layered with melted homemade cheese, jalapeños, sour cream, and fresh salsa. Available with or without spiced beef.

Tacos

50

Soft tortilla filled with seasoned beef and cheese, with a side of sour cream and zesty salsa.

Beef Carpaccio

60

Paper-thin slices of tender raw beef, drizzled with balsamic vinaigrette, topped with peppery rocca leaves and shaved Parmesan.

Boneless Wings

45

Boneless chicken wings tossed in a choice of sauce: buffalo, honey BBQ, or spicy harissa, garlic parmesan, sweet chili honey. Served with ranch or blue cheese dip.

Wings (Classic and Flavored)

35

Chicken wings available in classic or bold flavors: buffalo, honey BBQ, spicy harissa, garlic parmesan, or sweet chili honey. Served with ranch or blue cheese dip.

Whole Roasted Cauliflower

NEW

45

Slow-roasted cauliflower drizzled with tahini, pomegranate molasses, and toasted pine nuts. A perfect vegetarian delight.

Hummus Snowbar

Creamy hummus topped with one of our delicious toppings:

Classic Hummus with pine nuts

40

Hummus with Steak Bites

60

Hummus with Mushroom and Garlic

45

Crispy Fries (Add homemade cheesy sauce +10)

20

Hand-cut fries, golden and crispy, tossed in your choice of za’atar seasoning, harissa powder, sumac & herbs, or lemon pepper.



Salads

Tabbouleh

A refreshing mix of finely chopped parsley, bulgur, tomatoes, and mint, dressed with lemon juice and olive oil.

35

Roasted Beets and Yemeni Pickled Lemon

NEW

Earthy roasted beets paired with Yemeni pickled lemons, fresh arugula, and toasted walnuts, dressed in a honey-lemon vinaigrette.

40

Burrata with Olive Tapenade

NEW

Creamy burrata cheese served on a bed of fresh greens, finished with a drizzle of olive tapenade and olive oil.

70

Mixed Greens with Creamy Herb Dressing

NEW

Crisp greens, avocado, and fresh herbs tossed in a velvety herb-infused dressing. Light, refreshing, and indulgent.

35

Rocca and Avocado

(Avocados are Seasonal)

Peppery rocca leaves and creamy avocado slices, topped with cherry tomatoes, toasted almonds, and grilled olives in a light lemon-olive oil dressing.

30

Butternut Squash Salad

NEW

Caramelized butternut squash with herby greens, topped with toasted walnuts and creamy blue cheese. Finished with a honey-balsamic glaze, a hint of cinnamon, and Palestinian olive oil.

45

Saltit Sitti

(Grandmother’s Salad)

A rustic mix of chopped tomatoes, garlic, green peppers, and fresh mint, drizzled with olive oil and a touch of salt.

25

Mung and Roasted Vegetable Bowl

NEW

Nutty mung beans mixed with charred zucchini, sweet peppers, and cherry tomatoes, dressed in lemon and olive oil, and topped with fresh herbs.

40

Palestinian Fattoush

Crisp cucumbers, tomatoes, radishes, and fried pita chips, tossed in sumac and pomegranate molasses dressing for a tangy crunch.

35

Caesar Salad

(Grilled chicken +10)

Crisp romaine lettuce, croutons, and Parmesan tossed in a creamy Caesar dressing. Add grilled chicken for extra protein.

40

Greek Salad

A classic mix of tomatoes, cucumbers, bell peppers, red onions, black olives, and feta cheese, drizzled with olive oil and oregano.

40

Please note: Avocados are seasonal



Go Up

Steaks - Prime Selections

Served with your choice of two sides

Ribeye

140

A well-marbled, tender cut grilled to perfection for a bold, beefy flavor.

Filet Mignon

140

A melt-in-your-mouth, lean, and tender steak, known for its buttery texture.

Lamb Chops

120

Succulent, seasoned lamb chops, grilled to perfection for a flavorful bite.

Sirloin (Ask waiter for availability)

*

A flavorful and lean cut, seared and cooked to your preferred doneness.

Tomahawk Steak (Ask waiter for availability)

*

A showstopping, bone-in ribeye steak, perfect for sharing.

Sides (Choose Two)

- Rosemary Garlic Potatoes
- Creamy Mashed Potatoes
- Grilled Vegetables
- Sautéed Spinach with Garlic

Meat Boards

Small Meat Board (Serves 3 px)

400

Large Meat Board (Serves 6 px)

600



Go Up

Burgers - House Favorites

- Burgers are served with lettuce, tomato, pickles, and onion.
- Lettuce-wrapped burgers are available.

Black & Blue Burger

A bold combination of a beef patty topped with sharp blue cheese, served on a toasted bun.

60

Beef and Halloumi Burger

NEW

Back by popular demand — the juicy beef patty burger topped with melted halloumi, and drizzled with chili honey.

60

Mushroom Swiss Burger

Beef patty layered with sautéed mushrooms, Swiss cheese, lettuce, and garlic aioli for a rich and savory bite.

60

Classic Cheeseburger

A juicy beef patty topped with melted cheddar cheese, lettuce, tomato, pickles, and ketchup on a toasted bun.

55

Vegetarian Burger

NEW

A hearty, plant-based burger made with a seasoned vegetable patty, topped with fresh greens, tomatoes, and a creamy sauce.

50

Burger Add-Ons

Fried Egg

5

Sautéed Mushrooms & Onions

5

Extra Cheese | Swiss, cheddar, blue cheese, or halloumi

5

Avocado Slices (Seasonal)

5

Jalapeños

3



Go Up

Snowbar's Signature Mains

Salmon Steak

NEW

90

A seared salmon fillet crusted with parsley, dill, and lemon zest, served with a lemon-caper butter sauce.

Shrimp Risotto

NEW

70

Creamy rice slow-cooked in a rich seafood broth with butter and Parmesan. The shrimp is gently cooked into the rice, making it tender and buttery in every bite.

Snowbar's Secret-Marinade Chicken

65

A signature Snowbar dish: grilled chicken marinated in our secret blend of herbs and spices, delivering a rich, irresistible flavor.

Ala Basilico Chicken

65

Seared chicken with basil, tomato, black olives, and garlic.

Spinach & Garlic Grilled Chicken Breast

NEW

65

A tender grilled chicken breast topped with sautéed garlic spinach for a light and flavorful dish.

Mushroom Grilled Chicken

NEW

65

Juicy grilled chicken breast topped with creamy garlic mushroom sauce.



Go Up

Wood Oven Pizza

(Available until 7:00 PM)

Burrata & Grilled Vegetables **NEW** **75**

A thin, crispy crust topped with mozzarella cheese, grilled zucchini, roasted red peppers, cherry tomatoes, and creamy burrata.

Grilled Vegetable Pizza **NEW** **60**

Crispy crust topped with mozzarella, roasted zucchini, bell peppers, cherry tomatoes, mushrooms, finished with olive oil and fresh basil.

Margarita Pizza **60**

A classic favorite with fresh mozzarella slices, vibrant basil leaves, and a light tomato sauce.

Pepperoni Pizza **70**

Savory pepperoni slices layered on a bed of mozzarella cheese and zesty tomato sauce.



Go Up

Pasta

Aglione Olio

50

A traditional Italian pasta tossed in garlic-infused olive oil, red chili flakes, and parsley.

Cream-based Fettuccine

50

Creamy fettuccine pasta, served as is or with your choice of (shrimp, salmon, or chicken +10)

Frutti di Mare

80

A seafood lover's delight—pasta tossed with shrimp, mussels, and calamari in a rich tomato sauce.



Go Up

Kids Menu

Mini Cheese Pizza (Available until 7:00 PM) **25**

A kid-sized pizza topped with gooey mozzarella cheese and a tangy tomato sauce.

Grilled Chicken Strips **35**

Tender, seasoned chicken strips served with a side of crispy fries.

Creamy Pasta Bowl **25**

Small pasta tossed in a creamy Parmesan sauce.
(Grilled Chicken **+10**)

Mini Burger **30**

A 100g beef burger with melted cheese, served with a side of fries.



Go Up

Savor Something Sweet

30

Homemade in our kitchen

Sticky Toffee Pudding

Warm, gooey date cake drizzled with rich toffee sauce, served with a scoop of vanilla ice cream.

Baked Cheesecake

Classic, creamy baked cheesecake with a buttery crust, served with seasonal fruit or berry compote.

Chocolate Soufflé

A warm, airy chocolate soufflé with a molten center, served with vanilla ice cream.

(Please allow 15-20 minutes for preparation)



Go Up

قائمة الإفطار

(متوفرة حتى الساعة 2:00 مساءً)

50

مائدة فطور فلسطيني

مجموعة متنوعة من الأطباق الفلسطينية التقليدية تضم البيض (حسب اختيارك)، اخبان طازجة، تغميسات، مخللات، خسروات، وخبز الطابون . تُقدم مع الشاي أو القهوة.

40

شكشوكة مع خبز محمص

بيض في صلصة الطماطم، يُقدم مع خبز الطابون ورشة من زيت الزيتون.

45

جديد

طبق الحلوم الصباحي

جبنة حلوم مشوية مع قرع مشوي بالزعر البري، جرجير، وبيض مسلوقة ، مغطى بصلصة الليمون والطحينة.

40

عجة

عجة بنكهة السماق، البقدونس، البصل، والجبنة الفيتا، تُقدم مع خسروات.

40

جديد

فرنش توست بالتفاح والقرفة

توست فرنسي مُغطى بتفاح مكرمل بالقرفة، مع ميل سيرب.

15

مناقيش الجبنة

عجينة طازجة مخبوزة مع جبنة سايحة محمرة.

15

مناقيش الزعتر

خبز طازج مغطى بخلطة الزعتر وزيت الزيتون، يُخبز حتى يصبح مقرمشاً.



Go Up

المقبلات

40 باذنجان مشوي بصلصة الطماطم المشعوبة **جديد**
باذنجان مشوي ببطء مغطى بصلصة طماطم ، مزين بالطحينة والسّمسم المحمص، يُقدّم مع خبز الطابون.

75 لوحة أجبان مختارة **جديد**
تشكيلة من ثلاث أنواع جبنة مختارة بعناية، مع بيبروني لذيذ، زيتون، فواكه مجففة، مكسرات، ومرّ، بتتقدم مع بسكوت مالح. مناسبة كطبق خفيف لشخص واحد أو للمشاركة بين شخصين. بتتناسق بشكل رائع مع نبيذنا المحلي.

50 لقيمات الحلوم بالعسل الحار **جديد**
جبنة حلوم مشوية، مغطاة بعسل ممزوج بالقليل من الفلفل الحار، مزينة بأوراق النعنع.

60 ريزوتو الفريكة **جديد**
فريكة مدخنة مطهية ببطء في صلصة كريمية ممزوجة بالبارميزان والاعشاب ومغطاة برشة زيت الزيتون.

40-50 ناتشوز (بالحم أو بدون لحم)
رقائق التورتिला المقرمشة مغطاة بالجبنة الذائبة، الهالابينو، الكريمة الحامضة، وصلصة بيكو دي غايو الطازجة.

50 تاكوز
تورتिला طرية محشية باللحم البقري المتبل، مغطاة بالجبنة تقدم مع صلصة بيكو دي غايو والكريمة الحامضة.

60 بيف كارباتشيو
شرائح رقيقة جدًا من اللحم البقري النيء، مغطاة بصلصة البلسميك، الجرجير وشرائح جبنة البارميزان.

45 لقيمات الدجاج المقرمشة
قطع دجاج مقرمشة ، تُقدّم مع اختيارك من الصلصات: البافلو، العسل والباربيكيو، أو الهرسة الحارة، الثوم وجبنة البارميزان أو العسل الحلو بالفلفل الحار. (يقدم بجانبها صلصة الرانش أو بلو تشيز)

35 أجنحة الدجاج
أجنحة دجاج مقرمشة متوفرة بنكهات متنوعة: العسل والباربيكيو، البافلو بالهرسة، البارميزان بالثوم، أو العسل الحلو بالفلفل الحار.

45 رأس زهرة مشوي (طبق نباتي مثالي) **جديد**
قرنبيط كامل مشوي ببطء، يُغمّر بالطحينة، ودبس الرمان، مع رشة من الصنوبر المحمص.

حُمص صنوبر
حمص كريمي مغطى بإحدى الإضافات اللذيذة:

40 حمص كلاسيكي مزين بالصنوبر وزيت الزيتون
60 حمص بقطع لحم طرية متبلة
45 حمص مع فطر بالثوم المقلي بزيت الزيتون.

20 بطاطا مقلية مقرمشة (اضافة صوص الجبنة +10)
بطاطا مقلية طازجة مقرمشة تُقدّم مع نكهة اختيارك. (نكهات متعددة: الزعتر، الهريسة، السماق والأعشاب، الليمون والفلفل)



Go Up

السلطات

35

تبولة

سلطة التبولة مكونة من البقدونس المفروم ناعمًا، البرغل، الطماطم، والنعنع، مع الليمون وزيت الزيتون.

40

جديد

سلطة البنجر والعشار اليميني

بنجر مشوي مع ليمون مخلل يمني، جرجير طازج، جوز محمص، مغطى بالعسل والليمون.

70

جديد

البوراتا مع صلصة التاباناد بالزيتون

جبنة بوراتا كريمية تُقدم على فراش من الخضروات مع لمسة من صلصة التاباناد بالزيتون وزيت الزيتون.

35

جديد

سلطة خضراء مع صلصة أعشاب كريمية

خليط من الخس والأعشاب مع شرائح الأفوكادو، مغطى بصلصة عشبية كريمية خفيفة.

30

الروكا والأفوكادو (الأفوكادو موسمي)

أوراق الروكا الطازجة مع شرائح الأفوكادو، بندورة تشري، لوز محمص، وزيتون مشوي، مغطاة بصلصة الليمون وزيت الزيتون.

45

جديد

سلطة القرع العسلي المشوي

قرع عسلي مكرمل مع خضار عشبية، مغطى بجوز محمص وجبنة بلو تشيز كريمية. مع صلصة البلسميك بالعسل، لمسة من القرفة، وزيت زيتون بلدي.

25

سلطة ستي

مزيج ريفي من الطماطم المفرومة، الثوم، الفلفل الأخضر، والنعنع، مغطى بزيت الزيتون ورشة ملح.

40

جديد

سلطة المونج والخضار المشوية (Mung Bean)

حبوب المونج ممزوجة بالكوسا المشوية، الفلفل الحلو، وبندورة تشري، مع تتبيلة الليمون وزيت الزيتون، مغطاة بالأعشاب الطازجة.

35

فتوش فلسطيني

قطع الخيار، البندورة، الفجل، ورقائق الخبز المقلي، مغطاة بصلصة السماق ودبس الرمان.

40

سلطة القيصر (دجاج مشوي +10)

خس روماني مقرمش، قطع خبز محمص، جبنة بارميزان، مغمورة بصلصة السيذر المحضرة منزليًا. يمكن إضافة الدجاج المشوي لمزيد من البروتين.

40

يونانية

سلطة خفيفة ولذيذة تجمع بين الطماطم، الخيار، الفلفل الرومي، البصل الأحمر، وزيتون الكالاماتا، مغطاة بجبنة الفيتا وزيت الزيتون والأوريغانو.

* الافوكادو موسمي



Go Up

نقدم جميع أطباق الستيك
مع اختيارك من طبقين جانبيين

ستيك اللحم

140 **ستيك ريب آي**
قطعة لحم غنية مشوية على اللهب لتعزيز النكهة العميقة.

140 **فيليه مينيون**
قطعة طرية ولذيذة تذوب في الفم، مشهورة بقوامها الطري.

120 **ريش اللحم**
شرائح من الريش، مشوية بعناية لتقديم نكهة غنية.

***** **ستيك سيرليون (اسأل النادل عن التوفر)**
قطعة لحم شهية قليلة الدهن مشوية حسب الطلب.

***** **ستيك توماهوك (اسأل النادل عن التوفر)**
قطعة ضخمة من الستيك بعظمة، مثالية للمشاركة.

الأطباق الجانبية (اختر طبقين)

- بطاطا مشوية بالثوم واكليل الجبل
- بطاطا مهروسة كريمية
- خضروات مشوية
- سبانخ سوتيه بالثوم

ألواح اللحوم المُشكلة

400 لوح اللحوم الصغير (يكفي 3 أشخاص)

600 لوح اللحوم الكبير (يكفي 6 أشخاص)



Go Up

البرغر

- جميع البرغر يُقدم مع الخس، الطماطم، المخلل، والبصل.
- يمكن تقديم أي برغر ملفوفًا في أوراق الخس بدلًا من الخبز.

60 **بلاك آند بلو**
شريحة لحم بقري مع بلو تشيز، مقدمة في خبز محمص.

60 **برغر مع الحلوم** **جديد**
لحم بقري مغطى بجبنة الحلوم الذائبة، مع عسل الفلفل الحار.

60 **برغر بالمشروم والجبن السويسري**
شريحة لحم بقري مغطاة بفطر و بصل سوتيه وصلصة أيولي الثوم مع جبن سويسري ذائب.

55 **تشيز برغر كلاسيك**
شريحة لحم بقري مشوية مغطاة بجبن تشيدر الذائب، على خبز محمص.

50 **برغر نباتي** **جديد**
برغر مصنوع من مكونات نباتية متبلة، مغطى بالخضروات الطازجة والطماطم وصلصة كريمية.

إضافات البرغر

5 بيض مقلي
5 مشروم وبصل مكرمل
5 جبن إضافي (تشيدر، سويسري، بلو تشيز، أو حلوم)
5 شرائح أفوكادو (موسمي)
3 هلاينو حار



Go Up

أطباق صنوبر الخاصة

90

جديد

ستيك السلمون

قطعة فيليه سلمون مقرمشة بالأعشاب، تُقدم مع صلصة الزبدة والليمون والكبيرز.

70

جديد

ريزوتو الجمبري

أرز أربوريو كريمي مطهو ببطء في مرق المأكولات البحرية الغني، ممزوج بالزبدة وجبنة البارميزان. يُطهى الجمبري داخل الأرز، مما يجعله طريًا وغنيًا بالزبدة، ليزوب في كل لقمة.

65

دجاج صنوبر بصلصتنا الخاصة

دجاج مشوي متبل بصلصة صنوبر السرية ليعطيك نكهة فريدة ولا تقاوم.

65

دجاج بالريحان

صدر دجاج مشوي بالريحان والبندورة والزيتون الاسود والثوم.

65

جديد

دجاج مشوي بالسبانخ والثوم

دجاج مشوي مع طبقة من السبانخ الطازجة المقلية بالثوم.

65

جديد

دجاج مشوي مع صلصة الفطر

صدر دجاج مشوي مغطى بصلصة كريمية غنية بالمشروم والثوم.



Go Up

بيتزا ع الحطب

(متاحة حتى الساعة 7:00 مساءً)

75

جديد

بيتزا بوراتا

عجينة رقيقة مغطاة بجبنة الموزاريلا، فلفل حلو، بندورة تشري، وبوراتا كريمية.

60

جديد

بيتزا الخضار المشوية

موزاريلا، كوسا مشوية، فلفل رومي، بندورة تشري، مشروم.

60

بيتزا مارغريتا

صلصة طماطم خفيفة، شرائح جبن موزاريلا طازجة، وأوراق ريحان.

70

بيروني بيتزا

طبقات من شرائح البيروني على جبنة موزاريلا وصلصة طماطم لذيذة.



Go Up

الباستا

50

سباغيتي أوليو بالثوم والزيت

باستا إيطالية تقليدية مطهوه بزيت الزيتون والثوم والفلفل الأحمر المجفف والبقدونس.

50

فيتوتشيني كلاسيك

باستا فيتوتشيني كلاسيك بالكريمة مع اختيارك من، (الجمبري، السلمون، أو الدجاج **10+**)

80

فروتي دي ماري

باستا مع الجمبري وبلح البحر والكاليماري مطهية في صلصة طماطم.



Go Up

قائمة الأطفال

25 **ميني بيتزا الجبن** (متاحة حتى الساعة 7:00 مساءً)
بيتزا صغيرة مغطاة بجبن الموزاريلا الذائب وصلصة الطماطم اللذيذة.

35 **أصابع الدجاج**
قطع دجاج متبلة طرية، تُقدَّم مع بطاطا مقلية مقرمشة.

25 **باستا كلاسيك بالكريمة**
مع اختيارك من، (الجمبري، السلمون، أو الدجاج **10+**)

30 **ميني برغر**
برغر لحم بقري 100 جرام مع جبن ذائب، يُقدَّم مع البطاطا المقلية.



Go Up

بودنج التوفي

توفي بودنج، تُقدّم مع آيس كريم الفانيليا.

تشيز كيك

كلاسيك تشيز كيك مخبوزة، تقدم مع فواكه موسمية أو صوص التوت.

سوفليه الشوكولاتة

سوفليه ساخن وخفيف بقلب شوكولاتة ذائب، يُقدم مع آيس كريم الفانيليا.

(خذ بعين الاعتبار ان تحضيرها بحاجة إلى 15-20 دقيقة)



Go Up

Brunch Cocktails

Brunch vibes, all day long!

Mimosa

35

A light and refreshing blend of crisp sparkling wine and fresh orange juice, the perfect anytime pick-me-up.

Bloody Mary

53

This vodka-tomato cocktail packs a peppery kick with hints of citrus and spice. Served just the way you like it.

Aperol Spritz

45

A bubbly and bittersweet fusion of Aperol, chilled Prosecco, and fresh citrus. Served over ice with an orange slice.

Bellini

35

Prosecco and peach purée, lightly sweet and sparkling with summer flavors.

Elderflower Fizz

45

A refreshing blend of gin, elderflower liqueur, fresh lemon, and sparkling wine.



Go Up

Smoothie Station

NEW

28

Add a Tippy Twist: +25

See cocktail-style upgrades!

All smoothies are served in large 450ml glasses.

Watermelon Strawberry Breeze

Ingredients: Watermelon, strawberries, banana

Tippy Twist: White Rum or Tequila Blanco

Guava Paradise

Ingredients: Guava, mango, banana

Tippy Twist: Spiced Rum or Tequila Reposado

Pineapple Mango

Ingredients: Pineapple, Mango, Ginger, banana

Tippy Twist: Dark Rum or Spiced Rum



Go Up

Bubbly Botanicals

NEW

22

Add a Tippy Twist: +25
See cocktail-style upgrades!

Golden Ginger Spritz

A bold yet soothing mix of fresh ginger, honey, and citrus.

Tippy Twist: Bourbon or Spiced Rum.

Raspberry Velvet Fizz

Tart raspberries meet silky coconut cream and a crisp tonic finish.

Tippy Twist: White Rum or Raspberry Liqueur.

Citrus Bloom Fizz

Bright and lively, this citrus-forward spritz blends fresh lemon, orange, and a hint of maple.

Tippy Twist: Gin or Champagne.

Hibiscus Twilight Spritz:

A floral, slightly tart hibiscus infusion with a crisp citrus finish.

Tippy Twist: Tequila Blanco or Vodka.



Go Up

Snowbar Signature Cocktails

55

SnowBar Cocktail (Since 1994)

A SnowBar legend since '94. Rum, gin, cranberry, pineapple, and blueberry — tropical, tart, and timeless.

Amenoof Spicy Margarita

A fiery twist on the classic — tequila, muddled chilis, and citrus, inspired by the owner's love for heat.

Good Day Sunshine **NEW** (Inspired by The Beatles – 1966)

Gin, Cointreau, orange, and lemon — bright and citrusy for sunset sipping.

Drunk Bunny **NEW**

A mischievous mix of white rum, watermelon, and a whisper of coconut — juicy, refreshing, and dangerously smooth.

Berry Me in Hibiscus **NEW**

A flirtatious fusion of hibiscus tequila, raspberry purée, and citrus. Tart, floral, and dangerously sippable.

Evergreen Gardens **NEW**

A crisp, botanical escape in a glass. Cucumber gin, elderflower, citrus, and a hint of cinnamon.

Deep Freeze

An icy-cold rush that doesn't hold back. Vodka, Jäger, lemon, mint

Raspberry Fields Forever (Inspired by The Beatles – 1967)

A lush blend of raspberry rum, triple sec, and citrus — playful, punchy, and made for endless summer sipping.

Holy Water **NEW**

A dangerously smooth cocktail that's equal parts crisp, tart, and divine. Vodka, lemon, and bubbles.

Your Choice of Bubbly: Sprite, Ginger Ale, Tonic, or Soda.

40



Go Up

Bartender's Choice

NEW

No menu.

No rules.

Just a damn good drink made just for you.

Here's how it works:

1. Pick Your Spirit(s)

Vodka, Gin, Tequila, Rum, or Whiskey

2. Choose Your Mood

Sweet, Sour, Fruity, Herbal, Spicy – or let us surprise you

3. Choose Your Strength

● Light & Smooth

55

One spirit. A refreshing and mellow drink.

● ● Balanced & Bold

Two spirits. More layers, a deeper kick.

65

● ● ● Strong & Fearless

Three spirits. Bold, adventurous, and full-on flavor.

75

You bring the vibe,
we bring the magic.



Go Up

Timeless Cocktails

45

Timeless cocktails, expertly crafted.

Hugo

A light and floral blend of elderflower, Prosecco, mint, and soda.

Margarita

Tequila, lime, and orange liqueur, served classic or frozen.

Whiskey Sour

A smooth mix of whiskey, fresh lemon, and a hint of sweetness.

Pimm's #1 Cup NEW

A fruity, spiced gin-based cocktail with citrus and herbs.

Mojito

Rum, mint, lime, and soda—refreshing and iconic. Piña Colada – Coconut, pineapple, and rum blended to tropical perfection.

Piña Colada

Coconut, pineapple, and rum blended to tropical perfection.

Moscow Mule

Vodka, ginger beer, and lime, served in a chilled copper mug.

Negroni

A perfectly balanced mix of gin, Campari, and sweet vermouth.

Martini

A timeless gin or vodka martini, served dry, dirty, or classic.

Long Island Iced Tea

A powerful mix of five spirits with a hint of citrus.

S L
55 / 75



Go Up

Spirits & Liquors

Order by the bottle or glass

* Bottle size 700 or 750ml

Single Malt

Glenmorangie 10 *	460 / 45
Tenjaku	390 / 45
Glenlivet Founder's Reserve *	490 / 50
Glenfiddich 12	570 / 55
Deanston	320 / 40
Macallan 12 *	820 / 75
The Balvenie 12 *	650 / 55

Whiskey

Gold Label	500 / 50
Black Label	420 / 40
Bushmills	320 / 35
Chivas 12	380 / 45
Jack Daniel's	350 / 45
Jameson	320 / 35
J&B	320 / 30
Jim Beam *	320 / 30
Red Label	250 / 30

Vodka

Barakat Vodka *	320 / 38
Absolut	320 / 38
Belvedere	380 / 50
Beluga	380 / 50
Finlandia	320 / 38
Grey Goose	420 / 50
Stolichnaya	320 / 38
Smirnoff	320 / 38
Russian Standard	320 / 38

Tequila

Jose Cuervo Silver *	250 / 30
Jose Cuervo Gold	320 / 35
Patron Silver	500 / 45
Patron Anejo	550 / 50
1800 Anejo	550 / 50
Don Julio	900 / 65

Gin

Barakat Gin (Local) *	330 / 38
Beefeater	320 / 38
Tanqueray *	300 / 40
Bombay Sapphire	380 / 42
Gordons	320 / 38
Gunpowder Irish *	450 / 45
Hendrick's	450 / 45

Arak

Ramallah Manara	220 / 30
Ramallah Golden	160 / 22
Arak Barakat (triple distilled)	160 / 22
Arak Barakat (five times distilled)	260 / 45
Jabalna	160 / 22
Sabat	160 / 22



Go Up

Beer

Draft

$\frac{1}{3}$ | $\frac{1}{2}$

Shepherds (Local)	20 / 25
Carlsberg	20 / 25
Weihenstephan	30 / 34
Estrella	25 / 30
Guinness	30 / 34

Bottles

Shepherds (Local)	20
Taybeh (Local)	20
Heineken	20
Corona	25
Smirnoff Ice	25



Go Up

Wines & Digestifs

White Wine (Local)

Domaine Kassis Chardonnay	125 / 35
Domaine Kassis Dabouki	145 / 42
Jascala Sauvignon Blanc	145 / 42

Red Wine (Local)

Domaine Kassis Cabernet	125 / 35
Jascala Khawabi	125 / 35

Rosé & Prosecco

Jascala Rosé (Local)	145 / 37
Cavicchioli 1928 Prosecco	130 / 35

Digestifs (Glass)

35

- Baileys
- Grappa
- Limoncello
- Sambuca
- Jägermeister



Go Up

Fresh Juices & Milkshakes

25

Add tipsy twist: Vodka, Gin, Tequila +25

Milkshakes

Chocolate | Strawberry | Vanilla

Singles

Carrot | Orange | Apple | Beetroot

The Energizer

Carrot, apple, fresh ginger, lemon

Red Roar

Beetroot, carrot, apple, ginger, lemon

Golden Glow

Apple, orange, lemon, ginger, turmeric

Lemon & Mint (Glass/Pitcher)

25 / 48



Go Up

Cold Drinks

Bottled Water	5 / 10
Soft Drinks	10
Perrier	15
Soda, Ginger, Bitter Lemon, Tonic	15



Go Up

Coffees & Tea

Add tipsy twist: add Bailey’s, whiskey, or cognac +25

Arabic Coffee 10

Palestinano | Nescafé | Espresso 10

Cappuccino 16

Mocha | Latte | Chai Latte 18

Hot Cocoa 18

Iced Coffee 20

Select Teas 10

Calming Tea 15

(a soothing blend of rosemary, ginger, lemon and honey)



Go Up

Argeleh (Shisha)

MUST BE 18+ TO SMOKE

Regular Bowl 35

Fresh Fruit Bowl 45

New Bowl

Regular 20

Fresh 25

p.s. we have tumbak



Snowbar © 2025