



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)



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 spread of eggs (your way), white cheese, labneh, tahini & dibs, olive oil & za'atar, tomatoes, cucumbers, olives, pickled lemons, turnips, jam, honey, and warm taboon bread. Includes your choice of tea, coffee.

Shakshuka with Grilled Bread

40

Spiced Omelet

40

Cheese Man'ousheh

15

Za'atar Man'ousheh

15

Note: See appetizers for more options



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.

Eggplant with Feta

NEW

40

Charred eggplant layered with feta, tomatoes, garlic, and fresh mint. A bold and savory Mediterranean bite.

Small-Batch Cheese Board

NEW

75

A premium selection of cheeses and cured meats with fruits, olives, nuts, jam, and crackers.

• Small (1–2 ppl): 3 cheeses, 1 meat

• Large (3–5 ppl): 4 cheeses, 2 meats

100

Pairs perfectly with our local wine.

Chili Honey Halloumi Bites

NEW

45

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

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. Comes with a side of sour cream and guacamole.

Beef Carpaccio

50

Tender raw beef, drizzled with balsamic vinaigrette, topped with peppery rocca leaves and shaved Parmesan.

Boneless Chicken Wings

45

Chicken wings tossed in a choice of sauce: buffalo, honey BBQ, sweet chili honey. Served with ranch or blue cheese dip.

Wings

35

Available in classic or bold flavors: buffalo, honey BBQ, or sweet chili honey. Served with ranch or blue cheese dip.

Hummus Snowbar

Homemade hummus topped with one of our delicious toppings:

Classic Hummus with pine nuts

40

Hummus with Juicy Steak Bites

60

Hummus with Mushroom and Garlic

45

Crispy Fries (Add homemade cheesy sauce +10)

20

Za’atar seasoning or lemon pepper.

Salads

Roasted Beets and Feta

NEW

40

Earthy roasted beets paired with Feta, fresh arugula, and toasted walnuts, dressed in a honey balsamic vinaigrette.

Burrata with Olive Tapenade

NEW

60

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

Green Goddess

NEW

35

Finely chopped cabbage and cucumbers tossed in a herby dressing made with basil, spinach, lemon and olive oil.

Rocca and Avocado

(Avocados are Seasonal)

30

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

Saltit Sitti

(Grandmother’s Salad)

25

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

Tabbouleh

35

Palestinian Fattoush

35

Caesar Salad

(Grilled chicken +10)

40

Greek Salad

40

Please note: Avocados are seasonal



Go Up

Steaks - Prime Selections

Ribeye

140

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

Filet Mignon

110

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.

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 and onions, topped with Swiss cheese, for a rich and savory bite.

60

Classic Burger (Add choice of cheese +5)

A juicy beef patty topped with lettuce, tomato, pickles, on a toasted bun.

50

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

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

5

Fried Egg

5

Sautéed Mushrooms & Onions

5

Avocado Slices (Seasonal)

5

Jalapeños

3



Go Up

Snowbar's Signature Mains

Salmon Steak

NEW

75

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.

Seafood Medley

NEW

80

Flavorful mix of shrimp, calamari and mussels tossed with lemon garlic and yemeni pickled lemons.

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.

Lemon Garlic Chicken

NEW

65

Tender chicken breast pan-seared with zesty lemon and garlic, finished with herbs and a hint of olive oil.



Go Up

Wood Oven Pizza

(Available until 7:00 PM)

Snowbar Pizza **NEW** **65**
Homemade pesto, mozzarella, parmesan, fresh tomato, roasted garlic and pine nuts.

Burrata & Grilled Vegetables **NEW** **70**
A thin, crispy crust topped with mozzarella cheese, grilled zucchini, roasted red peppers, cherry tomatoes, and creamy burrata.

Grilled Vegetable Pizza **60**
Crispy crust topped with mozzarella, roasted zucchini, bell peppers, cherry tomatoes, mushrooms, finished with olive oil and fresh basil.

Margarita Pizza **60**

Pepperoni Pizza **65**



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.

Arrabbiata

45

A zesty sauce of garlic, ripe tomatoes, and red chili, simmered in olive oil and finished with fresh parsley and basil.



Go Up

Kids Menu

Mini Cheese Pizza (Available until 7:00 PM)	25
Crispy Chicken Strips	35
Creamy Pasta Bowl (Grilled Chicken +10)	25
Mini Burger	30



Go Up

Savor Something Sweet

30

Homemade in our kitchen

Sticky Toffee Pudding

Baked Cheesecake

Chocolate Soufflé

(Please allow 15-20 minutes for preparation)



Go Up

قائمة الإفطار

(متوفرة حتى الساعة 2:00 مساءً)

50

مائدة فطور فلسطيني

بيض (حسب اختيارك)، جبنة بيضاء، لبننة، طحينة مع دبس، زيت الزيتون والزعتر، طماطم، خيار، زيتون، ليمون مخلل، مخلل لفت، مربى، عسل، وخبز طابون. تقدم مع الشاي أو القهوة.

40

شكشوكة مع خبز محمص

40

عجة

15

مناقيش الجبنة

15

مناقيش الزعتر

ملاحظة: راجع قسم المقبلات لمزيد من الخيارات



Go Up

المقبلات

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

40 باذنجان مشوي مع جينة الفيتا جديد
باذنجان مشوي مع طبقات من جينة الفيتا، والطماطم، والثوم، والنّعناع – نكهة غنية ومميّزة.

لوحه أجبان مختارة جديد
تشكيلة راقية من الأجبان واللحوم الباردة مع فواكه، زيتون، مكسرات، مربى، وبسكويت مالح.
• صغير (1-2): 3 أجبان، 1 لحم
• كبير (3-5): 4 أجبان، 2 لحم
مثالي مع كأس من نبيذنا المحلي.

45 لقيمات الحلوم بالعسل الحار جديد
جينة حلوم مشوية، مغطاة بعسل ممزوج بالقليل من الفلفل الحار، مزينة بأوراق النّعنع.

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

50 تاكوز
تورتिला طرية محشية باللحم البقري المتبل، مغطاة بالجينة تقدم مع صلصة بيكو دي غايو والغواكامولي.

50 ييف كارباتشيو
شرائح من اللحم البقري النيء، مغطاة بصلصة البلسميك، الجرجير وشرائح جينة البارميزان.

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

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

حُمص صنوبر
حمص محضر بأيدينا 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 مقليه مقرمشة (اضافة صوص الجبنة +10)
(نكهات: الزعتر، الليمون والفلفل)



Go Up

السلطات

- 40

جديد

سلطة البنجر والفيتا

بنجر مشوي مع جبنة فيتا، جرجير طازج، جوز محمص مغطى بالعسل والبلسميك.
- 60

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

ملفوف وخيار مفروم ناعم بصلصة أعشاب من الريحان، السبانخ، الليمون، زيت الزيتون والكاجو
- 30

الروكا والأفوكادو (الأفوكادو موسمي)

أوراق الروكا الطازجة مع شرائح الأفوكادو، وزيتون مشوي، مغطاة بصلصة الليمون وزيت الزيتون.
- 25

سلطة ستي

مزيج ريفي من الطماطم المفرومة، الثوم، الفلفل الأخضر، والنعنع، مغطى بزيت الزيتون ورشة ملح.
- 35

تبولة
- 35

فتوش فلسطيني
- 40

سلطة القيصر (دجاج مشوي +10)
- 40

يونانية

* 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.

110

فيليه مينيون

قطعة طرية ولذيذة تذوب في الفم، مشهورة بقوامها الطري.

120

ريش اللحم

شرائح من الريش، مشوية بعناية لتقديم نكهة غنية.

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.

50 **تشيز برغر كلاسيك**
شريحة لحم بقري مشوية مغطاة مع اختيارك من الجبنة +5 على خبز محمص.

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

إضافات البرغر

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



Go Up

أطباق صنوبر الخاصة

75

جديد

ستيك السلمون

قطعة فيليه سلمون، 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.

80

جديد

تشكيلة ثمار البحر

خليط من الشرمب والكلماري وبلح البحر بالثوم والليمون والعشار اليميني

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.

65

جديد

دجاج بالليمون والثوم

صدر دجاج مشوح مع عصير الليمون والثوم، ومنكه بالأعشاب ولمسة من زيت الزيتون



Go Up

بيتزا ع الحطب

(متاحة حتى الساعة 7:00 مساءً)

65

جديد

صنوبر بيتزا

بيستو، موزاريلا، بارميجان، بندورة، ثوم مشوي، صنوبر

70

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

65

بيبروني بيتزا



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.

45

ارابياتا

صلصة من الثوم والطماطم، والفلفل الأحمر الحار، مطهوه بزيت الزيتون ومُعززة بالبقدونس والريحان المفرومين.



Go Up

قائمة الأطفال

25 ميني بيتزا الجبن (متاحة حتى الساعة 7:00 مساءً)

35 أصابع الدجاج

25 باستا كلاسيك بالكريمة
(دجاج +10)

30 ميني برغر



Go Up

حلويات

30

(جميع حلوياتنا محضّرة بأيدينا بكل حبّ وعناية)

بودنج التوفي

تشيز كيك

سوفليه الشوكولاتة

(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

49

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

Add a Tippy Twist: +25

See cocktail-style upgrades!

All smoothies are served in large 450ml glasses.

Watermelon Strawberry Breeze

25

Ingredients: Watermelon, strawberries, banana

Tippy Twist: White Rum or Tequila Blanco

Pineapple Mango

25

Ingredients: Pineapple, Mango, Ginger, banana

Tippy Twist: Dark Rum or Spiced Rum

Monkey Fuel

50

A creamy blend of rich Nescafé, ripe banana, and protein (44gr) for a smooth, energizing boost



Go Up

Bubbly Botanicals

NEW

20

Add a Tippy Twist: +25

Options: Gin, Vodka, Tequila or Rum

Cucumber Mint Cooler

Refreshing cucumber and mint blended with lime, honey, and topped with soda.

Thyme to Shine

Fresh lemon, honey, and thyme topped with soda.

Orange Ginger Fizz

Fresh orange and ginger juice with honey, topped with ginger ale for a zesty kick.

Lemon Verbena Cooler

Lemon verbena, fresh lemon, blended with honey and topped soda.



Go Up

Snowbar Signature Cocktails

SnowBar Cocktail (Since 1994) 50

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

Amenoof Spicy Margarita 50

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

Good Day Sunshine **NEW** 50 (Inspired by The Beatles – 1966)

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

Drunk Bunny **NEW** 45

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

Berry Me in Hibiscus **NEW** 50

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

Evergreen Gardens **NEW** 50

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

Deep Freeze 50

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

Holy Water **NEW** 40

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.

Raspberry Fields Forever 45 (Inspired by The Beatles – 1967)

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



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 Anejo	900 / 65
Don Julio Blanco	550 / 50

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 Dabouki	135 / 38
Domaine Kassis Chardonnay	125 / 35
Jascala Sauvignon Blanc	145 / 42

Red Wine (Local)

Domaine Kassis Cabernet	125 / 35
Jascala Khawabi	125 / 35

Rosé & Prosecco

Jascala Rosé (Local)	135 / 38
Cavicchioli 1928 Prosecco	130 / 35

Digestifs (Glass)

35

- Baileys
- Grappa
- Limoncello
- Sambuca
- Jägermeister



Go Up

Fresh Juices & Milkshakes

Add tipsy twist: Vodka, Gin, Tequila +25

Milkshakes 22

Chocolate | Strawberry | Vanilla

Singles 20

Carrot | Orange | Apple | Beetroot

The Energizer 20

Carrot, apple, fresh ginger, lemon

Red Roar 20

Beetroot, carrot, apple, ginger, lemon

Golden Glow 20

Apple, orange, lemon, ginger, turmeric

Lemon & Mint (Glass/Pitcher) 20 / 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 35



Snowbar © 2025