

. CAFE .
FAIROUZ

MIDDLE EASTERN CUISINE

Wine List

Sparkling

NV Prosecco, Terre Gaie (Veneto, ITA)	11/55
NV BCN Cuvee , Brut Rose (Catalunya, ESP)	60
2020 Branco , 'NAT! Cool' Niepoort Vinhos (Vinho Verde, POR) 1000ml	65
2018 Cava Brut Nature , 'Mas Candi' Corpinnat (Penedès, ESP)	80
NV Monmarthe Champagne , 'Secret de Famille' Premier Cru Brut (FRA) half bottle	85
2008 Champagne , 'Brut Prestige' Bernard Gaucher, (FRA)	125

White

2020 Exedra Blanc , Bodegas Puiggrós (Catalonia, ESP)	16/80
2018 Pinot Gris , Domaine Mure, Alsace, (FRA)	18/90
2021 Macabeo , 'Petita Julieta' Blanc, Josep Foraster Conca de Barbera, (Catalunya, ESP)	13/65
2019 Riesling 'Ivan' Charles Baker , Niagara-on-the-Lake VQA	15/75
2020 Quinta de Sanjoanne Terrior Mineral Casa de Cello DOC (PT)	50
2019 Insolia , 'Bianca di Evro' Rallo (Sicily, ITA)	55
2020 Godello , Gaba Do Xil -Valdeorras	60
2020 Albarino , Paco & Lola -Rias Baixas	65
2021 Treixadura , The Flower and the Bee, Coto de Gomariz - Ribeiro	67
2019 Passerina , 'Raffa' Clara Marcelli (Marche, ITA)	70
2019 Bonnie Vivant Chardonnay , Therianthropy (St David's Bench, CAN)	70
2019 Saint Bris , Domaine de Mauperthuis (FRA)	70
2020 Listán Blanco , Viñátago (Tenerife, ESP)	75
2018 Malvazija , 'Primorska' Reia (Gorizia, SVN)	80
2019 Cheverny Blanc 'Domaine', Herve Villamade (Loire FR)	82
2018 Chardonnay , Mac Forbes (Yarra Valley, AUS)	90
2019 Nimbus Albus , Kamara Pure (Thessaloniki, GRC)	96
2020 Sancerre , Domaine de la Villaudiere (Loire, FR)	90
2020 Palomino 'UBE Miraflores' Bodegas Cota 45, (Jerez, ESP)	99
2018 Saint-Péray , 'Les Potiers' Yves Cuilleron (FRA)	100
2018 Riesling , 'Cuvée Theo', Domaine Weinbach (Alsace, FRA)	110

Rosé & Orange

2019 Stirm Rose Wirz Vineyard, Cinega Valley CA, USA	18/96
2020 Cuvée Marie-Justine Rosé , Baudry Dutour (Chinon, FRA)	50
2020 Rosé of Grenache , A Tribute to Grace (Santa Barbara Highlands, USA)	85
2017 Skrlet 'Selekcija' Kosovec (Moslavina, HRV)	100

Red

2018 Agiorgitiko, Gaia (Nemea, GRC)	11/50
2019 Cabernet Franc, Stratus (Niagara-On-The-Lake, CAN)	14/70
2019 Chozas Carrascal Las dos Ces Tinto (Utiel-Requena, ESP)	12/60
2019 Mencia , Bodegas Valdesil (Valdeorras, ESP)	50
2017 Dika Frankovka , Feravino (Slavonia, HRV)	60
2020 Beaujolais , 'Griottes' Pierre-Marie Chermette (FRA)	75
2019 La Sabla , Les Cretes, (Val d'Aosta, ITA)	75
2020 'Bergecrac' , Chateau Barouillet, Bergerac, (FRA)	75
2018 Syrocco , Domaine Ouled Thaleb & Allain Graillot (Zenata, MAR)	75
2020 Tempranillo , Sierra de Tolono, (Villabuena, ESP)	80
2019 Listán Negro , Viñátago (Tenerife, ESP)	80
2017 Haus Marke , Moric (Burgenland, AUT)	85
2018 Souson, Pedral, Espadeiro Blend Xion Cuvee Tinto- Rias Baixas	90
2020 Syrah 'Black Flag' Matthew Barret (IGP Ardeche, FR)	90
2019 Sangeovese 'Arnaio' Valdonica IGT (Toscana ITA)	90
2020 Nebbiolo 'Reva' Monforte d'Abla DOC (ITA)	95
2017 Benje Tinto , Envinata (Tenerife, ESP)	100
2019 Chateaneuf du Pape , Domaine les Semelles de Vent, Vielle Vignes, (Vacqueyras, FR)	165

Lebanon

2019 Jeune Musar , Château Musar (white)	80
2018 Jeune Musar , Château Musar (red)	85
2014, 1997 Château Musar (red)	165, 195
2012, 2011 Château Musar (red) MAGNUM	325, 350

cocktails

house creations

- Raki Reviver** • Georgian Bay Gin, Lillet, Cointreau, Raki, Lemon Juice, Star Anise (2.25oz) **15**
- The Trade Route** • Averna Amaro, Fernet Branca, Cointreau, Raki, Chocolate Bitters, Orange Twist (1.75oz) **12**
- Blood Orange Spritz** • Aperol, Martini Fiero, Blood Orange Puree, Prosecco, Pomegranate Seeds (1oz) **14**

fairouz accented classics

- Orange Blossom Negroni** • Tangueray Gin, Frederic Brouca Vermouth, Campari, Orange Blossom Water, Orange Twist (3oz) **16**
- Pomegranate Margarita** • Pomegranate Juice, Cazadores Blanco Tequila, Cointreau, Mysterious Mezcal (2oz) **15**
- Cardamom Old Fashioned** • Weller Bourbon, Cardamom Bitters, Cardamom Syrup, Lemon Twist and Cardamom Pod (2oz) **15**

beer & cider

draught

- Collective Arts, **Matter of Fact**, Dry Hopped Blonde (16oz, 4.8%) **10**
- Camerons, **Cruising Through the Galaxy** IPA (16oz, 6.3%) **12**
- Flora Hall, **Bohemian Pilsner** (16oz, 4.9%) **10**
- Collective Arts, **Guava Gose** (16oz, 4.9%) **11**
- Camerons, **Ambear**, West Coast Red Ale (16oz, 5%) **11**
- Collective Arts, **Nature of Things** Dry Cider (16oz, 6%) **12**

cans

- Flora Hall, Oatmeal Stout (473ml, 4.6%) **10**
- Dominion City, Sunsplit, IPA (473 ml, 6.5%) **10**

non-alcoholic beverages

- Luxury Kombucha Blanc**, Silver Swallow (5oz) **10**
- The Phoenician Market Seven** • Pomegranate, Cucumber, Mint, Lemon, Lime, Cardamom, Honey, Soda **7**
- Tinhouse Breeze** • Orange Juice, Fresh Lime Juice, Cardamom Syrup, Mint Leaves, Soda **6**
- Hibiscus Iced Tea** • Dried Hibiscus Flowers, Lime **5**
- Barbican Malt Beverages** **5**
 Malt • Apple • Pineapple • Pomegranate
- City Seltzer** **4**
 Citrus • Melon • Orange Cream • Berry Whip • Cherry Spritz • Spicy Cran
- San Pellagrino** **8**
 Large Sparkling water

• CAFE •
FAIROUZ

MIDDLE EASTERN CUISINE

Dinner Menu

5pm to 10pm

mezze

Dip Trio 24
choice of 3 dips • 6pc pita

Muhammara 12
cashew • red pepper • pomegranate • 2pc pita

Hummus / add Pulled Lamb 10 / 18
chickpeas • paprika • 2pc pita

Labneh 10
pressed yogurt • red & green za'atar • 2pc pita

Baba Ghanoush 10
eggplant • pomegranate • fresh herbs • 2pc pita

Za'atar & Olive Oil 6
green za'atar • 2pc pita

Marinated Olives 8
chili • ajwain seeds

Stuffed Grape Leaves 10
8pcs • rice • tomato • onion • chickpeas

Fattoush Salad / add Chicken 15 / 20
pita chips • sumac dressing • pomegranate

Vegetarian Kibbeh 15
3pcs • spinach • chickpeas • pumpkin •
cracked wheat • ras el hanout yogurt

Beef Kibbeh 14
4pcs • ground beef • cracked wheat •
onion • ras el hanout yogurt

Seared Halloumi 18
with seasonal accompaniments

Fresh Housemade Pita 1

manakeesh

middle eastern flatbread
served with house pickles

Cheese akkawi & kashkaval 8

Za'atar & Cheese tomato • mint labneh 10

Olive & Cheese spicy tapenade 13

Chicken & Artichoke tomato sauce • toum 15

Sujuk & Cheese lemon • herbs 15

Beef pomegranate • aleppo • herbs 15

Pulled Lamb red cabbage • harissa 16

mains & sides

Phoenician Fries 10
sumac • za'atar • toum • harissa

Fried Cauliflower 15
tahini • black sesame • sunflower • pomegranate

Roz Asfar 12
rice • turmeric • chickpeas • confit garlic •
yogurt

Kofte Burger 24
mint labneh • sumac onion • sweetie drop
peppers • served with your choice of fries
or salad

Shish Tawook 28
marinated chicken • charred tomatoes & shishito
peppers • moghrabieh & chickpeas • toum

Acorn Creek Stuffed Squash 32
freekeh • dukkah • dried apricots • spicy tahini •
caraway vinaigrette

Pistachio Crusted Lamb Sirloin 48
pomegranate glazed beets • beet puree •
pickled salad

Meat Platter 95
shish tawook • beef kofte • pulled lamb
mint labneh • parsley & sumac onions •
charred tomatoes & shishito peppers •
moghrabieh & chickpeas • flatbread • toum

fairouz feast

feeds 3-4 (substitutions politely declined)

Middle Eastern Feast 175
choice of 3 dips • marinated olives •
stuffed grape leaves • fresh pita •
roz asfar • meat platter • choice of baklava
or sponge cake

dessert

Baklava 4pc / 8pc 8 / 16

Orange & Cardamom Sponge Cake 15
citrus yogurt • apricot purée • pistachio

Salted Chocolate Halva Cookie 12
passion fruit mascarpone mousse •
sesame powder

15 CLARENCE STREET • OTTAWA, ON

613.422.7700 • FAIROUZ.CA

. G A F E .
FAIROUZ

MIDDLE EASTERN CUISINE

mezze

Trio de trempettes sélectionnez 3 trempettes • 6 pitas	24
Muhammara cachous • pomme grenade • poivron rouge • 2 pitas	12
Hummus / ajout d'agneau effiloché	10 / 18
pois chiches • paprika • 2 pitas	
Labneh yogourt égoutté • za'atar rouge & vert • 2 pitas	10
Baba Ghanoush aubergine • pomme grenade • fines herbes • 2 pitas	10
Za'atar & huile d'olive za'atar vert • 2 pitas	6
Olives marinées chili • graines d'adjwain	8
Feuilles de vigne farcies 8 morceaux • riz • tomate • oignon • pois chiches	10
Salade fattoush / ajout de poulet	15 / 20
vinaigrette au sumac • carrés de pita frits • pomme grenade	
Kibbeh végétarien 3 morceaux • épinards • pois chiches • citrouille • blé concassé • yogourt au ras el hanout	15
Kibbeh de boeuf 4 morceaux • boeuf haché • blé concassé • oignon • yogourt au ras el hanout	14
Halloumi poêlé avec les accompagnements de saison	18
Pain pita maison frais	1

manakeesh

avec cornichons maison

Fromage akkawi & kashkaval	8
Za'atar & fromage tomate • labneh à la menthe	10
Olives & fromage tapenade épicée	13
Poulet & artichaut sauce aux tomates • toum	15
Soudjouk & fromage citron • fines herbes	15
Bœuf pomme grenade • aleppo • fines herbes	15
Agneau effiloché chou rouge • harissa	16

Menu du souper

17h à 22h

plats principaux & accompagnements

Frites phéniciennes sumac • za'atar • toum • harissa	10
Chou-fleur frit tahini • sésame noir • tournesol • pomme grenade	15
Roz Asfar riz • curcuma • pois chiches • ail confit • yogourt	12
Burger Kofte labneh à la menthe • poivrons doux • oignons au sumac • servi avec frites ou salade	24
Shish Taouk poulet mariné • tomates et poivrons shishito grillés • moghrabieh et pois chiches • toum	28
Courge d'Acorn Creek farcie freekeh • dukkah • abricots séchés • tahini épicé • vinaigrette au carvi	32
Surlonge d'agneau en croûte de pistaches betteraves glacées à la grenade • purée de betteraves • salade marinée	48
Plateau de viandes shish taouk • kofte de bœuf • agneau effiloché	95
labneh à la menthe • oignons au sumac et persil • tomates et poivrons shishito grillés • moghrabieh et pois chiches • pain plat • poivrons doux • toum	

festin fairouz

pour 3 à 4 personnes

Festin du Moyen-Orient	175
trio de trempettes • olives marinées • feuilles de vigne farcies • pitas fait maison • roz asfar • plateau de viandes • choix de baklavas ou gâteau à l'éponge	

dessert

Baklavas choix de 4 ou 8 morceaux	8 / 16
Gâteau éponge à l'orange et à la cardamome yogourt au citron • purée d'abricots • pistaches	15
Biscuit au halva et chocolat salé mousse de mascarpone aux fruits de la passion • poudre de sésame	12