

## Sparkling

<b>NV Prosecco, Terre Gaie</b> Veneto, ITA	11/55
<b>2018 Cava Brut Nature</b> , 'Mas Candi' Corpinnat, Penedès, ESP	80
<b>NV Monmarthe Champagne</b> , 'Secret de Famille' Premier Cru Brut, FR	155

## White

<b>2020 Exedra Blanc</b> , Bodegas Puiggrós Catalonia, ESP	16/80
<b>019 Albariño</b> , Paco & Lola, Rias Baixas, ESP	13/65
<b>2019 Chardonnay 'JCR'</b> Rosehall Run PEC, VQA	15/75
<b>2019 Sauvignon Blanc</b> , Jordan River Classic, JO	11/55
<b>2018 Kerner Blend</b> , Ferox, Niagara-on-the-Lake VQA	47
<b>2019 Insolia</b> , 'Bianca di Evro' Rallo Sicily, ITA	50
<b>2020 Vinho Verde</b> , Quinta San Johanne Terroire Mineral, PRT	55
<b>2020 Godello</b> , Gaba Do Xil, Valdeorras, ESP	55
<b>2020 Silvaner Trocken</b> , Manz Wein GbR, Rheinhessen, DE	57
<b>2021 Macabeo, 'Petita Julieta' Blanc</b> , Josep Foraster Conca de Barbera, Catalunya, ESP	65
<b>2021 Treixadura</b> , The Flower and the Bee, Coto de Gomariz, Ribeiro, ESP	67
<b>2019 Passerina</b> , 'Raffa' Clara Marcelli Marche, ITA	70
<b>2019 Saint Bris</b> , Domaine de Mauperthus Burgundy FRA	70
<b>2020 Listán Blanco</b> , Viñátago, Tenerife, ESP	75
<b>2021 Müller-Thurgau 'Nibiru'</b> Grundstein Landwein aus Österreich, AUS	85
<b>2019 Macabeo/Grenache Blanc/Xarel.Lo Dido Blanc</b> , Monstant, ESP	90
<b>2020 Sancerre</b> , Domaine de la Villaudiere Loire, FR	96
<b>2019 Nimbus Albus</b> , Kamara Pure Thessaloniki, GRC	96
<b>2020 Palomino 'UBE Miraflores'</b> Bodegas Cota 45, Jerez, ESP	99
<b>2018 Saint-Péray</b> , 'Les Potiers' Yves Cuilleron Rhone, FRA	100
<b>2018 Riesling</b> , 'Cuvée Theo', Domaine Weinbach Alsace, FRA	11

## Lebanese Red

<b>2018 Jeune Musar</b> , Château Musar	85
<b>2017 Cabernet Franc</b> , Aurora Winery, Batroun Mts.	85
<b>2017 Chateau</b> , Aurora Winery, Batroun Mts.	90
<b>2014, 2015, 2017 Gaston Hochar</b>	165, 207, 114
<b>1997 Château Musar</b>	210
<b>2012, 2011 Château Musar MAGNUM</b>	325, 350

## Rosé & Orange

<b>2021 Gamay</b> , 13th Street Winery, VQA, Creek Shores	12/60
<b>2021 Cabernet Franc Rosé</b> , Stratus, VQA, ON	14/70
<b>2018 Baracija Malvazija</b> , Clai Stancija Baracija, HR	17/90
<b>2019 Dalmatia</b> , Testament Opolo, Dalmatian Coast, HRV	52
<b>2021 Gamay Blend</b> , Rosehall Run, Ontario VQA	66
<b>2020 Rosé of Grenache</b> , A Tribute to Grace Santa Barbara Highlands, USA	85
<b>2019 Stirm Rose</b> Wirz Vineyard, Cinega Valley CA, USA	96

## Red

<b>2018 Agiorgitiko, Gaia</b> , Nemea, GRC	11/50
<b>2019 Cabernet Franc, Stratus</b> Niagara-On-The-Lake, CAN	14/70
<b>2020 Mencia Tretas!</b> DaO DOC Jaen Rufete Touriga nacional, PT	14/70
<b>2019 Barbera</b> , Jordan River Classic, JO	11/55
<b>2021 Sagoma Rosso</b> , Terre di Chieti IGP, ITA	40
<b>2018 Cabernet Franc</b> , Muscedre Vineyards VQA	47
<b>2019 Mencia</b> , Bodegas Valdesil Valdeorras, ESP	50
<b>2021 Phoenician Malbec</b> , Karim Mussi, Mendoza AR	50
<b>2019 Cabernet Merlot</b> , Rosehall Run, Ontario, VQA	60
<b>2016 Cabernet Franc/ Cabernet Sauvignon 'Istar'</b> , Bononia Estate, BG	60
<b>2017 Dika Frankovka</b> , Feravino, Slavonia, HRV	60
<b>2019 Chozas Carrascal</b> Las dos Ces Tinto Utiel-Requena, ESP	60
<b>2020 Beaujolais, 'Griottes'</b> Pierre-Marie Chermette, FRA	75
<b>2019 La Sabla</b> , Les Cretes, Val d'Aosta, ITA	75
<b>2020 'Bergecrac'</b> , Chateau Barouillet, Bergerac, FRA	75
<b>2018 Syrocco</b> , Domaine Ouled Thaleb & Allain Graillot, Zenata, MAR	75
<b>2017 Babić Dalmatia</b> , Testament, Dalmatian Coast, HR	78
<b>2019 Listán Negro</b> , Viñátago Tenerife, ESP	80
<b>2019 Dido</b> 'La Universal Soils Granit' Monstant DO, Mediterranean Coast, ESP	85
<b>2017 Haus Marke</b> , Moric, Burgenland, AU	85
<b>2018 Souson, Pedral, Espadeiro Blend</b> Xion Cuvee Tinto- Rias Baixas	90
<b>2019 Sangeovese 'Arnaio'</b> Valdonica IGT Toscana ITA	90
<b>2020 Nebbiolo 'Reva'</b> Monforte d'Abla DOC ITA	95
<b>2018 Pinot Noir</b> , KIN Vineyards, Carp Ridge, VOA	99
<b>2017 Benje Tinto</b> , Envínate (Tenerife, ESP)	100
<b>2019 Chateaufneuf du Pape</b> , Domaine les Semelles de Vent, Vielle Vignes, (Vacqueyras, FR)	165

## 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**
- Phoenician Sangria** • Phoenician Malbec, Triple Sec, Apple Brandy, Orange & Pomegranate Juices **16**

### fairouz accented classics

- Orange Blossom Negroni** • Tanqueray Gin, 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**

### canned cocktails

- Lemon Squeezy**, Sparkling Vodka Lemonade, Collective Arts (4.0%) **12**
- London to Tokyo, Rhubarb & Hibiscus with Yuzu & Cherry**, Collective Arts (5.0%) **13**
- Pink Gin & Soda with Raspberry and Bitter Orange**, Collective Arts (5.0%) **13**
- Mango and Pineapple Sparkling Hard Tea**, Collective Arts (5.0%) **12**

## 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**
- Tooth & Nail, **Vim and Vigor Pilsner** (16oz, 5.2%) **11**
- Camerons, **Ambear**, West Coast Red Ale (16oz, 5%) **11**
- Rotating Seasonal Draught** (16oz) **12**

### cans

- Dominion City, **Sunsplit, IPA** (473 ml, 6.5%) **10**
- Collective Arts, Nature of things **Unfiltered Dry Cider** **12**
- Collective Arts **Matter of Fact** Dry Hopped Blonde 16oz, 4.8% **10**

## non-alcoholic beverages

### mocktails

- 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**

### non-alcoholic beer

- Berliner Sonne**, Berliner Weisse Sour Beer, Le Brockale 473ml **8**
- Meteorite** Lychee & Clementine "Wheat Beer", Le Brockale 473ml **8**
- Perserverence**, "Red Ale" Le Brockale 473ml **8**
- Decouverte** "IPA", Le Brockale 475ml **8**
- Trou Noir**, "stout", Le Brockale 473ml **8**

### canned & bottled beverages

- Barbican Malt Beverages**  
 Pineapple • Pomegranate • Malt • Apple **5**
- City Seltzer**  
 Citrus • Melon • Orange Cream • Berry Whip • Cherry Spritz • Feature Flavour **4**
- San Pellagrino**  
 Large Sparkling Water **8**

. 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

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

## manakeesh

avec cornichons maison

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

## Menu du souper

17h à 22h

## plats principaux & accompagnements

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

<b>Festin du Moyen-Orient</b>	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

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