

Wines by the Glass

Sparkling

NV Prosecco , Terre Gaie. Veneto, ITA	14
2019 Blanc de Blanc Raventos Brut. Conca del RiuAnoia, ESP	22

Rosé & Orange

2021 Gamay , 13th Street Winery. VQA Creek Shores	15
2021 Cabernet Franc Rosé , Stratus. VQA Nigara-on-the-Lake	16
2018 Baracija Malvazija , Clai Stancija Baracija. HR	21

White

2020 Exedra Blanc , Bodegas Puiggrós Catalonia, ESP	19
2020 Silvaner Trocken, Manz Wein GbR, Rheinhessen, DE	16
2019 Chardonnay 'JCR' Rosehall Run PEC, VQA	18
2019 Sauvignon Blanc , Jordan River Classic, JO	13

Red

2018 Agiorgitiko, Gaia , Nemea, GRC	13
2019 Cabernet Sauvignon , Foxglove. Paso Robles, CA	19
2021 Pinot Noir, Foulage Gaulois Frederic Brouca, Languedoc, FR	19
2019 Barbera , Jordan River Classic, JO	14

Levantine Wines by the Bottle

2019 Sauvignon Blanc , Jordan River Classic, JO	55
2019 Barbera , Jordan River Classic, JO	58
2017 Cabernet Franc , Aurora Winery, Batroun Mts.	85
2018 Jeune Musar Red ,	90
2020 Jeune Musar White	90
020 Jeune Musar Rose , Château Musar	90
2017 Chateau , Aurora Winery, Batroun Mts.	90
2014, 2015, 2017 Gaston Hochar	165, 207, 114
1997 Château Musar	210
2012, 2011 Château Musar MAGNUM	325, 350

*All wines available by the glass are 6oz

. G A F E .
FAIROUZ

MIDDLE EASTERN CUISINE

Wines available by
the bottle

Sparkling

NV Prosecco , Terre Gaie. Veneto, ITA	60
Il Mostro Bianco Pet-Nat , Poggio Anima. Abruzzo, ITA	60
2021 Vinho Verde Nat'Cool Branco Verdes, PRT	66
2018 Cava Brut Nature , 'Mas Candi' Corpinnat. Penedès, ESP (1 Litre)	80
NV Principessa , Luretta. Emilia-Romagna, ITA	95
2019 Blanc de Blanc Raventos Brut. Conca del RiuAñoia, ESP	96
NV Monmarthe Champagne , 'Secret de Famille' Premier Cru Brut. Champagne, FR	155

Rose & Orange

2019 Dalmatia, Testament Opolo , Dalmatian Coast, HR	52
2021 Gamay , 13th Street Winery. VQA Creek Shores	64
2021 Gamay Blend , Rosehall Run, Ontario VQA	66
2021 Cabernet Franc Rosé , Stratus, VQA, ON	70
2018 Baracija Malvazija , Clai Stancija Baracija, HR	80
2019 Stirm Rose Wirz Vineyard, Cinega Valley CA, USA	96
2018 Ante Sladic Debit Oya Noya . Dalmatia,Plastovo HR	140
2017 Ottocento Bijeli , Clai. Hrvatska, Buje HR	150
2018 Amfora Malavazija , Kabola. Istra HR	195

White

2018 Kerner Blend , Ferox. Niagara-on-the-Lake VQA	49
2019 Insolia , 'Bianca di Evro' Rallo. Sicily, ITA	53
2020 Vinho Verde , Quinta San Johanne Terroire Mineral. PRT	55
2020 Godello , Gaba Do Xil. Valdeorras, ESP	55
2021 Macabeo, 'Petita Julieta' Blanc , Josep Foraster Conca de Barbera. Catalunya, ESP	65
2019 Albariño , Paco & Lola. Rias Baixas, ESP	67
2021 Treixadura , The Flower and the Bee, Coto de Gomariz. Ribeiro, ESP	67
2020 Gruner Vetliner , Hadjan Neumann. Vienna, AU	67
2020 Silvaner Trocken , Manz Wein. Rheinhessen, DE	67
2019 Passerina , 'Raffa' Clara Marcelli Marche. ITA	70
2019 Saint Bris , Domaine de Mauperthuis. Burgundy FRA	70
2019 Chardonnay 'JCR' Rosehall Run. VQA Prince Edward County	75
2020 Listán Blanco , Viñátago. Tenerife, ESP	75
2020 Exedra Blanc , Bodegas Puiggrós. Catalonia, ESP	82
2021 Weiber Burgunder Trocken , Manz. Rheinhessen, DE	85
2021 Müller-Thurgau 'Nibiru' Grundstein Landwein. Österreich, AUS	87
2019 Macabeo/Grenache Blanc/Xarel.Lo Dido Blanc . Monstant, ESP	90
2020 Sancerre , Domaine de la Villaudiere. Loire, FR	96

White

2019 Nimbus Albus , Kamara Pure Thessaloniki, GRC	96
2020 Palomino 'UBE Miraflores' Bodegas Cota 45, Jerez, ESP	99

Red

2018 Cabernet Franc , Muscedre Vineyards.VQA Lake Erie North Shore	49
2018 Agiorgitiko , Gaia. Nemea, GRC	55
2021 Sagoma Rosso , Novaripa. IGP Abruzzo, ITA	55
2021 Phoenician Malbec , Karim Mussi. Mendoza, AR	58
2019 Cabernet Merlot , Rosehall Run. VQA P.E.C.	62
2017 Dika Frankovka , Feravino. Slavonija, HRV	62
2019 Chozas Carrascal Las dos Ces Tinto. Utiel-Requena, ESP	62
2020 Nero D'Avola , Zio Paolo' Vino Lauria. Sicily, ITA	65
2021 Grenache/Syrah , Domaine Duseigneur. Cotes du Rhone, FR	70
2020 Beaujolais, 'Griottes' Pierre-Marie Chermette. Beaujolais, FRA	72
2019 Cabernet Franc , Stratus VQA Niagara-On-The-Lake	72
2020 Mencia Tretas! Joao Tavares da Pina Rufia Tretas. Dao, PT	75
2019 Cabernet Sauvignon , Barnard Griffin. Washington USA	75
2018 Gamay , LaundryVineyard, Southbrook. VQA Vinemount Ridge	77
2019 La Sabla , Les Cretes. Val d'Aosta, ITA	77
2020 'Bergecrac' , Chateau Barouillet. Bergerac, FRA	77
2019 Cabernet Sauvignon , Foxglove. Paso Robles, CA	78
2021 Pinot Noir , Foulage Gaulois Frederic Brouca. Languedoc, FR	78
2019 Cabernet Sauvignon , Foxglove. Paso Robles, CA	78
2020 Tempranillo , Sierra de Tolono. Rioja, ESP	78
2018 Syrocco , Domaine Ouled Thaleb & Allain Graillet. Zenata, MAR	79
2017 Babić Dalmatia , Testament. Dalmatian Coast, HR	80
2019 Dido 'La Universal Soils Granit' Monstant. DO, Mediterranean Coast, ESP	85
NV Paradoux Red Blend Altocedro. Uco Valley ARG	90
2018 Sauson, Pedral, Espadeiro Blend Xion Cuvee Tinto. Rias Baixas, ESP	90
2019 Sangevese 'Arnaio' Valdonica. IGT Toscana ITA	90
2020 Nebbiolo 'Reva' . Monforte d'Abla DOC ITA	95
2018 Pinot Noir , KIN Vineyards. VQA Carp Ridge	99
2019 Tinto Vulcanico , Azores Wine Compnt. Acores, PRT	105
2019 Chateaqueuf du Pape , Domaine les Semelles de Vent, Vielle Vignes. Vacqueyras, FR	165
2017 Cabernet Franc , Chozas Carrascal. Utiel Requena, ESP	174

. G A F E .
FAIROUZ

MIDDLE EASTERN CUISINE



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
- Red Sangria** • Red Wine, Triple Sec, Apple Brandy, Orange & Pomegranate Juices 16
- White Sangria** • White Wine, Triple Sec, Apricot Brandy, Pineapple & Orange 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) 16

canned cocktails

- 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 & cans

- Collective Arts **Matter of Fact** Dry Hopped Blonde 16oz) 11
- Cameron's, **Ambear**, West Coast Red Ale (16oz) 12
- Sumac IPA** Field Guide (16oz) 13
- Nature of Things **Cider** Collective Arts (16oz) 13
- Pumpkin Ale** Anderson Brewery (16oz) 13
- Sunsplit **Hazy IPA** Dominion City Brewing Company 13

non-alcoholic beverages

mocktails

- The Phoenician Market Seven** • Pomegranate, Cucumber, Mint, Lemon, Lime, Cardamom, Honey, Soda 8
- Tinhouse Breeze** • Orange Juice, Fresh Lime Juice, Cardamom Syrup, Mint Leaves, Soda 7
- Hibiscus Iced Tea** • Dried Hibiscus Flowers, Lime 6

canned & bottled beverages

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

. G A F E .
FAIROUZ

MIDDLE EASTERN CUISINE

Dinner Menu

5pm to 10pm

mezze

Dip Trio Muhammara • Labneh • Baba Ghanoush • 6pc Fresh Housemade pita	35
Muhammara cashew • red pepper • pomegranate • 2pc Fresh Housemade pita	14
Labneh pressed yogurt • red & green za'atar • 2pc Fresh Housemade pita	11
Baba Ghanoush eggplant • pomegranate • herbs • 2pc Fresh Housemade pita	12
Marinated Olives chili • ajwain seeds	6
Za'atar & Olive Oil green za'atar • 2pc pita	8
Fattet Hummus with Pulled Lamb chickpeas • paprika • 2pc pita	20
Stuffed Grape Leaves 8pcs • rice • tomato • onion • chickpeas	12
Fattoush Salad / add Chicken pita chips • sumac dressing • pomegranate	15 / 26
Vegetarian Kibbeh 3pcs • spinach • chickpeas • pumpkin • cracked wheat • ras el hanout yogurt	15
Beef Kibbeh 4pcs • ground beef • cracked wheat • onion • ras el hanout yogurt	14
Seared Halloumi with seasonal accompaniments	20
Fresh Housemade Pita	1.25

manakeesh
 middle eastern flatbread
 served with house pickles

- Cheese** akkawi & kashkaval
- Za'atar & Cheese** tomato • mint labneh
- Olive & Cheese** spicy tapenade
- Chicken & Artichoke** tomato sauce • toum
- Sujuk & Cheese** lemon • herbs
- Beef pomegranate** • aleppo • herbs
- Pulled Lamb** red cabbage • harissa

mains & sides

Phoenician Fries sumac • za'atar • toum • harissa	12
Fried Cauliflower tahini • black sesame • sunflower • pomegranate	16
Roz Asfar rice • turmeric • chickpeas • confit garlic • yogurt	13
Kofte Burger mint labneh • sumac onion • sweetie drop peppers • served with your choice of fries or salad	25
Shish Tawook marinated chicken • charred tomatoes & shishito peppers • moghrabieh & chickpeas • toum	30
Acorn Creek Stuffed Squash freekeh • dukkah • dried apricots • spicy tahini • caraway vinaigrette	32
Pistachio Crusted Lamb Sirloin pomegranate glazed beets • beet puree • pickled salad	50
Meat Platter shish tawook • beef kofte • pulled lamb mint labneh • parsley & sumac onions • charred tomatoes & shishito peppers • moghrabieh & chickpeas • flatbread • toum	110

fairouz feast

feeds 3-4 (substitutions politely declined)

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

group dining

please note that, for the preservation of a high quality service, parties 8 or more guests are respectfully held to a set menu based on the above fairouz feast. please inquire with your server if you require vegetarian options

. G A F E . FAIROUZ

MIDDLE EASTERN CUISINE

Menu du Souper

17h à 22h

mezze

Trio de Tremettes Muhammara • Labneh • Baba Ghanoush • 6 pain pita maison frais	35
Muhammara cachous • pomegrenade • poivron rouge • 2 pita maison frais	14
Labneh yogourt égoutté • za'atar rouge & vert • 2 pita maison frais	11
Baba Ghanoush aubergine • pomme grenade • fines herbes • 2 pita maison frais	12
Za'atar & Huile d'Olive za'atar vert • 2 pita maison frais	6
Hummus Fattet avec Agneau Effiloché pois chiches • paprika • 2 pita maison frais	8
Olives Marinées chili • graines d'adjwain	20
Feuilles de Vigne Farcies 8 morceaux • riz • tomate • oignon • pois chiches	12
Salade Fattoush / Ajout de Poulet vinaigrette au sumac • carrés de pita frits • pomme grenade	15 / 26
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	20
Pain Pita Maison Frais	1.25
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
Boeuf pomme grenade • aleppo • fines herbes	15
Agneau Effiloché chou rouge • harissa	16

plats principaux & accompagnements

Frites Phéniciennes sumac • za'atar • toum • harissa	12
Chou-fleur Frit tahini • sésame noir • tournesol • pomegrenade	16
Roz Asfar riz • curcuma • pois chiches • ail confit • yogourt	13
Burger Kofte labneh à la menthe • poivrons doux • oignons au sumac • servi avec frites ou salade	25
Shish Taouk poulet mariné • tomates et poivrons shishito grillés • moghrabieh et pois chiches • toum	30
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 pomegrenade • purée de betteraves • salade marinée	50
Plateau de Viandes shish taouk • kofte de bœuf • agneau effiloché labneh à la menthe • oignons au sumac et persil • tomates et poivrons shishito grillés • moghrabieh et pois chiches • pain plat • poivrons doux • toum	110

festin fairouz

pour 3 à 4 personnes

Festin du Moyen-Orient trio de tremettes • olives marinées • feuilles de vigne farcies • pitas fait maison • roz asfar • plateau de viandes • choix de baklavas ou gâteau à l'éponge	196
--	-----

le menu sofrà

veuillez noter que pour la préservation d'un service de haute qualité, les fêtes de 8 personnes ou plus sont respectueusement tenues à un menu fixe basé sur le festin de fairouz ci-dessus. veuillez vous renseigner auprès de votre serveur si vous avez besoin d'options végétariennes