

BEBABEL

PRIVATE DINING
AND EVENTS



ABOUT BEBABEL THE PALM

The Soul of Lebanon
The Spirit of the Sea

BeBabel The Palm brings the heritage of Lebanon's coastal culture to the shores of Dubai. The whole family is welcome, furry friends included, to delight in progressive Lebanese cuisine on a beautiful beachfront terrace and chic indoor dining area. Open for lunch, dinner or even a shisha and cocktail, BeBabel offers an unforgettable journey to the shores of Lebanon.

Club Vista Mare, Palm Jumeirah, Dubai Opening Hours 9am - 2am







OUR CUISINE

From Babel to Bebabel

BeBabel was created as an offshoot of Babel - the award winning Lebanese restaurant known for its fine cuisine and authentic dishes. BeBabel is Babel's casual-chic counterpart, with an original menu offering guests a progressive and accessible dip into the cuisine.

Modern Lebanese Cuisine

With its innovative approach, BeBabel makes for a friendly and easy-going dining experience, as great service and bold flavours keep guests coming back for more. Signature dishes include our Hummus Tequila and Shish Barak Ravioli – playful, globally inspired dishes that blend the comfort of the Mediterranean with the richness of world cuisines.













PRIVATE EVENTS

Whether for corporate events or family milestones, we are delighted to accommodate parties of all sizes, carving out the perfect space for your occasion, or even booking out our entire venue for total privacy.

Let us know how we can best assist you in planning your private event, fulfilling all your wishes for a unique and unforgettable celebration.









OUR SPACES

BeBabel The Palm extends across an expansive two-story outdoor terrace with beachside views. Whether on the sand or on our spacious patio, our open-air dining atmosphere is laid-back, beautiful and inspiring.

We also have a chic indoor dining area with an open kitchen placing our chefs center-stage.





PRIVATE DINING

BeBabel The Palm is the perfect spot for your most joyful occasions. Birthdays, graduations, engagements, anniversaries - celebrations with family and friends call for a warm atmosphere and delicious cuisine with a special twist.





SET MENU

AED 200 PER PERSON

سلطات SALADS

TABOULEH Traditional salad with chopped parsley, tomato,

سلطة تقليدية مكونة من البقدونس المفروم والبندورة والبرغل والبصل

FATTOUCH

bulgur and onion

سلطة تقليدية مكونة من الخضار والخبز المقلى والسماق

مازة باردة COLD MEZZA

HUMMUS

Chickpeas, tahini, lemon juice, olive oil

Traditional salad with vegetables,

crispy fried bread and sumac

حمص وطحينة وحامض وزيت زيتون

MOUTABBAL

Smoky egglplant, tahini, lemon juice, olive oil

باذنجان مشوى مدخن وطحينة وعصير ليمون وزيت زيتون

VINE LEAVES

Stuffed vine leaves with rice and lemon sauce

ر رق ورق عنب محشى أرز وصلصة الليمون

BEETROOT WITH THYME Beetroot chunks with thyme topped with balsamic sauce

شمندر مع زعتر بري قطع الشمندر مع الزعتر مغطاة بصلصة البلسميك

مازة ساخنة HOT MEZZA

MAKANEK

Makanek sausages in a pomegranate molasses sauce

مقانق مع صلصة دبس الرمان

CHILI POTATOES Fried potato bites with spices

بطاطا حرة . مكعبات بطاطا مقلية مع البهارات

FRIED KEBBEH

أقراص كبّة محشوة باللحم والبهارات

Kebbeh balls stuffed with meat and spices

CHEESE ROLLS Crispy rolls stuffed with cheese, thyme and olive رقاقات محشوة بالجبن والزعتر والزيتون

أطباق PLATTERS

MIXED GRILL

Skewers of grilled meat, kebab and chicken taouk served vegetables

مشاوي مشكّلة أسياخ لحم مشوي وكباب وطاووق دجاج تقدم مع الخضار

BEEF SHAWARMA

Beef shawarma served with grilled taboon bread

شاورما لحم تقدم مع خبز الطابون المحمّص

— الحلويات DESSERTS —

KARABIJ

كرابيج مع حلاوة والغزل والفستق الحلبة تقدم

Karabij with haleweh, ghazel and pistachio served with haleweh ice cream

SEASONAL FRUIT PLATTER

مع بوظة الحلاوة

ALL PRICES ARE IN AED. INCLUSIVE OF 5% VAT AND 7% MUNICIPALITY FEE.



SET MENU

AED 235 PER PERSON

سلطات SALADS

TABOULEH

Traditional salad with chopped parsley, tomato, bulgur and onion

سلَّطة تقليدية مكونة من البقدونس المفروم

والبندورة والبرغل والبصل

FATTOUCH Traditional salad with vegetables,

crispy fried bread and sumac

سلطة تقليدية مكونة من الخضار والخبز المقلى والسماق

مازة باردة COLD MEZZA

HUMMUS

Chickpeas, tahini, lemon juice, olive oil

حمص وطحينة وحامض وزيت زيتون

MOUTABBAL

Smoky egglplant, tahini, lemon juice, olive oil

باذنجان مشوي مدخّن وطحينة وعصير ليمون وزيت زيتون

VINE LEAVES

Stuffed vine leaves with rice and lemon sauce

عدس مع دبس رمان الفريكة والعدس وصلصة الدبس الرمان

MAFROUKIT TAJEN

Tahini sauce with herbs and nuts

مفروكة طاجن صلصة الطحينة مع الأعشاب والمكسرات

ارة ساخنة HOT MEZZA

SHRIMPS PROVENÇAL

Shrimps fried in a garlic butter sauce

روبيان بروفنسال روبيان مقلم في صلصة الزبدة بالثوم

Fried whitebait served with tarator sauce

بـزري سمك بزري مقلي مع الطرطور

CHILI POTATOES

Fried potato bites with spices

بطاطا حرة . مكعبات بطاطا مقلية مع البهارات

CHEESE ROLLS

Crispy rolls stuffed with cheese, thyme and olive

رقاقات محشوة بالجبن والزعتر والزيتون

أطباق PLATTERS

GRILLED SEA BASS

Grilled sea bass with a zesty butter sauce

قاروص مشـوي سمك قاروص مشوي مغطى بصلصة الزيدة والليمون

FRIED LADYFISH

سمك ملّيفة مقلي

الحلوبات DESSERTS

KARABIJ

Karabij with haleweh, ghazel and pistachio served with haleweh ice cream

كرابيج مع حلاوة والغزل والفستق الحلبة تقدم مع بوظة الحلاوة

SEASONAL FRUIT PLATTER

طبق فواكه موسمتة

ALL PRICES ARE IN AED. INCLUSIVE OF 5% VAT AND 7% MUNICIPALITY FEE.



AED 250 PER PERSON

سلطات SALADS

KALE CHICKEN Ouinoa, kale and grilled chicken breast

سلطة كابل مع الدجاج كينوا وصدر دجاج مشوي مع دبس الرمان

FATTOUCH

Traditional salad with vegetables, crispy fried bread and sumac

with pomegranate dressing

سلطة تقليدية مكونة من الخضار والخبز المقلى والسماق

مازة باردة COLD MEZZA

HUMMUS PESTO Hummus mixed with pesto and walnut

حمص بالحبق بحمص ممزوج بصلصة البيستو والجوز

MOUTABBAL BEETROOT Beetroot mixed with quinoa

متىل شمندر شمندر ممزوج بالكينو

VINE LEAVES

ورق عنب ورق عنب محشى أرز وصلصة الليمون

LENTILS WITH POMEGRANATE Freekeh and lentils with pomegranate molasses sauce

Stuffed vine leaves with rice and lemon sauce

عدس مع دبس رمان الفريكة والعدس وصلصة الدبس الرمان

MOUHAMARA

محمرة فلفل أُحمر حلو وجوز ودبس رمان

Red bell peppers, walnuts and pomegranate molasses

مازة ساخنة HOT MEZZA

MAKANEK

مقانق

Makanek sausages in a pomegranate molasses sauce

مقانق مع صلصة دبس الرمان

CHILI POTATOES Fried potato bites with spices

بطاطا حرة مكعبات بطاطا مقلية مع البهارات

FRIED KEBBEH Kebbeh balls stuffed with meat and spice أقراص كبه محشوة باللحم والبهارات

BONELESS CHICKEN WINGS Breaded boneless chicken wings coated

حوانح دحاح مسحب أجنحة دجاج منزوعة العظام مغطاة بصلصة اليمون

in a lemon chili sauce

CHEESE ROLLS Crispy rolls stuffed with cheese, thyme and olive

رقاقات محشوة بالجبن والزعتر والزيتون

أطباق PLATTERS -

MIXED GRILL

مشاوى مشكلة

Skewers of grilled meat, kebab and chicken taouk served vegetables

أسياخ لحمّ مشوى وكباب وطاووق دجاج تقدم مع الخضار

BEEF SHAWARMA

شاورما لحم تقدم مع خبز الطابون المحمّص

GRILLED SEA BASS

Grilled sea bass with a zesty butter sauce

Beef shawarma served with grilled taboon bread

قاروص مشوی سمك قاروص مشوى مغطي بصلصة الزبدة والليمون

الحلويات DESSERTS

KARABIJ Karabij with haleweh, ghazel and pistachio

كرأبيج مع حلاوة والغزل والفستق الحلبة تقدم مع بوظة الحلاوة

served with haleweh ice cream PAIN PERDUE

بان بیردو

French caramelized toast served with vanilla ice cream

خبز فرنيسي مكرمل يقدم مع بوظة الفانيلا

SEASONAL FRUIT PLATTER

طبق فواكه موسميّة

ALL PRICES ARE IN AED. INCLUSIVE OF 5% VAT AND 7% MUNICIPALITY FEE.



SET MENU

AED 275 PER PERSON

سلطات SALADS

SALMON Shrimp and salmon slices with

سلطة سلمون قريدس والسلمون مع صلصة الليمون والكزبرة

FATTOUCH

coriander and lime dressing

crispy fried bread and sumac

Traditional salad with vegetables,

سلطة تقليدية مكونة من الخضار والخبز المقلى والسماق

مازة باردة COLD MEZZA

HUMMUS

Chickpeas, tahini, lemon juice, olive oil

MOUTABBAL

Smoky egglplant, tahini, lemon juice, olive oil

VINE LEAVES

Stuffed vine leaves with rice and lemon sauce

BEETROOT WITH THYME Beetroot chunks with thyme topped

with balsamic sauce

MAFROUKIT TAJEN

Tahini sauce with herbs and nuts

حمص وطحينة وحامض وزيت زيتون

باذنجان مشوى مدخّن وطحينة وعصير ليمون وزيت زيتون

عدس مع دبس رمان الفريكة والعدس وصلصة الدبس الرمان

شمندر مع زعتر بری قطع الشمندر مع الزعتر مغطاة

يصلصة البلسميك مفروكة طاحن

صلصة الطحينة مع الأعشاب والمكسرات

مازة ساخنة HOT MEZZA

SHRIMPS PROVENCAL

Shrimps fried in a garlic butter sauce

BIZRI

Fried whitebait served with tarator sauce

FRIED CALAMARI

Calamari fritters with Japanese-inspired

dipping sauce CHILI POTATOES

Fried potato bites with spices

CHEESE ROLLS

Crispy rolls stuffed with cheese, thyme and olive

روبيان بروفنسال روبيان مقلى في صلصة الزبدة بالثوم

سُمَكَ بزري مقلي مع الطرطور

حیار مقلی

حبار مقلى مع صلصة تغميس مستوحاة من اليابان

بطاطا حرة مكعبات بطأطأ مقلبة مع البهارات

رقاقات محشوة بالجبن والزعتر والزيتون

أطباق PLATTERS

GRILLED SEA BASS

Grilled sea bass with a zesty butter sauce

FRIED LADYFISH BULGUR PAELLA

Paella-inspired bulgur topped with a selection of seafood

قاروص مشوی سمك قاروص مشوى مغطى بصلصة الزبدة والليمون سمك مليفة مقلى باييلا برغل برغل مستوحى من الباييلا ومغطى

الحلويات DESSERTS

ALL PRICES ARE IN AED. INCLUSIVE OF 5% VAT AND 7% MUNICIPALITY FEE.

KARABIJ

Karabij with haleweh, ghazel and pistachio served with haleweh ice cream SEASONAL FRUIT PLATTER

كرابيج مع حلاوة والغزل والفستق الحلبة تقدم طبق فواكه موسمتة



بمأكولات بحرية متنوعة





FINER DETAILS

Capacity

Indoor	52
Terrace	36
Deck	142
Sand	105
Beach-Side	40

- Menu -

We have various set menus catered to different tastes – but we are also happy to curate special menus catered to your needs and requests.

- Pricing -

Pricing is determined based on our set menus or a minimum spend, depending on the day of the week and party size.

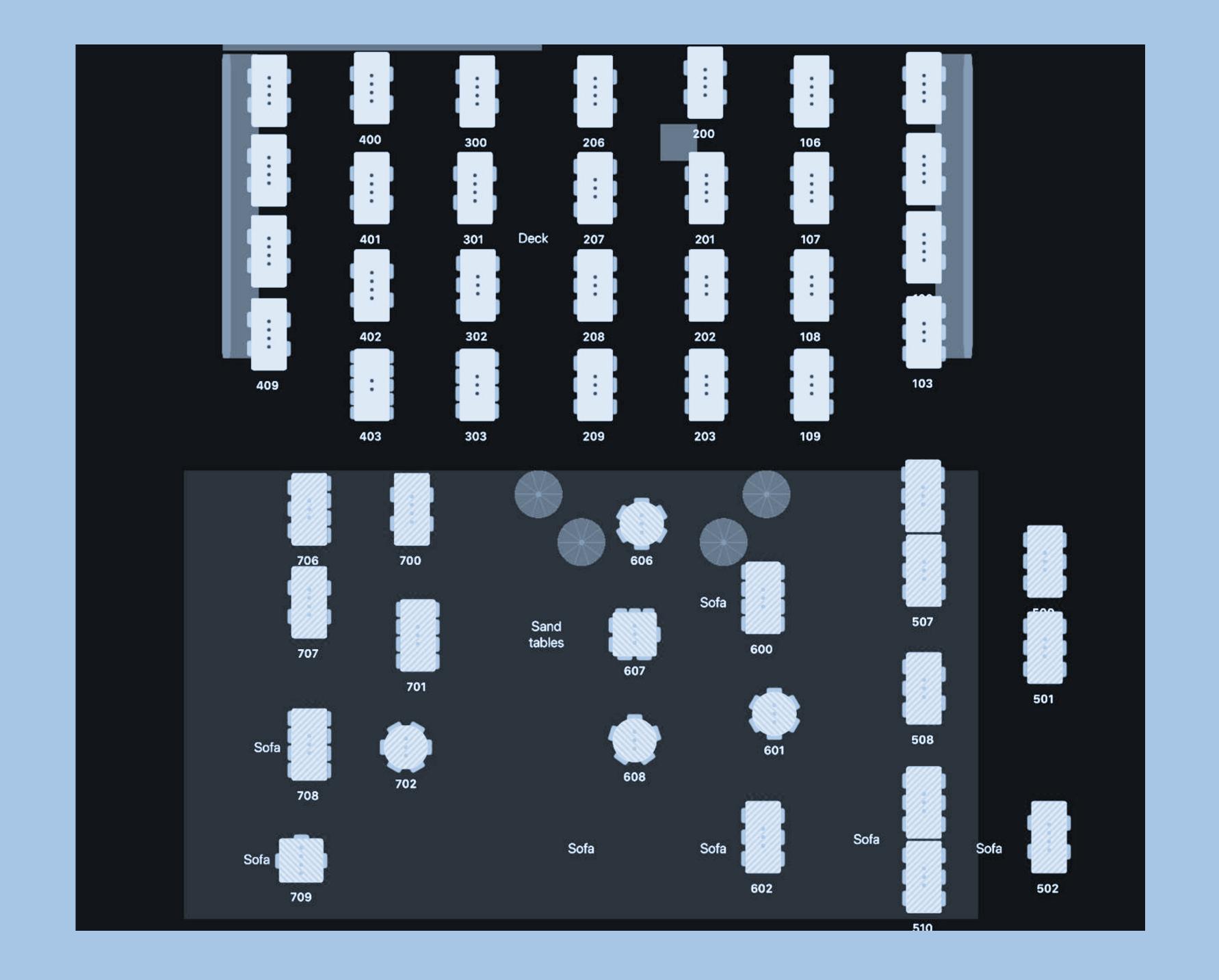
- Timings -

Private booking dates and times are subject to availability. Our team will be happy to assist you in finding the most suitable option for your event.

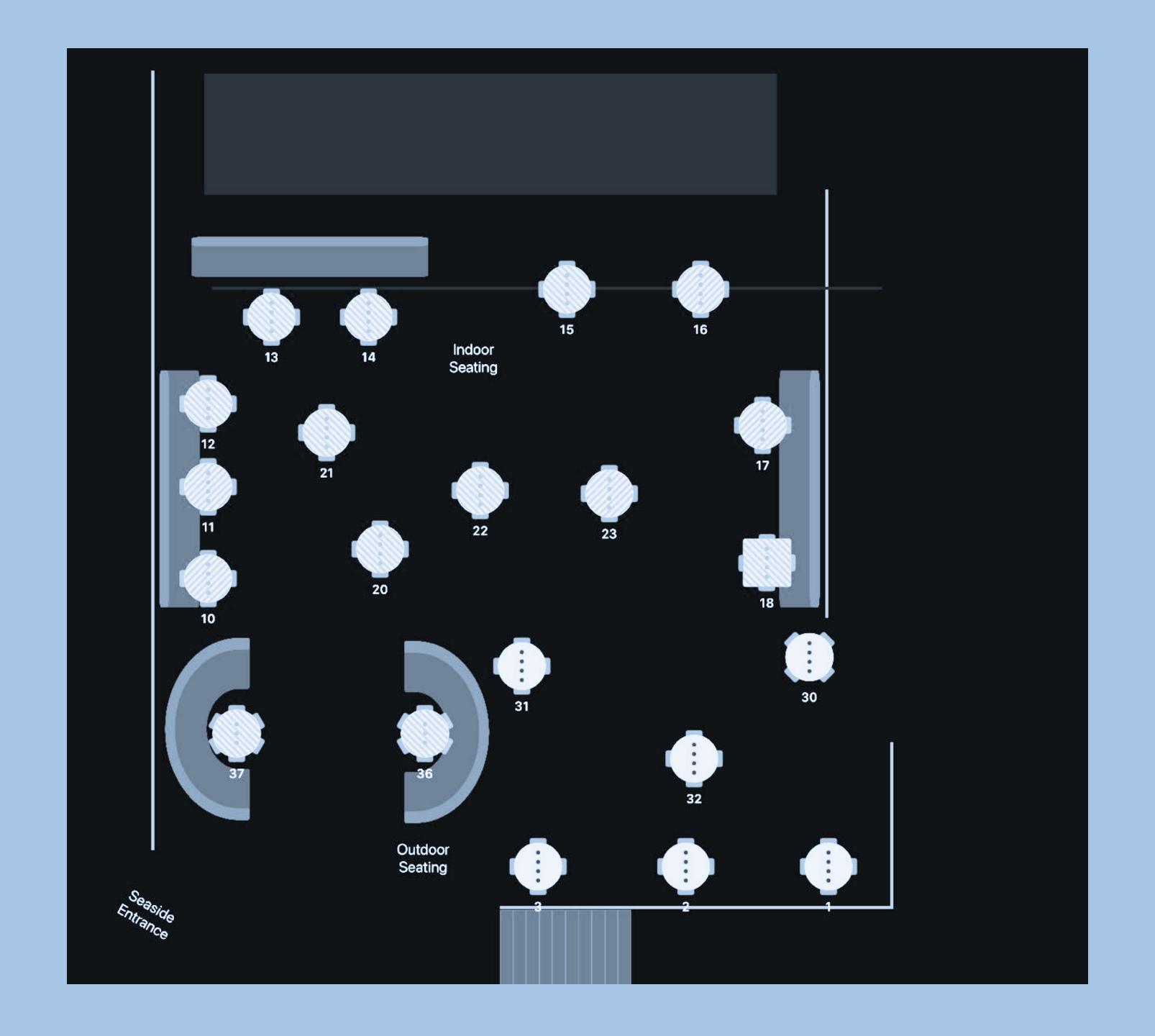




FLOOR PLAN



FLOOR PLAN





FOR MORE INFORMATION PLEASE CONTACT OUR RESERVATION AND EVENTS TEAM

SALES.UAE@ADDMIND.COM