

The Soul of Lebanon, The Spirit of the Sea

B E B A B E L



EVENTS & GATHERINGS





OUR STORY

About Bebabel The Palm

BeBabel brings the heritage of Lebanon's coastal culture to the shores of Club Vista Mare in Palm Jumeirah. The whole family is welcome, furry friends included, to delight in progressive Lebanese cuisine surrounded by the skyline, the sands and the sea.

Whether for lunch, dinner, or a cocktail and shisha, we invite you to indulge in reimagined flavours, stunning beachside views and the joy of communal life.

The Soul of Lebanon
The Spirit of the Sea



Host a Seaside Celebration

From wellness events, to brand takeover or birthdays, graduations, weddings, engagements, holidays – we'd love to host you for your most joyful occasions, inviting you and your guests into a warm and coastal atmosphere, where only the most delicious cuisine is served.

Available for full venue hire, we also welcome large-scale events such as weddings, corporate parties, launch parties, and more.



OUR SPACES





FINER DETAILS

Capacity

Indoor – Non-Smoking	70
Indoor – Smoking	48
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.

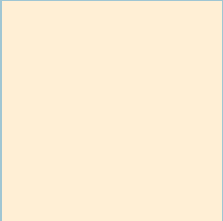
- Pricing -

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.

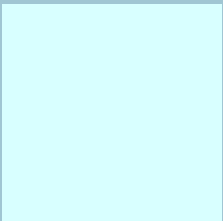
FLOOR PLAN



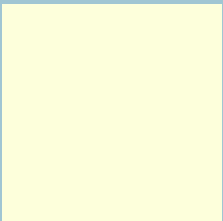
Indoor



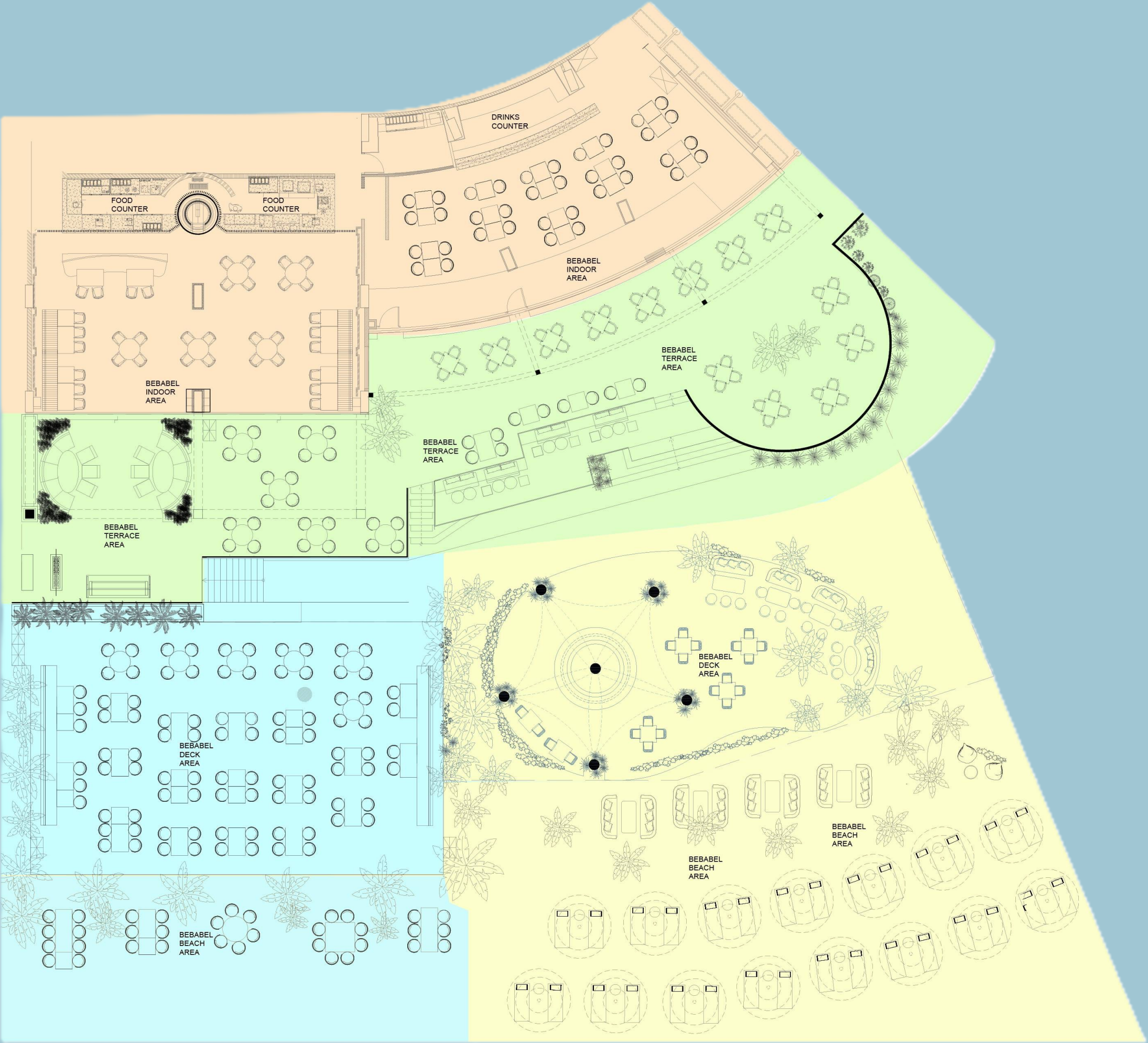
Terrace



Deck



Beach Side



Our Indoor Dining Area

The first floor of our restaurant makes for an intimate and inviting space for private events. The indoor dining area features a charming open kitchen and contemporary décor.





Terrace with Seaviews

Our laid-back terrace right by the beach, offers seaside views in the fresh air. In the Summer, this terrace transitions into an indoor space, sheltering our guests from the heat while clear windows keep them anchored in our stunning landscape.





Beachfront Deck & Lounge

With a wide, open-air deck set right on the sandy white beach of Club Vista Mare, guests can indulge in delicious cuisine while enjoying heavenly sunset views or gazing up at the stars, only steps away from the sea.

Along with our lounge area, we can host up to 287 guests on our charming slice of the beach. This outdoor space is perfect for large-scale events, from weddings to corporate events, product launches, holiday parties and more.









OUR MENU

Modern Lebanese Cuisine

Bebabel's progressive cuisine reinvents and innovates on beloved classics in Lebanese mezze, focusing on fresh ingredients with a global twist. Soulful and exciting, each bite celebrates bold flavours inspired by a rich history of communal living.

Bebabel's menus are all about fresh Lebanese flavors made for every moment – from light mezze and hearty bowls to delicious grills and sweet treats, perfect for sharing or enjoying on your own.



SET MENU	
AED 250 PER PERSON	
SALADS سلطات	
TABOULEH (G) Chopped parsley, tomato, bulgur and onions with lemon oil dressing	تبّولة البقدونس المفروم والطماطم والبرغل والبصل مع صلصة الزيت والليمون
FATTOUCH (G) Traditional Fattouch with balsamic pomegranate dressing	فتّوش فتوش تقليدي مع صلصة الرمان وخل البلسميك
COLD MEZZA مازة باردة	
HUMMUS (SE)	حمص
MAFROUKIT TAJEN (N,SE) Grilled vegetables and nuts with tahini	مفروكة طاجن خضراوات مشوية ومكسرات مع طحينة
VINE LEAVES	ورق عنب
ORANGE BEETROOT Beetroot chunks and zaatar with orange sauce	الشمندر بالبرتقال قطع الشمندر والزعتّر مع صلصة البرتقال والبلسميك
MOUTABBAL (D,SE) Smoky eggplant, tahini and olive oil	متّبل باذنجان مدخن، طحينة وزيت زيتون
HOT MEZZA مازة ساخنة	
CHEESE ROLLS (G,D)	رقاقات جبنه
FRIED CALAMARI (G,S,SH)	حبار مقلي
BIZRI (G,S,SE) Fried whitebait served with tarator sauce	بزري سمك بزري مقلي مع الطرطور
SHRIMPS PROVENÇAL (S,SH) Sauteed shrimps with provencale sauce	روبيان بروفنسال قريدس مقلي مع صلصة بروفنسال
CHILI POTATOES Fried potato cubes with chili paste, garlic and coriander	بطاطا حرة مكعبات البطاطا المقلية مع الفلفل الحار، الثوم والكزبرة
LADY FISH (G,S)	سمك لاديفيش
PLATTERS الأطباق الرئيسية	
GRILLED SEA BASS (D,S) Grilled seabass fish topped with lemon, coriander and butter sauce	سمك براق مشوي سمك البراق المشوي مع صلصة الليمون، الكزبرة والزبدة
OR	او
MIXED GRILL (G,D) Grilled meat, kabab and tawouk served with baked potatoes	مشاوي مشكّلة لحم مشوي، كباب وطاووق يقدم مع البطاطس المشوية
DESSERTS الحلويات	
KARABIJ (G,N,D,SE) Maamoul crumbs with pistachio, haleweh ice cream and ghazal	كرابيج فتات المعمول مع الفستق وآيس كريم الحلاوة والغزل
SEASONAL FRUIT PLATTER	طبق فواكه موسميّة
(G) GLUTEN, (D) DAIRY, (S) SEAFOOD, (SH) SHELLFISH, (N) NUTS, (A) ALCOHOL, (SE) SESAME ALL PRICES ARE IN AED. INCLUSIVE OF 5% VAT AND 7% MUNICIPALITY FEE.	

SET MENU	
AED 200 PER PERSON	
SALADS سلطات	
TABOULEH (G) Chopped parsley, tomato, bulgur and onions with lemon oil dressing	تبّولة البقدونس المفروم والطماطم والبرغل والبصل مع صلصة الزيت والليمون
FATTOUCH (G) Traditional Fattouch with balsamic pomegranate dressing	فتّوش فتوش تقليدي مع صلصة الرمان وخل البلسميك
COLD MEZZA مازة باردة	
HUMMUS (SE)	حمص
MOUHAMARA (G,N,SE) Grilled capsicum, Grilled tomato with walnuts and pomegranate sauce	محمرة فلفل مشوي، طماطم مشوية مع الجوز وصلصة الرمان
VINE LEAVES	ورق عنب
MAFROUKIT TAJEN (E,SE) Grilled vegetables with nuts and tahini	مفروكة طاجن خضراوات مشوية ومكسرات مع طحينة
MOUTABBAL (D,SE) Smoky eggplant, tahini and olive oil	متّبل باذنجان مدخن، طحينة وزيت زيتون
HOT MEZZA مازة ساخنة	
CHEESE ROLLS (G,D)	رقاقات جبنه
FRIED KEBBEH (G,N) Kebbeh stuffed with meat	كبة مقلية كبة محشوة باللحم
MAKANEK (D,N) Sausages with pomegranate sauce	مقانيق مقانيق مع صلصة دبس الرمان
CHILI POTATOES Fried potato cubes with chili paste, garlic and coriander	بطاطا حرة مكعبات البطاطا المقلية مع الفلفل الحار، الثوم والكزبرة
RAVIOLI SHISH BARAK (G,D,N) Shish barak in a ravioli dough with yogurt and parmesan cheese	رافيولي شيش برك شيش برك بعجينة رافيولي مع الزبادي وجبن البارميزان
PLATTERS الأطباق الرئيسية	
MIXED GRILL (G,D) Grilled meat, kabab and tawouk served with baked potatoes	مشاوي مشكّلة لحم مشوي، كباب وطاووق يقدم مع البطاطس المشوية
DESSERTS الحلويات	
KARABIJ (G,N,D,SE) Maamoul crumbs with pistachio, haleweh ice cream and ghazal	كرابيج فتات المعمول مع الفستق وآيس كريم الحلاوة والغزل
PAIN PERDU (N,D,G) French caramelized toast served with vanilla ice cream	بان بيردو توست بالكراميل يقدم مع آيس كريم الفانيليا
(G) GLUTEN, (D) DAIRY, (S) SEAFOOD, (SH) SHELLFISH, (N) NUTS, (A) ALCOHOL, (SE) SESAME ALL PRICES ARE IN AED. INCLUSIVE OF 5% VAT AND 7% MUNICIPALITY FEE.	

SET MENU	
AED 300 PER PERSON	
سلطات SALADS	
TABOULEH (G) Chopped parsley, tomato, bulgur and onions with lemon oil dressing	تبّولة البقدونس المفروم والطماطم والبرغل والبصل مع صلصة الزيت والليمون
FATTOUCH (G) Traditional Fattouch with balsamic pomegranate dressing	فتّوش فتوش تقليدي مع صلصة الرمان وخل البلسميك
مازة باردة COLD MEZZA	
HUMMUS (SE)	حمص
MAFROUKIT TAJEN (N,SE) Grilled vegetables and nuts with tahini	مفروكة طاجن خضراوات مشوية ومكسرات مع طحينة
VINE LEAVES	ورق عنب
SALMON TARTAR	تارتار السلمون
MOUTABBAL (D,SE) Smoky eggplant, tahini and olive oil	متّبل بادنجان مدخن، طحينة وزيت زيتون
مازة ساخنة HOT MEZZA	
FRIED CALAMARI (G,S,SH)	حبار مقلي
BIZRI (G,S,SE) Fried whitebait served with tarator sauce	بزري سمك بزري مقلي مع الطرطور
SHRIMPS PROVENÇAL (S,SH) Sauteed shrimps with provencale sauce	روبيان بروفنسال قريدس مقلي مع صلصة بروفنسال
CHILI POTATOES Fried potato cubes with chili paste, garlic and coriander	بطاطا حرة مكعبات البطاطا المقلية مع الفلفل الحار، الثوم والكزبرة
الأطباق الرئيسية PLATTERS	
GRILLED SEA BASS (D,S) Grilled seabass fish topped with lemon, coriander and butter sauce	سمك براق مشوي سمك البراق المشوي مع صلصة الليمون، الكزبرة والزبدة
OCTOPUS PROVENÇAL Sautéed octopus with lemon, garlic and coriander	أخطبوط بروفنسال أخطبوط سوتييه مع الليمون والثوم والكزبرة
LADY FISH (G,S)	سمك لادي فيش
الحلويات DESSERTS	
KARABIJ (G,N,D,SE) Maamoul crumbs with pistachio, haleweh ice cream and ghazal	كراييج فتات المعمول مع الفستق وآيس كريم الحلاوة والغزل
SEASONAL FRUIT PLATTER	طبق فواكه موسميّة
(G) GLUTEN, (D) DAIRY, (S) SEAFOOD, (SH) SHELLFISH, (N) NUTS, (A) ALCOHOL, (SE) SESAME ALL PRICES ARE IN AED. INCLUSIVE OF 5% VAT AND 7% MUNICIPALITY FEE.	

SET MENU	
AED 300 PER PERSON	
سلطات SALADS	
TABOULEH (G) Chopped parsley, tomato, bulgur and onions with lemon oil dressing	تبّولة البقدونس المفروم والطماطم والبرغل والبصل مع صلصة الزيت والليمون
FATTOUCH (G) Traditional Fattouch with balsamic pomegranate dressing	فتّوش فتوش تقليدي مع صلصة الرمان وخل البلسميك
مازة باردة COLD MEZZA	
HUMMUS (SE)	حمص
MAFROUKIT TAJEN (N,SE) Grilled vegetables and nuts with tahini	مفروكة طاجن خضراوات مشوية ومكسرات مع طحينة
VINE LEAVES	ورق عنب
LENTILS & FREEKEH Freekeh and lentils with pomegranate molasses sauce	عدس وفريكة فريكة، عدس ودبس الرمان
MOUTABBAL (D,SE) Smoky eggplant, tahini and olive oil	متّبل بادنجان مدخن، طحينة وزيت زيتون
مازة ساخنة HOT MEZZA	
FRIED CALAMARI (G,S,SH)	حبار مقلي
BIZRI (G,S,SE) Fried whitebait served with tarator sauce	بزري سمك بزري مقلي مع الطرطور
SHRIMPS PROVENÇAL (S,SH) Sauteed shrimps with provencale sauce	روبيان بروفنسال قريدس مقلي مع صلصة بروفنسال
CHILI POTATOES Fried potato cubes with chili paste, garlic and coriander	بطاطا حرة مكعبات البطاطا المقلية مع الفلفل الحار، الثوم والكزبرة
الأطباق الرئيسية PLATTERS	
MIXED GRILL (G,D) Grilled meat, kabab and tawouk served with baked potatoes	مشاوي مشكّلة لحم مشوي، كباب وطاووق يقدم مع البطاطس المشوية
GRILLED BONELESS CHICKEN (G) Grilled boneless chicken served with garlic and pickles	دجاج مشوي دجاج مشوي منزوع العظم يقدم مع الثوم والمخلل
الحلويات DESSERTS	
KARABIJ (G,N,D,SE) Maamoul crumbs with pistachio, haleweh ice cream and ghazal	كراييج فتات المعمول مع الفستق وآيس كريم الحلاوة والغزل
SEASONAL FRUIT PLATTER	طبق فواكه موسميّة
(G) GLUTEN, (D) DAIRY, (S) SEAFOOD, (SH) SHELLFISH, (N) NUTS, (A) ALCOHOL, (SE) SESAME ALL PRICES ARE IN AED. INCLUSIVE OF 5% VAT AND 7% MUNICIPALITY FEE.	

KIDS MENU

		SET MENU AED 150 PER PERSON	
		SALADS سلطات	
KALE CHICKEN (G,D,SE) Kale, quinoa and grilled chicken breast with sesame pomegranate dressing		سلطة كايـل مع الدجاج لكينوـا، كايـل وصدـر الدجاج المشوي مع صلصة السمسم والرمـان	
WATERMELON FETA SEASONAL (D) Watermelon with spices and feta cheese sauce		بطيخ مع الفيتا موسمي قطـع البطيخ مع الفلفل الحار وصلصة جبـن الفيتا	
		COLD MEZZA مازة باردة	
HUMMUS PESTO (N,D,SE) Hummus with pesto and walnuts		حمص بالحبق حمص مع البيستو والجوز	
ORANGE BEETROOT Beetroot chunks and zaatar with orange sauce		الشمندر بالبرتقال قطـع الشمندر والزعتـر مع صلصة البرتقال والبـلسميك	
MOUTABBAL BEETROOT (D,SE) Beetroot mixed with quinoa, walnuts and tahini		متّـبل شـمندـر الشمندر مع الكينوـا والجوز والطحينة	
		HOT MEZZA مازة ساخنة	
CHEESE ROLLS (G,D)		رفاقات جبـنه	
FRIED KEBBEH (G,N) Kebbeh stuffed with meat		كبة مقلية كبة محشوة باللحم	
OR		أو	
BIZRI (G,S,SE) Fried whitebait served with tarator sauce		بـزري سمك بـزري مقلـي مع الطرطور	
FRIED CALAMARI (G,S,SH)		حبار مقلـي	
CHILI POTATOES Fried potato cubes with chili paste, garlic and coriander		بطاطا حـرة مكعبات البطاطا المقلية مع الفلفل الحار، الثوم والكزبرة	
		PLATTERS الأطباق الرئيسية	
SHAWARMA BURGER (G,SE) Shawarma sliders with tomato, onions and tarator sauce		برجر شاورما شاورما سلايدرز مع الطماطم والبصل وصلصة الطرطور	
		DESSERTS الحلويات	
SEASONAL FRUIT PLATTER		طبق فواكه موسميّة	
(G) GLUTEN, (D) DAIRY, (S) SEAFOOD, (SH) SHELLFISH, (N) NUTS, (A) ALCOHOL, (SE) SESAME ALL PRICES ARE IN AED. INCLUSIVE OF 5% VAT AND 7% MUNICIPALITY FEE.			



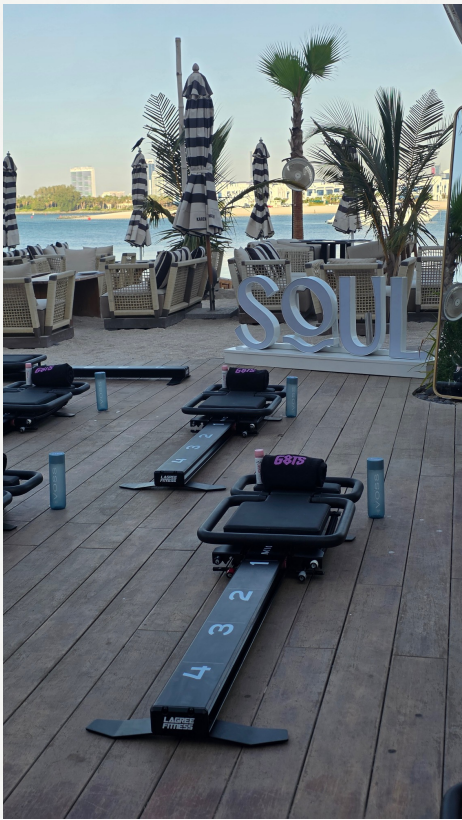


EVENTS

KAREN WAZEN BEACH CLUB



G8TS X SOUL MVMNT



OCCASIONS



FOR MORE INFORMATION
PLEASE CONTACT OUR RESERVATION
AND EVENTS TEAM

Bebabel.sales@alphamind-group.com

Thank You

