

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.

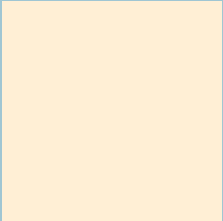
- Pricing -

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.

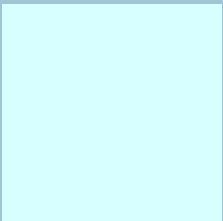
FLOOR PLAN



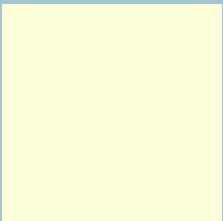
Indoor



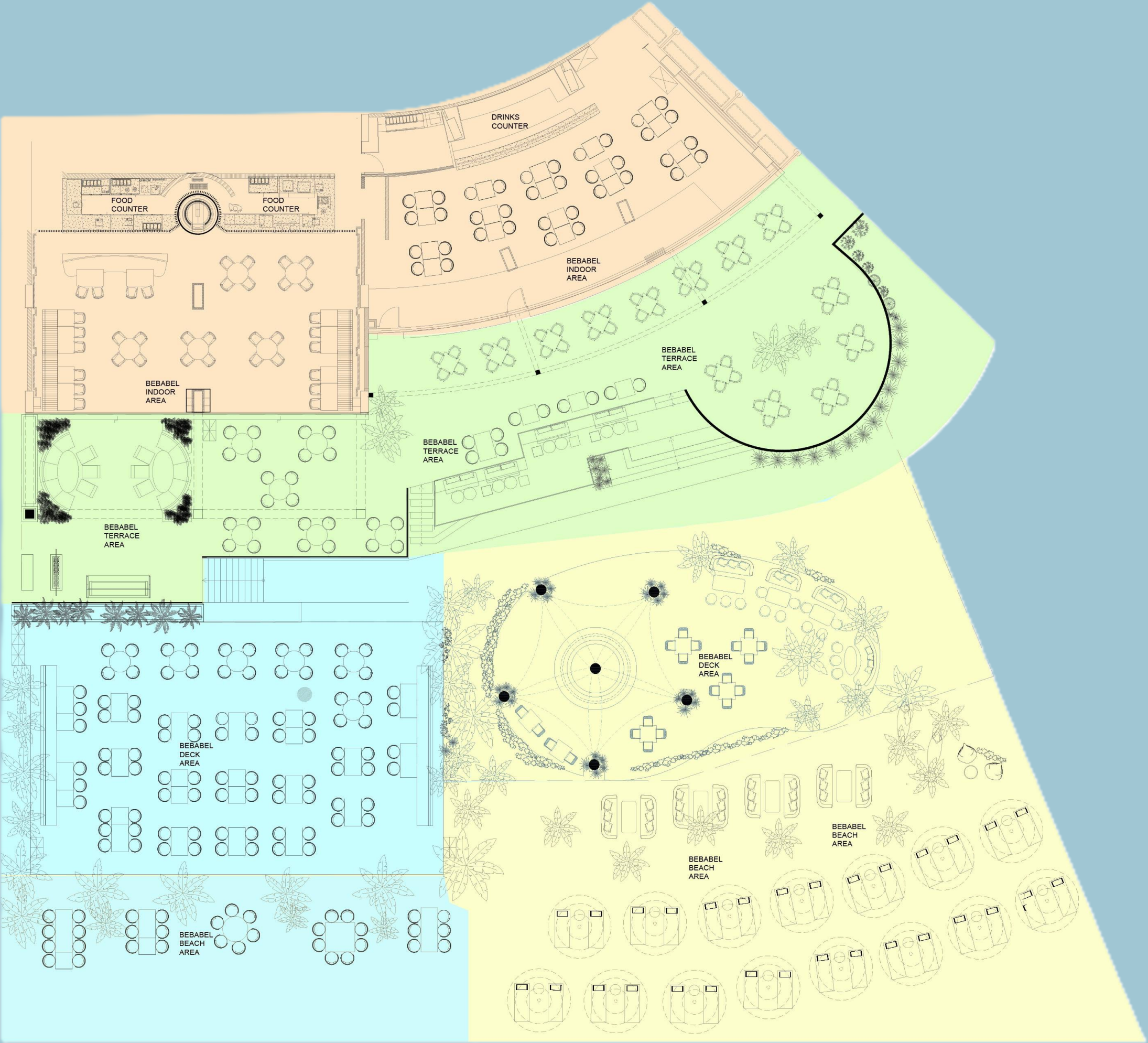
Terrace



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 200 PER PERSON		
SALADS سلطات		
TABOULEH Traditional salad with chopped parsley, tomato, bulgur and onion	تَبُولَة سلطة تقليدية مكونة من البقدونس المفروم والبندورة والبرغل والبصل	
FATTOUCH Traditional salad with vegetables, crispy fried bread and sumac	قَتَّوش سلطة تقليدية مكونة من الخضار والخبز المقلّي والسماق	
COLD MEZZA مازة باردة		
HUMMUS Chickpeas, tahini, lemon juice, olive oil	حمص حمص وطحينة وحامض وزيت زيتون	
MOUTABBAL Smoky eggplant, tahini, lemon juice, olive oil	مَتَبَّل باذنجان مشوي مدخّن وطحينة وعصير ليمون وزيت زيتون	
VINE LEAVES Stuffed vine leaves with rice and lemon sauce	ورق عنب ورق عنب محشي أرز وصلصة الليمون	
BEETROOT WITH THYME Beetroot chunks with thyme topped with balsamic sauce	شمندر مع زعتر بري قطع الشمندر مع الزعتر مغطاة بصلصة البليسميك	
HOT MEZZA مازة ساخنة		
MAKANEK Makanek sausages in a pomegranate molasses sauce	مقانيق مقانيق 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 spices	كبة مقلية أقراص كبة محشوة باللحم والبهارات	
CHEESE ROLLS Crispy rolls stuffed with cheese, thyme and olive	رقاقات رقاقات محشوة بالجبن والزعتر والزيتون	
PLATTERS أطباق		
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 شاورما لحم تقدم مع خبز الطابون المحمّص	
DESSERTS الحلويات		
KARABIJ Karabij with haleweh, ghazel and pistachio served with haleweh ice cream	كرابيج كرابيج مع حلاوة والغزل والفسق الحلية تقدم مع بوظة الحلاوة	
SEASONAL FRUIT PLATTER	طبق فواكه موسميّة	
ALL PRICES ARE IN AED. INCLUSIVE OF 5% VAT AND 7% MUNICIPALITY FEE.		

SET MENU		
AED 235 PER PERSON		
SALADS سلطات		
TABOULEH Traditional salad with chopped parsley, tomato, bulgur and onion	تَبُولَة سلطة تقليدية مكونة من البقدونس المفروم والبندورة والبرغل والبصل	
FATTOUCH Traditional salad with vegetables, crispy fried bread and sumac	قَتَّوش سلطة تقليدية مكونة من الخضار والخبز المقلّي والسماق	
COLD MEZZA مازة باردة		
HUMMUS Chickpeas, tahini, lemon juice, olive oil	حمص حمص وطحينة وحامض وزيت زيتون	
MOUTABBAL Smoky eggplant, tahini, lemon juice, olive oil	مَتَبَّل 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	
HOT MEZZA مازة ساخنة		
SHRIMPS PROVENÇAL Shrimps fried in a garlic butter sauce	روبيان بروفنسال روبيان مقلّي في صلصة الزبدة بالتوم	
BIZRI Fried whitebait served with tarator sauce	بزري سمك بزري مقلّي 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 رقاقات محشوة بالجبن والزعتر والزيتون	
PLATTERS أطباق		
GRILLED SEA BASS Grilled sea bass with a zesty butter sauce	قاروص مشوي سمك قاروص مشوي مغطى بصلصة الزبدة والليمون	
FRIED LADYFISH	سمك مليفه مقلّي	
DESSERTS الحلويات		
KARABIJ Karabij with haleweh, ghazel and pistachio served with haleweh ice cream	كرابيج كرابيج مع حلاوة والغزل والفسق الحلية تقدم مع بوظة الحلاوة	
SEASONAL FRUIT PLATTER	طبق فواكه موسميّة	
ALL PRICES ARE IN AED. INCLUSIVE OF 5% VAT AND 7% MUNICIPALITY FEE.		



SET MENU

AED 250 PER PERSON

SALADS سلطات

KALE CHICKEN
Quinoa, kale and grilled chicken breast
with pomegranate dressing

سلطة كايـل مع الدجاج
كيناو وصدر دجاج مشوي مع دبس الرمان

FATTOUCH
Traditional salad with vegetables,
crispy fried bread and sumac

فتّوش
سلطة تقليدية مكونة من الخضار والخبز المقلي والسماق

COLD MEZZA مازة باردة

HUMMUS PESTO
Hummus mixed with pesto and walnut
MOUTABBAL BEETROOT
Beetroot mixed with quinoa

حمص بالحبق
بحمص ممزوج بصلصة البيستو والجوز
متبل شمندر
شمندر ممزوج بالكينو

VINE LEAVES
Stuffed vine leaves with rice and lemon sauce

ورق عنب
ورق عنب محشي أرز وصلصة الليمون

LENTILS WITH POMEGRANATE
Freekeh and lentils with pomegranate
molasses sauce

عدس مع دبس رمان
الفريكة والعدس وصلصة دبس الرمان

MOUHAMARA
Red bell peppers, walnuts and
pomegranate molasses

محمرة
فلفل أحمر حلو وجوز ودبس رمان

HOT MEZZA مازة ساخنة

MAKANEK
Makanek sausages in a pomegranate
molasses sauce

مقانيق
مقانيق 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

كبة مقلية
أقراص كبة محشوة باللحم والبهارات

BONELESS CHICKEN WINGS
Breaded boneless chicken wings coated
in a lemon chili sauce

جوانح دجاج مسح
أجنحة دجاج منزوعة العظام مغطاة بصلصة الليمون

CHEESE ROLLS
Crispy rolls stuffed with cheese, thyme and olive

رقاقات
رقاقات محشوة بالجبن والزعتر والزيتون

PLATTERS أطباق

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
شاورما لحم تقدم مع خبز الطابون المحمص

GRILLED SEA BASS
Grilled sea bass with a zesty butter sauce

قاروص مشوي
سمك قاروص مشوي مغطى بصلصة الزبدة والليمون

DESSERTS الحلويات

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

كراييج
كراييج مع حلاوة والغزل والفستق الحلبة تقدم مع بوظة الحلاوة

PAIN PERDUE
French caramelized toast served with
vanilla ice cream

بان بيردو
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 300 PER PERSON

SALADS سلطات

SALMON
Shrimp and salmon slices with
coriander and lime dressing

سلطة سلمون
فريديس والسلمون مع صلصة الليمون والكزبرة

FATTOUCH
Traditional salad with vegetables,
crispy fried bread and sumac

فتّوش
سلطة تقليدية مكونة من الخضار
والخبز المقلي والسماق

COLD MEZZA مازة باردة

HUMMUS
Chickpeas, tahini, lemon juice, olive oil

حمص
حمص وطحينة وحامض وزيت زيتون

MOUTABBAL
Smoky eggplant, tahini, lemon juice, olive oil

متبل
باذنجان مشوي مدخن وطحينة وعصير ليمون وزيت زيتون

VINE LEAVES
Stuffed vine leaves with rice and lemon sauce

عدس مع دبس رمان
الفريكة والعدس وصلصة دبس الرمان

BEETROOT WITH THYME
Beetroot chunks with thyme topped
with balsamic sauce

شمندر مع زعتر بري
قطع الشمندر مع الزعتر مغطاة
بصلصة البلسميك

MAFROUKIT TAJEN
Tahini sauce with herbs and nuts

مفروكة طاجن
صلصة الطحينة مع الأعشاب والمكسرات

HOT MEZZA مازة ساخنة

SHRIMPS PROVENÇAL
Shrimps fried in a garlic butter sauce

روبيان بروفنسال
روبيان مقلي في صلصة الزبدة بالتوم

BIZRI
Fried whitebait served with tarator sauce

بزري
سمك بزري مقلي مع الطرطور

FRIED CALAMARI
Calamari fritters with Japanese-inspired
dipping sauce

حبار مقلي
حبار مقلي مع صلصة تغميس مستوحاة من اليابان

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
رقاقات محشوة بالجبن والزعتر والزيتون

PLATTERS أطباق

GRILLED SEA BASS
Grilled sea bass with a zesty butter sauce

قاروص مشوي
سمك قاروص مشوي مغطى بصلصة الزبدة والليمون

FRIED LADYFISH

سمك مليفة مقلي

BULGUR PAELLA
Paella-inspired bulgur topped with a
selection of seafood

باييل برغل
برغل مستوحى من الباييل ومغطى
بماكولات بحرية متنوعة

DESSERTS الحلويات

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

كراييج
كراييج مع حلاوة والغزل والفستق الحلبة تقدم مع بوظة الحلاوة

SEASONAL FRUIT PLATTER

طبق فواكه موسميّة

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





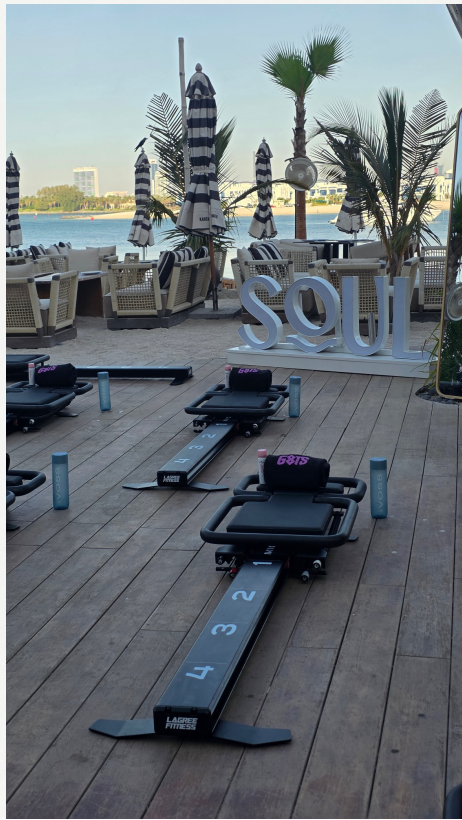


EVENTS

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

