The Soul of Lebanon, The Spirit of the Sea

BEBABEL



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 fnding the most suitable option for your event.

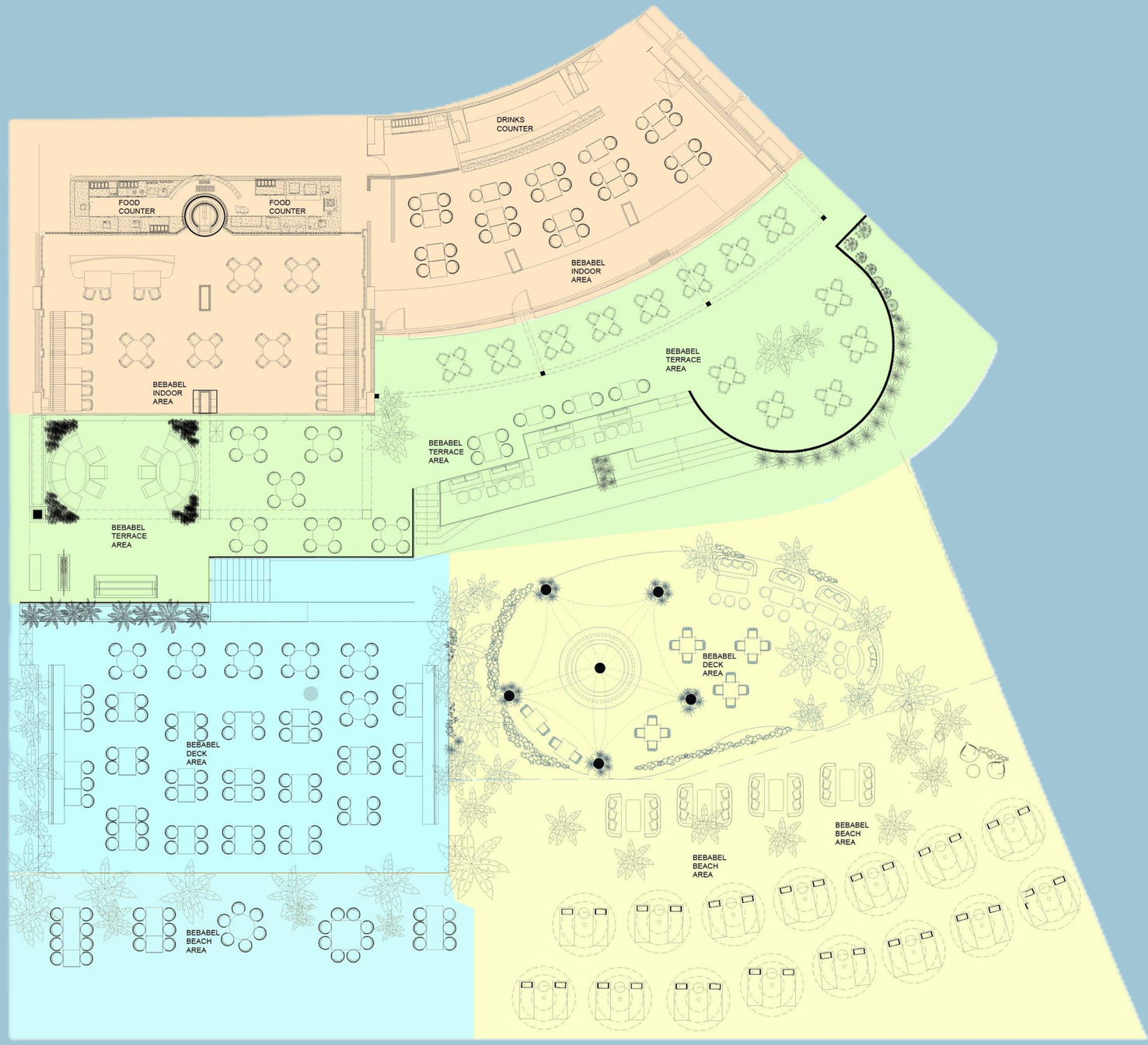
FLOOR PLAN

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.











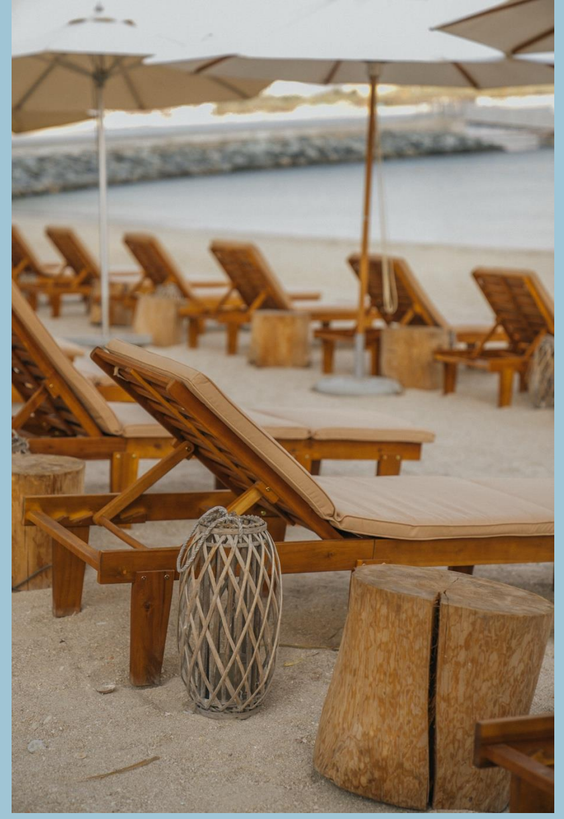


Beachfront Deck & Lounge

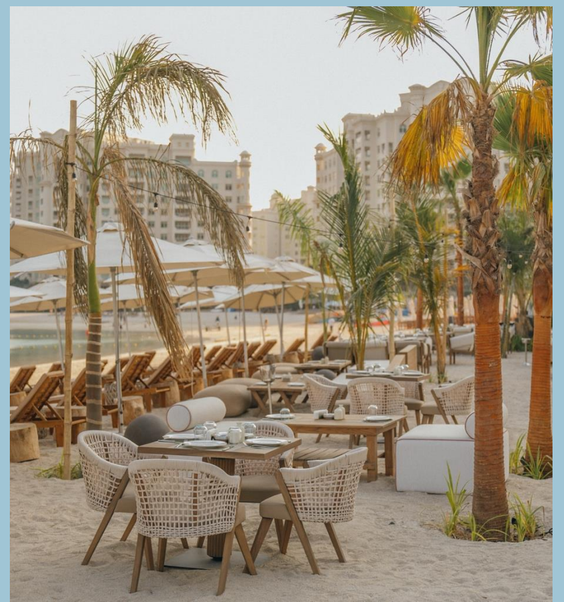
With a wide, open-air deck set right on the sandy white beach of Club Vista Mare, guests can indulge in delicious cuisine while enjoying heavenly sunset views or gazing up at the stars, only steps away from the sea.

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 MENUS

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

LENTILS & FREEKEH (G, D)
Freekeh and lentils with pomegranate molasses sauce

عدس وفريكة
فريكة، عدس ودبس الرمان

VINE LEAVES

ورق عنب

MAFROUKIT TAJEN (N, SE)
Grilled vegetables and nuts with 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

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

FRIED KEBBEH (G,N)
Kebbeh stuffed with meat

كبة مقلية
كبة محشوة باللحم

MAKANEK (D,N)
Sausages with pomegranate sauce

مقانق
مقانق مع صلصة دبس الرمان

CHEESE ROLLS (G,D)

رقاقات جبنه

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

UMM ALI (G, D, N)

أم علي

KARABIJ (G, N, D, SE)
Maamoul crumbs with pistachio, haleweh ice cream and ghazal

كرابيج
فتات المعمول مع الفستق وآيس كريم الحلاوة والغزل

(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

SALADS سلطات

TABOULEH (G)
Chopped parsley, tomato, bulgur and onions with lemon oil dressing

تبّولة
البقدونس المفروم والطماطم والبرغل والبصل مع صلصة الزيت والليمون

KALE CHICKEN (G,D,SE)
Kale, quinoa and grilled chicken breast with sesame pomegranate dressing

سلطة كايل مع الدجاج
لكينوا،كايل وصدر الدجاج المشوي مع صلصة السمسم والرمان

COLD MEZZA مازة باردة

HUMMUS (SE)

حمص

LENTILS & FREEKEH (G, D)
Freekeh and lentils with pomegranate molasses sauce

عدس وفريكة
فريكة، عدس ودبس الرمان

VINE LEAVES

ورق عنب

MOUHAMARA (G,N,SE)
Grilled capsicum, Grilled tomato with walnuts and pomegranate sauce

محمرة
فلفل مشوي، طماطم مشوية مع الجوز وصلصة الرمان

MOUTABBAL (D,SE)
Smoky eggplant, tahini and olive oil

متّبل
باذنجان مدخن، طحينة وزيت زيتون

HOT MEZZA مازة ساخنة

CHILI POTATOES
Fried potato cubes with chili paste, garlic and coriander

بطاطا حرة
مكعبات البطاطا المقلية مع الفلفل الحار، الثوم والكزبرة

CHEESE ROLLS (G, D)

رقاقات جبنه

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

FRIED CALAMARI (G, S, SH)

حبار مقلي

SHRIMPS PROVENÇAL (S, SH)
Sauteed shrimps with provencale sauce

روبيان بروفنسال
قريدس مقلي مع صلصة بروفنسال

SOUJOUK (D, N)
Sausages with tomato and lemon sauce

سجق
سجق مع الطماطم والليمون

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

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

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 350 PER PERSON

SALADS سلطات

TABOULEH EL BAHAR (G, S, SH)
With shrimps and ginger
تبّولة البحار
مع القريدس والزنجبيل

FATTOUCH (G)
Traditional Fattouch with balsamic pomegranate dressing
فتّوش
فتوش تقليدي مع صلصة الرمان وخل البلسميك

COLD MEZZA مازة باردة

HUMMUS (SE)
حمص

LENTILS & FREEKEH (G, D)
Freekeh and lentils with pomegranate molasses sauce
عدس وفريكة
فريكة، عدس وديس الرمان

VINE LEAVES
ورق عنب

SALMON TARTAR
Salmon dices marinated in shallot, olive oil. Garnished with capers, ginger pickled julienne and microgreens
سلمون تارتار
قطع السلمون المتبل بالإيشالوت وزيت الزيتون. مزينة بالكبر والزنجبيل الكبيس المقطع إلى جوليان والميكرجرين

MOUTABBAL (D,SE)
Smoky eggplant, tahini and olive oil
متّبل
باذنجان مدخن، طحينة وزيت زيتون

HOT MEZZA مازة ساخنة

CHILI POTATOES
Fried potato cubes with chili paste, garlic and coriander
بطاطا حرة
مكعبات البطاطا المقلية مع الفلفل الحار، الثوم والكزبرة

CHEESE ROLLS (G, D)
رقاقات جبنه

BIZRI (G,S,SE)
Fried whitebait served with tarator sauce
بزري
سمك بزري مقلي مع الطرطور

FRIED CALAMARI (G, S, SH)
حبار مقلي

SHRIMPS PROVENÇAL (S, SH)
Sauteed shrimps with provencale sauce
روبيان بروفنسال
قريدس مقلي مع صلصة بروفنسال

RED MULLET (G,S)
سمك سلطان ابراهيم

PLATTERS الأطباق الرئيسية

GRILLED SHRIMPS (S, SH)
Marinated grilled shrimps
قريدس مشوي
قريدس مشوي متبل

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

DESSERTS الحلويات

MOUASHAHA (G,N,D)
Baklava with caramelized cheese and achta ice cream
موشحة
عجينة البقلاوة مع جبنة مكرملة وآيس كريم القشطة

KARABIJ (G,N,D,SE)
Maamoul crumbs with pistachio, haleweh ice cream and ghazal
كرابيج
فتات المعمول مع الفستق وآيس كريم الحلاوة والغزل

(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' SET MENU

AED 150 PER PERSON

SALADS سلطات

FATTOUCH (G)
Traditional Fattouch with balsamic pomegranate dressing
فتّوش
فتوش تقليدي مع صلصة الرمان وخل البلسميك

COLD MEZZA مازة باردة

HUMMUS (SE)
حمص

VINE LEAVES
ورق عنب

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

FRIED POTATOES
بطاطا مقليّة

PLATTERS الأطباق الرئيسية

SHISH TAWOUK (G, D)
Grilled tawouk served with baked potatoes
شيش طاووق
طاووق مشوي يقدم مع البطاطس المشوية

KEBAB (G)
Grilled kabab served with baked potatoes
كباب
كباب مشوي يقدم مع البطاطس المشوية

DESSERTS الحلويات

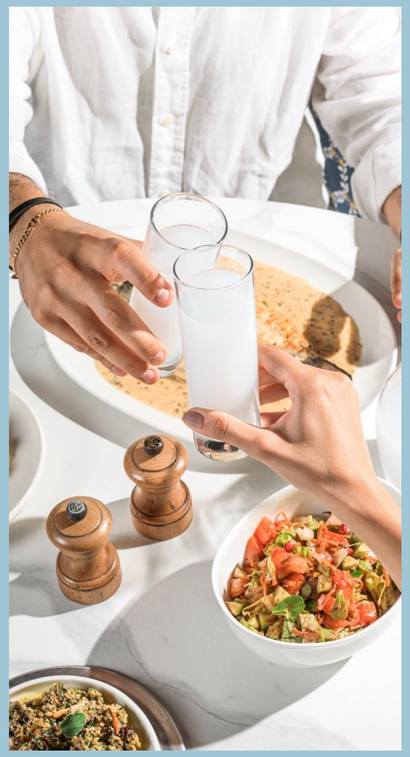
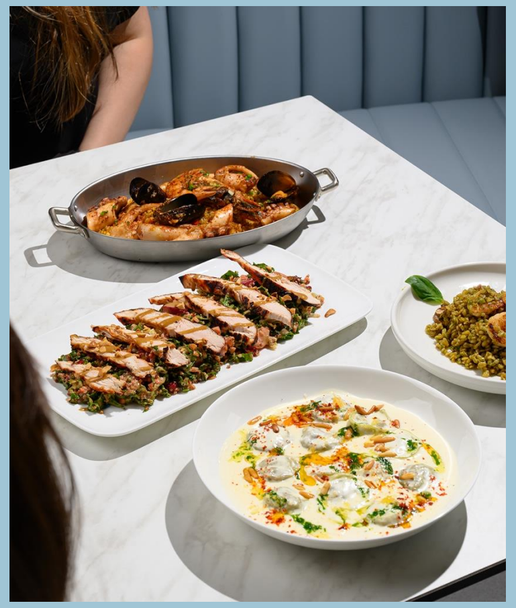
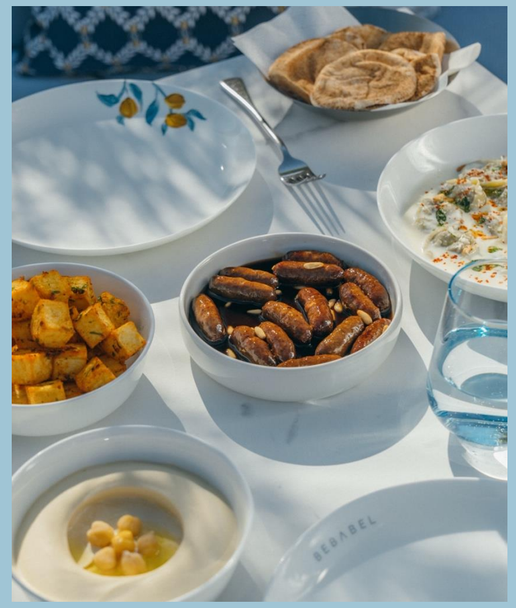
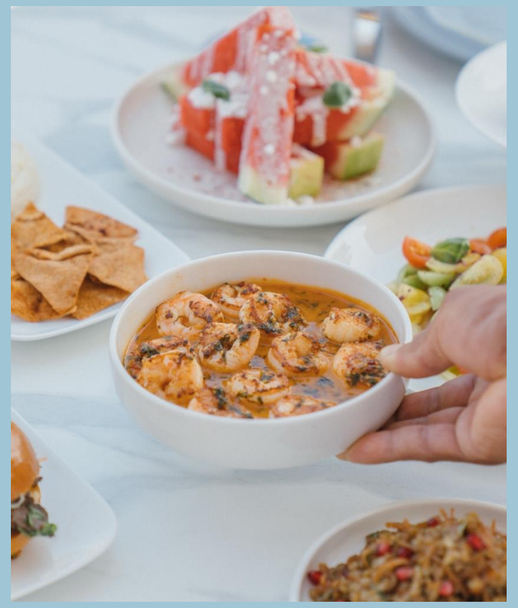
ASHTALIYÉ PISTACHIO (G, D, N)
Achta ice cream with caramelized pistachio and ghazal
قشطلية بالفستق
آيس كريم القشطة بالفستق المكرمل والغزل

FONDANT AU CHOCOLAT (G, D, N)
Chocolate fondant served with vanilla ice cream
فوندان شوكولا
فوندان الشوكولاتة 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.







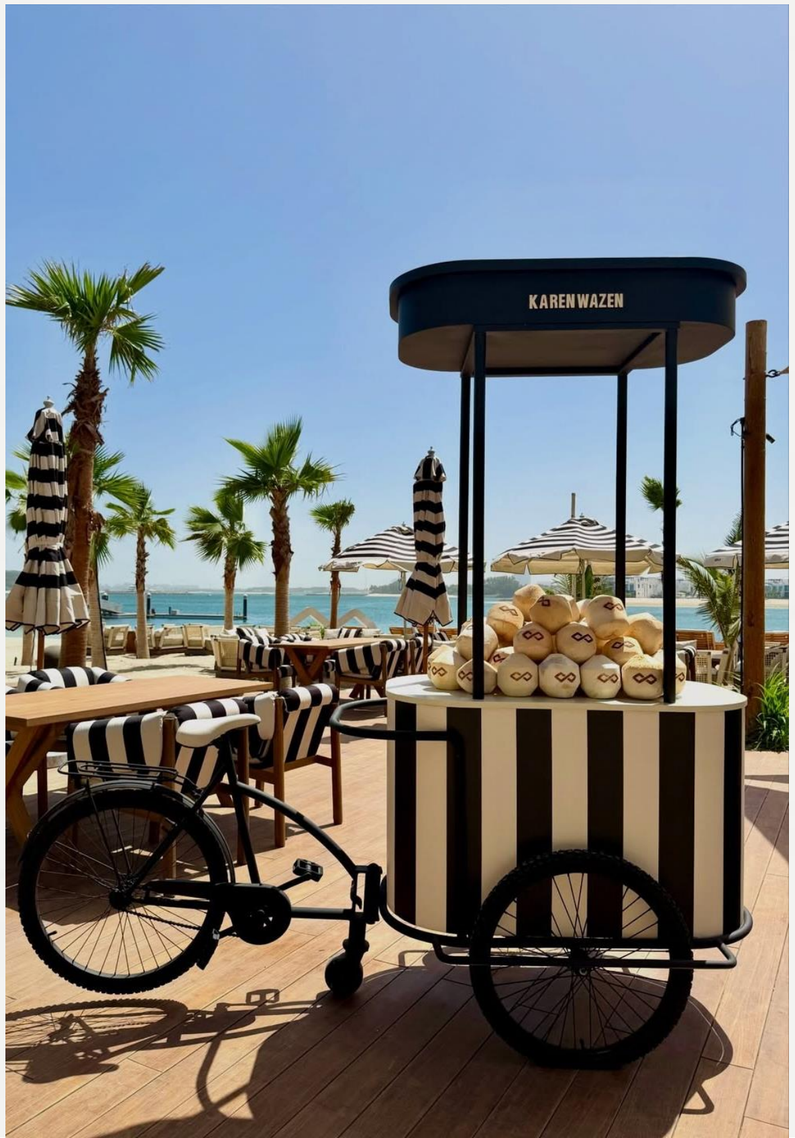

EVENTS

KAREN WAZEN BEACH CLUB









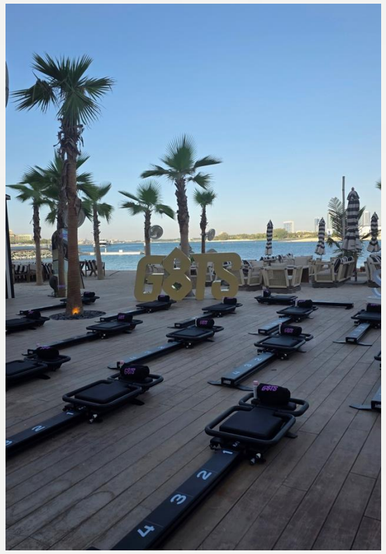




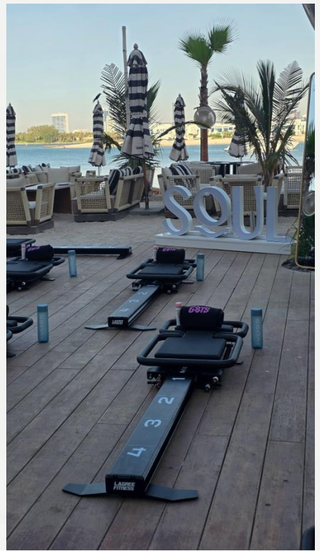
G8TS X SOUL MVMNT















OCCASIONS











FOR MORE INFORMATION
PLEASE CONTACT OUR RESERVATION
AND EVENTS TEAM

Bebabel.sales@alphamind-group.com

Thank You