



KANING BARRIO FIESTA
كانينغ باريو فياستا

PANCIT AT KANIN
(NOODLES & RICE)

بانسيت أت كانين (شعيرية و أرز)



MAMA CHIT 389
(6 - 8 Persons)
1 pc. Tilapia Fish
1 pc. Fried Saba
2 pcs. Fried Tofu
6 pcs. Veg. Spring rolls
12 cuts Calamares
6 pcs. Egg Plant

ماما تشيت
(٦ - ٨ أشخاص)
١ قطعة سمك بلطي
١ قطعة موز مقلية
٢ قطعة توفو مقلية
٦ قطع سبرنج رول بالخضروات
٢١ قطعة كلماز
٦ قطع بانديجان

نصف دجاجة مقلية
٨ قطع سبرنج رول باللحم
١ طلب صلوة مشوية
٦ قطع فريديس
١ قطعة سمك السلور
١ قطعة سمك الحليب



BILAO FIESTA 299
(4 - 6 Persons)
12 pcs. - Beef BBQ
12 pcs. - Shrimp Rebosado
12 pcs. - Beef Spring Roll

بيلاو فييستا
(٤ - ٦ أشخاص)
٥٠٠ جرام نودلز مشكل
هالو-هالو حجم كبير
ساغوت غولامان حجم كبير

١٢ قطعة لحوم مشوية
١٢ قطعة فريديس ريوسادو
١٢ قطعة سبرنج رول اللحم

MINATAMIS
(DESSERTS)

ميناتاميس (حلويات)

- HALO HALO 27
- LECHE FLAN 15
- TURON A LA MODE 20
- MAJA BLANCA 20
- BARRIO FIESTA "DIRTY ICE CREAM" 15
- PUTO BUMBONG 15

- هالو هالو
- ليتشن فلان
- تورون ألا مود
- ماجا بلانكا
- أيس كريم باريو فييستا
- بوتو بونغ بونغ

INUMIN
(DRINKS)

أينومين (مشروبات)

- SAGO'T GULAMAN 15
- TSAANG LUYA'T TANGLAD 15
- LEMON ICE TEA 15
- SMOOTHIES 25
- GINUMIS 25
- SOFT DRINKS 8
- ESPRESSO 12
- CAFÉ AMERICANO 16
- CAFÉ LATTE 16
- CAPPUCCINO 16
- TANGLAD (LEMONGRASS) TEA 12
- SALABAT (GINGER) TEA 12
- WATER (S) 6
- WATER (L) 10
- AQUA PANNA (S) 10
- AQUA PANNA (L) 20
- SPARKLING WATER SAN PELLEGRINO (S) 10
- SPARKLING WATER SAN PELLEGRINO (L) 20
- PERRIER 15

- ساغوت غولامان
- تسا تانغلاد
- شاي منلج ليمون
- سموثيز
- غينوميس
- مرطبات
- اسبرسو
- أمريكانو
- كافيه لاتيه
- كابوشينو
- شاي عشبة الليمون
- شاي الزنجبيل
- ماء (صغير)
- ماء (كبير)
- أكوا بانا (صغير)
- أكوا بانا (كبير)
- ماء فوار (صغير)
- ماء فوار (كبير)
- بيريه



توسيلوغ

ALMUSAL PANG BUONG ARAW
(ALL DAY BREAKFAST)

الموسال بانغ بوونغ أراو
(إفطار طوال اليوم)

- TOCILOG** 40
Sweet Chicken Tocino served with Stir-fried Garlic Rice, 2 Fried Eggs & Atchara Pickles
- BANGSILOG** 40
Fried Milk Fish served with Stir-fried Garlic Rice, 2 Fried Eggs & Atchara Pickles
- TAPSILOG** 55
Tender Beef Tapa served with Stir-fried Garlic Rice, 2 Fried Eggs & Atchara Pickles
- LONGSILOG** 55
Skinless Beef Longanisa Sausage served with Stir-fried Garlic Rice, 2 Fried Eggs & Atchara Pickles
- TINAPASILOG** 45
Sautéed Smoked Fish served with Stir-fried Garlic Rice, 2 Fried Eggs & Atchara Pickles

- توسيلوغ** 40
لحم دجاج التوسينو مع أرز الثوم المقلية. يقدم مع بيضتين مقليتين و مخلل الأتشارا
- بانغسيلوغ** 40
سمك الحليب المقلية مع أرز الثوم المقلية. يقدم مع بيضتين مقليتين و مخلل الأتشارا
- تابسيلوغ** 55
قطع من اللحم البقري المنقع مع أرز الثوم المقلية. يقدم مع بيضتين مقليتين و مخلل الأتشارا
- لونغسيلوغ** 55
نقانق اللونغانيسا البقري المقشور مع أرز الثوم المقلية. يقدم مع بيضتين مقليتين و مخلل الأتشارا
- تيناباسيلوغ** 45
سمك مدخن مقلية مع أرز الثوم المقلية. يقدم مع بيضتين مقليتين و مخلل الأتشارا



Barrio FIESTA

Pick-up / Home Delivery Menu

4490 4886
3378 3803

قائمة توصيل الطلبات للمنازل

٤٤٩٠ ٤٨٨٦
٣٣٣٧٨ ٣٨٠٣



BarrioFiestaQatar



SISIG BAKA
سيسيج باكا

PAMPAGANA (APPETIZERS)

- CRISPY PUSIT EL TINTA** 30
Black-ink battered Baby-Squid with Garlic Mayonnaise
- PUSIT CALAMARES** 30
Crispy Battered Cuttlefish Rings with Spicy-Vinegar Dip
- GUISADONG TAHONG SA BAWANG** 40
Sizzling Mussels in our Special Garlic Sauce
- CHICHARONG BALAT NG MANOK** 25
Crispy Chicken Skin Rinds with Spicy-Vinegar Dip
- SISIG MANOK** 33
Sizzling tender Chicken tips sautéed with Onions & Green Chili topped with Egg
- SISIG BAKA** 35
Sizzling tender Beef tips sautéed with Onions & Green Chili topped with Egg
- SALPICAO** 40
Seared Beef Tenderloin Tips in Olive Oil & Garlic
- LUMPIANG SARIWA** 22
Sautéed Shrimp & Vegetable Crepe with Roasted Peanuts & Garlic Sauce

SABAW (SOUP)

- NILAGANG BULALO** 62
Hearty Beef Soup of Shank and Bone Marrow with vegetables
- SINIGANG NA BAKA** 45
Beef Chunks & Tamarind-flavored Soup with Vegetables
- TINOLANG MANOK** 35
Hearty Chicken & Ginger-flavored Soup with Green Papaya & Leafy Greens
- SINIGANG NA HIPON** 45
Shrimps & Tamarind-flavored Soup and Vegetables
- SINIGANG NA TIYAN NG BANGUS** 60
Milk Fish Belly & Tamarind-flavored Soup with Vegetables
- TINOLANG TAHONG** 39
Mussels & Ginger-flavored Soup with Green Papaya & Leafy Greens
- SINABAWANG NA MAIS** 25
Clear Corn and Leafy-greens Soup
- PAPAITAN** 35
Spicy bitter sour soup with cow innards
- LOMI WALASTIK** 35
Thick fresh egg noodles spicy soup with vegetables

(S) - Spicy / (N) - with Nuts

بامباغانا (مقبلات)

- كريسي بوسيت ال تينتا** 30
حبار صغير مقلي و مقرمش يقدم مع مايونيز بالثوم
- بوسيت كالاماريس** 30
حبار الكلاماري مقلي و مقرمش يقدم مع الخل الحار
- غيسادونغ تاهونغ سا باوانغ** 40
محار مطبوخ بصلصة الثوم الخاصة بنا و يقدم ساخنا
- شيشارونغ نا بالات نغ مانوك** 25
جلد دجاج مقرمش يقدم مع الخل الحار
- سيسيج مانوك** 33
صدر دجاج مقطعة و مطبوخة في البصل والفلفل الأخضر الحار. تقدم مع بيضة
- سيسيج باكا** 35
لحم بقر مقطع و مطبوخ في البصل والفلفل الأخضر الحار. يقدم مع بيضة
- سالبيكاو** 40
لحم البقر المطبوخ في زيت الزيتون والثوم
- لومبينج ساريوا** 22
كريب ملفوف حول القريدس مع الخضروات الطازجة، يقدم مع صلصة الفول السوداني و صلصة الثوم

ساباو (شوربات)

- نيلانغ بولالو** 62
لحم بقر مسلووق و نخاع العظم مع الخضار، مغلبة مع حساء لحم البقر الشهى
- سينيغانغ نا باكا** 45
شوربة بنكهة التمر الهندي، تقدم مع لحم البقر و الخضار المتنوعة
- تينلانغ مانوك** 35
شوربة دجاج بطعم الزنجبيل مع البابايا الخضراء و الخضروات
- سينيغانغ ناهيون** 45
شوربة بنكهة التمر الهندي تقدم مع القريدس و الخضار المتنوعة
- سينيغانغ نا تيان إنغ بانغوس** 60
شوربة بنكهة التمر الهندي مع سمك الحليب و الخضار المتنوعة
- تينلانغ تاهونج** 39
حساء بلح البحر بطعم الزنجبيل مع البابايا الخضراء و الخضروات
- ساباو نا مايس** 25
شوربة ذرة بالخضار المتنوعة
- بابايتان** 35
شوربة الحار و الحامض مع أمعاء البقر
- لومي والاستيك** 35
شوربة النودلز الحارة بالببيض و الخضروات

حار - (م) يحتوي على مكسرات (ح)



GULAY AT ENSALADA (VEGETABLES & SALADS)

- PINAKBET** 35
Okra, Squash, Bitter Melon, Eggplant, & String Beans sautéed in our special Bagoong
- CHOPSUEY** 38
Sautéed Carrots, Cabbage, Cauliflower, Broccoli, Mushroom with Chicken Liver & Gizzard
- GINATAANG SITAW AT KALABASA** 27
Squash & String Beans simmered in Coconut Milk & our special Bagoong
- AMPALAYA CON CARNE** 30
Sautéed Bitter Melon & tender Beef tips
- ENSELADANG MANGGA** 30
Sour Green Mango Salad with Onions, Tomato & our special Bagoong dressing
- ENSELADANG INIHAW NA TALONG AT OKRA** 22
Grilled Eggplant & Okra with our special Bagoong dressing
- HOY GISING** 35
Sautéed mixed vegetables with tofu and fresh spices



KARE KARE ORIGINAL
كاري كاري أوريجنال

ESPEYALIDAD BARRIO FIESTA SPECIALS

- KARE KARE ORIGINAL (N)** 60
Barrio Fiesta's famous recipe of Beef Chunks, Ox Tail, Ox Tripe & Vegetables in our Special Peanut Gravy
- KARE KARE LAMAN DAGAT (N)** 70
Barrio Fiesta's famous recipe of Shrimp, Mussels, Crab & Vegetables in our special Peanut Gravy
- CRISPY TADYANG NG BAKA** 50
Deep-fried Tender Beef Ribs with our Special Soy Dip
- BICOL EXPRESS NI MAMA CHIT (S)** 37
Beef, Squid & Shrimp simmered in Mama Chit's special Spicy Coconut Gravy
- SUGPO SA ALIGUE** 55
Baked Prawns in our special Crab-fat Sauce
- SINALAB** 130
Hearty Grilled Seafood, Beef, Chicken & Vegetables Platter with our special Dips

(S) - Spicy / (N) - with Nuts

جولاي أت إنسالادا (خضار و سلطات)

- بيناكبيت** 35
تشكيلة من الخضروات المشكلة (البقطين و البقطين المر و الباذنجان والفاصوليا) المقللة مع تتبيلة السمك
- شوبسوي** 38
تشكيلة من الخضار المشكلة المقللة مع القريدس و كبدة الدجاج والقوانص
- غيناتانغ سيتاو أت كالاباسا** 27
قرع و لوبياء مطبوخة بحليب جوز الهند مع تتبيلة السمك
- أمبالايا كون كيرنه** 30
قرع مر مقلي مع شرائح لحم البقر
- اينسيلادانغ مانغا** 30
سلطة المانغو الخضراء المقطعة، مع الطماطم و البصل ممزوجة بصلصة تتبيلة السمك
- انسيلادانغ ايناهاو نا تالونغ أت اوكر** 22
باذنجان و بامية مشوية مع صلصة توابل تقدم صلصة تتبيلة السمك
- هوي جيسينج** 35
خضروات مشكلة مقلية مع التوفو و التوابل الطازجة

أسبيسياليداد (أطباق خاصة من باريو فياستا)

- كاري كاري أوريجنال (م)** 60
وصفة باريو فياستا الشهيرة من لحم البقر، لحم ذيل الثور، الكرشي و الخضار بصلصة الفول السوداني التقليدية الخاصة
- كاري كاري لمان داغات** 70
الوصفة الشهيرة من باريو فياستا، تحتوي على قريدس، بلح البحر والمحار و السلطعون والخضروات في صلصة الفول السوداني التقليدية
- كريسي تاديانغ إنغ باكا** 50
أضلاع لحم البقر المقلية و المتبلية مع خليط الصويا الخاص
- بيكول إكسبريس ني ماما تشيت (ح)** 37
شرحات رقيقة من لحم البقر، الحبار، القريدس مسلوقة بصلصة حليب جوز الهند الحارة
- سوغبو سا أليغو** 55
قريدس مشوي بصلصة خاصة مع دهن السلطعون
- سينالاب** 130
خليط من فواكه البحر، و لحم البقر و الدجاج، مشوي على الأصول

حار - (م) يحتوي على مكسرات (ح)



INASAL NA MANOK
إناسال نا مانوك

ULAM

أولام (الأطباق الرئيسية)

- BAKANG MAANGHANG (S)** 40
Tender Pepper Beef Stew
- BULALO STEAK** 75
Tender Beef Shank & Bone Marrow char-grilled in a sizzling platter with Vegetables & Mushroom Gravy
- BISTEK TAGALOG** 45
Thin slices of tenderloin Steaks in Tangy Soy Sauce with sautéed Onions
- KALDERETANG BAKA** 35
Tender Beef Ribs stewed in Tomatoes, Herbs, Spices with Cheese and Red Sauce
- BANGUS SA BAWANG** 55
Fried Whole Boneless Milk Fish with Toasted Garlic & Mushroom Gravy
- PRITONG MANOK** 60
Tasty Whole Fried Chicken with Mushroom Gravy
- PANALONG ADOBONG MANOK** 30
Garlic, vinegar & soy chicken stew with liver, gizzard, crispy flakes & boiled egg
- PININYAHANG MANOK** 30
Coconut milk & Pineapple Chicken Stew with Potato & Bell Peppers
- INASAL NA MANOK** 45
Special-marinated char-grilled Chicken served with Atchara Pickles Sauce, Onion, Green Mango & Bell Peppers
- PRITONG TILAPIA** 35
Special-marinated Tilapia deep fried to perfection with our special Tangy Soy Dip
- INIHAW NA PUSIT** 35
Grilled whole marinated Squid stuffed with Onion, Tomato & Herbs with our special Tangy Soy Dip
- PRITONG / INIHAW NA HITO** 39
Fried or Grilled Cat Fish

- باكانغ مانغانغ (ح)** 40
لحم بقر مطبوخ على نار هادئة
- بولالو ستيك** 75
لحم بقري طري مشوي على الفحم، يقدم بطبق حار مع الخضار و مرقة الفطر
- بيف ستيك تاغالوغ** 45
شرائح رقيقة من لحم البقر محضرة في صلصة الصويا بالليمون الشهية وتقدم مع البصل المقلي
- كالدريتانغ باكا** 35
لحم الضلع البقري الطري مطهو مع الطماطم و الأعشاب والتوابل والجبن و صلصة حمراء
- بانغوس سا باوانغ** 55
سمك الحليب من دون حسك، مقلي بالثوم و صلصة الفطر
- بريتونج مانوك** 60
دجاجة كاملة مقلية، تقدم مع مرقة الفطر
- بانالونج أديبونج مانوك** 30
ثوم، خل، دجاج بصلصة الصويا مطبوخ مع الكبد و القوانص والرقائق المقرمشة و البيض المسلووق
- بينينيهانغ مانوك** 30
دجاج مطهي بحليب جوز الهند مع البطاطس و الأناناس و الفلفل
- إناسال نا مانوك** 45
دجاج متبل مشوي على الفحم، يقدم مع مخلل الأتشارا
- بريتونج تيلابيا** 35
سمك البلطي المتبل والمقلي حتى الكمال مع خليط الصويا المنعش والحلو
- اينيهوا نا بوسيت** 35
الحبار المشوي المتبل و المحشي بالبصل والطماطم و الأعشاب مع خليط منعش و حلو
- بريتونج / اينيهوا نا هيتو** 39
سمك السلور مقلي أو مشوي

MERIENDA SPECIALS (SNACKS)

- ARROZ CALDONG MANOK** 18
Soupy Chicken & Ginger Rice Porridge with a Boiled Egg, Toasted Garlic, & Spring Onions
- PANCIT PALABOK** 25
Rice Noodles with Shrimp Gravy, topped with Beef Chicharon, Smoked Fish, Shrimps, Boiled Egg
- TOKWA'T TWALYA** 25
Fried Tofu & Tender Ox Tripe tossed with our Special Soy Sauce
- GOTONG BAKA** 17
Tender Ox Tripe & Ginger Rice Porridge with a Boiled Egg, Toasted Garlic & Spring Onions

ميرييندا سبيشالز (وجبات خفيفة)

- أروز كالدونغ مانوك** 18
دجاج مع خليط أرز الزنجبيل، يقدم مع بيضة مقلية والثوم المشوي والبصل الأخضر
- بانسيت بالابوك** 25
معكرونة الأرز مع مزيج صلصة القريدس، مغطاة بجلد الدجاج المقلي و السمك المدخن و القريدس. يقدم مع بيضة مقلية
- توكوات تواليا** 25
توفو مقلي مع أمعاء الجاموس يقدم مع خليط الصويا الخاص
- جوتونج باكا** 17
أمعاء الجاموس مع خليط أرز الزنجبيل. يقدم مع بيضة مقلية والثوم المشوي والبصل الأخضر

(S) - Spicy / (N) - with Nuts

حار - (م) يحتوي على مكسرات (ح)