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.