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 ودبس 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 والميكرجرن

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.