

*“An essence of cuisine to the culture is the same as the taste of salt to the dish.”*

"تعرف كل حضارة بمطبخها، كما يعرف كل طبق من ملحه".

*Wafaei Al Zaham  
Atayeb – Chef de Cuisine*

وفائي الزحم  
أطايب – كبير الطهاة

If you have any special dietary requirements, or if you suffer from any food-related allergies and would like to know about the ingredients used, please ask to speak to the Restaurant Manager.

إذا كانت لديك أية متطلبات غذائية، أو إذا كنت تعاني من أية حساسية بسبب أطعمة معينة وتود أن تعرف المكونات المستخدمة، الرجاء التحدث إلى مدير المطعم.

## WARM SALADS AND STARTERS

### السلطات

#### HALLOUMI 50 (V) (H)

Charcoal grilled orange and zaatar marinated halloumi cheese, combined with tomato and zaatar concasse

حلوم (ن) (ص)  
حلوم متبل بالبرتقال والزعتر ومشوي على الفحم مع تبييلة من الطماطم والزعتر

#### FATAYEL GHANAM 85

Spicy pan seared lamb loin served on couscous, carrot, chickpeas and baby spinach salad

فتايل غنم  
خاصرة خروف حارة مشوية تقدم مع سلطة الكسكس و جزرو حمص وسبانخ.

#### ROUBYAN 80 (H) (S)

Grilled marinated tiger prawns served with tangy roquette leaves, Avocado and a drizzle of grapefruit dressing

روبيان (ص) (مج)  
روبيان متبل مشوي مقدم مع سلطة من الجرجير والأفوكادو مع تبييلة جريب فروت.

#### SALMON 75 (H)

A succulent combination of charcoal grilled marinated salmon along with cous cous, lemon, mint and pistachios

سلمون (ص)  
سلمون متبل مشوي على الفحم يقدم مع الكسكس بنكهة النعناع والليمون و الفستق الحليبي.

#### LAFAYEF SOUJOK 60 (N)

Roasted rolls of Arabic bread filled in with a mixture of spicy lamb meat and served with mix lettuce salad

لغاييف سجق (مك)  
لغائف خبز عربي محشية بلحم خروف مفروم حار، مشوية مقدمة مع سلطة خس مشكلة.

#### SAWDAH 60

A sweet and sour serving of sautéed chicken liver with mushrooms, white onions and pomegranate syrup tossed with mix leaves

سوده  
كبدة دجاج ساخنة مقلاة مع فطر وبصل ودبس الرمان تقدم مع أوراق خضراء مشكلة.

## SHORBA / SOUP

### الشوربات.

#### PUMPKIN SOUP 30 (H) (N) (V)

Roast butternut squash and almond soup with pomegranate and cumin dukkah

شوربة يقطين (ص) (ن)  
شوربة يقطين مشوي مع اللوز المطحون و الرمان ودقة كمون.

#### LENTIL AND BEAN SOUP 30 (H) (V)

Green lentil, white bean and Chickpeas broth, served with fresh shredded spinach

شوربة بقوليات مع الخضروات (ص) (ن)  
شوربة مكونة من الحمص والعدس والفاصوليا مع خضار مشكلة وسبانخ.

(V) Vegetarian (N) Nuts (S) Shellfish (H) Healthy  Signature Dish

(ن) نباتي (م) مكسرات (مج) محار (ص) صحي  طبق الشيف

Prices are in UAE Dirhams and are subject to 10% Service Charge and 6% Tourism Fee

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتخضع لـ 10% رسوم خدمة و6% رسوم سياحة

# EXPERIENCE LEVANTINE CUISINE

## استمتع بأشهى أطباق بلاد الشام

It is the traditional food of the Levant region in the Middle East, known in Arabic as the Bilad Al Sham. The region covers Syria, Palestine, Lebanon and Jordan and lies at the crossroads of three major continents- Asia, Europe and Africa

## HOT AND COLD MAZZEH

MazzeH is a selection of small dishes to share, served to accompany an aperitifs drinks as a course or as appetizers before the main dish is served

## المازة الباردة والساخنة

**HUMMUS** 30 (H) (N) (V)

A healthy puree of chickpea blended along with sesame tahinah, lemon juice and olive oil

حمص (ص) (مك) (ن)  
بيوريه الحمص والطحينة وعصير ليمون وزيت زيتون.

**MOUTABEL** 30 (H) (V)

Puree of roasted juicy eggplant with sesame tahinah, lemon juice, garlic and olive oil

متبل (ص) (ن)  
بيوريه الباذنجان المشوي والطحينة وعصير ليمون وثوم وزيت زيتون

**TABBOULEH** 30 (H) (V)

A tangy combination of freshly chopped parsley mixed with mint, burgol, tomato, onion, lemon juice and olive oil

تبولة (ص) (ن)  
بقدونس طازج مقطع، نعناع، برغل، طماطم، بصل، عصير ليمون وزيت زيتون.

**FATTOUSH** 30 (H) (V)

Arabic salad, toasted bread, lemon juice, sumac, Pomegranate molasses flavored and olive oil

فتوش (ص) (ن)  
سلطة عربية، خبز محمص، عصير ليمون، سماق، دبس الرمان، وزيت زيتون

**BABA GHANOUSH** 30 (H) (N) (V)

Roasted eggplant mixed in with bell peppers, tomato, onion and flavored with lemon, mint, parsley, pomegranate, walnut and olive oil

بابا غنوج (ص) (مك) (ن)  
باذنجان مشوي مخلوط بالفلفل الأخضر، طماطم، بصل، رمان وجوز، متبل بالليمون ونعناع وبقدونس وزيت الزيتون.

**WARAK ENAB** 30 (V) (N) (H)

Vine leaves stuffed with vegetable, rice and pine nuts

ورق عنب (ص) (مك) (ن)  
رق عنب ملفوف محشي بالخضار والأرز والصنوبر.

**LABNEH BIL TOUM** 30 (H) (N) (V)

A creamy combination of hang yoghurt, garlic, walnut and mint

لبنة بالثوم (ص) (مك) (ن)  
لبنة، ثوم، جوز ونعناع.

**MUHAMMARA BEL JUZ** 35 (H) (N) (V)

Breadcrumb blended with walnut, red chilli, tomato, mint and onion.

محمرة بالجوز (ص) (مك) (ن)  
جوز، فلفل أحمر حار كعك مطحون، طحينة مع زيت زيتون.

(V) Vegetarian (N) Nuts (S) Shellfish (H) Healthy  Signature Dish  
(ن) نباتي (م) مكسرات (مح) محار (ص) صحي  طبق الشيف

Prices are in UAE Dirhams and are subject to 10% Service Charge and 6% Tourism Fee  
جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتخضع لـ 10% رسوم خدمة و6% رسوم سياحة

**SALATET ZAYTOUN 35 (H) (V) (N)**

Green and black olives pickled with onion, tomato, carrot, chilli, thyme and olive oil  
سلطة زيتون (ص) (مك) (ن)  
زيتون أخضر وأسود مع بصل، طماطم، جزر، فلفل حار، جوز، زعتر وزيت زيتون.

**JAWANEH DAJAJ MTAFAYAH 50**

Grilled marinated chicken wings tossed with garlic, lemon, parsley, and olive oil  
جوانح دجاج مطفاية.  
سوتيه أجنحة دجاج مشوية مع الثوم، الليمون، البقدونس وزيت الزيتون.

**MAKANEK (N) 50**

Sautéed home-made Arabic lamb sausage with onion and fresh tomato  
مفانق (مك)  
نقانق لحم خروف عربي مقدمة مع البصل والطماطم الطازجة بزيت الزيتون.

**SUJUK 50 (N)**

Sautéed home-made Arabic spicy lamb sausage with onion and fresh tomato  
سجق (مك)  
قانق لحم خروف عربي حارة مقدمة مع البصل والطماطم الطازجة بزيت الزيتون

**HUMMUS BIN LAHME 65 (N) (H)**

A healthy puree of chickpea blended along with sesame tahinah, lemon juice and olive oil topped with sautéed lamb tenderloin and pine nuts  
حمص باللحمة (ص) (مك)  
بيوره الحمص، طحينة، وعصير ليمون مع لحم خروف سوتيه وصنوبر مقلي بزيت الزيتون.

**CALAMARI 50**

Breaded deep fried calamari rings accompanied with tahinah sauce  
كلاماري  
حلقات كلاماري مقلية مع صلصة الطرطور.

**KIBBEH HAMIS 25 (N) (two pieces)**

Two pieces of homemade fried kibbeh stuffed with seasoned lamb meat, onion and pine nuts  
كبة حميص (للقطعتان) (مك)  
قطعتا كبة محشية بلحم خروف وبصل وصنوبر مقلية.

**KIBBET BATATA 25 (N) (V) (a piece)**

Crispy fried pattie of potato and crushed wheat filled with seasoned walnut, onion, cinnamon and pomegranate molasses mixture  
كبة بطاطا (لكل قطعة) (مك) (ن)  
عجينة مكونة من البطاطا والبرغل، محشية بخلطة بالجوز والبصل و دبس الرمان والقرفة.

**KIBBEH SAJEYAH 30 (N) (a piece)**

Fried flat kibbeh stuffed with seasoned lamb, onion and mixed nuts  
كبة صاجية (لكل قطعة) (مك)  
كبة مسطحة محشية بلحم خروف وبصل وصنوبر وفتق حليبي، مقلية.

**BERAK JIBNEH 25 (V) (two pieces)**

Fried puff pastry stuffed with mixed cheese and parsley  
برك جبنة (قطعتان) (ن)  
فطيرة محشية بالجبن.

(V) Vegetarian (N) Nuts (S) Shellfish (H) Healthy  Signature Dish  
(ن) نباتي (م) مكسرات (مح) محار (ص) صحي  طبق الشيف

Prices are in UAE Dirhams and are subject to 10% Service Charge and 6% Tourism Fee  
جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتخضع لـ 10% رسوم خدمة و6% رسوم سياحة

## MAIN COURSE

## الأطباق الرئيسية

### MOUZAT BIL LABAN 150 (N)

Braised lamb shank cooked in a creamy yoghurt sauce accompanied with basmati rice

موزات باللبن (مك)   
ساق خروف محمرة مطبوخة باللبن تقدم مع صنوبر وأرز أبيض.

### YABRAA 150

Lamb and rice stuffed in grape leaves cooked with lamb shank served with yoghurt salsa

بيرق  
ورق عنب محشى بالارز واللحم، مطبوخ مع شقف من لحم الخروف يقدم مع صلصة اللبن.

### MAKLOUBA BADINJAN 145 (N)

Lamb cooked along with rice eggplant and pine nuts served with cucumber salsa

مقلوبة باذنجان (مك)  
أرز مطبوخ مع لحم خروف وباذنجان مقلى يقدم مع المكسرات وصلصة اللبن

### MULUKHIYAH 140 (H)

Stew of green Mulukhiyah leaves with lamb or chicken, served with basmati rice

ملوخية (ص)  
يخنة ملوخية خضراء، مع لحم خروف أو دجاج تقدم مع الأرز الأبيض

### KOUSA MAHSHI 150

Stuffed baby marrow with rice and minced lamb, served along with green beans lamb stew and basmati rice

كوسا محشى (ص)  
كوسا محشية بالارز واللحم تقدم مع يخنة الفاصوليا الخضراء، شقف خروف وأرز أبيض.

### SHISH BARAK 140 (N)

Stuffed puff pastry with minced lamb, onion and pine nuts, cooked with a creamy mint sauce accompanied with basmati rice

شيشبرك (مك)  
عجينة محشية لحم خروف، بصل وصنوبر مطبوخة باللبن تقدم مع صنوبر وأرز أبيض

### FATTET HUMMUS BIL LAHME 100 (N)

Chickpeas, crispy bread, tahini, yoghurt, shredded lamb tenderloin

فتة حمص باللحمة (مك)  
حمص، خبز مقرمش، طحينة، لبن، كمون ولحم خروف.

### FATTET DAJAJ 120 (N)

Braised chicken served on bed of crispy bread, tahinah yoghurt sauce, basmati rice

فتة دجاج (مك)  
خبز مقرمش، طحينة، لبن، كمون مع دجاج وأرز أبيض

### FATTET LAHME 140 (N)

Braised lamb served on bed of crispy bread, tahinah yoghurt sauce, basmati rice

فتة لحم (مك)  
خبز مقرمش، طحينة، لبن، كمون مع لحم خروف وأرز أبيض.

(V) Vegetarian (N) Nuts (S) Shellfish (H) Healthy  Signature Dish

(ن) نباتي (م) مكسرات (مح) محار (ص) صحي  طبق الشيف

Prices are in UAE Dirhams and are subject to 10% Service Charge and 6% Tourism Fee

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتخضع لـ 10% رسوم خدمة و6% رسوم سياحة

## KEBABS

## مشاوي على الفحم

Kebab is a dish of meat, poultry or sea food on skewer. It referred to food that is cooked over charcoal flames. Like other ethnic foods brought by travelers.

*All grilled items are served with grilled tomato, sautéed potato, onion and turkey bacon, garlic sauce, tahinah sauce, chilli sauce, a mixed parsley, pomegranate and onion salad*

تقدم المشاوي مع طماطم مشوية، بطاطا سوتيه مع البصل ويكن ديك رومي، صلصة ثوم، صلصة طحينة، صلصة فلفل حار وسلطة بقونس وبصل ورمان.

### KEBAB HALABI 110

Grilled minced lamb, onion, garlic, parsley and Arabic spices

كباب حليبي

لحم مفروم، بصل، ثوم، بقونس وبهارات عربية.

### JIBNEH 135

Grilled minced lamb, onion, garlic, parsley and Arabic spices with white cheese

كباب جبنة

لحم مفروم، بصل، ثوم، بقونس وبهارات عربية مع جبن أبيض.

### ARAYES 105

Grilled Arabic bread filled with seasoned minced spiced lamb

عرايس

خبز عربي محشي لحم مفروم، بصل، ثوم، بقونس وبهارات عربية

### TIKKA LAHAM 150

Grilled marinated lamb tenderloin

تكا لحم

خاصرة خروف متبلة مشوية..

### REYASH GHANAM 150

Grilled marinated lamb chops

ريش غنم

ريش خروف متبلة مشوية..

### SHISH TAOUK 140

Grilled marinated chicken thighs

شيش طاووق

أفخاذ دجاج متبلة مشوية.

### MASHAWI M'SHAKALEH 150

Assorted Arabic mixed grill of kebab halabi, tikka laham and shish taouk

مشاوي مشكلة

مشاوي عربية مشكلة من الكباب الحليبي، تكا اللحم وشيش طاووق.

### SAMAK MASHWI 130

Grilled wrapped marinated fish fillet of sea bream with grape leaves

سمك مشوي

فيليه من سمك السبي بريم متبل يلف بورق العنب و يشوى على الفحم

### SALMON MASHWI 140 (S)

Grilled marinated salmon cubes

سلمون مشوي

سلمون متبل مشوي.

### RUBIAN MASHWI 145 (S)

Grilled marinated tiger prawns

ربيان مشوي (مح)

ربيان كبير متبل مشوي

### UMM ELRUBIAN 180 (S)

Grilled marinated lobster

أم الربيان (مح)

أم الربيان متبلة مشوية.

### MASHAWI THIMAR EL BAHR 360 (S) (for two people)

Assorted seafood mixed grill of lobster, tiger prawns, fish fillet

مشاوي ثمار البحر لشخصين (مح)

طبق من ثمار البحر مشوي يشمل أم الروبيان، روبيان كبير، فيليه سمك.

(V) Vegetarian (N) Nuts (S) Shellfish (H) Healthy  Signature Dish

(ن) نباتي (م) مكسرات (مح) محار (ص) صحي  طبق الشيف

Prices are in UAE Dirhams and are subject to 10% Service Charge and 6% Tourism Fee

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتخضع لـ 10% رسوم خدمة و6% رسوم سياحة

# FLAVOURS OF MOROCCO

## نكهات من المغرب

### COUSCOUS

### كسكس

Couscous is a staple food throughout the North African cuisines of almaghreb. They are granules of durum wheat which is cooked by steaming; It is traditionally served with a meat, chicken or vegetable stew over it.

ASSORTED VEGETABLES, CHICKPEAS, CHERRY TOMATO  
AND HARISSA JUS WATER 110 (V)

خضار، حمص، طماطم كرزية وصلصة الهريسة.

CHICKEN, ASSORTED VEGETABLES AND HARISSA JUS 130

دجاج، خضار وصلصة الهريسة.

CHICKEN BREAST, APRICOT, HONEY AND ALMOND 130 (N)

صدر دجاج، مشمش، عسل ولوز (مك).

LAMB, ASSORTED VEGETABLES AND HARISSA JUS 145

لحم خروف، خضار وصلصة الهريسة.

LAMB, CHICKPEAS AND RAISINS 145

لحم خروف، حمص وزبيب.

### TAGINES

### طاجين

They are slow-cooked savory stews in tagine dishes, they have cone-shaped lid of the tagine pot which traps steam and the water returns the condensed liquid in the pot, a minimal amount of water is needed to cook meats and vegetables, this method of cooking is very practical in areas where water supplies are limited. Tagine are typically made with sliced meat, poultry, or fish together with vegetables or fruit, spices, nuts or dried fruits.

TIGER PRAWNS, POTATO, TOMATO, OLIVES AND CHERMOULA 140 (S)

روبيان ، بطاطا، طماطم، زيتون وصلصة الشرمولة (مج).

FISH, OLIVES AND HARISSA 140

سمك، زيتون وهريسة..

FISH, PRUNES AND ALMOND 140 (N)

سمك، برقوق ولوز (مك).

BEEF, APPLE, RAISINS AND SESAME SEEDS 135 (N)

لحم بقر، تفاح، زبيب وسمسم (مك)..

BEEF, OLIVES, CORIANDER AND CUMIN 135

لحم بقر، زيتون، كزبرة وكمون

LAMB, OLIVES AND POTATO 145

لحم خروف، زيتون وبطاطا

CHICKEN, PRESERVED LEMON AND OLIVES 140

دجاج، ليمون مخلل وزيتون

(V) Vegetarian (N) Nuts (S) Shellfish (H) Healthy  Signature Dish

(ن) نباتي (م) مكسرات (مج) محار (ص) صحي  طبق الشيف

Prices are in UAE Dirhams and are subject to 10% Service Charge and 6% Tourism Fee

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتخضع لـ 10% رسوم خدمة و6% رسوم سياحة

# A TASTE OF UAE

## مذاق من الإمارات.

### MAJBOOS 130 (N)

A mixture of rice, tomato, pepper, potato, carrot and authentic local spices with lamb or chicken served with yoghurt salsa

مجبوس (مك)

أرز مطبوخ مع طماطم، فلفل، جزر، بطاطا على الطريقة الخليجية يقدم مع لحم أو دجاج وصلصة اللبن

### RUBIAN NASHIF 150 (N) (S)

Pan fried tiger prawns with tomato, onion, green chilli pine nuts and local spices served with white rice

روبيان ناشف (مك) (مح)

روبيان مطهو مع طماطم، بصل، فلفل أخضر، صنوبر وبهارات محلية يقدم مع أرز أبيض

### THAREED LAHAM 140

Crispy flat bread layered with stewed lamb and mixed vegetables

ثريد لحم

بخنة من اللحم والخضار مقدمة مع خبز الثريد

## DESSERT

## الحلويات

### PUFF AND CHEESE 30 (N)

Turnover puff pastry with Arabic Akawi cheese served with pistachio and honey sugar syrup

فطيرة جبنة (مك).

عجينة محشية بجن العكاوي، تقدم مع فستق حليبي وقطرالعسل

### DATE SOUFFLÉ TART WITH HAZELNUT ICE CREAM 33 (N)

Warm Al Ain date soufflé tart served with Hazelnut ice cream and pomegranate molasses

سوفليه التمر مع آيس كريم البندق (مك).

سوفليه تمر العين، يقدم مع آيس كريم البندق ودبس الرمان.

### FRESH CAMEL MILK MAHALABIA 30 (N)

Traditional dessert mahalabia made from Emirates fresh camel milk infused with rose flavour and served with crushed roasted nuts and fresh berries

مهلبية حليب إبل طازج (مك).

مهلبية تقليدية، مصنوعة من حليب الإبل الإماراتي الطازج بنكهة الورد، تقدم مع مكسرات محمصة مطحونة وتوت طازج

### EXOTIC FRUIT PLATTER 30

طبق فواكه مشكلة

(V) Vegetarian (N) Nuts (S) Shellfish (H) Healthy  Signature Dish

(ن) نباتي (م) مكسرات (مح) محار (ص) صحي  طبق الشيف

Prices are in UAE Dirhams and are subject to 10% Service Charge and 6% Tourism Fee

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتخضع لـ 10% رسوم خدمة و6% رسوم سياحة