Selector Menu 1 القائمة الاختيارية

AED170 Per person للشخص الواحد

Cold Mezzeh & Appetizers	3	المقبلات الباردة
Hot Mezzeh	2	المقبلات الساخنة
Hot Main Dishes	1	الأطباق الرئيسية الساخنة
Mixed Grill Dishes	1	المشاوي المشكلة
Rice & Pasta Side Dishes	1	أطباق الأرز والمعكرونة
Vegetable Side Dishes	1	أطباق الخضار
Cold Dessert Varieties	3	الحلويات الباردة
Hot Dessert Varieties	2	الحلويات الساخنة

Selector Menu 2 القائمة الاختيارية

AED199 Per person للشخص الواحد

Cold Mezzeh & Appetizers	3	المقبلات الباردة
Hot Mezzeh	2	المقبلات الساخنة
Local Emirati Dishes	1	الأطباق الإماراتية المحلية
Hot Main Dishes	1	الأطباق الرئيسية الساخنة
Mixed Grill Dishes	1	المشاوي المشكلة
Rice & Pasta Side Dishes	1	أطباق الأرز والمعكرونة
Vegetable Side Dishes	1	أطباق الخضار
Cold Dessert Varieties	3	الحلويات الباردة
Hot Dessert Varieties	2	الحلويات الساخنة

INDIVIDUAL DESSERTS حلويات فردية

Cold Only	AED 42	باردة فقط
Hot Only	AED 48	ساخنة فقط
Hot & Cold	AED 84	باردة وساخنة معا

INDIVIDUAL SALADS سلطة ومقبلات فردية

With Seafood	AED 63	مع مأكولات بحرية
Without Seafood	AED 53	بدون مأكولات بحرية

جميع الأطباق الرئيسية موزعة على الطاولة في صحن من كل نوع لعشرة أشخاص

*One platter of each main dish is good for 10 persons

تخضع القائمة لرسوم لوجستيه وتبلغ 20%

20% of Logistics charges applies

تتضمن: الماء، المشروبات الغازية ونوعين من العصائر الطازجة

Inclusive of Mineral Water, Softdrinks & 2 Kinds of Fresh Juices

Orange ☐ برتقال Cocktail ☐ كوكتيل Pineapple ☐ أناناس Watermelon ☐ بطيخ أحمر Lemon with Mint ☐ ليمون ونعناع

تتوفر لدينا موكتيلات إضافية مميزة عند الطلب بنكهات متنوعة وألوان تناسب جميع الأذواق

Additional signature mocktails are available upon request, please ask us for assistance

All prices are inclusive of 5% VAT جميع الأسعار تشمل 5% من ضريبة القيمة المضافة

COLD APPETIZERS المقبلات الباردة

Hummus	☐	حمص
Mutable	☐	متبل
Mohammara	☐	محمرة
Tabouleh	☐	تبولة
Fattoush	☐	فتوش
Vine Leaves	☐	ورق عنب
Baba Ghanouj	☐	بابا غنوج
Quinoa Salad	☐	سلطة الكينوا
Cold Pasta Salad	☐	سلطة المعكرونة الباردة
Caesar Salad	☐	سلطة القيصر
Couscous Salad	☐	سلطة الكسكس
Greek Salad	☐	سلطة يونانية
Potato Salad	☐	سلطة البطاطس
Nicoise Salad	☐	سلطة النسواز
Spicy Pickle	☐	مخلل حار
Broad Beans Salad	☐	سلطة الفاصوليا البيضاء العريضة
Thai Beef Salad	☐	سلطة لحم البقر التايلندية
Thai Chicken Salad	☐	سلطة الدجاج التايلندية
Mixed Mushroom Salad with Chili	☐	سلطة الفطر المشكل مع الفلفل الحار
Tomato Salad with Buffalo Mozzarella Cheese	☐	سلطة الطماطم مع جبنة بوفالو الموزاريلا
Grilled Vegetable Salad	☐	سلطة الخضار المشوية
Noodle Salad	☐	سلطة النودلز
Sweet Corn Salad	☐	سلطة الذرة الحلوة
Green Olives Salad	☐	سلطة الزيتون الأخضر
Eggplant Mousakaa	☐	مسقعة الباذنجان
Artichoke Salad	☐	سلطة أرضي شوكي
Spinach Salad	☐	سلطة السبانخ
Okra Bel Zait	☐	باميــة بالزيت
Green Beans Bel Zait	☐	فاصوليا خضراء بالزيت

HOT APPETIZERS المقبلات الساخنة

Lamb Samousa	☐	سموسة باللحم
Cheese Roll	☐	لفائف الجبنة المقلية
Cheese Sambousek	☐	سمبوسك بالجبن
Chicken Kebbeh	☐	كبة دجاج
Fried Lamb Kebbeh	☐	كبة لحم مقلية
Potato Kebbeh	☐	كبة بطاطا
Spinach Fatayer	☐	فطاير السبانخ
Vegetable Spring Roll	☐	لفائف الخضار المقلية
Vegetable Samousa	☐	سموسة بالخضار
Chicken Samousa	☐	سموسة بالدجاج
Panjabi Samousa	☐	سموسة بنجابي
Cheese Stuffed Chili Peppers	☐	جبنة محشية بالفلفل الحار

EMIRATI DISHES — الأطباق الإماراتية

Harees Veel	☐	هريس بلحم العجل
Aishu Laham	☐	عيش بلحـم الضان
Chicken Biryani	☐	برياني دجاج
Lamb Biryani	☐	برياني لحم الضان
Chicken Machboos	☐	مجبوس دجاج
Lamb Machboos	☐	مجبوس لحم الضان
Chicken Madrooba	☐	مضروبة دجاج

HOT MAIN DISHES — الأطباق الرئيسية الساخنة

Chicken Dishes — أطباق الدجاج

Chicken Breast with Broad Beans & Tomato Salsa	☐	صدر الدجاج مع الفاصوليا العريضة و صلصة الطماطم
Chicken Makhani	☐	دجاج مخاني
Butter Chicken	☐	دجاج بالكاري والزبدة
Indian Chicken Biryani	☐	برياني دجاج هندي
Chicken with Freekeh	☐	فريكة الدجاج
Quail with Freekeh	☐	فريكة السمان
Roasted Chicken with Potato	☐	دجاج مشوي مع البطاطس
Thai Green Chicken Curry	☐	الدجاج التايلندي بالكاري الأخضر
Chicken Kabsah	☐	كبسة دجاج
Grilled Chicken with Lemon Butter Sauce	☐	دجاج مشوي مع صلصة الليمون والزبدة
Chicken Schezwan	☐	دجاج سيشوان
Chicken Manchurian	☐	دجاج منشوريان
Chicken Mandi	☐	مندي دجاج

Beef Dishes — أطباق بلحم البقر

Beef Striploin with Caramelized Onions & Veal Jus	☐	لحم الخاصرة البقري بالبصل المكرمل ومرقة اللحم
Beef Stroganoff	☐	شرائح لحم البقر مع صلصة الكريما
Braised Beef Striploin with Root Vegetable	☐	لحم البقر المطهو ببطء مع الخضار الجذرية
Stir Fried Beef with Chinese Vegetables & Oyster Sauce	☐	لحم البقر المقلي مع الخضار وصلصلة المحار
Veal Picatta Mushroom Sauce	☐	لحم العجل مع صلصة الفطر
Beef Tenderloin with Mushrom & Green Asparagus	☐	لحم الخاصرة البقري مع الفطر والهليون الأخضر

Lamb Dishes — أطباق بلحم الضأن

Mixed Vegetable Dolma with Lamb (Vine Leaves,	☐	محاشي مشكلة باللحم
Baby Marrow, Baby Eggplant)	☐	(ورق عنب، كوسا وباذنجان)
Lamb Rogan Josh	☐	روجان جوش بلحم الضأن
Lamb Kabbsah	☐	كبســـة لحم الضأن
Lamb Salona	☐	صالونة لحم الضأن
Lamb Stew with Okra	☐	باميــة بلحم الضأن
Kebbeh Bel Laban	☐	كبــة باللبن
Shish Barak with Yoghurt Sauce	☐	شيش برك باللبن

MIXED GRILL DISHES — المشاوي المشكلة

Arabic Mixed Grill (Lamb Kofta, Shish Tawook, Shish Kebab)	☐	المشاوي العربية (كفتة لحم الضأن، شيش طاووق، شيش كباب)
Indian Mixed Grill (Chicken Tikka, Reshmi Kebab, Seekh Kebab)	☐	المشاوي الهندية (دجاج تكة، ريشمي كباب، سيخ الكباب)
Iranian Mixed Grill (Chicken Kebab, Minced Meat Kebab)	☐	المشاوي الإيرانية (كباب دجاج، كباب لحم، كباب تكة)
Continental Mixed Grill (Beef Shashlik, Chicken Shashlik,	☐	المشاوي المشكلة العالمية (شاشليك لحم، شاشليك دجاج،
Lamb Chops)		ريش لحم الضأن بالأعشاب)

RICE & PASTA DISHES — أطباق الأرز والمعكرونة

Rice Dishes — أطباق الأرز

- ☐ Biryani Rice — أرز برياني
- ☐ Chinese Fried Rice — الأرز المقلي الصيني
- ☐ Iranian Rice with Dry Pomegranate Seed — الأرز الإيراني بالرمان المجفف
- ☐ Oriental Rice — الأرز الشرقي
- ☐ Iranian Saffron Rice — الأرز الإيراني مع الزعفران
- ☐ Steam Basmati Rice — الأرز عاى البخار
- ☐ Vermicelli Rice — الأرز بالشعيرية
- ☐ Iranian Rice with Chabat (Bajila) — الأرز الإيراني بالشبت (الباجله)

Italian Pasta Dishes — أطباق المعكرونة الإيطالية

- ☐ Fusilli Pasta with Creamy Mushroom Sauce — معكرونة بصلصة كريما الفطر
- ☐ Gratinated Potato Gnocchi — غرتان نيوكي البطاطا
- ☐ Penne Arrabbiata with Parmesan Cheese — بيني أرابياتا مع جبنة البارميزان
- ☐ Penne Pasta with Black Olives & Tomatoes — بيني بالطماطم والزيتون
- ☐ Spaghetti Bolognese — سباغيتي بولونيز
- ☐ Vegetable Lasagna — لازانيا الخضروات
- ☐ Ravioli Spinach & Ricotta with Cream Sauce — رافيولي السبانخ وجبنة الريكوتا بصلصة الكريما
- ☐ Tortellini with Cream Pesto Sauce — تورتيليني مع صلصة البيستو
- ☐ Cannelloni with Mushroom & Pomodoro Sauce — كانيلوني مع صلصة الفطر والطماطم

VEGETABLE & POTATO DISHES — أطباق الخضار والبطاطا

Vegetable Dishes — أطباق الخضار

- ☐ Aloo Gobi — القرنبيط بالبطاطس على الطريقة الهندية
- ☐ Cauliflower Gratin — غراتان القرنبيط
- ☐ Couscous with Sautéed Vegetables — الكسكس مع الخضار سوتيه
- ☐ Dal Makhani — دال ماخني
- ☐ Mushroom Mutter Masala — ماسالا الفطر
- ☐ Paneer Makhani — بانير بالزبدة
- ☐ Vegetable Gratin — غراتان الخضار
- ☐ Wok Fried Vegetables — خضار مقلية
- ☐ Vegetable Kurma — كورما الخضار على الطريقة الهندية
- ☐ Vegetable Jalfrezi — صالونة خضار هندية جالفريزي
- ☐ Mixed Steam Vegetables — خضار مشكلة مسلوقة

Potato Dishes — أطباق البطاطـا

- ☐ Mashed Potato — البطاطا المهروسة
- ☐ Potato Gratin — غراتان البطاطا
- ☐ Spicy Potato — بطاطـا حارة
- ☐ Potato Lyonnais — بطـاطا ليونيز
- ☐ Roasted Potatoes with Herbs — البطاطا المشوية مع الأعشاب
- ☐ Sweet Potato & Pumpkin Gratin — غراتان البطاطا الحلوة والقرع
- ☐ Roasted Sweet Potato with Parmesan & Mozzarella Cheese — البطاطا الحلوة المشوية مع جبنة البارميزان والموتزاريلا

COLD DESSERTS — الحلـــويات الباردة

Fruit — الفواكه

- Assorted Sliced Fruits Platter ☐ شرائح الفواكه المقطعة
- Fruit Salad ☐ سلطة الفواكه

Cake Selection — كيك منوع

- Chocolate Cake ☐ كعكة الشوكولاتة
- Black Forest Cake ☐ كعكة البلاك فورست
- Vanilla Baked Cheese Cake ☐ كعكة الجبن المخبوزة بنكهة الفانيلا
- Tiramisu ☐ تيراميسو
- Carrot Cake ☐ كعكة الجزر
- Chocolate Orange Cake ☐ كعكة الشوكولاتة بالبرتقال
- Date Cake ☐ كعكة التمر
- Exotic Mousse Cake ☐ كعكة الموس بالفواكه الإستوائية
- Hazelnut Bavarois ☐ بفروا البندق
- Lemon Cheese Cake ☐ كعكة الجبن بنكهة الليمون
- Passion Pistachio Cake ☐ كعكة الباشن والفستق
- Pistachio Cake ☐ كعكة الفستق
- Piña Colada Cake ☐ كعكة بيناكولادا
- Pistachio Raspberry Cake ☐ كعكة التوت والفستق
- Raspberry Chocolate Odium Cake ☐ كعكة الشوكولاتة والتوت
- Symphony Cake ☐ كعكة السمفونية
- Caramelized Apple Cake ☐ كعكة التفاح المكرمل
- Caramel Blueberry Cake ☐ كعك التوت والكراميل

Sweets in a Bowl — حلويات للمشاركة

- Mixed Berries Mousse ☐ موس التوت المشكل
- Chocolate Mousse ☐ موس بالشوكولاتة
- Black Forest Mousse ☐ موس البلاك فورست
- Strawberry Mousse ☐ موس بالفراولة
- Raspberry Mousse ☐ موس التوت
- Mango Mousse ☐ موس المانجا
- Orange Mousse ☐ موس البرتقال
- Coconut Mousse ☐ موس جوز الهند
- Citrus Caramel Panna Cotta ☐ باناكوتا الكراميل الحامض
- Crème Brûlée Passion Fruit ☐ كريم بروليه بنكهة الباشن
- Crème Brûlée Vanilla ☐ كريم بروليه بنكهة الفانيلا
- Creme Caramel ☐ كريم كراميل
- Hazelnut Rice Pudding ☐ بودينج الأرز والبندق
- Mohalabia ☐ مهلبية

COLD DESSERTS — الحلـــويات الباردة

Sweet Shooters — الحلويات في الكؤوس

- ☐ Vanilla Panna Cotta with Choco Cream & Apricot Jelly — باناكوتا الفانيلا مع كريما الشوكولاتة وجيلي المشمش
- ☐ Banana Caramelized with Milk Chocolate Ganache — الموز المكرمل مع كريما الشوكولاتة
- ☐ Banana Cake with Vanilla Cream — كعكة الموز مع كريما الفانيلا
- ☐ Caramelized Pear with Chocolate Mousse — كمثرى مكرملة مع موس الشوكولاتة
- ☐ Carrot & Tea Cream — كريما الجزر والشاي
- ☐ Chocolate & Passion Sensation — شوكولاتة مع باشن فروت
- ☐ Citrus Caramel Panna Cotta — بانا كوتا الكراميل الحامض
- ☐ Fruit Verrine — فيرين الفواكه
- ☐ Heavy Hibiscus (Karkade) with Yoghurt Mousse — موس اللبن مع الكركديه
- ☐ Mango & Chocolate Surprise — حلوى المانجو والشوكولاتة
- ☐ Milk Chocolate Plum Compote — مربى الخوخ مع الشوكولاتة
- ☐ Pineapple Mouse with Saffron Jelly — موس الأناناس مع جيلي الزعفران
- ☐ Plum Compote with Vanilla Cream — مربى الخوخ بكريما الفانيلا
- ☐ Red Baba Savarin — حلوى البابا سافارين
- ☐ Spice Fruits Verrine — فيرين الفواكه المتبلة
- ☐ White Chocolate Raspberry Jelly — جيلي التوت والشوكولاتة البيضاء

Tarts — الفطائر المحلاة

- ☐ Apple Tart — فطيرة التفاح
- ☐ Blueberry Tart — فطيرة التوت البري
- ☐ Chocolate Tart — فطيرة الشوكولاتة
- ☐ Coconut Banana Tart — فطيرة الموز وجوز الهند
- ☐ Coconut Tart — فطيرة جوز الهند
- ☐ Coffee Tart — فطيرة القهوة
- ☐ Date Tart — فطيرة التمر
- ☐ Hazelnut Tart — فطيرة البندق
- ☐ Lemon Meringue Tart — فطيرة الليمون
- ☐ Macadamia Crunch Bar — فطيرة الماكديميا المقرمشة
- ☐ Mango Tart — فطيرة المانجو
- ☐ Mixed Berries Tart — فطيرة التوت المشكل
- ☐ Passion Fruit Tart — فطيرة الباشن فروت
- ☐ Peach Tart — فطيرة المشمش
- ☐ Pear Tart — فطيرة الكمثرى
- ☐ Raspberry Tart — فطيرة توت العليق
- ☐ Strawberry Tart — فطيرة الفراولة
- ☐ Walnut Tart — فطيرة الجوز

Mini Pastries — المعجنات الصغيرة

- ☐ Cardamom Profiteroles — بروفتيرولس الهيل
- ☐ Coffee Opera Cake — كعكة القهوة
- ☐ Chocolate Brownies — براوني الشوكولاتة
- ☐ Lychee Mousse Cake — كعكة الموس بالليتشي
- ☐ Mango Mousse Cake — كعكة الموس بالمانجو
- ☐ Mocha Profiteroles — بروفتيرولس الموكا
- ☐ Orange Toscana — توسكانا البرتقال
- ☐ Raspberry Mousse Cake — كعكة الموس بتوت العليق
- ☐ Strawberry Mousse Cake — كعكة موس الفراولة
- ☐ Vanilla Profiteroles — بروفتيرولس الفانيلا
- ☐ Coconut Mousse Cake — كعكة الموس بجوز الهند

HOT DESSERTS الحلويات الساخنة

Apple Crumble	☐	فطيرة التفاح بالعجينة المفتتة
Banana Pudding	☐	بودينغ الموز
Bread Butter Pudding	☐	بودينغ الخبز بالزبدة
Chocolate Pudding	☐	بودينغ الشوكولاتة
Date Pudding	☐	بودينغ التمر
Um Ali	☐	أم علي
Cherry Clafoutis	☐	كلافوتي التوت
Khabeesa	☐	خبيصة
Sago	☐	ساغو
Aseedat	☐	عصيدة
Aseedat Bobar	☐	عصيدة بوبر