

قائمة البركة

Al Baraka menu 180 AED

Cold Mezzeh & Appetizers	4	المقبلات الباردة
Hot Mezzeh	2	المقبلات الساخنة
Emirati dishes	2	الأطباق المحلية
Main Course (Arabic & international Dishes)	1	الأطباق الرئيسية (العربية / العالمية)
Rice Side Dishes, Pasta or Noodle Side Dishes	1	أطباق الأرز والمعكرونة والنودلز
Mix Grilled Selection	1	المشاوي المشكلة
Fine Dessert Variations / Seasonal Fruit	3	الحلويات
Tempting Hot Dessert	1	الحلويات الساخنة
Fresh juices	0	العصائر الطبيعية

هذه القائمة لا تشمل الأصناف المجاورة لعلامه (*)

هذه القائمة لا تشمل الأصناف المجاورة لعلامه (*)
This Menu not including the (*) items

All menus include soft drinks & mineral water
جميع القوائم تحتوي على مشروبات غازية و مياه معدنية

قائمة الديوان

Al Dewan menu 215 AED

Cold Mezzeh & Appetizers	5	المقبلات الباردة
Hot Mezzeh	2	المقبلات الساخنة
Emirati dishes	2	الأطباق المحلية
Main Course (Arabic & international Dishes)	2	الأطباق الرئيسية (العربية / العالمية)
Rice Side Dishes, Pasta or Noodle Side Dishes	2	أطباق الأرز والمعكرونة والنودلز
Mix Grilled Selection	1	المشاوي المشكلة
Fine Dessert Variations / Seasonal Fruit	4	الحلويات
Tempting Hot Dessert	2	الحلويات الساخنة
Fresh juices	1	العصائر الطبيعية

هذه القائمة لا تشمل الأصناف المجاورة لعلامه (*)
This Menu not including the (*) items

قائمة المجلس

Al Majlis menu 245 AED

Cold Mezzeh & Appetizers	6	المقبلات الباردة
Hot Mezzeh	3	المقبلات الساخنة
Emirati dishes	2	الأطباق المحلية
Main Course (Arabic & international Dishes)	3	الأطباق الرئيسية (العربية / العالمية)
Rice Side Dishes, Pasta or Noodle Side Dishes	1	أطباق الأرز والمعكرونة والنودلز
Mix Grilled Selection	1	المشاوي المشكلة
Fine Dessert Variations / Seasonal Fruit	3	الحلويات
Tempting Hot Dessert	2	الحلويات الساخنة
Fresh juices	2	العصائر الطبيعية

10% for Indoor Party
20% for Outdoor Party
5% Vat on the total

10% داخل القاعات
20% خارج القاعات
5% القيمة المضافة على المجموع النهائي

قائمة الميدان

Al Maydan menu 290 AED

Cold Mezzeh & Appetizers	6	المقبلات الباردة
Hot Mezzeh	4	المقبلات الساخنة
Emirati dishes	2	الأطباق الإماراتية
Seafood dishes	1	الأطباق البحرية
Main Course (Arabic & international Dishes)	2	الأطباق الرئيسية (العربية / العالمية)
Rice Side Dishes, Pasta or Noodle Side Dishes	3	أطباق الرز والمعكرونة والنودلز
Mix Grilled Selection	1	المشاوي المشكلة
Fine Dessert Variations / Seasonal Fruit	6	الحلويات
Tempting Hot Dessert	3	الحلويات الساخنة
Fresh juices	3	العصائر الطبيعية

قائمة النورس

Nawras menu 370 AED

Cold Mezzeh & Appetizers	7	المقبلات الباردة
Hot Mezzeh	4	المقبلات الساخنة
Emirati Dishes	2	الأطباق الإماراتية
Seafood dishes	2	الأطباق البحرية
Main Course (Arabic & international Dishes)	4	الأطباق الرئيسية (العربية / العالمية)
Rice Side Dishes, Pasta or Noodle Side Dishes	3	أطباق الرز والمعكرونة والنودلز
Mix Grilled Selection	1	المشاوي المشكلة
Fine Dessert Variations / Seasonal Fruit	7	الحلويات
Tempting Hot Dessert	3	الحلويات الساخنة
Fresh juices	3	العصائر الطبيعية

Special Menu upon request (starts from 400 AED)

10% Indoor Party
20% Outdoor Party
5% Vat on the total

10% داخل القاعات
20% خارج القاعات
5% القيمة المضافة على المجموع النهائي

Arabic Mezza & Salad

- Hummus
- Hummus Beirut
- Eggplant Mutable
- Mutable Marrow
- Beetroot Mutable
- Shanklish
- Muhammara
- Baba Ghanouj
- Stuffed Vine Leaves
- Fattoush
- Tabbouleh
- Quinoa Tabbouleh *
- Oriental Salad
- Rocca Salad w/ Sumac
- Green Beans in Oil
- Mix Green & Black Olive
- Chili & Olive Salad
- Lobia with Olive Oil
- Potato Salad (chef choice)
- Spinach with olive Oil
- Rocca Salad with Zaatar
- Oriental salad with Tahini sauce
- Yogurt and Cucumber

المقبلات العربية و السلطات

- حمص
- حمص بيروت
- متبل
- متبل كوسا
- متبل شمندر
- شنكليش
- محمرة
- بابا غنوج
- ورق عنب (بلنجي)
- فتوش
- تبوله
- تبولة كينوا*
- سلطه شرقيه
- سلطه جرجير مع السماق
- فاصوليا بالزيت
- زيتون أخضر و أسود
- زيتون بالصلصة الحارة
- لوبيا بالزيت
- سلطه بطاطا على طريقة الشيف
- سبانخ بزيت الزيتون
- سلطه جرجير مع الزعتر
- سلطه شرقيه مع الطحينيه
- لبن مع خيار

International Mezza & Salad

السلطات العالمية

- Caprese Style Heart Artichoke salad with Pesto Sauce *
- Garden Salad w/ pomegranate, goat cheese & Balsamic Dressing*
- Orecchiette Pasta Salad & Ranch Dressing*
- Palm, Avocado & Red Quinoa Salad *
- Ezme Salad (Turkish Spicy Ezme Salad)
- Verdi Salad, Mushroom & Balsamic dressing
- Grilled potato Wedges salad with creamy mustard dressing
- Grilled Eggplant Salad w/ Freekeh and Yogurt Dressing
- Haloumi w/ Pomegranate& Baby Spinach salad *
- Aloo Chat Salad
- Artichoke and Palmetto Salad *
- Greek Melitzano salad
- Mix Green Salad
- French Niçoise Salad
- Palmetto Salad *
- Asparagus Salad w/ Cashew Sauce *
- Mini Caprese Salad (Tomato Mozzarella Salad) *
- Russian Salad
- Rocca Salad w/ Avocado & Shaved Parmesan *
- Three Bean Salad
- Coleslaw Salad
- Greek Salad
- سلطة كابريزي مع الأرض شوكي و الصلصة الخاصة *
- سلطة خضراء مع الرمان و جبنه الماعز مع خل البلمسك *
- سلطة المعكرونة مع صلصة الرانش *
- سلطة الكينوا الحمراء مع لب النخيل و الأفوكادو *
- سلطة ازمي الحارة (على الطريقة التركية)
- سلطة فيردي مع البارميزان مع الفطر الطازج و صلصة البلمسك *
- سلطة البطاطا المشوية مع صلصة كريمه الخردل
- سلطة الباذنجان و الفريكة مع صلصة اللبن
- سلطة السبانخ مع جبنه الحلوم و الجوز و الرمان *
- سلطة ألوشات الهندية
- سلطة الأرض شوكي و لب النخيل *
- سلطة الباذنجان على الطريقة اليونانية
- سلطة خضراء
- سلطة نيسواز
- سلطة لب النخيل *
- سلطة الهليون مع صلصة الكاجو *
- سلطة الكابريزي(سلطة الطماطم مع الموزاريلا*)
- سلطة روسية
- سلطة الجرجير مع الأفوكادو و جبنه البارميزان *
- سلطة حبوب فاصوليا المشكلة
- سلطو الكولسلوا
- سلطة يونانية

Hot Appetizer

- Vegetable Spring Roll
- Lamb Kibbeh
- Cheese Samosa
- Spinach Fatayer
- Vegetable Samosa
- Meat Samosa
- Cheese Roll
- Vegetable Tempura
- Shrimp Tempura *
- Shrimp Sesame *
- Mini Mushroom Brioche *

Emirati Specialties

- Aishu Lahem
- Ghuboli Shiookhi
- Lamb Machbous
- Lamb Foga
- Harris
- Lamb Threed / Fareed
- Badawia Salona
- Lamb Biryani
- Chicken Machbous
- Chicken Madrouba
- Chicken margoga
- Chicken Arsiya
- Chicken Threed / Fareed
- Fish Machbous*
- Muhammar Rice with Safi Fish*
- Fish Foga *
- Jasheed White Rice*

المقبلات الساخنة

- لفائف الربيع
- كبة لحم
- سمبوسة جبنه
- فطائر سبانخ
- سمبوسة خضار
- سمبوسة لحم
- لفائف جبنه
- تمبورا بالخضار
- تمبورا بالروبيان *
- روبيان بالسهم *
- عجينة البريوش مع المشروم *

الأطباق المحلية

- عيش و لحم
- قبولي شيوخى
- مجبوس لحم
- فوقة لحم
- هريس
- ثريد لحم
- صالونه بدويه
- برياني لحم
- مجبوس دجاج
- مضروبة دجاج
- مرقوقة دجاج
- عرسية دجاج
- ثريد دجاج
- مجبوس سمك*
- أرز محمر مع سمك الصافي*
- فوقة سمك*
- جشيد مع أرز أبيض*

Seafood Dishes *

- Lobster Thermidor *
- Sea Food Paella *
- Salmon Fish Steak with Capers Sauce *
- Grilled Jumbo Prawns *
- Barbecued Lobster Tails *
- Fish Sweet and Sour Sauce *
- Mediterranean Baked stuffed Seabass Roulade*
- Fish Sayadia *
- Shrimp Biryani *
- Fish Hara Sauce *
- Baked Fish fillet with Butter lemon Sauce *
- Baked Fish with Herbs Crust *
- Shrimp Curry *
- Fish Tajine Fillet with Lemon Tahini Sauce *
- Baked Fish Fillet with green Asparagus & lemon

الأطباق البحرية

- أم الروبيان ثيرمادور*
- بايلا مع ثمار البحر *
- سالمون ستيك مع الفلفل والزعر *
- روبيان جامبو مشوي بالفحم*
- لوبستر "أم الروبيان" مشوي بالفحم*
- قطع الهامور بصلصة الحامض الحلو *
- لفائف سمك السيباس المحشية *
- صيادية سمك*
- برياني روبيان*
- سمكة حاره*
- فيلية السمك مع صلصة الليمون و الزبدة *
- سمك مطهو مع صلصة الأعشاب *
- كاري الروبيان *
- طاجن فيلية السمك مع صلصة الليمون و الطحينية *
- فيلية السمك مع الهليون الأخضر مع صلصة الليمون و الزبدة*

Mix Grilled Selection

- Iranian Grill
- Lebanese Grill
- Indian Grill
- Continental Grill
- Iranian Kebab with Iranian Rice
- Grilled Mini Shish Tawok in Skewers
- Mini Shish Kebab in Skewers
- Mini Meat Tikka in Skewers

اختيارات المشاوي

- مشاوي إيرانية
- مشاوي لبنانية
- مشاوي هندية
- مشاوي عالمية
- كباب إيراني مع الأرز الإيراني
- شيش طاووق مشوي
- كباب مشوي
- تكا لحم مشوي

Arabic & International Dishes

الأطباق العربية و العالمية

- Beef Steak with Pepper Sauce *
- Beef Wellington*
- Chicken Ala Kiev With Vegetable & Cheddar Cheese Sauce *
- Chicken Cajun
- Asparagus Chicken Casserole with Mozzarella *
- Artichoke, spinach & feta chicken Roulade w/ Mushroom Sauce* * الفطر و صلصة الفطر
- Chicken Cacciatore
- Chicken Teriyaki
- Grilled beef steak w/ caramelized pear & onion sauce*
- Chicken Fajita
- Chicken Scallop
- Grilled Chicken with Herbs Sauce
- Stuffed Beef Roland with Spinach and Feta Cheese*
- Herbs Crust Beef tenderloin*
- Chicken Szechuan
- شرائح لحم العجل مع صلصة الفلفل *
- لحم ويلنغتون *
- دجاج الاكيف
- دجاج كاجون
- طاجن دجاج الهليون مع جبنة الموزاريلا*
- لفائف الدجاج مع الأرض شوكي و السبانخ و صلصة الفطر *
- دجاج مع صلصة الطماطم الإيطالية (كاشيتورا)
- تريايكي الدجاج
- سنتيك لحم مشوي مع صلصة الكمثرى و البصل*
- فاهيتا الدجاج
- اسكلوب دجاج
- صدور الدجاج مع صلصة الاعشاب
- شرائح اللحم مع صلصة السبانخ والجبن*
- شرائح لحم التندرليون مع الأعشاب*
- دجاج سشوان

Arabic & International Dishes

- Jordanian Mansaf*
- Lamb Okra Stew
- Chicken Korma
- Chicken Kadai
- Lamb Shakryah
- Moroccan Lamb Tagine with Vegetable
- Butter Chicken
- Moroccan chicken Tagine with Vegetable
- Lamb Green Beans Stew
- Gormeh Sabzi (Iranian Lamb stew)
- Lamb Pasanda
- Lamb Rogan Josh
- Lamb & Vegetable Stew
- Chicken & Potato stew
- Dawood Basha
- Kibbeh bel Laban
- Lamb Spinach Stew
- Beef Stroganoff
- Assorted Arabic Mahashi
- Stuffed Chicken with Oriental Rice
- Chicken / Lamb Freekeh
- Chicken / Lamb Kabseh
- Vine Leaves with roll steak *
- Mandi lamb /Chicken
- Chicken Bel Senya
- Lamb Gedra
- Chicken Maklouba/Lamb maklouba
- Kofta Bel Saniyah (Tomato Sauce / Tahini Sauce)
- Roast Chicken with Potato
- Chicken Muskaan

الأطباق العربية و العالمية

- منسف أردني*
- سالونة بامية باللحم
- كورما دجاج
- كدائي دجاج
- شاكريه لحم
- طاجن اللحم المغربي مع الخضروات
- دجاج بالزبدة
- طاجن الدجاج المغربي مع الخضروات
- سالونة الفاصولية الخضراء
- سالونة ايرانية (غورميه سبازي)
- بسندا لحم
- سالونة خضار هندية
- سالونة الخضار و اللحم
- سالونة دجاج مع البطاطا
- داوود باشا
- كبة باللبن
- سالونة السبانخ باللحم
- ستروغونوف باللحم
- محاشي مشكلة
- دجاج محشي بالأرز
- فريكة دجاج / لحم
- كبسة دجاج/لحم
- ورق عنب مع رول ستيك*
- مندي دجاج / لحم
- دجاج بالصينية
- قدرة لحم
- مقلوبة دجاج / لحم
- كفته بالصينية (صلصة طحينيه / صلصة طماطم)
- شرائح الدجاج بالبطاطا
- مسخن دجاج

Rice, Pasta, Potato & Noodle Side Dishes

- Fried Rice (Chicken, Vegetable)
- Iranian Rice (Zereshk, Saffron, Shabat)
- Vegetable Couscousi
- Mushroom Rice
- Oriental Rice
- Vermicelli Rice
- Yellow Saffron Rice
- Vegetable Biryani Rice
- Almond Rice
- Tortellini Pesto sauce*
- Spinach and Ricotta Cannelloni*
- Penne pasta with tomato sauce and olives
- Spinach & Ricotta Ravioli*
- Pasta Milano
- Fettuccini Alfredo
- Spaghetti Bolognaise
- Roasted Potato
- Leek and Potato Gratin
- Lasagna vegetable /Meat

أطباق الأرز والمعكرونة

- رز مقلي (خضار/دجاج)
- رز إيراني (الزعفران/ الرمان / شبت)
- كسكسي خضار
- رز مع الفطر
- أرز على الطريقة الشرقية
- أرز بالشعرية
- أرز أصفر بالزعفران
- برياني خضار
- أرز باللوز
- تورتليني بصلصة الريحان*
- كانولوني مع السبانخ و جبنة الريكوتا*
- باستا بصلصة الطماطم و الزيتون
- رافيولي مع السبانخ و جبنة الريكوتا*
- باستا ميلانو
- فتوتشيني ألفريدو
- اسباغيتي بولونيز
- بطاطا مشوية
- بطاطا مع اللب جراتان
- لازانيا خضار/ لحم

Fine Dessert Variations / Seasonal Fruit

- Assorted Sliced of Fresh Fruits
- Fruit Skewers
- Fruit Salad
- German chocolate cake
- Opera Cake
- Carrot Cake
- Plain Basbusa
- Basbusa Bel Kishta
- Black Forest Cake
- White Forest Cake
- Blueberry Cheesecake *
- Vanilla Cheesecake
- Cranberry cheesecake
- Rose and Raspberry Mille-feuille *
- Blackberry & Lavender Mille-feuille *
- Tropical Mango, Coconut & Passionfruit Jelly *
- Chocolate Hazelnut Royale
- White Chocolate Pistachio + Polenta Cake
- Ginger Honey Cakes *
- Mini Sticky Pudding with Toffee Caramel
- Valrhona Chocolate & Jam Lamington
- Espresso Mousse Tart
- Rice Pudding
- Cream Caramel
- Milky cake Konafa*
- Irmik *
- Dates cake with hot caramel and chocolate*
- Trilece *

الحلويات المنوعة

- شرائح الفواكه الموسمية الطازجة
- فواكهة مقطعه في أعواد
- سلطة فواكهة
- الكيك الألماني بالشوكولا الداكنة
- أوبرا كيك
- كيكة الجزر
- بسبوسة باللوز
- بسبوسة بالقشطة
- بلاك فورست كيك
- وايت فورست كيك
- كيكة الجبن بالتوت
- كيكة الجبن بالفانيليا
- كرانبيري تشيز كيك
- ملفيه التوت البري
- ملفية الافندر *
- جلي الباشن فروت و المانجو الاستوائية*
- كيكة البندق الملكية
- كيكة الشوكولا البيضاء مع الفستق
- كيكة العسل بالزنجبيل*
- كيكة التمر بالكراميل
- كيكة الشوكولا الاسفنجية مع جوز الهند
- تارت الاسبريسو
- أرز بالحليب
- كريم كراميل
- كثافة ميلكي كيك*
- إرميك*
- كيك التمر مع الكراميل الشاخن و الشوكولا*
- تريليشيه (حلوى الكراميل و الحليب)*

Fine Dessert Variations / Seasonal Fruit

- Creme Brule
- Mohallabia
- Rose Water Panna Cotta
- Blueberry Panna Cotta
- Mango Panna cotta
- Vanilla Bean Panna Cotta, Mango Jelly w Gold Lea
- Falouda*

الحلويات المتنوعة

- كريم برولية
- مهلبية
- بناكوتا بماء الورد
- بناكوتا بالتوت
- بناكوتا بالمانجو
- بناكوتا الفانيلا الطازجة

Hot Dessert

- Um Ali
- Asseda Bobbar
- Khabeesa
- Sago
- Batheeth
- Gajar Ka Halwa
- Gulab Jamun
- Dates cake with hot Carmel & chocolate
- Pillow Creamy Caramel (S'mores Cheesecake)

الحلويات الساخنة

- أم علي
- عصيدة بوير
- خبيصة
- ساغو
- بثيث
- حلوى الجزر
- جولاب جامون
- كيكة التمر مع الكراميل الساخن و الشوكولا
- بودينغ الكراميل مع حلوى المارشميلو

Beverages

- Orange
- Lemon with mint
- Carrot with orange
- Pineapple
- Watermelon
- Cocktail

المشروبات

- برتقال
- ليمون بالنعناع
- جزر مع البرتقال
- أناناس
- بطيخ
- كوكتيل