





Salads

السلطات

Halloumi	40	حلومي
Charcoal-grilled halloumi cheese, lettuce, tomato & cucumber salad, crispy zaatar bread		جبنه حلومي مشويه تقدم مع خيار. بندورة . خبز بالزعتر خس
Fetter	50	فطر
Marinated oyster mushroom roasted with onion, goat cheese & zaatar oil served on a rocket salad		فطر أويستر متبل بالاعشاب يقدم مع جبنه الماعز. زعتر. جرجير
Roubyan	60	ربيان مشوي
Marinated & grilled tiger prawns, avocado rocket salad, grapefruit dressing		ربيان مشوي كبير يقدم مع الافوكادو . جرجير . صلصة الكريفون
Lafayef Soujok	40	لفائف سجق
Armenian-spiced roasted lamb rolled in fresh arabic bread served on a mixed green salad		لفائف سجق محمصه مع لحم الضأن المفروم . صنوبر . سلطة خضراء
Jarjeer	40	جرجير
Fresh roca leaves, shaved mushroom, halloumi cheese, pine nuts and olives in lemon-garlic olive oil dressing		أوراف الجرجير الطازجة تقدم مع الفطر وجبنه الحلومي وصلصة الليمون



All prices in UAE dirhams and are inclusive of all applicable service charges, local fees and taxes

The Mezze

المقبلات Cold Mezze

المقبلات الباردة

Hummus	28	حمص
Puree of chickpeas, sesame tahinah, lemon juice and olive oil		حمص مع صلصة الطحينة. ليمون زيت الزيتون
Hummus Bayroti	30	حمص بيروتى
Puree of chickpeas, sesame tahinah, garlic, parsley, lemon juice and olive oil		حمص مع صلصة الطحينة. ثوم. بقدونس. عصير ليمون. زيت زيتون
Houmus Halabi	34	حمص حلبى
Puree of chickpeas, sesame tahinah, bread crumbs, chili paste, walnuts, lemon juice and olive oil		حمص مع صلصة الطحينة. صلصة حارة. جوز. عصير ليمون. زيت زيتون
Moutabel	28	متبل
Puree of roasted eggplant, sesame tahinah, yoghurt, lemon juice, garlic and olive oil		بانانجان مشوي . بقدونس. صلصة الطحينة. عصير ليمون. ثوم زيت زيتون
Tabouleh	30	تبولة
Freshly chopped parsley, mint, burgol, tomato, onion, lemon juice and olive oil		بقدونس مفروم مع البرغل . طماطم. بصل. عصير الليمون زيت الزيتون
Fattoush	30	فتوش
Mixed greens, arabic toasted bread, lemon juice, sumak, pomegranate molasses and olive oil		سلطة عربية مقدمة مع الخبز المحمص عصير الليمون. سماق. زيت الزيتون . دبس الرمان



All prices in UAE dirhams and are inclusive of all applicable service charges, local fees and taxes

Baba Ghannouj 30

Hand-cut grilled eggplant, capsicum, tomato, onion, pomegranate, & walnut flavored with lemon, mint, parsley & olive oil

Yalanji Warak Enab 30

Rolled vine leaves stuffed with mixed vegetables and rice

Bastermah 32

Sliced dried beef served with pickles & arabic-spiced dukka oil

Labneh Bel Toom 28

Hard yoghurt, garlic, mint, walnuts and olive oil

Shanklish 30

Dry marinated yoghurt with herbs, tomato, capsicum, onion and olive oil

Mhamarah Bel Jooz 32

Tossed walnuts, bread crumbs, red chili, sesame tahinah, onion, mint, garlic and olive oil

Loubia Bel Zeit 28

Green beans slow-cooked with onion, garlic and fresh tomato

Keshkeh 28

Fresh labneh, toasted sesame seeds, onion, crushed wheat, olive oil

Sabanekh Bel Zeit 28

Fresh spinach sauteed with onion, garlic, lemon juice, and olive oil

Salatet Zayton 30

Marinated seedless green and black olives, onion, tomato, carrot, chili, walnut, thyme & olive oil

بابا غنوج

باننجان مشوي مع الفلفل الاخضر . بندوره
بصل . جوز . عصير ليمون . دبس الرمان

ورق عنب

ورق عنب محشي بالارز والخضار .

بسطرما

لحم بقر مفرد يقدم مع . خيار . مخلل . دقه .

لبنة

لبنة . ثوم . نعناع . جوز

شكليش

شكليش . طماطم . فلفل اخضر . بصل . زيت زيتون

محمرة بالجوز

جوز . فلفل احمر . صلصة طحينه . ثوم . زيت زيتون

لوبية بالزيت

لوبية خضراء مطهوه بزيت الزيتون . ثوم . بندوره
طازجة

كشكة

لبنة طازجة تقدم مع السمسم . بصل . برغل . زيت
زيتون

سبانخ بالزيت

سبانخ مطهوه مع البصل . ثوم . عصير ليمون . زيت
زيتون

سلطة زيتون

زيتون اخضر واسود متبل مع البصل . جزر . جوز زعتر



Raw Meat

اللحوم النيئة

Kebbeh Nayeh (200g)	65	كبة نية
Ground prime cut of raw lamb, crushed wheat, onion, capsicum, mint, spices, and olive oil		لحم ضأن ناعم مقدمة مع البرغل، بصل، فلفل أخضر، برغل، نعناع، زيت زيتون
Habrah Nayeh (200g)	65	هبرة نية
Ground prime cut of raw lamb mixed with onion, capsicum, mint, spices and olive oil		لحم ضأن مطحونه ومقدمة مع نعناع، زيت زيتون بصل، فلفل أخضر
Sawda Nayeh	65	كبة خروف
Fresh raw lamb liver, diced lamb tail & selection of spices		كبة خروف طازجة تقدم مع لبة الغنم وتشكيلة من البهارات العربية
Tableat Dahab	220	طبليّة ذهب
Selection of fresh raw lamb including kibbeh nayeh, habra nayeh, nayeh halabieah lamb filet, and lamb tail		تشكيلة من اللحوم النيئة مع البهارات العربية



The Soup

الشوربات

Adas

Authentic Arabic lentil soup

30

شوربة العدس التقليدية

شوربة العدس التقليدية

Dajaj Ma Khedrah

Traditional chicken vegetable soup

30

شوربة الخضار مع الدجاج

شوربة الخضار مع الدجاج



All prices in UAE dirhams and are inclusive of all applicable service charges, local fees and taxes

Hot Mezzeh

المقبلات الساخنة

Sawdet Ghanam

Pan-fried lamb liver, mushroom, onion & lemon dressing

40

كبدة غنم

كبدة غنم مطهوه ومقدمة مع فطر, بصل, صلصة الليمون

Sawdet Dajaj

Pan-fried chicken liver, mushroom, onion, sweet chili & pomegranate molasses, tossed lettuce mix

35

كبدة دجاج

كبدة دجاج مطهوه مع الفطر, بصل, دبس الرمان, خس مشكل

Jawaneh Dajaj Mtafayah

Marinated chicken wings grilled in garlic, lemon, parsley & olive oil

35

جوانح دجاج مطفاية

جوانح دجاج مشوية ومتبلة مع الثوم, بقدونس, زيت الزيتون

Makanek

Sautéed Arabic lamb sausages, onion, fresh tomato

35

مقائف

مقائف لحم الضان مطهوه مع البصل البندوره

Soujok

Spicy sautéed Arabic lamb sausage, lemon, garlic, pomegranate molasses

35

سجق

لقائق سجق مطهوه مع البهارات العربية والثوم و دبس الرمان

Calamari

Breaded deep fried calamari rings with house tartar sauce

40

كالاماري

كالاماري مقليه تقدم مع صلصة التارتار



All prices in UAE dirhams and are inclusive of all applicable service charges, local fees and taxes

Batata Harra	35	بطاطا حرة
Fried potato, chili, garlic, coriander, lemon juice		بطاطا مقلية مع الفلفل الحار . كزبرة . ثوم . عصير الليمون
Hummus Bel Lahmeh	45	حمص باللحمة
Puree of chickpeas, sesame tahinah, lemon juice, sautéed shredded lamb filet, pine nuts & olive oil		حمص مع الطحينة. لحم ضان . عصير الليمون . زيت الزيتون.
Traditional Arab Ebbab	45	عرب كباب
Sautéed lamb filet, onion, tomato, capsicum, mushroom, traditional Arabic spices		لحم ضان متبل مع البصل. بندورة, فلفل أخضر. فطر. بهارات عربية
Kebbeh Hamis (4 pieces)	36	كبة حميص (4 حبة)
Fried kebbeh stuffed with lamb meat and pine nuts		كبة مقلية محشوة بلحم الضان المفروم والصنوبر
Kebbet Patata (per piece)	18	كبة البطاطا
Potato and crushed wheat stuffed with seasoned walnut & onion in pomegranate molasses and cinnamon		كبة البطاطا مع البرغل محشوة بالجوز. البصل. دبس الرمان. قرفة
Kebbeh Sajeyah (per piece)	20	كبة صاجية
Fried flat kebbeh stuffed with seasoned lamb, onion and mixed nuts		كبة مقلية و محشوة بلحم الضان والبرغل والمكسرات
Sambousek Jebneh (4 pieces)	30	سمبوسك جبنة
Puff pastry stuffed with mixed cheese		عجينة السمبوسك محشوة بالجبنة
Sambousek Lahmeh (4 pieces)	34	سمبوسك اللحمة
Puff pastry stuffed with seasoned minced lamb, pine nuts, onion		عجينة السمبوسك محشوة باللحم المفروم والصنوبر
Fatayer Sabanekh (4 pieces)	30	فطائر سبانخ
Puff pastry stuffed with fresh spinach		فطائر عربية محشوة بالسبانخ



All prices in UAE dirhams and are inclusive of all applicable service charges, local fees and taxes

The Charcoal Grill

مشاوي على الفحم

All grills are served with grilled tomato, grilled onion, french fries,
roasted garlic mayo & mixed parsley-onion salad

كافة المشاوي مقدمة مع البندورة المشوية والبطاطا
المقلية وسلطة البصل

Kebab Kofta Mince lamb, onion, parsley & arabic spices	80	كباب كفته لحم ضأن مفروم . بقونس . بهارات عربية
Kebab Maa Joua"a Grilled kebab kofta, cheese, pistachio	85	كباب معجوقة كباب مشوي مع الجبنة و الفستق الحلبي
Kebab A"aras n"a n"a Grilled Minced lamb, mint, garlic	85	أقراص نعناع لحم ضأن مفروم ومشوي مع الثوم والنعناع
Kebab Khish Khash Grilled minced lamb, spicy garlic-tomato sauce, pine nuts	83	كباب خشخاش كباب مشوي مع البهارات العربية وصلصة الطماطم والصنوبر
Kebab Bel Fetter Grilled minced lamb with mushroom	83	كباب بالفطر لحم ضأن مفروم مشوي مع الفطر
Dahab Mixed Kebab Kofta Half-kilo mixed platter	150	كباب نهب تشكيلة من الكباب المشوي على الفحم (نصف كيلو)
Arayes Kofta Arabic bread filled with seasoned minced spiced lamb	60	عرايس كفته خبز عربي محشو بلحم الضأن مع البهارات العربية
Arayes Toshka Arabic bread filled with seasoned minced spiced lamb and cheese	65	عرايس توشكا خبز عربي محشو باللحم المفروم والجبنة



All prices in UAE dirhams and are inclusive of all applicable service charges, local fees and taxes

Tikka Laham Marinated lamb filet	95	تيكا لحم تيكا لحم - خروف متبل ومشوية على الفحم
Reyash Ghanam Marinated lamb chops	125	ريش غنم ريش غنم متبل ومشوية على الفحم
Shish tawook Marinated chicken breast	80	شيش طاووق قطع الدجاج المتبل والمشوية على الفحم
Farouj Dahab Grilled & marinated Al Ain farms fresh half chicken	80	فروج ذهب فروج (العين) متبل بطريقة خاصة ومشوي على الفحم
Mashawi Mshakaleh Assorted Arabic mix grill including kebab halabi, tikka laham, shish tawook and arayes	135	مشاوي مشكلة تشكيلة من المشاوي العربية (كباب حليبي، تيكا لحم، شيش طاووق، عرايس)
Lobster (700 - 800g) Marinated & grilled lobster served with garlic-lemon sauce	180	لوبستر متبل و مشوية ت مع صلصة الليمون والتارتار
Roubyan Marinated & grilled tiger prawns served with garlic-lemon sauce	135	قريدس روبيان حجم كبير متبل ومشوي مع صلصة الليمون
Hammour Marinated & grilled hammour served with garlic-lemon sauce	140	سمك هامور فيليه سمك هامور متبل ومشوي مع صلصة الليمون
Mashawi Themar El Baher Grilled assorted seafood mixed grill including lobster, tiger prawns & fresh fish filet	390	مشاوي ثمار البحر تشكيلة من مشاوي ثمار البحر (روبيان، لوبستر، سمك فيليه) وصلصة الليمون



All prices in UAE dirhams and are inclusive of all applicable service charges, local fees and taxes

Main Course

الاطباق الرئيسية

Grilled Lobster

Marinated lobster, fresh pomegranate, coriander, chili olive oil

180

لوبستر مشوي

لوبستر متبل مع الكزبرة وزيت الزيتون وحبوب الرمان

Beef Filet

Grilled beef filet, roasted new potato, broccoli, cream of mushroom sauce

140

فيليه لحم البقر

متبل ومشوي يقدم مع البطاطا المحمرة، بروكلي، صلصة كريم بالفطر.

Salmon

Grilled salmon filet, sautéed asparagus, buttered potato, lemon-butter sauce

130

سالمون مشوي

سالمون متبل ومشوي يقدم مع الهليون والبطاطا بالزبدة وصلصة الليمون

Chicken Escalope

Pan-fried breaded chicken filet topped with fresh mushroom, turkey, malted cheese with side french fries & roasted garlic mayo

115

اسكالوب الدجاج

دجاج متبل ومقلي يقدم مع الفطر، تركب، جبنة، بطاطا مقليه

Lamb Tagine

Braised lamb leg, prunes, almonds, orange flower water

122

طاجن لحم الضأن

طاجن لحم الضأن بالطريقة المغربية مع اللوز والبرقوق

Hammour

Marinated hammour filet wrapped in vine leaves and grilled with parsley and garlic, potato, & lemon-garlic chili olive oil

145

سمك هامور

فيليه هامور متبل بالتوم والزيت مع أوراق العنب يقدم مع البطاطا والليمون وزيت الزيتون

Prawns

Braised marinated jumbo prawns, chermoula, potato, tomato, olives

140

ربيان

متبل ومطهوم مع الطماطم والبطاطا وصلصة الشرمولا والزيتون



All prices in UAE dirhams and are inclusive of all applicable service charges, local fees and taxes

Pizza

البيتزا

Margherita Tomato, fresh basil, & mozzarella cheese	65	مارغريتا بيتزا مع صلصة الطماطم . جبنة موتزاريلا ريحان.
Veggie Tomato, eggplant, zucchini, capsicum, asparagus, mushroom, mozzarella cheese	80	بيتزا الخضار بندوره.باننجان,كوسا ,فلفل أخضر . زيتون هليون . فطر . جبنة موتزاريلا.
Lamb Tomato, grilled lamb kebab, sweet bell pepper, onion, mozzarella, topped with pomegranate parsley salad	90	بيتزا لحم الضأن بندوره.كباب مشوي.فلفل حلوم, بصل ,جبنة موتزاريلا,تقدم مع سلطة البصل و البقدونس وحبوب الرمان.
Salmon Tomato, olives, salmon, mixed vegetables, mozzarella, dill, and asparagus spears	90	بيتزا سالمون بندوره. هليون, زيتون. خضار مشكلة. جبنة موتزاريلا
Chicken Tomato, shish tawook, sweet bell pepper, onion, mushroom, mozzarella, coriander	90	بيتزا الدجاج بندوره.شيش طاووف.فلفل أخضر . كزبرة. جبنة موتزاريلا
Prawns Tomato, capsicums, olives, prawns, mozzarella, lemon-garlic olive oil, and asparagus	110	بيتزا الربيان بندوره.فلفل.حلو.ريبان.ثوم. زيتون,هليون, جبنة موتزاريلا
Turkey Tomato, turkey, capsicum, mushroom, olives, sweet corn, mozzarella	90	بيتزا تركي طماطم.تركيب.فلفل حلو.فطر . نرة,زيتون جبنة موتزاريلا



All prices in UAE dirhams and are inclusive of all applicable service charges, local fees and taxes

Manooshet Dahab

منقوشة ذهب

Freshly baked traditional dough topped with:

مخبوزات عربية طازجة

Zaatar Cheese	25	زعتر و جبنة
Halloumi Cheese	25	جبنة الحلومي
Sfeeha Shamia	30	صفيحة شامية
Kishek	30	كشك
Manooshet Dahab (4 in 1) Zatter, halloumi, sfeeha, kishek	100	منقوشة ذهب زعتر, حلومي, صفيحة شامية, كشك.



All prices in UAE dirhams and are inclusive of all applicable service charges, local fees and taxes

Always Room For Dessert

الحلويات

Ayesh Elsaraya Caramelized toasted bread, ishta and pistachio	35	عيش السرايا خبز محمص بالسكر ومحشو بالفستحة والفستق الحليب.
Crispy Banana Tartlet Fresh ishta cream, banana & cinnamon-cherry syrup	35	تارت الموز تارت مغطى بالكريم. الموز. الفستحة. فرفة. وصلصة الكرز
Dahab Ice cream Set of three flavors including mastic, turkish coffee and baklava	35	أيس كريم ذهب
Umm Ali Puff pastry, milk, cream, and pistachio	35	أم علي رفائف من الخبز الخاصة مع الحليب. كريم. فستق حليب
Kunafa Bel Jebn Freshly baked kunafa with sugar syrup	40	كنافة بالجبن كنافة طازجة محضرة في الفرن مع الجبن والفطر
Exotic Fresh Fruit Platter	40	نشكيلة من الفواكة الطازجة
Mouhalabia Mouhalabia with Strawberry compote	30	مهلبية تقدم مع صلصة الفراولة
Beklaw bel jebn Puff and Cheese with Honey ,Cinnamon syrup	35	بقلاوة بالجبن عجينة البقلاوة محشية بالجبن تقدم مع العسل والفرفة
Halawet aljebn Home made Halawet Beljebneh	35	حلاوة الجبن



All prices in UAE dirhams and are inclusive of all applicable service charges, local fees and taxes

