

Layali D E R W A N D I

This Ramadan, Derwandi brings something rarely shared outside the home.

Recipes passed down through generations, cooked by women who have been preparing them for decades.

Throughout the holy month, four Lebanese home cooks will be joining our kitchens across Dubai and Abu Dhabi, each bringing dishes shaped by family, region, and tradition.

Guests are invited to experience these home-cooked flavours during Iftar and Suhoor, served as a Ramadan buffet in Abu Dhabi and a curated set menu in Dubai.

More than a meal, this is an invitation to gather, share, and enjoy Ramadan the way it's lived at home. Slowly, generously, and together.

Taste of Lebanon



Specialties:
Southern Lebanese Cuisine

Origin:
Nabatieh, Lebanon

Dates:
February 18 - March 2
Derwandi - Dubai

CHEF HANAA Khalil

Layali
DERWANDI
|
Taste of Lebanon



Ramadan Iftar Menu - Dubai - FROM FEBRUARY 18 TO MARCH 2

Layali DERWANDI



RAMADANIYAT

Dates, Dried Fruits, Jallab,
Amar Al Din, Tamer Hendi, Vimto, Laban
Ayrar, Soft Drinks, Coffee, Tea



HOT MEZZA

Eggplant Fattah, Batata Harra,
Kibbeh, Meat Sambousek, Cheese
Rolls, Jweneh Mtabale, Lahm Bajin



COLD MEZZA

Tabbouleh, Fattouche Jnoubé,
Hommos, Moutabbal,
Salatet Sbenegh w Basal w Summac,
Hindbeh Bel Zeit,
Moujadara Safra



MAIN COURSE

Lebanese Mixed Grill, Kharouf Mehchi,
Shish Barak w Kebab, Fish Sayadieh



SOUP

Lentils
Shorbet El Frik



DESSERT BUFFET

*Additional: Specialty dishes by **Chef Hanaa Khalil**



₪ 185 / person

*Special corporate and group arrangements available upon request

For inquiries and reservations, please call:

DUBAI

050 543 1595 | 04 884 3290



ليالي دروندي



المأزة الساخنة

فتّة باذنجان، بطاطا حرة، كبة، سمبوسك
لحمة، رول جبنة، جوانح متبلة، لحمة بعجين



الرمضانيات

تمر، فواكه مجففة، جلاب، قمر الدين، تمر
هندي، فيمتو، لبن عيران، مشروبات غازية،
قهوة، شاي



الطبق الرئيسي

مشاوي لبنانية مشكّلة، خروف محشي،
شيش برك وكباب، صيادية سمك



المأزة الباردة

تبولة، فتوش جنوبي، حمص، متبل،
سلطة سبانخ مع بصل وسماق،
هندبة بزيت، مجدرة صفرا



بوفيه الحلويات



الشوربات

شوربة عدس
شوربة فريك

إضافة: أطباق مميّزة من تحضير الشيف هناء خليل



₪ ١٨٥ / الشخص

*ترتيبات خاصة للشركات والمجموعات متوفرة عند الطلب

للاستفسارات والحجوزات، يرجى الاتصال على:

دبي 050 543 1595 | 04 884 3290



Specialties:

Lebanese - Armenian Cuisine

Based In:

Beirut, Lebanon

Dates:

March 3 - March 18

Derwandi - Dubai

CHEF SONA Tikidjian

Layali
DERWANDI

|

Taste of Lebanon



Ramadan Iftar Menu - Dubai - FROM MARCH 3 TO MARCH 18

Layali DERWANDI



RAMADANIYAT

Dates, Dried Fruits, Jallab,
Amar Al Din, Tamer Hendi, Vimto, Laban
Ayrar, Soft Drinks, Coffee, Tea



HOT MEZZA

Eggplant Fatteh, Batata Harra,
Kibbeh, Meat Sambousek, Cheese
Rolls, Fatayer Zaatar Akhdar



COLD MEZZA

Tabbouleh, Fattouche, Hommos,
Moutabbal, Quiche Labneh w Banadoura,
Kebbet Adas w Salata Armaniyeh



MAIN COURSE

Lebanese Mixed Grill, Kharouf Mehchi,
Mante, Orfa Kabab



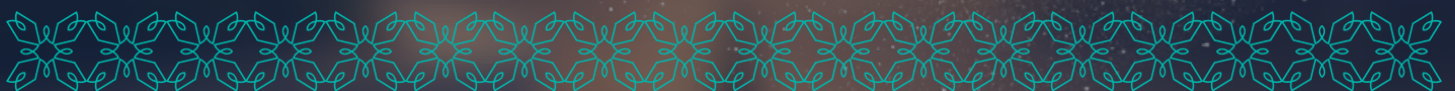
SOUP

Lentils
Pumpkin



DESSERT DISPLAY

*Additional: Specialty dishes by **Chef Sona Tikidjian**



₹ 185 / person

*Special corporate and group arrangements available upon request

For inquiries and reservations, please call:

DUBAI

050 543 1595 | 04 884 3290



ليالي دروندي



الشوربات

شوربة عدس
شوربة يقطين



الرمضانيات

تمر، فواكه مجففة، جلاب، قمر الدين، تمر
هندي، فيمتو، لبن عيران، قَيّ، مشروبات غازية،
قهوة، شاي



الطبق الرئيسي

مشاوي لبنانية مشكّلة، خروف محشي،
مانتي، كباب أورفا



المأزة الباردة

تبولة، فتوش، حمص، متبل، كيش لبننة مع
بندورة، كبّة عدس مع سلطة أرمنية



بوفيه الحلويات



المأزة الساخنة

فتّة باذنجان، بطاطا حرة، كبّة، سمبوسك
لحمة، رول جبنة، فطاير زعتر أخضر

إضافة: أطباق مميّزة من تحضير الشيف سونا تيكيدجيان



₪ ١٨٥ / الشخص

*ترتيبات خاصة للشركات والمجموعات متوفّرة عند الطلب

للاستفسارات والحجوزات، يرجى الاتصال على:

دبي 050 543 1595 | 04 884 3290