



**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:
Northern Lebanese Cuisine

Origin:
Zgharta, Lebanon

Dates:
February 18 - March 2
Derwandi - Abu Dhabi

CHEF GEORGINA El Bayeh

Layali
DERWANDI

Taste of Lebanon



Layali DERWANDI



RAMADANIYAT

Dates, Dried Fruits, Jallab,
Amar Al Din, Tamer Hendi, Vimto,
Laban Ayran, Soft Drinks



SOUP

Lentils
Kebbet Raheb



COLD MEZZA

Tabbouleh, Fattouche, Hommos,
Moutabbal, Mjadaret Fasoulya,
Loubye Bel Zeit



MAIN COURSE

Mixed Machawi, Kharouf Oriental Rice,
Kousa Bel Laban, Warae Enab Lahmeh,
Eggplant Fatteh, White & Vermicelli Rice



HOT MEZZA

Batata Harra, Chicken Mousakhan,
Cheese Rolls, Fatayer Hommayda



DESSERT

Kunafa, Halawet Al Jeben, Atayef Walnut,
Atayef Asafiri, Znoud Al Set, Shaabiyet,
Maakaroun, Seasonal Fruits

*Additional: Specialty dishes by **Chef Georgina El Bayeh**



迪拉姆 180 / person

*Special corporate and group arrangements available upon request

For inquiries and reservations, please call:

ABU DHABI 058 853 96 33 | 02 639 00 23



ليالي دروندي



الشوربات

شوربة عدس
شوربة كبّة راهب



ال رمضانيات

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



الطبق الرئيسي

مشاوي مشكّلة، خروف مع رز شرقى،
كوسا باللبن، ورق عنب باللحمة، فتنّة
باذنجان، رز أبيض ورز بالشعيرية



المazaة الباردة

تبولة، فتوش، حمص، متبل،
مجدرة فاصوليا، لوبيا بزيت



بوفيه الحلويات

كنافة، حلوة الجبن، قطايف بالجوز،
قطايف عصافيري، زنود السنّت،
شعيبيات، معكرون، فواكه موسمية



المazaة الساخنة

بطاطاً حراً، مسخن دجاج، رول جبنة، فطاير حمّاضة



إضافة: أطباق مميزة من تحضير **الشيخ جورجينا البيه**

١٨٠ / الشخص

*تربيات خاصة للشركات والمجموعات متوفّرة عند الطلب

للاستفسارات والجوزات، يرجى الاتصال على:

أبو ظبي ٠٥٨ ٨٥٣ ٩٦ ٣٣ | ٠٢ ٦٣٩ ٠٠ ٢٣



Specialties:
Northern Lebanese Cuisine

Origin:
Beqaa, Lebanon

Dates:
March 3 - March 18
Derwandi - Abu Dhabi

CHEF NADA Saber

Layali
DERWANDI

Taste of Lebanon



Ramadan Iftar Menu - Abu Dhabi - FROM MARCH 3 TO MARCH 18

Layali DERWANDI



RAMADANIYAT

Dates, Dried Fruits, Jallab,
Amar Al Din, Tamer Hendi, Vimto,
Laban Ayran, Soft Drinks



SOUP

Lentils
Zingol



COLD MEZZA

Tabbouleh, Fattouche, Hommos,
Moutabbal, Warae Enab,
Kelkas Bel Thine

MAIN COURSE

Mixed Machawi, Kharouf Oriental Rice,
Shish Barak Bel Laban, Warae Enab w
Kousa, Shawarma Lahme, Eggplant
Fatteh, White & Vermicelli Rice



HOT MEZZA

Batata Harra, Chicken Mousakhan,
Cheese Rolls,
Makanek Bel Fotor w Batata



DESSERT

Kunafa, Halawet Al Jeben, Atayef Walnut,
Atayef Asafiri, Znoud Al Set, Shaabiyet,
Maakaroun, Seasonal Fruits

*Additional: Specialty dishes by **Chef Nada Saber**



迪拉姆 180 / person

*Special corporate and group arrangements available upon request

For inquiries and reservations, please call:

ABU DHABI 058 853 96 33 | 02 639 00 23



ليالي دروندي

الشوربات

شوربة عدس

شوربة زنغول

ال رمضانيات

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

الطبق الرئيسي

مشاوي مشكّلة، خروف مع رز شرقي، شيش
برك باللبن، ورق عنب مع كوسا، شاورما
لحمة، فتة باذنجان، رز أبيض ورز بالشعيرية

المazaة الباردة

تبولة، فتوش، حمص، متبل،
ورق عنب، كِلِكَاس بالطحينة

بوفيه الحلويات

كنافة، حلوة الجبن، قطايف بالجوز
قطايف عصافيري، زنود الست،
شعيبيات، معكرون، فواكه موسمية

المazaة الساخنة

بطاطا حرة، مسخن دجاج، رول جبنة، مقائق
بالفطر وبطاطا

إضافة: أطباق مميزة من تحضير الشيف ندى صابر



١٨٠ / الشخص

*ترتيبات خاصة للشركات والمجموعات متوفّرة عند الطلب

للاستفسارات والجוזات، يرجى الاتصال على:

أبو ظبي ٠٥٨ ٨٥٣ ٩٦ ٣٣ | ٠٢ ٦٣٩ ٠٠ ٢٣