

THE EXPERIENCE

"As I approach Sambusek, something catches my attention. I keep walking. I am intrigued. I stand at the entrance, transfixed. Le imposing door that recalls the door of a fort is on my left. It is heavy wood and has some Arabic symbols on it. In front of me is a sculpture - I could just as well be at the Tate Modern. I am told it represents a tree. Whatever it is will be open to conjecture, but it cannot be ignored. Striking, attention grabbing, imposing."

- Brandon Stolenkamp

التجربة

"وأنا أقترب سامبوسك، شيء يثبده انتباهي. أظل المشي. أنا مفتون. أقف عند المدخل. الباب على يساري. وهو خشب ثقيل ويشمل بعض الرموز العربية. أمامي نحت - يمكن أن يكون كذلك في تأتي الحديثة. قيل لي أنها تمثل شجرة. مهما كان سيكون مفتوحا للتخمين، ولكن لا يمكن تجاهلها. الانتباه الاستيلاء، فرض."

- براندون ستولنكامب

THE CHEF | EMAD ZALLOUM

Since 2004, Chef Emad Zalloum has been one of the best ambassadors of Lebanese cuisine at properties such as Dubai's Burj Al Arab. He moved to Abu Dhabi to helm Sambusek, the traditional Lebanese restaurant within Rosewood Abu Dhabi. With his knowledge of Arabian ingredients and recipes, Emad offers an experience that truly represents A Sense of Place

الشيف عماد زلوم

منذ عام 2004، كان الشيف عماد زلوم من أفضل سفراء المطبخ اللبناني في مؤسسات فاخرة مثل برج العرب دبي. انتقل إلى أبو ظبي لقيادة مطعم سامبوسك اللبناني التقليدي داخل روزود أبو ظبي. مع معرفته بالمكونات العربية والوصفات، يقدم عماد تجربة تمثل حقا معنى المكان.

CHEF EMAD'S FAVORITES

AED280 per guest

COLD MEZZEH

HUMMUS AKARI (V)(N)

chickpea, sesame paste, mixed pickles, lemon

EGGPLANT MUTABBAL (V)

grilled eggplant, sesame paste, garlic

TABBOULEH (V)

parsley, tomato, crushed wheat, lemon juice

FATTOUSH (V)

tomato, cucumber, lettuce, lemon, sumac powder

CHEESE SHANKLISH (V)

homemade cheese, tomato, parsley, olive oil

VINE LEAVES (V)

vine leaves stuffed with mixed vegetables and olive oil

LABNEH WITH ROCA LEAVES (V)

cheese labneh, black olives, lemon zest, olive oil

HOT MEZZEH

FRIED KEBBEH (N)

fresh minced beef, crushed wheat, pine nuts

CHEESE SAMBUSEK

fried dough, akkawi and feta cheese

SOUJOK WITH TOMATO SAUCE (N)

spicy oriental sausage with tomato sauce

POTATO HARRA MUSHALAL (N)

fried potato cubes with coriander leaves, green chili and mushalal cheese

MAIN COURSE

MIXED GRILLS

shish kebab, shish taouk, kofta kebab, garlic sauce

SAMKI HARRA BEIRUTTEH (N)

grilled seabass with harra sauce

DESSERT

MIXED LEBANESE JAMS (N)

ESMALLIEH ASHTA (N)

EXOTIC FRUIT PLATTER

(V)-Vegetarian (N)-Nuts

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

We shall be delighted to assist you with detailed allergen information regarding all dishes and drinks on our menu. Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen free environment.

أطباق الشيف عماد المفضلة

280 درهم للشخص الواحد

المزة الباردة

حمص عكاري (ن) (م)

حمص، طحينة، مخللات مشكلة، حامض

بادنجان متبل (ن)

بادنجان مشوي، طحينة، عصير ليمون، ثوم

سلطة تبولة (ن)

بقونس، طماطم، برغل، عصير ليمون، زيت زيتون

سلطة فتوش (ن)

طماطم، خيار، خس، عصير ليمون، زيت زيتون، سماق

جبنة شنكليش (ن)

جبنة محضرة على الطريقة المنزلية، طماطم، بقونس، زيت زيتون

ورق عنب (ن)

ورق عنب، خضروات مشكلة، زيت زيتون

لبنة بأوراق الجرجير (ن)

جبنة لبنة، زيتون أسود، نكهة ليمون، زيت زيتون

المزة الساخنة

كبة مقلية (م)

لحم بقر مفروم، برغل صنوبر

سمبوسك جبنة

عجينة مقلية محشوة بجبنة فيتا و عكاوي

سجق (م)

سجق حار مع صلصة الطماطم

مشلل بطاطا حرة (م)

مكعبات بطاطس مقلية، أوراق الكزبرة، فلفل احمر حار مع جبنة المشلل

الأطباق الرئيسية

مشاوي مشكلة

شيش طاووق، كفتة كباب، شيش كباب، ثوم

سمكة حارة بيروتية (م)

سمك سيباس مشوي مع صلصة الحارة

الحلويات

مرابي لبناني مشكل (م)

عثمانية بالقشطة (م)

صحن فواكه مشكلة

(ن)-نباتي (م)-مكسرات

اسعار المذكورة بالدرهم اماراتي، وتشمل رسم الخدمة وجميع الرسوم الحكومية المحلية والضرائب.

سنكون سعداء بمعلومات مفصلة عن جميع الاطباق والمشروبات في قائمتنا يرجى ملاحظة أن أطباقنا لا تُنتج في بيئة خالية من مسببات الحساسية

A LACARTE

CHEF'S SPECIALITY

SMOKED HUMMUS (V) | 48
chickpeas, sesame paste,
smoked with natural cedar wood and olive oil

HUMMUS AKARY (V)(N) | 48
chickpea with diced pickles, tomatoes,
chopped parsley and pine seeds

MUTABBAL AJAMI (V)(N) | 48
grilled eggplant, sesame paste, parsley,
tomatoes sauce, walnuts

MUTABBAL BEETROOT (V)(N) | 48
grilled eggplant and sesame paste with
Lemon juice and beetroot

LABNEH HAMMDA (V) | 40
fresh labneh with slice black olives, lemon zest

KEBBEH AL CHEF (N) | 65
fried kebbeh stuffed with fried eggplant,
walnuts, pomegranate molasses

RAW MEAT

KEBBEH NAYEH (N) | 75
raw Lamb, crushed wheat, arabic spices, olive oil

KEBBEH NAYEH- SPICY (N) | 75
raw Lamb, crushed wheat, arabic spices, olive oil

HABRA NAYEH | 75
raw Lamb, arabic spices

KOFTA NAYEH | 75
raw Lamb, parsley, arabic spices

LOUHA NAYEH (N) | 260
mixed raw lamb, arabic spices

TASTING LOUHA NAYEH (N) | 180
mixed raw lamb, arabic spices

حسب القائمة

أطباق الشاف المميزة

حمص مدخن (ن) | 48
حمص مدخن مع خشب الارز الطبيعي وزيت الزيتون

حمص عكاري (ن) (م) | 48
حمص مع قطع طماطم، مخلل، بقونس، صنوبر

متبل عجمي (ن) (م) | 48
باذنجان مشوي، طحينية، بقونس، صلصة طماطم، جوز

متبل شمندر (ن) (م) | 48
باذنجان مشوي، طحينية
عصير الليمون والشمندر

لينة حامضة (ن) | 40
لينة طازجة، قطع زيتون أسود، قشرة الليمون

كبة الشيف (م) | 65
لحم بقر مفروم، برغل، باذنجان مقلي، جوز ودبس الرمان

لحومية

كبة نية (م) | 75
لحم ني مع برغل، بهارات عربية وزيت زيتون

كبة نية حارة (م) | 75
لحم ني مع برغل، بهارات عربية وزيت زيتون

هيرة نية (م) | 75
لحم ني مع بهارات عربية

كفتة نية | 75
لحم ني، بقونس، بهارات عربية

لوحه نية (م) | 260
لحم ني مشكل، بهارات عربية

تذوق لوحه نية (م) | 180
لحم ني مشكل، بهارات عربية

(V)-Vegetarian (N)-Nuts

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

We shall be delighted to assist you with detailed allergen information regarding all dishes and drinks
on our menu. Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen free environment.

(ن)-نباتي (م)-مكسرات

اسعار المذكورة بالدرهم اماراتي،
وتشمل رسم الخدمة وجميع الرسوم الحكومية المحلية والضرائب.

سنكون سعداء بمعلومات مفصلة عن جميع الاطباق والمشروبات في قائمتنا
يرجى ملاحظة أن أطباقنا لا تُنتج في بيئة خالية من مسببات الحساسية

A LACARTE

COLD MEZZEH & SALAD

HUMMUS WITH TAHINI (V) | 48
chickpea, sesame paste, lemon juice

HUMMUS BEIRUTI (V) | 50
chickpea, sesame paste, cumin powder and parsley

EGGPLANT MUTABBAL (V) | 48
grilled eggplant, sesame paste, lemon juice and garlic

TABBOULEH (V) | 60
parsley, tomatoes, crushed wheat,
lemon juice and mint leaves

FATTOUSH (V) | 58
tomatoes, cucumber, lettuce, lemon juice,
olive oil and sumac powder

ROCA & ZATTAR SALAD (V) | 52
fresh thyme, rocca leaves, sumac powder,
lemon juice and oliveoil

VINE LEAVES(V) | 55
stuffed with rice, parsley, tomatoes and lemon juice

RAHEB (V) | 45
eggplant, capsicum, tomatoes, lemon juice and olive oil

LABNEH WITH GARLIC (V) | 45
dried mint, garlic, olive oil

CHEESHANKLISH (V) | 48
homemade cheese, tomatoes, onions, parsley and olive oil,

SOUP

LENTIL SOUP (V) | 45
fried arabic bread, fresh lemon

حسب القائمة

الأطباق الباردة و السلطات

حمص مع طحينة (ن) | 48
حمص، طحينة، عصير ليمون

حمص بيروتي (ن) | 50
حمص، طحينة، كمون، بقونس

باذنجان متبل (ن) | 48
باذنجان مشوي، طحينة، عصير ليمون، ثوم

سلطة تبولة (ن) | 60
بقونس، طماطم، برغل، عصير ليمون، زيت زيتون

سلطة فتوش (ن) | 58
طماطم، خيار، خس، عصير ليمون، زيت زيتون، سماق

سلطة الجرجير مع الزعتر (ن) | 52
أوراق الجرجير، زعتر طازج، سماق، عصير الليمون، زيت زيتون

ورق عنب (ن) | 55
ورق عنب، خضروات مشكلة، زيت زيتون

راهب (ن) | 45
باذنجان، فليفلة، طماطم، عصير الليمون وزيت الزيتون

لبنة بالثوم (ن) | 45
لبنة، نعناع جاف، ثوم، زيت زيتون

جبنة شنكليش (ن) | 48
جبنة محضرة على الطريقة المنزلية، طماطم، بقونس، زيت زيتون

شورية

شورية عدس (ن) | 45
تقدم مع خبز محمص و ليمون طازج

(V)-Vegetarian (N)-Nuts

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

We shall be delighted to assist you with detailed allergen information regarding all dishes and drinks
on our menu. Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen free environment.

(ن)-نباتي (م)-مكسرات

اسعار المذكورة بالدرهم اماراتي،
وتشمل رسم الخدمة وجميع الرسوم الحكومية المحلية والضرائب.

سنكون سعداء بمعلومات مفصلة عن جميع الاطباق والمشروبات في قائمتنا
يرجى ملاحظة أن أطباقنا لا تُنتج في بيئة خالية من مسببات الحساسية

A LA CARTE

HOT MEZZEH

HUMMUS BILL LAHMI (N) | 58
chickpea, sesame paste, lamb fillet, pine seeds

MAKANEK & POMEGRANATE SAUCE (N) | 58
fried lamb sausage, lemon, pomegranate molasses

FATTEHBILLLABAN WITH MEAT (N) | 65
chickpea, yogurt, garlic, lamb fillet, pine seeds

CHICKEN LIVER WITH POMEGRANATE SAUCE | 56
fried chicken liver, garlic, lemon juice, cumin, pomegranate molasses

SOUJOK WITH TOMATO SAUCE (N) | 54
spicy oriental sausage with tomato sauce

FRIED ASAFEER (N) | 210
fried sparrow, lemon juice, pomegranate molasses

POTATO FINGERS (V) | 52
fried potato, akkawi & mozzarella cheese, fresh thyme leaves, sesame seeds

GRILLED HALLOUMI CHEESE (V) | 62
grilled halloumi cheese with tomatoes

JUMBO PRAWNS PROVENCAL | 135
fried prawns, garlic, coriander, lemon juice

FILLET MOUTAFA | 65
fish seabass fillet, coriander leaves, lemon juice

POTATO HARRA (V)(N) | 55
fried potato cubes with coriander leaves, green chili

MUSHALAL POTATO HARRA (V)(N) | 60
fried potato cubes with mushalal cheese, coriander leaves and red chili

FALAFEL (V) | 55
chickpeas, fava beans coriander leaves
and garlic served with tahini sauce, mixed pickles

FRENCH FRIES | 35

FRIED KEBBEH (N) | 65
crushed wheat, minced beef, pine seeds

KEBBEH SAJYEH (N) | 75
minced beef, crushed wheat, pine seeds, olive oil

KEBBEH AL BASHA (N) | 75
crushed wheat, minced beef, pomegranate seeds, pine seeds, pomegranate molasses

OVEN MANAKISH

MEAT MANAKISH (N) | 55

CHEESE MANAKISH (V) | 55

ZATTAR MANAKISH (V) | 45

(V)-Vegetarian (N)-Nuts

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

We shall be delighted to assist you with detailed allergen information regarding all dishes and drinks
on our menu. Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen free environment.

حسب القائمة

المأزة الساخنة

حمص باللحمة (م) | 58
حمص، طحينية، لحم ضأن مفروم، صنوبر

مقاتق بديس الرمان (م) | 58
مقاتق لحم ضأن مقالية، ليمون، دبس الرمان

فتة باللبن مع اللحم (م) | 65
حمص، لبن، ثوم، لحم ضأن مفروم، صنوبر

كبدة دجاج مقالية، ثوم، عصير ليمون، كمون، دبس الرمان | 56

سجق (م) | 54
سجق حار مع صلصة الطماطم

عصافير (م) | 210
عصافير مقالية، عصير ليمون، دبس الرمان

أصابع البطاطس (ن) | 52
بطاطس مقالية، جبنة عكاوي وجبن موزاريلا، أوراق زعتر طازجة، بذور السمسم

حلومي مشوي (ن) | 62
جبن حلومي مشوي مع الطماطم

روبيان بروفنسال | 135
روبيان مقلي مع الثوم، كزبرة، عصير الليمون

فيللي مطفي | 65
سمك سيباس فيلي، أوراق الكزبرة، عصير الليمون

بطاطا حارة (ن) (م) | 55
قطع بطاطس مقالية مع أوراق الكزبرة و فلفل حار

مشثل بطاطا حرة (ن) (م) | 60
مكعبات بطاطس مقالية، أوراق الكزبرة، فلفل احمر حار مع جبنة المشثل

فلافل (ن) | 55
حمص، فول، أوراق كزبرة طازجة و ثوم، تقدم مع صلصة طحينية و مخللات

بطاطا مقالية | 35

كبة مقالية (م) | 65
لحم بقر مفروم، برغل صنوبر

كبة صاجية (م) | 75
لحم بقر مفروم مع البرغل والصنوبر

كبة الباشا (م) | 75
لحم بقر مفروم، برغل، محشو بلحم الضأن والخضار ودبس الرمان

مناقيش بالفرن

مناقيش لحمة (م) | 55

مناقيش جبنة (ن) | 55

مناقيش زعتر (ن) | 45

(ن)-نباتي (م)-مكسرات

اسعار المذكورة بالدرهم اماراتي،
وتشمل رسم الخدمة وجميع الرسوم الحكومية المحلية والضرائب.

سنكون سعداء بمعلومات مفصلة عن جميع N اطباق والمشروبات في قائمتنا
يرجى ملاحظة أن أطباقنا لا تُنتج في بيئة خالية من مسببات الحساسية

A LACARTE

SAMBUSEK

MEAT SAMBUSEK (N) | 55
fried dough, minced lamb, pine seeds

CHEESE SAMBUSEK (V) | 50
fried dough, akkawi and feta cheese

PUFF CHEESE SLICES (V) | 55
puff pastry, stuffed with akkawi and mozzarella cheese, served with black olives

SAMBUSEK AL CHEF (V) | 60
baked dough balls with cheese and zattar

MIXED MOUAJANAT | 65
fried Kebbeh, fried cheese sambusek, fried meat sambusek, mini zattar manakish

WHITERICE | 30
steam Basmatirice

THE CHARCOAL GRILLS

LIVE CHARCOAL GRILL FOR 2 | 290
shish kebab, kofta kebab, shish tawok, lamb chops, arayess, served with grilled mixed vegetables, garlic paste

MIXED GRILLS | 190
charcoal grilled lamb cubes, kofta kebab, shish tawok, lamb chops, arayess, served with spicy arabic bread, grilled tomato, onion and mixed vegetables

LAMB SHISH KEBAB | 135
charcoal grilled lamb cubes, served with grilled tomato, onion and mixed vegetables

LAMB CHOP | 195
charcoal grilled lamb chops, served with grilled tomato, onion and mixed vegetables

LAMB KOFTA KEBAB | 125
charcoal grilled minced lamb with parsley, served with grilled tomato, onion and mixed vegetables

LAMB KOFTA AL RAYESS | 132
charcoal grilled minced lamb with arabic spices and akkawi cheese served with grilled tomato, onion and mixed vegetables

LAMB KOFTA BATHENJAN | 132
charcoal grilled minced lamb with eggplant, served with tomatosauce

LAMB ARAYESS (N) | 85
charcoal grilled arabic bread

CHICKEN SHISH TAWOK | 135
charcoal grilled chicken breast, served with French fries and garlic paste

GRILLED CHICKEN | 135
charcoal grilled, whole chicken boneless, served with French fries and garlic paste

حسب القائمة

سمبوسك

سمبوسك اللحم (م) | 55
فطائر مقلية محشوة بلحم ضأن مع بصل و صنوبر

سمبوسك جبنة (ن) | 50
عجينة مقلية محشوة بجبنة فيتا و عكاوي

جبنة الباف (ن) | 55
معجنات محشوة بجبنة الموزاريللا و جبنة عكاوي تقدم مع زيتون

ساميوك الشاف (ن) | 60
كرات العجين المخبوزة بالجبنة والزعر ، تقدم مع اللبن الزبادي

معجنات مشكلة | 65
كبه مقلية, سمبوسه جبنة ، سمبوسه لحم ، مناقيش صغيره زعتر

أرز بسمتي | 30
أرز بسمتي مبخر مع مكسرات

أطباق المشاوي الرئيسية على الفحم

لحوم لشخصين | 290
شيش كباب، شيش طاووق، كفتة كباب، ريش غنم ، عرايس ، خضروات مشوية

طبق مشاوي مشكل | 190
شيش كباب ، شيش طاووق، كفتة كباب، ريش غنم ، عرايس تقدم مع طماطم و بصل مشوي

شيش كباب | 135
قطع لحم ضأن متبل بتوابل عربية تقدم مع طماطم و بصل مشوي

ريش غنم | 195
ريش غنم مشوي بتوابل عربية تقدم مع طماطم و بصل مشوي

كفته ضأن كباب | 125
لحم ضأن مفروم مشوي على الفحم مع بقونس ، يقدم مع طماطم مشويه ، بصل و خضر مشكله

كفتة الريس | 132
لحم ضأن مفروم، جبنة عكاوي، تقدم مع الطماطم و البصل

كفته الضأن باننجان | 132
لحم ضأن مفروم مشوي على الفحم مع باننجان ، يقدم مع صلصة طماطم

عرايس (م) | 85
خبز عربي مشوي محشو بلحم ضأن، طماطم مفرومة، بقونس، صنوبر

شيش طاووق | 135
صدر دجاج مع ثوم ، عصير ليمون، توابل عربية، تقدم مع بطاطس مقلية

دجاج مشوي | 135
دجاج مشوي ، توابل عربية، ثوم، تقدم مع بطاطس مقلية

(V)-Vegetarian (N)-Nuts

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

We shall be delighted to assist you with detailed allergen information regarding all dishes and drinks on our menu. Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen free environment.

(ن)-نباتي (م)-مكسرات

اسعار المذكورة بالدرهم اماراتي، وتشمل رسم الخدمة وجميع الرسوم الحكومية المحلية والضرائب.

سنكون سعداء بمعلومات مفصلة عن جميع الاطباق والمشروبات في قائمتنا يرجى ملاحظة أن أطباقنا لا تُنتج في بيئة خالية من مسببات الحساسية

A LACARTE

FISH & SEAFOOD

LIVE CHARCOAL SEAFOOD FOR 2 | 388

jumbo prawns, seabass fillet, canadian lobster, calamari, seved with tartar sauce

MIXED SEAFOOD PLATTER | 225

grilled fresh canadian lobster, fresh jumbo prawns, fried calamari, seabass fillet

JUMBO PRAWNS | 225

jumbo prawns, garlic, lemon juice, arabic spices, served with tartar sauce

LOBSTER | 360

grilled canadian lobster, tartar sauce

CALAMARI | 80

fried calamari, tartar sauce

SEABASS FILLET | 175

grilled seabass fillet, arabic spices, olive oil, served with harra sauce

GRILLED WHOLE FISH | 145

grilled fresh local fish, tahini sauce

DESSERTS

SAMBUSEK SUNSET | 160

halawa bel Jebneh, mixed baklawa, ash al saraya, arabic ice cream, cheese konafa, emirati honey

CHEESE KONAFI (N) | 65

homemade cheese konafa, pistachio, sugar syrup

HALAWA TRABOLSYEH (N) | 65

traditional Halawa bell Jebneh, sugar syrup, pistachio

BAKLAWA AL CHEF (N) | 60

traditional baklawa with whole nuts

ASH AL SARAYA (N) | 65

crispy toast bread, fresh ashta, rosewater, local honey

SPECIAL ASH AL SARAYA (N) | 125

crispy toast bread, fresh ashta, rosewater, local honey – big size

ASHTA WITH ASHTA (N) | 65

ashta ice cream, fresh ashta, roseberry jam, pistachio

ARABIC ICE CREAM (N) | 70

chocolate, strawberry, lemon, milk

SERVED TABLE SIDE

STUFFED PUMPKIN_1 Hour (N) | 195

slow cooked lamb shank, show cooked pumpkin, arabic spices, saffron rice

حسب القائمة

الأسماك و المأكولات البحرية

مأكولات بحرية لشخصين | 388

سمك القاروص روبيان , سرطان البحر الكندي , كلاماري , مقلي وصلصة الترتار

طبق مأكولات بحرية مشكل | 225

كر كند طازج , روبيان , كلاماري مقلي , سمك سيبا س

روبيان مشوي | 225

روبيان حجم كبير مشوي , ثوم , عصير ليمون , توابل عربية يقدم مع صلصة الترتار

سرطان البحر الكندي | 360

سرطان البحر الكندي مشوي , صلصة الترتار

كلاماري | 80

كلاماري مقلي , صلصة الترتار

سمك سيباس | 175

سيباس مشوي , توابل عربية و صلصة حارة

سمك مشوي | 145

سمكة كاملة طازجة مشوية , صلصة الطحينة

قائمة الحلويات

سمبوسك غروب الشمس | 160

تشكيلة مميزة من الحلويات تقدم مع العسل اماراتي المحلي حلوة بالجين , تشكيلة من البقلاوة , عيش السرايا , بوظة عربية , و كنافة بالجين

كنافة بالجينة (م) | 65

كنافة بالجينة , فستق

حلوة طرابلسية (م) | 65

حلوة تقليدية بالجينة , فستق

بقلاوة الشاف (م) | 60

بقلاوة تقليدية بالمكسرات

عيش السرايا (م) | 65

خبز توست مقرمش , قشطة طازجة , ماء ورد , عسل محلي

عيش السرايا - حجم كبير (م) | 125

خبز توست مقرمش , قشطة طازجة , ماء ورد , عسل محلي

قشطة بالعسل (م) | 65

قشطة آيس كريم , قشطة طازجة , مربى التوت , فستق

آيس كريم عربي (م) | 70

شوكولا , فراولة , ليمون , حليب

تقدم على الطاولة

يقطينة محشوة - ساعة (م) | 195

لحم الضأن , بهارات عربية , أرز مع زعفران

(V)-Vegetarian (N)-Nuts

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

We shall be delighted to assist you with detailed allergen information regarding all dishes and drinks on our menu. Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen free environment.

(ن)-نباتي (م)-مكسرات

اسعار المذكورة بالدرهم اماراتي , وتشمل رسم الخدمة وجميع الرسوم الحكومية المحلية والضرائب .

سنكون سعداء بمعلومات مفصلة عن جميع N اطباق والمشروبات في قائمتنا يرجى ملاحظة أن أطباقنا لا تُنتج في بيئة خالية من مسببات الحساسية