

فن المطبخ
اللبناني

**The art and craft
of Lebanese cuisine**

Flavours of Beirut | نكهات بيروت

Crafted for Individuals | قائمة فردية

Vegetable Platter, Olives,
Almond and Za'atar

COLD MEZZAH (n)

Fattoush Salad, Hummus, Balik Salmon,
Mohamara

MAIN COURSE

Pan Seared Seabass Fillet

Za'atar Crushed Potato, French Beans,
Mussels Ratatouille, Saffron Foam

DESSERT

Honey Fudge

Ashtha Honey Caramel Cigar,
Golden Brown Fine Kunafa, Lemon Olive Oil Ice Cream

295 per person

Inclusive of one Soft Drink or Juice and Arabic Coffee

(م) طبق خضار، زيتون، لوز وزعتر

المزات الباردة (م)

حمص، سلمون باليك، محمرة، سلطة فتوش

الأطباق الرئيسية (م)

فيليه سمك السبي باس المقلي

بطاطا مهروسة بالزعتر، فاصوليا فرنسية
بلح البحر، رغوة الزعفران

الحلويات

فادج العسل

اصبع قشطة وكراميل بالعسل
كنافة ذهبية فاخرة
مثلج الليمون وزيت الزيتون

٢٩٥ درهم إماراتي لكل شخص

تشمل مشروبًا غازيًا واحدًا أو عصيرًا وقهوة عربية

تم تمييز الأطباق التي تحتوي على المكسرات والأطعمة ذات الحساسية الثقافية.
الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي، وتشمل رسم الخدمة وجميع الرسوم الحكومية المحلية والضرائب

(n) Contains nuts. Gluten-free Items are available on request

ALL PRICES ARE IN UAE DIRHAM AND ARE INCLUSIVE OF ALL APPLICABLE SERVICE CHARGES, LOCAL FEES AND TAXES

Lebanese Flavours to Share | نكهات لبنانية للمشاركة

Family Style | 1 | النموذج العائلي

Vegetable Platter, Olives,
Almond and Za'atar

(م) طبق خضار، زيتون، لوز وزعتر

COLD MEZZAH (h)

Fattoush Salad, Hummus, Mutabel,
Vine Leaves

المازات الباردة

سلطة فتوش، حمص، متبل، ورق عنب

HOT MEZZAH

Cheese Rokakat, Spinach Fatayer,
Sambousek, Kebab

المازات الساخنة (م)

كبة لحم، سمبوسك لحم، فطائر سبانخ،
رقاقات جبن

MAIN COURSE

Arabic Mixed Grill

Shish Taouk, Shish Kebab, Kofta Kebab, Arayes

الأطباق الرئيسية

مشاوي عربية مشكلة على الفحم
لحم مشوي، كفتة، شيش طاووق، عرايس

DESSERT

Umm Ali (n)

Traditional Sweet with Date Almond Ice Cream,
Date Honey Biscotti

الحلويات

أم علي (م)

أم علي التقليدية مع مثلج التمر و اللوز
و بيسكوت العسل و التمر

250 per person

Inclusive of one Soft Drink or Juice and Arabic Coffee

٢٥٠ درهم إماراتي لكل شخص

تشمل مشروباً غازياً واحداً أو عصيراً وقهوة عربية

تم تمييز الأطباق التي تحتوي على المكسرات والأطعمة ذات الحساسية الثقافية.
الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي، و تشمل رسم الخدمة و جميع الرسوم الحكومية المحلية و الضرائب

(n) Contains nuts (h) Healthy. Gluten-free Items are available on request

ALL PRICES ARE IN UAE DIRHAM AND ARE INCLUSIVE OF ALL APPLICABLE SERVICE CHARGES, LOCAL FEES AND TAXES

Lebanese Flavours to Share | نكهات لبنانية للمشاركة

Family Style | 2 | النموذج العائلي

Vegetable Platter, Olives,
Almond and Za'atar

COLD MEZZAH (n)

Fattoush Salad, Hummus, Mutabel,
Tabouleh, Mohamara

HOT MEZZAH (n)

Lamb Kebbeh, Falafel, Cheese Rokakat,
Sujok Wrap

MAIN COURSE

Arabic Mixed Grill

Shish Taouk, Shish Kebab, Kofta Kebab, Lamb Cutlets

DESSERT

Halawa Bil Jeben

Sweet Cheese with Pistachios and Sugar Syrup

Fresh Fruit Platter

Seasonal Sliced Fruits

395 per person

Inclusive of one Soft Drink or Juice and Arabic Coffee

(م) طبق خضار, زيتون, لوز وزعتر

المزات الباردة (م)

حمص, متبل, محمرة, سلطة فتوش, تبولة

المزات الساخنة (م)

كبة لحم, فلافل
رقاقات الجبن, سجق ملفوف

الأطباق الرئيسية

مشاوي عربية مشكلة على الفحم
لحم مشوي, كفتة, شيش طاووق, ريش

الحلويات

حلاوة الجبن (م)

أجبن محلى مع الفستق الحلبى والقطر

شرايح فواكه موسمية

٣٩٥ درهم إماراتي لكل شخص

تشمل مشروبًا غازيًا واحدًا أو عصيرًا وقهوة عربية

تم تمييز الأطباق التي تحتوي على المكسرات والأطعمة ذات الحساسية الثقافية.
الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي، وتشمل رسم الخدمة وجميع الرسوم الحكومية المحلية والضرائب

(n) Contains nuts. Gluten-free Items are available on request

ALL PRICES ARE IN UAE DIRHAM AND ARE INCLUSIVE OF ALL APPLICABLE SERVICE CHARGES, LOCAL FEES AND TAXES

Lebanese Flavours to Share | نكهات لبنانية للمشاركة

Family Style | 3 | النموذج العائلي

Vegetable Platter, Olives,
Almond and Za'atar

(م) طبق خضار, زيتون, لوز وزعتر

COLD MEZZAH (n) (h)

Fattoush Salad, Hummus, Baba Ghanouj,
Mohamara, Rocca Tabouleh, Vine Leaves,
Shanklish, Loubieh bel Zeit

المزات الباردة
حمص, بابا غنوج, محمرة, سلطة فتوش, تبولة
ورق عنب, جرجير, شنكليش, لوبية بالزيت

HOT MEZZAH (n)

Lamb Kebbeh, Meat Sambousek, Cheese
Rokakat, Spinach Fatayer, Chicken Wings,
Chicken Liver, Batata Harra

المزات الساخنة
كبة لحم (م), سمبوسك لحم, رقايات الجبن
فطائر سبانخ, أجنحة دجاج, كبد الدجاج, بطاطا حارة

MAIN COURSE

Arabic Mixed Gril

Shish Taouk, Shish Kebab, Kofta Kebab, Lamb Cutlets

الأطباق الرئيسية (م)

مشاوي عربية مشكلة على الفحم
لحم مشوي كفتة, شيش طاووق, ريش

Seafood Mixed Grill

Lobster, Tiger Prawn, Sea Bream, Salmon, Mussels

مأكولات بحرية مشكلة مشوية على الفحم
أم الربيان, ربيان ملكي, سمكة الناهش, سلمون وبلح البحر

DESSERT

Ashta Bel Assal

Lebanese Heavy Cream with Honey and Pistachio

الحلويات

قشطة بالعسل (م)

قشطة لبنانية مع عسل وفستق حليبي

Arabic Pistachio Ice Cream

Fresh Fruit Platter

Seasonal Sliced Fruits

شرائح فواكه موسمية

650 per person

Inclusive of one Soft Drink or Juice and Arabic Coffee

150 درهم إماراتي لكل شخص

تشمل مشروباً غازياً واحداً أو عصيراً وقهوة عربية

تم تمييز الأطباق التي تحتوي على المكسرات والأطعمة ذات الحساسية الثقافية.
الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي، وتشمل رسم الخدمة وجميع الرسوم الحكومية المحلية والضرائب

(n) Contains nuts. Gluten-free Items are available on request

ALL PRICES ARE IN UAE DIRHAM AND ARE INCLUSIVE OF ALL APPLICABLE SERVICE CHARGES, LOCAL FEES AND TAXES

تحت توجيهات الشيف جوني , أصبح لى بيروت رائداً في المطبخ اللبناني بلمسة حديثة. الأطباق التراثية مع أسلوب الطهي الاستثنائي ستأخذك في رحلة لا تنسى عبر منطقه الشام , في حين إفتخارها بأصول الأعشاب اللبنانية التقليدية والتوابل واللحوم الطازجة والأطباق الموسمية.

قائمة الشيف الخاصة

Chef's Signature Dishes

Under Chef Jouni's direction, Li Beirut became a pioneer in classic Lebanese cuisine infused with a modern touch. Age-old culinary favourites presented with exceptional cooking style will take you on an unforgettable journey through the Levant region whilst celebrating its traditional Lebanese herbs, spices, fresh luscious meats and seasonal specialities

Cold Appetizer | المقبلات الباردة

Vegetable Platter, Olives, Almond and Za'atar | طبق خضار، زيتون، لوز وزعتر

Bastirma (n) | 55 | بسطرمة (م)

Dried Beef, Honey Mustard Dressing, Jargir Leaves, Labneh | تتبيلة العسل والخردل، أوراق الجرجير، لبننة

Mezzah Selection (n) | 70 | صحن مشكل من المازة الباردة (ن)

Hummus, Balik Salmon, Mohamara, Fattoush Basket | حمص، سلمون باليك، محمرة، سلّة فتوش

Raw Kebbeh Tartare (n) | 95 | كبة نية تارتار (م)

Raw Lamb Fillet, Walnut, Mint Salsa | جوز، نعنع

Yellow Fin Tuna | 120 | التونا الزعنفة الصفراء

Atlantic Lobster, Baba Ghanouj, Tomato Salsa | الكركند الأطلنطي مع البابا غنوج و صلصة الطماطم

Hot Appetizer | المقبلات الساخنة

Foie Gras Kebbeh (n) | 80 | كبة فوا غرا (كبد الأوز) (م)

Walnut Chutney, Almond Purée, Lemon Foam | صلصة الجوز، بيوريه اللوز، رغوة الليمون

Pan Seared Diver Scallops | 105 | اسكالوب دايفر مقلبي

Crab Harra and Mashed Zaatar | سلطعون البحر حار مع هريس الزعتر

Kunafa Wrapped Tiger Prawns | 120 | ربيان كبير ملفوف بالكنافة

Tahini Sauce, Lemon Juice, Coriander | صلصة الطحينة، عصير ليمون، كزبرة

تم تمييز الأطباق التي تحتوي على المكسرات والأطعمة ذات الحساسية الثقافية.
الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي، و تشمل رسم الخدمة و جميع الرسوم الحكومية المحلية و الضرائب

(n) Contains nuts (a) Contains alcohol. Gluten-free Items are available on request

ALL PRICES ARE IN UAE DIRHAM AND ARE INCLUSIVE OF ALL APPLICABLE SERVICE CHARGES, LOCAL FEES AND TAXES

Main Dishes | أطباق رئيسية

Roasted Baby Chicken Breast | 190 | صدر دجاج صغير مشوي
ساق دجاج محشو بجبنة الحلوم، طماطم، برغل | Halloumi Stuffed Chicken Leg, Tomato Burghul

Za'atar Crusted Lamb | 210 | أضلاع الضأن مغطاة بالزعتر
هريسة الجزر الأبيض، مربى الطماطم وبرش الكمأة السوداء الطازجة
Parsnip Purée, Tomato Jam, Shaved Black Truffle

Pan Seared Seabass Fillet | 170 | فيليه سمك السبيء باس المقلبي
بطاطا مهروسة بالتتبيلة العربية، فاصوليا فرنسية، بلح البحر، رغوّة الزعفران
Arabic Spiced Crushed Potato, French Beans Mussel Ratatouille, Saffron Foam

Stuffed Whole Boneless Quail | 140 | طائر السمان المحشو
دجاج موس . فريكة ريزوتو مع الكمأة الطازجة | Chicken Mousse, Freekeh Ragout

Dolma's (v) | 115 | دولما (ن)
كوسا، باذنجان محشيء بأرز بسمتيء، خضروات مقطعة، صلصة طماطم وتعناع
Stuffed Baby Marrow and Eggplant with Basmati Rice, Diced Vegetables, Tomato Mint Sauce

Sides (v) (n) | 30 each | درهم لكل طلب (ن) (م)
بطاطا مشوية بالأعشاب، سباخ صغير سوتيه، خضروات مشوية علم الفحم، هليون مشوي، أرز شرقية، أرز بشعرية
Roast Herb Potato, Sautéed Baby Spinach, Chargrilled Vegetables, Grilled Asparagus, Oriental Rice, Vermicelli Rice

Desserts | الحلويات

Honey Fudge | فادج العسل
اصبع قشطة وكراميل بالعسل، كثافة ذهبية فاخرة، منتج الليمون وزيت الزيتون
Ashtha Honey Caramel Cigar, Golden Brown Fine Kunaffa
Lemon Olive Oil Sorbet

Arabic Coffee Chocolate Globe | كرة الشوكولاتة بالقهوة العربية
مزيج من نكهات الورد والفواكه الاستوائية، صلصة شوكولاتة ساخنة فطيرة شوكولاتة بيضاء وتوت بريء
Ivory Chocolate Wild Berry Globe, Vintage Rose Textures, Tropical Flavors Infusion, Hot Chocolate Sauce

Three Elements of Citrus Fruit | تارت الحمضيات
تارت الليمون، الليمون الكفيري، كومبوت الفواكه الحمراء ومنتج اليوسفي
Lemon Tart, Kaffir Lime, Red Fruit Compote, Mandarin Sorbet

Saffron Caramel Flan (n) | (م)
ميل فويء بشوكولاتة الدولتشيء ديء ليتشيء و الفستق | Dulce de Leche Chocolate Mille Feuille, Pistachio Sable

تم تمييز الأطباق التيء تحتويء علمه المكسرات والأطعمة ذات الحساسية الثقافية.
الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي، و تشمل رسم الخدمة و جميع الرسوم الحكومية المحلية و الضرائب

(v) Suitable for vegetarians (n) Contains nuts. Gluten-free Items are available on request.

ALL PRICES ARE IN UAE DIRHAM AND ARE INCLUSIVE OF ALL APPLICABLE SERVICE CHARGES, LOCAL FEES AND TAXES

كلاسيكيات
لبنان

Lebanese
Classics

Cold Mezzah | 40 | المازات الباردة

حمص (ن) | Hummus (v)

حمص مهروس، طحينية وعصير ليمون Chickpea Purée, Tahini and Lemon Juice

متبل (ن) | Mutabel (v)

بازنجان مدخن مع طحينية وزيت زيتون Smoked Eggplant with Tahini

محمرة (ن) (م) | Mohamara (v)

لخبز المقرمش، جوز، كاجو ومعجون الفلفل Bread Crumb, Walnut, Cashew Nut and Chili Paste

سلطة فتوش (ن) | Fattoush Salad (v)

خضروات طازجة متبلبة مع زيت زيتون وسماق Marinated Spring Vegetables, Olive Oil, Sumac

تبولة (ن) | Tabouleh (v)

بقونس وطماطم وبصل مقطع مع زيت زيتون وعصير ليمون Chopped Parsley, Tomato, Onion, Olive Oil, Lemon Juice

لبنة مع الثوم (ن) | Garlic Labneh (v)

لبنة متبلبة بالنعناع وزيت الزيتون Marinated Labneh, Mint, Garlic

ورق عنب (ن) | Vine Leaves (v)

ورق عنب محشي بالأرز والطماطم والبقونس Vine Leaves Stuffed with Rice, Tomato, Parsley

بابا غنوج (ن) | Baba Ghanouj (v)

بازنجان مدخن مع خضار مقطعة وزيت زيتون Smoked Aubergine, Chopped Vegetables

جرجير وزعتر (ن) | Rocca & Zaatar (v)

أوراق الجرجير والزعتر، بصل، جبن، سماق وزيت زيتون Rocket and Zaatar Leaves, Onion, Baladi Cheese, Sumac

شكليس (ن) | Shanklish (v)

جبن مجفف بالأعشاب، بصل مقطع وطماطم Dried Cheese, Herbs, Chopped Onion, Tomatoes

حمص بيروتي (ن) | Hummus Beiruty (v)

حمص مخلوط بالثوم، عصير ليمون وبقونس مقطع Hummus, Garlic, Lemon Juice, Chopped Parsley

تجربة البازنجان (ن) (م) | Eggplant Experience (v)

متبل . بازنجان مقلي. صلصة الجوز . بازنجان مقرمش Mutabel, Eggplant, Walnut Salsa, Crispy Eggplant

سلطة السبانخ (ن) | Spinach Salad (v)

سبانخ سوتيه مع زيت الزيتون . ثوم و بصل مع عصير ليمون Sautéed Spinach, Olive Oil, Garlic, Onion, Lemon Juice

سمك طاجين | Samak Tagine

سمك مطهو على البخار . صلصة الطحينية مع عصير الليمون والبصل المقرمش

Steamed Fish, Tahini Sauce, Lemon Juice, Crispy Onion

سلطة الزيتون (ن) (م) | Olive Salad (v)

بقونس مفروم طازج . مع النعناع و الصنوبر و الرمان Freshly Chopped Parsley, Mint, Pine Seeds, Pomegranate

لوبيه بالزيت (ن) (ص) | Loubieh bel Zeit (v)

فاصوليا خضراء مطبوخة مع الطماطم و البصل Green Beans, Tomato, Onion

تم تمييز الأطباق التي تحتوي على المكسرات والأطعمة ذات الحساسية الثقافية. الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي، و تشمل رسم الخدمة و جميع الرسوم الحكومية المحلية و الضرائب

(v) Suitable for vegetarians (n) Contains nuts (h) Healthy. Gluten-free Items are available on request
ALL PRICES ARE IN UAE DIRHAM AND ARE INCLUSIVE OF ALL APPLICABLE SERVICE CHARGES, LOCAL FEES AND TAXES

Hot Mezzah | 50 | المازات الساخنة

كبة لحم (م) | Meat Kebbeh (n)

كرات لحم محشية بلحم الخروف المفروم والصنوبر | Lamb Ball Stuffed with Minced Lamb and Pine Nuts

سمبوسك لحم (م) | Meat Sambousek (n)

معجنات عربية محشية بلحم الخروف المفروم والصنوبر | Arabic Pastry Stuffed with Minced Lamb and Nuts

رقاقات الجبن (ن) | Cheese Rokakat (v)

لفائف جبن عكاوي | Akawi Cheese Roll

فطائر سبانخ (ن) | Spinach Fatayer (v)

معجنات عربية محشية بالسبانخ | Arabic Pastry Stuffed with Spinach

سجق ملفوف | Sujok Wrap

لحم خاروف مفروم حار مع الثوم | Spicy Minced Meat, Garlic

حمص باللحم (م) | Hummus bel Lahem (n)

لحم مفروم مقلية مع صنوبر | Pan Fried Minced Meat, Pine Nuts

أجنحة دجاج مشوية على الفحم | Chargrilled Chicken Wings

مع ليمون، ثوم | Lemon, Garlic

نقانق (م) | Makanik (n)

نقانق عربية صغيرة مع بهارات عربية | Mini Arabic Sausages, Arabic Spices

كبد الدجاج | Chicken Liver

كبد دجاج مقلية، دبس الرمان | Pan Seared Chicken Liver, Pomegranate Syrup

جبن حلوم (ن) | Halloumi Cheese (v)

جبن حلوم مشوي، سلطة زيتون مقطع | Grilled Halloumi Cheese, Sliced Olive Salad

بطاطا حارة | Batata Harra

بطاطا، دبس حار، ثوم وكزبرة | Spicy Potato, Garlic, Coriander

كبة مشوية (م) | Kebbeh Meshwiyeh (n)

كبة مشوية على الفحم محشية بلحم الخروف المفروم والمكسرات
Chargrilled Kebbeh Stuffed with Minced Lamb and Nuts

فلافل (ن) | Falafel (v)

حمص مفروم، كزبرة، بصل، مقلية | Deep Fried Crushed Chick Peas, Coriander, Onion

روبيان بروفينسال | Prawns Provincial

قريدس ملكية سوتيه مع صلصة ثوم وليمون والكزبرة
Sautéed King Prawns, Garlic, Lemon, Coriander Sauce

تم تمييز الأطباق التي تحتوي على المكسرات والأطعمة ذات الحساسية الثقافية.
الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي، وتشمل رسم الخدمة وجميع الرسوم الحكومية المحلية والضرائب

(v) Suitable for vegetarians (n) Contains nuts. Gluten-free Items are available on request.

ALL PRICES ARE IN UAE DIRHAM AND ARE INCLUSIVE OF ALL APPLICABLE SERVICE CHARGES, LOCAL FEES AND TAXES

الشيوربات | 55 | Soups

شيورة عدس (ن) | Lentil Soup (n) | كريمية العدس، ليمون طازج وخبز محمص بالزعتر | Cream of Lentil, Lemon, Za'atar Crouton

شيورة الوالي | Al Wali Soup | شيورة دجاج، يقطين، كريمية طازجة | Chicken Broth, Pumpkin, Fresh Cream

أطباق رئيسية | Main Dishes

كبة باللبن | 115 | Kebbeh Bel Laban | كبة مسلوقة، ثوم محمص، كزبرة، صلصة اللبن | Poached Kebbeh, Toasted Garlic, Coriander, Yoghurt Sauce

ساق الضان المطهية | 140 | Slow Cooked Lamb Shank | سميد وحبوب مطبوخة مع باقة من التوابل العطرية و الحمص و كوفنيت الكراث مع البطاط | Semolina, Aromatic Spices, Chickpeas, Confect Shallot, Potato

سمكة حارة | 170 | Samkeh Harra | شريحة سمك الكنف، صلصة حارة، بطاطا | King Fish Fillet, Harra Sauce, Potato

من المشوي | From The BBQ

مشوي عربي مشكلتة على الفحم | 210 / 110 | Arabic Mixed Grill | لحم مشوي، كفتة، شيش طاووق، ريش | Laham Meshwi, Kofta, Shish Taouk, Riyash

عرايس | 80 | Arayes | خبز عربي مشوي محشي بلحم خروف مفروم | Grilled Arabic Bread, Minced Lamb

شيشليك كباب | 170 | Shishlik Kebab | شرائح لحم بقري متبل باللبن | Yoghurt Marinated Sliced Beef

ريش | 210 | Riyash | ريش مشوية على الفحم مع بصل وطماطم | Chargrilled Lamb Chops, Onion, Tomato

لحم مشوي | 170 | Laham Meshwi | لحم فيله مشوي على الفحم متبل باللبن والبصل | Yoghurt Marinated Chargrilled Lamb Tenderloin, Onion

كباب بيروتية | 140 | Beiruty Kebab | كباب خروف مفروم حار مع بقونس و ثوم | Spicy Minced Lamb Kebab, Parsley and Garlic

تم تمييز الأطباق التي تحتوي على المكسرات والأطعمة ذات الحساسية الثقافية.
الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي، وتشمل رسم الخدمة وجميع الرسوم الحكومية المحلية والضرائب

(n) Contains nuts. Gluten-free Items are available on request

ALL PRICES ARE IN UAE DIRHAM AND ARE INCLUSIVE OF ALL APPLICABLE SERVICE CHARGES, LOCAL FEES AND TAXES

دجاج صغير مشوي على الفحم | 160 | Chargrilled Baby Chicken
بطاطا حارة وصلصة زعتر | Harra Potato, Za'atar Sauce

شيش طاووق | 160 | Shish Taouk
قطع صدر دجاج مشوي مع صلصة الثوم | Grilled Chicken Breast, Garlic Sauce

كباب أورفلي | 130 | Kebab Orfle
كباب الخروف المفروم الحار مع البصل المشوي | Minced Lamb, Chili Paste, Grilled Onion

مأكولات بحرية مشكلة مشوية على الفحم | 315 | Chargrilled Mixed Seafood
أم الربيان، قريدس ملكي، سمكة سمى بريم، سلمون وبلح البحر | Lobster, Tiger Prawn, Salmon, Sea Bream, Mussels

قريدس ملكي مشوي على الفحم | 195 | Chargrilled Tiger Prawn
بطاطا مشوية مع الثوم والأعشاب | Grilled Potato, Garlic, Herbs

الحلويات | 55 | Desserts

طبق من الفواكه الطازجة | Fresh Fruit Platter
شرائح فواكه موسمية | Seasonal Sliced Fruits

حلاوة الجبن (م) | Halawa bil Jeben (n)
جبن محلى مع الفستق الحليبي والقطر | Sweet Cheese, Pistachio, Sugar Syrup

أم علي (م) | Umm Ali (n)
حليب منكه بماء الورد وخبز مع المكسرات والزبيب | Rosewater Milk, Bread, Nuts, Raisins

كنافة عثمانية (م) | Kunafa Osmalia (n)
كنافة مخبوزة بالقشطة مع صلصة العسل والكراميل | Baked Kunafa, Ashta Cheese, Caramel Honey Sauce

أرز الحليب بالمشمش (م) | Apricot Rice Pudding (n)
مشمش الخشاف، أرز الحليب بنكهة ماء الورد المخلوطة مع الفستق | Rosewater Milk, Apricot Compote, Pistachio

كرة الشوكولاتة بالقهوة العربية | Arabic Coffee Chocolate Globe
مزيج من نكهات الورد والفواكه الاستوائية، صلصة شوكولاتة ساخنة فطيرة شوكولاتة بيضاء وتوت بري
Ivory Chocolate Wild Berry Globe, Vintage Rose Textures, Tropical Flavors Infusion, Hot Chocolate Sauce

كريم برولييه بالفستق (م) | Pistachio Crème Brûlée (n)
كراميل المابل وليمون المادلينيس | Caramelized Maple Pecan, Candied Lemon Madeleine

بوظة عربية (م) | Arabic Ice Cream (n)
بنكهة الفستق | Pistachio Ice Cream

تم تمييز الأطباق التي تحتوي على المكسرات والأطعمة ذات الحساسية الثقافية.
الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي، وتشمل رسم الخدمة وجميع الرسوم الحكومية المحلية والضرائب

(n) Contains nuts. Gluten-free Items are available on request

ALL PRICES ARE IN UAE DIRHAM AND ARE INCLUSIVE OF ALL APPLICABLE SERVICE CHARGES, LOCAL FEES AND TAXES