

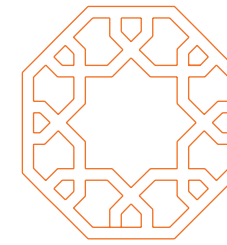
COLD MEZZEH



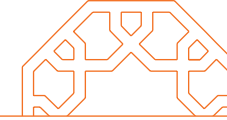
	AED
ROCCA AND POMEGRANATE v Mixed with Onion, Tomato, Sumac, Lemon & Olive Oil	35
TABOULEH v Fine Chopped Flat Parsley, Split Wheat, Tomato, Mint, Onion, Lemon & Olive Oil	35
ROCCA AND FETA CHEESE v Mixed with Thyme, Lemon & Olive Oil	35
FATTOUSH v.N Vegetables Bouquet, Sumac, Lemon, Olive Oil & Pomegranate Molasses Topped with Fried Bread	35
MOHAMMARA v.N Blended red Pepper, Chili, olive oil & Walnuts	35
HUMMUS v.N Blended chickpeas with Sesame Paste and Lemon	35
MUTABLE v.N Smoked Blended Eggplant, Sesame Paste,Yogurt & Garlic	35
BABAGHANOJ v.N Oven Roasted Eggplant with Vegetables, Walnut and Pomegranate Molasses	35
YALANJI “VINE LEAVES” v Homemade Vine Leaves Stuffed with Rice & Fresh Vegetables	35
SAB SIGNATURE HUMMUS N Hummus with Lamb Tenderloin and Pine Seed	35
SELECTION OF COLD ARABIC MEZZEH FOR TWO v.N Hummus, Tabbouleh, Babaganouj, Mohammara	90



V Vegetarian | N Contains nuts | S Contains seafood | GF Gluten free
If you are allergic to any kind of food product, please inform the restaurant manager.
Prices are inclusive of 10% municipality fee, 10% service charge and 5% VAT where applicable.



مقبلات باردة



درهم	
٣٥	جرجير مع الرمان N بصل وطماطم وسماق وليمون وزيت الزيتون
٣٥	تبولة N بقونس وبرغل وطماطم ونعنع وبصل وليمون وزيت زيتون
٣٥	جبنة فيتا بالجرجير N بالزعر والليمون وزيت الزيتون
٣٥	فتوش N.M خضار وسماق وليمون وزيت الزيتون ودبس الرمان والخبز المحمص
٣٥	محمرة N.M فلفل أحمر وفلفل حار وزيت زيتون والجوز
٣٥	حمص N.M حمص مطحون مع الطحينة والليمون
٣٥	متبل N.M باذنجان مدخن وطحينة ولبن وثوم
٣٥	بابا غنوج N.M باذنجان مشوي مع الخضار وجوز ودبس الرمان
٣٥	يالنبي (ورق عنب) N ورق عنب محشي بالأرز والخضار الطازج
٣٥	حمص سحر البحر M حمص مطحون مع شرائح لحم الغنم والصنوبر
٩٠	مازة باردة لشخصين N.M حمص – تبولة – بابا غنوج – محمرة



N نباتي | M يحتوي على مكسرات | S يحتوي أصناف بحرية | غ خالي من الغلوتين
إذا كنت تعاني من حساسية تجاه بعض المأكولات يُرجى إعلام مدير المطعم بذلك.
الأسعار تشمل ١٠٪ رسوم البلدية و ١٠٪ رسوم الخدمة و ٥٪ ضريبة القيمة المضافة حينما ينطبق ذلك.



HOT STARTERS

AED

MAKANEK

Mini Lamb sausages, served with Harissa paste

35

GRILLED HALLOUMI CHEESE V.GF

Green Olives, Pomegranate Syrup and Rocca salad

35

FALAFEL V.N

Crispy Mini Chickpeas Patty Served with Tahini sauce

35

SOUJUK

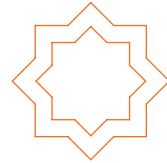
Fried Lamb Sausages with Lemon or Pomegranate Molasses

35

SELECTION OF HOT MEZZEH FOR TWO

Lamb Kibbeh, Spinach Fattayer, Cheese Fattayer and Wrapped Gulf Prawns Served with Tahini Sauce

50



MANAKISH SELECTION

MAN'OUSHE THYME V.N

Arabic Thyme Mixed with Olive Oil with Mint and Cucumber Salad

30

MAN'OUSHE CHEESE V.N

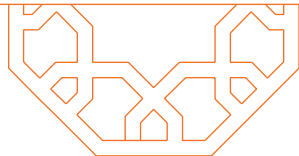
Akawi Cheese and Zatar with Marinated Olives and Rocca salad

35

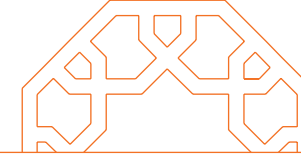
MAN'OUSHE LAMB

Minced Lamb with Seven Spices and Green Salad with Molasses Dressing

40



V Vegetarian | N Contains nuts | S Contains seafood | GF Gluten free
If you are allergic to any kind of food product, please inform the restaurant manager.
Prices are inclusive of %10 municipality fee, %10 service charge and %5 VAT where applicable.



مقبلات ساخنة

٣٥

مقانيق

مقانيق لحم ضأن تقدم مع فليلة حارة

٣٥

جبنة الحلوم المشوية N.G

مع زيتون أخضر ودبس الرمان وسلطة الجرجير

٣٥

فلافل N.M

فلافل الحمص المقلية تقدم مع الطحينة

٣٥

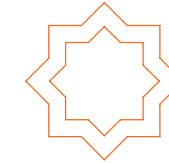
سجق

سجق لحم ضأن المقلية بالليمون أو دبس الرمان

٥٠

مازة ساخنة لشخصين

كبة لحم ضأن وفطائر السبانخ وفطائر الجبنة والقريديس يقدم مع الطحينة



مناقيش

٣٠

منقوشة زعتر N.M

زعتر عربي بزيت الزيتون مع النعنع تقدم مع سلطة خيار

٣٥

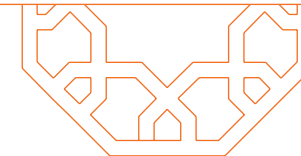
منقوشة جبن N.M

جبنة عكاوي وزعتر مع زيتون مخلل تقدم مع سلطة الجرجير

٤٠

منقوشة لحم

لحم ضأن مفروم مع البهارات تقدم مع سلطة خضراء مع الدبس



N نباتي | M يحتوي على مكسرات | S يحتوي أصناف بحرية | G خالي من الغلوتين
إذا كنت تعاني من حساسية تجاه بعض المكونات يُرجى إعلام مدير المطعم بذلك.
الأسعار تشمل ١٠٪ رسوم البلدية و ١٠٪ رسوم الخدمة و ٥٪ ضريبة القيمة المضافة حينما ينطبق ذلك.

FROM THE CHAR GRILL

	AED
KEBAB HALABI Minced Lamb Loin with Parsley, Onion and Grilled Tomato	80
KEBAB ORFALI Minced Lamb Shoulder Skewers with Eggplant	80
TOSKA Ground Lamb with Cheese in Arabic Bread	70
LAMB KOFTA Minced Lamb, Spiced with Onion, Parsley and Bell Peppers	80
ARAYES Minced Lamb with Tomato and Parsley in Arabic Bread Served with Pomegranate Molasses	70
SHISH TAOUK Juicy Chicken Thighs, Marinated with Tomato Paste, Garlic, Lemon and Olive Oil	80
GRILLED BONELESS HALF CHICKEN Marinated with Garlic, Harissa and Lemon	80
LOCAL SEA BREAM FISH s Olive Oil and Lemon Dressing	90
LOCAL SHERRY FISH s Grilled Fish Fillet Marinated with Charmoula Sauce	80
GRILLED LAMB CHOP Marinated with Garlic, 5 Spices and Olive Oil	120
GRILLED GULF PRAWNS s Marinated with Parsley, Chili and Olive Oil	120
ORIENTAL MIXED MEAT GRILL 1X100 2X175 Grilled Lamb Chop, Chicken Shish Taouk, Lamb Kofta and Lamb Kebab	
ORIENTAL MIXED GRILLED SEAFOOD s 1X130 2X230 Lobster Tail, Gulf Prawns, Local Sea bream and Salmon	
All items from the grill will be served with grilled vegetables and a selection of sauces	



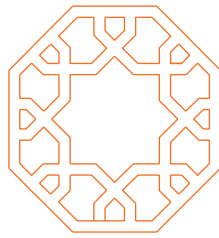
V Vegetarian | N Contains nuts | S Contains seafood | GF Gluten free
 If you are allergic to any kind of food product, please inform the restaurant manager.
 Prices are inclusive of 10% municipality fee, 10% service charge and 5% VAT where applicable.

مشاوي على الفحم

درهم	
٨٠	كباب حليبي لحم ضأن مفروم مع البقدونس والبصل والطماطم المشوية
٨٠	كباب الاورفلي لحم ضأن (الكتف) مفروم مع الباذنجان
٧٠	توشكا لحم كباب ضأن مع الجبنة والخبز العربي
٨٠	كفتة لحم الغنم لحم الضأن المفروم متبل بالبصل والبقدونس والفلفل
٧٠	عرايس لحم الضأن المفروم بالطماطم والبقدونس في خبز عربي يقدم مع دبس الرمان
٨٠	شيش طاووق لحم الدجاج بمعجون الطماطم والثوم والليمون وزيت الزيتون
٨٠	نصف فروج مسح على الفحم متبله بالثوم وفليلة حارة والليمون
٩٠	سمك سوبريم س بزيوت الزيتون والليمون
٨٠	سمك شعري س فيليه مشوية ومتبله بصلصة الكزبرة والثوم والفليلة الحارة
١٢٠	ریش لحم الضأن متبله بالثوم والبهارات وزيت الزيتون
١٢٠	قريدس مشوي س متبله بالبقدونس والفلفل الحار وزيت الزيتون
١٧٥x٢ ١٠٠x١	مشاوي مشكل شرقي ریش لحم الضأن وشيش طاووق وكفتة وكباب لحم الضأن
٢٣٠x٢ ١٣٠x١	مشاوي مشكل س أم الربيان وقريدس وسمك سوبريم والسالمون
تقدم أطباق المشاوي مع خضار مشوي وتشكيلة من الصلصات	



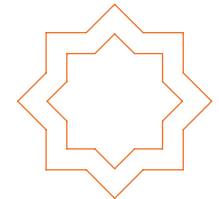
ن نباتي | م يحتوي على مكسرات | س يحتوي أصناف بحرية | غ خالي من الغلوتين
 إذا كنت تعاني من حساسية تجاه بعض المكونات يُرجى إعلام مدير المطعم بذلك.
 الأسعار تشمل ١٠٪ رسوم البلدية و ١٠٪ رسوم الخدمة و ٥٪ ضريبة القيمة المضافة حينما ينطبق ذلك.



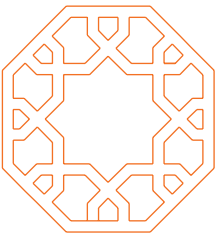
DESSERTS



GHAZAL EL-BANAT ICE CREAM ^N Arabic Pistachio ice cream with Halwa Wrapped in Cotton candy	AED 35
BAKLAWA ^N Assortment of Thin Buttered Pastry Filled with Nuts	35
HALAWA BIL JABEN ^N Sweet Cheese with Pistachio and Hibiscuses Syrup	35
UMM ALI WITH NUTS ^N Full Cream Milk with Puff pastry and Mixed Nuts	35
DATES & CHEESE CAKE ^N Arabic Coffee Crumbles with Roasted Almond	35
CHEESE KUNAFAH ^N Homemade Filo pastry Served with Berries	35
FRUIT PLATTER ^V	35



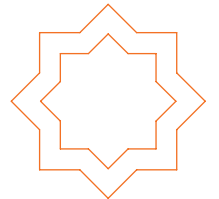
^V Vegetarian | ^N Contains nuts | ^S Contains seafood | ^{GF} Gluten free
If you are allergic to any kind of food product, please inform the restaurant manager.
Prices are inclusive of 10% municipality fee, 10% service charge and 5% VAT where applicable.



الحلويات



درهم ٣٥	غزل البنات مع البوظة م بوظة عربية بالفستق الحلبي مغطاة بملوى غزل البنات
٣٥	بقلاوة م تشكيلة من المعجنات المحشوة بالمكسرات
٣٥	حلاوة بالجبنه م جبنه حلوة بالفستق وماء الزهر
٣٥	أم علي بالمكسرات م معجنات بالحليب والمكسرات
٣٥	كعكة الجبنه مع التمر م مع بسكويت القهوة العربية مع اللوز المحمص
٣٥	كنافة بالجبنه م عجينة الكنافة تقدم مع التوت
٣٥	طبق فاكهة ن



^ن نباتي | ^م يحتوي على مكسرات | ^س يحتوي أصناف بحرية | ^غ خالي من الغلوتين
إذا كنت تعاني من حساسية تجاه بعض المأكولات يُرجى إعلام مدير المطعم بذلك.
الأسعار تشمل ١٠٪ رسوم البلدية و ١٠٪ رسوم الخدمة و ٥٪ ضريبة القيمة المضافة حينما ينطبق ذلك.