



SUHOOR MENU

Cold Mezzeh (AED 30 Each)

Hummus (V)

Purée of Freshly Boiled Chickpeas and Tahini

Moutabal (V)

Dip of Grilled Smoked Eggplant and Tahini

Fattoush (V)

Cucumber and Tomato Salad, Fried Arabic Bread, Herbs, Olive Oil, Pomegranate and Vinegar

Stuffed Vine Leaves

Vine Leaf Parcels Stuffed with Mint, Parsley, Tomato and Seasoned Rice



Hot Mezzeh (AED 30 Each)

Meat Sambousek (N)

Minced Seasoned Lamb and Pine Nuts

Spinach Fatayer (V) (N)

Pastry Triangle Filled with Minced Onions and Spinach

Fried Kebbeh (N)

Delicately Fried Lamb Dumplings Filled with Pine Nuts

Rokakat (V)

Crispy Fried Akkawi Cheese, Wrapped in Filo Pastry Parcel

Foul Medamas (V)

Brown Beans with Garlic, Lemon and Olive Oil

Falafel (V)

Deep Fried Crushed Chickpeas with Coriander and Onion

Sujok

Lamb Sausage, Mixed Arabic Spices, Sautéed Vegetables and Tomato

Arabic Lentil Soup (V)

Purée of Red Lentils, Served with Fried Arabic Bread



From the Bread Maker (AED 35 Each)

Zaatar Manakish (V)

Freshly Baked Thin Bread with Olive Oil and Zaatar

Cheese Manakeesh (D) (G)

Freshly Baked Thin Bread with Akkawi Cheese

Main Courses

Chicken Shawarma Platter

Platter of Finely Sliced Marinated Chicken Served with Arabic Pickles

AED 55

Arayes (N)

Minced Lamb with Onion, Tomato and Pine Seeds

Served in Arabic Bread

AED 55

Arabic Mixed Grill - Served with Arabic Rice

Chargrilled Lamb Kebab, Lamb Chops, Kofta Kebab, Shish Taouk

AED 135



Desserts

Um Ali with Dates and Nuts (N)

Rosewater Flavoured Milk, Bread and Nuts, Topped with Cream

AED 45

Assorted Baklava (N)

Selection of Traditional Arabic Sweets

AED 45

Kunafa with Cheese

Akkawi Cheese and Baked Kunafa with Rosewater Syrup

AED 45

Fresh Fruit Platter

Seasonal Sliced Fruits

AED 45



قائمة السحور

مازة باردة (30 درهماً إماراتياً لكلّ طبق)

حمص (ن)

بوريه الحمص المسلوق مع طحينة

متبل (ن)

تغميسة بأذنجان مشوي مع طحينة

فتوش (ن)

سلطة خيار وطماطم، خبز عربي مقلي، أعشاب، زيت زيتون، زمان وخلّ

ورق عنب محشي

ورق عنب محشي بنعناع، بقدونس، طماطم وأرز متبل

Aqua1

مأزة ساخنة (30 درهماً إماراتياً لكل طبق)

سمبوسك باللحم (م)

لحم ضأن مفروم ومثبّل مع صنوبر

فطائر السبانخ (ن) (م)

عجينة على شكل مثلث محشية بالبصل المفروم والسبانخ

كبة مقلية (ن)

فطائر لحم الضأن المقلية مع صنوبر

رقاقات (ن)

جنبه عكاوي مقلية ومقرمشة، مغلّفة بعجينة فيلو

فول مدّس (ن)

فول بني مع ثوم، ليمون وزيت زيتون

فلافل (ن)

كرات مقلية من الحمص المطحون والكزبرة والبصل

سجق

نقانق لحم الضأن، تشكيلة بهارات عربية، خضار سوتيه وطماطم

حساء العدس العربي (ن)

بوريه العدس الأحمر، يقدّم مع خبز عربي مقلي

Aqua1

من الفرن (35 درهماً إماراتياً لكلّ صنف)

مناقيش زعتر (ن)

خبز رقيق مخبوز طازج مع زيت زيتون وزعتر

مناقيش جبنة (أ) (غ)

خبز رقيق مخبوز طازج مع جبنة عكاوي

الأطباق الرئيسية

طبق شاورما دجاج

طبق من الدجاج المتبل المفروم فوراً ناعماً يُقدّم مع مخلّلات عربية

55 درهماً إماراتياً

عرايس (م)

لحم ضأن مفروم مع بصل، طماطم وصنوبر

يُقدّم مع الخبز العربي

55 درهماً إماراتياً

تشكيلة مشاوي عربية - تقدّم مع أرز عربي

كباب لحم ضأن مشوي على الفحم، قطع لحم الضأن، كفتة كباب، شيش طاووق

135 درهماً إماراتياً

Aqua1

الحلويات

أمر علي مع تمر ومكسرات (م)
حليب منكه بماء الورد، خبز ومكسرات، تزيين بالكريمة
45 درهماً إماراتياً

تشكيلة بقلوة (م)
تشكيلة من الحلويات العربية التقليدية
45 درهماً إماراتياً

كنافة بالجينة
جينة عكاوي وكنافة مخبوزة مع قطر منكه بماء الورد
45 درهماً إماراتياً

طبق فواكه طازجة
فواكه موسمية مقطّعة شرائح
45 درهماً إماراتياً