

A collection of various dishes including soups, salads, meats, and desserts. The dishes are arranged on a light-colored, textured surface. In the top left, there is a bowl of brown soup with croutons and a plate of assorted pastries and bread. To the right, a plate of sliced chicken with green herbs and yellow rice is visible. Below that, a plate of salmon on a bed of quinoa and vegetables is shown. In the center, there is a plate of fried chicken with a side of bread and a bowl of olives. To the right of the chicken, there is a bowl of dates. In the bottom left, there is a bowl of salad with broccoli, tomatoes, and walnuts. In the bottom right, there is a bowl of yellow soup with red drizzle and herbs. The text "RAMADAN MENU" is centered in the upper middle part of the image.

RAMADAN MENU

Available from Iftar.

RAMADAN MENU

AED 129 PER PERSON

Choose one from a selection of starters, main courses and desserts.

BREAK YOUR FAST WITH

Local water, a labneh date shake and organic dates.

STARTERS

Roasted Pumpkin Soup

Seasonal pumpkin soup blended with cannellini beans and garnished with chilli oil, pumpkin seeds and crunchy herby pangrattato.

Lentil Soup

Traditional lentil soup with aromatic spices, served with lemon and zaatar croutons.

Levant Mezze Plate

A platter featuring beetroot hummus, baba ghanoush, red zaatar labneh, halloumi salad, carrot and cumin hummus, olives and goats' cheese.

Superfood Salad

Quinoa, lentils, beetroot, butternut squash, baby spinach, kale and broccoli, topped with mixed seeds, walnuts and avocado dressing.

MAIN COURSES

Honey Braised Lamb

Slow braised lamb shoulder, farro grains, green olives, red peppers, fine green beans with a wild honey and rosemary jus.

Grilled Salmon & Quinoa

Light quinoa risotto with grilled salmon, asparagus, peas, zucchini and a lemon zaatar sauce.

Sicilian Chicken Piccata

Corn-fed chicken breast stuffed with spinach and ricotta, served with a saffron, lemon and Parmigiano Reggiano risotto.

Wagyu Beef Meatballs

Italian style meatballs, Umbrian lentils and beef bresaola stew, covered in a rich Pomodoro and fresh basil sauce, topped with burrata.

Pistachio Pesto Fusilli

Fusilli pasta, pistachio and basil pesto, with semi-dried tomatoes.

DESSERTS

A selection of mini desserts:

Raspberry Rose &
Pistachio Cake
Bateel Date Pudding

Pistachio Profiterole
Kholas Pecan Pie
Madagascar Dark Chocolate Cake

All prices are inclusive of VAT.

قائمة رمضان

١٢٩ درهم للشخص

إختيارك واحد من كل من المقبلات، الأطباق الرئيسية والحلويات.

إبدأ إفطارك بالتالي:

مياه محلية، مخفوق اللبنة بالتمر وتمر عضوي.

المقبلات

حساء العدس

حساء عدس أسود كثيف، والبهارات يقدم مع الليمون و الخبز المحمص بالزعت.

حساء اليقطين المشوي

مع حبوب الكانيليني ومزينة بزيت الفلفل الحار وبذور اليقطين ومقرمشات بانغراتو.

سلطة سوبر فود

كينونا، عدس، شمندر، قرع، قرنبيط، تقدم مع اوراق السبانخ، ملفوف اخضر، حبوب متنوعه، عين الجمل، وتتبيله الافوكادو.

طبق المقبلات الشرقية

مكون من حمص الشمندر، بابا غنوج، لبنة الزعت، سلطة الحلوه، حمص الكمون والجزر، الزيتون وجبن الماعز وخبز البيتيا.

الأطباق الرئيسية

السلمون المشوي والكينوا

سلمون مشوي يقدم على طبقة من ريزوتو الكينوا والكزبرة الطازجة، الهليون، البازلاء، الكوسة وصلصة الليمون الجاف والزعت.

لحم الغنم بالعسل

كتف لحم غنم مطهو ببطء، حبوب فارو، زيتون أخضر، فلفل أحمر، فاصوليا خضراء مع صلصة العسل البري وإكليل الجبل.

كرات لحم واغيو

كرات اللحم على الطريقة الإيطالية، يخنة عدس أومبريا ولحم البقر مع البوراتا، مغطاة بصلصة الطماطم والريحان الطازجة.

بيكاتا دجاج صقلية

صدر دجاج مشوي محشو بالسبانخ والريكوتا، تقدم مع زعفران، ليمون وريزوتو بارميزانو ريجيانو.

فوسيلي بيستو الفستق

معدونة فوسيلي، بيستو الفستق والريحان، مع طماطم نصف مجففة.

الحلويات

تشكيلة من الحلويات الصغيرة:

بروفيترول الفستق

فطيرة تمر خلاص بالبقان كعكة شوكولاتة مدغشقر الداكنة

كعكة روز التوت

والفستق بودنج التمر على طريقة بتيل