

أَيامنا

AYAMNA

LEBANESE RESTAURANT

## ➔ Ayamna A La Carte Menu ➔

### Soup

---

#### Chicken Soup (G, C)

Chicken broth, golden vermicelli, chicken cubes and vegetables 48

#### Lentil Soup (G, D, V, C, SE, MU)

Purée of lentils, carrots, onions, garlic, crispy croutons with spinach, labneh, and lemon 48

### Salad

---

#### Mount Lebanon Medley Salad (N, G, D, V, SE, MU) 🍳

Creamy goat cheese mousse served on a bed of Rocca pesto and wedges of cinnamon flavored pears 59

#### Rocca Salad (D, N, V, SU, SE, MU, G)

Rocca Leaves, roasted beetroots, tomatoes, walnuts, halloumi cheese, olive oil and apple vinegar 55

#### Fattoush (V, G, SU, SE, MU) 🌱

Lettuce, tomatoes, cucumber, radish, capsicum, mint, parsley, onions, crispy pita, sumac, apple vinegar, pomegranate molasses and olive oil 58

#### Tabouleh (V, G)

Chopped flat parsley, mint, tomatoes, onions, crushed wheat, freshly squeezed lemon and olive oil 55

#### 🍳 Chef's special

Dishes indicated with (A) - Alcohol, (C) - Celery, (D) - Dairy, (E) - Egg, (F) - Fish, (G) - Gluten, (L) - Lupin, (MU) - Mustard, (N) - Nuts, (R) - Raw, (S) - Shellfish, (SE) - Sesame, (SO) - Soybean, (SU) - Sulphites, (V) - Vegetarian, (🌱) Responsibly Sourced.

Consumption of raw or undercooked meats, seafood or poultry products such as eggs may increase your risk of foodborne illness. Please notify your server if you have any known food allergies or intolerances. Our food is prepared in an environment where other allergen ingredients are handled.

All prices are in UAE Dirhams and inclusive of 7% Municipality fees and 10% Service charge and 5% VAT

## Cold Mezze

---

### Fresh Artichoke (V)

Whole artichokes, garlic, olive oil and lemon 60

### Basil Labneh (N, G, D, V)

Middle Eastern yoghurt cheese, pomegranate seeds, fresh basil and pistachios 55

### Hummus (SE, V)

Delicate blend of chickpeas with tahini and lemon 52

### Baba Ghanouj (V)

Chargrilled smoked eggplant, tomatoes, spanish onions, capsicum, garlic, parsley, pomegranate seeds and lemon 49

### Moutabal (SE, D, V)

Chargrilled smoked eggplant, blended with tahini and fresh lemon 49

### Stuffed Vine Leaves (V, G, SE, MU)

Vine leaves parcels stuffed with Arabic spiced rice, tomatoes, parsley and olive oil 55

### Mousakaa (V, G, SE, MU)

Eggplant cooked with tomatoes, bell pepper, onions, garlic and chickpeas 49

### Vegetable Platter (V)

Selection of fresh seasonal vegetables 49

### Mixed Lebanese Pickles (V, SU)

Assortment of pickled vegetables and mixed olives 40

### Mouhamara (MU, G, N, V, SE)

Arabic chilli paste, spiced walnuts, pistachios and olive oil 52

### Shanklish (V, D)

Spiced akawi and feta aged cheese, tomatoes, onions and parsley 50

### Spinach Bil Zeit (V) 🌱

Sautéed spinach with garlic, bell pepper, spring onions and olive oil 50

### Lebanese Fish Tajin (N, SE, G, F, MU)

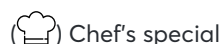
Grilled sea bass fillet with tahini, green pepper, tomatoes, onions, garlic, roasted pine nuts and olive oil 60

### Burghul Bel Banadoura (G, V, SE, MU)

Coarse burghul wheat, tomatoes, onions, bell pepper and red chilli 48

### Oriental Beef Tartar (Kebbeh Nayeh) (N, G, R, SE, MU)

Beef, crushed wheat, fresh mint, Arabic spices, onions, red chilli, pine nuts, walnuts and olive oil 75



Chef's special

Dishes indicated with (A) - Alcohol, (C) - Celery, (D) - Dairy, (E) - Egg, (F) - Fish, (G) - Gluten, (L) - Lupin, (MU) - Mustard, (N) - Nuts, (R) - Raw, (S) - Shellfish, (SE) - Sesame, (SO) - Soybean, (SU) - Sulphites, (V) - Vegetarian, (🌱) Responsibly Sourced.

Consumption of raw or undercooked meats, seafood or poultry products such as eggs may increase your risk of foodborne illness. Please notify your server if you have any known food allergies or intolerances. Our food is prepared in an environment where other allergen ingredients are handled.

All prices are in UAE Dirhams and inclusive of 7% Municipality fees and 10% Service charge and 5% VAT

## Hot Mezze

### Mix Mouajanat (N, G, D)

Cheese rakakat, meat sambousek, fried kebbeh and spinach fatayer 60

### Eggplant Fatteh (N, G, D, SE, MU)

Roasted eggplant, Greek yoghurt, crispy zaatar croutons and toasted pine nuts 58

### Chicken Wings (D, G, SE, MU) 🍗

Grilled chicken wings with coriander, garlic and lemon 60

### Shrimps Kunafa (S, G, E, SU, SE, MU) 🍤

Fried zaatar-marinated prawns, kunafa dough, saffron and tartar sauce 120

### Cheese Sambousek (D, G,V)

Deep-fried Lebanese pastry filled with akawi cheese and parsley 53

### Cheese Rakakat (D, G, V)

Rolled filo pastry filled with akawi, mozzarella cheese and parsley 53

### Shrimp Provencal (S, D, SE, G, MU) 🍤

Stir fried shrimps with garlic, coriander leaves, lemon and seasoning 105

### Fried Kebbeh (N, G, SE, MU)

Ground meat and crushed wheat crust, filled with minced meat, onions, pine nuts and Arabic spice filling 57

### Beirut Hummous with Wagyu Beef (SE, N, G, MU) 🍲

Purée of chickpeas with tahini, sautéed diced wagyu beef and roasted pine nuts 90

### Grilled Halloumi (D, V)

Topped with tomatoes, Lebanese black olives and fresh basil 60

### Octopus Harra with Almond Hummus (S, SE, N, D, MU) 🍲

Marinated octopus served with preserved lemon, olive, salsa 135

### Batata Harra (V, G, SE, MU)

Sautéed potatoes with coriander, red pepper, garlic and lemon 57

### Lamb Mekanek (N, SU, G, SE, MU)

Lamb sausages sautéed with pomegranate molasses 60

### Falafel (SE, V, G, MU)

Deep-fried patties of minced chickpeas, fava beans, onions, garlic, cumin and coriander. Served with tomatoes, pickles, parsley and tahini sauce 55

### Meat Sambousek (N, G, D)

Deep-fried Lebanese pastry filled with minced lamb and roasted pine nuts 55

### Hummus Bil Lahem (SE, N, G, MU)

Purée of chickpeas with tahini, sautéed diced lamb and roasted pine nuts 60

### Baked Spinach Fatayer ( N, G, V, SE, MU)

Traditional Lebanese pastry, filled with spinach, pine nuts, onions and sumac 50



Chef's special

Dishes indicated with (A) - Alcohol, (C) - Celery, (D) - Dairy, (E) - Egg, (F) - Fish, (G) - Gluten, (L) - Lupin, (MU) - Mustard, (N) - Nuts, (R) - Raw, (S) - Shellfish, (SE) - Sesame, (SO) - Soybean, (SU) - Sulphites, (V) - Vegetarian, (🌱) Responsibly Sourced.

Consumption of raw or undercooked meats, seafood or poultry products such as eggs may increase your risk of foodborne illness. Please notify your server if you have any known food allergies or intolerances. Our prepared in an environment where other allergen ingredients are handled.

All prices are in UAE Dirhams and inclusive of 7% Municipality fees and 10% Service charge and 5% VAT

## Mains

### **Mediterranean Majestic Hen (N, G, D, SE, MU)** 🍳

Oven-roasted baby chicken stuffed with oriental rice, served with spices flavored sauce, nuts and minted yoghurt 155

### **Pan Seared Sea Bream (F, D, G, SE, MU)** 🐟 🍳

Locally sourced sea bream fillet with Freekeh risotto and minted green peas puree 195

### **Lamb Shank (G, SE, MU)** 🍳

Slow cooked lamb shank, served with crushed potato and lamb jus 190

### **Whole Roasted Lobster With Saffron (G, S, D, SE, MU)** 🍳

Live Canadian lobster, saffron zaatar sauce and akawi cheese 365

### **Lebanese Citrus Salmon (F, SE, G, MU)** 🍳

Seasoned pan-seared salmon with trio citrus tahina sauce 195

### **Kebbeh Mabroumeh (N, G, D, SE, MU)** 🍳

kebbeh filled with minced lamb, crushed burghul wheat, onions, roasted pine nuts, kebbeh spices, served with yoghurt 105

### **Lebanese Vegetable Stew (N, V, SE, G, MU)**

Slowly simmered fresh vegetables with onion, garlic, coriander in flavorful tomato broth 115

### **Freekeh Risotto (G, D, V, SE, MU)**

Roasted smoked green wheat cooked with onions, carrots, zucchini, fresh thyme and fresh cream 115

### 🍳 Chef's special

Dishes indicated with (A) - Alcohol, (C) - Celery, (D) - Dairy, (E) - Egg, (F) - Fish, (G) - Gluten, (L) - Lupin, (MU) - Mustard, (N) - Nuts, (R) - Raw, (S) - Shellfish, (SE) - Sesame, (SO) - Soybean, (SU) - Sulphites, (V) - Vegetarian, (🐟) Responsibly Sourced.

Consumption of raw or undercooked meats, seafood or poultry products such as eggs may increase your risk of foodborne illness. Please notify your server if you have any known food allergies or intolerances. Our food is prepared in an environment where other allergen ingredients are handled.

All prices are in UAE Dirhams and inclusive of 7% Municipality fees and 10% Service charge and 5% VAT

## Char-grill

---

### Lamb Chops (G, SE, MU)

Lamb chops marinated with olive oil and Lebanese spices blend 195

### Grilled King Prawns (G, S, SE, MU)

Marinated king prawns with garlic, cumin and lemon 250

### Mixed Grill (D, G, E, SE, MU)

Lamb brochette, kofta, shish taouk, arayes, kebbeh and lamb chops 205

### Arayes (G,D, SE, MU)

Grilled Lebanese bread filled with minced lamb, tomatoes, garlic and served with yoghurt sauce 95

### Grilled Seafood Platter (G, F, SE, S, E, MU) 🍴

Char-grilled Canadian lobster, prawns, salmon fillet, sea bream fillet, calamari, charcoal grilled Mediterranean vegetables, oriental sauce and saffron rice 465

### Lamb Kofta (G, SE, MU)

Leg of lamb minced with parsley, onions and Lebanese spice blend 130

### Grilled Wagyu Brochette (G, SE, MU) 🍴

Beef Wagyu with olive oil and Lebanese spice blend 280

### Grilled Baby Boneless Chicken (G, SU, SE, MU)

Marinated whole boneless chicken with garlic and lemon 160

### Shish Taouk (D, E, G, SE, MU) 🍴

Char-grilled chicken breast marinated in garlic, lemon and Lebanese spice blend 130

### Lamb Brochette (G, SE, MU)

Lamb tenderloin with olive oil and Lebanese spices blend 165

### Impossible Kebab (G, V, SO, SE, MU)

Charcoal grilled plant based kebab, parsley, onions, Arabic spices and grilled tomato sauce 130

*Char-grilled items served with biwaz bread and grilled vegetables skewer*

## Side Dishes

---

Saffron rice 45 / White rice (V) 40

Lebanese style crushed Potato (G, SE, MU, V) 40

French fries 40

Sautéed vegetables in zaatar and butter (D, G, SE, MU) 40

## Sauces

---

Garlic sauce (E)

Lemon & mint

Harissa

Tahina sauce (SE)

### 🍴 Chef's special

Dishes indicated with (A) - Alcohol, (C) - Celery, (D) - Dairy, (E) - Egg, (F) - Fish, (G) - Gluten, (L) - Lupin, (MU) - Mustard, (N) - Nuts, (R) - Raw, (S) - Shellfish, (SE) - Sesame, (SO) - Soybean, (SU) - Sulphites, (V) - Vegetarian, (🍴) Responsibly Sourced.

Consumption of raw or undercooked meats, seafood or poultry products such as eggs may increase your risk of foodborne illness. Please notify your server if you have any known food allergies or intolerances. Our food is prepared in an environment where other allergen ingredients are handled.

All prices are in UAE Dirhams and inclusive of 7% Municipality fees and 10% Service charge and 5% VAT

## Dessert

### Belle De Beyrouth Brûlée (D, G, N, SO, V)

Whole milk, rice, vanilla, rose water and served chef's choice ice cream 60

### Sticky Date Pudding (D, E, G, N, V, SO)

Local dates cake, sea salt caramel, orange cream and vanilla ice cream 60

### Apricot Vanilla Muhalabiya (N, G, D, V)

Apricot coulis, pistachio cream and almonds 60

### Assorted Fresh Fruits (V)

Selection of seasonal fresh fruits 80

### Charcoal Grilled Kunafa Kabab (G, D, N, SO, V)

Kunafa dough, sweet cheese, sugar syrup, pistachios. served with baklawa ice-cream 95

### Pistachio Lemon Tart (G, N, D, SO, E, V)

Whipped pistachio cream, homemade lemon marmalade, pistachio praline and baklawa 60

### Um Ali (N, G, D, V)

Milk, sugar, brioche, almond, coconut, pistachios, raisins and cream 58

### Halawa Bil Jebin (N, G, D, V)

Rolls of sweet white cheese filled with fresh cream, pistachios and caramelized orange 60

### Assorted Lebanese Baklawa (G, N, D, V)

Assortment of pastry layers, with nuts and syrup 65

## Speciality Ice Cream & Sorbets

Lemon Sorbet/ Strawberry Sorbet (G, E, N, D, SO) 50

Vanilla / Chocolate/ Strawberry Ice Cream (G, E, N, D, SO) 50


Baklava Ice Cream (G, E, N, D, SO) 50

### Sustainable Menu

Atlantis Atlas Project is our commitment to reducing our impact on the environment and supporting local communities.

We work with local farmers and partners to offer dishes containing organic and certified sustainable produce, across a range of fruits, vegetables, seafood and meat. Look for the Atlantis Atlas Project logo where the main ingredient highlights a planet-friendly meal.

### Chef's special

Dishes indicated with (A) - Alcohol, (C) - Celery, (D) - Dairy, (E) - Egg, (F) - Fish, (G) - Gluten, (L) - Lupin, (MU) - Mustard, (N) - Nuts, (R) - Raw, (S) - Shellfish, (SE) - Sesame, (SO) - Soybean, (SU) - Sulphites, (V) - Vegetarian,  Responsibly Sourced.

Consumption of raw or undercooked meats, seafood or poultry products such as eggs may increase your risk of foodborne illness. Please notify your server if you have any known food allergies or intolerances. Our food is prepared in an environment where other allergen ingredients are handled.

All prices are in UAE Dirhams and inclusive of 7% Municipality fees and 10% Service charge and 5% VAT



## Berytus Menu

340 per person  
(2 persons & above)

### Cold Mezzeh (D, N, F, G, SE, SU, MU)

Mixed pickles / Hummus / Moutabal / Tabouleh / Fattoush / Shanklish salad  
Labneh with Basil / Fish tajine / Mouhamarah / Eggplant Mossakaa

### Hot Mezzeh (D, G, N, MU, SE)

Cheese sambousek / Baked spinach fatayer / Meat sambousek / Lamb kebbeh  
Potato harrah / Eggplant Fatteh

### Main Course(D, G, F, E, MU, SE)

Lamb brochette  
Shish taouk  
Lamb kofta  
Lamb chops  
Grilled sea bream

### Dessert (D, G, N, SE, MU, SO)

Selection of sweets  
Seasonal fruits

---

## Ayamna Set Menu

480 per person  
(4 persons & above)

### Cold Mezzeh (D, N, F, G, SE, SU, MU)

Vegetable platter / Mixed pickles / Hummus / Moutabal / Tabouleh / Fattoush  
Shanklish salad / Labneh with basil / Fish tajine / Vegetarian stuffed vine leaves  
Fresh artichoke / Mouhamara / Mousakaa / Bourgol bel banadorah

### Hot Mezzeh (D, G, N, S, SU, SE, MU)


Meat sambousek / Lamb kebbeh / Cheese sambousek / Baked spinach fatayer  
Lamb makanek / Shrimp Provencal / Potato harrah

### Main Course (D, G, S, E, SE, MU, F)

Lamb brochette / Shish taouk / Lamb kofta / Lamb chops<sup>1/</sup> Arayes  
Grilled prawns / Citrus Salmon

### Dessert (D, G, N, SE, MU, SO)

Selection of sweets

 Chef's special

Dishes indicated with (A) - Alcohol, (C) - Celery, (D) - Dairy, (E) - Egg, (F) - Fish, (G) - Gluten, (L) - Lupin, (MU) - Mustard, (N) - Nuts, (R) - Raw, (S) - Shellfish, (SE) - Sesame, (SO) - Soybean, (SU) - Sulphites, (V) - Vegetarian, (☑) Responsibly Sourced.

Consumption of raw or undercooked meats, seafood or poultry products such as eggs may increase your risk of foodborne illness.  
Please notify your server if you have any known food allergies or intolerances. Our food is prepared in an environment where other allergen ingredients are handled.

All prices are in UAE Dirhams and inclusive of 7% Municipality fees and 10% Service charge and 5% VAT

## لائحة طعام بيروت

٣٤٠ د.أ. للشخص الواحد  
(شخصين وما فوق)

المقبلات الباردة (غ، س، مك، أ، خ، كبر، سمسم)

كبيس مشكل / حمص / متبل / تبولة / فتوش  
شكليش / لبنة بالحبق / سمك طاجن / محمرة / مسقعة بنتجان

المقبلات الساخنة (غ، مك، أ، خ، سمسم)

سمبوسك جبنة / فطائر سبانخ / سمبوسك لحمة / كبة اقراص / بطاطا حرة / فتة الباذنجان

الطبق الرئيسي (غ، أ، س، خ، ب، سمسم)

لحم شقف مشوي  
شيش طاووق  
كفتة غنم  
ريش غنم  
سمك سيبريم

الحلويات (غ، خ، ص، مك، أ، سمسم)

تشكيلة حلويات  
و فواكه موسمية

## لائحة طعام إيماننا

٤٨٠ د.أ. للشخص الواحد  
(أربع أشخاص وما فوق)

المقبلات الباردة (غ، خ، مك، أ، سمسم، س، ص)

جاط خضرة / كبيس مشكل / حمص / متبل / تبولة / فتوش / شكليش / لبنة بالحبق / سمك طاجن  
ورق عنب / ارضي شوي / محمرة / مسقعة / برغل بالبندورة

المقبلات الساخنة (غ، مك، أ، مح، كبر، خ، سمسم)

سمبوسك لحمة / كبة اقراص / سمبوسك جبنة / فطائر سبانخ / مقانق غنم / جمبري بروفينسال /  
بطاطا حرة

الطبق الرئيسي (س، غ، أ، مك، خ، مح، سمسم)

لحم شقف مشوي / شيش طاووق / كفتة غنم / كستاليتا غنم / عرايس  
روبيان مشوي / سلمون بالحمضيات

الحلويات (غ، خ، ص، مك، أ، سمسم)

تشكيلة حلويات  
و فواكه موسمية


طبق الشيف المميز


يحتوي على: (مك) مكسرات، (مح) غار البحر، (أ) مشتقات الألبان، (غ) غلوتين | مناسب للأشخاص: (ن) النباتيين، (كج) كحول، سمسم، (كبر) كبريتات، (ني) نبي، (س) سمك، (ت) ترم

س، (ص) صويا، (ك) كرفس: (خ) خردل: (ب) بيض | مستخدم من مصادر محلية وعضوية |

استهلاك اللحوم أو المأكولات البحرية أو منتجات الدواجن النية أو غير المطبوخة جيداً مثل البيض قد يزيد من خطر الإصابة بأمراض منتقلة عن طريق الغذاء. يُرجى إبلاغ النادل إذا كان لديك أي حساسية غذائية أو عدم تحمل معروفة. يتم إعداد طعامنا في بيئة يتم فيها التعامل مع مكونات مسببة للحساسية أخرى.


كافة الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل نسبة 7 بالمئة من رسوم البلدية، و10 بالمئة من رسم الخدمة و5 بالمئة من الضريبة على القيمة المضافة حيثما تنطبق.


رز بالحليب بروليه (مك، أ، غ، ن، ص)   
حليب كامل الدسم، ماء ورد، فانيليا، بوظة من اختيار الشيف ٦٠


حلوى التمر (مك، غ، أ، ب، ن، ص)   
تمر، صلصة الكراميل بالبرتقال تقدم مع بوظة الفانيليا ٦٠

مهلبية بالمشمش (مك، أ، غ، ن)  
مهلبية برحيق المشمش، كريمة الفستق، و اللوز ٦٠

فواكه طازجة مشكلة (ن)  
تشكيلة من الفواكه الموسمية الطازجة ٨٠

كنافة كباب مشوي على الفحم (مك، غ، ن، أ، ص)   
عجينة الكنافة محشية بالجبنه الحلوة و بوظة الفانيليا و تزين بالفستق الحلبي و القطر ٩٥

كعكة الليمون والفستق (غ، مك، أ، ن، سمس)   
بقلاوة، فستق، كريم الليمون ٦٠

أم علي (مك، غ، أ، ن)   
رفائق الخبز، حليب، سكر، كريما طازجة، زبيب، برش جوز الهند، لوز وفستق حلبي ٥٨

حلاوة الجبنه (مك، غ، أ، ن)  
عجينة حلاوة الجبنه محشية بقشطة الحليب الطازجة تزين بالفستق الحلبي، القطر وزهر الليمون ٦٠

بقلاوة (مك، غ، أ، ن)  
تشكيلة من البقلاوة اللبنانية المميزة ٦٥

#### سوريه وبوظة خاصة

سوريه الحامض، الفراولة (غ، ب، ا، مك، ص) ٤٨  
بوظة البقلاوة (غ، ب، ا، مك، ص) ٤٨  
بوظة بنكهة الشوكلاتة / الفراولة / الفانيليا (غ، ب، ا، مك، ص) ٤٨

#### قائمة الطعام المستدامة

مشروع اثلنتس اطلس هو التزامنا بتقليل تأثيرنا على البيئة ودعم المجتمعات المحلية. نحن نعمل مع المزارعين والشركاء المحليين لتقديم الأطباق التي تحتوي على المنتجات العضوية والمعتمدة المستدامة عبر مجموعة من الفواكه والخضروات والمأكولات البحرية واللحوم. ابحث عن شعار مشروع اثلنتس اطلس حيث يسלט المكون الرئيسي الضوء على وجبة صديقة للكوكب.

#### طبق الشيف المميز

يحتوي على: (مك) مكسرات، (مح) غمار البحر، (أ) مشتقات الألبان، (غ) غلوتين | مناسب لأشخاص: (ن) النباتيين، (ك) كحول، سمس، (كبر) كبريتات، (ني) نبي، (س) سمك، (ت) ترم

س، (ص) صويا، (ك) كرفس: (خ) خردل: (ب) بيض |  مستخدم من مصادر محلية وعضوية |

استهلاك اللحوم أو المأكولات البحرية أو منتجات الدواجن النية أو غير المطبوخة جيداً مثل البيض قد يزيد من خطر الإصابة بأمراض منقولة عن طريق الغذاء. يُرجى إبلاغ النادل إذا كان لديك أي حساسية غذائية أو عدم تحمل معروفة. يتم إعداد طعامنا في بيئة يتم فيها التعامل مع مكونات مسببة للحساسية أخرى.

كافة الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل نسبة 7 بالمئة من رسوم البلدية، و10 بالمئة من رسم الخدمة و5 بالمئة من الضريبة على القيمة المضافة حيثما تنطبق.

## مشاوي على الفحم

كستليته غنم (غ، سمسم، خ)  
كستليته غنم متبل بزيت الزيتون وخلطة بهارات لبنانية ١٩٥


روبيان كبير مشوي (مح، غ، سمسم، خ)  
روبيان متبل بالثوم، الكمون والحامض ٢٥٠

مشوي مشكل (غ، أ، ب، سمسم، خ)  
شقف غنم، كفتة، شيش طاووق، عرايس وكستاليتة ٢٠٥


عرايس (غ، أ، سمسم، خ)  
خبز لبناني محشي بلحمة الغنم المفرومة ناعمة، البندورة والثوم ٩٥

طبق ثمار البحر المشوي (س، خ، مح، غ، ب، سمسم)   
كركند كندي مشوي على الفحم، روبيان، فيليه سلمون فيليه سيبريم، كاليماي، خضار متوسطة مشوية على الفحم، صلصة شرقية، وأرز  
بالزعفران ٤٦٥

كفتة غنم (غ، سمسم، خ)  
لحمة غنم مفرومة ناعمة، بصل وبقدونس متبلة بهارات لبنانية ١٣٠

لحم واجيو مشوي (غ، سمسم، خ)   
لحم واجيو بزيت الزيتون ومزيج توابل لبنانية ٢٨٠

فروج صغير مسح مشوي (غ، كبر، خ، سمسم)  
فروج صغير كامل بدون عظم متبل بالثوم والحامض ١٦٠

شيش طاووق (غ، أ، ب، سمسم، خ)   
قطع صدر الدجاج المتبل بالحامض، الثوم وبهارات لبنانية ١٣٠

لحمة شقف (غ، سمسم، خ)  
قطع لحم الغنم متبل بزيت الزيتون وخلطة بهارات لبنانية ١٦٥

كباب نباتي (ن، غ، سمسم، خ، ص)  
كباب نباتي مع البصل والبقدونس وصلصة الطماطم ١٣٠

جميع اطباق المشويات تقدم مع خبز البيواز والخضار المشوية

## اطباق اضافية

## صلصات

صلصة ثوم (ب)  
حامض بالنعناع  
صلصة الهريسة  
طحينة صلصة (سمسم)

رز بالزعفران ٤٥ / رز أبيض (ن) ٤٠  
بطاطا مهروسة على الطريقة اللبنانية (غ، سمسم، ن، خ) ٤٠  
بطاطا مقلية ٤٠  
خضار سوتيه بالزبدة والزعترا (ا، غ، سمسم، خ) ٤٠


## طبق الشيف المميز


يحتوي على: (مك) مكبرات، (مح) ثمار البحر، (أ) مشتقات الألبان، (غ) غلوتين | مناسب لأشخاص: (ن) النباتيين، (كج) كحول، سمسم، (كبر) كبريتات، (ني) نبي، (س) سمك، (ت) ترمس،


(ص) صويا، (ك) كرفس: (خ) خردل: (ب) بيض |  مستقدم من مصادر محلية وعضوية |


استهلاك اللحوم أو المأكولات البحرية أو منتجات الدواجن النية أو غير المطبوخة جيداً مثل البيض قد يزيد من خطر الإصابة بأمراض منقولة عن طريق الغذاء. يُرجى إبلاغ النادل إذا كان لديك أي حساسية غذائية أو عدم تحمل معروفة. يتم إعداد طعامنا في بيئة يتم فيها التعامل مع مكونات مسببة للحساسية أخرى.


كافة الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل نسبة 7 بالمئة من رسوم البلدية، و10 بالمئة من رسم الخدمة و5 بالمئة من الضريبة على القيمة المضافة حيثما تنطبق.


فروج صغير محشي (مك، أ، غ، سمسم، خ)   
فروج صغير محمص في الفرن محشو بالأرز الشرقي، يقدم مع صلصة متبلّة بالتوابل، المكسرات والزبادي بالنعناع ١٥٥

سمك السبريم المشوي (غ، أ، س، سمسم، خ)   
سمك سيبريم المشوي في المقلّة، يُقدّم مع ريزوتو الفريكة وهرسة البازلاء الخضراء بالنعناع ١٩٥

موزات غنم مع بطاطا مهروسة (غ، سمسم، خ)   
موزات غنم مطبوخ ببطء، يُقدّم مع بطاطا مهروسة ومرق لحم البقر ١٩٠

كركد كامل مشوي مع الزعفران (مح، غ، أ، سمسم، خ)   
كركد كندي طازج، صلصة زعفران بالزعر، و جبنة عكاوي ٣٦٥

سلمون بالحمضيات اللبنانية (سمسم، س، غ، خ)   
سلمون متبلّ ومشوي مع صلصة الطحينية بالحمضيات الثلاثة ١٩٥

كبة مبرومة (أ، مك، غ، خ، سمسم)   
عجينة الكبة المبرومة محشية بلحم غنم مفروم ناعم، بصل، صنوبر محمص وبهارات عريية مشوية بالفرن، تقدم مع اللبن ١٠٥

يخنة خضار لبنانية (ن، مك، غ، سمسم، خ)  
خضروات طازجة مطبوخة ببطء مع البصل، والثوم، والكزبرة في مرق طماطم لذيذ ١١٥

ريسوتو (ن، غ، أ، سمسم، خ)  
قمح أخضر مدخن مشوي مطبوخ مع البصل، الجزر، الكوسا، الزعر الطازج وكريمة طازجة ١١٥

## طبق الشيف المميز

يحتوي على: (مك) مكسرات، (مح) ثمار البحر، (أ) مشتقات الألبان، (غ) غلوتين | مناسب لأشخاص: (ن) النباتيين، (كح) كحول، سمسم، (كبر) كبريتات، (ني) نبي، (س) سمك، (ت) ترمس،

(ص) صويا، (ك) كرفس، (خ) خردل: (ب) بيض |  مستقدم من مصادر محلية وعضوية |

استهلاك اللحوم أو المأكولات البحرية أو منتجات الدواجن التبة أو غير المطبوخة جيداً مثل البيض قد يزيد من خطر الإصابة بأمراض منقولة عن طريق الغذاء. يُرجى إبلاغ النادل إذا كان لديك أي حساسية غذائية أو عدم تحمل معروفة. يتم إعداد طعامنا في بيئة يتم فيها التعامل مع مكونات مسببة للحساسية أخرى.

كافة الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل نسبة 7 بالمئة من رسوم البلدية، و10 بالمئة من رسم الخدمة و5 بالمئة من الضريبة على القيمة المضافة حيثما تنطبق.

## المقبلات الساخنة

معجنات مشكلة (مك، غ، أ)  
تشكيلة من رقاقت الجبنة، سمبوسك اللحم، فطائر السبانخ والكبة المقلية ٦٠

فتة الباذنجان (مك، غ، أ، خ، سمسم)  
زبادي، باذنجان مشوي، خبز محمص مع الزعتر، والصنوبر ٥٨

جوانح دجاج (غ، أ، خ، سمسم)  
جوانح دجاج مقلية بالثوم، الكزبرة وعصير الحامض ٦٠

روبيان بالكثافة (مح، غ، ب، كبر، خ، سمسم)  
روبيان متبل بالزعتر، الزعفران والثوم ملفوف بعجينة الكثافة يقدم مقلي مع صلصة التارتار ١٢٠

سمبوسك بالجبنة (ن، غ، أ)  
عجينة السمبوسك محشية بجبنة العكاوي والبقدونس الناعم ٥٣

رقاقات بالجبنة (ن، غ، أ)  
عجينة الرقاقت محشية بخليط من جبنة العكاوي والموزاريلا والبقدونس الناعم ٥٣

روبيان بروفنسال (مح، أ، سمسم، خ، غ)  
روبيان مطفي بالكزبرة و الثوم والقليل من عصير الحامض ١٠٥

كبة مقلية (مك، غ، سمسم، خ)  
اقراص من عجينة اللحم والبرغل محشية باللحم المفروم ناعمة، البصل، الصنوبر والبهارات العربية ٥٧

حمص بيروتي بلحم واجيو (مك، سمسم، غ، خ)  
حمص مهروس مع طحينة، لحم واجيو مقلي مقطّع، وصنوبر محمص ٩٠

حلوم مشوي (ن، أ)  
قطع الحلوم المشوية تغطى بمزيج من قطع البندورة، الزيتون والريحان الطازج ٦٠

أخطبوط حار مع حمص اللوز (مح، سمسم، مك، أ، خ)  
أخطبوط متبل يُقدم مع الحامض المخلل، والزيتون، والصلصة ١٣٥

بطاطا حرة (ن، غ، سمسم، خ)  
بطاطا مقطعة سوتيه بالكزبرة، الثوم، الحر الاحمر وعصير الحامض ٥٧

مقائن غنم (مك، كبر، غ، سمسم، خ)  
مقائن غنم سوتية مع دبس الرمان ٦٠

فلافل (ن، سمسم، خ، غ)  
عجينة الفلافل المكونة من الفول، الحمص، البصل، الثوم، الكزبرة والكمون تقدم مع صلصة الطحينة ٥٥

سمبوسك باللحم (مك، غ، أ)  
عجينة السمبوسك محشية بلحم الغنم المفروم ناعما والصنوبر ٥٥

حمص باللحمة (مك، سمسم، غ، خ)  
حمص بالطحينة مغطى بقطع صغيرة سوتيه من لحم الغنم يزين بالصنوبر المحمص ٦٠

فطائر سبانخ (مك، غ، ن، سمسم، خ)  
عجينة الفطائر اللبنانية المخبوزة محشية بخليط من السبانخ، البصل، الصنوبر والسماق ٥٠

## طبق الشيف المميز

يحتوي على: (مك) مكسرات، (مح) ثمار البحر، (أ) مشتقات الألبان، (غ) غلوتين | مناسب لأشخاص: (ن) النباتيين، (كج) كحول، سمسم، (كبر) كبريتات، (ني) نبي، (س) سمك، (ت) ترمس،

(ص) صويا، (ك) كرفس: (خ) خردل: (ب) بيض | (ص) مستخدم من مصادر محلية وعضوية |

استهلاك اللحوم أو المأكولات البحرية أو منتجات الدواجن النيئة أو غير المطبوخة جيداً مثل البيض قد يزيد من خطر الإصابة بأمراض منقولة عن طريق الغذاء. يُرجى إبلاغ النادل إذا كان لديك أي حساسية غذائية أو عدم تحمل معروفة. يتم إعداد طعامنا في بيئة يتم فيها التعامل مع مكونات مسببة للحساسية أخرى.

كافة الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل نسبة 7 بالمئة من رسوم البلدية، و10 بالمئة من رسم الخدمة و5 بالمئة من الضريبة على القيمة المضافة حيثما تنطبق.

## المقبلات الباردة

أرضي شوكي (ن)

أرضي شوكي طازج متبل بصلصة الثوم والحامض وزيت الزيتون ٦٠

لبنة مع الحبق (غ، مك، ن، أ)

لبنة لبنانية، حبق، رمان والفسق ٥٥

حمص (سمسم، ن)

مزيج من الحمص، الطحينة وعصير الحامض الطازج ٥٢

بابا غنوج (ن)

باذنجان مشوي، بندورة، بصل اسباني، فلفل حلو، ثوم، بققدونس وحامض ٤٩

متبل (ن، أ، سمسم)

مزيج من الباذنجان المشوي، الطحينة وعصير الحامض الطازج ٤٩

ورق عنب (ن، خ، سمسم، غ)

ورق عنب محشي بالارز، البندورة، البقدونس، البهارات العربية وزيت الزيتون ٥٥

مسقعة (ن، غ، سمسم، خ)

باذنجان مطبوخ بالبندورة، الفلفل الحلو، البصل، الثوم والحمص ٤٩

جاط خضرة (ن)

تشكيلة من الخضروات الموسمية الطازجة ٤٩

كبيس لبناني مشكل (ن، كبر)

تشكيل من كبيس الخضار والزيتون اللبناني ٤٠

محمرة (ن، مك، غ، سمسم، خ)

معجون الحر العربي، جوز، فستق حليبي و زيت الزيتون ٥٢

شكليش (ن، أ)

جبنة العكاوي و الفيتا المتبلة، تقدم مع البندورة، الفلفل الحلو، البصل والبققدونس ٥٠

سبانخ بالزيت (ن)

سبانخ سوتيه بزيت الزيتون، الثوم، الفلفل الحلو الاحمر ويزين بالبصل المقرمش ٥٠

سمك طاجن لبناني (مك، مح، غ، س، خ)

فيليه سيباس مشوية، طحينة، فلفل حلو، بندورة، بصل، ثوم، صنوبر محمص وزيت زيتون ٦٠

برغل بالبندورة (ن، غ، سمسم، خ)

برغل، بندورة، بصل، فلفل حلو وفلفل احمر حار ٤٨

كبة نية (مك، غ، نبي، سمسم، خ)

لحمة عجل، برغل، نعناع طازج، بصل، فلفل احمر حار وبهارات عربية تزين بالصنوبر، الجوز وزيت الزيتون ٧٥

طبق الشيف المميز

يحتوي على: (مك) مكسرات، (مح) فمار البحر، (أ) مشتقات الألبان، (غ) غلوتين | مناسب لأشخاص: (ن) النباتيين، (كح) كحول، سمسم، (كبر) كبريتات، (في) نبي، (س) سمك، (ت) ترم

س، (ص) صويا، (ك) كرفس: (غ) خردل: (ب) بيض | (ش) مستقدم من مصادر محلية وعضوية |

استهلاك اللحوم أو المأكولات البحرية أو منتجات الدواجن النيئة أو غير المطبوخة جيداً مثل البيض قد يزيد من خطر الإصابة بأمراض منقولة عن طريق الغذاء. يُرجى إبلاغ النادل إذا كان لديك أي حساسية غذائية أو عدم تحمل معروفة. يتم إعداد طعامنا في بيئة يتم فيها التعامل مع مكونات مسببة للحساسية أخرى.


كافة الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل نسبة 7 بالمئة من رسوم البلدية، و10 بالمئة من رسم الخدمة و5 بالمئة من الضريبة على القيمة المضافة حيثما تنطبق.

الشوربات


شوربة الدجاج (غ، ك)  
مرق الدجاج، الشعيرية الذهبية، مكعبات الدجاج والخضروات ٤٨

شوربة العدس (غ، ا، ن، ك، خ، سمسم)  
عدس مطبوخ مع البصل والثوم تقدم مع خبز محمص وقطع الحامض ٤٨

السلطات

سلطة مزيج نكهات جبل لبنان (ن، غ، ا، مك، خ، سمسم)   
موس جبن الماعز الكريمي يقدم على طبقة من البستو وأجزاء من الاجاص بنكهة القرفة ٥٩

جرجير وزعتر بالشمندر (ن، مك، ا، كبر، خ، سمسم، غ)  
جرجير، زعتر، قطع الشمندر ، بندورة، جوز، جينة الحلومي متبلة بصلصة خل التفاح وزيت الزيتون ٥٥

فتوش (ن، غ، كبر، خ، سمسم)   
خس، بندورة، خيار، فجل، فلفل حلو، نعناع، بقدونس، بصل، خبز محمص وسماق ، خل التفاح ، دبس الرمان وزيت الزيتون  
٥٨

تبولة (ن، غ)  
بقدونس مفروم ناعم، نعناع، بندورة، بصل ابيض وبرغل متبلة بعصير الحامض الطازج وزيت الزيتون ٥٥

طبق الشيف المميز 

يحتوي على: (مك) مكسرات، (مح) فمار البحر، (أ) مشتقات الألبان، (غ) غلوتين | مناسب لأشخاص: (ن) النباتيين، (كح) كحول، سمسم،(كبر)كبريتات ، (ني) نبي، (س)سمك، (ت) ترم

س، (ص) صويا،(ك) كرفس: (خ) خردل: (ب) بيض |  مستقدم من مصادر محلية وعضوية |

استهلاك اللحوم أو المأكولات البحرية أو منتجات الدواجن النيئة أو غير المطبوخة جيداً مثل البيض قد يزيد من خطر الإصابة بأمراض منقولة عن طريق الغذاء. يُرجى إبلاغ النادل إذا كان لديك أي حساسية غذائية أو عدم تحمل معروفة. يتم إعداد طعامنا في بيئة يتم فيها التعامل مع مكونات مسببة للحساسية أخرى.

كافة الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل نسبة 7 بالمئة من رسوم البلدية، و10 بالمئة من رسم الخدمة و5 بالمئة من الضريبة على القيمة المضافة حيثما تنطبق.

أَيامنا

AYAMNA

LEBANESE RESTAURANT