



ALHADHEERAH MENU

قائمة طعام مطعم الحضيرة

**DELUXE SELECTION OF COLD ARABIC MEZZAH FROM THE FOLLOWING
SERVED ON THE TABLE WITH A SELECTION OF FRESHLY BAKED BREADS**

تشكيلة مختارة من المقبلات الباردة تقدم على الطاولة مع الخبز الطازج

Hummus - Chickpeas ground with tahina paste flavored with olive oil

سلطة الحمص - حمص مطهو مطحون مع الطحينة وزيت الزيتون

Tabouleh - Salad of freshly chopped flat leave parsley tossed with cracked wheat and tomatoes

سلطة التبولة - بقدونس مفروم مع الطماطم والبصل والبرغل مع صلصلة دبس الرومان والليمون وزيت الزيتون

Mutable - Char-grilled eggplants blended with tahina paste and garlic

سلطة المتبل - الباذنجان المشوى الممزوج مع الطحينة والثوم

Fattoush - Lettuce, tomato and onion flavored with sumac topped with fried pita bread croutons

سلطة الفتوش - خس مع الطماطم والخيار والبصل والنعناع والسماق مع صلصلة الثوم وعصير الليمون وزيت الزيتون

Rocca salad - Salad of rocca leaves with sumac and sliced onions

سلطة الجرجير - اوراق الجرجير مع البصل والسماق

Moukhalalaat - Arabic mixed pickles

المخللات - تشكيلة من المخللات العربية

Jabneh bil za'atar - Sliced Arabic cheese with fresh za'atar

سلطة الجبنة مع الزعتر - شرائح جبنة عربية مع الزعتر

Labneh - Labneh with mint

سلطة لبننة - سلطة لبننة مع النعناع

Cucumber yoghurt - روب مع الخيار



SELECTION OF HOT MEZZAH FROM THE BUFFET

تشكيلة من المقبلات الساخن تقدم على البوفية

Kebbeh - Traditional fried meat and crushed wheat balls filled with minced meat and spices

كبة - كرات من اللحم الضأن المفروم مع البرغل والتوابل

Spinach fattayer - Light pastry filled with spinach flavoured with sumac and onion

فطائر السبانخ - معجنات محشوة بالسبانخ والبصل والسماق

Meat Sambousak - Light pastry filled with minced lamb and pine seeds

سمبوسة لحم - معجنات محشوة باللحم الضأن المفروم وبذور الصنوبر

Cheese Sambousak - Light pastry filled with Arabic cheese and parsley

سمبوسك جبن - معجنات محشوة بالجبن العربى والبقدونس

Falafel - Deep fried chick pea dumplings with tahina sauce

فلافل - حبوب الفول مطحونة مع البصل والثوم والكراث والشبت والكزبرة مقلية فى الزيت

Chicken liver - Chicken liver sautéed with garlic, chilli and lime

كبد دجاج - كبد دجاج مطبوخة مع الثوم والفلفل والليمون

SELECTION OF MAIN COURSES FROM THE LIVE COOKING STATIONS

تشكيلة من المأكولات الساخنة المتنوعة المطبوخة حسب اختياركم

Assorted Iranian and Arabic kebabs

تشكيلة من اللحوم المشوية على الطريقة الايرانية

Kebab au robe - Iranian lamb kebabs marinated with yoghurt, onion and black pepper

كباب او روب - لحم ضأن منقوع بالروب ومتبل بالبصل والفلفل الاسود

Kofta kebab - Minced lamb leg with herbs and spices

كفتة كباب - لحم ضأن مفروم متبل بالاعشاب والتوابل



Shish Taouk - Skewered boneless chicken marinated with lime and onion

شيش طاووق - دجاج مشوي منقوع في صلصلة الليمون والبصل

Lamb chops – شرائح لحم ضان

Chicken shawarma - serve with pickles and all the condiments

شاورمة دجاج - تقدم مع المخللات والتوابل

Beef shawarma - serve with pickles and all the condiments

شاورمة لحم بقرى - تقدم مع المخللات والتوابل

Whole baby ouzi - اوزى صغير

SELECTION OF SEAFOOD - Grilled live from a display of fresh seafood

ركن الماكولات البحرية - تشكيلة من الماكولات البحرية المشوية على حسب اختياركم

SELECTION OF MEATS - From a meat display grilled live

ركن اللحوم - تشكيلة متنوعة من اللحوم مشوية على حسب اختياركم

FROM THE TRI POT STANDS - ركن الماكولات الجانبية

ارز ايرانى مع الرومان - Iranian rice with pomegranate

ارز مطهو على البخار - Steamed rice

ارز مع التوابل الهندية الحارة - Biryani

ارز عربى - Oriental rice

خضروات مطهوه على البخار - Steamed vegetables

بطاطا مطهوه بالفرن - Baked potatoes

نوع من الشوربة - One type of soup



AL HADHEERAH
DESERT RESTAURANT

DESSERTS

الحلويات

Exotic sliced fruits - شرائح من الفواكة الاستوائية -

Baklava - بقلوة -

Iranian pastries - مخبوزات ايرانية -

Umali - ام على -

Kunafa - كنافة -

Date cake - كعكة التمر -

Mohalabiya - مهلبية -

Crème caramel - كريم كراميل -

Fresh fruit salad - سلطة فواكة طازجة -

Assorted cakes - تشكيلة من الكعك -

Fine selection of tea and coffee

مجموعة مختارة من الشاي والقهوة