



## 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 leaf 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 العربي 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 -