



AMG

ESTD

2026

ART MEAT AND GRILL

فن اللحوم و المشاوي

THE ART OF MEAT. THE SOUL OF FIRE.

Restaurant Address

SHARJAH - CORNICHE STREET,
AL MAJAZ 1, OPPOSITE ABU DHABI
COMMERCIAL BANK.

PHONE

0504970551
065770551

COLD APPETIZERS

HUMMUS WITH TAHINA

Creamy chickpeas blended with tahini, lemon and olive oil.

27

حمص بالطحينة

حمص كريمي مع الطحينة والليمون وزيت الزيتون

HUMMUS BEIRUTI

Beirut-style hummus, zesty with lemon and garlic.

27

حمص بيروت

حمص على الطريقة البيروتية بنكهة الليمون والثوم

MUTABAL EGGPLANT

Smoky grilled eggplant puréed with tahini and lemon.

27

متبل باذنجان

باذنجان مشوي مهروس مع الطحينة والليمون

BEET MUTABAL

Earthy beetroot blended with tahini, garlic and lemon.

27

متبل شمندر

شمندر مهروس مع الطحينة والثوم والليمون

BABA GANOUG

Chargrilled eggplant with tomato, onion and pomegranate.

27

بابا غنوج

باذنجان مشوي مع الطماطم والبصل ودبس الرمان

MUHAMMARA

Roasted red pepper and walnut dip with gentle heat.

27

محمرة

غموس الفلفل الأحمر المشوي والجوز بحرارة خفيفة

RAW KIBBEH

Finely pounded raw meat with fine bulgur and warm spices.

49

كبة نيّة

لحم نيء مدقوق مع البرغل الناعم والبهارات

RAW HABRA

Hand-chopped lean raw meat, simply seasoned.

49

هبرة نيّة

لحم هبرة نيء مفروم يدوياً ومتبلّ ببساطة

RAW LIVER

Tender raw liver, finely chopped and seasoned.

59

سودة نيّة

كبدة نيئة طرية مفرومة ناعماً ومتبلّة

RAW KAFTA

Minced raw meat with parsley, onion and spice.

49

كفتة نيّة

لحم مفروم نيء مع البقدونس والبصل والبهارات

RAW TENDERLOIN

Delicate raw beef tenderloin, cut fine and lightly seasoned.

59

فتايل نيّة

فيليه بقري نيء مقطّع ناعماً ومتبلّ بخفة

GRAPE LEAVES (YALANGI)

Vine leaves rolled with rice and herbs, served cold.

30

بالنجي (ورق عنب)

ورق عنب محشي بالأرز والأعشاب يُقدّم بارداً



COLD APPETIZERS

MIX APPETIZERS

A generous platter of our cold mezze, made to share.

65

مقبلات مشكلة

تشكيلة سخية من مقبلاتنا الباردة للمشاركة

GARLIC

Whipped garlic cream, silky and sharp, for the grill.

10

كريم ثوم

كريمة ثوم مخفوقة ترافق المشويات

TABBOULEH

Finely chopped parsley with tomato, mint and bulgur.

30

تبولة

يقدونس مفروم ناعماً مع الطماطم والنعناع والبرغل

FATTOUSH

Crisp greens with toasted bread and sumac dressing.

30

فتوش

خضار مقرمشة مع الخبز المحمص وصلصة السماق

ARAB SOFT SALAD

Finely diced fresh vegetables in lemon and olive oil.

30

سلطة عربية ناعمة

خضار طازجة مقطعة ناعماً مع الليمون وزيت الزيتون

ROCCA SALAD

Peppery rocket leaves with a bright citrus dressing.

30

سلطة جرجير

جرجير طازج مع صلصة حمضيات منعشة

BEET SALAD

Sweet beetroot with fresh greens and a tangy dressing.

30

سلطة شمندر

شمندر حلو مع ورقيات خضراء وصلصة منعشة

GREEK SALAD

Tomato, cucumber, olives and feta with oregano.

30

سلطة يونانية

طماطم وخيار وزيتون وجبنة فيتا مع الأوريغانو

QUINOA TABBOULEH

A lighter tabbouleh made with quinoa instead of bulgur.

30

تبولة كينوا

تبولة خفيفة بالكينوا بدلاً من البرغل

QUINOA FRUIT

Quinoa with fresh fruit and a light dressing.

45

كينوا فواكه

كينوا مع فواكه طازجة وصلصة خفيفة

CHICKEN CAESAR SALAD

Grilled chicken, crisp romaine, parmesan and Caesar dressing.

40

سيزر دجاج

دجاج مشوي وخس روماني وبارميزان وصلصة سيزر

TONGUE SALAD

Tender sliced tongue with fresh vegetables.

35

سلطة لسانات

شرائح لسان طرية مع خضار طازجة وصلصة منعشة



ESTD

2026

THE ART OF MEAT.
THE SOUL OF FIRE.

ART MEAT AND GRILL
فن اللحوم و المشاوي

THE ART OF MEAT.
THE SOUL OF FIRE.

HOT APPETIZERS

LENTIL SOUP Velvety lentil soup with warm spices and lemon.	20	شوربة عدس شوربة عدس كريمية بالبهارات ولمسة ليمون
HUMMUS WITH MEAT Warm hummus topped with spiced sautéed meat.	40	حمص باللحمة حمص ساخن مع لحم مسويّ بالبهارات
HUMMUS WITH PINE Creamy hummus finished with toasted pine nuts.	40	حمص بالصنوبر حمص كريمي مزيج بالصنوبر المحمص
LIVER CHICKEN Chicken liver sautéed with garlic and lemon.	39	كبد دجاج كبد دجاج مقلية مع الثوم والليمون
SAUSAGE Spiced sausage pan-fried until golden at the edges.	39	سجق سجق متبلّ مقلي حتى يتحمّر
NAKANЕК Small sausages sautéed with garlic and lemon.	39	نقانق نقانق صغيرة مقلية مع الثوم والليمون
SPICY POTATO Crisp potato cubes with garlic, coriander and chilli.	30	بطاطا حارة مكعبات بطاطا مقرمشة مع الثوم والكزبرة والفلفل
GRILLED HALOMI Golden-seared halloumi, crisp outside and soft inside.	30	حلوم مشوي حلوم مشوي ذهبي مقرمش من الخارج وطري من الداخل
FRENCH FRIES Golden, crisp fries, salted to order.	25	بطاطا مقلية بطاطا مقلية ذهبية ومقرمشة
FRIED KIBBEH (5 PICS) Crisp bulgur shells filled with spiced meat and onion.	30	كبة مقلية قشرة برغل مقرمشة محشوة باللحم والبصل
GRILLED KIBBEH (2 PICS) Bulgur kibbeh grilled and filled with spiced meat.	30	كبة مشوية كبة برغل مشوية محشوة باللحم المتبلّ
RICE PLATE Fragrant steamed rice, a simple side to any dish.	15	صحن رز رز عطري مطهو بعناية ليرافق أطباقك
MIX SAMOSA (5 PICS) Crisp pastry parcels filled with cheese, meat and spinach.	30	سمبوسك (جبة - لحمة - سبانخ) ٥ حبات معجنات مقرمشة بحشوات الجبة واللحم والسبانخ



STEAKS

JAPANESE WAGYU A5 STRIPLOIN (250 G)

Japan's highest grade, intensely marbled and melt-in-the-mouth.

449

ستربلوين ياباني A5 (250 غ)

واغيو ياباني بأعلى درجة، غني بالتعرق ويذوب في الفم

BEEF TOMAHAWK WAGYU 7-6 (1400-1300 G)

Bone-in tomahawk with rich wagyu marbling, made for sharing.

449

توماهوك واجيو 6 - 7 (1400-1300 غ)

توماهوك بالعظم بتعرق واغيو غني، مناسب للمشاركة

RIBEYE WAGYU 7-6 (300 G)

Juicy wagyu ribeye with generous marbling and deep flavour.

259

ريب آي واجيو 6 - 7 (300 غ)

ريب آي واغيو عصيري بتعرق غني ونكهة عميقة

STRIPLOIN WAGYU +9 (300 G)

Wagyu striploin graded +9, richly marbled and buttery.

299

ستربلوين واجيو +9 (300 غ)

ستربلوين واغيو درجة + 9، غني بالتعرق وناعم كالزبدة

SHORT RIBS (500 G)

Beef short ribs cooked slowly until fall-off-the-bone tender.

149

شورت ريبس (500 غ)

ضلع بقر مطهية ببطء تنفصل عن العظم بسهولة

TENDERLION WAGYU (250 G)

Wagyu tenderloin, lean yet buttery, the softest of cuts.

279

تندرلاين واجيو 6-7 (250 غ)

فيليه واغيو قليل الدهن وطري كالزبدة

TENDERLION SOUTH AFRICA (250 G)

South African beef tenderloin, lean and delicately flavoured.

139

تندرلاين أفريقي (250 غ)

فيليه بقر من جنوب أفريقيا، قليل الدهن وطري

RIBEYE ANGUS (300 G)

Marbled Angus ribeye with a charred, savoury crust.

189

ريب آي أنغوس (300 غ)

ريب آي أنغوس مع تعرق جيد وقشرة مشوية

DRY-AGED STEAK (500 G)

Marbled Angus ribeye with a charred, savoury crust.

239

دراي إيج ستيك بقر (500 غ)

لحم بقر معتمق لنكهة أعمق وملمس طري

SMOKED LAMB CHOPS (12-6 PCS)

Tender lamb chops with a gentle smoked finish.

290/149

قفص ريش مدخن (12-6 حبه)

ريش غنم طرية بنكهة تدخين خفيفة



ESTD

2026

THE ART OF MEAT.
THE SOUL OF FIRE.

ART MEAT AND GRILL
فن اللحوم و المشاوي

THE ART OF MEAT.
THE SOUL OF FIRE.

SIGNATURE DISHES

VINE LEAVES WITH MEAT

Tender vine leaves rolled with rice and spiced meat.

69

ورق عنب مع لحمه

ورق عنب محشي بالارز واللحم المتبل

NECK WITH VEGETABLE OR RICE

Slow-cooked lamb neck, served with rice or vegetables.

149

رقبة خاروف مع رز أو خضار

رقبة خروف مطهوه ببطء مع الرز أو الخضار

LAMB SHOULDER WITH VEGETABLE OR RICE

Lamb shoulder cooked until it falls from the bone.

235

كتف خاروف مع رز أو خضار

كتف خروف طري يتفكك بسهولة مع الرز أو الخضار

BEEF BONE MARROW

Oven-roasted beef marrow bone, rich and buttery.

59

عظم بقر بالفرن

عظم بقر بنخاعه محمّر في الفرن بطعم غني

SPAGHETTI WITH STEAK

Spaghetti in a savoury sauce, topped with sliced steak.

79

سباغيتي مع ستيك

سباغيتي بصلصة غنية مع شرائح ستيك

SPAGHETTI WITH CHICKEN

Spaghetti tossed with tender pieces of chicken.

69

سباغيتي مع دجاج

سباغيتي مع قطع دجاج طرية

FIG BIRDS (GRILLED OR FRIED)

A traditional delicacy, served grilled or fried.

120

عصافير التين (مشوي أو مقلي)

طبق تقليدي فاخر، مشوي أو مقلي

VEAL SHANK

Veal shank braised until tender, rich in flavour.

275

موزة عجل

موزة عجل مطهوه ببطء بنكهة غنية وطراوة عالية

RICE WITH MEAT

Tender lamb served over seasoned rice.

79

موزة خاروف مع رز

لحم خروف طري يُقدّم على الرز المتبل

CHICKEN WITH RICE

Succulent chicken served over fragrant rice.

49

دجاج مع رز

دجاج طري على رز عطري

FAWAREG - FOOT - TONGUE (CHOOSE)

Choose your cut of slow-cooked ofal, tender and rich.

69

(اختر من) فوارغ - كوارع - لسانات

دجاج مشوي وخس روماني وبارميزان وصلصة سيزر



OVEN DISHES

SHARHAT AJEEN

Thin slices of seasoned meat baked on fresh dough.

55

شرحات على العجين

شرائح لحم متبلة على عجين طازج مخبوز

LAHM BI AJEEN (2 PIC)

Baked dough topped with spiced minced meat.

29

لحمة بالعجين ٢ حبة

عجينة مخبوزة بلحم مفروم متبلّ

MJARAMESH BI AJIEEN

Savoury meat topping baked crisp on soft dough.

45

مجرمشة على العجين

عجين مخبوز بغطاء لحم متبلّ ومقرمش

SALASIL BI AJIEEN

Seasoned meat baked on fresh dough, golden at the edges.

55

سلاسل على العجين

لحم متبلّ على عجين طازج ذهبي الأطراف

BRAIN ON AJEEN

Delicate seasoned brain baked on fresh dough.

55

نخاعات على العجين (مخ)

مخ طري متبلّ على عجين مخبوز

MEAT MAAJOKA

Baked pastry filled with spiced meat

55

معجونة لحم

معجنات مخبوزة بحشوة لحم متبلّ



SANDWISHES

STEAK SANDWISH

Sliced grilled steak with fresh toppings in warm bread.

59

ستيك ساندويش

شرائح ستيك مشوي مع إضافات طازجة في خبز ساخن

SHORT RIBS SANDWISH

Tender braised short ribs piled into warm bread.

69

شورت ريبس ساندويش

ضلوع قصيرة طرية في خبز دافئ

WAGYU MEAT BURGER

Juicy wagyu patty with melted cheese in a toasted bun.

59

برغر لحم واجيو

باذنجان مشوي مهروس مع الطحينة والليمون

CHICKEN BURGER

Seasoned chicken fillet, greens and sauce in a soft bun.

39

برغر دجاج

فيليه دجاج متبل مع خضار وصلصة في خبز طري

MEAT TIKKA SANDWISH

Marinated grilled meat cubes in warm bread.

39

تكا لحم ساندويش

مكعبات لحم متبل مشوية في خبز ساخن

KEBAB SANDWISH

Juicy grilled kebab with onion and parsley in warm bread.

35

كباب ساندويش

كباب مشوي مع البصل والبقدونس في خبز ساخن

SHISH TAWOUK SANDWICH

Marinated grilled chicken with garlic sauce in warm bread

33

شيش طاووق ساندويش

دجاج متبل مشوي مع ثومية في خبز ساخن



ART MEAT CLAY POT

TESTICLES OF SHEEP POTTERY

Lamb testicles slow-cooked in a clay pot with spices.

69

بيض غنم

بيض غنم مطهو ببطء في فخارة مع البهارات

SHEEP'S BRAIN POTTERY

Delicate sheep brain baked in clay with garlic and spice.

69

مخ غنم (نخاعات)

مخ غنم طري مطهو في الفخار مع الثوم والبهارات

LIVER SHEEP POTTERY

Delicate sheep brain baked in clay with garlic and spice.

55

كبدة غنم

كبدة غنم طرية مطهوه في الفخار مع البصل

MEAT & VEG. POTTERY

Delicate sheep brain baked in clay with garlic and spice.

59

لحمة مع خضار

لحم وخضار مطهوان ببطء في فخارة بنكهة غنية

ART MEAT POTTERY

Our house clay pot, slow-cooked and full of flavour.

79

فخارة فن اللحوم

فخارة المطعم المميزة، مطهوه ببطء وغنية بالنكهة

KUFTA OVEN (TAHINIA OR TOMATO)

Baked kufta tray finished with tahini or tomato sauce.

55

لحمة بالصينية (طماطم - طحينية)

صينية كفتة مخبوزة مع صلصة الطحينة أو الطماطم

KEBAB EGGPLANT POTTERY

Kebab baked with soft eggplant in a clay pot.

55

كباب بالباذنجان

كباب مع باذنجان طري مطهو في الفخار

KUBBA ON SKEWER POTTERY

Skewered kibbeh baked in a clay pot with sauce.

55

كبة على السيخ

كبة على السيخ مطهوه في فخارة مع الصلصة

FATTAH (FWAREG, FOOT OR TONGUE)

Crisp bread, rice and yoghurt sauce topped with your choice.

59

فتة (كوارع - لسانات - فوارغ)

خبز مقرمش ورز ولبن مع اختيارك من الأصناف

FATTAH LAMB SHANK

Crisp bread and yoghurt topped with tender lamb shank.

59

فتة لحمة موزات

خبز مقرمش ولبن مع موزة خروف طرية

FATTAH CHICKEN

Crisp bread, rice and yoghurt sauce topped with chicken.

45

فتة دجاج

خبز مقرمش ورز ولبن مع قطع الدجاج



ESTD

2026

THE ART OF MEAT.
THE SOUL OF FIRE.

ART MEAT AND GRILL
فن اللحوم و المشاوي

THE ART OF MEAT.
THE SOUL OF FIRE.

GRILL MEALS

MIXED MEAT AND CHICKEN

Grilled meat and chicken skewers on one plate.

59

مشكل لحم ودجاج

أسيخ لحم ودجاج مشوية في طبق واحد

MIXED MEAT

Assorted cuts of grilled meat, made for meat lovers.

65

مشكل لحم

تشكيلة من اللحوم المشوية لعشاق اللحم

MEAT TIKKA

Marinated meat cubes grilled to a juicy finish.

69

شقف تكا لحم

مكعبات لحم متبلّة مشوية وعصيرية

LAMB CHOPS (4 PCS)

Marinated lamb chops, grilled tender and juicy.

75

ريش (٤ حبات)

ريش غنم متبلّة ومشوية، طرية وعصيرية

MEAT KEBAB MEAL

Minced meat kebab grilled on skewers, served with sides.

59

وجبة كباب لحم

كباب لحم مفروم مشوي على السبخ مع المقبلات

EGGPLANT KEBAB

Grilled kebab served with tender eggplant.

65

كباب باذنجان

كباب مشوي يُقدّم مع الباذنجان الطري

KEBAB WITH CHEESE

Juicy grilled kebab with melted cheese.

65

كباب مع الجبنة

كباب مشوي عصيري مع جبنة ذائبة

ARAYES MEAT

Crisp grilled bread stuffed with spiced meat.

52

عرايس لحم

خبز مقرمش مشوي محشو بلحم متبلّ



GRILL MEALS

LAMB STEAK

Tender lamb steak grilled with warm spices.

75

ستيك خاروف

ستيك خاروف طري مشوي مع البهارات

KEBAB NAIMI

Kebab made from naimi lamb, rich and tender.

65

كباب نعيمة

كباب من لحم الغنم النعيمة، غني وطري

ARAYES MEAT WITH CHEESE

Grilled bread stuffed with meat and melted cheese.

55

عرايس لحم مع جبنة

خبز مشوي محشو باللحم والجبنة الذائبة

SHEEP LIVER

Tender lamb liver grilled with onion and spice.

55

كبدة غنم

كبدة غنم طرية مشوية مع البصل والبهارات

SHISH TAWOOK

Marinated chicken cubes grilled with garlic sauce.

55

شيش طاووق

مكعبات دجاج متبلّة مشوية مع الثومية

CHICKEN WINGS

Marinated chicken wings grilled until golden.

39

جوانج دجاج

أجنحة دجاج متبلّة مشوية حتى تحمّر

GRILLED CHICKEN

Marinated grilled chicken breast, juicy and tender.

45

صدر دجاج

صدر دجاج متبلّ مشوي، عصيري وطري

HALF GRILLED CHICKEN

Half a chicken, marinated and grilled over charcoal.

45

نصف دجاج على الفحم

نصف دجاجة متبلّة ومشوية على الفحم



GRILLS BY KILO

MIX MEAT AND CHICKEN

A kilo of grilled meat and chicken, made for sharing.

170

كيلو مشكل لحم ودجاج

كيلو من اللحم والدجاج المشوي للمشاركة

MIX GRILL MEAT

A kilo of assorted grilled meats for the whole table.

195

كيلو مشكل لحم

كيلو من اللحوم المشكولة المشوية للمائدة

MEAT KEBAB

A kilo of juicy grilled meat kebab.

185

كيلو كباب لحم

كيلو من كباب اللحم المشوي العصيري

LAMB CHOPS

A kilo of marinated lamb chops, grilled.

225

كيلو ريش

كيلو من ريش الغنم المتبل والمشوية

MEAT TIKKA

A kilo of marinated meat cubes, grilled juicy.

210

كيلو شقف لحم تكا

كيلو من مكعبات اللحم المتبلّة المشوية

ARAYES MEAT

A kilo of crisp grilled bread stuffed with spiced meat.

160

كيلو عرايس لحم

كيلو من العرايس المشوية المحشوة بلحم متبلّ

SHISH TAWOOK

A kilo of marinated chicken skewers, grilled.

145

كيلو شيش طاووق

كيلو من أسياخ الدجاج المتبلّة والمشوية



THE ART OF MEAT.
THE SOUL OF FIRE.

ART MEAT AND GRILL
فن اللحوم و المشاوي

THE ART OF MEAT.
THE SOUL OF FIRE.



QUZI

NAEIMI LAMB WITH RICE

A whole naeimi lamb on rice, a centrepiece for large gatherings

2400

خاروف نعيمي مع رز
خروف نعيمي كافل على الرز لمناسبات الولايم

AUSTRALIAN LAMB WITH RICE

A whole Australian lamb served on rice for the table.

1700

خاروف استرالي مع رز
خروف استرالي كامل يقدم على الرز

WHOLE GOAT WITH RICE

A whole goat, slow-cooked and served on rice.

1200

ذبيحة ماعز مع رز
ذبيحة ماعز كاملة مطهوه ببطء على الرز

HALF NAEIMI LAMB

Half a naeimi lamb with rice, for a smaller gathering.

1400

نصف خاروف نعيمي
نصف خروف نعيمي مع الرز لجمعة أصغر

HALF AUSTRALIAN LAMB

Half an Australian lamb served with rice.

1050

نصف خاروف استرالي
نصف خروف استرالي مع الرز

LAMB SHOULDER WITH RICE

Slow-cooked lamb shoulder on a bed of rice.

235

كتف خاروف مع رز
كتف خروف مطهو ببطء على فراش من الرز

NECK WITH RICE

Tender lamb neck served on rice.

149

رقبة خاروف مع رز
رقبة خروف طرية تقدم على الرز

RICE WITH MEAT

Tender lamb shank on seasoned rice.

79

موزة خاروف مع رز
موزة خروف طرية على الرز المتبل



ESTD

2026

THE ART OF MEAT.
THE SOUL OF FIRE.

ART MEAT AND GRILL
فن اللحوم و المشاوي

THE ART OF MEAT.
THE SOUL OF FIRE.

BREAKFAST

BREAKFAST TRAY FOR TWO INCLUDES

Mixed Vegetables, Jam, Butter, Mshallah Cheese Olive Oil & Za'atar, Labneh, Olives, Fried Eggs, Makdous Served with Tea

49

صينية الفطور لشخصين

خضار مشكلة ومربى وزبدة وجبنة مشالة مع زيت الزيتون والزعر
ولبنة وزيتون وبيض مقلي ومكدوس. تُقدّم مع الشاي

EGGS WITH SUJUK

Eggs pan-cooked with spiced sausage.

25

بيض مع سجق

بيض مطهو مع سجق متبلّ

EGGS WITH QAWARMA

Eggs cooked with qawarma, preserved spiced meat.

35

بيض قاورما

بيض مع القاورما، لحم مطهو ومحفوظ بالبهارات

SHAKSHUKA

Eggs poached in a spiced tomato and pepper sauce.

25

شكشوكة

بيض مطهو في صلصة طماطم وفلفل متبلة

GRILLED HALLOUMI

Golden-seared halloumi, crisp outside and soft inside.

30

حلوم مشوي

حلوم مشوي ذهبي مقرمش من الخارج وطري من الداخل

HUMMUS WITH MEAT

Warm hummus topped with spiced sautéed meat.

40

حمص باللحمة

حمص ساخن مع لحم مسويّ بالبهارات

HUMMUS FATTEH WITH GHEE

Crisp bread, chickpeas and yoghurt, finished with ghee.

35

فتة حمص بالسمنة

خبز مقرمش وحمص ولبن تشكّب عليه السمنة



ESTD

2026

THE ART OF MEAT.
THE SOUL OF FIRE.

ART MEAT AND GRILL
فن اللحوم و المشاوي

THE ART OF MEAT.
THE SOUL OF FIRE.

MANAKISH AND PIZZA

CHEESE MANOUSHE

Soft baked dough topped with melted cheese.

20

منقوشة جبنة

عجينة طرية مخبوزة بالجبنه الذائبة

ZAATAR MANOUSHE

Dough baked with thyme, sesame and olive oil.

16

منقوشة زعتر

عجينة مخبوزة بالزعتر والسمن وزيت الزيتون

MUHAMMARA WITH KASHKAWAN CHEESE

Spiced muhammara spread with melted kashkaval cheese.

20

منقوشة محمرة مع قشقوان

محمرة متبلّة مع جبنة قشقوان ذائبة

MUHAMMARA MANOUSHE

Baked dough with a spiced red pepper spread.

18

منقوشة محمرة

عجينة مخبوزة مع معجون الفلفل الأحمر المتبلّ

SPINACH MANOUSHE

Dough baked with seasoned spinach and lemon.

18

منقوشة سبانخ

عجينة مخبوزة بالسبانخ المتبلّة والليمون

LABNEH WITH VEGETABLES

Warm bread spread with labneh and fresh vegetables.

16

لبنة مع خضار

خبز دافئ مع لبنة وخضار طازجة

MEAT MANOUSHE

Dough baked with spiced minced meat.

20

منقوشة لحمة

عجينة مخبوزة باللحم المفروم المتبلّ

CHEESE WITH SUJUK MANOUSHE

Melted cheese and spiced sausage on baked dough.

25

منقوشة سجق مع جبنة

جبنة ذائبة وسجق متبلّ على عجينة مخبوزة

VEGETABLE PIZZA

Fresh vegetables and melted cheese on a baked base.

39

بيتزا خضار

خضار طازجة وجبنه ذائبة على عجينة مخبوزة

MARGHERITA PIZZA

Classic tomato sauce, mozzarella and basil.

39

بيتزا مرغريتا

صلصة طماطم وموزاريلا وريحان



COLD DRINKS AND JUICES

MINERAL WATER · LARGE / SMALL

Still mineral water, served chilled.

12/16

مياه معدنية كبيرة / صغيرة
مياه معدنية تُقدَّم باردة

SPARKLING WATER · LARGE / SMALL

Sparkling mineral water, served chilled.

18/25

مياه غازية كبيرة / صغيرة
مياه غازية تُقدَّم باردة

SOFT DRINK

A chilled soft drink of your choice.

10

مشروب غازي
مشروب غازي بارد حسب اختيارك

AYRAN YOGHURT

Cool, lightly salted yoghurt drink.

15

لبن عيران
مشروب لبن بارد خفيف الملوحة

ORANGE JUICE

Bright, refreshing orange juice, served ice cold.

27

عصير برتقال
عصير برتقال منعش يُقدَّم بارداً

LEMON AND MINT JUICE

Zesty lemon blended with fresh mint.

27

عصير ليمون ونعنع
ليمون منعش مخلوط مع النعناع الطازج

WATERMELON JUICE

Light, sweet and hydrating watermelon juice.

27

عصير بطيخ
عصير بطيخ خفيف وحلو ومنعش

STRAWBERRY JUICE

Sweet strawberry juice, bright and fruity.

27

عصير فراولة
عصير فراولة حلو وغني بالنكهة

MANGO JUICE

Smooth, tropical mango juice.

27

عصير مانجو
عصير مانجو ناعم بنكهة استوائية



COLD DRINKS AND JUICES

FRUIT COCKTAIL

A colourful blend of mixed fruit juices.

30

كوكتيل فواكه

مزيج ملون من عصائر الفواكه

COCKTAIL WITH MILK AND HONEY

Fruit cocktail with creamy milk and honey.

30

كوكتيل مع حليب وعسل

كوكتيل فواكه مع الحليب والعسل

AVOCADO JUICE WITH HONEY

Thick, creamy avocado blended with honey.

33

عصير أفوكادو مع عسل

أفوكادو كريمي مخلوط مع العسل

KIWI AND LEMON JUICE

Tangy kiwi with a splash of lemon.

30

عصير كيوي وليمون

كيوي منعش مع لمسة ليمون

WATERMELON AND MINT JUICE

Cooling watermelon with fresh mint.

30

عصير بطيخ مع نعناع

بطيخ بارد مع النعناع الطازج

MILKSHAKE (VANILLA, CHOCOLATE, STRAWBERRY, OREO)

Thick and creamy, in your choice of flavour.

33

ميلك شيك

(فانيليا - شوكولا - فراولة - أوريو)

كثيف وكريمي بالنكهة التي تختارها

RED BULL

Chilled energy drink.

20

ريد بول

مشروب طاقة بارد

PASSION FRUIT SMOOTHIE

Tangy, tropical passion fruit blended smooth.

30

سموزي باشن فروت

سموزي باشن فروت استوائي منعش

BLUEBERRY SMOOTHIE

Sweet-tart blueberries in a cool smoothie.

30

سموزي بلوييري

سموزي توت أزرق حلو وحامض ومنعش



HOT DRINKS

RED TEA

Classic black tea, brewed strong and served hot.

19

شاي أحمر
شاي أحمر كلاسيكي مخضّر بنكهة قوية

GREEN TEA

Light, fragrant green tea.

19

شاي أخضر
شاي أخضر خفيف وعطري

TEA POT

Smoky grilled eggplant puréed with tahini and lemon.

25

شاي إبريق
إبريق شاي للمشاركة وإعادة التعبئة

TURKISH COFFEE

Finely ground coffee brewed slowly in a pot.

18

قهوة تركية
قهوة مطحونة ناعماً تخضّر ببطء في الركوة

ESPRESSO · SINGLE / DOUBLE

A concentrated, aromatic shot of espresso.

24/18

إكسبريسو سنغل / دبل
جرعة إكسبريسو مركزة وعطرية

AMERICANO

Espresso lengthened with hot water for a smooth cup.

25

أمريكانو
إكسبريسو مع الماء الساخن لكوب ناعم

CAFFE LATTE

Espresso with steamed milk and a light foam.

29

كافيه لاتيه
إكسبريسو مع الحليب المبخر ورغوة خفيفة

CAPPUCCINO

Espresso, steamed milk and thick velvety foam.

29

كابتشينو
إكسبريسو وحليب مبخر ورغوة كثيفة ناعمة

HOT CHOCOLATE

Rich, creamy hot chocolate.

25

شكولاتة ساخنة
شوكولاتة ساخنة غنية وكريمية



ESTD

2026

THE ART OF MEAT.
THE SOUL OF FIRE.

ART MEAT AND GRILL
فن اللحوم و المشاوي

THE ART OF MEAT.
THE SOUL OF FIRE.

HOT DRINKS

GINGER WITH LEMON

Warming ginger infusion with fresh lemon.

22

زنجبيل مع ليمون

منقوع زنجبيل دافئ مع الليمون الطازج

HERBAL

A soothing blend of herbal flowers.

20

زهورات

مزيج مهدئ من الأعشاب والزهور

KHAMEER TEA

Strong tea, slowly steeped for a deep flavour.

19

شاي خمير

شاي قوي منقوع ببطء لنكهة عميقة

NESCAFE WITH MILK

Instant coffee whisked with hot milk.

24

نسكافيه مع حليب

نسكافيه مخفوق مع الحليب الساخن

FLAT WHITE

Espresso with smooth, velvety steamed milk.

28

فلات وايت

إكسبريسو مع حليب مبخر ناعم

SPANISH LATTE

A sweet, creamy latte made with condensed milk.

30

سبانش لاتيه

لاتيه حلو وكريمي بالحليب المكثف

PISTACHIO LATTE

A smooth latte with a nutty pistachio flavour.

30

بستاشيو لاتيه

لاتيه ناعم بنكهة الفستق

MOCHA LATTE

Espresso, chocolate and steamed milk.

30

موكا لاتيه

إكسبريسو وشوكولاتة وحليب مبخر



DESSERTS & ICED COFFEE

ICED AMERICANO	25	آيس أمريكانو
Chilled espresso over ice with cold water.		إكسبريسو بارد مع الماء والتلج
ICED LATTE	29	آيس لاتييه
Espresso with cold milk over ice.		إكسبريسو مع الحليب البارد والتلج
ICED MOCHA	29	آيس موكا
Espresso and chocolate with cold milk over ice.		إكسبريسو وشوكولاتة مع الحليب البارد والتلج
ICED PISTACHIO LATTE	28	آيس بستاشيو لاتييه
A cold latte with a nutty pistachio flavour.		لاتييه بارد بنكهة الفستق
ICED SPANISH LATTE	28	آيس سبانش لاتييه
Sweet, creamy iced latte with condensed milk.		لاتييه بارد وحلو بالحليب المكثف
FRUIT PLATE	50	طبق فواكه
A fresh platter of cut fruit.		طبق فواكه طازجة مقطعة
WATERMELON PLATE	35	طبق بطيخ
Chilled watermelon slices.		شرائح بطيخ باردة
FRUIT SALAD WITH CREAM	34	سلطة فواكه بالقشطة
Fresh fruit topped with rich cream.		فواكه طازجة مع القشطة الغنية
FRUIT SALAD WITH NUTELLA	34	سلطة فواكه نوتيلا
Fresh fruit drizzled with Nutella.		فواكه طازجة مع صلصة النوتيلا
COTTON CANDY WITH ICE CREAM	29	غزل البنات مع آيس كريم
Spun sugar served with ice cream.		غزل البنات يُقدَّم مع الآيس كريم
MAHALABIA (MILK PUDDING)	15	مهلبية
Silky milk pudding, lightly sweet.		بودينغ حليب ناعم وخفيف الحلاوة
RICE PUDDING	15	رز بحليب
Creamy rice cooked in sweet milk.		رز كريمي مطهو بالحليب المحلي
ICECREAM PLATE	25	طبق آيس كريم
A refreshing plate of cold icecream		طبق آيس كريم منعش و بارد

