



MENU DÎNER HERITAGE

SOUPE

SHORBAT ADAS

Soupe de lentilles, une préférée de la région, notamment durant les mois d'hiver
(Lentilles, oignons, poivre noir, cumin, citron vert, coriandre, pommes de terre, carottes, ail, céleri)

ENTRÉES

KIBBEH

Avec des variations à travers le monde arabe Kibbeh a été un choix populaire pour des générations
(Grains de blé, bœuf haché, oignons, épices, graines de pin)

SAMOUSSA

Découvert pendant les croisades, ce plat ancien est croustillant et savoureux
(Farine, œuf, fromage)

HOUMOUS

Un favori du Moyen-Orient & populaire dans le monde entier.
(Pois chiches, tahini, huile d'olive, jus de citron, sel)

JARJEER

Jarjeer est une nouvelle salade printanière de l'oasis des Emirats Arabes Unis.
(Feuilles de roquette, tomates, oignons, huile d'olive, jus de citron, sel, sumac)

FATOUSH

Les salades étaient rares dans la région, mais le Fattoush qui provenaient du Levant sont devint un plat favori de la région.
(Mélangé avec de la laitue, tomate, concombre, radis, oignon, poivron, thym vert, menthe, sumac, huile d'olive et jus de citron, garni de croquant croustillant fait maison)



PLATS PRINCIPAUX

OUZI TRADITIONNEL

Un plat qui symbolise l'hospitalité dans la région. Notre agneau aux épices arabes est mijoté pendant 6 heures dans une fosse souterraine pour en assurer la tendresse

RIZ

Riz aux légumes et le riz d'agneau

HAREES

Un plat populaire servi en toutes occasions et lors de grands rassemblements

(Boeuf, grains de blé, sel, ghee, épices)

VIANDE DE CHAMEAU

Un plat traditionnel pour toutes les occasions spéciales

(Épicé avec des légumes mélangés)

SHISH TAWOOK

Cubes grillés de poitrine de poulet marinée

(ail, citron, yaourt, sel et épices arabes)

KEBAB DE LÉGUMES GRILLÉS

Servi avec champignons, pommes de terre, poivrons rouges et verts, aubergines et tomates cerises accompagnés d'un avocat fraîchement tranché

(À commander à l'avance)



DESSERTS

LUQAIMAT

Originnaire du mot arabe qui signifie “une petite bouchée” et qui peut être mangée en une seule bouchée, ces délicieux beignets de style arabe sont servis garnis de sirop de datte.

FRUITS FRAIS ASSORTIS

Assiettes de fruits frais de saison

BOISSONS

Café arabe, eau minérale, une sélection de deux jus de fruits frais, vimto, lait de chameau, karak chai et une sélection de thé et de café

