



أريبيان فيش هاوس  
ARABIAN FISH HOUSE



مرحباً بكم في أربيان فيش هاوس  
يرجى إبلاغنا إذا كان لديك أي حساسية تجاه أي مكونات أو أطعمة.

**Welcome to Arabian Fish House,  
Please inform our staff if you have any food allergies.**



# FATTEH

## الفتات

### Fatteh Hummus

" Chickpeas fatteh and toasted bread with yogurt and tahini sauce with lemon and cumin topped with ghee, pomegranate seeds and nuts with pickles and vegetables "



### فتة حمص

فتة الحمص بالخبز المحمص مع صوص اللبن و الطحينة بالليمون و الكمون مغطى بالسمن . و حبات الرمان و المكسرات تقدم مع المخلل و الخضار

40 AED

### Meat Fatteh

" Lamb meat pieces and Chickpeas Fatteh and toasted bread, with yogurt and tahini sauce with lemon and cumin topped with ghee, pomegranate seeds and nuts with pickles and vegetables "



### فتة باللحمة

فتة قطع لحم ضاني بالخبز المحمص مع صوص اللبن و الطحينة بالليمون و الكمون مغطى بالسمن . و حبات الرمان و المكسرات تقدم مع المخلل و الخضار

50 AED

### AFH Fish Fattah

" Fish Pieces with toasted bread, tahini sauce with lemon, Parsley, and cumin topped with ghee, pomegranate seeds, and nuts served with pickles and vegetables "



### فتة سمك

فتة السمك بالخبز المحمص مع صوص الطحينة بالليمون و الكمون و البقدونس و مغطى بالسمن . و حبات الرمان و المكسرات تقدم مع المخلل والخضار

60 AED

Indulge with the palate of the Pharaohs with our Levant Fattah



# COLD APPETIZER

## المقبلات الباردة

<b>Shanklish</b> Mediterranean cheese, tomato, onion, pomegranate, parsley, and mint leaves served with Fresh bread		<b>شنكليش</b> جبنة البحر الأبيض المتوسط . طماطم بصل . زمان . بقونس و أوراق النعناع تقدم مع الخبز طازج	28 AED
<b>Labneh balls with olive oil</b> " Labnah balls with special spices served with Fresh bread "		<b>كرات اللبنة بالزيت</b> كرات اللبنة بالبهارات الخاصة تقدم مع الخبز الطازج	30 AED
<b>Labneh</b> " Labneh with olive oil served with Fresh bread "		<b>لبنة</b> لبنة بزيت الزيتون تقدم مع الخبز الطازج	28 AED
<b>Makdous</b> " Pickled Eggplant stuffed with walnuts, red pepper, and garlic "		<b>مكدوس</b> الباذنجان بالزيت والمحشو بالجوز و الفلفل الأحمر و الثوم	28 AED
<b>Hummus</b> " Mashed chickpeas in tahini and lemon sauce "		<b>حمص</b> حمص مهروس في صلصة الطحينة و الليمون	33 AED
<b>Mutabal</b> " Grilled eggplant with tahini and lemon sauce "		<b>متبل</b> الباذنجان المشوي مهروس في صلصة الطحينة و الليمون	33 AED
<b>Muhammara</b> " Pepper paste mixed with nuts, tahini, and olive oil "		<b>محمرة</b> معجون فلفل مهزوح مع المكسرات و الطحينة و زيت الزيتون	28 AED
<b>Yalanji</b> (Vegetarian Stuffed vine Leaves) 8 pices " Vine leaves stuffed with rice, tomatoes, and herbs "		<b>يلنجي (ورق عنب نباتي محشي)</b> ورق عنب محشو بالرز والطماطم والنعشاب	30 AED



# HOT APPETIZER

## المقبلات الساخنة

### Grilled Kibbeh

" Meat Patties of bulgur wheat, onion, and finely ground beef shell. Stuffed with a mixture of spiced beef, and toasted pine nuts "



### كبة مشوية

كبة مشوية مكونة من اللحم ، البرغل والبصل وقشور اللحم المفروم محشو بمزيج من اللحم البقري المتبل والصنوبر المحمص

43 AED

### Fried Kibbeh

" Meatballs of bulgur wheat, onion, and finely ground beef shell. Stuffed with a mixture of spiced beef, and toasted pine nuts "



### كبة مقلية

كرات اللحم مكونة من البرغل والبصل وقشور اللحم المفروم، محشو بمزيج من اللحم البقري المتبل والصنوبر المحمص

38 AED

### Harra Esbao

" Lentils and pasta, flavored with lemon juice, pomegranate molasses, and caramelized onions "



### حراق اصبعه

العدس والمعكرونة بنكهة عصير الليمون و دبس الرمان و البصل المكرمل

30 AED

### Musakhan rolls

" Seasoned shredded chicken with sumac, caramelized onions wrapped in bread drizzled with olive oil "



### لفات مسخن

دجاج مقطع و مبهر مع سماق ، بصل مكرمل ، ملفوف في خبز مع زيت الزيتون

30 AED

### Batersh

" Smoked eggplant dip with tomato, and meat sauce "



### باطرش

بادنجان مدخن مع صلصة الطماطم و اللحم الضاني و المكسرات

40 AED

### Hummus with Meat

" Hummus with spiced meat, toasted pine nuts, and pomegranate seeds "



### حمص باللحم

حمص باللحم الضاني والمكسرات و حبوب الرمان

40 AED

### Meat burek

" Ground beef phyllo pie (Flaky pastry) "



### برك لحمه

عجينة فيلو باللحم الضاني المفروم (معجنات مشهة)

40 AED

### Cheese burek

" Mixed cheese phyllo pie (Flaky pastry) "



### برك جبنة

عجينة فيلو مشكلة بالجبن (فطيرة مشهة)

30 AED

### Fresh Fried Potato

" Fried potatoes "



### بطاطا مقلية

بطاطا مقلية طازجة

30 AED



# SALADS السلطة

## Fatosh

"Lettuce, Tomato, Cucumber, Sweet pepper Onion, Mint, Radish, Green thyme, and watercress with pomegranate molasses dressing, lemon juice and olive oil topped with fried bread."



## فتوش

خس ، طماطم ، خيار ، فلفل طو ، بصل نعناع ، فجل ، الزعتر الاخضر و البقلة مع صوص دبس الرمان ، عصير ليمون وزيت الزيتون مغطى بخبز مقلي

38 AED

## Beetroot salad

"Beetroot, Green apples, Pomegranate seeds, Feta cheese, Rocca leaves, Fresh mint, Red onion, Walnut, Lime juice topped with olive oil."



## سلطة الشندر

شندر ، تفاح أخضر ، بذور رمان ، جبنة فيتا ، أوراق جرجير ، نعناع طازج ، بصل أحمر جوز ، عصير ليمون ، زيت الزيتون

45 AED

## Green Salad

"Tomato, Cucumber, Onion with Lemon, and olive oil dressing"



## سلطة خضرا

طماطم ، خيار ، بصل مع صوص الليمون و زيت الزيتون

32 AED

## Watermelon Salad

"Watermelon, Crumbled feta cheese, and mint leaves."



## سلطة البطيخ

بطيخ ، جبنة فيتا مغمّسة و أوراق النعناع

33 AED

## Rocca Salad

"Rocca leaves, Onions, Tomatoes, Pomegranate seeds, Walnuts, Lemon juice, Olive oil, and pomegranate molasses."



## سلطة جرجير

أوراق جرجير ، بصل ، طماطم ، رمان ، جوز عصير ليمون ، زيت الزيتون ، دبس رمان

38 AED

## Tabouleh

"Parsley, Tomato, Bulgur, Cucumber, Lemon juice, Olive oil dressing"



## تبولة

بقدونس ، طماطم ، برغل ، خيار مع صوص عصير الليمون و زيت الزيتون

35 AED





# MAIN COURSE

## الطبق الرئيسي

<b>Kibbeh Laban</b> " Minced beef stuffed with bulgur, cooked with yogurt served with white rice "		<b>كبة لبنية</b> لحم مفروم محشي بالبرغل، مطبوخ بالزبادي، يقدم مع الأرز الأبيض	55 AED
<b>Shish Barak</b> " Dough stuffed with fresh meat and nuts cooked with milk yogurt sauce with rice "		<b>شيش براك</b> عجين محشو باللحم الطازج و المكسرات مطبوخ بصوص اللبن، يقدم مع أرز	53 AED
<b>Freekah Chicken</b> " Durum wheat cooked with marinated chicken served with yogurt "		<b>فريكة دجاج</b> قمح مطبوخ مع الدجاج المثلل يقدم مع اللبن	55 AED
<b>Charcoal Chicken</b> " Charcoal grilled baby chicken served with garlic sauce, roasted vegetables and roasted potato slices "		<b>دجاج على الفحم</b> دجاجة مشوية على الفحم تقدم مع صوص الثوم ، الخضروات المشوية وشرائح البطاطا	53 AED
<b>Wood Roast Chicken</b> " Wood-grilled chicken served with garlic sauce and potato slices "		<b>دجاج مشوي على الحطب</b> دجاجة مشوية على الحطب تقدم مع صوص الثوم ، وشرائح البطاطا	52 AED
<b>Arayes Laham</b> " Arabic bread stuffed with spiced minced lamb meat, Parsley, and pepper. Served with potato, and picklesand tahini sauce. "		<b>عرايس لحم</b> خبز عربي محشو بلحم غنم مفروم مثلل بقدونس وفلفل، يقدم مع بطاطا ، مخلل وصوص الطحينة	50 AED

ASK FOR THE DAILY AVAILABILITY



# REFRESHMENT

## المهطبات

Dry black lime Mojito		موهيتو بلاك ليمون	25 AED
Lemon Mint Mojito		موهيتو ليمون نعناع	25 AED
Strawberry Mojito		موهيتو فراولة	25 AED
Passion Fruit Mojito		موهيتو باشن فروت	25 AED
Pomegranate Mojito		موهيتو الرمان	25 AED
Hibiscus Mojito			25 AED
levant berries		توت شاهي	32 AED
Asab Juice sugar cane		عصير قصب	25 AED
Lemonade		ليمون نعناع	25 AED
Vimto Slush		فيهمو سلاش	25 AED
Rose Drink		شراب الورد	25 AED
Laban Ayrn	🔒	لبن عيران	18 AED
<u>Milkshakes</u>		ميلك شيك	
Baklava Milkshake	🔒🍷	ميلك شيك البقلاوة	32 AED
Banana Milkshake	🔒	ميلك شيك الموز	30 AED
Avocado Milkshake	🔒	ميلك شيك افوكادوا	32 AED

# SOFT DRINKS

## المشروبات الغازية

Water 500 ml		مياه 0٠٠ مل	7 AED
Water 1.5 L		مياه ١.٥ لتر	10 AED
Sparkling water		مياه غازية	14 AED
Soft Drinks		المشروبات غازية	10 AED



# FRESH JUICE

## العصائر الطازجة

Pomegranate	رمان	32 AED
Orange	برتقال	32 AED
Watermelon	بطيخ	32 AED
Mango	مانجو	32 AED
Green Apple	تفاح اخضر	32 AED
Carrot	جزر	32 AED
Strawberry	فراولة	32 AED
Guava	جوافة	32 AED
Pineapple	اناناس	32 AED





أريبيان فيش هاوس  
ARABIAN FISH HOUSE

