



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.**



## AFH Special Tray

" A Choice of Scrambled Eggs or Omelette or Fried eggs or fowl with the sides of Zatar with olive oil, labneh, Falafel, olives, Makdous, Baladi cheese, Shanklish, Bread, cream and Honey, Jam, served with a Sulaimani teapot "



## صينية فطور أريبيان فيش هاوس

اختيارك من البيض المخفوق أو اومليت أو بيض مقلي أو فول زعتر مع زيت الزيتون، لبنه، فلافل، زيتون، مكدوس، جبنه بلدي، شنكليش، خبز، قشطة وعسل، مربى، تقدم مع ابريق شاي سليماني.

120 AED



# BREAKFAST

## الفطور

<b>Eggs with Meat Awarma tray</b> " 2 Scrambled eggs with minced meat served with vegetables and bread "	00	<b>صينية بيض اورما</b> بيض مخفوق باللحم المفروم يقدم مع الخضار و الخبز	50 AED
<b>Eggs with Potato tray</b> " 2 Fried eggs with potato served with vegetables and bread "	0	<b>صينية مفركة بيض بالبطاطا</b> بيض مقلي مع بطاطس تقدم مع الخضار و الخبز	36 AED
<b>Shakshoka tray</b> " 2 Scrambled eggs stewed with fresh tomato served with vegetables and bread "	0	<b>صينية شكشوكة</b> بيض مخفوق مطهي مع طماطم طازجة تقدم مع الخضار و الخبز	36 AED
<b>Cheese with herbs tray</b> " Oven baked cheese with herbs served with vegetables and bread "	0	<b>صينية جبنة بالأعشاب</b> جبنة مخبوزة بالفرن مع أعشاب تقدم مع الخضار و الخبز	38 AED
<b>Chicken liver tray</b> " Chicken liver, onions, green peppers, lemon olive oil. Served with pickles and bread "	0	<b>صينية كبدة دجاج</b> كبدة دجاج، بصل، فلفل أخضر، ليمون زيت الزيتون تقدم مع المخلل والخبز	40 AED
<b>Eggs Your Way tray</b> " A Choice of Scrambled Eggs, or Omelette, Fried eggs served with vegetables and bread "	0	<b>صينية بيض على طريقتك</b> فخارم من البيض المخفوق أو الأومليت أو البيض المقلي يقدم مع الخضار والخبز	32 AED
<b>Foul with Tahini</b> " Fava beans with tahini served with vegetables and bread "	0	<b>فول بالطحينة</b> فول بالطحينة يقدم مع الخضار و الخبز	30 AED
<b>Foul bel zait</b> " Fava beans with olive oil served with vegetables and bread "	0	<b>فول بالزيت</b> فول بزيت الزيتون يقدم مع الخضار و الخبز	30 AED
<b>Musabahaa</b> " Chickpeas mixed with fresh lemon juice and olive oil served with vegetables and bread "	0	<b>مسبحة</b> حمص ممزوج بعصير الليمون الطازج و زيت الزيتون يقدم مع الخضار والخبز	30 AED
<b>Falafel</b> " Patties made of chickpeas and a mixture of Arabic spices served with vegetables, pickles, and bread "	0	<b>فلافل</b> أفراص الفلافل العربية تقدم مع الخضار والخبز	30 AED
<b>Cream and Honey</b> " Fresh cream comes with honey (or jam) Serve with fresh bread "	0	<b>قشطة وعسل</b> (قشطة طازجة تأتي مع العسل (أو المربي) تقدم مع الخبز الطازج	32 AED



# FLAVOURS OF THE LEVANT

## من بلاد الشام

### MANAKISH TRAY

2 pieces of Manakish Served with vegetables, pickles, and sulaimani tea cup

### صواني المناقيش

قطعتين مناقيش تقدم مع الخضروات الطازجة و المخلل و كوب شاي سليماني

Meat	🍷	لحمة	33 AED
Meat with cheese	🍷🔒	لحمة و جبنة	34 AED
Chicken with cheese	🍷🔒	دجاج مع الجبن	32 AED
Feeta Cheese, Za'atar and vegetables	🔒	جبنة فتا مع الزعتر و الخضار	29 AED
Egg with cheese	🍷🔒	بيض مع الجبنة	29 AED
Akawi cheese	🔒	عكاوي	29 AED
Labneh with Vegetable	🔒	لبنة و خضار	28 AED
Labneh with Za'atar	🔒	لبنة و زعتر	28 AED
Za'atar	🍷	زعتر	25 AED
Mix cheese	🔒	مشكل جبن	29 AED
Muhammara	🍷🍷	محمره	28 AED
Muhammara with cheese	🍷🔒	محمره بالجبنة	29 AED
Nabulsi cheese with Za'atar Jabali	🔒	جبنة نابلسية بالزعتر الجبلي	29 AED
Falafel	🍷	فلافل	28 AED
Spinach	🍷	سبانخ	25 AED
Nabulsi cheese with Rose gam	🔒	جبنة نابلسية و مربى الورد	30 AED
Cream with Honey	🔒	كريمة مع العسل	28 AED



# 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





# DESSERTS

## الحلويات

### Mahalabia

" Sweet milk pudding flavored with rose water, garnished with nuts, rose petals, and cotton candy "



### مهلبية

حليب طلو بنكهة ماء الورد مزين بالمكسرات وبتلات الورد غزل البنات

35 AED

### Kunafa

" Knafeh is a traditional Middle Eastern dessert made with spun pastry, soaked in a sweet, sugar-based syrup ( attar), layered with cheese,or pistachio or nuts "



### كنافة

الكنافة هي طوى شرق أوسطية تقليدية مصنوعة من المعجنات المغزولة . المنقوعة في شراب طلو من السكر (قطر) مع طبقات من الجبن . أو بالفستق أو المكسرات

38 AED

### Basbousa

" It is prepared from semolina, flour, coconut and nuts "



### بسيوسة

تحضر من السميد والطحين وجوز الهند والمكسرات

38 AED

### Halawa El Jibin with Arabic icecream

" Rolls of soft, semolina, filled with cream , and topped with arabic ice cream "



### حلاوة جبين بالبوظه العربي

لغائف من عجينة طرية وسميد محشوة بالقشطة تقدم مع البوظة العربية

40 AED

### Lazy Cake

" Crunchy and delicious chocolate biscuit cake "



### ليزي كيك

كيكة بسكويت الشوكولاتة المقرمشة واللاذخة

30 AED

### Lemon cake

" Fluffy, tangy pound cake with lemon glaze on top "



### كعكة الليمون

كيكة باوند منعشة مع طبقة كريمه الليمون

30 AED

### Luqaimat

" Deep-fried Arabic sweet dumpling, drizzled with date syrup "



### لقيمات

زلاية عربية حلوة مقرمشة . مع دبس التمر

30 AED



# HOT DRINKS

## المشروبات الساخنة

Karak Tea	شاي كرك	30 AED
Sulimani Tea	شاي سليماني	25 AED
Hibiscus Tea	شاي كركدية	25 AED
Thyme tea	شاي الزعتر	25 AED
Anis Tea	شاي ينسون	25 AED
Melissa Tea	مليسة	25 AED
Cumin & lemon Tea	شاي الكمون والليمون	25 AED
Ginger & lemon Tea	شاي الزنجبيل والليمون	25 AED
Marmaarieeh sage	ميرمية	25 AED
Sahlab	سحلب	25 AED
Special Zuhurat (Mixed Herbs Flowers)	زهورات ( مزيج من زهور الأعشاب الخاصة )	25 AED

# COFFEE

## القهوة

Turkish Coffee	☕	قهوة تركية	15 AED
Latte	☕	لاتية	22 AED
Cappuccino	☕	كابوتشينو	22 AED
Espresso Single	☕	إسبريسو	14 AED
Espresso Double	☕	إسبريسو دبل	18 AED
Special Levant Coffee	☕	قهوة بلاد الشام الخاصة	25 AED
iced coffee	☕	قهوة مثلجة	25 AED
Special Levant Coffee	☕	قهوة بلاد الشام الخاصة	25 AED



# 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 Ayrans	🔒	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

