



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

## الفتور

<b>Eggs with Meat Awarma tray</b> " 2 Scrambled eggs with minced meat served with vegetables and bread "	☉☉	<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 "	☉	<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 "	☉	<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 "	☉🍷	<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 "	☉🍷	<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 "	☉	<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 "	☉	<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 "	☉	<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 "	☉	<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 "	☉	<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 "	☉🍷	<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





# SOUPS

## الشورية

Chef's signature seafood soup



شورية مأكولات بحرية

40 AED

Freekeh soup  
" Ask the Chef "

شورية فريكة  
اسأل الشيف

32 AED

Special soup of the day

شورية خاصة لليوم

27 AED

Handpicked ingredients for a  
handcrafted heart



# 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 لحمة

عجينة فيلو باللحم الضاني المفروم (معجنات مشة)

40 AED

### Cheese burek

" Mixed cheese phyllo pie (Flaky pastry) "



### برك جبنة

عجينة فيلو مشكلة بالجبن (فطيرة مشة)

30 AED

### Fresh Fried Potato

" Fried potatoes "



### بطاطا مقلية

بطاطا مقلية طازجة

30 AED







# FISH APPETIZER

## مقبلات بحرية

<b>Fried Bazri</b> " Fried Bazri fish served with tahini "		<b>سمك بزري مقلي</b> سمك بزري مقلي يقدم مع الطحينة	42 AED
<b>Fried Hobool</b> " Fried Hobool served with tahini and lemon sauce "		<b>حبول مقلي</b> حبول مقلي تقدم مع صوص الطحينة	50 AED
<b>Fried Lady Fish</b> " Fried Lady Fish Served with tahini and lemon sauce "		<b>لادي فيش مقلي</b> لادي فيش مقلي تقدم مع صوص الطحينة	50 AED
<b>Fried Shrimps</b> " Served with Tartare sauce "		<b>روبيان مقلي</b> روبيان مقلي يقدم مع صلصة التارتار	50 AED
<b>Fried Calamari</b> " Served with Tartare sauce "		<b>كليماري مقلي</b> كليماري مقلي يقدم مع صلصة التارتار	50 AED
<b>Herring with Tahini</b> " Smoked herring fish with parsley and tahini, lime sauce "		<b>رنجة بالطحينة</b> سوك الرنجة المدخن مع صوص الطحينة بالقدونس و الليمون	45 AED
<b>Kebbah Samak</b> " Served with our special Tahini sauce "		<b>كبه سمك</b> كبه سمك تقدم مع صلصة التمر الهندي الخاصة	45 AED
<b>Clams with special Sauce</b> " Clams Cooked Served in Black pepper and limon sauce "		<b>محرار مع الصوص الخاص</b> محرار تقدم في صوص الفلفل الأسود والليمون	45 AED
<b>Fish ceviche</b> " Cubes of fish and vegetables with lemon and olive oil sauce "		<b>سمك سيفيشي</b> مكعبات السمك والخضار مع صلصة الليمون وزيت الزيتون	50 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 مغمسة 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







# FROM THE SEA من البحر

## Hamsat Robyan

" Shrimp cooked with potatoes, tomatoes, coriander and lemon, served with bread "



## حمسة روبيان

روبيان مطبوخ مع البطاطا والطماطم والكزبرة والليمون. تقدم مع الخبز

72 AED

## Hamsat Naghar

" Nagar ( Calamari ) is cooked with potatoes and tomatoes, cilantro, and lemon served with vegetables and bread "



## حمسة نغر

نغر (حبار) مطبوخ مع البطاطا والطماطم والكزبرة والليمون يقدم مع الخضار والخبز

60 AED

## Grilled Shrimps

" Grilled shrimps, lemon, and chilli served with your choice of sauce "



## روبيان مشوي

روبيان مشوي. الليمون، الفلفل الحار يقدم مع اختيارك من الصوص

75 AED

## Machbos Hamoor

" Fresh Hamoor cooked with rice and gulf spices served with vegetables "



## مجبوس هامور

سمك هامور طازج مطبوخ مع أرز و بهارات خليجية

80 AED

## Samak Sayadiyah

" Fried Fish cooked with Syadiyah Rice ( Caramelized Onion rice ) "



## سمك صيادية

سمك مقلي مع أرز الصيادية (أرز بصل مكرمل)

75 AED

## Lemon Shrimp

" Sauteed shrimps, Lemon, Garlic, and butter sauce "



## روبيان بالليمون

روبيان مطبوخ مع الليمون و الثوم و صوص الزبدة

72 AED







# SAIL YOUR WAY

## طريقك للأبحار

Jash	جش	80 AED
Safi	صافي	80 AED
Halwayo	طوايوه	100 AED
Yanam	ينم	90 AED
Bint Al Nokhatha	بنت النوخذه	90 AED

### CHOOSE YOUR FISH " CATCH OF THE DAY "

Sea bass	75 AED	Hamour (Grouper)	80 AED	SEABREAM	75 AED
----------	--------	------------------	--------	----------	--------

### CHOOSE YOUR SIDES

Machbos Rice 15 AED  
" Basmati rice cooked with arabic spices "

Sayadieh Rice 15 AED  
Rice dish made with spices and caramelized onions

Tahini Sauce 15 AED  
" Creamy paste made from toasted and ground sesame seeds with lemon and oil "

White Rice 15 AED  
" Steamed rice "

Fresh Bread 4 AED

### COOK IT THE WAY YOU LIKE IT

Grilled  
Fried  
Salt baked  
Oven baked with potatoes

### CHOOSE YOUR SAUCES

Lemon garlic sauce  
" Lemon juice, Olive oil, and garlic "

Provençal Sauce  
" Herbes de Provence, Butter, Garlic, and lemon juice "

AFH Special Sauce  
" Special Sauce "

Tartar sauce  
" Mayonnaise, Pickles, Capers, Lemon juice, and herbs "

### أختر أسماكك ( صيد اليوم )

75 AED	سمك سوبريم	80 AED	سمك هامور	75 AED	سمك سي باس
--------	------------	--------	-----------	--------	------------

### أختر الصلصة الخاصة بك

صلصة الليمون والثوم  
عصير ليمون و زيت الزيتون و ثوم

صلصة بروفنسال  
أعشاب بروفانس، زبدة، ثوم، عصير الليمون

صلصة اريبيان فيش هاوس الخاصة

صلصة التارتار  
مايونيز، مخلل، كابي، عصير الليمون، أعشاب

### اطبخها بالطريقة التي تريدها

مشوي

مقلي

مخبوز مع الملح

في الفرن مع الخضار و البطاطا

15 AED

15 AED

15 AED

15 AED

4 AED

### أختر طبقك الجانبي

أرز هجوس  
أرز بسمتي مطبوخ بالبهارات العربية

أرز الصيادية  
طبق أرز مع بهارات و بصل مكرمل

طحينية  
عجينة كريبوية مصنوعة من بذور  
السمسم المحمص والمطحونة  
بالليمون والأزيت

أرز ابيض  
الأرز على البخار

خبز طازج







# 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 باللبن، 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 المثل 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 متبل بقدونس وفلفل، يقدم مع بطاطا ، مخلل وصوص الطحينة	50 AED

ASK FOR THE DAILY AVAILABILITY







# 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 البوظه 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

زلايبه 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		فيهتو 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

