



أريبيان فيش هاوس
ARABIAN FISH HOUSE



مرحباً بكم في أريبيان 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, omelette, fried eggs, or fowl, served with sides of za'atar with olive oil, labneh, falafel, olives, maktous, baladi cheese, watermelon, feta cheese, bread, cream and honey, jam, and a Sulaimani teapot."



صينية فطور أريبيان فيش هاوس

اختيارك من البيض المخفوق أو الأومليت أو البيض المقلي أو الفول، يُقدّم مع زعتر وزيت الزيتون، لبنّة، فلفل، زيتون، مقدوس، جبنة بلدي، بطيخ، جبنة فيتا، خبز، قشطة وعسل، مربى، ويُقدّم مع إبريق شاي سُليمانِي.

120 ₪



BREAKFAST

الفطور

Chef's Tray  "It depends on the chef's creativity."		طبق الشيف يعتمد ذلك على إبداع الشيف.	60 ₪
Hamsat Lahm with Truffle Tray  "Truffle cooked with tomatoes, onions, peppers, and lamb, served with vegetables and bread."		صينية حمسة لحم مع الفقع فقع مطبوخ مع الطماطم والبصل والفلفل ولحم الضأن، يقدم مع الخضار والخبز	60 ₪
Eggs with Meat Awarma Tray  "Two scrambled eggs with minced meat, served with vegetables and bread."		صينية بيض اورما بيض مخفوق باللحم المفروم يقدم مع الخضار و الخبز	50 ₪
Eggs with Potato Tray "Two fried eggs with potato, served with vegetables and bread."		صينية مفركة بيض بالبطاطا بيض مقلي مع البطاطا تقدم مع الخضار و الخبز	36 ₪
Shakshoka Tray "Two scrambled eggs stewed with fresh tomatoes, served with vegetables and bread."		صينية شكشوكة بيض مخفوق مطهي مع طماطم طازجة تقدم مع الخضار و الخبز	36 ₪
Cheese with Herbs Tray "Oven-baked cheese with herbs, served with vegetables and bread."		صينية جبنة بالأعشاب جبنة مخبوزة بالفرن مع الأعشاب تقدم مع الخضار و الخبز	38 ₪
Chicken Liver Tray "Chicken liver with onions, green peppers, lemon, olive oil, served with pickles and bread."		صينية كبد دجاج كبد دجاج، بصل، فلفل أخضر،ليمون زيت الزيتون تقدم مع المخلل والخبز	40 ₪
Eggs Your Way Tray "A choice of scrambled eggs, omelette, or fried eggs, served with vegetables and bread."		صينية بيض على طريقتك صينية، من البيض المخفوق أو الأومليت أو البيض المقلي يقدم مع الخضار والخبز	32 ₪
Foul with Tahini "Fava beans with tahini, served with vegetables and bread."		فول بالطحينة فول بالطحينة يقدم مع الخضار و الخبز	30 ₪
Foul Bel Zait "Fava beans with olive oil, served with vegetables and bread."		فول بالزيت فول بزيت الزيتون يقدم مع الخضار و الخبز	30 ₪
Musabahaa "Chickpeas mixed with fresh lemon juice, olive oil, and tahina, served with vegetables and bread."		مسبحة حمص ممزوج بعصير الليمون الطازج، زيت الزيتون والطحينة، يقدم مع الخضار والخبز	30 ₪
Falafel "Patties made of chickpeas and Arabic spices, served with vegetables, pickles, and bread."		فلافل أقراص الفلافل العربية تقدم مع الخضار والخبز	30 ₪
Cream and Honey "Fresh cream served with honey or jam, accompanied by fresh bread."		قشطة وعسل الكريمة الطازجة تقدم مع العسل والخبز الطازج (أو المربى)	36 ₪



FLAVOURS OF THE LEVANT

من بلاد الشام

MANAKISH TRAY

Two 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

Chef's Manakish Tray			صينية مناقيش الشيف	34 ₪
Meat			لحمة	33 ₪
Meat with Cheese			لحمة و جبنة	34 ₪
Kashkawan Cheese Manakish			مناقيش جبنة الكشكوان	30 ₪
Chicken with Cheese			دجاج مع الجبن	32 ₪
Feta Cheese, Za'atar and Vegetables			جبنة فيتا مع الزعتر و الخضار	29 ₪
Egg with Cheese			بيض مع الجبنة	29 ₪
Akawi Cheese			جبنة عكاوي	29 ₪
Labneh with Vegetables			لبنة و خضار	28 ₪
Labneh with Za'atar			لبنة و زعتر	28 ₪
Za'atar			زعتر	25 ₪
Mix Cheese			مشكل جبن	29 ₪
Muhammara			محمره	28 ₪
Muhammara with Cheese			محمره بالجبنة	29 ₪
Nabulsi Cheese with Za'atar Jabali			جبنة نابلسية بالزعتر الجبلي	29 ₪
Falafel			فلافل	28 ₪
Spinach			سبانخ	25 ₪
Cream with Rose Jam			قشطه مع مربى الورد	30 ₪
Cream with Honey			قشطه مع العسل	30 ₪
Kraft Cheese with Honey			جبنة الكرافت مع العسل	30 ₪
Kraft Cheese with Omani Chips			جبنة كرافت مع شبس عمان	30 ₪
Nutella Marshmallow			نوتيلا مارشميلو	30 ₪



COLD APPETIZERS

المقبلات الباردة

Hummus AFH 		حمص أريبيان فيش هاوس	36 
"Hummus with sun-dried tomatoes, pine nuts, and olive oil."		حمص مع الطحاطم المجففة، الصنوبر وزيت الزيتون	
Mutabal Beetroot 		متبل الشمندر	30 
"Mashed grilled beetroot in tahini, lemon, and olive oil sauce."		شمندر مشوي مهروس في صلصة الطحينة والليمون وزيت الزيتون	
Yalanji (Vegetarian Stuffed Vine Leaves) 8 pieces 		يلنجي (ورق عنب نباتي محشي)	30 
"Vine leaves stuffed with rice, tomatoes, and herbs."		ورق عنب محشو بالأرز والطحاطم والأعشاب	
Muhammara		محمرة	28 
"Pepper paste mixed with nuts, tahini, and olive oil."		معجون فلفل ممزوج مع المكسرات و الطحينة و زيت الزيتون	
Mutabal		متبل	33 
"Grilled eggplant with tahini sauce and lemon."		بادنجان مشوي مهروس في صلصة الطحينة والليمون	
Hummus		حمص	33 
"Mashed chickpeas in tahini sauce and lemon."		حمص مهروس في صلصة الطحينة والليمون	
Makdous		مكدوس	28 
"Pickled eggplant stuffed with walnuts, red pepper, and garlic."		بادنجان مخلل محشو بالجوز والفلفل الأحمر والثوم	
Labneh Balls with Olive Oil		كرات اللبنة بالزيت الزيتون	30 
"Labneh balls with special spices, served with fresh bread."		كرات اللبنة بالبهارات الخاصة تقدم مع الخبز الطازج	
Labneh		لبنة	28 
"Labneh with olive oil, served with fresh bread."		لبنة بزيت الزيتون تقدم مع الخبز الطازج	
Baba Ghanouj		بابا غنوج	30 
"Grilled eggplant and vegetables with olive oil and lemon."		بادنجان وخضار مشوي مع زيت الزيتون والليمون	



FATTEH

الفتات

Fatteh Hummus

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



فتة حمص

40 ₪

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

Meat Fatteh

"Lamb meat pieces and chickpeas fatteh with toasted bread, yogurt and tahini sauce, lemon, and cumin topped with ghee, pomegranate seeds, and nuts, served with pickles and vegetables."



فتة باللحمة

50 ₪

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

Fatteh Vine Leaves

"Vine leaves fatteh with toasted bread, cumin, tahini sauce, and lemon topped with pomegranate seeds and nuts."



فتة ورق عنب

36 ₪

فتة ورق العنب بالخبز المحمص مع صوص الطحينة بالليمون والكمون مغطى بحبات الزمان والمكسرات.

AFH Fish Fatteh

"Fish pieces with toasted bread, tahini sauce with lemon, sayadiyah rice, and eggplant topped with ghee, pomegranate seeds, and nuts, served with pickles and vegetables."



فتة سمك

60 ₪

فتة سمك بالخبز المحمص مع صوص الطحينة بالليمون و ارز الصيادية والبادنجان و مغطى بالسمن . و حبات الزمان و مكسرات مع مخلل وخضار.

Fatteh Shrimps

"Shrimp pieces with toasted bread, tahini sauce with lemon, sayadiyah rice, and eggplant topped with ghee, pomegranate seeds, and nuts, served with pickles and vegetables."



فتة الروبيان

60 ₪

فتة الروبيان بالخبز المحمص مع صوص الطحينة بالليمون و ارز الصيادية والبادنجان و مغطى بالسمن . و حبات الزمان و مكسرات مع مخلل وخضار.

Indulge with the palate of the pharaohs with our levant fatteh



SOUPS

الشورية

Chef's Signature
Seafood Soup
Cream Seafood Soup



شورية المأكولات البحرية
الخاصة بالشيف
شورية بحرية بالكريمة

43 ₪

Clear Seafood Soup



شورية بحرية صافية

40 ₪

Special Soup of the Day



شورية اليوم الخاصة

27 ₪

Handpicked ingredients for a
handcrafted heart



HOT APPETIZERS

المقبلات الساخنة

Grilled Kibbeh

"Grilled kibbeh made of fine bulgur, stuffed with minced meat, onions, and nuts."



كبة مشوية

كبة مشوية مكونة من برغل ناعم محشية باللحم المفروم والبصل والمكسرات

43 ₪

Musakhan Rolls

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



لغات مسخن

دجاج مقطع ومقبل مع سماق، بصل مكرمل، ملفوف في خبز مرشوش بزيت الزيتون

30 ₪

Cheese Burek

"Cheese wrapped in phyllo pie (flaky pastry)."



برك جبن

جبن ملفوف في فطيرة الفيلو (فطيرة مشية)

30 ₪

Fried Kibbeh

"Fried kibbeh made of fine bulgur, stuffed with minced meat, onions, and nuts."



كبة مقلية

كبة مقلية مكونة من برغل ناعم محشية باللحم المفروم والبصل والمكسرات

38 ₪

Harra Esbao

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



حراق اصبعه

العدس والمعكرونة بنكهة عصير الليمون ودبس الرمان والبصل المكرمل

30 ₪

Hummus with Meat

"Hummus with marinated meat, toasted pine nuts, and pomegranate seeds."



حمص باللحمه

حمص مع اللحم المبطل والصنوبر المحمص وجيوب الرمان

40 ₪

Fried Potato

"Fried potatoes."



بطاطا مقلية

بطاطا مقلية

30 ₪

Batata Harra

"Batata cubes mixed with garlic, spices, coriander, and lemon juice."



بطاطا حارة

بطاطا مقلية ممزوجة بالثوم والبهارات والكزبرة وعصير الليمون

33 ₪



SALADS السلطة

Shrimp Caesar Salad 🍤

"Fresh lettuce, cherry tomatoes, avocado, and shrimp tossed in special sauce, topped with parmesan cheese and crispy bread."



سلطة سيزر بالروبيان

خس طازج، طماطم كرزية، أفوكادو، وروبيان مخلط مع صوص خاص، ومغطى بجبن بارميزان وخبز مقرمش

56 ₪

Beetroot Salad 🍷

"Beetroot, green apples, pomegranate seeds, feta cheese, rocca leaves, fresh mint, red onion, walnuts, and lime juice topped with olive oil."



سلطة الشمندر

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

45 ₪

Fattoush 🍷

"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 حلو، بصل، نعناع، فجل، الزعتر الاخضر و البقلة مع صوص دبس الرمان، عصير ليمون وزيت زيتون مغطى بخبز مقلي

38 ₪

Watermelon Salad 🍷

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



سلطة البطيخ

بطيخ، جبنة فيتا مقطعة وأوراق نعناع

33 ₪

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 زيتون، دبس رمان

38 ₪

Green Salad 🍷

"Tomato, cucumber, and onion with lemon, and olive oil dressing."



سلطة خضراء

طماطم، خيار، وبصل مع تتبيلة من الليمون وزيت الزيتون

32 ₪

Tabouleh 🍷

"Parsley, tomato, bulgur, cucumber, lemon juice, and olive oil dressing."



تبولة

بقونس، طماطم، برغل، خيار مع عصير الليمون زيت زيتون

35 ₪



FISH APPETIZERS

مقبلات بحرية

Fried Bazri

"Fried bazri fish served with tahini."



سمك بزري مقلي

سمك بزري مقلي يقدم مع الطحينة

42 ₪

Clams with Special Sauce

"Clams cooked in black pepper and lemon sauce."



محار مع الصوص الخاص

محار مع فلفل اسود مع صوص الليمون

45 ₪

Fried Calamari

"Served with tartar sauce."



كاليماري مقلي

كاليماري مقلي يقدم مع صلصة التارتار

50 ₪

Fried Shrimps

"Served with tartar sauce."



روبيان مقلي

روبيان مقلي يقدم مع صلصة التارتار

50 ₪

Fried Lady Fish

"Fried lady fish served with tahini and lemon sauce."



لادي فيش مقلي

لادي فيش مقلي تقدم مع الطحينة وصوص الليمون

50 ₪

Herring with Tahini

"Smoked herring fish with parsley and tahini, lemon sauce."



رنجة بالطحينة

سمك الرنجة المدهن مع البقدونس وصوص الطحينة والليمون

45 ₪

Shrimp Provencal

"Fresh shrimp cooked with butter, herbs, dried tomatoes, and a special provencal sauce."



روبيان بروفנסال

روبيان طازج مطبوخ بالزبدة والأعشاب والطماطم المجففة وصلصة البروفنسال الخاصة

50 ₪

Calamari Provencal

"Fresh calamari cooked with butter, herbs, dried tomatoes and special provencal sauce."



كاليماري بروفנסال

كاليماري طازج مطبوخ بالزبدة والأعشاب والطماطم المجففة وصلصة البروفنسال الخاصة

57 ₪

Dynamite Shrimps

"Fried shrimp with hot dynamite sauce."



ديناميت الروبيان

روبيان مقلي مع صوص الديناميت الحار

50 ₪

Safi Biscuit (Seasonal)

"Fried safi fish served with lemon and vegetables."



سمك صافي (بسكوييت)

سمك صافي مقلي يقدم مع الليمون والخضار

60 ₪

Tagen Samak

"Fish in the oven with tahini sauce, coriander, garlic, fried onions, and olive oil."



طاجن سمك

سمك بالفرن مع صلصة الطحينة، الكزبرة، الثوم مع البصل المقلي وزيت الزيتون

52 ₪

Fried Hobool (Seasonal)

"Fried hobool served with tahini and lemon sauce."



حبول مقلي

حبول مقلي تقدم مع الطحينة وصوص الليمون

50 ₪



FROM THE SEA من البحر

Grilled Shrimps

"Grilled shrimps with the chef's special sauce, served with your choice of sauce."



روبيان مشوي

روبيان مشوي مع صوص الشيف الخاص، يُقدّم مع اختيارك من الصوص

76 ₪

Seabass / Seabream

"Grilled or oven-baked seabass/seabream with potatoes, onions, and tomatoes, served with lemon and garlic sauce or tahini (between 550 grams and 600 grams)."



سمك القاروص / سوبريم

سمك القاروص / سوبريم مشوي أو في الفرن مع البطاطا والبصل والطماطم، يقدم مع صلصة ليمون و ثوم أو طحينة (ما بين 550 جرام و 600 جرام)

86 ₪

Seabass Fillet Lemon Caprese

"Lemon butter sauce with capers."



فيليه سي باس كابرز الليمون

صلصة الزبدة و الليمون مع الكابرز

86 ₪

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

75 ₪

Machboos Samak

"Fresh hamour cooked with rice and Gulf spices, served with vegetables."



مجبوس سمك

هامور طازج مطبوخ مع الأرز والبهارات الخليجية، ويُقدّم مع الخضار

As per the fish weight

Fish & Chips

"Fried fish and crispy potatoes, served with tartar sauce."



فیش & شبس

سمك مقلي وبطاطا مقرمشة تقدم مع صوص التارتار

80 ₪

Samak Sayadiyah

"Oven fish cooked with sayadiyah rice (caramelized onion rice) with nuts."



سمك صيادية

سمك مطهو بالفرن مع أرز الصيادية مع المكسرات (أرز بصل مكرمل)

82 ₪

Shish Fish (Chef's Choice)

"Pieces of fresh fish marinated with special spices, grilled with vegetables over charcoal."



شيش سمك

قطع من السمك الطازج المتيّلة بالبهارات الخاصة مشوية مع الخضار على الفحم

80 ₪

Lemon Shrimp

"Sauteed shrimps with lemon, garlic, and butter sauce."



روبيان بالليمون

روبيان مطبوخ مع الليمون و الثوم و صوص الزبدة

76 ₪



SAIL YOUR WAY

طريقك للأبحار

All the prices are by KG, please ask our team
(All the dishes are served with sauce and bread)

جميع الأسعار بالكيلوغرام، يُرجى التواصل مع فريقنا
(جميع الأطباق تقدم مع الصلصة و الخبز)

CHOOSE YOUR FISH

" CATCH OF THE DAY "

أختر أسماكك

صيد اليوم

Hamour (Grouper)	سمك هامور	Halwayo	حلوايوه
Seabream	سمك سوبريم	Yanam	ينم
Seabass	سمك القاروص	Bint Al Nokhatha	بنت النوخدة
Jash	جش	Safi	صافي

COOK IT YOUR WAY

ADD ON

إضافات

اطبخها بالطريقة التي تريدها

Grilled
Fried
Salt baked
Oven baked with potatoes
Samak harra

Herbs
Chef - Mix
Olive Oil & Lemon

أعشاب
خلطة الشيف
زيت الزيتون والليمون

مشوي
مقلي
مخبوز مع الملح
في الفرن مع الخضار و البطاطا
سمكة حارة

CHOOSE YOUR SIDES

أختر طبق الجاني

Machboos Rice
"Basmati rice cooked with Arabic spices."

18 ₪

أرز مجبوس
أرز بسمتي مطبوخ بالبهارات العربية

Sayadieh Rice
"Rice dish made with spices and caramelized onions."

18 ₪

أرز الصيادية
طبق أرز مع بهارات وبصل مكرمل

White Rice
"Steamed rice."

15 ₪

أرز ابيض
الأرز على البخار

CHOOSE YOUR SAUCES

أختر الصلصة الخاصة بك

Lemon Garlic Sauce
"Lemon juice, olive oil, and garlic."



صوص الليمون الثوم
عصير الليمون، زيت الزيتون، والثوم

AFH Special Sauce
"Special sauce."



صلصة أريبيان فيش هاوس الخاصة
صلصة خاصة

Tartar Sauce
"Mayonnaise, pickles, capers, lemon juice, and herbs."



صلصة التارتار
مايونيز، مخلل، كابري، عصير ليمون، أعشاب

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



طحينة
عجينة كريمية مصنوعة من بذور السمسم المحمصة والمطحونة بالليمون والزيت



MAIN COURSE

الطبق الرئيسي

Charcoal Chicken (Whole)

"Charcoal grilled baby chicken served with garlic sauce, roasted vegetables, and roasted potato slices."



دجاج مشوي على الفحم (كامل)

دجاج مشوية على الفحم تقدم مع صوص الثوم ، الخضروات المشوية وشرائح البطاطا

60 ₪

Arayes Laham

"Arabic bread stuffed with spiced minced lamb meat, parsley, and pepper. Served with potato, pickles, and tahini sauce."



عرايس لحم

خبز عربي محشو بلحم الضاني المفروم المهبل والبقدونس و البطل و الفلفل يقدم مع شرائح البطاطا و المخل و صلصة الطحينة

56 ₪

Fakharat Kifteh with Tahina

"Minced meat cooked in the oven with tomatoes and tahini, served with bread and pickles."



فخارة كفتة بالطحينة

لحم مفروم مطبوخ في الفرن مع الطماطم والطحينة، يقدم مع الخبز والمخل

56 ₪

Kebab khashkhash

"Kebab skewers grilled over charcoal with vegetables, served with a special sauce made from tomatoes, onions, and peppers cooked in the oven, served with bread and tahini."



كباب خشخاش

اسياخ الكباب مشوية علي الفحم مع الخضار. تقدم علي الصلصة الخاصة المحضرة من الطماطم والبصل والفلفل المملوحة في الفرن. يقدم مع الخبز والطحينة

56 ₪

Shish Towouk

"Chicken breast cubes marinated with spices and yogurt, grilled over charcoal, served with potatoes, pickles, grilled vegetables, and fresh bread."



شيش طاووق

مكعبات صدور الدجاج متبلة بالبهارات و الزبادي. مشوية علي الفحم. تقدم مع البطاطس والمخل والخضار المشوي والخبز الطازج

55 ₪

Shish Barak

"Dough stuffed with fresh meat and nuts, cooked with milk yogurt sauce, served with rice."



شيش براك

عجين محشو باللحم الطازج و المكسرات مطبوخة بصوص اللبن، يقدم مع أرز

53 ₪

Kibbeh Laban

"Minced beef stuffed with bulgur, cooked with yogurt, served with white rice."



كبة لبنية

لحم مفروم محشى بالبرغل. مطبوخ الزبادي، يقدم مع الأرز الأبيض

55 ₪

Ask for the daily availability



DESSERTS

الحلويات

Desert of the Day 🌟

"The dessert of the day is always a great surprise!"



حلي اليوم

حلوى اليوم دائماً مفاجأة رائعة

35 ₪

Mahalabia

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



مهلبية

بودنغ الحليب الحلو بنكهة ماء الورد مزين بالمكسرات وبتلات الورد و غزل البنات

35 ₪

Kunafa

"Made with spun pastry, soaked in a sweet, sugar-based syrup (attar), layered with cheese, pistachio, or nuts."



كنافة

مصنوعة من المعجنات المغزولة ، المنقوعة في شراب حلو من السكر (قطر) مع طبقات من الجبن ، أو بالفستق أو المكسرات

38 ₪

AFH Kunafa 🌟

"Kunafa with cream and pistachio paste."



كنافة أريبيان فيش هاوس

كنافة، قشطة، معجون الفستق

42 ₪

Halawa El Jibin with Arabic ice cream

"Rolls of soft, semolina filled with cream, topped with Arabic ice cream."



حلاوة الجبن بالبوظة العربي

لفائف من عجينة طرية وسهيد محشوة بالقشطة تقدم مع البوظة العربية

40 ₪

Lazy Cake

"Crunchy and delicious chocolate biscuit cake."



ليزي كيك

كيكة بسكويت الشوكولاتة المقرمشة واللذيذة

30 ₪

Luqaimat

"Deep-fried Arabic sweet dumplings drizzled with date syrup."



لقيمات

زلاية عربية حلوة مقرية ، مع دبس التمر

30 ₪

Rice with Milk

"Milk rice served with cream, nuts, mango, and rose flowers."



أرز بالحليب

أرز بالحليب يقدم مع القشطة والمكسرات والماتجو وزهور الورد

38 ₪

Umm Ali

"Puff pastry dough with milk, nuts, coconut, raisins, and cream, baked in the oven."



أم علي

عجينة الباف باستري مع الحليب، المكسرات، جوز الهند، الزبيب والكرمية، تُخبز في الفرن

35 ₪



HOT DRINKS

المشروبات الساخنة

Karak Tea	🔒	شاي كرك	30 ₪
Sulaimani Tea		شاي سليمان	25 ₪
Hibiscus Tea		شاي كركدية	25 ₪
Thyme Tea		شاي الزعتر	25 ₪
Anise Tea		شاي ينسون	25 ₪
Melissa Tea		شاي مليسة	25 ₪
Cumin & Lemon Tea		شاي الكمون والليمون	25 ₪
Ginger & Lemon Tea		شاي الزنجبيل والليمون	25 ₪
Marmaarieeh Sage Tea		شاي ميرمية	25 ₪
Sahlab	🔒	سحلب	25 ₪
Special Zuhurat (Mixed herbs flowers)		زهورات (مزيج من زهور الأعشاب الخاصة)	25 ₪
Green Tea		شاي أخضر	25 ₪
Cinnamon Tea		شاي القرفة	25 ₪

COFFEE

القهوة

Turkish Coffee		قهوة تركية	20 ₪
Latte	🔒	لاتيه	24 ₪
Cappuccino	🔒	كابوتشينو	24 ₪
Espresso (Single)		إسبريسو	14 ₪
Espresso (Double)		إسبريسو دبل	18 ₪
Special Levant Coffee		قهوة بلاد الشام الخاصة	25 ₪
Americano		أميريكانو	22 ₪
Spanish Latte	🔒	قهوة أسبانية	24 ₪
Café Mocha	🔒	كافيه موكا	24 ₪
Caramel Latte	🔒	كراهيل لاتيه	24 ₪
Pistachio Latte	🌐🔒	لاتيه الفستق	27 ₪



REFRESHMENTS

المحلىبات

Dry Black Lime Mojito	موهيتو الليمون الأسود الجاف	25 ء
Lemon Mint Mojito	موهيتو ليمون نعناع	25 ء
Strawberry Mojito	موهيتو فراولة	23 ء
Passion Fruit Mojito	موهيتو باشن فروت	26 ء
Pomegranate Mojito	موهيتو الرمان	26 ء
Hibiscus Mojito	موهيتو كركد به	25 ء
Lemonade	ليمون نعناع	25 ء
Vimto Slush	فيتمو سلاش	25 ء
Laban Ayrar	لبن عيران	18 ء
Peach Iced Tea	شاي الخوخ المثلج	18 ء

Milkshakes

ميلك شيك

Banana Milkshake	ميلك شيك الموز	30 ء
Avocado Milkshake	ميلك شيك افوكادوا	30 ء
Strawberry Milkshake	ميلك شيك الفراولة	30 ء
Mango Milkshake	ميلك شيك المانجو	30 ء

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	مشروبات غازية	10 AED



FRESH JUICES

العصائر الطازجة

Pomegranate Juice	رمان	32 ₪
Orange Juice	برتقال	32 ₪
Watermelon Juice	بطيخ	32 ₪
Mango Juice	مانجو	32 ₪
Green Apple Juice	تفاح اخضر	32 ₪
Carrot Juice	جزر	32 ₪
Strawberry Juice	فراولة	32 ₪

ICE COFFEE

قهوة الباردة

Iced Caramel Latte		لاتيه كراميل المثلج	26 ₪
Caramel Frappe		فرايبه كراميل	26 ₪
Iced Pistachio Latte		لاتيه الفستق المثلج	27 ₪
Pistachio Frappe		فرايبه الفستق	27 ₪





أريبيان فيش هاوس
ARABIAN FISH HOUSE

