

MOROCCAN DELICACIES at The Arabic Restaurant
Every Monday and Thursday from 6:30PM to 11PM for AED 150 per person

“Amuse Bouche”

Soup

الشوربة

harira soup served with lemon and dates

حريره مغريه تقدم مع قطعة ليمون و تمر

Cold and Hot Starter

طبق المقبلات الساخنة و الباردة

zaalouk, taktouka, chermoula green olives, harissa, chicken pastilla, seafood pastille, qara'a ma'assala, foul mouchamel

زعلوك , تكتوكه , زيتون مشرمل, هريسة , باستيلا بالدجاج , باستيلا الفوكه البحرية , قرعه (يقطين) معسله , فول مشرمل

Grilled Course

طبق المشوي

kotban lamb brochette served with onion, tomato and thai red chili

قطبان اللحم تقدم مع البصل و الطماطم المشويه و الفلفل الاحمر المشوي

Vegetarian Course

طبق الخضار

couscous with spring vegetables

كُسكُس الخضار اليانعة

Main Course

الطبق الرئيسي

Chicken Tagine

طاجن الدجاج

classic moroccan style chicken served with turned potato, baby carrot, home made green olives and pickled lemon

طاجن الدجاج المغربي الاصيل يقدم مع البطاطس و الجزر اليانع و الزيتون الاخضر الليمون المخلل المحضر منزلياً

OR

او

Lamb Tanjeia

طنجية اللحم

classic moroccan style lamb with saffron, garlic and pickled lemon served with moroccan bread

طبق اللحم المطهو ببطيئ على الطريقه المغربيه الاصيله بالثوم و الليمون المخلل المنزلي الصنع و يقدم مع الخبز المغربي التقليدي منزلي الصنع.

Dessert

التحلية

Orange and Almond Delight

عكة البرتقال واللوز

dark chocolate and milk ganache, roasted almond, orange chips

شوكولاتة داكنة، جانااش الحليب، اللوز المحمص ورقائق البرتقال

All prices are inclusive of taxes and service charge.

جميع الأسعار شاملة الضرائب ورسوم الخدمة.