

Abu Dhabi is made up of a cluster of islands and therefore the ocean has always had an influence on local culture. The menu is an interpretation of how Mediterranean cuisine can be adapted to local tastes and we hope to take our guests on a culinary journey through the menu.

Cold Starters

Lobster Salad

Charcoal smoked eggplant cream, vine tomatoes, pickled capsicum, confit lemon

Wood fire grilled octopus

Slow cooked and char-grilled octopus tentacles with paprika, lemon oil, fava bean salad and Salicornia

Kataifi Prawns

Deep fried Tiger prawns wrapped in kaddaifi filo, served with strawberry dressing and almond sesame fresh seaweed salad

Hot Starters

Feta cheese croquette

Garlic Aioli

Risotto harra

Grilled shrimps, harra Sauce

Stuffed baby capsicum

Stuffed with lamb meat rice, gently cooked in the oven

Soup

Shorba laham

Lamb and vegetables simmered in a rich broth

Lentil roasted tomato soup

Saffron, fried garlic scented yoghurt mint

Chicken harees soup

Main Courses

Pan-fried Seabass fillet

Garlic chickpeas tahina mousseline, broccolini roses, coriander pesto, sumac

Charcoal grilled lamb loin

Espelette chili spiced yoghurt salad, saffron rice, Jarjeer

Biryani seafood paella

Sweet Delights

Awamat

Filled with dates, nut paste, blood orange soup, basil ice cream

Kunafah cannoli

Filled with ricotta, mascarpone cream, dry fruits, pistachio cream

Flavors of Um Ali

crispy puff pastry, um Ali cream, rosewater cream

المقبلات الباردة

سلطة أم الروبيان

كرامة الباذنجان المشوي على الفحم، طماطم، فلفل مخلل، ليمون

أخطبوط مشوي علي الخشب

أخطبوط مطهو ببطء ومشوي على الفحم، مع البابريكا، زيت الليمون، حبوب الفول والفلفل وزهرة الخريزة

روبيان قطايفي

روبيان كبير مقلي ملفوف بالكثافة، يقدم مع تتبيلة الفرولة وسلطة الاعشاب البحرية باللوز والسمنسم

مقبلات ساخنة

كروكيت جبنه فيتا

ثوم بزيت الزيتون

ريزوتو حارة

روبيان مشوي، صلصة حارة

فلفل صغبر محشو

محشو بالأرز ولحم الضأن مطهو في الفرن علي نار هادئة

شوربة

شوربة لحم

لحم ضأن مطهو مع الخضروات الطازجة

شوربة عدس بالطماطم

زعفران، ثوم مقلي، لبن بالتنعاع

شوربة هريس بالدجاج

أطباق رئيسية

سمك فاروس فيلية مقلي

طحينة بالحمص والثوم، بروكلي، بسيتو بالكزبرة، سماق

لحم ضأن مشوي

سلطة لبن بالتوابل، أرز بالزعفران، جرجير

برياني بايلا بالمأكولات البحرية

حلويات

عوامات

محشوة بالتمر، خليط المكسرات، صلصة البرتقال الأحمر، أيس كريم بنكهة الريحان

كنافة كانولي

محشوة بجبننة الريكوتا والمسكربون، كريمة الفستق فاكهة مجففة

نكهات أم علي

رقائق معجنات حلوة، كريمة أم علي، كريمة ماء الورد