



MEMORIES, FOOD & PEOPLE

زِكریات، سُفْرَة و نَاسْ

El Derwandi's love for life, great food and good company made him the star character of the 1970's Lebanese TV show El Denye Hek. With a shisha always in hand, he spent his days seated at a café, retelling favorite stories and cracking jokes. Today, Derwandi unites the best of this much-loved personality with a love of Lebanese food and a passion for sharing it with our Abu Dhabi community from the heart of the city, the Corniche.

الدِرْوَنْدِي و حبه للحياة، اللقمة الطيبة، و الجَمعة الطوة، ظلّته نجم برنامج الدنية هيك اللبناني بأوائل السبعينات. مَقْضَى أيامه بالقهوة، أَرَجِلتو بإيدو بيحكّي قصص و يخبر نِكت. اليوم، الدِرْوَنْدِي يَجْمَع الشخصية المهضومة مع الشغف للطعمة اللبنانية و قَب يشاركها مع الكل بأبوظبي، من قلب المدينة عالكورنيش.



Sayniyet El Derwandi



Balila



Labnet Derwandi



AHLA SABAH أهلى صباح

WHETHER YOU WANT TO START YOUR DAY THE LEBANESE WAY OR INDULGE IN LIFE'S GREAT PLEASURES, DERWANDI'S ALL DAY BREAKFAST MENU HAS EVERYTHING YOU DESIRE.

إفطار دروندي يؤمن لك ما تشتهيهِ لتبدأ نهارك على الطريقة اللبنانية وتتمتع بملذّات الحياة

Hummus | حمص 35

Traditional Lebanese hummus with tahini | حمص بطحينة على الطريقة اللبنانية التقليدية

Labneh | لبننة 33

Traditional Lebanese labneh | لبننة لبنانية تقليدية

Special Labneh With Garlic | لبننة مثومة مميزة 36

Traditional Lebanese labneh blended with garlic & sprinkled, sprinkled with dried mint | لبننة لبنانية تقليدية ممزوجة مع ثوم، وعلى وجهها رشة نعنع | مزيج اللبننة اللبنانية التقليدية مع خلطتنا السرية من الخضر الطازج

Labnet Derwandi | 36 لبننة الدروندي (N)

Traditional Lebanese labneh mixed with our secret recipe of fresh vegetables | مزيج اللبننة اللبنانية التقليدية مع خلطتنا السرية من الخضر الطازج

Halloumi | حلوم 39

Grilled or pan-seared halloumi cheese with sliced fresh tomato | جبنة حلوم مشوية أو مُقلّدة تقدم مع بندورة طازجة

Halloumi Derwandieh | حلوم دروندية 41

Pan-seared halloumi cheese with fig jam | جبنة حلوم مُقلّدة تقدم مع مربى التين

Balila | بليلة 33

Slow-cooked chickpeas blended with olive oil, cumin and garlic | حمص مسلوق ومخلوط مع كمون و زيت الزيتون

Foul Lebnani | فول لبناني 33

Traditional fava beans slow cooked with garlic and Mixed with boiled chickpeas and olive oil. Served with mixed vegetables |

خلطة الفول التقليدية و الحمص المسلوق مع ثوم و زيت زيتون. تُقدم مع تشكيلة من الخضرة الطازجة

Sayniyet El Derwandi | صينية الدروندي 90

The best breakfast tray, the Derwandi way! A selection of labneh, halloumi cheese, fowl, balila and fried eggs cooked your way. Served with assorted pickles, fresh vegetables & jam and butter |

أفضل صينية افطار، على طريقة دروندي! تشكيلة من اللبننة، جبنة حلوم، فول، بليلة و بيض مقلي بالطريقة التي تفضلها. تُقدم مع تشكيلة من الخضرة الطازجة، الكبيس، مربى و زبدة

EGGS البيض

TANTALIZE YOUR TASTEBUDS WITH DISHES LOVED FOR GENERATIONS ACROSS THE LEVANT

دللّ حواسك مع أطباق عشقتها دول المشرق على مدى سنيين طويلة

Egg Awarma | بيض قورما 43

A traditional Lebanese dish of scrambled eggs cooked with awarma | طبق لبناني تقليدي من البيض المقلي المخفوق مع القورما

Fried Eggs | بيض مقلي 34

Three fried eggs, sunny side up or scrambled | ثلاث بيضات مقليه، عيون أو مخفوقة

Sujuk & Eggs | سجق وبيض 43

Fried eggs with spicy Lebanese sausage | بيض مقلي مع سجق لبناني حار

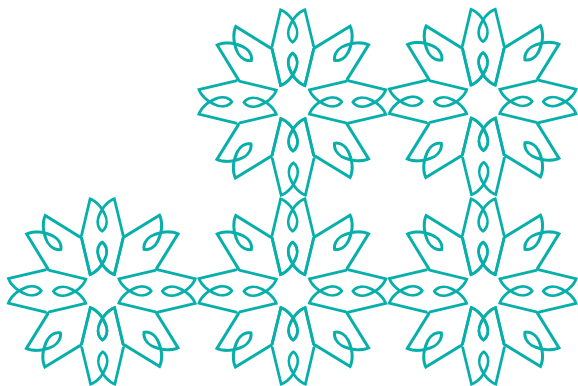
Shakshuka | شكشوكة 39

Scrambled eggs cooked in a spicy chili tomato and bell pepper sauce | بيض مقلي مخفوق مع صلصة البندورة الحارة والفليفلة الحلوة

(N) = NEW جديد

All our prices are in AED, & are inclusive of all applicable service charges, local fees, and taxes.

Many of our products contain or may have come in contact with common allergens including gluten, nuts, milk and eggs. Please ask your waiter for more details about each product before placing your order.





Fattet Lahmeh

FATTET فتّة

DISCOVER THE IRRESISTIBLE FLAVOR COMBINATIONS OF FATTET, ONE OF THE LEVANT’S MOST POPULAR DISHES

تعرف على طعم الفتّة الذي لا يقاوم، واحد من أشهر الأطباق الشامية

Fattet Hummus | فتّة حمص 39

Slow-cooked chickpeas drizzled with tahini yoghurt and topped with toasted bread, pine nuts, cumin and ghee with a hint of paprika | حمص مسلوق، وعليه لبن بطحينة، على وجهه خبز محمص، صنوبر، كقون، سمن، و رشّة بابريكا

Fattet Lahmeh | فتّة لحمة 46

Minced meat drizzled with tahini yoghurt and topped with toasted bread, pine nuts and ghee with a hint of paprika | لحمة مفرومة مع لبن بطحينة، على وجهه خبز محمص، صنوبر، سمن، و رشّة بابريكا

Fattet Khechkhach | فتّة خشخاش 46

Grilled kebab with a spicy tomato sauce drizzled with tahini yoghurt and topped with toasted bread, pine nuts and ghee with a hint of paprika | كباب مشوي مع صلصة بندورة حارة، وعليه لبن بطحينة، على وجهه خبز محمص، صنوبر، سمن، و رشّة بابريكا

Fattet Batenjen | فتّة باذنجان 45

Fried eggplant drizzled with tahini yoghurt and topped with toasted bread, pine nuts and ghee with a hint of paprika | باذنجان مقلي، وعليه لبن بطحينة، على وجهه خبز محمص، صنوبر، سمن، و رشّة بابريكا

Fattet Kraydis | فتّة قريدس 49

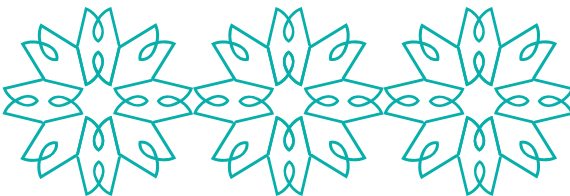
Shrimps Provençal drizzled with tahini yoghurt and topped with toasted bread, pine nuts and coriander-garlic ghee with a hint of paprika | قريدس بروفنسال عليه لبن الطحينة، على وجهه خبز محمص، صنوبر، سمن، و رشّة بابريكا



Fattet Kraydis

NEW = جديد

جميع اسعارنا بالدرهم الاماراتي، و تشمل رسم الخدمة والرسوم الحكومية المحلية والضرائب
تحتوي العديد من منتجاتنا على - أو قد تتلامس مع - مسببات الحساسية الشائعة، بما في ذلك
الجلوتين والمكسرات والحليب والبيض. يرجى الإستفسار عن كل منتج مع موظفينا قبل تقديم طلبك.





FURN EL DERWANDI فرن الدروندي

FRESHLY BAKED THE TRADITIONAL WAY AND SERVED STEAMING HOT TO YOUR TABLE WITH YOUR CHOICE OF TOPPING.

معجنات تقليدية طازجة من الفرن تصل ساخنة إلى طاولتك

Zaatar | زعتر 26

Lebanese zaatar blend. Served with mixed vegetables | خليط من الزعتر اللبناني، تُقدم مع تشكيلة من الخضرة الطازجة

Wild Thyme | زعتر بري 30

Fresh wild thyme blended with sesame seeds and sumac. Served with mixed vegetables |

زعتر بري طازج مخلوط مع سمسم وسماق، تُقدم مع تشكيلة من الخضرة الطازجة

Pesto Halloumi | بيستو حلوم 42

Grated Greek halloumi cheese blended with pesto. Served with mixed vegetables |

جبنه حلوم يونانية مبروشة و مخلوطة مع بيستو، تُقدم مع تشكيلة من الخضرة الطازجة

Kishik Al Daya'a | كشك الضيعة 32

Traditional Lebanese-village kishik blend, with tomato, onion, and olive oil. Served with mixed vegetables |

خليط من الكشك اللبناني القروي، مع بندورة، بصل و زيت زيتون، تُقدم مع تشكيلة من الخضرة الطازجة

Akkawi | عكاوي 31

Melted akkawi cheese. Served with mixed vegetables | جبنة عكاوي ذائبة، تُقدم مع تشكيلة من الخضرة الطازجة

Super Jebne | سوبر جبنة 33

A delicious combination of melted cheeses: mozzarella, cheddar & akkawi cheese. Served with mixed vegetables |

مزيج لذيذ من الأجبان: الموزاريلا والشيدر والعكاوي الذائبة، تُقدم مع تشكيلة من الخضرة الطازجة

Chicken & Cheese | دجاج وجبنة 35

Marinated charcoal-grilled chicken topped with cheese and aioli | دجاج متبل ومشوي، على وجهه جبنة وصلصة أيلولي

Lahmeh Bi Ajine | لحم بعجين 34

Minced lamb blended with Arabic spices, tomato and onion. Served with yoghurt |

لحم غنم مفروم مع تاويل عربية وبندورة وبصل، يُقدم مع لبن

Lahmeh Bi Ajine Traboulsiye | لحم بعجين طرابلسية 40

Baklava dough with minced meat and pomegranate molasses. Served with yoghurt |

عجينة بقلادة مع اللحمة المفرومة و دبس الرمان، تُقدم مع اللبن

Lebanese Kafta | كفتة لبنانية 39

Derwandi's kafta mix topped with slices of tomato, pickles and mayonnaise |

خليط كفتة خاص بـ دروندي مع شرائح بندورة وكبيس على وجهها مايونيز

Labnet El Jabal | لبنه الجبل 29

Lebanese labneh mixed with olives, onions and parsley. Served with mixed vegetables |

لبنه لبنانية مع خلطة الزيتون، البصل و البقدونس، تُقدم مع تشكيلة من الخضرة الطازجة

Veggie Pizza | بيتزا الخضار 42 (N)

Pizza dough topped with our special sauce, mushrooms, pepper, corn, mozzarella cheese & oregano |

عجينة تعلوها صلصة البيتزا الخاصة بنا ومغطاه بالفطر الأبيض، الفلفل والذرة مع جبنة الموزريلا والأوريغانو

Pepperoni Pizza | بيتزا البروني 44 (N)

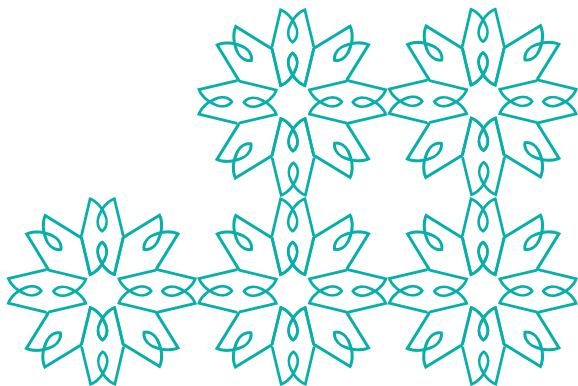
Pizza dough topped with our special sauce, beef pepperoni slices and mozzarella cheese |

عجينة تعلوها صلصة البيتزا الخاصة بنا ومغطاه بشرحات لحم بقر البروني و جبنة الموزاريلا

(N) = NEW جديد

All our prices are in AED, & are inclusive of all applicable service charges, local fees, and taxes.

Many of our products contain or may have come in contact with common allergens including gluten, nuts, milk and eggs. Please ask your waiter for more details about each product before placing your order.





El Jnoubieh Soup



Freekeh El'Ez

شوربات SOUPS

SAVOR ALL THE GOODNESS OF OUR IN-HOUSE SOUPS FRESHLY PREPARED WITH THE FINEST INGREDIENTS

تذوق أشهى شوربات دروندي المحضرة خصيصاً بأجود المكونات الطازجة

27 عدس | Lentil

شورية عدس تقليدية، تُقدم مع خبز لبناني مقلي وشرائح من الحامض | Traditional lentil soup, served with fried Lebanese bread and lemon wedges

34 الجنوبية | El Jnoubieh

A hearty tomato-based soup with freekeh, shredded chicken and special Derwandi spices |

شورية البندورة مع الفريكة وشرائح الدجاج وتوابل دروندي المميزة

سلطاتنا SALATATNA

CRAFTED WITH THE FRESHEST AND FINEST INGREDIENTS, DERWANDI'S SELECTION OF SALADS UNITE EXCEPTIONAL FLAVORS FOR YOUR PURE SATISFACTION

تمتزج المكونات الإستثنائية في سلطات دروندي الطازجة لتقدم لك نكهة مميزة تمتّع الحواس

39 تبولة | Tabbouleh

سلطة لبنانية تقليدية بالبقدونس والبندورة والبصل والبرغل والنعنع الطازج | Traditional Lebanese salad of parsley, tomato, onion, bulgur and fresh mint

39 فتوش | Fattoush

Traditional Lebanese assorted vegetable salad, topped with crispy bread and mixed with our special Derwandi dressing |

سلطة لبنانية تقليدية من الخضروات المتبلة بصلصة دروندي الخاصة، على وجهها خبز مقرمش

41 سلطة روكا وشمندر | Rocca Beetroot Salad

A mix of rocket leaves, purslane, beetroot, onion and sumac. Served with a basil and lemon dressing |

مزيج من الروكا والجرجير والشمندر و البصل والسماق، تُقدم مع صلصة البقدونس والليمون

49 فريكة العزّ | Freekeh El 'Ez

Marinated freekeh grains with wild rocket, radish, dried cranberries, pomegranate and tomatoes, topped with grilled halloumi cheese. Served with a lemon and oil dressing |

حبوب فريكة متبلة مع روكا برية، فجل، توت بري مجفف، رمان وبندورة، على وجهها جبنة طوم مشوية، تُقدم مع صلصة حامض وزيت

49 سلطة كينوا و الكيل | Kale Quinoa Salad

Kale mixed quinoa, strawberry, avocado slices, almond and sesame. Served with lemon oil dressing |

كينوا ممزوج مع الكيل وشرائح الفريز والأفوكادو، واللوز والسمسم، تُقدم مع صلصة حامض وزيت

19 صحن مخلل | Pickles Plate

A platter of assorted pickles | صحن مخلل مشكل

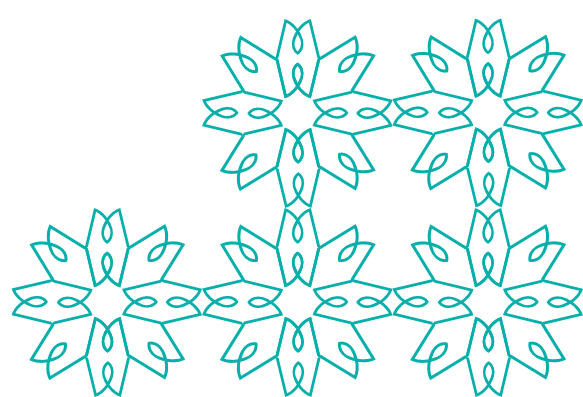
30 صحن خضرة | Vegetables Plate

A mixed platter of fresh vegetables | صحن خضرة طازجة مشكل

جديد = NEW

جميع اسعارنا بالدرهم الاماراتي، و تشمل رسم الخدمة و الرسوم الحكومية المحلية والضرائب

تحتوي العديد من منتجاتنا على - أو قد تتلامس مع - مسببات الحساسية الشائعة، بما في ذلك الجلوتين والمكسرات والحليب والبيض. يرجى الإستفسار عن كل منتج مع موظفينا قبل تقديم طلبك.





Hummus Derwandi



Harak Ousbao'



Mix It, Your Style

مازتنا الباردة MEZZETNA EL BERDEH

DERWANDI'S COLD MEZZE DISHES BRING YOU THE TRUE TASTE OF THE MIDDLE EAST, PERFECT FOR SHARING OR AS AN ENTRÉE.

تأتيك مازة دروندي الباردة بنكهات الشرق الأوسط الحقيقية، مناسبة للمشاركة أو لطلبها كمقبلات

❁ Hummus | حمص 35

Traditional Lebanese hummus with tahini | حمص بطحينة على الطريقة اللبنانية التقليدية

❁ Hummus Derwandi | حمص دروندي 40

Our special pesto-flavored hummus | حمص مميز بنكهة البيستو

❁ Hummus Beiruti | حمص بيروت 38

Hummus with tahini, green chilli, parsley, tomato and fava beans | حمص بالطحينة، حر أخضر، بقدونس، بندورة و فول

❁ Hummus Snoubar | حمص صنوبر 45

Traditional Lebanese hummus with tahini and roasted pine nuts | حمص بطحينة على الطريقة اللبنانية التقليدية على وجهه الصنوبر المحمص

❁ Labneh | لبننة 34

Traditional Lebanese labneh | لبننة لبنانية تقليدية

Special Labneh With Garlic | لبننة مثومة مميزة 36

Traditional Lebanese labneh blended with garlic, sprinkled with dried mint | لبننة لبنانية تقليدية ممزوجة مع ثوم، وعلى وجهها رشة نعنع

Labnet Derwandi | لبننة دروندي 36 ^(N)

Traditional Lebanese labneh mixed with our secret recipe of fresh vegetables | مزيج اللبننة اللبنانية التقليدية مع خلطتنا السرية من الخضار الطازج

❁ Moutabal | متبل 35

Grilled eggplants mashed and blended with tahini | باذنجان مشوي مهروس وممزوج مع الطحينة

Wara' Enab Bel Zeit | ورق عنب بالزيت 39

Vine leaves rolled and filled with Derwandi's special rice mix | ورق عنب ملفوف ومحشي بخلطة أرز دروندي المميزة

Harak Ousbao' | حراق أصبعو 38

Derwandi's special mix of cooked green lentils with pomegranate molasses, onion, garlic and coriander | خليط دروندي المميز من العدس الأخضر المطبوخ مع دس الرمان والبصل والثوم والكزبرة

Muhammara | محمرة 39

Crumbled walnuts with pomegranate molasses, chili paste and olive oil | جوز مطحون مع دس الرمان، شطة حرة وزيت زيتون

❁ Moussakaa Batenjen | مسقعة باذنجان 34

Fried eggplants, onions, garlic, boiled chickpeas and tomato sauce | باذنجان مقلي مع بصل و ثوم، حمص حب مسلوق، و صلصة بندورة

❁ Berghol Wa Banadoura | برغل و بندورة 33

Cooked burghul, onions, garlic and tomato sauce | برغل مطبوخ مع البصل، الثوم و صلصة الطماطم

Shanklish Jabale | شنكليش جبلي 45

Matured dried cheese served with diced tomato, onions, green pepper, parsley and pomegranate | جبنة معتقة مجففة تُقدم مع بندورة مفرومة وبصل وفليفلة خضراء وبقدونس ورمان

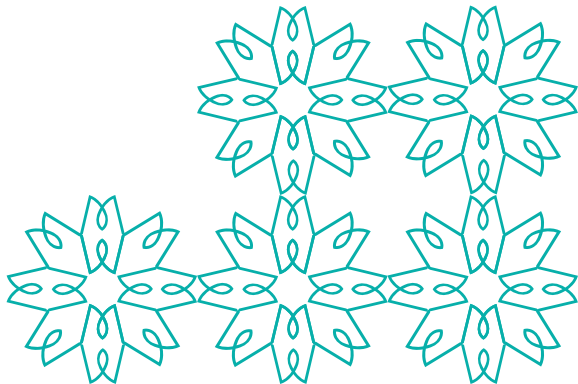
Mix It, Your Style | شكّلها على ذوقك 49

A tray of your three favorite mezze selected from the starred items | صينية من ثلاث أنواع مازة الباردة من اختيارك من بين الأطباق المحددة

^(N) = جديد

All our prices are in AED, & are inclusive of all applicable service charges, local fees, and taxes.

Many of our products contain or may have come in contact with common allergens including gluten, nuts, milk and eggs. Please ask your waiter for more details about each product before placing your order.





Makanek & Sujuk



Ftiret El Derwandi



Falafel Platter

مازتنا السفنة MEZZETNA EL SUKHNE

EXPLORE THE FINEST FLAVORS OF THE MIDDLE EAST WITH DERWANDI'S HOT MEZZE, PERFECT FOR SHARING OR AS AN APPETIZER

تذوق أجود نكهات الشرق الأوسط مع مازة دروندي الساخنة، مناسبة للمشاركة أو لطلبها كمقبلات

52 قريدس كنافة | Shrimps Kunafa

قريدس مقلي مغلف بعجينة الكنافة، يُقدم مع صلصة كوكتيل | Deep-fried shrimps wrapped in kunafa pastry, served with cocktail sauce

30 لفافات الجبنة | Cheese Rolls

لفافات العجين مقلية ومحشوة بخلطتنا الخاصة من الجبنة | Deep-fried filo dough pastry filled with our special blend of cheeses

35 لفافات السجق بالجبنة | Sujuk Cheese Rolls

لفافات العجين مقلية ومحشوة بخلطتنا الخاصة من الجبنة وقطع السجق | Deep-fried filo dough pastry filled with our special blend of cheeses and sujuk bites

39 كبة لحمة بالجوز | Meat Kibbeh With Walnut

أفراص كبة مقلية، محشوة بخليط لحم مفروم مبهر و جوز | Deep-fried lamb kibbeh stuffed with seasoned minced meat and walnut

48 مقانق | Makanek

مقانق لحم غنم مقلية ومغمّسة بخيارك من الصلصة: حامض / دبس الرمان / صلصة بندورة وبصل | Sautéed lamb sausages doused with your choice of sauce: Lemon Juice / Pomegranate Sauce / Tomato and Onions Sauce

48 سجق | Sujuk

مقانق لحم غنم مقلية حارة ومغمّسة بخيارك من الصلصة: حامض / دبس الرمان / صلصة بندورة وبصل | Sautéed spicy lamb sausages doused with your choice of sauce: Lemon Juice / Pomegranate Sauce / Tomato and Onions Sauce

35 صحن فلافل | Falafel Platter

6 قطع فلافل تُقدّم مع الطرطور، الكبيس، البندورة و النعناع | 6 pieces of falafel, served with tahini sauce, pickles, tomatoes and mint leaves

51 العجائب ال ٧ | The 7 Wonders

خلطتنا المميزة من ٧ أنواع مختلفة من الجبنة مع زيتون وبقدونس، مضورة في عجينة مميزة | Our special mix of 7 cheeses with olives and parsley baked on a special dough base

30 فطائر بقلة | Fatayer Bakle

عجينة محشوة بخليط من البقلة والبصل الأحمر والجوز | Pastry parcels filled with a mixture of seasoned purslane, red onion and walnuts

32 فطائر سبانخ | Fatayer Sbenekh

عجينة محشوة بخليط من السبانخ والبصل الأحمر وصوب الصنوبر وزيت الزيتون والسماق | Dough filled with a mixture of spinach, red onion, pine nuts, olive oil and sumac

38 فطيرة الدوندي | Ftiret El Derwandi

عجينة مقلية ومحشوة بخليط مميز من ٧ أجبان مع زيتون وبقدونس | Deep-fried dough filled with our special mix of seasoned 7 cheeses with olives and parsley

39 سمبوسك لحمة | Sambousik Lahmeh

عجينة مقلية ومحشوة بخليط من اللحم المفروم، صوب الصنوبر ودبس الرمان | Deep-fried dough filled with minced meat, pine nuts and pomegranate molasses

29 بطاطا مقلية | French Fries

بطاطا مقلية مقرمشة | Crispy French fries

49 حمص باللحمة | Hummus Bel Lahmeh

حمص على وجهها لحم مفروم و صنوبر | Hummus topped with minced meat and pine nuts

36 بطاطا حرّة | Batata Harra

مكعبات بطاطا مقلية مع ثوم، حامض وكزبرة طازجة | Fried potato cubes mixed with garlic, lemon juice and fresh coriander

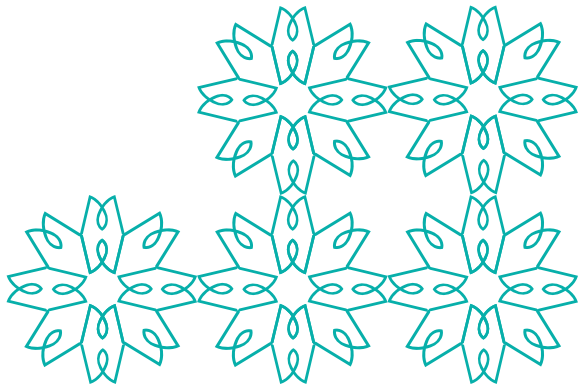
46 مسخن دجاج | Chicken Musakhan

دجاج مطبوخ بالتوابل يُقدم داخل خبز صاج مع اللبن | Slow-cooked seasoned chicken and spices wrapped in saj bread. Served with yoghurt

22 صحن أرز | Rice Plate

جديد NEW = (N)

جميع اسعارنا بالدرهم الاماراتي، و تشمل رسم الخدمة و الرسوم الحكومية المحلية والضرائب
تحتوي العديد من منتجاتنا على - أو قد تتلامس مع - مسببات الحساسية الشائعة، بما في ذلك
الجلوتين والمكسرات والحليب والبيض. يرجى الإستفسار عن كل منتج مع موظفينا قبل تقديم طلبك.





Kebbeh Maajouka



Lahmeh W Pesto



Tabliet El Derwandi

55 حمص شاورما لحم | Hummus Shawarma Meat

حمص مع شاورما اللحم | Hummus with meat shawarma

49 حمص شاورما دجاج | Hummus Shawarma Chicken

حمص مع شاورما الدجاج | Hummus with chicken shawarma

49 جوانح دجاج | Chicken Wings

جوانح دجاج مثبلة ثم مشوية، تُقدم مع صلصة بروفنسال | Grilled marinated chicken wings served with Provençal sauce

43 سودة دجاج | Chicken Livers

سودة دجاج مقلية مع ثوم، حامض ودبس الرمان | Sautéed chicken livers with garlic, lemon juice and pomegranate molasses sauce

43 كبة معجوقة | Kebbeh Maajouka

قرص كبة محشوة بلحم الغنم والجبنة والفسق الحلبي | Deep-fried lamb kebbeh stuffed with cheese and pistachio

69 راس عصفور | Ras Asfour

مكعبات لحم العجل، مقلية مع دبس الرمان و الصنوبر | Veal cubes pan-fried with pomegranate molasses and pine nuts

44 حلوم مشوي | Grilled Halloumi

شرائح جبنة حلوم مشوية مع شرائح بندورة طازجة | Grilled halloumi cheese with sliced fresh tomato

58 قريدس بروفنسال | Shrimps Provençal

قريدس مقلي يُقدم مع صلصة بروفنسال | Sautéed shrimps served with Provençal sauce

58 كاليماري بروفنسال | Calamari Provençal

كاليماري مقلي يُقدم مع صلصة بروفنسال | Sautéed calamari mixed with Provençal sauce

55 كاليماري مقلي | Fried Calamari

كاليماري مغطى بالكعك و مقلي، يقدم مع صلصة التارتار | Fried breaded calamari served with tartar sauce

69 لحمة وبيستو | Lahmeh W Pesto

شرحات لحم بقر مغطسة بصلصة الحبق وعلى وجهها صنوبر مقلي | Sliced beef mixed with pesto sauce and topped with pine nuts

60 شكّلها على ذوقك | Mix It, Your Style

صينية من ثلاث أنواع مازة ساخنة من اختيارك من بين الأطباق المحددة | A tray of your three favorite mezze selected from the starred items

95 مازة مُشكلة | Mixed Mezze

صينية من ثلاث أنواع مازة باردة و ثلاث أنواع مازة | صينية من ثلاث أنواع مازة باردة و ثلاث أنواع مازة ساخنة من اختيارك من بين الأطباق المحددة

من الجرن (عند توافرها) MEN EL JERN (Upon availability)

INDULGE IN A TRUE LEVANTINE FEAST WITH THE FRESHEST MEAT PREPARED THE TRADITIONAL WAY AND SERVED RAW FOR YOUR DELIGHT
استمتع في وليمة شامية أصلية مع لحوم طازجة محضرة على الطريقة التقليدية ومقدمة نيّة

68 هبرة نيّة | Habra Naye

لحمة طازجة نيّة مطحونة | Freshly ground raw meat

68 كبة نيّة | Kebbeh Naye

لحمة طازجة نيّة مفرومة مع برغل وبصل وتوابل | Fresh minced raw meat blended with bulgur, onion and spices

68 فراكة | Frakeh

لحمة طازجة نيّة مفرومة مع برغل وكمون وكراوية | Fresh minced raw meat blended with bulgur, cumin and caraway

68 كفتة دروندي | Kafta Derwandi

لحمة طازجة نيّة مفرومة، مع بصل وبقدونس وتوابل | Fresh hand-cut raw minced meat blended with onion, parsley, spices and mint leaves
وورق نعنع

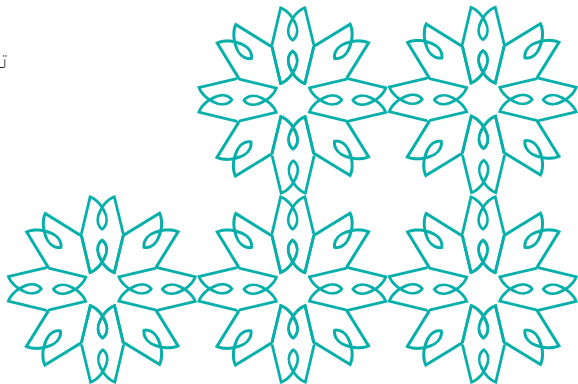
138 طبلية الدروندي | Tableti El Derwandi

تشكيلة من أربع أطباق لحم نيّ من اختيارك | A selection of four raw meat dishes of your choice

جدید = (N)

All our prices are in AED, & are inclusive of all applicable service charges, local fees, and taxes.

Many of our products contain or may have come in contact with common allergens including gluten, nuts, milk and eggs. Please ask your waiter for more details about each product before placing your order.





Chicken Shawarma Platter



Beef Shawarma Sandwich



Derwandi Mixed Grill

شاورما الدروندي SHAWARMA EL DERWANDI

PAN-SEARED, SLICED THINLY AND SERVED WITH THE PERFECT ACCOMPANIMENTS, DERWANDI'S SHAWARMA IS AN AUTHENTIC MIDDLE EASTERN DELIGHT
شاورما دروندي محمّر بتّائي، مقطع شرائح رفيعة ومقدم مع مكونات مثالية، لتجربة شرق أوسطية أصيلة

47 سندويش شاورما دجاج | Chicken Shawarma Sandwich

Chicken shawarma wrap cut into 5 pieces. Served with garlic cream and fries | سندويش شاورما الدجاج مقطع إلى 5 قطع. يُقدم مع كريمة الثوم و البطاطا المقلية

54 سندويش شاورما لحم | Beef Shawarma Sandwich

Beef shawarma wrap cut into 5 pieces. Served with tahini and fries | سندويش شاورما لحم البقر مقطع إلى 5 قطع. يُقدم مع الطحينة و البطاطا المقلية

58 صحن شاورما دجاج | Chicken Shawarma Platter

Chicken shawarma, garlic cream, pickles and lettuce. Served with French fries | صحن شاورما الدجاج مع كريمة الثوم والكبيس والخس. يُقدم مع البطاطا المقلية

67 صحن شاورما لحم | Beef Shawarma Platter

Beef shawarma, pickles, tomato, onion, parsley and sumac, with tahini on the side. Served with French fries | صحن شاورما لحم البقر، مع الكبيس والبندورة، البصل والبقدونس، السماق والطحينة. يُقدم مع البطاطا المقلية

89 صحن شاورما مشكّل | Mixed Shawarma Platter

The best of both worlds! A tasty combination of chicken and beef shawarma, served with pickles, tomato, tahini sauce, garlic cream, lettuce and French fries | أفضل حلّ وسط! مزيج بين شاورما الدجاج واللحم، يُقدم مع الكبيس والبندورة والطحينة وكريمة الثوم والخس والبطاطا المقلية

عالفحم A'AL FAHAM

SAVOR THE FULL FLAVOR OF DELECTABLE MEAT AND POULTRY GRILLED OVER CHARCOAL THE MIDDLE EASTERN WAY
استلذ بمذاق الدجاج واللحم المشوي على الفحم على الطريقة الشرق أوسطية

90 مشاوي مشكّل | Mixed Grill

1 Meat skewers, 1 shish taouk, 2 kabab of your choice. Served with grilled onions and tomato | سيخ لحم، سيخ شيش طاووق، سيخان كباب من اختيارك. يُقدم مع بصل مشوي و بندورة

82 لحم مشوي | Meat Skewers

2 Skewers of tender veal cubes. Served with grilled onions and tomato | سيخان مكعبات لحم العجل. يُقدم مع بصل مشوي و بندورة

76 كباب حليبي | Kabab Halabi

3 Skewers of minced meat mixed with onion and spices. Served with grilled onions and tomato | ٣ أسياخ لحم مفروم مع بصل وتوابل. يُقدم مع بصل مشوي و بندورة

76 كباب خشخاش | Kabab Khashkhash

3 Skewers of minced meat mixed with garlic and spices. Served with our special spicy khashkhash sauce | ٣ أسياخ لحم مفروم مع ثوم وتوابل. يُقدم مع صلصة خشخاش حارّة

76 كفتة مشوية | Grilled Kafta

3 Skewers of minced meat blended with parsley, onion and spices. Served with grilled onions and tomato | ٣ أسياخ لحم مفروم مع بقدونس، بصل وتوابل. يُقدم مع بصل مشوي و بندورة

59 شيش طاووق | Shish Taouk

2 Skewers of marinated cubed chicken breast. Served with grilled onions and tomato | سيخان صدر دجاج متبلّ مشوي. يُقدم مع بصل مشوي و بندورة

65 عرايس كفتة | Arayes Kafta

4 Pieces of grilled Lebanese fresh bread stuffed with kafta. Served with lemon wedges on the side and yogurt | ٤ قطع من الخبز العربي الطازج محمص ومحمشي كفتة. يُقدم مع شرائح حامض و لبن إلى جانبه

69 / 98 فروج أو نصف فروج مشوي | Half or Full Grilled Chicken

Served with tomato, garlic cream, pickles and French fries | يُقدم مع طماطم، كريمة الثوم، كبيس و بطاطا مقلية

86 ريش | Lamb Chops

4 Pieces of grilled lamb chops. Served with grilled onions and tomato | ٤ قطع من ريش الغنم المشوية. يُقدم مع بصل مشوي و بندورة

179 مشاوي دروندي مشكّل | Derwandi Mixed Grill

2 Meat skewer, 2 shish taouk, 2 kabab of your choice, 4 kafta arayes and 2 lamb chops. Served with grilled onions and tomato | سيخان لحم، سيخان شيش طاووق، سيخان كباب من اختيارك، ٤ كفتة عرايس وقطعتان ريش الغنم. يُقدم مع بصل مشوي و بندورة



Waraa Enab With Koussa



Dawood Basha



Grilled Prawns
Lady Fish
Bizri

الأطباق الخاصة بدروني HOUSE SPECIALS

MADE TO HOUSE RECIPES WITH THE FINEST INGREDIENTS, OUR MAIN COURSES DELIVER A FULL-FLAVOR EXPERIENCE أطباق رئيسية محضرة بأجود المكونات لتقدم تجربة مليئة بالنكهات الغنية

89 خروف محشي | Kharouf Mehchi

Oriental rice with slow-cooked lamb shanks and special Oriental sauce with yoghurt and mixed nuts | أرز شرقي مع لحم فخذ الغنم وصلصة شرقية خاصة مع اللبن والمكسرات

72 صيادية بالسّمك | Fish Siyadiyah

Brown rice topped with fish fillet and siyadiyah sauces, fried pine nuts and crispy fried onion | أرز أسمر على وجه فيليه سمك، مع صلصة الصيادية، حبوب الصنوبر وبصل مقلي مقرمش

68 كبة/شيش برك باللبن | Kebbe/Shish Barak Bel Laban

Kebbe or Shish Barak in yogurt sauce. Served with white rice | كبة أو شيش برك باللبن، تقدم مع أرز أبيض

80 ورق عنب مع كوسا | Waraa Enab With Koussa

Cooked vine leaves and zucchini stuffed with rice and minced meat, served with lamb chops | ورق عنب و كوسا محشي مع اللحم و الأرز و يقدم مع الريش

68 مغربية | Moghrabiye

Moghrabieh topped with roasted chicken, chickpeas, and onion. Served with our special meat sauce | مغربية على وجهها دجاج مشوي، حمص حب، و بصل، تقدم مع صلصتنا الخاصة باللحم

68 فريكة و دجاج | Freekeh With Chicken

Freekeh with grilled chicken and onion | فريكة مع الدجاج المشوي و البصل

68 داوود باشا | Dawood Basha

Freshly prepared meatballs laid on a tomato sauce and topped with pine nuts. Served with vermicelli rice on the side | كرات اللحم الطازجة مع صلصة البندورة و صنوبر على الوجه، تقدم مع الأرز بالشعيرية

65 برغر دروندي | Derwandi Burger

Homemade beef patty served on open-faced buns, topped with cheese slices, ketchup, mayo, coleslaw, pickles, tomato and French fries | شريحة من لحم البرغر تقدم مع خبز البرغر، عليها شرائح الجبنة و كاتشاب ومايونيز وسلطة الملفوف وكبيس وبنندورة وبطاطا مقلية

صيد الدروني DERWANDI'S CATCH

WHETHER FRIED OR GRILLED, OUR SEAFOOD SELECTION IS FRESHLY COOKED TO PERFECTION سواء كانت مقلية أو مشوية، فإن مجموعة المأكولات البحرية لدينا مطهية طازجة بشكل مثالي

62 بيزري (عند توافرها) | Bizri (Upon Availability)

Deep-fried whitebait fish with tahini sauce on the side | سمك بيزري مقلي يُقدم مع صلصة طحينة

65 ليدي فيش (عند توافرها) | Lady Fish (Upon Availability)

Deep-fried lady fish served with fried bread and tahini sauce | سمك مقلي يُقدم مع صلصة طحينة

125 قريدس مشوي | Grilled Prawns

5 Marinated king prawns charcoal grilled to perfection. Served with lemon rice | 5 قطع قريدس متبل مشوي على الفحم، يُقدم مع أرز بالحمض

120 سمك سيباس | Sea Bass

Oven baked sea bass marinated with tomato and basil sauce | فيليه سمك سيباس متبل بصلصة الطماطم و الريحان

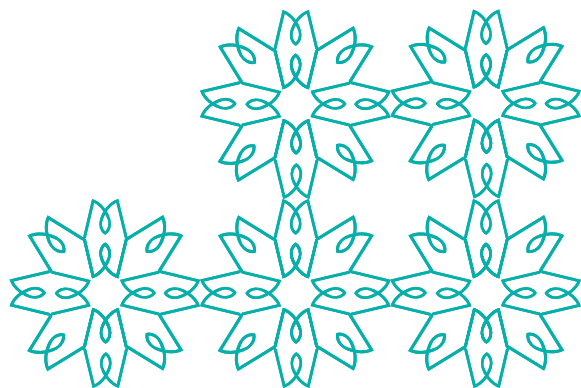
صيد اليوم (الأسعار حسب الوزن) | Catch Of The Day (Price Based On Weight)

Your choice of fried or grilled fish. Served with tahini sauce, | خيارك ما بين سمك مقلي أو مشوي، يُقدم مع صلصة طحينة

NEW = Ⓝ جديد

جميع اسعارنا بالدرهم الاماراتي، و تشمل رسم الخدمة و الرسوم الحكومية المحلية والضرائب

تحتوي العديد من منتجاتنا على - أو قد تتلامس مع - مسببات الحساسية الشائعة، بما في ذلك الجلوتين والمكسرات والحليب والبيض. يرجى الإستفسار عن كل منتج مع موظفينا قبل تقديم طلبك.





Layali Derwandi



Chocolate Custard



Halawet El Jeben
Osmalieh
Mafroukeh

DESSERTS الحلويات

DELICATELY INFUSED WITH FLAVORS OF THE ORIENT, DERWANDI'S DESSERTS ARE AN IRRESISTIBLE INDULGENCE حلويات دروندي هي أطباق مطعمة بنكهة شرقية شهية ولا تقاوم

42 ألف ليلة وليلة | Alf Layli W Layli Traditional Arabian custard dessert topped with almond and pistachio | مهلبية تقليدية على وجهها لوز و فستق حليبي

42 أطلام الدروندي | Ahlem El Derwandi Our take on the classic cheesecake. Served with pistachio cardamom paste and crumbled halawa | تشيز كيك على طريقتنا الخاصة. يُقدم مع كريمة الفستق والهيل، إضافة إلى قطع حلاوة

42 كيك التمر الساخن | Warm Date Cake Date sponge cake topped with ashta ice cream, crushed pistachio, date slices and date syrup | كيك إسفنجي بالتمر على وجهه بوظة بالقشطة، فستق مطحون، شرائح تمر ودبس التمر

52 كنافتنا | Knefetna Traditional Lebanese fine cheese kunafa topped with sugar syrup and crushed pistachio | كنافة بجينة لبنانية تقليدية على وجهها قطر وفستق مطحون

55 حلاوة الجبن | Halawet El Jeben Halawet el jeben dough stuffed with ashta topped with pistachio & drizzled with sugar syrup | عجينة حلاوة الجبن محشوة بالقشطة و الفستق الحليبي. تقدم مع قطر

39 شوكولا كاسترد | Chocolate Custard Custard mixed with chocolate, milk, Oreo biscuits and chocolate sauces | الكاسترد الممزوج مع الشوكولا والحليب وبسكويت الاوريو وصوص الشوكولا

44 عثمالية | Osmalieh Fried osmalieh dough with ashta & pistachio and drizzled with sugar syrup | عجينة عثمالية مقالية مع قشطة و فستق حليبي. تقدم مع قطر

48 مفروكة | vvMafroukeh Semolina pastry with ashta, pistachio, cashew, almond and walnut. Served with sugar syrup | عجينة السميد مع قشطة، فستق حليبي، كاجو، جوز و لوز. تقدم مع القطر

42 ليالي دروندي | Layali Derwandi Semolina pastry with caramelized banana and crushed pistachio | عجينة بالسميد على وجهها موز مكرمل و فستق مطحون

46 أم علي | Umm Ali A creamy baked vanilla puff pastry pudding topped with mixed nuts | عجينة باف باستري بالفانيليا مخبوزة وعلى وجهها مزيج من المكسرات

54 غزل البنات مع بوظة القشطة | Cotton-Ashta Achta ice cream topped with cotton candy | بوظة بالقشطة على وجهها غزل البنات

32 مغلي | Meghli Cinnamon-spiced rice pudding topped with grated coconut, almonds and walnuts | رز ناعم بالقرفة على وجهها جوز الهند المبشور، اللوز و الجوز

42 سحلب | Sahlab Sahlab mixed with milk and mastic. Topped with cinnamon powder | سحلب ممزوج بالحليب والمسكة مع قرفة ناعمة

36 شوكو بانانا | Choco-Banana Flatbread topped with chocolate spread, hazelnut, and sliced bananas | عجينة على وجهها شوكولاتة مدهونة، بندق، وشرائح موز

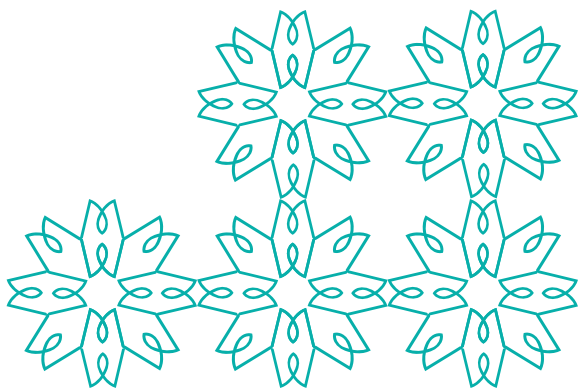
56 طبق فواكه | Fruit Platter A selection of seasonal fruits | تشكيلة من الفواكه الموسمية

48 بوظة | Ice Cream Ask your waiter for the available flavors | اسأل النادل عن النكهات المتوفرة

34 صحن بطيخ | Watermelon Plate

جديد = NEW
All our prices are in AED, & are inclusive of all applicable service charges, local fees, and taxes.

Many of our products contain or may have come in contact with common allergens including gluten, nuts, milk and eggs. Please ask your waiter for more details about each product before placing your order.





V60
Chemex
French Press

القهوة الساخنة HOT COFFEE

اسأل النادل عن الترقية الى خلطتنا المميزة من القهوة | Ask your waiter about upgrading to our speciality coffee

Double Espresso | 22 دبل إسبريسو (Ask for your decaf option)

2 shots of Espresso | ٢ شوت إسبريسو

Specialty Double Espresso | 22 دبل إسبريسو المميز

2 shots of our specialty Espresso | ٢ شوت إسبريسو مميز

Cappuccino | 30 كابوتشينو

2 shots of espresso mixed till half of the cup with steamed milk and topped with a thick layer of foam till rim | ٢ شوت إسبريسو مع طيب على البخار على وجهه القليل من الرغوة | ٢ شوت إسبريسو مع طيب على البخار على وجهه القليل من الرغوة

Café Latte | 30 كافيه لاتيه

2 shots of espresso topped with steamed milk with a layer of foam | ٢ شوت إسبريسو مع طيب على البخار على وجهه القليل من الرغوة

Long Black | 28 لونج بلاك

Hot water mixed with 2 shots of espresso | ماء ساخن مع ٢ شوت إسبريسو

Americano | 28 أمريكيانو

2 shots of espresso topped with hot water | ٢ شوت إسبريسو مع ماء ساخن

Flat White | 32 فلات وايت

2 shots of espresso topped with frothed milk | ٢ شوت إسبريسو مع رغوة الحليب

Café Mocha | 32 كافيه موكا

The mix of a perfectly brewed espresso and chocolate mixed with silky frothed milk | مزيج مثالي بين الإسبريسو والشوكولاتة ورغوة الحليب

Spanish Latte | 32 سبانيش لاتيه

The mix of a perfectly brewed espresso, sweet and condensed milk mixed with silky frothed milk | مزيج مثالي بين الإسبريسو والحليب المكثف المحلى ورغوة الحليب

Piccolo | 25 بيكولو

1 shot of espresso with steamed milk topped with a layer of foam | شوت إسبريسو مع الحليب على البخار على وجهه الرغوة

Cortado | 24 كورتادو

1 shot of espresso topped with steamed milk | شوت إسبريسو مع رغوة الحليب

Derwandi Latte Special | 35 لاتيه دروندي الخاص

Saffron, Rose or Pistachio-infused and sweetened milk mixed with a shot of espresso | شوت إسبريسو ممزوج مع طيب محلى مطعم بالزعفران أو بالورد أو بالفستق

Arabic Coffee | 30 قهوة عربية

Emiraty blend, brewed to perfection | اماراتية مخمرة بشكل مثالي

Turkish Coffee | 26 قهوة تركية

V60 | 48 في.٦٠

The dripper on this device makes a fantastic brew. Its cone shape allows water to flow to the center, extending the contact time | تعمل القطارة الموجودة على هذا الجهاز على تحضير مشروب رائع. يسمح شكلها الدائري بتدفق الماء إلى وسطها، مما يطيل وقت التلامس مع القهوة

Chemex | 48 كيميक्स

This classic and elegant brewing device gives a remarkably clean cup of coffee as it uses a 20% to 30% thicker filter | هذا جهاز التخمير الكلاسيكي والأنيق يمنحك فنجان قهوة نظيفا بشكل ملحوظ لأنه يستخدم فلتر أكثر سماكة بنسبة ٢٠٪ الى ٣٠٪

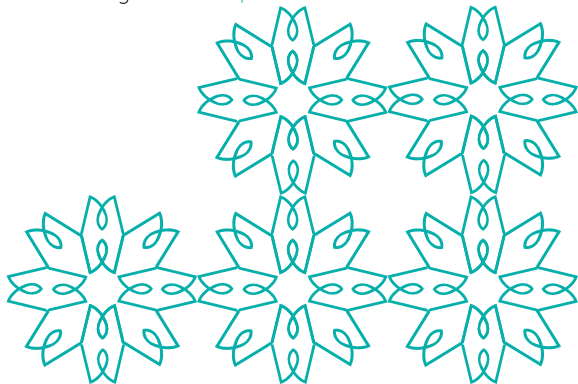
French Press | 48 فرنش بريس

The French Press is an immersion brewing method, meaning that the coffee extracts while it is submerged in water | الفرنش بريس هي إحدى طرق التخمير بالغمر أي أن مستخلصات القهوة يتم غمرها في الماء

NEW = جديد

جميع اسعارنا بالدرهم الاماراتي، و تشمل رسم الخدمة و الرسوم الحكومية المحلية والضرائب

تحتوي العديد من منتجاتنا على - أو قد تتلامس مع - مسببات الحساسية الشائعة، بما في ذلك الجلوتين والمكسرات والحليب والبيض. يرجى الإستفسار عن كل منتج مع موظفينا قبل تقديم طلبك.





Frappuccino
Iced Latte

HOT DRINKS مشروبات ساخنة

Morrocan Tea | شاي مغربي 35

Café Blanc | قهوة بيضاء 24

Orange blossom concentrate diluted by hot water | مركز ماء زهر مخفف بماء ساخن

Tea Selection | أنواع مختلفة من الشاي 29

COLD BEVERAGES مشروبات باردة

Iced Latte | لاتيه مثلج 32

2 Espresso shots and milk poured over ice | ٢ شوت إسبريسو مع طيب ومكعبات ثلج

Iced Mocha | موكا مثلج 32

2 Espresso, Chocolate sauce, and milk poured over ice | ٢ شوت إسبريسو، صلصة شوكولاتة و طيب ومكعبات ثلج

Iced Spanish Latte | سبانيش لاتيه مثلج 32

2 shots of espresso, sweet and condensed milk, fresh milk poured over ice | ٢ شوت إسبريسو، حليب مكثف محلى و طيب طازج ومكعبات ثلج

Iced Americano | امريكانو مثلج 30

2 shots of espresso, poured over ice | ٢ شوت إسبريسو ومكعبات ثلج

Frappuccino | فرايتشينو 38

2 shots of espresso, vanilla base, and milk blended with ice and topped with whipped cream |

٢ شوت إسبريسو، فانيليا، حليب ممزوج مع الثلج وعلى وجهه كريمة مخفوقة

Flavoured Frappuccino | فرايتشينو منكه 38

2 shots of espresso, vanilla base, milk, and your choice of flavour blended with ice and topped with whipped cream |

٢ شوت إسبريسو، فانيليا، طيب، والنكهة التي تختارها ممزوجة مع الثلج وعلى وجهها كريمة مخفوقة

Derwandi Iced Latte Specials | لاتيه دروندي المثلج الخاص 38

Saffron, Rose or Pistachio-infused and sweetened milk mixed with a shot of espresso poured over ice |

شوت إسبريسو ممزوج مع طيب محلى ومطعم بالزعفران أو بالورد أو بالفستق، مع مكعبات ثلج

Local Water Small | مياه محلية صغيرة 15

Local Water Large | مياه محلية كبيرة 22

Imported Water Small | مياه مستوردة صغيرة 20

Imported Water Large | مياه مستوردة كبيرة 30

Sparkling Water Small | مياه غازية صغيرة 25

Sparkling Water Large | مياه غازية كبيرة 37

Iced Tea (Lemon or Peach) | شاي مثلج (حامض أو دراق) 25

Soft Drinks | مشروبات غازية 18

Tonic Water | مياه تونيك 28

Soda Water | مياه غازية 20

Ginger Ale | جنجر إيل 28

Ginger Beer | جنجر بير 28

Non-Alcoholic Beer | بيرة خالية من الكحول 36

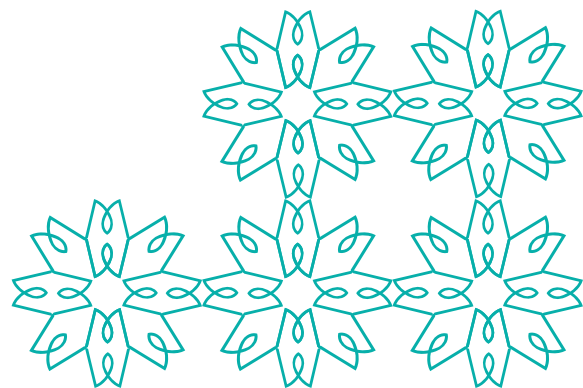
Red Bull | رد بل 45

Ayran | لبن عيران 28

NEW جديد

All our prices are in AED, & are inclusive of all applicable service charges, local fees, and taxes.

Many of our products contain or may have come in contact with common allergens including gluten, nuts, milk and eggs. Please ask your waiter for more details about each product before placing your order.





Mix Berries Smoothie
Exotic Sherbet
Red Berries Mojito

عصير و موكتيل JUICES & MOCKTAILS

32 برتقال | Orange

38 بطيخ | Watermelon

43 رمان | Pomegranate

36 فراولة | Strawberry

38 كوكتيل | Cocktail

عصير مشكل مع قشطة، مكسرات وعسل | Juice mix topped with ashta, mixed nuts and honey

48 افوكادو | Avocado

افوكادو مع قشطة، مكسرات و عسل | Avocado topped with ashta, mixed nuts and honey

45 موهيتو | Mojito

Fresh mint leaves, fresh lime wedges, and wild mint syrup, topped with soda |

أوراق نعنع منعشة، شرائح حامض وعصير نعنع بري، مع مياه غازية

45 موهيتو فراولة | Strawberry Mojito

Fresh mint leaves, strawberry purée, fresh lime wedges, and wild mint syrup, topped with soda |

أوراق نعنع منعشة، هريس الفراولة، شرائح حامض وعصير نعنع بري، مع مياه غازية

45 موهيتو باشن فروت | Passion Mojito

Fresh mint leaves, passion fruit purée, fresh lime wedges, and wild mint syrup, topped with soda |

أوراق نعنع منعشة، هريس الباشن فروت، شرائح حامض وعصير نعنع بري، مع مياه غازية

45 موهيتو التوت الأحمر | Red Berries Mojito

Fresh mint leaves, lime wedge, mix berries purée topped with soda |

أوراق نعنع طازجة، شريحة ليمون حامض، هريس التوت المشكل و الصودا

45 كركدية متبلة | Spiced Karkade

Home brewed hibiscus, infused with star anis, cinnamon, and cloves | كركدية مغلية، مطعّمة بياسون، قرفة و قرنفل

45 كوكيز بالشوكولا | Chocolate Cookies

Biscuits, chocolate icecream, milk | بسكويت، بوظة الشوكولا، حليب

45 سموذي موز وتمر | Banana & Dates Smoothie

Banana, dates, cinnamon, milk | موز، تمر، قرفة، حليب

45 جنجر ميول | Ginger Mule

Blackberry, orange, ginger beer | توت أسود، برتقال، جنجر إيل

45 سموذي فراولة وموز | Strawberry Banana Smoothie

Strawberry, banana, milk | فراولة، موز، حليب

45 كولر بطيخ | Watermelon Cooler

Watermelon, cucumber, basil leaves | بطيخ، خيار، أوراق الحبق

50 ^N سموذي التوت المشكل | Mix Berries Smoothie

Mixed berries purée, ice cream vanilla, milk | بيوريه التوت المشكل، بوظة فانيليا و حليب

45 ^N سوره اكزوتيك | Exotic Sherbet

Mango puree, passion fruit puree, kashta ice cream, milk | بيوريه المانحو و الباشن فروت، بوظة القشطة و حليب

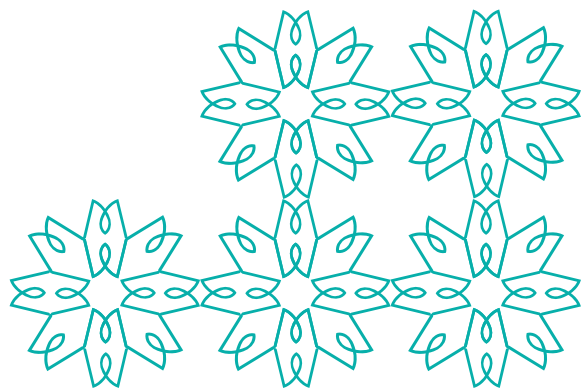
250 ^N مارتيني روزي 0.0 | Martini 0.0 Rose

Alcohol-Free premium sparkling grape beverage | شراب فوار فاخر خالي من الكحول

^N = NEW جديد

جميع اسعارنا بالدرهم الاماراتي، و تشمل رسم الخدمة و الرسوم الحكومية المحلية والضرائب

تحتوي العديد من منتجاتنا على - أو قد تتلامس مع - مسببات الحساسية الشائعة، بما في ذلك الجلوتين والمكسرات والحليب والبيض. يرجى الإستفسار عن كل منتج مع موظفينا قبل تقديم طلبك.



SHISHA شيشة

Ajami | عجمي 120 Additional Ajami Head | راس عجمي زيادة 45

All shisha flavors جميع نكهات الشيشة 110 Additional Shisha Head | راس شيشة زيادة 35

Tefehtein (Fakher or Nakhle) |
تفاحتين (فاخر أو نخلة)

Enab | عنب

Enab w Naanaa | عنب ونعنع

Hamoud W Naanaa | حامض ونعنع

Blueberry Mint | توت أسود ونعنع

Mixed Fruits | فواكه مشكل

Derwandi Mix | خلطة الدروندي

Naanaa (Mint) | نعنع

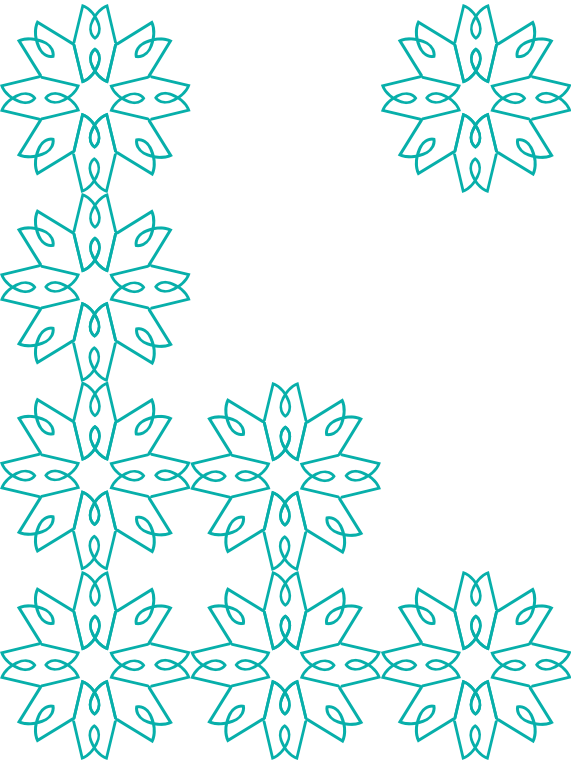
Blueberry | توت أسود

Watermelon | بطيخ

Gum Cinnamon | علكة و قرفة

Gum Mint | علكة و نعنع

Ashta w Naanaa | قشطة و نعنع



All our prices are in AED, & are inclusive of all applicable service charges, local fees, and taxes.

Many of our products contain or may have come in contact with common allergens including gluten, nuts, milk and eggs. Please ask your waiter for more details about each product before placing your order.