



رمضان كريم
Ramadan Kareem

ANISE IFTAR MENU

TRADITIONAL RAMADAN DRINKS

Jallab with pine seeds | Qamar al dine | Tamer Hindi
Lemon & mint | Laban Iran | Karkadee
Premium dates | Dry fruits

ARTISANAL BREAD STATION

French Baguette | Basil Focaccia | German loaf | Country bread
Lebanese white and brown bread | Flavored Grissini
Premium salted butter

Authentic Lebanese saj bread station
Mama style

SERVED AT THE TABLE

Hummus with meat & nuts

SUSHI STATION

Wide selection of hand-crafted sushi and nigiri
California rolls | Tempura | Kani kama | Avocado mango
Premium soy sauce | Wasabi | Pickled ginger

INTERNATIONAL SALADS

Organic quinoa with sweet corn | Greek Feta with oregano
Chicken B.B.Q | Thai style beef with peanuts
International cheese selection with water crackers

LOCAL ORGANIC SALAD BAR

Romaine | Lola Rossa | Rocket leaves
Cherry tomatoes | Beetroot | Shaved carrot | Fennel
Pomegranate seeds | Cucumber
Olive oil | Vinaigrette | French dressing

المشروبات الرمضانية التقليدية

جلاب مع الصنوبر | قمر الدين | تمر هندي
الليمون والنعناع | لبن إيرياني | كركدية
تمور | الفواكه الجافة

انواع الخبز

الريغيف الفرنسي | باسل فوكاتشيا | ريغيف ألماني | خبز اماراتي
الخبز اللبناني الأبيض والبنّي | جريسيني بنكهة
زبدة مملحة ممتازة

محطة خبز الصاج اللبناني الأصيل
صاج الماما

موجود علي الطاولة

حمص باللحم والمكسرات

السوشي

تشكيلة واسعة من السوشي المصنوع يدويا والنيجيري
كاليفورنيا رولز | تمبورا | كاني كاما | الأفوكادو والمانجو
صلصة الصويا الممتازة | الوسابي | مخلل الزنجبيل

السلطات العالمية

الكينوا العضوية مع الذرة الحلوة | جينة الفيتا اليونانية مع الأوريغانو
دجاج الباربيكيو | لحم البقر على الطريقة التايلاندية مع الفول السوداني

تشكيلة عالمية من الجبن مع المقرمشات

السلطة المحليه

خس | لولا روسا | الجرجير
طماطم شيري | الشمندر | جزر | فينيل | بذور الرمان | خيار
زيت الزيتون | صلصة الخل | صوص فرنسي

Gluten Free items are available upon request.

All prices are in UAE Dirhams and inclusive of 7% Municipality fees, 10% service charge and Value Added Tax

الأصناف الخالية من الغلوتين متوفرة عند الطلب
جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل 10٪ رسوم البلدية و7٪ رسوم خدمة و ضريبة القيمة المضافة

ANISE IFTAR MENU

SOUP STATION

Traditional yellow lentil
Cream of chicken
Traditional Seafood Tom Yum

LEVANTINE GRANDMA'S HOUSE

Beit El Mouneh | Selection of Labneh balls | Eggplant Makdous
Cheese Shanklish | Cheese Mushallal | Labneh
Black and green olives | Mixed pickles | Green chili pickles
Zaatar with olive oil | Cheese Baladi | Falafel | Foul | Balila
Mixed fried vegetables
Cumin powder | Olive oil | Chopped parsley | Tomato cubes |
Onion cubes | Tahini sauce

MEZZEH SELECTION

Hummus | Moutable | Muhammara | Vine leaves
Okra tomato sauce | Fish Tagine | Spinach with peppers
Lamb brain | Beetroot Moutable | Levant potato salad
Fattoush | Tabouleh | Yoghurt cucumber

HOMEMADE HOT MEZZE

Aleppo style kibbeh with nuts | Akawi cheese Sambousek
Sumac infused spinach Fatayer
Hand rolled chicken Musakhan | Kibbeh Sanieh
Chicken Fatteh

MAIN COURSE

Stuffed vine leaves with Fwerigh
Baby marrow with yoghurt | Dawoud Basha with pine nuts
Egyptian chicken Molokhiya
Chicken Tagine with green peas & potato
Traditional potato Harrah | Cinnamon flavored vermicelli rice

FISH MARKET

Selection of market fresh Gulf seafood
Sultan Ibrahim | Pomfret | Lady Fish | King Fish
Sayadiya rice | Chili coriander salsa | Tahini sauce

EMIRATI CUISINE

Lamb Harees with curcuma ghee
Traditional chicken Thareed

انواع الشوربه

العدس الأصفر التقليدي
كريمة الدجاج
المأكولات البحرية التقليدية توم يم

الاكل الشامي

بيت المنه
مجموعة مختارة من كرات اللبنة | مكدوس الباذنجان
شانكليش الجبن | مشلال الجبن | لبنة
زيتون أسود وأخضر | مخلل مشكل | مخلل الفلفل الأخضر الحار
زعتري بزيت الزيتون | جبنة بلدي | فلفل | فول | بليلة | خلطة الخضار
المقلية
مسحوق الكمون | زيت الزيتون | البقدونس المفروم | مكعبات
طماطم | مكعبات البصل | صلصة الطحينة

اختيار المزة

حمص | متبل | المحمرة | أوراق العنب
بامية | طاجن السمك | السبانخ مع الفلفل
لحم دماغ الخروف | الشمندر | سلطة بطاطس الشام
فتوش | التبولة | زبادي بالخيار

المزة الساخنة

الكبة على الطريقة الحلبية مع المكسرات | سمبوسة جبنة عكاوي |
فطائر السبانخ الممزوجة بالسماق
دجاج مسخن | كبة سانية | فته الدجاج

الأطباق الرئيسية

ورق عنب محشي
نخاع بالزبادي | داود باشا مع الصنوبر
ملوخية دجاج مصرية | طاجن الدجاج مع البازلاء الخضراء والبطاطا
حارة البطاطس التقليدية | أرز بالشعيرية بنكهة القرفة

سوق السمك

مجموعة مختارة من المأكولات البحرية الخليجية الطازجة في السوق
سلطان إبراهيم | بومفريت | سمك صغير | سمك الكنج
أرز الصيادية | صلصة الكزبرة الحارة | صلصة الطحينة | الليمون

المطبخ الإماراتي

هريس لحم الضأن مع سمن الكركم | دجاج ثريد تقليدي

Gluten Free items are available upon request.

All prices are in UAE Dirhams and inclusive of 7% Municipality fees, 10% service charge and Value Added Tax

الأصناف الخالية من الغلوتين متوفرة عند الطلب
جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل 10٪ رسوم البلدية و7٪ رسوم خدمة و ضريبة القيمة المضافة

ANISE IFTAR MENU

LIVE CARVING STATIONS

Slow Braised whole lamb | Plain yoghurt

CHAR GRILLED STATION

Chicken Shish Tawouk | Lamb kofta

Lamb kebab

Grilled vegetables | Chili paste | Garlic sauce

CHICKEN SHAWARMA LIVE STATION

Pickles | Garlic sauce | Lebanese pita bread

WESTERN CUISINE

Beef stew with root vegetables

Grilled chicken fillet with Pommery mustard sauce

Seafood Gratin

Season's best steamed vegetables with butter

PASTA STATION

Penne | Ravioli | Farfalle

Napolitana | Bolognese | Béchamel | Pesto

Parmesan cheese | Olive oil | Basil leaves

Sundried tomatoes | Semi dried artichoke

CARVING

Whole Baked Norwegian salmon

Sautéed kale and baby carrot | Warm walnut vinaigrette

INDIAN CUISINE

Chicken Tikka Masala | Saffron flavored lamb biryani

Traditional Dhal Makhani | Seasonal vegetable Jalfrezi

UNDER THE HOT LAMP

Assorted Pakoras | Panjabi Samosa

Mint chutney | Tamarind

ASIAN CUISINE

Wok fried beef with capsicum & black beans

Chinese chicken with cashew nuts

Fried rice noodles Singaporean style

Jasmine rice

Spring roll with sweet chili salsa

اللحم المطهيه

خروف كامل | زبادي سادة

المشويات

شيش طاووق الدجاج | كفتة لحم الضأن

كباب لحم الضأن

خضروات مشوية | معجون الفلفل الحار | صلصة الثوم

شاورما الدجاج

المخللات | صلصة الثوم | خبز بيتا لبناني

المطبخ الغربي

اللحم البقري مع الخضروات

فيليه دجاج مشوي مع صلصة الخردل بوميري

غراتان المأكولات البحرية

أفضل الخضروات على البخار مع الزبدة

محطة المعكرونة

بيني | رافيولي | فارفال

نابوليتانا | بولونيز | البشاميل | البيستو

جبنة البارميزان | زيت الزيتون | أوراق الريحان | طماطم مجففة |

خرشوف شبه جاف

الاسماك

سمك السلمون النرويجي المخبوز الكامل

كرنب سوتيه وجزر صغير | صلصة الخل الجوز الدافئة

المطبخ الهندي

دجاج تيكا ماسالا | برياني لحم الضأن بنكهة الزعفران

ذال مكني التقليدي | جالفريزي الخضار الموسمية

المزه الهندي الساخنه

باكورا متنوعة | السمبوسة البنجابية

صلصة النعناع | تمر هندي

المطبخ الآسيوي

لحم بقري مقلي مع الفليفلة والفاصوليا السوداء

دجاج صيني بالكاجو

نودلز الأرز المقلي على الطريقة السنغافورية | أرز الياسمين

السبردينغ رول مع صلصة الفلفل الحار الحلو

Gluten Free items are available upon request.

All prices are in UAE Dirhams and inclusive of 7% Municipality fees, 10% service charge and Value Added Tax

الأصناف الخالية من الغلوتين متوفرة عند الطلب

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل 7% رسوم البلدية و 10% رسوم خدمة و ضريبة القيمة المضافة

ANISE IFTAR MENU

DESSERTS

Levant and Arabic

Umm Ali with nuts | Homemade Baklawa
Katayef Asafiri | Mafrouka Samra
Kulaj Ramadan | Katayef nuts | Katayef cheese

Live Station

Traditional Luqaimat with sesame seeds and syrup
Kunafa Naboulsiya with sugar syrup and pistachio powder
Kashta ice cream roll with date pudding & candy floss

International Selection

Passion fruit cake | Sacher tort
Hazelnut chocolate delight
White chocolate & ginger passion
Banana & sesame dome | Hazelnut caramel choux
Crème brûlée
Berry Opera | Date mousse | Mini fruit tarts
Date pudding with Scotch sauce | Assorted Indian sweets

Ice cream bar

Cardamom | Baklawa | Kashta | Umm Ali
Chocolate | Lime | Raspberry | Strawberry | Vanilla

Fresh Fruits & Berries

Watermelon | Pineapple | Rock melon | Honey dew
Raspberries | Strawberries | Assorted berries

BEVERAGE STATION

Artisan water, still and sparkling
Finest selection of tea and coffee
Arabic coffee and Moroccan tea
Selection of fresh juices

الحلويات

بلاد الشام والعربية

أم علي بالمكسرات | بقلادة محلية الصنع
قطايف | مفروكة سمرة
كولاج رمضان | مكسرات قطايف | جبنة قطايف

محطة حية

القيمت التقليدية مع بذور السمسم و
كنافة نابولسيا مع السكر ومسحوق الفستق
لفائف آيس كريم قشطة مع بودنج التمر وخط الحلوى

الحاويات العالمية

كعكة فاكهة العاطفة | ساشر تورت
شوكولاتة البندق | الشوكولاتة البيضاء والزنجبيل
قبة الموز والسمسم | بندق كراميل تشو | كريم بورليه
أوبرا بيري | موس التمر | فطائر الفاكهة الصغيرة
بودنج التمر مع صلصة سكوتش | حلويات هندية متنوعة

بار الآيس كريم

الهيل | بقلادة | قشطه | أم علي
شوكولاتة | الجير | توت مشكل | فراولة | فانيلا

الفواكه الطازجة والتوت

بطيخ | أناناس | البطيخ الحلو | ندى العسل
توتمشكل | فراولة | التوت المتنوع

محطة المشروبات

مياه عادية وغازية
أفضل تشكيلة من الشاي والقهوة
القهوة العربية والشاي المغربي
اختيار العصائر الطازجة

Gluten Free items are available upon request.

All prices are in UAE Dirhams and inclusive of 7% Municipality fees, 10% service charge and Value Added Tax

الأصناف الخالية من الغلوتين متوفرة عند الطلب
جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل 10٪ رسوم البلدية و7٪ رسوم خدمة و ضريبة القيمة المضافة