



أريبيان فيش هاوس
ARABIAN FISH HOUSE



مرحباً بكم في أربيان 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 or Omelette or Fried eggs or fowl with the sides of Zatar with olive oil, labneh, Falafel, olives, Makdous, Baladi cheese, Shanklish, Bread, cream and Honey, Jam, served with a Sulaimani teapot "



صينية فطور أريبيان فيش هاوس

اختيارك من البيض المخفوق أو اومليت أو بيض مقلي أو فول زعتر مع زيت الزيتون، لبنه، فلافل، زيتون، مكدوس، جنة بلدي، شنكليش، خبز، قشطة وعسل، مربى، تقدم مع ابريق شاي سليماني.

120 AED



BREAKFAST

الفطور

Eggs with Meat Awarma tray " 2 Scrambled eggs with minced meat served with vegetables and bread "	☉☉	صينية بيض اورما بيض مخفوق باللحم المفروم يقدم مع الخضار و الخبز	50 AED
Eggs with Potato tray " 2 Fried eggs with potato served with vegetables and bread "	☉	صينية مفركة بيض بالبطاطا بيض مقلي مع بطاطس تقدم مع الخضار و الخبز	36 AED
Shakshoka tray " 2 Scrambled eggs stewed with fresh tomato served with vegetables and bread "	☉	صينية شكشوكة بيض مخفوق مطهي مع طماطم طازجة تقدم مع الخضار و الخبز	36 AED
Cheese with herbs tray " Oven baked cheese with herbs served with vegetables and bread "	☉🍷	صينية جبنة بالأعشاب جبنة مخبوزة بالفرن مع أعشاب تقدم مع الخضار و الخبز	38 AED
Chicken liver tray " Chicken liver, onions, green peppers, lemon olive oil. Served with pickles and bread "	☉🍷	صينية كبدة دجاج كبدة دجاج، بصل، فلفل أخضر، ليمون زيت الزيتون تقدم مع المخلل والخبز	40 AED
Eggs Your Way tray " A Choice of Scrambled Eggs, or Omelette, Fried eggs served with vegetables and bread "	☉	صينية بيض على طريقتك فخارم من البيض المخفوق أو الأومليت أو البيض المقلي يقدم مع الخضار والخبز	32 AED
Foul with Tahini " Fava beans with tahini served with vegetables and bread "	☉	فول بالطحينة فول بالطحينة يقدم مع الخضار و الخبز	30 AED
Foul bel zait " Fava beans with olive oil served with vegetables and bread "	☉	فول بالزيت فول بزيت الزيتون يقدم مع الخضار و الخبز	30 AED
Musabahaa " Chickpeas mixed with fresh lemon juice and olive oil served with vegetables and bread "	☉	مسبحة حمص ممزوج بعصير الليمون الطازج و زيت الزيتون يقدم مع الخضار والخبز	30 AED
Falafel " Patties made of chickpeas and a mixture of Arabic spices served with vegetables, pickles, and bread "	☉	فلافل أفراص الفلافل العربية تقدم مع الخضار والخبز	30 AED
Cream and Honey " Fresh cream comes with honey (or jam) Serve with fresh bread "	☉🍷	قشطة وعسل (قشطة طازجة تأتي مع العسل (أو المربي) تقدم مع الخبز الطازج	32 AED



FLAVOURS OF THE LEVANT

من بلاد الشام

MANAKISH TRAY

2 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

Meat	🍷	لحمة	33 AED
Meat with cheese	🍷🔒	لحمة و جبنة	34 AED
Chicken with cheese	🍷🔒	دجاج مع الجبن	32 AED
Feeta Cheese, Za'atar and vegetables	🔒	جبنة فتا مع الزعتر و الخضار	29 AED
Egg with cheese	🍷🔒	بيض مع الجبنة	29 AED
Akawi cheese	🔒	عكاوي	29 AED
Labneh with Vegetable	🔒	لبنة و خضار	28 AED
Labneh with Za'atar	🔒	لبنة و زعتر	28 AED
Za'atar	🍷	زعتر	25 AED
Mix cheese	🔒	مشكل جبن	29 AED
Muhammara	🍷🍷	محمره	28 AED
Muhammara with cheese	🍷🔒	محمره بالجبنة	29 AED
Nabulsi cheese with Za'atar Jabali	🔒	جبنة نابلسية بالزعتر الجبلي	29 AED
Falafel	🍷	فلافل	28 AED
Spinach	🍷	سبانخ	25 AED
Nabulsi cheese with Rose gam	🔒	جبنة نابلسية و مربى الورد	30 AED
Cream with Honey	🔒	كريمة مع العسل	28 AED



FATTEH

الفتات

Fatteh Hummus

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



فتة حمص

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

40 AED

Meat Fatteh

" Lamb meat pieces and Chickpeas Fatteh and toasted bread, with yogurt and tahini sauce with lemon and cumin topped with ghee, pomegranate seeds and nuts with pickles and vegetables "



فتة باللحمة

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

50 AED

AFH Fish Fattah

" Fish Pieces with toasted bread, tahini sauce with lemon, Parsley, and cumin topped with ghee, pomegranate seeds, and nuts served with pickles and vegetables "



فتة سمك

فتة السمك بالخبز المحمص مع صوص الطحينة بالليمون و الكمون و البقدونس و مغطى بالسمن . و حبات الرمان و المكسرات تقدم مع المخلل والخضار

60 AED

Indulge with the palate of the Pharaohs with our Levant Fattah



SOUPS

الشورية

Chef's signature seafood soup



شورية مأكولات بحرية

40 AED

Freekeh soup
" Ask the Chef "

شورية فريكة
اسأل الشيف

32 AED

Special soup of the day

شورية خاصة لليوم

27 AED

Handpicked ingredients for a
handcrafted heart



COLD APPETIZER

المقبلات الباردة

Shanklish Mediterranean cheese, tomato, onion, pomegranate, parsley, and mint leaves served with Fresh bread		شنكليش جبنة البحر الأبيض المتوسط . طماطم بصل . زمان . بقونس و أوراق النعناع تقدم مع الخبز طازج	28 AED
Labneh balls with olive oil " Labnah balls with special spices served with Fresh bread "		كرات اللبنة بالزيت كرات اللبنة بالبهارات الخاصة تقدم مع الخبز الطازج	30 AED
Labneh " Labneh with olive oil served with Fresh bread "		لبنة لبنة بزيت الزيتون تقدم مع الخبز الطازج	28 AED
Makdous " Pickled Eggplant stuffed with walnuts, red pepper, and garlic "		مكدوس الباذنجان بالزيت والمحشو بالجوز و الفلفل الأحمر و الثوم	28 AED
Hummus " Mashed chickpeas in tahini and lemon sauce "		حمص حمص مهروس في صلصة الطحينة و الليمون	33 AED
Mutabal " Grilled eggplant with tahini and lemon sauce "		متبل الباذنجان المشوي مهروس في صلصة الطحينة و الليمون	33 AED
Muhammara " Pepper paste mixed with nuts, tahini, and olive oil "		محمرة معجون فلفل مهزوح مع المكسرات و الطحينة و زيت الزيتون	28 AED
Yalanji (Vegetarian Stuffed vine Leaves) 8 pices " Vine leaves stuffed with rice, tomatoes, and herbs "		يلنجي (ورق عنب نباتي محشي) ورق عنب محشو بالرز والطماطم والنعشاب	30 AED



HOT APPETIZER

المقبلات الساخنة

Grilled Kibbeh

" Meat Patties of bulgur wheat, onion, and finely ground beef shell. Stuffed with a mixture of spiced beef, and toasted pine nuts "



كبة مشوية

كبة مشوية مكونة من اللحم ، البرغل والبصل وقشور اللحم المفروم محشو بمزيج من اللحم البقري المتبل والصنوبر المحمص

43 AED

Fried Kibbeh

" Meatballs of bulgur wheat, onion, and finely ground beef shell. Stuffed with a mixture of spiced beef, and toasted pine nuts "



كبة مقلية

كرات اللحم مكونة من البرغل والبصل وقشور اللحم المفروم، محشو بمزيج من اللحم البقري المتبل والصنوبر المحمص

38 AED

Harra Esbao

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



حراق اصبعه

العدس والمعكرونة بنكهة عصير الليمون و دبس الرمان و البصل المكرمل

30 AED

Musakhan rolls

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



لفات مسخن

دجاج مقطع و مبهر مع سماق ، بصل مكرمل ، ملفوف في خبز مع زيت الزيتون

30 AED

Batersh

" Smoked eggplant dip with tomato, and meat sauce "



باطرش

بادنجان مدخن مع صلصة الطماطم و اللحم الضاني و المكسرات

40 AED

Hummus with Meat

" Hummus with spiced meat, toasted pine nuts, and pomegranate seeds "



حمص باللحم

حمص باللحم الضاني والمكسرات و حبوب الرمان

40 AED

Meat burek

" Ground beef phyllo pie (Flaky pastry) "



برك لحمة

عجينة فيلو باللحم الضاني المفروم (معجنات مشة)

40 AED

Cheese burek

" Mixed cheese phyllo pie (Flaky pastry) "



برك جبنة

عجينة فيلو مشكلة بالجبن (فطيرة مشة)

30 AED

Fresh Fried Potato

" Fried potatoes "



بطاطا مقلية

بطاطا مقلية طازجة

30 AED



FISH APPETIZER

مقبلات بحرية

Fried Bazri " Fried Bazri fish served with tahini "		سمك بزري مقلي سمك بزري مقلي يقدم مع الطحينة	42 AED
Fried Hobool " Fried Hobool served with tahini and lemon sauce "		حبول مقلي حبول مقلي تقدم مع صوص الطحينة	50 AED
Fried Lady Fish " Fried Lady Fish Served with tahini and lemon sauce "		لادي فيش مقلي لادي فيش مقلي تقدم مع صوص الطحينة	50 AED
Fried Shrimps " Served with Tartare sauce "		روبيان مقلي روبيان مقلي يقدم مع صلصة التارتار	50 AED
Fried Calamari " Served with Tartare sauce "		كليماري مقلي كليماري مقلي يقدم مع صلصة التارتار	50 AED
Herring with Tahini " Smoked herring fish with parsley and tahini, lime sauce "		رنجة بالطحينة سوك الرنجة المدخن مع صوص الطحينة بالقدونس و الليمون	45 AED
Kebbah Samak " Served with our special Tahini sauce "		كبه سمك كبه سمك تقدم مع صلصة التمر الهندي الخاصة	45 AED
Clams with special Sauce " Clams Cooked Served in Black pepper and limon sauce "		محرار مع الصوص الخاص محرار تقدم في صوص الفلفل الأسود والليمون	45 AED
Fish ceviche " Cubes of fish and vegetables with lemon and olive oil sauce "		سمك سيفيشي مكعبات السمك والخضار مع صلصة الليمون وزيت الزيتون	50 AED



SALADS السلطة

Fatosh

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

38 AED

Beetroot salad

"Beetroot, Green apples, Pomegranate seeds, Feta cheese, Rocca leaves, Fresh mint, Red onion, Walnut, Lime juice topped with olive oil."



سلطة الشندر

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

45 AED

Green Salad

"Tomato, Cucumber, Onion with Lemon, and olive oil dressing"



سلطة خضرا

طماطم ، خيار ، بصل مع صوص الليمون و زيت الزيتون

32 AED

Watermelon Salad

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



سلطة البطيخ

بطيخ ، جبنة فيتا مغمّسة و أوراق النعناع

33 AED

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 الزيتون ، دبس رمان

38 AED

Tabouleh

"Parsley, Tomato, Bulgur, Cucumber, Lemon juice, Olive oil dressing"



تبولة

بقدونس ، طماطم ، برغل ، خيار مع صوص عصير الليمون و زيت الزيتون

35 AED



FROM THE SEA من البحر

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

72 AED

Hamsat Naghar

" Nagar (Calamari) is cooked with potatoes and tomatoes, cilantro, and lemon served with vegetables and bread "



حمسة نغر

نغر (حبار) مطبوخ مع البطاطا والطماطم والكزبرة والليمون يقدم مع الخضار والخبز

60 AED

Grilled Shrimps

" Grilled shrimps, lemon, and chilli served with your choice of sauce "



روبيان مشوي

روبيان مشوي. الليمون، الفلفل الحار يقدم مع اختيارك من الصوص

75 AED

Machbos Hamoor

" Fresh Hamoor cooked with rice and gulf spices served with vegetables "



مجبوس هامور

سمك هامور طازج مطبوخ مع أرز و بهارات خليجية

80 AED

Samak Sayadiyah

" Fried Fish cooked with Syadiyah Rice (Caramelized Onion rice) "



سمك صيادية

سمك مقلي مع أرز الصيادية (أرز بصل مكرمل)

75 AED

Lemon Shrimp

" Sauteed shrimps, Lemon, Garlic, and butter sauce "



روبيان بالليمون

روبيان مطبوخ مع الليمون و الثوم و صوص الزبدة

72 AED



SAIL YOUR WAY

طريقك للأبحار

Jash	جش	80 AED
Safi	صافي	80 AED
Halwayo	طوايوه	100 AED
Yanam	ينم	90 AED
Bint Al Nokhatha	بنت النوخذه	90 AED

CHOOSE YOUR FISH " CATCH OF THE DAY "

Sea bass	75 AED	Hamour (Grouper)	80 AED	SEABREAM	75 AED
----------	--------	------------------	--------	----------	--------

CHOOSE YOUR SIDES

Machbos Rice	15 AED
" Basmati rice cooked with arabic spices "	
Sayadieh Rice	15 AED
Rice dish made with spices and caramelized onions	
Tahini Sauce	15 AED
" Creamy paste made from toasted and ground sesame seeds with lemon and oil "	
White Rice	15 AED
" Steamed rice "	
Fresh Bread	4 AED

COOK IT THE WAY YOU LIKE IT

Grilled
Fried
Salt baked
Oven baked with potatoes

CHOOSE YOUR SAUCES

Lemon garlic sauce
" Lemon juice, Olive oil, and garlic "
Provencal Sauce
" Herbes de Provence, Butter, Garlic, and lemon juice "
AFH Special Sauce
" Special Sauce "
Tartar sauce
" Mayonnaise, Pickles, Capers, Lemon juice, and herbs "

أختر أسماكك (صيد اليوم)

75 AED	سمك سوبريم	80 AED	سمك هامور	75 AED	سمك سي باس
--------	------------	--------	-----------	--------	------------

أختر الصلصة الخاصة بك

صوص الليمون الثوم
عصير ليمون و زيت الزيتون و ثوم

صلصة بروفنسال
أعشاب بروفانس، زبدة، ثوم، عصير الليمون

صلصة اريبيان فيش هاوس الخاصة

صلصة التارتار
مايونيز، مخلل، كابي، عصير الليمون، أعشاب

اطبخها بالطريقة التي تريدها

مشوي

مقلي

مخبوز مع الملح

في الفرن مع الخضار و البطاطا

15 AED

15 AED

15 AED

15 AED

4 AED

أختر طبقك الجانبي

أرز مجبوس
أرز بسمتي مطبوخ بالبهارات العربية

أرز الصيادية
طبق أرز مع بهارات و بصل مكرمل

طحينية
عجينة كريبوية مصنوعة من بذور
السمسم المحمص والمطحونة
بالليمون والأزيت

ارز ابيض
الأرز على البخار

خبز طازج



MAIN COURSE

الطبق الرئيسي

Kibbeh Laban " Minced beef stuffed with bulgur, cooked with yogurt served with white rice "		كبة لبنية لحم مفروم محشي بالبرغل، مطبوخ باللبن، يقدم مع الأرز الأبيض	55 AED
Shish Barak " Dough stuffed with fresh meat and nuts cooked with milk yogurt sauce with rice "		شيش براك عجين محشو باللحم الطازج و المكسرات مطبوخ بصوص اللبن، يقدم مع أرز	53 AED
Freekah Chicken " Durum wheat cooked with marinated chicken served with yogurt "		فريكة دجاج قمح مطبوخ مع الدجاج المثلل يقدم مع اللبن	55 AED
Charcoal Chicken " Charcoal grilled baby chicken served with garlic sauce, roasted vegetables and roasted potato slices "		دجاج على الفحم دجاجة مشوية على الفحم تقدم مع صوص الثوم ، الخضروات المشوية وشرائح البطاطا	53 AED
Wood Roast Chicken " Wood-grilled chicken served with garlic sauce and potato slices "		دجاج مشوي على الحطب دجاجة مشوية على الحطب تقدم مع صوص الثوم ، وشرائح البطاطا	52 AED
Arayes Laham " Arabic bread stuffed with spiced minced lamb meat, Parsley, and pepper. Served with potato, and picklesand tahini sauce. "		عرايس لحم خبز عربي محشو بلحم غنم مفروم مثلل بقدونس وفلفل، يقدم مع بطاطا ، مخلل وصوص الطحينة	50 AED

ASK FOR THE DAILY AVAILABILITY



DESSERTS

الحلويات

Mahalabia

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



مهلبية

حليب طلو بنكهة ماء الورد مزين بالمكسرات وبتلات الورد غزل البنات

35 AED

Kunafa

" Knafeh is a traditional Middle Eastern dessert made with spun pastry, soaked in a sweet, sugar-based syrup (attar), layered with cheese, or pistachio or nuts "



كنافة

الكنافة هي طوى شرق أوسطية تقليدية مصنوعة من المعجنات المغزولة . المنقوعة في شراب طلو من السكر (قطر) مع طبقات من الجبن . أو بالفستق أو المكسرات

38 AED

Basbousa

" It is prepared from semolina, flour, coconut and nuts "



بسيوسة

تحضر من السميد والطحين وجوز الهند والمكسرات

38 AED

Halawa El Jibin with Arabic icecream

" Rolls of soft, semolina, filled with cream , and topped with arabic ice cream "



حلاوة جبين بالبوظه العربي

لغائف من عجينة طرية وسميد محشوة بالقشطة تقدم مع البوظة العربية

40 AED

Lazy Cake

" Crunchy and delicious chocolate biscuit cake "



ليزي كيك

كيكة بسكويت الشوكولاتة المقرمشة واللاذخة

30 AED

Lemon cake

" Fluffy, tangy pound cake with lemon glaze on top "



كعكة الليمون

كيكة باوند منعشة مع طبقة كريمه الليمون

30 AED

Luqaimat

" Deep-fried Arabic sweet dumpling, drizzled with date syrup "



لقيمات

زلايبية عربية حلوة مقرمشة . مع دبس التمر

30 AED



HOT DRINKS

المشروبات الساخنة

Karak Tea	شاي كرك	30 AED
Sulimani Tea	شاي سليماني	25 AED
Hibiscus Tea	شاي كركدية	25 AED
Thyme tea	شاي الزعتر	25 AED
Anis Tea	شاي ينسون	25 AED
Melissa Tea	مليسة	25 AED
Cumin & lemon Tea	شاي الكمون والليمون	25 AED
Ginger & lemon Tea	شاي الزنجبيل والليمون	25 AED
Marmaarieeh sage	ميرمية	25 AED
Sahlab	سحلب	25 AED
Special Zuhurat (Mixed Herbs Flowers)	زهورات (مزيج من زهور الأعشاب الخاصة)	25 AED

COFFEE

القهوة

Turkish Coffee	☕	قهوة تركية	15 AED
Latte	☕	لاتية	22 AED
Cappuccino	☕	كابوتشينو	22 AED
Espresso Single	☕	إسبريسو	14 AED
Espresso Double	☕	إسبريسو دبل	18 AED
Special Levant Coffee	☕	قهوة بلاد الشام الخاصة	25 AED
iced coffee	☕	قهوة مثلجة	25 AED
Special Levant Coffee	☕	قهوة بلاد الشام الخاصة	25 AED



REFRESHMENT

المهطبات

Dry black lime Mojito		موهيتو بلاك ليمون	25 AED
Lemon Mint Mojito		موهيتو ليمون نعناع	25 AED
Strawberry Mojito		موهيتو فراولة	25 AED
Passion Fruit Mojito		موهيتو باشن فروت	25 AED
Pomegranate Mojito		موهيتو الرمان	25 AED
Hibiscus Mojito			25 AED
levant berries		توت شاهي	32 AED
Asab Juice sugar cane		عصير قصب	25 AED
Lemonade		ليمون نعناع	25 AED
Vimto Slush		فيهتو سلاش	25 AED
Rose Drink		شراب الورد	25 AED
Laban Ayrans	🔒	لبن عيران	18 AED
<u>Milkshakes</u>		ميلك شيك	
Baklava Milkshake	🔒🍷	ميلك شيك البقلاوة	32 AED
Banana Milkshake	🔒	ميلك شيك الموز	30 AED
Avocado Milkshake	🔒	ميلك شيك افوكادوا	32 AED

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		المشروبات غازية	10 AED



FRESH JUICE

العصائر الطازجة

Pomegranate	رمان	32 AED
Orange	برتقال	32 AED
Watermelon	بطيخ	32 AED
Mango	مانجو	32 AED
Green Apple	تفاح اخضر	32 AED
Carrot	جزر	32 AED
Strawberry	فراولة	32 AED
Guava	جوافة	32 AED
Pineapple	اناناس	32 AED





أريبيان فيش هاوس
ARABIAN FISH HOUSE

