



أريبيان فيش هاوس
ARABIAN FISH HOUSE



مرحباً بكم في أريبيان 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, omelette's, fried eggs, or fowl, served with sides of za'atar with olive oil, labneh, falafel, olives, makdous, baladi cheese, shanklish, bread, cream and honey, jam, and a Sulaimani teapot."



صينية فطور أريبيان فيش هاوس

اختيارك من البيض المخفوق أو اومليت أو بيض مقلي أو فول يقدم مع زعتر و زيت الزيتون ، لبنه ، فلفل ، زيتون ، مكدوس ، جبنة بلدي ، شنكليش ، خبز ، قشطة وعسل ، مربى ، تقدم مع ابريق شاي سليماني

120 AED



BREAKFAST

الفطور

Chef's Tray "It depends on the chef's creativity."	🍳🍳🍳🍳	طبق الشيف حسب التوفر	60 AED
Hamsat Lahm with Truffle Tray "Truffle cooked with tomatoes, onions, peppers, and lamb, served with vegetables and bread."	🍳	صينية حمسة لحم مع الفقع فقع مطبوخ مع الطماطم والبصل والفلفل ولحم الضأن، يقدم مع الخضار والخبز	60 AED
Eggs with Meat Awarma Tray "Two 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 "Two fried eggs with potato, served with vegetables and bread."	🍳	صينية مفركة بيض بالبطاطا بيض مقلي مع البطاطا تقدم مع الخضار و الخبز	36 AED
Shakshoka Tray "Two scrambled eggs stewed with fresh tomatoes, 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 الأعشاب تقدم مع الخضار و الخبز	38 AED
Chicken Liver Tray "Chicken liver with onions, green peppers, lemon, olive oil, served with pickles and bread."	🍳🍳	صينية كبد دجاج كبد دجاج، بصل، فلفل أخضر، ليمون، زيت الزيتون تقدم مع المخلل والخبز	40 AED
Eggs Your Way Tray "A choice of scrambled eggs, omelette, or fried eggs, served with vegetables and bread."	🍳	صينية بيض على طريقتك صينية 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
Musabaha "Chickpeas mixed with fresh lemon juice, olive oil, and tahina, served with vegetables and bread."	🍳	مسبحة حمص مهزوح بعصير الليمون الطازج، زيت الزيتون والطحينة، يقدم مع الخضار والخبز	30 AED
Falafel "Patties made of chickpeas and Arabic spices, served with vegetables, pickles, and bread."	🍳	فلافل أفراص الفلافل العربية تقدم مع الخضار والخبز	30 AED
Balela "Cooked chickpeas with lemon juice, olive oil, and garlic, served with bread and vegetables."	🍳	بليلة حمص مطبوخ، عصير الليمون، زيت الزيتون، الثوم، يقدم مع الخبز والخضار	30 AED
Cream and Honey "Fresh cream served with honey or jam, accompanied by fresh bread."	🍳	قشطة وعسل الكريمة الطازجة تقدم مع العسل والخبز الطازج (أو المربي)	32 AED



FLAVOURS OF THE LEVANT























من بلاد الشام

MANAKISH TRAY

Two 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
Feta Cheese, Za'atar and Vegetables		جبنة فيتا مع الزعتر و الخضار	29 AED
Egg with Cheese		بيض مع الجبنة	29 AED
Akawi Cheese		عكاوي	29 AED
Labneh with Vegetables		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 Jam		جبنة نابلسية مع مربى الورد	30 AED
Cream with Honey		قشطه مع العسل	30 AED
Kraft Cheese with Honey		جبنة الكرافت مع العسل	30 AED
Kraft Cheese with Omani Chips		جبنة كرافت مع شبس عمان	30 AED
Chef's Manakish Tray		صينية مناقيش الشيف	33 AED
Nutella Marshmallow		نوتيللا مارشميلو	30 AED
Kashkawan Cheese Manakish		مناقيش جبنة الكشكوان	30 AED



COLD APPETIZERS

المقبلات الباردة

Labneh Balls with Olive Oil

"Labneh balls with special spices, served with fresh bread."



كرات اللبنة بالزيت الزيتون

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

بادنجان مخلل محشو بالجوز والفلفل
الأحمر والثوم

28 AED

Hummus

"Mashed chickpeas in tahini and lemon sauce."



حمص

حمص مهروس في صلصة
الطحينة والليمون

33 AED

Mutabal

"Grilled eggplant with tahini and lemon sauce."



متبل

بادنجان مشوي مهروس في
صلصة الطحينة والليمون

33 AED

Muhammara

"Pepper paste mixed with nuts, tahini, and olive oil."



محمرة

معجون فلفل ممزوج مع المكسرات
و الطحينة و زيت الزيتون

28 AED

Yalanji (Vegetarian Stuffed Vine Leaves) 8 pieces

"Vine leaves stuffed with rice, tomatoes, and herbs."



يلنجي (ورق عنب نباتي محشي)

ورق عنب محشو بالرز
والطماطم والأعشاب

30 AED

Mutabal Beetroot

"Mashed grilled beetroot in tahini, lemon, and olive oil sauce."



متبل الشندر

شندر مشوي مهروس في صلصة
الطحينة والليمون وزيت الزيتون

30 AED

Baba Ghanouj

"Grilled eggplant and vegetables with olive oil and lemon."



بابا غنوج

بادنجان وخضار مشوي مع
زيت الزيتون والليمون

30 AED

Hummus AFH

"Hummus with sun-dried tomatoes, pine nuts, and olive oil."



حمص أريبيان فيش هاوس

حمص مع الطماطم المجففة،
الصنوبر وزيت الزيتون

36 AED



FATTEH

الفتات

Fatteh Hummus

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



فتة حمص

40 AED

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

Meat Fatteh

"Lamb meat pieces and chickpeas fatteh with toasted bread, yogurt and tahini sauce, lemon, and cumin topped with ghee, pomegranate seeds, and nuts, served with pickles and vegetables."



فتة باللحمية

50 AED

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

Fatteh Vine Leaves

"Vine leaves fatteh with toasted bread, cumin, tahini sauce, and lemon topped with pomegranate seeds and nuts."



فتة ورق عنب

36 AED

فتة ورق العنب بالخبز المحمص مع صوص الطحينة بالليمون والكمون مغطى بحبات الزمان والمكسرات.

AFH Fish Fatteh

"Fish pieces with toasted bread, tahini sauce with lemon, sayadiyah rice, and eggplant topped with ghee, pomegranate seeds, and nuts, served with pickles and vegetables."



فتة سمك

60 AED

فتة سمك بالخبز المحمص مع صوص الطحينة بالليمون و ارز الصيادية والبادنجان و مغطى بالسمن . و حبات الزمان و مكسرات مع مخلل وخضار.

Fatteh Shrimps

"Shrimp pieces with toasted bread, tahini sauce with lemon, sayadiyah rice, and eggplant topped with ghee, pomegranate seeds, and nuts, served with pickles and vegetables."



فتة الروبيان

60 AED

فتة الروبيان بالخبز المحمص مع صوص الطحينة بالليمون و ارز الصيادية والبادنجان و مغطى بالسمن . و حبات الزمان و مكسرات مع مخلل وخضار.

Indulge with the palate of the pharaohs with our levant fatteh



SOUPS

الشورية

Chef's Signature Seafood Soup



شورية مأكولات بحرية

40 AED

Special Soup of the Day



شورية خاصة لليوم

27 AED

Shrimp Bisque Soup



شورية الروبيان الحمراء

40 AED

Handpicked ingredients for a
handcrafted heart



HOT APPETIZERS

المقبلات الساخنة

Grilled Kibbeh

"Grilled kibbeh made of fine bulgur, stuffed with minced meat, onions, and nuts."



كبة مشوية

كبة مشوية مكونة من برغل ناعم محشية باللحم المفروم والبصل والمكسرات

43 AED

Fried Kibbeh

"Fried kibbeh made of fine bulgur, stuffed with minced meat, onions, and nuts."



كبة مقالية

كبة مقالية مكونة من برغل ناعم محشية باللحم المفروم والبصل والمكسرات

38 AED

Harra Esbao

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



حراق اصبعه

العدس والمعكرونة بنكهة عصير الليمون وديس الرمان والبصل المكرمل

30 AED

Musakhan Rolls

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



لفات مسخن

دجاج مقطع ومبيل مع سماق، بصل مكرمل، ملفوف في خبز مرشوش بزيت الزيتون

30 AED

Fried Potato

"Fried potatoes."



بطاطا مقالية

بطاطا مقالية

30 AED

Hummus with Meat

"Hummus with marinated meat, toasted pine nuts, and pomegranate seeds."



حمص باللحمه

حمص مع اللحم المتبل والصنوبر المحمص وجوب الرمان

40 AED

Cheese Burek

"Cheese wrapped in phyllo pie (flaky pastry)."



برك جبن

جبن ملفوف في فطيرة الفيلو (فطيرة مشية)

30 AED

Batata Harra

"French fries mixed with garlic, spices, coriander, and lemon juice."



بطاطا حارة

بطاطا مقالية ممزوجة بالثوم والبهارات والكزبرة وعصير الليمون

33 AED

Oven Potato

"Oven-baked potatoes."



بطاطا بالفرن

بطاطا بالفرن

33 AED



SALADS

السلطة

Fattoush

"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

38 AED

خس ، طماطم ، خيار ، فلفل حلو ، بصل
نعناع ، فجل ، الزعتر الاخضر و البقلة مع
صوص دبس الرمان ، عصير ليمون وزيت
زيتون مغطى بخبز مقلي

Beetroot Salad

"Beetroot, green apples, pomegranate seeds, feta cheese, rocca leaves, fresh mint, red onion, walnuts, and lime juice topped with olive oil."



سلطة الشمندر

45 AED

شمندر ، تفاح أخضر ، بذور رمان ،
جبة فيتا ، أوراق جرجير ، نعناع طازج ،
بصل أحمر ، جوز ، عصير ليمون ، زيت زيتون

Green Salad

"Tomato, cucumber, and onion with lemon, and olive oil dressing."



سلطة خضراء

32 AED

طماطم ، خيار ، بصل مع صوص
الليمون وزيت الزيتون

Watermelon Salad

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



سلطة البطيخ

33 AED

بطيخ ، جبة فيتا مهتممة وأوراق نعناع

Rocca Salad

"Rocca leaves, onions, tomatoes, pomegranate seeds, walnuts, lemon juice, olive oil, and pomegranate molasses."



سلطة جرجير

38 AED

أوراق جرجير ، بصل ، طماطم ، رمان ، جوز ،
عصير ليمون ، زيت زيتون ، دبس رمان

Tabouleh

"Parsley, tomato, bulgur, cucumber, lemon juice, and olive oil dressing."



تبولة

35 AED

بقدونس ، طماطم ، برغل ، خيار مع
عصير الليمون زيت زيتون



FISH APPETIZERS

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 الطحينة وصوص الليمون	50 AED
Fried Lady Fish "Fried lady fish served with tahini and lemon sauce."	🍷	لادي فيش مقلي لادي فيش مقلي تقدم مع الطحينة وصوص الليمون	50 AED
Fried Shrimps "Served with tartar sauce."	🍷🍷	روبيان مقلي روبيان مقلي يقدم مع صلصة التارتار	50 AED
Fried Calamari "Served with tartar sauce."	🍷🍷	كاليماري مقلي كاليماري مقلي يقدم مع صلصة التارتار	50 AED
Herring with Tahini "Smoked herring fish with parsley and tahini, lime sauce."	🍷	رنجة بالطحينة سمك الرنجة المدخن مع صوص الطحينة بالقدونس و الليمون	45 AED
Tagen Samak "Fish in the oven with tahini sauce, coriander, garlic, fried onions, and olive oil."	🍷	طاجن سمك سمك بالفرن مع صلصة الطحينة، الكزبرة، الثوم مع البصل المقلي وزيت الزيتون	52 AED
Clams with Special Sauce "Clams cooked in black pepper and lemon sauce."	🍷	محار مع الصوص الخاص محار مع فلفل اسود مع صوص الليمون	45 AED
Fish Balls "Fried fish balls with coriander, chili, lemon, garlic, and olive oil."	🍷	كرات السمك كرات سمك مقلي، كزبرة، فلفل حار، ليمون، ثوم مع زيت زيتون	52 AED
Safi Biscuit "Fried safi fish served with lemon and vegetables."	🍷	سمك صافي (بسكويت) سمك صافي مقلي يقدم مع الليمون والخضار	60 AED
Shrimp Provencal "Fresh shrimp cooked with butter, herbs, dried tomatoes, and a special provencal sauce."	🍷🍷	روبيان بروفنسال روبيان طازج مطبوخ بالزبدة والأعشاب والطماطم المجففة وصلصة البروفنسال الخاصة	50 AED
Calamari Provencal "Fresh calamari cooked with butter, herbs, dried tomatoes and special provencal sauce."	🍷🍷	كاليماري بروفنسال كاليماري طازج مطبوخ بالزبدة والأعشاب والطماطم المجففة وصلصة البروفنسال الخاصة	57 AED
Dynamite Shrimps "Fried shrimp with hot dynamite sauce."	🍷🍷	ديناميت الروبيان روبيان مقلي مع صوص الديناميت الحار	50 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) cooked with potatoes, tomatoes, cilantro, and lemon, served with vegetables and bread."



حمسة نغر

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

72 AED

Grilled Shrimps

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



روبيان مشوي

روبيان مشوي . ليمون . فلفل حار يقدم مع اختيارك من الصوص

75 AED

Machboos Samak

"Fresh hamour cooked with rice and Gulf spices, served with vegetables."



مجبوس سمك

سمك طازج مطبوخ مع أرز و بهارات خليجية

As per the fish weight

Samak Sayadiyah

"Fried fish cooked with sayadiyah rice (caramelized onion rice) with nuts."



سمك صيادية

سمك مقلي مع أرز الصيادية مع المكسرات (أرز بصل مكرمل)

75 AED

Lemon Shrimp

"Sauteed shrimps with lemon, garlic, and butter sauce."



روبيان بالليمون

روبيان مطبوخ مع الليمون و الثوم و صوص الزبدة

72 AED

Shish Fish (Chef's Choice)

"Pieces of fresh fish marinated with special spices, grilled with vegetables over charcoal."



شيش سمك

قطع من السمك الطازج المتيبة بالبهارات الخاصة مشوية مع الخضار على الفحم

75 AED

Fish & Chips

"Fried hamour fish and crispy potatoes, served with tartar sauce."



فيش & شبس

سمك هامور مقلي وبطاطا مقرمشة تقدم مع صوص التارتار

75 AED

Seabass / Seabream

"Oven-baked or grilled seabass/seabream with potatoes, onions, and tomatoes, served with lemon and garlic sauce or tahini (between 550 grams and 600 grams)."



سمك القاروص / سوبريم

سمك القاروص / سوبريم في الفرن أو مشوي مع البطاطا والبصل والطماطم. يقدم مع صلصة ليمون و ثوم أو طحينة (ما بين 00٠ جرام و ٦٠٠ جرام)

80 AED

AFH Seabream Fillet

"Provençal sauce, sun-dried tomato, with olives, cherry tomato, and capers."



فيليه سيريم أربيان فيس هاوس

صلصة بروفسنال. طماطم مجففة. زيتون. طماطم كرزية. كابرز

80 AED

Seabass Fillet Lemon Caprese

"Lemon butter sauce with capers."



فيليه سي باس كابرز الليمون

صلصة الزبدة و الليمون مع الكابرز

80 AED



SAIL YOUR WAY

طريقك للأبحار

All the prices are by KG, please ask our team
(All the dishes are served with sauce and bread)

جميع الأسعار بالكيلوغرام، يُرجى التواصل مع فريقنا
(جميع الأطباق تقدم مع الصلصة و الخبز)

CHOOSE YOUR FISH

“ CATCH OF THE DAY “

أختر أسماكك

صيد اليوم

Hamour (Grouper)	سمك هامور	Halwayo	حلوايوه
Seabream	سمك سوبريم	Yanam	ينم
Seabass	سمك القاروص	Bint Al Nokhatha	بنت النوخذة
Jash	جش	Safi	صافي

COOK IT YOUR WAY اطبخها بالطريقة التي تريدها

Grilled
Fried
Salt baked
Oven baked with potatoes
Samak harra

مشوي
مقلي
مخبوز مع الملح
في الفرن مع الخضار و البطاطا
سمكة حارة

CHOOSE YOUR SIDES أختر طبق الجانبي

Machboos Rice
"Basmati rice cooked with Arabic spices."

18 AED

أرز مجبوس
أرز بسمتي مطبوخ بالبهارات العربية

Sayadieh Rice
"Rice dish made with spices and caramelized onions."

18 AED

أرز الصيادية
طبق أرز مع بهارات وبصل مكرمل

White Rice
"Steamed rice."

15 AED

أرز ابيض
الأرز على البخار

CHOOSE YOUR SAUCES أختر الصلصة الخاصة بك

Lemon Garlic Sauce
"Lemon juice, olive oil, and garlic."



صوص الليمون الثوم
عصير الليمون، زيت الزيتون، والثوم

AFH Special Sauce
"Special sauce."



صلصة أربيان فيش هاوس الخاصة
صلصة خاصة

Tartar Sauce
"Mayonnaise, pickles, capers, lemon juice, and herbs."



صلصة التارتار
مايونيز، مخلل، كابري، عصير ليمون، أعشاب

Tahini Sauce
"Creamy paste made from toasted and ground sesame seeds with lemon and oil"



طحينة
عجينة كريمة مصنوعة من بذور السمسم المحمص والمطحونة بالليمون والزيت



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, served with rice."



شيش براك

عجين محشو باللحم الطازج و المكسرات مطبوخة بصوص اللبن، يقدم مع أرز

53 AED

Charcoal Chicken

"Charcoal grilled baby chicken served with garlic sauce, roasted vegetables, and roasted potato slices."



دجاج على الفحم

دجاج مشوية على الفحم تقدم مع صوص الثوم، الخضروات المشوية وشرائح البطاطا

55 AED

Arayes Laham

"Arabic bread stuffed with spiced minced lamb meat, parsley, and pepper. Served with potato, pickles, and tahini sauce."



عرايس لحم

خبز عربي محشو بلحم الضاني المفروم المتبل والبقدونس و البصل و الفلفل يقدم مع شرائح البطاطا و المخلل و صلصة الطحينة

55 AED

Shish Towouk

"Chicken breast cubes marinated with spices and yogurt, grilled over charcoal, served with potatoes, pickles, grilled vegetables, and fresh bread."



شيش طاووق

مكعبات صدور الدجاج متبلة بالبهارات و الزبادي، مشوية على الفحم، تقدم مع البطاطس والمخلل والخضار المشوي والخبز الطازج

55 AED

Kebab khashkhasht

"Kebab skewers grilled over charcoal with vegetables, served with a special sauce made from tomatoes, onions, and peppers cooked in the oven, served with bread and tahini."



كباب خشخاش

اسياخ الكباب مشوية على الفحم مع الخضار، تقدم على الصلصة الخاصة المحضرة من الطماطم والبصل والفلفل المطبوخة في الفرن، يقدم مع الخبز والطحينة

55 AED

Fakharat Kifteh with Tahina

"Minced meat cooked in the oven with tomatoes and tahini, served with bread and pickles."



فخارة كفتة بالطحينة

لحم مفروم مطبوخ في الفرن مع الطماطم والطحينة، يقدم مع الخبز والمخلل

55 AED

Ask for the daily availability



DESSERTS

الحلويات

Desert of the Day

"The dessert of the day is always a great surprise!"



حلي اليوم

حلي اليوم بمذاق المفاجأة و الفرح

35 AED

Mahalabia

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



مهلبية

بودنغ الحليب طو بنكهة ماء الورد مزين بالمكسرات وبتلات الورد و غزل البنات

35 AED

Kunafa

"Made with spun pastry, soaked in a sweet, sugar-based syrup (attar), layered with cheese, pistachio, or nuts."



كنافة

مصنوعة من المعجنات المغزولة ، المنقوعة في شراب حلو من السكر (قطر) مع طبقات من الجبن ، أو بالفستق أو المكسرات

38 AED

AFH Kunafa

"Kunafa with cream and pistachio paste."



كنافة أربيان فيش هاوسي

كنافة، قشطة، معجون الفستق

42 AED

Halawa El Jibin with Arabic ice cream

"Rolls of soft, semolina filled with cream, topped with Arabic ice cream."



حلاوة الجبن بالبوظه العربي

لفائف من عجينة طرية وسهيد محشوة بالقشطة تقدم مع البوظه العربية

40 AED

Lazy Cake

"Crunchy and delicious chocolate biscuit cake."



ليزي كيك

كيكة بسكويت الشوكولاتة المقرمشة واللذيذة

30 AED

Luqaimat

"Deep-fried Arabic sweet dumplings drizzled with date syrup."



لقيمات

زلاية عربية حلوة مقلية ، مع دبس التمر

30 AED

Rice with Milk

"Milk rice served with cream, nuts, mango, and rose flowers."



أرز بالحليب

أرز بالحليب يقدم مع القشطة والمكسرات والمانجو وزهور الورد

38 AED

Umm Ali

"Puff pastry dough with milk, nuts, coconut, raisins, and cream, baked in the oven."



أم علي

عجينة البف باستري مع الحليب والمكسرات وجوز الهند والزبيب والكريمة بالفرن

35 AED



HOT DRINKS

المشروبات الساخنة

Karak Tea	🔒	شاي كرك	30 AED
Sulaimani Tea		شاي سليمانى	25 AED
Hibiscus Tea		شاي كركدية	25 AED
Thyme Tea		شاي الزعتر	25 AED
Anise 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 Tea		ميرمية	25 AED
Sahlab	🔒	سحلب	25 AED
Special Zuhurat (Mixed herbs flowers)		زهورات (مزيج من زهور الأعشاب الخاصة)	25 AED
Green Tea		شاي أخضر	25 AED
Cinnamon Tea		شاي القرفة	25 AED

COFFEE

القهوة

Turkish Coffee		قهوة تركية	20 AED
Latte	🔒	لاتية	24 AED
Cappuccino	🔒	كابوتشينو	24 AED
Espresso (Single)		إسبريسو	19 AED
Espresso (Double)		إسبريسو دبل	20 AED
Special Levant Coffee		قهوة بلاد الشام الخاصة	25 AED
Americano		أميريكانو	22 AED
Spanish Latte	🔒	قهوة أسبانية	24 AED
Café Mocha	🔒	كافيه موكا	24 AED
Caramel Latte	🔒	كراهيل لاتيه	24 AED
Pistachio Latte	🌍🔒	لاتيه الفستق	27 AED



REFRESHMENTS

المهطبات

Dry Black Lime Mojito		موهيتو بلاك ليمون	25 AED
Lemon Mint Mojito		موهيتو ليمون نعناع	25 AED
Strawberry Mojito		موهيتو فراولة	23 AED
Passion Fruit Mojito		موهيتو باشن فروت	26 AED
Pomegranate Mojito		موهيتو الرمان	26 AED
Hibiscus Mojito		موهيتو كركديه	25 AED
Levant Berries		توت شاهي	32 AED
Asab Juice (Sugarcane)		عصير قصب	25 AED
Lemonade		ليمون نعناع	25 AED
Vimto Slush		فيتمو سلاش	25 AED
Laban Ayran	🔒	لبن عيران	18 AED
Peach Iced Tea		شاي الخوخ المثلج	18 AED
Milkshakes		ميلك شيك	
Banana Milkshake	🔒	ميلك شيك الموز	30 AED
Avocado Milkshake	🔒	ميلك شيك افوكادوا	30 AED
Strawberry Milkshake	🔒	ميلك شيك الفراولة	30 AED
Mango Milkshake	🔒	ميلك شيك المانجو	30 AED

SOFT DRINKS

المشروبات الغازية

Water (500 ml)	مياه (0.5 لتر)	7 AED
Water (1.5 L)	مياه (1.5 لتر)	10 AED
Sparkling Water	مياه غازية	14 AED
Soft Drinks	مشروبات غازية	10 AED



FRESH JUICES

العصائر الطازجة

Pomegranate Juice	رمان	32 AED
Orange Juice	برتقال	32 AED
Watermelon Juice	بطيخ	32 AED
Mango Juice	مانجو	32 AED
Green Apple Juice	تفاح اخضر	32 AED
Carrot Juice	جزر	32 AED
Strawberry Juice	فراولة	32 AED

ICE COFFEE

قهوة الباردة

Iced Caramel Latte		لاتيه كراميل المثلج	26 AED
Caramel Frappe		فرايبه كراميل	26 AED
Iced Pistachio Latte	 	لاتيه الفستق المثلج	27 AED
Pistachio Frappe	 	فرايبه الفستق	27 AED





أريبيان فيش هاوس
ARABIAN FISH HOUSE

