



YAS ACRES

Golf & Country Club

اللفطار مأئدة تجمعنا

MOMENTS AT IFTAR

Learn More



VIVA

BUFFET MENU

قائمة بوفيه

Welcome Drinks

Kamir al din, jallab, laban, arabic coffee, soft drinks and water
Dry fruits & dates (G, N)

المشروبات الترحيبية

قمر الدين، جلاب، لبن، قهوة عربية، مشروبات غازية، و ماء
فواكه مجففة و تمر (G, N)

Assorted Breadbasket

Arabic and international bread selection (G, D, N)

سلة خبز مشكلة

تشكيلة خبز عربي و دولي (G, D, N)

Salads and Condiments

Fresh n crunchy green salad, selection of vegetables
& variety of dressings
Marinated olives, pickles

السلطات و الصلصات

سلطة خضراء بخضراوات طازجة و مقرمشة، تشكيلة خضراوات،
و مجموعة متنوعة من الصلصات
زيتون متبل و مخللات

International Salad

Yogurt cucumber with and chili (G, D)
Rocket with onion, baby marrow, pomegranate (V, VE)
Green lentil grilled vegetable Feta (G, D)
Sumac spiced chicken salad (G)

السلطات الدولية

زبادي، خيار، و فلفل (G, D)
جرجير مع بصل، كوسة صغيرة، و رمان (V, VE)
عدس أخضر، خضراوات مشوية، و جبن فيتا (G, D)
سلطة دجاج متبل بالسماق (G)

Arabic Cold Mezzeh

Baba Ganoush (G, N, SE, V), Tabbouleh (G, V),
Mutable (G, SE, V), labneh (D, V)
Fattoush (G, D, V), Wine Leaves (G, SE, V), Hummus (G, SE, V),

المزة العربية الباردة

بابا غنوج (G, N, SE, V)، تبولة (G, V)،
متبل (G, SE, V)، لبننة (D, V)
فتوش (G, D, V)، ورق عنب (G, SE, V)، حمص (G, SE, V)

Hot Mezzeh

Spinach fatayer (G, N), kibbeh (G, N), cheese rolls (G, D),
Falafel (G, N), veg pakora (G, N), tahina sauce (G, SE),
mint sauce (D)

المزة الساخنة

فطائر بالسبانخ (G, N)، كبة (G, N)، لفائف الجبن (G, D)
فلافل (G, N)، باكورا بالخضراوات (G, N)، طحينة (G, SE)،
صوص نعناع (D)

Soup

Lentil soup crispy pita bread (G, D)

الشوربة

شوربة عدس مع خبز بيتا مقرمش (G, D)

Live BBQ

Meat mixed grill
(lamb kofta, shish taouk, kebab, calamari, shrimp)

المشاوي الطازجة

تشكيلة لحم مشوي
(كفتة لحم الضأن، شيش طاووق، كباب، كاليماري، جمبري)

Main Course

Chicken molokhia (G, D)
Nile perch fish meshawi with garlic and coriander sauce (G, D, S)
Lamb curry (G, D)
Penne alfredo chicken (G, D, E)
Vegetable salona with okra (G, D)
Paneer makhani (G, D)
Garlic rice (V)

الأطباق الرئيسية

دجاج و ملوخية (G, D)
سمك قشر بياض مشوي مع صوص الثوم و الكزبرة (G, D, S)
لحم ضأن بالكاري (G, D)
معكرونة قلم ألفريدو بالدجاج (G, D, E)
صالونة الخضراوات بالبامية (G)
بانير مخاني (G, D)
أرز بالثوم (V)

Carving Station

Traditional lamb ouzi served with oriental rice (G, D, N)

منطقة تقطيع اللحوم

أوزي لحم الضأن على الطريقة التقليدية مع أرز شرقي (G, D, N)

Dessert

Mousse assortment (G, D, E)
Assorted baklava (G, D, E)
Crème Brûlée (G, D, E)
Profiteroles (G, D, E)
Mohalabia (G, D, E)
Raspberry cheesecake (G, D, E)
Umm Ali (G)
Fresh fruit medley
Hot browne (G, D, E)

الحلويات

تشكيلة من الموز (G, D, E)
بقلاوة مشكلة (G, D, E)
كريم بروليه (G, D, E)
بروفيتزول (G, D, E)
مهلبية (G, D, E)
تشيز كيك بتوت العليق (G, D, E)
أم علي (G)
ميدلي الفواكه الطازجة
براوني ساخن (G, D, E)

CE-Celery, D-Dairy, E-Eggs, G-Gluten, M-Mustard,
N-Nuts, S-Fish And/Or Shellfish, SE-Sesame,
SO-Soybeans, SP-Sulphur, V-Vegetarian

CE-كرفس، D-منتجات ألبان، E-بيض، G-جلوتين، M-خردل،
N-مكسرات، S-سمك و/أو محار، SE-سمسم،
SO-فول صويا، SP-كبريت، V-نباتي

BUFFET MENU

Welcome Drinks

Kamir al din, jallab, laban, arabic coffee, soft drinks and water
Dry fruits & dates (G, N)

Assorted Breadbasket

Arabic and international bread selection (G, D, N)

Salads and Condiments

Fresh n crunchy green salad, selection of vegetables
& variety of dressings
Marinated olives, pickles

International Salad

Spinach & zaatar with feta white onion (G, SE, D)
Waldorf salad (G, D, N)
Classic greek salad (G, D, N)
Classic caesar chicken (G, D, S)

Arabic Cold Mezzeh

Baba ganoush (G, N, SE, V), tabbouleh (G, V),
mutable (G, SE, V), labneh (D, V)
Fattoush (G, D, V), wine leaves (G, SE, V), hummus (G, SE, V),

Hot Mezzeh

Spinach fatayer (G, N), kibbeh (G, N), cheese rolls (G, D),
Falafel (G, N), veg pakora (G, N), tahina sauce (G, SE),
mint sauce (D)

Soup

Harira soup (G, D)

Live BBQ

Meat mixed grill
(lamb kofta, shish taouk, kebab, calamari, shrimp)

Main Courses

Chicken majboos (G, D)
Grilled fish with lemon butter sauce (G, D, S)
Beef stir fry (G, D, SE, SO)
Veg lasagna (G, D, E)
Harissa potatoes (G, D)
Butter chicken (G, D, N)
Steamed rice

Carving Station

Traditional lamb ouzi served with oriental rice (G, D, N)

Dessert

Mousse assortments (G, D, E)
Assorted baklava (G, D, E)
Kunafa (G, D, E)
Red velvet cake (G, D, E)
Katayef with cheese and nuts (G, D, E, N)
Raspberry cheesecake (G, D, E)
Fresh fruit medley
Date pudding (G, D, E)

CE-Celery, D-Dairy, E-Eggs, G-Gluten, M-Mustard,
N-Nuts, S-Fish And/Or Shellfish, SE-Sesame,
SO-Soybeans, SP-Sulphur, V-Vegetarian

قائمة بوفيه

المشروبات الترحيبية

قمر الدين، جلاب، لبن، قهوة عربية، مشروبات غازية، و ماء
فواكه مجففة و تمر (G, N)

سلة خبز مشكلة

تشكيلة خبز عربي و دولي (G, D, N)

السلطات و الصلصات

سلطة خضراء بخضراوات طازجة و مقرمشة، تشكيلة خضراوات،
و مجموعة متنوعة من الصلصات
زيتون متبل و مخللات

International Salad

سبانخ و زعتر مع جبن فيتا و بصل أبيض (G, SE, D)
سلطة والدورف (G, D, N)
سلطة يونانية كلاسيكية (G, D, N)
سلطة سيزر كلاسيكية بالدجاج (G, D, S)

المزة العربية الباردة

بابا غنوج (G, N, SE, V)، تبولة (G, V)،
متبل (G, SE, V)، لبنه (D, V)
فتوش (G, D, V)، ورق عنب (G, SE, V)، حمص (G, SE, V)

المزة الساخنة

فطائر بالسبانخ (G, N)، كبة (G, N)، لفائف الجبن (G, D)،
فلافل (G, N)، باكورا بالخضراوات (G, N)، صوص طحينة (G, SE)،
صوص نعناع (D)

الشوربة

شوربة حبرية (G, D)

المشاوي الطازجة

تشكيلة لحم مشوي
(كفتة لحم الضأن، شيش طاووق، كباب، كاليماري، جمبري)

الأطباق الرئيسية

مجبوس الدجاج (G, D)
سمك مشوي مع صوص الليمون والزبدة (G, D, S)
ستير فراي اللحم البقري (G, D, SE, SO)
لزانيا بالخضراوات (G, D, E)
بطاطس بالهريسة (G, D)
دجاج بالزبدة (G, D, N)
أرز مطهو على البخار

منطقة تقطيع اللحم

أوزي لحم الضأن على الطريقة التقليدية مع أرز شرقي (G, D, N)

الحلويات

تشكيلة من الموس (G, D, E)
بقلاوة مشكلة (G, D, E)
كنافة (G, D, E)
كيك ريد فيلفيت (G, D, E)
قطائف بالجبن و المكسرات (G, D, E, N)
تشيز كيك بتوت العليق (G, D, E)
ميدلي الفواكه الطازجة
بودنج بالتمر (G, D, E)

CE-كرفس، D-منتجات ألبان، E-بيض، G-جلوتين، M-خردل،
N-مكسرات، S-سمك و/أو محار، SE-سمسم،
SO-فول صويا، SP-كبريت، V-نباتي

BUFFET MENU

Welcome Drinks

Kamir al din, jallab, laban, arabic coffee, soft drinks and water
Dry fruits & dates (G, N)

Assorted Breadbasket

Arabic and international bread selection (G, D, N)

Salads and Condiments

Fresh n crunchy green salad, selection of vegetables
& variety of dressings
Marinated olives, pickles

International Salad

Quinoa avocado salad (G)
Honey mustard chicken & potato salad (G, M)
Pasta and grilled veg salad (G, D, E)
Lentil Salad With Grilled Halloumi (G, D)

Arabic Cold Mezzeh

Baba ganoush (G, N, SE, V), tabbouleh (G, V),
mutable (G, SE, V), labneh (D, V)
Fattoush (G, D, V), wine leaves (G, SE, V), hummus (G, SE, V),

Hot Mezzeh

Spinach fatayer (G, N), kibbeh (G, N), cheese rolls (G, D),
Falafel (G, N), veg pakora (G, N), tahina sauce (G, SE),
mint sauce (D)

Soup

Mushroom soup (G, D)

Live BBQ

Meat mixed grill
(lamb kofta, shish taouk, kebab, calamari, shrimp)

Main Courses

Grilled chicken breast with couscous (G, D)
Mutton rogan josh (G, D)
Grilled fish with garlic & lemon (G, D, S)
Kadai chicken (G, D)
Coriander potato (G, D)
Saffron rice
Penne arrabiata (G, D, E)

Carving station

Traditional ouzi served with arabic rice (G, D, N)

Dessert

Mousse assortments (G, D, E)
Assorted baklava (G, D, E)
Maamoul (G, D, E)
Basbousa (G, D, E)
Katayef with cheese and nuts (G, D, E, N)
Raspberry cheesecake (G, D, E)
Dates balah el sham (G, D, E)
Fresh fruit medley

CE-Celery, D-Dairy, E-Eggs, G-Gluten, M-Mustard,
N-Nuts, S-Fish And/Or Shellfish, SE-Sesame,
SO-Soybeans, SP-Sulphur, V-Vegetarian

قائمة بوفيه

المشروبات الترحيبية

قمر الدين، جلاب، لبن، قهوة عربية، مشروبات غازية، و ماء
فواكه مجففة و تمرور (G, N)

سلة خبز مشكلة

تشكيلة خبز عربي و دولي (G, D, N)

السلطات و الصلصات

سلطة خضراء بخضراوات طازجة و مقرمشة، تشكيلة خضراوات،
و مجموعة متنوعة من الصلصات
زيتون متبل و مخللات

السلطات الدولية

سلطة كينوا و أفوكادو (G)
سلطة دجاج و بطاطس بالصل و الخردل (G, M)
مكرونة و سلطة خضراوات مشوية (G, D, E)
سلطة عدس مع جبن طوم مشوي (G, D)

المزة العربية الباردة

بابا غنوج (G, N, SE, V)، تبولة (G, V)،
متبل (G, SE, V)، لبننة (D, V)
فتوش (G, D, V)، ورق عنب (G, SE, V)، حمص (G, SE, V)،

المزة الساخنة

فطائر بالسبانخ (G, N)، كبة (G, N)، لفائف الجبن (G, D)،
فلافل (G, N)، باكورا بالخضراوات (G, N)، صوص طحينة (G, SE)،
صوص نعناع (D)

الشوربة

شوربة مشروم (G, D)

المشاوي الطازجة

تشكيلة لحم مشوي
(كفتة لحم الضأن، شيش طاووق، كباب، كاليماري، جمبري)

الأطباق الرئيسية

صدر دجاج مشوية مع كسكس (G, D)
روجان جوش بلحم الضأن (G, D)
سمك مشوي بالثوم و الليمون (G, D, S)
دجاج كاداي (G, D)
بطاطس بالكزبرة (G, D)
أرز بالزعفران
مكرونة قلم أرابياتا (G, D, E)

منطقة تقطيع اللحوم

أوزي على الطريقة التقليدية يُقدم مع أرز عربي (G, D, N)

الحلويات

تشكيلة من الموس (G, D, E)
بقلوة مشكلة (G, D, E)
معمول (G, D, E)
بسبوسة (G, D, E)
قطائف بالجبن والمكسرات (G, D, E, N)
تشيز كيك بتوت العليق (G, D, E)
تمرور وبلح الشام (G, D, E)
ميدلي الفواكه الطازجة

CE-كرفس، D-منتجات ألبان، E-بيض، G-جلوتين، M-خردل،
N-مكسرات، S-سمك و/أو محار، SE-سمسم،
SO-فول صويا، SP-كبريت، V-نباتي