



YAS ACRES

Golf & Country Club

الليلة
لِيَوْمَ الْفَرَحَةِ

MOMENTS AT IFTAR



Learn More



VIVA

قائمة بوفيه

BUFFET MENU

Welcome Drinks

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

المشروبات الترحيبيه

قمر الدين، جلوب، لبن، قهوة عربية، مشروبات غازية، و ماء
فواكه مجففة و تمور (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 بخراوات طازجة و مقرمشة، تشكيلة خضراوات،
و مجموعة متعددة 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

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

Arabic Cold Mezze

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, V), تبولة (G, N, SE, V),
(D, V), لبنة (G, SE, V)
متبل (G, D, V), ورق عنبر (G, SE, V), حمص
فتوش (G, SE, V), فتوش (G, D, V)

Hot Mezze

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

Lentil soup crispy pita bread (G, D)

المزة الساخنة

قطان بالسباخ (G, N), كبة (G, D), لفائف الجبن (G, N),
فلفل (G, N), باكورة بالخضراوات (G, N), طحينة (G, SE),
صوص نعناع (D)

Live BBQ

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

الشوربة

شوربة عدس مع خبز بيتا مقزمش (G, D)

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)
Paneer makhani (G, D)
Garlic rice (V)

المشاوى الطازجة

تشكيلة لحم مشوي
(كفتة لحم الصان، شيش طاووق، كباب، كاليماري، جمبري)
لحم فران بالبخاري (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 شرقى (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 الموس (G, D, E)
بقلوبة مشكلة (G, D, E)
كريم بروليه (G, D, E)
بروفيتريول (G, D, E)
مهلبية (G, D, E)
تشيز كيك بتوت العليق (G, D, E)
أم علي (G)
ميدلي الفواكه الطازجة (G, D, E)
براوني ساخن (G, D, E)

BUFFET MENU

قائمة بوفيه

Welcome Drinks

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

المشروبات الترحيبية

قصر الدين، جلاب، لبن، قهوة عربية، مشروبات غازية، و ماء
فاوكه مجففة و تمور (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 والصلصات

سلطة خضراء بخضراوات طازجة و مقرمشة، تشكيلة خضراوات،
ومجموعة متنوعة من الصلصات
زيتون مقبل و مخللات

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)

International Salad

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

Arabic Cold Mezze

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, V), تبولة (G, N, SE, V)
(D, V), لبنة (G, SE, V)
متبل (G, D, V), فتوش (G, SE, V), حمص (G, D, V), ورق عنبر (G, D, V)

Hot Mezze

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)

الشوربة

شوربة حريرة (G, D)

Live BBQ

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

المشاوى الطازجة

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

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

الأطباق الرئيسية

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

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 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)

الحلويات

تشكيلة من الموس (G, D, E)
بقلوب مشكلة (G, D, E)
كنافة (G, D, E)
كريك ريد فيلفيت (G, D, E)
(G, D, E, N)
قطائف بالجبن و المكسرات (G, D, E)
تشيز كيل بتوت العليلي (G, D, E)
ميديلي الفواكه الطازجة (G, D, E)
بودنج بالتمر (G, D, E)

BUFFET MENU

قائمة بوفيه

Welcome Drinks

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

المشروبات الترحيبية

قصر الدين، جلاب، لبن، قهوة عربية، مشروبات غازية، و ماء
فاوكه مجففة و تمور (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، تشكيلاة خضراوات،
و مجموعة متعددة من الصلصات
زيتون مقبل و مخللات

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)

السلطات الدولية

سلطة كينوا و أموكادو (G)
سلطة دجاج و بطاطس بالmusel والفردل (G, M)
معكرونة و سلطة خضراوات مشوية (G, D, E)
سلطة عدس مع جبن حلوم مشوي (G, D)

Arabic Cold Mezze

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, V), تبولة (G, N, SE, V)
متبل (D, V), لبنة (G, SE, V), حمص (G, SE, V)
فتوش (G, D, V), ورق عنبر (G, D, V)

Hot Mezze

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)

الشوربة

شوربة مشروم (G, D)

Live BBQ

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

المشاوى الطازجة

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

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)

الأطباق الرئيسية

صدور دجاج مشوية مع كسكسي (G, D)
روGAN جوش بلحم الضأن (G, D)
سمك مشوي بالثوم و الليمون (G, D, S)
دجاج كاداي (G, D)
بطاطس بالكريمة (G, D)
أرز بالزعفران (G, D, E)
معكرونة قلم أرابيانا (G, D, E)

Carving station

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

منطقة تقطيع اللحوم

أوزي على الطريقة التقليدية يقدم مع أرز عربي (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

الحلويات

تشكيلة من العوس (G, D, E)
بقلوبة مشكلة (G, D, E)
معمول (G, D, E)
بسبيوسة (G, D, E)
قطائف بالجبن والمعكسرات (G, D, E, N)
تشيز كيك بتوت العليق (G, D, E)
تمور وبلح الشمام (G, D, E)
ميدلي الفواكه الطازجة (G, D, E)