



SAADIYAT BEACH
GOLF CLUB
ABU DHABI

الافتحار
MOMENTS AT IFTAR
مساءة
تجمعهنا
CURATED BY VIYA

VIYA

Ramadan Juices

Kamar El Din, Laban, Lemonade

العصائر الرمضانية

قمر الدين، لبن، عصير ليمون

On the Table

Assorted mixed nuts, olives, and dates

على الطاولة

مكسرات مشطكة ومتنوعة، زيتون وتمر

Soup

Cumin flavored lentil soup CE, G

Served with garlic croutons and lemon wedges

شوربة

شوربة عدس متبلة بالكمون CE, G

تُقدم مع خبز محمص بالثوم وشرائح ليمون

Mezzeh

Hummus N, V, VE

Tabbouleh V, G, VE

Spinach Fatayer G, V

Meat Kibbeh G, N

Fattoush D, G

المزة

حصى N, V, VE

تبولة V, G, VE

فطائر بالسبانخ G, V

كبة اللحم G, N

فتوش D, G

Main Course – Choice of One

Sayadieh Samak S, N, G

Crispy fried seabass fillet with fragrant rice, topped with caramelized onions and toasted nuts

الطبق الرئيسي - طبق من اختيارك

سمك صيادية S, N, G

شرائح سمك فاروس مقلية ومقرمشة مع أرز طيب الرائحة، مغطاة بالبصل المكرمل والمكسرات المحمصّة

Lamb Machboos N, D, G

Slow-cooked lamb shank with spiced rice, caramelized onions and toasted nuts

مجبوس لحم الضأن N, D, G

لحم ساق الضأن المطهو ببطء مع أرز متبل، بصل مكرمل ومكسرات محمصّة

Stuffed Bell Peppers with Rice

& Lentils V, D

Puy lentils, brown rice, Asiago cheese, Arrabbiata sauce

فلفل حلو محشو بالأرز

والعدس V, D

عدس بوي، أرز بني، جبن أسياجو، صوص أرابياتا

Desserts

Umm Ali and Baklava D, G, N

الحلويات

أم علي وبقلوة D, G, N

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