



# الافطار مُتَأدِّقاً تجمعنا

MOMENTS AT IFTAR



Learn More



VIYA

# BUFFET MENU

## Beverages

Kamar Al Din, Jallab, Laban D , Arabic Coffee, Soft Drinks, Water

## Dry Fruits & Dates

Mixed Dry Fruits N , Selection of Dates

## Salads

Garden Greens with Tomato & Cucumber  
Cucumber Yogurt with Chili & Walnut D, N  
Rocca & Zaatar with Feta & White Onion D  
Marinated Olives & Arabic Pickles  
Labneh with Zaatar D  
Greek Salad D  
Caesar Salad with Prawns G, D, E, SF

## Cold Mezzeh

Baba Ganoush S  
Tabbouleh G  
Fattoush G  
Vine Leaves  
Hummus S

## Hot Mezzeh

Spinach Fatayer G, D  
Cheese Spring Rolls G, D  
Kibbeh G, D, N  
Vegetable Pakora G

## Soups

Harira Soup G  
Lentil Soup with Sumac Pita G

## Main Courses

Chicken Majboos N  
Seared Seabass with Garlic & Coriander Sauce F  
Beef Harees G  
Zaatar Roasted Potatoes  
Butter Chicken D, N  
Steamed Rice

## Live BBQ Station

Mixed Grill Lamb, Kofta, Shish Taouk, Kebab  
Grilled Seafood Selection: Calamari, Shrimp & Cod F, SF  
Shawarma Station  
Chicken Shawarma with Traditional Condiments

## Carving Station

Traditional Lamb Ouzi with Oriental Rice G, N

## Desserts

Assorted Mousse Selection D, E  
Apple Crumble Tart G, D  
Mixed Baklava G, D, N  
Mohalabia D, N  
Katayef with Cheese & Nuts G, D, N  
Raspberry Cheesecake G, D, E  
Umm Ali G, D, N  
Dates Platter

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 البوفيه

## المشروبات

قمر الدين، جلاب، لبن D، قهوة عربية، مشروبات غازية، ماء

## الفواكه والتيمور المجففة

تشكيلة فواكه مجففة N، تشكيلة من التيمور

## السلطات

خضراوات مع الطماطم والخيار  
زبادي بالخيار مع الفلفل والجوز D, N  
جرجير وزعتر مع جبن فيتا وبصل أبيض D  
زيتون متبل ومخللات عربية  
لبنة بالزعتر D  
سلطة يونانية D  
سلطة سيزر بالروبيان G, D, E, SF

## المزة الباردة

بابا غنوج S  
تبولة G  
فتوش G  
ورق عنب  
حمص S

## المزة الساخنة

فطائر بالسبانخ G, D  
سبرنج رول بالجبن G, D  
كبة G, D, N  
باكورا بالخضراوات G

## الشوربة

شوربة حريرة G  
شوربة عدس مع خبز بيتا بالسماق G

## الأطباق الرئيسية

مجبوس الدجاج N  
سمك قاروص محمر مع صوص الثوم والكزبرة F  
هريس باللحم البقري G  
بطاطس مشوية بالزعتر  
دجاج بالزبدة D, N  
أرز مطهو على البخار

## المشاوي الطازجة

تشكيلة لحم ضأن مشوي، كفتة، شيش طاووق، كباب  
تشكيلة مأكولات بحرية مشوية: كاليماري، جمبري وسمك القد F, SF  
الشاورما الطازجة  
شاورما دجاج بالتوابل التقليدية

## منطقة تقطيع اللحوم

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

## الحلويات

تشكيلة متنوعة من الموس D, E  
تارت بالتفاح G, D  
بقلوة مشكدة G, D, N  
مهلبية D, N  
قطائف بالجبن والمكسرات G, D, N  
تشيز كيك بنوت العليق G, D, E  
أم علي G, D, N  
طبق تمر كبير

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