



DAR ZOWAYED



SALADS



Rocket & Quinoa Salad - BD 2.800 (V)

Marinated sweet and sour quinoa, cherry tomatoes, avocado, cucumber, kidney beans, feta cheese, rocca leaves, pomegranate, mint leaves and walnuts

Chicken and Jarish - BD 2.400 ☞

Arabic spiced chicken, jarish, olives
red chard leaves with pomegranate-lemon dressing

Bahraini Tikka - BD 2.600

Black lemon marinated beef tenderloin, arugula, tomatoes and feta cheese served with oregano-chili dressing

Falafel and Kale - BD 2.200 (V)

Crispy kale, fried falafel, mixed lettuce
with tahina sauce and pomegranate molasses

Tabbouleh - BD 1.800 (V)

Parsley leaves, onions, tomatoes, burghul
and pomegranate seeds mixed with lemon-olive oil dressing

Fattoush - BD 1.800 (V)

Romaine lettuce, cucumber, tomatoes, onions pomegranate
mixed peppers, red radish, sumac and lemon-olive oil dressing



SOUPS



Harissa soup with traditional arabic bread - BD 1.800 ☞

Bahraini red lentil soup with a hint of cumin - BD 1.600 (V)

Chicken & Mushroom Soup - BD 2.000

☞ = Chef Recommendation

(V) = Vegetarian

(N) = Nuts



APPETIZERS

Hummus with Bahraini Tikka - BD 2.200(N)

Black lemon marinated beef tikka, chickpeas dip with tahina, lemon, garlic and pine nuts

Moutabal - BD 2.000 (V)

Roasted eggplant dip with tahina, lemon and extra virgin olive oil

Baba Ghanouj - BD 2.000 (V)

Eggplant marinated with mixed peppers, onions, tomatoes, pomegranates and lemon olive oil

Bahraini Kebab - BD 1.600 (V)

Gram flour fritters served with sweet chili and mint yoghurt dip

Chicken Shawarma Nachos - BD 2.600

Fried pita bread with chicken shawarma, garlic, tahina, pickled turnips and sumac

Kebbeh - BD 2.800

Fried kebbeh served with sundried tomato hummus

Rakakat - BD 1.900 (V) (N)

Arabic spiced spinach and halloumi cheese in crispy filo pastry

Samboosa - BD 1.900

Selection of crispy pizza and vine leaves stuffed samboosas served with tamarind-dates sauce

Trio Dips - BD 2.800

Spicy mahumara, sundried tomato hummus and labneh with mint served with tortilla chips

MAIN COURSES

Machboos Hamour - BD 5.800 (N) ☞

Basmati Rice cooked with local hamour fish and Bahraini spices

Machboos Chicken - BD 3.800 (N)

Basmati Rice cooked with Chicken and Bahraini spices

Machboos Prawns - BD 4.800 (N)

Basmati Rice cooked with prawns and Bahraini spices

Chicken Biryani - BD 3.800 (N) ☞

Layered chicken and basmati herb rice, fried nuts and onions

Masli Prawns - BD 4.600 (N)

Prawns cooked in Bahraini spices with rice, carrots, potatoes, eggplants, saffron and herbs

Dar Zowayed's Lamb Ghouzi - BD 5.800 (N) ☞

Seasoned rice with Bahraini spices, lamb shoulder, nuts and boiled egg

Chicken Mathrooba - BD 3.200

Shredded chicken, rice and jarish slow-cooked and mashed together with ghee

Macaroni - BD 3.400

Arabic Spiced beef mince, carrots, green beans, macaroni pasta, coriander tossed with tomato sauce and sour cream

Kushari - BD 3.400

Classic pasta, lentil, vemicili, Egyptian rice dish baked and topped with spicy tomato sauce

☞ = Chef Recommendation

(V) = Vegetarian

(N) = Nuts

MAIN COURSES

Chicken Margoog - BD 3.200

Chicken-vegetable stew topped with Arabic bread

Chicken Pilau - BD 4.200

Flavored basmati rice with herbs, brown lentils and topped with chicken and almond flakes

Seafood Saloona - BD 5.800

Hamour, prawns, calamari, potatoes and green capsicum in tangy tomato curry served with steamed rice

Royal Stuffed Chicken - BD 5.800 (N) 🏠

Roasted half chicken stuffed with cinnamon rice

Ghormeh Sabzi - BD 3.200 (V)

Vegetable stew with spinach, kidney beans and black lemon served with saffron rice

Lamb Shank - BD 7.900 🏠

Slow-cooked lamb shank with Arabic spices, served with vermicelli rice

Mansaf - BD 6.900

Slow cooked lamb leg with Arabic spices, clarified butter, short grain rice

Charcoal Grilled Seabass - BD 5.800 🏠

Grilled seabass served with spicy olives sauce

INDIAN GRILLS

All our grills are served with bread, mint yogurt and tomato dakkous sauce

Peshawari Chicken Tikka - BD 3.200

Chargrilled chicken tikka, marinated with fenugreek and yogurt

Angaara Chicken Tikka - BD 3.200

Chargrilled chicken tikka, marinated with three peppers and onions

Jojo - BD 5.200 ☐

Indian spiced marinated full chargrilled baby chicken

Ajwaini Prawns - BD 5.800

Royal cumin and rosemary marinated jumbo prawns

Grilled Hamour - BD 4.800

Chargrilled hamour skewers, marinated with mustard and Curry leaves

Multani Beef Kebab - BD 3.800

Chargrilled beef kebab, marinated with mustard, garam masala and red chili

Lamb Shik Kebab - BD 3.800

Chargrilled minced lamb, marinated with ginger, garlic and onions

Mixed Grill - BD 8.800

Peshawari and Angaara chicken tikka, Multani beef and lamb shik kebab, Ajwaini prawns and grilled hamour

INDIAN CURRIES

All our curries are served with bread

Butter Chicken - BD 3.800

Classic chicken tikka and creamy tomato gravy served with garlic naan

Diwani Handi - BD 3.200

Indian spices and tempered mixed vegetables with cashew nut gravy

Dum Ka Murgh - BD 3.400

Chicken curry in cashew gravy

Mutton Rogan Josh - BD 4.800

Lamb curry cooked with ginger and mixed Indian spices

Malabari Fish Curry - BD 4.800

Fish curry cooked in coconut milk, served with Kashmiri pulao

Dal Makhani - BD 2.800

Black lentil stew cooked with mixed Indian spices

SIDE DISHES

Garlic naan- BD 0.800

Steamed rice - BD 1.000

Saffron rice - BD 1.200

Kashmiri pulao - BD 1.200

Grilled vegetables - BD 0.800

Mashed potato with zatar - BD 1.000

French fries - BD 1.000

Bahraini bread (5pcs) - BD 0.500

DESSERTS

Um Ali- BD 2.400

Lugaymat - BD 1.800

Lotus / Chocolate / Sesame

Hala Al Sultan - BD 2.800

A selection of different homemade desserts and cakes made fresh with love by our pastry chef. Please ask your waiter for a tour.



SIGNATURE ICED DRINKS



Falernum Garden - BD 1.800

The surprisingly delicious touch of homemade falernum with lemongrass and pineapple

Lychee - BD 1.800

Unexpected taste of fresh thyme and lychee with organic orange marmalade

Dar Zowayed - BD 2.000

Juicy peach, ripe melons infused with coconut



BAHRAINI INFUSED ICED TEAS



All our iced teas are made purely from the finest organic products that are rich in antioxidants, vitamins and minerals. No artificial colors and sweeteners are added.

Hibiscus & Rose - BD 1.800

Hibiscus flowers brewed with rose water and saffron, balanced with agave nectar and lime

Chrysanthemum & Orange - BD 1.800

Chrysanthemum flowers brewed with splash of orange flower water, spiced with lemongrass and ginger

Butterfly Pea & Spices - BD 1.800

Vibrant blue butterfly pea flower tea with Arabic spices

Matcha & Zatar - BD 2.000

Japanese matcha tea with zatar infused water, lemongrass and ginger



FRESH JUICES



Proudly made with nothing but
fresh fruits, water and natural sweeteners

Orange juice - BD 2.200

Watermelon juice - BD 2.200

Pineapple juice - BD 2.200

Banana juice - BD 2.200

Melon juice - BD 2.600

Mango juice - BD 2.400

Avocado juice (with milk) - BD 2.800



SODAS & WATERS



Assorted soft drinks - BD 1.400

Small still or sparkling - BD 1.400

Large still or sparkling - BD 2.000

TEA AND COFFEE SELECTION

BLACK TEAS

Assam - BD 1.800

English Breakfast - BD 1.400

Earl Grey - BD 1.600

Roses Infusion - BD 2.000

GREEN TEAS

Ceylon Green Tea - BD 1.400

Soursop Infusion - BD 1.600

Strawberry & Jasmine Infusion - BD 1.800

HERBAL TEAS

Masala Rooibos - BD 2.000



COFFEE



Espresso - BD 1.200

Americano - BD 1.400

Cappuccino or Latte - BD 1.600

Turkish Coffee - BD 1.800

Arabic Coffee - BD 2.200



ICED COFFEES



Almond Milk Iced Latte - BD 2.200

Iced Latte - BD 1.800

Affogato - BD 2.200

السلطات

سلطة الروكت والكينوا - 2.800 د.ب

سلطة الدجاج والجريش بصلصة دبس الرمان والليمون - 2.400 د.ب ☐

سلطة التكة البحرينية بصلصة التشيلي أوريفغانو - 2.600 د.ب

سلطة الفلافل والكيل بصلصة الطحينية ودبس الرمان - 2.200 د.ب (V)

تبولة - 1.800 د.ب (V)

فتوش - 1.800 د.ب (V)

الشوربات

شوربة الهريس بلحم العجل الطري - 1.800 د.ب ☐

شوربة العدس والخضار المهروسة - 1.600 د.ب (V)

شوربة الدجاج والفطر - 2.000 د.ب

المقبلات

- حمص بالتكة البحرينية - 2.200 د.ب (N)
متبل - 2.000 د.ب (V)
بابا غنوج - 2.000 د.ب (V)
كباب بحريني - 1.600 د.ب (V)
ناتشوز شاورما الدجاج - 2.600 د.ب
كبة - 2.800 د.ب
رقاقات شامية (سبانخ وطلومي) - 1.900 د.ب (N) (V)
سمبوسة (بيتزا وورق عنب) - 1.900 د.ب
تريو ديب - 2.800 د.ب

الأطباق الرئيسية

- مجبوس الهامور - 5.800 د.ب (N) ☐
مجبوس دجاج - 3.800 د.ب (N)
مجبوس ربيان - 4.800 د.ب (N)
برياني الدجاج - 3.800 د.ب (N) ☐
مصلي الربيان (في قاعته) - 4.600 د.ب (N)
غوزي لحم الضان - 5.800 د.ب (N) ☐
مضروبة الدجاج - 3.200 د.ب
معكرونة - 3.400 د.ب
كشري - 3.400 د.ب
مرقوقة الدجاج - 3.200 د.ب

= مكسرات N

= نباتي V

= تومية الشيف ☐

الأطباق الرئيسية

بيلاو دجاج - 4.200 د.ب

صالونة ثمار البحر والخضروات يقدم مع رز ابيض - 5.800 د.ب

دجاج دار زويد المحشي - 5.800 د.ب (N)

سبزي غورميه يقدم مع رز الزفران - 3.200 د.ب (V)

ساق لحم الضان (موزات) مع رز الشعيرية - 7.900 د.ب

منسف - 6.900 د.ب

سياس مع صلصة الزيتون والتوابل - 5.800 د.ب

المشويات الهندية

بيشاواري تكة دجاج - 3.200 د.ب

أنغارا تكة دجاج - 3.200 د.ب

دجاج جوجو - 5.200 د.ب

ربيان الأجواني - 5.800 د.ب

هامور مشوي - 4.800 د.ب

مولتاني كباب اللحم - 3.800 د.ب

شيك كباب الضان - 3.800 د.ب

مشويات مشكلة - 8.800 د.ب

N = مكسرات

V = نباتي

☞ = توصية الشيف

الكاري الهندي

دجاج بالزبدة - 3.800 د.ب

ديواني هندي - 3.200 د.ب

دجاج دام كا - 3.800 د.ب

روغان جوش الضان - 4.800 د.ب

السمك المالاباري - 4.800 د.ب

دال ماكاني - 2.800 د.ب

الأطباق الجانبية

نان بالثوم - 0.800 د.ب

رز أبيض - 1.000 د.ب

رز الزعفران - 1.200 د.ب

رز كاشميري بوللو - 1.200 د.ب

خضروات مشوية - 0.800 د.ب

بطاطس مهروس بنكهة الزعتر - 1.000 د.ب

بطاطس مقلية - 1.000 د.ب

خبز بحريني (خمس قطع) - 0.500 د.ب

الحلويات

أم علي - 2.400 د.ب

لقيمات - 1.800 د.ب
(لوتس/شكولاته/سمسم)

هلا السلطان - 2.800 د.ب

تشكيلة من الكعكات والحلويات

المحضرة منزلياً وبشكل يومي - يرجى مشاهدة ثلاجة العرض.

المشروبات الباردة

الموكتيلات الخاصة والمميزة

حديقة فاليرنام - 1.800 د.ب

اللمسة الخيذة المذهلة من الفاليرنام الخاص مع عشبة الليمون والأناناس.

ليتشي مرملاد - 1.800 د.ب

طعم غير متوقع من الزعتر الطازج والليتشي مع مربى (مرملاد) البرتقال العضوي.

دار زويد - 2.000 د.ب

خوخ مليء بالعصارة مع البطيخ الناضج ممزوجاً بكريمة جوز الهند.

الشاى المثلى المفعم بالنكهات البحرينية العريقة

جميع أنواع الشاي المثلى والعضوي الغنية بمضادات الأكسدة والفيتامينات والمعادن دون إضافة أي ألوان إصطناعية أو محليات.

الكرديه والورد - 1.800 د.ب

خليط من زهور الكركديه مع نفحات من ماء الورد والزعفران، ويتم موازنة طعمها مع رحيق الصبار الأمريكي والليمون.

الأقحوان والبرتقال - 1.800 د.ب

مزيج من زهور الأقحوان مع ماء زهرة البرتقال ولمسة خفيفة من عشبة الليمون والزنجبيل

فراشة البازلاء والتوابل - 1.800 د.ب

شاى زهرة فراشة البازلاء الزرقاء النابض بالحياة مع التوابل العربية.

الماتشا والزعتر - 2.000 د.ب

يعرف بأكثر أنواع الشاي صحة في العالم. عشبة الماتشا اليابانية الأصلية مع ماء الزعتر ولمسة من الزنجبيل والليمون.

العصائر الطازجة

البرتقال - 2.200 د.ب

البطيخ الأحمر - 2.200 د.ب

الأناناس - 2.200 د.ب

الموز - 2.200 د.ب

البطيخ - 2.600 د.ب

المانجو - 2.400 د.ب

الآفوكادو (بالحليب) - 2.800 د.ب

المشروبات الغازية والمياه

المشروبات الغازية - 1.400 د.ب

مياه معدنية حجم صغير - 1.000 د.ب

مياه معدنية حجم كبير - 2.000 د.ب

مياه فوارة حجم صغير - 1.400 د.ب

مياه فوارة حجم كبير - 2.000 د.ب

الشاي والقهوة

الشاي الأسود

شاي أسام - 1.800 د.ب

شاي الإفطار الإنجليزي - 1.400 د.ب

شاي إيرل جراي - 1.600 د.ب

شاي بالورد - 2.000 د.ب

الشاي الأخضر

الشاي السيلاني الأخضر - 1.400 د.ب

شاي بفاكهة القشطة الشائكة (الغرافيوولا) - 1.600 د.ب

شاي بالفراولة والياسمين - 1.800 د.ب

شاي الأعشاب

شاي رويبوس بهارات ماسالا - 2.000 د.ب

القهوة

إسبريسو - 1.200 د.ب

أميركانو - 1.400 د.ب

كابتشينو / لاتيه - 1.600 د.ب

قهوة تركية - 1.800 د.ب

قهوة عربية - 2.200 د.ب

قهوة مثلجة

لاتيه مثلج بحليب اللوز - 2.200 د.ب

لاتيه مثلج - 1.800 د.ب

أموكاتو - 2.200 د.ب



DAR ZOWAYED