

إن السفر بالزمن للوراء، إلى عصر أصيل من تراثنا الشرقي الغني بالأجواء المميزة ومتعددة الثقافات، هو الآن في المطعم اللبناني ناي. فكما تعكس الموسيقى مزيج الشعوب، فإن مطعم ناي الذي سمي على اسم الآلة الموسيقية الشرقية الأسطورية، يقدم مزيجاً متناغماً من المأكولات اللبنانية بتأثيرات عصرية وتصميم فني. كما يقدم ناي مزيجاً من النكهات الفريدة من نوعها بحيث يحول تصور ضيوفه عن الطعام.

ناي...

حيث يلتقي الطعام والشراب ليؤلفا لحناً رائعاً.

Traveling back in time to an authentic era of rich Lebanese food and distinctive multicultural ambiance is now within reach at the all-new Lebanese Restaurant, "Nay". Just as music reflects the amalgam of people, Nay, named after legendary musical Arabic instrument, presents a harmonious fusion cuisine of famous Lebanese food and contemporary influences, all in a refined artistic design, Nay offers a one- of - a kind mix of flavours that will completely transform guests' perception of food.

Nay...

where food and beverages meet to compose a splendid melody.

Cold Mezzeh

Hummos Battheena

Chickpeas paste mixed with tahini and seasoned with lemon juice

32

Hummos Triple Delight

Smoked pepper hummos, basil hummos and thyme hummos served with toasted sesame arabic sticks

46

Mutabal Eggplant

Grilled chopped eggplant blended with tahini and fresh lemon juice

32

Nay Moutabbal

Grilled eggplant mixed with tahini, topped with fried aubergine cubes cooked in pomegranate molasses dressing

36

Nay Baba Ghanouj

Whole grilled eggplant topped with tomatoes, capsicum, scallions, mint, parsley, lemon - olive oil dressing along with pomegranate molasses

40

Cheese Bulghari

Cubes of Bulghari cheese mixed with tomatoes, red onions, olives, chili paste and olive oil

35

Mouhamara

Mixed bread crumbs with walnuts, red chilli paste, red capsicum in olive oil

38

Vine Leaves

Grape leaves stuffed with rice and vegetables, cooked in olive oil served with mint and yoghurt

38

Nay Hommus

Hommus battheena mixed with walnuts and olive oil, topped with muhammara balls

38

المآزآ البآرآة

حمص بالطحينة

مزيج من حب الحمص المهروس مع الطحينة وعصير الليمون

حمص ثلاثي النكهات

حمص بالفلفل المدخن، حمص بالريحان، وحمص بالزعرى يقدم مع عيدان الكعك بالسمسمة

متبل باذنجان

باذنجان مشوي ومهروس مع الطحينة وعصير الليمون

متبل الناي

مزيج من الباذنجان المشوي مع الطحينة مغطى بطبقة من قطع الباذنجان المطهو بصلصة دبس الرمان

بابا غنوج الناي

باذنجان مشوي مع سلطة البندورة، الفلفل الحلو، البصل الاخضر، النعناع و البقدونس متبل بصلصة الليمون و زيت الزيتون مع دبس الرمان

جبنة بلغاري

مكعبات من الجبنة البلغارية متبلة بالبندورة المفرومة، البصل، زيتون، معجون الفلفل الحار و زيت الزيتون مزين بالزعرى الأخضر

محمرة

الكعك المطحون والجوز مع دبس الحار والفلفل الاحمر بزيت الزيتون

ورق العنب

ورق العريش المحشو بالرز والخضار مطهو بزيت الزيتون يقدم مع اللبن بالنعناع

حمص الناي

مزيج من الحمص بالطحينة والمحمرة وحبوب الجوز وكرات المحمرة

Prices mentioned in the menu are in UAE Dirhams and are inclusive of 5% VAT, 7% DIFC Authority fees and 5% Service charge.

جميع الاسعار المذكورة في القائمة بالدرهم الاماراتي وتشمل ضريبة القيمة المضافة بنسبة ٥٪، و ٧٪ رسوم سلطة مركز دبي المالي العالمي و ٥٪ رسوم الخدمة.

Kale Shankleesh

Shankleesh mixed with freshly chopped kale, onions, tomatoes, parsley and olive oil

Nay Labneh

Garlic flavoured Labneh garnished with fresh mint

Basterma Canape

Basterma rolls placed on a layer of mixed cheese spread on toast bread and topped with cucumber pickles

Fresh Raw Meat

Raw Kebbeh

Fresh minced lamb meat blended with burghol and herbs

Raw Kebbeh Orfali

Raw kebbeh with chili paste and classic lebanese spices

Kebbeh Sushi

Rolled raw kebbeh stuffed with nuts, chili paste topped with dry herbs and sesame seeds

Raw Kafta

Fresh minced lamb mixed with onion, parsley and special lebanese spices

Raw Fresh Habra

Finely beaten raw lamb served with lebanese spices

36

36

50

58

60

70

58

56

شنكليش بالكرنب

شنكليش مع أوراق الكرنب، البصل، البندورة، البقدونس و زيت الزيتون

لبنة الناي

لبنة بالثوم تزين بالنعناع الطازج

بسطرما كانابيه

لفافة من شرائح البسترما توضع فوق قطعة من التوست المغطاة بطبقة من مزيج الأجبان، تقدم مع الكبيس

لحوم نية طازجة

كبة نية

لحم غنم طازج مدقوق مع البرغل و الاعشاب

كبة نية اورفالية

كبة نية مع دبس الحار و البهارات اللبنانية

كبة سوشي

لفائف كبة النية المحشوة بالقلوب و دبس الحار مغطاة بالاعشاب الجافة و السمس

كفته نية

لحم غنم مفروم ناعم مع البصل، البقدونس و البهارات اللبنانية الخاصة

هبرة نية

لحم غنم نية مدقوق يقدم مع البهارات اللبنانية

Prices mentioned in the menu are in UAE Dirhams and are inclusive of 5% VAT, 7% DIFC Authority fees and 5% Service charge.

جميع الاسعار المذكورة في القائمة بالدرهم الاماراتي وتشمل ضريبة القيمة المضافة بنسبة 5%، و 7% رسوم سلطة مركز دبي المالي العالمي و 5% رسوم الخدمة.

Hot Mezzeh

Basterma Cheese Roll

Deep fried basterma cheese roll

46

Chicken Wings

Grilled marinated chicken wings with lemon juice, garlic and oil

46

Chicken liver usmalieh

Fried vermicelli dough topped with chicken liver served with a special sour sauce

39

Pesto Ras Asfour

Pan fried beef tenderloin cubes mixed with mushrooms and onions, seasoned with Nay's home made Pesto sauce

48

Kebbeh Sajiyeh

Traditional chargrilled meat kebbeh dough and grit filled with meat, fat, nuts, pomegranate seeds and seasoned with Lebanese spices

66

Kebbeh Akrass

Fried kebbeh balls stuffed with minced meat and placed on a layer of hommus

44

Home made Sujouk

Fried sujouk with tomatoes, green and red capsicum, onion and garlic served with lemon - garlic sauce

46

Home made Makanek

Pan fried lamb sausage served with a choice of pomegranate molasses or lemon - garlic sauce

46

Chicken Liver

Fried chicken liver served with a choice of pomegranate molasses or lemon - garlic sauce

44

المآزآ السآخنة

رقائق جبنة البسطرما

رقائق البسطرما بالجبنة تقدم مقلية

جوانع دجاج

جوانع دجاج مشوية و متبلة بالثوم، عصير الليمون و الزيت

كبدة الدجاج العثمانية

كبدة الدجاج المغطاة بالعجينة العثمانية، تقدم مقلية مع الصلصة الخاصة بنكهة الليمون

رأس عصفور بالريحان

قطع مقلية من لحم العجل الطري مع الفطر والبصل بصلصة البيستو

كبة صاجية

قرص كبير من الكبة محشو باللحمة المفرومة، اللية، القلوبات ، حب الرمان والتوابل اللبنانية. يقدم مشوي على الفحم بالطريقة التقليدية

كبة أقراص

أقراص كبة محشوة باللحم المفروم يقدم مقلي على طبقة من الحمص بالطحينة

سجق الناي

سجق مقلي مع البندورة ، الفلفل ، البصل والثوم مع صلصة الثوم و الليمون

مقناق الناي

نقناق الغنم المقلية مع اختيارك لصلصة دبس الرمان او الثوم - الليمون

كبدة الدجاج

سودة الدجاج المقلية مع اختيارك لصلصة دبس الرمان او الثوم - الليمون

Prices mentioned in the menu are in UAE Dirhams and are inclusive of 5% VAT, 7% DIFC Authority fees and 5% Service charge.

جميع الاسعار المذكورة في القائمة بالدرهم الاماراتي وتشمل ضريبة القيمة المضافة بنسبة 5.0%، و 7.0% رسوم سلطة مركز دبي المالي العالمي و 5.0% رسوم الخدمة.

Grilled Halloumi

Tomatoes and cucumbers topped with grilled halloumi cheese and pesto sauce

46

Spicy Potato

Fried potato cubes with green chili, garlic, coriander and lemon juice

32

Shrimps Usmalieh

Fried shrimps rolled in vermicelli dough served with sweet chili mayonnaise sauce

66

Salads

Fattoush

Fresh vegetable salad topped with roasted arabic bread and pomegranate molasses sauce

38

Tabbouleh

Chopped parsley mixed with tomato, grit, onion, mint with a lemon - olive oil dressing

38

Beetroot Salad

Marinated beets topped with goat cheese, baby rocket, pomegranate seeds with a lemon, garlic and olive oil dressing

44

Zaatar Salad

Fresh thyme leaves mixed with white onion, sumac powder, topped with an olive oil - lemon dressing and garnished with diced tomatoes

36

Quinoa Mango Salad

Red and white Quinoa mixed with green pepper and pomegranate seeds in mango dressing served with wild rocket

50

الحلوم المشوي

بندورة و خيار مع شرحات من الحلوم المشوي ، يقدم مع صلصة البيستو

بطاطا حارة

مكعبات البطاطا المقلية مع الحار الطازج، الثوم، الكزبرة وعصير الليمون

روبيان عثمالية

لفائف مقلية من الروبيان المغلفة بعجينة العثمانية ، تقدم مع صلصة المايونيز الحارة

السلطات

فتوش

سلطة الخضار الطازجة تقدم مع الخبز المحمص وصلصة دبس الرمان

تبولة

بقودنس مفروم مخلوط مع البندورة ، البرغل، البصل، النعناع بصلصة الليمون - زيت الزيتون

سلطة الشمندر

شمندر متبل يقدم مع جبنة الماعز ، جرجير وحب الرمان مع صلصة الليمون و الثوم بزيت الزيتون

سلطة الزعتر

سلطة الزعتر الاخضر مع البصل الابيض والسماق ، تقدم مع صلصة زيت الزيتون - الليمون ومزينة بمكعبات الطماطم

سلطة الكينوا والمانغو

مزيج من الكينواا الأبيض والأحمر مع الفلفل الأخضر وحب الرمان بصلصة المانغو تقدم مع الجرجير البري

Prices mentioned in the menu are in UAE Dirhams and are inclusive of 5% VAT, 7% DIFC Authority fees and 5% Service charge.

جميع الاسعار المذكورة في القائمة بالدرهم الاماراتي وتشمل ضريبة القيمة المضافة بنسبة 5% ، و 7% رسوم سلطة مركز دبي المالي العالمي و 5% رسوم الخدمة.

Potato Salad

Baked baby potatoes, watercress, spring onions and mustard grains, garnished with red onions and served with a lemon - olive oil dressing

48

Quinoa and Kale Salad

A combination of quinoa and fresh kale, baby rocket leaves, pomegranate seeds, topped with feta balls, cherry tomatoes and with a lemon - mustard dressing

46

Lentil Salad

Boiled green lentils mixed with onions, tomatoes and cucumbers, served with a lemon - olive oil dressing

30

Eggplant Halloumi Salad

A mix of wild rocket, cherry tomatoes and red capsicum, topped with grilled halloumi eggplant rolls and served with a balsamic dressing

46

Charcoal Grills

Mixed Grills

Lamb cubes, shish taouk, kabab halabi and arayess kafta served with a grilled vegetable skewer, french fries and garlic paste

86

Nay Kebab

Jumbo skewer of grilled minced lamb mixed with cheese, mushrooms and pistachios, served with grilled potatoes and vegetables

72

Lamb Chops

Grilled lamb chops served with coriander rice and grilled vegetables

88

Lamb Brochettes

Skewers of tenderloin lamb cubes served with grilled tomato, onion and french fries

82

سلطة البطاطا

مزيج من البطاطا المشوية بالفرن ، البقلة، البصل الأخضر و حبات الخردل بصلصة الليمون - زيت الزيتون. تقدم مع البصل الأحمر

سلطة كينوا بالكرب

خليط من أوراق الكرب، الجرجير، حبات الكينوا والرمان بصلصة الليمون - الخردل. تزين بكرات جبنة الفيتا والبندورة الكرزية

سلطة العدس

مزيج من العدس الأخضر المسلوق، البصل المفروم، البندورة والخيار، تقدم مع صلصة الليمون وزيت الزيتون

سلطة الباذنجان و الحلومي

مزيج من اوراق الجرجير،البندورة الكرزية والفليفلة الحمراء بصلصة خل البلسميك مع لفائف الباذنجان المحشوة بجبنة الحلومي المشوية

مشاوي عالفحم

مشاوي مشكلة

قطع لحم الغنم ،طاووق ، كباب حليبي وعرايس كفته تقدم مع خضار مشوية، بطاطا مقلية وكريما ثوم

كباب ناي

شيش عملاق من لحم الغنم المفروم المشوي على الفحم مع الجبنة و الفطر ، والفستق الحلبي، يقدم مع البطاطا و الخضار المشوية

ريش غنم

كستلاته غنم مشوية ، تقدم مع رز بالكزبرة والخضار المشوية

شقوف لحم

قطع فيليه عجل مشوي يقدم مع البندورة والبصل المشوي والبطاطا المقلية

Prices mentioned in the menu are in UAE Dirhams and are inclusive of 5% VAT, 7% DIFC Authority fees and 5% Service charge.

جميع الاسعار المذكورة في القائمة بالدرهم الاماراتي وتشمل ضريبة القيمة المضافة بنسبة 5%، و 7% رسوم سلطة مركز دبي المالي العالمي و 5% رسوم الخدمة.

Kabab Halabi

Skewers of minced lamb meat with spices served with grilled vegetables and french fries

Grilled Beef Tenderloin

Beef tenderloin served with sauteed vegetables, mashed potatoes and your choice of mushroom or peppercorn sauce

Arayess Kafta

Chargrilled lebanese bread stuffed with lamb kafta

Shish Taouk

Skewers of marinated chicken breast cubes served with grilled vegetables, french fries and garlic paste

1/2 Half Boneless Grilled Chicken

Grilled chicken served with french fries, pickles and garlic paste

Seafood

Grilled Sea Bass

Grilled marinated sea bass stuffed with capsicum, onions, garlic and walnuts, served with a side of rosemary coated potatoes and a rocket salad

Grilled Salmon

Grilled fresh salmon filet served with sauteed vegetables and lemon - butter sauce

Grilled Hammour

Grilled fresh hammour filet served with sauteed vegetables and creamy dill sauce

Grilled Jumbo Shrimps

Grilled marinated jumbo shrimps served with grilled vegetables, french fries and tartar sauce

Prices mentioned in the menu are in UAE Dirhams and are inclusive of 5% VAT, 7% DIFC Authority fees and 5% Service charge.

72

98

56

70

70

120

139

99

156

كباب حلبى

لحم غنم مفروم مع البهارات تقدم مع الخضار المشوية والبطاطا المقلية

فيلية مشوي

شريحة من لحم العجل الطري المشوية تقدم مع سوتيه الخضار و البطاطا المهروسة مع صلصة الفطر او حب الفلفل الاخضر

عرايس كفته

كفته بالخبز اللبناني تقدم مشوية على الفحم

شيش طاووق

أسياف من قطع صدر الدجاج المتبل مع بطاطا مقلية و الخضار المشوية وكريما الثوم

1/2 فروج مشوي مسحوب

فروج مشوي يقدم مع بطاطا مقلية، كبيس وكريما الثوم

المأكولات البحرية

سمكة السيباس

السيباس المتبله والمحمشة بالفليفلة، البصل، الثوم والجوز تقدم مع بطاطا مشوية باكليل الجبل وسلطة الجرجير

السلمون المشوي

فيلية السلمون الطازج المشوي ، يقدم مع الخضار المقلية وصلصة الليمون - الزبدة

هامور مشوي

فيلية الهامور الطازج المشوي ، يقدم مع سوتيه الخضار وصلصة كريما الشبت

روبيان جامبو

روبيان كبير متبل يقدم مشوي مع الخضار المشوية ، البطاطا المقلية وصلصة الترتار

جميع الاسعار المذكورة في القائمة بالدرهم الاماراتى وتشمل ضريبة القيمة المضافة بنسبة ٥% ، و ٢% رسوم سلطة مركز دبي المالى العالمى و ٥% رسوم الخدمة.

Desserts

Kunafa

Kunafa with sugar syrup and pistachio

42

Ghazel el Nay

Lebanese cotton candy served with vanilla ice cream

40

Pistachio Mafrouke

Traditional mafrouke with a layer of pistachio and fresh kashta

43

Halawet El Jebn

Cooked cheese and semolina dough stuffed with fresh kashta and pistachios

60

Chocolate Fondant

Dark chocolate fondant served with vanilla ice cream

58

Choco cheese roll

Deep fried pastry rolls stuffed with nutella, banana, cheese and nuts

40

Oriental Chocolate Bar

Chocolate bar stuffed with cinnamon, caramel peanuts and dates

46

Traditional Ice Cream

38

Cold Beverages

Soft Drinks

22

Non-Alcoholic Mexican Beer

32

Ice Tea Strawberry, Lemon, or Peach

30

Red Bull

49

Sparkling Water

32

Mineral Water S/L

28/16

Lebanese Mineral Water

32

Laban Aayran and Mint

30

Prices mentioned in the menu are in UAE Dirhams and are inclusive of 5% VAT, 7% DIFC Authority fees and 5% Service charge.

الحلويات

كنافة

الكنافة العربية مع القطر والفسطق الحلبي

غزل الناي

الغزل المحلى يقدم مع فانيلا ايس كريم

مفروكة بالفسطق

مفروكة بالفسطق التقليدية مغطى بطبقة من القشطة الطازجة

حلاوة الجبن

الأجبان المطهوه بعجينة السميد محشوة بالقشطة الطازجة ومفروكة الفستق

فوندان الشوكولاتة

حلوى الفوندان بالشوكولاتة الداكنة تقدم مع البوظة بنكهة الفانيلا

شوكو - جبنة رول

لفافة محشوة بالشوكولا ، الموز ، الجبنة والمكسرات تقدم مقالية وساخنة

قطع الشوكولا الشرقي

قطعة من الشوكولا المحشية بالقرفة، فستق الكراميل والتمر

بوظة التقليدية

المشروبات الباردة

مشروبات غازية

بيرة مكسيكية دون كحول

شاي مثلج بنكهة الفراولة ، الليمون او الدراق

ريد بول

مياه غازية

مياه معدنية ك/ص

مياه معدنية لبنانية مستوردة

لين عيران بالنعناع

جميع الاسعار المذكورة في القائمة بالدرهم الاماراتي وتشمل ضريبة القيمة المضافة بنسبة 5.0%، و 7.0% رسوم سلطة مركز دبي المالي العالمي و 5.0% رسوم الخدمة.

Speciality Cold Drinks

Mocha Frappe	34
Frappuccino	34
Vanilla Banana shake	38
Vanilla strawberry shake	38

Hot Beverages

Tea (Assorted Flavours)	24
Moroccan Tea (Pot)	32
Ginger and Honey Tea	32
Turkish Coffee	24
Café Blanc (With blossom Water)	24
Espresso	24
Espresso Double	29
Cappuccino	29
Nescafe	26
Hot Chocolate	29
Café Latte	32

Fresh Juices and Mocktails

Lemon with mint	34
Lemonade	34
Orange	34
Pineapple	34
Jallab	34
Apple	34
Watermelon	34
Carrot	36
Mango	36
Strawberry	36
Kiwi	38
Pomegranate	38
Fruit Cocktail	42
Sliced Fruit Cocktail with Kashta and Honey	44
Avocado and Kashta Mocktail	46
Avocado and Chocolate Mocktail	46

مشروبات باردة مميزة

موكا فراابي
فراپوتشينو
الفانيليا والموز المخفوق
الفانيليا والفراولة المخفوق

المشروبات الساخنة

شاي بنكهات مختلفة
شاي مغربي
شاي بالزنجبيل والعسل
قهوة تركية
قهوة بيضا مع ماء الزهر
اسبريسو
اسبريسو مزدوج
كابوتشينو
نسكافيه
شوكولا الساخنة
كافيه لاتي

عصائر طازجة وموكتيل

ليمون مع نعناع
ليموناضة
برتقال
اناناس
جلااب
تفاح
بطيخ
جزر
مانغو
فراولة
كيوي
رمان
كوكتيل فواكهة
شرحات من الفاكهة المشكلة مع قشطة وعسل
موكتيل الافوكادو مع قشطة
موكتيل الافوكادو مع الشوكولا

Prices mentioned in the menu are in UAE Dirhams and are inclusive of 5% VAT, 7% DIFC Authority fees and 5% Service charge.

جميع الاسعار المذكورة في القائمة بالدرهم الاماراتي وتشمل ضريبة القيمة المضافة بنسبة 5%، و 7% رسوم سلطة مركز دبي المالي العالمي و 5% رسوم الخدمة.

Sheesha

Lemon with Mint
Grapes with Mint
Water melon with Mint
Blueberry with Mint
Gum with Mint
Blueberry with Grape
Grape
Sweet Melon
Water Melon
Strawberry
Mint
Rose
Blueberry
Orange
Double Apple
Ajami

الشيشة

ليمون + نعناع
عنب + نعناع
بطيخ + نعناع
توت + نعناع
علكة + نعناع
توت + عنب
عنب
شمام
بطيخ
فراولة
نعناع
ورد
توت
برتقال
تفاحتين
عجمي

Prices mentioned in the menu are in UAE Dirhams and are inclusive of 5% VAT, 7% DIFC Authority fees and 5% Service charge.

جميع الاسعار المذكورة في القائمة بالدرهم الاماراتي وتشمل ضريبة القيمة المضافة بنسبة 5.0٪، و 7.0٪ رسوم سلطة مركز دبي المالي العالمي و 5.0٪ رسوم الخدمة.

Prices mentioned in the menu are in UAE Dirhams and are inclusive of 5% VAT, 7% DIFC Authority fees and 5% Service charge.

جميع الاسعار المذكورة في القائمة بالدرهم الاماراتي وتشمل ضريبة القيمة المضافة بنسبة 5%، و 7% رسوم سلطة مركز دبي المالي العالمي و 5% رسوم الخدمة.

Prices mentioned in the menu are in UAE Dirhams and are inclusive of 5% VAT, 7% DIFC Authority fees and 5% Service charge.

جميع الاسعار المذكورة في القائمة بالدرهم الاماراتي وتشمل ضريبة القيمة المضافة بنسبة 5.0٪، و 7.0٪ رسوم سلطة مركز دبي المالي العالمي و 5.0٪ رسوم الخدمة.