

ARABIC

OASIS ORIENTAL RESTAURANT

MENU

COLD MEZZEH

Tabouleh (V) AED 32

Chopped parsley, tomato, onion, crushed wheat

Fatoush (V) AED 32

Arabic salad, toasted bread, lemon juice, sumac

Jarjir (V) AED 32

Rocket leaves, cherry tomato, sumac, lemon juice

Zaiton Halabi (V) AED 32

Green olives salad, capicum, chili paste, pine nuts

Moutabel (V) (N) AED 32

Eggplant, tahina, garlic

Beetroot Moutabel(V)(N) AED 32

Tahina, garlic

Baba Ganoush (V) (N) AED 32

Eggplant, bell pepper, walnuts

Muhammara AED 32

Mixed spicy nuts, breadcrumbs

Shanklish AED 32

Arabic cheese, onion, tomato, thyme

Warak Enab (V) AED 35

Vine leaves, vegetable, rice

Hoummus (V) (N) AED 32

Chickpeas, tahina

Hoummus Beiruti(V)(N) AED 33

Chickpeas, tahina, garlic, parsley

Labneh Bil Toum AED 35

Garlic, fresh mint

Mix selection of Arabic Cold Mezzeh AED 75

Hummus, moutable, warak enab, tabbouleh, baba ganoush, Turkish lagneh, muhammara

FROM THE OVEN

Arayes AED 45

Minced lamb in Arabic bread

Manoushe Jebneh AED 35

Homemade dough topping with mix herbs and sesame seedd and akkawi cheese

Manoushe Zaatar AED 32

Homemade dough topping with mix herbs and sesame seedd and olive oil

HOT MEZZEH

Fatayer SabaneKh(V)(N) AED 32

Fresh Spinach, onion, sumac

Sambousek Jebneh(V) AED 32

Akwi cheese, black seed, parsley

Fatayer Lahem (N) AED 35

Minced lamb, pine nuts

Batata Harrah AED 28

Potato, chili powder

Grilled Haloumi Cheese AED 35

Rocket leaves, fresh zatar

Kibbeh AED 35

Minced lamb, crushed wheat, onion, pine nuts

Falafel Platter AED 32

Crushed chickpeas, vegetable, spices, tahina

Jawaneh AED 35

Garlic, lemon sauce, coriander

Nakanek AED 35

Lebanese sausages, pomegranate sauce, garlic

Kebdeh Dajaj AED 35

Chicken, liver, garlic, coriander

Fried Calamari AED 35

Lemon wedges, garlic sauce

Hoummus Bil Laham AED 35

Diced lamb, pine nuts

Roubyan (S) AED 45

Prawns, garlic, lemon, olive oil

CHARCOAL GRILL MEAT

Kabab Meshui AED 65

Minced meat, onion, parsley

Shish Tawouk AED 65

Tender grilled chicken skewers

Lahem Meshui AED 70

Tender grilled lamb skewers

Reyash Ghnam AED 85

Marinated lamb chops

Laham Ouzi (N) AED 88

Lamb shank ouzi, rice, creamy yogurt sauce

Mashawee Mshakaleh

A mix of shish tawouk, shish kebab, shish kofta and lamb chops marinated in Chef's special

Arabic sauce

1 Person AED 99

2 Person AED 189

SOUPS

Adas (V) AED 28

Authentic Arabic lentil soup, cumin, onions

Harira Soup AED 35

Moroccan classic lentil soup, vermicelli

FISH & SEAFOOD

Shari Meshui AED 75

Red Snaper Meshui AED 70

Roubyan Meshui AED 75

Prawns, garlic, lemon, olive oil

Samak Khaleeji AED 75

Red Snaper, lemon, garlic, olive oil, spicy sauce

Lobster Tail Meshui AED 140

Um El Roubyan (S)

Yogurt, chili marinated lobster kebab

Roubyan Ma'a Tarator AED 75

Prawns, hot sesame sauce

Mixed Grill Seafood AED 199 Platter

Lobster tail, sea bream, shrimps, fried calamari, sherry fish steak served with pink lemon sauce

All grilled dishes are served with vermicelli rice, grilled vegetables, garlic sauce, tarator, hara sauce

Grilled Vegetable AED 45 Platter

Capicum, eggplant, zucchini, tomatoes

Mfaraket Khodara (V) AED 45

Spring vegetables, tomato sauce, curnin, turmeric

SHAWARMA

Lamb/Chicken Shawarma Plate AED 69

Arabic pickles, French fries, onion tomato

DESSERT

Warm Date Sponge Pudding AED 35

with Roz bil haleeb ice-cream

Cream Caramel AED 28

with fresh berries

Cinnamon Mohalabia AED 28

banana crispy filo, Turkish coffee granite

Traditional Oven Umm Ali AED 28

Fresh Seasonal Cut Fruits AED 32

Assorted Baklava AED 28

(V) Vegetable (N) Nuts (S) Spicy

All prices above are in UAE Dirhams and are inclusive of all applicable service charges, local fees and taxes

عربي

مطعم واحة الشرق

قائمة الطعام

المأزة الساخنة

حساء العدس (ن) درهم ٢٨
حساء العدس العربي، كمون، بصل

حساء الحريرة درهم ٣٥
حساء العدس المغربي، شعيرية، ولحم الضأن

السّمك وثمار البحر

سمك الشعري المشوي درهم ٧٥

السمك النهاش الأحمر المشوي درهم ٧٠

روبيان مشوي درهم ٧٥
روبيان، ثوم، ليمون حامض، زيت زيتون

ذيل الكركند المشوي (أم الروبيان) (ق) درهم ١٤٠
زيادي، كباب الكركند المثلل بالفلفل

روبيان مع طراطور (ق) درهم ٧٥
ذيل الكركند، سمك القاروس، روبيان
كالاماري مقلي، شتيك سمك الشعري

تُقدّم كافة المشاوي مع الأرز بالشعيرية
والخضار المشوية، وصلصة الثوم، والطراطور
والصلصة الحارة

طبق الخضار المشوية (ن) درهم ٤٥
فليفلة، باذنجان، كوسا، طماطم

مفركة خضار (ن) درهم ٤٥
خضار، صلصة الطماطم، كمون، كركم، بابريكا

شاورما

صحن شاورما لحم أو درهم ٦٩
شاورما دجاج
مخللات عربية، بطاطس مقوية، بصل، طماطم

شاورما

بودينغ التمر الساخن درهم ٣٥
أرز بالحليب مع المثلجات

كريم كراميل درهم ٢٨
مع التوت الطازج

مهلبيه بالقرفة درهم ٢٨
رقائق مقرمشة بالوز، حلوى القهوة التركية

أم علي التقليدية بالفرن درهم ٢٨

فواكه موسمية طازجة مقطعة درهم ٣٢
تُقدّم مع شراب الليمون الحامض أو
الليمون الحامض الأخضر المثلج

تشكيلة من البقلاوة درهم ٢٨

المأزة الساخنة

فطاير السبانخ (ن) (م) درهم ٣٢
سبانخ طازجة، بصل، سماق

سمبوسك بالجينة (ن) درهم ٣٢
جينة عكاوي، حبة البركة، بقدونس

فطاير باللحم (م) درهم ٣٥
لحم مفروم، صنوبر

بطاطا حارّة درهم ٢٨
بطاطس، مسحوق الفلفل

جينة حلوم مشوية درهم ٣٥
أوراق الجرجير، زعتر طازج

كبة درهم ٣٥
لحم مفروم، برغل، بصل، صنوبر

صحن فلافل درهم ٣٢
حمص مطحون، خضار، توابل، صلصة الطحينة

جوانح درهم ٣٥
ثوم، صلصة الليمون الحامض، كزبرة

نقانق درهم ٣٥
نقانق لبنانية، دبس الزمان، ثوم

كبد دجاج درهم ٣٥
كبد دجاج، ثوم، كزبرة

كالاماري مقلي درهم ٣٥
شرائح الليمون الحامض، صلصة الثوم

حمص باللحم درهم ٣٥
لحم الضأن المفروم، صنوبر

روبيان (ق) درهم ٤٥
روبيان، ثوم، ليمون حامض، زيت زيتون

المشاوي على الفحم

كباب مشوي درهم ٦٥
لحم مفروم، بصل، بقدونس

شيش طاووق درهم ٦٥
أسياخ من قطع الدجاج الطري المشوي

لحم مشوي درهم ٧٠
أسياخ من قطع لحم الضأن الطري المشوي

ريش غنم درهم ٨٥
ريش لحم الضأن المثلّة

أوزي باللحم (م) درهم ٨٨
أوزي بلحم الضأن، أرز، صلصة الزبادي

مشاوي مشكّلة
تشكيلة من الشيش طاووق، شيش كباب، شيش كفتة
وريش لحم الضأن، مع صلصة الشيف العربية الخاصة

لشخص واحد درهم ٩٩
لشخصين درهم ١٨٩

المأزة الباردة

تبولة (ن) درهم ٣٢
بقدونس مفروم، طماطم، بصل، برغل

فتوش (ن) درهم ٣٢
سلطة عربية، خبز محمّص، عصير الليمون الحامض، سماق

جرجير (ن) درهم ٣٢
أوراق الجرجير، طماطم كرزية، سماق، عصير الليمون الحامض

زيتون حليبي (ن) درهم ٣٢
سلطة الزيتون الأخضر، فليفلة، معجون الفلفل، صنوبر

متبل (ن) (م) درهم ٣٢
باذنجان، طحينة، ثوم

شمندر متبل (ن) (م) درهم ٣٢
طحينة، ثوم

بابا غنوج (ن) (م) درهم ٣٢
باذنجان، فليفلة، جوز

محمّرة درهم ٣٢
مكشرات حارة مشكّلة، بقسماط

شنكليش درهم ٣٥
جينة عربية، بصل، طماطم، زعتر

ورق عنب (ن) درهم ٣٥
ورق عنب، خضار، أرز

حمص (ن) (م) درهم ٣٢
حمص، طحينة

حمص بيروتي (ن) (م) درهم ٣٣
حمص، طحينة، ثوم، بقدونس

لبنة بالثوم درهم ٣٥
ثوم، نعناع طازج

تشكيلة من المأزة الباردة العربية درهم ٧٥
حمص، متبل، ورق عنب، تبولة، بابا غنوج، لبنة تركية، محمّرة

من الفرن

عرايس درهم ٤٥
لحم مفروم في خبز عربي

منقوشة جينة درهم ٣٥
عجينة مغطاة بجينة الحلوم وجينة العكاوي

منقوشة زعتر درهم ٣٢
عجينة مغطاة بالأعشاب والسمسم وزيت الزيتون

(ن) خضار (م) مكشرات (ق) حار

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل جميع رسوم الخدمة المطبقة والضرائب المحلية