



مرحباً بكم في «أصيلة»:

بالنسبة لي، أصيلة هو حلم تحقق. مزيج من المأكولات الإماراتية التقليدية والمكونات المحلية، المقدم بطريقة حديثة. هذه هي «النكهة الحقيقية لدبي» أو كما ادعوها «دبي البارحة واليوم». المطعم يعرض ويحافظ على التراث وحسن الضيافة والأطباق التقليدية ويقدمها مع لمسة عصرية. ليس هنالك من مكان أفضل لإختبار كل هذا من المطعم الأفخم في دبي، والذي يقع في «الخور»، قلب دبي حيث بدأ كل شيء.

شاركنا في رحلة الطبخ وتذوق نكهة الثقافة المتجددة، اكتشف طعم الماضي والحاضر في قائمتنا للمأكولات الرائعة.

فريق أصيلة وأنا نتمنى لكم شهية طيبة.

الشيف «أوفي ميشيل»



WELCOME TO ASEELAH,

FOR ME, ASEELAH IS A DREAM COME TRUE. A BLEND OF TRADITIONAL EMIRATI HOME COOKED FOOD AND LOCAL INGREDIENTS, PRESENTED IN A MODERN WAY. THESE ARE "THE TRUE FLAVOURS OF DUBAI" OR AS I CALL IT – DUBAI YESTERDAY AND TODAY. THE RESTAURANT SHOWCASES AND PRESERVES HERITAGE, HOSPITALITY AND TRADITIONAL CUISINE, AND PRESENTS IT WITH A MODERN TWIST. THERE IS NO BETTER PLACE TO EXPERIENCE IT ALL THAN IN DUBAI'S FIRST LUXURY HOTEL, LOCATED IN THE HEART OF IT ALL, THE CREEK – WHERE IT ALL BEGAN.

JOIN ME ON A CULINARY VOYAGE AND SAVOUR THE FLAVOURS OF A BLOSSOMING CULTURE. DISCOVER THE TASTE OF BOTH THE PAST AND THE PRESENT IN OUR EXQUISITE MENU.

THE ASEELAH TEAM AND I WISH YOU BON APPETIT.

CHEF UWE MICHEEL



السلطات والمقبلات SALADS AND STARTERS

الأطباق التقليدية TRADITIONAL DISHES

سلطة السمك المالح

طبق إماراتي تقليدي، مكون من السمك المملح والمحفوظ فوق طبقة من الخس المحلي الطازج مع المانجو الأخضر

44

MALEH SALAD

TYPICAL UAE PRESERVED FISH ON A BED OF FRESH LOCAL LETTUCE AND GREEN MANGO

سلطة الجرجير

أوراق الجرجير الطازجة مع الطماطم والبصل، مغطاه بزيت الزيتون وعصير الليمون والسماق

38

ROCCA SALAD

FRESH ROCKET LEAVES, TOMATO AND ONION, DRESSED WITH OLIVE OIL, LEMON JUICE AND SUMAC

سلطة الطماطم

مزيج مُنعش من قطع الطماطم مع البصل والنعناع المجفف وزيت الزيتون وعصير الليمون

32

TOMATO SALAD

A REFRESHING MIX OF FINELY CHOPPED TOMATOES, ONION, DRY MINT, OLIVE OIL AND LEMON JUICE

الأطباق ذات المكونات المحلية DISHES MADE WITH LOCAL INGREDIENTS

السمان المشوي مع السلطة الطازجة

السمان المحشو بالفستق مع قرع العسل المهروس وصوص القرفة، مزين بالشمندر وسلطة الجرجير

64

PAN ROASTED QUAIL SALAD

PAN ROASTED QUAIL BREAST STUFFED WITH PISTACHIO, SERVED WITH PUMPKIN PURÉE, CINNAMON JUS, GLAZED BEETROOT AND WILD ROCKET LEAVES

سلطة الكالي مع التمر

الكيل (كرنب أجعد) وقمح أبيض وتمر وطماطم كرزية وفجل أحمر وجبنة الحلوم والزبيب والجوز المحلى

44

KALE SALAD WITH DATE

KALE LEAVES, WHITE WHEAT, DATE, CHERRY TOMATO, RED RADISH, HALOUMI CHEESE, RAISINS AND CANDIED WALNUTS

الشمندر والجرجير

الشمندر والجرجير البري الطازج مع عصير الليمون وزيت الزيتون، يقدم مع الطحينة واللبننة

44

BEETROOT CARPACCIO

BEETROOT CARPACCIO WITH FRESH WILD ROCKET, LEMON JUICE AND OLIVE OIL, SERVED WITH TAHINI FLAVOURED LABAN

ALL PRICES ARE INCLUSIVE OF 10% MUNICIPALITY FEE, 10% SERVICE CHARGE AND 5 % VAT
كل الأسعار شاملة 10% رسوم البلدية و 10% رسوم خدمة شاملة 5% ضريبة القيمة



الشورية SOUPS

TRADITIONAL DISHES

شورية الدجاج باللشعيرية

شورية الدجاج الشهية الحارة، مع الشعيرية
وشرائح البصل الذهبية المقلية

38

CHICKEN AND VERMICELLI SOUP

LIGHT CHICKEN BROTH FLAVOURED WITH LOCAL
SPICES SERVED WITH RICE VERMICELLI AND TOPPED
WITH GOLDEN FRIED ONION

شورية العدس

شورية العدس الإماراتية التقليدية
مع الخبز العربي والليمون

32

LENTIL SOUP

A TRADITIONAL EMIRATI LENTIL SOUP SERVED
WITH ARABIC BREAD AND LEMON

DISHES MADE WITH LOCAL INGREDIENTS

شورية السي فوود العربي

شورية السي فوود بلاطماطم ونكهة الكزبرة،
مع المأكولات البحرية المسلوقة والمختارة
بعناية من الخليج العربي

44

ARABIAN SEAFOOD SOUP

TOMATO BASED SEAFOOD BROTH FLAVOURED WITH
CORIANDER AND SLOW POACHED SUSTAINABLE SEAFOOD
WISELY CHOSEN FROM THE ARABIAN GULF

شورية الجزر مع البهارات واللوز

الشورية الغنية المصنوعة من الجزر الأبيض واللوز،
تقدم مع اللحم المقدد وزيت الزعفران

42

SPICED PARSNIP AND ALMOND SOUP

CREAMY SOUP MADE OF PARSNIP AND ALMOND SERVED
WITH CRISPY VEAL BACON AND SAFFRON OIL



ALL PRICES ARE INCLUSIVE OF 10% MUNICIPALITY FEE, 10% SERVICE CHARGE AND 5 % VAT
كل الأسعار شاملة 10% رسوم البلدية و 10% رسوم خدمة شاملة 5% ضريبة القيمة



الأطباق الرئيسية MAIN COURSE

أطباق الأرز الإماراتية التقليدية مطبوخة من اللحم المتبل المختار بعناية، مع الأعشاب والأرز البسمتي، والبزار البيتي (مزيج من التوابل ذات الرائحة والنكهة الشهية)، يقدم مع الدقوس المصنوع من الطماطم الطازجة والفلفل الحار والكزبرة

TRADITIONAL EMIRATI RICE DISHES ARE COOKED WITH SELECTED MEATS, SPICES, AROMATIC STOCKS AND BASMATI RICE. OUR HOMEMADE BEZAR IS A COMBINATION OF SPICES, CREATING AN APPETIZING AROMA AND FLAVOUR, SERVED WITH DAKOSS CHUTNEY MADE OF FRESH TOMATO, CHILLI AND CORIANDER

الأطباق التقليدية TRADITIONAL DISHES

الأرز بالروبيان

الروبيان المتبل ببزار أصيلة الخاص،
يقدم مع الأرز البسمتي

80

RUBIAN

MARINATED SHRIMPS IN ASEELAH BEZAR
SERVED WITH BASMATI RICE

أرز البرياني مع الدجاج أو لحم الضأن

اختيارك من الدجاج أو لحم الضأن المتبل مع بزار أصيلة
والأرز البسمتي، يقدم معه الدقوس

70/92

CHICKEN OR LAMB BIRYANI

MARINATED CHICKEN OR LAMB IN ASEELAH BEZAR
SERVED WITH BASMATI RICE

جرش

قمح مجروش ومطهي مع الدجاج والطماطم
وبهارات البزار ومغطى بالسمن

38

JARISH

LONG COOKED JARISH WHEAT WITH THE CHICKEN,
TOMATO AND BEZAR TOPPED WITH THE LOCAL GHEE

الأطباق ذات المكونات المحلية

DISHES MADE WITH LOCAL INGREDIENTS

لحم الضأن المدخن

قطعة من لحم الضأن المدخن المستخلص من الظهر يقدم
مع الكوسكوس بالجوز والمشمش، والسبانخ المطهية على
البخار، ومهروس الجا مع الزعفران ومرق الهيل

134

HOME SMOKED RACK OF LAMB

RACK OF LAMB SERVED WITH WALNUT AND
APRICOT COUS-COUS, SAUTÉED SPINACH, PARSNIP PURÉE
AND WITH SAFFRON AND CARDAMOM INFUSED GRAVY

دجاج أصيلة الخاص

أرجل الدجاج المحشوة بتوابل البزار والتمر الطازج،
يقدم مع ريزوتو الفريكة ومهروس الباذنجان المدخن
والفلفل المحمص والصوص

66

ASEELAH SIGNATURE CHICKEN ROULADE

CHICKEN LEG STUFFED WITH FRESH DATES AND BEZAR SPICES,
SERVED WITH FREEKEH RISOTTO, SMOKED EGGPLANT PURÉE,
ROASTED PEPPERS AND PAN JUS



ALL PRICES ARE INCLUSIVE OF 10% MUNICIPALITY FEE, 10% SERVICE CHARGE AND 5 % VAT
كل الأسعار شاملة 10% رسوم البلدية و 10% رسوم خدمة شاملة 5% ضريبة القيمة



الأطباق التقليدية TRADITIONAL DISHES

ثرديد الضأن

لحم الضأن المطهو مع الخضروات بنكهة توابل البزار، يقدم فوق طبقة من الرقاق

102

LAMB THAREED

LAMB STEW COOKED WITH VEGETABLES, FLAVOURED WITH BEZAR SPICES AND SERVED ON TOP OF RIGAG FLAT BREAD

مرقوقة بالخضروات

الخضار المطهو بنكهة توابل البزار مطبوخ مع الخبز العربي

48

VEGETABLE MARGOOGAT

VEGETABLE STEW FLAVOURED WITH BEZAR SPICES COOKED WITH ARABIC BREAD

هريس أصيلة

القمح الأبيض المطبوخ مع الدجاج، مغطى بالجبن الموتزريلا والسمن محلي الصنع

38

ASEELAH CHICKEN HAREES

LONG COOKED WHOLE WHEAT BLENDED WITH CHICKEN, TOPPED WITH MOZZARELLA CHEESE AND A SPOONFUL OF HOMEMADE LOCAL GHEE

الأطباق ذات المكونات المحلية

DISHES MADE WITH LOCAL INGREDIENTS

برغر لحم الإبل

برغر لحم الإبل المشوية من أصيلة والمقدمة مع إضافات من اختيارك، مع طبق جانبي من البطاطا الحلوة المقليّة

- التمر مع مربى الليمون وجبن الحلوم
- صوص الباربيكيو
- الجبن مع البصل والطماطم

70

ASEELAH TRIO OF CAMEL SLIDERS

WITH THREE DIFFERENT TOPPINGS AND SWEET POTATO FRIES

- DATE AND LIME JAM WITH HALLOUMI
- BBQ SAUCE WITH ONION JAM
- CHEESE, ONION AND TOMATO



ALL PRICES ARE INCLUSIVE OF 10% MUNICIPALITY FEE, 10% SERVICE CHARGE AND 5 % VAT
كل الأسعار شاملة 10% رسوم البلدية و 10% رسوم خدمة شاملة 5% ضريبة القيمة



الأطباق التقليدية TRADITIONAL DISHES

جشيد

سمك القرش الصغير (اليربور) مطبوخ في مرق السمك ومفتت ومحموس مع البصل والزنجبيل والثوم والليمون الجاف وبهارات البزار ويقدم مع الأرز والسمن.

76

JASHID

SLOW BRAISE BABY SHARK COOKED IN FISH STOCK, CRUMBLD AND SAUTÉED WITH ONION, GINGER, GARLIC, DRY LEMON AND BEZAR SERVED WITH WHITE RICE AND LOCAL GHEE

هريس بلحم الضأن

القمح المغلي والمهروس والمخلوط بلحم الغنم ومغطى بالسمن منزلي الصنع

48

LAMB HAREES

LONG COOKED WITH THE WHEAT BLENDED WITH THE LAMB MEAT, TOPPED IT WITH THE SPOONFUL OF SPECIAL HOMEMADE LOCAL GHEE

مضروبة

دجاج مغلي مع الأرز والخضار وبهارات البزار، مهروس ومغطى بالسمن

38

MADRUBA

LONG COOKED CHICKEN WITH RICE, VEGETABLE AND BEZAR, MASHED AND TOPPED IT WITH LOCAL GHEE

الأطباق ذات المكونات المحلية DISHES MADE WITH LOCAL INGREDIENTS

فيليه سمك النهاش الأحمر المقلي

تقدم مع البرغل بالطماطم وجوز الهند وصلصة منكهة ببهارات البزار وسلطة الأفوكادو والتمر وبخور المشمش والرمان مع صلصة الفلفل الحلو والكزبرة

80

PAN FRIED RED SNAPPER FILLET

SERVED WITH TOMATO BURJOL, COCONUT AND BEZAR FLAVOURED SAUCE SERVED WITH SALAD OF AVOCADO, DATE, APRICOT AND ANAR SEEDS WITH SWEET CHILI SAUCE AND CORIANDER

ريزوتو القرع

البقطين المحمص والمطهي مع أرز الريزوتو والزعفران والفستق المحمص والرمان الطازج

48

PUMPKIN RISOTTO

ROASTED PUMPKIN COOKED IT WITH RISOTTO, SAFFRON, ROASTED PEANUTS AND FRESH ANAR SEED

ALL PRICES ARE INCLUSIVE OF 10% MUNICIPALITY FEE, 10% SERVICE CHARGE AND 5 % VAT
كل الأسعار شاملة 10% رسوم البلدية و 10% رسوم خدمة شاملة 5% ضريبة القيمة



الأطباق التقليدية TRADITIONAL DISHES

مجبوس سمك

سمك الموسم المحلي، يقدم مع الأرز العربي

76

FISH MACHBOOS

SEASONAL SUSTAINABLE LOCAL FISH SERVED
WITH TRADITIONAL ARABIC RICE

الأرز والسمك مع التمر العربي

سمك الموسم المحلي، يقدم كقطع فيلية أو كامل
مع مرققة السمك والبزار مع الأرز الإماراتي بالتمر

76

SAMAK

SEASONABLE SUSTAINABLE LOCAL FISH SERVED FILLET OR
WHOLE IN A GRAVY ACCOMPANIED BY ARABIC DATE RICE

مرقوقة بالدجاج

الدجاج الإماراتي بنكهة توابل البزار مطبوخ
مع الخبز العربي

54

CHICKEN MARGOOGAT

EMIRATI GROWN CHICKEN FLAVOURED WITH BEZAR SPICES
COOKED WITH ARABIC BREAD

الأطباق ذات المكونات المحلية DISHES MADE WITH LOCAL INGREDIENTS

سرطان البحر العربي

سرطان البحر المسلوق، يقدم مع الأرز بالأعشاب
ومهروس البازلاء وسلطة البازلاء وصوص
جوز الهند الحار وسلطة التمر

210

ASEELAH SIGNATURE ARABIAN LOBSTER

POACHED LOBSTER SERVED WITH HERBED PILAF, PURÉED PEAS,
FENNEL SALAD AND A SPICED COCONUT SAUCE

ريزوتو سي فوود

الروبيان المنشوي يقدم مع أرز الريزوتو

128

SEAFOOD RISOTTO

GRILLED PRAWNS AND HALWA SERVED WITH RISOTTO

يخنه لحم الإبل

لحم الإبل المحلي مطهو بتوابل البزار والمنشوش
المجفف، يقدم مع البطاطس المهروسة

70

CAMEL STEW

LOCAL CAMEL STEW WITH BEZAR SPICES, DRIED APRICOTS
AND SERVED WITH MASHED POTATOES



ALL PRICES ARE INCLUSIVE OF 10% MUNICIPALITY FEE, 10% SERVICE CHARGE AND 5 % VAT
كل الأسعار شاملة 10% رسوم البلدية و 10% رسوم خدمة شاملة 5% ضريبة القيمة



الأطباق ذات المكونات المحلية DISHERS MADE WITH LOCAL INGREDIENTS

المشاوي

جميع أطباق المشاوي متبيلة مع بزار أصيلة الخاص
مع اختيارك من الأرز أو الخبز

CHAR GRILLED DISHERS

SEASONED WITH OUR SPECIAL ASEELAH BEZAR AND
SERVED WITH YOUR CHOICE OF RICE OR BREAD

الروبيان المشوي

روبيان الخليج العربي المشوي بنكهة الكركم والليمون

118

GRILL PRAWNS

GRILLED GULF PRAWNS FLAVOURED WITH
TURMERIC AND LEMON

كباب الضأن

لحم الضأن المتبل، يقدم مع صلصة الطماطم الحارة

86

LAMB KEBAB

MARINATED LAMB LOIN SERVED WITH SPICY TOMATO SAUCE

كباب الدجاج

دجاج تندر الحار مع الزبادي، يقدم مع صوص الثوم

64

CHICKEN KEBAB

TENDER CHICKEN MARINATED IN YOGHURT AND
SERVED WITH GARLIC SAUCE

غوزي إماراتي

لحم الماعز المطهو ببطء مع العدس والبطاطس
بالمكسرات والزبيب، يقدم مع الأرز الإماراتي ومغطى بالرفاق

(يجب طلبه قبل الموعد بـ 24 ساعة)

1284

EMIRATI OUZI (7 KG)

SLOW COOKED GOAT STUFFED WITH LENTIL, CHICKPEAS,
POTATOES, NUTS AND RAISINS SET ON EMIRATI RICE
AND COVERED WITH RAGAT BREAD

(OUZI NEEDS TO BE ORDERED MINIMUM 24 HOURS IN ADVANCE)

طبق أصيلة المتنوع

تشكيلة من كباب الدجاج وكباب الضأن وكفتة لحم الضأن

182

ASEELAH MIXED PLATTER

COMBINATION OF THE CHICKEN KEBAB,
LAMB KEBAB, AND LAMB KOFTA

كفتة لحم الضأن

لحم مفروم ومخلوط مع البصل والثوم والكزبرة الطازجة
ويقدم مع البصل المشوي والطماطم المشوية والخبز
العربي

86

LAMB KOFTA

MINCED MEAT MIXED WITH ONION, GARLIC,
FRESH CORIANDER SERVED WITH
GRILLED ONION, TOMATO AND ARABIC BREAD

ALL PRICES ARE INCLUSIVE OF 10% MUNICIPALITY FEE, 10% SERVICE CHARGE AND 5 % VAT
كل الأسعار شاملة 10% رسوم البلدية و 10% رسوم خدمة شاملة 5% ضريبة القيمة



الحلويات DESSERTS

الأطباق التقليدية TRADITIONAL DISHES

لقيمات

حلوى إماراتية مقلية ومغطاه بديس التمر
ومغلفة ببذور السمسم

28

LUQAIMAT

FRIED EMIRATI SWEETS DRIZZLED WITH DATE SYRUP AND
COATED IN TOASTED SESAME SEEDS

عصيدة البوبر

موس قرع العسل الساخن بنكهة الهيل والزعفران

30

ASEEDA BOBAR

WARM SWEET PUMPKIN MOUSSE FLAVOURED
WITH CARDAMOM AND SAFFRON

الساغو

الساغو الساخن بنكهة ماء الورد والهيل والزعفران

26

SAGO

WARM SWEET SAGO FLAVOURED WITH ROSEWATER,
CARDAMOM AND SAFFRON

الأطباق ذات المكونات المحلية DISHES MADE WITH LOCAL INGREDIENTS

كعكة عربية بالمكسرات

كعكة عربية بالمكسرات مع موس لبن الإبل وجيلي
فاكهة الباشن والمشمش

38

ARABIAN NUTTY CAKE

ARABIAN NUTTY CAKE WITH CAMEL LABAN
MOUSSE, PASSION FRUIT JELLY AND APRICOT

بودينغ التمر

بودينغ التمر الساخن، يقدم مع التمر
المسلوق والمانجو المثلج

38

DATE PUDDING

WARM DATE PUDDING SERVED WITH POACHED DATES,
MANGO AND PASSION ICE CREAM

تشيز كيك الشوكولا

تشيز كيك الشوكولا والهيل مع كعكة البرتقال
ومثلجات الرمان

36

CHOCOLATE CARDAMOM CHEESECAKE

CHOCOLATE CARDAMOM CHEESECAKE
WITH ORANGE CAKE AND POMEGRANATE SORBET

ALL PRICES ARE INCLUSIVE OF 10% MUNICIPALITY FEE, 10% SERVICE CHARGE AND 5 % VAT
كل الأسعار شاملة 10% رسوم البلدية و 10% رسوم خدمة شاملة 5% ضريبة القيمة



الخبز

BREADS

خبز الصاج مع الطماطم والفلفل
الحار والزيتون

22

SAJ BREAD WITH
TOMATO CHILI AND OLIVES

خبز أصيلة مع الجبنة
الكريمية والتمر

14

ASEELAH BREAD WITH
CREAM CHEESE AND DATES

خبز الصاج

12

SAJ BREAD

خبز الخمير

12

KHAMEER BREAD

خبز التمر

16

DATE BREAD

خبز أصيلة مع اللبن والزيتون

14

ASEELAH BREAD WITH
LABAN AND OLIVE



ALL PRICES ARE INCLUSIVE OF 10% MUNICIPALITY FEE, 10% SERVICE CHARGE AND 5 % VAT
كل الأسعار شاملة 10% رسوم البلدية و 10% رسوم خدمة شاملة 5% ضريبة القيمة