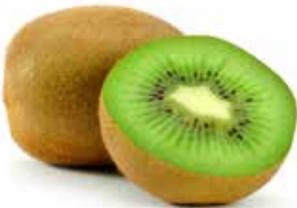




feast



feast

Feast at the Sheraton Grand is Dubai's marketplace for the discerning diner. Feast is influenced by the seasons and underpinned by a belief in a 'fresh from the market' approach. The open kitchen and family-style service at Feast make it the perfect choice for families, groups and business meetings to gather, mingle and taste an abundance of flavors.

Our seven action stations and a private dining room provide a rich assortment of dining experiences prepared to order. Grilled, glazed or roasted, it is all about fresh, live cooking from the heart and a healthy and modern approach to preparation and presentation.

The open kitchen features a flavorful explosion of authentic tastes from the West, Middle East, India, China and South East Asia, all personalized for you. Make sure you save room for dessert, as Feast also offers an abundance of sweet endings, as well as an international selection of hot and cold beverages, to celebrate the rituals and flavors from around the world.



SOUTH EAST ASIA

Traditional Indonesian

Chicken Satay (A)

Marinated and grilled chicken skewers with flavors of lemongrass and lime, sweet-spicy chunky peanut sauce, crunchy Indonesian pickles and homemade lontong rice cake

65

Crispy Fried "Sun Dried" Beef (A)

Slivers of beef sirloin with sweet chili dip, sriracha sauce, Asian pickles and fragrant jasmine rice

55

Vegetarian Green Thai Curry (A) (V)

Homemade green curry paste, baby eggplant fried tofu, carrots, lime leave, galangal, green beans, oyster mushrooms, coconut cream and fragrant jasmine rice

75



Nasi Goreng (A)

Chicken, prawns, wok fried egg, vegetables and juicy grilled chicken satay on flavorful Indonesian fried rice served with homemade sambal paste, prawn crackers and peanut sauce

105

Pad Thai (A)

Chicken, tofu, crushed peanuts and tamarind sauce tossed with wok-fried flat rice noodles

90

Vietnamese Summer

Spring Rolls (A) (V)

Rice paper, baby gem lettuce, roasted peanuts, mixed capsicum, coriander leaves, glass noodles and black sesame dip

55

A TASTE OF INDIA

Roasted Tomato

and Cashew Nut Soup (A) (V)

Mildly spicy roasted tomato soup, toasted cashew nuts served with butter naan

45

Palak Paneer (A) (V)

Indian cottage cheese with spiced spinach gravy, toasted cumin and garlic, kasuri methi leaves served with basmati rice and butter naan

70



Chicken Biryani (A)

Boneless chicken thigh baked in fragrant basmati rice, served with raita, mango chutney and Indian pickles poppadum

105

Juicy Chicken Tikka (A)

30

Fragrant Paneer Tikka (A)

26

Spicy Barramundi Tikka (A)

30

A Choice of Indian Breads (A) (V) 10/piece

Naan: Chili, Garlic, Butter, Tawa Paratha



Chef Specialties (A) Contain Allergens (V) Vegetarian (V*) Can be prepared vegetarian for the same price

All prices in AED, inclusive of 10% service charge, 7% municipality fee and 5% VAT.

MIDDLE EASTERN FLAVOURS

Selection of Cold Mezze (A) (V)

A selection of hummus, moutabel, beetroot labneh, muhammara, tabbouleh, baba ghanoush, oriental pickles, stuffed wine leaves, tomatoes lettuce and cucumber sticks, served with pita crisps.

Oriental Lentil Soup (A) (V)

Crispy fried pita bread and lemon wedges



Grilled Local Sea Bream

Traboulsia (A)

Tomato and walnut salsa, steamed couscous with pomegranate seeds, mint yogurt and tahina sauce

Arabic Mixed Grill (A)

Shish taouk, beef kofte, lamb chops, harissa spiced kubus bread, garlic foam and zaatar potatoes

MODERN WESTERN DELIGHTS

80 Our Version of Caesar Salad (A) 70

Hearts of romaine lettuce, garlic ciabatta croutons cherry tomatoes, anchovies and parmesan

Add cajun spiced chicken strips 15

Add grilled garlic shrimps 25

Big Mixed Power Salad (A) (V) 75

Mixed green leaves, basil, fresh cucumbers, cherry tomatoes, crisp beetroot, carrots, sliced avocado and roasted seeds with your choice of dressing

130 **Tomato and Buffalo Mozzarella (A) (V) 80**

Slices of roma tomato and mozzarella cheese, basil, extra virgin olive oil, sea salt flakes and fresh crushed black pepper

145 **Feast Club Sandwich (A) 80**

With grilled chicken breast, turkey bacon, tomato, lettuce, fried egg, cheddar cheese, mayonnaise with your choice of white or whole wheat bread served with French fries

Cuban Pastrami Sandwich (A) 85

Whole wheat bun, beef pastrami, homemade sauerkraut, Swiss cheese, sliced gherkins and yellow mustard

Lamb Merguez (A) 75

Seared spicy lamb sausage, homemade harissa dip, honey mustard and toasted baguette with garlic butter and seasonal side salad

Whole Wheat Vegetarian Pizza (A)(V) 85

Topped with oyster and shitake mushroom French goat cheese, rocca leaves, walnuts and roasted beetroot

Whole Wheat Margarita Pizza (A)(V) 85

Cherry tomatoes, buffalo mozzarella and basil

Whole Wheat Pepperoni Pizza (A) 85

Beef pepperoni, grilled capsicum and Arabic chili pickles



GRILL SPECIALTIES



Scottish Salmon Steak (A)

Scottish salmon steak marinated with black pepper and lemon zest, grilled and served with a salad of green leaves, sun blushed tomatoes, cucumber, fresh herbs, toasted coriander and cumin rice

135

Grilled Baby Chicken (A)

Free range deboned baby chicken marinated in spicy French mustard and extra virgin olive oil, grilled to perfection and served with pan gravy, sautéed green beans and roasted rosemary potatoes

125

Signature Burger (A)

220gm minced USDA angus beef with braised beef cheeks, BBQ sauce cheddar cheese and grilled turkey bacon

115

The following items are served with chimichurri sauce spiced aioli, grilled vegetables and French fries

Grilled New Zealand Lamb Chops

140g (A)

175

Grilled US Beef Tenderloin

200g (A)

190

Grilled US Beef Rib Eye

320g (A)

210

Add for a Surf & Turf

3 pcs. Grilled Gulf Shrimp (A)

35

DESSERTS

Crème Fraiche Cheesecake (A) (V)

Marinated orange caramel syrup with fresh strawberry

45

Maple Sugar and Raspberry

Crème Brule (A) (V)

Caramelized crème brule with hazelnut biscotti and fresh raspberries

45

Chocolate Artisan (A) (V)

Chocolate fondant, fresh berries and popcorn ice cream

45

Um Ali (A) (V)

Arabic specialty made with puff pastry, almonds and sweetened milk baked with fresh cream

45

Ice Cream (A) (V)

Selection of homemade ice creams and sorbet

15/scoop

Selection of 5 Mini Desserts (A) (V)

45

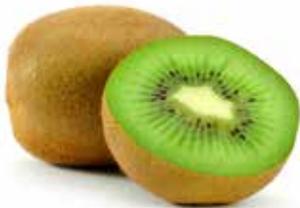


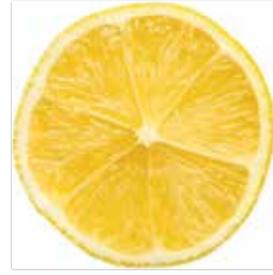
Chef Specialties (A) Contain Allergens (V) Vegetarian (V*) Can be prepared vegetarian for the same price

All prices in AED, inclusive of 10% service charge, 7% municipality fee and 5% VAT.

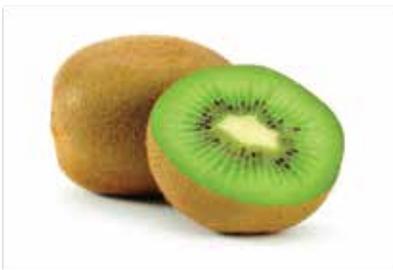


feast





feast



feast

مطعم فيست بشيراتون جراند هو وجهة من وجهات دبي المميزة التي يمكن تحظى فيها بتجربة عشاء لا تُنسى حيث انه يراعي مواسم الأطعمة المختلفة ويتفانى في تقديم أفضل الأطباق الطازجة. يُعد هذا المطعم هو الخيار الأمثل لتجمع العائلات والأصدقاء ولإقامة عشاء العمل وبتيح فرصة التمتع بالعديد من النكهات المميزة لما يقدمه من تجربة طهي حية خارجة عن المألوف والخدمة التي تتسم بالطابع العائلي.

يتمتع مطعم فيست بسبع محطات طهي حي وقاعة عشاء خاصة ويتسم كلاً منهم بطابع مميز وفريد مما يجعلك تعيش العديد من التجارب المختلفة، فسواء كنت ترغب في تناول الوجبات المشوية أو المحمص أو المزينه بطبقة لامعة، فنحن نحرص على تقديم أطباق طازجة محضرة بشكل حي فضلاً عن اتباع طرق حديثة وصحية في التحضير والتقديم.

يضم المطبخ المفتوح العديد من النكهات العالمية الأصلية التي لا حصر لها من الغرب والشرق الأوسط والهند والصين وجنوب شرق آسيا والتي تُعد خصيصاً لك. لا تنغمس كثيراً في وجبة العشاء حتى لا تفوت الحلوى المميزة! حيث يقدم فيست العديد من أطباق الحلوى الفريدة وتشكيلة عالمية من المشروبات الباردة والساخنة تجعلك تستمتع بنكهات وأجواء من جميع أنحاء العالم وأنت جالس هنا.

جنوب شرق آسيا

نكهات هندية

- دجاج ساتاي الإندونيسي**
بالطريقة التقليدية (A)
أسياخ دجاج مشوية ومتبلة
بنكهات عشبة الليمون والليمون
وصلصة الفول السوداني الحارة والحلوة
والمخللات الإندونيسية المقرمشة
وكعك الأرز لونغ تونج.
- لحم بقري "مجفف في الشمس"**
مقلي مقرمش (A)
قطع من لحم الخاصرة مع غموس الفلفل الحار الحلو وصلصة
سيرراتشا والمخللات الآسيوية وأرز برائحة الياسمين.
- الكاراي الأخضر التايلاندي للنباتيين (A) (V)**
مكرونه بالكاراي الأخضر وتوفو مقلي بالباذنجان
الرومي والجزر وأوراق الليمون والخولنجان
والفاصوليا الخضراء ومشروم محاري وكريمة
جوز الهند وأرز برائحة الياسمين.
- نازي جورينج (A)**
دجاج وجمبري وبيض مقلي وحضروات
ودجاج ساتاي مشوي طرس على أرز مقلي
أندونيسي لذيذ ويُقدم مع معجون
سمبل ورقائق الجمبري و
صلصة فول السوداني.
- باد تاي (A)**
دجاج وتوفو وفول سوداني
مطحون وصلصة التمر الهندي
مع نودلز الأرز العريضة المقلية.
- سبرنج روتز**
الفييتنامي (A) (V)
ورق أرز وخس صغير وفول سوداني
محمص وفلفل مشكل وأوراق
الكزبرة وشعرية سيلوفان
وغموس الفلفل الأسود.
- حساء بالكاجو**
والطماطم المشوية (A) (V)
حساء بالطماطم المشوية حار بشكل معتدل
وكاجو محمص ويُقدم مع زبدة نان
- بلاك بانير (A) (V)**
جبن هندي مع مرق السبانخ المتبلة
وثوم وكُمون محمص وأوراق
الحلبة ويُقدم مع أرز
بسمتي وزبدة نان
- برياني الدجاج (A)**
أوراق دجاج مخلية من العظام مع أرز بسمتي
معطر ويُقدم مع تشاتني مانجو والبريتا
وبإبدم بالمخللات الهندية
- دجاج تكا طري (A)**
- بانير تكا (A)**
- باراموندي تكا حار (A)**
- مجموعة من الخبز الهندي (A) (V)**
النان: فلفل حار، ثوم، زبدة، تاوا براتا
- 45
- 65
- 70
- 55
- 105
- 75
- 30
- 105
- 30
- 10
- 90
- 55



(V*) يمكن إعداد وجبات نباتية بالسعر ذاته

(V) نباتي (بدون لحوم)

(A) يحتوي على مكونات مسببة للحساسية

تخصصات الشيف



جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي شاملة 10٪ رسوم خدمة، و7٪ رسوم البلدية، و5٪ ضريبة القيمة المضافة.

النكهات الشرقية الأصيلة

أصناف المقبلات الباردة (A) (V)

تشكيلة من المقبلات الباردة تتنوع بين أطباق الحُمص، والمتبل، ولبنة البنجر، والمحمرة، والتبولة، وبابا غنوج، والمخللات الشرقية، وورق العنب المحشي، وشرائح الخيار والخس والطماطم التي تقدم مع رقائق البيتزا المحمص.

شوربة العدس الشرقية (A) (V)

رقائق خبز البيتزا المقرمش وشرائح الليمون.

طبق سمك الأبراميس

المشوي الطرابلسي (A)

صلصة الطماطم والجوز، والكسكس المدخن مع بذور الرمان، وصوص الطحينة مع الزبادي بنكهة النعناع

مشويات مشخّلة شرقية (ميكس جريل) (A)

شيش طاووق، كفتة لحم، ريش ضاني، خبز بلدي مع هريسة بالتوابل، وثومية مع بطاطس بنكهة الزعتر



النكهات الغربية الحديثة

سلطة سيزر المميزة (A) 80

لُب الخس الروماني، شرائح خبز السباباتا المحمص بالثوم، طماطم كرزية، أنشوجة وجبنة بارميزان مبشورة

إضافة شرائح دجاج الكاجون المتبل إضافة شرائح الجمبري المتبل بالثوم

طبق سلطة بإضافات غنية (A) (V) 75

مزيج من الخضراوات الطازجة، وأوراق الريحان، والخيار، والطماطم الكرزية، ورفائق البنجر، والجزر، شرائح الأفوكادو والذرة المحمص مع تتبيلة من اختيارك

موتزاريليا مع

الطماطم (A) (V) 80

شرائح من طماطم الروما والجبنة الموتزاريليا، والريحان، وزيت الزيتون البكر الممتاز، ورفائق بطعم الملح البحري والفلفل الأسود المطحون الطازج

ساندوتش فيست كلوب (A) 80

يحتوي على صدور دجاج مشوي، ولحم الديك الرومي، والطماطم، والخس، والبيض المقلي، والجبنة الشيدر، مع إضافة مايونيز حسب اختيارك يقدم مع خبز الدقيق أو القمح الكامل والبطاطس المقلية.

ساندوتش بسطرمة بالجبن السويسري (A) 85

خبز القمح الكامل، وبسطرمة لحم البقري، ومخلل الملفوف، وجبن سويسري، وشرائح خيار مخلل، وصوص المستردة.

سجق ضاني (A) 75

سجق ضاني حار، غموس هريسة، مستردة بالعسل و شرائح الخبز الفرنسي المحمص مع زبدة الثوم وسلطة إضافية غنية

بيتزا خضراوات قمح كامل (A) (V) 85

بيتزا بمكونات مشروم المحار ومشروم شيتاكي وجبنة الماعز الفرنسية، وأوراق الجرجير، والجوز والشمندر المشوي

بيتزا مارجرينا قمح كامل (A) (V) 85

طماطم كرزية، وموتزاريليا، وأوراق ريحان

بيتزا بيبروني قمح كامل (A) 85

كرات لحم بقري، فلفل مشوي، ومخللات شرقية حارة

الحلويات

أنصاف مشويات متنوعة

45 **تشيز كيك بالكريم فرايتشي** (A) (V)
شرائح برتقال منقوعة في شراب الكراميل،
تقدم مع الفراولة الطازجة

45 **سكر القيقب**
والتوت الأحمر (A) (V)
كريم يروليه مع
بيسكوتي بالبندق

45 **شوكولاتة أرتريزان** (A) (V)
فوندانت الشوكولاتة، وتوت طازج،
وأيس كريم بنكهة الفشار

45 **أم علي** (A) (V)
طبق شرقي مميز مصنوع من عجينة
اليف باستري، واللوز، والحليب المحلي،
والكريمة الطازجة.

البولة/15 **آيس كريم** (A) (V)
تشكيلة من الآيس كريم والسوربيه

45 **تشكيلة من خمسة أطباق حلويات صغيرة** (A) (V)

135 **ستيك السلمون الاسكتلندي** (A) 
شرائح لحم السلمون الاسكتلندية
المتبلة بالفلفل الأسود ونكهة الليمون،
تقدم مع سلطة خضراء غنية،
والطمطمام المتبلة، والخيار، والأعشاب
طازجة، والكزبرة محمص
و أرز بالكومون.

125 **دجاج مخلي مشوي** (A)
دجاج مخلي مشوي متبل بصوص
المستردة الفرنسي اللذيذ، وزيت
الزيتون البكر الممتاز، مشوي جيدًا
ويقدم مع شوربة، والفاصوليا
وسوتيه وبطاطس محمص بالروزماري.

115 **برجر مشوي** (A)
٢٢٠ جم من اللحم البقري المفروم (أنجوس)
متبل مطهو جيدًا، وصوص الباركيو، وجبنة
شيدر مشوية وشرائح لحم ديك رومي مشوي.

تقدم الأطباق التالية مع صوص الشيميتشوري،
والثومية والخضروات المشوية والبطاطس المقلية

ريش ضاني
نيوزلندي
مشوية ٤٠٠جم (A)

قطعة لحم تندرليون مشوية
٢٠٠ جم (A)

قطع لحم ريب أي مشوي
٣٢٠ جم (A)

تشكيلة من المأكولات البحرية واللحوم الحمراء
(٣ قطع متنوعة). جمبري مشوي (A)



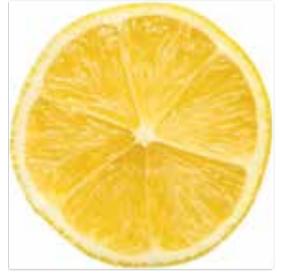
(V*) يمكن إعداد وجبات نباتية بالسعر ذاته

(V) نباتي (بدون لحوم)

(A) يحتوي على مكونات مسببة للحساسية

تخصصات الشيف 

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي شاملة 1٠٪ رسوم خدمة، و ٧٪ رسوم البلدية، و ٥٪ ضريبة القيمة المضافة.



feast

