



Main Menu قائمة الطعام

Abu al-Hasan 'Ali ibn Nafi' was a musician & singer with a musical voice from Abbasid, Mesopotamia (He was a contemporary of the Caliph Al Mahdi).

Ziryab made great & prominent contributions to the Arab & Eastern music. He was nicknamed as Ziryab due to his melodious voice & dark skin; an Arabic name given to a black bird with a tuneful sound known as the Blackbird.

Ziryab was born in 789 A.D (173 H.G) in Mosul & grew up in Baghdad where he secretly became a pupil of Ishaq al-Mawsili to master the art of singing.

One day, the Caliph Harun al-Rashid ordered Ishaq al-Mawsili to bring with him a new singer who excelled in singing. Thus, Ishaq brought Ziryab who asked for the Caliph's permission to sing. The Caliph Harun al-Rashid was delighted with joy & marveled at Ziryab, & he recommended the tutor Ishaq to cherish his pupil.

Ziryab spent a long time in the court of Aghlabids at Kairouan (in Tunisia) until he decided to go to &alusia. Consequently, he sent a letter offering his services to the Emir of Cordoba, Abo al-'As al-Hakam Ibn Hisham from the Umayyad House who was known as the Ravali. The Emir accepted immediately.

Meanwhile, when Ziryab arrived in &alusia, al-Hakam Ibn Hisham had already passed away & he was welcomed by the Caliph's successor, "Abd al-Rahman II". After Ziryab sang before the Caliph, he became very fond of him & assigned him to be an integral part of his inner circle. Soon Ziryab became his boon companion & one of the closest confidants.

Later, under the Caliph's directives, Ziryab founded al-Madanyyat House of singing & music, which is considered the first school for teaching music & singing that encouraged experimentation in musical styles & instruments.

هو أبو الحسن علي بن نافع، موسيقي ومطرب عذب الصوت من بلاد الرافدين من العصر العباسي (عاصر الخليفة المهدي).

كانت له إسهامات كبيرة وبارزة في الموسيقى العربية والشرقية. لقب بزرياب لعذوبة صوته ولون بشرته القاتم الداكن، وهو اسم طائر أسود اللون عذب الصوت يعرف بالشحرور.

ولد زرياب عام 789 (173 هـ) في الموصل ونشأ في بغداد وكان تلميذاً لإسحاق الموصلي بصورة سرّية إلى أن أتقن فن الغناء على يده.

وفي ذات يوم طلب الخليفة هارون الرشيد من إسحاق الموصلي أن يأتي معه بمغن جديد يجيد الغناء، فأحضر إسحاق زرياب فاستأذن من الخليفة بأن يغني فأذن له، فطار الرشيد فرحاً وتعجب منه كثيراً وطلب من أستاذه إسحاق أن يعتز به.

أقام ردهاً من الزمن في بلاط بني الأغلِب في القيروان إلى أن قرر التوجه إلى الأندلس. فكتب إلى أمير قرطبة أبو العاص الحكم بن هشام الأموي، المعروف بالحكم الرضي، يعرض عليه خدماته، فوافق الأمير على الفور.

وحين وصل زرياب إلى الأندلس كان الحكم بن هشام قد توفي ووجد خليفته عبد الرحمن الثاني، وبعد أن دخل بلاط الخليفة وأصبح من حاشيته غنى بحضرتة وما أن سمعه الخليفة حتى شغف به وقربه إليه وأصبح نديمه ومن أقرب الناس إليه.

أسس دار المدنيات للغناء وللموسيقى وتعتبر هذه أول مدرسة أسست لتعليم علم الموسيقى والغناء وأساليها وقواعدها.



Soups الشوربات

Split Lentil Soup

Lentil prepared with chicken broth, chopped onions, carrots & cumin.
AED 22

Chicken Mushroom Soup

A delicious soup made with chicken cubes, mushroom, herbs & spices.
AED 22

Vegetable Soup

A delicious soup made with fresh vegetable (carrot, potato, marrow & broccoli).
AED 22

Seafood Bisque Soup

A smooth, creamy, highly seasoned soup of French origin, classically based on a strained broth, cooked with chef's selection of seafood mix.
AED 45

شوربة العدس المجروش

عدس مع مرقة الدجاج، والبصل المقطع والجزر والكمون.
22 درهم

شوربة الدجاج والمشروم

شوربة شهية بالدجاج، الفطر، الاعشاب والبهارات المتنوعة.
22 درهم

شوربة الخضار

شوربة شهية بالخضار الطازج (جزر، بطاطا، كوسا وبروكلي).
22 درهم

شوربة المأكولات البحرية بيسك

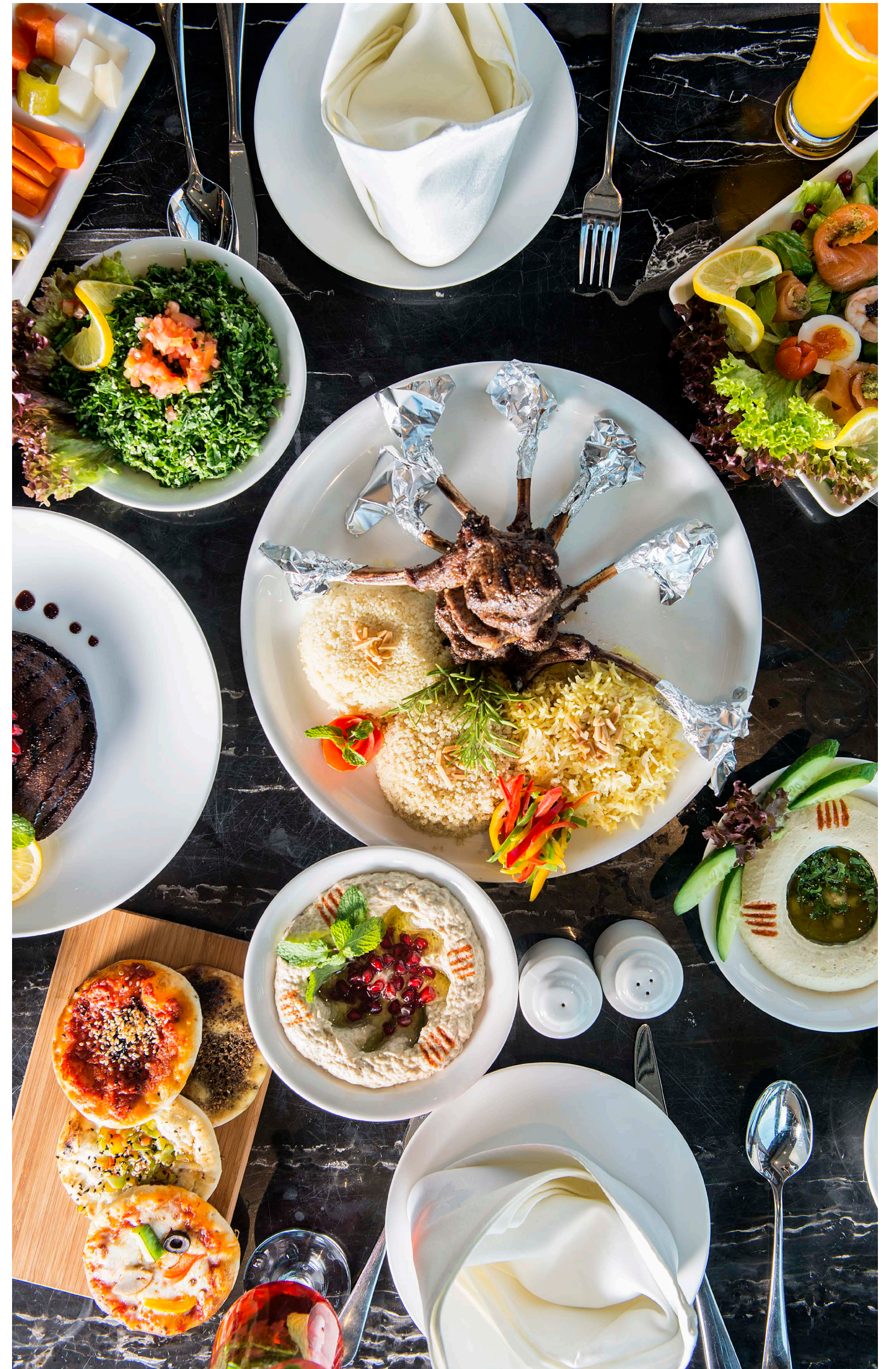
شوربة سلسة دسمة غنية بالتوابل فرنسية الاصل، تعتمد تقليدياً على مرقة مصفاة ومطبوخة مع تشكيلة من المأكولات البحرية بحسب اختيار الشيف.
45 درهم



شوربة الدجاج والمشروم
Chicken Mushroom Soup



شوربة العدس المجروش
Split Lentil Soup



Tomato Frying

Tomato frying with meat, garlic and onion.
AED 23

Halloumi Cheese with Tomato Sauce

Halloumi grilled cheese with tomato sauce and basil.
AED 23

Halloumi Cheese with Grilled Tomato

Grilled halloumi cheese served in Arabic bread with grilled tomato.
AED 23

Foul Medammes

Fava beans seasoned in olive oil, lemon & garlic sauce.
AED 25

Foul Tahina

Fava beans seasoned in olive oil, lemon & garlic sauce with tahina & yogurt.
AED 22

Hummus Fatteh

Whole chick peas, toasted bread soaked in tahini sauce, lemon & spices.
AED 22

Eggplant Fatteh

Toasted bread with eggplant.
AED 22

Labneh

A healthy dish made from dairy products topped with olive oil.
AED 22

Assorted Cheese Plate

An array of various delicious cheese.
AED 29

Egg Eyes

Egg with tomato slices and onion slices.
AED 25

**Egg of Your Choice**

Your choice of omelet, sunny side up or boiled eggs served with fresh bread.
AED 22

Lahm Bajeen

A freshly baked Arabic bread covered with ground meat, minced onion & spices.
AED 22

Chef Breakfast

Jam, butter & honey served with sliced bread.
AED 25

Ziryab Breakfast

Assortment of 4 Middle Eastern favorites.
AED 70

All dishes are served with hot tea, fresh vegetables & olives

قلاية طماطم

قلاية طماطم مع اللحم والثوم والبصل.
23 درهم

جبنة الحلومي مع صوص الطماطم

شرائح الجبنة المشوية مع صوص الطماطم والريحان.
23 درهم

جبنة الحلومي مع الطماطم المشوية

شرائح الجبنة المشوية المقدمة على الخبز العربي مع الطماطم المشوية.
23 درهم

فول مدمس

الفول المتبل بالثوم والليمون وزيت الزيتون.
25 درهم

فول بالطحينة

الفول المتبل بالثوم والليمون وزيت الزيتون مع الطحينة واللبن.
22 درهم

فتة حمص

الخبز المحمص المغطى بالحمص وصوص الطحينة وعصير الليمون والبهارات.
22 درهم

فتة باذنجان

الخبز المحمص مع الباذنجان.
22 درهم

لبنة

لبنة مصنوعة من مشتقات الحليب مغطاة بزيت الزيتون.
22 درهم

طبق جبنة

شرائح متنوعة من الجبنة الشهية.
29 درهم

بيض عيون

بيض مع شرائح الطماطم وشرائح البصل.
25 درهم

بيض من اختيارك

اختيارك المفضل من البيض المقلي أو المسلوق مع الخبز الطازج.
22 درهم

لحم بعجين

طبق لذيذ من الخبز الشرقي واللحم بالبصل والبهارات.
22 درهم

إفطار الشيف

مرعى وزبدة وعسل، مقدمة مع شرائح الخبز.
25 درهم

إفطار زرياب

أربعة أطباق متنوعة من أشهر المأكولات الشرقية.
70 درهم

تُقدم جميع الأطباق مع الشاي الساخن والخضار الطازجة والزيتون

Manakesh

Akkawi Cheese
AED 12

Haloumi Cheese - Kashkawane
AED 25

Cheese & Meat
AED 18

Cheese & Zatar
AED 15

Cheese & Mortadella
AED 15

Cheese & Hotdog
AED 15

Zatar
AED 12

Labneh
AED 12

Labneh & Olive
AED 15

Labneh, Olive & Vegetables
AED 18

Muhamara
AED 13

Muhamara with Cheese
AED 15

Kraft - Kraft & Honey
AED 15 AED 18

Mini Mix Platter Manaqeesh
AED 30

All Manakesh are prepared either with normal pita bread or Saj Bread



Sandwiches

Halloumi Cheese

Sliced grilled cheese, fresh mint leaves with tomato & cucumber inside the samon bread.
AED 18

Hotdog

Grilled finger of hotdog with the mustard sauce, ketchup, fresh tomato & lettuce inside the samon bread served with french fries.
AED 22

Pizza

Ziryab Pizza Deluxe with Chicken
AED 45

Ziryab Pizza Vegetable
AED 35

Pizza Margarita
AED 30

Pizza Pepperoni
AED 30

مناقيش

جبنة عكاوي
12 درهم

جبنة حلوم - قشقوان
25 درهم

جبنة ولحم
18 درهم

جبنة وزعتر
15 درهم

جبنة ومرتديلا
15 درهم

جبنة وهوت دوج
15 درهم

زعتر
12 درهم

لبنة
12 درهم

لبنة وزيتون
15 درهم

لبنة وزيتون وخضار
18 درهم

محمرة
13 درهم

محمرة مع الجبنة
15 درهم

كرافت - كرافت بالعسل
18 درهم 15 درهم

طبق مناقيش صغيرة مشكّلة
30 درهم

ساندويتش

جبنة الحلومي

شرائح الجبنة المشوية مع اوراق النعناع والطماطم والخيار في خبز الصمون.
18 درهم

هوت دوج

قطعة من الهوت دوج المشوي مع صلصة الخردل والكاتشاب والطماطم والخس في خبز الصمون، مقدمة مع البطاطا المقلية.
22 درهم

بيتزا

بيتزا زرياب ديوكس مع الدجاج
45 درهم

بيتزا زرياب بالخضار
35 درهم

بيتزا مارغريتا
30 درهم

بيتزا بيروني
30 درهم

جميع المناقيش يتم إعدادها بالخبز التقليدي أو خبز الصاج

Appetizers

مقبلات



Healthy Way

Fatoush, labneh & grape leaves.
AED 38

Royal Treat

Tabbouleh, fried kebbeh & mutabal.
AED 42

House Special

Fatoush, hummus & mutabal.
AED 38

Deluxe Platter

Tabouleh, mutabal, muhamarah & hummus.
AED 55

الطريقة الصحية

فتوش، لبنه وورق العنب.
38 درهم

المتعة الفاخرة

تبولة، كبة مقلية و متبل.
42 درهم

الطبق الخاص

فتوش، حمص و متبل.
38 درهم

الطبق الفاخر

تبولة، متبل، محمرة وحمص.
55 درهم



المتعة الفاخرة Royal Treat

Single Appetizer Hot Plates

Makanek, fried kebbeh, sujuk, chicken liver, chicken wings, sambusek mix, fatit hummus, fatit eggplant, fatit chicken, potato harra, french fries, shrimp provencal & calamari provencal.
AED 22

Single Appetizer Cold Plates

Hummus, mutabal, fatoush, tabbouleh, Ziryab salad, baba ghanoush, hummus bairouti, labneh with mint, labneh with garlic, muhammara, stuffed grape leaves, zaatar salad, corn salad & olive salad.
AED 18



الطبق الفاخر Deluxe Platter

الطبق الخاص House Special

Cold Mazza

Your selection of 7 cold plates.
AED 95

Hot Mazza

Your selection of 7 hot plates.
AED 120

مزة باردة

من اختيارك لـ 7 أطباق باردة.
95 درهم

مزة ساخنة

من اختيارك لـ 7 أطباق ساخنة.
120 درهم

الطريقة الصحية Healthy Way

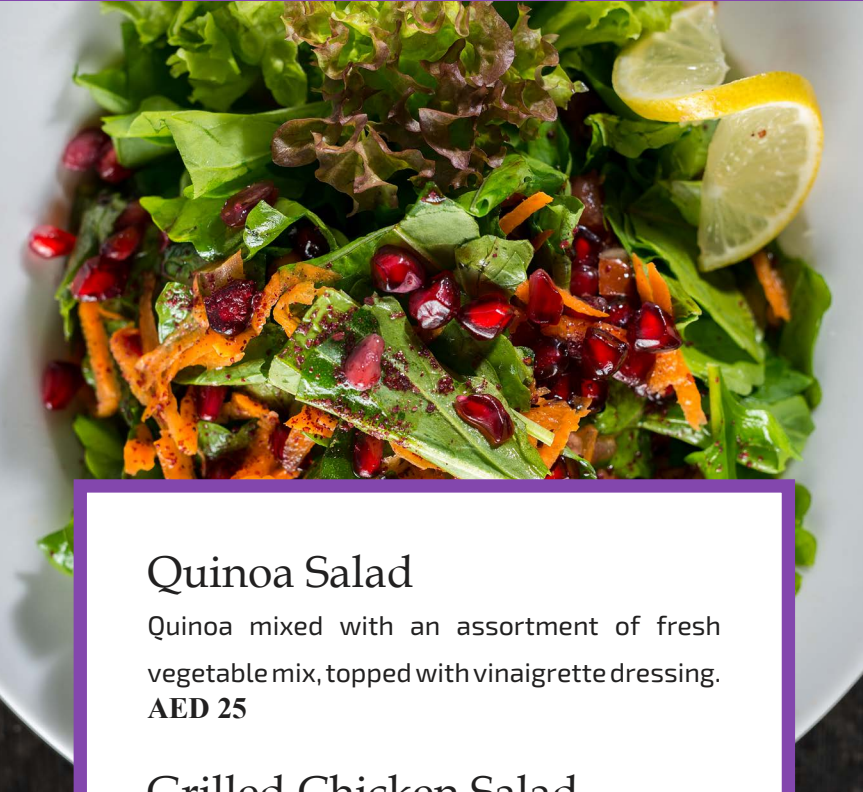
مقبلات مفردة أطباق ساخنة

مقانيق، كبة مقلية، سجق، كبد الدجاج، جوائح الدجاج، سمبوسك مشگل، فتة حمص، فتة الباذنجان، فتة الدجاج، بطاطا حرّة، بطاطا مقلية، روبيان بروفنسال وكالاماري بروفنسال.
AED 22

مقبلات مفردة أطباق باردة

حمص، متبل، فتوش، تبولة، سلطة زرياب، بابا غنوج، حمص بيروتي، لبنه بالنعناع، لبنه بالثوم، محمرة، محشي ورق العنب، سلطة زعتر، سلطة خرّة وسلطة زيتون.
AED 18

Rocca Salad سلطة الجرجير



Quinoa Salad

Quinoa mixed with an assortment of fresh vegetable mix, topped with vinaigrette dressing.
AED 25

Grilled Chicken Salad

Chopped romaine lettuce, cucumber, tomatoes, radish, & shredded carrots topped with shredded parmesan cheese & marinated breast of chicken grilled to perfection.
AED 35

Beetroot Salad

Chopped beetroot with lettuce & parsley served with olive oil with garlic chopped lemon juice & salt, pomegranate sauce or pomegranate seeds.
AED 25

Shrimp Salad

Holland Cabbage along with mixture of French & Sucrine lettuce topped with thin sliced beats, beans sprout, thin roasted almonds & parsley, served with grilled shrimp & your choice of dressing.
AED 42

Arabic Salad

Lettuce, cucumber, tomato, green capsicum, mint, oregano, lemon, olive oil & salt.
AED 25

Chicken Ceasar Salad

Chopped romaine lettuce, topped with sliced grilled chicken breast & garlicky croutons tossed in a creamy dressing made with olive oil, lemon, parmesan cheese & worcestershire sauce.
AED 35

Rocca Salad

Rocca leaves, chopped onions, tomatoes, garlic, Sumac, lemon squeeze & olive oil.
AED 20

Greek Salad

Freshly sliced vegetables topped with feta cheese & vinaigrette dressing.
AED 35



Shrimp Salad سلطة الروبيان

سلطة عربية

تشكيلة من الخس، الخيار، الطماطم، الفلفل الأخضر، النعناع، الزعتر، الليمون، زيت الزيتون والملح.
25 درهم

سلطة سيزر بالدجاج

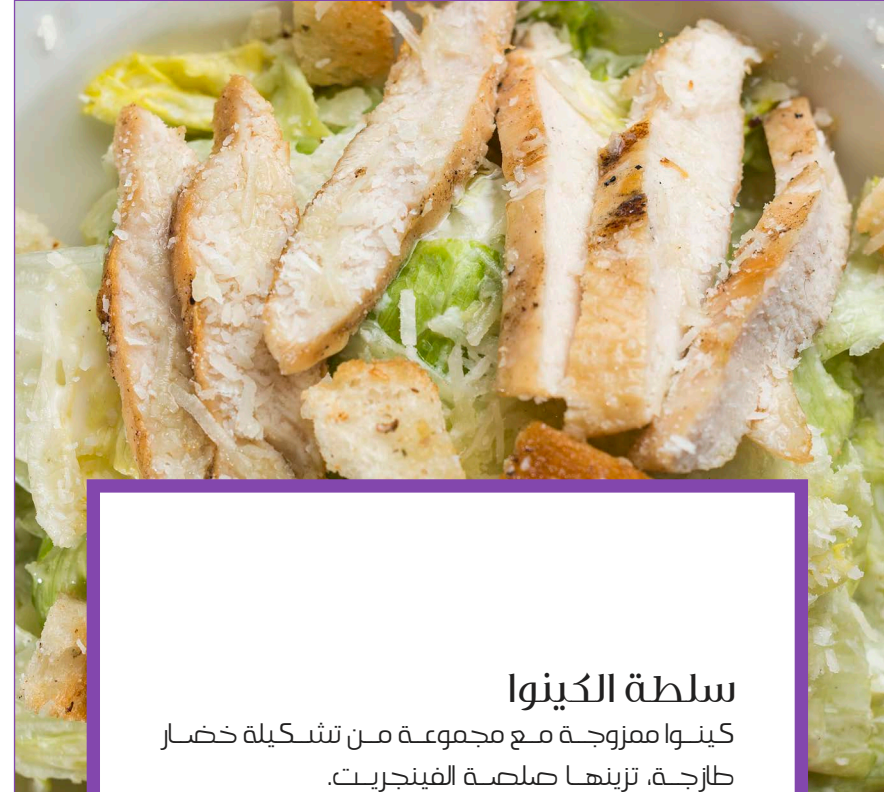
خس رومين مقطع، متوج بشرائح صدر الدجاج المشوي والكروتون بنكهة الثوم، الصلصة البيضاء المكونة من زيت الزيتون، الليمون، جبنة البارميزان وصوص الووستسترشير.
35 درهم

سلطة الجرجير

اوراق الجرجير، بصل مقطع، بندورة، ثوم، سماق، عصير الليمون وزيت الزيتون.
20 درهم

سلطة يونانية

شراحت من الخضار الطازجة المتوجة بجبنة الفيتا وصوص الخل بالزيت.
35 درهم

سلطة سيزر بالدجاج
Chicken Ceasar Salad

سلطة الكينوا

كينوا ممزوجة مع مجموعة من تشكيلة خضار طازجة، تزينها صلصة الفينجريت.
25 درهم

سلطة الدجاج المشوي

خس رومين مقطع، خيار، بندورة، فجل، وجزر مبروش تزينها جبنة بارميزان مبروشة وصدر دجاج متبل مشوي على اكمل وجه.
35 درهم

سلطة الشمندر

الشمندر المفروم مع الخس والبقدونس، يُقدم مع زيت الزيتون والليمون والملح وصلصة الرمان او حب الرمان.
25 درهم

سلطة الروبيان

ملفوف هولندي مع المزيج من الخس الفرنسي والسوكرين، متوجة ببراغم الفول وشرايح الشمندر ورقائق اللوز المحمر والبقدونس، مع خيارك المفضل من الصلصة.
42 درهم

سلطة الكينوا Quinoa Salad

Shawarma Beef

Sliced Spicy Beef Meat grilled to perfection, wrapped with saj bread topped with onions, parsley, tahini sauce, and served with crispy fries.
AED 28

Shawarma Chicken

Sliced spicy chicken grilled to perfection, wrapped with saj bread topped with pickles, garlic mayonnaise and served with crispy fries.
AED 25

Chicken Fillet [fried or grilled]

Breast chicken grilled or fried, with burger bread topped with lettuce & cheese served with french fries.
AED 25

Steak Sandwich

Beef steak grilled with burger bread topped with cheese & served with french fries.
AED 29

From the Grill

Your favorite shish kebab, tikka, shish tawook, kofta, wrapped with saj bread topped with pickles & served with french fries.
AED 26

Arayes Marina



Fajitas

Beef, Chicken or Shrimp Fajitas with grilled onions & green pepper & served with french fries.
AED 35 - 32 - 38

Arayes Marina

Slices of baked pita bread stuffed with kofta topped with pomegranate sauce & served with fresh green salad mix or french fries.
AED 32

Arayes Toshka

Slices of baked Pita bread stuffed with Kofta & kashkawane cheese melt & served with fresh green salad mix or french fries.
AED 35

Musakkan Rolls

Rolls of grilled chicken soaked with sauteed onions, sumac & olives oil with tahina sauce.
AED 35

Burger

Chicken or beef with lettuce, tomato & cheddar cheese & served with french fries.
AED 29

عرايس مارينا

فاهيتا

فاهيتا اللحم البقري، الدجاج أو الروبيان مع شربات من البصل والفلفل الاخضر المشوي والمقدمة مع البطاطا المقلية المقرمشة.
35 - 32 - 38 درهم

عرايس مارينا

شرائح من الخبز التقليدي المحشو بالكفتة المضاف إليها صوص دبس الرمان والمقدمة مع تشكيلة من سلطة الخضار الطازجة أو البطاطا المقلية المقرمشة.
32 درهم

عرايس توشكا

شرائح من الخبز التقليدي المحشو بالكفتة وجبنة الفشقوان المذابة والمقدمة مع تشكيلة من سلطة الخضار الطازجة أو البطاطا المقلية المقرمشة.
35 درهم

لفائف مسخن

لفائف من الدجاج المشوي والمتبل بالبصل والسفاق وزيت الزيتون مع الطحينة.
35 درهم

برجر

دجاج أو لحم مع الخس والطماطم وجبنة الشيدر والمقدمة مع البطاطا المقلية المقرمشة.
29 درهم

شاورما اللحم

شرائح لحم البقر المتبل والمشوي على اكمل وجه والملفوف بخبز الصاج والمضاف إليها البصل والبقدونس وصوص الطحينة، تُقدم مع البطاطا المقلية المقرمشة.
28 درهم

شاورما الدجاج

شرائح الدجاج المتبل والمشوي على اكمل وجه والملفوف بخبز الصاج والمضاف إليه الكبيس (مخلل)، والمايونيز بالثوم، تُقدم مع البطاطا المقلية المقرمشة.
25 درهم

دجاج فيليه [مقلي أو مشوي]

صدر دجاج مشوي أو مقلي مع خبز برجر مغطى بالخس والجبن والمقدمة مع البطاطا المقلية المقرمشة.
25 درهم

ستيك سندويش

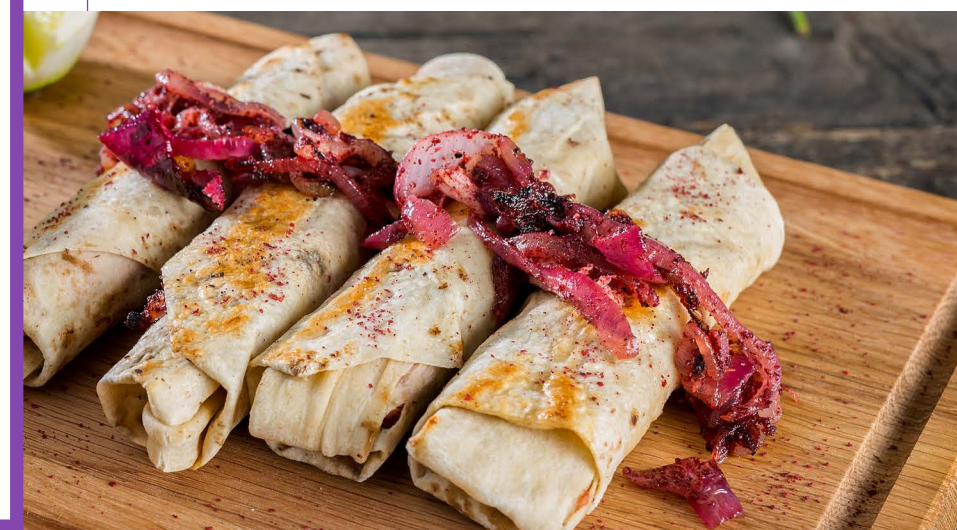
شريحة لحم بقري مشوية مع خبز برجر مغطى بالجبن والمقدمة مع البطاطا المقلية المقرمشة.
29 درهم

من المشوي

شيش الكباب المفضل بالنسبة لك، التكا، شيش طاووق، كفتة الملفوفة بخبز الصاج والمضاف إليها الكبيس (مخلل) والمقدمة مع البطاطا المقلية المقرمشة.
26 درهم

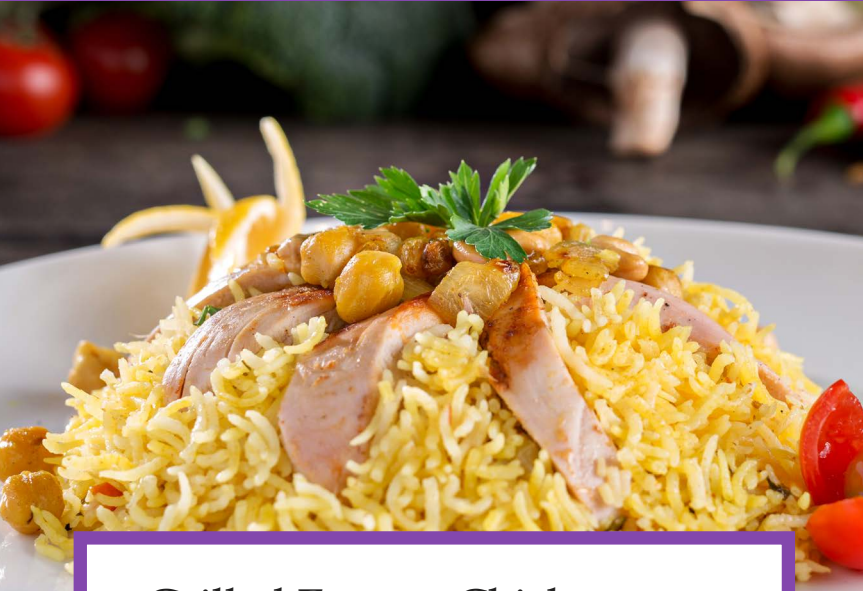


برجر Burger



لفائف مسخن Musakkan Rolls

كبسة الدجاج السعودية Chicken Saudi Kabsah



Grilled Eastern Chicken

A boneless breast of chicken marinated with special herbs & grilled to perfection served with sauteed vegetables & white sauce or brown sauce & served with french fries.
AED 52

Labaneaat Ziryab

A delicious mix of kibbeh balls, shish barak & lamb cubes cooked in sour plain yogurt & served with Vermicelli rice.
AED 55

Chicken Escalope

A filet of chicken pounded & dipped in bread crumbs & deep fried served with sauteed vegetables & white sauce or tartar sauce & served with french fries.
AED 45

Biryani

Most popular dish prepared with lamb or chicken (AED 45) fish or shrimp (AED 55) cooked with basmati rice & served with cucumber yogurt salad.

Stuffed Lamb or Chicken

Roasted lamb or chicken over a bed of spiced rice covered with roasted nuts & served with cucumber yogurt salad.
AED 55 - 48

Lamb or Chicken Saudi Kabsah

Saudi most popular dish prepared from lamb or chicken & Basmati rice cooked in special spices & served with cucumber yogurt salad.
AED 58 - 52

Half Chicken Grilled

Grilled chicken prepared with special herbs & served with french fries & garlic sauce.
AED 30

Whole Chicken Grilled

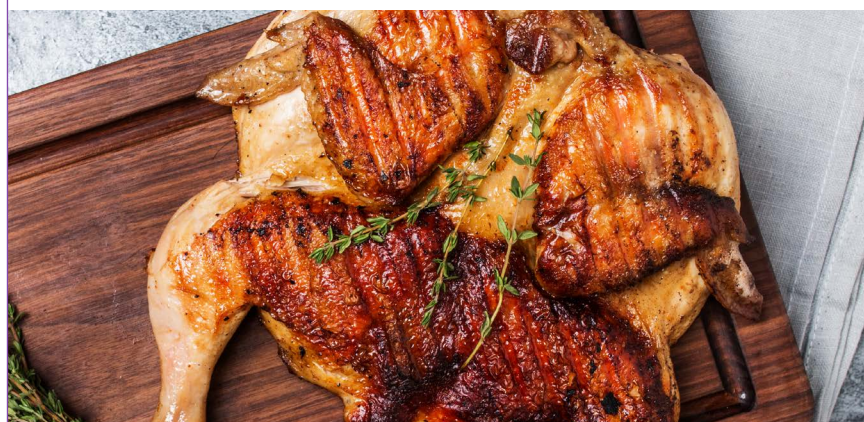
Grilled chicken prepared with special herbs & served with french fries & garlic sauce.
AED 55

Half Chicken Musakkan

A roasted chicken smothered with sauteed onions, sumac & olive oil & served with french fries.
AED 45

Stuffed Quails

Roasted Quails stuffed with American rice mixed with ground meat & special spices & served with cucumber yogurt salad.
AED 60



دجاجة مشوية كاملة
Whole Chicken Grilled

لحم غنم أو دجاج محشي

لحم غنم أو دجاج مشوي موضوع على طبقة من الأرز المتبل المغطى بالصنوبر المحمص والمقدم مع سلطة الخيار باللبن.
48 - 55 درهم

كبسة لحم الغنم أو الدجاج السعودية

الطبق السعودي الأكثر شعبية والذي يتم تحضيره من لحم الغنم أو الدجاج وازر بسمتي المطبوخ بتوابل خاصة والمقدم مع سلطة الخيار باللبن.
52 - 58 درهم

نصف دجاجة مشوية

دجاج مشوي بالأعشاب المتنوعة والمقدم مع البطاطا المقلية المقرمشة وصلصة الثوم.
30 درهم

دجاجة مشوية كاملة

دجاج مشوي بالأعشاب المتنوعة والمقدم مع البطاطا المقلية المقرمشة وصلصة الثوم.
55 درهم

مسخن نصف دجاجة

دجاج مشوي متبل بالبصل والسماق وزيت الزيتون والمقدم مع البطاطا المقلية المقرمشة.
45 درهم

سمان محشي

سمان مشوي ومحشي مع الأرز الأمريكي الممزوج باللحم المفروم وتوابل خاصة مُقدم مع سلطة الخيار باللبن.
60 درهم



مسخن نصف دجاجة
Half Chicken Musakkan

لبنيات زرياب Labaneaat Ziryab



الدجاج الشرقي المشوي

صدر دجاج منزوع العظم ومشوي على اكمل وجه مقدم مع سوتيه الخضار والصلصة البيضاء، أو البنية والمقدم مع البطاطا المقلية المقرمشة.
52 درهم

لبنيات زرياب

تشكيلة لذيذة من كرات الكبة، والشيش برك، ومكعبات لحم الخاروف المطبوخة باللبن الخائب والمقدمة مع الأرز بالشعيرية.
55 درهم

اسكالوب دجاج

دجاج فيليه مغطى بفتات الخبز ومقلي، يُقدم مع سوتيه الخضار والصلصة البيضاء، أو التارتار والمقدم مع البطاطا المقلية المقرمشة.
45 درهم

برياني

الطبق الأكثر شعبية والمفضل من اللحم أو الدجاج (45 درهم) السمك أو الروبيان (55 درهم) مع أرز بسمتي والمقدم مع سلطة الخيار باللبن.

Combo Meal (1)

Whole lamb or half lamb or 1 leg with any rice (kabsah, ouzi, biryani, Iranian & burgul) & served with yogurt salad & tomato sauce.
AED 835 - 368 - 184

Combo Meal (2)

Whole lamb with freeka or half lamb or 1 leg & served with yogurt salad & sauce for the lamb.
AED 945 - 420 - 200

Chicken Tray with Rice (1)

With any rice (kabsah, ouzi, biryani, Iranian & burgul) & served with yogurt salad & tomato sauce.
AED 210 [good for 10 persons]

Chicken Tray with Rice (2)

With any rice (kabsah, ouzi, biryani, Iranian & burgul) & served with yogurt salad & tomato sauce.
AED 105 [good for 5 persons]

Chicken Tray with Freeka (1)

Served with yogurt salad.
AED 262 [good for 10 persons]

Chicken Tray with Freeka (2)

Served with yogurt salad.
AED 131 [good for 5 persons]

وجبة كاملة (1)

لحم غنم كامل أو نصف أو فخذ واحد مع أي نوع من الأرز (كبسة، أوزي، برياني، إيراني، برغل) مقدمة مع سلطة الخيار باللبن وصلصة الطماطم.
184 - 368 - 835 درهم

وجبة كاملة (2)

لحم غنم كامل مع الفريكة أو نصف أو فخذ واحد مقدمة مع سلطة الخيار باللبن ومرقة اللحم.
200 - 420 - 945 درهم

صينية دجاج مع الأرز (1)

مع أي نوع من الأرز (كبسة، أوزي، برياني، إيراني، برغل) مقدمة مع سلطة الخيار باللبن وصلصة الطماطم.
210 درهم [مناسب لـ 10 أشخاص]

صينية دجاج مع الأرز (2)

مع أي نوع من الأرز (كبسة، أوزي، برياني، إيراني، برغل) مقدمة مع سلطة الخيار باللبن وصلصة الطماطم.
105 درهم [مناسب لـ 5 أشخاص]

صينية دجاج مع الفريكة (1)

مقدمة مع سلطة الخيار باللبن.
262 درهم [مناسب لـ 10 أشخاص]

صينية دجاج مع الفريكة (2)

مقدمة مع سلطة الخيار باللبن.
131 درهم [مناسب لـ 5 أشخاص]

Seafood Pasta

Spaghetti sauteed in butter & special herbs topped with fresh seafood mix.
AED 52

Grilled Chicken Alfredo

Penne sauteed in special herbs topped with creamy sauce & a grilled whole breast chicken.
AED 45

Ravioli Pasta

Prepared with red sauce or white sauce and stuffed with minced meat topped with parmesan cheese.
AED 42

Spaghetti Bolognese

Spaghetti sauteed in special herbs topped with meat sauce.
AED 42

Lasagna

Layers of thin pasta, ground beef, ricotta cheese, mozzarella cheese, parmesan cheese, & chopped tomatoes prepared with special herbs & baked.
AED 55

Penne Arabia

Penne sauteed in red spicy sauce with oregano & black olive.
AED 42

باستا المأكولات البحرية

سوتيه السباغيتي محضرة بالزبدة والاعشاب المتنوعة مع مزيج من المأكولات البحرية.
52 درهم

الدجاج المشوي ألفريديو

سوتيه بيني المحضرة بأعشاب خاصة يعلوها صوص أبيض وصدر دجاج مشوي كامل.
45 درهم

رافيوبي باستا

محضرة بالصلصة الحمراء أو البيضاء، ومحشية باللحم المفروم ويعلوها جينة البارميزان.
42 درهم

سباغيتي بولونيز

سوتيه السباغيتي بأعشاب خاصة ومغطاة بصوص اللحم.
42 درهم

لازانيا

طبقات من الباستا الرقيقة، ولحم البقر المفروم، وجينة الريكوتا، وجينة الموزاريلا، وجينة بارميزان، والطماطم المقطعة المحضرة مع أعشاب خاصة والمحضرة داخل الفرن.
55 درهم

بينني أرابيا

سوتيه بيني بالصلصة الحمراء الحارة مع الزعتر والزيتون الأسود.
42 درهم



فريكة لحم Freeka Lamb



برياني دجاج Chicken Biryani



الدجاج المشوي ألفريديو Grilled Chicken Alfredo



باستا المأكولات البحرية Seafood Pasta

Ziryab Mixed Grill

A house special consisting of grilled kofta, tikka, shish tawook, arayas & chicken wings & served with grilled onion & tomato with french fries.
AED 65

Deluxe Mixed Grill

A combination of grilled kofta, tikka, shish tawook, arayas, chicken wings & lamb chops & served with grilled onion & tomato with french fries.
AED 75

Mix Grill

Skewers of tikka, kofta & shish tawook grilled to your satisfaction & served with grilled onion & tomato with french fries.
AED 49

Kebab Mix

Skewers of grilled kofta, Khesh Khash, Iranian kebab & vegetables & served with grilled onion & tomato with garlic sauce & french fries.
AED 47

Lamb Chops

Thick slices of tender lamb chops grilled & served with grilled onion & tomato with french fries.
AED 65



Lamb Chops ريش

Mix Grill**Shish Tawook**

Tender & juicy chicken breast cubes prepared with herbs & olive oil & served with grilled onion & tomato with french fries.
AED 40

Orfali Kebab

Skewers of grilled kofta kebab, tomatoes, green pepper & onions served with french fries & garlic sauce.
AED 42

Chicken Wings Platter

Marinated chicken wings mixed with herbs grilled to perfection & served with french fries & garlic sauce.
AED 38

Khesh Khash Kebab

Grilled Kofta kebab over sauteed chopped tomato & chili mix to add more flavor to your meal & served with grilled onion & tomato with garlic sauce & french fries.
AED 45

مشاوي مشكّلة**شيش طاووق**

مكعبات صدر الدجاج الطري والغض المحضرة مع الاعشاب وزيت الزيتون والمقدمة مع البصل والطماطم المشوية والبطاطا المقلية المقرمشة.
40 درهم

كباب أورفالي

اسياخ من كفتة الكباب المشوية والطماطم والفلفل الاخضر والبصل المقدمة مع البطاطا المقلية المقرمشة وصلصة الثوم.
42 درهم

طبق جوانح الدجاج

جوانح الدجاج المتبلّة الممزوجة بالاعشاب والمشوية على اكمل وجه المقدمة مع البطاطا المقلية المقرمشة وصلصة الثوم.
38 درهم

كباب خشخاش

كفتة كباب مشوية فوق سوتيه الطماطم المقطعة وتشكيلة من الفلفل الحار من اجل اضافة مزيد من النكهة الى وجبتك والمقدمة مع البصل والطماطم المشوية مع صلصة الثوم والبطاطا المقلية المقرمشة.
45 درهم

مشاوي زرياب المشكّلة

طبق المطعم الخاص المكون من الكفتة المشوية، التكا، شيش طاووق، عرايس، وجوانح الدجاج والمقدمة مع البصل والطماطم المشوية والبطاطا المقلية المقرمشة.
65 درهم

مشاوي مشكّلة فاخرة

تشكيلة من الكفتة المشوية، التكا، شيش طاووق، عرايس، جوانح الدجاج، واصلاخ الخاروف والمقدمة مع البصل والطماطم المشوية والبطاطا المقلية المقرمشة.
75 درهم

مشاوي مشكّلة

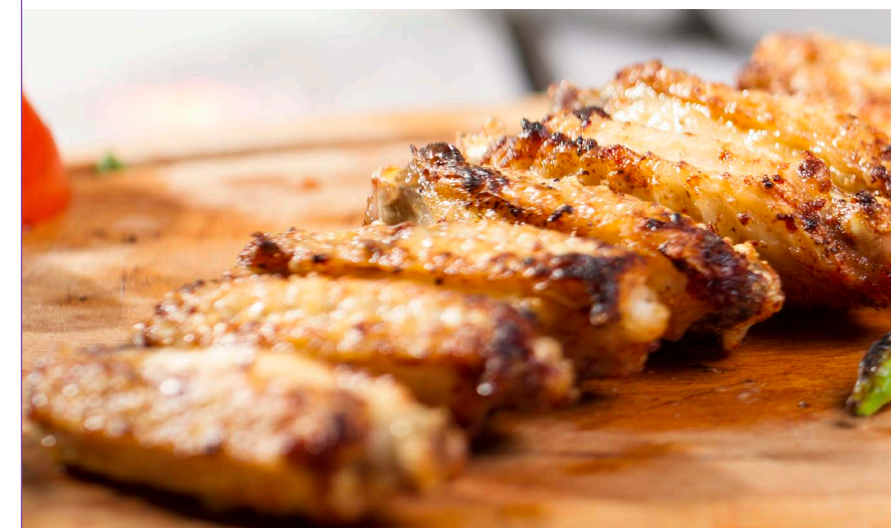
اسياخ من التكا، والكفتة وشيش الطاووق المشوية حسب رغبتك والمقدمة مع البصل والطماطم المشوية والبطاطا المقلية المقرمشة.
49 درهم

كباب مشكّل

اسياخ من الكفتة المشوية والخشخاش، والكباب الإيراني والخضار والمقدمة مع البصل والطماطم المشوية مع صلصة الثوم والبطاطا المقلية المقرمشة.
47 درهم

ريش

شرائح سميكّة من اضلاع لحم الغنم الطرية المشوية والمقدمة مع البصل والطماطم المشوية والبطاطا المقلية المقرمشة.
65 درهم

طبق جوانح الدجاج
Chicken Wings Platter

Iranian Kebab

Skewers of grilled ground meat soaked in plain yogurt & saffron & served served with grilled onion & tomato with rice.
AED 55

Iranian Tikka

Grilled lamb or chicken tikka soaked in yogurt & prepared with special spices & served with grilled onion & tomato with french fries or rice.
AED 55 - 45

Kebab Eggplant

Skewers of kofta & eggplant grilled to your satisfaction & served with grilled onion & tomato with garlic sauce & french fries.
AED 48

Tikka

Skewers of tender juicy lean lamb meat & vegetables grilled to your satisfaction & served with grilled onion & tomato with french fries.
AED 48

Kebab

Skewers of grilled spicy ground meat mixed with chopped onions & parsley & served with grilled onion & tomato with french fries.
AED 42



تكا الدجاج الهندي
Indian Chicken Tikka

Iranian Kebab**Indian Chicken Tikka**

Grilled chicken prepared with special Indian spices & served with grilled onion & tomato with french fries or rice.
AED 40

Grilled Chicken Mix

Skewers of chicken prepared with plain yogurt & herbs & served with grilled onion & tomato with french fries.
AED 42

1/2 KG. Ziryab Mix Grill

AED 74 | good for 2 persons |

1/2 KG. Deluxe Mix Grill

AED 84 | good for 2 persons |

1 KG. Ziryab Mix Grill

AED 126 | good for 4 persons |

1 KG. Deluxe Mix Grill

AED 150 | good for 4 persons |

1/2 KG. Lamb Chops

AED 100 | good for 2 persons |

1 KG. Lamb Chop

AED 189 | good for 4 persons |

Deluxe Mix Grill Feast

AED 285 | good for 6 persons |

كباب إيراني**تكا الدجاج الهندي**

دجاج مشوي، محضر بالبهارات الهندية والمقدمة مع البصل والطماطم المشوية مع البطاطا المقلية المقرمشة او الأرز.
40 درهم

مشاوي دجاج مشكّلة

اسياخ من الدجاج المحضرة باللبن العادي والأعشاب والمقدمة مع البصل والطماطم المشوية مع البطاطا المقلية المقرمشة.
42 درهم

1/2 كجم مشاوي زرياب المشكّلة

74 درهم | مناسب لـ 2 شخص |

1/2 كجم مشاوي مشكّلة فاخرة

84 درهم | مناسب لـ 2 شخص |

1 كجم مشاوي زرياب المشكّلة

126 درهم | مناسب لـ 4 أشخاص |

1 كجم مشاوي مشكّلة فاخرة

150 درهم | مناسب لـ 4 أشخاص |

1/2 كجم ريش

100 درهم | مناسب لـ 2 شخص |

1 كجم ريش

189 درهم | مناسب لـ 4 أشخاص |

وليمة مشاوي مشكّلة فاخرة

285 درهم | مناسب لـ 6 أشخاص |

كباب إيراني

اسياخ من قطع اللحم المفروم المشوي المشبع باللبن العادي والزعفران والمقدمة مع البصل والطماطم المشوية مع الأرز.
55 درهم

تكا إيراني

لحم غنم او دجاج مشوي ومحضّر باللبن والبهارات والمقدمة مع البصل والطماطم المشوية مع البطاطا المقلية المقرمشة او الأرز.
45 - 55 درهم

كباب الباذنجان

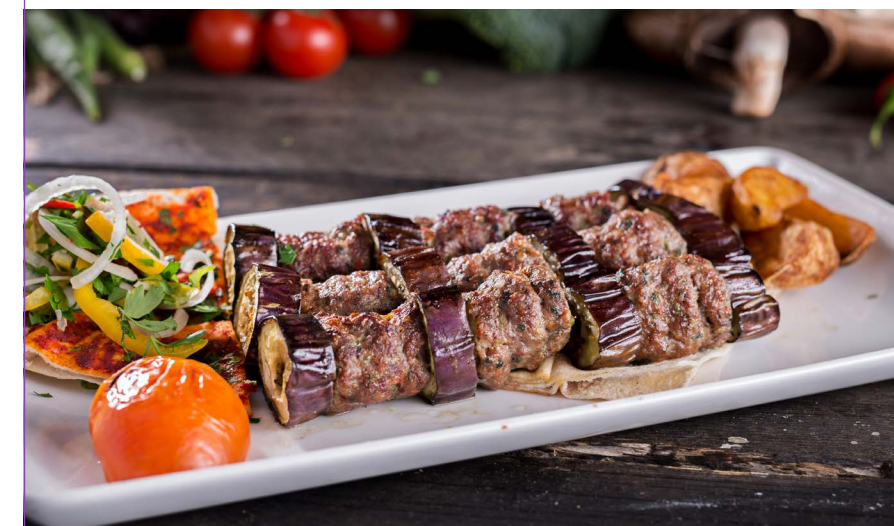
اسياخ من الكفتة والباذنجان المشوي حسب رغبتك والمقدمة مع البصل والطماطم المشوية مع صلصة الثوم والبطاطا المقلية المقرمشة.
48 درهم

تكا

اسياخ من لحم الغنم الطري الغض والخضار المشوية حسب الرغبة والمقدمة مع البصل والطماطم المشوية مع البطاطا المقلية المقرمشة.
48 درهم

كباب

اسياخ من اللحم المفروم المتبل المشوي الممزوج مع بصل مقطع وبقدونس والمقدمة مع البصل والطماطم المشوية مع البطاطا المقلية المقرمشة.
42 درهم



كباب الباذنجان Kebab Egg Plant

ترياكي الدجاج المشوي Grilled Chicken Teriyaki



Ziryab Steak

A good choice of steak lovers served with sauteed vegetables & mushroom sauce with your choice of baked potato or french fries.
AED 105

Grilled Chicken Teriyaki

A breast of chicken marinated in teriyaki sauce & special herbs grilled to perfection & topped with sliced pineapple served with sauteed vegetables & baked potato.
AED 65

Steak & Lobster

Another famous combination plate of filet steak & lobster that will tickle your taste buds served with grilled vegetables & baked potato or french fries.
AED 189

Steak & Shrimp

Filet steak & grilled shrimp. An aspiring choice for seafood lovers served with sauteed pasta & vegetables.
AED 126

Cattlemen's Ribeye Steak

A juicy steak prepared to your satisfaction & served with thin & crispy fried onions & your choice of baked potato or french fries.
AED 116 [280 gm]

Fillet Steak legacy

A juicy steak grilled to perfection & served with sauteed vegetables, cherry tomatoes & your choice of baked potato or french fries.
AED 105 [280 gm]

T-Bone steak

A great choice for lean meat lover grilled to satisfy your taste buds served with grilled vegetables & homemade mustard sauce & your choice of baked potato or french fries.
AED 121 [330 gm]

New York Strip

A good choice for steak lovers who like thin layer of fat along their steak grilled to satisfaction adding more flavor to their meal served with grilled vegetables & baked potato or french fries.
AED 110 [280 gm]



AED 28

مقلاة الفطر الطازج
Fresh Mushroom Skillet

ستيك كاتلمانز ريباي

ستيك طري محضر حسب رغبتك ومقدم مع بصل رقيق ومقرمش الى جانب ما تختاره من البطاطا المحضرة بالفرن او البطاطا المقلية المقرمشة.
116 درهم [280 غرام]

فيليه ستيك ليجاسي

ستيك طري مشوي على اكمل وجه ومقدم مع سوتيه الخضار والطماطم الكرزية الى جانب ما تختاره من البطاطا المحضرة بالفرن او البطاطا المقلية المقرمشة.
105 درهم [280 غرام]

ستيك تي بون

خيار رائع لعشاق اللحم الطري المشوي بما يرضي ذوقك الى جانب ما تختاره من البطاطا المحضرة بالفرن او البطاطا المقلية المقرمشة.
121 درهم [330 غرام]

نيويورك ستريب

خيار جيد لعشاق الستيك الذين يحبون وجود طبقة رقيقة من الدهن على شريحة الستيك المشوية حسب الرغبة ما يضيفي مزيداً من النكهة على الوجبة المقدمة مع الخضار المشوية الى جانب ما تختاره من البطاطا المحضرة بالفرن او البطاطا المقلية المقرمشة.
110 درهم [280 غرام]



AED 32

قشرة البطاطا
Potato Skin

ستيك وكركند (أم الروبيان) Steak & Lobster



ستيك زرياب

خيار جيد لعشاق الستيك مقدم مع سوتيه الخضار وصوص المشروم الى جانب ما تختاره من البطاطا المحضرة بالفرن او البطاطا المقلية المقرمشة.
105 درهم

ترياكي الدجاج المشوي

صدر دجاج متبل بصوص الترياكي واعشاب خاصة مشوية ومغطاة بشرائح انانس الى جانب سوتيه الخضار والبطاطا المحضرة بالفرن.
65 درهم

ستيك وكركند (أم الروبيان)

طبق آخر مشكل وشهير من فيليه ستيك والركند (أم الروبيان) سيثير شهيتك، يُقدم مع الخضار المشوية والبطاطا المحضرة بالفرن او البطاطا المقلية المقرمشة.
189 درهم

ستيك وروبيان

فيليه ستيك وروبيان مشوي. خيار منشود من قبل عشاق المأكولات البحرية، يُقدم مع سوتيه الباستا والخضار.
126 درهم

Grilled Jumbo Prawns

Grilled jumbo prawns marinated, served with grilled vegetables & your choice of rice or french fries.
AED 110

Grilled Hammour Fillet

A marinated hammour fillet sauteed in lemon butter sauce, served with vegetables & Ziryab special rice mix or french fries.
AED 60

Family Seafood Platter

A truly magnificent platter which includes lobster smothered with cheese, jumbo shrimp, fish fillet & calamari served with grilled vegetables & french fries.
AED 350 [for 2 persons]- AED 600 [for 4 persons]

Lobster Thermidor

Lobster cooked with herbs, butter, garlic & mushroom with fresh cream & melted mozzarella cheese served with french fries.
AED 137

Fried Calamari

Fresh calamari rings mixed with flour & well fried, served with rich and creamy horseradish sauce.
AED 45



كاليماي مقلّي Fried Calamari

Family Seafood Platter



طبق المأكولات البحرية العائلي

Grilled Salmon

Fresh salmon fillet grilled to perfection served with sauteed vegetables, rice or french fries.
AED 75

Ziryab Seafood Platter

Chefs selection of fish fillet, calamari & shrimp grilled to perfection, served with sauteed vegetables & french fries.
AED 78

Royal Seafood Platter

A truly seafood lovers favorite made of lobster, fish fillet, calamari & shrimp, served with sauteed vegetables & french fries.
AED 200

سلمون مشوي

فيليه السلمون الطازج المشوي على اكمل وجه والمقدم مع سوتيه الخضار او الارز او البطاطا المقلية المقرمشة.
75 درهم

طبق زرياب للمأكولات البحرية

اختيار الشيف من فيليه السمك، والكاليماي والروبيان المشويان على اكمل وجه، يقدم مع سوتيه الخضار والبطاطا المقلية المقرمشة.
78 درهم

طبق المأكولات البحرية الفاخر

الطبق المفضل لعشاق المأكولات البحرية، إذ يُحضّر من الكرنند (أم الروبيان)، وفيليه السمك، والكاليماي والروبيان ويقدم مع سوتيه الخضار والبطاطا المقلية المقرمشة.
200 درهم

القريدس الضخم المشوي

قريدس ضخم مشوي، ومقبل مقدم مع خضار مشوية إلى جانب ما تختاره من الارز او البطاطا المقلية المقرمشة.
110 درهم

فيليه الهامور المشوي

سوتيه فيليه الهامور المتبل في صوص الزبدة بالليمون والمقدم مع الخضار وتشكيلة زرياب الخاصة من الارز او البطاطا المقلية المقرمشة.
60 درهم

طبق المأكولات البحرية العائلي

طبق مميز من الستاكوزا المغطاة بالجينة، فيليه السمك، الروبيان والكاليماي المقدم مع الخضار المشوية و البطاطا المقلية المقرمشة.
350 درهم [لشخصين] - 600 درهم [لأربعة أشخاص]

الكرنند (أم الروبيان) الترميدور

الكرنند المطبوخ بالاعشاب والزبدة والثوم والمشروم مع الكريمة الطازجة وجينة الموزاريلا الذائبة والمقدم مع البطاطا المقلية المقرمشة.
137 درهم

كاليماي مقلّي

حلقات كاليماي طازجة الممزوجة بخليط من الطحين والمقلية جيداً، تُقدم مع صوص الجرجار (فجل الخيل) الكثيف والدسم.
45 درهم



الكرنند (أم الروبيان) الترميدور Lobster Thermidor

Tex-Mex Favorites

Chipotle

A popular Tex-Mex dish, made from grilled chicken filet or beef & an assortment of fresh vegetables, fresh corn, kidney beans & Mexican Spices.
AED 55

Mexican Chicken Casserole

Grilled chicken prepared with Mexican spices, corn & red beans topped with melted cheese, jalapeno pepper & cilantro.
AED 58

Tacos Extravaganza

Soft or crispy Tacos stuffed with grilled beef, chicken & shrimp with an assortment of fresh vegetables, guacamole & Salsa dips on the side.
AED 68

Nachos

Crunchy Nacho chips topped with ground beef & sliced vegetables mix, guacamole & melted cheese.
AED 35

Anshilda Chicken

Made with tortilla bread with fresh chicken breast & Mexican cheese.
AED 40



تاكوز اكسترافيجانزا
Tacos Extravaganza

قلاية دجاج مكسيكي Mexican Chicken Casserole



Chicken Quesadillas

Made with tortilla bread with chicken breast, red beans, corn, hot halabino & Mexican cheese.
AED 40

Potato Mexican

Fried potato topped with melted Mexican cheddar cheese, paprika, hot halabino & fried onions.
AED 30

Fajita Beef

Grilled tender sliced Beef sauteed with green pepper & onions served with pico de gallo, sour cream, guacamole dips & tortilla bread.
AED 52

Fajita Chicken

Grilled tender sliced chicken breast sauteed with green pepper & onions served with pico de gallo, sour cream, guacamole dips & tortilla bread.
AED 45

Fajita Shrimp

Grilled shrimp sauteed with green pepper & onions served with pico de gallo, sour cream, & guacamole dips & tortilla bread.
AED 68

شيبوتلي Chipotle



كاساديا الدجاج

محضرة بخبز التورتيا مع صدر الدجاج والفاصولياء الحمراء والخزة والهلابينو الحار والجبنه المكسيكية.
40 درهم

البطاطا المكسيكية

بطاطا مقلية تعلوها جبنه الشيدر المكسيكية الخائبة والبابريكا والهلابينو الحار والبصل المقلي.
30 درهم

فاهيتا اللحم

سوتيه اللحم البقري الطري مع الفلفل الاخضر والبصل، تُقدم مع صلصة بيكو دي غالو، والكريمة الحامضة وصلصة غواكامولي وخبز التورتيا.
52 درهم

فاهيتا الدجاج

سوتيه شرائح صدر دجاج الطري مع الفلفل الاخضر والبصل المقدم مع صلصة بيكو دي غالو، والكريمة الحامضة، وصلصة غواكامولي وخبز التورتيا.
45 درهم

فاهيتا الروبيان

سوتيه الروبيان مع الفلفل الاخضر والبصل المقدم مع صلصة بيكو دي غالو والكريمة الحامضة وصلصة غواكامولي وخبز التورتيا.
68 درهم

مفضلات تكس-مكس

شيبوتلي

طبق تكس مكس مميز يحضر من فيليه الدجاج او لحم البقر، الارز الامريكي، الخضار المتنوعة، البصل، الخزة، الفاصولياء والبهارت المكسيكية.
55 درهم

قلاية دجاج مكسيكي

دجاج مشوي يحضر بالبهارات المكسيكية والخزة والفاصولياء الحمراء، ويتوج بصوص الجبنه، فلفل الجالوبينو والكزبرة.
58 درهم

تاكوز اكسترافيجانزا

تاكوز محشي باللحم البقري، الدجاج، الروبيان ومتوج بشرائح الخضار المتنوعة والجواكامولي مع صلصة مكسيكية.
68 درهم

ناشوز

شرائح من خبز التورتيا المقرمش والمتوج باللحم البقري المفروم وشرائح الخضار المتنوعة مع مزيج من الجواكامولي وصوص الجبنه.
35 درهم

دجاج انشيلادا

محضرة بخبز التورتيا مع صدر الدجاج الطازج والجبنه المكسيكية.
40 درهم



ناشوز
Nachos

Beverages

1

Fresh Juices Dhs. عصائر طازجة

Orange	22	برتقال
Strawberry	24	فراولة
Lemon	22	ليمون
Lemon with Mint	22	ليمون بالنعناع
Lebanese Lemonade	22	ليموناضة لبنانية
Apple (Red or Green)	22	تفاح (احمر او اخضر)
Carrot	22	جزر
Mango	22	مانجو
Pineapple	22	أناناس
Banana with Milk	22	موز بالحليب
Watermelon	22	بطيخ
Sweetmelon	22	شمّام
Guava	22	جوافة
Pomegranate	24	رمان
Avocado	24	أفوكادو
Kiwi	22	كيوي
Berry	24	توت
Papaya	22	بابايا

Cocktails Dhs. كوكتيل

Ziryab Cocktail	28	كوكتيل زرياب توت مشكل، فراولة، عنب ودرّاق
Tropical	28	تروبيكال فراولة، موز ومانجو
Shokaboka	28	شوكابوكا اناناس، جوز الهند، مانجو، فراولة وفاكهة الباشن
Barbie	28	باربي توت احمر وموز
Black Lady	28	بلاك ليدي كيوي، توت اسود وموز
Al Ghazal Diet	28	الغزال دايت اناناس، كيوي، ليمون ونعناع Mint

Milk Shakes Dhs. ميلك شيك

Ziryab Milk Shake	22	ميلك شيك زرياب
Farbachino	22	فارباشينو
Spanish Coffee	22	سبانيش كوفي
Skydive	22	سكاي دايف
Chocolate	22	شوكليت
Vanilla	22	فانيليا
Strawberry	22	فراولة
Oreo	22	أوريو
Banana	22	موز
Berry	22	توت
Mango	22	مانجو

Mocktails Dhs. موكتيل

Sharab El Ward	22	شراب الورد مونين روز، مونين رانتشو ليمون، ماء الورد وصودا
Appleganate	22	الرمان بالتفاح والنعناع مونين النعناع البرك، مونين الرمان، النعناع الطازج وعصير التفاح
All Berries	22	خليط التوت مونين التوت وعصير الكرز Juice

Mojito Dhs. موهيتو

Ziryab Mojito	24	موهيتو زرياب
Passion Fruit	24	فاكهة الباشن
Mango	24	مانجو
Strawberry	24	فراولة
Lemon & Mint	24	ليمون بالنعناع
Berry	24	توت
Watermelon	24	بطيخ
Maldiva	24	مالديف



Fresh Juices & Coktails

عصائر طازجة و كوكتيل

موهيتو Mojito

Milk Shakes ميلك شيك





المشروبات 2 Beverages

الشاي المثلج Iced Tea Dhs.

Lemon Tea	20	شاي بالليمون مونين الشاي المثلج بالليمون، رانتشو ليمون وماء.
Peach Tea	20	شاي بالخوخ مونين الشاي المثلج بالخوخ، رانتشو ليمون وماء.
Berry Tea	23	شاي بالتوت مونين الشاي المثلج بالليمون، مونين التوت، فواكه مشكلة، رانتشو ليمون وماء.

المزيد More Dhs.

Soft Drinks	13	مشروبات غازية كولا، كولا دايت، فانتا، سبررايت
Energey Drinks	20	مشروبات طاقة ريد بول 250 ملل عادي / خالي من السكر
Sparkling Water	16	مياه غازية بيريه
Water	06 10	مياه صغيرة كبيرة

المشروبات الساخنة Hot Drinks Dhs.

Espresso	13	اسبرسو
Espresso Double	19	اسبرسو دوبل
Espresso Machiato	15	اسبرسو مكياتو
Americano	16	أمريكانو
Caffe Latte	16	كافيه لاتيه
Cappuccino	16	كاباشينو
Mochachino	16	موكاشينو
Hot Chocolate	16	هوت شوكليت
Turkish Coffee	16	قهوة تركية
Affogato	17	أفوجاتو
Moroccan Tea	21	شاي مغربي
Turkish Tea	16	شاي تركي
English Tea	16	شاي انجليزي
Earl Grey Tea	16	شاي إيرل جري
Green Tea	16	شاي أخضر
Tea with Lemon	16	شاي بالليمون
Tea with Mint	16	شاي بالنعناع
Chamomile	16	بابونج



Fruits & Icecream فواكه وآيس كريم

Ziryab Fruit Salad
AED 30

Deluxe Fruit Salad
AED 30

Mixed Icecream
AED 25

Banana Split
AED 25

Peach Time
AED 25

Fruit Platter (small)
AED 42

Fruit Platter (large)
AED 74

سلطة فواكه زرياب
30 درهم

سلطة فواكه ديلوكس
30 درهم

آيس كريم مشكل
25 درهم

بانانا سبليت
25 درهم

بيش تايم
25 درهم

طبق فواكه (صغير)
42 درهم

طبق فواكه (كبير)
74 درهم

Zaafaran Cake
AED 26

Pistachio Cake
AED 37

Caramel Cake
AED 37

Kenafeh Cheese
AED 35

Riz Bi Haleeb
AED 25

Crème Caramel
AED 25

Turkish Baklawa
AED 40

Whole Cake for Events
chocolate, vanilla or marbel
AED 147 - 294 [good for 4 - 8 persons]

كيكة الزعفران
26 درهم

كيكة الفستق
37 درهم

كيكة الكراميل
37 درهم

كنافة بالجبنه
35 درهم

رز بالحليب
25 درهم

كريم كراميل
25 درهم

بقلاوة تركية
40 درهم

قالب كيك كامل للمناسبات
شوكولا، فانيليا او ماربل.
147 - 294 درهم [مناسب لـ 4 - 8 أشخاص]



طبق فواكه Fruit Platter

سلطة فواكه زرياب Ziryab Fruit Salad

بقلاوة تركية Turkish Baklawa

رز بالحليب Riz Bi Haleeb

P.O.Box 16845, Al Ain. United Arab Emirates Telephone +971-3-7514040

Email info@Ziryab.ae Web www.Ziryab.ae   Ziryabuae



إحدى شركات محمد رسول خوري وأولاده

A MEMBER OF MOHAMMED RASOOL KHOORY & SONS GROUP OF COMPANIES