

Menu

تليينة بالشعير والتمر والعسل ودبس التمر واليقطين
مستوحاة من الحجاز، شبه الجزيرة العربية

Talbeenah Date Porridge with Honey, Date Molasses & Pumpkin
inspired by Hejaz, Arabia

لفائف مغطاة بالصويا مع الكمون المحمص وأوراق الكاري ورغوة الليمون
مستوحاة من شينجيانغ، الصين

Soy-Glazed Rolls with Toasted Cumin, Curry Leaf & Lemon Foam
inspired by Xinxiang, China

بطاطس وباذنجان وجزر مشويّة مع لبنّة مخفوقة بالعسل ومرّي الطماطم
مستوحاة من تركيا العثمانية

Roasted Potatoes, Eggplants & Carrots with Whipped Labneh, Honey &
Tomato Compote – inspired by Ottoman Turkey

سلطة أندلسية بالبرتقال والزيتون والبطاطس والكبار واللوز، مع صلصة الزعفران
مستوحاة من إسبانيا الإسلامية

Andalusian Salad with Oranges, Olives, Potatoes, Capers & Almonds, served
with Saffron Vinaigrette – inspired by Muslim Spain

عرائس الكفتة بالزعر مع سلطة الملفوف
مستوحاة من فلسطين

Kofta Zaatar Arayes with Cabbage Slaw
inspired by Palestine

ساندويتش الطاجين بالليمون مع بطاطس بتتبيلة البسبيلة – مستوحاة من المغرب

Roast Tajine Chicken & Lemon Sandwich with Bastille-Dusted Fries
inspired by Morocco