

EWAN

CONSUMER ADVISORY

Welcome to Ewaan, where we focus on both excellent cuisine and sustainability. We are dedicated to creating a positive impact on our environment by reducing food waste with the help of advanced AI technology and we work with local food donation charities to distribute excess food to those in need. Our ingredients are sourced from local farmers to ensure freshness and sustainability and our seafood is selected according to strict sourcing standards to promote responsible fishing practices.

Join us as we strive for culinary innovation and a sustainable future, with every dish moving us closer to this goal.

Consumption of raw or undercooked meat, seafood or poultry products such as eggs may increase your risk of food-borne illness. We strongly advise that pregnant women, infants, children under the age of 15 and individuals with specific health conditions avoid eating raw or undercooked animal products.

SALAD

Gavurdagi  (VE, GF, N, SP)	45
Tomato, Cucumber, Red Onion, Chargrilled Red Pepper, Parsley and Spiced Walnuts	
Watermelon and Ezine Cheese (D, N, V, SP, GF)	50
Fresh Zaatar, Spiced Pine Nuts and Isot Chilli Flakes	
Pistachio Tabbouleh (N, G, SP, V)	45
Parsley, Mint, Thyme, Tomato, Spring Onion, Fine Bulgur and Blackcurrant	
Shredded Greens Salad (V, VE, GF)	40
Finely Shredded Baby Gem Lettuce, Chard, Kale, Arugula, Grated Tomato Dressing and Isot Pepper Flakes	
Ewaan Fattoush (V, G, SP, SS, E)	45
Heirloom Tomato, Cucumber, Spring Onion, Purslane, Baby Gem Lettuce, Fresh Herbs and Crispy Bread	

ADD ONS

ENHANCE YOUR SALAD WITH A CHOICE OF

Roasted Free-Range Chicken Breast ^(LO) 125g	40
Seared Scottish Salmon ^(S) 80g	45
Charred Tuna Steak ^(S) 90g	45
Grilled Tiger Prawn ^(S, D) 120g	60

MEZZE

Hummus with Sumac Molasses  (SS, VE, SP, GF, C) Single Roast Tahini and Double Roast Sesame	40
Charred Eggplant (GF, V, VE) Lemon, Olive Oil, Chives	35
Spicy Hummus (SS, VE, SP, C, GF) Single Roast Tahini, Double Roast Sesame and Chilli Oil	40
Muhammara with Sour Plum Reduction (G, SP, SS, V, N) Sourdough Bread, Charred Red Pepper and Toasted Walnuts	40
Dry Cacik (D, V, GF) Smoked Strained Yoghurt, Homemade Chilli-Pickled Cucumber, Roasted Garlic and Dried Herbs	40
Smoked Labneh with Halhali Olives (D, N, SP) Walnuts, Pine Nuts, Zaatar, Olive Oil and Pomegranate Seeds	40

COLD APPETIZER

Sumac Sardines  (S, SP, SS, LO, GF) Marinated with Sumac, Halhali Olives, Chilli, Tomato and Zaatar Leaves	50
Freshly Shucked Dibba Bay Oyster 6/12 Pieces (S, LO) Turnip Mignonette	160/290
Eggplant Bayildi (N, VE, GF) Tomatoes, Caramelised Onions, Pine Nuts, Fennel and Herb Salad	50
Dry Eggplant Dolma (D, G, C, SP, V) Bulgur, Mint, Chickpeas, Sumac, Dill Leaves with Pomegranate and Yoghurt Sauce	45
Dry Beef Pastrami (D, SP, GF) Arugula, Kars Gruyere Cheese and Olive Oil	55

HOT APPETIZER

Manti  (E, G, D, C) Minced Beef Filled Dumplings, Smoked Buffalo Yoghurt with Garlic, Chargrilled Tomato Sauce and Dry Mint	60
Grilled Octopus (S, E, D, C, SS, GF) Zaatar Tartare	70
Grilled Confit Lamb Ribs (D, C, GF) Coriander Leaves	65
Mujver (E, G, D) Baby Marrow and Herb Fritters with Sour Cream	50
Lamb Mekanik ^(N) Lamb Sausage with Pomegranate Molasses and Pine Nuts	55
Batata Harra with Zaatar ^(SS, V) Spiced Baby Potatoes, Fresh Coriander and Parsley, Lemon Juice, Garlic and Olive Oil	50

SOUP

Lentil Soup with Burnt Onion ^(D, C, V, G) Served with Lemon Wedges	35
Hintiye Wedding Soup ^(D, E, G, C) Yoghurt, Lamb Neck, Gold Barley, Green Lentil, Chickpeas and Dry Mint	40

FLATBREADS

Zaatar Olive Flatbread  (D, G, N, SS)	70
Halhali Olive Salad, Zaatar Leaves, Sesame Seeds and Cracked Walnuts	
Herb and Cheese Flatbread (D, G, N)	70
Aged Tulum and Ezine Cheese, Tomato, Fresh Herbs and Walnuts	
Spinach and Cheese Flatbread (D, G, N)	70
Spinach, Feta and Ezine Cheese and Crushed Walnut	
Beef Pastrami Flatbread (D, G, SP)	80
Mozzarella Cheese, Pastrami and Chives	

FROM THE GRILL FISH AND SEAFOOD

All Fish Dishes are Served with Grilled Baby Gem Lettuce, Grilled Spring Onion, Green Chermoula Sauce, Grilled Lemon, and Homemade Cucumber Pickles.

Grilled Giant Gulf Prawn  (S,D,LO, M)	240
Spicy Harissa Marinated	
Grilled Local Mahi Mahi (S, D, LO)	130
Red Chermoula	
Grilled Mediterranean Seabass (S, D, SS)	140
Lemon and Zaatar Marinated	

MEATS

Served with Chagrilled Tomatoes, Fig Vinaigrette and Sweet Long Pepper

Confit Lamb Neck  (D, G, C)	140
Lamb Pistachio Kebab (D, G, N)	130
Chicken Joujeh Kebab (D, G)	120
Dana Lokum (Tender Beef Tenderloin) (D, C, G)	220
Served with Thyme Jus	

SPECIALITY MAIN COURSES

Braised Lamb Shoulder  (D, C, G, N, M) (A signature sharing experience, 30 minutes' preparation time Serves 4) Served with Yellow Rice, Roasted Cashew Nuts, Chargrilled Tomatoes, Shallots and Lemon, Caramelised Onions and Spicy Ezme Sauce	580
Grilled Lamb Chops (D, N, SP) Duqqa Marinated and Grilled Pears Salad	160
Kofte Iskender (D, G, C) Sourdough Bread, Lamb Kofte, Charred Tomato and Buffalo Yoghurt	130
Chicken Kulbasti (D, N) Grilled Chicken Breast, Baby Gem, Herbs, Date Yoghurt and Spiced Pumpkin Seeds	120
Grilled Eggplant and Mushroom (D, SS, V) Green Tomatoes, Tahini and Lime Sauce	100
Otlü Nohut (D, C, V) Chickpea with Tomato Sauce, Spinach and Buffalo Yoghurt	90

SIDE DISHES

Zaatar French Fries (SS, VE)	40
Roasted Root Vegetables (VE, C)	40
Grilled Smashed Potato with Herbs (VE)	40
Sautéed Mushrooms (VE)	40
Vermicelli Pilaf (D, G, C, V)	40
Dane-i Tahil Yellow Rice (D, G, C, V) Green Lentils, Gold Barley and Dry Raisins	40

DESSERT

DESSERT

Warm Peach Knafeh  (E, D, G) Kadaifi Crust, Rose Water, Baked Peach and Mastic Ice Cream	55
Caramelized Pears (N, VE, GF) Apple Marmalade, Spices, Toasted Almond, Lemon Sorbet	55
Camel Milk Baked Rice Pudding (D, E, SP, LO, GF) Mastic, Strawberry and Grape Molasses	45
Warm Fig and Date Cake (N, E, D, G, SS) Semolina Cake with Dry Fig Compote Served with Tahini Ice Cream	50
Carrot Slice Baklava (N, E, D, G) Served with Pistachio Ice Cream	50
Berry Bowl Raspberry, Blueberry, Blackberry, Strawberry	80
Fruit Platter Sliced Seasonal Fruits	60
Ice Cream (Per Scoop) (D, E, N, SS, V) Tahina, Yoghurt, Lemon Sorbet, Pistachio, Mastic, Cacao	30

BEVERAGES

EWAN

SPARKLING

	GLASS	BOTTLE
Scavi & Ray Prosecco Spumante, Italy	75	365
Scavi & Ray Prosecco Rosé, Italy	75	365

CHAMPAGNE

	GLASS	BOTTLE
Moët & Chandon Brut, France	170	950
Laurent Perrier Rose Brut		3,200
Laurent Perrier Ultra Brut		1,700

WHITE WINE

	GLASS	BOTTLE
Dr. Loosen Riesling, Mosel Valley, Germany	85	420
Ernie Els Big Easy, Chenin Blanc, South Africa	80	395
Cankaya White, Kavaklidere, Turkey	75	365
False Bay, Chardonnay, South Africa	70	345
Cuvée Sabourin, Sauvignon Blanc, France	65	320
Emotivo, Pinot Grigio, Italy	60	295
Alamos, Chardonnay, Mendoza Argentina		390
Domaine Laroche, Chablis, Burgundy		800
Marques de Casa Concha Chardonnay, Limari Valley, Chile		565
Charles Smith Wines 'Kung Fu Girl' Riesling, Columbia Valley, USA		560
Santa Margherita, Pino Grigio, Valdadige, Italy		550
Chardonnay, Egeo, Kavaklidere, Turkey		545
Penfolds Koonuga Hill, Chardonnay, Australia		520
Roditis Malagousia, Paranga, Kir Yianni, Greece		515
Baby Doll, Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand		450

RED WINE

	GLASS	BOTTLE
M. Chapoutier, Domaine Tournon, 'Mathilda' Shiraz, Australia	85	420
Oyster Bay Pinot Noir, New Zealand	80	405
Luigi Bosca, Finca la Linda, Malbec, Argentina	75	370
Yakut, Kavaklidere, Turkey	75	365
Cuvée Sabourin, Cabernet Sauvignon, France	65	320
Bodega Norton, Merlot, Argentina	60	295
Chocolate Block, Boekenhoutskloof, South Africa		1,020
Villa Maria, Pinot Noir, Cellar Selection, Marlborough New Zealand		890
Luigi Righetti, Amarone Valpolicella Classico, Veneto Italy		880
Erath Pinot Noir, Oregon		770
Château Poitevin, Cru Bourgeois, Médoc France		600
Kayra Buzbağ Rezerv, Turkey		570
Marqués de Casa Concha Carbenet Sauvignon, Maipo Valley		565
Syrah, Merlot, Xinomavro, Paranga, Kir Yianni, Greece		515
Château Kefraya Les Breteches, Bekaa Valley, Lebanon		445

EWAN

ROSÉ WINE

	GLASS	BOTTLE
Lapostelle 'Le Rosé', Rapel Valley, Chile	75	370
Cuvée Sabourin, Rosé, France	60	295
Château Minuty, Prestige Rosé, Côtes de Provence, France		650

BEER / CIDER

		BOTTLE
Efes, Turkish		60
Heineken, Netherlands		60
Peroni ,Italy		60
Asahi, Japan		60
Corona, Mexico		60

NON-ALCOHOLIC BEER

Heineken 0.0 %		45
----------------	--	----

WHISKY

	30ML	BOTTLE
The Macallan 12 Years Old	100	2,300
Johnnie Walker Double Black	85	1,955
Chivas Regal 12 Years Old	80	1,840
Glenfiddich 12 Years Old	80	1,840
Johnnie Walker Black Label	70	1,610
Maker's Mark	65	1495
Jack Daniel's Old No. 7	60	1,380

EWAN

VODKA

	30ML	BOTTLE
Ciroc	95	2,185
Grey Goose	95	2,185
Haku	75	1,725
Absolut Vodka	60	1380
Russian Standard	60	1,380

GIN

	30ML	BOTTLE
Monkey 47	90	2,070
Hendrick's	70	1,610
Roku	70	1,610
Bombay Sapphire	60	1,320
Gin Mare	60	1,320

TEQUILA

	30ML	BOTTLE
Don Julio Reposado	110	2,530
Patron Anejo	90	2,100
Patron Silver	75	1,725
1800 Anejo	65	1,495

RAKI

	30ML	BOTTLE
Beylerbeyi Gobek	85	1,495
Efe Gold	75	1,240
Efe	65	1,120

EWAN

RUM

	30ML	BOTTLE
Ron Zacapa 23 Years Old Solera	150	3,450
Takamaka Spiced Rum	60	1,380
Havana Club 7 Years Old	65	1,380
Bacardi	55	1,120

COGNAC

	30ML	BOTTLE
Hennessy XO	200	4,600
Hennessy VSOP	95	2,185
Hennessy VS	70	1,610

DIGESTIVE AND LIQUEUR

	30ML
Amaretto	60
Amaro	60
Frangelico	60
Fernet-Branca	60
Kahlua	60
Limoncello	60
Sambuca	60
Aperol	60
Grand Marnier	60
St. Germain	60
Martini Rosso	60

SIGNATURE COCKTAILS

Sultan's Citrus Mist Vodka, Cardamom-Orange, Honey	65
Marmara Mule Tequila, Cucumber, Grapefruit, Soda	65
Private Garden Fiz Gin, Rose Water, Lychee, Prosecco	65
Caravan Cooler Rum, Pineapple, Tamarind, Coconut, Ginger Beer	65
Sapphire Breeze Whisky, Blackberry Lavender, Honey Lemon Tea	65

RAKI COCKTAILS

Ottoman Smoke & Silk Raki, Saffron-Infused Honey, Fig	75
Golden Horn Breeze Raki, Raspberry, Rose Water, Soda	75
Raki Minted Pear Raki, Minted Pear, Verjus	75

*Extended cocktails selection available upon request

WATER

	SMALL	LARGE
Voss Still/Sparkling	35	45
Mila Mineral Water	35	
Beypazarı Carbonated Mineral Water	35	
Al Ain Still/Sparkling	12	22

SODA

Ayran, Pepsi, Pepsi Zero, 7UP, 7UP Zero, Ginger Ale, Niğde Gazozu, Beypazarı Apple Soda	40
--	----

EWAN

ENERGY DRINK

50

FRESH JUICE

Orange	40
Watermelon	40
Pineapple	40

COFFEE

	SINGLE	DOUBLE
Espresso	35	45
Turkish Coffee	25	
Americano / Cafe Latte / Cappuccino		45
Frappes		45

TEA

Turkish Black Tea	35
Early Grey	35
Green Tea	35
Jasmine Tea	35
Chamomile Te	35
Moroccan Tea	35

TEMPERANCE DRINKS

Orange Blossom Mint Refresher Iced Tea	50
Sweet Citrus Iced Tea	50
Smoothies	50
Mango Paradise Black Forest Energy Booster	
Milkshakes	50
Vanilla Chocolate Strawberry	
Saffron-Cardamom Mocktail	50
Saffron Cardamom, Orange Blossom Water, Lime, Soda	
Pomegranate Rose	50
Pomegranate, Rose, Lemon, Soda	
Mediterranean Lemonade	50
Home-Made Lemon Juice, Sparkling Water, Fresh Mint	
Fig & Flame	50
Fig, Black Pepper, Ginger Beer, Lemon	
Creamy Hot Salep	50
Traditional Turkish Hot Beverage with Cinnamon	

SHISHA

Royal Shisha (Blend of 3 Flavours)	200
Grape, Mint, Apple, Lemon, Orange, Gum, Rose, Watermelon	130

EWAN

SALAD

Grilled Peach Salad ^(N, D, SP, V, GF)	55
Heirloom Tomato, Dates, Pine Nuts, Fresh Zaatar, Sour Plum Reduction.	

CHEF'S SOUP SELECTION

Chicken Broth Soup ^(D, C)	45
Locally Sourced Diced Chicken, Carrot, Broccoli, Beans	
Chargrilled Tomato Soup ^(D, C)	50
Grilled Tomato	

FROM THE OVEN

Mini Four Cheese Flatbread ^(D, G, N)	50
Grated Fresh Tomato Sauce, Scamorza, Aged, Tulum and Ezine Cheese, Fresh Herbs and Walnuts	
Mini Wild Mushroom Flatbread ^(D, G)	55
Grated Fresh Tomato Sauce, Portobello, Oyster, Shimeji Mushrooms and Mozzarella Cheese	

TASTE OF THE HOUSE

Grilled Hamour ^(S, D, LO)	80
Roasted Potatoes, Lemon Butter Sauce	
Grilled Chicken ^(D, LO)	70
Locally Sourced Chicken, Steamed Broccoli, Mashed Potato	
Mini Slider ^(M, G, D)	80
Wagyu Beef Patty, Lettuce, French Fries, Cheddar Cheese	
Falafel Sandwich	50
Saj Bread, Baby Gem, Turnip Pickles, Red Reddish and Tahina Sauce	
Ham and Cheese Sandwich ^(G, D, LO, SP)	60
Turkey Ham, Cheddar Cheese, Lettuce, French Fries	
Chicken Nuggets ^(E, G)	50
French Fries	
Mozarella Stick ^(D, E, G)	50

Nuts (N) | Seafood (S) | Egg (E) | Dairy (D) | Gluten (G) | Celery (C) | Mustard (M) | Sulphur Dioxide (SP) | Soybeans (SB) | Sesame Seed (SS)
Vegetarian (V) | Vegan (VE) | Gluten Free (GF) | Local (LO) | Signature Dish (👑)

All quoted prices are in ₪ inclusive of 10% Municipality Fee, 7% Service Charge and 5% VAT

PASTA

Spaghetti Bolognese Beef Mince, Tomato Sauce, Parmesan Cheese	65
Cheese Macaroni Baked Macaroni, Cheddar Cheese, Cream	55

SWEET ESCAPE

Camel Milk Baked Rice Pudding ^(D, E, SP, LO) Mastic, Strawberry, Grape Molasses	45
Cassata ^(N, E, D, G) Ice Cream, Nuts, Dry Fruits, Date, Chocolate Shavings, Berries	45
Berry Bowl Strawberry, Raspberry, Blueberry, Red Currant, Blackberry	55
Fruit Platter Sliced Seasonal Fruits	40
Ice Cream (Per Scoop) ^(D, E, N, SS, V) Tahina, Yoghurt, Lemon Sorbet, Pistachio, Mastic, Cacao	30

ايوان

تنويه للضيوف

أهلاً وسهلاً بكم في إيوان، حيث تكون تجربة الطعام عالية الجودة والفخامة تتوج بالاستدامة. نحن ملتزمون بإحداث تأثير إيجابي على بيئتنا من خلال التقليل من هدر الطعام باستخدام تكنولوجيا الذكاء الاصطناعي المتقدمة، وننتعاون مع جمعيات تبرع الطعام المحلية لتوزيع الطعام الزائد على المحتاجين. نخُصر أطباقنا من مكونات محلية تضمن الطعم الطازج والاستدامة، ونختار المأكولات البحرية وفقاً لمعايير صارمة لتعزيز ممارسات الصيد المسؤولة.

انضم إلينا ونحن نسعى للابتكار في فن الطهي وتحقيق مستقبل مستدام، حيث كل طبق يقربنا نحو هذا الهدف الرائع.

نود أن نعلمك أن استهلاك منتجات الحيوانات أو المأكولات البحرية أو الدواجن أو البيض النيئة أو غير المطبوخة جيداً قد يزيد من فرص إصابتك بالأمراض المنقولة بالغذاء. وأيضاً، بسبب المخاطر المتزايدة التي ينطوي عليها الأمر، ننصح بشدة النساء الحوامل والرضع والأطفال دون سن 10 عاماً والأفراد الذين يعانون من حالات صحية معينة بتجنب تناول المنتجات الحيوانية النيئة أو غير المطبوخة جيداً.

ايوان

الحلويات

٤٥	غافورداجي (ن.ص، خ.غ، ن، ث.أ.ك) طماطم، خيار، بصل أحمر، فلفل أحمر مشوي، بقدونس وجوز متبل
٥٠	بطيخ مع جبنة إيزيني (أ، م، ن، ث.أ.ك، خ.غ) زعتر طازج، صنوبر متبل ورقائق فلفل إيزوت
٤٥	تبولة الفستق الحلبي (م، غ، ث.أ.ك، ن) بقدونس، نعناع، زعتر، طماطم، بصل أخضر، برغل ناعم وزبيب أسود
٤٠	سلطة خضراوات مبشورة (ن، ن.ص، خ.غ) خس صغير مفروم ناعم، سلق، كرنب، جرجير، صلصة طماطم مبشورة ورقائق فلفل إيزوت
٤٥	فتوش إيوان (ن، غ، ث.أ.ك، ب.س، ب) طماطم غير مهجنة، خيار، بصل أخضر، بقلة، خس صغير، أعشاب طازجة وخبز مقرمش

الإضافات

أضف لمسة لذیذة إلى سلطتك مع خيارك من

٤٠	صدر دجاج مشوي (محلي) ١٢٥ غ
٤٥	سمك سلمون اسكتلندي مشوي (م.ب) ٨٠ غ
٤٥	شريحة تونة مشوية (م.ب) ٩٠ غ
٦٠	روبيان كبير مشوي (م.ب، أ) ١٢٠ غ

ايوان

المزات

٤٠	حمص مع دبس السماق (ب.س، ن.ص، ث.أ.ك، خ.غ، كر)	طحينة من سمسم محمص مرة واحدة، وسمسم محمص مرتين
٣٥	باذنجان مشوي (خ.غ، ن، ن.ص)	ليمون، زيت زيتون، ثوم معمر
٤٠	حمص حار (ب.س، ن.ص، ث.أ.ك، كر، خ.غ)	طحينة من سمسم محمص مرة واحدة، وسمسم محمص مرتين وزيت حار
٤٠	محمرة مع صلصة البرقوق الحامض (غ، ث.أ.ك، ب.س، ن، م)	خبز ساوردو، فلفل أحمر مشوي وجوز محمص
٤٠	جاكيك جاف (أ، ن، خ.غ)	زبادي مصفى مدخن، خيار مخلل بالفلفل، ثوم محمص وأعشاب مجففة
٤٠	لبنة مدخنة مع زيتون حلحلي (أ، م، ث.أ.ك)	جوز، صنوبر، زعتر، زيت الزيتون وبذور الرمان

مقبلات باردة

٥٠	سردين بالسماق (م.ب، ث.أ.ك، ب.س، محلي، خ.غ)	متبل بالسماق، زيتون حلحلي، فلفل حار، طماطم وأوراق زعتر
٢٩٠/١٩٠	محار خليج دبا طازج مقشر ١٢/٦ قطعة (م.ب، محلي)	صلصة المينيونيت باللفت
٥٠	باذنجان بايلدي (م، ن.ص، خ.غ)	طماطم، بصل مكرمل، صنوبر، شمر وسلطة أعشاب
٤٥	دولمة باذنجان مجفف (أ، غ، كر، ث.أ.ك، ن)	برغل، نعناع، حمص، سماق، أوراق شبت مع صلصة الرمان والزبادي
٥٥	بصطرمة لحم بقري جاف (أ، ث.أ.ك، خ.غ)	جرجير، جبنة كارس جرويير وزيت زيتون

ايوان

مقبلات ساخنة

٦٠	مانتي ^(ب، غ، أ، كر) زلاية محشوة باللحم المفروم، زبادي بافلو مدخن مع الثوم، صلصة طماطم مشوية ونعناع جاف
٧٠	أخطبوط مشوي ^(م، ب، ب، أ، كر، ب، ب، ب، غ) تارتار الزعتر
٦٥	ضلع خروف مطهية كونه مشوية ^(أ، كر، غ) أوراق الكزبرة
٥٠	موجف ^(ب، غ، أ) فطائر الكوسا الصغيرة والأعشاب مع الكريمة الحامضة
٥٥	مقانيق لحم ضأن ^(م) سجق لحم ضأن مع دبس الرمان والصنوبر
٥٠	بطاطا حرة مع زعتر ^(ب، ب، ب، ن) بطاطا صغيرة متبلّة، كزبرة طازجة وبقدونس، عصير ليمون، ثوم وزيت زيتون

الشوربات

٣٥	شوربة عدس مع بصل مقلّي ^(أ، كر، ن، غ) تقدم مع شرائح الليمون
٤٠	شوربة الحنطة ^(ب، غ، أ، كر) زبادي، رقبة خروف، شعير ذهبي، عدس أخضر، حمص ونعناع جاف

ايوان

الأرغفة

٧٠	خبز مسطح بالزعر والزيتون (أ، غ، م، بس)
٧٠	سلطة زيتون حللي، أوراق زعر، بذور سمسم وجوز مقطع
٧٠	خبز مسطح بالجبن والأعشاب (أ، غ، م)
٧٠	جبن تولوم معتق وجبنة إيزيني، طماطم، أعشاب طازجة وجوز
٧٠	خبز مسطح بالسبانخ والجبن (أ، غ، م)
٧٠	سبانخ، جبنة فيتا وإيزيني وجوز مقطع
٨٠	خبز مسطح بالبسطرمة (أ، غ، ث.أ.ك)
٨٠	جبنة موزاريللا، بسطرمة وبصل أخضر

أسماك ومأكولات بحرية مشوية

تُقدم جميع أطباق السمك مع خس صغير مشوي، بصل أخضر مشوي، صلصة شرمولة خضراء، ليمون مشوي، مخلل خيار

٢٤٠	روبيان كبير مشوي (م، ب، أ، محلي، خ)
٢٤٠	متبل بهريسة حارة
١٦٠	سمك ماهي ماهي محلي مشوي (م، ب، أ، محلي)
١٦٠	شرمولة حمراء
١٤٠	سمك سيباس متوسطي مشوي (م، ب، أ، ب.س)
١٤٠	متبل بالليمون والزعر

اللحوم

يُقدم مع طماطم مشوية، صلصة خل التين، فلفل حلو طويل

١٤٠	كونفيت رقبة لحم الضأن (أ، غ، ك)
١٣٠	كباب لحم ضأن بالفستق الحلبي (أ، غ، م)
١٢٠	كباب دجاج جوجة (أ، غ)
٢٢٠	دانا لاکوم (تندرلويين اللحم البقري الطري) (أ، ك، غ)
٢٢٠	يُقدم مع صلصة الزعر

طبق يحمل توقيع الفندق (أ) مكسرات (م) مأكولات بحرية (م، ب) أبيض (ب) ألبان (أ) غلوتين (غ) كرفس (ك) خردل (خ) إثاني أكسيد الكبريت (ث.أ.ك) فول الصويا (فص) بذور السمسم (ب.س) نباتي (ن) نباتي صرف (ن.ص) خال من الغلوتين (خ.غ) محلي (ل) جميع الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي ٢٠٠ وتشمل ١٠٪ رسوم الخدمة، ٧٪ رسوم البلدية، و ٥٪ ضريبة القيمة المضافة

ايوان

الأطباق الرئيسية المميزة

٥٨٠	كتف خروف مطهو ببطء (أ، ك، غ، م، خ) تجربة مميزة للمشاركة، ٣٠ دقيقة للتحضير تكفي ٤ أشخاص يُقدم مع أرز أصفر، كاجو محمص، طماطم مشوية، بصل وليمون، بصل مكرومل وصلصة إزمي حارة
١٩٠	ريش ضأن مشوية (أ، م، ث.أ.ك) سلطة إجاز مشوية ومتبل بالدهقة
١٣٠	كفتة إسكندر (أ، غ، ك) خبز ساوردو، كفتة لحم ضأن، طماطم مشوية ولبن بافلو
١٢٠	دجاج كولباستي (أ، م) صدر دجاج مشوي، خس صغير، أعشاب، لبن بالتمر وبذور يقطين بالتوابل
١٠٠	بازنجان مشوي مع فطر (أ، ب.س، ن) طماطم خضراء، طحينة، وصلصة ليمون
٩٠	أوتلو نوحوت (أ، ك، ن) حمص مع صلصة طماطم، سبانخ، ولبن بافلو

الأطباق الجانبية

٤٠	بطاطس مقلية بالزعتر (ب.س، ن.ص)
٤٠	خضراوات جذرية مشوية (ن.ص، ك)
٤٠	بطاطا مهروسة مشوية مع أعشاب (ن.ص)
٤٠	فطر سوتيه (ن.ص)
٣٥	بيلاف بالشعرية (أ، غ، ك، ن)
٤٠	أرز داني-آي تاهيل أصفر (أ، غ، ك، ن) عدس أخضر، شعير ذهبي وزبيب جاف

ايوان

الحلويات

٥٥	كنافة خوخ دافئة 🍷 (ب، أ، غ) عجينة الكنافة، ماء الورد، خوخ مخبوز وآيس كريم المستكة
٥٥	كمثرى بالكراميل (م، ن، ص، غ، غ) مربى التفاح، توابل، لوز محمص وشراب الليمون
٤٥	بودنغ الأرز بحليب الإبل (أ، ب، ث.أ.ك، محلي، غ، غ) مستكة، دبس العنب والفراولة
٥٠	كعكة التين والتمر (م، ب، أ، غ، ب.س) كعكة السميد مع كومبوت التين الجاف تقدم مع آيس كريم الطحينة
٥٠	بقلاوة الجزر (م، ب، أ، غ) تقدم مع آيس كريم الفستق الحلبي
٨٠	وعاء التوت توت، التوت الأزرق، التوت الأسود، الفراولة
٦٠	طبق فواكه فواكه موسمية مقطعة
٣٠	آيس كريم (كل مغرفة) (أ، ب، م، ب.س، ن) طحينة، زبادي، شراب الليمون، فستق، مستكة، كاكاو