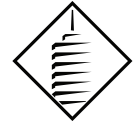


PREMIUM SELECTOR MENU

قائمة الاختيار الفاخرة

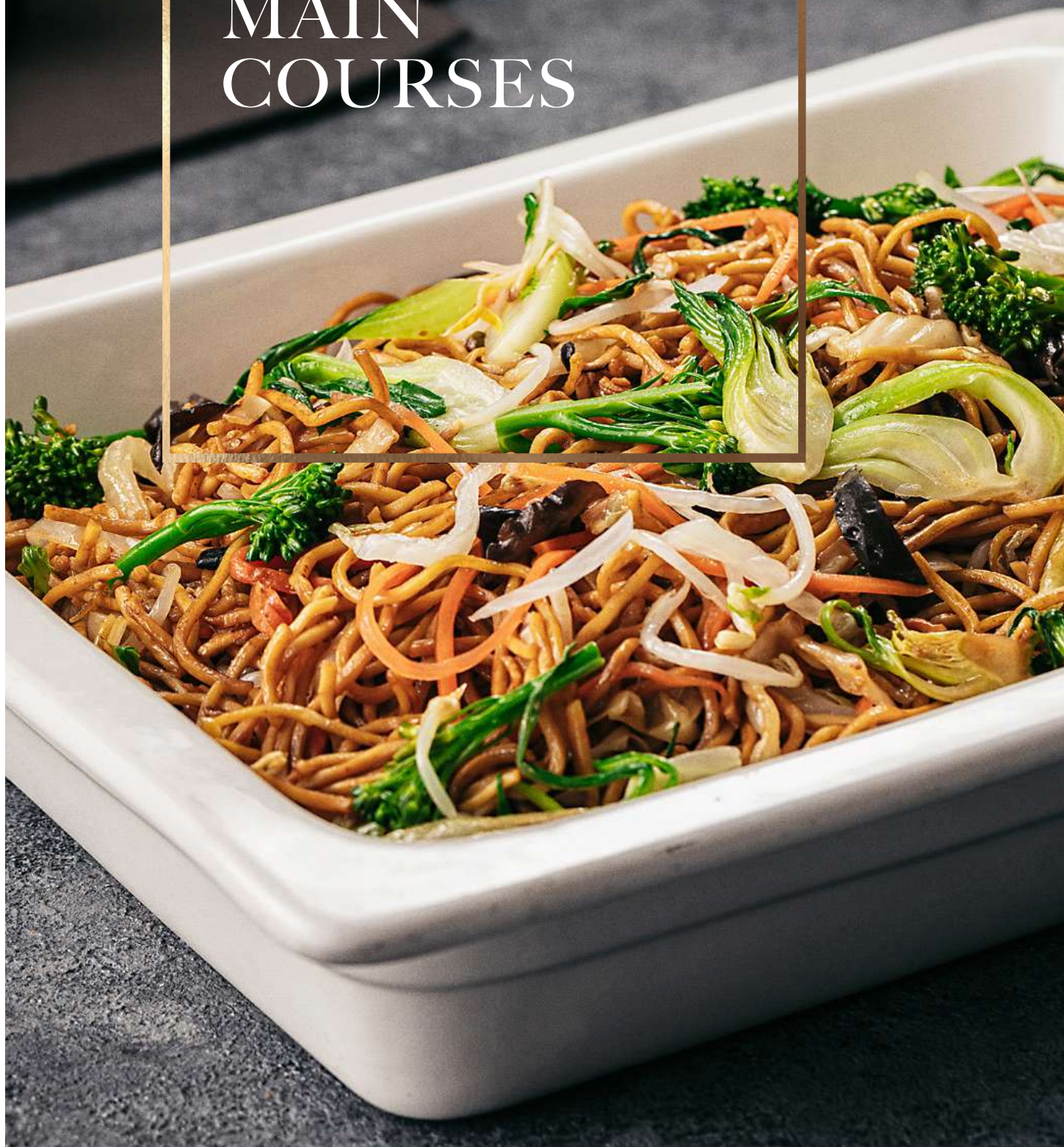


HOSPITALITY
DUBAI WORLD TRADE CENTRE



الأطباق الرئيسية

MAIN
COURSES



أطباق إماراتية EMIRATI SPECIALTIES

¼ Jaziri Lamb Aishu Laham
¼ Jaziri Lamb Fareed
¼ Jaziri Lamb Foga
¼ Jaziri Ouzi Mashwai with Fennel and Yogurt
¼ Jaziri Ouzi Mashwai with Rigag and Rice
¼ Jaziri Ouzi Machbous with Chana Hashwa
¼ Jaziri Ouzi Muhammar
¼ Jaziri Ouzi Bil Laban
¼ Jaziri Ouzi with Fennel
¼ Jaziri Ouzi with Mutaban
¼ Jaziri Ouzi Fareed
¼ Jaziri Lamb Meshwi with Balaleet Rice
¼ Jaziri Lamb Morassa Rice
Lamb Foga with our Chef's Singaporean Touch
Harees
Badwia Saloona
Chicken Margouga
Chicken Aseeda
Chicken Madrouba
Thereed Sheoukhy
Chicken Biryani Emirati Style
Harris Risotto
Fish Hammour Madroubah

ذبيحة جزيري عيش باللحم ¼
ذبيحة جزيري فريد باللحم ¼
ذبيحة جزيري فوقة باللحم ¼
غوزي مشوي مع الشمر والروب ¼
غوزي مشوي مع العيش و خبز الرقاق ¼
غوزي مجبوس مع الحشوه ¼
غوزي جزيري محمر ¼
غوزي جزيري باللبن ¼
غوزي جزيري بالشمر ¼
غوزي جزيري متبن ¼
غوزي جزيري فريد ¼
غوزي لحم مشوي مع البلايط ¼
لحم مشوي مع ارز الموراسا ¼
فوقة لحم السنغافورية على طريقة الشيف الخاصة
هريس
صالونة بدوية
مرقوقة بالدجاج
عصيدة بالدجاج
مظروبة دجاج
ثريد شيوكي
برياني دجاج بالطريقة الإماراتية
ريزوتو هريس باللحم
مظروبه هامور



الأطباق البحرية SEAFOOD DISHES



Grilled Prawns

Pepper Crusted Kingfish

Sweet and Sour Hammour
or Simply Grilled

Scallops Gratin

Lobster Thermidor

Lobster Seafood
Paella

Grilled Hammour, Snow Peas,
Mashed Potatoes in a Thai Basil Cream

Seared Lobster Tail, Tiger Shrimps
and Exotic Vegetables

Roasted Stuffed Baby Calamari, Minted
Vegetables and a White Bean Purée

Grilled Seafood Served with a Lemon
Saffron Tahini Chilli Sauce

Seared Salmon Fillet with Braised Du
Puy Lentils and Fennel Sauce

White Fish Fillet with Fish Jus on the
Side

Indian Style Prawn, Seafood and
Vegetable Dumplings, Ginger and Chili
Soy

Pan Seared Hammour and Prawns on
Tomato Chickpea Stew

Grilled Lobster Tails with
Butter Lemon Sauce

Baked Red Snapper Roulade
with Saffron Butter

روبيان مشوي بالفحم

سمك الكنعد مشوي مع صلصة الفلفل

سمك الهامور بصلصة الحامض
الحلو أو مشوي

غراتان محار البحر

الكركند مع البشاميل

بايلا السي فود والكركند

سمك هامور مشوي مع البازلاء
والبطاطا المهروسة وكريمة الريحان

لوبستر مع
الروبيان والخضار

كاليماري مشوي مع الخضار
وبيوريه الفاصوليا البيضاء

مشاوي بحرية مع الليمون والزعفران
وصلصة الفلفل الحار

فيليه السلمون المشوي مع
العدس الفرنسي وصلصة الشمر

سمك فيليه بجانب مع صلصة السمك

روبيان بالطريقة الهندية مع كرات بحرية
وخضروات و زنجبيل وفلفل الصويا

الهامور والروبيان مع مرق
الطماطم والحمص

لوبستر مشوي بصلصة
الزبدة والليمون

سمك النهاش الأحمر في الفرن
مع زبدة الزعفران



خيارات المشاوي المشكلة MIXED GRILL SELECTION

CONTINENTAL MIXED GRILL

Beef Shashlik, Chicken
Paprika Brochette, Lamb
Souvlaki Kebab

مشاوي عالمية مشكلة
شاشليك بلحم العجل، دجاج
بالبابريكا المشوي، كباب باللحم
السوفلاكي

DELUXE PERSIAN BBQ

Lamb Koubideh, Saffron
Chicken and Rob Lamb
Kebab

مشاوي فارسية فاخرة
كبيدة لحم و دجاج بالزعفران
و لحم غنم بالروب

LEBANESE MIXED GRILL

Tawook, Shish Kebab, Lamb
or Chicken Kofta

مشاوي لبنانية مشكلة
شيش طاووق، شيش كباب،
كفتة لحم أو دجاج

NASIK BURG TURKISH KEBAB

Lamb and Chicken Kebab
on a Bed of Grilled Eggplant,
Tomato and Tahina

كباب تركي
لحم الضأن وكباب الدجاج
مع الباذنجان المشوي
والطماطم والطحينة

الأطباق العالمية FUSION DISHES



Creamy Polenta

Braised Chicken Breast with
a Pearl Onion Jus

Braised Veal Rack

Roast Peking Duck with
Hoi Sin Sauce

Stuffed Chicken Breast with
a Herb Jus

Potato Gnocchi with a
Tomato Sauce

Veal Medallion with a
Herb Crust

Grilled Duck Breast with
Caramelized Peaches and
Jus

Beef Teriyaki Stir Fried
with Asian Vegetables

Nasi Goreng with
Indonesian Vegetables

Green Thai Curry with
Thai Aubergine

Stuffed French Chicken,
Mushroom Thyme Parmesan
Mashed Potatoes

Stuffed Chicken Breast with
Dry Figs and Cream Cheese

Italian Chicken, Spinach,
Mozzarella with a Creamy
Mushroom Sauce

Grilled Chicken Breast,
Caramelized Vegetables with
a Pomegranate Sauce

عصيدة الذرة بالكريمة

صدر دجاج مع صلصة
البصل اللؤلؤي

كاستاليتا العجل

بط مشوي مع صلصة
هويسن الصينية

صدر دجاج محشي
بالأعشاب

باستا نيوكي مع صلصة
الطماطم

فيليه العجل مع الأعشاب
المحمصة

صدر البط المشوي
مع الخوخ المكرمل

تارياكي لحم مع خضار على
الطريقة الصينية

الأرز المقلي الاندونيسي
"ناسي غورينغ" مع الخضروات

كاري أخضر بالباذنجان على
الطريقة التايلاندية

دجاج مع الفطر والزعتر
والبطاطا المهروسة مع
البارميزان

صدور الدجاج محشوة مع التين
الجاف وكريم الجبن

الدجاج الإيطالي
مع السبانخ والموزريلا
وكريم الفطر

صدر دجاج مشوي
مع الخضار مع صلصة
الرمان بالكراميل



الأطباق الرئيسية الساخنة

HOT MAIN DISHES

Three Pepper Beef
Medallions

Grilled Pigeons

Lamb Chops with Lebanese Sauce

Jheenga Curry

Pan-Fried Crusted Veal Fillet
with a Thyme Jus

Grilled Chicken with Cashew
Nuts and Dry Chilli

Moroccan Lamb Tagine with Prunes

Date Honey Grilled Chicken

Moroccan Rafisa

Noisette of Beef with Potato Gnocchi

Fish Sayadieh - (Lebanese Fish & Rice)

Herb Crusted Lamb Chops
with Mint Gravy

Chinese Chicken Breast with
Cashew Nuts

Oriental Lamb Saloona with
Vegetables

Baby Chicken with Freekah

Saffron Chicken Breast with
Jeera Pulao

Grilled Duck Breast with Roasted
Cinnamon, Sweet Potatoes and
Beetroot

Grilled Mustard Chicken Drumsticks
with Teriyaki Sesame Lemongrass
Sauce

ستيك لحم عجل ميداليون بثلاثة
أنواع من صلصة الفلفل

حمام مشوي

ريش غنم مع الصلصة اللبنانية

الكاري الهندي بالروبيان

فيليه لحم العجل المقلي
مع صوص الزعتر

دجاج مشوي مع الكاجو
والفلفل الجاف

طاجن اللحم مع البرقوق

دجاج مشوي بصلصة دبس التمر

رفيسة المغربية

مكعبات لحم عجل مع باستا النيوكي

صيادية سمك على الطريقة اللبنانية

ريش غنم مع الأعشاب
المحمصة ومرق التنعاع

صدور دجاج على الطريقة
الصينية مع الكاجو

صالونة لحم خروف شرقية
مع خضار

دجاج فريكة

صدور الدجاج بالزعفران
مع أرز الكمون - جيرا بولو

صدر البط المشوي مع القرعة
والبطاطا الحلوة والشمندر

الدجاج المشوي مع الخردل و
صلصة التريايكي بالسهمسم والليمون



Italian Beef with Layered Vegetables,
Served with a Creamy Pimento Sauce

South American Grilled Beef Medallions
with Chimichurri Sauce

Pan-Fried Crusted Veal with Creamy
Cheddar Cheese

Moroccan Chicken Tagine Biryani

Lebanese Style Lamb Shank
with Oriental Rice

Ricotta Stuffed Chicken Breast on
Sautéed Creamy Spinach Bed

Roast Lamb Rump, Artichoke and
Potato Crush, Rosemary Reduction

Grilled Chicken Breast with Tomato
Chives and Mushroom Ragout

Grilled, Mustard Chicken with Corn
Polenta and Coriander Salsa

Oriental Style Lebanese Assorted
Mahashi with Lamb Chops

Dajaj Bel Harr, Chicken
with Harra Sauce

Butter Chicken Curry

Sautéed Lamb Chops Sags Topped with
Crisp Veal Bacon and Mustard Cream Sauce

Cumin Chicken

الأطباق الرئيسية الساخنة HOT MAIN DISHES

لحم البقر الإيطالي مع الخضروات
بصوص كريمه البيمنتو

لحم البقر المشوي مع صلصة ميداليون
وصوص التشيمي تشوري

لحم العجل المقلي مع الريحان
وجبنة الشيدر

طاجين برياني مغربي بالدجاج

لحم ساق الغنم على الطريقة
اللبنانية مع أرز شرقي

ريكوتا محشي بصدر دجاج مع
سوتيه السبانخ الكريمي

قطع لحم فخذ العجل مع خرشوف
و البطاطا و صلصة إكليل الجبل

صدر دجاج مشوي مع الطماطم
ويخنة الفطر

دجاج مشوي بالخردل مع عصيدة الذرة

محشي لبناني متنوع على الطريقة
الشرقية مع ريش الضأن

دجاج بالحار بالخلطة الحارة

كاري الدجاج بالزبدة

لحم الغنم المطبوخ مع الأعشاب
و يقدم مع لحم بقر مقدد و
صلصة الخردل

دجاج بنكهة الكمون

Ravioli with a Tomato Cream Sauce

Vegetable Cannelloni

Oriental Almond Rice

Iranian Rice (Saffron, Zereshk or Sabzi Pulao)

Vegetable Hyderabad Biryani

Vegetable Couscous

Spaghetti Carbonara

Penne Pasta Milano with Broccoli

Penne Arrabiata

Tortellini Pesto Sauce

Cinnamon flavored Vegetable Oriental Rice

Steamed Jasmine Rice with Toasted Sesame Seeds

Steamed Saffron Rice

White Basmati Rice

Penne with Pesto Cream and Roasted Vegetables

Mushroom Ravioli in Parmesan Cream Sauce

Farfalle Pasta with 3 Kinds of Cheese

Mint Chicken Biryani Indian Style

رافيولي مع الطماطم والكريمة

كانيلوني بالخضار

رز شرقي باللوز

أرز إيراني (بالزعفران أو زرشك أو بالخضار)

برياني خضار حيدر ابادي

كسكسي خضار

اسباغيتي كاربونارا

باستا بينيه مع البروكلي

معكرونة بيني أرابياتا

تورتيليني مع صلصة الريحان

أرز شرقي مع الخضار
بنكهة القرفة

أرز الياسمين على البخار مع بذور
السهمسم المحمص

أرز بالزعفران على البخار

أرز بسمتي أبيض

معكرونة بيني مع كريمة البيستو
والخضروات المشوية

رافيولي بالفطر وصوص الكريمة بالبارميزان

فارفالي باستا مع ثلاث اجبان

برياني الدجاج بالنعناع على الطريقة الهندية

أطباق الأرز والمعكرونة والنودلز RICE, PASTA AND NOODLE SIDE DISHES



الأطباق النباتية VEGETARIAN SIDE DISHES



Thai Red Vegetable Curry

Baked Aubergine and Tomato Mozzarella

Roast New Potatoes with Herbs

Vegetable Quesadilla

Vegetable Jalfrezi

Stir-Fried Vegetables with Lotus Roots

Steamed Buttered Vegetables

Green Vegetable Ratatouille

Leek and Potato Gratin

Grilled Eggplant Rolls Stuffed with Spinach and Feta Cheese

Zucchini and Sun-Dried Tomato Casserole Pie

Mediterranean Ratatouille

Malfouf Mahashi (Stuffed Cabbage with Vegetable Rice)

Oven-Baked Layers of Zucchini, Eggplant with Parmesan and Mozzarella

Bhindi Nayantara

Butter Poached Seasonal Vegetables with Cherry Tomatoes and Pesto

Dal Makhani

صالونة تايلاندية بالخضار

بازنجان مطهو في الفرن مع الطماطم والموزاريلا

بطاطا مشوية مع الأعشاب

كاساديا بالخضار

صالونة خضار هندية "جالفريزي"

خضار مقلي مع بذور اللوتس

خضار مشوي بالزبدة

الخضار الخضراء والصفراء مطبوخ مع الفطر

بطاطا مع الليك جراتان

لفائف الباذنجان المشوية محشوة بالسبانخ وجبن الفيتا

كوسا مع الطماطم المجففة (صالونة)

صلصة إيطالية مع الخضار المشكلة

ملفوف محشي

طبقات من الكوسا والباذنجان والبارميزان والموزاريلا بالفرن

بامية مع التوابل الهندية - بيندي نيانتارا

خضروات موسمية مسلوقة بالزبدة مع الطماطم الكرزية و البيستو

عدس على الطريقة الهندية - دال مكني



HOSPITALITY

DUBAI WORLD TRADE CENTRE



800DWT(3982)
على مدار 24 ساعة يومياً
طوال أيام الأسبوع
Available 24/7



www.dwtchospitality.com
خدمة الدردشة المباشرة
Live Chat



hospitality@dwtc.com



CLICK HERE
To order online for
takeaway / delivery

