



LOCAL

EVERY FLAVOUR TELLS A STORY

IFTAR BUFFET MENU 1

Ramadan Juices

Jallab, Laban Ayrar (D), Tamer Hindi

Cold Appetizers

Hummus, Moutabal (D), Muhammara (G), Yoghurt Cucumber (D), Baba Ghanoush
Lebanese Fattoush, Assorted Mix Pickles
Caesar Salad (G) (D)
Greek Salad with Kalamata Olives (D)
Channa Chaat (V)

Hot Appetizers

Meat Kibbeh (G) (N), Cheese Roll (G) (D), Fried Lumpia (G), Vegetables Samosa (G)

Tandoori Lamb Leg

Slow Cooked Lamb Leg with Biryani Rice and Raita (D)

From BBQ Grill

Indian Seekh Kebab
Lamb Tikka (D)
BBQ Beef Steak
Tandoori Chicken Drumstick (D)
Dill Marinated Nile Perch

Soup

Middle Eastern Lentil Soup with Zaatar Crouton (G)

Main Courses

Butter Chicken Masala (D)
Okra Stew with Lamb Shank
Fish Tikka
Chicken Cordon Bleu (D) (G)
Fried Vegetables with Oyster Sauce (V)
Aloo Palak (V)
Pancit Canton (G)
Steamed White Rice

Dessert

Cheese & Nuts Qatayef (D) (G) (N)
Shaabiyat (D) (G) (N)
Assorted Mix Baklawa (D) (G) (N)
Luqaimat (G)
Namoura (D) (G) (N)
Pistachio Mouhalabia (D) (G) (N)
Coffee Caramel Choux (D) (G)
Classic Vanilla Meringue Cake (D) (G)
Um Ali (D) (G) (N)
Sliced Cut Fruits

Kunafa Station (D) (G) (N)

Cheese Kunafa with Sugar Syrup and Pistachio



LOCAL

EVERY FLAVOUR TELLS A STORY

IFTAR BUFFET MENU 2

Ramadan Juices

Jallab, Laban Ayrar (D), Tamer Hindi

Cold Appetizers

Hummus, Moutabal (D), Muhammara (G), Yoghurt Cucumber (D), Baba Ghanoush
Lebanese Fattoush (G), Pomegranate Tabouleh, Assorted Mix Pickles
Marinated Beef with Grilled Vegetables
Roasted Pumpkin with Rocket Quinoa
Garden Green Salad Bar with Assorted Dressings

Hot Appetizers

Meat Kibbeh (G) (N), Cheese Roll (D) (G), Sojouk with Tomato Sauce, Vegetables Spring Roll (G)

Traditional Lebanese Ouzi Station (N)

Braised Baby Lamb with Oriental Rice and Mix Nuts

From BBQ Grill

Lamb Kafta
Shish Tawook (D)
Lamb Tikka
Coriander Chicken Drumstick
Saffron Marinated Nile Perch

Soup

Moroccan Harira Soup with Zaatar Crouton (G)

Main Courses

Steamed White Rice
Chicken Tajine with Green Olives
Green Peas Stew with Lamb Shank
Fish Hara with Roasted Pine Seeds (N)
Chicken Curry
Stir Fried Prawns Noodles (G) (S)
Roasted Mix Vegetables with Almond (N)
Alfredo Pasta with Mushroom and Parmesan Cheese (D) (G)

Dessert

Cheese & Nuts Qatayef (D) (G) (N)
Shaabiyat (D) (G) (N)
Assorted Mix Baklawa (D) (G) (N)
Luqaimat (G)
Namoura (D) (G) (N)
Pistachio Mouhalabia (D) (G) (N)
Coffee Caramel Choux (D) (G) (N)
Classic Vanilla Meringue Cake (D) (G)
Um Ali (D) (G) (N)
Sliced Cut Fruits

Kunafa Station

Cheese Kunafa with Sugar Syrup and Pistachio (D) (G) (N)



LOCAL

EVERY FLAVOUR TELLS A STORY

IFTAR BUFFET MENU 3

Ramadan Juices

Jallab, Laban Ayrar (D), Tamer Hindi

Cold Appetizers

Hummus, Moutabal (D), Muhammara (G), Yoghurt Cucumber (D), Baba Ghanoush
Lebanese Fattoush (G), Pomegranate Tabouleh, Assorted Mix Pickles
Hawaiian Chicken Salad
Beetroot Salad with Yoghurt and Chopped Chives (D)
Garden Green Salad Bar with Assorted Dressing

Hot Appetizers

Meat Kibbeh (G) (N), Cheese Roll (D) (G), Makanek with Molasses, Spinach Fatayer (G)

Traditional Lebanese Ouzi Station (N)

Braised Baby Lamb with Oriental Rice and Mix Nuts

From BBQ Grill

Lamb Kafta
Shish Tawook (D)
Lamb Tikka
Asian Style Chicken Drumstick
Chermoula Marinated Nile Perch

Soup

Middle Eastern Lentil Soup with Zaatar Crouton (G)

Main Courses

Vegetables Biryani
Lamb Harris
Chicken Salona with Lamb Shank
Fish Tagine with Green Olives
Chicken Kung Pao with Fried Cashew Nuts (N)
Beef Stroganoff with Mushrooms (D)
Wok Fried Vegetables (V)
Spaghetti Bolognese with Parmesan Cheese (D) (G)

Dessert

Cheese & Nuts Qatayef (D) (G) (N)
Shaabiyat (D) (G) (N)
Assorted Mix Baklawa (D) (G) (N)
Luqaimat (G)
Namoura (D) (G) (N)
Pistachio Mouhalabia (D) (G) (N)
Coffee Caramel Choux (D) (G)
Classic Vanilla Meringue Cake (D) (G)
Um Ali (D) (G) (N)
Sliced Cut Fruits

Kunafa Station

Cheese Kunafa with Sugar Syrup and Pistachio (D) (G) (N)