Butterfly Breez
باترفلاي بريز
Strawberry Mojito
موهيتو فراولة
Passion Fruit Mojito
موهيتو باسيون فروت
Classic Mojito
موهيتو كلاسيك

Mocktails موكتيل

Classic Mojito	₪26.00	موهيتو كلاسيك
Strawberry Mojito	₪26.00	موهيتو فراولة
Passion Fruit Mojito	₪28.00	موهيتو باسيون فروت
Sky Passion	₪35.00	سكاي باشن
Green Elixir	₪25.00	غرين إلكسير
Red Elixir	₪25.00	ريد إلكسير
Pistachio Avocado	₪35.00	أفوكادو بالفستق
Desert Sunrise	₪35.00	ديزرت صن رايز
Butterfly Breez	₪35.00	باترفلاي بريز
Peach Pineaapple	₪26.00	خوخ أناناس
Piña Colada	₪24.00	بينا كولادا
Hibiscus	₪20.00	كركديه
Fresh Lemon with Mint	₪18.00	ليمون بالنعناع
Strawberry Margarita	₪26.00	مارغريتا فراولة
Miknan Lemondae	₪22.00	ليمونادة مكنان
Ayran Yogurt	₪16.00	لبن عيران

Cold Beverage مشروبات باردة

Watermelon Juice	₪20.00	عصير بطيخ
Orange Juice	₪20.00	عصير برتقال
Pineapple Juice	₪22.00	عصير أناناس
Pomegranate Juice	₪25.00	عصير رمان
Green Apple Juice	₪25.00	عصير تفاح أخضر
Soft Drinks	₪8.00	المشروبات الغازية
Red Bull	₪25.00	ريد بُل
Still Water (S/L)	₪7.00 \ 15.00	ماء
Sparkling Water (S/L)	₪9.00 \ 18.00	ماء غازي

متبل Mutabal
سمبوسة جشيد Jasheed Sambusa
جمبري مقلي Fried Shrimps
حمص مكنان Hummus

Starters المقبلات

Vegetable Sambusa
Crispy pastries filled with potatoes, carrots, and green beans, served with date chutney

₪ 15.00

سمبوسة خضار
مخبوزات مقرمشة محشوة بالبطاطا والجزر والفاصوليا الخضراء، تُقدَّم مع صلصة التمر

Jasheed Sambusa
Crispy pastries filled with shredded shark fish, served with date chutney

₪ 18.00

سمبوسة جشيّد
معجنات مقرمشة محشوة بالجشيّد، تُقدَّم مع صلصة التمر

Hummus
Miknan Special – Smooth hummus topped with olive oil and chickpeas

₪ 18.00

حمص
حمص مكنان الخاص – حمص ناعم بزيت الزيتون والحمص

Mutabal
Miknan Special – Smoky mashed eggplant mixed with tahini and labneh, finished with olive oil and sumac

₪ 18.00

متبل
باذنجان مهروس مدخّن مع طحينة ولبنة ولمسة زيت زيتون وسماق

Fried Calamari
Crispy calamari rings with tartar sauce

₪ 30.00

نقرمقلي
حلقات نقر مقرمشة مع صوص التارتار

Fried Shrimps
Golden-fried Gulf shrimp with tartar sauce

₪ 38.00

روبيان مقلي
روبيان خليجي مقلي مع صوص التارتار

Soups الشوربة

Lentil Soup
Hearty lentil soup with toasted cumin and coriander

₪ 20.00

شوربة عدس
شوربة عدس مع كمون وكزبرة محمّصة

Chicken Soup
A wholesome soup made with tender shredded chicken, vegetables, and oats

₪ 22.00

شوربة دجاج
شوربة دجاج مع الخضار والشوفان

Seafood Soup
Creamy soup with shrimp, crab, calamari, and mussels

₪ 35.00

شوربة مأكولات بحرية
شوربة كريمية بالروبيان , السلطعون ,النغر والمحار

Chef's Special
Please inform your server of any food allergies

طبق الشيف الخاص
يُرجى إبلاغ النادل بأي حساسية

Rocca Salad
سلطة جرجير
Lentil Soup
شوربة عدس
Fattoush Salad
سلطة فتوش

Salads السلطات

Fattoush Salad
Lettuce, cucumber, tomato, radish, bell pepper, and pita chips with lemon–olive oil–sumac dressing

₪ 24.00

سلطة فتوش
خس، خيار، طماطم، فجل، فليفلة وقطع خبز مع صلصة الليمون وزيت الزيتون والسماق

Tabbouleh Salad
Finely chopped parsley, tomato, and bulgur tossed in lemon–olive oil

₪ 24.00

سلطة تبولة
بقدونس مفروم مع طماطم وبرغل بصلصة الليمون وزيت الزيتون

Rocca Salad
Julienned rocca, tomatoes, and onions in Miknan dressing

₪ 22.00

سلطة جرجير
سلطة جرجير مع طماطم وبصل بصوص مكنان

Arabic Salad
Cucumber, tomato, lettuce, and onion with lemon dressing

₪ 21.00

سلطة عربية
خيار، طماطم، خس وبصل بصلصة الليمون

Cucumber Yogurt
Fresh yogurt mixed with cucumber and mint - plain available

₪ 15.00

روب بالخيار
زبادى طازج مع خيار ونعناع – يتوفر عادي

Maleh Salad
Salted fish tossed with onions, tomatoes, lemon, and olive oil

₪ 45.00

سلطة مالح
سمك مالح مع بصل وطماطم وليمون وزيت الزيتون

Green Salad
Cucumber, tomato, gem lettuce, and white onion with lemon dressing

₪ 18.00

سلطة خضراء
خيار، طماطم، خس مع بصل أبيض بصلصة الليمون

Chef's Special
Please inform your server of any food allergies

طبق الشيف الخاص
يُرجى إبلاغ النادل بأي حساسية

Chicken Margoga
مرقوقة دجاج
Jasheed
جشيد
Lamb Majbous Emirati Style
مجبوس لحم على الطريقة الإماراتية
Haress Meat
هريس لحم

Emirati Dishes أطباق إماراتية

Chicken Majbous Emirati Style
Tender chicken layered over Emirati-spiced majbous rice, topped with raisins, lentils, and lamb liver

Đ 65.00

مجبوس دجاج على الطريقة الإماراتية
دجاج طري فوق أرز مجبوس إماراتي مزين بالزبيب والعدس وكبد الخروف

Lamb Majbous Emirati Style
Tender lamb layered over Emirati-spiced majbous rice, topped with raisins, lentils, and lamb liver

Đ 87.00

مجبوس لحم على الطريقة الإماراتية
لحم طري فوق أرز مجبوس إماراتي مزين بالزبيب والعدس وكبد الخروف

Hammour Majbous
Fresh hammour layered over Emirati-spiced majbous rice, topped with dried lemon and green chilli

Đ 98.00

مجبوس هامور
هامور فوق أرز مجبوس إماراتي مع ليمون مجفف وفلفل أخضر

King Fish Majbous
Fresh king fish steak layered over Emirati-spiced majbous rice, topped with dried lemon and green chilli

Đ 90.00

مجبوس كنعد
شريحة من سمك الكنعد فوق أرز مجبوس إماراتي مع ليمون مجفف وفلفل أخضر

Jasheed
Baby shark scrambled with onion, local spices, and Arabic ghee

Đ 75.00

جشيّد
جشيّد مطبوخ مع بصل وبهارات محلية وسمن عربي

Chicken Margoga
Emirati chicken stew cooked with fresh vegetables and brown bread

Đ 52.00

مرقوقة دجاج
مرقة دجاج إماراتية مع خضروات طازجة وخبز بني

Harees Meat
Slow-cooked pounded meat, cracked wheat, and Arabic ghee

Đ 58.00

هريس لحم
لحم مطهوة ببطء مع القمح المجروش والسمن

Chicken Thareed
Homemade chicken and vegetable stew placed over regag bread

Đ 55.00

ثريد دجاج
مرق دجاج وخضار منزلي فوق خبز الرقاق

Chicken Madrouba
Slow-cooked chicken and oats porridge with rich Emirati spices

Đ 52.00

مضروبة دجاج
دجاج مطهو ببطء مع الشوفان وتوابل إماراتية غنية

Chef's Special
Please inform your server of any food allergies

طبق الشيف الخاص
يُرجى إبلاغ النادل بأي حساسية

Maleh Mutabban مالح مطبّن
Maleh Curry مالح كاري
Maleh Onion مالح بالبصل

Maleh مالح

Maleh is a traditional Emirati salted fish delicacy, made by curing fish with salt and drying it in the sun. It has a rich, intense flavor and is often used to add depth to stews, rice dishes, and appetizers. For generations, maleh has been a staple in Emirati households, valued for its bold taste and long shelf life - an authentic taste of the UAE's coastal heritage.

المالح هو أحد الأطعمة الإماراتية التقليدية، وهو سمك يُملّح ويُجفَّف تحت الشمس. يتميّز بنكهته القوية والغنية، ويُستخدم لإضافة عمق إلى الأطباق مثل اليخنات والأرز والمقبلات. لقرون طويلة كان المالح جزءًا أساسيًا من البيوت الإماراتية، ويُقدّر لمذاقه المميز ومدة حفظه الطويلة-وهو بالفعل نكهة أصيلة من تراث الساحل الإماراتي

Maleh Onion
Preserved maleh fish cooked with onions, chilli, and lemon

Đ 75.00

مالح بالبصل
سمك مالح مطبوخ مع البصل، الفلفل الحار، والليمون

Maleh Mutabban
Gently cooked authentic maleh fish with Miknan spices, layered over ghee-infused rice

Đ 80.00

مالح مطبّن
سمك مالح مطهو بلطف مع بهارات مكنان فوق أرز مخلوط بالسمن العربى

Maleh Curry
Maleh fish curry cooked in Emirati spices with tender maleh chunks, served with steamed white rice

Đ 75.00

مالح كاري
كاري مالح مطهو بمزيج من البهارات الإماراتية مع قطع مالح يقدم مع أرز أبيض

Sweet Rice Maleh Curry
Semi-dry maleh fish curry cooked in Emirati spices with tender maleh chunks, served with sweet rice

Đ 80.00

كاري مالح مع أرز حلو
كاري مالح شبه ناشف ببهارات إماراتية مع قطع مالح يقدم مع أرز حلو

Hamsa Maleh
Maleh fish in Miknan-spiced thick hamsa gravy

Đ 87.00

حمسة مالح
سمك مالح مطهو في صلصة حمسة الغنية

See the Magic Behind the Dish

شاهد سحر الطبق خلف الكواليس

Chef's Special
Please inform your server of any food allergies

طبق الشيف الخاص
يُرجى إبلاغ النادل بأي حساسية

Khaleeji Dishes
أطباق خليجية
Murabain Zubaidi
مربين الزبيدي
Murabain Shrimps
روبيان مربين
Chicken Majbous Kuwaiti Style
مجبوس دجاج على الطريقة الكويتية

Chicken Majbous Kuwaiti Style Roasted chicken infused with Kuwaiti spices on flavoured basmati rice, garnished with raisins and lentils	৳ 65.00	**مجبوس دجاج على الطريقة الكويتية** دجاج مشوي متبل ببهارات كويتية فوق أرز بسمتي مزين بالزبيب والعدس
Lamb Majbous Kuwaiti Style Roasted lamb infused with Kuwaiti spices on flavoured basmati rice, garnished with raisins and lentils	৳ 87.00	**مجبوس لحم على الطريقة الكويتية** لحم مشوي متبل ببهارات كويتية فوق أرز بسمتي مزين بالزبيب والعدس
Moutabbaq Hammour Fried hammour over fragrant basmati rice, topped with onion moutabbaq mix and dried lemon	৳ 90.00	**مطّبق هامور** هامور مقلي فوق أرز بسمتي مع خليط مطبق البصل والليمون المجفف
Moutabbaq Nager Sautéed squid over fragrant basmati rice, topped with onion moutabbaq mix and dried lemon	৳ 70.00	**مطّبق نقر** نقر مقلي فوق أرز بسمتي مع خليط مطبق البصل والليمون المجفف
Moutabbaq Zubaidi Fried pomfret over fragrant basmati rice, topped with onion moutabbaq mix and dried lemon	৳ 85.00	**مطّبق زبيدي** زبيدي مقلي فوق أرز بسمتي مع خليط مطبق البصل والليمون المجفف
Murabain Zubaidi Fried pomfret with sautéed shrimps over flavoured basmati rice and moutabbaq	৳ 98.00	**مربّين زبيدي** زبيدي مقلي مع روبيان سوتيه فوق أرز بسمتي بنكهة المطبق
Murabian King Fish Fried king fish with sautéed shrimps over flavoured basmati rice and moutabbaq	৳ 110.00	**مربّين كنعد** كنعد مقلي مع روبيان سوتيه فوق أرز بسمتي بنكهة المطبق
Murabain Shrimps Sautéed shrimps over flavoured basmati rice and moutabbaq	৳ 80.00	**مربّين روبيان** روبيان سوتيه فوق أرز بسمتي بنكهة المطبق
Muwash Shrimps Dry Dried shrimps, prawns, dill, and lentil mix with spices, layered over aromatic basmati rice	৳ 68.00	**موّش روبيان ناشف** روبيان يابس مع جمبري وعدس وشبت فوق أرز بسمتي عطري
Mixed Seafood Moutabbaq Sautéed calamari, shrimps, and jasheed served on fragrant rice	৳ 90.00	**مطّبق مأكولات بحرية مشكلة** نقر وروبيان وجشيّد فوق أرز معطر
Special Mix Zubaidi Fried pomfret with sautéed calamari, shrimps, and baby shark, served over Emirati-spiced rice	৳ 95.00	**زبيدي مشكل خاص** زبيدي مقلي مع نغر وروبيان وجشيّد فوق أرز إماراتي
Special Mix Hammour Fried hammour with sautéed calamari, shrimps, and baby shark, served over Emirati-spiced rice	৳ 100.00	**هامور مشكل خاص** هامور مقلي مع نغر وروبيان وجشيّد فوق أرز إماراتي
Special Mix Zubaidi Fried pomfret with sautéed calamari, shrimps, and baby shark, served over Emirati-spiced rice	৳ 95.00	**زبيدي مشكل خاص** زبيدي مقلي مع نغر وروبيان وجشيّد فوق أرز إماراتي
Special Mix King Fish Fried king fish with sautéed calamari, shrimps, and baby shark, served over Emirati-spiced rice	৳ 115.00	**كنعد مشكل خاص** كنعد مقلي مع نغر وروبيان وجشيّد فوق أرز إماراتي

Hamsa Shrimps حمسة روبيان
Hamsa Meat حمسة لحم
Hamsa Chicken حمسة دجاج

Hamsat From the Gulf حمسات

Hamsat, a beloved Gulf delicacy, is a rich, savory sauté of onions, fresh vegetables, and tender (chicken, Maleh, lamb or Shrimps) infused with aromatic Emirati spices. We craft our dishes with authentic Emirati care, simmering it for hours to achieve its signature velvety texture and rich flavor. Served with our homemade bread

هامسـات، طبق خليجي محبوب، عبارة عن تشـويحة غنية ولذيذة من البصل والخضروات الطازجة مع قطع طرية
مـن الدجـاج أو المالح أو اللحم أو الروبيـان، والمتبّلة بتوابل إماراتية عطرية
يتـم إعدادهـا بعناية إماراتية أصيلة، وتُطهى لسـاعات للحصـول على قوام مخملي ونكهة غنية
تُقدَّم مع خبزنا المنزلي

Hamsa Shrimps
Soft Gulf shrimps cooked in rich and thick hamsa gravy

₯ 68.00

حمسة روبيان
روبيان خليجي مطهو في صلصة حمسـة الغنية

Hamsa Squid
Hand-cut cubes of Gulf squid cooked in rich and thick hamsa gravy

₯ 68.00

حمسة نقر
سبيط خليجي مقطع مطهو فيفي صلصة حمسـة الغنية

Hamsa Meat
Tender minced lamb cubes cooked in rich and thick hamsa gravy

₯ 72.00

حمسة لحم
مكعبات لحم مفروم مطهوة في مرق حمسـة غني

Hamsa Chicken
Tender minced chicken chunks cooked in rich and thick hamsa gravy

₯ 58.00

حمسة دجاج
مكعبات دجاج مطهوة في في صلصة حمسـة الغنية

Hamsa Mix Shrimp & Squid
Soft Gulf shrimps and squid cooked in rich and thick hamsa gravy

₯ 72.00

حمسة مشكل روبيان و نقر
روبيان ونغر مطهوّان في في صلصة حمسـة الغنية

See the Magic Behind the Dish

شاهد سحر الطبق خلف الكواليس

Chef's Special
Please inform your server of any food allergies

طبق الشيف الخاص
يُرجى إبلاغ النادل بأي حساسية

Chicken Biryani
برياني دجاج
King Fish Biryani
برياني كينج فيش
Shrimps Biryani
برياني روبيان

Biryani بريانى

At Miknan, our biryanis are crafted the traditional Emirati way - fragrant rice layered with tender meats or seafood, enriched with saffron, ghee, and butter for deep, comforting flavor. Each pot is slow-cooked with patience and care, carrying that unmistakable Miknan touch and the warmth of a meal made from the heart

في مكنان، تُحضّر بريانـي بالطريقة الإماراتية التقليدية – أرز عطر يُرصّ فوقه لحوم أو مأكولات بحرية طرية، مع الزعفران والسـمن والزبدة لمنحها نكهة غنية ومُريحة. كل وعاء يُطهى ببطء وبعناية، حاملاً لمسـة مكنان الفريدة ودفء وجبـة مُحضّرة من القلب

Chicken Biryani Bone-in chicken cooked in Emirati spices, layered with basmati rice, ghee, and rose water	₵ 65.00	**برياني دجاج** دجاج بالعظم مطهو ببهارات إماراتية فوق أرز بسـمتي مع السمن وماء الورد
Lamb Biryani Tender lamb cooked in Emirati spices, layered with basmati rice, ghee, and rose water	₵ 85.00	**برياني لحم** لحم مطهو ببهارات إماراتية فوق أرز بسـمتي مع السـمن وماء الورد
Shrimps Biryani Gulf shrimp in caramelised onions and biryani spices with basmati rice, saffron, and ghee	₵ 78.00	**برياني روبيان** روبيان خليجي مع بصل مكرمل وبهارات برياني فوق أرز بسـمتي بالزعفران والسمن
King Fish Biryani Emirati-spice-marinated king fish steak served over aromatic biryani rice	₵ 85.00	**برياني كنعد** سـتيك كنعد متبل ببهارات إماراتية فوق أرز برياني عطري
Majbous Rice Basmati rice cooked in Miknan-spice flavoured stock	₵ 20.00	**أرز مجبوس** أرز بسـمتي مطبوخ في مرق مكنان المتبّل
White Rice Steamed white rice	₵ 15.00	**أرز أبيض** أرز أبيض مطهو على البخار

See the Magic Behind the Dish

شاهد سحر الطبق خلف الكواليس

Chef's Special
Please inform your server of any food allergies

طبق الشيف الخاص
يُرجى إبلاغ النادل بأي حساسية

Hammour Curry
كاري هامور
Home-Style Chicken Curry
كاري دجاج بطريقة منزلية
Mutton Curry
كاري لحم غنم

Salona صالونة

At Miknan, our curries are slow-simmered with aromatic Emirati spices, fresh vegetables, and a touch of butter for deep, comforting flavor. Whether it's tender chicken, succulent mutton, or coastal favorites like hammour and kingfish cooked in rich spiced stock with dry lemon and curry leaves - every curry carries the warmth, fragrance, and unmistakable taste of Miknan's Emirati home-style cooking

في ميكنان، تُطهى كُرِيّاتنا على نار هادئة مع توابل إماراتية عطرية، وخضروات طازجة، ولمسة من الزبدة لمنحها نكهة عميقة ومُريحة. سواء كان الدجاج الطري، أو اللحم الضأن الطري، أو المأكولات البحرية المفضلة مثل الحَمُور والكنعد المطهو في مرق غني بالتوابل مع الليمون المجفف وأوراق الكاري – كل طبق كاري يحمل الدفء والعطر والطعم الفريد لطهي مكنان الإماراتي التقليدي في المنزل

Hammour Curry

Fresh hammour cooked with special Emirati spices, fresh tomatoes, and dried lemon

Đ 80.00

كاري هامور

هامور مطهو ببهارات إماراتية خاصة مع طماطم وليمون مجفف

King Fish Curry

King fish cooked in a rich onion and tomato curry with Emirati spices

Đ 85.00

كاري كنعد

كنعد مطهو في كاري غني بالبصل والطماطم والبهارات الإماراتية

Home-Style Chicken Curry

Emirati-style bone-in chicken with potatoes, carrots, baby marrow, and Emirati spices

Đ 65.00

كاري دجاج بطريقة منزلية

دجاج بالعظم مطهو إماراتي مع بطاطس وجزر وكوسة وبهارات

Mutton Curry

Traditional Emirati bone-in mutton curry with potatoes and local spices

Đ 75.00

كاري لحم غنم

لحم إماراتي بالعظم مطهو مع بطاطس وبهارات محلية

See the Magic Behind the Dish

شاهد سحر الطبق خلف الكواليس

Chef's Special
Please inform your server of any food allergies

طبق الشيف الخاص
يُرجى إبلاغ النادل بأي حساسية

Grilled Sea Bream
سبريم مشوي
Grilled Shrimps
روبيان مشوي
Minced Lamb Kabab
كباب لحم مفروم
Mix Kebab Platter
طبق كباب مشكل

Kabobs كباب

Minced Chicken Kabab Char-grilled minced chicken kabab infused with saffron and Miknan spices	₿ 58.00	**كباب دجاج مفروم** كباب دجاج مفروم مشوي مع الزعفران وبهارات مكنان
Minced Lamb Kabab Char-grilled minced lamb kabab infused with saffron and Miknan spices	₿ 75.00	**كباب لحم مفروم** كباب لحم مفروم مشوي مع الزعفران وبهارات مكنان
Mix Kabab Platter Signature Miknan grill - lamb kabab, chicken kabab, chicken tikka, and lamb tikka served with grilled vegetables	₿ 125.00	**طبق كباب مشكل** مشاوي مكنان - كباب لحم، كباب دجاج، تيكا دجاج، تيكا لحم مع خضار مشوية
Chicken Tikka With Yogurt Chicken cubes marinated in yogurt, saffron, and Emirati spices, then char-grilled	₿ 58.00	**تيكا دجاج مع الزبادي** مكعبات دجاج متبّلة باللبن والزعفران وبهارات إماراتية مشوية
Lamb Tikka With Yogurt Tender lamb cubes marinated in yogurt, saffron, and Emirati spices, then char-grilled	₿ 75.00	**تيكا لحم مع الزبادي** لحم ضأن طري متبل باللبن الزبادي والزعفران وبهارات إماراتية؛ يُقدَّم مع خضار مشوية
Grilled Shrimps Char-grilled prawns marinated in Miknan spices	₿ 80.00	**روبيان مشوي** روبيان مشوي متبّل ببهارات مكنان
Grilled Sea Bream Fresh sea bream marinated with turmeric and special spice blend, served grilled whole or opened	₿ 75.00	**سبريم مشوي** سبريم طازج متبل بالكركم وخلطة بهارات خاصة - يقدم مشويًا كاملًا أو مفتوحًا
Grilled Seabass Fresh seabass marinated with turmeric and special spice blend, served grilled whole or opened	₿ 75.00	**باس البحر مشوي** باس البحر طازج متبل بالكركم وخلطة بهارات خاصة - يقدم مشويًا كاملًا أو مفتوحًا

"All our grilled items are served with grilled vegetables and your choice of rice or fries."

جميع أطباقنا المشوية تقدم مع خضروات مشوية واختيارك من الأرز أو البطاطس المقلية

Chef's Special
Please inform your server of any food allergies

طبق الشيف الخاص
يُرجى إبلاغ النادل بأي حساسية

خروف محلي كامل Ghouzi Lamb

Ghouzi Lamb خاروف/ غوزى

Juicy local or Nuaimi lamb marinated 7 hours in our secret Emirati spice blend cinnamon, cardamom, saffron, and more then slow-roasted to golden perfection atop fluffy, saffron-infused rice studded with toasted nuts and raisins. Every bite explodes with rich, aromatic depth; the ultimate centerpiece for unforgettable feasts. Whole/half Lamb (24 hours order in advance)
Bring your own lamb, we'll transform it into tradition. Ask our team for more details

لحم ضأن محلي أو نعيمي متبَّل لمدة 7 ساعات بخليط توابلنا الإماراتية السرّي من القرفة والهيل والزعفران وغيرها، ثم يُحمَّص ببطء حتى يكتسب لونًا ذهبيًا رائعًا، ويُقدَّم فوق أرز منفوش بنكهة الزعفران ومزيَّن بالمكسرات المحمصة والزبيب. كل لقمة تنفجر بعمق النكهات العطرية - الطبق الأمثل للولائم التي لا تُنسى
متوفر كامل/نصف (الطلب قبل 24 ساعة)
يمكنكم إحضار خروفكم الخاص وسنحوّله إلى تجربة تراثية أصيلة
اسألوا فريقنا للمزيد من التفاصيل

Local Full	฿1300.00	خروف محلي كامل
Nuaimi	฿1600.00	خروف نعيمي كامل
Half Local Lamb	฿700.00	نصف خروف محلي
Cooking Full Lamb	฿650.00	طبخ خروف كامل
Cooking Half Lamb	฿375.00	طبخ نصف خروف

See the Magic Behind the Dish

شاهد سحر الطبق خلف الكواليس

Chef's Special
Please inform your server of any food allergies

طبق الشيف الخاص
يُرجى إبلاغ النادل بأي حساسية