



THE ORIGINAL IN DUBAI CREEKSIDE

— SINCE 1984 —

Food plays a major role in the life of the Persian people and Iranian hospitality is famed throughout the world. Recipes served to Persian Kings dating centuries back, Shabestan keeps Specialties same as in ancient times.

You haven't been really to Dubai if you have not visited Shabestan. Serving since 1984!





Our Chef Abol inherited the art of cooking from his father, Chef Shirazi, who was Shabestan Chef for 24 years. Chef Abol, following in his father's footsteps, specializes in Persian cuisine.

Loyal guests who have seen him as a child come back to Shabestan to see him as the main Chef now. Only father and son know exactly what goes into the food.

Over the years, Shabestan has gathered several very loyal guests, including members of the ruling family. Diners love the place as it is: unique, original and inspired by the tradition.

Staff members are the quintessential part of Shabestan, as most of the team has been working there for over thirty years.



الرحلة الى بلاد فارس العتيقة تبدأ من Let the journey to ancient Persia begin...



Salad-E-Shirazi
سلاطة شيرازي

Salads

Salad-E-Shirazi 44
A refreshing plate of nature's best from Shiraz – cucumber, tomato, onion flavored with a zest of lemon

Salad-E-Anar 48
Cucumber and pomegranate seeds drizzled with pomegranate sauce, lettuce, tomato and olive oil

Masto Mosir 42
Traditional yoghurt with chopped garlic

Sabzi Khordan 28
Seasonal fresh vegetables with feta cheese



السلطات

سلاطة شيرازي 44
سلاطة من خضروات شيراز الطازجة - خيار،
طماطم، بصل مع مذاق الليمون

سلاطة الرمان 48
حببات الرمان الطازجة مع الخيار والطماطم
والخس مغطاة بصلصة الرمان وزيت الزيتون

ماست موسير 42
لبن تقليدي مع النوم المفروم

سبزي خردن 28
الخضراوات الموسمية الطازجة مع جبنة فينا

Soup

Soup E-Jo 44
Thick and hearty barley cream soup

Ash E-Reshteh 48
Sample a favorite of old Persian Kings – Fresh vegetables and fine grains cooked with the timeless essence of kashk

Soup E-Morgh 46
A rich and fulsome Iranian chicken soup



Ash E-Reshteh
آش رشتة

الشوربة

سوپ جو 44
شوربة شعير بالكريمة كثيفة

آش رشتة 48
تذوقوا الشوربة المفضلة لدى ملوك فارس
القدماء - شوربة الخضروات التقليدية والحبوب
منكهة بالكشك

سوپ مرغ 46
شوربة دجاج إيراني غنية



Soup E-Jo
سوپ جو

Please note that some of our dishes contain allergens; please ask a member of the team and we'll be happy to explain.

All prices are inclusive of 7% Municipality Fees, 10% Service Charge and 5% VAT

جدر الاشارة الى ان بعض الاطباق تحتوي على مواد مسببة للحساسية. يرجى الاستفسار من أحد اعضاء الفريق
جميع الاسعار بالعمله المحليه و تشمل 7٪ رسوم بلديه و 10٪ رسوم خدمه و 5٪ ضريبه القيمة المضافة



Nargesi
نرگسی



Kash E Bademjan
كشك باذنجان



Mirza Ghasemi
میرزا قاسمی

المقبلات

كافيار ايرانى (٥٠ جرام)

اكتشف سحر أفضل الكافيار المستخرج من أعماق بحر قزوين - سعر السوق

نرگسی ٥٢

بداية مثالية من السبانخ المقلي بنكهة النوم ومزجة الكشك

میرزا قاسمی ٥٠

بوريه باذنجان بالفرن، طماطم، مع بيض مقلي

كشك باذنجان ٥٤

بوريه باذنجان مع لحم الفأن والكشك التقليدي

Appetizers

Iranian Caviar (50 grams)

Discover the mystery behind the world's best from the deep blue waters of the Caspian Sea (Market Price)

Nargesi 52

A perfect starter of fresh spinach sautéed with a hint of garlic and blended with kashk

Mirza Ghasemi 50

A delicious puree of baked aubergine, tomato and fried eggs

Kash E Bademjan 54

Fried eggplant, topped with mint sauce, garlic and kashk

Please note that some of our dishes contain allergens; please ask a member of the team and we'll be happy to explain.

All prices are inclusive of 7% Municipality Fees, 10% Service Charge and 5% VAT

جدر الإشارة إلى أن بعض الأطباق تحتوي على مواد مسببة للحساسية. يرجى الاستفسار من أحد أعضاء الفريق جميع الأسعار بالعملة المحلية وتشمل 7٪ رسوم بلدية و 10٪ رسوم خدمة و 5٪ ضريبة القيمة المضافة



...شبيستان أسيشال جربوا وجبات الملوك Shabestan specialties fit for Persian Kings...



Baghalah Polo Ba-Mahichch
ماهيچه

Please note that some of our dishes contain allergens; please ask a member of the team and we'll be happy to explain.

All prices are inclusive of 7% Municipality Fees, 10% Service Charge and 5% VAT

Tahchin
طاهجين



Baghalah Polo Ba-Mahichch 156
Leg of lamb cooked in its own juices over a slow fire for hours and seasoned with spices and broad beans

Tahchin 150
Traditional savory saffron rice resembling a cake stuffed with marinated chicken or meat and Persian wild berries

Zereshk Polo Ba-Morgh 126
Baked chicken lavishly adorned with Persian wild berries

Ghormeh Sabzi 130
Tender cuts of boneless lamb in a colorful and aromatic stew

ماهيچه ١٥٦

فخذ خروف مطبوخ في دهنه على نار هادئة مع البهارات والفول الأخضر

طاهجين ١٥٠

طاجن ايراني تقليدي من الارز الشهى المعتبل بالزعفران على شكل كعكة محشوة بالدجاج او اللحم مع التوت

زرشك پلوبامرغ ١٢٦

دجاج بالفرن مع التوت الايراني

قورمه سبزی ١٣٠

قطع طرية من لحم الضأن والبخنة الطيبة النكهة

Fescnjan Ba-Morgh 118
Succulent roasted chicken with pomegranate sauce

Khoresh E-Bamia 118
Lamb tenderly cooked in an okra stew

Meygu Polo 110
Iranian style shrimp biryani

Kofta E-Tabrizi 130
Savor our chef's secret recipe for a delicious meatball stuffed with dried fruits, wild berries and a variety of nuts

Lobia Polo 118
Iranian meat biryani with saffron marinated lamb meat



Kofta E-Tabrizi
كفتة تبریزی

جدر الاشارة الى ان بعض الاطباق تحتوي على مواد مسببة للحساسية. يرجى الاستفسار من أحد أعفاء الفريق
جميع الأسعار بالعملية المحلية وتشمل ٧٪ رسوم بلدية و ١٠٪ رسوم خدمة و ٥٪ ضريبة القيمة المضافة

فسنجان بامرغ ١١٨

دجاج محمر مع صلصة الرمان - طبق شهى على مرادهور والعصور

خورشت باميه ١١٨

لحم الضأن مع بخنة البامية

ميگو بولو ١١٠

برياني الروبيان علي الطريقة الايرانية

كفتة تبریزی ١٣٠

تذوق الشف السرية لكرات اللحم اللذيذة المحشوة بالفواكه المجففة والتوت البري وتشكيلة من المكسرات

لوبيا بولو ١١٨

برياني باللحم علي الطريقة الايرانية مع لحم الضأن المعتبل بالزعفران



Khoresh E-Bamia
خورشت باميه



ولائم فارسية أصيلة للعوائل Authentic Persian Family Feast

تشكيلة فارسية تجتمع حولها القلوب

Persepolis 598

Imagine all the gastronomic pleasures of Persia laid before you and feast on an Array of Persian delights of chicken and lamb *(Serves 3 persons)*

Shabestan Specialty Platter 798

Try all that's best of the Shabestan on this sumptuously laden platter of lamb, seafood and chicken *(Serves 4 persons)*

Ramsar 300

Combination of grilled lamb, Iranian lamb chop and fish with three kinds of Persian rice *(for two persons)*

*All main dishes are served with traditional Persian accompaniments of Iranian chelo (rice) and condiments.

Please note that some of our dishes contain allergens; please ask a member of the team and we'll be happy to explain.

All prices are inclusive of 7% Municipality Fees, 10% Service Charge and 5% VAT

پرسپولیس ۵۹۸

بهجة فارس موضوعه امامكم لتذوقوا الوليمة الفارسية الرائعة المكونه من الدجاج ولحم الضأن مع جميع المكونات التقليدية الأخرى (طبق لثلاث اشخاص)

طبق شبستان ۷۹۸

تذوق طبق الشبستان الفريد المكون من لحم الضأن دجاج، سمك والروبيان (طبق لاربعة اشخاص)

رامسر ۳۰۰

مجموعة من اللحم المشوي، ريشة والسمك مع ثلاث أنواع من الأرز الإيراني (طبق لشخصين)

Shabestan Specialty Platter
طبق شبستان



جميع الاطباق الرئيسية تقدم مع المحلفات.
الفارسية والأرز الإيراني



Kebab E-Meygu
كباب ميگو

جدر الإشارة إلى أن بعض الاطباق تحتوي على مواد مسببة للحساسية. يرجى الاستفسار من أحد أعضاء الفريق
جميع الأسعار بالعملة المحلية وتشمل ۷٪ رسوم بلدية و ۱۰٪ رسوم خدمة و ۵٪ ضريبة القيمة المضافة

Fish

Kebab E-Mahi 160

Savor our Iranian chef's secret recipe for fresh marinated and expertly grilled hammour

Kebab E-Meygu 176

Juicy plump shrimps in our unique marinade garnished with a pinch of golden saffron

Ghalyeh Mahi 160

From Persia's south, sample this enticingly tasty fish stew served with chelo

Khoresht E-Meygu 110

From Persia's south, sample this enticingly tasty prawn stew served with rice

الأسماك

كباب ماهی ۱۶۰

تذوقوا الوصفة السرية للشيف الإيراني المكونة من سمك الهامور المشوي الطازج المنقوع في التوابل

كباب ميگو ۱۷۶

ربيان مشوي منقوع في خلطة لذيذة وبنكهة الزعفران

قلبة ماهی ۱۶۰

اكتشفوا بخنة سمك جنوب إيران اللذيذة مع حفنة الشيلو

خورشت ميگو ۱۱۰

اكتشفوا بخنة روبيان جنوب إيران اللذيذة

التقاط جوهر المأكولات الفارسية التقليدية Capturing the essence of traditional Persian fare

Chelo Kebab-E-Barg
جلو كباب برگ



Please note that some of our dishes contain allergens; please ask a member of the team and we'll be happy to explain.

All prices are inclusive of 7% Municipality Fees, 10% Service Charge and 5% VAT

Grilled Kebabs

Kebab Barre 198
Marinated rack of lamb seasoned and grilled over a slow charcoal fire

Joojeh-Bi-Ostkhoun 156
Journey with the Bakhtiari clan and savor tender kebabs of baby chicken

Kebab Fillet 188
A kebab of prime beef fillet marinated with mild spices to enhance the natural flavors of the meat and then slowly turned over a real charcoal fire

Kebab Torsh 175
Venture to the northern regions of Gilan to savor this delicious Specialty of lamb loin marinated with minced walnuts and pomegranate sauce

Barge Morgh 110
Chicken breast, marinated in saffron and grilled, served with white rice

الكباب المشوي

كباب بره ١٩٨
ريش منقوعة في التوابل ومشوية على الفحم

جوجه بي استخوان ١٥٦
رحلة مع البختيار بين والد جاج الصغير بدون عظم

كباب فيله ١٨٨
كباب من فيليه البقر منقوع ومبيل خفيفاً ومشوي على الفحم

كباب طرش ١٧٥
قم بالمغامرة في المناطق الشمالية من جيلان لتذوق لحم الخامرة اللذيذ المبيل بالجوز المفروم وموصت الرمان

برگ مرغ ١١٠
مدور الدجاج المشوية والمتبلة في الزعفران تقدم مع الارز الابيف

Chelo Kebab-E-Soltani 166
Feast as the ancient Persian Kings did and enjoy this authentic mouth - watering selection of lamb kebabs

Chelo Kebab-E-Barg 150
Tenderised lamb kebab delicately flavored with Somagh

Chelo Kebab-E-Kubidch 150
A traditional kebab of minced lamb – still prepared as it has been for centuries

Joojeh Kebab 180
Sweet and succulent baby chicken marinated and flame grilled over a lazy charcoal fire

Tikkch-Khodmoni 150
Venture to the southern regions of Bandar Abbas to savor this delicious specialty of veal or chicken marinated in kashk

Joojeh-Bi-Ostkhoun
جوجه بي استخوان



جلو كباب سلطاني ١٦٦
استمتع بوليمة ملوك فارس القديمة من تشكيلة من كباب لحم الطائر

جلو كباب برگ ١٥٠
كباب لحم الضأن مبيل وبنكهة لذيقه

جلو كباب كوبيده ١٥٠
كباب تقليدي من لحم الضأن المفروم يحضر على الطريقة القديمة

جوجه كباب ١٨٠
قطع دجاج بالعظم منقوعة ومشوية على نار الفحم العادنة

تيكه خودموني ١٥٠
مغامرة في المناطق الجنوبية من بندر عباس لتذوق هذا الطبق اللذيذ من لحم العجل أو الدجاج المنقوع في الكشك

Chelo Kebab-E-Kubidch
جلو كباب كوبيده



جدر الاشارة إلى أن بعض الاطباق تحتوي على مواد مسببة للحساسية. يرجى الاستفسار من أحد أعضاء الفريق جميع الأسعار بالعملية المحلية وتشمل ٧٪ رسوم بلدية و ١٠٪ رسوم خدمة و ٥٪ ضريبة القيمة المضافة

حلويات فارسية تتوج متعة الطعام Persian sweets to complete your culinary journey

Faloodeh Bastani
فالوده بستني



جدر الإشارة إلى أن بعض الأطباق تحتوي على مواد مسببة للحساسية. يرجى الاستفسار من أحد أعضاء الفريق
جميع الأسعار بالعملة المحلية وتشمل ٧٪ رسوم بلدية و ١٠٪ رسوم خدمة و ٥٪ ضريبة القيمة المضافة

حلوى

بستني زعفران ٤٨

ايست كريم آيراني تقليدي بالزعفران

فالوده بستني ٥٢

ايست كريم آيراني تقليدي بمكونات رائعة من
ماء الورد

چيزك انار ٥٢

تشيز كيك الرمان البارد مع حشوة الرمان وطبقة
الجيلي المنقوعة

أكبر مشتي بستني ٤٨

ايست كريم لذيذ من الفستق

كريم كراميل ٤٦

مفضلة في كل الأوقات مع الكراميل الشهيبة

باقلوا ايراني ٥٢

سلاطة فواكه مشكله ٤٢

صحن فواكه ٨٦

Desserts

Bastani Zaafroni 48

Persian saffron ice cream

Faloodeh Bastani 52

Complement the dinner with a cooling
cleanser of traditional Iranian ice cream,
With its unusual blend
of ingredients and rose water

Anar Cheesecake 52

Cold anar cheesecake with
pomegranate filling and infused
jelly layer

Bastani Akbar Mashti 48

A traditional Persian ice cream

Crème Caramel 46

An all-time favorite with
mouthwatering caramel
undertones

Iranian Baglawa 52

Fresh Fruit Salad 42

Exotic Fresh Fruit platter 86

Anar Cheesecake
چيزك انار



Please note that some of our dishes contain
allergens; please ask a member of the team
and we'll be happy to explain.

All prices are inclusive of 7% Municipality Fees,
10% Service Charge and 5% VAT



شاي ايراني Iranian tea

Tea is an essential part of any type of gathering in Iran. As such, there are certain nonnegotiable rules about the preparation and the drinking of tea. Real tea is black tea. Green, yellow and oolong teas are used as well, but must never replace black tea. Serving tea involves the simmering and steeping loose tea leaves. The water is brought to a boil in an enameled kettle, and added to the tea leaves in a china teapot. Pouring tea in middle curved Estekan light glasses allows to see the tea color while relishing its flavor. Iranian tea tastes at its best immediately after being steamed and served.





Radisson Blu Hotel
Baniyas Road, Deira, Dubai, 476, United Arab Emirates
+971 (4) 222 7171
booking.diningdubaicreek@radissonblu.com