

AAAR



*Close your eyes.
Fall in love.
Stay there.*

Rumi

SOUPS

Ash -e reshteh 54 AED (V-D-G)

Persian noodles, herbs, red kidney beans & chickpeas

Soup-e-Jow 54 AED (D)

Barley soup with beef flavor, carrots, served with fresh cream & chopped parsley

COLD STARTERS

Salad Shirazi 54 AED (V)

Finely diced cucumber, plum tomato, red onion tossed in fresh lime juice and olive oil

Salad Anar-o-Khiyar 64 AED (V-N)

Cucumber and pomegranate seeds drizzled with pomegranate sauce

Zeyton Parvardeh 64 AED (V-N)

Green Olives mixed with crushed walnuts, aromatic herbs, and thick pomegranate sauce

Salad Laboo 64 AED (V-N-D)

Beetroot salad, pomegranate seeds mixed with leaves, baby carrot, walnut, cheese, & drizzled with Anar sauce

Kal kabab 64 AED (V-N)

Charcoal grilled eggplant with crush walnuts, garlic & pomegranate sauce

HOT STARTER

Kofte Anar 74 AED (N)

Meatballs of Lamb, yellow lentils, and rice, braised in pomegranate paste

Kotlet Ghosht 64 AED

Mince lamb and potatoes scented with onion served with chef special sauce

Dolme Barge Mo 56 AED

Selection of grape leaves stuffed with mince lamb, lentils, rice, onion, Tomato, Lemon juice & mixed herbs

Maygoo Sorkh Karde 74 AED (G)

Deep fried Breaded Shrimps served with special Dill Sauce

Kashk-o-Bademjan 64 AED (D-V)

Fried eggplant with sun-dried yoghurt and mint sauce

Mirza Ghasemi 62 AED (V)

Charcoal backed eggplant with garlic fresh tomato and eggs

Bademjan Shekam Por 59 AED (N-V)

Eggplant stuffed with mixed vegetable, crushed walnuts and Anar sauce

Sfenaj Sorkh Karde 62 AED (V-D)

Sauteed spinach, fried onion served with saffron whipped yogurt

Sfenaj Sorkh Karde ba Ghosht 78 AED (D)

Sauteed spinach, fried onion served with beef cubs & saffron whipped yogurt

KEBABS

Kebabs (served with saffron steamed rice)

Chelow Kabab Kubide 174 AED

Ground lamb, onion, Persian saffron, crushed black pepper, served with steamed saffron rice

Kabab Bonab 184 AED

freshly ground lamb mixed with onion saffron & parsley

Kabab Soltani 214 AED

Duo of lamb fillet and minced lamb kebabs served with steamed Persian saffron rice

Kabab Barg 184 AED

Lamb fillet marinated with saffron & crushed black pepper

Kabab Shishlik 214 AED

Lamb chops marinated with saffron, onion and crushed black pepper

Chenjeh Kabab 188 AED (D)

Classic Persian style beef cubes kabab marinated in onion, olive oil & black pepper

Shahnameh Chef Special Kabab 234 AED

Beef tenderloin fillet stuffed with ground lamb and special spices served with saffron butter lemon sauce

Tikke Matsi 198 AED (D)

Charcoal grill beef tenderloin marinating in yogurt and crush black pepper

Kabab Torsh 198AED (N)

Lamb kebab marinated with mix herbs, crush walnut flavour with pomegranate sauce

Joojeh Kabab 174 AED (D)

Juicy baby chicken breast marinated in saffron, onion and fresh lime juice

Joojeh Masti 174 AED (D)

Chicken breast marinated with creamy yogurt, garlic, and Persian spices

Joojeh Sabz 174 AED (N-D)

Chicken kebab marinated with mix herbs, fresh garlic, & pistachio

Mahi Azad 188 AED

Persian style grilled Salmon fillet with fresh lime juice and olive oil

Mahi Seabass 188 AED

Char-grilled seabass fillet marinated in lime, garlic, and olive oil

Red Snapper Fish 178 AED

Red snapper fillet marinated in chef special sauce and spices

Maygoo Kabab 218 AED

Persian style prawns marinated with saffron and fresh lemon juice

Caspian Kabab (MIX plater for two person) 438 AED (D)

Mix grill of Tikke Masti, Joojeh Masti, Joojeh Kebab, Kubideh served with 3 kinds of Persian rice

Kazar Kabab (Mix plater for four person) 824 AED (D)

Mix grill of Shishlik, Barg, Tikke Masti, Joojeh Masti, Joojeh Kebab, Kubideh served with 3 kinds of Persian rice

STEWES

(Served with rice)

Ghormeh Sabzi 158 AED

Tender lamb cubes slow cooked with mixed herbs, beans & dried lime

Khoresht Bamiye 148 AED

Lamb cubes cooked with tomato gravy & baby okra

Gheymeh Bademjan 158 AED

Tender lamb cubes cooked in tomato sauce with eggplant and yellow lentils

Fesenjan Ba Morgh 158 AED (N)

Chicken cooked in a sweet and sour stew of ground walnuts & pomegranate syrup

Baghali Polow Ba Mahicheh 198 AED

Braised lamb shank served with fava beans and dill flavoured rice

Zereshk Polow 162 AED (N)

Slow cooked chicken served with wild berries and saffron infused rice

Ghardan 314 AED

Whole lamb neck slow cooked in onion, garlic and served with tomato sauce

SIDES

Maast o mousir 54 AED

A delicious infusion of creamy yoghurt and finely chopped mountain shallots

Maast-o-Khiyar 54 AED (N)

Diced cucumber, walnuts and raisins mixed with creamy yoghurt

Seebzamini Sorkh karde 46 AED

Fried Potato

Vegetables Dish

Ghormeh Sabzi Ba Gharch 104 AED (V)

Slow cooked stew with mixed herbs, beans, mushroom, and dried lime

Khoresht Gheymeh 104 AED (V)

Fried eggplant with yellow split peas, fresh tomato, and gold fried potato

Khoresht Bamiyeh 104 AED (V)

Baby okra cooked in tomato sauce and freshly chopped coriander

DESSERT

Faloodeh Shirazi 64 AED (G)

Rice noodle sorbet with rosewater, fresh lime, and homemade pomegranate syrup

Bastani Akbar Mashti 64 AED (D-N)

Persian saffron ice cream with pistachio

Bastani Makhsose Anar 67 AED (D-N)

Homemade ice cream with mix nuts, dried fruits, served with Anar sauce & seeds

Miveh Tazeh 62 AED

Freshly cut assorted seasonal fruits

Cream Brulé 64 AED (D)

Saffron-infused crème Brule

Chocolate Fondant 74 AED (N)

Anar special chocolate mousse with ice cream and pomegranate sauce

Pistachio Cheesecake 74 AED (N)

Pistachio cheesecake with cream, sugar, lemon, and vanilla

Baklava 74 AED (G-N-D)

The Ottomans made eat famous phyllo pastry are filled with roasted nuts & honey syrup to die for

Chai Zaffarani ba Nabat 29 AED

Persian saffron tea served with mixed cookies & crystal saffron sugar

Chai Goal 49 AED

Jasmine flower tea served with Persian cookies

Chai Nanaey 28 AED

Traditional Mint flavour tea served with cookies

سوپها

آش رشته 54 درهم

نودلز فارسیه ، أعشاب ، فاصولیا حمراء وحمص

سوپ جو 54 درهم

شوریه الشعیر بنكهة اللحم البقري ، الجزر ، تقدم مع الكريمة الطازجة والبقدونس المفروم

پیش غذاهاى سرد

سالاد شیرازی 54 درهم

خيار مكعبات ناعما ، طماطم ، بصل أحمر مع عصير لیمون طازج وزیت زیتون

سالاد آنار خیار 64 درهم (الخامس-ن)

بذور الخیار والرمان مع صلصة الرمان

زیتون پرورده 64 درهم

زیتون أخضر ممزوج بالجوز المسحوق والأعشاب العطرية وصلصة الرمان السمیكة

سالاد لبو 64 درهم

سلطة الشمندر ، بذور الرمان مختلطة مع أوراق الشجر ، الجزر ، الجوز ، الجبن ، ورداذ مع صلصة لذار

كالب كیاب 64 درهم

بالانجان مشوي على اللحم مع الجوز والثوم وصلصة الرمان

پیش غذاهاى گرم

كوفته اثار 74 درهم (ن)

كرات لحم الضأن والعدس الأصفر والأرز مطهوا في عجينة الرمان

ككلت گوشت 64 درهم

اللحم المفروم والبطاطا المعطرة مع البصل يقدم مع صلصة الشيف الخاصة

دلمه برگ مو 56 درهم

تشكيلة من ورق العنب المحشو باللحم المفروم والعدس والأرز والبصل والطماطم وعصير الليمون والأعشاب المختلفة

میگو سرخ کرده 74 درهم (ز)

روبيان مقلي بالبقسماط يقدم مع صلصة الثبث الخاصة

كشك پادمجان 64 درهم

بالانجان مقلي مع زيادي مجفف بالشمس وصلصة التناع

میرزا قاسمی 62 درهم

البانجان على اللحم مع الثوم والطماطم الطازجة والبيض

پادمجان شكم بور 59 درهم إماراتي

بالانجان محشو بالخضروات المشكلة والجوز المسحوق وصلصة أنار

اسفناج سرخ کرده 62 درهم

سوتیه سيناخ ، بصل مقلي يقدم مع زيادي مخفوق بالزعفران

اسفناج سرخ کرده با گوشت 78 درهم (د)

سيناخ سوتیه ، بصل مقلي يقدم مع اللحم البقري واز زيادي المخفوق بالزعفران

کبابها

کباب (بقدم مع أرز الزعفران المطهوه على البخار)

چلوکباب کوبیده 174 درهم

لحم ضأن مطحون ، بصل ، زعفران فارسي ، فلفل أسود مطحون ، يقدم مع أرز الزعفران المطهوه على البخار

کباب بناب 184 درهم

خروف مطحون طازج ممزوج بالبصل والزعفران والبقونس

کباب سلطانی 214 درهم

ثاني من فلبه لحم الضأن وكباب لحم الضأن المفروم بقدم مع أرز الزعفران الفارسي المطهوه على البخار

کباب برگ 184 درهم

فلبه لحم ضأن متبل بالزعفران والفلفل الأسود المطحون

کباب شیشلیک 214 درهم

قطع لحم ضأن متبل بالزعفران والبصل والفلفل الأسود المطحون

چنجه کباب 188 درهم (د)

مكعبات لحم بقري على الطريقة الفارسية الكلاسيكية كباب متبل بالبصل وزيت الزيتون والفلفل الأسود

شاهنامه کباب مخصوص سر اشپز 234 درهم

فلبه لحم بقري محشو باللحم المفروم والتوابل الخاصة بقدم مع صلصة الليمون بزبدة الزعفران

تیکه ماستی 198 درهم (د)

لحم بقري المشوي و المنقع في اللبن ومسحوق الفلفل الأسود

کباب ترش 198 درهم (ن)

کباب خروف متبل مع مزيج الأعشاب ، نكهة الجوز مع صلصة الرمان

جوجه کباب 174 درهم

صدر دجاج صغير متبل بالزعفران والبصل وعصير الليمون الطازج

جوجه ماستی 174 درهم (د)

صدر دجاج متبل بالزبادي الكريمي والثوم والتوابل الفارسية

جوجه سبز 174 درهم

کباب الدجاج المتبل مع مزيج الأعشاب والثوم الطازج والفسق

ماهی آزاد 188 درهم

فلبه سمك السلمون المشوي على الطريقة الفارسية مع عصير الليمون الطازج وزيت الزيتون

ماهی سیباس 188 درهم

فلبه سیباس مشوي متبل بالليمون والثوم وزيت الزيتون

درهم ماهی سرخو 178 درهم

فلبه سمك أحمر متبل بصلصة الشيف الخاصة والتوابل

میگوکباب 218 درهم

روبيان على الطريقة الفارسية متبل بالزعفران وعصير الليمون الطازج

بشقاب تخت جمشید برای دو نفر 438 درهم (د)

مزيج شواء من تیکي ماستي ، جوجه ماستي ، جوجه کباب ، کوبیده تقدم مع 3 أنواع من الأرز الفارسي

بشقاب خزر برای چهار نفر 824 درهم (د)

مشوي شیشلیک ، بارج ، تیکي ماستي ، جوجه ماستي ، جوجه کباب ، کوبیده تقدم مع 3 أنواع من الأرز الفارسي

خورشتها

قورمه سبزی 158 درهم

مكعبات لحم ضأن طرية مطبوخة ببطء مع خليط الأعشاب والفاصوليا والليمون المجفف

خورشت باميه 148 درهم

مكعبات لحم ضأن مطبوخة مع صلصة الطماطم والبامية الصغيرة

قيمه بادمجان 158 درهم

مكعبات لحم ضأن طرية مطبوخة بصلصة الطماطم مع الباذنجان والعدس الأصفر

فسنجان با مرغ 158 درهم (ن)

دجاج مطبوخ في بخنة حلوة وحامضة من الجوز المطحون وشراب الرمان

باقالی پلو با ماهیچه 198 درهم

ساق لحم ضأن مطبوخ ببطء يقدم مع الفول والأرز بنكهة الشبث

زرشک پلویا مرغ 162 درهم (ن)

دجاج مطبوخ ببطء يقدم مع التوت البري والأرز المنقوع بالزعفران

گردن 314 درهم

رقبة خروف كاملة مطبوخة ببطء في البصل والثوم وتقدم مع صلصة الطماطم

کنار غذا

ماست و مسیر 54 درهم

منقوع لذيذ من الزبادي الكريسي والكراث الجبلي المقروم خاصا

ماست و خيار 54 درهم إماراتي (ن)

الخيار مكعبات والجوز والزبيب مختلطة مع اللبن

سیب زمینی سرخ کرده 46 درهم

البطاطا المقلية

سبزیجات

قورمه سبزی 104 درهم

بخنة مطبوخة ببطء مع خليط من الأعشاب والفاصوليا والقطر والليمون المجفف

قيمه بادمجان 104 درهم

بادنجان مقلي مع بازلاء صفراء ، طماطم طازجة ، بطاطس مقلية ذهبية

خورشت باميه 104 درهم

بامية صغيرة مطبوخة في صلصة الطماطم والكزبرة المقرومة الطازجة

دسرها

فالوده شیرازی 64 درهم (ز)

الأرز مع ماء الورد والليمون الطازج وشراب الرمان محلي الصنع

بستنی اکبر مشتی 64 درهم (د-ن)

أيس كريم الزعفران الفارسي بالفستق واللوز

بستنی مخصوص انار 67 درهم (د-ن)

أيس كريم محلي الصنع مع مزيج المكسرات والفواكه المجففة ، يقدم مع صلصة انار والبذور

میوه تازه 62 درهم

فواكه موسمية متنوعة طازجة

كريم بروله زعفرانی 64 درهم (د)

كريم برولي مملوء بالزعفران

فوندون شوكلات 74 درهم (ن)

أنار موس الشوكولاتة الخاص مع الأيس كريم وصلصة الرمان

چیز کیک پسته ای 74 درهم (ن)

تشيز كيك بالفستق مع الكريمة والسكر والليمون والفانيليا

باقلوا 74 درهم إماراتي

العثمانيون الذين صنعوا معجنات فيلو الشهيرة ملينة بالمكسرات المحمصة وشراب العسل للموت من أجله

چای زعفرانی با نبات 29 درهم

شاي الزعفران الفارسي يقدم مع البسكويت المختلط وسكر الزعفران الكريستالي

چای گل 49 درهم

شاي زهرة الياسمين يقدم مع البسكويت الفارسي

چای نعناعي 28 درهم

شاي بنكهة النعناع التقليدية يقدم مع البسكويت



*Close your eyes.
Fall in love.
Stay there.*

Rumi

انصار