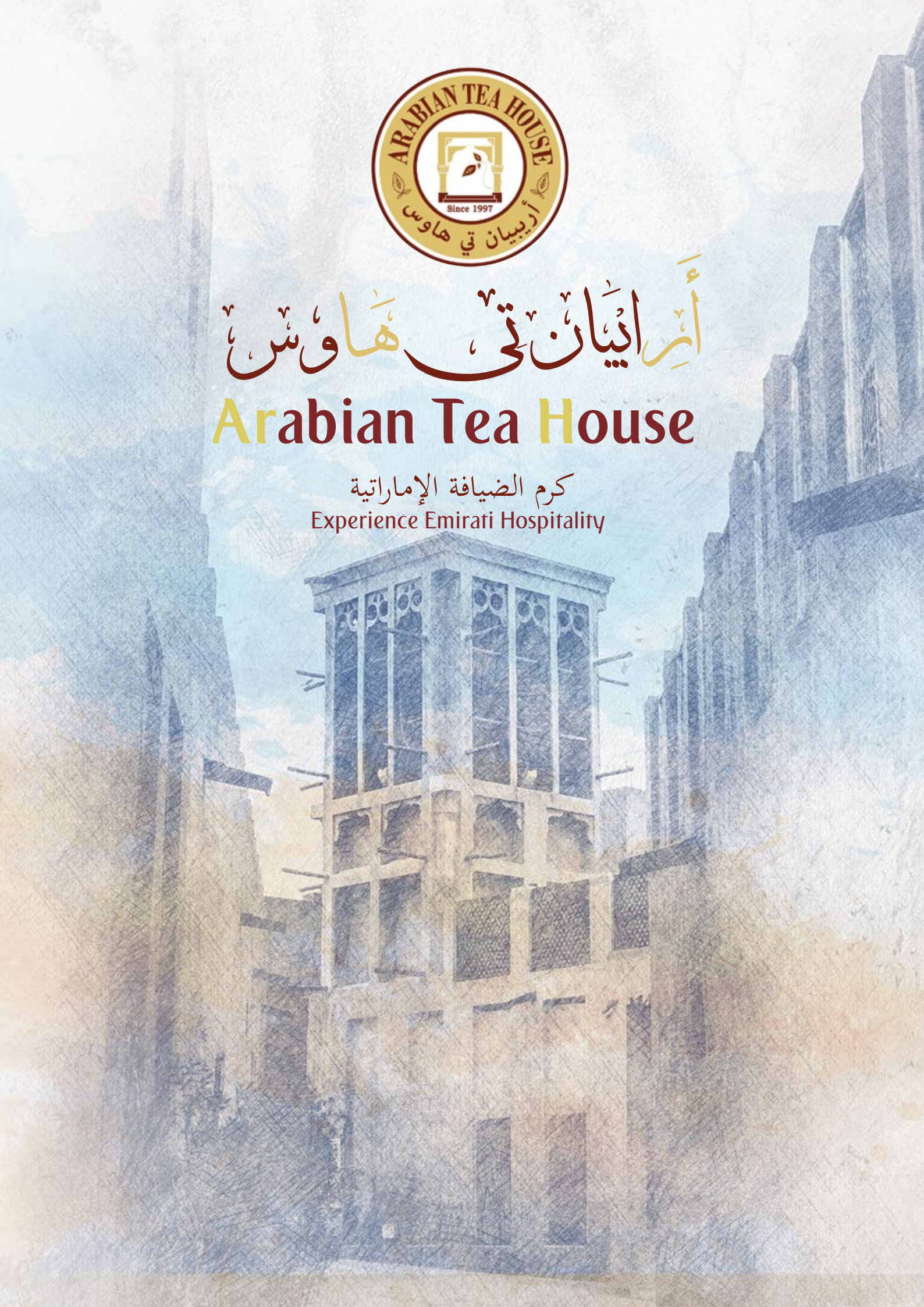




أَرَبِيَّان تِي هَاوس Arabian Tea House

كرم الضيافة الإماراتية
Experience Emirati Hospitality



مرحبا بكم في أريبيان تي هاوس،
يرجى إبلاغنا إذا كان لديك أي حساسية تجاه اي مكونات او اطعمه

Welcome to Arabian Tea House,
please inform our staff if you have any food allergies.

زمان اول

Zaman Awaal (Old Dubai)



Did you know that the UAE's rich history is rooted in trade!

The Creek significance can be traced back to 1902, when HH Sheikh Maktoum bin Hasher- the previous ruler of Dubai – abolished all customs duties on imports, essentially creating a free trade zone. Also, the strategic geographical location attracted traders from Europe, Fareast, China, India and Arabian Peninsula.

Since then Dubai became a major trading hub, with much of the activity centered around the Creek. (The most common goods traded were grains, spices and herbs).

هل تعلم أن تاريخ الإمارات الغني متأصل في التجارة!

يمكن إرجاع أهمية الخور إلى عام 1902 ، عندما ألغى صاحب السمو الشيخ مكتوم بن حشر (حاكم دبي سابقاً) ، جميع الرسوم الجمركية على الواردات ، لتأسيس منطقة تجارة حرة. ايضاً الموقع الجغرافي الاستراتيجي على التجارة و جذب التجار من أوروبا والشرق الأقصى والصين والهند وشبه الجزيرة العربية

ومنذ ذلك الحين أصبحت دبي مركزاً تجارياً رئيسياً ضخماً ، حيث تركز معظم النشاط حول الخور. (البضائع الأكثر شيوعاً هي الحبوب والبهارات والأعشاب)



صينية ريق للأطفال

Emirati Kids Breakfast

Emirati Kids Breakfast Tray صينية ريق اماراتي للأطفال

55
AED

Colorful tray of scrambled eggs as a main dish served with balaleet, yogurt, bread, and the freshly squeezed orange juice.

صينية ريق مكونة من البيض المخفوق كطبق رئيسي يقدم مع البلايط ، زبادي ، خبز الخمير ، مع عصير البرتقال الطازج

Chebab Bread Kids Tray صينية خبز الجباب للأطفال

55
AED

Emirati chebab bread tray for children, of delicious chebab bread with cheese and date syrup as the main dish, served with balaleet, yogurt, and fresh orange juice.


صينية خبز الجباب الإماراتي للأطفال ، خبز الجباب اللذيذ مع الجبن ودبس التمر كطبق رئيسي ، تقدم مع البلايط ، الزبادي وعصير البرتقال الطازج

طبق فواكه

Fruits Plate

Fun Platter Of Fresh Fruits Banana Orange and Kiwi

35
AED

  طبق ممتع من الفواكه الطازجة والموز والبرتقال والكيوي

الأسعار في هذه القائمة شاملة ضريبة القيمة المضافة.
Prices on this menu are VAT inclusive.

    
Local | Meat | Seafood | Vegetarian | Egg



صينية الغذاء للأطفال Emirati Kids Lunch



Kids Emirati Chicken Lunch Tray صينية غذاء كباب الدياري الإماراتي للأطفال

60
AED

Kids Lunch tray of white rice and minced chicken kebab as the main dish with a side of fresh carrots and cucumber, sweet watermelon slices, along with strawberry lassi.

صينية غذاء للأطفال مكونة من أرز أبيض وكباب الدجاج المفروم كطبق رئيسي مع جانب من الجزر و الخيار الطازج وشرائح البطيخ الحلو مع لاسي الفراولة

Kids Emirati Meat Kofta Lunch Tray صينية غذاء كفتة اللحم الإماراتي للأطفال

60
AED

Kids Lunch tray of lamb meat kofta and machboos rice as the main dish with a side of fresh carrots and cucumber, sweet watermelon slices, along with strawberry lassi.

صينية غذاء للأطفال مكونة من كفتة لحم ضأن و أرز مجبوس كطبق رئيسي مع جانب من الجزر و الخيار الطازج وشرائح البطيخ الحلو مع لاسي الفراولة

Kids Emirati Shrimp Biryani Lunch Tray صينية غذاء برياني الروبيان الإماراتي للأطفال

60
AED

Kids Lunch tray of shrimp biryani as the main dish with a side of fresh carrots and cucumber, sweet watermelon slices, along strawberry lassi.

صينية غذاء للأطفال مكونة من برياني الروبيان كطبق رئيسي , مع جانب من الجزر و الخيار الطازج وشرائح البطيخ الحلو مع لاسي الفراولة

مشروبات للأطفال Emirati Kids Drinks

Strawberry Lassi | فراولة لاسي

25 AED

Orange | برتقال

25 AED

Carrot | جزر

25 AED

Watermelon | بطيخ

25 AED

صواني الريوق الإماراتي Emirati Breakfast Trays

Special Emirati Breakfast Tray 🌿🍳🥚 صينية ريوق إماراتي خاص

85
AED

Balaleet (vermicelli cooked with cardamom, cinnamon, saffron topped with omelette), dates molasses, cheddar cheese, thick cream, baked beans, watermelon jam, dango, bajella that comes with traditional bread (khameer, chebab and tanoor).

بالليط شعيرية مطبوخة بالهيل، قرفة، زعفران مع قرص البيض، دبس التمر، جبنة شيدر، قشطة قيمر، فاصولياء مطبوخة، مربى بطيخ
دانجو، باجيلا تقدم مع الخبز التقليدي (الخمير، الجباب، والتنور)

الأسعار في هذه القائمة شاملة ضريبة القيمة المضافة.
Prices on this menu are VAT inclusive.



Local | Meat | Seafood | Vegetarian | Egg





Mr. Ali's Favorite Breakfast ريق السيد علي المفضل

Scrambled eggs stewed with tomato served with cheddar cheese, watermelon jam & tanoor bread (wagafi).

58
AED

البيض المخفوق مع الطماطم مع جبن الشدر و مربى البطيخ . يقدم مع خبز التنور (الوغافي)

Liver Breakfast Tray صينية ريق الكبد (Middle-Eastern Favourite)

Fresh beef liver fried with onions, potato, tomato, season with spices and lemon juice served with arabic salad, hummus served with tanoor bread.

70
AED

كبد اللحم الطازج المقلية مع البصل ، البطاطا والطماطم متبل بالتوابل الاماراتية وعصير الليمون تقدم مع سلطة عربية ، الحمص ، يقدم مع خبز التنور



صواني الريوق العربي Arabic Breakfast Trays

Arabic Breakfast Tray 🌿🍋🥙 صينية ريق عربي

A breakfast tray of scrambled eggs, tomatoes, mixed olives, rose jam, zaatar with olive oil, labneh, halloumi cheese and fresh cream and honey.

صينية ريق تتكون من البيض المخفوق ، الطماطم ، جبن الحلوم ، الزيتون ، مربى الورد ، زعتر و زيت الزيتون ، لبنه ، قشطه مع العسل تقدم مع خبز التنور

78
AED



Egyptian Breakfast Tray 🌿🍋 صينية ريق مصري

A tray that includes foul beans, falafel, boiled egg, musaqaa, fried potatoes, hummus, white cheese with tomato, fresh cream and honey and served with fresh tanoor bread.

صينية ريق تتكون من الفول ، فلفل ، البيض المسلوق ، المسقعة ، جبنه بيضاء مع الطماطم ، البطاطا المقلية ، عسل قشطه مع العسل والحمص تقدم مع خبز التنور

78
AED



Local | Meat | Seafood | Vegetarian | Egg

الطعم الاصيل The Original Taste...



LIKE GRANDMA USED TO MAKE IT!

Most of our dishes are inspired by our family's recipes. As food had a more authentic taste during grandmother's time.

Since long ago, the cooking and preparation of food from the simplest ingredients was the Art Emirati woman mastered, especially in the absence of their husbands; the heads of the family, who persevered for months on diving or trading trips.

مثل جدتي

أطباقنا المقدمه مستوحاة من وصفات جدتي التقليديه .ومنذ فترة طويلة، كان الطهي وإعداد الطعام من أبسط المكونات هو فن تتقنه المرأة الاماراتيه، خاصة في غياب الزوج (رب الاسرة) لعدة أشهر في رحلات الغوص أو التجارة من أجل تلبية احتياجات الاسرة





مريوق إماراتي خفيف Emirati Light Breakfast

Khameer Halloumi Zaatar (Emilevant) خمير حلومي الزعتر

Homemade bread inspired by the combination of Emirati and Levant cuisine stuffed with halloumi cheese, cucumber, tomatoes, sprinkled with fresh zaatar.

مزيج بين المطبخ الاماراتي والمطبخ الشامي (خبز اماراتي عربي محشو بجبن الحلومي ، الخيار ، الطماطم ، والزعتر الطازج)

50
AED

Balaleet with Omelet بلايط مع البيض

Vermicelli pasta cooked in a special Emirati way seasoned with cardamom, cinnamon and saffron, topped with omelette.

شعيرية بالسكر مع قرص البيض ، محضرة على الطريقة الاماراتية

33
AED

Chebab Bread خبز جباب

Emirati bread that comes with;

*Kraft cheese and honey/dates molasses

خبز الجباب الاماراتي يقدم مع جبنة الكرافت والعسل/دبس التمر

33
AED

Tanoor Cheese تنور بالجبن

Tanoor bread filled with mixed of cheese freshly baked in our traditional oven served with fresh vegetables and olives.

فطيرة خبز التنور بالجبن المتنوع تقدم مع الخضروات الطازجة و الزيتون

37
AED

Raqaq Bread خبز رفاق

Choices of:

* Emirati bread filled with egg & cheese served with kraft cheese and honey.

* Emirati bread filled cheese & honey served with kraft cheese and honey.

* Emirati bread filled with fish sauce (mashawa).

* خيارات من

* خبز رفاق بالبيض والجبن يقدم مع

جبنة الكرافت والعسل

* خبز رفاق بالجبن والعسل

خبز الرقاق مع المشاوة

35
AED

Khameer Bread خبز الخمير

Traditionally baked khameer bread served with cheese and date syrup. (3 pieces)

خبز الخمير الاماراتي التقليدي يقدم مع الجبن و دبس التمر (3 حبات)

34
AED

Egg Tomato Plate طبق بيض طماطم

Scrambled eggs stewed with fresh tomato served with tanoor bread.

البيض المخفوق مع الطماطم على الطريقة التقليدية يقدم مع خبز التنور

42
AED

Khobz Mahalaa (Sweet Flate Bread) خبز محلا

Traditionally baked Sweet Bread ,with Cardamom , Saffron served with Date Molasses

خبز حلو محبور تقليديا مع الهيل والزعفران يقدم دبس التمر

25
AED

مريوق عربي خفيف Arabic Light Breakfast

Hummus with Foul حمص بالفول

Creamy, thick dip made of mashed chickpeas and freshly cooked fava beans mixed with fresh lemon juice, minced garlic and olive oil served with fresh tandoori bread.

الحمص المهروس بالفول المدمس الطازج المزوج بعصير الليمون والثوم المفروم وزيت الزيتون ويقدم مع خبز التنور الطازج

35
AED

Musabaha Duqaa المسبحة بالدقة

Thick dip of chickpeas beans mixed with tahina, lemon, capsicum and our special spices served with fresh tanoor bread.

حبوب الحمص مزوجة بالطحينة والليمون والفليفلة والتوابل الخاصة بنا تقدم مع خبز التنور الطازج

35
AED

Grilled Halloumi جبن حلومي مشوي

Grilled halloumi cheese served with tomatoes, mixed olives, fresh vegetables and tanoor bread.

جبن حلومي مشوي يقدم مع الطماطم ، زيتون مشكل ، الخضراوات الطازجة و خبز التنور

42
AED

Vegetable Omelette اوملتيت الخضار

Omelette with tomato and cheese served with fresh vegetables and tanoori bread.

الأومليت ، والطماطم و الجبنة يقدم مع الخضروات الطازجة و خبز التنور

42
AED

Arabic Yogurt Bowl صحن زبادي عربي

Healthy bowl of Fresh yogurt with honey, banana, Pomegranate and walnuts

طبق صحي من الزبادي الطازج بالعسل، الموز، الرمان والجوز

35
AED

الأسعار في هذه القائمة شاملة ضريبة القيمة المضافة.
Prices on this menu are VAT inclusive.





حساء Soups



Arabian Tea House Special Soup شورية بيت الشاي العربي الخاصة

Special soup freshly made daily

شورية خاصة طازجة يوميا

30
AED

مقبلات إماراتية Emirati Appetizer

Emirati Vegetable Sambosa سمبوسه امراتية بالخضار

Arabic pastry stuffed with mixed vegetables

سمبوسه امراتية بالخضار

33
AED

Dango (Chickpea Beans) دانجو (حمص)

Homemade inspired traditional Emirati chickpea beans served with fresh tanoor bread.

دانجو (حمص) محضر على الطريقة الإماراتية يقدم مع خبز التنور

23
AED

Hamssat Dango حمسة الدانجو

Home made inspired traditional whole chickpeas cooked in our special way with tomatoes, Emirati spices, and fresh coriander served with vegetables and fresh tanoor bread.

حمص كامل تقليدي مستوحى من المطبخ المحلي مطبوخ بطريقتنا الخاصة مع الطماطم والتوابل الإماراتية والكزبرة الطازجة تقدم مع الخضار وخبز التنور الطازج

30
AED

Bajella (Fava beans) باجلة (فول)

Homemade inspired traditional Emirati beans served with fresh tanoor bread

باجلة (حبات الفول) محضرة على الطريقة الإماراتية التقليدية تقدم مع خبز التنور الطازج

23
AED

Harees (Meat/chicken) هريس (لحم / دياي)

Traditional Emirati dish made of wheat and meat or chicken.

طبق إماراتي تقليدي مصنوع من القمح واللحم / دياي

35
AED

Nashif Laham ناشف لحم

fresh Lamb cooked in the traditional way with Potato, tomatoes, cilantro, lemon and turmeric, and gulf spices served with basket salad and tanoor bread

لحم غنم مطهو بالطريقة التقليدية مع البطاطس والطماطم والكزبرة والليمون والكرام والبهارات الخليجية يقدم مع سلة سلطة وخبز التنور

70
AED

Baked Beans فاصوليا مخبوزة

Beans made from haricot beans also known as navy beans in a tomato sauce serve with fresh tanoor bread.

فاصوليا بيضاء مخبوزة بصلصة الطماطم تقدم مع خبز التنور الطازج

30
AED

Balaleet بلاليط

Vermicelli pasta cooked in a special Emirati way seasoned with cardamom, cinnamon and saffron.

شعيرية بالسكر محضرة على الطريقة الإماراتية

25
AED

الأسعار في هذه القائمة شاملة ضريبة القيمة المضافة.
Prices on this menu are VAT inclusive.





مقبلات عربية

Arabic Appetizers



"Arabic Appetizers have an abundant range of options that will completely reveal the true Arabic hospitality and culture."

"It will satisfy your curious appetite"

Mixed Sambosa Plate 🌿🌿 طبق سمبوسة مشكل

Mix plate of cheese Arabic pastry & vegetables Arabic pastry.

طبق مشكل من سمبوسة الجبن سمبوسة الخضروات المتنوعة

37
AED

Cheese Sambosa 🌿🌿 سمبوسة بالجبن

Arabic pastry stuffed with cheese.

سمبوسة عربية محشوة بالجبن

35
AED

Mutabal 🌿 متبل

Roasted eggplant marinated in yogurt, tahina, lemon and olive oil served with fresh arabic bread.

متبل الباذنجان المشوي بالزبادي, الطحينة, الليمون وزيت الزيتون يقدم مع الخبز العربي الطازج

33
AED

Falafel (worlds known dish) 🌿 فلافل

Patties made of chickpeas and a mixture of Arabic spices that is crunchy on the outside, warm and moist on the inside. Served with fresh vegetables and tanoor bread.

اقراص الفلافل الشهية تقدم مع الخضار الطازجة وخبز التنور الطازج

33
AED

Hummus 🌿 حمص

Creamy, thick dip made of mashed chickpeas mixed with fresh lemon juice, with olive oil and tahini, served with fresh tanoor bread.

حمص بالطحينة يقدم مع خبز التنور الطازج

33
AED

Lemon Tikka Hummus 🌿🌿 حمص تكا الليمون

Creamy, thick dip made of mashed chickpeas mixed with fresh lemon juice, with olive oil and tahini, topped with Lemon lamb tikka served with fresh tanoor bread.

حمص مع تكا الليمون يقدم مع خبز التنور الطازج

40
AED

Labneh 🌿 لبننة

Creamy, thick dip made of mashed chickpeas mixed with fresh lemon juice, with olive oil and tahini, served with fresh tanoor bread.

لبننة تقدم مع خبز التنور الطازج

30
AED



سلطات إماراتية

Emirati Salads



"Emirati salads are the best example for simplicity and freshness, since they offer a distinguished taste which makes them outstanding."

"Authenticity at its finest"

Arabian Tea House Special Salad 🌿🌿 سلطة بيت الشاي العربي الخاصة

Sliced tomato, sorrel, basil leaves, coriander, baby rockets, shredded onions, mixed with lemon juice and olive oil topped with pomegranate seeds served with fresh tanoori bread.

42
AED

شرائح الطماطم المقطعة مع أوراق ريحان ، حميض ، الكزبرة ، الجرجير ، شرائح البصل ، ممزوج بعصير الليمون وزيت الزيتون مغطى بحبوب الرمان يقدم مع خبز التندوري الطازج

Emirati Salad Basket 🌿🌿 سلة السلطات الإماراتية

Fresh mixed vegetables.

30
AED

سلطة خضروات مشكلة طازجة

Vegetable Salad 🌿🌿 سلطة خضار

Chopped tomato, lettuce, cucumber, parsley mixed with lime juice.

35
AED

قطع من الطماطم ، خس ، خيار و البقدونس ممزوج بعصير الليمون

Chickpea Salad 🌿🌿 سلطة دأنجو

Chickpea beans mixed with chopped tomato, onions, coriander, lettuce, cucumber, parsley mixed with lime juice.

39
AED

الحمص مع قطع الطماطم ، البصل ، الكزبرة ، الخس والخيار و البقدونس ممزوج بعصير الليمون



سلطات عربية Arabic Salads



“Arabic salads represent a colorful part of the Arabic cuisine, as they reflect the diversity and creativity by using quality ingredients that will definitely fulfill the body’s need for nutrients.”

“The perfect hors d’oeuvre”

Fattoush فتوش

Chopped lettuce, tomato, cucumber, capsicum, shredded onion, and mint mixed with pomegranate molasses, lime juice, and olive oil topped with fried bread.

خس مقطع مع الطماطم ، خيار ، فلفل حلو ، بصل مبشور ، نعناع ممزج يدبس الرمان وعصير الليمون وزيت الزيتون مغطى بخبز مقلي

38
AED

Rocca Salad سلطة الجرجير

Rocca leaves, onions, tomato, pomegranate seeds, walnuts, lime juice, olive oil, pomegranate syrup.

أوراق جرجير مع البصل ، طماطم ، حبات الرمان ، الجوز ، عصير ليمون ، زيت زيتون و دبس رمان

40
AED

Beetroot Salad سلطة الشمندر

Beetroot, green apples, pomegranate seeds, feta cheese, rocca leaves, fresh mint, red onions, walnuts, lime juice, olive oil, pomegranate juice.

شمندر ، التفاح الأخضر ، حبيبات الرمان ، أوراق الجرجير ، النعناع الطازج ، البصل الأحمر ، الجوز ، عصير الليمون ، زيت الزيتون ، عصير الرمان

45
AED

Grilled Halloumi Salad سلطة الحلومي المشوي

جبن حلومي مشوي تقدم مع الخس ، أوراق جرجير ، أفوكادو ، الطماطم ، الخيار ، الزيتون و حبات الرمان ، تقدم مع خبز التنور الصادق

52
AED





سندويشات Sandwiches



Arabian Tea House Special Wrap 🍷 لفه بيت الشاي العربي الخاصة

Our special roasted lamb wrap, with tomato, onion, capsicum, parsley served with fresh potatoes.

لفه لحم الضأن المشوي على الفحم مع الطماطم والبصل والفلفل الأحمر ، البقدونس يقدم مع البطاطا الطازجة.

50
AED

Grilled Halloumi Cheese Sandwich 🍷 سندويش الحلومي المشوي

Grilled halloumi cheese, basil, rocca, rose jam, fresh mint.

جينة الحلومي المشوية مع أوراق الريحان و الجرجير و مربى الورد ، نعناع طازج

40
AED

Falafel Wrap 🍷 سندويش فلافل

Fried falafel with lettuce, pickled cucumber, tomato, mint, filled with tahina sauce wrapped with Arabic bread.

الفلافل المقلية مع خس ، خيار مخلل ، الطماطم و النعناع ، مع صلصة الطحينة ملفوفة بالخبز العربي

35
AED

Tanoor Bread Cheese Sandwich 🍷 سندويش جينة خبز التنور

Cheddar cheese, tomato and fresh coriander wrapped in our famous fresh tanoor bread served with vegetable sambosa.

جينة شيدر ، طماطم ، كزبرة طازجة ملفوفة بخبز التنور الطازج تقدم مع سمبوسة الخضار

35
AED

Arabic Chicken Shawarma 🍷 شاورما الدجاج العربي

Spiced roasted chicken with lettuce, pickled cucumber, and garlic sauce wrapped with Arabic bread served with fresh potatoes.

شاورما دجاج مشوي متبل مع الخس ، خيار مخلل و الثومية ملفوف بالخبز عربي تقدم مع بطاطا طازجة

48
AED

Mince Kebab Wrap 🍷 لفه كباب اللحم

Roasted minced lamb with hummus, pickled cucumber, parsley, onion and tomato wrapped in Arabic bread served with fresh potatoes.

كباب لحم ضأن مشوي على الفحم مع الحمص ، الخيار المخلل ، البقدونس ، البصل و الطماطم ملفوفة بالخبز العربي تقدم مع البطاطا طازجة

50
AED

Lemon Tikka Wrap 🍷 لفه تكا الليمون

Our fresh Lemon lamb chunks with hummus, onion and our special salad wrapped in Arabic bread served with fresh potato.

قطع تكا لحم الضأن الطازجة بالليمون مع الحمص والبصل وسلطتنا الخاصة ملفوفة بالخبز العربي تقدم مع البطاطا الطازجة

48
AED





الأطباق الإماراتية الرئيسية Emirati Main Course



"UAE has a unique cuisine of its own. Perhaps the most popular of all Emirati meals is machboos or majbous — a group of rice dishes with a variety of meat, chicken seafood or vegetables cooked slowly to perfection."

"Waied Tayeb"

Biryani Deyay/Laham برياني دياي

Fresh chicken or meat cooked with rice and aromatic gulf spices served with yogurt.

اختياركم من برياني الدياي او اللحم المشهي مطبوخ بالبهارات الخليجية مع الارز يقدم مع سلطة الروب

60/70

AED

Machboos Deyay مجبوس دياي

Fresh chicken cooked with rice and gulf spices served with yogurt.

مجبوس الدياي متبل بالبهارات خليجية مع الأرز و يقدم مع سلطة الروب

62

AED

Machboos Laham مجبوس لحم

Lamb cooked with rice and gulf spices served with yogurt.

مجبوس لحم غنم مطبوخ مع أرز وبهارات خليجية يقدم مع سلطة الروب

75

AED

Saloonah deyay / Saloonah Laham صالونة الدياي / اللحم

Fresh Chicken/Lamb cooked in traditional way with tomato, potato, cilantro, onion, lentils, gulf spices served with white rice or tanoor bread.

اختياركم من صالونة الدياي او اللحم مطهو بالطريقة التقليدية مع الطماطم ، البطاطس ، كزبرة ، البصل و العدس مع بهارات خليجية يقدم مع أرز أبيض أو خبز تنور

60/70

AED

Vegetable Saloonah صالونة الخضروات

Fresh Vegetables cooked in traditional way with tomato, potato, cilantro, onion, lentils, gulf spices served with white rice or tanoor bread.

الخضروات الشهية مطهو مع الطماطم، البطاطا، البصل، والعدس تقدم مع الارز او خبز التنور

58

AED

Tahta Laham تحت لحم

Tender shredded lamb cooked in Emirati spices served between two layers of white rice and topped with caramelized onions, fresh coriander leaves, and dried raisins served with yogurt.

لحم ضأن طري مطبوخ بالبهارات الإماراتية يقدم بين طبقتين من الأرز الأبيض مغطى بالبصل المكرمل وأوراق الكزبرة الطازجة والزبيب المجفف يقدم مع سلطة الروب

70

AED

الأطباق الأسبوعية الخاصة

WEEKEND SPECIAL EMIRATI MAIN COURSE

Yuuma Deyay دياي يمه

Fresh chicken cooked in lemon sauce with white rice served with Arabic salad.

دجاج طازج بصلصة الليمون مع أرز أبيض يقدم مع سلطة عربية

60

AED

Jareesh Robian جريش روبان

Fresh shrimp cooked with crushed wheat in the traditional way with tomatoes, coriander, garlic, ginger, black lomi with Gulf spices covered with caramelized onions and fresh coriander leaves served with tanoor bread and Arabic salad

روبيان طازج مع القمح المجروش مطهو بالطريقة التقليدية مع الطماطم ، كزبره ، الثوم ، الزنجبيل، لومي اسود مع بهارات خليجية مغطى بالبصل المكرمل وأوراق الكزبرة الطازجة يقدم مع خبز تنور و سلطة عربية

59

AED





الأطباق الإماراتية الرئيسية

Emirati Main Course (Seafood)

Samak Sherri Magli سمك شعري مقلي

Fresh fried sherri fish served with your choice of three rice options white rice, machboos rice, or biryani rice & fresh vegetables.

70
AED

سمك شعري طازج مقلي يقدم مع اختيارك من ثلاثة أنواع من الأرز أبيض ، أرز مجبوس ، أو أرز برياني وخضروات طازجة

Biryani Samak/Robyan برياني سمك / روبان

Fresh king fish/shrimps cooked with rice and aromatic gulf spices served with Arabic salad.

70
AED

سمك الكنعند الطازج / الروبيان المطبوخ مع الأرز والتوابل الخليجية يقدم مع سلطة عربية

Machboos Samak/Robyan مجبوس سمك / روبان

Fresh kingfish/shrimps cooked with rice and gulf spices served with Arabic salad

72
AED

سمك كنعند طازج / مجبوس مطبوخ مع أرز وبهارات خليجية يقدم مع سلطة عربية

Machboos Hamour مجبوس هامور

Fresh grouper fish cooked with rice and gulf spices served with Arabic salad

72
AED

سمك هامور طازج مطبوخ مع أرز وبهارات خليجية يقدم مع سلطة عربية

Salona Hamour (Fish Carry) سالونة هامور

Fresh Fish cooked in the traditional way with tomato, potato, cilantro, onion, lentils, carry and gulf spices served with white rice or tanoor bread.

70
AED

، سمك طازج مطبوخ بالطريقة التقليدية مع طماطم ، بطاطس ، كزبرة ، بصل ، عدس كاري وتوابل خليجية خاصة تقدم مع أرز أبيض أو خبز تنور

Mutfi Samak / Robyan (Fish / Shrimp Stew) سمك مطفي

Fresh kingfish / Shrimps cooked with tomato sauce, gulf spices with potato served with Arabic salad , white rice or tanoor bread.

70
AED

سالونة سمك كنعند / سالونة الروبيان مطبوخ بصلصة الطماطم والبهارات الخليجية مع البطاطس يقدم مع سلطة عربية , الأرز الأبيض أو خبز التنور

Samak Kanaad Magli سمك كنعند مقلي

Fresh fried kingfish served with Arabic salad, white rice or tanoor bread.

70
AED

سمك كنعند مقلي قدم مع سلطة عربية , الأرز الأبيض أو خبز التنور

Samak Mashwi سمك إماراتي مشوي

Grilled kingfish marinated with our special spices served with Arabic salad and white rice

70
AED

سمك كنعند مشوي متبل ببهاراتنا الخاصة يقدم مع سلطة عربية وأرز أبيض

Nashif Robyan ناشف الروبيان

Fresh shrimps cooked in the traditional way with Potato, tomatoes, cilantro, lemon and turmeric, and gulf spices served with basket salad and tanoor bread

70
AED

روبيان طازج مطهو بالطريقة التقليدية مع البطاطس والطماطم والكزبرة والليمون والكرم والبهارات الخليجية يقدم مع سلطة خبز التنور



Local | Meat | Seafood | Vegetarian | Egg

المشاوي Barbeque

Emirati Kebab Laham (Lamb Barbeque) 🌿🔥 كباب لحم إماراتي
Fresh Minced Lamb meat marinated in traditional style grilled in charcoal Arabic salad
and tanoor bread.

70
AED

لحم غنم مفروم طازج ومتبّل بالطريقة التقليدية مشوي على الفحم، يقدم مع سلطة عربية وخبز التنور

Emirati Kabab Deyay (Chicken Barbeque) 🌿🔥 كباب دياي إماراتي
Fresh Minced Chicken marinated in traditional style grilled in charcoal served with fresh potatoes.

64
AED

دجاج مفروم طازج متبل على الطريقة التقليدية مشوي على الفحم يقدم مع البطاطا الطازجة

Emirati Tikka Deyay (Chicken Chunks Barbeque) 🌿🔥 تكة دياي إماراتي
Fresh Chicken chunks marinated in Arabic spices grilled in charcoal, Arabic salad
and tanoor bread.

67
AED

قطع دجاج طازجة متبلّة ببهارات عربية مشوية على الفحم، يقدم مع سلطة عربية وخبز التنور

Lemon Lamb Tikka 🌿🔥 تكة لحم الضأن بالليمون
Fresh lamb chunks mixed with arabic spices and dried black lemon grilled in charcoal, served with salad, and
tanoor bread.

70
AED

قطع من لحم الضأن المشوي على الفحم و المتبل بالبهارات العربية مع الليمون الاسود يقدم مع السلطة العربية، وخبز التنور





Ryash Barbeque (Lamb Chops) ريش مشوية

Grilled lamb ribs served with yogurt, Arabic salad, fresh potato and tanoor bread .

صلوع غنم مشوية تقدم مع سلطة عربية ، بطاطا طازجة وخبز تنور

86
AED

Emirati Tikka Laham (Lamb Chunks Barbeque) تكة لحم اماراتي

Fresh Lamb chunks marinated in Arabic spices grilled in charcoal served with yogurt, Arabic salad and tanoor bread.

قطع لحم غنم طازجة متبله بالبهارات العربية مشوية على الفحم تقدم مع السلطة العربية وخبز

75
AED

Emirati Chicken Barbeque (Grilled Chicken) دجاج إماراتي مشوي

Half chicken grilled in charcoal served with yogurt, Arabic salad, fresh potatoes and tanoor bread.

نصف دجاجة مشوية على الفحم تقدم مع سلطة عربية ، بطاطا طازجة وخبز تنور

65
AED

Mixed Barbecue مشاوي مشكل

Three skewers selected from tikka laham, tikka deyay, kebab laham, kebab deyay served with Arabic salad, fresh potatoes, and tanoor bread

ثلاثة أسياخ مختارة من تكة لحم ، تكة دياي ، كباب لحم ، كباب دياي تقدم مع سلطة عربية ، بطاطس طازجة ، وخبز تنور

75
AED

Grilled Liver كبدة مشوية

Fresh Grilled Liver served with Arabic salad, fresh potato, and tanoor bread

كبدة طازجة مشوية تقدم مع سلطة عربية ، بطاطا طازجة وخبز تنور

60
AED



الحلا التقليدي Traditional Sweets



Leqaimat لقيمات	30 AED
Khabisah خبيصة	30 AED
Ferni فرني	30 AED
Dates and Tahina تمر بالطحينية	28 AED
Dates Cake كيكة التمر	35 AED
Sweet sambosa حلا سمبوسه	35 AED
Mahalabia (milk pudding) مهلبية	35 AED
Arabian Tea House Special Sagu ساجو بيت الشاي العربي الخاص	35 AED
Ice Cream آيس كريم	37 AED
Choices of traditional flavours : (All served in three scoops).	
• Coffee Ice Cream آيس كريم القهوة	
• Arabic Vanilla Ice Cream آيس كريم فانيليا بالمذاق العربي	
• Special Lemon Mint Ice Cream Sorbet 🍋 آيس كريم الليمون و النعناع الخاص سوربيه	37 AED
• Vimto Ice Cream sticks ★ 🍋 آيس كريم اعواد الفيمتو	10 AED



فوالتر Foala



Arabic Tea House Special Afternoon Tea شاي الظهيرة الخاص ببيت الشاي العربي

127 AED

- Leqaimat لقيمات
- Khabisa خبيصة
- Dates cake كيكة التمر
- Dango & Bajella دانجو وباجله
- Sambosa سمبوسة
- Balaleet بلاليط
- Cheese and Jam sandwich (summon bread) خبز الصمون الحشو بالمرق و الجبن
- Chebab served with nutella الجباب مع النوتيلا/ جبنة كرافت/ دبس التمر
- dates syrup/kraft cheese
- Served with karak tea يقدم مع شاي الكرك

(Served from 4PM - 7PM)



عصائر طازجة

Fresh Juices



Selection of fresh juices *Seasonally Available

(Orange, Carrot, Green Apple, Mango, Pineapple, Watermelon)

32 AED

مجموعة مختارة من العصائر الطازجة * متوفرة بشكل موسمي
(برتقال ، جزر ، تفاح أخضر ، مانجو ، أناناس ، بطيخ)

مشروبات باردة

Cold Drinks

Special Lime and Mint | الليمون و النعناع الخاص

39
AED

Hibiscus Iced Tea | شاي الكركديه مثلج

25
AED

Fresh Tamarind Drink | مشروب تمر هندي

25
AED

Karak Iced Tea | شاي كرك مثلج

25
AED

Fresh Sri Lanka King Coconut | مشروب جوز الهند الطازج

29
AED

Moroccan Iced Tea with Mint | شاي مغربي مثلج بالنعناع

29
AED

ATH Special Beetroot Juice | عصير الشمندر

35
AED

Fresh Lemonade | عصير الليمون الطازج

33
AED

Orange-Strawberry-Watermelon | برتقال- فراولة- بطيخ

35
AED

Strawberry and Banana | الفراولة و الموز

35
AED

Special Dates Milkshake | ميلك شيك التمر

AED

Avocado Milkshake | ميلك شيك الأفوكادو

40
AED

Dates Avocado Milkshake | ميلك شيك الأفوكادو بالتمر

40
AED

Selection of Milkshakes (Banana, Strawberry)

40
AED

اختيارات الميالك شيك (موز، فراولة)

Laban Ayran | لبن عيران

18
AED

Mineral Water (Small/Big) | مياه

7/10
AED

Sparkling Water | مياه غازية

20
AED

Softdrinks | المشروبات الغازية

10
AED



المشروبات الساخنة

Hot Drinks

Coffee



Arabic Coffee دلة قهوة عربية	30 AED
Turkish Coffee قهوة تركية	25 AED
French Coffee قهوة فرنسية	28 AED
Cappuccino كابتشينو	29 AED
Café Latte كافيه لاتيه	29 AED
Café Americano أمريكانو	25 AED
Café Macchiato ماكياتو	28 AED
Café Mocha كافيه موكا	25 AED
Espresso إسبرسو	
- Single إسبرسو واحد	15 AED
- Double إسبرسو مزدوج	25 AED





شاي البيت الخاص

Special Tea of the House

Special Arabian Tea House Winter Drink (Habba Hamraa) |

مشروب بيت الشاي العربي الشتوي (حبه الحمراء)

30
AED

Traditional Tea الشاي التقليدي

Special Zuhurat (Mixed Herbs Flowers) | زهورات (مزيج من زهور الاعشاب الخاصة)

23
AED

Anise Tea | شاي اليانسون

25
AED

Zattar Tea | شاي الزعتر

23
AED

Hibiscus Tea | شاي الكركديه

23
AED

Cinnamon Tea with Milk | قرفة بالحليب

25
AED

Arabian Tea House Special Tea | شاي أربيان تي هاوس الخاص

33
AED

Sulaimani Tea | شاي سليمانني

30
AED

Karak Tea | شاي كرك

30
AED

Arabian Nights Tea | شاي الليالي العربية

32
AED

Herbal Tea شاي الأعشاب

30
AED

Chamomile Tea

Cinnamon Tea

Ginger Tea

Lime Tea

Mint Tea

Wild Oregano Tea

Black Tea الشاي الاسود

33
AED

English Breakfast

*All our Tea are served in a pot. جميع انواع الشاي تقدم في اناء





Al Fahidi

Al Fahidi Street Bur Dubai,
Dubai, UAE
Tel: +971 4 353 5071

Jumeirah Beach

Al Soon Street, Umm Suqeim,
Jumeirah 3 - Dubai, UAE
Tel: +971 56 546 2952

Sharjah

Souq Al Shanasiyah, Corniche Street
Al Merijah, Heart of Sharjah
Tel: +971 6 561 2686

Archaeological Site

Jumierah Archaeological Site
Jumeirah 2, Dubai, UAE
Tel: +971 4 298 4559

Mercato Mall

Shop Number 12 - 19 Jumeirah Beach RD
Jumeirah - Jumeirah 1
P. O. BOX 80266
Tel: +97142399319

Podgorica, Montenegro

Vojvode Masa Djurovica 18,
Podgorica, Montenegro
Tel: +382 67 147 147



www.arabianteahouse.com



Follow us and share your photos on: