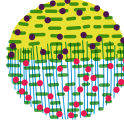


TEAN  تين

Menu

T E A N



تين

الأطباق المميزة Signature Dishes

Good to share (2 people)
مناسبة للمشاركة (لشخصين)

WHOLE MARINATED WILD GREEK SEABASS (G/D)** | 318

Ratte potato, grilled vegetable,
Harrah sauce

SLOW ROASTED AUSTRALIAN LAMB SHOULDER WITH LEMON LEAVES (G/E)** | 318

Served with French fries, grilled
vegetable, saffron rice, garlic sauce

DAJAJ KABSA (N/G/E)** | 178

Organic chicken, Arabic spiced rice,
tomato, capsicum, pine nuts,
yoghurt sauce (N)

سمكة قاروس يوناني بري كاملة مشوية ومتبلّة (غ/ح)** | 318

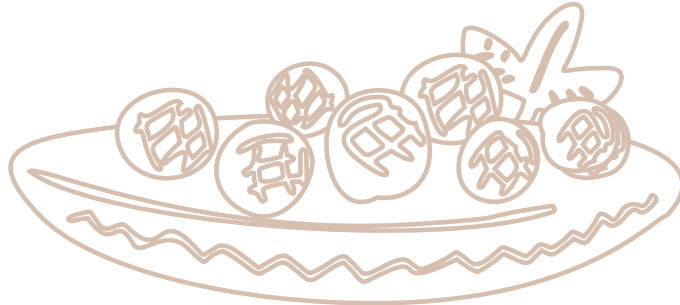
بطاطس، خضار مشوية، صلصة حارة

كتف ضأن أسترالي مشوي ببطء مع أوراق ليمون (غ/ب)** | 318

تُقدم مع بطاطس مقلية، خضار مشوية، أرز
بالزعفران، صلصة ثوم

كبسة دجاج (م/غ/ب)** | 178

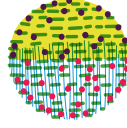
دجاج عضوي، أرز منكه بالبهارات العربية،
طماطم، فليفلة، صنوبر، صلصة زبادي (م)



(N) NUTS (S) SHELLFISH (G) GLUTEN FREE (D) DAIRY FREE (E) EGG FREE
(V) VEGETARIAN ** not included in our half board offer ★ Tean Signature Dish
All prices are in UAE Dirham and are inclusive of all applicable service charges,
local fees and taxes. Please highlight any specific food allergies or intolerance to our
colleagues before.

(م) مكسرات، (ق) قشريات، (غ) خالي من الفلوتين، (م) خالي من الطيب ومشتقاته، (ب) خالي من البيض،
(ن) نباتي ** صنف غير مشمول في عرض الوجبتين ★ طبق خاص من تين
كافة الأسعار هي بالدرهم الإماراتي وتشمل كافة رسوم الخدمة والإرسوم والضرائب المحلية
المطبعة، يرجى منك إخبار زملائنا بأي حساسية لديك أو بأي أظعمة لا تتحملها قبل الطلب.

T E A N



تِين

المأكولات اللبنانية Lebanese Cuisine



is a Levantine style of cooking that includes an abundance of whole grains, fruits, vegetables, starches, fresh fish and seafood; animal fats are consumed sparingly. هي مأكولات شرقية تشمل العديد من الحبوب الكاملة والفواكه والخضار والنشويات والأسماك وثمار البحر الطازجة، ولا تضم الكثير من الأطباق التي تحتوي على الدهون الحيوانية.

Small Plates

HUMMOUS (V) | 43

Chickpeas, tahini, lemon juice

MOUTABEL (V) | 43

Grilled eggplant, tahini, yoghurt, lemon juice

WAREK ENAB BIL ZAITE (V/G/D/E) | 43

Stuffed vine leaves, rice, tomato, parsley, mint

TABOULEH (V/D/E) | 43

Chopped parsley, mint, tomato, onion, bourghul, olives oil, lemon juice

FATTOUSH (V/E) | 53

Cucumber, tomato, lettuce, pomegranate dressing, toasted Arabic bread

JERGIER SALAD (V/G/E) | 43

Rocca leaves, tomato, onion, olives oil, pomegranate sauce

★ CHICKEN LIVER WITH POMEGRANATE (G/D/E) | 58

Sautéed chicken liver with pomegranate molasses

FRIED KIBBEH (N/E/D) | 53

Fried lamb dumpling filed with minced meat and pine nuts

CHEESE SAMBOSEK | 43

Akawi cheese wrapped in light pastry

TEAN FALAFEL (V/G/D/E) | 43

Chick peas, onion, garlic, coriander

الأطباق الصغيرة

حَمَص (ن) | ٤٣

حبوب حَمَص، طحينة، عصير ليمون

مَتَبَل (ن) | ٤٣

بازنجان مشوي، طحينة، زيادي، عصير ليمون

ورق عنب بالزيت (ن/غ/ح/ب) | ٤٣

ورق عنب محشو، أرز، طماطم، بقدونس، نعناع

تبولة (ن/ح/ب) | ٤٣

بقدونس مفروم، نعناع، طماطم، بصل، برغل، زيت زيتون، عصير ليمون

فتوش (ن/ب) | ٥٣

خيار، طماطم، خس، تتبيلة رمان، خبز عربي محمص

سلطة جرجير (ن/غ/ب) | ٤٣

أوراق جرجير، طماطم، بصل، زيت زيتون، صلصة رمان

★ كبد دجاج مع رمان (غ/ح/ب) | ٥٨

كبد دجاج مقلية مع دبس الرمان

كبة مقلية (م/ب/ح) | ٥٣

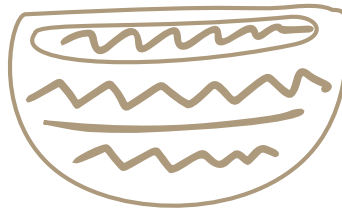
كبة لحم ضأن مقلية ومحشوة باللحم المفروم والصنوبر

سمبوسك جبن | ٤٣

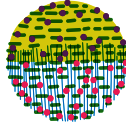
عجينة رقيقة محشوة بجبن عكاوي

فلافل تين (ن/غ/ح/ب) | ٤٣

حَمَص، بصل، ثوم، كزبرة



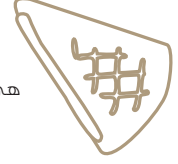
T E A N



تين

المأكولات اللبنانية Lebanese Cuisine

is a Levantine style of cooking that includes an abundance of whole grains, fruits, vegetables, starches, fresh fish and seafood; animal fats are consumed sparingly. هي مأكولات شرقية تشمل العديد من الحبوب الكاملة والفواكه والخضار والنشويات والأسماك وثمار البحر الطازجة، ولا تضم الكثير من الأطباق التي تحتوي على الدهون الحيوانية.



Large Plates

CHICKEN FREKEH (E/D/N) | 138

Chicken breast, green frekeh, pine nuts

★ LABAN UOMMO (N/G/E) | 158

Lamb shank, yoghurt sauce, onion, pine nuts, served with vermicelli rice

CHICKEN SHAWARMA | 98

Saj Bread, marinated chicken, gherkins, garlic sauce, French fries

From our Charcoal Grill

LAMB KOFTA (E/D) | 98

Minced lamb, chili, garlic, saffron, nutmeg

SHISK TAOUK (E/D) | 88

Chicken breast, garlic, thyme, chilli paste

AUSTRALIAN LAMB CHOPS (E/D) | 168

Australian lamb chops, garlic, grilled tomato

SHISH KEBAB (E/D)** | 178

Australian Beef tenderloin, chili paste, onion, tomato

TEAN MIX GRILL (E/D)** | 208

Lamb kofta, shish taouk, shish kebab, lamb chops

GRILLED JUMBO

SHRIMPS (S/D/E)** | 178

Lemon, garlic, coriander, tzatziki

WHOLE CANADIAN

LOBSTER (S/D/E)** | 248

Fresh zatter, lemon juice, chilli past

MIX SEAFOOD GRILL (S/D/E)** | 268

Seabass fillet, Jumbo shrimps, Canadian lobster, octopus

SIDES | 38

French Fries | Oriental Rice | Greek Salad | Orzo Pasta

الأطباق الكبيرة

فريكة بالدجاج (ب/ح/م) | ١٣٨

صدر دجاج، فريكة خضراء، صنوبر

★ لبن إمو (م/غ/ب) | ١٥٨

موزات ضأن، صلصة زيادي، بصل، صنوبر، تقدم مع أرز بالشعيرية

شاورما دجاج | ٩٨

خبز صاج، دجاج متبل، مخللات، صلصة ثوم، بطاطس مقلية

المشاوي

كفتة لحم ضأن (ب/ح) | ٩٨

لحم ضأن مفروم، فلفل حار، ثوم، زعفران، جوزة الطيب

شيش طاووق (ب/ح) | ٨٨

صدر دجاج، ثوم، زعتر، معجون فلفل حار

ريش لحم ضأن أسترالي (ب/ح) | ١٦٨

ريش لحم ضأن أسترالي، ثوم، طماطم مشوية الطيب

شيش كباب (ب/ح)** | ١٧٨

شريحة تندرلوين من بقر أسترالي، معجون فلفل حار، بصل، طماطم

مشاوي تين المشكلة (ب/ح)** | ٢٠٨

كفتة لحم ضأن، شيش طاووق، شيش كباب، ريش لحم ضأن

روبان كبير مشوي (ق/ح/ب)** | ١٧٨

ليمون، ثوم، كزبرة، تزارتيكي

كركد كندي كامل (ق/ح/ب)** | ٢٤٨

زعتر طازج، عصير ليمون، معجون فلفل حار

مأكولات بحرية مشوية مشكلة (ق/ح/ب)** | ٢٦٨

فيليه فاروس، روبان كبير، كركند كندي، أخطبوط

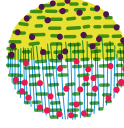
الأطباق الجانبية | ٣٨

بطاطس مقلية | أرز شرقي | سلطة يونانية | معكرونة أورزو



(N) NUTS (S) SHELLFISH (G) GLUTEN FREE (D) DAIRY FREE (E) EGG FREE (V) VEGETARIAN ** not included in our half board offer ★ Tean Signature Dish All prices are in UAE Dirham and are inclusive of all applicable service charges, local fees and taxes. Please highlight any specific food allergies or intolerance to our colleagues before.

(م) مكسرات، (ق) قشريات، (غ) خال من الغلوتين، (ح) خال من الحليب ومشتقاته، (ب) خال من البيض، (ن) نباتي ** صنف غير مشمول في عرض الوجبتين ★ طبق خاص من تين كافة الأسعار هي بالدرهم الإماراتي وتشمل كافة رسوم الخدمة والإرسوم والضرائب المحلية المطبقة. يرجى منك إخبار زملائنا بأي حساسية لديك أو بأي أظعمة لا تتحملها قبل الطلب.



المأكولات اليونانية

Greek Cuisine



is part of the Mediterranean, influenced by various Middle Eastern cuisines. Greek foods make substantial use of olive oil, vegetables, herbs, dairy, bread, fish and various types of meats

هي جزء من منطقة البحر الأبيض المتوسط ولكنها متأثرة بعدد كبير من المطابخ الشرق الأوسطية. تحتوي المأكولات اليونانية على الكثير من زيت الزيتون والخضار والأعشاب ومشتقات الحليب والخبز والسمك وعدة أنواع من اللحوم..

Small Plates

TZATZIKI (G/E) | 43

Greek yoghurt, cucumber, garlic, dill

HTIPITI (G/E) | 43

Spicy feta cheese spread, green and red capsicum

★ OVEN BAKED FETA CHEESE | 68

Olive oil, wild greek oregano, fig chutney, pita bread

GREEK SALAD (V/G/E) | 78

Organic Piccadilly tomato, cucumber, onion, Dodoni feta cheese, Kalamata olives

SOUTZOUKAKIA (G) | 68

Meat balls cumin, tomato sauce, Greek yoghurt

Big Plates

BEKRI MEZE (G/E) | 138

Spicy sautéed lamb, onion, garlic, tomato, capsicum, French fries

★ GRILLED LEMON

BABY CHICKEN (G/E/D) | 138

French fries, lemon, wild oregano sauce

WILD GREEK SEABASS FILLET (E)** | 178

Orzo pasta, oregano, tomato, olives, olive oil, Feta Cheese crumble

★ JUMBO PRAWN SAGANAKI** | 198

Tomato-feta cheese sauce, Greek pita bread

الأطباق الصغيرة

تزازيكي (غ/ب) | ٤٣

زبادي يوناني، خيار، ثوم، شبت

هتبيتي (غ/ب) | ٤٣

جبين فيتا حار قابل للدهن، فليفلة خضراء وحمراء

★ جبين فيتا في الفرن | ٦٨

زيت زيتون، أوريجانو يوناني بري، صلصة تين، خبز بيتا

سلطة يونانية (ن/غ/ب) | ٧٨

طماطم عضوية، خيار، بصل، جبين فيتا، زيتون كلماتا

سوتزوكاكيا (غ) | ٦٨

كرات لحم بالكومون، صلصة طماطم، زبادي يوناني

الأطباق الكبيرة

بيكري ميزي (غ/ب) | ١٣٨

لحم ضأن حار مقلّي، بصل، ثوم، طماطم، فليفلة، بطاطس مقلية

★ دجاج صغير مشوي مع

ليمون (غ/ب/ح) | ١٣٨

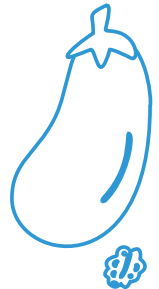
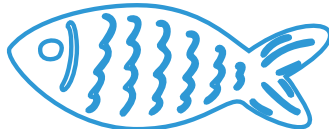
بطاطس مقلية، ليمون، صلصة أوريجانو بري

فيليه قاروس يوناني بري (ب)** | ١٧٨

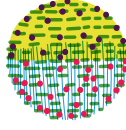
معكرونة أورزو، أوريجانو، طماطم، زيتون، زيت زيتون، جبين فيتا مفتت

★ ساغاناكي الجمبري الكبير** | ١٩٨

صلصة طماطم وجبين فيتا، خبز بيتا يوناني



T E A N



تِين

المأكولات التركية Turkish Cuisine

is largely the heritage of Ottoman cuisine, which can be described as a fusion and refinement of Mediterranean, Balkan, Middle Eastern, Central Asian, Eastern European and Armenian cuisines

هي مستلهمة من المطبخ العثماني الذي يمكن اعتباره مزيجاً ربيعاً من مطابخ البحر الأبيض المتوسط والبلقان والشرق الأوسط وآسيا الوسطى وأوروبا الشرقية وأرمينيا.

Small Plates

MERCIMEK (V/E) | 48
Turkish lentil soup

★ **PATLICAN SALAD (D/E/N) | 88**
Grilled eggplant salad, marinated Atlantic octopus

PASTIRMALI HUMMOS (D/E) | 58
Chickpeas, lemon juice, tahini sauce, pastrami

WATERMELON & FETA (V/N/G/E) | 78
Seedless watermelon, Feta cheese, figs, rocca salad, roasted walnuts

Big Plates

★ **TEAN EMAM BYALDI (G/N/E) | 148**
Beef cheeks, eggplant, tomato sauce

TURKISH MANTI (E/N) | 108
Youghurt sauce, mince lamb, pine nuts

★ **GRILLED MEDITERRANIAN OCTOPUS (G/E/N)** | 168**
Turkish tomato salad, pistachio, pomegranate, Turkish bread

One of the most common traditional stone-baked Turkish specialties.

Turkish Pide

CHEESE & OLIVES | 48

MINCED LAMB (N) | 68
Onion, chili, tomato, parsley

SPINACH (V) | 48
Pomegranate molasses, pine nuts, sumac (N)

From our Saj Oven

CHEESE AKAWI MANAKESH (E) | 58

LAMB LAHMACUN (E/N/D) | 68
ZAATAR | 48

Saj bread is a very thin, large (60cm) unleavened flatbread in Turkish and Arab cuisine baked on a convex metal griddle, a saj.

الأطباق الصغيرة

مرسيمك (ن/ب) | ٤٨
شوربة عدس تركية

★ **سلطة باتليكان (ح/ب/م) | ٨٨**
سلطة باذنجان مشوي، أخطبوط أطلسي متبل

حمص وبسطرمة (ح/ب) | ٥٨
حبوب حمص، عصير ليمون، صلصة طحينية، بسطرمة

بطيخ وجبن فيتا (ن/م/غ/ب) | ٧٨
بطيخ خالي من البذور، جبن فيتا، تين، سلطة جرجير، جوز محمص

الأطباق الكبيرة

★ **إمام بيالدي من تين (غ/م/ب) | ١٤٨**
خدود بقر، باذنجان، صلصة طماطم

مانتي تركي (ب/م) | ١٠٨
صلصة الزبادي، لحم مفروم، صنوبر

★ **أخطبوط مشوي (غ/ب/م) | ١٦٨**
سلطة طماطم تركية، فستق، رمان، خبز تركي



هذه الفطائر هي من المأكولات التركية التقليدية الأكثر شعبية.

فطائر بيده التركية

جبن وزيتون | ٤٨

لحم ضأن مفروم (م) | ٦٨
بصل، فلفل حار، طماطم، بقودونس

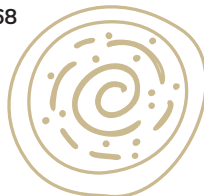
سبانخ (ن) | ٤٨
دبس الرمان، صنوبر، سماق (م)

من الصاج

مناقيش جبن عكاوي (ب) | ٥٨

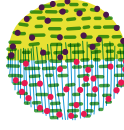
لحم بعجين (ب/م/ح) | ٦٨
زعترا | ٤٨

خبز الصاج هو خبز مسطح رقيق جداً وكبير الحجم (٦٠ سم) معروف في المطبخ التركي والمطبخ العربي ويحضّر على صينية معدنية محدّبة تسمّى بالصاج.



(N) NUTS (S) SHELLFISH (G) GLUTEN FREE (D) DAIRY FREE (E) EGG FREE (V) VEGETARIAN ** not included in our half board offer ★ Tean Signature Dish All prices are in UAE Dirham and are inclusive of all applicable service charges, local fees and taxes. Please highlight any specific food allergies or intolerance to our colleagues before.

(م) مكسرات، (ق) قشريات، (غ) خال من الفلوتين، (ح) خال من الحليب ومشتقاته، (ب) خال من البيض، (ن) نباتي ** صنف غير مشمول في عرض الوجبتين ★ طبق خاص من تين كافة الأسعار هي بالدرهم الإماراتي وتشمل كافة رسوم الخدمة والإسوم والضرائب المطبقة المطبقة. يرجى منك إخبار زملائنا بأي حساسية لديك أو بأي أطفمة لا تتحملها قبل الطلب.



الحلويات Dessert

★ FIG PAVLOVA (N) | 53

Orange blossom cream, Emirati honey

LEMON ALMOND TART (N) | 48

Bitter almond, citrus gel, strawberry sorbet

70% DARK CHOCOLATE FONDANT (N) | 48

Ghazel el banet, vanilla ice cream

CHEESE KUNAFI (N) | 58

Pistachio, sugar syrup

UMM ALI (N) | 48

Puff pastry, rose water, nuts

GREEK YOGHURT (N/G/E) | 43

Caramelized nuts, fresh berries

ICE CREAM & SORBET (two scoops) | 38

Your Choice of:

ICE CREAM

Vanilla | Chocolate | Pistachio (N)
Mastika | Saffron

SORBET

Mango | Strawberry

★ كيكة بافلوفا التين (م) | ٥٣

كريمة زهر برتقال، عسل إماراتي

تارت ليمون ولوز (م) | ٤٨

لوز مر، هلام حامض، سوريه الفراولة

فوندان شوكولاتة داكنة بنسبة ٧٠٪ (م) | ٤٨

غزل البنات، آيس كريم بنكهة الفانيليا هال، كريمة ورد

خنافة بالجبن (م) | ٥٨

فستق، شراب سكر

أم علي (م) | ٤٨

عجينة موزقة، قاء ورد، مكسرات

زبادي يوناني (م/غ/ب) | ٤٣

مكسرات مكرملة، توت طازج

آيس كريم وسوريه (مغرفتان) | ٣٨

اختيارك من بين:

الآيس كريم

فانيليا | شوكولاتة | فستق (م) |
مسكة | زعفران

السوريه

مانجو | فراولة

