

الإيوان

AL IWAN

## IFTAR MENU

AED 395 Per Person

## SHARE

*The Moment*

Ramadan is a time for reflection and hope, a time to come together and open our hearts fully.

From iftars and suhoors to curated events and meal kits, Jumeirah offers the perfect setting to reconnect and share precious moments with loved ones, whether near or far.



## BEVERAGES

### Fresh Juices

Orange  
Carrots  
Watermelon  
Lemon Mint

### Ramadan Juices

Kamar El Dine  
Jallab <sup>(N)</sup>  
Tamarind <sup>(N)</sup>  
Camel Milk And Dates Smoothie  
Laban

### Signature Mocktails

Add on: AED 65 Per Mocktail

### Berry Delight

Raspberries, Lychee, Togarashi, Lime

### Allgarve

Pineapple, Ginger, Pepper, Turmeric

### Go Verde

Cucumber, Lemongrass, Basil, Elderflower, Lemon, Soda

## FRESH DATES

Selection Of Dried Fruits

## SOUP

### Lentil Soup <sup>(M)(D)</sup>

Served With Bread Croutons And Lemon Wedge

## BREAD SELECTION

Brown And White  
Soft And Crispy Arabic Bread  
Egyptian Bread  
Markook Bread

## COLD MEZZE

### Tabouleh <sup>(M)(G)</sup>

Salad Of Freshly Chopped Flat Leave Parsley Tossed With Cracked Wheat And Tomatoes

### Fattoush <sup>(M)(G)</sup>

Toasted Arabic Bread Salad With Cucumber, Tomatoes, Fresh Herbs, Olive Oil, Vinegar And Pomegranate

### Hummus <sup>(M)</sup>

Chickpeas Ground With Tahina Paste Flavoured With Olive Oil

### Moutabel <sup>(M)</sup>

Char-Grilled Eggplants Blended With Tahina Paste And Garlic

### Mohammara <sup>(M)(G)(N)</sup>

Walnut Ground With Chili Paste Flavoured With Cumin Powder

### Stuffed Vine Leaves <sup>(M)</sup>

Rolled Vine Leaves Filled With Rice And Herbs Cooked With Lemon

### Khail Bin Laban <sup>(M)(D)</sup>

Thinly Sliced Cucumber Blended With Fresh Yoghurt, Dry Mint And Parsley

### Mousaaka <sup>(M)</sup>

Eggplant With Tomato, Garlic, Onion, Olive Oil

## HOT MEZZE

### Kebbeh <sup>(N)</sup>

Traditional Fried Meat Balls Filled With Minced Meat And Spices

### Spinach Fattayer <sup>(M)(G)(N)</sup>

Flaky Pastry Filled With Spinach Flavoured With Sumac And Onion

### Cheese Rokakat <sup>(D)(G)</sup>

Akawi Cheese Wrapped In Filo Dough Parcel And Fried Crisp

### Meat Sambousek <sup>(N)(G)</sup>

Light Pastry Filled With Minced Lamb And Pine Seeds  
Serve With Tahina Sauce, Cumin Yoghurt

### Manakish *Silver Service* <sup>(D)(G)</sup>

### Chicken Shawarma *Silver Service* <sup>(D)(G)</sup>

## MAIN COURSE

Arabic & Emirati

### Lamb Ouzi <sup>(D)(G)(N)</sup>

Slow Roasted Baby Lamb Marinated In  
Arabic Chef's Traditional Blend Of Spices And Seasonings  
Served On Top Of Saffron Rice With Yellow Lentils And Marqook Bread

### Veal Harris <sup>(G)</sup>

Bamia Bil Lahem Salouna

Arabic

Stuffed Marrow And Vine Leaves With Lamb Chops <sup>(N)</sup>

Kebbeh Bil Laban <sup>(D)</sup>

Indian

### Butter Chicken <sup>(D)(N)</sup>

Marinated Chicken Thigh Cooked In A Tomato And Fenugreek Gravy

### Mixed Grill <sup>(D)</sup>

Burj Al Arab Mix Grill

Kebab Au Robe, Koub Eh Deh, Jou Jeh

### Seafood Mix Grill

Omani Lobster, Tiger Prawns, Sea Bass  
Serve With Hara Tomato Sauce, Tajin Sauce, Khashakhsh Sauce

### Rice

White Butter

Saffron

Pilaf

Surezich

## DESSERT

### Selection Of Ramadan Sweets

Tripoli Halawet El Jeben With Fresh Ashta And Pure Honey<sup>(N)</sup>

Katayef Cheese, Katayef Nuts

Koulaj Ramadan, Mafrouka Kashta

Wardat Al Sham, Warbat Nut

Katayf Asafri, Exotic Fruit Platter With Berries

### Hot Dessert

Sticky Date Pudding

Umm Ali

### Louqimat

With Dates Molasses And Sesame Seeds

### Gulf Dates Garden

Koulas, Khidri, Stuffed Date With Orange

Date With Almond<sup>(N)</sup>

White Chocolate Date, Black Chocolate Date

### Arabic Sweet

Barazek, Ghourbia, Maamoul Dates

Maamoul Pistachio, Maamoul Walnuts

Pistachio Namoura<sup>(N)</sup>

Date Namoura, Basbousa

### Turkish Delight

Mastica, Rose Water, Lemon

Orange, Nuts

### Macaron Tower

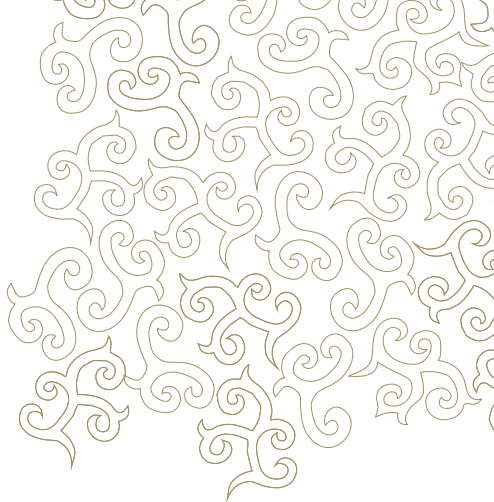
Saffron Macaron

Green Tea Macaron

Raspberry Macaron

Vanilla Macaron

Chocolate Macaron



الإيوان

AL IWAN

قائمة الإفطار  
٣٩٥ درهم للفرد

شاركنا  
أجمل اللحظات

رمضان شهر التأمل والأمل والعطاء، ومناسبة مُميّزة ينتظرها الجميع كل عام للقاء ومشاركة أصدق اللحظات النابعة من القلب. واحتفالاً بهذا الشهر الكريم، تدعو جميرا للجميع لإعادة التواصل ومشاركة أمتع اللحظات التي لا تُقدر بثمن بصحبة الأهل والأصدقاء مع ولائم الإفطار والسحور وقضاء أمتع الأوقات مع الفعاليات الرمضانية المُميّزة.



## المشروبات

### عصائر طازجة

برتقال

جزر

بطيخ

ليمون بالنعناع

### العصائر الرمضانية

قمر الدين

جلاب (مك)

تمر هندي (مك)

سموذي حليب الإبل والتمر

لبن

### الموكتيل

65 درهم إضافي لكل موكتيل

بيربي ديلابت

توت العليق، ليتشي، توجاراشي، لايم

ألفارف

أناناس، زنجبيل، فلفل، كركم

جو فيردي

خيار، عشبة الليمون، ريحان، زهرة اليلسان، ليمون، صودا

## تمور طازجة

تشكيلة من الفواكه المجففة

## الشوربات

شورية عدس (ن) (٥)

تُقدّم مع قطع الخبز وشرائح الليمون

## تشكيلة متنوعة من الخبز

خبز أبيض وبنّي

خبز عربي محمص وطري

خبز مصري

خبز المرقوق

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل 7% رسوم بلدية و10% رسوم خدمة وضريبة القيمة المضافة.

الأطباق المشار إليها بـ (ن) - أطباق نباتية، (مك) - تحتوي على مكسرات، (خ ع) - خالية من الغلوتين - (أ) منتجات ألبان، (ك) يحتوي على كحول

## المازة الباردة

### تبولة (ع) (ن)

سلطة أوراق البقدونس المقطعة مع البرغل المجروش والطماطم

### فتوش (ع) (ن)

سلطة من الخبز العربي المقلي مع الخيار والطماطم والأعشاب الطازجة وزيت الزيتون والخل ودبس الرمان.

### حمص (ن)

حمص مهروس مع صلصة الطحينة وزيت الزيتون

### مُتبّل (ن)

باذنجان مشوي مع معجون الطحينة والثوم

### محقرة (ع) (ن) (مك)

جوز مجروش مع معجون الفلفل الحار والكمون

### محشي ورق عنب (ن)

أوراق العنب المحشية بخلطة من الأرز والأعشاب ومطهية مع الليمون

### خيار بالبن (ن) (ن)

شرائح الخيار الرفيعة مع الزبادي الطازج والنعناع المجفف والبقدونس

### مسقعة (ن)

باذنجان بالطماطم والثوم والبصل وزيت الزيتون

## مازة ساخنة

### كبة (مك)

كرات لحم مقلية بحشوة اللحم المفروم والتوابل

### فطائر السبانخ (ع) (ن) (مك)

رقائق من العجينة الهشة بحشوة السبانخ والسماق والبصل

### رقاقات الجبن (ع) (ن)

رقائق عجينة الفيلو الهشة المقلية بحشوة جبن العكاوي

### سمبوسك لحم (ع) (مك)

رقائق العجينة الهشة بحشوة لحم الضأن المفروم والصنوبر

تُقدّم مع صلصة الطحينة وزبادي الكمون

### مناقيش سرفيس فُصّي (ع) (ن)

شاورما الدجاج سرفيس فُصّي (ع) (ن)



## الأطباق الرئيسية

أطباق عربية و إماراتية

### أوزي لحم ضأن (ع) (مك)

لحم ضأن مشوي متبل  
بخلطة الشيف المميزة من التوابل العربية،  
يُقدم مع أرز بالزعفران وعدس أصفر وخبز المرفوق

### هريس لحم العجل (ع)

صالونة بامية باللحمة

### أطباق عربية

محشي كوسة صغيرة وورق عنب مع شقف لحم ضأن (مك)

### كبة باللبن

### أطباق هندية

### دجاج بالزبدة (مك)

فخذ دجاج متبل ومطهي في مرق طماطم وحلبة

### مشاوي مشكلة

تشكيلة مشاوي برج العرب

كباب بالروب، كويده، جوجة

### مشويات بحرية مشكلة

كركد عماني، رويان نمري، قاروص

تُقدّم مع صلصة طماطم حارة، صلصة طاجين، صلصة الخشخاش

### الأرز

أرز أبيض بالزبدة

أرز بالزعفران

أرز بيلاف

سوريرتش

## الحلو

### تشكيلة من الحلويات الرمضانية

حلاوة الجبن الطرابلسية مع القشطة الطازجة والعسل الخالص (مك)

قطايف بالجينة، قطايف بالمكسرات

جلاش رمضان، مفروكة بالقشدة

وردة الشام، ورات بالمكسرات

قطايف عسافيري، طبق مُميز من الفواكه مع التوت

### حلويات ساخنة

بودنج التمر

أم عليّ

### لقيمات الزلاية

مع دبس التمر وبذور السمسم

### تشكيلة من الأطايب العربية

جلاش، تمر الخضري، تمر محشي بالبرتقال

تمر باللوز (مك)

تمر بالشوكولاتة البيضاء، تمر بالشوكولاتة الداكنة

### حلويات عربية

برازق، غريبة، معمول بالتمر

معمول الفستق، معمول بالجوز

نمورة الفستق (مك)

نمورة التمر، بسبوسة

### راحة الحلقوم التركية

مستيكة، ماء ورد، ليمون

برتقال، مكسرات

### ماكرون تاور

ماكرون بالزعفران

ماكرون الشاي الأخضر

ماكرون التوت البري

ماكرون بالفانيليا

ماكرون بالشوكولاتة