

MODERN BUSINESS LUNCH

BUSINESS LUNCH – 2 COURSES INCLUDING SOFT DRINK or WATER FOR AED 109
WINE LUNCH – 3 COURSES INCLUDING WINE or SPARKLING WINE GLASS FOR AED 129

غداء عمل - وجبتين تشمل مشروب غازي أو ماء مقابل 109 دراهم إماراتية
غداء النبيذ - 3 أطباق تشمل كأس من النبيذ أو النبيذ الفوار مقابل 129 درهماً إماراتياً

STARTERS المقبلات

(CHOOSE ONE) اختر واحدة

LENTIL SOUP (D, G) شوربة العدس

Carrot, potato, fresh celery, cumin seed, boiled red lentil
served with toasted bread & lemon wedges

عدس أحمر مسلوق مع البصل، جزر، بطاطس، كرفس طازج، بذور الكمون،
يقدم مع خبز محمص وأجنحة ليمون

SILKY HUMMUS (SS, D, G) حمص

Silky chickpeas, tahini, lemon juice and olive oil

حمص ناعم مع طحينة، عصير ليمون وزيت الزيتون

PESTO HUMMUS (D, N) حمص البيستو

Creamy delightful fusion of chickpeas, tahini, aromatic basil
pesto topped with flavorful green olive oil.

مزيج كريمي من الحمص، الطحينة وبيستو الريحان العطري مغطى بالزيت الأخضر

FATOUCH (G) فتوش

Lettuce, tomato, cucumber, red radish, lemon juice,

pomegranate syrup

خس، طماطم، خيار، فجل أحمر، عصير ليمون، دبس رمان

MOUTABAL (D, G, N) متبل باذنجان

Grilled eggplant, tahini, walnut and fried eggplant

بادنجان مشوي، طحينة، جوز، بادنجان مقلي، خبز بيتا

BAKED CHICKEN TENDERS IN CLAY POT (D, G)

أصابع دجاج مطبوخة في القدر الفخاري

Baked chicken breast, lemon wedges, coriander and
mozzarella cheese

صدر دجاج مشوي، شرائح ليمون، كزبرة، جبنة موزاريلا

FALAFEL BITES (SS, G)

فلافل مقرمشة

Mini falafel balls served with tahini and pickles

كرات فلافل صغيرة مع طحينة ومخللات

GALAYET BANDURA (G) قلاية بندورة

Beef cubes, tomato, coriander and special Arabic spices

قطع لحم طرية مطبوخة مع طماطم، ثوم، زيت الزيتون وتوابل

MAIN COURSES الأطباق الرئيسية

(CHOOSE ONE) اختر واحدة

GRILLED SEA BASS (S, D) سمك القاروص المشوي

Sea bass fillet, garlic-parsley butter, roasted potato with
broccoli and lemon wedges

فيليه سمك القاروص المشوي، زبدة ثوم وبقدونس، بطاطس محمرة مع
بروكلي، وشرائح ليمون

LAMB KEBAB (G) كباب لحم الضأن

Grilled Lamb, grilled vegetables, hummus and biwas salad

أسياخ لحم ضأن متبل مشوية، خضار مشوية، تقدم مع حمص

SHISH TAWOOK (D, G) شيش طاووق

Marinated chicken breast, grilled vegetables, pickles and
garlic paste

صدر دجاج متبل، خضار مشوية، تقدم مع الثوم والمخللات العربية

MAQLUBA CHICKEN (D) مقلوبة دجاج

Chicken, bell pepper, tomato, potato, and eggplant
cooked with traditional rice

دجاج، فلفل أخضر، طماطم، بطاطس، وبادنجان مطبوخ مع أرز تقليدي

BUSHRA GRILLED SHRIMP (SF, D, G) ربيان مشوي

Tiger prawn, roasted baby potato and broccoli

روبيان مشوي على الفحم مع بطاطس وبروكولي

LEBANESE LEMON CHICKEN WITH POTATO (D)

دجاج لبناني بالليمون والبطاطس

Chicken & potato baked with special Arabic spices,
coriander, and lemon wedges

دجاج و بطاطس مخبوزة بهارات عربية، كزبرة، و شرائح ليمون

SIDE DISHES أطباق جانبية

(CHOOSE ONE WITH GRILLED DISH) (اختر واحداً مع طبق مشوي)

VERMICELLI RICE أرز بالشعيرية

SAUTÉED VEGETABLES خضار مقلية

DESSERTS الحلويات

(CHOOSE ONE) اختر واحدة

PISTACHIO TIRAMISU (G, D) تيراميسو الفستق

Pistachio mascarpone cream flavored, Turkish coffee,
strawberry, coco powder

طبقات من أصابع البسكويت المنقوعة في القهوة مع كريمة الماسكاربوني
بالفستق مغطاة بمسحوق الكاكاو

MUHALLABIA APRICOT (D) مهلبية بالمشمش

Creamy milk pudding with apricot jam

مهلبية كريمة بالحليب مع مربى المشمش

BAKLAVA CHEESECAKE (D, G, N) تشيزك بالبقلاوة

Cheesecake infused with baklava flavors, strawberry
compote

تشيزك غني مستوحى من نكهات البقلاوة، مع طبقات من الفستق ومغطاة
مربى الفراولة

DATES & ARABIC COFFEE

قهوة عربية تقدم مع التمر

Arabic coffee served with dates



Bushra

by buddha-bar