



الرمال السبعة
SEVEN SANDS

Welcome to Seven Sands. A gastronomic pleasure inspired by the rich culture and history of the Emirates, Seven Sands represents a blend of authentic Emirati cuisine with a contemporary take.

The Emirati Culinary Experience

AED 294 for 2 persons

MEZZEH & SALATTAT (Appetizers)

Served with freshly baked bread

Green Mango Salad

Tossed with lemon juice, olive oil and spring onions

Lemon Bezar Salad with Yact Cheese (*bee-zar*)

Rocca leaves on marinated sliced beetroot with lemon bezar, olive oil and pomegranate dressing

Hommous (*hoo-moos*)

Chickpea puree with sesame paste, flavoured with tahini and lemon juice

Moutabal (*moo-ta-bell*)

Grilled eggplant puree with garlic tahini sauce, flavoured with yoghurt and lemon juice

Shark Sambousa (*sam-boo-saa*)

Savoury golden fried pastry stuffed with shark, infused with bezar spice, served with sweet chili dip

ALWEDAM (Main Courses)

Chicken Fouga (*foo-gaa*)

Fouga is a traditional Emirati dish where selected spices and meats are cooked together with perfumed stock

Aishu Lahem (*aysh-oo-lah-ham*)

A generous portion of rice and lamb, flavoured with ginger, garlic, dried lime and saffron, served with yoghurt sauce

Harees (*har-rees*)

Abu Dhabi homemade wheat and fresh veal, blended to perfection served with ghee

Fish Fouga

Fouga is a traditional Emirati dish where selected spices and fish are cooked together with perfumed stock

HELW (Desserts)

Aseeda Bobar (*a-see-dat baw-ber*)

Warm sweet pumpkin puree, flavoured with cardamom and saffron

Seven Sands Sticky Date Pudding

Aromatic date cake soaked in a rich toffee sauce

Camel Ice Cream

Chocolate/Saffron

Legemat (*lu-gai-mat*)

Popular Emirati sweets fried to order and drizzled with our date syrup, white sesame seeds and pistachios

Beverages

Karak Chai, Sulaimani Tea or Arabic Coffee

Price is inclusive of 5% VAT.

04 551 6652

info@sevensandsrestaurant.com
www.sevensandsrestaurant.com

#sevensands



استمتع بتجربة الطهي الإماراتية

294 درهم لشخصين

المزة والسلطات (المقبلات)

المقدمة مع الخبز الطازج

سلطة المانجو الأخضر

مانجو أخضر، أوراق الجرجير، طماطم، بصل مع عصير الليمون وزيت الزيتون

سلطة الليمون والبيازار مع جبنة اليقظ

أوراق الجرجير المحضرة مع الشمندر والليمون والبيازار، زيت زيتون و دبس الرمان مع جبنة اليقظ

حمص

حمص مهروس مع الطحينة و عصير الليمون و يقدم مع الخبز الطازج

متبل باذنجان

باذنجان مشوي مهروس مع الطحينة، الثوم، روب وعصير الليمون الطازج

سمبوسة الجشيد

أشهى المعجنات المقلية الذهبية محشية بلحم القرش مع توابل البزار تقدم مع سلطة الجرجير وصلصة الغفلة الاحمر الحلو

الودام (الأطباق الرئيسية)

فوقة الدجاج

طبق اماراتي تقليدي محضر من التوابل المرق العربي، الأرز البسمتي، الزعفران، الليمون المجفف مع اختيارك من السمك، الروبيان و الدجاج

عيش ولحم

طبق لحم خروف تقليدي مع الأرز المتبل بكمية وافرة من الزنجبيل، الليمون المجفف والزعفران

هريس

هريس القمح الأبيض من أبوظبي مع لحم العجل الطازج المضروب ويقدم مع السمين

فوقة السمك

طبق اماراتي تقليدي محضر من التوابل المرق العربي، الأرز البسمتي، الزعفران، الليمون المجفف و السمك

الحلويات

عصيدة بوبر

اليقطين الحلو المهروس بنكهة الهيل والزعفران

حلوى الرمال السبعة

قطع كيك التمر بالتوفي، مع الدبس والمكسرات

مختارات من ايس كريم حليب الناقة

الشوكولاتة / الزعفران

لقيمات

حلوى اماراتية تطفى عند الطلب، وتغمس في دبس التمر والسمن والفسنق

المشروبات

شاي الكرك، السلیماني أو القهوة العربية



الرمال السبعة
SEVEN SANDS

مرحبا بكم في مطعم الرمال السبعة. تذوق متعة الطعام المستوحاة من الثقافة الإماراتية الغنية وعبق التاريخ العريق. مطعم الرمال السبعة يُقدّم لكم مزيجاً من المأكولات الإماراتية الأصيلة في أجواء عصرية.

04 551 6652

info@sevensandsrestaurant.com
www.sevensandsrestaurant.com

#sevensands



جميع الأسعار تشمل 5% ضريبة القيمة المضافة.