

# ارميريا

غورمية

## MENU

### ترويقة Breakfast

#### SINI BREAKFAST

Herbal cheese,kaskaval cheese, cheese balls, Cheese Su borek, honey with Turkish cream,labneh , mohammara, tahini with molasses, jam, mixed olives,vegetable platter, seasonal fruits, dried apricot, fried eggs , mixed bread basket and tea.v

99 AED

#### افطار سيني

جين بالاعشاب, جينة كرات , جين قشقوان , سو بوريك ,عسل, كريمة تركية, محمرة, دبس وطحينة, مربى , لبنه . صحن خضار, فاكهة الموسم , بيض مقلي , يقدم مع سلة خبز تركي مشكل , وشاي

#### CLASSIC BREAKFAST PLATTER

Maras cheese, feta cheese, Kashkaval cheese, su borek, honey ,Su borek , jam, olives, egg, tomato and cucumber served with bread basket and glass of tea

59 AED

#### طبق الافطار التقليدي

جين مراش, جين فيتا, جين قشقوان , عسل, مربى, زيتون, بيض - تشكيلة خضار و فاكهة يقدم مع سلة خبز وشاي

#### SBHYAT ARMERIA

eggs, labneh and makdous, fowl, assortment of cheese and jam, talama al-dayaa, stuffed olives, hummus and muhammara and honey, cream and butter and molasses with tahini, Tomato ,cucumber, and fruit.bread basket And tea .

230 AED

#### صبيحة ارميريا

بيض مقلي , لبنه و مكدوس , فول , تشكيلة اجبان و مربى , طلامة الضيعة , زيتون , حمص و محمرة و عسل, قشطة و زبدة و دبس مع طحينية و فاكهة سلة مخبوزات و شاي تركي

#### SU BOREK

Home-Made Su Borek filled with Maras cheese

42 AED

#### سو بوريك

قطع سو بوريك التركية محضر بالطريقة المنزلية محشو بجبن مراش



# أريريا

غورمية

## MENU

### ترويقه Breakfast

#### LABNEH MKAAZALE

Thyme herbed labneh / original version with virgin olive oil

35 AED

#### لبنة مكعزلة

لبنة مكعزلة ريفية متعددة نكهات و الزعتر الاخضر مع زيت

#### MENEMEN

Egg, Onion, tomato sauce , Palm butter "Turkish style"

26 AED

#### مخين

البيض مع طماطم على الطريقة التركية الخاصة

#### EGG WITH MEAT

Eggs with cubes sauteed meat.

29 AED

#### بيض مع لحم

بيض مع الحمة راس عصفور المنكهة بالزبد

#### SUNNY SIDE UP EGGS

24 AED

#### بيض عيون

#### EGG WIYH AWRMA

35 AED

#### بيض وقاورما

#### FOUL BIL THINA

Cumin and garlic flavored broad beans, tomato and Parsley

28 AED

#### فول بالطحينة

فول بنكهة الكمون والثوم مع الطماطم و البقدونس

#### FATTEH

Tahini flavored yoghurt, chickpeas, ghee, crispy bread and nuts

30 AED

#### فتة

لبن بالطحينة مع حمص , سمنة , خبز مقرمش و المكسرات



# المريريا

غورية

## MENU

### Breakfast ترويقة

#### FATTEH EGGPLANT

Tahini flavored yoghurt, fried eggplant , ghee, crispy bread and nuts .

35 AED

#### فتة بالذبحان

لبن بالطحينة و باذجان مقلي و سمنة , خبز مقرمش و المكسرات

#### FOUL BL ZAIT

Flavored Foul with chickpeas, parsley and garlic oil

26 AED

#### فول بالزيت

فول مع الحمص والبقدونس وزيت زيتون و الثوم

#### LABNEH MAKDOUS

Clotted yoghurt topped with pickled eggplant, walnut and tomatoes, fried olives

28 AED

#### لبنة مكروس

لبنة مليئة بالباذجان المخلل مع الجوز, الطماطم, الزيتون المقلي و الزعتر الاخضر

#### GRILLED HALLOUMI

Grilled halloumi cheese

42 AED

#### حلو مشوي

جبنة حلوم مشوي

#### FALAFEL

Coriander flavored, parsley chickpeas patty, and tahini dip

32 AED

#### فلافل

حمص مطحون مع البقدونس و الكزبرة و البصل و الثوم و توابل و السمسم يقدم مع الطحينة



# المريريا

غورمية

## MENU

### طالمة | Lebanese Pride | Tlameh

#### MANKUSHT AL DAIAA

Mix blends of Zaatar, tomato , onion and

olive oil

#### MANKOSHEH ZAATAR

Zaatar with olive oil

#### MANKOSHEH LABNEH

Clotted yoghurt mix with green thyme , mint and garlic pie topped with water cress , olives and green thym

#### MANKOSHEH HALOUMI

Haloumi cheese pie topped with baby rocked and cherry tomato

#### CHEESE WITH SOUJUK PIDE

Mozzarella cheese pie topped with oriental

sausage

#### LAHMEH BIL AJINE

Our special minced meat recipe

#### منقوشة الضيعة

منقوشة من الريف الشرق اوسطي مزيج من الزعتر و الجبنة ، الطماطم والبصل و زيت الزيتون البلدي

39 AED

#### منقوشة زعتر

المنقوشة الزعترية محشوة بالزعتر العطري و زيت الزيتون

24 AED

#### منقوشة لبنه وخضار

منقوشة محشوة لبنه طازجة مع الزعتر الأخضر و النعنع و ثوم و الخضار وجبة خفيفة و لذيذة

28 AED

#### منقوشة حاومي

منقوشة شهية تقليدية محشوة جبنة طومة القبرصية المميزة

32 AED

#### جبنة وسجوق

فطيرة الجبنة مع السجق التركي

36 AED

#### لحم بالعجين

اللحم المفروم الخاص

36 AED



## MENU

### طلامة | Lebanese Pride Tlameh

#### KISHIK W AWARMA PIDE

Cooked aged yoghurt, slow-braised minced meat, ghee fa'sh and pomegranate

#### كشك وقورما

كشك مطبوخ ، لحم مفروم مطهو مع السمنة و رمان

36 AED

#### KRUFT W HONEY PIDE

Kruft Cheese With Honey , Nuts And Fruits .

#### كرفط مع العسل

كرفط مع العسل و المكسرات و الفواكه

36 AED

#### BASTERMA PIDE

Mozzarella cheese with basterma

#### جينة وبسترما

جينة الموزاريلا و بسترما تركية

36 AED

#### SIMIT BREAD

8 AED

#### خبز سميط



# المريريا

غورية

## MENU

### الشوربات Soup

#### LENTIL SOUP

Classic lentil soup with toast and lemon

30 AED

#### شوربة عدس

شوربة عدس تقليدية مع خبز محمص و ليمون

#### CHICKEN SOUP

Cream soup with chicken served with toast and lemon

35 AED

#### شوربة دجاج

شوربة كريمة مع دجاج وخبز محمص و ليمون



# أرميريا غورمية

## MENU

### سلطات Salads

#### TABOULEH

White burgul, parsley, tomato, mint and onion in a tangy "HAMOUD H•SSROM" olive oil dressing and molasses

34 AED

#### تبولة

البرغل الأبيض، بقدرونس طازج، طماطم، نعناع، بصل، زيت الزيتون و "حامض الحصرم المنعش و دبس الرمان

#### FATTOUCH

Vegetable salad, olive oil, molasses, Fried bread ,Sumac

32 AED

#### فتوش

سلطة الخضار مع زيت الزيتون و دبس الرمان والخبز المقلي مع السماق.

#### ARMERIA SALAD

mixed fresh green leaves, cherry tomato, cucumber, pomegranate, strawberry and special sauce .

37 AED

#### سلطة أرميريا

تشكيلة اوراق خضراء مع طماطم كرزية و الخيار مع المكسرات و الفراولة مع صوص خاص

#### QUINOA SALAD

Baby rocket, cherry tomato, parsley spring onion, pomegranate, avocado and quinoa.

34 AED

#### سلطة كينوة افكارو

بيبي روكا مع كينوا و طماطم كرزية مع البقدونس و البصل الاخضر مع الرمان و الافكادو

#### GAVURDAGI SALAD

Tomato, cucumber, capicum, parsley, walnut, pomegranate, sumac, lemon drissing and olive oil .

34 AED

#### كفر داغجي سلطة

طماطم خيار فليفلة خضراء و بقدرونس جوز مع سماق و ليمون و زيت زيتون



# المريريا

غورية

## MENU

### مزة باردة Cold Mezza

#### WATERMELON CHEESE PIE

Watermelon salad nabelsi cheese pie, olives, fresh thyme , pomegranate and shanklish

جبنة و بطيخ

بطيخ ، فطيرة نابلسي ، زيتون اسود و زعتر اخضر مع جبنة و رمان ، و الشنكليش

45 AED

#### BABA GHANOOJ

Roasted eggplant, sprinkled vegetables, garlic, pomegranate molasses.

بابا غنوج

باذنجان مشوي مع الخضار و ثوم ، ودبس رمان.

30 AED

#### HUMMUS

Chickpea purée with tahini and olive oil and paprika

حمص

حمص مع طحينه،ليمون و زيت الزيتون

29 AED

#### HUMMUS BIERUTI

HUMUS WITH MIX PICKLES, parsley AND GRILLED OLIVES

حمص بيروتي

حمص مع تشكيلة خاصة و الزيتون المشوي و البقدونس

35 AED

#### LABNEH

Cured yoghurt, olive oil, fresh mint and green thymem .

لبنة

لبنة تركيه مع زيت الزيتون والنعناع والزعتر الطازج

26 AED

#### MOUTABAL

Char-grilled eggplant mixed with tahini

متبل

باذنجان مشوي متبل بالطحينة

29 AED



# الترابيا

غورية

## MENU

### مزة باردة Cold Mezza

#### WARAKARISH

Stuffed vine leaves with rice tomato, and parsley  
cooked in a citrus jus and molasses

#### ورق عريش

ورق عنب محشي مع الأرز و طماطم ، بقدونس ،  
مطبوخ في صلصة الليمون ودبس الرمان .

32 AED

#### SHANKLISH

cheese spicy tomatoes, parsley, onion, water  
cress and fresh green thyme

#### شكليس

جبنة حارة متبله مع طماطم - بقله - بقدونس ، بصل و  
زعتار والزيت الزيتون

36 AED

#### MUHAMMARA

An amazing combination of crushed walnut, with bread  
crumps, soured tomato paste , olive oil and molasses

#### محمرة

مزيج رائع من الجوز المطحون و الكعك مع معجون  
الطماطم الحامض وزيت الزيتون و دبس الرمان .

34 AED



# الترابيا

غورية

## MENU

### مزة ساخنة Hot Mezza

#### BATATA HARA

,Coriander and green chili-flavoured fried potato  
.tahini tarator salsa

بطاطا حارة

بطاطا مقلية بالكزبرة بنكهة الفلفل الحار مع صلصة  
طحينية.

42 AED

#### SAWDA

Sautéed chicken liver, pomegranate molasses and fig  
salsa .

سودة

سودة دجاج سوتيه مع دبس رمان وصلصة تين

35 AED

#### HUMMUS WITH MEAT

Hummus with tahini, meat cubes and roasted pine  
nuts.

حمص مع لحم

حمص بي الطحينية مع مكعبات اللحم و الصنوبر  
المحمص

37 AED

#### CHEESE ROLL

شيز رول

34 AED

#### KEBBEH

كبة مقلية

34 AED



# المريريا

غورية

## MENU

### مزة ساخنة Hot Mezza

#### KREYDES ITHMALIYEH

Golden fried Prawns nest, onion and apricot tahini

42 AED

#### رويان علفية

قريدس مقلي ملفوف بالعثمية مع تغميسة الترتار الحارة

#### HALLOUMI BIL MASHMUSH

Halloumi sticks, coated with almond and thyme served apricot sauce.

37 AED

#### حلومي بالشمش

حلومي الزعتر و حلومي اللوز المقلي مقدم مع صوص المشمش

#### KEBBEH BIL KARAZ

small kebbeh served with our spical cherry sauce

39 AED

#### كبة بالكرز

الكبة الكرزية المقدمة مع صوص الكرز المميز

#### SUJOK

Sauteed spiced beef sausage with beiiruty sauce and colored capcicum

39 AED

#### سجق

سجق مشوي يقدم مع فليفله والصلصة البيروتية



# أريريا غوربية

## MENU

### Turkish Durum دوروم، سندويش، ترفي

#### TURKISH MEAT SHAWRMA

Oven baked meat shawarma, wrapped in markouk bread, tahina ,batata harra and pickles .

59 AED

#### شاورما اللحم التركية

دورم شاورما اللحم التركي مع الطحينه والبصل والبقدونس والفلفل يقدم مع الطحينه والبطاطا الحاره و المخلل

#### TAWOOK DURUM

Turkish chicken tawook sandwich with garlic cream, pickles and fries

45 AED

#### طاووق دوروم

سندويش تركية طاووق دجاج مع كريم الثوم و المخلل و البطاطا

#### SHISH DURUM

Turkish sandwich with grilled meat pieces with tahini sauce, pickles, grilled tomatoes and onion

45 AED

#### شيش دوروم

سندويش تركية قطع لحم المشوية مع صوص الطحينية و المخلل و الطماطم و البصل المشوية و البقدونس يقدم مع الطحينه و المخلل و البطاطا

#### KOFTA DURUM

Turkish sandwish of grilled kofta with tahina sauce ,pickles and fries

45 AED

#### كفتة دوروم

سندويش تركية اسياخ الكفتة المشوية مع صوص الطحينية و المخلل و الطماطم و البصل المشوية والبطاطا



# أرمينيا غورميا

## MENU

### الطبخ التركي Turkish Dishes

#### HUNKAR BEGENDI

Beef tenderloin sautéed in askander sauce on bed of creamy and chesy roasted eggplant purée.

76 AED

#### هو نكار بيچينري

سوتيه تندرلوين اللحم البقري في صلصة اسكندر على طبقة من بوريه الباذنجان المشوي مع الكريمة والجبن

#### BEYTI KEBAB

Adanalamb kebab wrapped in thin bread and served with yoghurt and tomato sauce

72 AED

#### كباب بيتي

كباب أمانة لحم خاروف ملفوف في خبز التورتيللا ، يقدم مع زبادي والبرغل و باذنجان باغندي

#### KAFTA WITH CHEESE

Minced lamb Stuffed with cheese and walnut.

75 AED

#### كفتة بالجبن

لحم الغنم المفروم محشية بالجبنة و الجوز.

#### MANTI

Turkish ravioli stuffed with minced meat askandar suace served with yoghurt

58 AED

#### مانتي

رافيوولي تركي محشو باللحم المفروم مع صلصة إسكندر ، يقدم مع لبن

#### KABAB KARAZ

Minced meat mixed. served with cherry sauce.

72 AED

#### كباب كراز

لحم غنم مفروم ممزوج ، يقدم مع صوص الكرز



# المريريا

غورمية

## MENU

### الطبخ، الترفيح Turkish Dishes

#### ADANA KEBAB

minced meat mixed with red pepper and garlic served with burghul or rice

لحم غنم حار مفروم ممزوج مع فلفل أحمر وثوم، يقدم مع برغل او الرز

79 AED

#### كباب أضانة

#### SHRIMP KAVURMA

Pride baked shrimps, red pepper, tomato, garlic, onion , ginger , and skander sauce served with rice .

فخارة روبيان مع الفليفلة الحمراء و الخضراء و الطماطم و الثوم و البصل مع زنجبيل و اسكندر صوص يقدم مع الرز

72 AED

#### ربيان كافرما

#### TESTI KABAB

Baby veal cubes , onion, cupsecom , tomato , mushroom and skander sauce served with turkish rice .

مكعبات لحم العجل مع البصل و الثوم و الفليفلة المنوعة و الطماطم و الفطر مع صوص اسكندر الحار يقدم مع رز التركي

99 AED

#### تستيه كباب

#### CELTIK KEBABT

Beef tenderloin sautéed in Iskender sauce with turkish kofta, potato and yogurt haydari.

لحم تندرلين سوتيه بصوص اسكندر مع الكفتة التركية و البطاطا مع لبن الحيداري

79 AED

#### خالتيك كباب



# ارميريا غورمية

## MENU

### Grilled مشاوي

#### TAOUK

Grilled chicken cubes marinated served with rice or burghul and garlic cream

69 AED

#### طاووق

قطع من الدجاج المتبله ومشوية على الفحم تقدم مع البرغل او اللرز و كريمه الثوم

#### SHISH KABAB

Charcoal grilled lamb cubes served with rice or burghul.

74 AED

#### شيش كباب

مكعبات لحم خاروف مشوية على الفحم تقدم مع البرغل او اللرز

#### KASTALETA

Char-grilled lamb chops

88 AED

#### كستالة

قطع من ريش الغنم مشوية على الفحم

#### KOFTA

skewers of miced lamb served with burghul or rice

72 AED

#### كفتة

اسياخ كفتة مشوية يقدم مع البرغل او اللرز

#### MIX GRILLS

Chicken taouk, lamb loin, kofta, lamb rack, adana kebab and kofta with cheese served with rice or burghul

121 AED

#### مشاوي مسكلة

تشكيله طاووق. لحم غنم. كفتة. ريش مشوية عالفحم و الكفتة بالجبن و كباب اضنان تقدم مع البرغل او اللرز

#### ARMIRIA GRILLS

A selection of grilled meats, lamb chops, tawouk, meat, lamb kofta, adana kebab, and kofta with cheese served with rice or burghul

245 AED

#### مشاوي ارميريا

تشكيله من المشاوي و ريش غنم و طاووق لحم غنم كفتة و كباب اضنا و كفتة مع جبنة تقدم مع البرغل او اللرز

#### GRILLED SHRIMP

Grilled jumbo prawn served with tartar sauce

131 AED

#### روبيان مشوي

روبيان الجمبو المشوي يقدم مع صوص التارتار

المرىيا  
غورمية

## MENU

الطبق اليومي Daily Dish

55 AED

من الساعة ١٢ لغاية الساعة ٤ عصرا

FROM 12 TO 4PM

الطبق اليومي مع شيشة Daily Dish with shisha

90 AED

من الساعة ١٢ لغاية الساعة ٤ عصرا

FROM 12 TO 4PM



المريريا  
غوربيه

## MENU

### Kids Menu قائمة الاطفال

CHICKEN NUGGETS

رجاج ناجتس

29 AED

SPAGHETTI NAPOLITANO

سباغيتي نابوليتانو

26 AED

# المريريا

غورمية

## MENU

### Side Dishes اطباق جانبية

VERMICELLI RICE	18 AED	رز
BULGUR RICE	18 AED	برغل
FRENCH FRIES	26 AED	بطاطا مقلية
YOGURT	14 AED	زبادي
MIXED VEGETABLES	22 AED	طبق خضار مشكل
MIXED PICKLES	18 AED	مخلل مشكل
MIX OLIVES	16 AED	زيتون مشكل
TAHINI MOLASSES	16 AED	ربس و طحينية

# ارميريا

غورمية

## MENU

### حلويات Desserts

FRUIT PLATTER

69 AED

طبق فواكه

UMALI

armeira has tweaked this famous recipe and perfected it by adding a touch of halawi and other stuff with nuts

45 AED

أم علي

فطيره العجين مع الحليب المطلى و المكسرات

TRASLETCHI CAMEL

Milk cake cooked with caramel milk

45 AED

ترلتشي كراميل

كيك الحليب مع الكراميل

KUNAFI

Turkish kunafa with cheese, served with ice cream

45 AED

كنافة

الكنافة التركية مع الجبنة ، تقدم مع الايس كريم

CARROT SHAPE BAKLAVA

48 AED

بقلاوة

SOBIYET BAKLAVA

48 AED

سوبيت بقلاوة

SPECIAL BAKLAVA

48 AED

بقلاوة سبسيال



## MENU

### Soft Drinks مياه غازية

FANTA	18 AED
COCA COLA	18 AED
COLA LIGHT	18 AED
SPRITE	18 AED
SPRITE LIGHT	18 AED
SODA WATER	18 AED
TONIC WATER	18 AED
GINGER ALE	18 AED
RED BULL	45 AED
RED BULL SUGAR FREE	45 AED
AL AIN WATER SMALL	12 AED
AL AIN WATER BIG	18 AED
EIRA STILL SMALL	18 AED
EIRA STILL BIG	28 AED
PERRIER	18 AED



## MENU

### Mocktails

<b>PISTACHIO MILK SHAKE</b> Pistacio Souce & Nuts -Vanilla	<b>38 AED</b>
<b>LOTUS &amp; VANILLA MILK SHAKE</b> Lotus-Vanilla ice cream -Vanilla syrup-Milk	<b>38 AED</b>
<b>NUTELLA &amp; OREO SHAKE</b> Nutella Chocolate -Chocalate Ice Cream -Oreo	<b>38 AED</b>
<b>CARAMEL MACHIATO SHAKE</b> Caramel Syrup -Shot of Espresso -Ice Cream	<b>38 AED</b>
<b>BLUE OCEAN</b> Vanilla Powder- Cheesecake Syrup -Blueberry Puree	<b>38 AED</b>
<b>FROZEN BERRIES</b> All berries - Mix with Orange juice	<b>38 AED</b>
<b>VIRGIN MOJITO</b> Lime - Mint -Soda water	<b>38 AED</b>
<b>VIRGIN PINA COLLADA</b> Pineapple juice - Coconut syrup	<b>38 AED</b>
<b>MAGIC LEMONADE</b> Butterfly Pea Syrup - Lavender Syrup -Cloudy Lemonade	<b>38 AED</b>
<b>STRAWBERRY SODA</b> Frish strawberry - Strawberry syrup - Soda water	<b>38 AED</b>
<b>BERRY LOVE</b> Red Mix Berries - Lavender Syrup - Watermelon Juice	<b>45 AED</b>
<b>HIBISCUS MARGARITA</b> SUPASAWA SYRUP -KARKADE -CINNAMON	<b>45 AED</b>
<b>AFOGATTO</b>	<b>45 AED</b>



## MENU

### Hot Drinks مشروبات ساخنة

TURKISH COFFEE	28 AED
CAPPUCINO	28 AED
CAFÉ LATTE	28 AED
AMERICANO	26 AED
SPANISH LATTE	30 AED
CARAMEL LATTE	30 AED
WHITE MOCHA	30 AED
SINGLE ESPRESSO	24 AED
DOUBLE ESSPRESO	28 AED
VANILLA LATTE	30 AED
ROSE LATTE	30 AED
HIBISCUS LATTE	32 AED
HOT CHOCOLATE	32 AED
ICE LATTE	30 AED
ICE SPANISH	30 AED
ICE VANILLA	30 AED
ICE CARAMEL LATTE	30 AED
ICE WHITE MOCHA	30 AED
ICE AMERICANO	28 AED
ICE ROSE LATTE	30 AED
ICE HIBISCUS LATTE	28 AED
CHAMOMILE TEA	28 AED
GREEN TEA	28 AED
EARLY GRAY TEA	28 AED
TURKISH TEA	42 AED
MOROCCAN TEA	40 AED
GINGER & LEMON	30 AED

# الزبدية

غوربيه

## MENU

### Fresh Juices عصائر منعشة

AVOCADO JUICE	36 AED	عصير افوكارو
STRAWBERRY JUICE	31 AED	عصير فراولة
LEMON MINT	31 AED	ليمون نعناع
WATERMELON	31 AED	بطيخ
PINEAPPLE	31 AED	أناناس
ORANGE	31 AED	البرتقالي
POMEGRANATE	34 AED	رمان
CARROT JUICE	31 AED	عصير جزر



## MENU

### شيشة Shisha

APPLE	85 AED
GRAPE MINT	85 AED
GUM	85 AED
CINAMON	85 AED
MESTIKA	85 AED
BLUEBERRY	85 AED
ORANGE	85 AED
STRAWBERRY	85 AED
ARMERIA SECRET	85 AED
LOVE	85 AED
ARMERIA MAGIC	85 AED
TURKISH MIX	85 AED
TURKISH GUM	85 AED
TURKISH DOUBLE APLE	85 AED
TURKISH BLUEBERRY	85 AED
TURKISH ORANGE	85 AED