

YABA ARZAZ

L I M I T E D M E N U

DESERT KABSA LAMB

Slow-cooked lamb, seared over a Spanish charcoal grill, served with grilled mushrooms over fragrant white rice and our signature Desert Kabsa sauce, finished with crispy onions, sweet raisins, and pickled chili.

كبسة الصحراء لحم

لحم مطهو ببطء، يُحمّر على الفحم الإسباني ويُقدّم مع الفطر المشوي فوق الأرز الأبيض وصلصة كبسة الصحراء الخاصة، ويُزين بالبصل المقرمش، والزبيب، والفلفل المخلّل.

75 AED

DESERT KABSA CHICKEN

Slow-cooked chicken, seared over a Spanish charcoal grill, served with grilled mushrooms over fragrant white rice and our signature Desert Kabsa sauce, finished with crispy onions, sweet raisins, and pickled chili.

كبسة الصحراء دجاج

دجاج مطهو ببطء، يُحمّر على الفحم الإسباني ويُقدّم مع الفطر المشوي فوق الأرز الأبيض وصلصة كبسة الصحراء الخاصة، ويُزين بالبصل المقرمش، والزبيب، والفلفل المخلّل.

55 AED

MANDI LAMB

Tender slow-cooked lamb infused with fragrant Mandi spices, smoked in a Spanish charcoal oven and served over smoked rice coated in our signature Mandi sauce, then finished with crispy onions, pickled chili, sweet raisins, and toasted almonds.

مندي لحم

لحم مطهو ببطء ومتبل بهارات المندي الأصيلة، يُدخن في فرن الفحم الإسباني ويُقدم فوق أرز المندي المدخن والمغطى بصلصة المندي الخاصة، ويُزين بالبصل المقرمش، والفلفل المخلل، والزبيب، واللوز المحمص.

74 AED

MANDI CHICKEN

Tender slow-cooked chicken infused with fragrant Mandi spices, smoked in a Spanish charcoal oven and served over smoked rice coated in our signature Mandi sauce, then finished with crispy onions, pickled chili, sweet raisins, and toasted almonds.

مندي دجاج

دجاج مطهو ببطء ومتبل بهارات المندي الأصيلة، يُدخن في فرن الفحم الإسباني ويُقدم فوق أرز المندي المدخن والمغطى بصلصة المندي الخاصة، ويُزين بالبصل المقرمش، والفلفل المخلل، والزبيب، واللوز المحمص.

56 AED

BIRYANI LAMB

Slow-cooked lamb infused with aromatic biryani spices, served on fragrant biryani rice with our signature biryani sauce, finished with crispy onions, toasted almonds, and pickled chili.

برياني لحم

لحم مطهو ببطء ومتبل ببهارات البرياني العطرية، يُقدم فوق أرز البرياني مع صلصة البرياني الخاصة، ويُزين بالبصل المقرمش، واللوز المحمص، والفلفل المخلل.

76 AED

BIRYANI CHICKEN

Slow-cooked chicken infused with aromatic biryani spices, served on fragrant biryani rice with our signature biryani sauce, finished with crispy onions, toasted almonds, and pickled chili.

برياني دجاج

دجاج مطهو ببطء ومتبل بهارات البرياني العطرية، يُقدم فوق أرز البرياني مع صلصة البرياني الخاصة، ويُزين بالبصل المقرمش، واللوز المحمص، والفلفل المخلل.

57 AED

BUKHARI LAMB

Slow-cooked lamb, seared with butter, served over fragrant white rice with our signature Bukhari sauce, then finished with sweet raisins, crispy carrot chips, and pickled chili.

بخاري لحم

لحم مطهو ببطء، يُحمّر بالزبدة قبل التقديم، ويُقدم فوق الأرز الأبيض مع صلصة البخاري الخاصة، ويُزين بالزبيب، ورقائق الجزر المقرمشة، والفلفل المخلل.

79 AED

BUKHARI CHICKEN

Slow-cooked chicken, seared with butter, served over fragrant white rice with our signature Bukhari sauce, then finished with sweet raisins, crispy carrot chips, and pickled chili.

بخاري دجاج

دجاج مطهو ببطء، يُحمّر بالزبدة قبل التقديم، ويُقدم فوق الأرز الأبيض مع صلصة البخاري الخاصة، ويُزين بالزبيب، ورقائق الجزر المقرمشة، والفلفل المخلل.

59 AED

MADFOON LAMB

Slow-cooked lamb infused with aromatic Madfoon spices and cooked with traditional vegetables for a rich, flavorful broth. Flame-finished over a Spanish charcoal grill and served on fragrant white rice with our signature Madfoon sauce, topped with a tender potato, then finished with crispy onions, toasted almonds, sweet raisins, and pickled chili.

مدفون لحم

لحم مطهو ببطء ومتبل بهارات المدفون العطرية، يُطهى مع خضروات المدفون التقليدية ليمنح المرق نكهة غنية، ثم يُشوى على الفحم الإسباني ويُقدم فوق الأرز الأبيض مع صلصة المدفون الخاصة، تعلوه حبة بطاطس طرية، ويُزين بالبصل المقرمش، واللوز المحمص، والزبيب، والفلفل المخلل.

78 AED

MADFOON CHICKEN

Slow-cooked chicken infused with aromatic Madfoon spices and cooked with traditional vegetables for a rich, flavorful broth. Flame-finished over a Spanish charcoal grill and served on fragrant white rice with our signature Madfoon sauce, topped with a tender potato, then finished with crispy onions, toasted almonds, sweet raisins, and pickled chili.

مدفون دجاج

دجاج مطهو ببطء ومتبل ببهارات المدفون العطرية، يُطهى مع خضروات المدفون التقليدية ليمنح المرق نكهة غنية، ثم يُشوى على الفحم الإسباني ويُقدم فوق الأرز الأبيض مع صلصة المدفون الخاصة، تعلوه حبة بطاطس طرية، ويُزين بالبصل المقرمش، واللوز المحمص، والزبيب، والفلفل المخلل.

58 AED

DYNAMITE SHRIMP

Crispy marinated shrimp coated with creamy dynamite sauce, served over Asian rice and garnished with chopped wild onion.

دايناميت شريمب

روبيان متبل ومقرمش مغطى بصوص الدايناميت الكريمي، يُقدّم على أرز آسيوي، ومُزّين بالبصل البري المفروم.

68 AED

DYNAMITE CHICKEN

Crispy marinated chicken coated with creamy dynamite sauce, served over Asian rice and garnished with chopped wild onion.

دايناميت دجاج

دجاج متبل ومقرمش مغطى بصوص الدايناميت الكريمي، يُقدّم على أرز آسيوي، ومُزّين بالبصل البري المفروم.

54 AED