



- I S H T A R -

» MENU «



ABOUT ISHTAR

Mediterranean Vibes on the Marina

Ishtar, named after the ancient Mesopotamian goddess of love and beauty, is a premier South Mediterranean restaurant where relaxation meets vibrant casual dining.

Experience our bold, modern interpretation of Middle Eastern cuisine—where vibrant street food and traditional regional dishes evolve for contemporary palates in a lively, welcoming atmosphere.

Immerse yourself in a complete dining experience featuring captivating belly dancers and energetic DJ sets that bring the space to life. Savor your meal from our elegant rooftop setting with breathtaking views of Yas Marina. As the sun sets over the water, you'll enjoy exceptional food in comfortable, open spaces designed for both intimate gatherings and celebratory occasions.

SOUPS

HARIRA SOUP (G, D)

55

The traditional red soup , with lamb meat, chickpeas, lentil and vermicelli served with hot Moroccan bread.

شوربة حريرة

الشوربة الحمراء التقليدية مع لحم الضأن, الحمص العدس والشعيرية تقدم مع الخبز المغربي الساخن

ORIENTAL LENTIL SOUP (V)

49

Traditional Lebanese hummus topped with fresh vegetables, walnuts and olive oil

شوربة العدس التقليدية

الحمص اللبناني التقليدي مقدم مع , الجوز و زيت الزيتون

CREAMY POTATO AND SQUID SOUP (S, G)

59

Creamy Italian potato soup served with sauteed baby squid

حساء كريمه البطاطا مع الحبار

حساء كريمه البطاطا الايطالية مقدمة مع الحبار و زيت الزيتون

G - Gluten, D - Dairy, N - Nuts, S - Shellfish, V - Veg

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي، وتشمل رسم الخدمة والضرائب

All Prices Are In UAE Dirham And Are Inclusive Of All Applicable Service Charges And Taxes

SALADS

BURRATA (N, V, D, G)

Burrata cheese accompanied with wild rocket, marinated tomato, figs, olive, tapenade & honey balsamic vinegar

75

البوراتا

جبنة البوراتا الإيطالية مقدمة مع الجرجير , طماطم منقوعة التين الأسود و صلصة البلسميك بالعسل

FRESH GARDEN SALAD (N, V, D)

Mixed greens, walnuts, feta cheese, cherry tomato, topped with pomegranate dressing

65

سلطة الخضر

خليط من الخضروات الطازجة مع جبنة الفيتا , طماطم كرزية , جوز مقدمة مع صلصة دبس الرمان

MARINATED SEAFOOD (S)

Marinated Shrimps, muscles, baby squid laying on crispy green nest served with lemon olive oil dressing

89

سلطة المأكولات البحرية

خليط من الربيان , المحار, الحبار يقدم مع سلطة خضراء و صلصة الكبار و الليمون

WATERMELON WITH GOAT CHEESE (V, D)

Watermelon, goat cheese, palm hearts, onions, pomegranate, freekeh served with balsamic honey dressing

65

سلطة البطيخ مع جبنة الماعز

قطع من البطيخ يقدم مع جبنة الماعز , لب النخل , فريكة و البصل الاحمر تقدم مع صلصة البلسميك والعسل

ISHTAR FATTOUCH (V, G)

the traditional lebanese recipe with avocado, beetroots, green apple, tomato & cherry tomato

55

فتوش عشتار

خس روماني , خليط من الاعشاب , افوكادو , شمندر , تفاح اخضر و حب الرمان يقدم مع الخبز المحمص و صلصة الفتوش

TABOULEH (V, G)

Fine chopped parsley, tomato, onion, mint mixed with fine berghol served with fresh lemon & olive oil sauce

55

تبولة

التبولة اللبنانية التقليدية مع عصير الليمون الطازج و زيت الزيتون البكر

NICOISE SALAD (S, G, D)

Baby gem lettuce, tuna flakes, boiled potatoes, boiled eggs, green beans, cherry tomato, and sliced olives served with lemon olive oil dressing.

75

سلطة نيسواز

سمك التونا مقدم مع بطاطا مسلوقة , بيض مسلوقة , لبوبيا خضراء , طماطم كرزية و شرائح الزيتون الأسود

G - Gluten, D - Dairy, N - Nuts, S - Shellfish, V - Veg

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي، وتشمل رسم الخدمة والضرائب

All Prices Are In UAE Dirham And Are Inclusive Of All Applicable Service Charges And Taxes

STARTERS

ISHTAR ROYAL MEZZA (S, G, D)

165

Shrimps butterfly, crispy calamari, beef kibbeh, cheese rolls, spinach fatayer, lamb sambousek and chicken liver

مازة عشتار الملكية

روبيان باترفلاي ، كلاماري مقرمش ، كبة بقر ، لفائف جبن ،
فطائر سبانخ ، سمبوسك لحم وكبدة دجاج

CLASSIC HUMMUS (G, D)

45

Traditional Lebanese hummus topped with fresh vegetables, walnuts, & olive oil

حمص

الحمص اللبناني التقليدي مقدم مع ، الجوز و زيت الزيتون

VINE LEAVES (V)

49

The traditional Lebanese recipe stuffed with rice, vegetables & lemon

ورق العنب

ورق العنب اللبناني محشو بالارز، الخضروات و الليمون

FRESH GRILLED OCTOPUS (S)

95

Served with spiced labneh, Yemenite zyukh & fresh coriander

اخطبوط مشوي

يقدم مع لبننة حارة و صلصة سحاوق يمنية

LEBANESE MIX MEZZA (V, N, G, D)

105

Traditional hummus, labneh Ishtar, vine leaves, open face kibbeh and tabbouleh

مازة لبنانية مشكلة

حمص تقليدي ، لبننة عشتار ، ورق عنب
مع الكبة المفتوحة و التبولة

CHICKEN LIVER (G)

55

Served in pomegranate sauce topped with pine nuts

كبدة دجاج

تقدم مع دبس الرمان والصنوبر

G - Gluten, D - Dairy, N - Nuts, S - Shellfish, V - Veg

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي، وتشمل رسم الخدمة والضرائب

All Prices Are In UAE Dirham And Are Inclusive Of All Applicable Service Charges And Taxes

STARTERS

CRISPY CALAMARI (S, G) 65

Crispy fried fresh calamari topped with crispy fried vegetables & tartar sauce

كلاماري مقرمش

حبار مقلي مقرمش يقدم مع الليمون و صلصة الترتار

TRIO OF HUMMUS (N, G, D) 59

Avocado & jalapeno hummus, beetroots & kalamata hummus, classic hummus topped with olive oil

حمص ثلاث نكهات

حمص كلاسيكي ، حمص افوكادو ، و حمص شمندر مع الكلاماتا

MIXED PASTRIES SELECTION (N, G, D) 55

2 pieces each of cheese roll, meat sambousek, spinach fatayer & beef kibbeh

معجنات مقلية مشكلة

حبتان من رقائق الجبنة، كبة اللحم ، فطائر السبانخ، و سمبوسك اللحم

STUFFED EGGPLANT (N, G, V, D) 65

Deep fried eggplant stuffed with herbed labneh topped with almond flakes & miso-tahina sauce

باذنجان مشوي

قطعتان من الباذنجان المقلي محشوة باللبنه الخاصة مع الرمان، اللوز المحمص، و صلصة الطحينة مع الميزو

SHITAKE MUSHROOM BALLS (V, D, G) 55

Crispy breaded balls with shitake mushroom served with creamy truffle sauce

كرات فطر الشيتاكي

كرات مقرمشة محشوة بفطر الشيتاكي و البيشاميل يقدم مع صلصة الكماء

CHICKEN SHAWARMA (G, D) 89

Crispy shawarma bites served with garlic sauce & french fries

شاورما دجاج

قطع من صاج الشاورما المقرمش يقدم مع صلصة الثوم و البطاطا المقلية

CAULIFLOWER FATTEH (V, D, N) 55

Fried Cauliflower laying on yogurt sauce topped with fried pitta & tahina sauce

فتة زهرة القرنبيط

قرنبيط مقلي مقدم مع صلصة اللبن ، طحينة، خبز محمص و صنوبر

G - Gluten, D - Dairy, N - Nuts, S - Shellfish, V - Veg

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي، وتشمل رسم الخدمة والضرائب

All Prices Are In UAE Dirham And Are Inclusive Of All Applicable Service Charges And Taxes

BBQ CORNER

SHISH TAWOUK (G, D)

85

Chargrilled marinated chicken breast served with grilled vegetables and baked potato

شيش طاووق

دجاج متبل مشوي يقدم مع الخضار والبطاطا المشوية

TURKISH KEBAB (G, D)

85

Our special kabab served with grilled vegetables & yogurt sauce

كباب تركي

خلطة خاصة من الكباب التركي يقدم مع الخضروات المشوية و صلصة اللبن

ISHTAR MIX GRILL (D, G)

165

Lamb chops, shish tawouk and turkish kebab served with grilled vegetables

مشاوي عشتار

قطع لحم الضأن شيش طاووق، كباب تركي تقدم مع الخضروات المشوية و صلصة الثوم

OCEAN MIX PLATTER (S, D)

299

Whole Omani lobster, 6 tiger prawns and Hamour fish, fried calamary served with grilled vegetables and lemon caper sauce

ثمار بحرية مشكلة

لوبستر عماني كامل ، ٦ روبيان مشوي وسمك هامور ، كاليماري مقلي يقدم مع خضروات مشوية وصلصة ليمون كابر

GRILLED TIGER PRAWNS (S, D)

125

Buttered with herbs served with baby leaves salad and special spicy labneh

ربيان مشوي

ربيان جامبو مشوي مع الاعشاب يقدم مع السلطة الخضراء و صلصة اللبن الحارة

BONELESS BABY CHICKEN (G, D)

95

Chargrilled marinated baby chicken, served with garlic sauce and baked potato

دجاج مسح على الفحم

دجاج مسح مشوي على الفحم بالتبيلة الخاصة يقدم مع البطاطس المشوية

G - Gluten, D - Dairy, N - Nuts, S - Shellfish, V - Veg

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي، وتشمل رسم الخدمة والضرائب

All Prices Are In UAE Dirham And Are Inclusive Of All Applicable Service Charges And Taxes

MAIN COURSE

RISOTTO SAYADIYEH (S, G, D)

125

Arborio rice cooked with oriental spices, topped with fresh grilled seabass

ريزوتو صيادية

ارز اربوريو الايطالي مطهو مع البهارات العربية يقدم مع سمك القاروص و جبنة البارميزون

TRIO ANGUS (D, G)

215

200g tenderloin served with sauteed vegetables, mashed potatoes & your choice of sauce

فيليه مشوي

فيليه بقري مشوي يقدم مع الخضر، البطاطا المهروسة وخيارك من صلصة الفطر او صلصة الفلفل الاسود

PAN SEARED SEABASS (S, D)

135

Pan seared seabass, guacamole, palm heart mixture & tomato basil salsa.

سمك القاروص المشوي

سمك قاروص مشوي يقدم مع صلصة الافوكادو، كريمة لب النخل و سلطة الطماطم

RIB EYE (G, D)

215

200g beef tenderloin, mashed potato and sauteed vegetables served with your choice of mushroom or pepper sauce

ريب اي ستيك

..اجرام لحم بقري تندرلوين بطاطا مهروسة وخضر تقدم مع اختيارك من صلصة الفطر أو الفلفل

GOLDEN MOROCCAN (G, D)

175

LAMB TAJIN

Slow cooked lamb shoulder, prunes, Apricot and special Moroccan spices topped with gold sheets

طاجين اللحم مع شرائح الذهب

قطع من لحم الغنم مطهو على الطريقة المغربية مع برقوق مجفف ، و مشمش يقدم مع شرائح الذهب

FETTUCINE ALFREDO (G, D)

99

Creamy fettuccine pasta with mushroom & chicken topped with parmesan cheese

فيتوتشيني الفريدو

باستا فيتوتشيني مع صلصة كريمة ، صدر الدجاج و الفطر الطازج و جبنة البارميزون

G - Gluten, D - Dairy, N - Nuts, S - Shellfish, V - Veg

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي، وتشمل رسم الخدمة والضرائب

All Prices Are In UAE Dirham And Are Inclusive Of All Applicable Service Charges And Taxes

SEAFOOD PENNE PASTA (G, S, D)

115

Creamy pasta with shrimps, clams, parsley and parmesan cheese

مكرونه بنني مع ثمار البحر

باستا مع صلصة ثمار البحر و الكريمة

TRIO SLIDER (G, D)

95

Mini angus beef sliders , lettuce, tomato, and cheddar cheese served with French fries

تريو برجر

سلايدر لحم أنجوس مع خس ، طماطم ، وجبنة شيدر تقدم مع بطاطا مقلية

ISHTAR ANGUS BURGER (D)

95

200g beef patty , Lettuce , Gherkin, Tomato and cheddar cheese served with French fries

عشتار أنجوس برجر

200 جرام لحم بقري مع خس ، مخلل ، طماطم ، وجبنة شيدر تقدم مع بطاطس مقلية

KIBBEH BEL LABAN (D, G, N)

99

Lebanese beef kibbeh cooked in yogurt sauce topped with minted garlic butter served with steamed basmati rice

كبة باللبن

كبة لحم تقدم مع صلصة اللبن ، زبدة الثوم و النعناع، صنوبر و ارز بسمتي

LAMB COUSCOUS (D, G)

135

Slow cooked lamb shoulder with vegetables, Moroccan cous cous & sauce

كوسكوس لحم الغنم

لحم غنم مطهو على الطريقة المغربية يقدم مع الكوسكوس و الصلصة

CHICKEN TAJIN (D, G)

115

Slow cooked chicken thighs with saffron & special Moroccan spices

دجاج بالزعفران

قطع من الدجاج المطهو على الطريقة المغربية مع البهارات الخاصة و الزعفران

PENNE ARABIATA (V, G)

99

Penne pasta with spicy tomato sauce and parmesan cheese

بيني اربياتا

باستا بني مع صلصة طماطم حارة و جبنة البارميزون

G - Gluten, D - Dairy, N - Nuts, S - Shellfish, V - Veg

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي، وتشمل رسم الخدمة والضرائب

All Prices Are In UAE Dirham And Are Inclusive Of All Applicable Service Charges And Taxes

SIDE DISHES

TRUFFLE FRIES	بطاطا مقلية مع الكماء	50
FRENCH FRIES	بطاطا مقلية	35
STEAMED VEGETABLES	خضروات مسلوقة	35
STEAMED RICE	ارز بسمتي	30

KIDS MENU

PENNE POMODORO (V, G)		45
-----------------------	--	----

Penne pasta with tomato sauce and parmesan cheese

باستا مع صلصة الطماطم

باستا البيني مع صلصة طماطم و جبنة البارميزون

DUO SLIDERS (D, G)		49
--------------------	--	----

Mini classic beef and chicken burgers served with French fries

ديو برجر

قطعتين من برجر اللحم و الدجاج الكلاسيكي يقدم مع البطاطا المقلية و الكاتشاب

CHICKEN POPCORN (G, D)		50
------------------------	--	----

Fried chicken popcorn served with french fries and cocktail sauce

دجاج بوب كورن

قطع من الدجاج المقرمش يقدم مع البطاطا و صلصة الكوكتيل .

G - Gluten, D - Dairy, N - Nuts, S - Shellfish, V - Veg

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي، وتشمل رسم الخدمة والضرائب

All Prices Are In UAE Dirham And Are Inclusive Of All Applicable Service Charges And Taxes

DESSERTS

CHOCOLATE BROWNIE (D, G)

55

70% dark chocolate brownie served with strawberry, vanilla ice cream & chocolate sauce

براوني

قطعة من براوني الشوكولاتة تقدم مع الفراولة، ايس كريم و صلصة الشوكولاته

GELATO By Scoop (G, D)

25

White vanilla,
Chocolate & strawberry

فانيليا، شوكولاتة، فراولة

فانيليا بيضاء، شوكولاتة وفراولة

KUNAFI (G, D, N)

55

Traditional Arabic sweet with Akawi cheese and sugar syrup, topped with pistachio.

كنافة بالجبنه

كنافة تركية بالجبنه مقدمة مع ايس كريم النوغا التركية

TURKISH COLD BAKLAWA (G, D, N)

65

Cold turkish baklava cooked with fresh milk topped with pistachio

بقلاوة تركية باردة

بقلاوة تركية مخبوزة بالحليب الطازج و الفستق الحلبي

TIRAMISU (D, G)

55

Traditional Italian topped with cocoa powder

تيراميسو

مغطى بمسحوق الكاكاو الإيطالي التقليدي

FRUIT PLATTER

85/125

طبق الفواكه المشكل

G - Gluten, D - Dairy, N - Nuts, S - Shellfish, V - Veg

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي، وتشمل رسم الخدمة والضرائب

All Prices Are In UAE Dirham And Are Inclusive Of All Applicable Service Charges And Taxes



عشتار



ISHTARYASMARINA



ISHTARYASMARINA