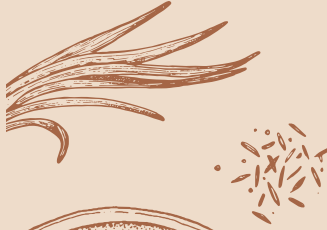


All Day Dining







Al Badiya – A Culinary Journey Through the Sands of Time



Nestled in the heart of the desert, Al Badiya is more than a dining destination—it is a celebration of Arabian flavors, traditions, and hospitality. Inspired by the rich culinary heritage of the region, our menu tells the story of time-honored recipes passed down through generations, reimagined with contemporary finesse.



From the indulgent breakfast rituals of fresh-baked bread, artisanal cheeses, and saffron-infused honey to the bold, smoky flavors of fire-grilled meats and fragrant stews, each dish reflects the land's bounty and the warmth of its people.



Our afternoons are steeped in the serenity of Arabian tea rituals, while evenings transform into a starlit feast of slow-roasted lamb, marinated seafood, and ancient spice-laden tagines. Every bite at Al Badiya is a journey through time—a tribute to the enduring flavors, generous spirit, and timeless hospitality of the Arabian Peninsula.



AL BADIYA - ALL DAY DINING MENU

SOUP

SHORBET ADAS (Ve)	45
Middle eastern yellow lentil, cumin, aleppo chili and lemon	
WILD MUSHROOM (D, V)	50
Mushroom stock, cream, truffle oil and herbs	
HARIRA (D, N)	50
Lamb, lentil, vermicelli and chickpea	

SALADS

TABOULEH (Ve)	45
Flat parsley, burghul, tomato, lemon and olive oil	
FATTOUSH (Ve)	45
Tomato, cucumber, lettuce and apple cider vinegar	
GOAT AND BEETROOT (D, N, V)	70
Herb-baked beetroot, goats cheese and blueberry pickle	
CAMEL FETA AND HEIRLOOM TOMATO (D, N, V)	70
Camel feta, locally farmed organic heirloom tomato, basil pesto, olive oil and crouton	
GREEK (D, V)	70
Feta, locally farmed peppers, cucumber, tomato, kalamata olive and oregano	
BURRATA (D, V)	85
Medjool date, heirloom tomato, fresh za'atar pesto, arugula and aged balsamic	
NIÇOISE (D, E, S)	85
Tuna, French beans, heirloom cherry tomato, egg, olive and tarragon vinaigrette	

APPETIZERS

ASSORTED COLD MEZZA (D, V, Ve)	99
Hummus, baba ghanoush, warak enab and tzatzik	
SAMBOUSEK SAMPLER (D, E, N)	50
Meat, cheese and spinach	
CRISPY KIBBEH (D, N)	45
Minced meat, walnut and crushed wheat	
BRAISED CAMEL HUMMUS (D, N, S)	55
Braised camel, chickpea, tahina, lemon juice and olive oil	
SPICED PRAWN HUMMUS (D, N, S)	55
Spiced shrimp, chickpea, tahina, lemon juice and olive oil	
GARLIC BUTTER PRAWNS (D, E, S)	65
Pan-fried prawn, smoked paprika and kimchi sauce	

MAIN COURSE

SPICED ROASTED CAULIFLOWER (D, N, V) Smoked garlic tahini, raisin chimichurri and cashew nut	50
SMOKED EGGPLANT MILANESA (D, V) Smoked eggplant, parmesan, yoghurt, tomato, rocket and paprika	55
TIGER PRAWNS (D, S) Lemon, garlic oil, fresh herbs and house-baked bread	195
MAJBOOS SAMAK Perfect for sharing (D, N, S) Grilled cumin and lemon marinated seabass with Arabian rice	190
SEA BREAM FILLET (D, S) Grilled sea bream fillet, local seasonal vegetables and celeriac puree herb butter	135
SEARED SCOTTISH SALMON (D, S) Saffron potato, grilled asparagus, creamy mushroom, wild garlic sauce and basil oil	149
SHISH TAOUK (D) Marinated chicken kebab, Arabic bread and garlic mayo	95
CORN-FED CHICKEN BREAST (D, N) Herb-breaded chicken breast, truffle mashed potato, sautéed mushroom and thyme jus	105
MEDITERRANEAN GRILLED LAMB CHOP (D) Eggplant caviar, coriander, pomegranate seeds and mint-yoghurt	155
GRAIN-FED BEEF STRIPLOIN (D) Date and nut salsa, asparagus, potato mousseline and rosemary jus	195
GRAIN-FED BEEF TENDERLOIN (D) Dates and nut salsa, asparagus, potato mousseline and rosemary jus	205
EGG FRIED RICE (E) Egg, carrot, green peas and soya sauce Vegetable 60 Chicken 65 Prawns 75	
STIR-FRIED NOODLES (V) Bok choy, mushroom and soya Vegetable 65 Chicken 70 Prawns 80	
STEAMED DIM SUM BASKET (S, V) Chicken siu mai, prawn har gow and vegetable dumpling	58

SOMETHING ON THE SIDE

GREEN BEAN ALMONDINE (N, V)	35
MASHED POTATO (D, V) Russet potato, cream and butter	35
STEAMED VEGETABLES (N, V) Broccoli, asparagus and beans	35
FRENCH FRIES	35
WHITE RICE	30

PASTA

MEDITERRANEAN (D, V)	85
Penne pasta, heritage tomato, olives, basil and oregano	
WILD MUSHROOM PAPPARDELLE (D, V)	90
Herb braised mushroom, cream sauce and truffle oil	
SEAFOOD SPAGHETTI (D, S)	110
Garlic tossed shrimp, calamari, thyme, olive oil, tomato and basil	
BEEF BOLOGNESE RIGATONI (D)	95
Minced beef, confit tomato and parmesan	

BURGERS AND SANDWICHES

All burgers and sandwiches are served with your choice of French fries or green salad.

HALLOUMI WRAP (D, E, N)	50
Caramelized onion, arugula, bell pepper and date salsa	
GOAT CHEESE and ROASTED PEPPER SANDWICH (D, V)	70
Arugula, red onion, fresh basil and ciabatta	
CHICKEN PARMIGIANA (D, E)	95
Breaded chicken, mozzarella, arugula, marinara sauce, pesto mayonnaise and potato bun	
PULLED CAMEL MEAT MESS (D, E)	95
Cheddar cheese, tomato, cucumber relish, harissa mayo and baby gem	
AL BADIYA BURGER (D, E, N)	95
Wagyu patty, tzatziki, walnut and pomegranate	

DESSERT

DECADENT CHOCOLATE CAKE (D, N)	47
Belgian chocolate mousse and hazelnut crunch	
24 CARAT TIRAMISU (D, E)	55
Espresso and cream	
UMM ALI (D, E, N)	47
Pistachio, coconut, raisin and cream	
MOHALABIYA BURLEE (D, N)	47
Camel milk, raspberry jelly and pistachio praline	
LIWA DATE CHEESECAKE (D, E, N)	48
Pistachio and fresh fig	
LIGHT LEMON TART (D, E, N)	47
Local honey and nuts	
ICE CREAM Per scoop (D)	20
Camel milk Belgian chocolate, dates and honey, baklava, vanilla and strawberry	
SORBET of the day	20
Mango, passionfruit and strawberry	

BEVERAGE

WINES BY THE GLASS

CHAMPAGNE

NV, BOLLINGER 'SPECIAL CUVEE', Aÿ, France 100
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

SPARKLING

VIGNA DOGARINA PROSECCO, Veneto, Italy 48
Glera

VIGNA DOGARINA ROSE PROSECCO, Veneto, Italy 48
Pinot Nero, Glera

WHITE

JACKSON ESTATE 'STITCH', Marlborough, New Zealand 55
Sauvignon Blanc

DREISSIGACKER ORGANIC DRY, Rheinhessen, Germany 58
Reisling

THE GUV'NOR WHITE, La Mancha, Spain 55
Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay

HAUTE CABRIERE, Franschhoek Valley, South Africa 55
Chardonnay, Pinot Noir

ORANGE

TORRES VINA ESMERELDA 'FLOR D'ORANGE, Catalunya, Spain 58
Moscatel

RED

THE GUV'NOR RED, La Mancha, Spain 55
Tempranillo

ANTINORI PEPPOLI CHIANTI, Tuscany, Italy 60
Sangiovese

TRAPICHE 'OAK CASK', Mendoza, Argentina 55
Malbec

TOURNON 'MATHILDA', Pyrenees, Victoria, Australia 60
Shiraz

DESERT

TORRES 'ORO FLORALIS', Catalunya, Spain 28
Moscatel

* Visit our Signature Wine Menu to explore the full collection available*

All prices are in UAE Dirham and are inclusive of all applicable service charges and taxes.



BOTTLED BEER

Coopers Sparkling Ale, 330ml Bottle, Australia	48
Hop House, 330ml Bottle, Ireland	35
Peroni, 330ml Bottle, Italy	45
Stella Artois, 330ml Bottle, Belgium	45

COCKTAILS

PETAL AND PEPPER	58
Prosecco, edible hibiscus flower and black pepper	
CLOUDED BLOSSOM	58
Sipsmiths Gin, verjus, cloudy apple juice, bee's wax cordial	
THE DESERTS BREW	58
Tequila, espresso, coffee liqueur and Arabian spiced syrup	

* All classic cocktails can be made with our signature twist by our talented team on request *

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

SANDS OF CITRUS	55
Lyre's American Malt, apricot and cardamom jam, lemon juice, Aromatic Bitters, ginger beer	
THE DATE BARREL	55
Lyre's Spiced rum, kombucha tea and date syrup	
NOMADS NECTAR	55
Lyre's Amaretti, espresso, vanilla ice-cream, salt and crushed hazelnut	

* All classic non-alcoholic cocktails can be made with our 0.0% signature twist. by our talented team on request *

CREAMSICLE SHAKES

PISTACHIO	48
Lyre's American Malt, house-made pistachio syrup, vanilla ice cream, heavy cream, camel milk, whipped caramel coconut cream	
DATE	48
Lyre's Americano Malt, date, vanilla ice cream, heavy cream, camel milk, whipped caramel coconut cream	
PEACH	48
Lyre's Italian Spritz, peach, vanilla ice cream, heavy cream, camel milk, whipped caramel coconut cream	

LEMONADE

DATE 35

Locally sourced dates, fresh lemon juice, sugar syrup and chilled water

TAMARIND AND GINGER 32

Tamarind paste, fresh ginger, fresh lemon juice, sugar syrup and chiller water

OLD-FASHIONED 32

Lemon juice, homemade lemonade syrup, chilled water

FRESH JUICE

32

Pomegranate, Grapefruit, Green Apple, Lemon and Mint, Mango, Orange

SODA

28

Coca Cola, Diet Coke, Coke Zero, Sprite, Fanta Orange, Schwepps Ginger Ale,

Tonic Water and Soda Water

WATER

San Benedetto sparkling or still, 750ml Btl. 28

San Benedetto sparkling or still, 300ml Btl. 18

Al Ain sparkling or still, 750ml Btl. 25

Al Ain sparkling or still, 330ml Btl. 16

COFFEE

PREMIUM COFFEE 30

Espresso, Double Espresso, Americano, Macchiato, Double Macchiato,

Flat White, Latte, Cappuccino

DAIRY FREE ALTERNATIVES - Soya, Almond, Coconut, Oat, Lactose Free, Camel Milk

HOUSE-MADE SYRUPS – Arabian Spiced Syrup, Chai Spiced, Saffron, Agave, Date,

Cinnamon, Salted Caramel, Vanilla

HOT CHOCOLATE

35

Belgian dark and white chocolate, oat milk, salted caramel, cocoa, whipped coconut cream and chocolate biscuit



TEA

HERBAL

BRW Society Organic Sundowner	28
BRW Society Organic Glow	28
BRW Society Organic Reboot	28
BRW Society Organic Chamomile	28
BRW Society Organic Lemon and Ginger	28

GREEN

BRW Society Organic Sencha Green	28
BRW Society Organic Jasmine	28
BRW Society Organic Moroccan Mint	28

BLACK

BRW Society Organic Milky Oolong	28
BRW Society Organic Earl Grey	28
BRW Society Organic English Breakfast	28

شاي

أعشاب

٢٨	شاي BRW Society العضوي "سانداونر"
٢٨	شاي BRW Society العضوي "غلو"
٢٨	شاي BRW Society العضوي "ريبوت"
٢٨	شاي BRW Society العضوي "كاموميل"
٢٨	شاي BRW Society العضوي "ليمون وزنجبيل"

أخضر

٢٨	شاي BRW Society العضوي "سينشا الأخضر"
٢٨	شاي BRW Society العضوي "ياسمين"
٢٨	شاي BRW Society العضوي "نعناع مغربي"

أسود

٢٨	شاي BRW Society العضوي "ميليكي أولونغ"
٢٨	شاي BRW Society العضوي "إيرل غراي"
٢٨	شاي BRW Society العضوي "إنجلش بريكفاست"

ليمونادة

- ٣٢ تمر
تمر محلي، عصير ليمون طازج، شراب سكر، وماء بارد
- ٣٢ تمر هندي و زنجبيل
معجون تمر هندي، زنجبيل طازج، عصير ليمون طازج، شراب سكر، وماء بارد
- ٣٢ قديم الطراز
عصير ليمون، شراب ليمونادة من صنعنا، ماء بارد

عصير طازج

- ٣٢ رمان، جريب فروت، تفاح أخضر، ليمون ونعناع، مانجو، برتقال

صودا

- ٢٨ كوكاكولا، دايت كولا، كولا زيرو، سيرابيت، فانتا برتقال،
شوييس جنجر إيل، تونيك ووتر، صودا ووتر

المياه

- ٢٨ سان بينديتو فوار أو عادي، ٧٥٠ مل زجاجة
- ١٨ سان بينديتو فوار أو عادي، ٣٠٠ مل زجاجة
- ٢٥ العين فوار أو عادي، ٧٥٠ مل زجاجة
- ١٦ العين فوار أو عادي، ٣٣٠ مل زجاجة

قهوة

- قهوة ممتازة
- ٣٢ إسبريسو، دبل إسبريسو، أمريكانو، ماكياتو، دبل ماكياتو
- ٣٠ فلات وايت، لاتييه، كابتشينو

بدائل خالية من الألبان - صوبا، لوز، جوز الهند، شوفان، خالي من اللاكتوز، حليب الإبل

شراب من صنعنا - شراب بنكهة عربية، شراب تشاي متبل، زعفران،
أغاف، تمر، قرفة، كراميل مملح، فانيليا

شوكولاتة ساخنة

- ٣٥ الشوكولاتة الداكنة والبيضاء البلجيكية، حليب الشوفان، الكراميل المملح،
الكاكاو، كريمة جوز الهند المخفوقة، والبسكويت بالشوكولاتة

البيرة المعبأة

٤٨	كوبرز سباركلينغ إيل، زجاجة ٣٣٠مل، أستراليا
٤٥	هوب هاوس، زجاجة ٣٣٠مل، أيرلندا
٤٥	بيروني، زجاجة ٣٣٠مل، إيطاليا
٤٥	ستيلا أرتوا، زجاجة ٣٣٠مل، بلجيكا

الكوكتيلات

٥٨	بيتال آند بيبر بروسيكو، زهرة الكرديه الصالحة للأكل، وفلفل أسود
٥٨	كلودد بلوسوم جين "أولد توم"، فيرجوس، عصير تفاح غائم، وشراب شمع العسل
٥٨	ذا ديزرتس برو تيكيلا، إسبرسو، مشروب قهوة، وشراب بنكهة عربية

جميع الكوكتيلات الكلاسيكية بدون كحول يمكن إعدادها بلمستنا الخاصة ٠,٠٪ من قبل فريقنا الموهوب عند الطلب

الكوكتيلات غير الكحولية

٥٥	ساندز أوف سيترس لايرز أمريكان مولت، مربى المشمش والهيل، عصير ليمون، بيترز عطري، ومشروب الزنجبيل
٥٥	ذا ديت باريل لايرز رم متبل، شاي كمبوتشا، شراب التمر
٥٥	نومادز نكتار لايرز أمارتي، إسبرسو، آيس كريم فانيليا، ملح، وبنديق مطحون

جميع الكوكتيلات الكلاسيكية بدون كحول يمكن إعدادها بلمستنا الخاصة ٠,٠٪ من قبل فريقنا الموهوب عند الطلب

ميلك شيك بالكريمة والفواكه

٤٨	فستق لايرز أمريكان مولت، شراب فستق من صنعنا، آيس كريم فانيليا، كريمة ثقيلة، حليب الإبل، وكريمة جوز الهند بالكراميل المخفوقة
٤٨	تمر لايرز أمريكانو مولت، تمر، آيس كريم فانيليا، كريمة ثقيلة، حليب الإبل، وكريمة جوز الهند بالكراميل المخفوقة
٤٨	فستق لايرز أمريكان مولت، شراب فستق من صنعنا، آيس كريم فانيليا، كريمة ثقيلة، حليب الإبل، وكريمة جوز الهند بالكراميل المخفوقة

مشروبات

النبيذ بالكأس الشمبانيا

١٠٠ إن في، بولينجر "سبيشل كوفيه"، آي، فرنسا
بينو نوار، شاردونيه، بينو مونييه

النبيذ الفوار

٤٨ فينيا دوغارينا بروسيكو، فينيتو، إيطاليا
غليرا

٤٨ فينيا دوغارينا روزيه بروسيكو، فينيتو، إيطاليا
بينو نير، غليرا

النبيذ الأبيض

٥٥ جاكسون إستيت "ستيتش"، مارلبورو، نيوزيلندا
سوفينيون بلان

٥٨ درايسيجاك أورغانيك دراي، راينهيسن، ألمانيا
رايسلينج

٥٥ ذا جوفنور وايت، لا مانتشا، إسبانيا
فيرديخو، سوفينيون بلان، شاردونيه

٥٥ هوت كابرير، وادي فرانسهوك، جنوب أفريقيا
شاردونيه، بينو نوار

النبيذ البرتقالي

٥٨ توريس فينا إزميرالدا "فلور د'أورانج"، كاتالونيا، إسبانيا
موسكاتيل

النبيذ الأحمر

٥٥ ذا جوفنور رد، لا مانتشا، إسبانيا
تمبرانيو

٦٠ أنتينوري بيبولي كيانتي، توسكانا، إيطاليا
سانجيو فيزي

٥٥ تراپيشي "أوك كاسك"، مندوزا، الأرجنتين
ماليك

٦٠ تورنون "ماثيلا"، جبال البيرينيه، فيكتوريا، أستراليا
شيراز

نبيذ تحلية

٢٨ توريس "أورو فلوراليس"، كاتالونيا، إسبانيا
موسكاتيل

الباستا

- ٨٥ ميديتيرينيان (V, D)
مكرونه بيني، طماطم تراثية، زيتون، ريحان وأوريغانو
- ٩٠ وايلد مشروم بابارديلي (V, D)
فطر مطهو بالأعشاب، صلصة كريمة وزيت الترافل
- ١١٠ سيفود سباغيتي (S, D)
روبيان وكالاماري مع ثوم، زعتر، زيت زيتون، طماطم وريحان
- ٩٥ بيف بولونيز ريغاتوني (D)
لحم بقر مفروم، طماطم مطهية ببطء وجبن بارميزان

البرجر والسندويشات

يتم تقديم جميع البرجر والسندويشات مع بطاطس مقلية أو سلطة خضراء حسب اختيارك.

- ٥٠ لقة حلوم (N, E, D)
بصل فُكرمل، جرجير، فلفل رومي، وصلصة التمر
- ٧٠ ساندويتش جبن ماعز، فلفل مشوي (V, D)
جرجير، بصل أحمر، ريحان طازج، خبز شباتا
- ٩٥ دجاج بارميجيانا (E, D)
دجاج مقلي، موزاريلا، جرجير، صلصة مارينارا، مايونيز بيستو، خبز بطاطس
- ٩٥ مشكل لحم إبل مسحوب (E, D)
جبنه شيدر، طماطم، ريلش الخيار، مايونيز الهريسة وخس بيبي جيم
- ٩٥ برجر البادية (N, E, D)
فطيرة أغيو، تزايزيكي، جوز، رمان

الحلويات

- ٤٧ كعكة شوكولاتة فاخرة (N, D)
موس شوكولاتة بلجيكية مع بندق مقرمش
- ٥٥ تيراميسو ٢٤ قيراط (E, D)
إسبرسو، كريم
- ٤٧ أم علي (N, E, D)
فستق، جوز هند، زبيب، كريمة
- ٤٧ مهلبية بورلي (N, D)
حليب إبل، جيلي توت، برين فستق
- ٤٨ تشيز كيك تمر ليوا (N, E, D)
فستق، تين طازج
- ٤٧ فطيرة ليمون خفيفة (N, E, D)
عسل محلي، مكسرات
- ٢٠ آيس كريم لكل مغرفة (D)
حليب الإبل شوكولاتة بلجيكية، تمر وعسل، بقلادة، فانيليا، فراولة
- ٢٠ سوربيه اليوم
مانجو، فاكهة الباشن فروت، وفراولة

الأطباق الرئيسية

0٠	قرنبيط مشوي متبل (V, N, D) صلصة تشيميتشوري بزبيب، كاجو
00	بادنجان مدخن ميلانيزا (D, V) بادنجان مدخن، بارميزان، زبادي، طماطم، جرجير، بابريكا
١٩0	روبيان نمر (S, D) ليمون، زيت ثوم، أعشاب طازجة، خبز منزلي
١٩٠	مجبوس سمك مثالي للمشاركة (S, N, D) سمك سيباس مشوي متبل بكمون، ليمون، أرز عربي
١٣0	فيليه دينيس (S, D) فيليه دينيس مشوي، خضروات موسمية محلية، وبيوريه كرفس مع زبدة الأعشاب
١٤٩	سلمون اسكتلندي مشوي (S, D) بطاطا بالزعفران، هليون مشوي، فطر كريمي، صلصة ثوم بري وزيت ربحان
٩0	شيش طاووق (D) كباب دجاج متبل، خبز عربي، مايونيز ثوم
١٠0	صدر دجاج مغذى على الذرة (N, D) صدر دجاج مقلية بالأعشاب، بطاطس مهروسة بالكأمة، فطر مقلي، مرق زعتر
١00	شريحة لحم ضأن مشوية بطريقة البحر المتوسط (D) كافيار بادنجان، كزبرة، بذور رمان، نعناع، زبادي
١٩0	ستريبليون لحم بقري مغذى على الحبوب (D) صلصة تمر، مكسرات، هليون، موسلين بطاطس، صلصة إكليل الجبل
٢٠0	تندروين لحم بقري مغذى على الحبوب (D) صلصة تمور ومكسرات، هليون، موس بطاطس، صلصة إكليل الجبل
	أرز مقلي بالبيض (E) بيض، جزر، بازلاء خضراء، وصلصة الصويا خضار ٦٠ دجاج ٦0 روبيان ٧0
	نودلز مقلية (V, E) بوك تشوي، فطر، وصلصة الصويا خضار ٦0 دجاج ٧٠ روبيان ٨٠
0٨	ديم سوم مطهية على البخار (V, S) تشمل شياو ماي بالدجاج، هار غاو بالروبيان، ودمبلنغ بالخضار

الأطباق الجانبية

٣0	فاصوليا خضراء باللوز (V, N)
٣0	بطاطس مهروسة (V, D) بطاطس رست، كريمة، زبدة
٣0	خضروات مطهية على البخار (V, N) بروكلي، هليون، فاصوليا
٣0	بطاطا مقلية
٣٠	أرز أبيض

البادية – قائمة طعام طوال اليوم

الحساء

- ٤٥ شوربة العدس (Ve)
عدس أصفر على الطريقة الشرق أوسطية، كمون، فلفل حليبي، وليمون
- ٥٠ فطر بري (D, V)
مرق فطر، كريمة، زيت كمأة، أعشاب
- ٥٠ حريرة (D, N)
لحم الضأن، العدس، الشعيرية، والحمص

السلطات

- ٤٥ تبولة (Ve)
بقدونس، برغل، طماطم، ليمون وزيت زيتون
- ٤٥ فتوش (Ve)
طماطم، خيار، خس، خل تفاح
- ٧٠ جنبه الماعز والشمندر (D, N, V)
شمندر مشوي بالأعشاب، جنبه ماعز، ومخلل توت أزرقي
- ٧٠ جنبه فيتا من حليب الإبل، طماطم عالية الجودة (D, N, V)
جنبه من حليب الإبل، طماطم عضوية مزروعة محلياً، بيستو ربحان، زيت زيتون، خبز محمص
- ٧٠ يوناني (V, D)
فيتا، فليفلة مزروعة محلياً، خيار، طماطم، زيتون كلاماتا وأوريغانو
- ٨٥ بوراتا (V, D)
تمر مجدول، طماطم عالية الجودة، بيستو زعتر طازج، جرجير، خل بلسميك قديم
- ٨٥ نيسواز (D, E, S)
تونة، فاصوليا خضراء فرنسية، طماطم كرزية، بيض، زيتون، وصلصة الطرخون

المقبلات

- ٩٩ تشكيلة من المقبلات باردة (Ve, V, D)
حمص، بابا غنوج، ورق عنب، تزايزيكي
- ٥٠ مختارات السمبوسك (N, E, D)
لحوم، جبن، سبانخ
- ٤٥ كبة مقرمشة (N, D)
لحم مفروم، جوز، قمح مطحون
- ٥٥ حمص بلحم الإبل المطهو ببطء على نار هادئة (S, N, D)
لحمة إبل مطهوه ببطء، حمص، طحينية، عصير ليمون، زيت زيتون
- ٥٥ حمص روبيان متبل (S, N, D)
روبيان متبل، حمص، طحينية، عصير ليمون، زيت زيتون
- ٦٥ روبيان بزبدة الثوم (S, E, D)
روبيان مقلي في مقلاة مع باريكا مدخنة وصلصة الكيمتشي

البديّة – رحلة طهوية عبر رمال الزمن

في قلب الصحراء، يقع البديّة كأكثر من مجرد وجهة لتناول الطعام – إنه احتفاء بالنكهات العربية، والتقاليد، وكرم الضيافة. مستوحى من التراث الغني للمطبخ العربي، يروي منيو البديّة حكاية وصفات أصيلة توارثتها الأجيال، وأعيدت صياغتها بلمسة عصرية

من طقوس الإفطار الفاخرة التي تضم الخبز الطازج، والأجبان الحرفية، والعسل المعطر بالزعفران، إلى النكهات الجريئة والدخانية للحوم المشوية على النار واليخنات العطرية، تعكس كل وجبة خيرات الأرض ودفء أهلها

أما بعد الظهر، فتغمر الأجواء سكينّة طقوس الشاي العربي، بينما تتحول الأمسيات إلى وليمة تحت ضوء النجوم، حيث يتم تقديم لحم الضأن المشوي ببطء، والمأكولات البحرية المتبلة، والطواجن العريقة المشبعة بالتوابل الشرقية.

كل لقمة في البديّة هي رحلة عبر الزمن – تكريم للنغمات الأصيلة، وكرم الضيافة، والنكهات التي صمدت عبر العصور في شبه الجزيرة العربية



قائمة الطعام طوال اليوم

