

OFF THE MENU

THE EMIRATI EDITION

EMIRATI MEETS MEDITERRANEAN

STARTERS

LOCAL QUAIL SOUP _____
Carrots, Almonds, Ras-al-Hanout

BOCA POTATO CHIPS _____
Aioli, Emirati Bravas Sauce

CHARRED LOCAL HEIRLOOM TOMATO _____
Home-made Ricotta Cheese, Saffron Oil, Date Dibs

HAMMOUR TACOS _____
Rocket Leaves, Tomato Concasse

MAIN COURSE

ARROZ CON CARNE: LAMB MACHBOOS _____
Braised Lamb Shoulder, Bombita Rice, Labneh Aioli

DESSERT

CREMA del GOLFO _____
Camel Milk Ice-Cream, Omani Halwa Glaze, Saffron

VIRGIN SANGRIA _____
Local Seasonal Fruit

- AED 295 PER PERSON -

OFF THE MENU

النسخة الإماراتية

المطبخ الإماراتي يلتقي فن الطبخ الشرق أوسطي

المقبلات

حساء السمّان المحلي

الجزر، اللوز، راس الحانوت

رقائق البطاطس "بوكا"

صلصة الأيولي مع برافاس الإماراتي

الطماطم السوداء العضوية المحلية

جينة الريكوتا المنزلية، زيت الزعفران، دبس التمر

هامور تاكوس

ورق الجرجير، طماطم كانساس

الطبق الرئيسي

أرز باللحم: مجبوس اللحم

لحم كتف الضأن، أرز البومبيتا، الأيولي باللبننة

الحلويات

كريمة دل غولفو

بوطة حليب الإبل، الحلوة العمانية، الزعفران

فيرجن سانغاريا

الفواكه الموسمية المحلية

- 295 درهم إماراتي للشخص الواحد -

BOCA

مركز دبي
لمالبي العالميين

