




yeldizlar
Palace

مطعم لبنان
Lebanese Restaurant

FOOD MENU



٢٠٠٧ / ١٥ / ٣ تم افتتاح مطعم يلدزلار, سنوات عديدة
سعيينا فيها لإرضاء زبائننا و بناء الثقة فيما بيننا و
تقديم أفضل ما يمكن في سبيل ارضائهم .

وظفنا خبرتنا لتحويل لحظات ضيوفنا لذكريات,
مازلنا نسعى لتقديم أفضل ما لدينا في صناعة
الضيافة في دبي.

15/3/2007 Yebdizbar - Lebanese Restaurant
opened; years were spending in satisfying
our guests and build a reputation that we
are proud of it.

As our values are to turn our guest's
moments into memories, we try to give our
best in the hospitality industry among
Dubai, and serve all of our guests as perfect
as we can.

A'la carte

Cold Mezzah

المآزآت البارآة

<i>Fresh Vegetable Platter</i>	35	آاط من الآضروات المشكلة
<i>Pickles Platter</i>	30	مخللات مشكلة
<i>Hummus</i> <i>Mashed Chickpeas Secom Sauce</i>	30	آمص آمص مطآون مع الطآينية
<i>Hummus Bairouti</i> <i>Mashed Chickpeas Secom Sauce with parsley</i>	32	آمص ببيروتي آمص مطآون مع الطآينية و البقدونس
<i>Spicy Hummus</i> <i>Mashed Chickpeas Secom Sauce with spicy souse</i>	32	آمص آار آمص مطآون مع التوابل و الشطة الآارة
<i>Moutabal</i> <i>Mashed eggplant with sesame</i>	30	متبل باذآجان مطآون مع الطآينية
<i>Taboulah</i> <i>Parsley, tomato, onion, lemon with white burgul</i>	35	تبولة بقدونس, طماطم, بصل, ليمون و البيرآل الابيض
<i>Fattoush</i> <i>cucumber, tomato, lettuce with fried Arabic bread and sumac</i>	35	فتوش آيار, طماطم, آس و آبز المآمص و السماق
<i>Greek salad</i> <i>Tomato, cucumber, lettuce, onion, lemon, green pepper za'tar, olive oil and feta cheese</i>	40	سلطة يونانية بندورة, آيار, آس, شرآآ بصل, ليمون, زيت زيتون, فليفلة آضراء, زعتر, شرآآ زيتون أسود, آبنة فيتا
<i>Roca Salad</i> <i>Roca leaves with lemon and olive oil</i>	35	سلطة آرجير أوراق الآرجير مع الليمون و زيت الزيتون
<i>Shanklish</i> <i>Sundried yoghurt with za'tar and olive oil</i>	30	شآكليش لبن مآفف مع الزعتر و زيت الزيتون
<i>Wine Leaves (7 pieces)</i> <i>wine leaves stuffed rice, tomato and lemon flavor</i>	35	ورق عنب (7 قطع) ورق عنب مآشي رز و طماطم و صوص الليمون
<i>Oriental Salad</i> <i>season vegetables with lemon and olive oil</i>	35	سلطة شرقية آضروات موسمية مع الليمون و زيت الزيتون
<i>Green Thyme Salad</i> <i>Thyme leaf with olive oil</i>	35	سلطة زعتر أآضر نبلة الزعتر البري مع زيت الزيتون

All prices are in AED and include 10% Municipality fees & 10% Services charge

آميع الأسعار بالدرهم الإماراتي شاملة 10% رسوم بلدية و 10% آدمة

Beetroot Salad	35	سلطة شمندر شمندر مع الذرة و زيت الزيتون
Beetroot with corn with olive oil		
Labnah	30	لبنة مع التوم و النعنع
with garlic and mint		
Cut Green Beans	30	لوبيه خضراء لوبية خضراء مطبوخة بالبصل و زيت الزيتون
Cut beans cooked with onion and olive oil		
Al-Raheb Salad	30	سلطة الراهب باذنجان مع طماطم, فليفلة حلوة, ثوم و زيت الزيتون
Eggplant with tomato, parsley garlic and olive oil		
Mudardara	30	مدردة عدس مطبوخ مع الرز و مغطى بالبصل المقلي
Lentils & Rice sprinkled with fried onions		
Chicken Taratour	35	شريحات دجاج قطع صدر دجاج مشوي مع صوص الديمغلاس
Grilled chicken breast pieces with demgela sauce		
Raw Kebabeh	60	كبة نية لحمة نيئة مطحونة مع البرغل الابيض و البهارات الخاصة
Lamb raw mixture with the White burgul and special spices		
Cocktail Shrimps with Smoked Salmon ..	85	صحن روبيان / سلمون مدخن مع صوص الكوكتيل
with cocktail sauce		
Batrakh	125	بطارخ مع زيت الزيتون و الثوم
with olive oil and garlic		

Soups

Vegetable Soup	35	شورية خضار
Lentils Soup	35	شورية عدس
Crème Soup	35	شورية الكريمة
Chicken Soup	45	شورية الدجاج

Daily Dish

Served with a salad of your choice	80	يقدم مع سلطة من اختيارك
--	----------	-------------------------

شوربات

الطبق اليومي

Hot Mezzah

المازات الساخنة

Hummus With Meat	40	حمص باللحمة
Mashed Chickpeas Secom Sauce with fried meat		حمص مطحون مع الطحينية مغطى باللحمة المقلية
Hummus Balila	30	حمص بليلة
Boiled Chickpeas with camon, lemon and olive oil		حمص مسلوق مع الكمون و الليمون و زيت الزيتون
Halloum Grilled	35	حلومي مشوي
Halloum cheese Grilled with butter		قطع من جبنة الحلوم المشوي بالذبدة
Sujuq	40	سجق
Cooked sausage with pomegranate sauce		سجق مطبوخ مع دبس الرمان
Makanek	40	مقانع
cooked Makanek with ghee		مقانع مطبوخ بالسمن البلدي
Grilled Chicken Liver	40	كبدة دجاج مشوية
with lemon, garlic, pomegranate sauce		مع الليمون و الثوم و دبس الرمان
Grilled Chicken Wings	40	جوانح دجاج مشوية
with lemon and garlic		مع الليمون و الثوم
Spicy Potato	35	بطاطا حرة
fried potato with chili paste, garlic and coriander		بطاطا مقلية مع الشطة و الثوم و الكزبرة
Fried Kebabeh	35	كبة مقلية
Cheese Roll	35	برك جبنة
French Fries	30	بطاطا مقلية
Calamari	60	كلماي

All prices are in AED and include 10% Municipality fees & 10% Services charge

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي شاملة 10% رسوم بلدية و 10% خدمة

From the Grill

مشاوي

Mixed Grill Platter Shish taouk, shish kebab and kafta	85	صحن مشاوي مشكل شيش طاووق، شيش كباب، كفتا
Lamb Chops	95	ريش غنم
Eggplant Kebab minced meat, parsley and onion with Grilled Eggplant	67	كباب باذنجان لحم مفروم مع البقدونس و البصل مع الباذنجان المشوي
Kebab Halabi Grilled minced meat with special sauce	67	كباب حلبى لحم ناعم مفروم مع البهارات الخاصة
Kebab Khashkash Grilled minced meat with spicy tomato and onion sauce	67	كباب خشخاش لحم ناعم مفروم مع صوص الطماطم الحر و البصل
Kebab Orfali Grilled minced meat with eggplant and grilled tomato	67	كباب أورفلى لحم ناعم مفروم مع الباذنجان المشوي و الطماطم المشوية
Arayes Kafta Grilled Arabic bread with minced meat, parsley and onion	67	عرايس كفتة خبز عربى محشى لحم مفروم مع البقدونس و البصل
Whole Grilled Chicken with olive oil and garlic sauce	90	دجاج مشوي كامل مع زيت الزيتون و صوص الثوم
Toushka Grilled Arabic bread with minced meat, parsley, onion and cheese	75	توشكا خبز عربى محشى لحم مفروم مع البقدونس و البصل و الجبنة

Seafood

بحريات

Grilled Lobster	195	كركند مشوي
Hammour Fillet	110	هامور فيليه
Prawns Grilled	125	روبيان مشوي
Premium Seafood Platter Salmon, Prawns, Grilled Hamour, Lobster and fried calamari	600	صحن بحريات مشكل سلمون، روبيان، هامور مشوي، كركند و الكالمارى المقلى

قائمة الطعام Set Menu

Traditional Set Menu 275 per person **قائمة الطعام اللبنانية التقليدية**

<i>Traditional Cold Mezzah Collection</i>	تشكيلة مازات تقليدية باردة
<i>Traditional Hot Mezzah Collection</i>	تشكيلة مازات تقليدية ساخنة
<i>Traditional Mixed Grill OR fish Fillet</i>	مشاوي مشكلة أو فيليه سمك
<i>Arabic Dessert Collection</i>	حلويات عربية مشكلة

Lebanese Premium Set Menu 375 per person **قائمة الطعام اللبناني الممتازة**

<i>Premium Cold Mezzah Collection</i>	تشكيلة فاخرة من المازات اللبنانية الباردة
<i>Premium Hot Mezzah Collection</i>	تشكيلة فاخرة من المازات اللبنانية الساخنة
<i>Premium Mixed Grill OR Premium Seafood Collection</i>	تشكيلة فاخرة من المشاوي على الفحم أو مجموعة من المأكولات البحرية الفاخرة



يـلـدـيـز

yeldizlar
Palace

مطعم لبناني
Lebanese Restaurant

BEVERAGES MENU

Beer - RTD & Cider

	Btl.
Almaza - Lebanon	60
Corona - Mexico	60
Heineken - Holland	60
Amstel Light - Netherlands	60
Budweiser - Usa	60
Smirnoff Ice	60

Vermouth & Bitters

	Gls.
Campari	60
Martini (Dry-bianco-rosso)	60
Dubonnet	60
Cinzano Bianco-rosso	60

Arak

	Btl. 37.5cl	Btl. 75cl	Gls.
Ksara	440	840	70
Kefraya	480	900	75
Massaya	530	980	85
Touma (500 ml)	500	-	80

Gin

	Btl.
Beefeater	900
Beefeater 24	1100
Hendrick's Gin	1100

Tequila

	Btl.	Gls.
Camino Real Blanco	840	50
Camino Real Gold	840	50
Patron XO Café	950	65
Patron Resposado	1660	90
Patron Silver	1660	80
Don Julio Blanco	1750	85

Rum

	Btl.	Gls.	Dbf.
Bacardi Blanca	870	50	100
Bacardi Gold	940	48	100
Bacardi Black	925	50	100
Malibu	900	55	100

Cognac

	Btl.	Gls.
Hennessy VS	1160	110
Hennessy VSOP	1600	140
Hennessy XO	3800	320
Hennessy Paradis	9000	750

Vodka

	Btl.	Gls.	Dbl.	37.5cl
Absolute Blue	800	60	120	450
Beluga Nobel	1850	85	170	-
Beluga Gold	3100	160	320	-

Grey Goose

Glass				75
37.5cl Bottle				775
75cl Bottle				1325
1.75cl Bottle				2600
3L Bottle				5000

Cocktails

	Gls./Shot	Gls.
Boll Frog	-	110
B52	55	-
Cami Casi	50	75
Six on the Beach	45	100
Muhitu	-	85
Jamaica	-	60
Pina Colada	-	60
Long Island	-	85
Margarita	-	85
Lamborghini	-	350

Liquors

	Btl.	Gls.
Bailey's	950	100
Sambuca	860	75
JagerMeaster	1000	55

Single Malt Whisky

	<i>Btl.</i>	<i>Gls.</i>	<i>DbL.</i>
<i>Glenfiddich 12</i>	1350	75	150
<i>Glenfiddich 18</i>	2450	110	220
<i>Glenlivet 12</i>	1350	75	150
<i>Glenlivet 18</i>	2300	110	220
<i>30B</i>	4500	-	-

Scotch Whisky - Johnnie Walker Collection

	<i>Btl.</i>	<i>Gls.</i>	<i>DbL.</i>
<i>Red Label</i>	890	50	100
<i>Red Label 375 cl</i>	450	-	-
<i>Black Label</i>	1050	70	140
<i>Black label 350 cl</i>	560	-	-
<i>Double Black</i>	1575	90	180
<i>Gold Label</i>	2100	135	270
<i>Johnnie Walker 18</i>	3100	190	350
<i>Blue Label</i>	3950	175	350
<i>Blue Label King Gorge V</i>	8500	700	1400

Scotch Whisky - Chivas Regal Collection

	<i>Btl.</i>	<i>Gls.</i>	<i>DbL.</i>
<i>Chivas 12 Years 375 cl</i>	525	-	-
<i>Chivas Regal 12</i>	1000	60	120
<i>Chivas Regal 18</i>	2000	120	240
<i>Chivas Regal 21 - Royal Salut</i>	3300	185	370
<i>Chivas Regal 25</i>	5200	350	700
<i>Chivas Regal 38 - Royal Salut</i>	11000	650	1300

American Whisky

	<i>Btl.</i>	<i>Gls.</i>	<i>DbL.</i>
<i>Jack Daniel's</i>	1100	75	150
<i>Jack Daniel's Single Barre</i>	1500	90	180

Champagne

	Btl.
Moet Chandon Brut NV.....	1270
Moet Chandon Brut NV 1.5l	3100
Moet Chandon Brut NV 3.0l	6900
Moet Chandon Rose NV.....	1650
Moet Chandon Rose NV 1.5l	3900
Dom Perigon Brut	4100
Dom Perigon Rose	6900
Louis Roedered Cuvee Cristal	7200
Louis Roedered Cuvee Cristal Magnum	19000

White Wine

	Btl.	Gls.
Moncaro,marche Trebbiano - Italy	495	70
Chateau Kefraya,blanc - Lebanon	875	80
Torres Esmeralda 75cl - Spain	450	-
Bpr, Mouton Cadte - France Bordeaux	895	-
J.Moreau & Fils,petit Chablis France Chablis	985	135
Ricasoli Torricella Toscana Chardonnay - Italy	770	165
Dezat Sancerre 75cl - France	890	-
Louis Jadot,chablis - France Chablis	1475	-
Mas De Daumas Gassac White 75cl France	1425	-
Gavi Dei Gavi Black Label La Scolca 75cl Italy	1725	-
Antinori,ceraro Della Sala - Italy	1975	-

Rose Wine

	Btl.	Gls.
Mateus	325	70
Chateau Kefraya Rose - Lebanon	885	95
Chateau D'Esclans, Whspering Angel - France	510	-
DM.OTT Cheteau de selle Coeur de Grain - France	1325	-

Red Wine

	Btl.	Gls.
Moncaro, marche Sangiovese - Italy	495	60
Chateau Kefraya Rouge - Lebanon	885	85
Bpr, mouton Cadet - Bordeaux France	895	100
Chateau Crozes Hermitage Silene - Rhone France	640	-
Masi, valpolicella Classico - Italy	850	-
Chateau Ferran Rouge - Bordeaux France	1150	200
Le Carillon De Rouget - Bordeaux France	1450	250
Mas De Daumas Gassac - France	1675	-
Chateau La Nerthe Cndp - Rhone France	1975	-
Chateau Batailley - Bordeaux France	2750	-
Chateau Canon 2008 St Emilion - Bordeaux France	4975	-
Chateau Palmer - Bordeaux France	9900	-

Cold Beverage

<i>Mineral Water 1.5L</i>	35
<i>Red Bull</i>	50
<i>Fresh Juice</i>	45
<i>Soft Drink</i>	30
<i>Soda Water</i>	30
<i>Tonic</i>	30
<i>NA Beer</i>	50
<i>Muhitu Virgin</i>	60
<i>Power Up</i>	35
<i>Red Bull</i>	50
<i>Perrier</i>	25

Hot Beverage

<i>Tea (Green/Black/Camomile)</i>	40
<i>Yeldizlar Tea</i>	60
<i>Turkish Tea</i>	40
<i>Espresso</i>	35
<i>Tea/Mint</i>	40
<i>Green Tea w/Mint</i>	40

Tabacco

Shisha

<i>Yeldizlar Shisha</i>	200
<i>Double Apple</i>	135
<i>Mint</i>	135
<i>Grape</i>	135
<i>Grape - Mint Mix</i>	135
<i>Lemon - Mint Mix</i>	135
<i>Shisha Change</i>	60

Cigarrete

<i>Marlboro Light</i>	50
-----------------------------	----

Cigar

<i>Montecristo.25</i>	210
<i>Cohiba Robustos</i>	250
<i>RYJ Churchill - 25</i>	250
<i>Cohiba Esplendidos</i>	425
<i>Cohiba BHK#54</i>	750