

IFTAR BUFFET MENU AED 119

DATES AND NUTS AT TABLE

Selection of Dates and Nuts

SOUP

POTATO & LEEKS (VE)

Braised Leeks, Potato, Cream

CHICKEN NOODLES SOUP (GF DF)

Vegetables, Chicken, Noodles

BREAD STATION

Baguette, Brown Bread, White Bread, Arabic Bread

PICKLES STATION

Selection of Olives, Mix Vegetables, Jalapeno

COLD APPETIZER

HUMMUS (V)

Homemade Chickpeas Blended with Tahini and Olive Oil

BABAGANUSH (V)

Smoked Eggplant, Tahini, Pomegranate, Nuts, Mint, Oil

TABOULEH'(V)

Fresh Chopped Parsley, Cous Cous, Onion, Tomato

FATTOUSH (DF) (V)

Romaine, Tomato, Cucumber, Onion, Green Pepper, Red Radish, Sumac, Mint, Fried Bread, Molasses

CHICKEN CAESAR SALAD

Romaine, Grilled Chicken, Parmesan, Croutons

WHINE LEAVES

Steamed Meat and Rice Stuffed Grape Leaves

SALAD BAR

Tomato, Radicchio, Cucumber, Carrots, Baby Spinach, Rucola, Mesclun

HOT APPETIZER

CHEESE SAMBUSEK (V)

Fried Dough stuffed with Cheese

MEAT KIBBEH

Deep Fried Breaded Meat

VEGETABLES SPRING ROLL (V)

Fried Rolled Vegetables in Pasta Philo

POTATO CROQUETTES

Breaded & Deep-Fried Mashed Potato

ECOS PIZZA CORNER

Chef Selection of Pizza's

MAIN COURSE

BUTTER CHICKEN

Aromatic Chicken Casserole in Classic Indian Gravy

VEGETABLES HAKKA NOODLES

Noodles, Vegetables, Soy Sauce

GRILLED HAMOUR & VEGETABLES

Grilled Hamour Fillet, Herbs, Mix Vegetables

ARABIC MIX GRILL

Traditional Arabic Grills, Lamb, Chicken, Beef

PENNE ALFREDO

Penne Pasta, Chicken, Mushrooms, Parmesan, Cream

SAUTEED GARLIC VEGETABLES

Sauteed Seasonal Veggies, Garlic Herbs

LAMB LEG UZI

Traditional Lamb Leg in Saffron and Spices Rice

DESSERT

HOMEMADE UMM ALI

LIVE STATION KUNAFA

RED VELVET CAKE

CHOCOLATE WHITE FOREST

SEASONAL FRUIT SALAD (V)

إيكوس

فندق
دبي في الفرجان

قائمة بوفيه رمضان بسعر 119 درهم

المقبلات الساخنة

سمبوسك الجبن (نباتي)
عجينة مقليّة محشوة بالجبن

كبة لحم
لحم مغطى بالخبز و مقلي

رول الخضار (نباتي)
خضروات ملفوفة مقليّة في عجينة فيلو

كروكيت البطاطا
بطاطا مهروسة مغلفة بالخبز و مقليّة

ركن بيتزا إيكوس
اختيار الشيف من البيتزا

الطبق الرئيسي

دجاج بالزبدة
طاجن دجاج مع صوص هندي كلاسيكي عطري

نودلز هكا بالخضار
نودلز، خضار، صوص الصويا

هامور مشوي مع الخضار
فيليه هامور مشوي، أعشاب، خضار مشكّلة

مشاوي عربية مشكّلة
مشاوي عربية تقليدية، لحم ضأن، دجاج، لحم بقر

بيني ألفريديو
معكرونة بينه، دجاج، فطر، جبن بارميزان، كريمة

خضار سوتيه بالثوم
خضار موسمية سوتيه، ثوم، أعشاب

أوزي ساق الخروف
ساق خروف مع أرز الزعفران والتوابل

الحلوى

أم علي محلية الصنع
ركن الكنافة
كيك الرد فيلقت
شوكولاتة الغابة البيضاء
سلطة فواكه موسمية (نباتي)

تمر ومكسرات على الطاولة

تشكيلة من التمر والمكسرات

شوربة

بطاطا و كراث (نباتي)
كراث مطهو، بطاطا، كريمة

شوربة نودلز دجاج (خالٍ من الجلوتين و منتجات الألبان)
خضار، دجاج، نودلز

قسم الخبز

خبز فرنسي، خبز بني، خبز أبيض، خبز عربي

قسم المخللات

تشكيلة من الزيتون، خضروات مشكّلة، فلفل حار

المقبلات الباردة

حمص (نباتي)
حمص منزلي مهروس مع طحينة وزيت زيتون

بابا غنوج (نباتي)
باذنجان مدخن، طحينة، رمان، مكسرات، نعناع، زيت

تبولة (نباتي)
بقونس مفروم طازج، كسكس، بصل، طماطم

فتوش (خالٍ من منتجات الألبان / نباتي)
خس، طماطم، خيار، بصل، فلفل أخضر، فجل أحمر، سماق، نعناع، خبز مقلي، دبس

سلطة سيزر بالدجاج
خس، دجاج مشوي، جبن بارميزان، مكعبات الخبز

ورق عنب
ورق عنب محشي لحم وأرز مطهو بالبخار

ركن السلطة

طماطم، راديكيو، خيار، جزر، سبانخ صغيرة، جرجير، ومزيج من الأوراق الخضراء

