



T A H I



Gluten



Balanced



Vegetarian

(A) Allergen - (G) Gluten

Note: All bread may contain dairy, egg, gluten, nut & sesame seeds
Please notify to the waiter if you have any food allergy

All prices are in AED inclusive of 10% Municipality fee
and 10% Service charge and 5% VAT

APPETIZERS AND SALADS

AL TAHI BEETROOT & ZAATAR ROCCA (A,G)  AED 35
Fresh rocket leaves, tomato, beetroot, white onion,
green chili, seasoned with olive oil & apple vinegar

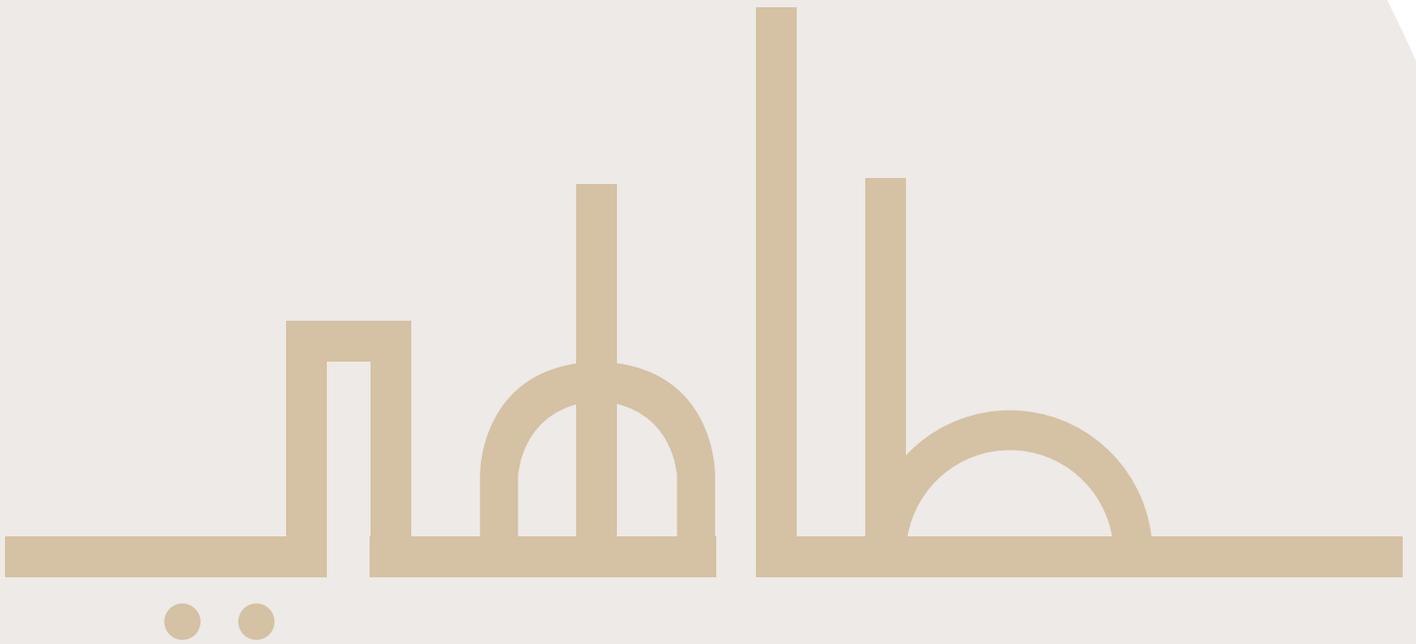
FRIED HALLOUMI CHEESE (A,G) AED 45
Crispy fried halloumi cheese with tomato, local Rocca,
fresh plum, onion-balsamic jam, saffron-labneh and lemon
dressing

ASSORTED MAHACHI OF VEGETABLE (A,G)  AED 45
Stuffed marrow ,onion, eggplant ,wine leaves ,tomato with rice

HAND PREPARED SHANKLISH CHEESE (A,G) AED 35
Rocket leaves with roasted sweet peppers, walnuts and
raspberry-garlic dressing

ROCCA& POMEGRANATE WITH SHRIMPS SALAD (A,G) AED 39
Mixed with onion, tomato, sumac, giant shrimps, lemon &
olive oil, coriander dressing

AL TAHI ROYAL (A,G) AED 42
Lettuce, Palm heart, Avocado, Corn, Emmental,
Hardboiled egg, Smoked salmon



T A H I

APPETIZERS AND SALADS

QUINOA FUSION SALAD (A,G)  AED 45
Green Salad, quinoa served with asparagus, pomegranate, orange

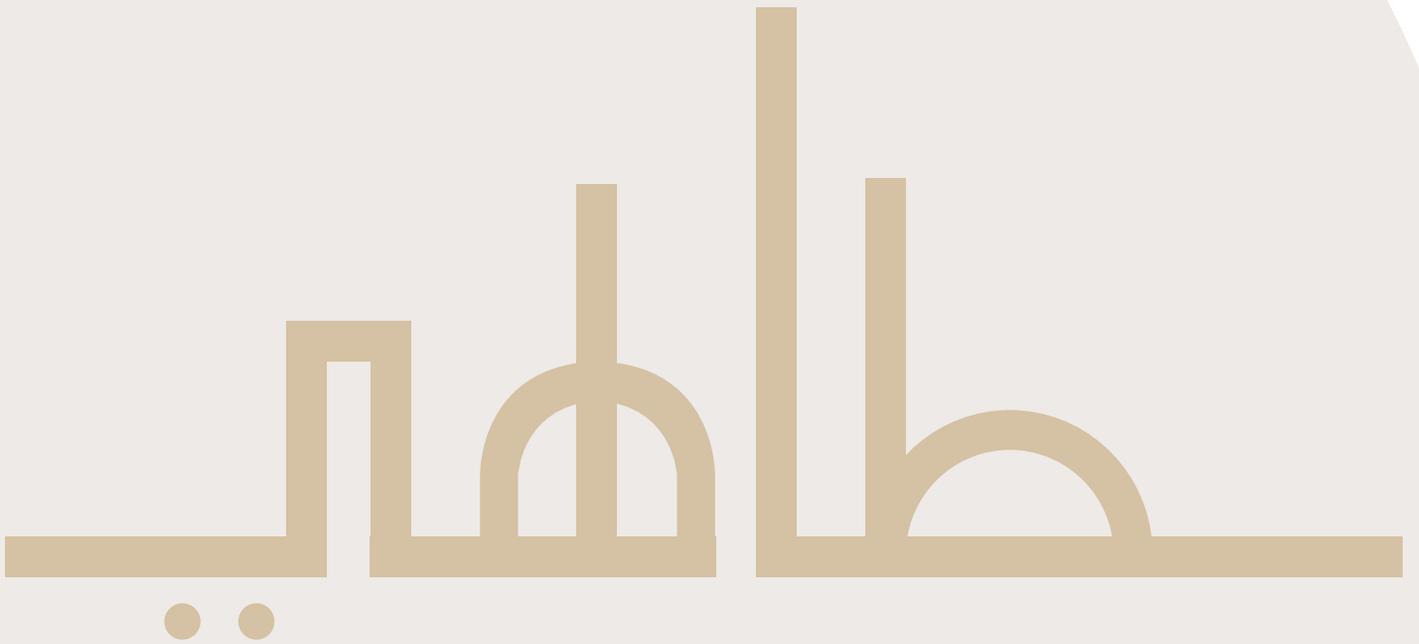
THE CALAMARI (A,G) AED 39
Homemade crispy deep fried calamari, pesto mayo

GREEK SALAD WITH SPICED FETA (A,G) AED 39
Za'tar mint salad, marinated olives and pomegranate vinaigrette

THE CAESAR (A,G) AED 39
Romain lettuce, grilled chicken, garlic crouton, parmesan flakes, anchovy

LEBANESE STARTERS

COLD AND HOT MEZZA (6 PORTIONS) AED 39
Hummus, mutabal, warak enab, fattoush, tabbouleh, kibbeh, cheese roll, spinach fatayer, cheese sambousek, Lebanese sujuk, falafel



T A H I

SOUPS

TRADITIONAL LENTIL SOUP AED 21
Oriental green lentil soup with spinach, chick peas,
coriander leaves and garlic

CHICKEN SOUP AED 21
Clear chicken soup with seasoned vegetables, orzo pasta
and lemon dressing

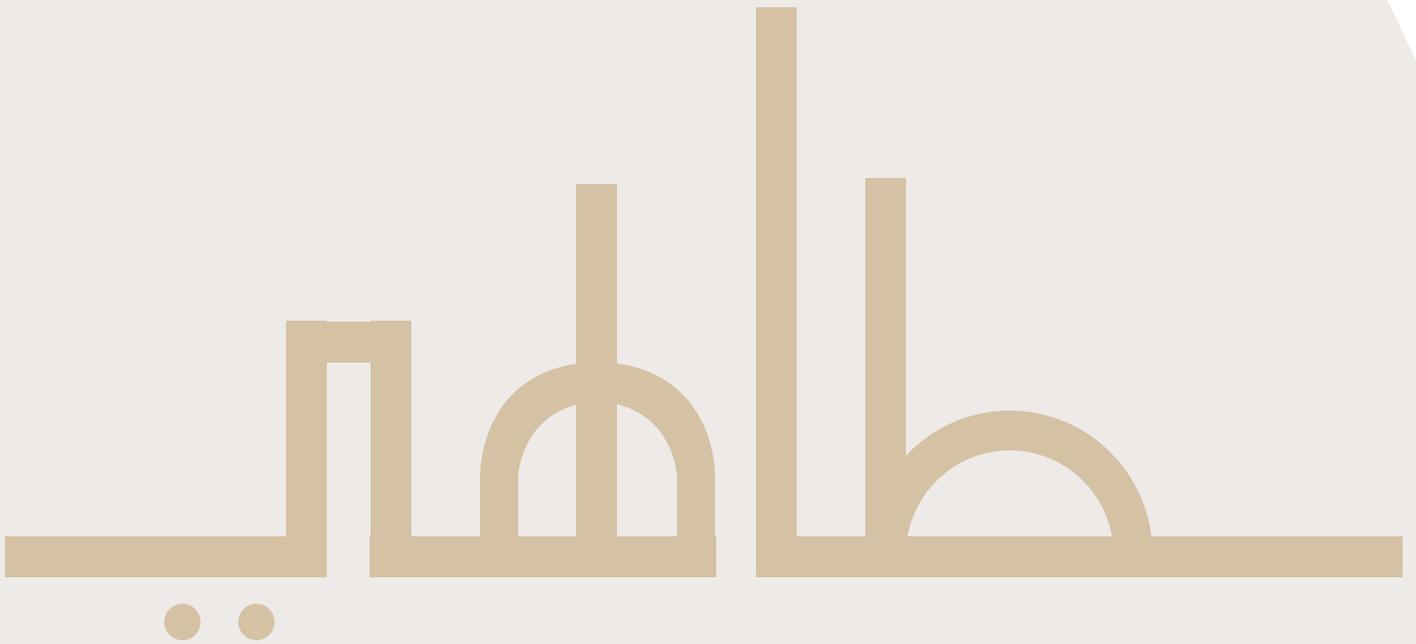
MOROCCAN HARIRA SOUP AED 25
Traditional Moroccan soup with lamb, lentils, celery,
vermicelli noodles, rice, tomatoes

PASTA AND PIZZA

PASTA AED 42
Carbonara/ Bolognese/Alfredo/ Arabiata
Choose your pasta (penne/ Tagliatelle/ Spaghetti/ Farfelle)

MARGARITA PIZZA AED 42
Fresh tomato, oregano, tomato sauce, mozzarella cheese

OWN PIZZA AED 45
Tomato sauce, mozzarella cheese & your choice of 3 toppings
select from (chicken, beef salalmi, shrimps, mushroom,
mixed veggies, tuna & turkey ham)



T A H I

SANDWICHES AND BURGERS

GOURMAND BURGER (A,G) AED 45
Gourmet beef burger, butter toasted ban, fontina cheese

THE CLUB (A,G) AED 39
Original club sandwich, smoked turkey ham, bacon,
fried egg, tomato, cucumber

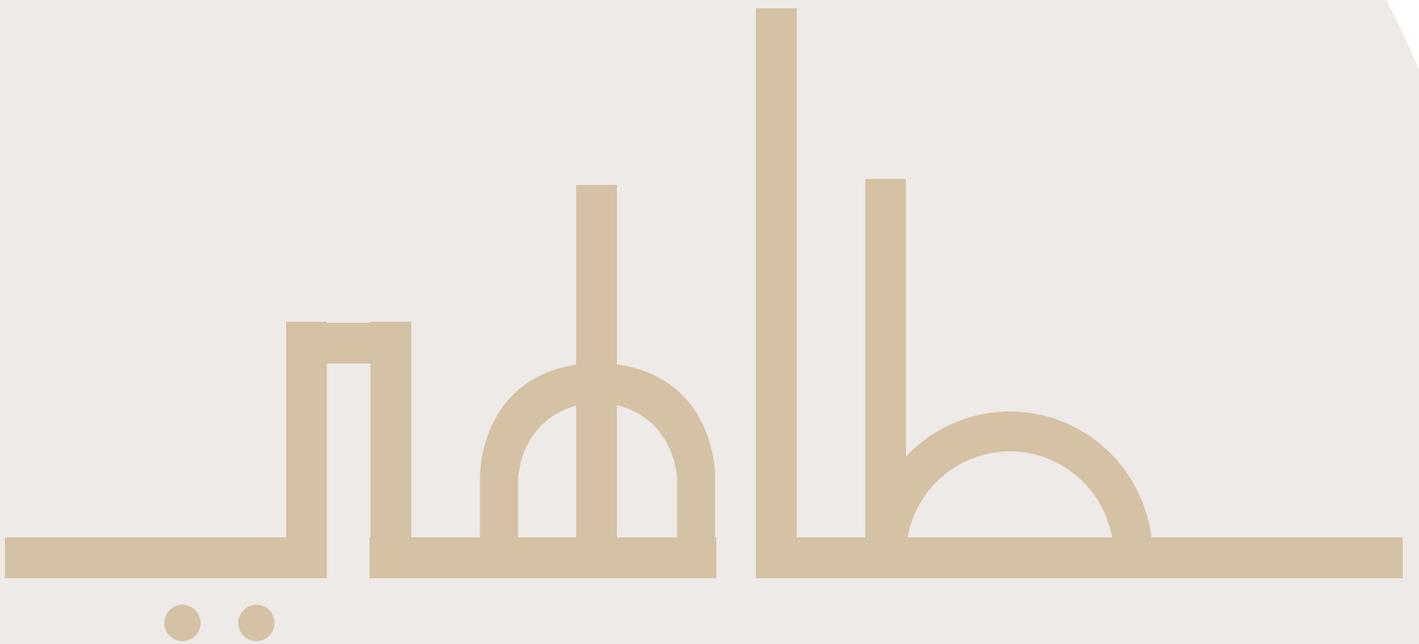
STEAK SANDWICH (A,G) AED 42
Grilled beef strip loin, caramelized onions, rocca leaves,
roasted tomato jam

AL TAHI MAINS

CRUSTED SEA-BASS FILLET (A,G)  AED 79
Pan seared crusted sea-bass fillet, served with celeriac purée,
oregano foam, baby potatoes, and glazed cherry tomatoes

BEEF TENDERLOIN – (A,G) AED 110
Top with Gorgonzola with vegetable tian rosemary sauce

STUFFED CHICKEN BREAST (A,G) AED 59
Feta cheese stuffed chicken breast, mustard baked
baby potato, asparagus, blue cheese



T A H I

AL TAHI MAINS

ZA'TAR CRUSTED LAMP CHOPS (A,G) AED 70
Sumac and multigrain tabouleh with cucumber - mint yogurt

FRIED OXTAIL (A,G) AED 65
Spicy deep fried oxtail, steamed rice,
beef broth soup and crackers

FROM THE BAR- B- QUE

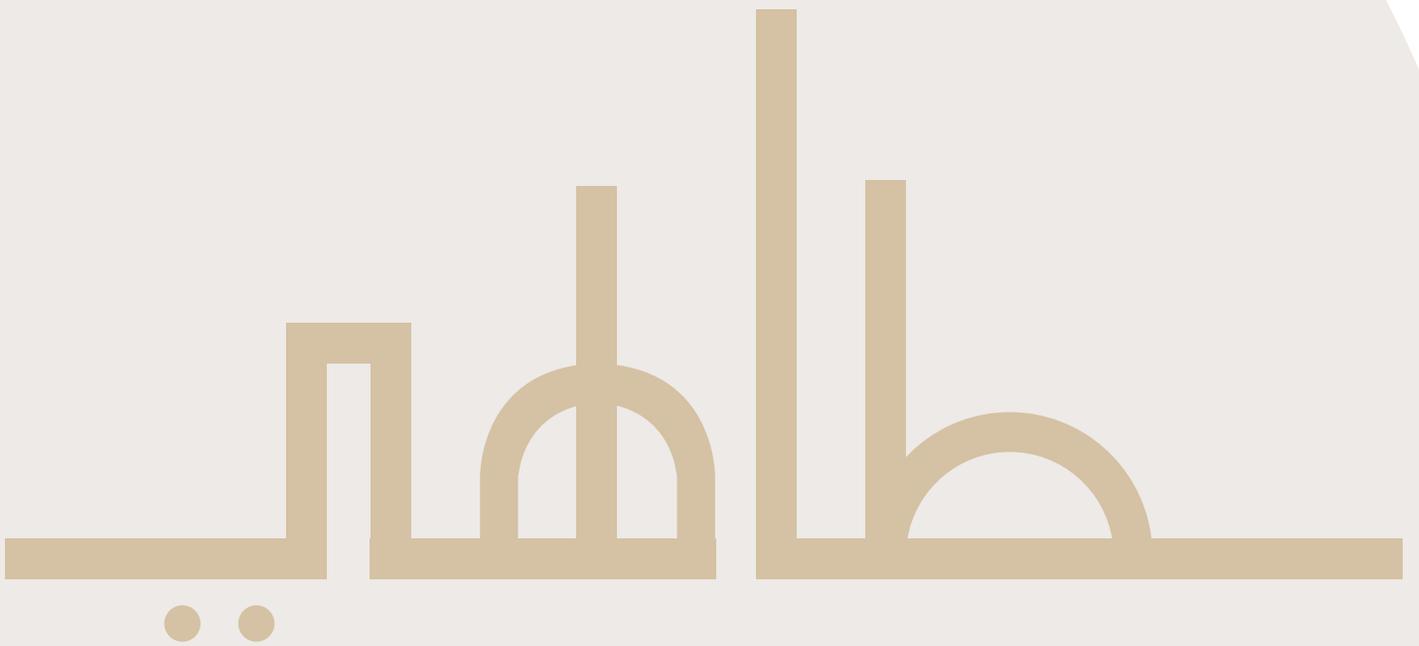
TAHI ARABIC MIXED GRILL (A,G)  AED 75
Char grilled shish tawook, lamb kebab and kofta, lamb chops,
arayess and grilled vegetables with garlic sauce

DAJAJ MESAHAAB (A,G) AED 55
Char grilled boneless baby chicken served with grilled vegetables

REYASH MASHWI (A,G)  AED 70
Grilled lamb chops served with tomato salsa

SHISH TAWOOK (A,G) AED 45
Char grilled cubes of chicken breast with grilled vegetables

THE SAUMON (A,G) AED 79
Grilled Salmon fillet served with tomato sauce, rocca salad
and garlic-chili paste



T A H I

FROM THE BAR- B- QUE

FISHERMAN (A,G)



AED 95

Grilled and marinated tiger prawns with oregano, grilled vegetables and mint-garlic sauce

SAUCE (A,G)

Rosemary gravy /Honey mustard sauce/ Mushroom sauce
Béarnaise sauce/ Peppercorn sauce/ Lemon butter sauce

SIDE DISHES (A,G)

Roasted root vegetables/ Spinach gratin / Green beans/
Mashed potato/ French fries / Garden salad /
Steamed vegetables / Warm quinoa / Steamed rice

MOROCCAN DISHES

LAMB SHANK TAGINE (A,G)

AED 65

Served with caramelized prunes and sesame seeds

COUSCOUS ROYAL WITH 7 LEGUMES (A,G)

AED 55

Lamb, chicken, merguaz, onion compote, chickpeas, vegetable

CLASSIC CHICKEN TAGINE (A,G)

AED 45

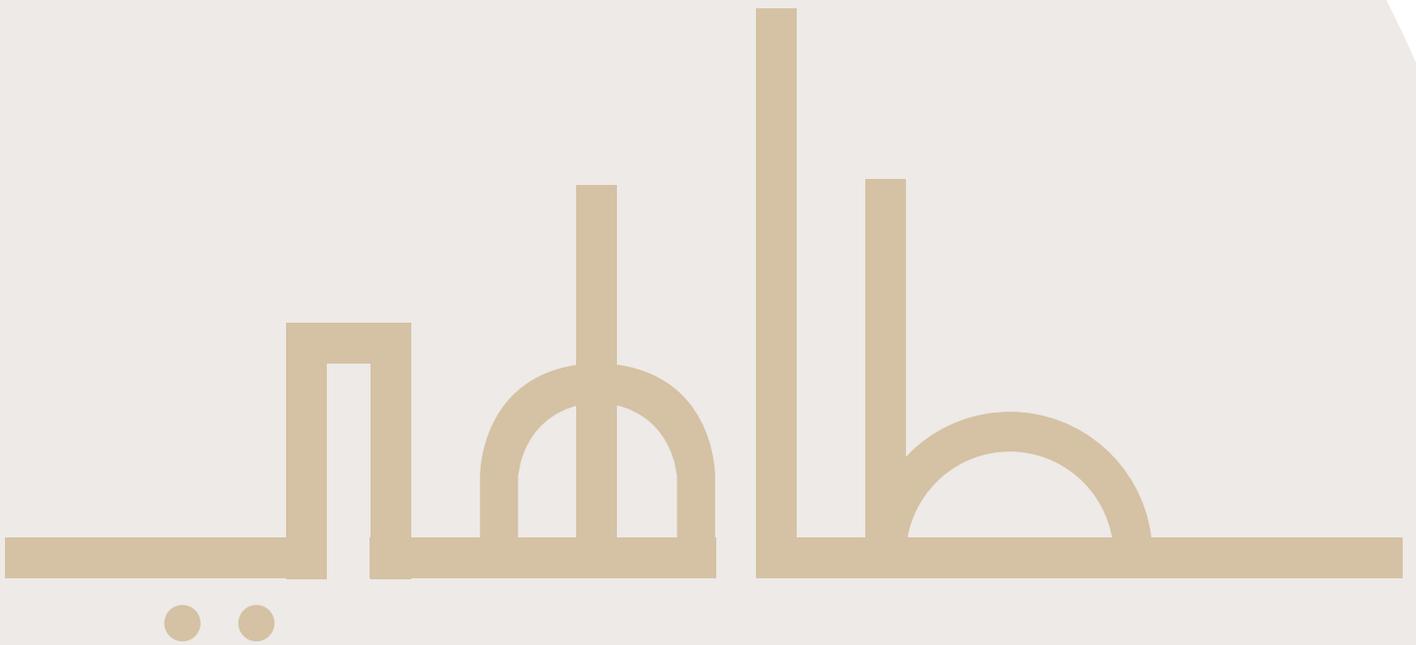
Cooked in saffron, green olives and lemon

SEAFOOD PASTILLA (A,G)



AED 69

Mixed fish, vermicelli, shrimps in flaky pastry



T A H I

TURKISH DISHES

ISKANDAR KABAB

Thinly cut grilled lamb, tomato sauce, pita bread, melted sheep butter and yogurt

AED 185

MEAT SALT N FIRE

Very slow cooked lamb, roasted nuts, raisins served over rice

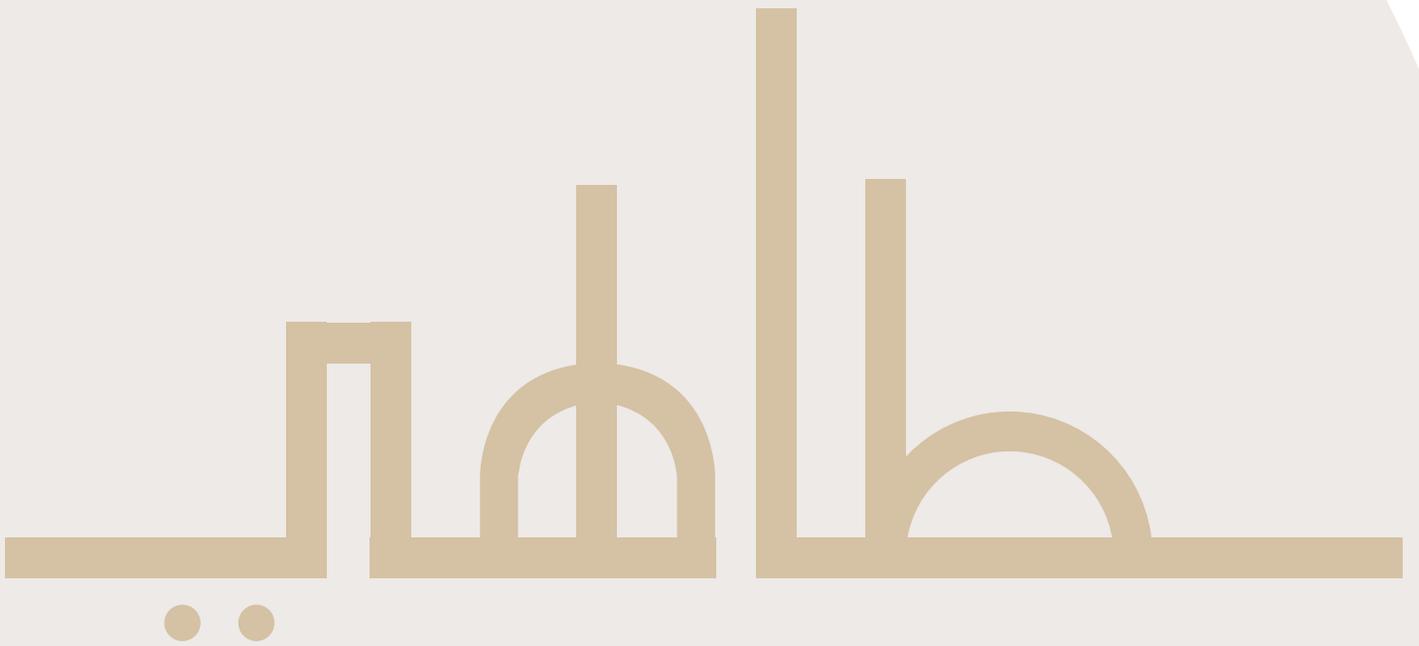
AED 169

CHICKEN SALT N FIRE

Very slow cooked Chicken, roasted nuts, raisins served over rice

AED 155

T A H I



T A N K

SWEET DISHES

UM ALI (A,G) AED 21
Traditional Arabic bread pudding with nuts and rose water

KUNAFI (A,G) AED 21
Famous authentic cheese pastry soaked in sweet, sugar syrup

TIRAMISU (A,G) AED 21
Espresso flavoured mascarpone with layer crispy biscuit served with bourbon vanilla sauce

BAKED BLUEBERRY CHEESE CAKE (A,G)  AED 25
Berry compote, yoghurt with mint

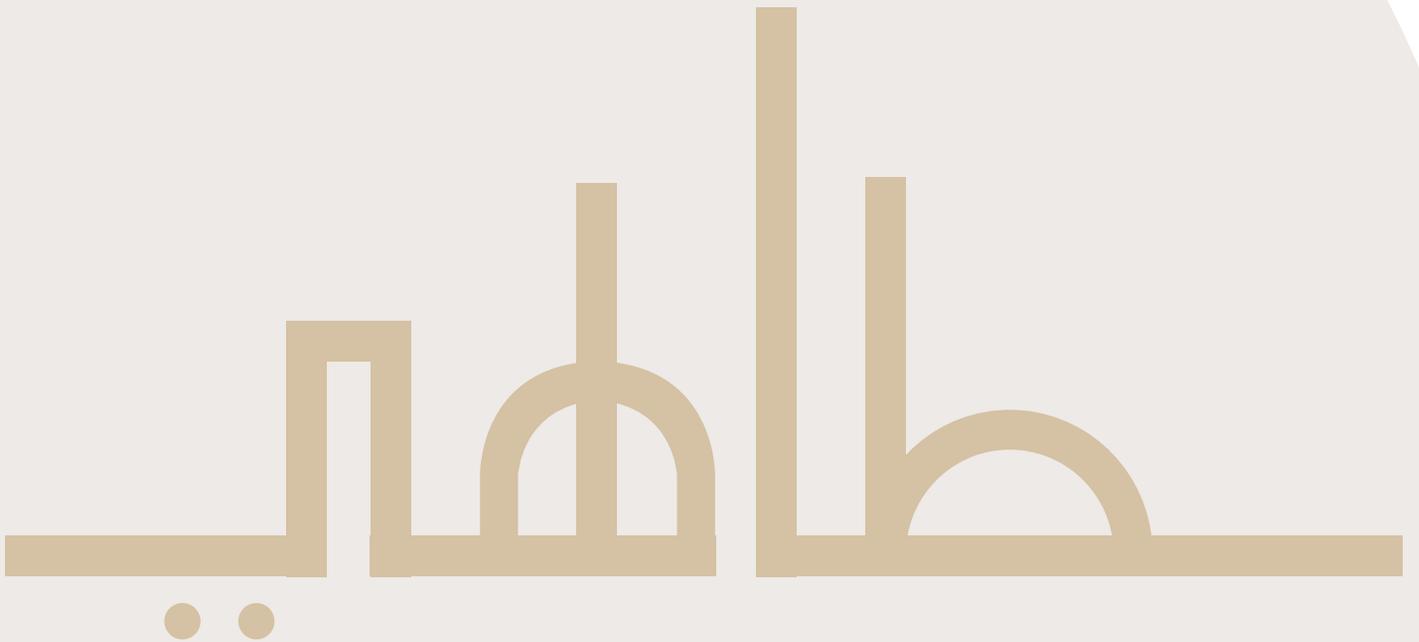
MELTED CHOCOLATE BROWNIE (A,G) AED 29
Melted chocolate brownie served with vanilla ice cream and caramel sauce

CRÈME BRÛLÉE (A,G) AED 25
Vanilla cream caramelized with brown sugar.

FRUIT TART (A,G) AED 25
Light sweet pastry and crème with own favorite fruits.

MIXED FRUIT PLATTER  AED 21
Sliced cut seasonal fruits

ICE CREAM (A,G) AED 25
Choice from vanilla, chocolate, strawberry, mango and lemon sorbet



T A H I

BEVERAGE

FRESH JUICE

Orange | Watermelon | Green Apple | Lemon and Mint

AED 26

MOCKTAILS

CINDERELLA

Orange juice | pineapple juice | lemon juice

AED 26

PINACOOOL

Pineapple juice | coconut cream | sugar syrup

AED 26

FRUIT SMOOTHIE

Milk | vanilla ice cream | yoghurt | banana peach | strawberry | mango

AED 26

SOFT DRINKS

Pepsi | Diet Pepsi | 7/up | Mirinda

AED 14

Bitter Lemon/Ginger Ale

AED 14

Perrier 33cl

AED 14

Perrier 75cl

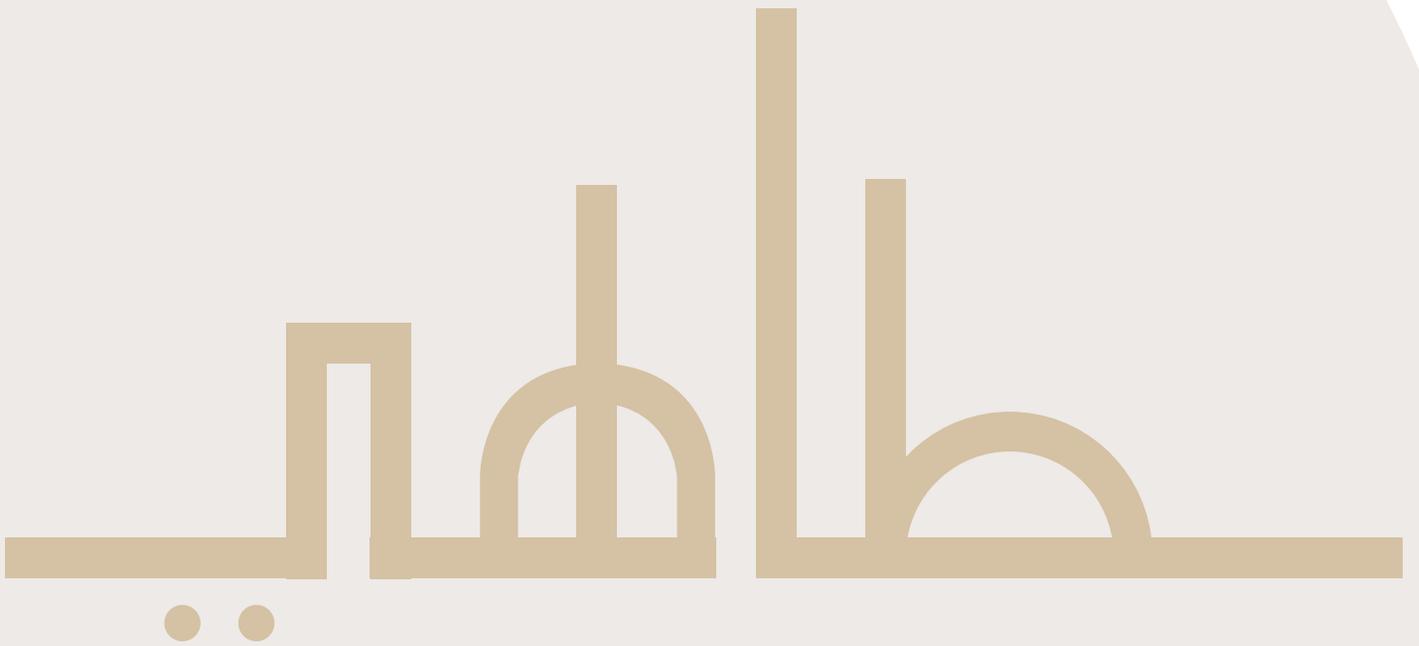
AED 25

San Pellegrino 50cl

AED 16

San Pellegrino 150cl

AED 29



T A H I

BEVERAGE

Local Water Small AED 09

Local Water Large AED 15

Evian AED 16

HOT BEVERAGE

Espresso AED 14

Double Espresso AED 18

Espresso Macchiato AED 18

Americano AED 16

Café Latte AED 18

Cappuccino AED 18

Turkish Coffee AED 18

Tea selection AED 18

English breakfast | Earl Grey | Jasmine | Peppermint |
Pure Green | Chamomile | Moroccan

درهم ٩

مياه محلية - صغير

درهم ١٥

مياه محلية - كبير

درهم ١٦

إيفيان

المشروبات الساخنة

درهم ١٤

إسبريسو

درهم ١٨

دبل إسبريسو

درهم ١٨

إسبريسو ماكياتو

درهم ١٦

أمريكانو

درهم ١٨

كافيه لاتيه

درهم ١٨

كابوتشينو

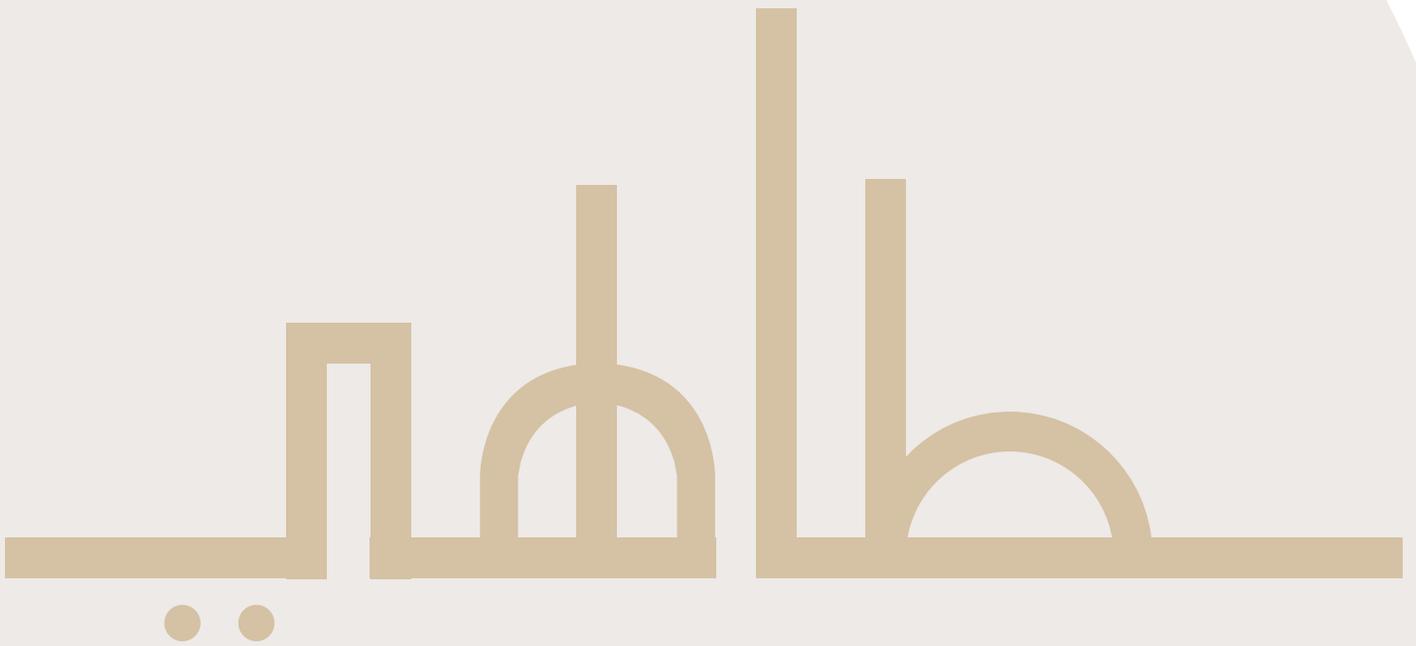
درهم ١٨

قهوة تركية

درهم ١٨

تشكيلة مختارة من أصناف الشاي

شاي فطور إنجليزي / شاي إيرلي غراي / شاي بالياسمين /
شاي بالنعناع / شاي أخضر نقي / شاي بالبانونج / مغربي



T A H I

مشروبات لكافة قوائم الوجبات

٢٦ درهم

عصائر طازجة
برتقال / بطيخ / تفاح أخضر / ليمون ونعناع

٢٦ درهم

انتعاش و استرخاء

سينديلا

برتقال / أناناس / ليمون

٢٦ درهم

بينافو سينسيشن

أناناس / كريمة جوز الهند

٢٦ درهم

سموثي الفواكه

حليب / فانيلا / يوغورت / موز

مشروبات غازية

١٤ درهم

بيبسي / بيبسي دايت / ميريندا / سفن أب

١٤ درهم

بيتر ليمون / جينجر أيل

١٤ درهم

بيرير ٣٣ cl

٢٥ درهم

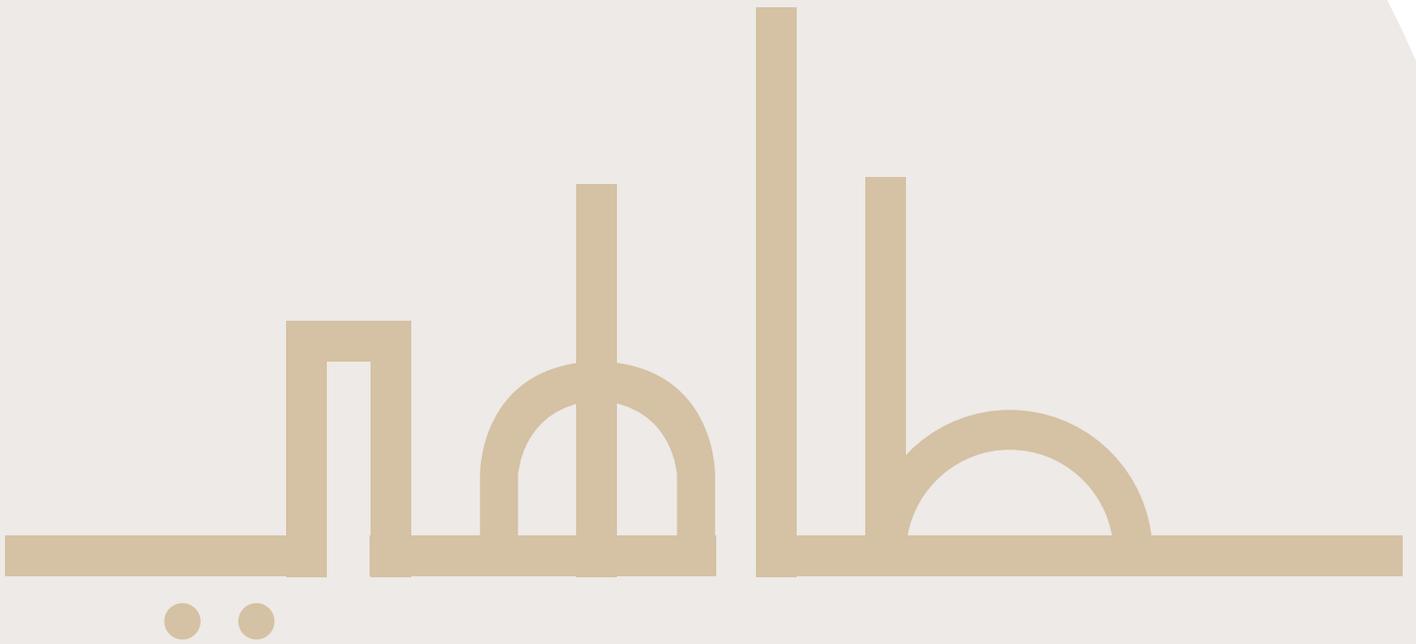
بيرير ٧٥ cl

١٦ درهم

سان بيليغرينو ٥٠ cl

٢٩ درهم

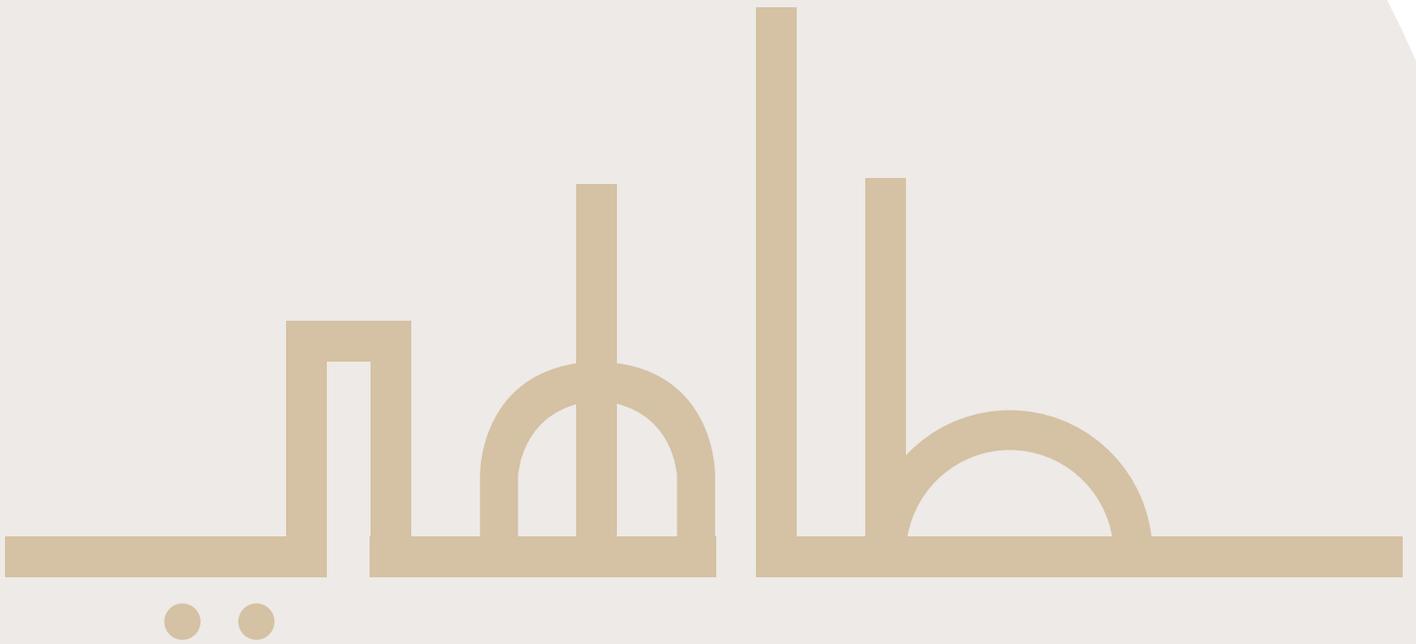
سان بيليغرينو ١٥٠ cl



T A H I

الحلويات

- أم علي
مهلبية مع الأرز العربي التقليدي، والمكسرات وماء الورد
٢١ درهم
- كنافة
العجينة المشهورة مع الجبنة الأصلية والمشبعة بشراب السكر الحلو
٢١ درهم
- تيراميسو
جبنة الماسكاربوني بنكهة الاسبرسو مع طبقة من البسكويت
المقرمش، تقدم مع بوريون صلصة الفانيلا
٢١ درهم
- تشيز كيك البلوبيري المطبوخة
كمبوت التوت، لبن مع نعناع
٥١ درهم
- براوني الشوكلاته المذابة
براوني الشوكلاته المذابة، تقدم مع آيس كريم الفانيلا وصوص الكراميل
٢٩ درهم
- كريم بروليه
كريمة الفانيلا المكرمل مع السكر البني
٢٥ درهم
- تارت الفواكه
عجينة حلوة خفيفة مع كريمة مع اختيارك من الفواكه
٢٥ درهم
- طبق من الفواكه المشكلة
شرائح الفواكه الموسمية
٢١ درهم
- آيس كريم
اختيارك من الفانيلا، الشوكلاتة، الفراولة، المانجا وشراب الليمون
٢٥ درهم



T A H I

رکن ترکی

درهم ۱۸۵

اسکندر کباب
قطع لحم الغنم المشوي ، صلصة الطماطم ،
خبز البيتا ، والزبادي

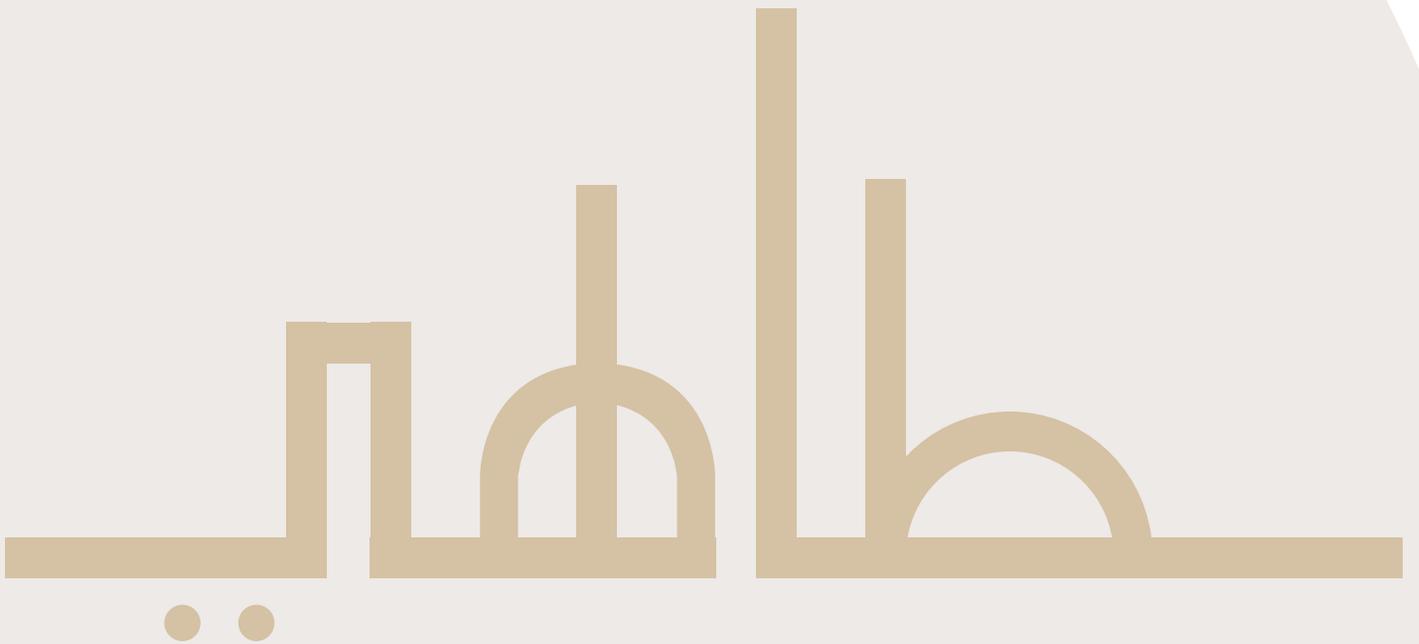
درهم ۱۶۹

لحم الملح أند فاير
لحم الضأن المطبوخ ، المكسرات المحمصه ، الزبيب
يقدم على الأرز

درهم ۱۵۵

دجاج الملح أند فاير
قطع الدجاج المطبوخ ، المكسرات المحمصه ، الزبيب
يقدم على الأرز

T A H I



T A H I

المشاوي



فيشر مان

درهم ٩٥

روبياں التايجر المنقوع و المشوي مع الزعتر الأخضر،
والخضروات المشكلة وصلصة الثوم والنعناع

الصلصات

صلصة الروزماري البنية / صلصة العسل والخردل / صلصة
الفطر / صلصة البيارنيز / صلصة حب الفلفل / صلصة الزبدة الليمون

الأطباق الجانبية

خضروات جذرية مشوية / غراتان السبانخ / فاصولياء خضراء / بطاطا
مهروسة / بطاطا مقلية / سلطة الخضار / خضروات مطبوخة على
البخار / كينوا دافئة / أرز مطبوخ على البخار

الأطباق المغربية

طاجن موزات الضأن

درهم ٦٥

يقدم مع البرقوق المكرمل وبذور السمسم

درهم ٥٥

كسكس رويال مع ٧ أنواع من البقوليات
لحم ضأن، دجاج، مرقاز، كومبوت البصل، حمص، خضروات

درهم ٤٥

طاجن الدجاج الكلاسيكي

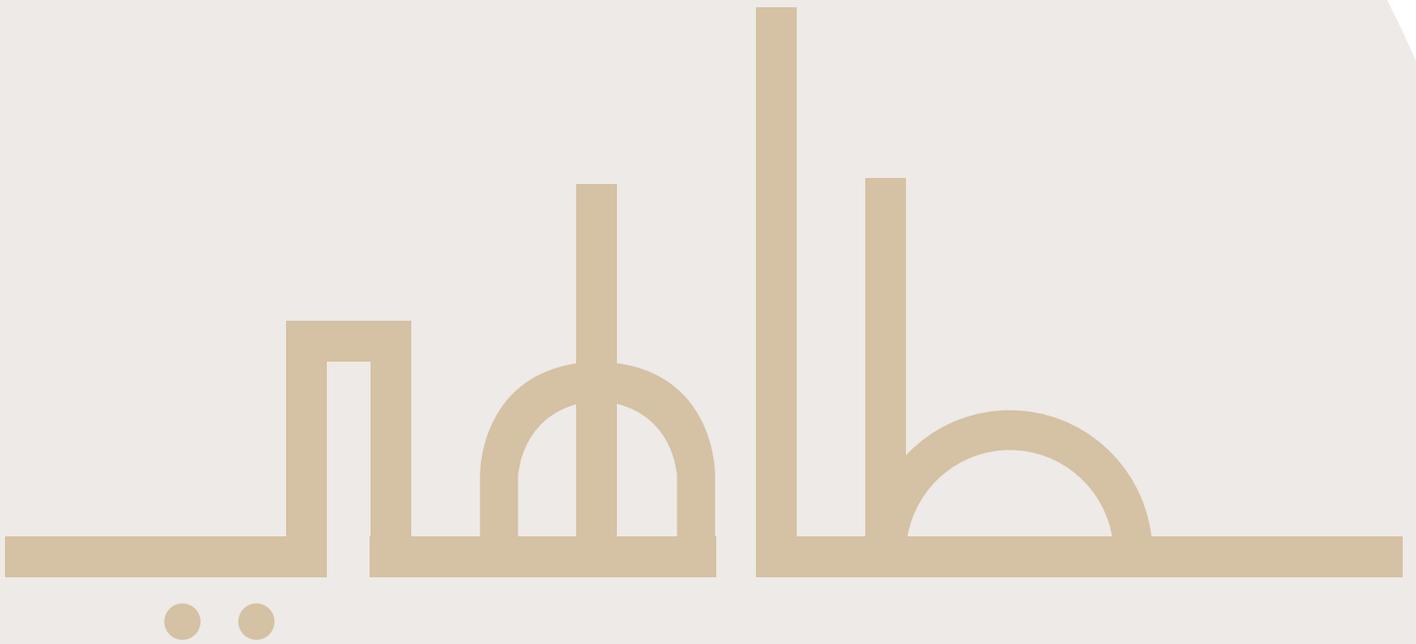
يقدم مع صلصة الزيتون الأخضر بلون الزعفران والليمون

درهم ٦٩



البسطيلة البحرية

سمك مشكل، شعيرية، روبياں داخل عجينة رقيقة وهشة



T A H I

الطاهي- الأطباق الرئيسية

شرائح لحم الضأن المقرمشة بنكهة الزعتر
سماق مع تبولة مكونة من العديد من الحبوب وسلطة اللبن
مع الخيار والنعناع
درهم ٧٠

او كستيل المقلي
ذيل الثور الحار المقلي أرز مطبوخ على البخار/ مرق اللحم
البقري ومقرمشات
درهم ٦٥

المشاوي

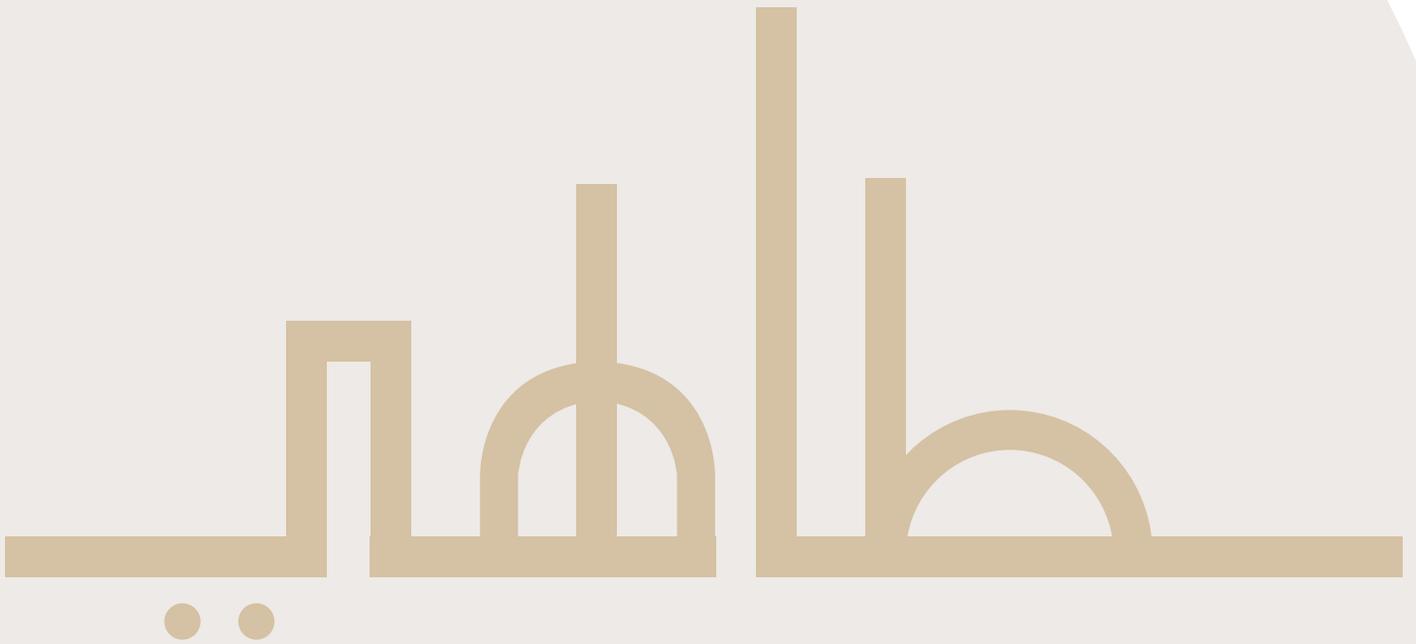
مشاوي الطاهي العربية المشكلة
شيش طاووق مشوي على الفحم، كباب وكفتة لحم الضأن،
شرائح لحم الضأن، عرايس وخضروات مشوية/ صوص الثوم
درهم ٧٥

الدجاج المسحب
دجاج صغير خالي من العظم مشوي على الفحم يقدم مع
الخضروات المشوية
درهم ٥٥

ريش مشوية
شرائح لحم الضأن المشوية تقدم مع صلصة الطماطم
درهم ٧٠

شيش طاووق
مكعبات صدر الدجاج المشوية على الفحم مع الخضروات المشوية
درهم ٤٥

سلمون
فيليه السلمون المشوي، يقدم مع صلصة الطماطم، سلطة
الجرجير ومعجون الثوم والفلفل
درهم ٧٩



T A H I

الساندويشات/ البرغر

برغر غورماند
درهم ٤٥
غورميه بيرغر اللحم البقري، خبز بيرغر محمص بالزبدة، جبنة فونتينا

ذا كلوب
درهم ٣٩
ساندويش كلوب الأصلي، لحم ديك رومي المقعد والمدخن، بيض مقلي، طماطم، خيار

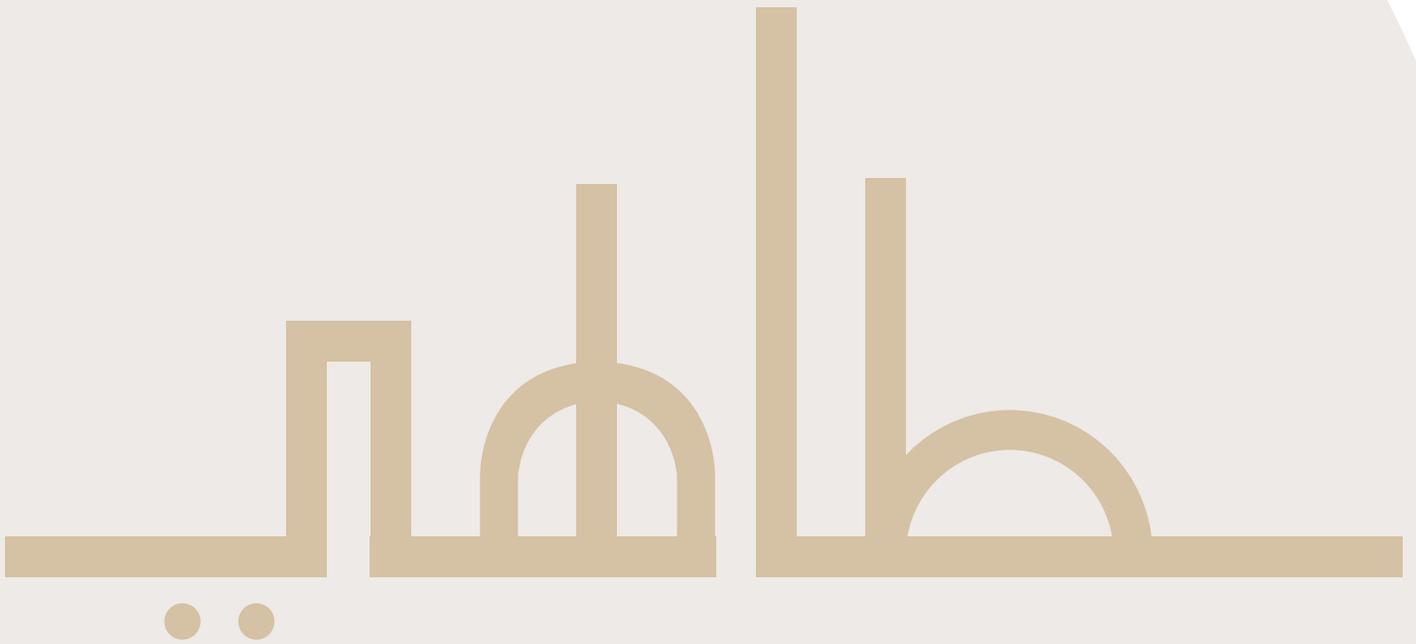
ساندويش ستيك
درهم ٤٢
لحم خاصرة البقر المشوي، بصل مكرومل، أوراق الجرجير، مربي الطماطم المشوية

الأطباق الرئيسية

فيليه سمك السبي باس الهش
درهم ٧٩
فيليه سمك السبي بأس المحمر بالمقلاة، يقدم مع بيوريه الكرفس اللفتي، والزعتر، والبطاطا الصغيرة، والطماطم الكرزية اللامعة

لحم تندرلوين البقري (لحم الخاصرة)
درهم ١١٠
طبقة علوية من جبن غورغونزولا الأزرق مع صلصة التيان المكونة من الخضروات والروزماري (إكليل الجبل)

صدر الدجاج المحشي
درهم ٥٩
صدر الدجاج المحشي بجبنة الفيتا / بطاطا صغيرة مخبوزة مع الخردل / هيليون / جبنة زرقاء



T A H I

الشوربات

درهم ٢١

شوربة العدس التقليدية

شوربة العدس الأخضر الشرقية مع السبانخ، وحببات الحمص، وأوراق الكزبرة والثوم

درهم ٢١

شوربة الدجاج

شوربة الدجاج الصافية مع الخضروات المتبلة، أوزو باستا وتبيلة الليمون

درهم ٢٥

شوربة الحريرة المغربية

الشوربة المغربية التقليدية مع لحم الضأن، والعدس، والكرفس، والشعيرية، والأرز، والطماطم

الباستا / البيتزا

درهم ٤٢

الباستا

كاربونارا / بولونيز / ألفريدو / أرابياتا
اختر معكرونتك المفضلة (بينني / تالياتللي / سباغيتي / ارفيلي

درهم ٤٢

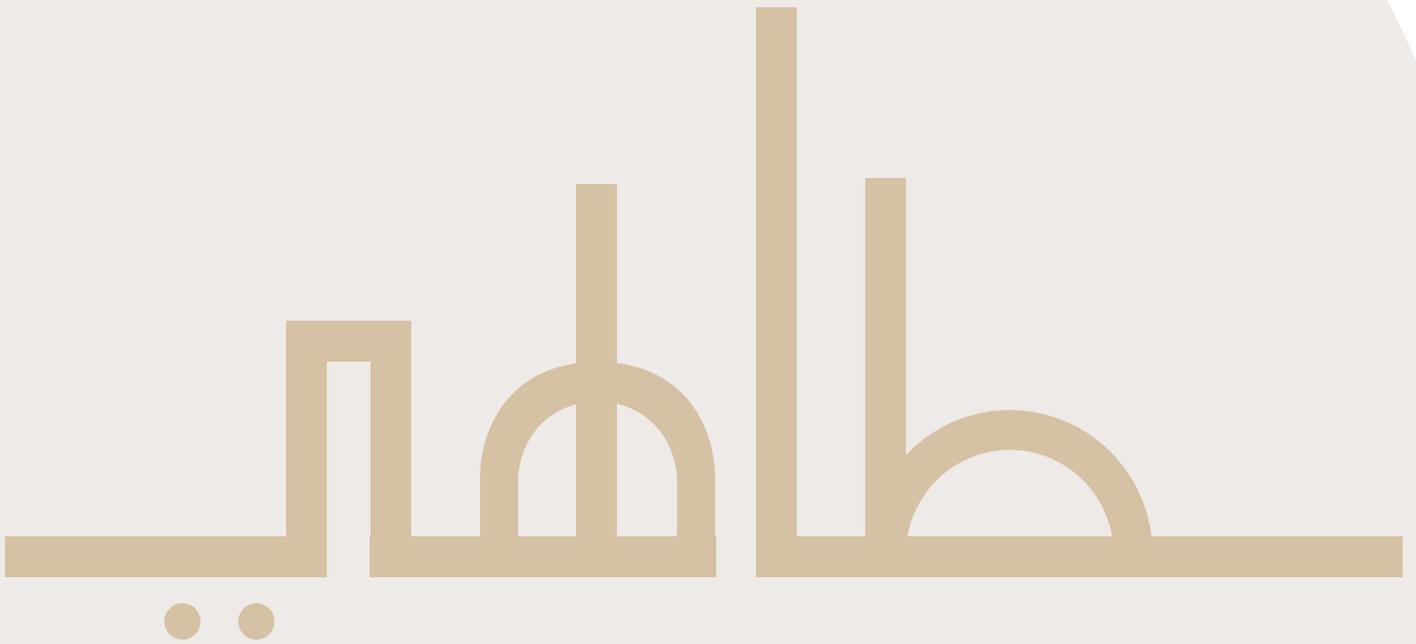
بيتزا مارغاريتا

طماطم طازجة، زعتر أخضر، صلصة الطماطم، جبنة موزاريللا

درهم ٤٥

بيتزاتك الخاصة

صلصة الطماطم، جبنة موزاريللا واختيارك من ٣ خيارات للطبقة العلوية: دجاج، لحم سلامي بقري، روبيان، فطر، خضروات مشكلة، تونة، ولحم ديك رومي)



T A H I

المقبلات والسلطات

٤٥ درهم

سلطة الكينوا المتكاملة

سلطة خضراء / كينوا/ تقدم مع الهليون والرمان والبرتقال.

٣٩ درهم

كالماري

كالماري مقلي ومقرمش معد منزلياً / مايونيز البيستو

٣٩ درهم

سلطة يونانية مع جبنة الفيتا المتبّلة

سلطة من الزعتر والنعناع، والزيتون المنقوع، والرمان
وصلصة الخل مع زيت الزيتون

٣٩ درهم

سلطة السيزر

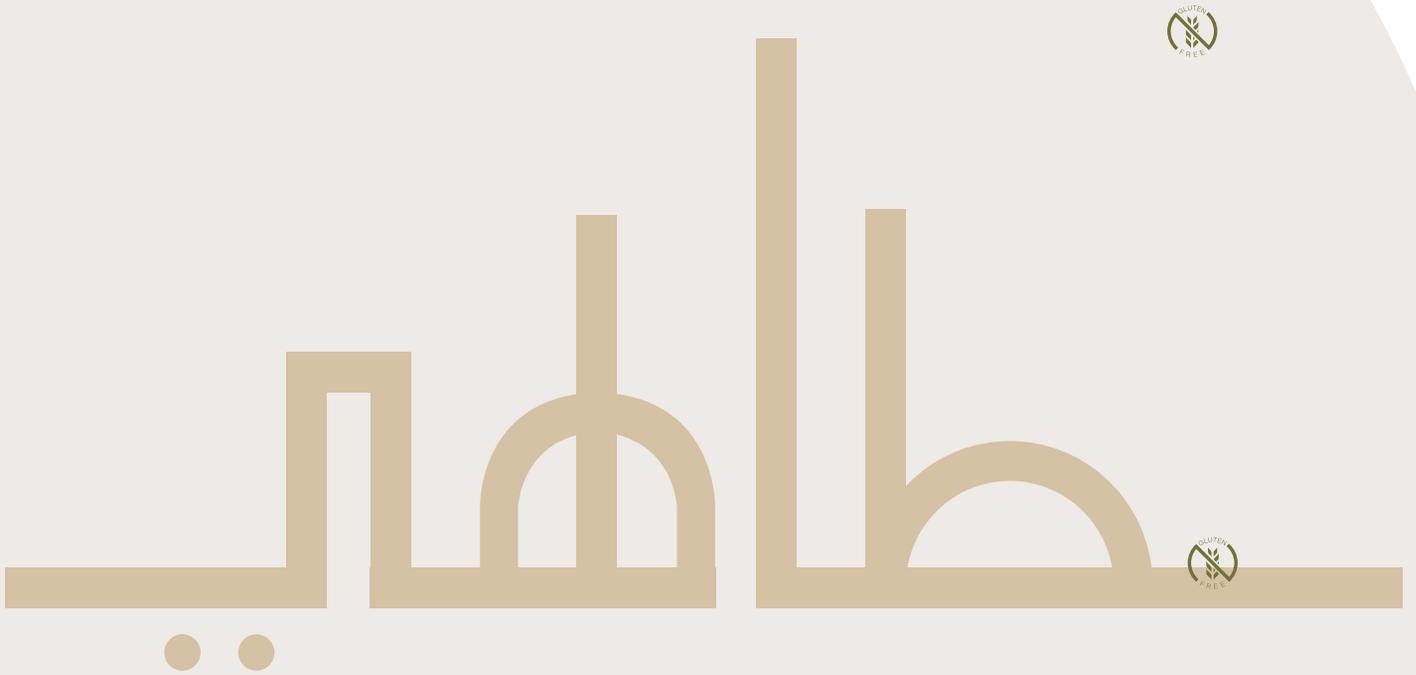
خس الروماين /دجاج مشوي خبز محمص بنكهة الثوم،
رقائق جبنة البارميزان، سمك الأنشوفة

مقبلات لبنانية

٣٩ درهم

مقبلات باردة وساخنة (٦ حصص)

حمص، متبل، ورق عنب، فتوش، تبولة، كبة، رول الجبنة، فطائر
السبانخ، سمبوسة بالجبنة، سجق لبناني، فلافل



T A H I

المقبلات والسلطات

سلطة الطاهي المكونة من جذور الشمندر والزعتر والجرجير ٣٥ درهم

أوراق الجرجير الطازجة، طماطم، جذور الشمندر، بصل أبيض، فلفل أخضر متبلة بزيت الزيتون وخل التفاح

جبنة الحلوم المقلية ٤٥ درهم

جبنة حلوم مقلية ومقرمشة، طماطم، جرجير محلي، برقوق طازج، مربى البصل مع خل البلسميك، لبنة بلون الزعفران وصلصة الليمون.

محاشي خضروات مشكلة ٤٥ درهم

قرع، وبصل، وباذنجان، وورق عنب، وطماطم جميعها محشية بالأرز.

جبنة الشنكليش المعدة يدويا ٣٥ درهم

أوراق الجرجير مع الفلفل الحلو المشوي، مكسرات وصلصة توت العليق والثوم

سلطة الجرجير والرمان مع الروبيان ٣٩ درهم

مخلوطة مع البصل، والطماطم، والسماق، والروبيان الكبير، مع صلصة الليمون وزيت زيتون والكزبرة

الطاهي رويال ٤٢ درهم

خس/ لبّ النخيل/ أفوكادو/ ذرة/ جبنة إيمنتال/ بيض مسلوق/ سلمون مدخن





T A A H L I



جلوتين



متوازن



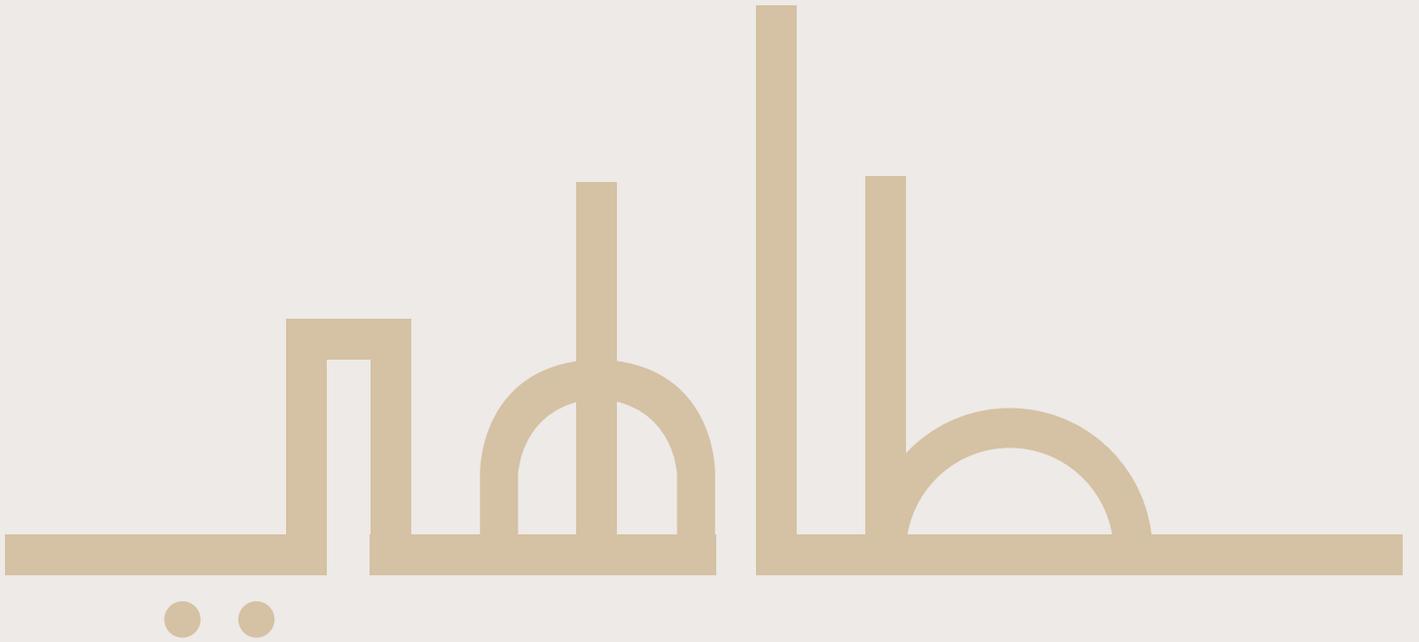
نباتي



(ح) مسببات الحساسية – (ج) جلوتين

ملاحظة: قد تحتوي جميع أصناف الخبز على منتجات الألبان، البيض، الجلوتين، المكسرات وبذور السمسم يرجى إبلاغ موظف الخدمة إذا كنت تعاني من الحساسية تجاه أية مواد غذائية

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي و تشمل ١٠% رسوم بلدية
و ١٠% ضريبة خدمة و ٥% ضريبة القيمة المضافة



THANK