Saudi Night

Saudi Live Cooking

Maraseea pancake & Original Honey & Date syrup & Ghee

Salad & Appetizer

Hummus Organic Olive oil

Rocca & Strawberry Sweet Corn Salad

Fattoush salad

Soup

Saudi Regular ‘Chicken Ots Soup & Condiments

Main Cures

Authentic Fish Sayadiyah (Dumping Basmati Rice cooked on special Fish Spicy, Tender Hammour fish fillets, Serve with Nuts, Fried Onion

Or

Traditional Chicken Mandi (Traditional Marinated Boneless Tender chicken cooked with Saudi Bezar, flavoured with Tril colorants fried

Or

Best Famous Saudi “Lamb Kasbah “Freshly marinated Lamb cooked with Basmati Rice, Saudi Spicy, secret Ghee, Serve with Yogurt, fried Assorted Nuts, Fried Onion

Dessert

Hot (Date Pudding Cups)

Maraseea

Fruits Skewers

Date :21+22 Nov 2024

5pm - 11pm

الليلة السعودية

ركن الطهي الحي السعودي

مراصيع طازجة بالعسل الأصلي ودبس التمر والسمن

السلطات والمقبلات

- حمص بزيت زيتون عضوي
- سلطة روكا والفراولة مع الذرة الحلوة
- سلطة فتوش

الشوربة

شوربة الشوفان بالدجاج على الطريقة السعودية مع الإضافات

الأطباق الرئيسية

واحدة من اختيارك من الأطباق الثلاث

1. **صيادية السمك الأصيلة:** أرز بسمتي مطبوخ بتوابل خاصة للسمك، مع شرائح هامور طرية تقدم مع المكسرات والبصل المقلي.
2. **مندي الدجاج التقليدي:** دجاج طري بدون عظم متبل بالبهارات السعودية ومطبوخ مع أرز بسمتي مميز.
3. **كبسة اللحم السعودية الشهيرة:** لحم طازج متبل، مطبوخ مع أرز بسمتي وتوابل سعودية وسمن خاص، ويقدم مع الزبادي، المكسرات المقلية، والبصل المقلي.

الحلويات

- بودينغ التمر الساخن
- مراصيع
- أسياخ الفواكه

التاريخ: 21 و22 نوفمبر 2024

5pm - 11pm