



Chaîne des Rotisseurs
Bailliage National de Dubai et des Emirats Du Nord
Diner Amical
Date: Monday 26th January 2015

المقبلات

سلطة المالح والمانجو الخضراء
صلصة صفار البيض المملح مع البزار والأوراق الحارة والطماطم المحلية والمانجو الحريف

Starter

Maleh and green mango salad
Bezar cured egg yolk, Peppery leaves, local tomato and pungent mango sauce

Wine Pairing

Plasir De Vigne Muscadet , Sauvignon Et Fils, France 2013

الطبق الأولي

لفائف من لحم طير السمّان محشوة بالكبدة
خضروات عضوية من العين مطهّوة مع أشهى التوابل الإماراتية التقليدية

Mid-course

Quail roll stuffed with Giblets
Organic Al Ain vegetables cooked with traditional Emirati spices

Wine Pairing

Chateau Grand renom, Bordeaux Rouge Antoine Mouex, France 2012

سوريه

سوريه اليقطين الأحمر على الطريقة الإماراتية

Sorbet

Pumpkin sorbet with Emirati twist

الطبق الرئيسي

شرائح لحم الجمل المطهّوة ببطء، والمتبلّة بالمرق مع توابل البزار
صالونة بدوية بالخضروات
مزيّنة بحشوة خاصة ورغيف مقرمش من خبز الرقاق

Main Course

Braised camel tournedos glazed with Bezar infused gravy
Vegetable Saloona Badawiah
Topped with special Hashwa and crispy Rigag-bread disc

Wine Pairing

Pure dedicase, Cotes du Rhone, Henri Fabre, France 2009

الحلويات

حلوى عُمانية، بان دو جين، برالينيه فوتين
مهلبية بالمستكة، دولسي دو ليش، خبيصة، زبادي بالكراميل

Dessert

Omani Halwa, pain de genes, praline feuilletine
Mystica Mohalabia, dulce de leche, Khabissa, caramel yogurt siphon

حلويات ساخنة

ساقو بالزعفران و بودينغ التوفي بالتمر

Hot desserts

Sago with saffron and Toffee date pudding

Wine Pairing

Sauvignon Blanc Late harvest, Santa Carolina, Chile 2013

بتي فور

كعكة فينانسييه بالهيل
ترافل الشوكولا مع الجاناش الطري
لقيمات مع كريمه السمسم
تارت صغير بالكستناء

Petits Fours

Cardamom financier
Chocolate truffle soft ganache
Legemat and sesame cremeux
Chestnut tartlets