

# The Majlis

by Mandarin Oriental

## Hot Starters

**Fried Calamari (G, S)** 80  
Pickled Chili Mayonnaise, Cumin Salt

**Beef Black Angus Meatballs.** 80  
Chickpeas, Tomato Sauce, Baharat

**Chicken Cajun Pie (G, D)** 75  
With Chipotle Cream

**Grilled Prawns (D, S)** 80  
Lemongrass, Garlic, Shallot, Chili, Saffron Mayonnaise

**Oriental Hot Mezze Platter (D, N, G)** 110  
Grilled Halloumi, Kibbeh, Sambousek, Cheese Rokakat, Spinach Fatayer

**Lamb Sausage Mekanek (N, G)** 55  
Pomegranate Sauce, Arabic Spices

**Seafood Bastilla (D, S, N)** 95  
Shrimp, Calamari, Seabass, Almond, Lemon Zest, Vermicelli

## Soups

**Red lentil, Lemon and Crouton (V, G)** 60

**Moroccan Harrira (V, G)** 60

## Cold Mezzes

Served with Middle Eastern Bread Selection

**Hummus Beiruti (VG)** 50  
Chickpeas, Tahini, Lemon, Cumin, Parsley

**Muhammara (D, V, G)** 50  
Roasted Walnut, Mint

**Oriental Mezze Platter (V, N, D)** 140  
Hummus, Moutabel, Vine Leaves, Green Chili Shatta, Fattoush, Eggplant Rahib, Goat Labneh, Beetroot

## Bread

**Artisanal Middle Eastern Breads (N, G)** 45

## Cold Starters

**Stracciatella (D, V)** 105  
Pistachio Cream, Cherry Tomatoes, Fresh Zaatar

**Fattoush (V, G)** 60  
Avocado, Sumac, Lemon Dressing

**Tabbouleh (VG)** 60  
Fresh Herbs

## Side Dishes

**Grilled Corn (V, D)** 45  
Sumac, Lime Butter

**Roasted Vegetables and Harissa (V)** 45

**Moroccan Taktouka (V)** 50

**French Fries (V)** 40

**Oriental Rice (V)** 25

**White Rice (V)** 20

## Pides

**Sourdough Crust Pizza** 90  
Mozzarella, Akawi, Kashkaval (V, G, D) 85  
Zaatar (V, G) 95  
Lamb & Sumac (G)

## Main Dishes

<b>Arabic Mixed Grill (D)</b> (good for 2 persons) Beef Kebab, Lamb Kofta, Shish Taouk, Lamb Chop, Araiss Lamb Served with Oriental Rice	380	<b>Seabass (N, D)</b> Harissa Sauce, Broccolini with Pistachio	160
<b>Murgh-e Zafran (D)</b> Saffron Chicken, Leek Skewers	150	<b>Butter Chicken (N, D)</b> Served with Garlic Naan Bread and Pappadam	140
<b>Roast Jumbo Tiger Prawn (S)</b> Lemon Sesame Tahini Sauce, Chili, Spring Onion	180	<b>Prawns Pil Pil Linguine (S, D, G)</b> Creamy Bisque, Parsley, Garlic	155
<b>Half Canadian Lobster (D, S)</b> Aleppo Pepper Butter, Garlic	190	<b>Chicken Shawarma (G)</b> Arabic Pickles, Garlic Mayonnaise	95

## Desserts

<b>Sticky Date Pudding (D, G, N)</b> Served with Vanilla Ice Cream	65	<b>Umm Ali (D, G, N)</b> Croissant, Milk, Nuts, Rose Water	65
<b>Dark Chocolate Mousse (D, G, N)</b> Chocolate Mousse, Sea Salt, Chantilly	65	<b>Kunafa (D, G, N)</b> Filo Pastry, Sweet Cheese	65
<b>Moroccan Pastilla (D, G, N)</b> Pistachio, Orange Blossom, Filo Pastry	70	<b>Lugaimat (D, G, N)</b> Date Syrup, Honey, Roasted Sesame	65
<b>Mixed Berry Pavlova (D, G)</b> Meringue, Chantilly Cream, Mixed Berry Compote	70	<b>Homemade Ice Cream (D)</b> Vanilla, Chocolate, Pistachio, Strawberry, Hazelnut, Lemon	30 / 50 / 70
<b>Tropical Fruit Platter (V)</b>	65		

## Beverages

### Cold Drinks

<b>Ramadan Drinks</b> Karkadi, Jalab, Kamaruddin, Tamarind Rose Milk, Laban, Laban with Mint	40
<b>Pink Sumac Lemonade</b> Infused Sumac, Lemon, Soda	55
<b>Arabic Iced Tea</b> Cardamon Infused Rooibos Tea, Orange Honey, Lemon	55
<b>Japanese Virgin Mojito</b> Saicho Jasmine Sparkling Tea, Honey, Mint	70
<b>Tasca's Special</b> French Bloom Le Rosé, Lychee Strawberry, Honey	70

### Juices

Orange, Watermelon, Mint Lemonade  
Pineapple, Green Apple, Mango, Carrot  
Pomegranate & Beetroot

40

### Iced Tea

Moroccan Tea  
Rush Hour Berry  
Date & Sandalwood

55

### Water

Evian Still	330ml / 750ml	25 / 35
Evian Sparkling	330ml / 750ml	25 / 35
Mai Dubai	750ml	35

### Hot Drinks

#### Coffee

Espresso	45
Double Espresso	50
Americano	50
Latte	50
Spanish Latte	55
Hot Chocolate	50
Cappuccino	50
Mandarin Gold Cappuccino	85
Turkish Coffee	55

#### Moroccan Mint Tea

Traditional Organic Gunpowder  
Fresh Mint Leaves, Moroccan Mint

#### Tea

Selection of Teas & Herbal Tea Infusions  
from Avantcha: Majestic Earl Grey  
Oriental Moments, Chamomile Cooler  
Rose White, Jasmine Phoenix Pearls  
Rush Hour Berry, Date & Sandalwood  
Rooibos Vanilla Earl Grey, Milk Oolong

*All of our teas and coffee beans are produced sustainably.*

**A minimum spend of AED 295 per person is required.**

(N) Nuts (R) Raw (S) Shellfish (V) Vegetarian (VG) Vegan (G) Gluten (D) Dairy

We shall be delighted to assist you with detailed allergen information regarding all dishes and drinks on our menus. Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen free environment. All prices are in UAE Dirhams and are inclusive of 7% municipality fees, 10% service charge and 5% Value Added Tax.

# المجلس

## ماندارين أورينتال

### مقبلات ساخنة

110 طبق المقبلات الشرقية الساخنة (د، م، ح)  
جبنة حلوم مشوي، كبة، سمبوسك، رقائق الجبنة، فطائر السبانخ

55 سحق نقائق لحم الضأن (م، ح)  
صلصة الارمان مع توابل عربية

95 بسطيلة المأكولات البحرية (د، م، س)  
روبيان، كالاماري، سيباس، لوز، قشر الليمون، شعيرية

### الشوربات

60 عدس أحمر مع الليمون وخبز محمص (ن، ح)

60 حريرة مغربية (ن، ح)

كالاماري مقلي (ح، س)  
مايونيز مع مخلل بالفلفل الحار و ملح الكمون

كرات اللحم  
حمص، صلصة الطماطم، بهارات

فطيرة دجاج بالكاجون (ح، د)  
مع كريمة شيبوتل

روبيان مشوي (د، س)  
عشبة الليمون، ثوم، كراث وفلفل حار، مايونيز بالزعفران

### مقبلات باردة

105 ستراتشياتيلا (د)  
كريمة الفستق، طماطم كرزية مع اوراق الزعتر الطازج

60 فتوش (ن، ح)  
أفوكادو، سماق، تتبيلة الليمون

60 تبولة (ر)  
بقدونس مع البندوره والبرغل وتتبيلة لليمون مع زيت الزيتون

### المزة الباردة

تقدم مع سله من الخبز الشرق والغربي

حمص بيروتي (ر)  
حمص، طحينه، الليمون، كمون، بقدونس

محمرة (ن، ح، د)  
جوز محمص مع نعناع

طبق المقبلات الشرقية (م، ح)  
حمص، متبل، ورق عنب، فتوش، راهب الباذنجان  
لبنة ماعز، وشمندر

### سله الخبز

45 خبز عربي و شرقي (ن)

### البيدا

90 عجينة البيترزا 45

85 موزاريللا، عكاوي، ققشكوان (ح، د، ن) 45

95 زعتر (ن، ح) 45

لحم ضأن وسماق (ح) 50

50

40

25

20

### أطباق جانبية

خزة مشوية (ن، د)  
سماق، زبدة الليمون

خضروات مشوية مع الهريسة (ن)

التكتوكة المغربية (ن)

بطاطا مقلية (ن)

أرز شرقي (ن)

أرز أبيض (ح)

## أطباق رئيسية

160	سيباس (م، د) صلصة الهريسة، بروكوليني مع فستق	380	مشاوي عربية مشكلة (د) كباب لحم البقر، حفنة لحم الضأن، شيش طاووق ريش لحم الضأن، عرايس لحم الضأن تقدم مع أرز شرقي
140	دجاج الزبدة الهندي (م، د) يقدم مع خبز النان بالثوم والببادام	150	دجاج مع زعفران اليراني (د) دجاج بالزعفران وأسياخ الكراث
155	لينغويني الروبيان بيل بيل (د، س) حساء كريمي، بقدونس وثوم	180	ربيان جامبو مشوي (س) صلصة طحينة السمسم بالليمون مع شطه وبصل اخض
95	شاورما الدجاج (د) مخللات عربية، مايونيز بالثوم	190	نصف لوبستر كندي (د، س) زبدة الفلفل والثوم الحلبية، شطه حلبية مع الزبدة والثوم

## الحلويات

65	لقيمات (د، ج، م) عجينة مقلية على الطريقة الإماراتية مع دبس التمر والعسل والسمسم المحمص	65	بودينج مع معجون التمر (د، ج، م) يقدم مع آيس كريم الفانيليا
65	كنافة (د، ج، م) عجينة كنافة مبشورة محشوة بالجبن الحلو	65	موس الشوكولاتة الداكنة (د، ج، م) موس الشوكولاتة، ملح البحر، تشانتيلي
65	أم علي (د، ج، م) كرواسان، حليب، مكسرات، ماء الورد	70	بسطيلة مغربية (د، ج، م) فستق، زهر البرتقال، عجينة الفيلو
70 / 50 / 30	آيس كريم محضر منزلياً (د) فانيليا، شوكولاتة، فستق، فراولة، بندق، ليمون	70	بافلوف التوت المشكل (د، ج) مارنج، كريمة التشانتيلي، كومبوت التوت المشكل
		65	طبق الفواكه الموسمية (ن)

## المشروبات

### المشروبات الباردة

المشروبات الرمضانية  
كرديه، قمر الدين، تمر هندي  
حليب بالورد، لبن، لبن بالنعناع

ليموناضة بالسماق  
سماق منقوع، ليمون، صودا

شاي مثلج عربي  
شاي الرويبوس بالهيل المنقوع  
برتقال، عسل، ليمون

موهيتو ياباني  
شاي سايتشو الفوار بالياسمين، عسل، نعناع

تاسكا سبيشل  
زهرة لو روزيه الفرنسية، ليتشي، فراولة، عسل

### مشروبات ساخنة

45	القهوة اسبريسو	40	العصائر البرتقال، البطيخ، ليموناضة بالنعناع الأناناس، التفاح الأخضر، المانجا الجزر، الرمان والشمنذر
50	دوبل اسبريسو		
50	قهوة أمريكية	55	شاي مثلج نعناع مغربي راش أور التوت التمر وخشب الصندل
50	لاتيه		
55	لاتيه إسباني		
50	شوكولاتة ساخنة		
50	كابوتشينو		
85	كابوتشينو مندارين جولد		
55	قهوة تركية		

90/50	شاي النعناع المغربي شاي البارود العضوي التقليدي أوراق النعناع الطازجة، نعناع مغربي	35 / 25 35 / 25 35	إفيان المعدنية إفيان الفوارة ماي دبي	55 55 70
-------	--	--------------------------	--	----------------

الشاي  
مجموعة مختارة من الشاي ومشروبات  
الأعشاب من أفانتشا: ماجستيك إيرل جراي  
أورينتال مومنتس، كاموميل كولر، روز وايت  
ياسمين فينيكس بيرلز، راش أور بيربي، تمر وخشب  
الصندل، رويوس فانيليا إيرل جراي، ميلك أولونغ.  
الرويبوس والفانيليا، إيرل جراي  
تم إنتاج جميع أنواع الشاي وحبوب القهوة بشكل مستدام.

الحد الأدنى للطلبات 295 درهمًا إماراتيًا للشخص الواحد.

(م) مكسرات (ر) طعام غير مطهي (س) أسماك (ن) نباتي (د) ألبان (ع) جلوتين

نساعدكم بمعلومات مفصلة عن مسببات الحساسية لجميع الأطباق والمشروبات المدرجة في قائمتنا. يرجى العلم بأن أطباقنا لا تصنع في بيئة خالية تمامًا من مسببات الحساسية. جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي شاملة 7% رسوم بلدية، 10% رسوم خدمة و 5% ضريبة القيمة المضافة.