AMG

ESTD 2026

ART MEAT AND GRILL

فـن اللـحوم و المشـاوي

THE ART OF MEAT. THE SOUL OF FIRE.

Restaurant Address
SHARJAH – CORNICHE STREET,
AL MAJAZ 1, OPPOSITE ABU DHABI
COMMERCIAL BANK.

PHONE
0504970551
065770551

Last updated: 16/11/2026





BREAKFAST

Breakfast Tray for Two Includes Mixed Vegetables, Jam, Butter, Mshallaleh Cheese Olive Oil & Za'atar, Labneh, Olives, Fried Eggs, Makdous Served with Tea	65	**صينية الفطور لشخصين** خضار مشكلة ومربى وزبدة وجبنة مشللة مع زيت الزيتون والزعتر ولبنة وزيتون وبيض مقلي ومكدوس تقُدمَّ مع الشاي
Eggs with Sujuk Eggs pan-cooked with spiced sausage.	25	**بيض مع سجق** بيض مطهو مع سجق متبلّ
Eggs with Qawarma Eggs cooked with qawarma, preserved spiced meat.	35	**بيض قاورما** بيض مع القاورما، لحم مطهو ومحفوظ بالبهارات
Shakshuka Eggs poached in a spiced tomato and pepper sauce.	25	**شكشوكة** بيض مطهو في صلصة طماطم وفلفل متبلّة
Grilled Halloumi Golden-seared halloumi, crisp outside and soft inside.	30	**حلوم مشوي** حلوم مشوي ذهبي مقرمش من الخارج وطري من الداخل
Hummus with Meat Warm hummus topped with spiced sautéed meat.	35	**حمص باللحمة** حمص ساخن مع لحم مسوّى بالبهارات
Hummus Fatteh with Ghee Crisp bread, chickpeas and yoghurt, finished with ghee.	35	**فتة حمص بالسمنة** خبز مقرمش وحمص ولبن تسُكب عليه السمنة







AMG
ESTD 2026

ART MEAT AND GRILL
فـن اللـحوم و المشـاوي



OVEN DISHES



Cheese Manoushe Soft baked dough topped with melted cheese.	20	منقوشة جبنة عجينة طرية مخبوزة بالجبنة الذائبة
Zaatar Manoushe Dough baked with thyme, sesame and olive oil.	16	منقوشة زعتر عجينة مخبوزة بالزعتر والسمسم وزيت الزيتون
Muhammara with Kashkawan Cheese Spiced muhammara spread with melted kashkaval cheese.	20	منقوشة محمرة مع قشقوان محمرة متبلة مع جبنة قشقوان ذائبة
Muhammara Manoushe Baked dough with a spiced red pepper spread.	18	منقوشة محمرة عجينة مخبوزة مع معجون الفلفل الأحمر المتبل
Labneh with Vegetables Warm bread spread with labneh and fresh vegetables.	16	لبنة مع خضار خبز دافئ مع لبنة وخضار طازجة
Meat Manoushe Dough baked with spiced minced meat.	20	منقوشة لحمة عجينة مخبوزة باللحم المفروم المتبل
Cheese with Sujuk Manoushe Melted cheese and spiced sausage on baked dough.	25	منقوشة سجق مع جبنة جبنة ذائبة وسجق متبل على عجينة مخبوزة
Vegetable Pizza Fresh vegetables and melted cheese on a baked base.	39	بيتزا خضار خضار طازجة وجبنة ذائبة على عجينة مخبوزة
Margherita Pizza Classic tomato sauce, mozzarella and basil.	39	بيتزا مرغريتا صلصة طماطم وموزاريلا وريحان
Sharhat Ajeen Thin slices of seasoned meat baked on fresh dough.	55	شرحات على العجين شرائح لحم متبلة على عجين طازج مخبوز
Lahm Bi Ajeen (2 pic) Baked dough topped with spiced minced meat.	29	لحمة بالعجين ٢ حبة عجينة مخبوزة بلحم مفروم متبل
Mjaramesh Bi Ajieen Savoury meat topping baked crisp on soft dough.	55	مجرمشة على العجين عجين مخبوز بغطاء لحم متبل ومقرمش
Salasil bi ajieen Seasoned meat baked on fresh dough, golden at the edges.	55	سلاسل على العجين لحم متبل على عجين طازج ذهبي الأطراف
Brain on Ajeen Delicate seasoned brain baked on fresh dough.	55	نخاعات على العجين مخ مخ طري متبل على عجين مخبوز
Meat Maajoka Baked pastry filled with spiced meat	55	معجوقة لحم معجنات مخبوزة بحشوة لحم متبل





AMG
ESTD 2026

ART MEAT AND GRILL
فـن اللـحوم و المشـاوي



COLD APPETIZERS



Hummus with Tahina Creamy chickpeas blended with tahini, lemon and olive oil.	27	**حمص بالطحينة** حمص كريمي مع الطحينة والليمون وزيت الزيتون
Hummus Beiruti Beirut-style hummus, zesty with lemon and garlic.	27	**حمص بيروتي** حمص على الطريقة البيروتية بنكهة الليمون والثوم
Mutabal Eggplant Smoky grilled eggplant puréed with tahini and lemon.	27	**متبل باذنجان** باذنجان مشوي مهروس مع الطحينة والليمون
Beet Mutabal Earthy beetroot blended with tahini, garlic and lemon.	27	**متبل شمندر** شمندر مهروس مع الطحينة والثوم والليمون
Baba Ganoug Chargrilled eggplant with tomato, onion and pomegranate.	27	**بابا غنوج** باذنجان مشوي مع الطماطم والبصل ودبس الرمان
Muhammara Roasted red pepper and walnut dip with gentle heat.	27	**محمرة** غموس الفلفل الأحمر المشوي والجوز بحرارة خفيفة
Raw Kibbeh Finely pounded raw meat with fine bulgur and warm spices.	49	**كبة نيّة** لحم نيء مدقوق مع البرغل الناعم والبهارات
Raw Habra Hand-chopped lean raw meat, simply seasoned.	49	**هبرة نيّة** لحم هبرة نيء مفروم يدوياً ومتبلّ ببساطة
Raw Kafta Minced raw meat with parsley, onion and spice.	49	**كفتة نية** لحم مفروم نيء مع البقدونس والبصل والبهارات
Grape Leaves (Yalangi) Vine leaves rolled with rice and herbs, served cold.	30	**يالنجي (ورق عنب)** ورق عنب محشي بالأرز والأعشاب يُقدَّم بارداً







COLD APPETIZERS



MIX APPETIZERS A generous platter of our cold mezze, made to share.	59	**مقبلات مشكلة** تشكيلة سخية من مقبلاتنا الباردة للمشاركة
GARLIC Whipped garlic cream, silky and sharp, for the grill.	10	**كريم ثوم** كريمة ثوم مخفوقة ترافق المشويات
TABBOULEH Finely chopped parsley with tomato, mint and bulgur.	30	**تبولة** بقدونس مفروم ناعماً مع الطماطم والنعناع والبرغل
FATTOUSH Crisp greens with toasted bread and sumac dressing.	30	**فتوش** خضار مقرمشة مع الخبز المحمصّ وصلصة السماق
ORIENTAL ARAB SALAD Finely diced fresh vegetables in lemon and olive oil dressing.	30	**سلطة شرقية** خضار طازجة مقطعّة ناعماً مع الليمون وزيت الزيتون
ROCCA SALAD Peppery rocca leaves with a bright citrus dressing.	30	**سلطة جرجير** جرجير طازج مع صلصة حمضيات منعشة
BEET SALAD Sweet beetroot with fresh greens and a tangy dressing.	30	**سلطة شمندر** شمندر حلو مع ورقيات خضراء وصلصة منعشة
GREEK SALAD Tomato, cucumber, olives and feta with oregano.	30	**سلطة يونانية** طماطم وخيار وزيتون وجبنة فيتا مع الأوريجانو
QUINOA TABBOULEH A lighter tabbouleh made with quinoa instead of bulgur.	30	**تبولة كينوا** تبولة خفيفة بالكينوا بدلاً من البرغل
QUINOA FRUIT Quinoa with fresh fruit and a light dressing.	45	**كينوا فواكه** كينوا مع فواكه طازجة وصلصة خفيفة
CHICKEN CAESAR SALAD Grilled chicken, crisp romaine, parmesan and Caesar dressing.	40	**سيزر دجاج** دجاج مشوي وخس روماني وبارميزان وصلصة سيزر
TONGUE SALAD Tender sliced tongue with fresh vegetables.	35	**سلطة لسانات** شرائح لسان طرية مع خضار طازجة وصلصة منعشة







HOT APPETIZERS



Lentil Soup Velvety lentil soup with warm spices and lemon.	15	**شوربة عدس** شوربة عدس كريمية بالبهارات ولمسة ليمون
Hummus With Meat Warm hummus topped with spiced sautéed meat.	35	**حمص باللحمة** حمص ساخن مع لحم مسوّى بالبهارات
Hummus With Pine Creamy hummus finished with toasted pine nuts.	35	**حمص بالصنوبر** حمص كريمي مزيّن بالصنوبر المحمّص
Liver Chicken Chicken liver sautéed with garlic and lemon.	35	**كبدة دجاج** كبدة دجاج مقلية مع الثوم والليمون
Sausage Spiced sausage pan-fried until golden at the edges.	35	**سجق** سجق متبلّ مقلي حتى يتحمّر
Nakanek Small sausages sauteed with garlic and lemon.	35	**نقانق** نقانق صغيرة مقلية مع الثوم والليمون
Spicy Potato Crisp potato cubes with garlic, coriander and chilli.	30	**بطاطا حارة** مكعبات بطاطا مقرمشة مع الثوم والكزبرة والفلفل
Grilled Halomi Golden-seared halloumi, crisp outside and soft inside.	30	**حلوم مشوي** حلوم مشوي ذهبي مقرمش من الخارج وطري من الداخل
French Fries Golden, crisp fries, salted to order.	20	**بطاطا مقلية** بطاطا مقلية ذهبية ومقرمشة
Fried Kibbeh (5 pics) Crisp bulgur shells filled with spiced meat and onion.	25	**كبة مقلية** قشرة برغل مقرمشة محشوة باللحم والبصل
Grilled Kibbeh (2 pics) Bulgur kibbeh grilled and filled with spiced meat.	25	**كبة مشوية** كبة برغل مشوية محشوة باللحم المتبلّ
Rice Plate Fragrant steamed rice, a simple side to any dish.	10	**صحن رز** رز عطري مطهو بعناية ليرافق أطباقك
Mix Samosa (5 pics) Crisp pastry parcels filled with cheese, meat and spinach.	25	**سمبوسك (جبنة - لحمة - سبانخ) ٥ حبات** معجنات مقرمشة بحشوات الجبنة واللحم والسبانخ





STEAKS

Smoked Lamb Chops (12–6 pcs) Tender lamb chops with a gentle smoked finish.	290/149	**قفص ريش مدخن (12-6 حبه)** ريش غنم طرية بنكهة تدخين خفيفة
Dry-Aged Steak (500 g) Marbled Angus ribeye with a charred, savoury crust.	239	**دراي إيج ستيك بقر (500 غ)** لحم بقري معتق لنكهة أعمق وملمس طري
RibEye Angus (300 g) Marbled Angus ribeye with a charred, savoury crust.	189	**ريب آي أنغوس (300 غ)** ريب آي أنغوس مع توزيع غني للدهون وقشرة مشوية
Tenderlion South Africa (250 g) South African beef tenderloin, lean and delicately flavoured.	139	**تندرلاين أفريقي (250 غ)** فيليه بقري من جنوب أفريقيا، قليل الدهن وطري
Tenderlion Wagyu (250 g) Wagyu tenderloin, lean yet buttery, the softest of cuts.	279	**تندرلاين واجيو 7-6 (250 غ)** فيليه واغيو قليل الدهن وطري كالزبدة
Short Ribs (500 g) Beef short ribs cooked slowly until fall-off-the-bone tender.	149	**شورت ريبس (500 غ)** ضلوع بقر مطهوة ببطء تنفصل عن العظم بسهولة
Striploin Wagyu +9 (300 g) Wagyu striploin graded 9+, richly marbled and buttery.	299	**ستربلوين واجيو +9 (300 غ)** ستربلوين واغيو درجة + 9، غني بالدهون وناعم كالزبدة
RibEye Wagyu 7-6 (300 g) Juicy wagyu ribeye with generous marbling and deep flavour.	259	**ريب آي واجيو 6 - 7 (300 غ)** ريب آي واجيو بتوزيع دهون غني ونكهة عميقة
Beef Tomahawk (1300–1200 g) Bone-in tomahawk with rich wagyu marbling, made for sharing.	449	**توماهوك بقر 1300 1200 غ** توماهوك بالعظم، يتميز بتداخل دهني غني، مثالي للمشاركة
Japanese Wagyu A5 Striploin (250 g) Japan's highest grade, intensely marbled and melt-in-the-mouth.	449	**ستربلوين ياباني A5 (250 غ)** واغيو ياباني بأعلى درجة، غني بالدهون ويذوب في الفم
Striploin Steak (250 g) Grilled striploin steak served with barbecue sauce.	99	**ستيك ستربلوين ٢٥٠ غرام** ستيك ستربلوين مشوي مع صوص الباربيكيو

أصناف جانبية

تُقدّم جميع الأطباق مع بطاطا بوريه وخضار سوتيه وبطاطا حلوة،
وصوص المشروم وصوص التشيميتشوري.

All dishes are served with mashed potatoes, sautéed vegetables, sweet potatoes, mushroom sauce and chimichurri sauce.





AMG
ESTD 2026

ART MEAT AND GRILL
فـن اللـحوم و المشـاوي



SIGNATURE DISHES



VINE LEAVES WITH MEAT Tender vine leaves rolled with rice and spiced meat.	69	ورق عنب مع لحمة ورق عنب محشي بالأرز واللحم المتبلّ
LAMB NECK WITH VEGETABLE OR RICE (2 PERSONS) Slow-cooked lamb neck, served with rice or vegetables.	149	رقبة خروف مع رز أو خضار (فردين) رقبة خروف مطهوة ببطء مع الرز أو الخضار
LAMB SHOULDER WITH VEGETABLE OR RICE (3-2 PERSONS) Lamb shoulder cooked until it falls from the bone.	235	كتف خروف مع رز أو خضار (٢-٣ اشخاص) كتف خروف طري يتفكك بسهولة مع الرز أو الخضار
BEEF BONE MARROW Oven-roasted beef marrow bone, rich and buttery.	69	عظم بقر بالفرن عظم بقر بنخاعه محمرّ في الفرن بطعم غني
PASTA WITH STEAK Pasta in a savoury sauce, topped with sliced steak.	79	باستا مع ستيك باستا بصلصة غنية مع شرائح ستيك
PASTA WITH CHICKEN Pasta tossed with tender pieces of chicken.	69	باستا مع دجاج باستا مع قطع دجاج طرية
FIG BIRDS (GRILLED OR FRIED) A traditional delicacy, served grilled or fried.	99	عصافير التين (مشوي أو مقلي) طبق تقليدي فاخر، مشوي أو مقلي
VEAL SHANK (3-2 PERSONS) Veal shank braised until tender, rich in flavour.	275	موزة عجل (٢-٣ اشخاص) موزة عجل مطهوة ببطء بنكهة غنية وطراوة عالية
RICE WITH MEAT Tender lamb served over seasoned rice.	79	موزة خروف مع رز لحم خروف طري يقدَّم على الرز المتبلّ
HALF CHICKEN WITH RICE Succulent chicken served over fragrant rice.	49	نصف دجاج مع رز دجاج طري على رز عطري
FAWAREG - FOOT - TONGUE (CHOOSE)	69	(اختر من) فوارغ - كوارع - لسانات







AMG
ESTD 2026

ART MEAT AND GRILL
فـن اللـحوم و المشـاوي



SANDWICHES



STEAK SANDWISH Sliced grilled steak with fresh toppings in warm bread.	59	**ستيك ساندويش** شرائح ستيك مشوي مع إضافات طازجة في خبز ساخن
SHORT RIBS SANDWISH Tender braised short ribs piled into warm bread.	69	**شورت ريبس ساندويش** ضلوع قصيرة طرية في خبز دافئ
WAGYU MEAT BURGER Juicy wagyu patty with melted cheese in a toasted bun.	59	**برغر لحم واجيو** شريحة لحم واغيو غنية بالعصارة مع جبن مذاب داخل خبز محمص
CHICKEN BURGER Seasoned chicken fillet, greens and sauce in a soft bun.	39	**برغر دجاج** فيليه دجاج متبلّ مع خضار وصلصة في خبز طري
MEAT TIKKA SANDWISH Marinated grilled meat cubes in warm bread.	39	**تكا لحم ساندويش** مكعبات لحم متبلّة مشوية في خبز ساخن
KEBAB SANDWISH Juicy grilled kebab with onion and parsley in warm bread.	35	**كباب ساندويش** كباب مشوي مع البصل والبقدونس في خبز ساخن
SHISH TAWOUK SANDWICH Marinated grilled chicken with garlic sauce in warm bread	33	**شيش طاووق ساندويش** دجاج متبلّ مشوي مع ثومية في خبز ساخن

تُقدّم جميع الساندويشات مع بطاطا مقلية وصوص وجبة .

All sandwiches are served as a meal with French fries and sauce.







AMG
ESTD 2026

ART MEAT AND GRILL
فـن اللـحوم و المشـاوي

ART MEAT CLAY POT

Testicles of Lamb Pottery Lamb testicles slow-cooked in a clay pot with spices.	69	**بيض غنم** بيض غنم مطهو ببطء في فخارة مع البهارات
Lamb's Brain Pottery Delicate lamb brain baked in clay with garlic and spice.	69	**مخ غنم (نخاعات)** مخ غنم طري مطهو في الفخار مع الثوم والبهارات
Lamb's Liver Pottery Tender lamb liver cooked in a pot with onions	55	**كبدة غنم** كبدة غنم طرية مطهوة في الفخار مع البصل
Meat & Veg. Pottery Meat and vegetables slow cooked in a pot, full of rich flavor	59	**لحمة مع خضار** لحم وخضار مطهوان ببطء في فخارة بنكهة غنية
Art Meat Pottery Lamb testicles, lamb brain and lamb spinal cord.	89	**فخارة فن اللحوم** بيض غنم - مخ غنم - سلاسل غنم
Kufta Oven (Tahinia or Tomato) Baked kufta tray finished with tahini or tomato sauce.	55	**لحمة بالصينية (طماطم - طحينية)** صينية كفتة مخبوزة مع صلصة الطحينة أو الطماطم
Kebab Eggplant Pottery Kebab baked with soft eggplant in a clay pot.	55	**كباب بالباذنجان** كباب مع باذنجان طري مطهو في الفخار
Kubba On Skewer Pottery Skewered kibbeh baked in a clay pot with sauce.	55	**كبة على السيخ** كبة على السيخ مطهوة في فخارة مع الصلصة
Okra with Lamb Tender lamb cooked with okra in a rich tomato sauce, served with steamed white rice and bread.	59	**بامية مع لحم الضأن** بامية مطهوة مع لحم الضأن بصلصة الطماطم الغنية، تُقدَّم مع الأرز الأبيض والخبز.



AMG
ESTD 2026

ART MEAT AND GRILL
فـن اللـحوم و المشـاوي



GRILL MEALS



MIX GRILLED MEAT & CHICKEN (300G) Grilled meat and chicken skewers on one plate.	59	مشاوي (٣٠٠ جرام) أسياخ لحم ودجاج مشوية في طبق واحد
MIXED MEAT (300G) Assorted cuts of grilled meat, made for meat lovers.	65	مشكل لحم (٣٠٠ جرام) تشكيلة من اللحوم المشوية لعشاق اللحم
MEAT TIKKA (300G) Marinated meat cubes grilled to a juicy finish.	69	شقف تكا لحم (٣٠٠ جرام) مكعبات لحم متبلّة مشوية وطرية
LAMB CHOPS (4 PCS) Marinated lamb chops, grilled tender and juicy.	75	ريش (٤ حبات) ريش غنم متبلّة ومشوية وطرية
MEAT KEBAB MEAL (300G) Minced meat kebab grilled on skewers, served with sides.	59	وجبة كباب لحم (٣٠٠ جرام) كباب لحم مفروم مشوي على السيخ مع المقبلات
EGGPLANT KEBAB (300G) Grilled kebab served with tender eggplant.	65	كباب باذنجان (٣٠٠ جرام) كباب مشوي يُقدَّم مع الباذنجان الطري
KEBAB WITH CHEESE (300G) Juicy grilled kebab with melted cheese.	65	كباب مع الجبنة (٣٠٠ جرام) كباب مشوي طري مع جبنة ذائبة
ARAYES MEAT (300G) Crisp grilled bread stuffed with spiced meat.	52	عرايس لحم (٣٠٠ جرام) خبز مقرمش مشوي محشو بلحم متبلّ
LAMB STEAK (350G) Tender lamb steak grilled with warm spices.	75	ستيك خروف (٣٥٠ جرام) ستيك خروف طري مشوي مع البهارات
KEBAB NAIMI (300G) Kebab made from naimi lamb, rich and tender.	65	كباب نعيمي (٣٠٠ جرام) كباب من لحم الغنم النعيمي، غني وطري
ARAYES MEAT WITH CHEESE (300G) Grilled bread stuffed with meat and melted cheese.	55	عرايس لحم مع جبنة (٣٠٠ جرام) خبز مشوي محشو باللحم والجبنة الذائبة
LAMB LIVER (250G) Tender lamb liver grilled with onion and spice.	55	كبدة غنم (٢٥٠ جرام) كبدة غنم طرية مشوية مع البصل والبهارات
SHISH TAWOOK (300G) Marinated chicken cubes grilled with garlic sauce.	55	شيش طاووق (٣٠٠ جرام) مكعبات دجاج متبلّة مشوية مع الثومية
CHICKEN WINGS Marinated chicken wings grilled until golden.	39	جوانح دجاج أجنحة دجاج متبلة مشوية حتى تحمرّ
GRILLED CHICKEN (300G) Marinated grilled chicken breast, juicy and tender.	45	صدر دجاج (٣٠٠ جرام) صدر دجاج متبلّ مشوي وطري
HALF GRILLED FRESH CHICKEN Half a chicken, marinated and grilled over charcoal.	45	نصف دجاجة طازجة على الفحم نصف دجاجة متبلّة ومشوية على الفحم

تُقدّم جميع وجبات المشاوي مع بطاطا مقلية ورز.

All grill meals are served with French fries and rice.





AMG
ESTD 2026

ART MEAT AND GRILL
فـن اللـحوم و المشـاوي

GRILLS BY 1 KG

MIX GRILLED MEAT & CHICKEN 1 KG of grilled meat and chicken, made for sharing.	175	**كيلو مشكل لحم ودجاج** كيلو من اللحم والدجاج المشوي للمشاركة
MIX GRILL MEAT 1 KG of assorted grilled meats for the whole table.	195	**كيلو مشكل لحم** كيلو من اللحوم المشكلة المشوية للمائدة
MEAT KEBAB 1 KG of juicy grilled meat kebab.	185	**كيلو كباب لحم** كيلو من كباب اللحم المشوي الطري
LAMB CHOPS 1 KG of marinated lamb chops, grilled.	225	**كيلو ريش** كيلو من ريش الغنم المتبلّة والمشوية
MEAT TIKKA 1 KG of marinated meat cubes, grilled juicy.	210	**كيلو شقف لحم تكا** كيلو من مكعبات اللحم المتبلّة المشوية
ARAYES MEAT 1 KG of crisp grilled bread stuffed with spiced meat.	160	**كيلو عرايس لحم** كيلو من العرايس المشوية المحشوة بلحم متبلّ
SHISH TAWOOK 1 KG of marinated chicken skewers, grilled.	145	**كيلو شيش طاووق** كيلو من أسياخ الدجاج المتبلّة والمشوية



QUZI

Rice With Meat Tender lamb shank on seasoned rice.	79	**موزة خروف مع رز** موزة خروف طرية على الرز المتبلّ
Lamb Neck With Rice (2 persons) Tender lamb neck served on rice.	149	**رقبة خروف مع رز (شخصين)** رقبة خروف طرية تقدَّم على الرز
Lamb Shoulder With Rice (4-3 persons) Slow cooked lamb shoulder on a bed of rice.	235	**كتف خروف مع رز (٣-٤ اشخاص)** كتف خروف مطهو ببطء على فراش من الرز
Half Australian Lamb Half an Australian lamb served with rice.	1050	**نصف خروف استرالي** نصف خروف أسترالي مع الرز
Half Naeimi Lamb Half a naeimi lamb with rice, for a smaller gathering.	1400	**نصف خروف نعيمي** نصف خروف نعيمي مع الرز لجمعة أصغر
Whole Goat With Rice A whole goat, slow-cooked and served on rice.	1200	**ذبيحة ماعز مع رز** ذبيحة ماعز كاملة مطهوة ببطء على الرز
Australian Lamb With Rice A whole Australian lamb served on rice for the table.	1700	**خروف استرالي مع رز** خروف أسترالي كامل يقدَّم على الرز
Naeimi Lamb With Rice A whole naeimi lamb on rice, a centrepiece for large gatherings	2400	**خروف نعيمي مع رز** خروف نعيمي كامل على الرز لمناسبات الولائم



AMG
ESTD 2026

ART MEAT AND GRILL
فـن اللـحـم المشـاوي



Cold Drinks and Juices



Mineral Water · Large / Small Still mineral water, served chilled.	10/15	**مياه معدنية كبيرة / صغيرة** مياه معدنية تقدَّم باردة
Sparkling Water · Large / Small Sparkling mineral water, served chilled.	16/20	**مياه غازية كبيرة / صغيرة** مياه غازية تقدَّم باردة
Soft Drink A chilled soft drink of your choice.	10	**مشروب غازي** مشروب غازي بارد حسب اختيارك
Ayran Yoghurt Cool, lightly salted yoghurt drink.	15	**لبن عيران** مشروب لبن بارد خفيف الملوحة
Orange Juice Bright, refreshing orange juice, served ice cold.	27	**عصير برتقال** عصير برتقال منعش يقدَّم بارداً
Lemon and Mint Juice Zesty lemon blended with fresh mint.	27	**عصير ليمون ونعنع** ليمون منعش مخلوط مع النعناع الطازج
Watermelon Juice Light, sweet and hydrating watermelon juice.	27	**عصير بطيخ** عصير بطيخ خفيف وحلو ومنعش
Strawberry Juice Sweet strawberry juice, bright and fruity.	27	**عصير فراولة** عصير فراولة حلو وغني بالنكهة
Mango Juice Smooth, tropical mango juice.	27	**عصير مانجو** عصير مانجو ناعم بنكهة استوائية
Fruit Cocktail A colourful blend of mixed fruit juices.	30	**كوكتيل فواكه** مزيج ملونّ من عصائر الفواكه
Cocktail with Milk and Honey Fruit cocktail with creamy milk and honey.	30	**كوكتيل مع حليب وعسل** كوكتيل فواكه مع الحليب والعسل
Avocado Juice with Honey Thick, creamy avocado blended with honey.	33	**عصير أفوكادو مع عسل** أفوكادو كريمي مخلوط مع العسل
Milkshake (Vanilla, Chocolate, Strawberry, Oreo) Thick and creamy, in your choice of flavour.	33	**ميلك شيك** **(فانيلا - شوكولا - فراولة - أوريو)** كثيف وكريمي بالنكهة التي تختارها
Red Bull Chilled energy drink.	20	**ريد بول** مشروب طاقة بارد
Passion Fruit Smoothie Tangy, tropical passion fruit blended smooth.	30	**سموزي باشن فروت** سموزي باشن فروت استوائي منعش
Blueberry Smoothie Sweet-tart blueberries in a cool smoothie.	30	**سموزي بلوبيري** سموزي توت أزرق حلو وحامض ومنعش







HOT DRINKS



Red Tea Classic black tea, brewed strong and served hot.	15	شاي أحمر شاي أحمر كلاسيكي محُضر بنكهة قوية
Green Tea Light, fragrant green tea.	15	شاي أخضر شاي أخضر خفيف وعطري
Turkish Coffee Finely ground coffee brewed slowly in a pot.	18	قهوة تركية قهوة مطحونة ناعماً تحُضر ببطء في الركوة
Espresso · Single / Double A concentrated, aromatic shot of espresso.	24/18	إكسبريسو سنغل دبل جرعة إكسبريسو مركزّة وعطرية
Americano Espresso lengthened with hot water for a smooth cup.	25	أمريكانو إكسبريسو مع الماء الساخن لكوب ناعم
Caffe Latte Espresso with steamed milk and a light foam.	29	كافيه لاتيه إكسبريسو مع الحليب المبخرّ ورغوة خفيفة
Cappuccino Espresso, steamed milk and thick velvety foam.	29	كابتشينو إكسبريسو وحليب مبخرّ ورغوة كثيفة ناعمة
Hot Chocolate Rich, creamy hot chocolate.	25	شكولاتة ساخنة شوكولاتة ساخنة غنية وكريمية
Ginger with Lemon Warming ginger infusion with fresh lemon.	22	زنجبيل مع ليمون منقوع زنجبيل دافئ مع الليمون الطازج
Herbal A soothing blend of herbal flowers.	20	زهورات مزيج مهدئ من الأعشاب والزهور
Khameer Tea Strong tea, slowly steeped for a deep flavour.	19	شاي خمير شاي قوي منقوع ببطء لنكهة عميقة
Flat White Espresso with smooth, velvety steamed milk.	28	فلات وايت إكسبريسو مع حليب مبخرّ ناعم
Spanish Latte A sweet, creamy latte made with condensed milk.	30	سبانش لاتيه لاتيه حلو وكريمي بالحليب المكثفّ
Mocha Latte Espresso, chocolate and steamed milk.	30	موكا لاتيه إكسبريسو وشوكولاتة وحليب مبخرّ







Desserts & Iced Coffee



Iced Americano Chilled espresso over ice with cold water.	25	**آيس أمريكانو** إكسبريسو بارد مع الماء والثلج
Iced Latte Espresso with cold milk over ice.	29	**آيس لاتيه** إكسبريسو مع الحليب البارد والثلج
Iced Mocha Espresso and chocolate with cold milk over ice.	29	**آيس موكا** إكسبريسو وشوكولاتة مع الحليب البارد والثلج
Iced Spanish Latte Sweet, creamy iced latte with condensed milk.	28	**آيس سبانش لاتيه** لاتيه بارد وحلو بالحليب المكثفّ

Fruit Plate A fresh platter of cut fruit.	50	**طبق فواكه** طبق فواكه طازجة مقطعّة
Watermelon Plate Chilled watermelon slices.	35	**طبق بطيخ** شرائح بطيخ باردة
Fruit Salad with Cream Fresh fruit topped with rich cream.	34	**سلطة فواكه بالقشطة** فواكه طازجة مع القشطة الغنية
Fruit Salad with Nutella Fresh fruit drizzled with Nutella.	34	**سلطة فواكه نوتيلا** فواكه طازجة مع صلصة النوتيلا
Cotton Candy with Ice Cream Spun sugar served with ice cream.	29	**غزل البنات مع آيس كريم** غزل البنات يقُدمَّ مع الآيس كريم
Mahalabia (Milk Pudding) Silky milk pudding, lightly sweet.	15	**مهلبية** بودينغ حليب ناعم وخفيف الحلاوة
Icecream Plate A refreshing plate of cold icecream	25	**طبق ايس كريم** طبق ايس كريم منعش و بارد





AMG
ESTD 2026

ART MEAT AND GRILL
فـن اللـحـوم المشـاوي