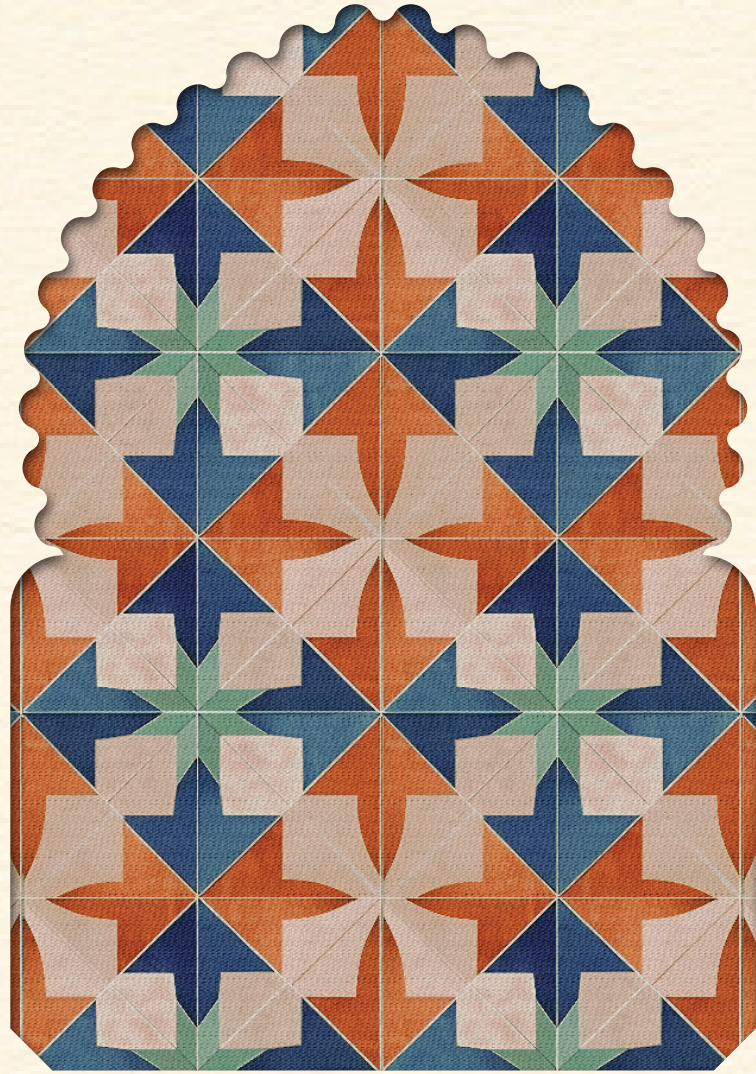


DAREIN



MEET EXECUTIVE CHEF FERAS SHARIF

WITH A DEEP-ROOTED PASSION FOR LEVANTINE CUISINE, CHEF FERAS BRINGS FIRE, FLAVOR, AND FINESSE TO EVERY DISH. HIS CULINARY JOURNEY SPANS JORDAN, DOHA, AND KEY HOTEL OPENINGS ACROSS THE REGION. INSPIRED BY THE VIBRANT SPICE MARKETS OF THE MIDDLE EAST, HE FUSES TRADITIONAL RECIPES WITH MODERN FLAIR—CRAFTING BOLD, SOULFUL PLATES THROUGH OPEN-FIRE TECHNIQUES AND SEASONAL INGREDIENTS. HIS CUISINE TELLS STORIES: OF CULTURE, OF TRAVEL, AND OF A RELENTLESS PURSUIT TO REIMAGINE ARABIC GASTRONOMY WITH ELEGANCE AND AUTHENTICITY.

بشغف عميق بالمطبخ الشامي، يجلب الشيف فراس الحماسة والنكهة والدقة إلى كل طبق. تمتد رحلته الطهوية بين الأردن والدوحة وعدة افتتاحات فنادق بارزة في المنطقة. مستوحى من أسواق التوابل النابضة في الشرق الأوسط، يمزج بين الوصفات التقليدية واللمسة العصرية، ليبتكر أطباقاً جريئة وروحانية عبر تقنيات الطهو على النار المفتوحة والمكونات الموسمية. أطباقه تحكي قصصاً عن الثقافة والسفر والسعي الدؤوب لإعادة ابتكار المطبخ العربي بأناقة وأصالة.

S
O
U
P
S



SAVOR RICH, HEARTY SOUPS
WITH DEEP, COMFORTING
FLAVORS AND A PERFECT
BALANCE OF SPICES THAT
BRING WARMTH TO EVERY BITE.

LENTIL AND
LAMB SOUP

A comforting blend of red lentils, kofta,
croutons, and crispy leafs

943kcal (G)

85

شوربة العدس واللحم

مزيج مريح من العدس الأحمر والكفتة والخبز
المحمص والأوراق المقرمشة

LOBSTER
HARIRA

Butter poached lobster tail served with
crispy chickpeas, lemon fluid gel, and
chives oil

1497kcal (S) (D)

110

حريبة الكركند

ذيل الكركند المسلوق بالزبدة يقدم مع الحمص
المقرمش وهلام الليمون السائل وزيت الثوم
المعمر

C
O
L
D
M
E
Z
Z
A
&
S
A
L
A
D

DESERT TRUFFLE
AND WILD MUSHROOM
HUMMUS

A velvety blend of chickpeas and tahini, enriched with dessert truffles and wild mushrooms, drizzled with herb-infused smoked olive oil .

800kcal (SE)

85

OYSTER AND CAVIAR
TABOULE

Fresh shucked oysters on ice with beluga caviar and taboule

782kcal (S,G)

240

HUMMUS WITH
WHIPPED AQUAFABA

A light and airy hummus with whipped chickpea foam for an innovative twist.

885kcal (SE)

65

حمص بكريمة الكمأ الصحراوي
والفطر البري

مزيج كريمي من الحمص والطحينة، معزز بكمأ الصحراء والفطر البري، ويعلوه زيت زيتون مدخن

تبولة المحار والكافيار

محار طازج مقشر على الثلج مع كافيار بيلوجا وتبولة

حمص مع أكوافابا مخفوقة

حمص خفيف مع رغوة الحمص المخفوقة لإضفاء نكهة مبتكرة

ENJOY A VIBRANT SELECTION OF
COLD MEZZA FEATURING FRESH,
BOLD FLAVORS WITH A PERFECT
BLEND OF TANGY, SPICY, AND
HERB-INFUSED DISHES.



BEEF TARTAR WITH HARISSA AND BULGUR

Chopped Wagyu beef tenderloin mixed
with harissa, smoked eggplant cream,
and bulgur, poached radish in Argan oil

1690kcal (G) (SE)

120

تارتار لحم الواغيو مع الهريسة والبرغل

فيليه لحم بقري واغيو مفروم ممزوج بالهريسة
وكريمة الباذنجان المدخن والبرغل والفجل
المسلوق في زيت الأرغان

WALNUT BASIL LABNAH

Walnut, basil, mint infused home made
labna with marinated cherry tomatoes,
apple must and yoghurt crunch

897kcal (D) (N)

65

لبنة الجوز والريحان

لبنة منقوعة بالجوز والريحان والنعناع مع طماطم
الكرز المتبلّة وعصير التفاح والزبادي المقرمش

EGGPLANT MUTABLE

Stewed eggplant with saffron and saj
crisp with ras al hanout

1633kcal (SE) (G)

65

متبل باذنجان

باذنجان مطهو مع الزعفران والصاج المقرمش
مع راس الحانوت

C O L D M E Z Z A & S A L A D

STUFFED VINE LEAVES

Tender wine leaves with zaatar and tomato salad with apple cider reduction

982kcal

70

ورق عنب محشي

أوراق العنب الطرية مع الزعتر والطماطم مع عصير التفاح المخفف

FATTOUSH SALAD WITH CHARRED GREEN PEPPERS

A vibrant salad featuring charred green peppers, cherry tomatoes, cucumbers, and crispy pita in a tangy dressing.

560kcal

75

سلطة فتوش بالفلل الأخضر المشوي

سلطة نابضة بالنكهات تضم فلفل أخضر مشوي، وطماطم كرزية، وخيار، وخبز بيتا مقرمش بصلصة لاذعة

COMPRESSED CUCUMBER, TOMATO, ZA'ATAR, AND FETA SALAD

A refreshing salad of compressed cucumbers, tomatoes, Moroccan olives powder, and Bulgari cheese, topped with za'atar croutons

867kcal (D) (SE)

75

سلطة الخيار المضغوط والطماطم بالزعتر وجبنة الفيتا

سلطة منعشة من الخيار المضغوط والطماطم ومسحوق الزيتون المغربي وجبنة بلغاري، مغطاة بقطع الزعتر المحمص



TABOULEH AND POMEGRANATE GEL

A unique combination of preserved
lemons, and dried red currants,

515kcal (Sulf) (G)

70

تبولة مع جل الرمان

مزيج مميز من الليمون المحفوظ، والكشمش
الأحمر المجفف

SPICY TAHINI AND MAJDOUL DATE SALAD

A unique combination of
preserved lemons, candied cashews,
and spicy tahini

1166kcal (N) (SE)

65

سلطة الطحينة الحارة بالتمر

مزيج مميز من الليمون المحفوظ، والكاجو
المحلى، والطحينة الحارة

H O T M E Z Z A

MOROCCAN OCTOPUS ZALOUK SALAD

Char grilled octopus served with Moroccan eggplant salad, charmoula olives and semi dried tomatoes

930kcal (S)

95

سلطة الزعلوك بالأخطبوط المغربي

أخطبوط مشوي يقدم مع سلطة الباذنجان المغربية وزيتون الشرمولة والطماطم نصف المجففة

BATATA HARRA

Whipped potatoes, fried potato cubes, with harrisa aioli, preserved lemons, and chili coriander oil

1319kcal (D)

80

بطاطا حارة

بطاطس مخفوقة، مكعبات بطاطس مقلية، مع صلصة الهريسة، والليمون المخلل، وزيت الكزبرة الحارة

MUSHROOM AND LAMB KIBBEH

Sautéed forest mushrooms mixed with Ras al Hanout spiced lamb, coriander, and garlic brown butter, garnished with toasted pine nuts.

781kcal (G) (N)

90

كبة الفطر واللحم

فطر بري مقلي ممزوج بلحم الغنم المتبل برأس الحانوت، وكزبرة، وزبدة بنية بالثوم، مزين بصنوبر محمص

DISCOVER DELICIOUSLY WARM
MEZZA, WHERE VIBRANT
SPICES AND EXPERTLY COOKED
INGREDIENTS CREATE AN
IRRESISTIBLE TAPESTRY OF
FLAVORS AND AROMAS.



OXTAIL HUMMUS

Chickpea hummus topped with braised
oxtail, toasted pine nuts, and fried
chickpeas

2582kcal (SE)

75

حمص بذيّل الثور

حمص مغطى بذيّل الثور المطبوخ، والصنوبر
المحمص، والحمص المقلّي

H O T M E Z Z A

SCARLET SHRIMP HARRA

Morrocan spiced scarlet shrimps served with levantine harra sauce and coriander aioli

1714kcal (C) (G)

105

LEVANTINE LAMB DUMPLINGS

Minced meat, onion, and pine nuts stuffed in dough and fried, served with Shatta and roasted bell pepper labneh.

2096kcal (G) (N)

90

جمبري حار مغربي

روبيان قرمزي متبل على الطريقة المغربية، يقدم مع صلصة حارة شامية وأيولي الكزبرة

دمبليغ لحم على الطريقة الشامية

عجينة محشوة بلحم مفروم وبصل وصنوبر، مقلية ومقدمة مع الشطة ولبنة الفلفل الحلو المشوي



CHEESE ROLLS

A delightful mix of Akawi and feta cheeses wrapped in Moroccan jben cheese rolls, served with herb infused yogurt

2127kcal (D)

75

رولات الجبن

مزيج لذيذ من جبن العكاوي والفيتا في لفائف جبن الجبين المغربي، يقدم مع زبادي بنكهة الأعشاب

M
A
I
N

C
O
U
R
S
E

SHISH TAWOUK SKEWER

Char grilled chicken thigh topped with green herb crumble accompanied with toum and grilled padron chilies

723kcal (D) (E)

120

شيش طاووق

فخذ دجاج مشوي على الفحم مغطى بفتات الأعشاب الخضراء مع الطماطم والفلفل الحار المشوي

KEBAB BIL KARAZ

Chargrilled kebab with a tangy sour cherry sauce and dusted with Ras al Hanout spices and crispy Peta.

494kcal (G) (N)

120

كباب بالكرز

كباب مشوي على الفحم مع صلصة الكرز الحامضة، مرشوش بتوابل رأس الحانوت وخبز البيتا

PANFRIED SEABASS
WITH TAKTOKA

Spanish seabass with Moroccan taktoka and unripped grape emulsion

546kcal (F)

150

سيباس مع التكتوكة

سمك القاروص الإسباني مع التكتوكا المغربية وعصير الحصرم

SAVOR EXPERTLY GRILLED MEATS
AND SEAFOOD PAIRED WITH
FRAGRANT SPICES AND FRESH,
VIBRANT SIDES CRAFTED
TO SATISFY AND DELIGHT
YOUR PALATE.



CHARGRILLED
WAGYU SKEWER

Tender wagyu beef skewers, served with
mint and pomegranate salsa.

1059kcal

320

أسيخ واجيو

أسيخ من لحم الواجيو الطري، تُقدم مع صلصة
النعناع والرمان

GRILLED SCARLET TIGER
PRAWNS

Marinated tiger prawns sautéed with
harira butter emulsion and served with
served with marinated Moroccan olives

457kcal (C)

210

جمبري أحمر مشوي بالشيرمولة

روبيان النمر المتبل والمقلي مع زبدة الحريرة
ويقدم مع الزيتون المغربي المتبل

M
A
I
N

C
O
U
R
S
E

OX TAIL SHISH BARAK

Braised moroccan oxtail dumpling served with rich yogurt corriender sauce and garlic argan oil

1079kcal (D) (G)

110

شيش برك باللبن

ذيل الثور المغربية المطهية تقدم مع صلصة الزبادي الغنية بالكزبرة وزيت الأرغان والثوم

CHARGRILLED EGGPLANT
MILLEFEUILLE

Grilled marinated eggplant skewer with whipped yogurt and orange blossom

417kcal (D) (N)

110

شريحة قرنبيط مشوي

سيخ باذنجان متبل مشوي مع زبادي مخفوق وزهر البرتقال

GRILLED SIRLOIN STEAK
WITH FREEKEH

Wagyu sirloin with Moroccan spiced freekeh, Jerusalem artichoke chips

817kcal (X)

170

ستيك مع فريكة كريمية

شريحة لحم واغيو مع فريكة مغربية متبلة، ورقائق الخرشوف القدسية



GRILLED LAMB CHOPS

Char grilled lamb chops with a smoky vegetable salsa and pistachios

665kcal

190

ريش غنم

شرائح لحم ضأن مشوية على الفحم مع صلصة الخضار المدخنة والفسق

M
A
N
A
K
I
S
H

ZAATAR AND
MOROCCAN JBEN

Jordanian za'atar paired with
creamy cheese.

639kcal (G) (D)

85

زعتر وجبن مغربي

زعتر أردني مع جبن كريمي

ORIENTAL CHEESE
AND DESERT TRUFFLE
MANAKISH

A mix of kashkaval, majdouleh, and
Akawi cheese topped with dessert truffle.

760kcal (G) (N)

90

مناقيش جبن شرقي وفطر ترافل

مزيج من جبنة الكشكفال والمجدولة والعكاوي،
مغطاة بترافل الحلو

SAVOR OVEN-CRAFTED FLAVORS—
CRISPY EDGES, TENDER CENTERS,
AND BOLD SEASONING COMBINE
FOR RICH, COMFORTING BITES
WITH EVERY SERVING.



TOMATO AND SUMAC MANAKISH

Organic tomatoes with sumac and
onion, sprinkled with pine nuts.

1211kcal (G) (N)

80

مناقيش طماطم وسماق

طماطم عضوية مع سماق وبصل، مرشوشة
بالصنوبر

SLOW-COOKED LAMB MANAKISH

48-hour slow-cooked shredded lamb
topped with pomegranate and pine nuts.

656kcal (G) (SE)

95

مناقيش لحم ببطء

لحم غنم مطهو على مدى ٤٨ ساعة، يُقدم مع
رمان وصنوبر

D
E
S
S
E
R
T
S

SAHARA DESERT

Shredded kataifi layered with tahini pastry cream, cinnamon black olive coulis, and white chocolate tile

582kcal

80

الصحراء الكبرى

قطايفي مبشورة مغطاة بكريمة الطحينة، كوليس الزيتون الأسود بالقرفة، وشوكولاتة بيضاء، بلاط مغربي

SAFFRON &
CORN CRÈME BRÛLÉE

Silken sweet yellow corn custard infused with saffron, topped with a delicate caramelized crust.

374kcal (D) (E)

80

كريم بروليه الزعفران والذرة

كاسترد ذرة صفراء حلوة وناعمة، منكهة بالزعفران، ومغطاة بطبقة كراميل مقرمشة

FROZEN KHIAR BI LABAN

Yogurt ice cream infused with macerated cucumber, poached fennel, lemon meringue, and Château d'Estoublon olive oil.

476kcal (D)

80

خيار باللبن مثلج

آيس كريم زبادي ممزوج بالخيار المنقوع، والشمر المسلوق، ومربغ الليمون، وزيت زيتون شاتو ديستوبلون

AN ODE TO THE FLAVORS
OF MOROCCO AND THE LEVANT,
REIMAGINED THROUGH FINE
PASTRY AND MODERN TECHNIQUE.



CARAMELIZED EGGPLANT
SIPHON AND CHOCOLATE

A unique pairing of lightly caramelized
eggplant mousse, dark chocolate cake,
and fresh-ground coriander seed ice
cream

358kcal (E) (D) (N) (G)

95

FRUIT SALAD WITH
MOROCCAN MINT TEA

Variety of fruits, preserved lemon peel
confit, and Moroccan mint tea coulis.

190 kcal

80

كيك الشوكولاتة والباذنجان
المكرمل

مزيج فريد من موس الباذنجان المكرمل قليلاً،
وكعكة الشوكولاتة الداكنة، والآيس كريم
المصنوع من بذور الكزبرة الطازجة المطحونة.

سلطة فواكه مع شاي النعناع

تشكيلة من الفواكه مع قشور ليمون محفوظة
وصلصة شاي النعناع المغربي

F
R
O
Z
E
N

D
E
L
I
G
H
T
S

DESERT SPICE

Full bodied coffee ice cream with mixed
nut and 5 spice Kleija tuile, and a shot

509kcal (D) (N) (G) (E)

45

زهور الصحراء

آيس كريم القهوة مع مكسرات مكرملة ومسحوق
بذور التمر المحمص

ENJOY COOL, REFRESHING
TREATS WITH UNIQUE FLAVORS
AND CREAMY OR ICY TEXTURES,
PERFECT FOR A DELIGHTFUL
FINISH TO YOUR MEAL.



5 HERBS SORBET

A refreshing sorbet served with fresh
herbs on ice.

155kcal (D)

45

سوربيه الأعشاب الخمسة

سوربيه منعش يُقدّم مع أعشاب طازجة على الثلج

CHARRED PITA BREAD ICE CREAM

Served with roasted hazelnuts, salt flakes,
and tonka beans

363kcal (D) (G) (N)

45

آيس كريم خبز البيتزا المشوي

يُقدّم مع بندق محمص، ورقائق ملح، وفول تونكا

BEVERAGES

SIGNATURE MOCKTAILS

OCEAN MEDINA

Blue mint, watermelon, cucumber, and Earl Grey lifted by Crossip Dandy Smoke; inspired by the vibrant coral labyrinths just beyond Shurayrah Island's shores

132 kcal

أوشن ميدينا

نعناع أزرق، بطيخ، خيار، وشاي إيرل جراي مع ؛ مستوحى Crossip Dandy Smoke لمسة من من المتاهات المرجانية النابضة بالحياة قبالة شواطئ جزيرة شريعة

SHIFTING SANDS

Mango, Moroccan gunpowder tea, and Lyre's Spiced Cane; a tropical sour inspired by the ever-changing dunes and shifting sands beneath the Red Sea

158 kcal

شفتنج ساندز

مانجو، شاي البارود المغربي، و لايرز سبايسد كين كوكتيل استوائي حامض مستوحى من الكثبان الرملية المتغيرة باستمرار تحت مياه البحر الأحمر

TREE OF LIFE

Date, elderflower, orange blossom, and Lyre's Aperitif Rosso; a refreshing ode to the enduring date palms that have sustained life across Arabian deserts for millennia

142 kcal

تري أوف لايف

تمر، زهرة البيلسان، زهر البرتقال، و ؛ تحية منعشة لنخيل Lyre's Aperitif Rosso التمر التي دعمت الحياة عبر صحاري الجزيرة العربية لآلاف السنين

MOUNTAIN HARVEST

Crossip Dandy Smoke with apricot, apple, clove, and ginger ale — a smooth, spiced highball inspired by the mountains of Morocco and Lebanon.

114 kcal

ماونتن هارفست

كروسيب داندي سموك مع مشمش، تفاح، قرنفل، وجينجر إيل مشروب هاي بول ناعم ومتبل، مستوحى من جبال المغرب ولبنان



CLASSIC MOCKTAILS

CLASSIC MOJITO

Fresh mint and lime stirred with soda; a timeless cooler lifted with Lyre's White Cane Spirit.

208 kcal

الموهيتو الكلاسيكي

نعناع طازج وعصير ليمون مع الصودا؛ مشروب منعش كلاسيكي مع لمسة من Lyre's White Cane Spirit.

BERRY MOJITO

Fresh mint and lime muddled with mixed berries and soda; a vibrant twist on the classic, brightened with Lyre's White Cane Spirit.

210 kcal

موهيتو التوت

نعناع طازج وعصير ليمون مع توت مشكل وصودا؛ لمسة حيوية على الموهيتو الكلاسيكي مع Lyre's White Cane Spirit.

SUMAC CITRUS COOLER

Fresh lemon and orange stirred with soda and a hint of tangy sumac — a vibrant, Lyre's Aperitif Rosso refresher inspired by the lively markets of the Levant.

126 kcal

سماق سيترس كولر

ليمون وبرتقال طازج مع الصودا ولمسة من السماق الحامض — انتعاش مستوحى من أسواق بلاد الشام النابضة بالحياة

BEVERAGES

WINES

LUSSORY MERLOT RED

لوسوري ميرلو الأحمر

34/192 kcal

65/ 325

LUSSORY PREMIUM
WHITE CHARDONNAY

لوسوري بريميوم وايت شاردونيه

31/190 kcal

65/ 325

LUSSORY PREMIUM ROSÉ

لوسوري بريميوم روزيه

60/310 kcal

65/ 325

SPARKLING WINES

LUSSORY PREMIUM BRUT

لوسوري بريميوم بروت

40/280 kcal

90/ 450



BEERS

HEINEKEN

هاينكن

137 kcal

50

CORONA

كورونا

139 kcal

60

PERONI

بيروني

139 kcal

70

DES AMIS BELGIAN BEER

ديس آمي البلجيكية

90 kcal

70

BEVERAGES

SOFT DRINKS

COKE	کوکاکولا
140 kcal	

COKE ZERO	کوکاکولا زیرو
0 kcal	

FANTA	فانتا
140 kcal	

SPRITE	سپرایت
140 kcal	

SPRITE LIGHT	سپرایت لایت
0 kcal	



FRESH JUICES

ORANGE JUICE

110 kcal

عصير برتقال

APPLE JUICE

120 kcal

عصير تفاح

WATERMELON JUICE

75 kcal

عصير بطيخ

POMEGRANATE JUICE

92 kcal

عصير رمان

PINEAPPLE JUICE

106 kcal

عصير أناناس

CARROT JUICE

100 kcal

عصير جزر

LEMON MINT

128 kcal

ليمون بالنعناع

BEVERAGES

COFFEE

V60

0 kcal

75

V60

COFFEE AMERICANO

0 kcal

45

قهوة أمريكانو

ESPRESSO

0 kcal

40

إسبريسو

DOUBLE ESPRESSO

0 kcal

45

إسبريسو مزدوج

LATTE

50 kcal

45

لاتيه

CAPPUCCINO

80 kcal

45

كابتشينو

MACCHIATO

20 kcal

45

ماكياتو

ICED LATTE

110 kcal

45

آيس لاتيه



HOMEMADE COLD BREW TEA

EARL GREY & HIBISCUS
69 kcal

شاي إيرل جراي والكرنديه

CHAMOMILE
90 kcal

شاي البابونج

GINGER & ORANGE BLOSSOM
77 kcal

شاي الزنجبيل وزهر البرتقال

DARJEELING
80 kcal

شاي دارجيلنج

JASMINE & ROSE
73 kcal

شاي الياسمين والورد

50

WATERS

COCONUT WATER
45

ماء جوز الهند

NOVA MINERAL STILL
30/ 50

نوفال المعدنية (ساكنة)

NOVA MINERAL SPARKLING
30/ 50

نوفال المعدنية (فوّارة)

