

Al Layali

Al Layali – A Hidden Oasis of Arabian Indulgence

Hidden in a bustling Arabian city, Al Layali Al Raisi is a secret haven of indulgence. Its roots trace back to the golden age of Arabian trade, when merchants brought exotic spices and ancient distillation techniques. Master alchemists transformed these treasures into rich elixirs, enchanting poets, sultans, and the daring elite.

Amid velvet seating and lantern-lit shadows, barkeep mastered the art of mixology, infusing Arabian spices into exquisite cocktails. Whispers of adventure and rebellion filled the air, mingling with the rich aromas of saffron tonics and date-sweetened bourbons.

Today, Al Layali remains a tribute to this opulent past, where history and indulgence intertwine. Here, time slows, senses awaken, and every sip echoes the mystery and allure of Arabian nights.



AL LAYALI - BAR MENU

SIGNATURE COCKTAILS

THE WHISPERING LOUNGE	62
Vodka, champagne, sugar, fig and gold	
THYME, NOOK AND CRANNY	62
House-infused Za'atar gin, Dolin spritz and thyme-infused olive	
THE VELVET ROOM	65
Chartreuse, Dolin Rosso, Campari and Orange Bitters	
MOONLIT MYSTIQUE	65
Luxardo Orange Liqueur, tamarind paste, agave and tajin, salt foam	
SHADOWS AND SIPS	68
Slow cooked sumac butterwash bourbon, date, agave and fresh apple	
VEILED VIBES AND SANDALWOOD	68
Bourbon, sandalwood syrup, Umeshu, Angostura Bitters and cedar essence spray	
CLOAK AND DAGGER	68
Char-grilled eggplant infused Rye, Lebanese tea infused Vermouth, pomegranate and Peychaud's Bitters	
BEHIND CLOSED DOORS	68
Rye Whiskey, Manzanilla Sherry, Orange Cardamom Oleo Saccharum, Peychaud's Bitters, Cherrywood Smoke and lemon	

THE CLASSICS

POETS DREAM	60
Gin, Dom Bénédictine and Dolin Dry Vermouth	
JABBERWOK	60
Gin, Fino Sherry, Luxardo Bitter Bianco, Lillet and Orange Bitters	
CORPSE REVIVER No. 2	60
Gin, Cointreau, Absinthe, Lillet and lemon juice	
BROWN DERBY	58
Bourbon, freshly squeezed grapefruit juice and maple syrup	
BOULEVARDIER	58
Bourbon, Dolin Rosso Vermouth and Luxardo Bitter Rosso	
REMEMBER THE MAINE	60
Rye Whiskey, Bourbon, Dolin Rosso Vermouth, Cherry Heering and Absinthe	
DE LA LOUISIANE	62
Rye Whiskey, Dolin Rosso Vermouth, Dom Bénédictine, Absinthe, Creole Bitters	

WINES BY THE GLASS

CHAMPAGNE	
NV, BOLLINGER 'SPECIAL CUVÉE', Aÿ, France	100
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	
SPARKLING	
NV MAISON JEAN BAPTISTE FOU CREMANT DE LIMOUX, Languedoc, France	68
Mauzac	
WHITE	
SAINT CLAIR, Marlborough, New Zealand	60
Sauvignon Blanc	
SOPHIE SCHAAL, Alsace, France	60
Pinot Gris	

AL LAYALI - BAR MENU

WINES BY THE GLASS

ROSE	
VILLA WOLF QbA Pfalz, Germany	60
Pinot Noir	
RED	
ANTINORI PEPPOLI CHIANTI, Tuscany, Italy	60
Sangiovese	
CJ PASK, Hawke’s Bay, New Zealand	62
Syrah	

BEER

Layali mystery beer, 330ml Btl	35
Peroni, 330ml Btl	45
Leffe Blonde, 330ml Btl	48
Coopers sparkling ale, 375ml Btl	48

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

THE SPICE CELLAR	55
Lyre’s Dark Cane, chai syrup, fresh lemon, orgeat syrup, cardamon bitters and egg white	
SMOKE, WHISPER AND SWIRL	55
Lyre’s Americano Malt, honey with ginger syrup, lemon juice and smoked tea	
THE DATE SOCIETY	55
Arabian Spiced Lyre’s Americano Malt, date nectar and red grape juice	
<i>* All classic cocktails can be made with 0.0% alc. by our talented team on request *</i>	

FRESH LEMONADE

FENTIMAN'S LEMONADES	38
Rose Lemonade, Raspberry Lemonade and Victorian Lemonade	
FENTIMAN'S SODA	38
Curiosity Cola, Cherry Cola, Ginger Beer, Ginger Ale, Mandarin and Seville, Sparkling Elderflower, Sparkling raspberry and soda water	
TONIC'S	32
Elderflower Tonic, Valencian Orange Tonic, Oriental Yuzu Tonic, Pink Rhubarb Tonic, Pink Grapefruit Tonic, Connoisseurs Tonic, Tonic Water and Light Tonic	

AL LAYALI - BAR MENU

WATER

SAN BENEDETTO, 750ml Btl	
Sparkling	28
Still	28
SAN BENEDITTO, 300ml Btl	
Sparkling	18
Still	18
AL AIN, 750ml Btl	
Sparkling	25
Still	25
AL AIN, 330ml Btl	
Sparkling	16
Still	16

BAR BITES

MARINATED EDAMAME WITH BLACK SESAME AND ALEPPO PEPPER (Ve)	35
Tender edamame sprinkled with black sesame and Aleppo pepper for a spicy, aromatic flavour	
BATATA HARRA FRIES (N, V)	42
Crispy fries tossed with garlic, herbs, and a touch of chili for a zesty bite	
CHEESE CIGARS WITH MEDITERRANEAN HERBS (D, V)	52
Golden cheese rolls with Mediterranean herbs, sesame and a drizzle of local Hatta honey	
HALLOUMI FRIES WITH DATE SYRUP (D, V)	55
Golden-fried halloumi, dusted with cumin and coriander, served with date purée	
CRISPY KUNAFI SHRIMP (D, E, S)	65
Crispy Kunafi wrapped shrimp, fried to golden perfection and served with Harissa mayo	
CHICKEN MUSAKHAN SPRING ROLLS (D)	49
Shredded chicken seasoned with sumac and caramelized onion, wrapped in crispy spring roll, served with Tzatziki	
SHORT RIB AND PISTACHIO KIBBEH (N, D)	75
Tender short rib and pistachio kibbeh, garnished with fresh pomegranate	

مياه

٢٨	سان بنديتو، ٧٠٠ مل زجاجة
٢٨	فوار
	مياه طبيعية
١٨	سان بنديتو، ٣٠٠ مل زجاجة
١٨	فوار
١٨	مياه طبيعية
٢٥	العين، ٧٠٠ مل زجاجة
٢٥	فوار
	مياه طبيعية
١٦	العين، ٣٣٠ مل زجاجة
١٦	فوار
١٦	مياه طبيعية

وجبات البار

٣٥	أدامامي مخلل مع السمسم الأسود وفلفل حلب (Ve)
	إدامامي طري مزين بالسمسم الأسود وفلفل حلب لإضفاء نكهة حارة وعطرية
٤٢	بطاطا حارة (N,V)
	بطاطا مقلية مقرمشة مخلوطة بالثوم، الأعشاب، ولمسة من الفلفل الحار لإضفاء طعم لذيذ
٥٢	سيجار الجبن مع الأعشاب المتوسطة (D,V)
	لفائف الجبن الذهبية مع الأعشاب المتوسطة، السمسم ورشة من عسل حنا المحلي
٥٥	حلومي مقلية مع شراب التمر (D,V)
	جبن الحلومي مقلي ذهبي مع رشة من الكمون والكزبرة، يقدم مع هريس التمر
٦٥	روبيان الكنافة المقرمشة (D,E,S)
	روبيان ملفوف بالكنافة المقرمشة، مقلي حتى الكمال الذهبي ويقدم مع مايونيز الهريسة
٤٩	لفائف الربيع بالدجاج المسخن (D)
	دجاج مفروم متبل بالسماق والبصل المكرمل
	، ملفوف في لفائف الربيع المقرمشة، ويقدم مع تزايزيكي
٧٥	كبة الضلوع القصيرة والفستق (N, D)
	كبة الضلوع القصيرة والفستق الطرية، مزينة بالرمان الطازج

النبذ حسب الكأس

٦٠	وردي بفالس، ألمانيا QbA فيلا وولف بينو نوار
٦٠	أحمر أنتينوري بيبولي كيانتلي، توسكانا، إيطاليا سانجيو فيزي
٩٠	باسك، هوك باي، نيوزيلندا C J سيراه
	زوروا قائمة النبذ التوقيعية لدينا لاستكشاف المجموعة الكاملة المتاحة

البيرة

٣٥	ليالي ميستري بيرة، ٣٣٠ مل زجاجة
٤٥	بيروني، ٣٣٠ مل زجاجة
٤٨	ليفي بلوند، ٣٣٠ مل زجاجة
٤٨	كوبيرز سباركلينغ آيل، ٣٧٥ مل زجاجة

كوكتيلات غير كحولية

٥٥	ذا سبايس سيلار لايرز دارك كين، شاي سيروب، ليمون طازج، سيروب أوجيت، مرطبات هيل، وبياض البيض
٥٥	سموك، ويسير، وسويرل ايرز أمريكانو مالط، عسل مع شراب الزنجبيل، عصير ليمون، وشاي مدخن
٥٥	ذا ديت سوسيتي لايرز أمريكانو مالط بالتوابل العربية، نكتار التمر وعصير العنب الأحمر
	جميع الكوكتيلات الكلاسيكية يمكن تحضيرها بدون كحول (٠,٠%) عند الطلب بواسطة فريقنا الموهوب

ليمونادة طازجة

٣٨	فينتيمان'س ليمونادات ليمونادة الورد، ليمونادة التوت، وليمونادة فيكتورية
٣٨	فينتيمان'س صودا كولا كوريوسيتي، كولا الكرز، بيرة الزنجبيل، آيل الزنجبيل، ماندرين وسيفيل، إدرفلاور فوار، توت فوار ومياه الصودا
٣٢	تونك'س تونك إدرفلاور، تونك البرتقال الفالنسي، تونك اليوزو الشرقي، تونك الراوند الوردي، تونك الجريب فروت الوردي، تونك الخبراء، ماء التونك وتونك لايت

كوكتيلات التوقيع

٦٢	ذا ويسبرينغ لاونج فودكا، شامبانيا، سكر، تين وذهب
٦٢	تايم، نوك آند كراني جين منقوع بالزعر من إعدادنا، دولين سبريتز وزيتون منقوع بالزعر
٦٥	الغرفة المخملية شارتروز، دولين روسو، كامباري وقطرات من خلاصة البرتقال المرّ
٦٥	لغز ضوء القمر ليكور البرتقال لوكساردو، معجون التمر الهندي، شراب الأعاف وتاجين، مع رغوّة الملح
٦٨	ظلال ورشقات بوربون مغسول بالزبدة والسماق مطهو ببطء، تمر، أغاف وتفاح طازج
٦٨	أجواء مخملية وخشب الصندل بوربون، شراب خشب الصندل، أوميشو، أنغوستورا بيترز ورذاذ خلاصة الأرزّ
٦٨	العباءة والخنجر راي منقوع بالبادنجان المشوي، فيرموث منقوع بالشاي اللبناني، رمان وبيشودز بيترز
٦٨	وراء الأبواب المغلقة ويسكي راي، شيري مانزانيلا، أوليو ساكاروم بالبرتقال والهال، بيشودز بيترز، دخان خشب الكرز وليمون

الكلاسيكيات

٦٠	حلم الشعراء جين، دوم بنديكتين، وفيرموث دولين الجاف
٦٠	جايرووك جين، شيري فينو، لوكساردو بيتز بيانكو، ليليه وقطرات من خلاصة البرتقال المرّ
٦٠	إحياء الجثة رقم ٢ جين، كوانترو، أبسنت، ليليه وعصير الليمون
٥٨	براون ديربي بوربون، عصير الجريب فروت الطازج وشراب القيقب
٥٨	بولوفياردير بربون، فيرموث دولين روسو، و لوكساردو بيتز روسو
٦٠	تذكّر المين ويسكي راي، بربون، فيرموث دولين روسو، شيري هيرينغ، وأبسنت
٦٢	دي لا لويزيانا ويسكي راي، فيرموث دولين روسو، دوم بينيديكتين، أبسنت، مرطبات كريولي

النبيذ حسب الكأس

١٠٠	الشمبانيا ، بولينجر "سبشيل كوفي"، آي، فرنسا NV بينو نوار، شاردونيه، بينو مونيه
٦٨	الفقاعات ، ميزون جان باتيست فو كريمان دو ليمو، لانغدوك، فرنسا NV
٩٠	أبيض سانت كلير، مارلبورو، نيوزيلندا سوفيجن بلوك
٩٠	سوفي سكال، الألزاس، فرنسا بينو جري

– الليالي واحة خفية من المتعة العربية

في قلب مدينة عربية صاخبة، تختبئ "الليالي
الرئيسي" كملاذٍ سري للمتعة والترف. تعود جذورها
إلى العصر الذهبي للتجارة العربية، حين كان التجار
يجلبون التوابل الغريبة وتقنيات التقطير القديمة

حوّل الكيميائيون المهرة هذه الكنوز إلى إكسير
غني، أسر قلوب الشعراء والسلاطين والنخبة
الجريئة

وسط الأرائك المخملية وظلال الفوانيس، أتقن
السقاة فن الميكسولوجي، حيث دمجوا التوابل
العربية في كوكتيلات فاخرة. كان الهواء مشبعاً
بهمسات المغامرة والتمرد، تختلط بروائح الزعفران
ونكهات البوربون المحلي بالتمر

اليوم، تظل "الليالي" تحية لهذا الماضي الفاخر،
حيث يلتقي التاريخ بالترف. هنا، يتباطأ الزمن،
وتستيقظ الحواس، ويعكس كل رشفة سحر
وغموض الليالي العربية



الليالي