

Jamr



Gather. Share. Stay Awhile.

At Jamr, the desert is not simply the setting; it is part of the experience. Rooted in the spirit of Liwa and the generosity of Arabic hospitality, the restaurant brings together the quiet beauty of the landscape, the warmth of fire and the pleasure of gathering.

The experience begins with a sense of place. The earth, the air and the changing light of the desert create a natural backdrop, while the gentle glow of embers and the aroma of wood and spice draw you towards the table. Locally sourced produce and flavours of the region are treated with care, allowing the character of each ingredient to unfold slowly through charcoal, wood and flame. Familiar Arabic flavours take on depth and nuance, creating dishes that invite discovery while remaining deeply connected to their roots.

As the fire glows and the desert grows still, the rhythm becomes unhurried. Food is placed at the centre, meant to be shared; traditions are felt through the rituals of the table; and hospitality creates a natural sense of connection. Inside, the mood becomes more intimate, a secluded space of warm light and distinctive desert-inspired drinks, offering another way to linger within the spirit of Jamr.

Outside, beneath the vast desert sky, firelight flickers against the landscape as conversation carries softly into the night. There is nothing hurried, nothing excessive. Just the warmth of the flame, the richness of Arabic flavour, the beauty of the surroundings and the simple pleasure of being together.

Jamr is an invitation to slow down and savour the moment where Earth, Ember, Aroma, Flavour, Ritual, Culture and Connection come together naturally around the table.



DIPS

Muhammara (N, VE)	49
Roasted red pepper and walnut dip with pomegranate molasses	
Charcoal Date and Feta Whip (D, N, V)	49
Smoked dates whipped with feta, olive oil and pistachios	
Fire-Roasted Eggplant and Walnut (D, N, V)	55
Smoked whole eggplant with tahina, pomegranate seeds and spiced walnuts	
Salt-Cured Beef Hummus (D, N)	55
Creamy hummus topped with tender salt-cured beef and pine nuts	

SMALL PLATES AND SALADS

Desert Cloud Fattoush (VE)	65
Crisp vegetables, fresh herbs, charred bread and pomegranate dressing	
Beet and Kunafa (D, N, V)	75
Wood-roasted beetroot, labneh, candied fennel, pistachios and kunafa crunch	
Dates Carpaccio (D, N)	75
Liwa dates, chilli, pine nuts, dukkah and whipped camel feta	
Wood-Fired Halloumi (D, V)	75
Grilled Cypriot cheese with thyme honey and apricot	
Liwa Fire Tuna (S)	90
Flame-seared tuna with pomegranate glaze and tomato-sumac salsa	
Baked Prawn and Halloumi (D, S)	75
Fresh prawns baked in harra sauce with halloumi	
Golden Filo-Wrapped Cheese (D, E, V)	50
Crisp filo-wrapped cheese with honey, white sesame and fresh thyme	

FROM THE CHARCOAL GRILL

Cheese and Pistachio Kofta (D, N)	105
Minced lamb with red peppers and pistachios	
Loomi Beef Kebabs (D, N)	140
Beef tenderloin with dried lime and saffron butter	
Wood-Fired Lamb Chops (D)	165
Rosemary and garlic-marinated lamb chops with roasted tomatoes	
Desert Spice Chicken Tikka (D)	99
Chargrilled chicken marinated in Emirati spices and yoghurt	
Lamb Arayes (D, N)	105
Charcoal-grilled lamb stuffed in warm flatbread	
Zaatar Tiger Prawns (D, S)	200
Tiger prawns with za'atar butter and grilled lemon	

(D) Dairy (E) Egg (N) Nuts (S) Shellfish (V) Vegetarian (VE) Vegan

Please advise of any dietary requirements or allergies and our chefs will be delighted to assist.

All prices are in UAE Dirhams and are inclusive of all applicable service charges and taxes.

SIGNATURE DISHES

Perfect for sharing

Beef Short Ribs Ouzi (D, N)	160
Slow-braised beef short ribs with fragrant rice, caramelised onions, cashews and raisins	
Chicken Shawarma Skewer (D)	120
Marinated chicken with house pickles and warm saj bread	
Wood-Fired Whole Seabass (D, S)	190
Wood-fired seabass with olive oil, herbs and lemon	
Shish Barak Ravioli (D, N)	120
Lamb dumplings in warm yoghurt sauce, finished with pine nuts	
Coal-Roasted Baby Chicken (D, N)	130
Charcoal-roasted baby chicken with majboos rice, grilled lemon and saffron butter	

FLATBREADS

Pizza, No Pizza

Fire-Roasted Desert Vegetables (D, V)	95
Zucchini, spinach, garlic cream, chilli flakes, Parmigiano Reggiano and honey	
Sumac-Marinated Chicken (D, N)	105
Sumac-marinated chicken with yoghurt-garlic sauce, caramelised onion and pine nuts	
Charred Camel BBQ (D, N)	120
Spiced camel meat with charred pineapple and smoky BBQ sauce	

SIDES

Loubieh Bi Zeit (VE)	40
Slow-braised green beans with garlic, blistered cherry tomatoes and olive oil	
Batata Harra (N, V)	40
Crisp potato cubes with chilli, lemon, roasted garlic and fresh coriander	
Charred Corn Cup (D, V)	40
Smoky grilled sweet corn with paprika butter and lime-infused sea salt	
Mast-o-Khiar (D, N, V)	35
Creamy yoghurt with cucumber, fresh mint, dill and crushed walnuts	
Majboos Rice (D, N)	35
Fragrant Arabic-spiced rice with roasted nuts and crispy onions	

(D) Dairy (E) Egg (N) Nuts (S) Shellfish (V) Vegetarian (VE) Vegan

Please advise of any dietary requirements or allergies and our chefs will be delighted to assist.

All prices are in UAE Dirhams and are inclusive of all applicable service charges and taxes.

DESSERTS

Kunafa (D, N) Fresh-baked pastry with Akkawi cheese and pistachios	55
Warm Date Chocolate Cake (D, E, N) Soft date and chocolate cake with vanilla ice cream and salted caramel	49
Baklava Cheesecake (D, E, N) Creamy cheesecake with golden filo shards, honey and crushed pistachios	49
Charcoal Flame Tart (D, E) Citrus tart with torched meringue, finished over live charcoal	50
Seasonal Fruit Selection (VE) A refreshing selection of fresh seasonal fruits	65

فطائر قرن الحطب

بيتزا، بدون بيتزا

٩0	خضروات الصحراء المشوية (D, V) كوسة، سبانخ، كريمة الثوم، رقائق الفلفل الحار، جبنة بارميچيانو ريجيانو والعسل
١٠0	دجاج متبل بالسماق (D, N) دجاج متبل بالسماق مع صلصة اللبن والثوم والبصل المكرمل والصنوبر
١٢٠	لحم الجمل المشوي بالباريكو (D, N) لحم جمل متبل بالبهارات، مع الأناناس المشوي وصلصة الباريكو المدخنة

الأطباق الجانبية

٤٠	لوبية بالزيت (VE) فاصوليا خضراء مطهية بطء مع الثوم، وطماطم كرزية محمصة، وزيت الزيتون
٤٠	بطاطا حرة (N, V) مكعبات بطاطس مقرمشة مع الفلفل الحار، والليمون، والثوم المحمص، والكزبرة الطازجة
٤٠	ذرة مشوية على الفحم (D, V) ذرة حلوة مشوية بنكهة مدخنة، مع زبدة البابريكا وملح البحر بنكهة الليمون الأخضر.
٣0	ماستو خيار (D, N, V) لبن كريمي مع الخيار والنعناع الطازج والشبت والجوز المجروش
٣0	أرز مجبوس (D, N) أرز متبل بالبهارات العربية العطرية، يُقدّم مع المكسرات المحمصة والبصل المقرمش

الحلويات

00	كنافة بالجبن (D, N) كنافة طازجة مخبوزة بالفرن، محشوة بجبنه العكاوي ومزينة بالفستق الحلبي
٤٩	كيك التمر بالشوكولاتة الدافئة (D, E, N) كعكة طرية بالتمر والشوكولاتة مع آيس كريم الفانيلا والكراميل المملح
٤٩	تشيز كيك البقلوة (D, E, N) تشيز كيك كريمي مع رقائق الفيلو الذهبية المقرمشة والعسل والفستق الحلبي المجروش
0٠	تارت الحمضيات بلهيب الفحم (D, E) تارت الحمضيات مع المارينغ المحمّر بلهب الفحم المشتعل
٦0	تشكيلة الفواكه الموسمية (VE) تشكيلة منعشة من الفواكه الموسمية الطازجة.

من شواية الفحم

١٠٠	كفتة بالجبين والفسق (D, N) لحم ضأن مفروم مع الفلفل الأحمر والفسق
١٤٠	كباب لحم البقر باللومي (D, N) لحم بقري من قطعة الفليه مع الليمون المجفف وزبدة الزعفران
١٦٥	ريش الضأن المشوية على الحطب (D) ريش الضأن المتبل بالكيل الجبل والثوم مع الطماطم المشوية
٩٩	تكا الدجاج بالتوابل الصحراوية (D) قطع دجاج متبل باللبن والتوابل الإماراتية، مشوية على الفحم
١٠٠	عرايس لحم الضأن (N) خبز عربي محشو بلحم الضأن المتبل، مشوي على الفحم
٢٠٠	روبيان النمر بالزعت (D, S) روبيان النمر مع زبدة الزعت والليمون المشوي

الأطباق المميزة

مثالية للمشاركة

١٦٠	أوزي أضلاع البقر (D, N) أضلاع بقر مطهوه ببطء، تُقدّم مع الأرز العطري والبصل المكرمل والكاجو والزيتون
١٢٠	سيخ شاورما الدجاج (D) دجاج متبل، يُقدّم مع المخللات المحضرة في المطبخ وخبز الصاج الدافئ
١٩٠	سمك القاروص الكامل المشوي على الحطب (D, S) سمك القاروص المشوي على الحطب مع زيت الزيتون والأعشاب والليمون
١٢٠	رافيولي شيش باراك (D, N) فطائر لحم الضأن في صلصة الزبادي الدافئة، والصنوبر
١٣٠	دجاج صغير مشوي على الفحم (D, N) دجاج صغير مشوي على الفحم مع أرز مجبوس، وليمون مشوي وزبدة الزعفران

المقبلات الباردة

٤٩	محقرة (N, VE) فلفل أحمر مشوي مع الجوز ودبس الرمان
٤٩	خليط التمر المدخن بالفحم وجبنة الفيتا (D, N, V) تمر مدخن مخفوق مع جبنة الفيتا وزيت الزيتون والفستق
00	الباذنجان المشوي على النار والجوز (D, N, V) باذنجان كامل مدخن مع الطحينة وبذور الرمان والجوز المتبل
00	الحمص باللحم البقري المملح (D, N) حمص كريمي مغطى بلحم بقري طري مملح وصنوبر

الأطباق الصغيرة والسلطات

٦0	فتوش غيمة الصحراء (VE) خضروات مقرمشة، أعشاب طازجة، خبز مشوي، وصلصة الرمان
٧0	الشمندر والكنافة (D, N, V) شمندر مشوي على الحطب مع اللبنة والشمر المحلى والفستق الحلبي والكنافة المقرمشة.
٧0	كارباتشيو التمر (D, N) تمر ليوا، فلفل حار، صنوبر، دقة، وجبنة فيتا الابل المخفوقة
٧0	حلوم مشوي على الحطب (D, V) جبنة حلوم قبرصية مشوية مع عسل الزعتر والمشمش
٩٠	تونة مشوية على طريقة ليوا (S) تونة مشوية على اللهب، تُقدّم مع صلصة الرمان وسلطة الطماطم بالسماق
٧0	روبيان مخبوز مع جبنة الحلوم (D, S) روبيان طازج مخبوز في الصلصة الحارة مع جبنة الحلوم
0٠	رقائق الجبنة المقرمشة (D, E, V) جبنة ملفوفة بعجينة الفيلو المقرمشة، تُقدّم مع العسل والسّمسم الأبيض والزعتر الطازج

اجتمع. شارك. وتمهل.

في جمر، لا تُعدّ الصحراء مجرد خلفية للمشهد، بل هي جزء أصيل من التجربة. مستلهماً روح ليوا وكرم الضيافة العربية، يجمع المطعم بين سكون الصحراء وجمالها، ودفع النار، ومتعة الاجتماع حول مائدة واحدة.

تبدأ التجربة بإحساس عميق بالمكان. فالأرض والهواء وتبدّل الضوء في الصحراء تشكّل مشهداً طبيعياً متغيراً، بينما يقودك وهج الجمر الهادئ وعقب الحطب والتوابل نحو المائدة. تُختار المكونات المحلية بعناية، وتُعامل باحترام يتيح لنكهاتها أن تتكشف ببطء عبر الفحم والحطب واللّهب. وتكتسب النكهات العربية المألوفة عمقاً وبعداً جديداً، لتقدم أطباقاً تدعو إلى الاكتشاف، مع بقائها متجذرة في أصولها.

ومع توهج النار وسكون الصحراء، يتباطأ إيقاع اللحظة. توضع الأطباق في قلب المائدة لتُشارك، وتُستحضر التقاليد من خلال طقوس الاجتماع حول الطعام، بينما تخلق الضيافة شعوراً طبيعياً بالتواصل والقرب. وفي الداخل، يصبح المشهد أكثر حميمية؛ مساحة هادئة يغمرها الضوء الدافئ وتقدم مشروبات مستوحاة من الصحراء، لتمنحك طريقة أخرى للاستمتاع بروح جمر والبقاء للحظات أطول.

وفي الخارج، تحت سماء الصحراء الواسعة، ينعكس وهج النار على الرمال بينما تمتد الأحاديث بهدوء في أرجاء الليل. لا شيء مستعجلاً، ولا شيء متكلفاً. فقط دفع اللّهب، وثراء النكهات العربية، وجمال المكان، ومتعة بسيطة في أن نكون معاً.

جمر هو دعوة للتريث والاستمتاع باللحظة؛ حيث تلتقي الأرض، والجمر، والرائحة، والمذاق، والطقوس، والثقافة، والتواصل بصورة طبيعية حول المائدة.

جَمْر