

20



16

H O O K E D

SEAFOOD & BITES

المقبلات الباردة | السلطات
COLD STARTERS
SALADS

TABBOULEH 37 (V) (G)

Light and fresh chopped tomatoes, green onion, parsley and mint tossed with lemon oil dressing

تبولة
طماطم طازجة مقطعة مع البصل الأخضر، والبقدونس،
والنعناع، مضافاً إليها صلصة زيت الليمون

FATTOUSH 37 (V) (G) (Z)

A fresh pick of tomatoes, cucumber, mint, parsley, onion, purslane, lettuce and fried bread with our special pomegranate molasses dressing

فتوش
تشكيلة طازجة من الطماطم، والخيار، والنعناع، والبقدونس، والبصل،
والبقلة، والخس، والخبز المقلي مع صلصة دبس الرمان

ROCCA ZAATAR SALAD 30 (V)

Rocket leaves, thyme, tomato, onion and sumac tossed with lemon olive oil dressing

سلطة الجرجير والزعتر
أوراق الجرجير، والزعتر، والبندورة، والبصل، والسَّماق مع صلصة الليمون وزيت الزيتون

RAHEB 35 (V)

Whole roasted eggplant with vegetables

سلطة الراهب بازنجان المشوي مع الخضار

MOUHAMARA 39 (V) (S) (G) (D) (N)

Chilli paste, bread crumbs, olive oil, walnut

مخمرة
دبس الفلفل الحار مع فتات الخبز، وزيت الزيتون، والجوز

MOUSSAKA 38 (V)

Oven baked layers of fried eggplant immersed in tomato sauce

مسقعة
شرائح الباذنجان المقلي والمخّصر بالفرن مع صلصة الطماطم

MOUTABAL 37 (V) (D) (N)

Grilled aubergine with tahina, lemon and olive oil

متّبل
الباذنجان المشوي مع الطحينة والليمون وزيت الزيتون

STUFFED VINE LEAVES 33 (V) (N)

Grapevine leaves stuffed with rice, tomatoes and parsley

محشي ورق العنب
أوراق العنب المحشوة بالرز والطماطم والبقدونس

CHEF'S SASHIMI (SF) (Z)

Be sure to ask your server for our pick of the day

Subject to availability and seasonality

ساشيمي سمك
لحم سمك النيء مع صلصة الصويا أسأل خادمك على نوعية السمك الطازج اليومي

LABNEH WITH GARLIC 30 (V) (D)

Thick strained yoghurt mixed with fresh crushed garlic

لبنه مع الثوم
لبنه من مشتقات البين مع الثوم المهروس

TAJIN SAMAK 58 (S) (N) (SF)

Baked hammour fish and sliced onion sautéed in olive oil, mixed with tahina paste and lemon juice

طاجن السمك
سمك الهامور المشوي مع البصل المقلي، طحينه، وعصير ليمون

SHANKLISH 40 (V) (S) (D)

Aged pungent goat cheese with chopped onion, sun-dried tomato, parsley, cherry tomato and olive oil

شنكليش
جبنة الشنكليش مع البصل، والبقدونس، حبات البندوره الصغيره وزيت الزيتون

BATRAKH 95 (SF)

Thin slices of dried fish roe topped with garlic and olive oil

بطرخ
شرحات من سمك البطرخ مع ثوم والزيت الزيتون

HUMMUS 32 (V) (N)

Chickpea puree, tahina, lemon juice and olive oil

حمص
حمص بالطحينة مع عصير الليمون وزيت الزيتون

HOOKED SEAFOOD HUMMUS 50* (N) (S) (Z)

Hummus Beiruti topped with our chef's seasonal seafood fisherman sauce

هوكيد ثمار البحر حمص
حمص بيروتي مع ثمار البحر وصلصة رجل السمك

TRIO HUMMUS 40 (V) (N)

A selection of hummus varieties including pesto, beetroot and classic

ثلاثي حمص
اختيار حمص، الحبق حمص الشوندر الاحمر، وحمص الكلاسيك

HUMMUS BEL LAHME 45 (N)

Hummus topped with our signature Ras Asfour

حمص بالحمة
حمص بالطحينة مع لحمه رأس العصفور وصنوبر المقلي



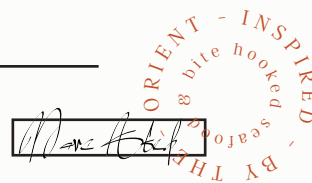
Sauvignon Blanc, Craggy Range

Te Muna Road, Martinborough, New Zealand

Craggy Range is an iconic family owned winery producing expressive wines reflective of the place and its people. This Sauvignon Blanc comes from a selection of vines growing in the ancient stony soils of Marlborough. Flavours of lime, passion fruit and white peach show alongside the dry, mineral sensation of the place that's unique to these soils and ideal for immediate enjoyment.

*The perfect complement to your Hooked Seafood Hummus

(V) Vegetarian (S) Spicy (G) Contains Gluten (D) Contains Dairy (N) Contains Nuts (SF) Contains Seafood (Z) Zaya best sellers
All prices are in UAE dirhams and are inclusive of all applicable service charges, local fees and taxes



المقبلات الساخنة
HOT STARTERS

BATATA HARRA 35 (V) (S)

Fried diced potatoes sautéed with garlic, coriander, lemon juice and cayenne pepper

بطاطا حرة

مكعبات بطاطا محمرة مع الثوم، والكزبرة، وعصير الليمون، والفلفل الحريف

GRILLED OCTOPUS 135 (SF)

Slow cooked grilled octopus tentacles

الأخطبوط المشوي

مجسات الأخطبوط المشوية على نار هادئة

ZAYA GRILLED BABY SQUID 80 (SF) (S) (Z)

Stuffed grilled baby squids with cherry tomatoes and dibess al har

حبار محشو المشوي مع تبلة الاعشاب وزيت الزيتون

FRENCH FRIES 32 (V)

Cut fried finger chips

البطاطا المقلية أصابع البطاطا المقلية

HOOKED GOLDEN MIXED SEAFOOD 85 (SF) (Z) (D)

Seasonal chef's selection fried seafood served with tartar sauce

هوكد ثمار البحر المشكلة الذهبية موسم السمك المقلية يقدم مع صلصة تارتار

RAKAKAT CHEESE 35 (G) (D)

Fried filo pastry stuffed with akawi cheese

رقاقات الجبن

معجنات مقلية ومحشوة بجبن عكاوي

MAKANEK 45 (N) (D)

Lamb sausages and lemon juice

مقانيق

مقانيق لحم الضأن وعصير الليمون

SOUJOUK 45 (S) (N)

Spicy sausages cooked in cherry tomato

سجق

سجق الحار مع البنوره الصغيره

CHICKEN LIVERS 45 (D) (N)

Pan-fried chicken livers with garlic, coriander, and lemon juice

كبد الدجاج

كبد الدجاج المحمرة مع الثوم، والكزبرة، وعصير الليمون

FATTEH SHRIMPS 92 (S) (G) (D) (N) (SF) (Z)

Boiled chickpeas, croutons topped with sautéed shrimps and yoghurt

فتة الحمص (فتة الحمص)

الحمص المسلوق، وقطع الخبز المحمص، مع الجمبري المحمص واللبن

FATTEH BIZRE 85 (G) (D) (N) (SF)

Boiled chickpeas croutons topped with fried whitebait and yoghurt

فتة البزره

الحمص المسلوق، وقطع الخبز المحمص، مع البزره المحمص واللبن

We pride ourselves on delivering the absolute freshest seafood available using local fisherman from the Arabian gulf, carefully hand picked at sunrise markets. One of our secret ingredients that our chefs use is "Dibbes el reman" (pomegranate molasses) which adds depth and richness to our dishes.

(V) Vegetarian (S) Spicy (G) Contains Gluten (D) Contains Dairy (N) Contains Nuts (SF) Contains Seafood (Z) Zaya best sellers

All prices are in UAE dirhams and are inclusive of all applicable service charges, local fees and taxes

الحساء
SOUP

HALLOUMI IN THE PAN 60 (V) (G) (D)

Grilled halloumi served with vegetable platter and Arabic bread

جبنة الحلوم المشوية
جبنة الحلوم المشوية مع طبق من الخضراوات والخبز العرب

RAS ASFOUR 80 (D) (N)

Small tenderloin cut sautéed with butter and pomegranate molasses topped with pine seeds

لحمة رأس العصفور
قطع صغيرة من لحم البقر مع الزبدة ودبس الرمان والصنوبر المحمص

FATAYER SELECTION 35 (G) (D) (N)

Selection of fatayer: spinach, fried kibble and meat sambousik

الفتاير المشكلة
مختارات من المعجنات المنزليه سبانخ ، الكبة المقلية ، وسمبوسك الحمة

OCTOPUS PROVENCAL 90 (D) (SF)

Roughly chopped octopus sated in garlic lemon and coriander

اططبرط بروفنسال
قطع من الاططبوط مع الثوم المطحون وعصير ليمون و زيت الزيتون

HOOKED FISH KIBBEH 85* (S) (G) (N) (SF) (Z)

Deep fried fish kibbeh stuffed with shrimps and walnuts topped with pomegranate and pistachio

كبة سمك مقلية محشو بمزيج من روبيان الجوز مغطاة برمان و فستق.

MEDITERRANIAN SOUP 85 (SF)

Clear soup with a combination of clams, mussels, shrimp and fish

حساء الميديتران
شوربة شمار البحر ، الجمبري ، الصفد و سمك طازج



Chateau Minuty Côtes de Provence
'M de Minuty' Rose, Provence, France.

A splendid and pleasurable wine. The Grenache and Cinsault blend form an aromatic harmony offering notes of peach and candied orange. The flavour is crisp and round on the palate.

*The perfect complement to your Hooked Fish Kibbeh

(V) Vegetarian (S) Spicy (G) Contains Gluten (D) Contains Dairy (N) Contains Nuts (SF) Contains Seafood (Z) Zaya best sellers
All prices are in UAE dirhams and are inclusive of all applicable service charges, local fees and taxes



هوكد مميزات الاسماك

HOOKED FISH
SPECIALTY

مشاوي على الفحم

THE CHARCOAL GRILLS*

FISH DISPLAY

(All fried fish are served with fried pita bread lemon wedges and tarator sauce)

مختارات الاسماك الموسمية المعروضة
(جميع وجبات السمك المقلّي يتم تقديمها مع الخبز العربي المقلّي وقطع الليمون وصلصة الطرطور)

PRAWNS - CANADIAN LOBSTER - RED SNAPPER - SEA BASS - SEA BREAM - LADY FISH - RED MULLET BIZRE "SEASONAL" - SHERRY - SEASONAL FISH

الجمبري، كنديان سرطان، سمكة الحمراء، سيباس، سبريم، ليدي فش، سلطان براهيم، شعري الاسماك الموسمية

BUTTERFLY ROASTED SEA BASS (S) (N) (SF)

Roasted sea bass with chili rubbed harra sauce

سمك السيباس المسحوبة العظام
سمكة السيباس مسحوبة العظام ومرّ تمرّة مع صلصة متوسطة

SALT CRUST GROUPER (SF)

Fresh grouper baked in salt

الهامور مع ملح الخشن هامور الطازج مشوي داخل الملح

GRILLED HAMOUR (SF)

Butterfly grouper with our chef's mediterranean sauce

سمكة الهامور ال حرة
سمكو هامور مشوية ومفروكة بالصلصة الحرة مع الجرجير والمحار

SHISH TAWOUK 75 (D)

Boneless chicken cubes marinated in garlic, lemon juice, olive oil and spices

شيش طاووق
صدر الدجاج متبل مع ثوم، عصير الليمون، زيت الزيتون والبهار

VEAL BROCHETTE 140

Tender veal cubes with tomato and onions

لحمة شقف
لحمة شقف مشويه مع البندوره و البصل

KOFTA 75

Minced lightly spiced lamb with parsley, grilled on skewers

كفتة
لحمة الغنم المطحونة مع البقدونس مشويه على سيخ

MIX GRILL 190 (D)

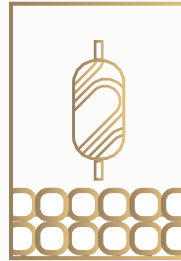
A selection of veal brochette, shish tawouk, and kofta kebab

مشاوي مشكل
مختارات من شقف اللحم وشيش طاووق والكفتة

KEBAB KESHKACH 77 (N)

Grilled kofta served on a bed of grilled tomato, spices and sumac

كباب خشخاش
كفتة مشويه مع البندوره الحمراء المشويه والسماق



Ruffino Riserva Ducale,
Chianti Classico Riserva DOCG, Italy

Intense ruby red. Aroma: This complex wine is characterised by cherry and violet notes with delicate hints of tobacco, white pepper, and a touch of flint. Well balanced on the palate, with velvety tannins, firm acidity, and a lingering finish of rosemary.

*The perfect complement to your selection of Charcoal Grills

(V) Vegetarian (S) Spicy (G) Contains Gluten (D) Contains Dairy (N) Contains Nuts (SF) Contains Seafood (Z) Zaya best sellers

All prices are in UAE dirhams and are inclusive of all applicable service charges, local fees and taxes

BY THE SEAFOOD & BITE HOOKED - INSPIRED - ORIENT

التحلية
DESSERTS

UM ALI 45 (V) (G) (D) (N)

The most famous and traditional delicious Egyptian warm dessert

أم علي قطع من فطائر المعجنات الهشة مع الجوز والزبيب وجوز الهند ومغطاة بالحليب المخلى الساخن والكريمة

BAKLAWA CHEESE CAKE 60* (V) (G) (D) (N)

A pistachio cheesecake infused with rosewater and topped with a crispy baklava and pistachio

بقلوة الجبن

كعكة الجبن بالفسق الحلي مع ماء الورد ومزينة برفائق البقلوة والفسق الحلي

HOKED MAFROUKET FESTOK 70 (V) (G) (D) (N) (Z)

A layer of ashta on a bed of semolina pudding topped with pistachio

هوكد مافروكة الفستق الحلي

حليب المحلى مع سميد الناعم و القشطة الطازجة والفسق الحلي

ASHTA MILK SHAKE 70 (V) (N) (D)

Ashta mixed with milk and banana topped with cotton candy

قشطة ميلك شيك

قشطة مع الحليب والعوز و غزل البنات

FRUIT PLATTER 65 (V)

Selection of seasonal fruits

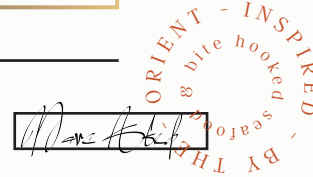
صحن الفاكهة

مختارات من الفاكهة الموسمية المقطعة

**Brown Brothers, orange Muscat and
flora dessert wine, Victoria, Australia**



A popular, late harvested, sweet wine showing fragrant orange blossom and Muscat aromas followed by honeyed apricot orange and lime with lush sweetness on the palate. A beautifully balanced sweet wine.



*The perfect complement to your Baklava Cheese Cake

**Our in-house sommelier is always around to recommend a
selection of white, rose and red wine for your fresh seafood and mixed grill.**

(V) Vegetarian (S) Spicy (G) Contains Gluten (D) Contains Dairy (N) Contains Nuts (SF) Contains Seafood (Z) Zaya best sellers
All prices are in UAE dirhams and are inclusive of all applicable service charges, local fees and taxes

20



16

H O O K E D

SEAFOOD & BITES