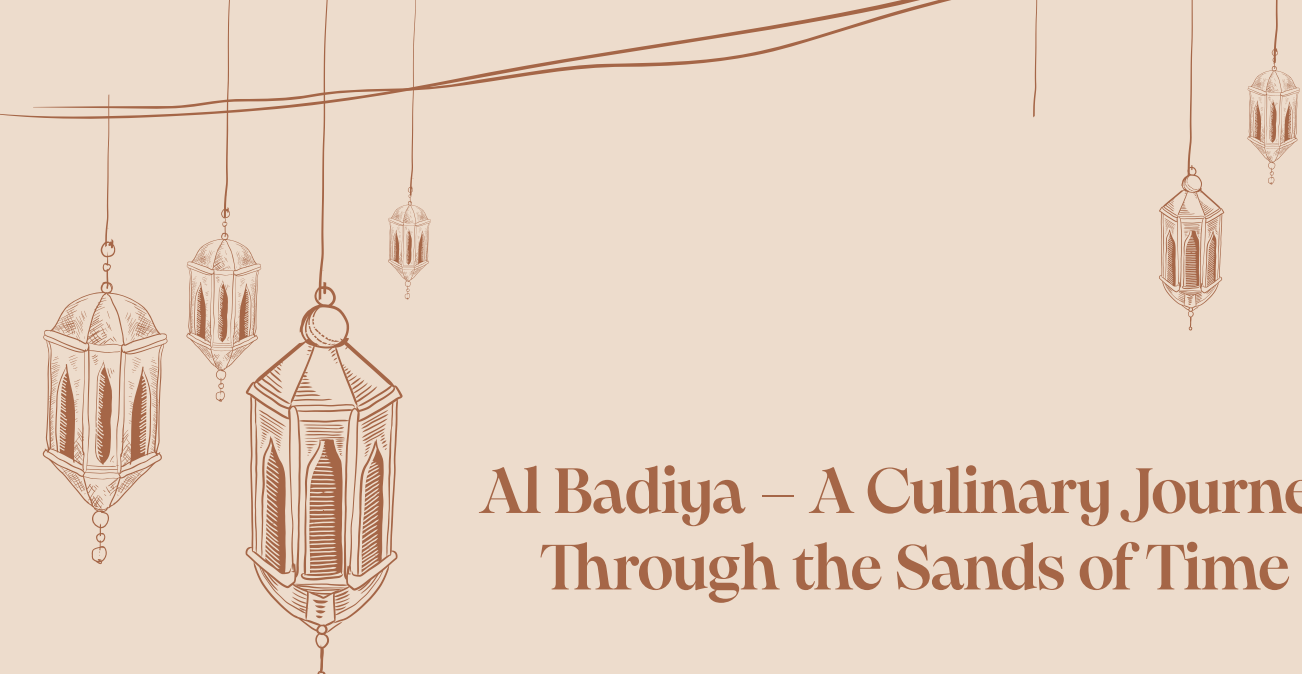


All Day Dining





Al Badiya – A Culinary Journey Through the Sands of Time

Nestled in the heart of the desert, Al Badiya is more than a dining destination—it is a celebration of Arabian flavors, traditions, and hospitality. Inspired by the rich culinary heritage of the region, our menu tells the story of time-honored recipes passed down through generations, reimagined with contemporary finesse.

From the indulgent breakfast rituals of fresh-baked bread, artisanal cheeses, and saffron-infused honey to the bold, smoky flavors of fire-grilled meats and fragrant stews, each dish reflects the land's bounty and the warmth of its people.

Our afternoons are steeped in the serenity of Arabian tea rituals, while evenings transform into a starlit feast of slow-roasted lamb, marinated seafood, and ancient spice-laden tagines. Every bite at Al Badiya is a journey through time—a tribute to the enduring flavors, generous spirit, and timeless hospitality of the Arabian Peninsula.



AL BADIYA - ALL DAY DINING MENU

SOUP

SHORBET ADAS (Ve)	AED 45
Middle eastern yellow lentil, cumin, aleppo chili and lemon	
WILD MUSHROOM (D, V)	AED 50
Mushroom stock, cream, truffle oil and herbs	
HARIRA (D, N)	AED 50
Moroccan lamb soup, lentil, vermicelli and chickpeas	

SALAD

TABOULEH (Ve)	AED 45
Flat parsley, burghul, tomato, lemon and olive oil	
FATTOUSH (Ve)	AED 45
Tomato, cucumber, lettuce and apple cider vinegar	
GOAT AND BEETROOT (D, N, V)	AED 70
Herb-baked beetroot, goats cheese and blueberry pickle	
CAMEL FETA AND HEIRLOOM TOMATO (D, N, V)	AED 70
Camel feta, locally farmed organic heirloom tomato, basil pesto, olive oil and crouton	
GREEK (D, V)	AED 70
Barrel-aged feta, locally farmed peppers, cucumber, tomato, kalamata olive and oregano	
BURRATA (D, V)	AED 85
Medjool date, heirloom tomato, fresh za'atar pesto, arugula and aged balsamic	
NIÇOISE (D, E, S)	AED 85
Tuna, French beans, heirloom cherry tomato, egg, olive and tarragon vinaigrette	

APPETIZERS

ASSORTED COLD MEZZA (D, V, Ve)	AED 99
Hummus, baba ghanouj, warak enab and tzatzik	
HALLOUMI WRAP (D, E, N)	AED 50
Caramelized onion, arugula, bell pepper and date salsa	
SAMBOUSEK SAMPLER (D, N)	AED 50
Meat, cheese and spinach	
CRISPY KIBBEH (D, N)	AED 45
Minced meat, walnut and crushed wheat	
BRAISED CAMEL HUMMUS (D, N, S)	AED 55
Braised camel, chickpea, tahina, lemon juice and olive oil	
SPICED PRAWN HUMMUS (D, N, S)	AED 55
Spiced shrimp, chickpea, tahina, lemon juice and olive oil	
GARLIC BUTTER PRAWNS (D, E, S)	AED 65
Pan-fried prawn, smoked paprika and kimchi sauce	

MAIN COURSE

SPICED ROASTED CAULIFLOWER (D, N, V)	50
Smoked garlic tahini, raisin chimichurri and cashew nut	
SMOKED EGGPLANT MILANESA (D, V)	55
Smoked eggplant, parmesan, yoghurt, tomato, rocket and paprika	
TIGER PRAWNS (D, S)	195
Lemon, garlic oil, fresh herbs and house-baked bread	
MAJBOOS SAMAK Perfect for sharing (D, N, S)	190
Grilled cumin and lemon marinated seabass with Arabian rice	
SEA BREAM FILLET (D, S)	135
Grilled sea bream fillet, local seasonal vegetables and celeriac puree herb butter	
SEARED SCOTTISH SALMON (D, S)	149
Saffron potato, grilled asparagus, creamy mushroom, wild garlic sauce and basil oil	
SHISH TAOUK (D)	95
Marinated chicken kebab, Arabic bread and garlic mayo	
CORN-FED CHICKEN BREAST (D, N)	105
Herb-breaded chicken breast, truffle mashed potato, sautéed mushroom and thyme jus	
MEDITERRANEAN GRILLED LAMB CHOP (D)	155
Eggplant caviar, coriander, pomegranate seeds and mint-yoghurt	
GRAIN-FED BEEF STRIPLOIN (D)	195
Date and nut salsa, asparagus, potato mousseline and rosemary jus	
GRAIN-FED BEEF TENDERLOIN (D)	205
Dates and nut salsa, asparagus, potato mousseline and rosemary jus	

SOMETHING ON THE SIDE

GRILLED CORN ON THE COB (D, V)	35
Parmesan, butter and lime	
GREEN BEAN ALMONDINE (N, V)	35
MASHED POTATO (D, V)	35
Russet potato, cream and butter	
STEAMED VEGETABLES (V)	35
Broccoli, asparagus and beans	

PASTA

MEDITERRANEAN (D, V)	85
Penne pasta, heritage tomato, olives, basil and oregano	
WILD MUSHROOM PAPPARDELLE (D, V)	90
Herb braised mushroom, cream sauce and truffle oil	
SEAFOOD SPAGHETTI (D, S)	110
Garlic tossed shrimp, calamari, fish, thyme, olive oil, tomato and basil	
BEEF BOLOGNESE RIGATONI (D)	95
Minced beef, confit tomato and parmesan	

BURGERS AND SANDWICHES

All burgers and sandwiches are served with your choice of French fries or green salad.

CHICKEN PARMIGIANA (D, E) Breaded chicken, mozzarella, arugula, marinara sauce, pesto mayonnaise and potato bun	95
PULLED CAMEL MEAT MESS (D, E) Melted jack cheese, tomato, cucumber relish, harissa mayo and baby gem	95
AL BADIYA BURGER (D, E, N) Wagyu patty, tzatziki, walnut and pomegranate	95
GOAT CHEESE and ROASTED PEPPER SANDWICH (D, V) Arugula, red onion, fresh basil and ciabatta	70

DESSERT

DECADENT CHOCOLATE CAKE (D, N) Belgian chocolate mousse and hazelnut crunch	47
24 CARAT TIRAMISU (D, E) Espresso and cream	55
UMM ALI (D, E, N) Pistachio, coconut, raisin and cream	47
MOHALABIYA BURLEE (D, N) Camel milk, raspberry jelly and pistachio praline	47
LIWA DATE CHEESECAKE (D, E, N) Pistachio and fresh fig	48
LIGHT LEMON TART (D, E, N) Local honey and nuts	47
ICE CREAM Per scoop (D) Camel milk Belgian chocolate, dates and honey, baklava, vanilla and strawberry	20
SORBET per scoop Mango, passionfruit and strawberry	20

BEVERAGE

WINES BY THE GLASS

CHAMPAGNE

NV, BOLLINGER 'SPECIAL CUVÉE', Aÿ, France	100
<i>Pinot noir, chardonnay and pinot meunier</i>	

SPARKLING

VIGNA DOGARINA PROSECCO, Veneto, Italy	48
<i>Glera</i>	
VIGNA DOGARINA ROSE PROSECCO, Veneto, Italy	48
<i>Pinot noir and glera</i>	

WHITE

JACKSON ESTATE 'STITCH', Marlborough, New Zealand	55
<i>Sauvignon blanc</i>	
DREISSIGACKER ORGANIC DRY, Rheinhessen, Germany	58
<i>Reisling</i>	
THE GUV'NOR WHITE, La Mancha, Spain	55
<i>Verdejo, sauvignon blanc and chardonnay</i>	
HAUTE CABRIERE, Franschhoek Valley, South Africa	55
<i>Chardonnay, pinot noir</i>	

ORANGE

TORRES VINA ESMERELDA 'FLOR D'ORANGE, Catalunya, Spain	58
<i>Moscatel</i>	

RED

THE GUV'NOR RED, La Mancha, Spain	55
<i>Tempranillo</i>	
ANTINORI PEPPOLI CHIANTI, Tuscany, Italy	60
<i>Sangiovese</i>	
TRAPICHE 'OAK CASK', Mendoza, Argentina	55
<i>Malbec</i>	
TOURNON 'MATHILDA', Pyrenees, Victoria, Australia	60
<i>Shiraz</i>	
TORRES 'ORO FLORALIS', Catalunya, Spain	28
<i>Moscatel</i>	

* Visit our Signature Wine Menu to explore the full collection available*

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

BOTTLED BEER

COOPERS SPARKLING ALE, 330ml Bottle, Australia	48
HOP HOUSE 330ml Bottle, Ireland	35
PERONI, 330ml Bottle, Italy	45
STELLA ARTOIS, 330ml Bottle, Belgium	45
HEINEKEN 330ml Bottle, Holland	40

COCKTAILS

PETAL AND PEPPER	58
Prosecco, edible hibiscus flower and black pepper	
CLOUDED BLOSSOM	58
Old tom gin, verjus, cloudy apple juice, bee's wax cordial	
THE DESERTS BREW	58
Tequila, espresso, coffee liqueur and Arabian spiced syrup	

* All classic cocktails can be made with our signature twist by our talented team on request *

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

SANDS OF CITRUS	55
Orange and cardamom Infused Lyre's London dry, sparkling white grape juice, apricot syrup, lemon juice and candied apricot.	
THE DATE BARREL	55
Lyre's spiced rum, kombucha tea and date syrup	
NOMADS NECTAR	55
Lyre's amaretti, espresso, vanilla ice-cream, salt and crushed hazelnut	

* All classic non-alcoholic cocktails can be made with our 0.0% signature twist. by our talented team on request *

CREAMSICLE SHAKES

PISTACHIO	48
Lyre's American malt, pistachio butter, vanilla ice cream, heavy cream, milk, whipped caramel and coconut cream	
DATE	48
Lyre's dark cane, date, vanilla ice cream, heavy cream, milk and whipped caramel coconut cream	
PEACH	48
Lyre's spiced rum, peach, vanilla ice cream, heavy cream, milk and whipped caramel coconut cream	

LEMONADE

HIBISCUS 32

Hibiscus syrup, fresh lemon and soda

TAMARIND AND GINGER 32

Old-fashioned lemonade syrup, tamarind, lemon, ginger and soda

OLD-FASHIONED 32

Old-fashioned lemonade syrup, fresh lemon, soda

FRESH JUICE 32

Orange, mango, green apple, lemon and mint, grapefruit, pomegranate and date

SODA 28

Coca Cola, Diet Coke, Coke Zero, Sprite, Fanta orange, ginger ale, tonic water, soda water

WATER

SAN BENEDETTO SPARKLING +STILL,750ml Btl. 28

SAN BENEDITTO SPARKLING +STILL,300ml Btl. 18

AL AIN SPARKLING +STILL,750ml Btl. 25

AL AIN SPARKLING +STILL, 330ml Btl. 16

COFFEE

AL BADIYA SIGNATURE COFFEE 32

PREMINUM COFFEE 30

Espresso, double espresso, americano, macchiato, double macchiato,
flat white, latte and cappuccino

DAIRY FREE ALTERNATIVES - Soya, almond, coconut, oat and lactose free

HOUSE-MADE SYRUPS – Arabian spiced syrup, chai spiced, saffron, agave, date, orgeat,
cinnamon, salted caramel and vanilla

HOT CHOCOLATE 35

Belgian dark and white chocolate, oat milk, salted caramel, cocoa and Tim Tam biscuit



TEA

HERBAL

BRW SOCIETY ORGANIC SUNDOWNER	28
BRW SOCIETY ORGANIC GLOW	28
BRW SOCIETY ORGANIC REBOOT	28
BRW SOCIETY ORGANIC CHAMOMILE	28
BRW SOCIETY ORGANIC LEMON and GINGER	28

GREEN

BRW SOCIETY ORGANIC SENCHA GREEN	28
BRW SOCIETY ORGANIC JASMINE	28
BRW SOCIETY ORGANIC MOROCCAN MINT	28

BLACK

BRW SOCIETY ORGANIC MILKY OOLONG	28
BRW SOCIETY ORGANIC EARL GREY	28
BRW SOCIETY ORGANIC ENGLISH BREAKFAST	28

شاي

أعشاب

٢٨	BRW سوسايتي صن داوئر عضوي
٢٨	BRW سوسايتي جلو عضوي
٢٨	BRW سوسايتي ريبوت عضوي
٢٨	BRW سوسايتي بابونج عضوي
٢٨	BRW سوسايتي ليمون زنجبيل عضوي

أخضر

٢٨	BRW سوسايتي عضوي شاي أخضر سينتشا
٢٨	BRW سوسايتي ياسمين عضوي
٢٨	BRW سوسايتي نعناع مغربي عضوي

أسود

٢٨	BRW سوسايتي عضوي أولونغ حليبي
٢٨	BRW سوسايتي إيرل جراي عضوي
٢٨	BRW سوسايتي إفطار إنجليزي عضوي



٣٢	عصير ليمون نكهة تقليدية قديمة شراب ليمونادا بالطريقة القديمة، ليمون طازج، صودا ٣٢ تمر هندي + زنجبيل شراب ليمونادا بالطريقة القديمة، تمر هندي، ليمون، زنجبيل، صودا ٣٢ كركدية شراب كركديه، ليمون طازج، صودا
----	--

٣٢	عصير طازج برتقال، مانجو، تفاح أخضر، ليمون ونعناع، جريب فروت، رمان وتمر
----	--

٢٨	صودا كوكاكولا، دايت كوك، كوك زيرو، سبرايت، فانتا برتق، بيرة زنجبيل، تونيك، صودا
----	---

٢٨	المياه سان بنديتو فوار + ماء عادي، ٧٥٠ مل
١٨	سان بنديتو فوار + ماء عادي، ٣٠٠ مل
٢٥	العين فوار + ماء عادي، ٧٥٠ مل
١٦	العين فوار + ماء عادي، ٣٣٠ مل

٣٢	قهوة قهوة البادية المميزة ٣٠ قهوة مميزة إسبريسو، إسبريسو مزدوج، أمريكانو، ماكياتو، ماكياتو مزدوج، فلات وايت، لاتيه، كابتشينو
----	---

	بدائل خالية من الألبان - صويا، لوز، جوز هند، شوفان وخالية من اللاكتوز شراب مصنوع في المنزل - شراب التوابل العربي، شراب شاي التوابل، زعفران، أجافه، تمر، أورغات، قرفة، كراميل مملح وفانيليا
--	--

٣٥	شوكولاتة ساخنة شوكولاتة بلجيكية داكنة وبيضاء، حليب شوفان، كراميل مملح، كاكاو، وبسكويت تيم تام
----	---

البيرة المعبأة

٤٨	بيرة كوبرز بايل، زجاجة سعة ٣٣٠ مل، أستراليا،
٣٥	زجاجة بيروني ٣٣٠ مل، إيطاليا
٤٥	ستيلا أرتوا، زجاجة ٣٣٠ مل، بلجيكا
٤٥	زجاجة هاينكن ٣٣٠ مل، هولندا
٤٠	زجاجة هوب هاوس ٣٣٠ مل، أيرلندا

الكوكتيلات

٥٨	بتلة وفلفل بروسيكو، زهرة كركديه صالحة للأكل وفلفل أسود
٥٨	زهرة ضباب جين أولد توم، فيرجوس، عصير تفاح ضبابي، شراب شمع النحل
٥٨	شراب الصحراء تيكيلا، إسبريسو، مشروب قهوة ليكيور وشراب التوابل العربي

يمكن لفريق العمل الموهوب لدينا إعداد جميع الكوكتيلات الكلاسيكية حسب الطلب

الكوكتيلات الخالية من الكحول

٥٥	رحيق البدو لايرز أماريتي، إسبريسو، آيس كريم فانيليا، ملح ولبّ البندق المطحون.
٥٥	برميل التمر لايرز رام متبل، شاي كومبوتشا وشراب تمر.
٥٥	رمال الحمضيات لايرز لندن دراي مع البرتقال والهيل، عصير عنب أبيض فوار، شراب مشمش، عصير ليمون ومشمش مسكر.

يمكن لفريق العمل الموهوب لدينا إعداد جميع الكوكتيلات الكلاسيكية بدون كحول حسب الطلب

مشروبات الكريمسيكل

٤٨	خوخ لايرز رام متبل، خوخ، آيس كريم فانيليا، كريمة ثقيلة، حليب، وكراميل مخفوق مع كريمة جوز الهند
٤٨	تمر لايرز دارك كين، تمر، آيس كريم فانيليا، كريمة ثقيلة، حليب، وكراميل مخفوق مع كريمة جوز الهند
٤٨	فستق لايرز أمريكيان مالت، زبدة فستق، آيس كريم فانيليا، كريمة ثقيلة، حليب، كراميل مخفوق وكريمة جوز الهند

نبيذ بالكأس
شمبانيا

١٠٠ NV، بولينجر 'سبشبال كوفيه'، آي، فرنسا
بينيه نوار، شاردونيه وبينيه مونيه

فوار

٤٨ فيجنيا دوغارينا بروسيكو، فينيتو، إيطاليا
غليرا

٤٨ فيجنيا دوغارينا روز بروسيكو، فينيتو، إيطاليا
بينيه نوار وغليرا

أبيض

٥٥ جاكسون إستيت "ستيتش"، مارلبورو، نيوزيلندا
سوفينيون بلانك

٥٨ درايسيجاكز عضوي جاف، راينهايسن، ألمانيا
ريسليغ

٥٥ ذا غوفنور وايت، لا مانشا، إسبانيا
فيردجو، سوفينيون بلانك وشاردونه

٥٥ أوت كابرير، وادي فرانسهوك، جنوب أفريقيا
شاردونه، بينيه نوار

برتقالي

٥٨ توريس فينيا إسميريلدا "فلور دورانج"، كاتالونيا، إسبانيا
موسكاثيل

النبيذ الأحمر

٥٥ ذا جافنر الأحمر، لا مانشا، إسبانيا
تمبرانيلو

٦٠ أنتينوري بيبولي كيانتي، توسكانا، إيطاليا
سانجيوفيزي

٥٥ تراييش 'أوك كاسك'، مندوزا، الأرجنتين
مالبيك

٦٠ تورنون 'ماتيلدا'، البرينيه، فيكتوريا، أستراليا
شيراز

٢٨ توريس 'أورو فلوراليس'، كاتالونيا، إسبانيا
موسكاثيل

البرجر والسندويشات

يتم تقديم جميع البرجر والسندويشات مع بطاطس مقلية أو سلطة خضراء حسب اختيارك.

٩٠	دجاج بارميچيانا (E, D) دجاج مقلي، موزاريلا، جرجير، صلصة مارينارا، مايونيز بيستو، خبز بطاطس
٩٠	مشكل لحم إبل مسحوب (E, D) جبنة جاك ذاتية، طماطم، خيار، صلصة مايونيز حارسية، خس بيبي جيم
٩٠	برجر البادية (N, E, D) فطيرة أغيو، تزايزيكي، جوز، رمان
٧٠	ساندويتش جبن ماعز، فلفل مشوي (V, D) جرجير، بصل أحمر، ريحان طازج، خبز شباتا

الحلويات

٤٧	كعكة شوكولاتة فاخرة (N, D) موس شوكولاتة بلجيكية مع بندق مقرمش
٠٠	تيراميسو ٢٤ قيراط (E, D) إسبرسو، كريم
٤٧	أم علي (N, E, D) فستق، جوز هند، زبيب، كريم
٤٧	مهلبية بورلي (N, D) حليب إبل، جيلي توت، برين فستق
٤٨	تشيز كيك تمر ليوا (N, E, D) فستق، تين طازج
٤٧	فطيرة ليمون خفيفة (N, E, D) عسل محلي، مكسرات
٢٠	آيس كريم بالمغرفة (D) الشوكولاتة البلجيكية بحليب الإبل، التمر والعسل، البقلاوة، الفانيلا، الفراولة
٢٠	شربات بالمغرفة مانجو، فاكهة پاشن فروت، فراولة

الأطباق الرئيسية

0٠	قرنبيط مشوي متبل (V, N, D)
	طحينة ثوم مدخن، صلصة تشيميتشوري بزبيب، كاجو
00	بادنجان مدخن ميلانيزا (D, V)
	بادنجان مدخن، بارميزان، زبادي، طماطم، جرجير، بابريكا
١٩0	روبيان نمر (S, D)
	ليمون، زيت ثوم، أعشاب طازجة، خبز منزلي
١٩٠	محبوس سمك مثالي للمشاركة (S, N, D)
	سمك سيباس مشوي متبل بكمون، ليمون، أرز عربي
١٣0	فيليه دينيس (S, D)
	فيليه دينيس مشوي، خضروات موسمية محلية، وبيوريه كرفس مع زبدة الأعشاب
١٤٩	سلمون اسكتلندي مشوي بالتحمير (S, D)
	بطاطا بالزعفران، هليون مشوي، فطر كريمي، صلصة ثوم بري وزيت ريحان
٩0	شيش طاووق (D)
	كباب دجاج متبل، خبز عربي، مايونيز ثوم
١٠0	صدور دجاج مغذى على الذرة (N, D)
	صدور دجاج مقلية بالأعشاب، بطاطس مهروسة بالكماة، فطر مقلي، مرق زعتر
١00	شريحة لحم ضأن مشوية بطريقة البحر المتوسط (D)
	كافيار بادنجان، كزبرة، بذور رمان، نعناع، زبادي
١٩0	ستريبيون لحم بقري مغذى على الحبوب (D)
	صلصة تمر، مكسرات، هليون، موسلين بطاطس، صلصة إكليل الجبل
٢٠0	تندروين لحم بقري مغذى على الحبوب (D)
	صلصة تمر ومكسرات، هليون، موس بطاطس، صلصة إكليل الجبل

الأطباق الجانبية

٣0	ذرة مشوية على الكوز (V, D)
	بارميزان، زبدة، ليمون
٣0	فاصوليا خضراء باللوز (V, N)
٣0	بطاطس مهروسة (V, D)
	بطاطس رست، كريمية، زبدة
٣0	خضروات مطهوة على البخار (V)
	بروكلي، هليون، فاصوليا

الباستا

٨0	بحر أبيض متوسط (V, D)
	مكرونة بيني، طماطم عالية الجودة، زيتون، ريحان، أوريجانو
٩٠	بابارديللي بفطر بري (V, D)
	فطر مشوي بالأعشاب، صلصة كريمية وزيت الترافل
١١٠	سباجيتي مأكولات بحرية (S, D)
	جمبري بالثوم، حبار، سمك، زعتر، زيت زيتون، طماطم، ريحان
٩0	ريجاتوني بصلصة البولونيز واللحم البقري (D)
	لحم مفروم، طماطم محفوظة، بارميزان

D - منتجات ألبان | E - بيض | N - مكسرات | S - مأكولات بحرية | V - نباتي | Ve - نباتي صرف
يرجى إبلاغ فريق الخدمة الودود بأي متطلبات غذائية أو حساسية قد تكون لديك.
جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل جميع رسوم الخدمة والضرائب المطبقة.

البادية – قائمة طعام طوال اليوم

الحساء

٤0	شربة عدس (Ve)
	عدس أصفر شرقي أوسطي، كمون، فلفل حلب، ليمون
0٠	فطر بري (D, V)
	مرق فطر، كريمه، زيت كمأة، أعشاب
0٠	حريرة (D, N)
	شورية لحم ضأن مغربية، عدس، شعيرية، حمص

السلطات

٤0	تبولة (Ve)
	بقدونس مفروم، برغل، طماطم، ليمون، زيت زيتون
٤0	فتوش (Ve)
	طماطم، خيار، خس، خل تفاح
٧٠	جبنه الماعز والشمندر (D, N, V)
	شمندر مشوي بالأعشاب، جبنه ماعز، ومخلل توت أزرق
٧٠	جبنه فيتا من حليب الإبل، طماطم عالية الجودة (D, N, V)
	جبنه من حليب الإبل، طماطم عضوية مزروعة محلياً، بيستو ربحان، زيت زيتون، خبز محمص
٧٠	يوناني (V, D)
	جبنه فيتا مخزنة في براميل، فلفل محلي، خيار، طماطم، زيتون كالاماتا، زعتر
٨0	بوراتا (V, D)
	تمر مجدول، طماطم عالية الجودة، بيستو زعتر طازج، جرجير، خل بلسميك قديم
٨0	نيسواز (D, E, S)
	تونة، فاصوليا خضراء فرنسية، طماطم كرزية تراثية، بيض، زيتون، وصلصة الطرخون

المقبلات

٩٩	تشكيلة من مقبلات باردة (Ve, V, D)
	حمص، بابا غنوج، ورق عنب، تزايزيكي
0٠	راب الحلوم (N, E, D)
	بصل مكرومل، جرجير، فلفل حلو، وصلصة التمر
0٠	مختارات السمبوسك (D, N)
	لحوم، جبن، سبانخ
٤0	كبة مقرمشة (N, D)
	لحم مفروم، جوز، قمح مطحون
00	حمص بلحم الإبل المطهو ببطء على نار هادئة (S, N, D)
	لحمة إبل مطهوه ببطء على نار هادئة، حمص، طحينة، عصير ليمون، زيت زيتون
00	حمص روبيان متبل (S, N, D)
	روبيان متبل، حمص، طحينة، عصير ليمون، زيت زيتون
٦0	روبيان بزبدة وثوم (S, E, D)
	روبيان مقلي، بابريكا مدخنة، صلصة كيمتشي

البدية – رحلة طهوية عبر رمال الزمن

في قلب الصحراء، يقع البدية كأكثر من مجرد وجهة لتناول الطعام – إنه احتفاء بالنكهات العربية، والتقاليد، وكرم الضيافة. مستوحى من التراث الغني للمطبخ العربي، يروي منيو البدية حكاية وصفات أصيلة توارثتها الأجيال، وأعيدت صياغتها بلمسة عصرية

من طقوس الإفطار الفاخرة التي تضم الخبز الطازج، والأجبان الحرفية، والعسل المعطر بالزعفران، إلى النكهات الجريئة والدخانية للحوم المشوية على النار واليخنات العطرية، تعكس كل وجبة خيرات الأرض ودفء أهلها

أما بعد الظهر، فتغمر الأجواء سكينه طقوس الشاي العربي، بينما تتحول الأمسيات إلى وليمة تحت ضوء النجوم، حيث يتم تقديم لحم الضأن المشوي ببطء، والمأكولات البحرية المتبلة، والطواجن العريقة المشبعة بالتوابل الشرقية

كل لقمة في البدية هي رحلة عبر الزمن – تكريم للنغمات الأصيلة، وكرم الضيافة، والنكهات التي صمدت عبر العصور في شبه الجزيرة العربية



قائمة الطعام طوال اليوم

