

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	AED 62
Vodka, champagne, sugar, fig and gold	
THYME, NOOK AND CRANNY	AED 62
House-infused Za'atar gin, Dolin spritz and thyme-infused olive	
THE VELVET ROOM	AED 65
Cacao nib gin, chartreuse, sweet vermouth, campari and orange bitters	
MOONLIT MYSTIQUE	AED 65
Tequila, house-made orange liqueur, tamarind paste, agave nectar and tajin with salt foam	
SHADOWS AND SIPS	AED 68
Slow-cooked butter with sumac bourbon, date, agave and fresh apple	
VEILED VIBES AND SANDALWOOD	AED 68
Bourbon, sandalwood syrup, umeshu, angostura bitters and cedar essence spray	
CLOCK AND DAGGER	AED 68
Charred eggplant infused rye, Lebanese tea infused vermouth, pomegranate and Peychaud's bitters	
BEHIND CLOSED DOORS	AED 68
Rye whiskey, manzanilla sherry, orange cardamom oleo saccharum, Peychaud's bitters, cherry wood and lemon	

THE CLASSICS

POETS DREAM	AED 60
Gin, Dom Bénédictine and dry vermouth	
JABBERWOK	AED 60
Gin, fino sherry, Luxardo bitter bianco, Lillet and orange bitters	
CORPSE REVIVER No. 2	AED 60
Gin, Cointreau, absinthe, Lillet and lemon juice	
BROWN DERBY	AED 58
Bourbon, freshly squeezed grapefruit juice and maple syrup	
BOULEVARDIER	AED 58
Bourbon, rosso vermouth and bitter rosso	
REMEMBER THE MAINE	AED 60
Rye whiskey, bourbon, rosso vermouth, cherry heering and absinthe	
DE LA LOUISIANE	AED 62
Rye whiskey, rosso vermouth, Dom Bénédictine, absinthe, creole bitters and chilled water	

WINES BY THE GLASS

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

AL LAYALI - BAR MENU

WINES BY THE GLASS

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

BEER

LAYALI MYSTERY BEER, 330ml Btl	AED 35
PERONI, 330ml Btl	AED 45
LEFFE BRUIN, 330ml Btl	AED 48
COOPERS SPARKLING ALE, 375ml Btl	AED 48

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

THE SPICE CELLAR	AED 55
Lyre's dark cane, chai syrup, fresh lemon, orgeat syrup, cardamon bitters and egg white	
SMOKE, WHISPER AND SWIRL	AED 55
Lyre's Americano malt, honey with ginger syrup, lemon juice and smoked tea	
THE DATE SOCIETY	AED 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

SAFFRON	AED 32
Old-lemonade syrup, saffron, rose water and cardamon seed	
ROSE	AED 32
Old-fashioned rose lemonade syrup, fresh lemon and soda	
OLD-FASHIONED	AED 32
Old-fashioned lemonade syrup, fresh lemon and soda	
FENTIMAN'S LEMONADES	AED 38
Rose lemonade, raspberry lemonade and Victorian lemonade	
FENTIMAN'S SODA	AED 38
Curiosity cola, cherry cola, ginger beer, ginger ale, mandarin and seville, sparkling elderflower, sparkling raspberry and soda water	
TONIC'S	AED 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	AED 28
Still	AED 28
SAN BENEDITTO,300ml Btl	
Sparkling	AED 18
Still	AED 18
AL AIN,750ml Btl	
Sparkling	AED 25
Still	AED 25
AL AIN, 330ml Btl	
Sparkling	AED 16
Still	AED 16

BAR BITES

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

مياه

٢٨	سان بنديتو، ٧٥٠ مل زجاجة
٢٨	فوار
	ساكن
١٨	سان بنديتو، ٣٠٠ مل زجاجة
١٨	فوار
١٨	ساكن
٢٥	العين، ٧٥٠ مل زجاجة
٢٥	فوار
	ساكن
١٦	العين، ٣٣٠ مل زجاجة
١٦	فوار
١٦	ساكن

وجبات البار

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

النبيد 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 النبيذ التوقيعية لدينا لاستكشاف المجموعة الكاملة المتاحة	

البيرة

٣٥	بيرة ليالي ميستري، ٣٣٠ مل زجاجة
٤٥	بيروني، ٣٣٠ مل زجاجة
٤٨	ليفي برون، ٣٣٠ مل زجاجة
٤٨	كوبرز سباركليغ آلي، ٣٧٥ مل زجاجة

كوكتيلات غير كحولية

٥٥	قبو التوابل لايرز دارك كان، شراب شاي، ليمون طازج، شراب أورغات، بيتيرز هيل، وبياض البيض
٥٥	الدخان، الهمسات والدوران لايرز أمريكانو مالت، عسل مع شراب الزنجبيل، عصير ليمون وشاي مدخن
٥٥	مجتمع التمر لايرز أمريكانو مالت مع توابل عربية، رحيق التمر وعصير العنب الأحمر
جميع الكوكتيلات الكلاسيكية يمكن تحضيرها بنسبة ٠,٠٪ كحول بواسطة فريقنا الموهوب عند الطلب	

ليمونادة طازجة

٣٢	زعفران شراب ليمونادة قديم، زعفران، ماء الورد وبذور الهيل
٣٢	ورد شراب ليمونادة ورد قديم الطراز، ليمون طازج وصودا
٣٢	قديمة الطراز شراب ليمونادة قديم الطراز، ليمون طازج وصودا
٣٨	ليمونادات فنتيمان ليمونادة ورد، ليمونادة توت العليق وليمونادة فيكتورية
٣٨	صودا فنتيمان كولا كورياسيتي، كولا الكرز، بيرة الزنجبيل، صودا الزنجبيل، الماندرين، سيفيل، إلدرفلور الفوار، توت العليق الفوار وصودا المياه
٣٢	تونيك تونيك إلدرفلور، تونيك برتقال فالنسيا، تونيك يوزو الشرقي، تونيك الراوند الوردي، تونيك الجريب فروت الوردي، تونيك الذواقة، ماء التونيك والتونيك الخفيف

كوكتيلات التوقيع

٦٣	اللوبي الهمسات فودكا، شمبانيا، سكر، تين وذهب
٦٣	الزعت، الزوايا والأركان جيني منزلي منقوع بالزعت، دولين سبريت، وزيتون منقوع بالزعت
٦0	غرفة الفخامة جيني نيب كاكاو، شارتروز، فيرموث حلو، كامباري ومركة البرتقال
٦0	الغموض تحت ضوء القمر تكيل، مشروب برتقالي منزلي، معجون التمر الهندي، رحيق الأغاف ورغوة الملح
٦٨	الظل والرشفة زبدة مطهوه ببطء مع بوربون السومق، تمر، أغاف وتفاح طازج
٦٨	الأجواء المغطاة والصندل بوربون، شراب خشب الصندل، أوميشو، أنغوستورا بيتيرز ورداذ خشب الأرز
٦٨	الساعة والخنجر راي منقوع بالبادنجان المحمص، فيرموث منقوع بشاي لبناني، رمان وبيتيرز بيشود
٦٨	وراء الأبواب المغلقة ويسكي راي، شيري مانزانيللا، شراب سكر البرتقال والهيل، بيتيرز بيشود، خشب الكرز وليمون

الكلاسيكيات

٦٠	حلم الشاعر جيني، دوم بينيديكتين وفيرموث جاف
٦٠	جايرووك جيني، شيري فينو، لوكساردو بيتر بيانكو، ليليت ومركة البرتقال
٦٠	كوريسيريفير رقم ٢ جيني، كواتترو، أفسنتين، ليليت وعصير الليمون
0٨	براون ديربي بوربون، عصير الجريب فروت الطازج وشراب القيقب
0٨	بولوفياردير بوربون، فيرموث روسو وبيتر روسو
٦٠	تذكر مين ويسكي راي، بوربون، فيرموث روسو، شيري هيرينغ وأفسنتين
٦٣	دي لا لويزيانا ويسكي راي، فيرموث روسو، دوم بينيديكتين، أفسنتين، بيتيرز كريول و ماء مثلج

النبيذ حسب الكأس

١٠٠	الشمبانيا ، بولينجر "سبشيل كوفي"، آي، فرنسا NV بينو نوار، شاردونيه، بينو مونييه
٦٨	الفقاعات ، ميزون جان باتيست فو كريمان دو ليمو، لانغدوك، فرنسا NV مازناك
٩٠	أبيض سانت كلير، مارلبورو، نيوزيلندا سوفيغن 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 رشقة سحر
وغموض الليالي العربية



الليالي