



- I S H T A R -

MENU

MIDDLE EASTERN & NORTH AFRICAN
ROOFTOP DINING



- I S H T A R -

Named after the ancient Mesopotamian goddess of love and beauty, Ishtar brings together the rich flavours of the Middle East and North Africa in a vibrant rooftop setting.

Discover a contemporary interpretation of regional favourites, traditional sharing dishes and bold charcoal-grilled specialities. As the sun sets over Yas Marina, exceptional cuisine, captivating entertainment and warm hospitality come together to create an unforgettable dining experience.



MIDDLE EASTERN & NORTH AFRICAN
ROOFTOP DINING

MEZZE TO SHARE

مازة للمشاركة

HOT MEZZE SELECTION

A generous sharing selection of Ishtar favourites: crispy calamari, crispy prawns, chicken liver, kibbeh, cheese rolls and sambousek.

165

تشكيلة المازة الساخنة

تشكيلة غنية للمشاركة من أطباق عشتار المفضلة، تشمل الكالاماري المقرمش، الروبيان المقرمش، كبدة الدجاج، الكبة، لفائف الجبنة والسمبوسك.

(M) (G) (D) (SF)



LEBANESE MEZZE SELECTION

A selection of Lebanese classics: hummus, tabbouleh, Ishtar labneh, vine leaves and open-faced kibbeh, served with freshly baked bread.

105

تشكيلة مازة لبنانية

تشكيلة من المازة اللبنانية التقليدية، تشمل الحمص، التبولة، لبنه عشتار، ورق العنب والكبة المفتوحة، وتقدم مع خبز طازج مخبوز.

(N) (G) (D) (SS)



(D) Dairy (G) Gluten (SF) Shellfish (F) Fish (N) Nuts (M) Molluscs (SS) Sesame (V) Vegetarian

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي، وتشمل رسم الخدمة والضرائب. All prices are in UAE dirhams and include all applicable service charges and taxes.

SALADS

BURRATA SALAD

Creamy burrata served with wild rocket, marinated tomatoes, fresh figs, olive tapenade and honey-balsamic dressing.

75

سلطة البوراتا

جبة البوراتا الكريمة مع الجرجير البري، والطماطم المتبلة، والتين الطازج، وتايناد الزيتون، وتتبيلة البلسميك بالعسل.

(N) (D) (V) (G)



السلطات

ISHTAR FATTOUSH

Crisp vegetables, fresh herbs, toasted Arabic bread, pomegranate molasses, and sumac dressing.

55

فتوش عشتار

مزيج من الخضروات المقرمشة والأعشاب الطازجة، مع الخبز العربي المحمص، ودبس الرمان، والسماق.

(V) (G)

FETA & POMEGRANATE SALAD

Mixed leaves with creamy feta, cherry tomatoes, almonds, walnuts and raisins, finished with pomegranate dressing.

59

سلطة الفيتا والرمان

مزيج من الأوراق الخضراء مع جبة الفيتا الكريمة، والطماطم الكرزية، واللوز، والجوز، والزبيب، مع صلصة الرمان.

(N) (D) (V)

TABBOULEH

Parsley, tomato, onion and bulgur with lemon, extra virgin olive oil and dried mint.

49

تبولة

التبولة اللبنانية التقليدية المحضرة من البقدونس، والبصل، والطماطم، والبرغل، مع عصير الليمون، وزيت الزيتون البكر الممتاز، والنعناع المجفف.

(V) (G)

(D) Dairy

(G) Gluten

(SF) Shellfish

(F) Fish

(N) Nuts

(M) Molluscs

(SS) Sesame

(V) Vegetarian

All prices are in UAE dirhams and include all applicable service charges and taxes. الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي، وتشمل رسم الخدمة والضرائب.

COLD MEZZE

المآزة البارءة



TRIO OF HUMMUS

A signature trio of avocado hummus, beetroot hummus and classic hummus, finished with extra virgin olive oil.

65

حمص بثلاث نكهات

تشكيلة مميزة من حمص الأفوكادو، وحمص الشمندر، والحمص الكلاسيكي، مع زيت الزيتون البكر الممتاز.

(G) (SS)



CLASSIC MOUTABAL

Char-grilled eggplant blended with yoghurt and tahini, seasoned with lemon, and finished with pomegranate seeds, sumac, extra virgin olive oil, and fresh mint, served with warm pita bread.

55

متبل كلاسيكي

بأذنجان مشوي على الفحم ممزوج باللبن والطحينة، ومتبل بالليمون، ويُرّين بحبوب الرمان والسماق، مع زيت الزيتون البكر الممتاز والنعناع الطازج، ويُقدم مع خبز البيتزا الدافئ.

(N) (G) (D) (SS)



CLASSIC HUMMUS

Chickpeas blended with tahini, extra virgin olive oil, lemon and fresh mint, served with warm pita bread.

45

حمص كلاسيكي

حمص كريمي ممزوج بالطحينة وزيت الزيتون البكر الممتاز والنعناع الطازج والليمون، ويقدم مع خبز البيتزا الدافئ.

(G) (SS)



VINE LEAVES

Vine leaves stuffed with rice, tomatoes, onion, and parsley, cooked with lemon, pomegranate molasses, and olive oil.

49

ورق العنب

ورق عنب محشو بالأرز، والطماطم، والبصل، والبقدونس، يُطهى مع الليمون، ودبس الرمان، وزيت الزيتون.

(V)

(D) Dairy

(G) Gluten

(SF) Shellfish

(F) Fish

(N) Nuts

(M) Molluscs

(SS) Sesame

(V) Vegetarian

All prices are in UAE dirhams and include all applicable service charges and taxes. الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي، وتشمل رسم الخدمة والضرائب.

SOUPS

الشوربات

LENTIL SOUP

Creamy red lentil soup blended with onions, garlic, cumin, and turmeric, served with toasted bread and lemon.

49

شوربة العدس التقليدية

شوربة عدس أحمر كريمية ممزوجة بالبصل والثوم والكمون والكرم، تُقدَّم مع خبز محمص والليمون.

(V) (G)

HARIRA SOUP

Traditional Moroccan soup with slow-cooked lamb, chickpeas, lentils, tomatoes, fresh herbs, and aromatic spices, served with Moroccan bread.

55

شوربة الحريرة

شوربة مغربية تقليدية تُحضَّر ببطء من لحم الضأن، والحمص، والعدس، والطماطم، والأعشاب الطازجة، والتوابل العطرية، وتقدَّم مع الخبز المغربي.

(G)



HOT MEZZE

المازة الساخنة



STUFFED EGGPLANT

Crispy eggplant stuffed with labneh, topped with almonds, pomegranate, and miso tahini.

55

بادنجان مقرمش محشو

بادنجان مقرمش محشو باللبن، يقدم مع اللوز والرمون وصلصة الطحينة بالميزو.

(N) (D) (V) (G) (SS)



CHICKEN SHAWARMA

Slow-roasted marinated chicken shawarma with garlic sauce, warm saj bread and fries.

69

شاورما دجاج

شاورما دجاج متبل ومطهية ببطء، تُقدَّم مع صلصة الثوم، خبز الصاج الدافئ والبطاطس المقلية.

(D) (G)

(D) Dairy

(G) Gluten

(SF) Shellfish

(F) Fish

(N) Nuts

(M) Molluscs

(SS) Sesame

(V) Vegetarian

All prices are in UAE dirhams and include all applicable service charges and taxes. الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي، وتشمل رسم الخدمة والضرائب.

CHICKEN LIVER

Chicken liver sautéed with garlic, lemon, pomegranate molasses, aromatic spices, and pomegranate seeds, finished with fresh mint and served with warm pita bread.

55

كبدة الدجاج

كبدة دجاج مشوطة مع الثوم، والليمون، وديس الرمان، والتوابل العطرية، وحبوب الرمان، وتزين بالنعناع الطازج، وتقدم مع خبز البيت الدافئ.

(G)



CAULIFLOWER FATTEH

Roasted cauliflower layered with toasted bread, yoghurt, almonds, pine nuts, and pomegranate seeds.

55

فتة زهرة القرنبيط

قرنبيط مشوي بطبقات من الخبز المحمص واللبن واللوز والصنوبر وحبوب الرمان.

(N) (D) (V) (G) (SS)



CRISPY CALAMARI

Golden-fried calamari served with lemon wedges and tartare sauce.

65

كلاماري مقرمش

حبار مقلي مقرمش يقدم مع الليمون و صلصة الترتار.

(M) (G)



SHIITAKE & TRUFFLE CROQUETTES

Crispy shiitake mushroom and béchamel croquettes, served with creamy truffle sauce.

59

كروكيت فطر الشيتاكي والكمأة

كرات مقرمشة محشوة بفطر الشيتاكي و البيشاميل يقدم مع صلصة الكمأة.

(D) (V) (G)



LEBANESE PASTRY SELECTION

Crispy Lebanese pastries including cheese rolls, meat kibbeh, spinach fatayer and meat sambousek.

55

معجنات لبنانية مشكلة

تشكيلة من المعجنات اللبنانية المقرمشة، تشمل لفائف الجبنة، كبة اللحم، فطائر السبانخ وسمبوسك اللحم.

(N) (D) (G) (SS)

(D) Dairy (G) Gluten (SF) Shellfish (F) Fish (N) Nuts (M) Molluscs (SS) Sesame (V) Vegetarian

All prices are in UAE dirhams and include all applicable service charges and taxes. الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي، وتشمل رسم الخدمة والضرائب.

CHARCOAL GRILLS

مشاوي على الفحم

ISHTAR MIXED GRILL

A premium selection of shish tawook, lamb kebab, lamb chops, lamb tikka, and grilled vegetables, served with French fries and traditional Arabic accompaniments.

165

مشاوي عشتار المشكلة

تشكيلة فاخرة من شيش الطاووق، وكياب لحم الضأن، وريش الضأن، وتكا لحم الضأن، والخضروات المشوية، تُقدّم مع البطاطس المقلية والمقبلات العربية التقليدية.

(D) (G)



CHARCOAL BONELESS CHICKEN

Tender boneless chicken marinated with yoghurt, garlic, and herbs, then charcoal-grilled and served with French fries.

95

دجاج مشوي على الفحم

قطع دجاج طرية منزوعة العظم، متبلّة باللبن والثوم، والأعشاب العطرية، مشوية على الفحم، وتقدّم مع البطاطس المقلية.

(D) (G)

SHISH TAWOOK

Char-grilled marinated chicken breast served with grilled tomatoes, onions, and French fries.

85

شيش طاووق

صدر دجاج متبل ومشوي على الفحم، يُقدّم مع الطماطم والبصل المشوين والبطاطس المقلية.

(D) (G)



TURKISH KEBAB

Charcoal-grilled minced lamb kebabs seasoned with Turkish herbs and spices, served with grilled vegetables and French fries.

89

الكباب التركي

أسياخ كباب من لحم الضأن المفروم، مشوية على الفحم، ومتبلّة بالأعشاب والتوابل التركية، تُقدّم مع الخضروات المشوية والبطاطس المقلية.

(D) (G)

UPGRADE TO TRUFFLE FRIES +15.
ترقية إلى بطاطا الترفل +15

(D) Dairy

(G) Gluten

(SF) Shellfish

(F) Fish

(N) Nuts

(M) Molluscs

(SS) Sesame

(V) Vegetarian

All prices are in UAE dirhams and include all applicable service charges and taxes. الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي، وتشمل رسم الخدمة والضرائب.

STEAKS & SEAFOOD

الستيك والمأكولات البحرية

ISHTAR OCEAN PLATTER Serves 2 to 3

Jumbo prawns, grilled hamour, crispy calamari, saffron-caper sauce, charred corn, grilled vegetables and lemon. 249

ADD WHOLE LOBSTER 125

طبق عشتار البحري

بيان جامبو، هامور مشوي وكالاماري مقرمش، تقدم مع صلصة الزعفران والكبر، والذرة المشوية، والخضروات المشوية والليمون. تكفي لشخصين إلى ثلاثة أشخاص

إضافة كركند كامل 125

(SF) (F) (D) (G) (M)

GRILLED TIGER PRAWNS

Jumbo tiger prawns grilled over charcoal with lemon butter and Mediterranean herbs.

125

روبيان النمر المشوي

روبيان نمر جامبو مشوي على الفحم، مع زبدة الليمون وتشكيلة من الأعشاب العطرية.

(D) (SF)

USDA ANGUS TENDERLOIN

Charcoal-grilled USDA Angus tenderloin served with potato purée, seasonal vegetables and your choice of peppercorn or mushroom sauce.

215

فيليه أنغوس مشوي

فيليه أنغوس USDA مشوي على الفحم، يُقدّم مع بوريه البطاطس، الخضروات الموسمية، واختيارك من صلصة الفلفل الأسود أو صلصة الفطر.

(D) (G)

RIBEYE STEAK

Flame-grilled ribeye served with potato purée, seasonal vegetables and your choice of peppercorn or mushroom sauce.

225

ستيك ريب آي

ريب آي مشوي على اللهب، يُقدّم مع بوريه البطاطس، الخضروات الموسمية، واختيارك من صلصة الفلفل الأسود أو صلصة الفطر.

(D) (G)



(D) Dairy

(G) Gluten

(SF) Shellfish

(F) Fish

(N) Nuts

(M) Molluscs

(SS) Sesame

(V) Vegetarian

All prices are in UAE dirhams and include all applicable service charge and taxes. الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي، وتشمل الخدمة والضرائب.

MOROCCAN & REGIONAL MAINS

الأطباق المغربية والإقليمية

GOLDEN MOROCCAN LAMB TAJINE

Slow-cooked lamb shoulder with prunes, apricots, Moroccan spices, and edible gold.

175

طاجين لحم الضأن المغربي الذهبي

كتف لحم الضأن يُطهى ببطء مع القراصيا، والمشمش، والتوابل المغربية، ويُزيّن بذهب صالح للأكل.

(D) (G)

CHICKEN TAJINE

Traditional Moroccan chicken slow-cooked with preserved lemon, olives, and fragrant spices.

115

طاجين الدجاج

دجاج مغربي تقليدي يُطهى ببطء مع الليمون المخلل، والزيتون، والتوابل العطرية.

(D) (G)

LAMB COUSCOUS

Slow-cooked lamb served over fluffy couscous with seasonal vegetables and aromatic sauce.

135

كسكس لحم الضأن

كسكس مغربي تقليدي مع لحم الضأن المطهو ببطء والخضروات الموسمية، يُقدّم مع صلصة عطرية.

(D) (G)

KIBBEH BEL LABAN

Traditional kibbeh dumplings served in a warm garlic and mint yoghurt sauce with steamed basmati rice.

99

كبة باللبن

كبة لحم تقدم مع صلصة اللبن، زبدة الثوم و النعناع، صنوبر و ارز بسمتي.

(D) (G) (N)

(D) Dairy

(G) Gluten

(SF) Shellfish

(F) Fish

(N) Nuts

(M) Molluscs

(SS) Sesame

(V) Vegetarian

All prices are in UAE dirhams and include all applicable service charges and taxes. الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي، وتشمل رسم الخدمة والضرائب.

CONTEMPORARY FAVOURITES

ISHTAR ANGUS BURGER

Grilled Angus beef burger with cheddar, lettuce, tomato and gherkin pickles, served with fries.

115

عشتار أنغوس برجر

برجر لحم أنغوس مشوي، مع جبنة الشيدر، والخس، والطماطم، ومخلل الخيار، يُقدَّم مع البطاطس المقلية.

(D) (G)

UPGRADE TO TRUFFLE FRIES +15.
ترقية إلى بطاطا الترفل +15



FETTUCCINE ALFREDO

Fresh fettuccine with mushrooms in a Parmesan cream sauce, finished with butter and black pepper.

89

فيتوتشيني ألفريدو

فيتوتشيني طازجة بصلصة كريمه البارميزان الغنية مع الفطر، ومُكمّلة بالزبدة والفلفل الأسود.

(D) (G)

PENNE ARRABBIATA

Penne with spicy tomato sauce, garlic, basil and Parmesan.

79

بيني أرابياتا

معكرونة بيني بصلصة أرابياتا الكلاسيكية، مع الثوم، والريحان الطازج، وجبنة البارميزان.

(D) (G) (V)

TRIO OF SLIDERS

Three gourmet mini burgers featuring Angus beef, crispy chicken, and lamb, served with fries.

85

تريو برغر

تشكيلة من ثلاثة برغر صغير فاخر، تضم لحم أنغوس، والدجاج المقرمش، ولحم الضأن، وتقدَّم مع البطاطس المقلية.

(D) (G)

UPGRADE TO TRUFFLE FRIES +15.
ترقية إلى بطاطا الترفل +15

ELEVATE YOUR PASTA.

إضافة دجاج	+20	Add Chicken
إضافة روبيان	+30	Add Prawns

SIDE DISHES

TRUFFLE FRIES	45
FRENCH FRIES	35
STEAMED VEGETABLES	35
STEAMED RICE	30

أطباق جانبية

بطاطس مقلية بالكمأة
بطاطس مقلية
خضروات مطهوة على البخار
أرز مطهو على البخار

(D) Dairy (G) Gluten (SF) Shellfish (F) Fish (N) Nuts (M) Molluscs (SS) Sesame (V) Vegetarian

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي، وتشمل رسم الخدمة والضرائب. All prices are in UAE dirhams and include all applicable service charges and taxes.

DESSERTS

حلويات

KUNAF

Traditional Middle Eastern pastry filled with cheese, baked until golden, and soaked in fragrant sugar syrup.

55

كنافة بالجبنه

كنافة تقليدية محشوة بالجبنه، تُخبز حتى تكتسب لوناً ذهبياً، وتُقدّم مع القطر.

(N) (D) (G)



TURKISH BAKLAVA WITH MASTIC ICE CREAM

Crisp filo layered with pistachios and syrup, served with traditional mastic ice cream.

65

بقلاوة تركية مع آيس كريم المستكة

رقائق فيلو ذهبية ومقرمشة بطبقات من الفستق وشراب السكر، تُقدّم مع آيس كريم المستكة التقليدي.

(N) (D) (G)



CHOCOLATE BROWNIE

Warm chocolate brownie served with vanilla ice cream and chocolate sauce.

55

براووني الشوكولاته

براووني شوكولاته دافئ، يُقدّم مع آيس كريم الفانيليا وصلصة الشوكولاته.

(N) (D) (G)

TIRAMISU

Classic Italian dessert layered with mascarpone cream, espresso-soaked sponge, and cocoa.

55

تيراميسو

حلى إيطالية كلاسيكية بطبقات من كريم الماسكاربوني، وكيك إسفنجي مشرب الإسبريسو، مع الكاكاو.

(D) (G)

SELECTION OF ICE CREAM

Vanilla, chocolate or strawberry.

25 (Per Scoop)

تشكيلة من الآيس كريم

اختيارك من الفانيليا، أو الشوكولاته، أو الفراول.

(D) (G)



(D) Dairy

(G) Gluten

(SF) Shellfish

(F) Fish

(N) Nuts

(M) Molluscs

(SS) Sesame

(V) Vegetarian

All prices are in UAE dirhams and include all applicable service charges and taxes. الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي، وتشمل رسم الخدمة والضرائب.

MOCKTAILS

موكتيلات

HARBOUR SIDE

Pineapple juice, passion fruit and lime with a touch of blue lagoon cordial.

55

هاربور سايد

عصير أناناس، وباشن فروت، وعصير الليمون الحامض، مع لمسة من شراب البلو لاغون.

SWEET SPOT

Peach nectar, strawberry and banana slices, coconut cream and lime.

55

سويت سبوت

عصير خوخ، مع شرائح الفراولة والموز، وكريمة جوز الهند، وعصير الليمون الحامض.

THIRST QUENCHER

A light and refreshing drink made with cranberry, raspberry, and lime juice.

55

ثيرست كوينشر

مشروب منعش وخفيف، يُحضّر من عصير التوت البري، والتوت الأحمر، وعصير الليمون الحامض.

FRUIT PARADE

Mango nectar, orange juice, lime juice, pineapple juice, passion fruit, and pomegranate.

55

فروت باريد

عصير مانجو، وعصير برتقال، وعصير الليمون الحامض، وعصير الأناناس، وباشن فروت، والرمان.

VIRGIN MOJITO

A non-alcoholic version of the classic cocktail with your choice of flavour.

55

موهيتو بدون كحول

موهيتو كلاسيكي بدون كحول، مع اختيارك من النكهات.

VIRGIN PIÑA COLADA

Pineapple juice blended with coconut cream for a smooth, tropical finish.

55

بيننا كولادا بدون كحول

عصير الأناناس ممزوج بكريمة جوز الهند لنكهة استوائية ناعمة



FRESH JUICES

العصائر الطازجة

ORANGE

45

برتقال

PINEAPPLE

45

أناناس

WATERMELON

45

بطيخ

COFFEE & TEA

ESPRESSO	25	اسبريسو
DOUBLE ESPRESSO	29	دبل إسبريسو
CAPPUCCINO	30	كابوتشينو
LATTE	30	لاتيه
HOT CHOCOLATE	30	شوكولاتة ساخنة
AMERICANO	30	أمريكانو
TURKISH COFFEE	29	قهوة تركية
BLACK TEA	28	شاي أحمر
GREEN TEA	28	شاي أخضر
CHAMOMILE TEA	25	شاي البابونج
MOROCCAN TEA POT	55	إبريق شاي مغربي

WATER	S	L	مياه
VOSS STILL	25	38	فوس غير غازية
VOSS SPARKLING	25	38	فوس غازية
MASAFI	12	25	مسافى

SOFT DRINKS		مشروبات غازية
FANTA / SPRITE / SPRITE ZERO /	25	فانتا / سبرايت / كولا
COKE / DIET COKE / COKE ZERO	25	كولا دايت / كولا زيرو / سبرايت زيرو

ENERGY DRINKS		مشروبات الطاقة
RED BULL	45	ريدبول
RED BULL SUGAR FREE	45	ريدبول بدون سكر

TRADITIONAL SHISHA

149

MINT	نعناع
GRAPE	عنب
BLUEBERRY	توت أزرق
APPLE	تفاح
GRAPE MINT	عنب ونعناع
DOUBLE APPLE AL NAKHLA	تفاحتين النخلة
CINNAMON GUM	علكة بالقرفة
PINEAPPLE	أناناس
LEMON MINT	ليمون ونعناع
SWEET MELON	شمام حلو

الشيشة التقليدية

MINT GUM	علكة بالنعناع
DOUBLE APPLE AL FAKHER	تفاحتين الفاخر
PEACH	خوخ
GUM	علكة
LEMON	ليمون
ORANGE	برتقال
STRAWBERRY	فراولة
MANGO	مانجو
KIWI	كيوي
WATERMELON MINT	بطيخ ونعناع

PREMIUM SHISHA

189

Premium Tobacco. Smoother Draw, Richer Flavour.

GOLD COLA	غولد كولا
LOVE 66	لوف ٦٦
HAWAII	هاواي

الشيشة الفاخرة

تبغ فاخر لنكهة أغنى وسحبة أنعم.

MI AMOR	مي أمور
LADY KILLER	ليدي كيلر
MARBELLA	ماربيلا

CIGARETTES

50

MARLBORO GOLD
MARLBORO RED
MARLBORO VISTA

السجائر

مارلبورو جولد
مارلبورو ريد
مارلبورو فيستا



