



- I S H T A R -

» MENU «



## ABOUT ISHTAR

### Mediterranean Vibes on the Marina

Ishtar, named after the ancient Mesopotamian goddess of love and beauty, is a premier South Mediterranean restaurant where relaxation meets vibrant casual dining.

Experience our bold, modern interpretation of Middle Eastern cuisine—where vibrant street food and traditional regional dishes evolve for contemporary palates in a lively, welcoming atmosphere.

Immerse yourself in a complete dining experience featuring captivating belly dancers and energetic DJ sets that bring the space to life. Savor your meal from our elegant rooftop setting with breathtaking views of Yas Marina. As the sun sets over the water, you'll enjoy exceptional food in comfortable, open spaces designed for both intimate gatherings and celebratory occasions.

## SOUPS

### HARIRA SOUP (G, D)

The traditional red soup, with lamb meat, chickpeas, lentil and vermicelli served with hot Moroccan bread

55

### ORIENTAL LENTIL SOUP (V)

Served with croutons & lemon

49

## شوربات

### شوربة حريرة

الشوربة الحمراء التقليدية مع لحم الضأن، الحمص العدس والشعيرية تقدم مع الخبز المغربي الساخن

### شوربة العدس التقليدية

يقدم مع الخبز المحمص و الليمون

**G** - Gluten, **D** - Dairy, **N** - Nuts, **S** - Shellfish, **V** - Veg

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي، وتشمل رسم الخدمة والضرائب

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

# SALADS

# سلطات

## BURRATA (N, V, D, G)

Burrata cheese accompanied with wild rocket, marinated tomato, figs, olive, tapenade & honey balsamic vinegar

75

## البوراتا

جبنة البوراتا الايطالية مقدمة مع الجرجير , طماطم منقوعة التين الاسود و صلصة البلسميك بالعسل

## FRESH GARDEN SALAD (N, V, D)

Mixed greens, walnuts, feta cheese, cherry tomato, topped with pomegranate dressing

65

## سلطة الخضر

خليط من الخضروات الطازجة مع جبنة الفيتا , طماطم كرزية , جوز مقدمة مع صلصة دبس الرمان

## MARINATED SEAFOOD (S)

Marinated shrimps, muscles, baby squid laying on crispy green nest served with lemon olive oil dressing

89

## سلطة المأكولات البحرية

خليط من الربيان , المحار, الحبار يقدم مع سلطة خضراء و صلصة الكبار و الليمون

## WATERMELON WITH GOAT CHEESE (V, D)

Watermelon, goat cheese, palm hearts, onions, pomegranate, freekeh served with balsamic honey dressing

65

## سلطة البطيخ مع جبنة الماعز

قطع من البطيخ يقدم مع جبنة الماعز , لب النخل , فريكة و البصل الاحمر تقدم مع صلصة البلسميك والعسل

## ISHTAR FATTOUCH (V, G)

the traditional Lebanese recipe with avocado, beetroots, green apple, tomato & cherry tomato

55

## فتوش عشتار

خس روماني , خليط من الاعشاب , افوكادو , شمندر , تفاح اخضر و حب الرمان يقدم مع الخبز المحمص و صلصة الفتوش

## TABOULEH (V, G)

Fine chopped parsley, tomato, onion, mint mixed with fine berghol served with fresh lemon & olive oil sauce

55

## تبولة

التبولة اللبنانية التقليدية مع عصير الليمون الطازج و زيت الزيتون البكر

G - Gluten, D - Dairy, N - Nuts, S - Shellfish, V - Veg

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي، وتشمل رسم الخدمة والضرائب

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

# STARTERS

## ISHTAR ROYAL MEZZA (S, G, D)

165

Shrimps butterfly, crispy calamari, beef kibbeh, cheese rolls, spinach fatayer, lamb sambousek and chicken liver

## CLASSIC HUMMUS (G, D)

45

Traditional Lebanese hummus topped with walnuts & olive oil

## VINE LEAVES (V)

49

The traditional Lebanese recipe stuffed with rice, vegetables & lemon

## LEBANESE MIX MEZZA (V, N, G, D)

105

Traditional hummus, labneh Ishtar, vine leaves, open face kibbeh and tabbouleh

## CHICKEN LIVER (G)

55

Served in pomegranate sauce topped with pine nuts

## CRISPY CALAMARI (S, G)

65

Crispy fried fresh calamari topped with crispy fried vegetables & tartar sauce

# مقبلات

## مازة عشتار الملكية

روبيان باترفلاي ، كلاماري مقرمش ، كبة بقر ، لفائف جبن ، قطاير سبانخ ، سمبوسك لحم وكبدة دجاج

## حمص

الحمص اللبناني التقليدي مقدم مع ، الجوز و زيت الزيتون

## ورق العنب

ورق العنب اللبناني محشو بالارز،الخضروات و الليمون

## مازة لبنانية مشكلة

حمص تقليدي ، لبنة عشتار ، ورق عنب مع الكبة المفتوحة و التبولة

## كبدة دجاج

تقدم مع دبس الرمان والصنوبر

## كلاماري مقرمش

حبار مقلي مقرمش يقدم مع الليمون و صلصة الترتار

G - Gluten, D - Dairy, N - Nuts, S - Shellfish, V - Veg

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي، وتشمل رسم الخدمة والضرائب

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

# STARTERS

## TRIO OF HUMMUS (N, G, D)

Avocado & jalapeno hummus,  
beetroots & kalamata hummus,  
classic hummus topped with olive oil

59

## MIXED PASTRIES SELECTION (N, G, D)

2 pieces each of cheese roll,  
meat sambousek, spinach  
fatayer & beef kibbeh

55

## STUFFED EGGPLANT (N, G, V, D)

Deep fried eggplant stuffed with  
herbed labneh topped with almond  
flakes & miso-tahina sauce

65

## SHITAKE MUSHROOM BALLS (V, D, G)

Crispy breaded balls with shitake  
mushroom served with creamy  
truffle sauce

55

## CHICKEN SHAWARMA (G, D)

Crispy shawarma bites served with garlic  
sauce & french fries

89

## CAULIFLOWER FATTEH (V, D, N)

Fried cauliflower laying on yogurt sauce  
topped with fried pitta & tahina sauce

55

# مقبلات

## حمص ثلاث نكهات

حمص كلاسيكي ،  
حمص افوكادو ، و حمص شمندر مع الكلاماتا

## معجنات مقلية مشكلة

حبتان من رقائق الجبنة، كبة  
اللحم ، فطائر السبانخ،  
و سمبوسك اللحم

## باذنجان مشوي

قطعتان من الباذنجان المقلي محشوة باللبننة  
الخاصة مع الرمان، اللوز المحمص،  
و صلصة الطحينة مع الميزو

## كرات فطر الشيتاكي

كرات مقرمشة محشية بفطر  
الشيتاكي و البيشاميل  
يقدم مع صلصة الكماء

## شاورما دجاج

قطع من صاج الشاورما المقرمش يقدم مع صلصة  
الثوم و البطاطا المقلية

## فتة زهرة القرنبيط

قرنبيط مقلي مقدم مع صلصة اللبن  
، طحينة، خبز قمح و صنوبر

G - Gluten, D - Dairy, N - Nuts, S - Shellfish, V - Veg

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي، وتشمل رسم الخدمة والضرائب

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

## CHARCOAL GRILL

### SHISH TAWOUK (G, D)

85

Chargrilled marinated chicken breast served with grilled vegetables and baked potato

### TURKISH KEBAB (G, D)

85

Our special kabab served with grilled vegetables & yogurt sauce

### ISHTAR MIX GRILL (D, G)

165

Lamb chops, shish tawouk , lamb tikka and turkish kebab served with grilled vegetables

### OCEAN MIX PLATTER (S, D)

299

Whole Omani lobster, 6 tiger prawns and hamour fish, fried calamary served with grilled vegetables and lemon caper sauce

### GRILLED TIGER PRAWNS (S, D)

125

Buttered with herbs served with baby leaves salad and special spicy labneh

### BONELESS BABY CHICKEN (G, D)

95

Chargrilled marinated baby chicken, served with garlic sauce and baked potato

## مشاوي

### شيش طاووق

دجاج متبل مشوي يقدم مع الخضار والبطاطا المشوية

### كباب تركي

خلطة خاصة من الكباب التركي يقدم مع الخضروات المشوية و صلصة اللبن

### مشاوي عشتار

قطع لحم الضأن، شيش طاووق ، لحم تيكا و كباب تركي يقدم مع الخضروات المشوية و صلصة الثوم

### ثمار بحرية مشكلة

لوبستر عماني كامل، ٦ روبان مشوي وسمك هامور ، كاليماي مقلي يقدم مع خضروات مشوية وصلصة ليمون كابر

### ربان مشوي

ربان جامبو مشوي مع الاعشاب يقدم مع السلطة الخضراء و صلصة اللبن الحارة

### دجاج مسحب على الفحم

دجاج مسحب مشوي على الفحم بالتبيلة الخاصة يقدم مع البطاطس المشوية

G - Gluten, D - Dairy, N - Nuts, S - Shellfish, V - Veg

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي، وتشمل رسم الخدمة والضرائب

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

## MAIN COURSE

## الطبق الرئيسي

### TRIO ANGUS (D, G)

200g tenderloin served with sauteed vegetables, mashed potatoes & your choice of sauce

215

### فيليه مشوي

فيليه بقري مشوي يقدم مع الخضر، البطاطا المهروسة وخيارك من صلصة الفطر أو صلصة الفلفل الاسود

### RIB EYE (G, D)

200g beef tenderloin, mashed potato and sauteed vegetables served with your choice of mushroom or pepper sauce

215

### ريب اي ستيك

..أجرام لحم بقري تندرلويين بطاطا مهروسة وخضر تقدم مع اختيارك من صلصة الفطر أو الفلفل

### GOLDEN MOROCCAN (G, D) LAMB TAJIN

Slow cooked lamb shoulder, prunes, apricot and special Moroccan spices topped with gold sheets

175

### طاجين اللحم مع شرائح الذهب

قطع من لحم الغنم مطهو على الطريقة المغربية مع برقوق مجفف، و مشمش يقدم مع شرائح الذهب

### FETTUCCHINE ALFREDO (G, D)

Creamy fettuccine pasta with mushroom & chicken topped with parmesan cheese

99

### فيتوتشيني الفريدو

باستا فيتوتشيني مع صلصة كريمية، صدر الدجاج و الفطر الطازج و جبنة البارميزون

### TRIO SLIDER (G, D)

Mini angus beef sliders, lettuce, tomato, and cheddar cheese served with french fries

95

### تريو برجر

سلايدر لحم أنجوس مع خس، طماطم، وجبنة شيدر تقدم مع بطاطا مقلية

G - Gluten, D - Dairy, N - Nuts, S - Shellfish, V - Veg

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي، وتشمل رسم الخدمة والضرائب

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



## MAIN COURSE

## الطبق الرئيسي

### ISHTAR ANGUS BURGER (D)

95

200g beef patty , lettuce , gherkin, tomato and cheddar cheese served with french fries

### عشتار أنجوس برجر

٢٠٠ جرام لحم بقري مع خس ، مخلل ، طماطم وجبنة شيدر تقدم مع بطاطس مقلية

### KIBBEH BEL LABAN (D, G, N)

99

Lebanese beef kibbeh cooked in yogurt sauce topped with minted garlic butter served with steamed basmati rice

### كبة باللبن

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

### LAMB COUSCOUS (D, G)

135

Slow cooked lamb shoulder with vegetables, Moroccan cous cous & sauce

### كوسكوس لحم الغنم

لحم غنم مطهو على الطريقة المغربية يقدم مع الكوسكوس و الصلصة

### CHICKEN TAJIN (D, G)

115

Slow cooked chicken thighs with saffron & special Moroccan spices

### دجاج بالزعفران

قطع من الدجاج المطهو على الطريقة المغربية مع البهارات الخاصة و الزعفران

### PENNE ARABIATA (V, G)

99

Penne pasta with spicy tomato sauce and parmesan cheese

### بيني اربياتا

باستا بني مع صلصة طماطم حارة و جبنة البارميزون

G - Gluten, D - Dairy, N - Nuts, S - Shellfish, V - Veg

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي، وتشمل رسم الخدمة والضرائب

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

## SIDE DISHES

TRUFFLE FRIES	50
FRENCH FRIES	35
STEAMED VEGETABLES	35
STEAMED RICE	30

## KIDS MENU

<b>PENNE POMODORO (V, G)</b> Penne pasta with tomato sauce and parmesan cheese	45
<b>DUO SLIDERS (D, G)</b> Mini classic beef and chicken burgers served with french fries	49
<b>CHICKEN POPCORN (G, D)</b> Fried chicken popcorn served with french fries and cocktail sauce	50

## أطباق جانبية

بطاطا مقلية مع الكماء
بطاطا مقلية
خضروات مسلوقة
ارز بسمتي

## قائمة الأطفال

<b>باستا مع صلصة الطماطم</b> باستا البيني مع صلصة طماطم و جبنة البارميزون
<b>ديو برجر</b> قطعتين من برجر اللحم و الدجاج الكلاسيكي يقدم مع البطاطا المقلية و الكاتشاب
<b>دجاج بوب كورن</b> قطع من الدجاج المقرمش يقدم مع البطاطا و صلصة الكوكتيل .

**G** - Gluten, **D** - Dairy, **N** - Nuts, **S** - Shellfish, **V** - Veg

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي، وتشمل رسم الخدمة والضرائب

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

## DESSERTS

### CHOCOLATE BROWNIE (D, G)

70% dark chocolate brownie served with strawberry, vanilla ice cream & chocolate sauce

55

### GELATO By Scoop (G, D)

White vanilla, chocolate & strawberry

25

### KUNAFSA (G, D, N)

Traditional Arabic sweet with akawi cheese and sugar syrup, topped with pistachio

55

### TURKISH COLD BAKLAWA (G, D, N)

Cold Turkish baklava cooked with fresh milk topped with pistachio

65

### TIRAMISU (D, G)

Traditional Italian topped with cocoa powder

55

### FRUIT PLATTER

85 / 125

## حلويات

### براوني

قطعة من براونى الشوكولاتة تقدم مع الفراولة، ايس كريم و صلصة الشوكولاته

### فانيلا، شوكولاتة، فراولة

فانيلا بيضاء، شوكولاتة وفراولة

### كنافة بالجبنة

كنافة تركية بجبنة العكاوي مقدمة مع قطع الفستق

### بقلاوة تركية باردة

بقلاوة تركية مخبوزة بالحليب الطازج مقدمة مع الفستق

### تيراميسو

مغطى بمسحوق الكاكاو الإيطالي التقليدي

### طبق الفواكه المشكل

G - Gluten, D - Dairy, N - Nuts, S - Shellfish, V - Veg

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي، وتشمل رسم الخدمة والضرائب

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



- عشق دار -