



- 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 والليمون

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

جبنه البوراتا الايطالية مقدمة مع الحرجير ، طماطم منقوعة التين الاسود و صلصة البليسيك 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 جبنه 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 الرييان ، 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 جبنه الماعز

قطع من البطيخ يقدم مع جبنه الماعز ، لب النخل ، فريكة و البصل الاحمر تقدم مع صلصة البليسيك 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 اللبناني التقليدية مع عصير الليمون الطازج و زيت الزيتون الباركي

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

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي، وتشمل رسوم الخدمة والضرائب

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

STARTERS

مقبلات

ISHTAR ROYAL MEZZA (S, G, D)

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

165

CLASSIC HUMMUS (G, D)

Traditional Lebanese hummus topped with walnuts & olive oil

45

VINE LEAVES (V)

The traditional Lebanese recipe stuffed with rice, vegetables & lemon

49

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

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

105

CHICKEN LIVER (G)

Served in pomegranate sauce topped with pine nuts

55

CRISPY CALAMARI (S, G)

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

65

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
بالأرز، الخضروات و الليمون

مازة لبنانية مشكلة

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

كبدة دجاج

تقديم مع دبس الرمان والصنوبر

كلاماري مقرمش

حبار مقللي مقرمش يقدم مع
الليمون و صلصة الترتر

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

مقبلات

TRIO OF HUMMUS (N, G, D)

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

59

حمص ثلاث نكهات

حمص كلاسيكي ،
حمص افوكادو ، و حمص شمندر مع الکلاماتا

MIXED PASTRIES SELECTION (N, G, D)

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

55

معجنات مقلية مشكلة

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

STUFFED EGGPLANT (N, G, V, D)

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

65

باذنجان مشوي

قطعاتان من الباذنجان المقلبي محشوة باللبننة
الخاصة مع الرمان، اللوز المحمص ،
و صلصة الطحينة مع الميزو

SHITAKE MUSHROOM BALLS (V, D, G)

Crispy breaded balls with shitake
mushroom served with creamy
truffle sauce

55

كرات فطر الشيتاكي

كرات مقرمشة محشية بفطر
الشيتاكي و البيشاميل
يقدم مع صلصة الکماء

CHICKEN SHAWARMA (G, D)

Crispy shawarma bites served with garlic
sauce & french fries

89

شاورما دجاج

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

CAULIFLOWER FATTEH (V, D, N)

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

55

فتة زهرة القرنبيط

قرنبيط مقلبي مقدم مع صلصة اللبن
طحينة، خبز قمحص 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

مشاوي

SHISH TAWOUK (G, D)

Chargrilled marinated chicken breast served with grilled vegetables and baked potato

85

شيش طاووق

دجاج متبيل مشوي يقدم مع الخضار والبطاطا المشوية

TURKISH KEBAB (G, D)

Our special kabab served with grilled vegetables & yogurt sauce

85

كباب تركى

خلطة خاصة من الكباب التركي يقدم مع الخضروات المشوية وصلصة التبن

ISHTAR MIX GRILL (D, G)

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

165

مشاوي عشتار

قطع لحم الضأن، شيش طاووق، لحم تيكا و كباب تركى يقدم مع الخضروات المشوية وصلصة الثوم

OCEAN MIX PLATTER (S, D)

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

299

ثمار بحرية مشكلة

لوبستر عماني كامل، ٦ روبيان مشوي وسمك هامور، كاليماري مقلبي يقدم مع خضروات مشوية وصلصة ليمون كابر

GRILLED TIGER PRAWNS (S, D)

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

125

ربيان مشوي

ربيان جامبو مشوي مع الاعشاب يقدم مع السلطة الخضراء وصلصة اللبنة الحارة

BONELESS BABY CHICKEN (G, D)

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

95

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 او 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

..جرام لحم بقري تندلوبن 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، ومشمش يقدم مع شرائح الذهب

FETTUCCINE ALFREDO (G, D)

Creamy fettuccine pasta with mushroom & chicken topped with parmesan cheese

99

فيتوتشيني الفريدي

باستا فيتوتشيني مع صلصة كريمة ، صدر الدجاج و الفطر الطازج و جبنة البارميزيون

TRIO SLIDER (G, D)

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

95

تريو برج

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

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

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي، وتشمل رسوم 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)

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

95

عشتار أنجوس برج

..جرام لحم بقري مع خس ، مخلل ، طماطم وجبنه شيدر تقدم مع بطاطس مقلية

KIBBEH BEL LABAN (D, G, N)

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

99

كبة باللبن

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

LAMB COUSCOUS (D, G)

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

135

كوسكوس لحم الغنم

لحم غنم مطهو على الطريقة المغربية يقدم مع الكوسكوس و الصلصة

CHICKEN TAJIN (D, G)

Slow cooked chicken thighs with saffron & special Moroccan spices

115

دجاج بالزعفران

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

PENNE ARABIATA (V, G)

Penne pasta with spicy tomato sauce and parmesan cheese

99

بيني اربياتا

باستا بني مع صلصة طماطم حارة و جبنة البارميزيون

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	بطاطا مقلية مع الکماء
FRENCH FRIES	35	بطاطا مقلية
STEAMED VEGETABLES	35	خضروات مسلوقة
STEAMED RICE	30	ارز بسمتي

KIDS MENU

PENNE POMODORO (V, G)	45
Penne pasta with tomato sauce and parmesan cheese	

DUO SLIDERS (D, G)	49
Mini classic beef and chicken burgers served with french fries	

CHICKEN POPCORN (G, D)	50
Fried chicken popcorn served with french fries and cocktail sauce	

أطباق جانبية

بطاطا مقلية مع الکماء	50
بطاطا مقلية	35
خضروات مسلوقة	35
ارز بسمتي	30

قائمة الأطفال

باستا مع صلصة الطماطم	45
باستا البيني مع صلصة طماطم و جبنة البارميزيون	

ديو برج	49
قطعتين من برج اللحم و الدجاج الكلاسيكي يقدم مع البطاطا المقلية و الكاتشب	

دجاج بوب كورن	50
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

حلويات

CHOCOLATE BROWNIE (D, G)

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

55

براؤني

قطعة من براوني الشوكولاتة تقدم مع الفراولة، ايس كريم و صلصة الشوكولاتة

GELATO By Scoop (G, D)

White vanilla, chocolate & strawberry

25

فانيلا، شوكولاتة، فراولة

فانيليا بيضاء، شوكولاتة وفراولة

KUNAFA (G, D, N)

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

55

كنافة بالجبن

كنافة تركية بجبن العكاوي مقدمة مع قطع الفستق

TURKISH COLD BAKLAWA (G, D, N)

Cold Turkish baklawa cooked with fresh milk topped with pistachio

65

بقلوة تركية باردة

بقلوة تركية مخبوزة بالحليب الطازج مقدمة مع الفستق

TIRAMISU (D, G)

Traditional Italian topped with cocoa powder

55

تيراميسو

مغطى بمسحوق الكاكاو الإيطالي التقليدي

FRUIT PLATTER

85 / 125

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.

