الفنار

AL-FANAR

RESTAURANT & CAFE

مطعم ومقهى الفنار

دبي في الستينات

Dubai in the 1960's

STORYLINE

قصة مطعم الفنر

في أجواء ستينيات القرن الماضي، وعلى أضواء الفنر الخافتة، وبين جدران الطين المكسوّة بالحجارة المرجانية، وبنكهة المأكولات الإماراتية الأصيلة، يستعيد «مطعم ومقهى الفنر» ذكريات مدينة دبي، حين كانت بلدة صغيرة هادئة ترقد على ضفاف شاطئ الخليج العربي، بصفوف من البراجيل، تحوطها واحات البادية التي تتناثر فيها الخيام وبيوت العريش التي يعيش فيها صيادو الأسماك والغوّاصون وتجار اللؤلؤ والعمال الحرفيون والبدو.

في تلك الأيام، كانت الجلسات الخارجية تطلّ على مشاهد مفعمة بالحياة في وسط البادية: فهذا راعٍ بدوي يمسح على رؤوس الجمال ويُطعمها، وهنا رجل كادح يقود حماراً يحمل على جانبيه صفائح معدنية معبئة بـالكاز لتغذية مصابيح البلدة، ومن بعيد يثور غبار كثيف، ثم ينشق الغبار عن سيارة لاندروفر قادمة وهي تلهث بعد مسير طويل محمّلة بحاجيات السكّان. وأينما نظرت من حولك، رأيت الخيام وبيوت العريش التي يقضي فيها السكّان المحليون ليالي الصيف في الهواء الطلق.

أما الواجهة البحرية للبلدة القديمة، فقد كانت تعجّ بالتجار والحرفيين والكثير من السلع والبضائع المستوردة من الدول المجاورة، إذ منحت التجارة البلدة القديمة هندسة معمارية مميزة، حيث البراجيل والجدران الطينية المكسوّة بالحجارة المرجانية، وكذلك الأبواب الخشبية الكبيرة التي تزيّنها مسامير سوداء دائرية.

وعند مدخل البلدة، يقع سوق شعبي مسقوف بسعف النخيل، وبين أزقة السوق وحاراته تنتشر رائحة العود والبخور، ويعجّ السوق بالمحالّ التجارية المخصصة لبيع الأعشاب، والبهارات، والسلع المستوردة، كما أن هناك مقهى شعبي متواضع يقدّم لمرتاديه الشاي والقهوة العربية المتميزة.
أما بيت التاجر، فهو مختلف بعض الشيء عن السوق الشعبي القديم بعمارتة الهندسية المميزة، وأبوابه الخشبية المزركشة. ولا يمكن الدخول إلى بيت التاجر إلا بالعبور من خلال بوّابة مقبّبة تؤدي مباشرة إلى فناء البيت، حيث الأجواء العائلية والحميمة تحت شجرة السدر تتوسط الفناء.. وهنا كان الأطفال يستمعون بشغف إلى قصص الأجداد التي تناقلتها الأجيال جيلاً بعد آخر.

With an ambiance of Dubai in the 1960's, and with the taste of Authentic Emirati Cuisine, AL FANAR RESTAURANT and CAFÉ will revive the memories of Dubai when it was a small town on the shore of the Arabian Gulf at an idyllic spot close to the creek-with rows of wind towers surrounded by Al Badia oasis, with tents and barasti huts where fishermen, pearl merchants and Bedouins lived.

A bewildering scene of the Al Badia at the External Seating greets you to see the very relaxed mood of the time-fragments of local scenes: a Bedouin tendering his flock of camel and goats; a donkey loaded with kerosene to feed the lamps of the town, an old Land Rover just parked ready to unload the goods from a long haul; the landscape dotted with tents and barasti huts where the locals spend lazy summer nights outdoors.

The old town was a thriving city of trade where goods-from neighboring countries are brought in, traded with pearls. The trading gives the architecture of the old town a very distinctive character-rows of wind towers, tossed up on walls made of coral stones and mud, grilled wooden windows and vaulted wooden doors.
The scenes and scents bring flashes to the Wanderer's mind as you could smell the freshly burnt bukhoor and Uod as you enter the old town. An alley to the right takes you to the roofed souk where uod, bukhoor, saffron, spices and sweets are sold in the old shops; and a traditional café serving Arabic tea and coffee to the souk visitors.

A bustling souk experience which is haunting and intoxicating is contrasted to the very homely experience you get as you step into the Merchant's Court Yard through its vaulted doors. The lighted multifaceted Facades speak of history-a bygone tale of how the house was built through generations. The humble, yet rich traditions of the East are manifested in the architectural character-so distinct and noble. Sitting under the canopy of the desert tree against an open sky, with the smell of bukhoor in the air, one can't help out but be mesmerized. The courtyard evokes a feeling so intimate to the heart-being the center of the house long time back-where the stories of the ancestors were told and retold from generation to generation.

ريـــــوق BREAKFAST

Breakfast in the UAE usually features breads like Raqaq, Khameer, and Chebab, served with cheese, date syrup or eggs.

خبز رقاق
Khoboz Reqaq
Thin traditional bread

سادة £5.50
Plain

مع بيض £7.95
with Egg

مع جبنه £7.95
with Cheese

مع بيض و جبنه £8.50
with Egg & Cheese

مع جبنه و عسل £8.50
with Cheese & Honey

بيض عيون أو قرص مع خبز رقاق
Beidh Oyoun or Qurs ma Khoboz Reqaq
£8.95
Egg sunny side up or over hard with Reqaq bread

كيما
Keema
£10.95
Minced beef with peas served with Paratha bread

لحم ناشف
Laham Nashef
£12.95
Mutton cooked in rich gravy and our special spices, served with side white rice or bread.

لفايف باراتا
Paratha Wrap

سادة £6.50
Plain

عسل و جبن £7.95
with Cheese & Honey

نوتيلا £7.95
with Nutella

دنكو

Dango £5.50

Chick Peas

جباب

Chebab £8.95

Emirati pancake

بيض وطماط

Beidh wa Tomat

Scrambled Egg with tomato and our special seasoning

مع خبز وقافى

Ma Khoboz Wagafi £9.95

(traditional bread)

مع خبز رقاق

Ma Khoboz Reqaq

(Thin traditional bread) £10.95

شكشوكة

Shakshooka

£11.95

Egg in a sauce of tomatoes, chili, pepper and topped with basil leaves

خبز خمير

Khoboz Khameer £7.95

Bread baked in traditional style, served with honey and cream cheese

EMIRATI GREETINGS
تحيـــــــة امـــاراتيـــة

Foreigners may notice that sometimes Emirati men greet each other by touching their noses to one another. This is the traditional way of greeting among Emirati men, which usually takes place between Emiratis only.

However, the mainstream greeting in the UAE is the handshake. If you are a man who is introduced to an Arab woman, it's advisable not to shake hands with her unless she extends her hand for a handshake; this also applies for a woman meeting a man.

مقبلات APPETIZERS

روبيان مشوى
Robyan Mashwi
Small £7.95 صغير
Large £13.50 كبير
Grilled Jumbo shrimp

حبول
Hobool £12.95
Deep fried fish roe

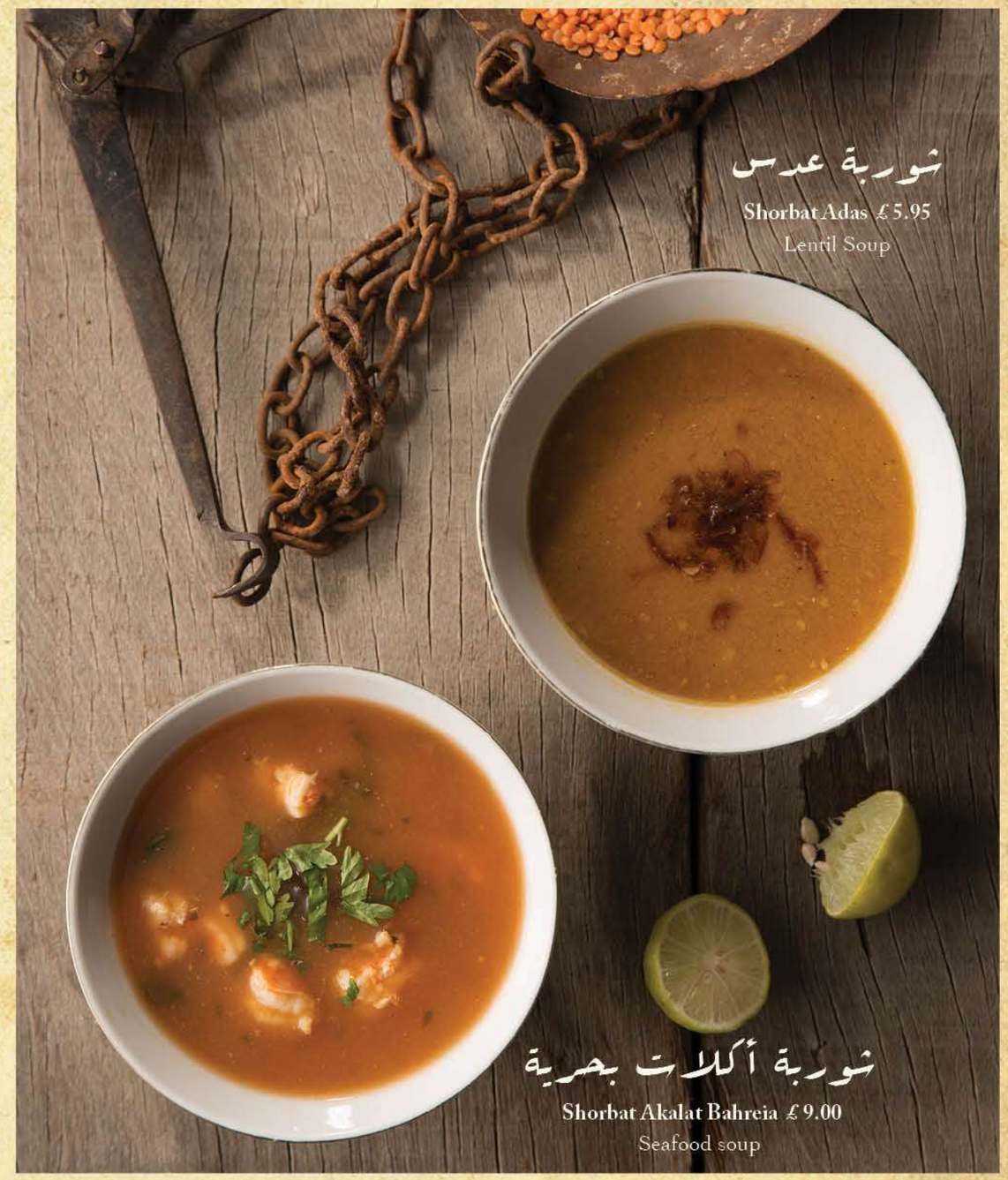
نفر مشوى
Naghar Mashwi
Small £7.50 صغير
Large £12.50 كبير
Grilled Squid

كفتة سمك
Koftat Samak
Small £7.95 صغير
Large £12.95 كبير
Deep fried crumbled fish with onion and coriander leaves in our special spices, served with Al Fanar tomato sauce

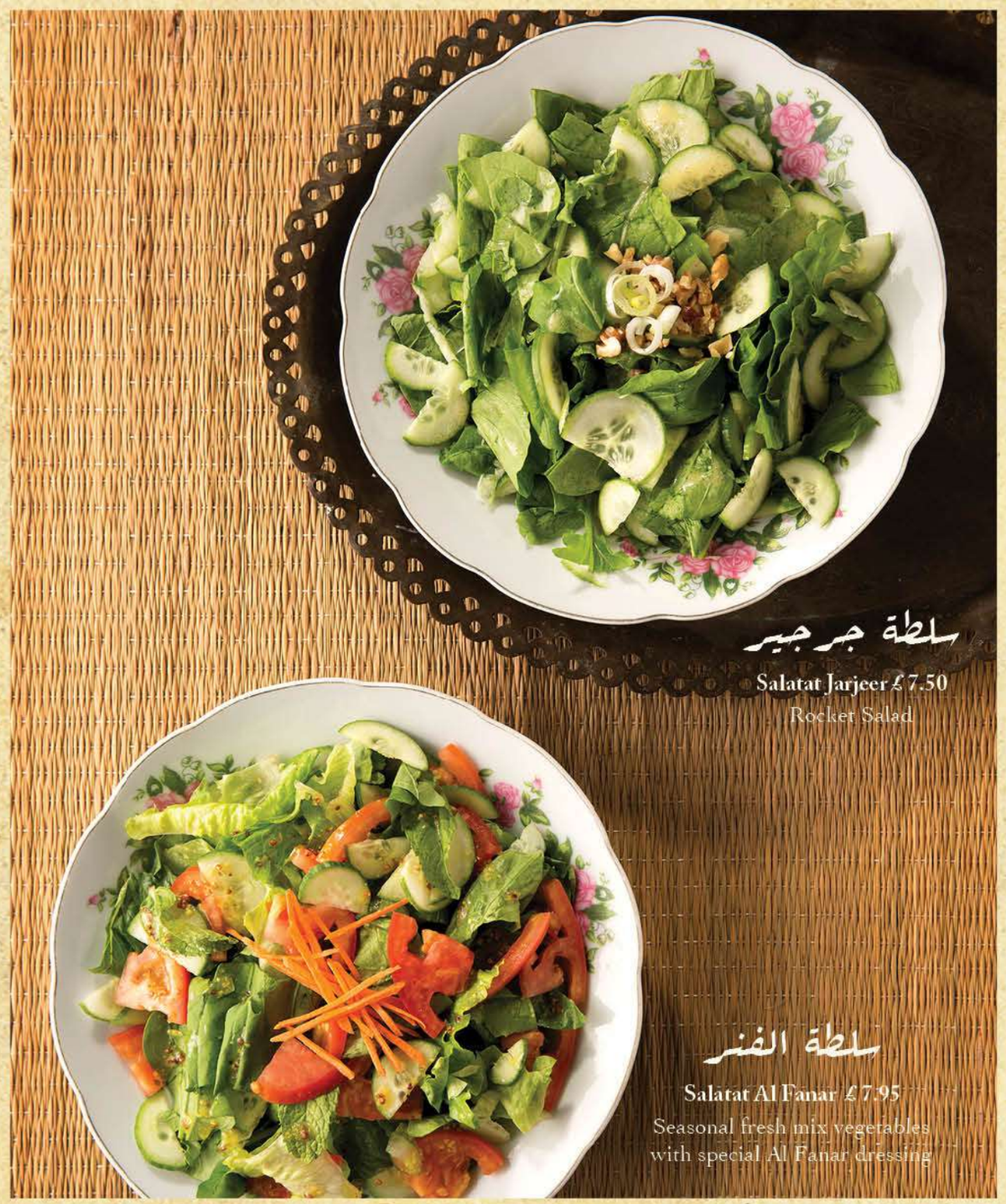
مقبلات مشكلة
Mixed appetizers
Small £12.95 صغير
Large £15.50 كبير
Koftat Samak, Samboosa and Hobool

سمبوسة
Samboosa
Vegetable £7.50 خضار
Meat £7.95 لحم
Deep fried pastry

شوربة SOUP



سلطة SALAD



MAIN DISH
الأطباق الرئيسية

Due to harsh desert conditions, the traditional Emirati food uses a lot of meat, grain and dairy. Meat, fish and rice are the main foods of the Emirati cuisine. Usually lamb and mutton are the more favored meats, than beef. Emirati cuisine is a reflection of a great Arabian heritage and vast exposure to civilizations over time.

The dishes are usually like stews as everything is often cooked in a single pot. Saffron, cardamom, turmeric and thyme are the core flavors used in Emirati cookery.

سلطة دياى مع كزبرة
Salatat Deyay ma Kezbora £8.95
Chicken Coriander salad

سلطة بصل و طماط
Salatat Basal Wa Tomat £7.50
Tomato and Onion salad

سلطة هبة و جرجير
Salatat Hamba Wa Jarjeer £8.95
Rocket and Mango salad

بريانى روبيان

Beryani Robyan £21.00

Shrimp served with mix of rice, onion and coriander

بريانى لحم

Beryani Laham £19.00

Mutton mixed with mix of rice, onions and raisins

بريانى سمك

Beryani Samak £19.00

Fish served with mix of rice, onion and coriander

بريانى دياى

Beryani Deyay £16.00

Chicken served with mix of rice, onions, lentils beans and raisins

مجبوس سمك

Machboos Samak £19.00

Fish cooked with yellow rice simmered in fish stock with special arabic spices and dry lemon

مجبوس روبيان

Machboos Robyan £21.00

Shrimp cooked with yellow rice simmered in shrimp stock with special Arabic spices and dry lemon

مجبوس لحم

Machboos Laham £19.00

Meat cooked with yellow rice simmered in meat stock with special Arabic spices and dry lemon

مجبوس دياى

Machboos Deyay

£16.00

Chicken cooked with yellow rice simmered in chicken stock with special Arabic spices and dry lemon

صالونة ديای مع خضار

Saloona Deyay ma Khudhar £16.00

Chicken stew with seasonal vegetable cooked in tomato sauce and our special arabic spices served with side white rice or bread

صالونة لحم مع خضار

Saloona Laham ma Khudhar £19.00

Meat stew with seasonal vegetable cooked in tomato sauce and our special arabic spices served with side white rice or bread

صالونة لحم بدوية

Saloona Laham Badaweya £19.00

Mutton stew with potato, tomato and dry lemon served with side white rice or bread

صالونة سمك

Saloona Samak £19.00

Fish stew cooked in rich tomato sauce and tamarind served with side white rice or bread

ديای ناشف

Deyay Nashef £16.00

Chicken cooked in rich tomato sauce and our special spices, served with side white rice or bread

نغر ناشف

Naghar Nashef £19.00

Squid coocked in rich tomato sauce and our special spices, served with side white rice or bread

روبيان مقلی

Robyan Magli £19.00

Pan fried shrimp with onion seasoned with our special sauce, served with side white rice or bread

جنسيد

Jesheed £17.00

Crumbled king fish cooked with onion and mixed Arabic spices served with side white rice

مرقوقة ديای

Margourat Deyay £16.00
Arabic bread simmered in chicken stew with potato and seasonal vegetable

ثريد لحم

Thereed Laham £19.00
Thin arabic bread in meat stew with potato seasonal vegetables

ثريد ديای

Thereed Deyay £16.00
Thin Arabic bread in chicken stew with potato and seasonal vegetables

مرقوقة لحم

Margougat Laham £19.00
Arabic bread simmered in meat with potato and seasonal vegetable

نغر مشوى

Naghar Mashwi £21.00

Grilled Squid seasoned with our special spices, with side white rice or bread

روبيان مشوى

Robyan Mashwi £23.00

Grilled tiger shrimp with out special spices served with side white rice or bread

سمك مقلى

Samak Magli £19.00

Fried fish served with white rice or bread

سمك مشوى

Samak Mashwi - Seabream £19.00

Grilled fish with our special spices served with side white rice or bread

سمك تنور

Samak Tanoor £21.00

Grilled fish in oven, marinated in our special spices served with side white rice or bread. Ask for the fish of the day

هريس

HAREES

من ا لأطباق التقليدية الشعبية في الإمارات ومنطقة الخليج العربي، يقدم عادة في المناسبات كحفلات الزفاف، العزائم وإعداد الولائم، وخصوصاً في شهر رمضان. وكان إعداد الهريس طقس اجتماعي رائع، فقد كان أجدادنا في الماضي وخصوصاً قبل شهر رمضان يجتمعون لدق حب الهريس باستخدام أداة تسمى بالمنحاز أو الليوان أو الهاون وكانت مهمة الدق تستغرق وقتاً طويلاً وأثناء الدق ينشدون بعض الأغاني وا لأهازيج للتسلية وتمضية الوقت. وتقوم المرأة بإعداد الهريس، أما عملية ضرب الهريس، فيقوم الرجال بها غالباً لأنها عملية شاقة.

لمقادير

١-٢ كيلو حب هريس قمح

٢-١ كيلو لحم

- ملح حسب الرغبة - ماء قدر الحاجة

سمن دهن خنين لوضعه على وجه الهريس

طريقة التحضير

١. يؤخذ حب الهريس وينقع بالماء لفترة معينة - ليلة - أو حتى تلين حبات الهريس.

٢. يغسل اللحم جيداً ويسلق بالماء حتى يقارب على النضج يضاف حب الهريس بعد تصفيته من الماء. وبإضافة الملح، يترك على نار هادئة حتى ينضج حب الهريس.

٣. يصب الهريس بقدر يسمى البرمة قدر فخاري ذو فوهة ضيقة من الأعلى و واسعة عند القاعدة.

٤. يوضع في التنور تحت الارض لساعات طويلة حتى ينضج الحب تماماً ويذوب اللحم وينفصل عن العظم.

٥. يتم ا ستخراج البرمة من التنور ويضرب الهريس بمضرب خشبي يسمى مضرب الهريس.

٦. نستمر في ضرب الهريس مع إزالة العظم من الهريس.

٧. يشر يُصب الهريس في دوري، ويدهن الوجه بالسمن دهن خنين.

Harees is one of the most popular traditional dishes of theUAE and Arabian Gulf. It is usually served on all occasions, such as weddings and feasts, particularly during the month of Ramadan. Before the month of Ramadan, our ancestors used to gather and grind Harees (wheat grains) using a mortar and pestle.
This task used to be very time consuming, during which they would sing songs and ballads.
Women usually prepare Harees, while men do the hard task of pummeling.

Ingredients

1 to 2 kg of Harees (wheat grains)
1 to 2 kg of meat
Salt (as desired)
Water (as required)
Ghee to pour on top of Harees

Preparation method

1. Soak the Harees seeds in water overnight until they soften.
2. Wash the meat well and boil until it is almost cooked. Drain thewater and add the Harees and some salt to the meat and cookover low heat.
3. Pour the Harees into a Brma (a pot made of clay with a slender top and wider base).
4. Put it in the Tanour (kiln) underground for many hours to cook it well until the meat easily separates from the bones.
5. Remove the Brma from the Tanour, pummel the Harees with a wooden Harees spoon.
6. Remove the bones while pummelling and mixing the Harees.
7. Pour the Harees into a Douri and pour some ghee on top.

كباب اماراتى

Kebab Emarati £ 19.00
Mutton meat Kebab marinated in traditional style served with side white rice or bread

تكة دياى

Tekat Deyay Emarati £ 17.00
Chicken kebab marinated in Arabic spices with yogurt served with side white rice or bread

كفتة لحم

Koftat Laham £ 18.00
Minced Lamb marinated in onion, parsley, mint and Emirati spices; served with side white rice or bread.

Side Orders

الأطباق الجانبية

Khoboz Wagafi (Bread)	£ 1.95	خبز وقافي
Aysh Abyadh (white rice)	£ 3.95	عيش أبيض
Aysh Machboos (Machboos rice)	£ 3.95	عيش مجبوس
Aysh Beryani (Beryani rice)	£ 3.95	عيش برياني
Saman Baladi (Ghee)	£ 1.00	سمن بلدي

فوالـــــــة SWEETS

Dates, Saffron and Cardamom are the main ingredients used to prepare Emirati sweets.

فرنى
Ferni £5.50
Rice pudding

عصيدة التمر
Asidat Al Tamor £8.50
Emirati Dates Pudding

لقيمات
Leqaimat £8.50
Golden crisp fried dough balls coated with dates syrup

ساجو
Sagoo £5.50
Tapioca pudding

عرروت
Araroot £5.50
Custard pudding

خبيصة
Khabisah £7.50
Traditional Emirati sweet made of sautéed flour and molasses mixture

كيك الكاكاو بالتمر
Cake Al Cacao Beltamor
Chocolate Cake with Dates
One slice £7.00 قطعة واحدة

كيك التمر
Cake Al Tamor
Dates Cake
One slice £6.50 قطعة واحدة

لقيمات

LEQAIMAT

Leqaimat is a favorite dessert during the month of Ramadan and is served.

Ingredients
3 cups of flour
2 1/4 cups of warm water (depending on the type of flour used)
1/2 cup of sugar
1 teaspoon of instant yeast
2 eggs
1/2 teaspoon of cardamon powder
1/2 teaspoon of saffron
Frying oil (shallow)

Preparation method
1. Add all the ingredients, except for the oil, to a deep pot and mix well to create the dough.
2. Leave the dough for 1 hour until it doubles in size (depending on the room temperature).
3. Pour the oil in a frying pan on medium heat; make sure the oil does not fill more than half of the depth of the pan.
4. Drop bite-sized amounts of dough by hand or with a spoon into the oil and keep on turning them over until they turn golden brown. These are now Leqaimat.
5. Put the Leqaimat in a strainer or on drying paper to get rid of the excess oil.
6. Place the Leqaimat on a plate, pour molasses on them and decorate them with roasted sesame seeds.

اللقيمات صنف له شعبية كبيرة ويعتبر طبقاً رئيسياً على مائدة رمضان.

لمقادير
٣ أكواب طحين
٢ ¼ كوب ماء فاتر- حسب نوع الطحين
½ كوب سكر
١ ملعقة صغيرة من الخميرة الفورية
٢ بيضة
½ ملعقة صغيرة هال مطحون
½ ملعقة صغيرة من الزعفران
زيت القلي- ليس غزيراً

طريقة التحضير
١. في وعاء عميق نضع الماء الفاتر والخميرة وباقي المكونات، ونعجنها جيداً.
٢!. نتركها تتخمر لمدة ساعة أو حتى يتضاعف حجمها ويرجع ذلك لدرجة حرارة الجو.
٣. نضع الزيت في مقلاة القلي بحيث لا يزيد ارتفاع الزيت عن ½ ارتفاع المقلاة - يفضل أن تكون مسطحة.
٤. نصب عجينة اللقيمات باستخدام اليد أو الملعقة في الزيت الموضوع على نار متوسطة حتى تمتلىء المقلاة باللقيمات ويتم تقليبها حتى تتحمر من جميع
الجهات.
٥. يتم وضع اللقيمات في مصفى أو على ورق نشاف للتخلص من الزيت الزائد الناتج.
٦. توضع اللقيمات في صحن، ويتم سكب الدبس عليها ويمكن تزيينها بالسمسم المحمص.

مشروبات DRINKS

Fresh Orange Juice	£ 4.50	عصير برتقال
Fresh Lemonade with mint	£ 4.50	عصير ليمون بالنعناع
Vimto	£ 3.50	فيمتو
Laban Ayran (Yogurt drink)	£ 3.50	لبن عيران
Water Small / Large	£ 2.50 / £ 3.95	ماء - صغير - كبير
Soft Drinks	£ 2.50	مشروبات غازية
Arabic Coffee -Pot	£ 5.95	دلة قهوة عربية
Arabic Tea - Pot	£ 4.50	شاي غوري
Ginger Tea - Pot	£ 4.50	شاي زنجبيل غوري
Mint Tea - Pot	£ 4.50	شاي مع نعناع غوري
English Breakfast Tea	£ 4.50	انجليش بركفاست
Peppermint Tea	£ 4.50	شاي نعناع
Karak Tea - Cup	£ 3.50	شاي كرك - كوب
Hot Milk with Ginger	£ 3.50	حليب زنجبيل
Espresso - Single / Double	£ 2.95 / £ 3.50	اسبرسو
Macchiato	£ 2.95	ماكياتو
Cappuccino	£ 2.95	كابتشينو
Café Latte	£ 2.95	كافيه لاتيه
Flat White	£ 2.95	فلات وايت
Americano	£ 2.95	أمريكانو
Turkish Coffee	£ 4.50	قهوة تركية
Extra Shot	£ 0.50	جرعة أضافية

United Arab Emirates

Abu Dhabi

Dubai

Sharjah

Ras Al Khaimah

Al Ain

Kingdom of Saudi Arabia

Riyadh

United Kingdom

London