

Kababi

مطبخ أمية

جربوا تَلذذوا

Premium

Try and Enjoy!
”جربوا وتلذذوا“!



في مطعم كَبَابِي بريميموم ومطبخ أمية مريم، يُحضَّر كل طبق من لحم طازج ومكونات عالية الجودة، ممزوجة بنكهات أصيلة من المطبخ الفارسي والإماراتي والعندي. مع أشهى المقبلات لبنانية. نخدم بكل فخر مختلف مناطق دبي عبر خدمات التوصيل والضيافة المميّزة لدينا. الجاهزة لجعل كل مناسبة تجربة لا تُنسى. كَبَابِي بريميموم ومطبخ أمية مريم نُقدِّم لك طعم الأصالة والجودة على مائدتك.



KABABIPREMIUM2024



MENU



Kababi
جربوا تَلذذوا
Premium

KABABI PREMIUM & UMAYA MARYAM

Cold Appetizers	1	مقبلات باردة
Hot Appetizers	3	مقبلات ساخنة
Main course	4	الطبق الرئيسي
Grills	6	مشاوي
Mix Platters	9	صواني مشكلة
Grills for 2 person	11	مشاوي لشخصين
Grills for 4 person	12	مشاوي ل 4 اشخاص
Raw Kabab 1 Kilo	13	كباب بدون شوي 1 كيلو
Sandwiches	14	ساندويتشات
Rice	15	أرز
Juices	17	عصائر
Drinks	18	مشروبات

KABABI PREMIUM & UMAYA MARYAM

Daily Dishes	19	اطباق يومية
--------------	----	-------------

UMAYA MARYAM

Cold Appetizers	23	مقبلات باردة
Umayya Maryam Special	23	امايه مريم اسبشل
Grills	24	مشاوي
Buffet	25	بوفيه
Contact Us	26	تواصل معنا

UMAYA MARYAM & KABABI PREMIUM

COLD APPETIZERS

المقبلات الباردة

Tabbouleh

Parsley, bulgur, tomato, lemon; fine chop.

◆ 16 ◆ 24 ◆



تبولة

Hommus

Chickpeas, tahini, lemon, garlic; blend smooth.

◆ 16 ◆ 24 ◆



حمص

Yogurt w Cucumber

Yogurt, cucumber, mint, garlic.

◆ 3 ◆ 5 ◆

روب بالخيار

Rocca Mango (Large)

Arugula + mango; citrus dressing.

◆ 24 ◆

جرجير بالهمبا (كبير)



Rocca Salad

Rocca leaves, onion, olive oil, lemon juice.

◆ 16 ◆ 24 ◆

سلطة جرجير

Caesar salad

Romaine, croutons, Caesar dressing.

◆ 16 ◆ 32 ◆

سلطة سيزر



UMAYA MARYAM & KABABI PREMIUM

Shirazi Salad

◆ 16 ◆ 24 ◆

Cucumber, tomato, onion, lime, dried mint.



سلطة شيرازية

Arabic Salad

◆ 16 ◆ 24 ◆

Cucumber, tomato, onion, mint; lemon-olive oil.

Mix Salad

◆ 24 ◆

Mixed Appetizer Platter featuring Fatoush Salad, Shirazi Salad, Tabbouleh, and a portion of creamy Hommus dip.

سلطة مشكلة



Season salad

◆ 16 ◆ 24 ◆

Seasonal veg, vinaigrette.

سلطة موسمية

Fattoush

◆ 16 ◆ 24 ◆

Tomato, Cucumber, lettuce, sumac, toasted khubz, pomegranate molasses.



فتوش

Masto Moseer

◆ 16 ◆ 24 ◆

Creamy strained yogurt blended with fresh Musir (Persian wild shallots) and mint, offering a distinctive, milder flavor profile than standard garlic yogurt.



روب بالثوم الجبلي

Moutabal

◆ 16 ◆ 24 ◆

Eggplant purée, tahini, lemon, garlic; garnish olive oil.



متبل

HOT APPETIZERS

مقبلات ساخنة

Harees

◆ 30 ◆

هريس



French Fries

◆ 15 ◆ 30 ◆

بطاطا مقلية

Potatoes, salt; deep-fry, crisp.

Aash

◆ 15 ◆

آش

Traditional Persian thick herb and legume soup (Ash-e Reshteh); slow-simmered with noodles, beans, lentils, and herbs; typically garnished with fried mint and kashk (whey).



Samosa

◆ 10 ◆

سمبوسة

Cheese/chicken or beef samosa

Soup

◆ 3 ◆ 5 ◆

شوربة

Daily soup; stock, veg and chicken.

MAIN COURSE

الطبق الرئيسي

Zereshk Polo Ba Morgh ♦ 32 ♦

Barberry rice, saffron, chicken stew.

زرشك بلو با مرغ

Chelo Khoreshte Bamiya

Okra stew (tomato, meat) served with rice.

♦ 28 ♦ بامية مع رز

Salona Bamiya

Gulf okra stew; tomato, spices.

♦ 25 ♦ بامية

Chelo Khoreshte Ghormeh Sabzi ♦ 28 ♦

Herb stew, kidney beans, dried lime; with rice.

قوره سبزي مع رز

Salona Ghorma Sabzi ♦ 25 ♦

Gulf-style serving of ghormeh sabzi.

قوره سبزي

Chelo Khoreshte Gheimh ♦ 28 ♦

Split peas, beef, tomato, dried lime.

قيمه مع رز

Khoreshte Gheimh ♦ 25 ♦

Split peas, beef, tomato, dried lime.

قيمه

Butter Chicken With Rice ♦ 25 ♦

Chicken, butter, creamy sauce, rice.

دجاج بالزبدة مع رز

Chicken Butter Salona ♦ 22 ♦

Chicken, butter, creamy sauce.

دجاج بالزبدة



Chicken Majboos

◆ 25 ◆

Fragrant spiced rice with juicy chicken pieces, simmered with herbs and dried lime for a rich Gulf-style flavor.

مجبوس دجاج

Chicken Majboos Kuwaiti

◆ 30 ◆

A traditional Kuwaiti rice dish cooked with tender chicken, aromatic spices, and saffron, served with a flavorful tomato-based sauce.

مجبوس دجاج كويتي

Meat Majboos Kuwaiti

◆ 35 ◆

A hearty Kuwaiti rice dish featuring slow-cooked spiced lamb or beef layered with saffron rice and traditional Kuwaiti spices.

مجبوس لحم كويتي



1-PERSON | 2-PERSONS | 5-PERSONS

Biryani Haidarabadi Chicken

◆ 15 ◆

◆ 30 ◆

◆ 75 ◆

Indian style of marinated chicken, with mixed rice with aromatic herbs and eggs.

شخص | شخصين | خمس اشخاص

برياني حيدرآبادي دجاج

Biryani Haidarabadi Meat

◆ 30 ◆

◆ 60 ◆

◆ 150 ◆

Indian style of marinated meat, with mixed rice with aromatic herbs and eggs.

برياني حيدرآبادي لحم

Birayni Arabic Chicken

◆ 15 ◆

◆ 30 ◆

◆ 75 ◆

Arabic style of marinated chicken, with mixed rice with aromatic herbs.

برياني عربي دجاج

Biryani Arabic Meat

◆ 25 ◆

◆ 55 ◆

◆ 150 ◆

Arabic style of marinated chicken, with mixed rice with aromatic herbs.

برياني عربي لحم



GRILLS

مشاوي

Tabrizi Kabab ◆ 40 ◆
Minced meat patties with herbs; pan/grill.



كباب تبريزي

Chopped Special Kabab ◆ 45 ◆
Meat and Chicken minced, mixed with yogurt and spices



كباب مفروم خاص

Bahraini Tikka (Leimoni)

Meat tikka marinated with Dried Lemon and Fresh Lemon



◆ 42 ◆ تکه بحريني (ليموني)



Chicken Tikka With Yogurt ◆ 38 ◆
Chicken Tikka With Yogurt 🌶️ ◆ 38 ◆

Boneless chicken cubes marinated with yogurt, onion, and house tikka spices; ideal for grill.

تکه دجاج بالروب

تکه دجاج بالروب 🌶️

Chicken With Bone ◆ 40 ◆
Chicken withbone, Saffron,grilled/roasted.

دجاج بالعظم



Sultani Kabab

◆ 50 ◆

Flatten beef kabab and one Meat Minced Kabab



كباب سلطاني

Syrian Kabab

Levantine-style spices; grilled.



◆ 45 ◆ كباب سوري

Bulgarian Kabab

◆ 45 ◆

Spiced meat cubes, skewered and grilled alongside bell peppers and onions (House Bulgarian-style marinade).

كباب بلغاري



Meat Chopped Kabab

◆ 45 ◆

Minced Meat Kabab (Koobideh) with white rice and grilled side dishes.

Chello Kabab Meat

Traditional minced meat kabab (Koobideh), typically a blend of seasoned lamb and beef, skewered and grilled.



كباب لحم مفروم

جلو كباب لحم

Mexican Roll Kabab

◆ 45 ◆

Spiced minced kabab filling (chicken or meat) rolled in a flatbread (wrap-style), incorporating Mexican-inspired ingredients such as corn, beans, or a tangy sauce.

كباب رول مكسيكي



Meat Tikka With Yogurt —◆ 42 ◆— تکه لحم بالروب

Cube Meat marinated in yogurt, onion and spices



Bark Kabab —◆ 45 ◆—

Kabab-e Barg: Thin fillets of premium beef tenderloin or lamb sirloin, marinated in saffron and onion juice; skewered and grilled.



کباب برک

Sheesh Tawok —◆ 42 ◆—

Chicken cubes marinated with saffron, lemon, and garlic; ready to grill.



شیش طاووق



Lamb Chops —◆ 75 ◆—

Marinated lamb chops grilled Persian-style (Shishlik), tender and smoky.

ریش غنم

Chicken Chopped With Rice —◆ 42 ◆— کباب دجاج مفروم مع رز

Minced chicken grilled with saffron, turmeric, onion, and herbs.



Chicken Chopped —◆ 42 ◆— کباب دجاج مفروم

Mix Platters

صواني مشكلة

Mix Grill (1 Person) ◆ 48 ◆ مشاوي مشكلة (لشخص)

Mix of: 1 Skewers Meat Tikka,
1 Chicken Tikka, 1 Meat chopped kabab.



Mix Grill (2 Person) ◆ 89 ◆ مشاوي مشكلة (لشخصين)

1 Meat Tikka, 1 Chicken Tikka, 1 Shish
Tawooq, 1 Meat Chopped, 1 Chopped
Special, 1 Bahraini.

Mix Grill (3 Person) ◆ 134 ◆

2 Seek Koobieh, 2 Meat Tikka, 2
Chicken Tikka, 1 Seek Shish Tawooq,
1 Chopped Special, 1 Seek Bahraini

مشاوي مشكلة (3 أشخاص)



Mix 333 (4 Person) ◆ 135 ◆

3 Chicken Tikka, 3 Chicken Saffron, 3 Meat Chopped.

مشكل 333 (4 أشخاص)

Mix Chopped (4 Person) ◆ 130 ◆

1 Tabrizi, 2 Koobideh, 2 Chopped Special,
2 Mix Chicken & Meat, 2 Chicken Chopped.

مشكل مفروم (4 أشخاص)



Mix Grills (5 Person)

165

مشاوي مشكلة (5 أشخاص)

1 Chicken Bone, 1 Chopped Special, 1 Meat Tikka with Nana, 2 Chicken Tikka, 2 Shish Tawooq, 2 Meat Tikka, 2 Kabab Koobideh.



Mix Special (6 Person) 260

مشاوي خاصة (6 أشخاص)

1 Tabrizi, 1 Bulgahri, 1 Roll Mexicy, 1 Chicken Bone, 1 Sheesh Tawooq, 2 Meat Chopped, 2 Chicken Tikka, 2 Meat Tikka, 1 Chopped Special.

Mix Special (3 Person)

141

مشاوي مشكلة خاصة (3 أشخاص)

Half Bulgari, Half Roll Mexicy, 1 Tabrizi, 1 Koobieh, 1 Meat Tikka, 1 Chicken Tikka, 1 Shish Tawooq.



Mix Platter (10 Person)

325

صينية كبيرة (10 أشخاص)

2 Plates of Mix for 5 Persons each – 1 Chicken Bone, 1 Chopped Special, 1 Meat Tikka with Nana, 2 Chicken Tikka, 2 Shish Tawooq, 2 Meat Tikka, 2 Kabab Koobideh.

Grills for 2 person

مشاوی لشخصین

Bahraini Tikka (Leimoni) (2 Person) — 70 —

5 Seek Meat tikka marinated with Dried Lemon and Fresh Lemon.

تکه بحرینی (لیمونی) لشخصین

Chicken Chopped Kabab (2 Person) — 65 —

6 Seek Minced chicken grilled with saffron, turmeric, onion, and herbs.

کباب دجاج مفروم لشخصین



Chicken Tikka With Yogurt (2 Person)

5 Seek Chicken Tikka with yogurt half KG

— 65 — تکه دجاج بالروب لشخصین

Meat Chopped Kabab (2 Person) — 65 —

6 Seek Traditional minced meat kabab (Koobideh), typically a blend of seasoned lamb and beef, skewered and grilled.

کباب لحم مفروم لشخصین

Meat Tikka With Yogurt (2 Person) — 70 —

5 Seek Cube Meat marinated in yogurt, onion and spices

تکه لحم بالروب لشخصین



Sheesh Tawok (2 Person) — 65 —

5 Seek Chicken cubes marinated with saffron, lemon, and garlic; ready to grill.

شیش طاووق لشخصین

Spicy Chicken Tikka (2 Person) 🌶️ — 65 —

5 Seek Boneless chicken cubes marinated with yogurt, onion, and house tikka spices; ideal for grill.

🌶️ تکه دجاج حار لشخصین

Grills for 4 person

مشاوی ل 4 اشخاص

Bahraini Tikka (Leimoni) (4 Person) ◆ 140 ◆

10 Seek Meat tikka marinated with Dried Lemon and Fresh Lemon.



تکه بحرینی (لیمونی) ل 4 اشخاص

Chicken Chopped Kabab (4 Person) ◆ 130 ◆

10 Seek Minced chicken grilled with saffron, turmeric, onion, and herbs .

کباب دجاج مفروم ل 4 اشخاص

Chicken Tikka With Yogurt (4 Person) ◆ 125 ◆

10 Seek Boneless chicken cubes marinated with yogurt, onion, and house tikka spices; ideal for grill.

تکه دجاج بالروب ل 4 اشخاص

Meat Chopped Kabab (4 Person) ◆ 130 ◆

10 Seek Traditional minced meat kabab (Koobideh), typically a blend of seasoned lamb and beef, skewered and grilled.

کباب لحم مفروم ل 4 اشخاص

Meat Tikka With Yogurt (4 Person)

10 Seek Cube Meat marinated in yogurt, onion and spices.

◆ 140 ◆ تکه لحم بالروب ل 4 اشخاص



Sheesh Tawok (4 Person) ◆ 125 ◆

10 Seek Chicken cubes marinated with saffron, lemon, and garlic; ready to grill.

شیش طاووق ل 4 اشخاص

Spicy Chicken Tikka (4 Person) 🌶️

10 Seek Boneless chicken cubes marinated with yogurt, onion, and house tikka spices; ideal for grill with hot shatta.

◆ 125 ◆ تکه دجاج حار ل 4 اشخاص 🌶️



Raw Kabab 1 Kilo

كباب بدون شوي 1 كيلو

Chicken Chopped (1 Kg)

58

دجاج مفروم (1 كيلو)

Minced chicken grilled with saffron, turmeric, onion, and herbs.

Meat Chopped (1 Kg)

68

لحم مفروم (1 كيلو)

Traditional minced meat kabab (Koobideh), typically a blend of seasoned lamb and beef, skewered and grilled.

Meat Tikka (1 Kg)

68

تکه لحم (1 كيلو)

Cube Meat marinated in yogurt, onion and spices.

Meat Tikka Lemoni (1 Kg)

68

تکه لحم ليموني (1 كيلو)

Cube Meat marinated in Lemon, onion and spices.

Chicken Bone (1 Kg)

58

دجاج بالعظم (1 كيلو)

Bone-in chicken marinated with saffron, onion, and mild spices, ready for grilling.



Chicken Tikka (1 Kg)

58

تکه دجاج (1 كيلو)

Chicken Tikka (1 Kg) 🌶️

58

تکه دجاج (1 كيلو) 🌶️

Boneless chicken cubes marinated with yogurt, onion, and house tikka spices; ideal for grill.

Sheesh Tawok (1 Kg)

65

شيش طاووق (1 كيلو)

Chicken cubes marinated with saffron, lemon, and garlic; ready to grill.

بالسيخ يزيد (10) دراهم

10 dirham additional charges for skewers.



Sandwiches

ساندویچتاشات



Sandwich Meat Tikka
Cube Meat marinated in yogurt, onion and spices.

◆ 19 ◆ ساندویچتاش تکه لحم

Sandwich Sheesh Tawook

Chicken cubes marinated with saffron, lemon, and garlic; ready to grill.

◆ 17 ◆ ساندویچتاش شیش طاووق

Sandwich Tikka Leimoni

Traditional minced meat kabab (Koobideh), typically a blend of seasoned lamb and beef, skewered and grilled.

◆ 19 ◆ ساندویچتاش تکه لیمونی

Sandwich Meat Chopped

Traditional minced meat kabab (Koobideh), typically a blend of seasoned lamb and beef, skewered and grilled.

◆ 19 ◆ ساندویچتاش کباب مفروم

Sandwich Chicken Tikka

Boneless chicken cubes marinated with yogurt, onion, and house tikka spices; ideal for grill.

◆ 17 ◆ ساندویچتاش تکه دجاج



Rice

أرز

White Rice	◆ 10 ◆	رز أبيض
White Rice Large	◆ 16 ◆	رز أبيض (كبير)
White Rice (Half Kg)	◆ 32 ◆	رز أبيض (نص كيلو)
White Rice (1 Kg)	◆ 63 ◆	رز أبيض (1 كيلو)

Plain basmati; steamed.



Green Rice	◆ 12 ◆	رز أخضر
Green Rice Large	◆ 19 ◆	رز أخضر (كبير)
Green Rice (Half Kg)	◆ 47 ◆	رز أخضر (نص كيلو)
Green Rice (1 Kg)	◆ 90 ◆	رز أخضر (1 كيلو)

Mix of rice with fresh and dried aromatic vegetables.

Mexican Rice	◆ 12 ◆	رز مكسيكي
Mexican Rice (Large)	◆ 19 ◆	رز مكسيكي (كبير)
Mexican Rice (Half Kg)	◆ 47 ◆	رز مكسيكي (نص كيلو)
Mexican Rice (1 Kg)	◆ 90 ◆	رز مكسيكي (1 كيلو)

Tomato, corn/beans, spices; sauté & steam.



UMAYA MARYAM & KABABI PREMIUM

Roman Rice	12	رز «زُمان»
Roman Rice (Large)	19	رز «زُمان» (كبیر)
Roman Rice (Half Kg)	47	رز «زُمان» (نص كیلو)
Roman Rice (1 Kg)	90	رز «زُمان» (1 كیلو)

White rice with Saffron and Barberry.

Irani White Rice	15	أرز أبيض إیراني
Irani White Rice (Half Kg)	40	أرز أبيض إیراني (نص كیلو)
Irani White Rice (1 Kg)	80	أرز أبيض إیراني (1 كیلو)

Premium long-grain Hashimi basmati rice, cooked fluffy and aromatic.

Mix Rice (Large)	21	رز میکس (كبیر)
Mix Rice (Half Kg)	47	رز میکس (نص كیلو)
Mix Rice (1 Kg)	90	رز میکس (1 كیلو)

Mix of Green Rice, White Rice, Roman Rice



JUICES

عصائر

Pineapple

◆ 11 ◆

Freshly blended pineapple juice, sweet and tropical.

أناناس

Mango

◆ 12 ◆

Smooth and rich mango juice made from ripe seasonal mangoes.

مانجو

Watermelon

Cool and refreshing watermelon juice, ideal for hot days.

◆ 11 ◆

بطيخ

Orange

◆ 11 ◆

Fresh-squeezed orange juice, full of vitamin C.

برتقال

Strawberry

◆ 12 ◆

Sweet strawberry juice made from freshly crushed berries.

فراولة

Avocado

Thick and creamy avocado juice with milk and honey.

◆ 12 ◆

أفوكادو

Red Apple

◆ 12 ◆

Crisp and natural apple juice with a pure fruity flavor.

تفاح أحمر

Lemon Mint

◆ 10 ◆

Zesty lemon blended with mint leaves for a fresh, energizing drink.

ليمون نعناع

Carrot Juice

◆ 12 ◆

Healthy and sweet carrot juice packed with vitamins.

عصير جزر

DRINKS

مشروبات

Dew ————— 4 ————— ماونتن ديو

Soft drink.

7 Up ————— 4 ————— سفن أب

Lemon-lime soda.

Pepsi Diet ————— 4 ————— ببسي دايت

Diet cola.

Mirinda ————— 4 ————— ميرندا

Orange soda.

7 Up Deit ————— 4 ————— سفن أب دايت

Diet 7UP.

Pepsi ————— 4 ————— ببسي

Cola.

Fanta ————— 4 ————— فانتا

Fanta Soft Drink.

Coke Can Zero ————— 4 ————— كوكاكولا زيرو

Zero-sugar cola.

Doogh (Small) / (Large) ————— 7 — 15 ————— لبن أيراني (صغير) / (كبير)

Yogurt drink, mint, salt; chilled.

Mineral Water Small ————— 2 ————— ماء معدني (صغير)

Bottled water.



KABABI PREMIUM

DAIY DISH

اطباق يومية

السبت-Saturday

Ghelia Mahi ◆ 25 ◆

Persian-style fried fish cooked with turmeric, garlic, and herbs, served with aromatic rice.

قلية ماهى



السبت-Saturday

Chicken Biryani Bahraini ◆ 15 ◆

Traditional Bahraini-style biryani with spiced chicken, aromatic rice, and tangy lemony flavor.



برياني دجاج بحريني

السبت-Saturday

Meat Biryani Bahraini (Lemoni) ◆ 30 ◆

Marinated Meat in special sauce, Mixed rice with herbs and nuts.

برياني لحم بحريني (بالليمون)



الأحد-Sunday

Adas Polo Goosht ◆ 35 ◆

Persian lentil rice mixed with raisins and saffron, served with tender stewed meat.

عدس پلو باللحم



الاثنين-Monday

Istanbuli ◆ 35 ◆

Iranian tomato rice cooked with meat and potatoes, offering a flavorful and home-style taste.

أرز إستانبولي



KABABI PREMIUM

DAIY DISH

اطباق يومية

الثلاثاء - Tuesday

Sabzi Polo Ba Mahi ◆ 45 ◆

Classic Persian herbed rice (dill and parsley) served with golden fried fish — a Nowruz favorite.

رز اخضر مع سمك



الأربعاء - Wednesday

Lobiya Polo Ba Goosht ◆ 55 ◆

Persian-style rice cooked with green beans, tomato paste, and minced meat for a savory one-pot meal.

لوبيا بلو باللحم

الخميس - Thursday

Baghali Polo Ba Goosht ◆ 55 ◆

Fluffy dill and broad bean rice served with tender lamb or beef — aromatic and traditional.

باقلا بلو باللحم



الجمعة - Friday

Ab Goosht ◆ 45 ◆

A hearty Persian meat and chickpea stew, slow-cooked with potatoes and tomatoes — rich, comforting, and served with bread.

مرق لحم (أب گوشت)



DAILY DISH

اطباق يومية

السبت - Saturday

Ab Goosht

45

مرق لحم (أب گوشت)

A hearty Persian meat and chickpea stew, slow-cooked with potatoes and tomatoes — rich, comforting, and served with bread.



السبت - Saturday

Chicken Biryani Bahraini

15

برياني دجاج بحريني

Traditional Bahraini-style biryani with spiced chicken, aromatic rice, and tangy lemony flavor.



السبت - Saturday

Meat Biryani Bahraini (Lemoni)

30

برياني لحم بحريني (بالليمون)

Marinated Meat in special sauce, Mixed rice with herbs and nuts.



الأحد - Sunday

Ghelia Mahi

25

قليه ماهى

Persian-style fried fish cooked with turmeric, garlic, and herbs, served with aromatic rice.



الاثنين - Monday

Adas Polo Goosht

35

عدس بلو باللحم

Persian lentil rice mixed with raisins and saffron, served with tender stewed meat.



DAIY DISH

اطباق يومية

الثلاثاء - Tuesday

Sabzi Polo Ba Mahi ◆ 45 ◆

Classic Persian herbed rice (dill and parsley) served with golden fried fish — a Nowruz favorite.

أرز إستانبولي



الأربعاء - Wednesday

Lobiya Polo Ba Goosht ◆ 55 ◆

Persian-style rice cooked with green beans, tomato paste, and minced meat for a savory one-pot meal.

لوبيا بلو باللحم

الخميس - Thursday

Baghali Polo Ba Goosht ◆ 55 ◆

Fluffy dill and broad bean rice served with tender lamb or beef — aromatic and traditional.

باقلا بلو باللحم



الجمعة - Friday

Ab Goosht ◆ 45 ◆

A hearty Persian meat and chickpea stew, slow-cooked with potatoes and tomatoes — rich, comforting, and served with bread.

مرق لحم (أب گوشت)



COLD APPETIZERS

مقبلات باردة

Mayonnaise Salad

◆ 24 ◆

A creamy salad made with boiled potatoes, carrots, peas, and mayonnaise dressing — refreshing and satisfying.

سلطة مايونيز



Umayya Maryam Special Salad

◆ 30 ◆

امايه مريم سلطة اسبشل

Special signature salad named for Maryam Umayya, featuring a house blend of seasonal greens, premium vegetables, nuts, and a proprietary dressing with shrimp.

Umayya maryam special

الطبق الخاص بأفيدة مريم

Paratha

◆ 1.5 ◆

Flaky, buttery flatbread pan-fried to perfection — ideal with curries or grilled dishes.

براتا

Paneer Butter Masala

◆ 21 ◆

Paneer, tomato-butter gravy, cream, garam masala.

مسالة بنير باتر



Chicken Roast

◆ 25 ◆

Roasted Chicken with Warm Spices.

دجاج محمّر



Chana Masala

◆ 21 ◆

Chickpeas, tomato-onion masala; simmer.

تشانا مسالة

Luqaimat

◆ 15 ◆

Sweet Emirati dumplings — crispy on the outside and soft inside — drizzled with date syrup or honey.

لقيمات



UMAYA MARYAM

Mutton Chukka

Dry-fry mutton with spices, curry leaves.

28

لحم تشكّة



Mutton Roast

Roasted mutton; garlic, spices, slow-cook.

28

لحم غنم محمّر

Hummus with Meat

A smooth blend of chickpeas, tahini, fresh lemon juice, and garlic, drizzled with extra-virgin olive oil and a touch of paprika. Served with Meat.

24

حمص بالحم



Grills

مشاوي

Chicken Charcoal (Half)

Charcoal-grilled chicken half; garlic dip.

30

دجاج على الفحم (نص)

Chicken Charcoal (Full)

Whole charcoal chicken.

45

دجاج على الفحم (كامل)

قسم البوفيه Buffet Section

اختار البوفيه المناسب لك .
تجربه فريدة لكل احتفال .
في كباي بريميم نقدم خمسة أنماط من البوفيه .
تم تصميم كل منها ليناسب الحدث الخاص بك، من التجمعات
الخاصة إلى الاحتفالات الكبرى والأعراس والتخرج.....
كل بوفيه هو عبارة عن وليمة لكل من الطعام اللذيذ والترتيب
الراقي .

♦ بوفيه درجة أولى (VIP)
الرفاهية لأرقى منسباتكم.

♦ بوفيه خاص
الطعام اللذيذ والطازج والترتيب في توازن مثالي

♦ بوفيه عادي
بسيط ولذيذ ويقدم بشكل جميل.

♦ بوفيه شعبي بامتياز
تمتع بألذ الاكلات الاماراتية الأصيلة.

♦ سفرة
أطيب تشكيلة وأجمل ترتيب وأقل عدد.

♦ تجمع العائلة
للإعداد اقل عن 50 شخص
طعم وترتيب

كما يتوفر جميع أنواع الريبوق الشعبي والمشكل





كبابي بريميموم و مطبخ أمية مريم
يعني

خبرة تمتد لسنواتٍ طويلة في تقديم المأكولات الفارسية والإماراتية
والهندية والمقبلات لبنانية – وخصوصاً المشاوي على الفحم الفاخرة –
يُعد كَبَابِي بريميموم ومطبخ أمية مريم من أبرز المطاعم المعروفة
بجودتها العالية ونكهاتها التي لا تُنسى.

يُحضّر كل طبق من لحم طازجٍ وتوابلٍ مميّزة وأجود المكونات ليمنحكم
تجربة طعمٍ أصيلةٍ ومتفردة.

وبخدمة التوصيل السريعة والمهنية، يمكنكم الاستمتاع بوجباتكم
المفضلة في أي مكان داخل دبي.

Al Warqa



Warqa 1
Opposite Aswaq

+971 55 266 2519

Umayya maryam Kitchen



Umm Ramool
Opposite Al Futtaim workshop

+971 56 500 5442

Khawaneej



Khawaneej 2
Near to Khawaneej Mosque

+971 55 266 2493

breakfast box at Umayya Maryam

بوكس إفطار من مطبخ أمية مريم

