



مطبخ إماراتي

EMIRATI KITCHEN

وجهة تحففي بأصالة المطبخ الإماراتي

AN EXCLUSIVE EMIRATI CULINARY EXPERIENCE

قائمة الافتتاح التجريبي

SOFT OPENING MENU

قِصَّتِنَا

لم تبدأ قصة "أثر" من طبق يُقدَّم، بل من شعور يبقى. من تلك اللحظة الهادئة بعد أن تُرفع فناجين القهوة، ويغادر الضيوف، وتبقى في المكان رائحة البخور، ودفء الحكاية، وذكرى كرم لا يُنسى. في "أثر"، نعود إلى المائدة الإماراتية ونحمل روحها: بمكونات مختارة، وأيدٍ تعرف قيمة النكهة، وتؤمن بأن الطعام قد ينتهي... لكن أثره يبقى. نكهات من الذاكرة، تُقدَّم بحفاوة، وتترك في القلب ما لا تقوله الكلمات.

OUR STORY

Athar is what lingers after something is gone. That is how we see food — not a meal to be eaten and forgotten, but a memory that stays. We take the heritage of the Emirati table and cook it with chosen ingredients and hands that know it well — flavours the memory knows, that we work to keep alive in every plate.



الفتور

مع أول الصباح، يبدأ الأثر. دفء الخبز، عطر الزعفران، وهدوء المكان... تفاصيل صغيرة توقظ فينا حيناً كبيراً، وتحملنا إلى ماضي جميل وصباحات بنكهة البيت الدافئ. وبذكرى تبقى في الذاكرة بعد أول لقمة.



BREAKFAST

The first trace is born in the morning — the smell of fresh bread and the scent of saffron filling the air, stirring a longing for mornings you never forgot. Here your day begins as it should: gently, warmly, and with a memory.



BREAKFAST

الفتور

EMIRATI SIGNATURE EGG

Soft eggs on flatbread with a choice of plain or scented with saffron, with herbed yogurt and rocket and pistachio salad. Athar's opening — the Emirati morning in a plate.



بيض على طريقة "أثر"

بيض مخفوق على خبز عربي طري، يُقدّم سادة أو بنكهة الزعفران، مع روب بالأعشاب وسلطة الجرجير بالفستق. افتتاحية "أثر" ولمسات من الصباح الإماراتي في طبق.

₹61

EGG SHAKSHUKA

Eggs nested in a rich tomato and sweet-pepper sauce, with roasted cumin, sesame, and coriander, crowned with pistachio and Emirati ghee. Baked or poached.



شكشوكة البيض

بيض بصلصة غنية من الطماطم والفلفل الحلو، بنكهة الكمون المحمص والسمن والكزبرة، مع رشّة من الفستق وقليل من السمن الإماراتي الأصيل. تحضّر حسب الرغبة في الفرن أو ببيض نصف مسلوق.

₹54

PROTEIN ME UP

An egg-white omelet blended with spinach and avocado — light, and full of energy. With grilled halloumi and asparagus.



بروتين مي أب

أومليت بياض البيض مع السبانخ والأفوكادو. طبق خفيف وغني بالطاقة، مع الحلوم المشوي والهليون.

₹62

AVOCADO TOAST

Avocado and creamy labneh on toasted bread, with tomato relish and pomegranate seeds. Fresh and bright.



أفوكادو توست

أفوكادو ولبنة على خبز محمص، مع صلصة الطماطم وحبات الرمان، لنكهة خفيفة ومنعشة.

₹54

BREAKFAST

الفتور

SAVORY BENEDICT

Poached eggs and turkey on savory French toast with silky hollandaise, finished with an Emirati touch.



بنديكت مالح

بيض نصف مسلوق وشرائح ديك رومي على توست فرنسي مالح، مع صلصة هولنديز الناعمة، بلمسة إماراتية مميزة.

₹54

KHALAS DATE & FIG GRANOLA

Granola with Khalas dates and figs, folded with yogurt, cider honey and seasonal fruit.

Flavours: Vanilla or Plain.



جرانولا تمر الخلاص والتين

جرانولا بتمر الخلاص والتين، تُقدّم مع روب وعسل السدر والفواكه الموسمية. تتوفّر **بنكهات:** الفانيليا أو تقدم سادة.

₹40

BALALEET

Emirati balaleet with cardamom and saffron, topped with an organic egg. The sweetness of old mornings.



بلاليط

بلاليط إماراتي بالهيل والزعفران، يقدم مع بيضة طازجة من المزارع العضوية. حلاوة صباح الأولين في طبق.

₹55

KETO BOWL

Avocado, poached eggs, and kale with Kiri-cheese almond cream, olive oil, and asparagus, finished with pomegranate and almonds. Wholesome, without giving up flavour.



طبق الكيتو

أفوكادو وبيض نصف مسلوق مع الكيل، يُقدم مع جبنة كيري واللوز وزيت الزيتون والهليون، ويُزين بالرمّان واللوز. طبق متوازن وغني بالنكهات.

₹60

BREAKFAST ADD-ONS

إضافات الفطور

CROISSANT SELECTION

تشكيلة الكرواسون

Kiri Cheese With Black Seeds & Emirati Cider Honey

₹14

كرواسون بجبنة كيري وحبّة البركة وعسل السدر الإماراتي

Rose & Saffron Mousse

₹14

كرواسون بموس الورد والزعفران

Date Mousse

₹14

كرواسون بموس التمر

Turkey Ham & Cheese

₹14

كرواسون بالديك الرومي والجبنة



BRIOCHE SELECTION

تشكيلة البريوش

Fruit & Custard Kiri Brioche

₹18

بريوش كيري بالفواكه والكاسترد

Fig, Kiri & Kraft Cheese Brioche

₹18

بريوش بالتين مع جبنة كيري وكرافت



BREAD BASKET

سلة الخبز

Corn & Saffron Bread

Parmesan, Rosemary & Honey Focaccia

Moringa Bread

Za'atar Bread

خبز الذرة والزعفران

فوكاشيا بالبارميزان وإكليل الجبل والعسل

خبز مورينغا

خبز الزعتر



*Served with our homemade dips:
Olives, sundried tomato, feta cheese,
and Harissa, Emirati honey, craft cheese.

*تقدم مع أطباق التغميس الخاصة المحضرة في مطبخنا:
الزيتون، الطماطم المجففة، جبنة الفيتا
والهريسة، العسل الإماراتي، وجبنة كرافت

₹58

السلطات والمقبلات

من أرض الإمارات الطيبة، تصلنا خضارنا طازجة كل يوم. نختارها في أوانها، ونقدّمها كما هي: نقية، خفيفة، وقريبة من طعم الأرض. انتعاش بسيط يفتح الشهية، ويكمل دفء المائدة. ويترك الأثر.



SALADS & APPETIZERS

From the nation's soil come our greens — as fresh as the hands that harvested them, hands we honour. In every green leaf is a story of toil and love, and in every dish a freshness that gathers hearts around the table. Here, warmth begins.



SALADS & APPETIZERS

السلطات والمقبلات

JAMI CHEESE & MINTED WATERMELON SALAD

Jami cheese and watermelon with mint, rocket, frisée, preserved lemon, and olives. A refreshment that wakes the senses.



₹55

سلطة جبنة جامي مع اليح بالنعناع

جامي إماراتية بقوام كريمي، مع اليح (البطيخ الأحمر) بالنعناع والجرجير وخس فريزيه وقطع من الليمون المخلل والزيتون. انتعاش يوقظ الحواس.

SAHNAA CAESAR SALAD

Baby gem lettuce with sahnnaa, parmesan, and croutons. With a choice of grilled chicken, lemon prawns, or chicken schnitzel.



₹60 ₹70 ₹60

سلطة سيزر بالسحناه

خس صغير مع السحناه (سمك مجفف ومطحون)، وجبنة البارميزان مع قطع من الخبز المحمص. إليها الدجاج المشوي، أو الروبيان بالليمون، أو شنيتسل الدجاج.

FENDAL, KALE & AVOCADO SALAD

Sweet potatoes, kale, and avocado with cherry tomatoes, quinoa, rocket, grapes, and parmesan.



₹65

سلطة كيل وفندال مع الأفوكادو

كيل مع فندال (بطاطا حلوة) وأفوكادو، مع طماطم كرزية وكينوا وجرجير وعنب وجبنة بارميزان.

CHICKEN FETTEH SALAD

Chickpeas, spiced yogurt, and crisp bread with rocket, baby gem lettuce, pomegranate, dates, and pomegranate molasses.



₹58

سلطة فتة الدجاج

حفص وروب متبل وخيز مقرمش، مع جرجير وخس صغير ورمان وتمر ودبس رمان.

HAREES CHICKEN SOUP

Wheat Harees simmered slowly in organic chicken broth. Warmth at its simplest and truest.



شوربة الهريس والدجاج

هريس قمح بقوام ناعم، محضّر بمرق الدجاج العضوي. طبق بسيط بروح المائدة الإماراتية.

₹50

ASSORTED HOT MEZZE

المقبلات الساخنة

GISHEED ARANCINI

Baby Shark Arancini, served with Emirati saloona sauce and tangy tamarind, vibrant saffron aioli (Saffron & Sesame Rolls, Multigrain Rolls)



أرانشيني الجشيد

كرات الأرز المقرمشة، محشوة بالجشيد، تُقدّم مع صلصة صالونة إماراتية، وتمر هندي مع أيولي الزعفران (رول الزعفران والسّمسم، رول الحبوب الكاملة)

₹65

SHRIMP KUNAFI ROLL



رول الروبيان بالكنافة

₹75

CHICKEN MUSKHAN ROLL



رول مسخن الدجاج

₹42

ASSORTED HOT MEZZE

المقبلات الساخنة

CHEESE SAMBOUSA



سمبوسة الجبن

₪30

MUSHROOM KEBAB



كبة الفطر

₪32

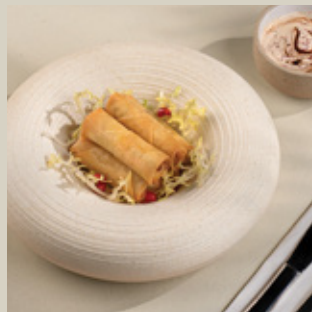
MEAT SAMBOUSA



سمبوسة اللحم

₪32

CHEESE ROLL



رول الجبن

₪32

الساندويشات

حين تجتمع البساطة والمحبة، يبقى الأثر. نكهات
مألوفة بحلة جديدة، تحمل روح الأرض ودفء
المائدة. ترافق لحظاتكم وتبقى في الذاكرة.



SANDWICHES

When simplicity is made with love, it
leaves a trace that does not fade. Familiar
flavours in a new form, carrying the
warmth of the soil they grew from. Light
in your hand — deep in your memory.



SANDWICHES

الساندويشات

EMIRATI SANDO ARSEYA & TRUFFLE

Brioche with truffle arseya, turkey, and melted cheese. Heritage made new.



ساندو إماراتي العرسية مع الترافل

بريوش مع عرسية (أرز مهروس) وترافل (كمأ)، مع شرائح الديك الرومي وقطع الجبنة الذائبة. نكهة من التراث بحلة جديدة.

₹74

CHICKEN SANDWICH

Chicken with Athar's special sauce and cheese. (The Sauce: house-baked moringa bread layered with heirloom tomato and tarragon relish, and cabbage slaw.)



ساندويتش الدجاج

دجاج مع جبنة وصلصة "أثر" الخاصة (تتبيلة محضرة بخبز مورينغا من صنع مطبخنا، مع طبقات من صلصة طماطم الهيرلوم والطرخون، وسلطة الملفوف).

₹55

ATHAR SIGNATURE BURGER

Wagyu beef burger with tomato, cheese and pickles on a potato bun, served with special fries.



برغر على طريقة أثر

برغر لحم واغيو مع الطماطم والجبنة والمخلل، يُقدّم في خبز البطاطس إلى جانب البطاطس المحضرة على طريقة "أثر".

₹70

STEAK SANDWICH

Beef steak with Athar's special sauce and cheese. (The Sauce: complemented by an emulsion of locally grown soft herbs and preserved mustard sauce.



ساندويتش الستيك

ستيك لحم مع جبنة وصلصة "أثر" الخاصة (مزيج كريمي من الأعشاب المحلية الطازجة وصلصة الخردل المخلل).

₹74

الأطباق الرئيسية

النكهات الأصيلة تتصذر المائدة: مجبوس ومضروبة
بروح الأولين وصيد طازج من البحر، وأطباق تُطهى
بعناية، لطعام نفخر بتقديمه لكم.



MAIN COURSES

The heart of the table, where heritage takes the lead. Majboos and Madrooba as the elders knew them, a fresh catch from the sea, and dishes that take their time. This is the food we are proud of.



MAIN COURSES

الأطباق الرئيسية

CHICKEN MADROOBA

A contemporary madrooba with grilled baby chicken and pearl vegetables, topped with half a baby chicken.



مضروبة دجاج

مضروبة دجاج محضرة مع الدجاج المشوي والخضار المختارة بعناية، تعلوها نصف دجاجة مشوية.

₪ 74

ATHAR SIGNATURE MAJBOOS (CHICKEN)

Organic baby chicken marinated in local herbs and spices, served with aromatic rice. Accompanied by a balance of sweet, sharp, and spicy condiments: house-made mango achar, date pickles, pickled onions, and classic daqoos sauce.



مجبوس أثر (دجاج)

دجاج صغير عضوي متبل بالأعشاب والتوابل المحلية، يُقدّم مع أرز عطري، وإلى جانبه تشكيلة متوازنة من النكهات الحلوة والحامضة والحارة: مخلل المانجو المحضّر في مطبخنا، مخلل التمر، مخلل البصل، وصلصة الدقوس الكلاسيكية.

₪ 80

ATHAR SIGNATURE MAJBOOS (LAMB)

Lamb marinated in local herbs and spices, served with aromatic rice. Accompanied by a balance of sweet, sharp, and spicy condiments: house-made mango achar, date pickles, pickled onions, and classic daqoos sauce.



مجبوس أثر (غنم)

لحم غنم، متبل بالأعشاب والتوابل المحلية، يُقدّم مع أرز عطري، وإلى جانبه تشكيلة متوازنة من النكهات الحلوة والحامضة والحارة: مخلل المانجو المحضّر في مطبخنا، مخلل التمر، مخلل البصل، وصلصة الدقوس الكلاسيكية.

₪ 110

FROM THE SEA

Grilled sea bass with asparagus, dill potatoes, and black loomi sauce.



من البحر

سمك سي باس مع الهليون والبطاطس بالشبث وصلصة اللومي الأسود (ليمون مجفف).

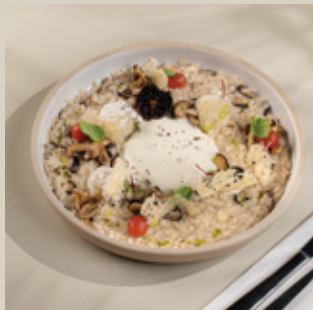
₪ 89

MAIN COURSES

الأطباق الرئيسية

BLACK LOOMI, MUSHROOM & BURRATA RISOTTO

Creamy risotto with roasted mushrooms, parmesan, a touch of black loomi and soft burrata.



ريزوتو اللومي الأسود والفطر وجبن البوراتا

ريزوتو كريمي مع فطر مشوي وجبنة بارميزان، مع قليل من اللومي الأسود وجبنة البوراتا الإيطالية الطرية.

₪ 89

باستا بار

لأن لكل ذوق أثره الخاص، نترك لكم حرية اختيار النكهات. هذا طبقكم، وهذه حكايتكم.



PASTA BAR

Because every palate leaves its own trace, we leave the choice to you. A flavour you compose yourself, one that resembles only you. Your bowl — your story.



PASTA BAR

باستا بار

CHOOSE YOUR PASTA

Bolognese Tigialtelle	₪78
Classic Tomato Penne	₪54
Pink Sauce Penne	₪56
Truffle with Pasta	₪61
Spinach and Mushroom Spaghetti	₪58
Old School Macaroni	₪59

اختيارات الباستا

سباغيتي بولونيز
بيني مع صلصة الطماطم الكلاسيكية
بيني مع صلصة وردية
مكرونات بالترافل (كمأ)
سباغيتي سباغ وفطر
معكرونات الطيبين

Addons: Chicken ₪12 Prawn ₪20



الأطباق الجانبية

تفاصيل صغيرة تصنع الفرق، ونكهات فريدة تكمل
المشهد وتثري تجربتكم لتبقى في الذاكرة.



SIDE DISHES

Small details make the difference. Quiet
flavours that complete the picture and
round out the pleasure — without noise,
yet remembered.



SIDE DISHES

الأطباق الجانبية

GRILLED ASPARAGUS / BROCCOLI

Lightly charred and seasoned.



هليون أو بروكلي مشوي

مشوي بتحمير خفيف ومتبل.

₪28

CREAMY MASHED POTATOES

Smooth and buttery.



بطاطس مهروسة كريمية

ناعمة وغنية بالزبدة.

₪28

CREAMY SPINACH

Slow-cooked in cream.



سبانخ كريمية

سبانخ مطبوخة بالكريمة على نار هادئة.

₪28

FRENCH FRIES

Crisp and golden.



بطاطس مقلية

بطاطس مقلية مقرمشة وزهية.

₪28

SIDE DISHES

الأطباق الجانبية

EGGPLANT RATATOUILLE

Eggplant stewed with tomato and herbs.



راتاتوي الباذنجان

باذنجان مطهو مع الطماطم والأعشاب.

₪28

CAJUN CURLY FRIES

Spiced curly fries.



بطاطس حلزونية بتتبيلة الكاجون

بطاطس حلزونية مقلية بتتبيلة الكاجون الحار.

₪28

الحلويات

حلاوة الختام، بنكهة التمر وذكريات الطفولة،
تترك أثراً رقيقاً في القلب والذاكرة.



DESSERTS

A sweetness that stays after the feast ends. A final touch of dates and childhood memories, melting on the tongue and lingering in the heart. This is the trace you leave with.



DESSERTS

الحلويات

WARM PUDDING

Our signature warm baked pudding is served with creamy vanilla bean ice cream and a velvety drizzle of cardamom-infused custard sauce.



بودينغ ساخن

بودينغ ساخن على طريقة "أثر"، مع آيس كريم الفانيليا والقليل من صلصة الكاسترد بنكهة الهيل.

₪ 39

WARM DATE PUDDING

Warm and soft, with the sweetness of dates with ice cream.



بودينغ التمر الساخن

بودينغ ساخن بحلاوة التمر.

₪ 39

EMIRATI TIRAMISU

Saffron biscuits soaked in Emirati coffee and chocolate, layered with mascarpone cream.



تيراميسو إماراتي

بسكويت الزعفران بالقهوة الإماراتية والشوكولاتة، مع طبقات من كريمة الماسكاربوني.

₪ 39

PISTACHIO & GAHWA TIRAMISU

Saffron biscuits soaked in rich Emirati coffee and chocolate, layered with velvety pistachio cream and dusted with dark cocoa.



تيراميسو الفستق والقهوة

بسكويت الزعفران بالقهوة الإماراتية الغنية والشوكولاتة، مع طبقات من كريمة الفستق الناعمة، مع رشّة من الكاكاو الداكنة.

₪ 45

DESSERTS

الحلويات

ATHAR SIGNATURE UMM ALI

Umm Ali, made our own way.



أم علي على طريقة أثر

حلى أم علي، محضرة على طريقتنا الخاصة.

₪ 46

JAMI CHEESE & DATE ICE CREAM

Date ice cream with a touch
of Jami cheese.



آيس كريم التمر و الجامي

آيس كريم التمر مع جبنة الجامي.

₪ 45

DATE ASEEDA WITH ICE CREAM

Date aseeda served with ice cream.



عصيدة التمر مع الآيس كريم

عصيدة تمر تُقدّم مع آيس كريم.

₪ 39

المشروبات



DRINKS



COFFEE

القهوة

ESPRESSO

One Size 4 oz حجم موخد, 4 أونصات

إسبريسو

₪ 20

LONG BLACK

One Size 8 oz حجم موخد, 8 أونصات

لونج بلاك

₪ 25

SHORT MILKBASE

One Size 6 oz حجم موخد, 6 أونصات

قهوة بالحليب, حجم صغير

Piccolo, Cortado & Macchiatto

بيكولو, كورتادو, ماكياتو

₪ 30

LONG MILKBASE

One Size 8 oz حجم موخد, 8 أونصات

قهوة بالحليب, حجم كبير

Flatwhite, Latte & Cappuccino

فلات وايت, لاتييه, كابتشينو

₪ 30

ATHAR SPANISH LATTE

لاتييه إسباني على طريقة "أثر"

Hot & Cold

One Size 8 oz Hot / Cold 12 oz ساخن: 8 أونصات / بارد: 12 أونصة

ساخن أو بارد

₪ 30

COLD BREW

قهوة مختصة باردة

Hot & Cold

One Size 8 oz Glass

حجم موخد, كوب زجاجي سعة 8 أونصات

ساخن وبارد

₪ 40

Ask the barista

للتفاصيل, الرجاء سؤال الباريسا

MANUAL BREW

القهوة المختصة, تقطير يدوي

GHAWA

قهوة

₪ 35

V60

Ask the barista

للتفاصيل, الرجاء سؤال الباريسا

V60

₪ 40

EXCLUSIVE BEANS

حبوب حصرية للتقطير اليدوي

₪ 65

SIGNATURE DRINKS

المشروبات المميزة

DIRTY MATCHA

ديرتي ماتشا

₪ 42

HIBISCUS SHAKEN

مخفوق الوركديه

₪ 35

COCO MATCHA

كوكو ماتشا

₪ 42

SAFFRON CLOUD

سافرون كلاود

₪ 45

FRESH JUICES

عصائر طبيعية

Orange, Watermelon, Lemon Mint, etc.

برتقال، بطيخ، ليمون بالنعناع، وغيرها من النكهات.

₪ 30

BOTTLED DRINKS

المشروبات المعبأة

SPARKLING / NORMAL

مياه غازية أو عادية

₪ 18

SOFTDRINKS

مشروبات غازية

₪ 18



By The Q Lab

 [atharbythelab](#)