



كَمُون Kamoon

Opening hours:

Sunday to Thursday from 12 noon - 23:30 pm
Friday to Saturday 12 noon -12:30 am

For more information and reservations,
please call us on +971 0(2) 6570111 or e-mail us at kamoon.khalidiya@rotana.com

For offers and promotions
visit rotanatimes.com/khalidiyapalacerayhaanbyrotana

Menu and prices are subject to change (Updated February, 2020)
All prices are in UAE Dirham and are inclusive of all applicable
service charges, local fees and taxes.

Rotana Hotels & Resorts

West Corniche, P.O. Box 4010 Abu Dhabi, UAE
T: +971 2 6570000, F: + 971 2 6570077
khalidiya.rayhaan@rotana.com

Khalidiya Palace
Rayhaan

by Rotana
Abu Dhabi

rotana.com



كَمُون Kamoon

كَمُون ...

كَمُون، هذا البهار ذو قيمة عالية، وله تاريخ يمتد لأكثر من ٥٠٠٠ سنة. نشأته كانت في سوريا، ولكنه يُستخدم على نطاق واسع من قبل قدماء المصريين وآخرين، في إضافة النكهة للأطعمة العربية. وأيضاً كان يستخدم لعلاج الأمراض. في الكثير من الثقافات، كان يعتقد بأن هذا البهار الثمين له القدرة على إعادة الناس إلى ديارهم بعد رحلات التجول الطويلة.

في مطعم كَمُون، قام طهاتنا الماهرون بمزج هذه الحبوب الصحية مع مجموعة من الاطباق ونحن واثقون بأن هذه التوابل العطرية ستتمكن من إعادتكم لطعمنا مراراً وتكراراً!

KAMOON...

Kamoon in Arabic means cumin. This rich spice originated in Syria and was used extensively by the ancient Egyptians and others to flavour Middle Eastern foods and treat ailments. Hence bits of a cumin is added to certain drinks and dishes to enhance the flavor.

At Kamoon restaurant, savour authentic Arabic dishes prepared with this spice and finest quality ingredients, handpicked by our talented chef and his team, to give you a traditional Arabic dining experience, wanting you to come back for more!



اختصاص الشيف (ن) نباتي

- يرجى الاعلام عن أي حساسية لديكم لأي من المكونات، لكي تتمكن من جعل القائمة ملائمة لمتطلباتكم.
- الأسعار المذكورة بالدرهم الاماراتي، وتشمل رسم الخدمة و جميع الرسوم الحكومية المحلية و الضرائب.



👨‍🍳 Chef Speciality (V) Vegetarian

- Please advise if you are allergic to any of the ingredients so we can adjust our menu in order for you to enjoy an allergy free dining experience with us.
- All prices are in UAE Dirhams and are inclusive of all applicable service charges, local fees and taxes.



SOUPS

- LENTIL (v) 40
lentil, onion, garlic, cumin
-  CHICKEN VERMICELLI 42
diced chicken, vermicelli, onion
-  SEAFOOD 50
shrimp, calamari, sea bass, onion, fresh coriander, saffron
- HARIRA 42
lamb cubes, lentil, vermicelli, tomatoes



COLD MEZZA

-  KAMOON FATTOUSH (v) 39
lettuce, tomatoes, cucumber, mint, sumac, onion, zaatar, walnut, raddish, pomegranate seeds, fried arabic bread
- ARUGULA SALAD (v) 37
rocca salad, olive oil, onion, sumac, tomatoes
- TABBOULEH (v) 35
chopped parsley, lime juice, olive oil, crushed wheat, tomatoes
- HENDBEH (v) 35
chicory sautéed in olive oil, onion, garlic
-  TABBOULEH WITH AVOCADO AND SHRIMPS 52
crushed wheat, parsley, onion, avocado, shrimp, lemon juice, olive oil
- HUMMUS (v) 37
chickpeas, sesame paste, lime juice
- HUMMUS BEIRUTI (v) 38
chickpeas, sesame paste, lime juice and parsley
- HUMMUS WITH PINE NUTS (v) 42
chickpeas, sesame paste, lime juice and pine nuts
- HUMMUS WITH ALEPPO CHERRY (v) 42
chickpeas, sesame paste, lime juice and aleppo cherry
- MOUTABBAL (v) 38
grilled eggplant, sesame paste, lime juice
- MOHAMARA (v) 39
chopped onions, tomatoes, green pepper, bread crumbs, olive oil, walnuts
- WARAK ENAB (v) 37
vine leaves stuffed with onion, parsley mint, tomato, rice
- LEBANESE MOUSSAKA (v) 35
eggplant, chickpeas, tomatoes, onion
- FASOULYA BIL ZEIT (v) 30
fresh green beans, onion, tomatoes, garlic, olive oil
- ARNABIT TAHINI (v) 35
fried cauliflower topped with tahini sauce, pine nut, parsley
- LABNEH PHOENICIAN 35
mixed with tomatoes, green olives, onion, basil
- OKRA WITH OLIVE OIL (v) 35
okra, onion, tomatoes, garlic, olive oil



الحساء

٤٠. حساء العدس (ن)
عدس، بصل، ثوم، كمون
٤٢. حساء الدجاج بالشعيرية 
شورية دجاج، شعيرية، بصل
٥٠. حساء فواكه البحر 
جمبرى، كالماي، سمك، بصل، كزبرة خضراء، زعفران
٤٢. حساء الحريرة
لحم غنم، عدس، شعيرية، طماطم

المزات الباردة

٣٩. فتوش كمون (ن) 
خس، طماطم، خيار، نعناع، سماق، بصل، زعتر، جوز، فجل، بدور الرمان وخبز عربي مقلي
٣٧. سلطة الجرجير (ن)
جرجير، زيت زيتون، بصل، سماق، طماطم
٣٥. تبولة (ن)
بقدونس، عصير ليمون، زيت زيتون، برغل، طماطم
٣٥. الهندباء (ن)
الهندباء بزيت الزيتون والبصل والثوم
٥٢. تبولة بالأفوكادو والقريدس 
أفوكادو، قريدس، بصل، برغل، بقدونس، عصير حامض و زيت زيتون
٣٧. حمص (ن)
حمص، مطحون، طحينة، عصير ليمون
٣٨. حمص بيروتى (ن)
حمص مطحون، طحينة، عصير ليمون و بقدونس
٤٢. حمص بالصنوبر (ن)
حمص مطحون، طحينة، عصير ليمون و صنوبر
٤٢. حمص بالكرز (ن)
حمص مطحون، طحينة، عصير ليمون و صلصة الكرز
٣٨. متبل (ن)
بادجان مشوي، معجون السمسم، عصير ليمون.
٣٩. حميرة (ن)
بصل، طماطم، فلفل أخضر، خبز، زيت زيتون، جوز
٣٧. ورق عنب (ن)
ورق عنب محشو مع البصل، بقدونس، نعناع، طماطم، أرز
٣٥. مسقعة لبنانية (ن)
بادجان، حمص، طماطم، بصل
٣٠. فاصوليا خضراء بزيت الزيتون (ن)
فاصوليا خضراء بزيت الزيتون
٣٥. زهرة مقلية (ن)
زهرة، طحينة، ليمون، بقدونس، صنوبر
٣٥. لبننة الفينيقية
مزوج بالطماطم والزيتون والبصل وزيت الزيتون والريحان
٣٥. بامية بالزيت (ن)
بامية، بصل، طماطم، ثوم، زيت زيتون



HEALTHY CORNER

-  QUINOA SALAD (v) 55
red quinoa, avocado, green and red capsicum,
onion, orange juice
- AVOCADO SALAD (v) 52
avocado, onion, garlic, tomatoes, parsley, berries
-  PALM HEART SALAD (v) 45
heart of palm, tomatoes, lettuce, pomegranate seeds,
olive oil and lime juice


HOT MEZZA


- GRILLED HALOUMI CHEESE 40
haloumi cheese
- FALAFEL 6 PCS (v) 30
chickpeas, coriander, cumin
- FALAFEL 3 PCS (v) 16
chickpeas, coriander, cumin
- FOUL MODAMES BIL ZEIT (v) 30
chickpeas, fava beans, lemon, cumin, olive oil
- KEBBEH TRABULSIYA 40
fried minced lamb, crushed wheat cinnamon, pine nuts
- NAKANEK 49
lamb sausage with oriental spices, lime
- FARKET BAYD W BATATA 32
egg, potato, arabic spices
-  SUJUK 53
minced meat spicy lamb sausage with chef's special spices,
lemon dressing, pomegranate sauce
- CHICKEN LIVER 45
sautéed chicken liver, garlic,
lime juice, pomegranate molasses
- FRIED CALAMARI 48
fried calamari with tartar sauce, sweet chili sauce
- CHICKEN WINGS 45
chicken wings, coriander, garlic, lime juice
- SHRIMP WITH LEMON 58
sautéed shrimp, fresh coriander, lemon juice
- HUMMUS WITH MEAT 65
chickpeas, sesame paste, lime juice with meat
- HUMMUS WITH CHICKEN SHAWARMA 43
chickpeas, sesame paste, lime juice with
chicken shawarma
- HUMMUS WITH SUJUK 43
chickpeas, sesame paste, lime juice, sujuk
- MAKALI MESHAKALA (v) 40
baby marrow, eggplant, potatoes, cauliflower

ماكولات صحية

- ٥٥  سلطة الكينوا (ن)
كينوا حمراء, أفوكادو, فلفل حمر
و خضراء مع بصل و عصير البرتقال
- ٥٢ سلطة الأفوكادو (ن)
أفوكادو, بصل, أبيض, ثوم, طماطم بقونس و توت
- ٤٥  سلطة قلب النخيل (ن)
قلب النخيل, طماطم, خس, حب الرمان, زيت زيتون
و عصير الليمون

المزات الساخنة



- ٤٠ جبنة حلوم مشوي
جين مشوي
- ٣٠ فلفل ٦ قطع (ن)
حمص, كزبرة, كمون
- ١٦ فلفل ٣ قطع (ن)
حمص, كزبرة, كمون
- ٣٠ فول مدمس بالزيت (ن)
حمص حب, فول, ليمون, كمون, زيت زيتون
- ٤٠ لحم ضأن مفروم, برغل, قرفة و صنوبر
كبة طرابلسية
- ٤٩ نقانق
نقانق الضأن مع التوابل الشرقية و الليمون
- ٣٢ فركة بيض و بطاطا
بيض, بطاطا و بهارات عربية
- ٥٣  سجق
لحم مفروم, بهارات سجق, عصير
الليمون, دبس رمان
- ٤٥ كبد دجاج
كبد دجاج, ثوم, عصير ليمون
دبس الرمان
- ٤٨ كالاماري مقلي يقدم مع صوص التارتار وصلصة الفلفل الحلو
كالاماري مقلي يقدم مع صوص التارتار وصلصة الفلفل الحلو
- ٤٥ أجنحة دجاج
أجنحة الدجاج والكزبرة والثوم وعصير الليمون
- ٥٨ قريدس بالليمون
جمبري سوتيه, الكزبرة الطازجة وعصير الليمون
- ٦٥ حمص مع اللحم
حمص, مطحون, طحينية, عصير ليمون مع اللحم
- ٤٣ حمص مع شاورما دجاج
حمص, مطحون, طحينية, عصير ليمون
مع شاورما دجاج
- ٤٣ حمص بالسجق
حمص, طحينية, عصير ليمون و سجق
- ٤٠ مقالبي مشكلة (ن)
بادجان, كوستا, بطاطا, زهرة


 LAMB ARAYES	68
grilled bread, minced lamb, parsley, onion	
BATATA JABALIYEH (v)	38
fried potato and coriander with green chili flavor	
SAMAK BEZRI BI LOZ	45
whitebait fish with a spicy pepper, tomato salsa, almonds, pine nuts	

SAVORY PASTRY

RAKAKAT SUJUK	38
savoury pastry filled with cheese and lamb sujuk	
SPINACH FATAYER (v)	37
pastry filled with spinach, onion, sumac, lime juice	
MEAT SAMBOUSEK	38
pastry filled with meat, onion, oriental spices	
MUSAKHAN ROLL	42
shredded chicken breast, onion, sumac, yogurt	

FROM THE MASTIC SCENTED CHARCOAL GRILL



SHISH TAWOUK	87
chicken, garlic, lime juice, thyme	
KEBAB AZMARLI	80
minced lamb meat, haloumi cheese, red and green capsicum	
KEBAB HALABI	87
marinated minced lamb with onion, parsley	
 KEBAB RAYHAAN	98
marinated minced lamb with halloumi cheese, pistachio, mixed capsicum	
LAMB CUTLETS	98
lamb cutlet, onion, oriental spices	
 LAHM BIL KARAZ	92
grilled lamb meat ball kebab cooked with cherry sauce	
SHO'AF	83
grilled lamb cubes marinated with oriental spices	
MIXED GRILL	110
kamoon tawooq, lamb sho'af, kebab halabi, lamb reyash and lamb arayess	
FARROUJ MOUSAHAB ALA AL FAHEM	80
grilled half boneless chicken	


 عرايس لحم الضأن	٦٨
خبز لبناني، لحم مفروم، بقدونس، بصل	
بطاطا جبلية (ن)	٣٨
كزبرة و بطاطس مقلية بطعم الفلفل الحار	
سمك بزري باللوز	٤٥
سمك ابيض صغير سردين بزري مقلي مع الصلصلة الحارة و اللوز	


عجائن مملحة

رقائق سجق	٣٨
لحم غنم مفروم، جينة، بهارات سجق و ثوم	
فطائر بالسبانخ (ن)	٣٧
سمبوسك، سبانخ، بصل، سماق، عصير ليمون	
سمبوسك باللحم	٣٨
سمبوسك، لحم ضأن، بصل، توابل شرقية	
لفائف المسخن	٤٢
دجاج، سماق، صنوبر، بصل و يقدم مع زبادي	

المشويات

شيش طاووق	٨٧
دجاج، ثوم، عصير ليمون، زعتر	
كباب ازمرلي	٨٠
لحم غنم مفروم مع جبن الحلومي و فليفلة حمراء و خضراء	
كباب حلبي	٨٧
كباب لحم غنم مع بصل و بقدونس	
 كباب ريحان	٩٨
كباب لحم غنم مع جينة حلومي، فستق حلبي، فليفلة حمراء و خضراء مع ريحان	
ريش ضأن	٩٨
ريش لحم غنم، بصل و توابل شرقية	
 لحم بالكرز	٩٢
كباب كرات لحم غنم مشوي ومطهو مع صلصة الكرز	
شقف	٨٣
شقف لحم الغنم مشوية مع بهارات شرقية	
مشويات مشكلة	١١٠
شيش طاووق، شقف لحم، كباب حلبي، ريش و عرايس	
فروج مسح على الفحم	٨٠
نصف دجاجة مسح العظم مشوي على الفحم	

GRILLED KEBBEH WITH POMEGRANATE SAUCE	82
minced lamb meat, crushed wheat, pomegranate sauce	
STUFFED CHICKEN BREAST	62
cheddar cheese, smoked turkey ham, mushroom sauce, french fries	
 KOFTA TAHINI	85
minced meat topped with tahini sauce, pine nuts	


٨٢	كبة مشوية مع دبس الرمان لحم الغنم المفروم، برغل، بصل، ثية غنم، دبس الرمان
٦٢	دجاج محشي صدر دجاج جبنة شيدر شرابح ديك مدخن يقدم مع صوص الفطر و البطاطا
٨٥	كفتة مع الطحينة  لحم غنم مفروم، بهارات عربية، عصير ليمون، طحينة و صنوبر

جميع الأصناف المشوية تقدم مع بطاطس مقلية أو أرز شرقي اوخضروات الموسم
all grilled dishes are served with potatoes or oriental rice and grilled seasonal vegetables

WHERE TRADITION MEETS MODERNIZATION SEAFOOD

GRILLED SHRIMP	150
king shrimp, olive oil, lime juice coriander, garlic	
MIXED SEAFOOD GRILLED	125
shrimp, hamour, calamari	
LOBSTER (KARAKAND)	175
grilled whole lobster, olive oil, lime juice coriander, garlic	
 STUFFED SHRIMP	155
grilled stuffed shrimp, fresh coriander, pine nuts, garlic	
SAMKEH HARRA	130
grilled hammour filet served with harra sauce	

ركن الأسماك المشوية

١٥٠	جمبري مشوي (قريدس) جمبري، زيت زيتون، عصير ليمون، كزبرة، ثوم
١٢٥	مشويات البحر المشكلة جمبري، هامور، كالاماري
١٧٥	إستاكوزا إستاكوزا، زيت الزيتون، عصير الليمون الكزبرة، الثوم
١٥٥	جمبري محشي  جمبري محشي مشوي، كزبرة، صنوبر، ثوم
١٣٠	سمكة حارة فيليه سمك الهامور مشوي و يقدم مع صلصة طماطم الحارة

FATTEH CORNER

EGGPLANT (v)	75
sautéed eggplant, roasted lebanese bread, yogurt, garlic, pine nuts	
CHICKEN	85
grilled chicken, chickpeas, roasted lebanese bread, yogurt, garlic, pine nuts	
GHANAM	95
sautéed lamb, roasted lebanese bread, yogurt, garlic, pine nuts	

فتة

٧٥	فتة باذنجان (ن) باذنجان، خبز لبناني محمص، زيادي، ثوم، صنوبر
٨٥	فتة دجاج دجاج المشوي، حمص، خبز لبناني محمص، زيادي، ثوم، صنوبر
٩٥	فتة غنم ضاني سوتيه، خبز لبناني محمص، زيادي، زبدة، ثوم و صنوبر

SIGNATURE LEBANESE DISHES

RAW LEBANESE KEBBEH	68
raw lamb meat, crushed wheat, onion, mint, cinnamon, salt, lebanese condiments	
RAW LEBANESE HABRAH	60
raw meat, onion, cumin	

أشهر المأكولات اللبنانية

٦٨	كبة نية لبنانية لحم الغنم الناعم، برغل، بصل، نعناع، قرفة، ملح، بهار
٦٠	هبره نية لبنانية لحم غنم ناعم، بصل، كمون

جميع أطباق اللحوم النية تقدم مع زيت الزيتون، الملح، البصل و النعناع
all raw meat dishes are served with olive oil, salt, pepper, onion, mint

CHEF'S SPECIAL

TURKISH KEBAB FOR 2	135
minced lamb, akawi cheese, lamb chop, mixed nuts, fresh mushroom, red and green capsicum	
TURKISH KEBAB FOR 4	250
minced lamb, akawi cheese, lamb chop, mixed nuts, fresh mushroom, red and green capsicum	
ROLL & BAKE LAMB LEG	95
baked lamb leg rolled served with oriental rice	

تخصصات الشيف

١٣٥	كباب تركي لشخصين لحم مفروم، جبنة عكاوي، ريش مكسرات مشكلة، فطر فلفل احمر و اخضر
٢٥٠	كباب تركي لاربعة اشخاص لحم مفروم، جبنة عكاوي، ريش مكسرات مشكلة، فطر فلفل احمر و اخضر
٩٥	ساق لحم غنم ملفوف ساق غنم مطهو يقدم مع الرز الشرقي

SWEETS CORNER

BOUZA MASTIC	35
lebanese ice cream flavored with mastic	
KNAFA NABULSIYEH	48
akawi cheese topped with flaky dough and drizzled with sugar syrup	
ASSORTED BAKLAWA	45
filo pastry layered with pistachios, pine nuts, almonds and drizzled with sugar syrup	
CHOCOLATE BISCUIT CAKE	35
grandma's chocolate with biscuit	
CUT FRUITS	42
seasonal fresh fruits	
JABEL LEBNEN	45
ghazel el shabab with ashta ice cream and crushed pistachio	

ركن الحلويات

٣٥	بوظة لبنانية مسكة، حليب، فستق
٤٨	كنافة نابلسية جبنة عكاوي مع بالجبن والفسنق
٤٥	حلويات عربية مشكلة عجينة البقلاوا، فستق، كاجو، سكر سمن عربي
٣٥	بسكويت الشوكولاتة شوكولاتة الجدة مع البسكويت
٤٢	فواكه مقطعة تشكيلة من الفواكه الموسمية
٤٥	جبل لبنان غزل الشباب مع بوظة الفستحة