

## Catering Menu ( Pre Order (الطلب مسبقاً فقط )

يقدم مطعم خبزة وفخارة خدمة الكاترينغ لتلبية احتياجات الفعاليات والمناسبات الخاصة، سواء كانت حفلات عائلية، اجتماعات عمل، مناسبات رسمية، أو ولائم خاصة. يتميز القسم بتقديم أشهى الأطباق الشرقية التقليدية، مع خيارات متنوعة تناسب مختلف الأذواق وعدد الضيوف.



### Stuffed Grape Leaves in Pottery (ربع فخارة محشي بورق العنب ( خاروف

تُحشى أوراق العنب بالأرز واللحم وتُطهى داخل خاروف طازج بالفخار لطعم شرقي أصيل.  
( الطلب قبل بيوم فقط Pre Order 24 Hr before )

AED 549



### منسف رز Ouzi Rice with Lamb & Nuts اوزي مع اللحم والمكسرات (ربع خاروف )

منسف من لحم الخاروف الطازج على الأرز المطهو مع حبات البازلاء، اللحم، البهارات الخاصة، والمزين بالمكسرات المحمصة.  
( الطلب قبل بيوم فقط Pre Order 24 Hr before )

AED 549



### فخارة المحاشي المشكلة (ربع خاروف )

تشكيلة من كوسا، باذنجان، ورق عنب، فليفلة، وملفوف محشوة بالأرز واللحم، تُطهى داخل اللحم الطازج بالفخار مع توابل شرقية أصيلة.  
( الطلب قبل بيوم فقط Pre Order 24 Hr before )

AED 549



### حبشة شرقية ( ديك رومي )

ديك رومي محشي بالأرز والمكسرات، مطهو ببطء مع التوابل الشرقية الخاصة، يُقدم في الفخار للحفاظ على نكهته الغنية وقوامه الطري.  
يقدم مع 3 أنواع صلصات لذیذة: الكستناء، التوت البري، والتوت الأزرق.  
( الطلب قبل بيوم فقط Pre Order 24 Hr before )

AED 599



### حبشة غربية ( ديك رومي )

ديك رومي مع الخضار السوتيه المتنوعة، مطهو ببطء مع التوابل الخاصة، يُقدم في الفخار للحفاظ على نكهته الغنية وقوامه الطري.  
يقدم مع 3 أنواع صلصات لذیذة: الكستناء، التوت البري، والتوت الأزرق.  
( الطلب قبل بيوم فقط Pre Order 24 Hr before )

AED 599



### فخارة الكب - Mix kibbah fakhaara الحلبية

تشكيلة فاخرة من الكب الحلبية المحضرة بلحم الغنم الفريش المغمور بالسمن العربي ومزيج من المكسرات (فستق حلبي، جوز، لوز، صنوبر):  
• كبة مقلية - 9 قطع  
• اسواره الست - 9 قطع  
• كبة معجوقة - 9 قطع  
• كبة على السيخ - 14 قطعة  
• كبة مبرومة - 18 قطعة  
• كبة بالصينية - 12 قطعة

( الطلب قبل بيوم فقط Pre Order 24 Hr before )

AED 499





### Fakhaara Oriental Bakery ( 60 pcs )

لحم بعجين بدبس الرمان 15  
لحم بعجين بالخضار 15  
عش البلبل بدبس الرمان 15  
عش البلبل بالخضار 15

**AED 499**



### المنسف الأردني (ربع)

( خاروف )

لحم الغنم الطازج المطهو بالجميد الكركي والسمن العربي مع اللوز المحمص، ويقدم في الفخار لتجربة طعم مميزة ( الطلب قبل بيوم فقط Pre Order 24 Hr before )

**AED 549**



### فخارة منسف فريكة دجاج

خمسة دجاجات بوزن كيلو لكل دجاجة، تُقدم مع الفريكة او الرز والمكسرات.  
( الطلب مسبقاً فقط Pre Order only )

**AED 399**



### Hummus in Pottery فخارة حمص

Perfect for sharing (serves 8-10), this presentation adds an authentic and rustic touch to the Levantine experience.

**AED 150**



### Moutabbal in Pottery فخارة متبل

Perfect for sharing (serves 8-10), this presentation adds an authentic and rustic touch to the Levantine experience.

**AED 150**



### Muhammara in Pottery فخارة محمرة

Perfect for sharing (serves 8-10), this presentation adds an authentic and rustic touch to the Levantine experience.

**AED 150**





**YALANJI ( VINE LEAVES ) LARGE 20 PCS**

**AED 150**



**HINDBEH IN OLIVE OIL LARGE فخارة هندية**

Perfect for sharing (serves 8–10), this presentation adds an authentic and rustic touch to the Levantine experience.

**AED 150**



**ROCCA SALAD LARGE فخارة روكا**

**AED 130**



**ARMENIAN SALAD LARGE سلطة ارمنية**

**AED 130**



**Fattoush in Pottery فخارة فتوش**

Serves 8 to 10 guests – a perfect sharing salad in an elegant, rustic presentation

**AED 150**



**Tabbouleh in Pottery فخارة تبولة**

Perfect for sharing (serves 8–10), this presentation adds an authentic and rustic touch to the Levantine experience

**AED 150**





### Walnut & Pomegranate Salad in Pottery فخارة سلطه جوز ورمان

Perfect for sharing (serves 8-10), this presentation adds an authentic and rustic touch to the Levantine experience.

**AED 175**



### BEETROOT SALAD LARGE سلطه شمندر

Tender slices of boiled beetroot served cold, fresh lemon juice, and olive oil. Garnished with parsley or toasted walnuts upon request.

**AED 175**



### Rocca Salad with Figs & Grilled Halloumi فخارة سلطه الروكا مع التين والحلوم

Perfect for sharing (serves 8-10), this presentation adds an authentic and rustic touch to the Levantine experience.

**AED 175**



### Cheese Sambousek 10 Pcs سمبوسك جبنة بالفخار

**AED 75**



### Meat Sambousek 10 Pcs سمبوسك لحمه بالفخارة

**AED 90**



### Fried Kibbeh 10 Pcs كبة مقلية بالفخارة

**AED 90**





### SPICY POTATO LARGE

Crispy fried potato cubes tossed with fresh coriander, garlic, lemon juice, olive oil, and a hint of chili.

**AED 150**



### Kunafa Nabulsia 1 KG كنافه نابلسية

Traditional fine kunafa filled with melted Akkawi cheese, baked to a golden finish,  
( Pre Order only مسبقاً فقط )

**AED 75**



### Turkish Baklava 2.2KG بقلابة تركية

( Pre Order 24 Hr before الطلب قبل بيوم فقط )  
Delicate layers of buttery filo pastry filled with premium pistachios and nuts, baked to golden crispiness and soaked in fragrant sugar syrup.  
( Pre Order only مسبقاً فقط )

**AED 350**



### Um Ali Medium ام علي

A classic Egyptian dessert made with layers of puff pastry or croissant soaked in warm milk, mixed with nuts and cream, and baked until golden and bubbling.

**AED 150**