



Giada's Smoked Meat

From 200-500 grams

Tender meat smoked for 16 hours over wood, seasoned with Chef Abu Hassan's signature blend, served with traditional Bishawri rice and exquisite side sauces.

لحم جيادا المدخن

من 200 - 500 جرام

لحم خروف مدخن 16 ساعة على الحطب مع تتبيلة الشيف أبو حسن المبتكرة يقدم مع رز بشاور (الشعبي) والصوصات الجانبية.

From 200 - 300 grams

44-66 S.R

من 200 - 300 جرام

From 301 - 400 grams

66-88 S.R

من 301 - 400 جرام

From 401 - 500 grams

88-110 S.R

من 401 - 500 جرام



Giada's Smoked Meat

From 501-1000 grams

Tender meat smoked for 16 hours over wood, seasoned with Chef Abu Hassan's signature blend, served with traditional Bishawri rice, chickpeas, and an exquisite salad alongside unique side sauces.

لحم جیادا المدخن

من 501 - 1000 جرام

لحم خروف مدخن 16 ساعة على الحطب مع تتبيلة الشيف أبو حسن المبتكرة يقدم مع رز بشاور (الشعبي) والحمص والسلطة والصوصات الجانبية.

From 501 - 600 grams

110-132 S.R

من 501 - 600 جرام

From 601 - 700 grams

132-154 S.R

من 601 - 700 جرام

From 701 - 800 grams

154-176 S.R

من 701 - 800 جرام

From 801 - 900 grams

176-198 S.R

من 801 - 900 جرام

From 901 - 1000 grams

198-220 S.R

من 901 - 1000 جرام

الشخص الواحد يحتاج من 250 إلى 300 جرام
One person requires 250 to 300 grams



Smoked Lamb Head

Smoked lamb head for 16 hours over wood, seasoned with Chef Abu Hassan's signature blend, served with traditional Bishawri rice, salad and exquisite side sauces.

رأس خروف مدخن

رأس خروف مدخن 16 ساعة على الحطب مع تتبيلة الشيف أبو حسن المبتكرة يقدم مع رز بشاور (الشعبي) و السلطة مع الصوصات الجانبية.

50 S.R



Smoked Chicken Feast

Smoked chicken for 8 hours over wood, seasoned with Chef Abu Hassan's signature blend, served with traditional Bishawri rice, chickpeas, and an exquisite salad alongside unique side sauces.

وليمة دجاج مدخن

دجاج مدخن 8 ساعات على الحطب مع تتبيلة الشيف أبو حسن المبتكرة يقدم مع رز بشاور (الشعبي) والحمص والسلطة والصوصات الجانبية.

60 S.R



Giada's Smoked Chicken

Smoked chicken for 8 hours over wood, seasoned with Chef Abu Hassan's signature blend, served with traditional Bishawri rice and exquisite side sauces.

دجاج جياذا المدخن

دجاج مدخن 8 ساعات على الحطب مع تتبيلة الشيف أبو حسن المبتكرة يقدم مع رز بشاور (الشعبي) والصوصات الجانبية.

Half
a chicken

25 S.R

نصف
حبة

Chicken

50 S.R

حبة
كاملة



Shrimp Laghaweess

350 grams of fresh shrimp with shells, along with corn and roasted potatoes in a blend of tomato and garlic sauce, served with rice.

لغاويص روبيان

350 جرام روبيان طازج كامل بالقشر مع قطع الذرة والبطاطس المسبك بمزيج صوص الطماطم والثوم يقدم مع الأرز.

69 S.R



Lemon Cream Shrimp

350 grams of fresh shrimp with shells, along with corn and roasted potatoes in a creamy lemon sauce, served with rice.

روبيان بالكريمة والليمون

350 جرام روبيان طازج كامل بالقشر مع قطع الذرة والبطاطس المسبك بمزيج صوص الكريمة الأبيض والليمون يقدم مع الأرز.

69 S.R



Garlic Shrimp

350 grams of whole, fresh shrimp grilled with Chef Abu Hassan's spicy garlic seasoning, served with lemon butter sauce, rice or potatoes.

جارليك شريمب

350 جرام روبيان طازج كامل بالقرش مشوي على الطاوة مع خلطة بهارات الشيف أبو حسن الحارة والممزوجة بالثوم الطازج مع إضافة صوص الليمون والزبدة، يقدم مع الأرز أو البطاطس.

69 S.R



Zurbian Shrimp

250 grams of fresh, peeled shrimp cooked with rice and potatoes in the Aden style and Chef Abu Hassan's special and innovative spices, served with side sauces.

زربيان روبيان

250 جرام روبيان طازج بدون القشر مطبوخ مع الرز والبطاطس بالطريقة العدنية وبهارات الشيف أبو حسن الخاصة والمبتكرة، يقدم مع الصوصات الجانبية.

69 S.R