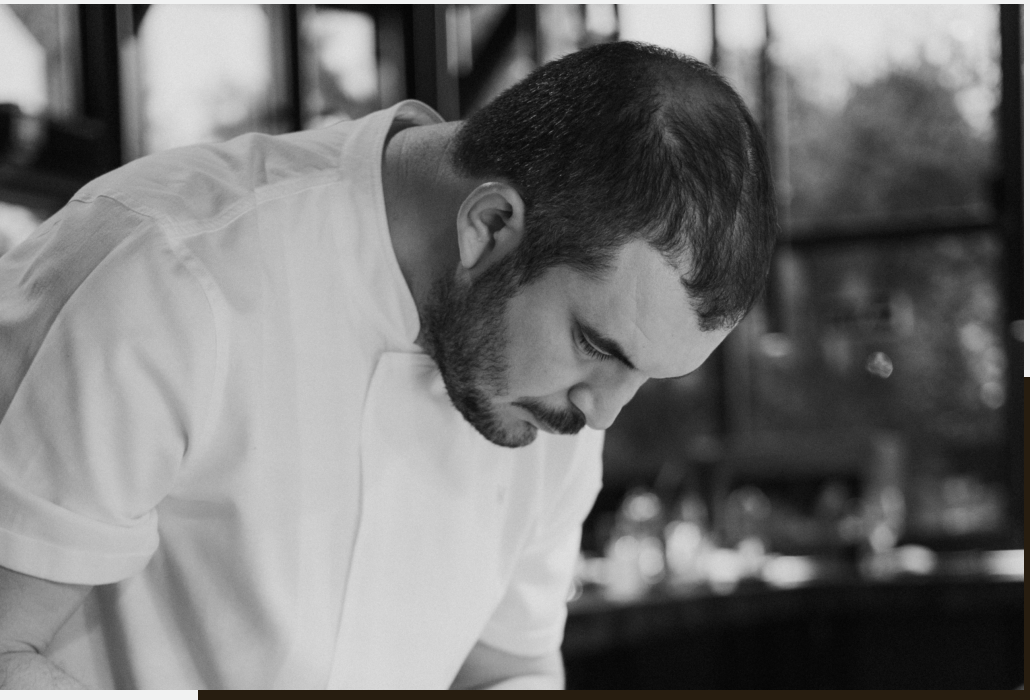
NYRA

DINNER MENU

BY CHEF OSMAN SEZENER

NYRA



FROM THE CHEF

M. OSMAN SEZENER

Cooking in the heart of the desert is a powerful reminder that the more rooted we are in our own geography, the more global our story becomes. Returning to Desert Rock, I am excited to bring the spirit of open-fire cooking into this extraordinary landscape – where tradition, innovation, and nature come together on the plate.

M. Osman Sezener

CHEF OSMAN'S TASTING MENU
قائمة تذوق الشيف عثمان

PER PERSON | 650
BEVERAGE PAIRING | +280
تنسيق المشروبات مع الأطباق | +٢٨٠

Sea Bass Tartare

Two-day dry-aged sea bass, oscietra caviar, pistachio, lumi
Paired with Nyra Garden · Fermented white grape juice, grilled green bell pepper, oregano, lemon

تارتار سي باس
سي باس مجفف لمدة يومين، كافيار أوسييترا، فستق، لومي
مقدم مع نايرا غاردن · عصير عنب أبيض مخمر، فلفل أخضر مشوي، أوريغانو، وليمون

Celeriac

Homemade pickled walnuts, apple, mustard, lovage

كرفس جذري
جوز مخلل، تفاح، خردل، كاشم

Carabineros

Gnocchi, tarhana, asparagus, smoked crustacean bisque
Paired with Amber Desert · Fermented white grape juice, walnut, cumin, saffron

كارابينيروس
غنوتشي، طرهانة، هليون، بيسك القشريات المدخن
مقدم مع أمبر ديزرت · عصير عنب أبيض مخمر، جوز، كمون، وزعفران

Lamb

Freekeh barley, date infused lamb jus
Paired with Muri Fade to Black · Redcurrant, blackcurrant, chamomile, fig leaf, pine needle

لحم الضأن
فريكة الشعير، مرق لحم الضأن مع التمر
مقدم مع موري فيد تو بلاك · كشمش أحمر وكشمش أسود، بابونج، ورق تين، إبر صنوبر

Yoghurt Mousse

White chocolate yoghurt mousse, berries sorbet
Paired with Nyra Flower · Cherry, jasmine tea, lime juice, clarified condensed milk

موس الزبادي
موس الزبادي بالشوكولاتة البيضاء، سوربيه التوت
مقدم مع نايرا فلاور · كرز، شاي ياسمين، عصير ليمون، حليب مكثف

All prices are in ₪ and including 15% tax. Menu items can be amended based on preferences.
Please inform your waiter of any food allergy or special dietary requirements prior to placing your order.

CHEF OSMAN'S VEGETARIAN TASTING MENU
قائمة التذوّق النباتية للشيف عثمان

PER PERSON | 575
BEVERAGE PAIRING | +280
تنسيق المشروبات مع الأطباق | +٢٨٠

Beetroot & Sour Cherry

Smoked tofu, sour cherry, purslane
Paired with Nyra Garden · Fermented white grape juice, grilled green bell pepper, oregano, lemon

شمندر وكرز حامض

توفو مدخن، كرز حامض، برسلان
مقدم مع نايرا غاردن · عصير عنب أبيض مخمر، فلفل أخضر مشوي، أوريغانو، وليمون

Celeriac

Homemade pickled walnuts, apple, mustard, lovage

كرفس جذري

جوز مخلل، تفاح، خردل، كاشم

Asparagus & Zucchini

Wood-grilled asparagus, marinated zucchini, hollandaise sauce
Paired with Amber Desert · Fermented white grape juice, walnut, cumin, saffron

هليون وكوسة

هليون مشوي على الخشب، كوسة متبلة، صوص هولنديز
مقدم مع امبر ديزرت · عصير عنب أبيض مخمر، جوز، كمون، وزعفران

Handmade Ravioli

Feta, ricotta cheese, olives, red pepper, basil
Paired with Muri Passing Clouds · Whitecurrant, gooseberry, quince, jasmine, woodruff, geranium

رافيولي بالجبن

فيتا، ريكوتا، زيتون، فلفل أحمر، ريحان
مقدم مع موري باسينغ كلاودز · كشمش أبيض، عنب الثعلب، سفرجل، ياسمين، وودروف، جيرانيوم

Yoghurt Mousse

White chocolate yoghurt mousse, berries sorbet
Paired with Nyra Flower · Cherry, jasmine tea, lime juice, clarified condensed milk

موس الزبادي

موس الزبادي بالشوكولاتة البيضاء، سوربيه التوت
مقدم مع نايرا فلاور · كرز، شاي ياسمين، عصير ليمون، حليب مكثف

All prices are in ₰ and including 15% tax. Menu items can be amended based on preferences.
Please inform your waiter of any food allergy or special dietary requirements prior to placing your order.

Starters · Chef Osman's Garden · المقبلات · حديقة الشيف عثمان

Beetroot & Sour Cherry

Smoked tofu, sour cherry, purslane — 110

شمندر وكرز حامض

توفو مدخن، كرز حامض، الرجلة

212 kcal

Chickpeas & Mushroom

Sautéed mushrooms, thyme, caramelized onion — 100

حمص وفطر

فطر مقلي، زعتر، بصل مكرمل

342 kcal

Asparagus & Zucchini

Wood-grilled asparagus, marinated zucchini, hollandaise sauce — 110

هليون وكوسة

هليون مشوي على الخشب، كوسة متبلة، صوص هولنديز

253 kcal

Celeriac

Homemade pickled walnuts, apple, mustard, lovage — 110

كرفس جذري

جوز مخلل، تفاح، خردل، كاشم

268 kcal

Handmade Ravioli

Feta, ricotta cheese, olives, red pepper, basil — 120

رافيولي مصنوع يدوياً

فيتا، ريكوتا، زيتون، فلفل أحمر، ريحان

485 kcal

All prices are in ₪ and including 15% tax. Menu items can be amended based on preferences.
Please inform your waiter of any food allergy or special dietary requirements prior to placing your order.

المقبلات Starters

Sea Bass Tartare

Two-day dry-aged sea bass, oscietra caviar, pistachio, lumi

150

تارتار سي باس

تارتار سي باس سي باس مجفف لمدة يومين، كافيار أوسييترا، فستق، لومي

166 kcal

Beef Tongue

Wood-fired beef tongue, fig chutney

150

لسان البقر

لسان البقر المشوي على الحطب، شَتَني التين

372 kcal

Octopus

Wood-grilled octopus, smoked potato cream, pomegranate sauce

170

أخطبوط

أخطبوط مشوي على الحطب، كريمة البطاطس المدخنة، صلصة الرمان

170 kcal

Calamari

Handmade artichoke manti, bottarga, lovage

165

حبار

مانتي الخرشوف المصنوع يدوياً، بوتارجا، كاشم

398 kcal

Carabineros

Gnocchi, tarhana, asparagus, smoked crustacean sauce

215

كارابينيروس

غنوتشي، طرهانة، هليون، بيسك القشريات المدخن

398 kcal

All prices are in ₴ and including 15% tax. Menu items can be amended based on preferences.
Please inform your waiter of any food allergy or special dietary requirements prior to placing your order.

Main Courses الأطباق الرئيسية

Jerusalem Artichoke

Wood-fired Jerusalem artichoke, mushroom cream — 165

خرشوف القدس

خرشوف مشوي على الحطب، كريمة الفطر

376 kcal

Carrot & Cumin

Carrot, basil pesto, citrus, cumin sauce — 175

جزر وكمون

جزر تراثي، بيستو الريحان، حمضيات، صوص الكمون

331 kcal

Catch of the Day

Catch of the day fish, saffron jus — 270

سمك اليوم

سمك اليوم، صوص الزعفران

300 kcal

Lobster

Angel hair pasta, orange gel, chives, lobster bisque — 330

لوبستر

باستا أنجل هير، جل الليمون، بصل أخضر، بيسك لوبستر

428 kcal

Chicken & Polenta

Truffle, corn, sujuk, chicken jus — 220

دجاج وبولينتا

ترفل، ذرة، سجق حار، مرق الدجاج

285 kcal

Beef Cheek

Slow cooked beef cheek, mushroom, eggplant begendi — 260

خد لحم البقر

خد لحم البقر مطهو ببطء، فطر، بيغندي الباذنجان

373 kcal

Lamb

Freekeh barley, date infused lamb jus — 260

لحم الضأن

الضأن فريكة الشعير، مرق لحم الضأن مع التمر

423 kcal

All prices are in ₪ and including 15% tax. Menu items can be amended based on preferences.
Please inform your waiter of any food allergy or special dietary requirements prior to placing your order.

Dry-Aged Butcher Cuts قطع الجزار المجففة

Australian Wagyu Rib Eye
Grade 7 — 550

ريب آي واغيو أسترالي

989 kcal

Australian Wagyu Beef Tenderloin
Grade 7 — 440

تندرلوين واغيو أسترالي

445 kcal

Side Dishes الأطباق الجانبية

Smoked Potato Purée — 60
هريس البطاطس المدخنة

Freekeh Barley — 65
فريكة الشعير

Chef Osman's Garden Salad — 60
سلطة الحديقة من الشيف عثمان

Wood-fired Vegetables — 65
خضروات مشوية على الحطب

All prices are in AED and including 15% tax. Menu items can be amended based on preferences.
Please inform your waiter of any food allergy or special dietary requirements prior to placing your order.

NYRA