



INDIAN MENU

STARTERS

- Masala Papad** 16
Crispy fried papadum | Onions | Tomato
Green chilies | Green coriander | Chat masala
- Cocktail Samosa** 16
Deep fried savoury pastry | Spiced potato
Green peas | Tamarind chutney | Mint sauce
- Aloo Chhole Ki Tikki** 24
Tawa fry mashed potato cake | Spicy
chickpeas | Yogurt | Tamarind chutney | Mint
sauce
- Dahi Batata Puri** 24
Mini puri shells | Potato | Yogurt | Tamarind
chutney | Mint sauce | Green coriander
Pomegranate seeds
- Fish Amritsari** 31
Deep fried fish | Marinated with carom seed
and lime | Mint sauce

SOUPS

- Tamatar Dhania ka Shorba** 15
Green coriander | Tomato soup
- Murgh Badami Zafrani Shorba** 17
Saffron | Almond & Chicken soup

SALADS

- Hara Bhara Salad** 13
Cucumber | Tomato | Carrot | Onion | Green
chilies | Lemon | Chat masala
- Kachumber Salad** 13
Tomato | Cucumber | Onions | Green chilies
Green coriander | Lemon | Black salt
- Raita** 13
Yogurt | Cumin seeds powder | Black salt
Choice of plain / Mint / Vegetable

KEBABS

- Served with mint sauce*
- Bharwa Khumb** 29
Button mushrooms | Spinach | Cheese
Cream | Cashew nut paste
- Mirzai Chicken Tikka** 31
Chargrilled chicken morsels | Mustard oil
Tandoori marination
- Neza Murgh Malai Tikka** 38
Chicken morsels | Cheddar cheese | Cream
Cashew | Honey | Black pepper
- Khas Seekh Kebab** 49
Minced mutton | Coriander | Mint leaves
Cheddar cheese | Flavored spices
Bell peppers
- Bhatti Ka Jhinga** 58
Chargrilled prawns | Tandoori masala

VEGETARIAN DELIGHTS

- Dal Tadka** 19
Yellow lentil | Ghee | Cumin seeds | Ginger
garlic paste | Green chilies | Green coriander
- Dal Makhani** 22
Black lentil | Kidney beans mix | Onion
Tomato | Cream | Ginger | Green Coriander
- Aloo Gobi Masala** 26
Cauliflower florets | Potatoes | Tomato
Ginger | Green chilies | Green coriander
Dry spices
- Bhindi Do Pyazza** 24
Stir fried lady fingers | Onion tomato masala
- Khumb Mattar Masala** 26
Mushroom | Green peas | Onion tomato
gravy
- Tarkari Miloni** 31
Spring onion | Baby corn | Green capsicum
Cottage cheese paneer | Green chilies
Cumin seeds | Masala gravy
- Paneer Butter Masala** 32
Cottage cheese paneer | Tomato gravy
Cashew paste | Butter | Cream | Dried
fenugreek leaves

NON-VEGETARIANS

- Tawa Murgh Punjabi** 42
Diced chicken | Onion | Ginger | Tomato
and chili masala
- Butter Chicken** 42
Tandoori marinated chicken tikka | Onion
Tomato | Cashew paste | Honey
Dried fenugreek leaves
- Bhuna Gosht** 49
Pan cooked mutton | Brown onion | Tomato
Green chilies | Aromatic spices
Green coriander
- Machhli Masala** 49
North Indian style fish curry | Mustard oil
Chilies | Green coriander | Tomato gravy
- Prawn Malai Curry** 64
Prawns | Ginger garlic paste | Onion
Tomato | Coconut milk

BIRYANI

- Served with raita and pickle*
- Lucknowi Murgh Biryani** 43
Boneless chicken | Basmati rice | Saffron
Mint | Brown onion | Rose water
Biryani masala

- Awadhi Gosht Dum Biryani** 53
Boneless mutton | Basmati rice | Saffron
Mint | Brown onion | Kewda water
Biryani masala
- Prawn Biryani** 59
Prawns | Basmati rice | Saffron | Mint | Brown
onion | Green coriander | Biryani masala

KIDS MENU

- Cheese Mini Kulcha** 15
Flaky tandoori bread | Cheese
- Rogani Naan** 15
Sweet and salty naan bread | Honey
- Dal Khichadi** 18
Yellow lentil and rice mix | Yogurt
- Maa Ki Dal Makhani & Rice** 20
Black lentil and red kidney bean mix
Steamed rice
- Butter Chicken & Baby Naan** 29
Tandoori marinated chicken tikka | Onion
Tomato | Cashew paste | Honey
Dried fenugreek leaves | Baby naan

DESSERTS

- Gulab Jamun** 22
Fried fresh cheese dumplings | Sugar syrup
Almond slivers | Pistachio
- Gajar ka Halwa** 22
Carrot | Milk | Nuts
- Kulfi Falooda** 22
Frozen condensed milk | Falooda | Pistachio

BREADS/RICE

- Tandoori Roti** 7
Choice of Plain / Butter
- Naan** 8
Choice of Plain / Butter / Garlic
- Lachhedar Paratha** 10
Multi layered paratha
- Pudina Paratha** 10
Multi layered paratha | Mint
- Missi Roti** 10
Gram flour flat bread | Carom seed
- Kulcha** 10
Choice of Onion / Potato / Cheese
- Rice** 10
Choice of steamed Basmati rice /
Cumin rice / Peas pulao

All prices are in AED and are inclusive of 7% municipality fee, 10% service charge & 5% VAT

Vegetarian, Nuts, Shellfish, Dairy, Egg, Gluten free, Spicy, Healthy, Chef's Favourite



AMERICAN BREAKFAST ١٠

Egg preparations: Choice of 2 fresh eggs prepared to your liking (boiled, fried, poached or scrambled) or omelette, cooked plain or with your choice of fillings (smoked turkey, Cheddar cheese or fresh vegetables)

Sausages: Choice of chicken or beef *

Accompaniments: Grilled tomato, hash brown, baked beans and assorted pastries *

Toast: Choice of white or brown toast with fruit spreads and butter

Cereals: Choice of cereals or cut fruit salad **Juice:** Please ask your server for available options

Hot beverages: Choice of coffee, tea or hot chocolate

53

الفطور الأمريكي ١٠

تحضير البيض: إختار طريقة تحضير طبق البيض حسب رغبتك (مقلية، مسلوقة أو مخفوقة) أو أومليت عادي أو مع إختيارك من الحشوات (الديك الرومي المدخن أو جينة شيدر أو خضروات)

النقانق: إختار من نقانق الدجاج أو نقانق لحم البقر *

المرفقات: تقدم مع طماطم مشوية، قطع البطاطا المهروسة والمقلية، فاصوليا بصلصة الطماطم ومعجنات متنوعة *

الخبز المحمص: إختار من الخبز الأبيض أو الأسمر، يقدم مع مربى الفواكه والزبدة

الحبوب: إختار من طبق رقائق الذرة أو سلطة الفواكه المقطعة

العصائر: الرجاء الطلب من مقدم الطعام الخيارات المتوفرة **المشروبات الساخنة:** إختار من القهوة أو الشاي أو الشوكولاته الساخنة

ARABIAN BREAKFAST ١٠

Egg Preparations: Choice of Shakshuka or choice of 2 fresh eggs prepared to your liking (boiled, fried, poached or scrambled) or omelette, cooked plain or with your choice of fillings (smoked turkey, Cheddar cheese or vegetables)

Accompaniments: Traditional foul medames, Feta cheese, hummus, labneh, olives, pickles, sliced cucumber, tomatoes, fruit salad, choice of za'atar croissant or plain croissant and Arabic bread *

Juice: Please ask your server for available options

Hot beverages: Choice of coffee, tea or hot chocolate

53

الفطور العربي ١٠

تحضير البيض: إختار من الشكشوكة أو بيضتين مطهوتين حسب رغبتك (مقلية أو مسلوقة أو مخفوقة) أو أومليت عادي مع إختيارك من الحشوات (الديك الرومي المدخن أو جينة شيدر أو خضروات)

المرفقات: الفول المدمس الشعبي، جينة فيتا، حمص، لبن، زيتون، مخلل، شرائح الخيار، طماطم، سلطة فواكه، كرواسان بالزعتار أو كرواسان عادي وخبز عربي *

العصائر: الرجاء الطلب من مقدم الطعام الخيارات المتوفرة **المشروبات الساخنة:** إختار من القهوة أو الشاي أو الشوكولاته الساخنة

EGG CHOICES ١٠

Egg Preparations: 2 fresh eggs prepared to your liking (boiled, fried, poached or scrambled) or omelette, cooked plain or with your choice of fillings (smoked turkey, Cheddar cheese or vegetables)

Sausages: Choice of chicken or beef *

Accompaniments: Grilled tomato, hash brown and baked beans *

Toast: Choice of white or brown toast with fruit spreads and butter

31

خيارات متنوعة من أطباق البيض ١٠

تحضير البيض: إختار طريقة تحضير طبق البيض حسب رغبتك (مقلية، مسلوقة أو مخفوقة) أو أومليت عادي أو مع إختيارك من الحشوات (الديك الرومي المدخن أو جينة شيدر أو خضروات)

النقانق: إختار من نقانق الدجاج أو نقانق لحم البقر *

المرفقات: تقدم مع طماطم مشوية، قطع البطاطا المهروسة، فاصوليا بصلصة الطماطم *

الخبز المحمص: إختار من الخبز المحمص الأبيض أو الأسمر، يقدم مع مربى الفواكه والزبدة

* تتوفر لدينا الأطباق الجانبية لوجبة الإفطار مقابل رسوم إضافية في حال رغبتكم بالمزيد منها

* Breakfast side orders available upon request, at additional charges

نياتي، مكسرات، المحار، حليب أو منتجات الألبان، بيض، GF خال من غلوتين القمح، فلفل حار، صحي
Vegetarian، Nuts، Shellfish، Dairy، Egg، GF Gluten free، Spicy، Healthy

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل 7% رسوم البلدية، ورسوم الخدمة 10% و 5% ضريبة القيمة المضافة
All prices are in AED and are inclusive of 7% municipality fee, 10% service charge & 5% VAT

BAKERY SELECTION

Freshly baked croissants, muffins, assorted pastries and your choice of white or brown toast, served with fruit spreads and butter

31

مجموعة مختارة من المخبز

كرواسان طازج مع كعك والمعجنات المتنوعة مع إختيارك من الخبز الأبيض أو الأسمر، يقدم مع مربى الفواكه والزبدة

HIGH FIBER MUESLI

A delicious blend of oats, cereals, seeds and nuts with your choice of milk or yoghurt

Please ask your server for dairy free options:
Soymilk AED 5, Almond milk AED 7

22

طبق موسلي الغني بالألياف

مزيج لذيذ من الشوفان، الحبوب، البذور والمكسرات، ولك الإختيار بين الحليب أو اللبن
الرجاء الطلب من مقدم الطعام خيارات من الحليب: حليب الصويا ٥ درهم، حليب اللوز ٧ درهم

OATMEAL PORRIDGE

Creamy oats cooked with milk, honey and cinnamon served with sliced banana

Please ask your server for dairy free options:
Soymilk AED 5, Almond milk AED 7

22

طبق الشوفان

شوفان مطحون ومطهو مع الحليب والعسل والقرفة، يقدم مع شرائح الموز
الرجاء الطلب من مقدم الطعام خيارات من الحليب: حليب الصويا ٥ درهم، حليب اللوز ٧ درهم

ASSORTED SEASONAL CUT FRUITS GF

27

تشكيلة متنوعة من الفواكه GF

* تتوفر لدينا الأطباق الجانبية لوجبة الإفطار مقابل رسوم إضافية في حال رغبتكم بالمزيد منها
* Breakfast side orders available upon request, at additional charges

 نباتي،  مكسرات،  المحار،  حليب أو منتجات الألبان،  بيض، **GF** خال من غلوتين القمح،  فلفل حار،  صحي
 Vegetarian،  Nuts،  Shellfish،  Dairy،  Egg، **GF** Gluten free،  Spicy،  Healthy

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل ٧٪ رسوم البلدية، ورسوم الخدمة ١٠٪ و ٥٪ ضريبة القيمة المضافة
All prices are in AED and are inclusive of 7% municipality fee, 10% service charge & 5% VAT

قائمة الطعام طوال اليوم

ALL DAY DINING

SALADS AND STARTERS

من الساعة 11:00 صباحاً حتى 11:30 مساءً
From 11:00 am to 11:30 pm

السلطات والمقبلات

CAESAR SALAD

Fresh Romaine, Caesar dressing, Parmesan shavings and croutons

Grilled chicken AED 2

Grilled prawns AED 8

Please ask your server for fish free Caesar dressing

30

سلطة سيزر

خس طازج، صلصة سيزر، قطع جبنة البارميزان

وخبز محمص

دجاج مشوي 2 درهم

روبيان مشوي 8 درهم

الرجاء الطلب من مقدم الطعام أن تكون صلصة سيزر خالية من السمك

NIÇOISE SALAD

Tuna with lettuce, tomato, beans, potato, boiled eggs, red onion, black olives and basil, dressed with lemon olive oil

32

سلطة نيسواز

سمك التونة مع الخس، الطماطم، الفول، البطاطا، البيض المسلوق، البصل الأحمر، الزيتون الأسود، الريحان، يقدم مع زيت الزيتون والليمون

QUINOA & KALE GREEK SALAD

Crispy kale mixed with quinoa, bell peppers, tomatoes, cucumber, Feta cheese, black olives, pomegranate and oregano dressing

32

سلطة الكينوا والكالي اليوناني

الكالي الممزوج مع حبوب الكينوا، الفلفل الحلو، الطماطم، الخيار، جبنة الفيتا، الزيتون الأسود، يقدم مع صلصة الرمان بالأوريغانو

ARABIC COLD MEZZE

Hummus, mint labneh, tabouleh, fattoush, Arabic bread and pickles

Please ask your server for gluten free option

32

المزة العربية الباردة

حمص، لبننة بالنعناع، تبولة، فتوش، خبز عربي ومخلل

الرجاء الطلب من مقدم الطعام أن يكون خال من غلوتين القمح

ARABIC HOT MEZZE

Falafel, vegetable samosa, spinach fatayer & lamb kibbeh, served with hummus, sweet chilli sauce, Arabic bread and pickles

40

المزة العربية الساخنة

فلافل، سمبوسة بالخضروات، فطائر بالسبانخ، كبة محشية بلحم الضأن، يقدم مع الحمص وصلصة الفلفل الحلو والخبز العربي والمخلل

VEGETABLE SPRING ROLLS

Assorted vegetables in spring rolls, deep fried and served with sweet chilli sauce

22

رول بالخضروات

لفائف الخضروات المقلية، تقدم مع صلصة الفلفل الحلو

نباتي، مكسرات، المحار، حليب أو منتجات الألبان، بيض، GF خال من غلوتين القمح، فلفل حار، صحي
Vegetarian, Nuts, Shellfish, Dairy, Egg, GF Gluten free, Spicy, Healthy

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل 7% رسوم البلدية، ورسوم الخدمة 10% و5% ضريبة القيمة المضافة
All prices are in AED and are inclusive of 7% municipality fee, 10% service charge & 5% VAT

CRISPY FRIED CAJUN

CHICKEN WINGS

6 Cajun marinated chicken wings, barbeque sauce and celery sticks, served with ranch dressing

38

أجنحة الدجاج المقرمشة بصلصة

الكاجون
٦ أجنحة دجاج ممزوجة بتوابل الكاجون مع صلصة الباربيكيو وأعواد الكرفس، تقدم مع صلصة الرانش

SOUPS

ARABIC LENTIL SOUP

Served with fresh fried Arabic bread croutons and lemon wedge

Please ask your server for gluten free option **GF**

22

شوربة العدس العربية

يقدم مع الخبز العربي المحمص وقطع من الليمون

الرجاء الطلب من مقدم الطعام أن يكون خال من غلوتين القمح **GF**

SOUP OF THE DAY

Served with breadbasket and butter

Please ask your server for gluten free option **GF**

22

شوربة اليوم

يقدم مع سلة مخبوزات والزبدة

الرجاء الطلب من مقدم الطعام أن يكون خال من غلوتين القمح **GF**

SANDWICH & BURGER

ساندويش وبرغر

(تقدم جميعها مع البطاطا المقلية واختيارك من سلطة مع صلصة البلسميك أو سلطة الملفوف)
(All served with French fries and a choice of fresh salad with balsamic dressing or coleslaw)

SPICES CLUB

Toasted white or brown bread, grilled chicken, smoked turkey, Cheddar cheese, fried egg, lettuce, tomato, pickle and mustard-mayonnaise sauce

37

شطائر سبايسس

خبز أبيض أو أسمر، دجاج مشوي، ديك رومي مدخن، جبنة شيدر، بيض مقلي، خس، طماطم، مخلل، مع صلصة الخردل والمايونيز

SPICES BEEF BURGER

Burger bun with beef patty, melted Cheddar cheese, lettuce, tomato, pickles, grilled onion and mustard-mayonnaise sauce

Please ask your server for gluten free option **GF**

42

برغر اللحم

خبز البرغر مع اللحم البقري، جبنة شيدر، خس، طماطم، مخلل، بصل مشوي، مع صلصة الخردل والمايونيز

الرجاء الطلب من مقدم الطعام أن يكون خال من غلوتين القمح **GF**

CHICKEN BURGER

Burger bun with fried chicken supreme, smoked turkey, Cheddar cheese, lettuce, tomato, pickle, grilled onion and cocktail sauce

37

برغر دجاج

خبز البرغر مع صدر دجاج مقلي، ديك رومي مدخن، جبنة شيدر، خس، طماطم، مخلل، بصل مشوي مع صلصة الكوكتيل

نياتي، مكسرات، المحار، حليب أو منتجات الألبان، بيض، **GF** خال من غلوتين القمح، فلفل حار، صحي
Vegetarian, Nuts, Shellfish, Dairy, Egg, **GF** Gluten free, Spicy, Healthy

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل 7% رسوم البلدية، ورسوم الخدمة 10% و5% ضريبة القيمة المضافة
All prices are in AED and are inclusive of 7% municipality fee, 10% service charge & 5% VAT

اللغائف

WRAPS

مع البطاطا أهعيمج مهذقنرا
(All served with French
fries)

MEXICAN CHICKEN WRAP 
Grilled chicken supreme, lettuce, guacamole, tomato salsa and Cheddar cheese in a tortilla bread, served with sour cream, extra guacamole and tomato salsa on the side
Please ask your server for dairy free option

38

لغائف الدجاج المكسيكي 
صدر دجاج مشوي، خس، جواكامولي، صلصة طماطم، جبنة شيدر في خبز تورتيلا، يقدم مع قشطة رائبة، وجواكامولي وصلصة طماطم إضافية
الرجاء الطلب من مقدم الطعام أن يكون خال من مشتقات الألبان

SHISH TAOUK WRAP 
Grilled chicken supreme morsels, marinated with yoghurt and spices, in Arabic bread, served with garlic sauce, and Arabic pickle

29

لغائف شيش طاووق 
خبز عربي محشو بدجاج مشوي متبل بالزبادي والبهارات، يقدم مع صلصة الثوم والمخلل العربي

ARABIC FALAFEL WRAP 
Fried falafel, lettuce, hummus, tahina, pickle in a tortilla bread, served with mint tahina and extra pickle on the side

24

لغائف الفلافل العربية 
فلافل مقلية، خبز عربي، خس، حمص، طحينة ومخلل
يقدم مع طحينة بالنعناع والمخلل

بيتزا

PIZZA

MARGHERITA PIZZA 
Homemade pizza dough, tomato sauce, Mozzarella cheese and basil

33

بيتزا مارغريتا 
عجينة البيتزا المحضرة منزليا مع صلصة الطماطم، جبنة الموزاريلا مع ورق الريحان

Add your favorite toppings to our Margherita base

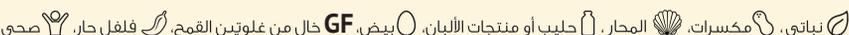
AED 3 Per item
mushrooms / bell peppers / onion / jalapeno / olives / pineapple

AED 5 Per item
chicken / beef pepperoni / mixed seafood 

أضف المكونات المفضلة لديك إلى قاعدة المارغريتا

٣ دراهم لكل إضافة
فطر \ فلفل حلو \ بصل \ هالابينو \ زيتون \ أناناس

٥ دراهم لكل إضافة
دجاج \ بيبروني لحم بقر \ أطعمة بحرية متنوعة 

 نباتي، مكسرات، المحار، حليب أو منتجات الألبان، بيض، GF خال من غلوتين القمح، فلفل حار، صحي
Vegetarian, Nuts, Shellfish, Dairy, Egg, GF Gluten free, Spicy, Healthy

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل 7% رسوم البلدية، ورسوم الخدمة 10% و 5% ضريبة القيمة المضافة
All prices are in AED and are inclusive of 7% municipality fee, 10% service charge & 5% VAT

PASTA 🍷

باستا 🍷

اختر المعكرونة المفضلة لديك (بيني، سباغيتي، فيتوتشيني)
Choose your Pasta (Penne, Spaghetti, Fettuccine)

POMODORO 🌿
Homemade tomato sauce, basil and Parmesan cheese

33

بومودورو 🌿
صلصة الطماطم المحضرة منزلياً، ورق الريحان وجبنة البارميزان

BOLOGNESE
Minced beef, homemade tomato sauce and Parmesan cheese

47

بولوغنيز
لحم بقر مفروم، صلصة الطماطم المحضرة منزلياً وجبنة البارميزان

ARRABIATA 🌿 🧄
Spicy homemade tomato sauce, garlic and Parmesan cheese

33

أرابياتا 🌿 🧄
صلصة الطماطم الحارة المحضرة منزلياً، الثوم وجبنة البارميزان

ALFREDO
Chicken, homemade cream sauce, mushroom and Parmesan cheese

39

ألفريدو
دجاج بصلصة القشطة المحضرة منزلياً مع الفطر وجبنة البارميزان

CARBONARA 🍷
Smoked turkey, homemade cream sauce and Parmesan cheese

42

كاربونارا 🍷
ديك رومي مدخن مع صلصة القشطة المحضرة منزلياً وجبنة البارميزان

MAIN COURSE

الأطباق الرئيسية

ARABIC GRILLED PLATTER 🍷
Freshly cooked lamb kebab, chicken shish taouk, grilled onion, grilled tomato, French fries, served with Arabic bread

75

المشاوي العربية المشخّلة 🍷
كباب لحم الضأن المشوي، دجاج شيش طاووق، بصل مشوي، طماطم مشوية، بطاطا مقلية، تقدم مع الخبز العربي

PAN GRILLED CHICKEN 🍷 GF 🍷
Served with steamed vegetables, mashed potatoes and mushroom sauce

44

الدجاج المشوي GF 🍷
تقدم مع الخضروات المطهوه على البخار، البطاطا المهروسة وصلصة الفطر

BEEF STROGANOFF 🍷
Beef cooked in sour cream with mushrooms and capsicum, served with your choice of steamed rice or mashed potato

53

ستروجانوف لحم 🍷
شرائح اللحم محضرة مع القشطة الرائبية والفطر والفلفل الحلو، يقدم مع اختيارك من الأرز المبخر أو البطاطا المهروسة

🌿 نباتي، 🍷 مكسرات، 🍷 المحار، 🍷 حليب أو منتجات الألبان، 🍷 بيض، GF خال من غلوتين القمح، 🍷 فلفل حار، 🍷 صحي
🍷 Vegetarian, 🍷 Nuts, 🍷 Shellfish, 🍷 Dairy, 🍷 Egg, GF Gluten free, 🍷 Spicy, 🍷 Healthy

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل 7% رسوم البلدية، ورسوم الخدمة 10% و5% ضريبة القيمة المضافة
All prices are in AED and are inclusive of 7% municipality fee, 10% service charge & 5% VAT

GRILLED SALMON FILLET

Choice of steamed rice or mashed potato, sauteed vegetables and citrus cream

Please ask your server for dairy free option

85

GF فيليه سمك السلمون المشوي

إختر بين الأرز المطهو أو البطاطا المهروسة، يقدم مع الخضروات المطهوه على البخار وصلصة الكريمة بالليمون الرجاء الطلب من مقدم الطعام أن يكون خال من منتجات الألبان

CRISPY BATTER FRIED FISH & CHIPS

Tempura batter fried white fish fillet, served with French fries, coleslaw and tartare sauce

40

السمك المقلي والبطاطا المقلية

فيليه سمك أبيض مقلي المقرمش بخلطة التمبورا، يقدم مع البطاطا المقلية وسلطة الملفوف وصلصة التارتار

WOK FRIED VEGETABLE NOODLES

Chicken AED 3

Prawn AED 8 

24

نودلز بالخضروات المقلية قطع

الدجاج ٣ درهم

قطع الروبيان ٨ درهم 

VEGETABLE FRIED RICE GF

Chicken AED 3

Prawn AED 8 

24

GF أرز مقلي بالخضروات

قطع الدجاج ٣ درهم

قطع الروبيان ٨ درهم 

 نباتي،  مكسرات،  المحار،  حليب أو منتجات الألبان،  بيض،  GF خال من غلوتين القمح،  فلفل حار،  صحي
 Vegetarian،  Nuts،  Shellfish،  Dairy،  Egg،  GF Gluten free،  Spicy،  Healthy

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل 7% رسوم البلدية، ورسوم الخدمة 10% و 5% ضريبة القيمة المضافة
All prices are in AED and are inclusive of 7% municipality fee, 10% service charge & 5% VAT

أطباق جانبية

SIDE ORDERS

CREAMY SPINACH  	10	طبق السبانخ بالقشطة  
SAUTÉED VEGETABLES  	8	طبق الخضروات المحمّرة  
MASHED POTATO  	8	طبق البطاطا المهروسة  
STEAMED RICE  GF	8	طبق من الأرز GF 
FRENCH FRIES  GF Choice of plain, spicy or Cajun	16	طبق البطاطا المقلية GF  اختيار عادي، حار أو مع توابل الكاجون

قائمة وجبات الأطفال

KIDS MENU

CHICKEN NUGGETS  6 pieces of deep-fried homemade chicken nuggets, served with French fries	22	ناجتس دجاج  ٦ قطع من ناجتس الدجاج المحضرة منزلياً والمقلية، تقدم مع البطاطا المقلية
FISH FINGERS   Fried breaded fish fingers, served with French fries	22	أصابع السمك   أصابع السمك المقلية، تقدم مع البطاطا المقلية
MINI BEEF BURGERS   2 mini burgers, served with French fries	32	برغر لحم صغير   شطيرتي برغر، تقدم مع البطاطا المقلية
MINI CHICKEN BURGERS   2 mini burgers, served with French fries	22	برغر دجاج صغير   شطيرتي برغر، تقدم مع البطاطا المقلية
MAC-N-CHEESE   Macaroni cooked in a creamy cheese sauce	22	معكرونة بالجبنة   المعكرونة المطبوخة بصلصة الجبن والقشطة

 نباتي،  مكسرات،  المحار،  حليب أو منتجات الألبان،  بيض، **GF** خال من غلوتين القمح،  فلفل حار،  صحي
 Vegetarian،  Nuts،  Shellfish،  Dairy،  Egg، **GF** Gluten free،  Spicy،  Healthy

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل 7% رسوم البلدية، ورسوم الخدمة 10% و5% ضريبة القيمة المضافة
All prices are in AED and are inclusive of 7% municipality fee, 10% service charge & 5% VAT

DESSERTS

الحلويات

CHOCOLATE BROWNIE 🍫🍫

Baked chocolate dessert, served with chocolate sauce
Vanilla ice cream AED 10

27

براوني بالشوكولاته 🍫🍫

حلوى الشوكولاته المخبوزة، تقدم مع صلصة الشوكولاته
آيس كريم الفانيليا ١٠ درهم

RASPBERRY CHEESECAKE 🍓🍰

Baked dessert with fresh cream, cheese, lemon and berry compote

26

تشيزكيك بالتوت 🍓🍰

كعكة الجبنة المخبوزة، تقدم مع صلصة التوت والليمون

ASSORTED CHEESE PLATTER 🧀🍷

Gouda, Cheddar, Feta, olives, grapes, carrot relish and crackers

38

طبق من الجبن المتنوع 🧀🍷

جبنة جودا، شيدر، فيتا، زيتون، عنب، كريمة الجزر المحلى والبسكويت

ASSORTED ICE CREAMS / Per Scoop 🍦

Please ask your server for available flavors

11

مثلجات متنوعة / لكل مغرفة 🍦

الرجاء اطلب من مقدم الطعام النكهات المتوفرة

ASSORTED SEASONAL CUT FRUITS 🍏 GF 🍷

27

تشكيلة متنوعة من الفواكه 🍏 GF 🍷

BEVERAGES

المشروبات

SPRING WATER 500 ml

1.5 Litre AED 10

6

عبوة مياه ٥٠٠ مل

١.٥ لتر ١٠ دراهم

ACQUA PANNA 500 ml

15

أكوا بانا ٥٠٠ مل

PERRIER 330 ml

15

بيرير ٣٣٠ مل

SAN PELLEGRINO 500 ml

15

سان بيليغرينو ٥٠٠ مل

SOFT DRINKS 300 ml

Coke, Diet Coke, Sprite, Sprite lite and Fanta

15

المشروبات الغازية ٣٠٠ مل

كولا، كولا دايت، سبرايت، سبرايت لايت وفانتا

🌱 نباتي، 🥥 مكسرات، 🍷 المحار، 🥛 حليب أو منتجات الألبان، 🍷 بيض، GF خال من غلوتين القمح، 🍏 فلفل حار، 🍷 صحي

🌱 Vegetarian, 🥥 Nuts, 🍷 Shellfish, 🥛 Dairy, 🍷 Egg, GF Gluten free, 🍏 Spicy, 🍷 Healthy

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل ٧٪ رسوم البلدية، ورسوم الخدمة ١٠٪ و٥٪ ضريبة القيمة المضافة
All prices are in AED and are inclusive of 7% municipality fee, 10% service charge & 5% VAT

"نحن لا نستورد أو نستخدم أية مكونات حيوانية أو نباتية مهددة بالانقراض." من مبادئ فنادق الخوري الأساسية مبدأ رقم ٤ - كوكينا. مستقبنا (الاستدامة)
"We do not source or use any ingredients from endangered species." Al Khoory Fundamental Number 4 - Our Planet, Our Future (Sustainability)