



Slow cooked meats, homemade breads, flavorful pastas, freshest vegetables, soulful soups, choice of Western, Oriental and Indian dishes, sinful desserts.....we have it all to delight the connoisseur in you.

“Anybody can make you enjoy the first bite of a dish, but only a real chef can make you enjoy the last.” – Francois Minot

“No human being is lonely while eating spaghetti; it requires so much attention.” – Italian Proverb

“Tomatoes and oregano make it Italian, wine and tarragon makes it French, soy sauce makes it Chinese, garlic makes it good” – Alice May Brock

Indian cuisine is a feast for your eyes and palate, cooking it is truly a pleasurable experience - **Vinay**



وجبة إفطار الالكارد (٧.٠٠ صباحا إلى ١٠.٣٠ صباحا)

A LA CARTE BREAKFAST (7.00 Am to 10.30 Am)

Continental breakfast	2.500
Choice of preserved juice, bakery basket with butter and preserves, choice of tea / coffee / hot chocolate / milk	
Healthy breakfast	4.500
Freshly squeezed juice, twin eggs white omelet as per your liking, choice of cereals, fresh cut seasonal fruits, choice of tea / coffee/decaffeinated coffee / hot chocolate / milk	
Park Regis breakfast	3.800
Choice of chilled juice, bakery basket with butter and preserves, choice of cereals, twin eggs cooked as per your liking served with choice of breakfast meats, choice of tea / coffee / hot chocolate / milk	
Arabic breakfast	4.000
Choice of chilled juices orange, apple, pineapple or lime juice/cut fresh fruits and dates, Lebneh, humus with olive and feta, tomato and cucumber, foul madammes with Arabic bread Choice of two eggs cooked to your preference, freshly brewed coffee, tea or hot chocolate	
Baker's basket	2.000
Basket of croissant, Danish, muffin, brown or white toast bread and Arabic bread	
Aloo paratha	.600
Spiced potato stuffed parathas served with yogurt and pickle	
Poori bhaji	2.900
Robust start to your day, deep fried Indian flat bread	
Thrice as nice	2.500
Three eggs cooked as per your liking, served with grilled tomato, hash brown potato	
Add ones to omelet	1.500
Chicken sausage, beef sausage, beef bacon	
Grandma's pancakes or French toast	2.500
Served with maple syrup or honey	
Bowl of cereal	1.800
Choice of cereals, served with milk	
Add ones to cereal	1.500
Banana or strawberry	
Yogurt	1.500
Any one of Plain yogurt, lebneh, fruit yogurts	
Seasonal fruits	3.800
Sliced seasonal cut fruits	

٢.٥٠٠	إفطار كونتيننتال
اختيار من العصائر المحفوظة، سلة المخبوزات مع الزبدة، المخبوزات، واختيارك من الشاي / القهوة / الشوكولاته الساخنة / الحليب	
٤.٥٠٠	الافطار الصحي
عصير طازج، بيضتين أو مليت حسب رغبتك، واختيارك من الحبوب، وقطع الفواكه الموسمية الطازجة، واختيارك من الشاي / القهوة / منزوعة الكافيين / الشوكولاته الساخنة / الحليب	
٣.٨٠٠	إفطار بارك ريجيس
اختيارك من العصير المبرد، سلة المخبوزات مع الزبدة والمخبوزات، واختيارك من الحبوب، وعدد بيضتين تقدم علي حسب طريقتك المفضلة وتقدم مع اختيارك من لحوم الإفطار، واختيارك من الشاي / القهوة / الشوكولاته الساخنة / الحليب	
٤.٠٠٠	الافطار العربي
اختيارك من العصائر المبردة: البرتقال، التفاح، الأناناس أو عصير الليمون، قطع الفواكه الطازجة و التمر، اللبن، مع الزيتون و جبنه فيتا والطماطم والخيار الفول المدمس مع الخبز العربي و اختيارك من بيضتين مطهيتين حسب رغبتك والقهوة الطازجة، والشاي أو الشوكولاته الساخنة	
٢.٠٠٠	سلة المخبوزات
سلة من الكرواسان، الدنش، الكيك، التوست البني أو الأبيض المحمص والخبز العربي	
٦٠٠	ألو باراتا
باراتا محشوة بالبطاطس تقدم مع الزبادي والمخلل	
٢.٩٠٠	بوري باجي
بداية قوية ليومك، الخبز الهندي المسطح المقلبي	
٢.٥٠٠	ثريس از نيس
ثلاثة بيضات مطبوخة حسب رغبتك، تقدم مع الطماطم المشوية، البطاطس	
١.٥٠٠	اضف إلى الأومليت
سجق الدجاج؛ سجق لحم؛ اللحم المقدد	
٢.٥٠٠	فطائر الجده أوالتوست الفرنسي
تقدم مع شراب القيقب أو العسل	
١.٨٠٠	وعاء من الحبوب
اختيارك من الحبوب، تقدم مع الحليب	
١.٥٠٠	إضافة إلى الحبوب
الموز، أو، الفراولة	
١.٥٠٠	زبادي
أي واحد من الزبادي السادة، لبنه، زبادي الفواكه	
٣.٨٠٠	الفواكه الموسمية
تقطيع الفواكه الموسمية	

ساندويتش الساعة

ROUND THE CLOCK SANDWICHES

Park Regis' burger 4.750
Freshly ground grilled beef patty topped with cheddar on a sesame bun with fried egg, crispy bacon chefs special burger sauce served with French fries

Country burgers 4.300
Available in beef or chicken, options.

Ultimate vegetable burger 3.750
Crispy fried chickpea patty with hummus and garlic mayo on a sesame bread

Marathon egg 4.000
Chopped boiled eggs and bean sprouts tossed with our unique dressing made of curry powder, Dijon mustard and Mayonnaise served in a French Baguette

Classy Turkey sandwich 5.500
Smocked turkey breast, diced fresh fruits tossed in pineapple Mayonnaise, stuffed in a grilled Panini

Traditional club sandwich 4.000
Grilled chicken, bacon, fried egg, lettuce, tomato, cucumber and onions with cheese and aioli between three slices of toasted Pullman loaf

Vegetable club 3.500
Fresh vegetables, lettuce, onions with cheese and aioli between three slices of toasted Pullman loaf

Triple grilled cheese 4.500
Three different cheese fillings with caramelized onions and hand torn lettuce on three slices of Pullman loaf, finished on the grill

Pick me 5.500
Mozzarella cheese, tomato and lettuce topped with basil pesto stuffed between a grilled French Baguette

Vegetable kathi rolls 3.750
Popular Indian wrap made with thin flat roti stuffed with juliennes of spicy vegetables

٤.٧٥٠ بارك ريجيس برغر
لحم البقر الطازج المفروم و المشوي مع جبنة شيدر على كعكة السمسم مع البيض المقلي و اللحم المقدد المقرمش مع صلصة الشيف الخاصة بالبرغر و يقدم مع البطاطس المقلية

٤.٣٠٠ برغر الريف
متوفر حسب اختيارك من لحوم البقر أو لحوم الدجاج

٣.٧٥٠ برغر الخضار الرائع
تشكيله برغر الخضراوات المقرمشه ، باتي، بالحمص، أيضا، مايو الثوم، مع الخبز المطعم بالسمسم

٤.٠٠٠ مهرجان البيض
البيض المسلوق والمقط مع الصوص الفريد من نوعه المصنوع من مسحوق الكاري، ديجون الخردل والمايونيز تقدم في الرغيف الفرنسي

٥.٥٠٠ ساندويتش الرومي (التركي) التقليدي
صدر اللحم التركي المدخن ، مكعبات الفواكه الطازجة ممزوجة في مايونيز الأناناس، محشوة في خبز البانيني المشوي

٤.٠٠٠ كلاب ساندويتش التقليدي
الدجاج المشوي، اللحم المقدد، البيض المقلي والخس والطماطم والخيار والبصل مع الجبن بين ثلاث شرائح من رغيف بولمان المحمص

٣.٥٠٠ كلوب ساندويتش النباتي
خضروات طازجة، خس، بصل مع الجبن، في ثلاث شرائح الرغيف بولمان المحمص

٤.٥٠٠ الجبن الثلاثي المشوي
ثلاث حشوات جبن مختلفة مع البصل الكراميل والخس المقطوع باليد على ثلاث شرائح من رغيف بولمان، يسوي على الشواية

٥.٥٠٠ اختر- لي
جبن موزريلا، طماطم، الخس، مغطاه بالريكان و محشيه داخل الرغيف الفرنسي علي الشواية.

٣.٧٥٠ خضروات كاثيري الملفوفه
الفائف الهندية الشهيره مصنوعة من خبز الروتي الرقيقة محشوة مع تشكيله من الخضروات الحاره المتبله

طلب جانبي

SIDE ORDER

French fries	1.800
Batons of potatoes, deep fried till golden brown	
Potato wedges	1.800
Herbed batter fried potato wedges served with homemade sour cream	
Garlic bread	1.000
House baked soft Baguette topped with garlic butter	
Garlic bread with cheese	1.500
House baked soft Baguette topped with garlic butter and cheese	
Sautéed vegetable	1.500
Butter sautéed seasonal vegetables	
Creamy mash or spinach	1.500
Creamy mashed potatoes or spinach	
Champignons al ajilo	2.500
Mushroom sautéed in virgin olive oil and garlic, finished with lemon and crushed black pepper	
Calamari fritti	3.700
Classic Italian simply floured deep fried tender squid served with garlic aioli	
Chicken lollipop	3.300
Chicken drum stick marinated and deep fried, a popular chicken starter served with dip	
Shrimps pop corn	4.250
Finger licking shrimps popcorn served with chefs signature dip	

بطاطا مقلية (بطاطس محمره)	١.٨٠٠
البطاطس المقلية حتى اللون الذهبي البني	
بطاطس ويدج	١.٨٠٠
خليط من البطاطس المقلية تقدم مع كريم الحامض محلية الصنع	
خبز الثوم	١.٠٠٠
الخبز الفرنسي المخبوز منزليا مغطي بصوص الزبد بالثوم	
خبز الثوم مع الجبن	١.٥٠٠
الخبز الفرنسي المخبوز منزليا مغطي بصوص الزبد بالثوم والجبن	
الخضار السوتيه	١.٥٠٠
الخضار الموسمي بالزبد علي الطيقه السوتيه الشهيره	
البطاطا المهروسه أو السبانخ	١.٥٠٠
بطاطا مهروسة أو سبانخ	
تشامبينونس آل أجيلو	٢.٥٠٠
فطر مشوي في زيت الزيتون والثوم، باضاقه الليمون والفلفل الأسود المسحوق	
كالاماري فريتي (حبار)	٣.٧٠٠
الحبار علي الطريقه الكلاسيكية الإيطالية المقلية وتقدم مع إيوولي الثوم	
مصاصة الدجاج	٣.٣٠٠
الدجاج علي عصا متبله ومقلية، علي الطريقه الشهيره	
الروبيان مع الفشار	٤.٢٥٠
اصابع الروبيان مع الفشار، تقدم علي طريقه الشيف الخاصه	

الشوربه (١٢ ظهرا - ٣:٣٠ مساء ٧:٠٠ مساء - ١١ مساء)

SOUP (12 pm – 3:30pm) (7pm - 11pm)

Tomato bisque	2.200
Fresh roasted tomatoes boiled with vegetables, pureed, seasoned with light spices and herbs.	
Cream soup	2.600
Available option of mushroom and chicken	
Hot and sour, sweet corn	2.600/3.100
Choice of Chinese soups which has been everyone's favorite and still is, available in vegetarian and chicken options	
Tom Yum	2.5/3.0/4.0
Spicy Thai soup with lemon grass and galangal, available in vegetarian, chicken, and prawn Options	
Traditional Arabic lentil soup	2.200
A traditional thick lentil soup served with lemon and croutons	

الطماطم بيسك	٢.٢٠٠
الطماطم المحمصة الطازجة المغليه مع الخضروات، متبله بالتوابل الخفيفة والأعشاب.	
حساء كريم	٢.٦٠٠
الخيار متاح مع اختيارك من من الفطر والدجاج	
حار و حامض، ذرة حلوة	٢.٦٠٠ / ٣.١٠٠
اختيارك من الشوربه الصينيه المفضلة للجميع ومتوافره بالطريقه النباتيه او مع الدجاج	
توم يم	٢.٥ / ٣.٠ / ٤.٠
الحساء التايلاندي الحار مع عشب الليمون ، ومتوافره بالطريقه النباتيه او مع الدجاج او الجمبري	
حساء العدس العربي التقليدي	٢.٢٠٠
شوربه العدس السميكة التقليديه تقدم مع الليمون والخبز المحمص	

السلطات & المقبلات (١٢ ظهرا - ٣ مساء)، (٧ مساء - ١١ مساء)

SALADS& APPETIZERS (12 pm – 3 pm), (7 pm – 11 pm)

Mixed field greens	3.500
Mixed greens, croutons, tomato, cucumber tossed in honey Vinaigrette dressing	
Carpaccio de manzo	3.500
Thin slice of marinated Angus beef tenderloin with greens drizzled with extra virgin olive oil	
Mexican fiesta	3.500
Lettuce, tomatoes, olives, peppers, shredded mixed cheeses, sour cream, tortilla chips tossed in citrus dressing	
Greek salad	2.900
Juicy tomatoes, crispy cucumber, sliced red onions, green pepper, Feta cheese, plump Kalamata olives tossed with oregano Olive oil dressing	
Classic caesar salad	2.000/2.900/3.900
The good old classic salad from generations, made with romaine lettuce and croutons dressed with Parmesan cheese, lemon juice, Olive oil, egg, anchovies, garlic, and black pepper(available with chicken or prawns)	

ميكسد فيلد غرينز	٣.٥٠٠
خليط نت الخضراوات، والخبز المحمص، والطماطم، والخيار متبله في الصوص المعد خصيصا.	
كارباتشيو دي مانزو	٣.٥٠٠
شريحة رقيقة من متقوع انجوس لحم البقر مع الخضر مع اضافته زيت الزيتون الممتاز	
فبيستا المكسيكية	٣.٥٠٠
الخس والطماطم والزيتون والفلفل خليط من الجبنه، والقشدة الحامضة، ورقائق التورتilla متبله في صوص من الحمضيات معد خصيصا.	
السلطة اليونانية	٢.٩٠٠
الطماطم (البندورة)، الخيار المقرمش، شرائح البصل الحمر، الفلفل الأخضر، جبنة فيتا، زيتون كالاماتا متبله بزيت الزيتون	
سلطة قيصر الكلاسيكية	٢.٠٠٠ / ٢.٩٠٠ / ٣.٩٠٠
السلطة الكلاسيكية المتوارثه عبر الاجيال، مصنوعة من الخس والخبز المحمص و جبن البارميزان وعصير الليمون وزيت الزيتون والبيض والأنشوجة والثوم والفلفل الأسود (متوفر مع الدجاج أو الجمبري)	

Aloo channa chat **1.800**
(Famous Indian chat, a mix of diced potato, chick pea, onion, tomato, coriander leaves and finished with chat masala and topped with seve)

Bruschetta **1.900**
Thin slices of toasted baguette, rubbed with garlic, topped with chopped fresh tomatoes, basil and cheese, drizzled with extra virgin Olive oil and served warm

Mushroom duplex **2.500**
Lightly spiced cheddar cheese, grated Mozzarella stuffed in mushroom caps, batter fried served on the bed of spicy tomato sauce.

Fritto misto di mare **4.500**
Deep fried mixed seafood, Aioli and fresh greens

Spring rolls **2.800/3.200**
Available in vegetarian and chicken options

Chicken satay **3.500**
Also known as the national dish of Indonesia. Grilled seasoned chicken on bamboo skewers served with spicy peanut sauce and prawn crackers

Tandoori dum ka phool **2.100**
Cauliflower and broccoli florets marinated with cream, yogurt and chillies and grilled in a tandoor

Paneer tikka **3.500**
Cubed Cottage cheese with robust flavor of aromatic spices and finished in the tandoor. Available in choices of Malai, Achari, Saffron, Hariyali

Malai tandoori jheenga **6.200**
Plump prawns soaked in our special marinade and cooked in the tandoor

Mahi sarson tikka **3.900**
Delicate fish tikka, cooked in the tandoor and drizzled with mustard oil

Chicken tikka **4.100**
Boneless chunks of chicken marinated in Indian spices, finished in the tandoor. Popular all over the world

Chicken malai tikka **4.100**
Breast pieces of chicken marinated in cream, cheese, yoghurt and mild spices, cooked to perfection in the tandoor

Mutton seekh kebab **4.200**
Minced meat kebabs flavored with Indian spices rolled over on skewers and roasted in a tandoor

Non vegetarian platter **10.000**
An assortment of non-vegetarian starter (chicken, lamb, fish and prawns)

ألو تشانا تشات **١.٨٠٠**
(الدردشه الهندية الشهيرة، مزيج من مكعبات البطاطس، البازلاء، البصل، الطماطم، أوراق الكزبرة ويتم تسويتها مع ماسالا)

بروشيتا **١.٩٠٠**
شرائح رقيقة من الرغيف الفرنسي المحمص، يفرك مع الثوم، وتصدرت مع الطماطم الطازجة المفروم، والريحان والجبن، مع زيت الزيتون الممتاز وتقدم دافئة

موشروم دوبلكس **٢.٥٠٠**
جبنة الشيدر المتبل، موزاريلامبشوره محشوة في قبعات الفطر، الخليط المقلية تقدم على مسطح من صلصة الطماطم حار.

فريتو ميسستو دي ماري **٤.٥٠٠**
خليط من المأكولات البحرية المقلية، مع الخضروات الطازجة

ملفوفات الربيع **٣.٢٠٠ / ٢.٨٠٠**
متوفر حسب الرغبة من الخيارات النباتية او مع الدجاج

دجاج ساتاي **٣.٥٠٠**
المعروف أيضا باسم الطبق الوطني من اندونيسيا. مشوي الدجاج على أسياخ الخيزران تقدم مع صلصة الفول السوداني الحار والجمبري.

تاندوري دوم كا فول **٢.١٠٠**
القرنبيط وقلوريت القرنبيط منقوع مع الكريمة والزبادي والفلفل والمشوية في التندور

تيكا - بانير **٣.٥٠٠**
جبن، المطهي في التندور. متوفر حسب اختيارك علي طريقه مالاي، أشاري، الزعفران، هاريالي

مالاي تاندوري جينغا **٦.٢٠٠**
الجمبري الفارق في المخللات الخاصة بنا والمطبوخة في التندور

تيكا - ماهي سارسونتيكا **٣.٩٠٠**
تيكا الأسماك اللذيذه، المطبوخ في التندور مع زيت الخردل

دجاج تكا **٤.١٠٠**
قطع من الدجاج المخلية منقوع في التوابل الهندية، مطهيه في التندور. شعبية ومشهوره في جميع أنحاء العالم

دجاج مالاي تكا **٤.١٠٠**
قطع الثدي من الدجاج منقوع في كريم والجبن واللبن والتوابل خفيفة، مطبوخة إلى الكمال في التندور

لحم الضأن - سيخ كباب **٤.٢٠٠**
اللحم المفروم، متبل بالتوابل الهندية عن، يوضع علي اسياخ ويطهي في التنور

طبق غير نباتي **١٠.٠٠٠**
مجموعة متنوعة من المقبلات الغير نباتيه (الدجاج والضأن والأسماك والجمبري)



مقبلات رئيسية (١٢ ظهرا - ٣ مساء)، (٧ مساء - ١١ مساء)

MAIN ENTRÉES (12 pm – 3 pm) (7 PM – 11 PM)

Mushroom crepes 3.500
Crepes stuffed with creamed mushroom and sun dried tomatoes

Pasta 2.500
Penne, Spaghetti, Farfalle, fettuccini in choice of sauces – Arrabiata, Rich Cream, Aurora sauce)

Add ones to pasta 1.00/1.00/2.00
Vegetables -Mushroom capsicum, cherry tomatoes
Meat-Beef bacon, diced chicken, smoked turkey
Sea food-Prawns, mussels, smoked salmon

Char grilled tiger prawns 6.700
Served with Mesclun salad and lemon butter sauce

Pan seared salmon fillet 6.500
Served with fettuccini pasta prawn ragout

Mix seafood platter 9.500
Combination of Hamour fillet, Jumbo prawns, lobster, served mussels, squids with herbed rice, masculine salad and gin flavored lemon butter sauce

Fish and chips 4.500
An old English recipe. Fish fillets fried. Served with mushy peas, fries and Tartar sauce

Angus beef tenderloin 6.300
Grilled Angus beef steak served with polenta cake butter tossed vegetables, choice of mushroom, pepper corn and natural jus

Angus sirloin steak 5.800
Grilled rib eye steak served with polenta cake butter tossed vegetables, choice of mushroom, pepper corn and natural jus

Roast chicken 4.200
Spice rubbed roast chicken served on a bed of herbed Rice with mushroom sauce

Pollo A la florentina 4.500
Chicken roulade stuffed with spinach and Ricotta cheese, served with grilled vegetables and herb sauce Gluten free food.

فطر كريميس ٣.٥٠٠
رقائق محشية بالفطر بالكريمة والطماطم المجففة في الشمس

المكرونه (الباستا) ٢.٥٠٠
بيني، السباغيتي، فارفال، فيتوتشيني مع اختيارك من الصلصات -أرابياتا، الغنية بالكريم، صلصة أوروبا)

أضيفها إلى المعكرونة ٢.٠٠ / ١.٠٠ / ١.٠٠
الخضار - الفلفل الحلو، طماطم الكرز، الحم المقعد، مكعبات الدجاج، التركي المدخن
طعام البحر - الجمبري، بلح البحر، سمك السلمون المدخن

الجمبري المشوي شار النمر ٦.٧٠٠
تقدم مع سلطة ميسكلون وصلصة زبدة الليمون

سمك السلمون فيليه (بان سيريد) ٦.٥٠٠
تقدم مع فيتوتشيني المعكرونة روجوت الجمبري

طبق مزيج المأكولات البحرية ٩.٥٠٠
مزيج من شرائح هامور، جمبري جامبو، جراد البحر، والحبار مع الأرز و السلطة و بنكهه صلصة الليمون والزبد.

السماك والبطاطس ٤.٥٠٠
وصفة إنجليزية قديمة. شرائح السمك مقلي. تقدم مع البازلاء والبطاطس وصلصة التارتار

لحم البقر - أنجوس تندلويين ٦.٣٠٠
شريحة لحم أنجوس المشوية تقدم مع زبدة بولينتا مع الخضروات، واختيارك من الفطر، وذرة الفلفل والجوز الطبيعي

شريحة لحم السرليون (ستيك) ٥.٨٠٠
شريحة لحم الضلع المشوية تقدم مع زبدة بولينتا قذف الخضار، واختيارك من الفطر، والذرة الفلفل والطبيعية جوس

دجاج مشوي ٤.٢٠٠
الدجاج المشوي مع التوابل يقدم على مسطح من الأرز، مع صوص الفطر

دجاج - بولو لا فلورنتينا ٤.٥٠٠
رولاد الدجاج محشوة مع السبانخ وجبن ريكوتا، يقدم مع الخضروات المشوية وصلصة الأعشاب وهي احد انواع الغذاء الخالية من الجلوتين.

تشكيله من الشرق الأقصى (١٢ ظهرا - ٣ مساء)، (٧ مساء - ١١ مساء)

FROM THE FAR EAST (12 pm – 3 pm) (7 pm – 11 pm)

Mushroom, baby corn and broccoli in hot garlic sauce 3.5
Braised mushroom and baby corn with broccoli in hot garlic sauce

Tochi Lambs / Beef Black bean sauce 4.5
Zucchini, broccoli, sweet peppers, pok choy, asparagus in black pepper sauce

Sweet and sour 3.0/ 3.5 / 4.0
Good old popular and favorite Oriental dishes, available in options of vegetables, chicken, prawns,

Thai curry 3.0/ 3.5 / 4.0
Thai curry Red or Green. Available in options of vegetables, chicken and prawns

Kung pao chicken 4.0
A famous general during the Ch'ing dynasty, after whose official title "Kung Pao", the dish was named. A spicy stir fry dish made with chicken, cashew nuts, vegetables and chilli peppers

Nasi goreng 4.5
Indonesian prawn fried rice served with chicken satay, fried egg and prawn wafers

Hakka noodles 2.0/2.500/3.00
Stir fried noodles, available in options of vegetables, chicken, prawns,

Chinese fried rice 3.0/3.500/4.00
Wok tossed seasoned rice available in options of vegetables, chicken, prawns

الفطر، الذرة والقرنبيط في صلصة الثوم الحار ٣.٥
الفطر المطهو ببطيء مع القرنبيط، في صلصة الثوم الحار

توتشي لحم الحملان / لحم البقر صلصة الفاصوليا السوداء ٤.٥
الكوسا والقرنبيط والفلفل الحلو، الهليون في صلصة الفلفل الأسود

حلو وحامض ٤.٠ / ٣.٥ / ٣.٠
الأطباق القديمة الشعبية والمفضلة، وهي متاحة في خيارات من الخضار والدجاج والجمبري،

الكاري التايلاندي ٤.٠ / ٣.٥ / ٣.٠
كاري، الأحمر، أو الأخضر. متوفر في خيارات من الخضروات والدجاج والجمبري

الدجاج كونغ باو ٤.٠
وقد تم تسمية هذا الطبق الشهير خلال عهد أسرة تشينغ، بعد لقبه الرسمي "كونغ باو". وهو عبارة عن طبق دجاج مقلي حار مع الدجاج والكاجو والخضروات والفلفل الحار

جمبري - ناسي غورنغ ٤.٥
الجمبري الإندونيسي مع الأرز المقلي تقدم مع الدجاج والبيض المقلي ورقائق الجمبري

هاكا نودلز ٣.٠٠ / ٢.٥٠٠ / ٢.٠
مزيج الشعيرية المقلية، وهي متاحة في خيارات من الخضار والدجاج والجمبري،

الأرز الصيني المقلي ٤.٠٠ / ٣.٥٠٠ / ٣.٠
خليط الأرز والك الممك المتأخة في خيارات من الخضار والدجاج والجمبري

من مطبخنا الهندي (١٢ نون - ٣ مساءً، ٧ مساءً - ١١ مساءً)

FROM OUR INDIAN KITCHEN (12 pm – 3 pm) (7 pm – 11 pm)

Kadhai paneer	3.400
Cottage cheese cubes cooked in Kadhai gravy	
Paneer lazakdar	3.400
Cottage cheese in a rich tomato and cashew nut gravy flavored with saffron and rose water	
Subz sangam bahar	2.800
A mélange of potato, carrot, cauliflower and green peas tempered with garlic, cumin and tomatoes	
Dal makhani	2.900
Black lentils, tomatoes seasoned with delicate Indian spices cooked overnight and finished with cream and butter. Our very own version of Dal Makhani	
Dal tadka	2.300
Yellow lentils cooked with chopped tomatoes, onion and garlic, finished in the fry pan tempered with cumin	
Chooza makhani	4.500
Needs no introduction, chunks of tandoori chicken cooked in Makhani gravy made with tomatoes, cashew nuts and delicately spiced	
Murg saagwala	4.400
Chicken cooked with spinach puree, tasty, nutritious and healthy	
Mutton rogan josh	4.300
Tender mutton pieces cooked in traditional Kashmiri style	
Kheema mutter	4.400
Indian minced meat preparation with green peas made famous by Irani restaurants in Mumbai	
Mangalorean fish curry	3.800
A specialty from the coastal southern Indian city of Mangalore	
Alaphey chemmen curry	3.800
Light aromatic Kerala fish curry, stewed in raw mango infused coconut milk.	

كاداي بانير	٣.٤٠٠
جبين، مكعب مطبوخه في صلصه اللحم	
بانير لازاكدار	٣.٤٠٠
جبين، غني، طماطم، الكاجو، جمع الجوز، المرق، متبل، بالزعفران وماء الورد	
سوبز سنجام باهار	٢.٨٠٠
مزيج من البطاطا والجزر والقرنبيط والبازلاء الخضراء مخفوقه مع الثوم والكمون والطماطم	
دال ماخاني	٢.٩٠٠
العدس الأسود والطماطم مطبوخه مع التوابل الهندية المطبوخة بين عشية وضحاها مع اضافته كريم والزبدة. لدينا نسخة خاصة جدا من دال ماخاني	
دال تادكا	٢.٣٠٠
العدس الأصفر المطبوخة مع الطماطم المفروم والبصل والثوم، والمطبوخة في مقلاة مع الكمون	
تشوزا ماخاني	٤.٥٠٠
طبق غني عن التعريف، قطع من الدجاج التندوري المطبوخة في الماخاني المرق المصنوع من الطماطم، الكاجو ومتبل بدقة	
مورغ ساغوالا	٤.٤٠٠
الدجاج المطبوخ مع السبانخ المهروسه، طبق لذيذ، مغذي وصحي	
لحم الضأن روجان جوش	٤.٣٠٠
قطع لحم الضأن الغطاء المطبوخة بأسلوب كشمير علي الطريقة التقليدية	
خيما موتر	٤.٤٠٠
اللحم الهندي المفروم، البازلاء الخضراء، ويعد هذا الطبق مشهور في المطابق الايرانية في مومباي	
السماك الكاري - مانغالوران	٣.٨٠٠
تخصص من مدينة مانغالور جنوب الهند الساحلية	
ألابي تشيمن كاري	٣.٨٠٠
سمك كيرال بالكاري العطري الخفيف، مطهي في المانجوبليب جوز الهند	



أرز

RICE

Steamed rice	1.000	١,٠٠٠	الأرز على البخار
Jeera rice	1.200	١,٢٠٠	الأرز - جيرا رايس
Ghee rice	1.200	١,٢٠٠	الأرز - غاي رايس
Biryani	4.00/4.500/5.00	٥,٠٠٠ / ٤,٥٠٠ / ٤,٠٠٠	برياني
Indian rice preparation, flavored with saffron and Indian spices, available in vegetables, chicken, and mutton options			إعداد الأرز الهندي، بنكهة مع الزعفران والتوابل الهندية، وهي متاحة حسب اختيارك من الخضار والدجاج وخيارات لحم الضأن

خبز هندي

INDIAN BREADS

Tandoori roti	.400	٤٠٠	تاندوري روتي
Lachha paratha	.400	٤٠٠	لاشا باراتا
Pudina paratha	.400	٤٠٠	بودينا باراتا
Naan	.400	٤٠٠	نان
Garlic/Butter Naan			ثوم / زبدة نان
Assorted bread basket	.900	٩٠٠	سلة خبز متنوعة
(One each of the above breads)			(واحد من كل من الخبز أعلاه)



نكهات الشرق الاوسط (١٢ ظهرا - ٣ مساء), (٧ مساء - ١١ مساء)

MIDDLE EASTERN FLAVOURS (12 pm – 3 pm) (7 pm – 11 pm)

Hot mezzah platter

(Any one full portion or combination of four) **4.5**

An assortment of cheese sambousek, kibbeh, spinach fatayer, spring rolls

Cold mezzah platter

(Any one full portion or

combination of four) **2.0 / 4.0**

Combination of hummus, baba ganoush, fattoush, tabbouleh, wine leaves, Lebneh

Hot and cold mezzeh

5.500

Assortment of hot and cold mezzeh (Variety of Three hot and Three cold)

Arabic mix grill

6.900

Mix platter of beef kebab, shish Taouk, lamb Kofta, served with French fries, mix pickles, grilled vegetables with garlic mayo, masculine

Shish taouk

3.500

Chicken skewers special marinated with Arabic masalas served with French fries and grilled tomato and onion, garlic mayo masculine

Oriental lamb chops

4.500

Charcoal grilled lamb chop served with potatoes and masculine

Lamb majbouse

4.500

Pieces of leg of lamb cooked with basmati rice and Arabic spices

Traditional chicken kabsa

4.000

Rice pilaf cooked Arabic spices and tomatoes accompanied by a mix salad

طبق المقبلات الحاره (مزه حاره)

(كل طبق عبارته عن قطعه كامله او تشكيله من اربعة خيارات) **٤.٥**

مجموعة متنوعة من الجبن سامبوسك، الكبة، السبايخ فطائر، لفائف الربيع

طبق المقبلات الباردة (مزه بارده)

كل طبق عبارته عن قطعه كامله او تشكيله من

٤.٥ / ٢.٥

(اربعة خيارات)

مزيج من الحمص، بابا غنوش، فتوش، التبولة، ورق العنب، لبننة

المزة الساخنة والباردة

٥.٥٠٠

تشكيلة من المزة الساخنة والباردة (مجموعة متنوعة من ثلاثة الساخنة وثلاثة الباردة)

عربي ميكس غريل

٦.٩٠٠

طبق مشويات مشكله من كباب اللحم، شيش طاووق، لحم كفتة، يقدم مع بطاطس مقلية، مخلل، خضراوات مشوية،

شيش طاووق

٣.٥٠٠

أسيخ الدجاج الخاصة منقعي مع التوابل العربية تقدم مع البطاطس المقلية والطماطم المشوية والبصل.

شرائح لحم الضأن المشوي

٤.٥٠٠

يقدم لحم الخروف المشوي بالفحم مع البطاطس

لحم خروف

٤.٥٠٠

أجزاء من لحم الضأن المطبوخ مع أرز بسمتي والتوابل العربية

كبسة الدجاج التقليدية

٤.٠٠٠

طبق بيلاف الارز، مطبوخه مع التوابل العربية والطماطم مسحوبة مع تشكيله من السلطات



الجبن والحلويات

CHEESE & SWEET TREATS

Apple pie 3.000
Served with whipped cream and vanilla ice-cream

Italian classic tiramisu 3.000
Italian classic dessert with mascarpone and biscuit

Brownies 3.000
Dark chocolate walnut brownie served with vanilla ice cream, topped with chocolate sauce

Duet of chocolate terrine 3.200
Dark and white chocolate terrine served with berry compote

Choice of ice cream 2.800
Vanilla, Chocolate, Butterscotch, Strawberry, Mango

Mango mouse cake slice 3.000
Mango and pistachio berry layer

Gulab jamun 2.500
Popular hot dessert in the Indian sub-continent made from made from khoya and flour, deep fried. Served with sugar syrup

Fresh fruit salad 2.800
Seasonal fresh fruits served with sweetened cream

Dessert of the day 2.200
Ask our team member about it

Assorted European cheese platter 4.000
Served with crackers and crapes

فطيره التفاح ٣.٠٠٠
يقدم مع قشدة الأيس كريم والفانيليا

تيراميسو الايطالية الكلاسيكية ٣.٠٠٠
حلوى إيطالي، شهيره مع ماسكاربون و بسكويت

الكعك ٣.٠٠٠
كعكه الشوكولاته الداكنة تقدم مع الأيس كريم الفانيليا، وتغطي بصلصة الشوكولاته

ثنائي من الشوكولاته تيرين ٣.٢٠٠
الشوكولا الداكنة تيرين، تقدم مع كومبوت التوت

اختيار الأيس كريم ٢.٨٠٠
فانيليا، شوكولا، حلوى البوترسكوتش، الفراولة، مانجو

شريحة كعكة المانجو الماوس ٣.٠٠٠
المانجو والفستق مع طبقة التوت

غلاب جامون ٢.٥٠٠
الحلوى الساخنة الشعبية في شبه القارة الهندية مصنوعة من خويا والدقيق، والمقلية. وتقدم مع شراب السكر

سلطة الفاكهة الطازجة ٢.٨٠٠
الفواكه الطازجة الموسمية تقدم مع كريم الحلو

حلوى اليوم ٢.٢٠٠
اسأل فريقنا عن حلو اليوم

طبق تشكيله الجبن الأوروبي ٤.٠٠٠
تقدم مع المقرمشات والكريب



BEVERAGE MENU

DRINK MENU

Honor to Barmen Special Selection
Our cocktail taste may fade but its memory will last forever.

Old fashioned Bourbon with bitters & orange zest	Bd 4.5
Negroni Build up of campari, martini & gin	Bd 4.5
God father Whiskey shaken with amaretto	Bd 4.5
Black Russian Khalua with Vodka	Bd 5.0
Moscow mule Vodka top up with house made ginger ale	Bd 3.9
Long peach ice tea Peach flavored ice tea with white spirits	Bd 5.9
Cosmopolitan An all time favorite, triple sec shaken with cranberry vodka	Bd 4.5
Japanese love Malibu shaken with pineapple juice	Bd 3.9
Mojito Mint leaves muddled with brown sugar, lime & white rum Cocktail Of the Day	Bd 3.5

Kindly check with your waiter for International cocktails & Promotional cocktails

SOFT DRINK & WATER

Aerated soft drinks		Bd 1.5
Local water		Bd 1.0
Imported water		Bd 3.5
Energy drink		Bd 2.5
Selection of tea		Bd 1.8
Selection of coffee		Bd 1.9
Draught beer	1/2 Pint	Pint
Heineken	Bd 2.5	Bd 3.5
Budweiser	Bd 2.5	Bd 3.5
Amstel	Bd 2.5	Bd 3.5



BEER BOTTLE

Stella Artois	3.5
Amstel Light	3.5
Budweiser	3.5
Corona	4.0
Kingfisher	2.9
Heineken	3.5
Carlsberg	3.25
Peroni	3.9
Singha	3.5
Dab diät pils	3.9

APERITIF

Martini dry	2.5
Martini rosso	2.5
Campari	2.5
Pimms no. 1	2.5
Fernet branca	2.5
Ricard	2.5
Dubonet	2.5

BLENDED & SINGLE MALT WHISKY

Jim beam	2.9
Monkey shoulder	6.00
Gentelmen jack	4.5
Glenfiddich 12	4.5
Jack daneil	3.8
Dalmore 12	6.25
Makers mark	4.5
Laphroaig 10	6.0
Knob creek 9yrs	5.0
Highland park 12	4.0
Jameson	3.1
Glenmorangie original	6.0
Cutty shark	2.5



Ballentines	2.5
Passport	2.5
Red label	2.9
Black label	5.0
Gold label	7.5
JW swing	8.0
Chivas regal	5.0

VODKA

Skyy vodka	2.5
Smirnoff blue	2.9
Belvedere pure	6.5
Ciroc	6.0
Russian standard	2.9
Absolute blue	2.9
Grey goose vodka original	6.0

GIN

Bombay sapphire	2.5
London dry	2.5
Beefeater	2.5
Hendricks	3.5

RUM/ TEQUILA

Bacardi	2.5
Bacardi gold	2.5
Captain morgan spice	2.9
Patron xo café	4.5
Jose cuervo blanco	2.9
Jose cuervo gold	2.9

COGNAC

Remy martin vsop	6.5
Hennessy vs	6.0
Hennessy vsop	7.0
Hennessy xo	22.0

SHORTS

Jägermeister	3.5
Zappa sambuca black	2.5
Brazil kick	2.0
Digestives	3.5

WINE BY GLASS

WHITE WINE

Sauvignon blanc	4.5
Chardonnay	3.5
Pinot grigio	4.5
Zinfandel rosé	4.5

RED WINE

Merlot	3.5
Cabernet sauvignon	3.5
Shiraz	4.0
Rear red blend	3.5

CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

Santero vino spumante brut	6/20
Prosecco da luca	35
Laurent perrier n/v brut	250
Lanson black label	125
Bollinger special cuvée n/v	199

WHITE WINE

T'air d'oc sauvignon blanc	32
Jacob's creek pinot grigio	29
Chablis domaine de la mandeliere robert nicolle	45
Footprint sauvignon blanc	29
Louis latour pouilly fuissé	47
Jacob's creek reserve barossa riesling	45
Hugel gewurztraminer	40
Sancerre la croix au garde henry pelle	75
Pouilly-fumé les boucanés henry pelle	49
Chablis premier cru butteaux louis michel & fils	99
Chablis bouchard ainee & fils	55
Woodbridge chardonnay lightly oaked	29
Avant chardonnay-kendall jackson	36
Sancerre la croix au garde henry pelle	70
Hardy's VR chardonnay	28

RED WINE

Château gachon montagne saint-émilion	55
Côtes-du-rhône albert bichot	45
Chateauneuf-du-pape boutinot	90
Chateau montrose 1998	399
Chateau mouton rothschild 1999	999
Pinot noir – mud house	45
Nero d'avola - da luca	24
Wolfgang puck cabernet sauvignon	33
Folonari fruttato	19
Footprint merlot	22
Hardy's vr shiraz	25
Murphy goode merlot-kendall jackson	35
We bin 444 cabernet sauvignon	34
Jacob's creek cabernet sauvignon	27
Beringer maine & vine cabernet sauvignon	19

