





مقرمشات حاره HOT KRUNCH

Any one of below item for ONE BD!!!

اي خيار من الخيارات بدينار واحد

Shrimps pop corn

Finger licking shrimps popcorn served with chefs signature dip

فشار الجمبري

اصابع الجمبري بالفشار تقدم مع اللبسة السحرية للطاهي المتخصص.

Calamari fritti

Classic Italian simply floured deep fried tender squid served with garlic aioli

كالاماري فريتتي (حبار)

علي الطريقة الايطالية الكلاسيكية البسيطة للحبار المقلي ؛ تقدم مع ايولي الثوم

Fish fingers

Finger type Fish fillets fried. Served with Tartar sauce

اصابع السمك

اصابع شرائح السمك المخلي و المقلية . تقدم مع صلصة التارتار

Chicken or beef shashlik

Grilled seasoned chicken or beef on bamboo skewers on BBQ sauce

الدجاج أو لحم البقر علي السبخ

مشوي الدجاج أو لحم البقر علي أسياخ الخيزران علي صوص الشواء

Chicken lollipop

Chicken drum stick marinated and deep fried, a popular chicken starter served with dip

مصاصة الدجاج

يتم تتبيل لحم الدجاج ووضع علي سبخ ويتم قليها وهي من اشهر انواع الدجاج المستخدم كفاتح للشهية.

Buffalo chicken wings

Marinated chicken wings with BBQ sauce

أجنحة الدجاجة

أجنحة الدجاج المتبل مع صوص الشواء

Jalapeño cheese fritters

Jalapeño filled with cheese and deep fried

فطائر الجبن

جالابينو المحشي بالجبن والمقلية

Vegetable tempura

Seasonal crispy fried vegetables

الخضار المقرمش

الخضار الموسمي المقلي والمقرمش

Onion fritters

Panko craped fried onions

فطائر البصل المقلي

بانكو او البقسومات مع البصل المقلي

Bruschetta

Thin slices of toasted baguette, rubbed with garlic, topped with chopped fresh tomatoes, basil, drizzled with Olive oil

بروشيتا

شرائح رقيقة من الرغيف الفرنسي المحمص، يفرك مع الثوم، و الطماطم الطازجة المفرومة، والريحان، مع زيت الزيتون



BEVERAGE MENU

From our mixologist

"I can make it straight, stirred, shaken or blended ,
and if you are flexible then with a twist"

(12:00 pm till 2:00 am)

Cherry caipirinha 3.5
Cherry muddled with lime & cachaca

Frutado comico 3.5
Pineapple, mango, coconut shaken with Rum

Buzios 3.5
Blended passion puree with tropical fruits & dark rum

Rio de janiero 3.8
Tropical flavors shaken with honey & rum

Alexandra braginru 4.5
Citrus mix shaken with white spirit & brandy

Delicioso**** 4.5
Orange, cranberry, peach lique shaken with vodka

Brazilian sunrise 4.0
Building up with crem de cassis, tequila & juices

El amor demi capeta devil 4.5
Strong & sweet with white spirits, whisky & cranberry

Brazil martini 3.9
Vodka shaken with pineapple & crème de cassis

Honor to barmen special selection

Our cocktail taste may fade but its memory will last forever.

Old fashioned 4.5

Bourbon with bitters & orange zest

Negroni 4.5

Build up of campari, martini & gin

God father 4.5

Whiskey shaken with amaretto

Black Russian 5.0

Khalua with Vodka

Moscow mule 3.9

Vodka top up with house made ginger ale

Long peach ice tea 5.9

Peach flavored ice tea with white spirits

Cosmopolitan 4.5

An all time favorite, triple sec shaken with cranberry vodka

Japanese love 3.9

Malibu shaken with pineapple juice

Mojito 3.5

Mint leaves muddled with brown sugar, lime & white rum

Cocktail Of the Day

Kindly check with your waiter for International cocktails & Promotional cocktails

SOFT DRINK & WATER

Aerated soft drinks 1.5

Local water 1.0

Imported water 3.5

Energy drink 2.5

Selection of tea 1.8

Selection of coffee 1.9





Draught beer	1/2 Pint	Pint
Heineken	2.5	3.5
Budweiser	2.5	3.5
Amstel	2.5	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	3.0
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

BLEND & 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

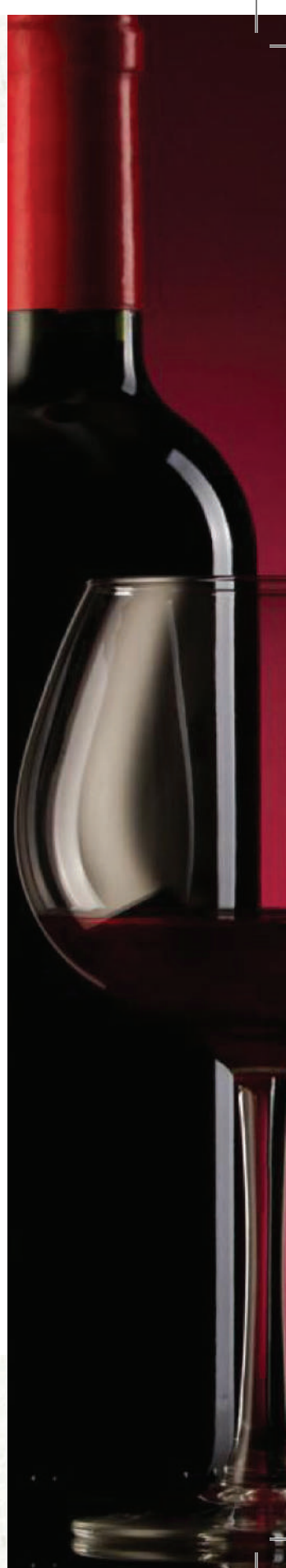
Sauvignon blanc	4.5
Chardonnay	3.5
Pinot grigio	4.5
Zinfandel rosé	4.5

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



BAR MENU

قائمة البار BAR MENU

Calamari fritti

3.200

Classic Italian simply floured deep fried tender squid served with garlic aioli

٣.٢٠٠

كالاماري فريتي (حبار)

الحبار علي الطريقة الكلاسيكية الإيطالية المقلية وتقدم مع إيلولي الثوم

Chicken lollipop

3.250

Chicken drum stick marinated and deep fried, a popular chicken starter served with dip

٣.٢٥٠

مصاصة الدجاج

الدجاج علي عصا متبله ومقلية، علي الطريقة الشهيرة.

Shrimps pop corn

4.000

Finger licking shrimps popcorn served with chefs signature dip

٤.٠٠٠

الروبيان مع الفشار

اصابع الروبيان مع الفشار، تقدم علي طريقة الشيف الخاصة.

Bruschetta

2.000

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

٢.٠٠٠

بروشيتا

شرائح رقيقة من الرغيف الفرنسي المحمص، يفرغ مع الثوم، مع الطماطم الطازجة المفرومة، والريحان والجبن، ومع زيت الزيتون الممتاز وتقدم دافئة

Fritto misto di mare

4.500

Deep fried mixed seafood, Aioli and fresh greens

٤.٥٠٠

فواكه البحر

تشكيله المأكولات البحرية المقلية، إيلولي و الخضروات الطازجة

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

٣.٥٠٠

دجاج ساتاي

المعروف أيضا باسم الطبق الوطني في اندونيسيا. مشوي الدجاج علي أسياخ الخيزران تقدم مع صلصة الفول السوداني الحارة ومقرمشات الجمبري

Char grilled seafood platter 8.000

Combination of Hamour fillet, tiger prawns, Mussels squid, served with Potato wedges, masculine salad and gin flavored lemon butter sauce

طبق مشوي المأكولات البحرية الفخم

مزيج من سمك الهامور، جمبري كبير الحجم، الحبار بلح البحر، تقدم مع البطاطا، السلطة وصلصة بنكهة الجن وزبدة الليمون

Fish and chips

4.400

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

٤.٤٠٠

السمك والبطاطس

وصفة إنجليزية قديمة. السمك المحلي المقلي. تقدم مع البازلاء المقلية والبطاطس وصلصة التارتار

French fries

1.800

Batons of potatoes, deep fried till golden brown

١.٨٠٠

بطاطا مقلية

صوايح من البطاطس، المقلية ذات اللون الذهبي البني

Buffalo potato wedges

2.000

Herbed batter fried potato wedges served with homemade sour cream.

٢.٠٠٠

أسافين البطاطا

خليط أسافين البطاطا المقلية تقدم مع كريم الحامض محلي الصنع.



Garlic bread with cheese 1.500

House baked soft baguette topped with garlic butter and cheese

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

Arabic mix grill 5.800

Mix platter of beef kebab, shish taouk, lamb kofta, served with french fries, mix pickles, grilled vegetables with garlic mayo, masculine

Shish taouk 3.100

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

الخبز بالثوم والجبن ١.٥٠٠

الخبز الفرنسي المخبوز منزلياً مغطى بالجبن وبصوص الزبد بالثوم.

لحم البقر تندلوين ٦.٣٠٠

شريحة لحم من الخصر أنجوس مشوية و تقدم مع زبدة بولينتا والخضروات، مع اختيارك من الفطر او حب الفلفل والجوز الطبيعي.

شريحة لحم (ستيك) ٥.٨٠٠

شريحة لحم الضلع المشوية تقدم مع زبدة بولينتا والخضار، مع اختيارك من الفطر او حب الفلفل والجوز الطبيعي.

دجاج مشوي ٤.٢٠٠

الدجاج المشوي والمتبل يقدم علي فرش من الأرز مع صوص الفطر

مشوي مشكل ٥.٨٠٠

طبق متنوع من اللحم الكباب ، شيش طاووق، كفته لحم الخروف، يقدم مع بطاطس مقلية، مخلل، خضراوات مشوية مع ثوم مايو.

شيش طاووق ٣.١٠٠

مكعبات الدجاج المتبله علي اسياخ مع المسالاس العربية تقدم مع البطاطس المقلية والطماطم المشوية والبصل والثوم المايو.

السندوتشات SANDWICH

Park Regis' burger 5.100

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

برغر بارك ريجيس ٥.١٠٠

لحم البقر المفروم طازجاً مغطى بشريحة الجبنه الشيدر الصفراء علي كعكه الخبز بالسمنه مع البيض المقللي مع البيف باكون والصوص المعد خصيصاً وتقدم مع البطاطس المقلية.

Country burgers 4.300

Available in beef or chicken, options.

Ultimate vegetable

burger 4.500

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

Smoked 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 4.500

Fresh vegetables, lettuce, onions with cheese and aioli between three slices of toasted pullman loaf

Triple grilled cheese 5.500

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

برغر الريف ٤.٣٠٠

متوفر حسب اختيارك من لحوم البقر أو الدجاج، وخيارات أخرى.

برغر الخضار ٤.٥٠٠

عجينة الحمص المقلية والمقرمشة مع مايو الثوم والحمص وتقدم مع الخبز المطعم بالسمسم

ماراثون البيض ٤.٠٠٠

البيض المسلوق المقروم وبراغم الفاصوليا مفرقة في الصوص المعد خصيصاً من مسحوق الكاري، ديجون الخردل والمايونيز تقدم في الرغيف الفرنسي الشهير.

ساندويتش التركي (الرومي) ٥.٥٠٠

صدر الرومي المدخن، مكعبات الفواكه الطازجة مفرقة في مايونيز الأناناس، محشوة داخل خبز بانيني المشوي

كلاب ساندويتش الشهير ٤.٠٠٠

الدجاج المشوي، اللحم المقدد، البيض المقلبي والخس والطماطم والخيار والبصل مع الجبن واليولي بين ثلاث شرائح محمصة من رغيف بولمان،

كلاب النباتي ٤.٥٠٠

خضروات طازجة، خس، بصل مع جبن، إيولي، بين ثلاث شرائح محمصة من رغيف بولمان

الجبن الثلاثي المشوي ٥.٥٠٠

ثلاث حشوات جبن مختلفة مع البصل الكراميل والخس المقطع بعناية على ثلاث شرائح من رغيف بولمان، وتجز على الشواية

اختار لي ٥.٥٠٠

جبن الموزريلا، طماطم، الخس، الريحان، محشية داخل الرغيف الفرنسي الشهير المشوي.



