



SALADS & APPETIZERS

Green Salad (V) 33 AED

With your favorite dressing:

Vinaigrette, balsamic or French dressing on a bed of tossed leaves

Classic Caesar Salad 38 AED

Iceberg lettuce tossed in classic caesar dressing served with crispy bacon shaved parmesan, anchovies and homemade grilled focaccia bread

With marinated grilled chicken breast 43 AED

With grilled gulf prawns 48 AED

Traditional Greek Salad (V) 43 AED

Chunky salad of cucumber, tomatoes, green capsicum and chubby kalamata olives tossed with oregano vinaigrette dressing and topped with diced feta cheese

Italian Rucola Salad (V) 40 AED

Rocca leaves, buffalo mozzarella and semi dried tomato tossed in lemon olive oil dressing

The Endives Salad (N) 44 AED

Romaine, endives, crumbled blue cheese, poached egg, nuts and mint yoghurt dressing

Niçoise Salad 44 AED

The traditional Niçoise with tuna, green beans, boiled egg, potato, olives

Shrimps and Avocado Salad 46 AED

Served on a bed of mixed leaves topped with Parmesan and balsamic reduction

Norwegian Smoked Salmon 55 AED

Served with capers, horseradish, onion shallot, dill and lemon segments

Oceanic Royal Mezzeh (AU) 60 AED

Hummus, mutable, labneh, fatoush, tabouleh, warak enab, mixed pickles and olives, Kebbeh, spinach fatayer and cheese sambousek served with Arabic bread

SOUPS

Soup of the Day 27 AED

Traditional Lentil Soup (AU) (V) 27 AED

Served with croutons and lemon wedges

French Onion Soup (V) 27 AED

Served with toasted cheese and garlic bread

Cream of Chicken and Mushroom Soup 35 AED

Served with crispy-diced chicken, chopped parsley and croutons

(V) Vegetarian (S) Spicy (AU) Authentic (N) Contains Nuts

All prices are in AED and are subject to 10% service charge and 10% municipality fee.



SANDWICHES AND WRAPS

Grilled Farmer Sandwich (V) 37 AED

Marinated seasonal vegetables with extra virgin olive oil, Brie cheese in focaccia bread

Turkey Ham and Cheese 39 AED

Turkey ham, melted Emmental cheese on toasted rye bread

Tortilla Wrap (S) 40 AED

Mexican spiced chicken, iceberg, guacamole, sour cream and fresh onions

Club Sandwich 40 AED

Toasted white or brown bread layered with fried eggs, crispy beef bacon, grilled chicken, cheddar cheese, lettuce and tomatoes

Chicken Panini 42 AED

Grilled marinated chicken, caramelized onions and black pepper dressing

The Oceanic Beef Burger 45 AED

With lettuce, tomato, white onion, gherkins and cheese

Grilled Steak Sandwich 55 AED

With onion rings and grilled mushroom gravy in French baguette bread

All sandwiches served with tossed leaves or coleslaw and French fries or potato wedges

PIZZA

Margherita 41 AED

Fresh tomato sauce, mozzarella cheese and oregano

Contadina (V) 44 AED

Tomato sauce, mozzarella, red and yellow bell pepper, mushrooms, sweet corn, green olives and oregano

Mexican (S) 46 AED

Tiny cut Julian marinated Cajun spiced chicken, tomato sauce, mozzarella cheese, red onion, garlic, green chili, mixed capsicums and oregano

Sujok (AU) 46 AED

Traditional marinated minced beef, chopped onions, tomatoes, mozzarella cheese and oregano

Pepperoni 47 AED

Beef pepperoni, mushrooms, tomato sauce, mozzarella cheese and oregano

Frutti di Mare 54 AED

Tomato sauce, mozzarella, mussels, calamari, shrimps and oregano

(V) Vegetarian (S) Spicy (AU) Authentic (N) Contains Nuts

All prices are in AED and are subject to 10% service charge and 10% municipality fee.



PASTA

Penne Arrabiata (V) (S) 40 AED

With spicy tomato sauce and fresh basil

Spaghetti Bolognese 46 AED

With beef and tomato ragout

Fusilli ai Funghi 48 AED

With creamy mushroom sauce and basil leaves

Fettuccine Carbonara 53 AED

Beef bacon, mushrooms and 3 kinds of cheese

All pastas served with garlic pesto bread and Parmesan cheese

MAIN COURSE

Traditional Moroccan Couscous (AU) (V) 55 AED

Served with side bowl of vegetables and tomato saffron gravy

Oriental Style Beef Steak (AU) 60 AED

Pan-fried tiny cut beefsteak with olive oil, garlic and lemon juice served with French fries

Traditional Shrimps Majbous (AU) (N) 60 AED

Marinated shrimps in 7 spices, sautéed with onion saffron gravy and Basmati rice

Shish Taouk 65 AED

Marinated chicken cubes with garlic, lemon juice, tomato paste and oil grilled, served with French fries, grilled vegetables and garlic cream

Arabian Seafood Platter (AU) 133 AED

Half lobster, hammour, tiger prawns, calamari served with saffron rice and spicy harra sauce served with mint yoghurt

Biryani (Layers of aromatic fragrant saffron rice)

Vegetable biryani (V) 42 AED

Chicken biryani 49 AED

Lamb biryani 53 AED

Seafood biryani 62 AED

Curry (Served with steamed Basmati rice)

Vegetable curry (V) 40 AED

Chicken curry 49 AED

Lamb curry 54 AED

Seafood curry 64 AED

All Indian specialities served with raita, pappadam, mango chutney and Indian mixed pickles

(V) Vegetarian (S) Spicy (AU) Authentic (N) Contains Nuts

All prices are in AED and are subject to 10% service charge and 10% municipality fee.



Greek Style Chicken Souvlaki 68 AED

Traditional chicken marinated with garlic, lemon and oregano served with green salad, French fries and tzaziki sauce

Grilled Lamb Chops 84 AED

Green asparagus, mashed potato and mint sauce

Grilled Hammour 74 AED

Lemon butter sauce, saffron rice and sautéed vegetables

Deep Fried Breaded Gulf Prawns 94 AED

Jumbo prawns from the Arabian Gulf lightly breaded deep fried served with homemade tartar sauce, tossed leaves and French fries

Atlantic Marinated Grilled Salmon 89 AED

Served with baby potatoes, steamed vegetables and lemon-dill sauce

280 grams of Sirloin Steak 95 AED

Grilled strip loin steak to your perfection served with mashed potato, grilled vegetables and blue cheese sauce

280 grams Tenderloin of Beef 105 AED

Grilled beef tenderloin served with baked potato, tossed mixed leaves and black pepper sauce

DESSERTS

Traditional Umm Ali (AU) (N) 28 AED

Served with mixed nuts

Crème Brûlée 33 AED

Topped with caramelized sugar

Vanilla Panna Cotta 33 AED

Served with mixed fruits

Freshly Cut Fruit Plate or Fruit Salad (H) 28 AED

Selection of Ice Cream: 3 scoops 32 AED

Vanilla, chocolate, strawberry / 3 scoops

Selection of Sorbets: 3 scoops 32 AED

Lemon mint or mango sorbet

Banana Split 31 AED

Served with chocolate sauce

Assorted Arabic Sweets and Dates (AU) 37 AED

Chocolate Truffle Cake 39 AED

With chocolate sauce

New York Cheese Cake 35 AED

Served with raspberry coulis

(V) Vegetarian (S) Spicy (AU) Authentic (N) Contains Nuts

All prices are in AED and are subject to 10% service charge and 10% municipality fee.



BEVERAGE LIST

COLD BEVERAGES

Fresh Juices 20 AED

Cocktail, orange, carrot, apple, grapefruit or lemonade

Chilled Juices 12 AED

Mango, orange, apple, pineapple, grapefruit or tomato

Soft Drinks 12 AED

Pepsi, Diet Pepsi, Mirinda, Seven Up, Diet Seven Up, Lemon Ice Tea

Speciality Drinks 18 AED

Malt beverage plain, apple, lemon and grenadine
Red Bull energy drink, Red Bull sugar free

Still or Sparkling Mineral Water

Mineral water small 8 AED

Mineral water large 15 AED

Evian water small 10 AED

Evian water large 17 AED

Soda 12 AED

Tonic 12 AED

Perrier 17 AED

Milk Shakes 16 AED

Vanilla, chocolate, strawberry

MOCKTAILS

Polo 20 AED

Lemon fresh mint

Blue Town 22 AED

Orange blue Curacao, orange syrup and peach syrup

Strawberry Crazy 23 AED

Apple juice lemon, sugar strawberry syrup

Coconut Cream 25 AED

Pineapple juice, vanilla ice cream, coconut cream

Blue Hurt 25 AED

Vanilla ice cream, orange juice and blue Curacao

Black Berry 26 AED

Vanilla ice cream, blueberry, pineapple juice and coconut syrup

Frappuccino 24 AED

Espresso, milk and vanilla syrup

Mochachino 24 AED

Double Espresso, milk, chocolate and hazelnut syrup

Italian Iced Coffee 25 AED

Espresso shot, tiramisu syrup, ice cream and Nescafe milk

Spice Iced Coffee 25 AED

Espresso caramel syrup, ginger syrup, milk and caramel sauce cream

(V) Vegetarian (S) Spicy (AU) Authentic (N) Contains Nuts

All prices are in AED and are subject to 10% service charge and 10% municipality fee.



HOT BEVERAGES

Selection of High-End Teas 16 AED

Select your favorite tea blend from black tea, herbal tea, or fruit tea

Hot Chocolate 20 AED

Served with a marshmallow flavored with cinnamon

Cup of Coffee 18 AED

Freshly ground coffee with your favorite flavor:
cinnamon, vanilla caramel or hazelnut

Turkish Coffee 16 AED

Freshly ground Arabic beans

Espresso 16 AED

Freshly ground Italian coffee

Double Espresso 25 AED

2 shots of Italian coffee

Americano 18 AED

Long Espresso

Cappuccino 20 AED

Long Espresso, hot milk and milk foam topped with cinnamon

Café Latte 20 AED

Strong coffee with milk

Mocha 20 AED

Espresso chocolate sauce and milk topped with cream

Irish Chocolate 21 AED

Irish cream syrup, coffee syrup, cacao milk and crushed almond cream

Chocolaty 21 AED

Coffee syrup, almond syrup, cacao, milk and crushed almond cream

Mexican Hot Chocolate 22 AED

Banana syrup, coconut syrup, cacao, milk, cream shot,
Espresso and crushed coconut

Jamaica Latte 22 AED

Espresso shot, cinnamon syrup and chocolate syrup milk

Amaretto 22 AED

Espresso, milk and vanilla

Caramel Macchiato 22 AED

Espresso, milk, caramel and vanilla syrup

(V) Vegetarian (S) Spicy (AU) Authentic (N) Contains Nuts

All prices are in AED and are subject to 10% service charge and 10% municipality fee.



المشروبات الساخنة

تشكيلة من الشاي ١٦ درهم
اختر نكهتك المفضلة من الشاي أو الشاي المنكه

شوكولاتة ساخنة ٢٠ درهم
تقدم مع السكر الهلامي منكهة بالقرفة

فنجان من القهوة ١٨ درهم
قهوة مطحونة طازجة مع نكهتك المفضلة من: قرفة، فانيليا، كاراميل او بندق

قهوة تركية ١٦ درهم
حب من البن العربي المحمص المطحون الطازج

إسبريسو ١٦ درهم
حب من البن الإيطالي المحمص المطحون الطازج

إسبريسو مزدوج ٢٥ درهم
فنجان مزدوج من القهوة الإيطالية

أمريكانو ١٨ درهم
إسبريسو مخفف بالماء الفاتر

كابوتشينو ٢٠ درهم
إسبريسو، حليب ساخن ورغوة حليب مع القرفة

كافيه لاتيه ٢٠ درهم
قهوة مع الحليب

موكا ٢٠ درهم
إسبريسو، صلصة الشوكولاتة والحليب مع الكريمة المخفوقة

شوكولاتة إيرلندية ٢١ درهم
نكهة الكريم إيرلندي، نكهة قهوة، حليب، شوكولاتة و كريمة اللوز المطحون

شوكولاتي ٢١ درهم
نكهة القهوة، نكهة اللوز، شوكولاتة بودرة، حليب وكريمة اللوز المطحون

قهوة مكسيكية ساخنة ٢٢ درهم
نكهة الموز، نكهة جوز الهند، شوكولاتة بودرة، حليب، كريم، إسبريسو وجوز الهند المطحون

جامايكا لاتيه ٢٢ درهم
إسبريسو، نكهة القرفة، نكهة الشوكولاتة والحليب

آماريتو ٢٢ درهم
إسبريسو، حليب ونكهة الفانيليا

كاراميل ماكياتو ٢٢ درهم
إسبريسو، حليب، نكهة الكاراميل والفانيليا



قائمة المشروبات

المشروبات الباردة

عصائر طازجة ٢٠ درهم

كوكتيل، برتقال، تفاح، غريبفروت أو ليمونادة

عصائر معلبة ١٢ درهم

مانغا، برتقال، تفاح، أناناس، غريبفروت أو طماطم

مشروبات غازية ١٢ درهم

بيبسي، بيبسي خالية من السكر، ميرندا، سيفن آب، سيفن آب خالية من السكر، شاي مثلج بالليمون

مشروبات خاصة ١٨ درهم

بيرة خالية من الكحول سادة، بنكهة التفاح، الليمون مع شراب الرمان مشروب الطاقة رديول، مشروب الطاقة رديول خالي من السكر

المياه المعدنية أو الغازية

مياه معدنية حجم صغير ٨ درهم

مياه معدنية حجم كبير ١٥ درهم

ايفيان حجم صغير ١٠ درهم

ايفيان حجم كبير ١٧ درهم

صودا/تونيك ١٢ درهم

بيرير ١٧ درهم

ميلك شيك ١٦ درهم

فانيليا، شوكولاتة، فراولة

الموكتيلات

بولو ٢٠ درهم

ليمون مع النعناع الطازج

بلو تاون ٢٢ درهم

برتقال بلو كوراساو، نكهة البرتقال ونكهة الدراق

الفراولة المجنونة ٢٣ درهم

عصير تفاح وليمون، سكر ونكهة الفراولة

كريم جوز الهند ٢٥ درهم

عصير أناناس، مثلجات بنكهة الفانيليا وكريمة جوز الهند

بلو هيرت ٢٥ درهم

مثلجات الفانيليا، عصير البرتقال وبلو كوراساو

بلاك بيرى ٢٦ درهم

مثلجات الفانيليا، التوت الأزرق، عصير الأناناس ونكهة جوز الهند

فرايوتشينو ٢٤ درهم

إسبريسو، حليب ونكهة الفانيليا

موكا تشينو ٢٤ درهم

إسبريسو مزدوج، حليب، شوكولاتة ونكهة البنقدق

قهوة ايطالية مثلجة ٢٥ درهم

إسبريسو، نكهة تيراميسو، مثلجات وقهوة بالحليب

قهوة مثلجة بالتوابل ٢٥ درهم

إسبريسو، نكهة الكاراميل، نكهة الزنجبيل، حليب وصلصة الكاراميل



دجاج سوفلاكي على الطريقة اليونانية ٦٨ درهم
دجاج متبل على الطريقة التقليدية مع الثوم، الليمون والأوريغانو
يقدم مع سلطة خضراء، بطاطا مقلية وصلصة اللبن بالنعناع

ريش الضان المشوي ٨٤ درهم
مع الهليون الأخضر، بطاطا مهروسة وصلصة النعناع

سمك هامور مشوي ٧٤ درهم
مع صلصة الزبدة بالليمون، رز بالزعفران وخضار مطهية

روبيان الخليج المقلي ٩٤ درهم
روبيان مغطى بطبقة من الخبز المطحون مقلّي يقدم مع صلصة التارتار،
سلطة خضراء وبطاطا مقلية

سمك السلمون الأطلسي مشوي ٨٩ درهم
يقدم مع بطاطا صغيرة، خضار مسلوقة وصلصة الشبت بالليمون

٢٨٠ غرام سيرلويين ستيك ٩٥ درهم
سيرلويين ستيك مشوي حسب رغبتك يقدم مع البطاطا المهروسة،
خضار مشوية وصلصة الجبنة الزرقاء

٢٨٠ غرام تاندرلويين بقر ١٠٥ درهم
تاندرلويين بقر مشوي يقدم مع بطاطا مشوية بالفرن،
سلطة خضراء وصلصة الفلفل الأسود

الحلويات

أم علي التقليدية ٢٨ درهم
تقدم مع المكسرات المشكلة

كريم برولي ٣٣ درهم
تقدم مع السكر والكأراميل على الوجه

باناكوتا الإيطالية بالفانيليا ٣٣ درهم
تقدم مع الفواكه المشكلة

صحن فواكه مشكلة أو سلطة فواكه ٢٨ درهم

تشكيلة من المثلجات ٣ ملاعق ٣٢ درهم
فانيليا، شوكولاتة، فراولة

تشكيلة من السوربيت ٣٢ درهم
ليمون مع النعناع أو المانغا

بانانا سبليت ٣١ درهم
تقدم مع صلصة الشوكولاتة

تشكيلة حلويات عربية وتمر ٣٧ درهم

كعكة الشوكولاتة مع الترفيل ٣٩ درهم
تقدم مع صلصة الشوكولاتة

كعكة الجبنة ٣٥ درهم
تقدم مع صلصة التوت



المعكرونة

بينني آرابياتا ٤٠ درهم
مع صلصة الطماطم الحارة والحبق الطازج

سباغيتي بولونيز ٤٦ درهم
مع لحم البقر المفروم وصلصة الطماطم

فوسيلي أو فونغي ٤٨ درهم
مع صلصة الفطر بالكريمة والحبق الطازج

فوتيتشيني كاربونارا ٥٣ درهم
لحم بقر مقعد، قطر وثلاث أنواع من الجبن

كل اطباق المعكرونة تقدم مع الخبز بالثوم والحبق وجبنة البارميزان

الأطباق الرئيسية

كوسكوس على الطريقة المغربية التقليدية ٥٥ درهم
يقدم مع طبق جانبي من يخنة الخضار بالطماطم والزعفران

شريحات مطفاية ٦٠ درهم
شريحات من لحم البقر مقلاة مع زيت زيتون، ثوم وعصير الليمون
تقدم مع البطاطا المقلية

روبيان مجبوس على الطريقة الإماراتية ٦٠ درهم
روبيان متبل بالبهارات السبعة، مطهي مع صلصة الزعفران والرز الباسماتي

شيش طاووق ٦٥ درهم
قطع من الدجاج متبل مع ثوم، عصير الليمون، دبس طماطم وزيت،
مشوية، تقدم مع بطاطا مقلية، خضار مشوية وكريم الثوم

صحن مشاوي بحرية ١٣٣ درهم
فيليه سمك هامور، حبار، نصف أم الروبيان وروبيان يقدم مع رز زعفران،
صلصة الحررة وليمون مشوي

برياني (طبقات من الرز المنكه بالزعفران)

برياني الخضار ٤٢ درهم

برياني الدجاج ٤٩ درهم

برياني لحم الضان ٥٣ درهم

برياني ثمار البحر المشكلة ٦٢ درهم

الكاري (يقدم مع الرز الباسماتي المسلوق)

كاري الخضار ٤٠ درهم

كاري الدجاج ٤٩ درهم

كاري لحم الضان ٥٤ درهم

كاري ثمار البحر ٦٤ درهم

كل الاطباق الهندية يقدم معها ريتا وخبز مقرمش بابادام، صلصة مانجو
وتشكيله المخللات الهندية



السندويشات واللفافات

سندويش المزارع المشوية ٣٧ درهم
تشكيلة من الخضروات الموسمية المتبلّة مع زيت الزيتون البكر والجبن الأبيض الطري مع خبز الفوكاشيا

سندويش لحم الديك الرومي والجبن ٣٩ درهم
لحم الديك الرومي مع الخبز المحمص المغطى بالجبن السائح

لفافات الخبز المكسيكي ٤٠ درهم
مع الدجاج المتبل بالبهارات المكسيكية، خس آيسبيرغ، صلصة الأفوكادو، الكريمة الحامض وبصل طازج

كلوب سندويش ٤٠ درهم
طبقات من الخبز المحمص أبيض أو أسمر مع البيض المقلي، لحم بقر مقعد، دجاج مشوي، جبنة، خس وطماطم

دجاج بانيني ٤٢ درهم
دجاج مشوي، بصل الكاراميل وصلصة المايونيز بالفلفل مع خبز الشاباتا

أوشيانك برغر البقر ٤٥ درهم
مع خس، طماطم، بصل أبيض، خيار مخلل وجبنة

سندويش ستيك اللحم ٥٥ درهم
مع حلقات البصل وصلصة الفطر المشوي في الخبز الفرنسي

كل السندويشات تقدم مع سلطة خضراء أو سلطة الملفوف مع المايونيز والبطاطا المقلية

بيتزا

مارغاريتا ٤١ درهم
صلصة الطماطم الطازجة، جبنة الموزاريلا وأوريغانو

كونتادينة ٤٤ درهم
صلصة الطماطم، جبنة الموزاريلا، الفلفل الأحمر والأخضر، فطر، ذرة، زيتون أخضر وأوريغانو

مكسيكية ٤٦ درهم
قطع رفيعة من الدجاج المتبل بالبهارات المكسيكية، صلصة الطماطم، جبنة الموزاريلا، بصل أحمر، ثوم، فلفل أخضر حر، فلفل حلو مشكل وأوريغانو

سجق ٤٦ درهم
لحم بقر مفروم متبل بالبهارات العربية، بصل مفروم، طماطم، جبنة الموزاريلا وأوريغانو

بيبيروني ٤٧ درهم
لحم بقر سلامي، فطر، صلصة طماطم، جبنة الموزاريلا وأوريغانو

ثمار البحر ٥٤ درهم
صلصة الطماطم، جبنة الموزاريلا، صدف البحر، حبار، روبان وأوريغانو



السلطات والمقبلات

السلطة الخضراء ٣٣ درهم

مع الصلصة المفضلة لديك:
خل البلسميك او صلصة الفينيجريت على سلطة خضراء

سلطة القيصر الكلاسيكية ٣٨ درهم

خس عربي و آيسبرغ مع صلصة القيصر تقدم مع لحم بقر مقعد، شرحات البارميزان،
سمك الأنشوفة وخبز فوكاشيا محمص

مع صدر الدجاج المتبل المشوي ٤٣ درهم

مع الروبيان المشوي ٤٨ درهم

السلطة اليونانية التقليدية ٤٣ درهم

قطع من الخيار، فلفل أخضر، طماطم وزيتون أسود، أوريجانو مع صلصة الخل
ومكعبات من جبنة الفيتا البيضاء

سلطة الروكولا الإيطالية ٤٠ درهم

أوراق جرجير، جبنة بوفالو موزاريلا وطماطم مجففة مع صلصة الليمون وزيت الزيتون

سلطة الأنديف ٤٤ درهم

خس عربي، آنديف مع الجبن الأزرق و قطع البيض المسلوقة
والمكسرات مخلوطة مع الزبادي بالنعناع

سلطة النيسواز ٤٤ درهم

سلطه النيسواز التقليدية مع التونة والفاصوليا الخضراء والبيض المسلوقة
والبطاطا والزيتون

سلطة الروبيان مع الافوكادو ٤٦ درهم

يقدم على طبقه من أوراق الخس مع جبنة البارميزان وخل البلسميك

سمك السلمون المدخن النرويجية ٥٥ درهم

يقدم مع الكابريس، صلصة الهورسراديش، بصل شالوت والشبت مع شرائح الليمون

مازة الأوشيانك الملكية ٦٠ درهم

حمص، متبل، ورق عنب، تبولة، لينة، فتوش، مخلل مشكل،
كبة، فطائر سبانخ وسمبوسك جبنة

الشوربات

شوربة اليوم ٢٧ درهم

شوربة العدس التقليدية ٢٧ درهم

تقدم مع قطع الخبز المحمص والليمون

شوربة البصل الفرنسية ٢٧ درهم

تقدم مع الجبن والخبز المحمص بالثوم

شوربة الكريمة مع الفطر والدجاج ٣٥ درهم

تقدم مع قطع الدجاج المقرمشة مع الخبز المحمص والبقدونس