

À la carte
Menu

# NUEVO

Light, Fresh,
Mediterranean
All Day Dining.



NUEVO

# STARTERS & SNACKS

**Soup of the Day (V)** ***35***

Freshly made soup of the day with cheese garlic bread

*please ask your waiter for today's choice

**Hot and Sour Noodles Soup** ***40***

A spiced savory broth, mushrooms, bamboo shoot and noodles flavored with ground white pepper and vinegar

**Tempura Prawns (SF)** ***55***

Crispy battered, golden fried prawns served with spicy mayonnaise and fresh lemon

**Crispy Calamari (CR)** ***43***

Crispy fried calamari rings with lemon aioli and lime wedge

**Desi Fries (N)** ***45***

French fries topped with pulled chicken Tikka, Amul cheese, crispy poppadum, mint chutney and labneh

**Smoked BBQ Chicken Wings**
**6pc | 12 Pc** ***48 | 80***

Smoked chicken wings smothered in BBQ sauce

**Steamed Dim sums**
**Veg | Chicken | Prawns (SF)** ***35 | 40 | 45***

Steamed dumpling in soft dough served with soy sauce

**Spring Rolls**
**Veg | Chicken** ***35 | 38***

Crispy fried golden rice paper, stuffed with chicken or vegetable, served with soy sauce and sweet chili

**Chicken Quesadillas** ***45***

Golden brown flour tortillas filled with tender grilled chicken, melted cheese, and a blend of spices. Served with smashed avocados and grilled corn salsa.

# SALADS

**Oriental Garden Salad** *35*
A refreshing mix of crisp Asian greens, crunchy garden vegetables, and toasted sesame, tossed in a tangy sesame-ginger vinaigrette.

**Greek Salad** *35*
Cucumbers, tomatoes, capsicums and crunchy red onions, combined with Kalamata olives, feta cheese, and a sprinkle of oregano and drizzle of lemon vinaigrette

**Caesar Salad (SF)** *45*
Romaine lettuce, parmesan cheese, garlic croutons, beef bacon, soft boiled egg, fried capers and anchovies

**TOP YOUR SALAD:**

**Add Chicken** *15*
**Add Salmon 100g (SF)** *30*
**Shish Taouk** *20*
**Add Prawns (SF)** *25*

# PIZZAS & PASTAS

**Beef Lasagna** *75*
Layers of beef ragu (SF), pasta and béchamel sauce served with garlic bread

**Chicken Alfredo** *62*
Penne tossed in a creamy white sauce with chicken, mushroom

**Mushroom Risotto (V)** *68*
A mix of wild mushrooms, Arborio rice and parmesan cheese

**Spaghetti Aglio Olio with Chicken Parma** *65*
Classic spaghetti tossed in garlic, olive oil, and chili flakes, topped with marinara and cheese crusted chicken cutlet

**Spaghetti Pomodoro (V)** *50*
Spaghetti in tomato sauce with garlic, basil & parmesan

**Garlic Chilli Shrimps Spaghetti (SF)** *68*
Al dente spaghetti tossed with succulent prawns in a vibrant basil pesto cream

**Margherita (V)** *50*
Tomato sauce, mozzarella, oregano & basil

**Pepperoni** *55*
Tomato sauce, mozzarella, beef pepperoni and Jalapenos

**Chicken Tikka Pizza (N)** *60*
Makhani gravy, mozzarella, chicken tikka, peppers, green chutney, red onion and Amul cheese

**Veggie Primo (V)** *58*
Tomato sauce, mozzarella, olives, mushrooms, sundried tomato, sauteed spinach & artichoke

# MAINS

**Biryani (N)**
**Vegetable (V, N) | Chicken (N)** ***55 | 60***
**Prawns (SF, N) | Lamb (N)** ***65 | 75***
Our version of the Indian classic, served with raita, mixed Indian pickles & mint chutney

**Chinese Honey Chicken** ***62***
Fried crispy chicken with mixed vegetables and drizzled sticky blend of honey, soy sauce, and garlic, served with steamed white rice

**Butter Chicken (N)** ***65***
Chicken tikka cooked in a rich tomato & cashew gravy served with biryani rice, naan, papad, pickle and raita

**Shish Taouk (N)** ***60***
Marinated chicken skewers, Arabic bread with spicy pepper puree, served with Arabic pickles, garlic aioli, Rocca salad and chunky chips

**Fish & Chips (SF)** ***105***
Battered haddock fillet, tartar sauce, minty mushy peas, served with chunky chips

**Brick Chicken** ***85***
Pan-seared half chicken cooked under heavy press served with chunky chips, charred asparagus and gravy

**Nasi Goreng (SF)(N)** ***68***
Indonesian stir-fried rice flavored with sweet soy sauce and shrimp paste, accompanied with chicken satay and prawns crackers

**Rib Eye Steak 300 gm** ***135***
Chargrilled beef steak, chunky chips, vine tomato and sauté mushrooms(SF) with pepper corn sauce

**Chinese Fried Rice**
**Veg | Chicken | Beef | Prawns (SF)** ***45 | 50 | 55***
Wok-fried rice tossed with vegetables & spring onions, with your choice of protein, served with chilli soy sauce.

**Hoisin Noodles**
**Veg | Chicken | Beef | Prawns (SF)** ***55 | 65 | 75 | 80***
Stir-fried noodles coated in a rich, sweet, and savory hoisin glaze, tossed with crisp garden vegetables and aromatic garlic with choice of proteins

**Black Pepper Beef** ***48***
Tender strips of seared beef wok-tossed with crisp bell peppers and onions in a rich, aromatic black pepper sauce served with steamed Rice

**Arabic Mixed Grill (N)(SF)** ***110***
A combo of prawns skewers, shish taouk, beef skewer, lamb kofta and grilled tomato served with chunky chips, Arabic pickles & garlic aioli

**Shrimps Machboos (SF)(N)** ***85***
Prawns cooked in rich Emirati spices, served over fragrant, dried-lime infused Machboos rice with toasted nuts and fresh coriander

**Grilled Salmon (SF)** ***110***
Pan-seared salmon steak served with creamy herb mash, charred asparagus, mushroom ragout, and chimichurri sauce.

# BURGERS & SANDWICHES

**Cheeseburger** *78*
Prime beef burger, lettuce, tomato, cheddar cheese and our own secret sauce served with French fries

**Add On:**

**Add Beef Bacon** *10*
**Add Fried Egg** *10*
**Add Sautéed Mushrooms** *10*
**Add Onion Rings** *10*

***Double up Patty for AED 20**

**Asian Chicken Burger** *78*
Crispy chicken, cheddar cheese, grill corn salsa, Asian slaw, and our own secret sauce, served with French fries

**Veggie Burger (V)** *60*
Beetroot & quinoa burger, spicy harissa mayo, rocca leaves, harissa slaw, gherkins in a brioche burger bun served with French fries

**Steak Sandwich** *69*
Beef sirloin, caramelized onions (SF), emmenthal cheese with secret sauce, served in ciabatta bread and French fries

# DESSERTS

**Traditional Umm Ali (N)** *38*
Baked puff pastry, milk, whipping cream and mixed nuts

**Gulab Jamun (N)** *30*
Golden-brown milk-based dumplings. Soaked in a fragrant rose and cardamom syrup, with pistachio garnish

**Chocolate Brownie Sundae (N)** *42*
Rockslide brownie with toasted marshmallow skewer, chocolate & vanilla ice cream & caramel popcorn

**Blueberry Cheesecake (N)** *42*
With mixed berry compote

# KIDS MEAL

**Lasagna with cheese bread (SF)** *30*

**Kid's Burger** *30*
Prime beef burger and cheddar cheese on a soft brioche bun with a side of fries

**Chicken popcorn and fries** *30*

**Ice Cream**
**Vanilla | Chocolate** *30*

**Blueberry Cheesecake (N)** *20*
With mixed berry compote

*(V) Vegetarian* *(GF) Gluten free* *(SF) Seafood* *(CR) Crustacean* *(N) Nuts*

*Our food is freshly prepared and may contain allergens. Please speak to our staff if you have any allergy concerns. All prices are in Arab Emirates Dirhams and are inclusive of 7% municipality fees, 10% service charge and 5% VAT.*

# SIDE DISHES

| | |
|---|---|
| **House Salad** | ***15*** |
| **French Fries** | ***20*** |
| **Chunky Chips** | ***20*** |
| **Mashed potatoes** | ***25*** |
| **Garlic Bread** | ***15*** |
| **Butter Naan** | ***10*** |
| **Onion Rings** | ***20*** |
| **Sautéed Vegetables** | ***20*** |

# WINES

| | Glass | Bottle |
|---|---|---|
| **Rosé Wine** | | |
| De Bortoli Family Selection Rosé, Australia | ***40*** | ***175*** |
| Mirabeau Rosé, France | | ***225*** |
| **White Wine** | | |
| De Bortoli Family Selection Semillon Chardonnay | ***40*** | ***175*** |
| False Bay Chenin Blanc, South Africa | | ***205*** |
| Riff Pinot Grigio Delle Venezie I.G.T., Italy | | ***250*** |
| **Red Wine** | | |
| De Bortoli Family Selection Cabernet Merlot, Australia | ***40*** | ***175*** |
| Wyndham Estate Bin 555 Shiraz, Australia | | ***260*** |
| Zuccardi Serie A Malbec, Argentina | | ***230*** |
| **Champagne & Sparkling Wine** | | |
| De Bortoli Family Selection Sparkling, Australia | | ***175*** |

# Beer Bottle

| | |
|---|---|
| **Sol** | ***42*** |
| **Heineken** | ***42*** |
| **Tiger** | ***42*** |
| **Amstel** | ***42*** |
| **Light Amstel** | ***42*** |

# Cocktails

| | |
|---|---|
| **Long Island Ice Tea** | ***65*** |
| **Bull Frog** | ***65*** |
| **Margarita** | ***45*** |
| **Piña Colada** | ***45*** |

# Soft Beverages

| | |
|---|---|
| **Pepsi \| Diet Pepsi \| 7up \| Fanta \| Soda \| Tonic \| Ginger Ale** | ***16*** |
| **Rockstar** | ***25*** |

# Water

| | |
|---|---|
| *Imported* **Still S \| L** | ***20 \| 29*** |
| *Imported* **Sparkling S \| L** | ***20 \| 29*** |
| **Local Water 500ml** | ***11*** |

# Teas

| | |
|---|---|
| **English Breakfast** | ***16*** |
| **Earl Grey** | ***16*** |
| **Chamomile** | ***16*** |
| **Peppermint** | ***16*** |
| **Green Tea** | ***16*** |

# Coffee

| | |
|---|---|
| **Espresso** | ***16*** |
| **Double Espresso** | ***20*** |
| **Americano** | ***18*** |
| **Cappuccino** | ***22*** |
| **Cafe latte** | ***22*** |
| **Cafe mocha** | ***22*** |
| **Turkish coffee** | ***19*** |

# Nuevo Menú

NUEVO

# المقبّلات والوجبات الخفيفة

**شوربة اليوم (ن)** — 35

شوربة اليوم محضّرة طازجة مع خبز بالثوم والجبنة

*يُرجى مراجعة النادل عن طبق اليوم

**شوربة نودلز حارة وحامضة** — 40

مرق متبّل شهي، فطر، براعم الخيزران ونودلز منكّهة بالفلفل الأبيض المطحون والخلّ

**تمبورا الروبيان (ث.ب.)** — 55

دجاج بانيه مقرمش، روبيان مقلي ذهبي اللون يُقدّم مع صلصة مايونيز حارة وليمون طازج

**كالاماري مقرمش (ق)** — 43

حلقات كالاماري مقلية ومقرمشة مع صلصة أيولي بالليمون مع شرائح اللايم

**بطاطا مقلية على طريقة ديسي (م)** — 45

بطاطا مقلية مع تيكا الدجاج المسحّب على الوجه، جبنة أمول، بابادوم مقرمش، صلصة نعناع مع لبنة

**أجنحة دجاج مدخّنة بصلصة باربكيو**
**6 قطع | 12 قطعة** — 48 / 80

أجنحة دجاج مدخّنة ومغمّسة بصلصة باربكيو

**ديم سام مطهو على البخار**
**خضار | دجاج | روبيان (ث.ب.)** — 35 / 40 / 45

داملينغز مطهوة على البخار بعجينة طرية تُقدّم مع صلصة الصويا

**لفائف سبرينغ رولز**
**خضار | دجاج** — 35 / 38

أوراق أرزّ ذهبية مقلية ومقرمشة، محشوة بالدجاج أو الخضار، تُقدّم مع صلصة الصويا وصلصة حلوة وحارة

**كاساديا بالدجاج** — 45

خبز تورتيلا من الدقيق البني الذهبي محشو بالدجاج المشوي الطري، جبن ذائب، ومزيج من التوابل. يقدم مع الأفوكادو المهروس وصلصة الذرة المشوية

# السلطات

**سلطة خضراء شرقية** — 35

سلطة منعشة من الأوراق الخضراء الآسيوية المقرمشة والخضار الطازجة المقرمشة، السمسم المحمّص، وتُقدّم مع صلصة الزنجبيل والسمسم اللاذعة بالخلّ.

**سلطة يونانية** — 35

خيار، طماطم، فليفلة، بصل أحمر مقرمش، مع زيتون كالاماتا، جبنة فيتا، رشّة أوريغانو مع صلصة الليمون بالخلّ

**سلطة سيزر (ث.ب.)** — 45

خسّ روماني، جبنة بارميزان، مكّعبات خبز محمّصة بالثوم، لحم بقر مقدّد، بيض مسلوق لفترة قصيرة، كبر مقلي وأنشوفة

**أضف على السلطة الخاصة بك:**

- إضافة دجاج — 15
- إضافة سلمون بوزن 100 غ (ث.ب.) — 30
- شيش طاووق — 20
- إضافة روبيان (ث.ب.) — 25

# البيتزا والباستا

**لازانيا لحم البقر** — 75

طبقات من يخنة لحم البقر (ث.ب.) باستا وصلصة بيشاميل، تُقدّم مع خبز بالثوم

**باستا بالدجاج مع صلصة ألفريدو** — 62

باستا بيني بصلصة بيضاء كريمية مع دجاج وفطر

**ريزوتو الفطر (ن)** — 68

مزيج من أنواع الفطر البري، أرزّ أربوريو وجبنة بارميزان

**سباغيتي بالثوم والزيت مع بارما الدجاج** — 65

سباغيتي كلاسيكية مكسوّة بالثوم، زيت الزيتون، رقائق الفلفل الحار، مع صلصة مارينارا وقطع دجاج مكسوة بالجبنة.

**سباغيتي بومودورو (ن)** — 50

سباغيتي بصلصة طماطم، مع ثوم، ريحان وجبنة بارميزان

**سباغيتي مع القريدس بالثوم الحار (ث.ب.)** — 68

سباغيتي بقوام آل دانتي مع روبيان شهي بصلصة البيستو بالريحان الكريمية

**بيتزا مارغريتا (ن)** — 50

صلصة طماطم، جبنة موزاريلا، أوريغانو وريحان

**بيتزا بيبروني** — 55

صلصة طماطم، جبنة موزاريلا، بيبروني لحم بقر وهالابينو

**بيتزا تيكا الدجاج (م)** — 60

مرق مكاني، جبنة موزاريلا، تيكا الدجاج، فلفل، صلصة خضراء، بصل أحمر و جبنة أمول

**بيتزا بريمو نباتية (ن)** — 58

صلصة طماطم، جبنة موزاريلا، زيتون، فطر، طماطم مجفّفة، سبانخ سوتيه وأرضي شوكي

# الأطباق الرئيسية

**برياني (م)**
**خضار (ن ، م) | دجاج (م)** 60/ 55
**روبيان (ث.ب.، م) | لحم ضأن (م)** 75 / 65
نقدّم هذا الطبق الهندي الكلاسيكي على طريقتنا الخاصة،
مع صلصة الرايتا وتشكيلة من المخلّلات الهندية وصلصة النعناع

**دجاج بالعسل على الطريقة الصينية** 62
قطع دجاج مقلية ومقرمشة مع خضار مشكّلة، صلصة العسل
والصويا بالثوم اللزجة، تُقدّم مع الأرزّ الأبيض المطهو على البخار

**دجاج بالزبدة (م)** 65
قطع تيكا الدجاج مطهوة بمرق الطماطم والكاجو الغني تُقدّم
مع أرزّ برياني، خبز نان، كراكرز باباد، مخلّلات وصلصة رايتا

**شيش طاووق (م)** 60
أسياخ دجاج متبّلة، خبز عربي مع بوريه الفلفل الحار، تُقدّم
مع مخلّلات عربية، صلصة أيولي بالثوم، سلطة روكا ورقائق
بطاطا مقلية عريضة

**سمك وبطاطا مقلية (ث.ب.)** 105
فيليه سمك الحدّوق بانيه، صلصة ترتار، بازلاء مهروسة بالنعناع،
تُقدّم مع رقائق البطاطا المقلية العريضة

**بريك بالدجاج** 85
نصف فروج محمّر ومطهو على ضغط عالي
يُقدّم مع رقائق بطاطا مقلية عريضة، هليون مشوي ومرق

**ناسي غورينغ (ث.ب.) (م)** 68
أرزّ إندونيسي مقلي منكّه بصلصة الصويا الحلوة ومعجون
القريدس، يُقدّم مع ساتاي الدجاج وكراكرز الروبيان

**ستيك ريب آي بوزن 300 غ** 135
ستيك لحم بقر مشوي على الفحم، رقائق بطاطا مقلية عريضة،
طماطم كرزية وفطر سوتيه (ث.ب.) مع صلصة الذرة والفلفل

**أرز مقلي على الطريقة الصينية**
**خضار | دجاج | روبيان (ث.ب.)** 55 / 50 / 45
أرز مقلي في مقلاة الووك مع الخضروات
والبصل الأخضر، مع اختيارك من البروتين،
ويُقدَّم مع صلصة الصويا الحارة

**نودلز هويسين**
**خضار | دجاج | لحم بقر | روبيان (ث.ب.)** 80 / 75 / 65 / 55
نودلز مقلية ومكسوة بصلصة هويسين
الغنية والحلوة والحامضة، مع خضار المطعم المقرمشة
وثوم عطري واختيارك من مصادر البروتين

**لحم بقر بالفلفل الأسود** 48
شرائح لحم بقر طرية ومشوية بمقلاة الووك مع فليفلة مقرمشة
وبصل بصلصة الفلفل الأسود العطرية تُقدّم مع أرزّ مطهو على البخار

**مشاوي عربية مشكّلة (م) (ث.ب.)** 110
تشكيلة من أسياخ الروبيان، شيش طاووق، لحم البقر،
كفتة لحم الضأن وطماطم مشوية تُقدم مع رقائق بطاطا مقلية
عريضة، مخلّلات عربية وصلصة أيولي بالثوم

**مجبوس بالقريدس (ث.ب.) (م)** 85
روبيان مطهو بتوابل إماراتية غنية، يُقدّم على أرزّ مجبوس عطري
معزّز بنكهة اللايم المجفّف مع المكسّرات المحمّصة والكزبرة الطازجة

**سلمون مشوي (ث.ب.)** 110
فيليه سلمون محمّر مع بطاطا مهروسة كريمية بالأعشاب،
هليون مشوي، صلصة تشيميتشوري ويخنة الفطر

# البرغر والسندويشات

**تشيز برغر** *78*
برغر لحم بقر فاخر، خسّ، طماطم، جبنة شيدر وصلصة المطعم السرية المميّزة، يُقدّم مع بطاطا مقلية

**الإضافات:**

| | |
|---|---|
| **إضافة لحم بقر مقدّد** | *10* |
| **إضافة بيض مقلي** | *10* |
| **إضافة فطر سوتيه** | *10* |
| **إضاقة حلقات البصل** | *10* |

***أطلب شريحتَي لحم مقابل 20 د.إ.**

**تشيكن برغر آسيوي** *78*
دجاج مقرمش، جبنة شيدر، صلصة الذرة المشوية، سلطة ملفوف آسيوية، صلصة المطعم السرية، يُقدّم مع بطاطا مقلية

**برغر نباتي (ن)** *60*
برغر بالكينوا والشمندر، صلصة مايونيز بالهريسة الحارة، أوراق روكا، سلطة ملفوف بالهريسة، خيار مخلّل بكعكة بريوش يُقدّم مع بطاطا مقلية

**سندويش ستيك** *69*
سيرلوين لحم بقر، بصل مكرمل (ث.ب.)، جبنة إيمنتال مع صلصة سرّية، يُقدّم بخبز تشاباتا مع بطاطا مقلية

# الحلويات

**أم علي تقليدية (م)** *38*
عجينة باف مخبوزة، حليب، كريمة مخفوقة ومكسّرات مشكّلة

**جولاب جامون (م)** *30*
داملينغز بالحليب ذهبية وبنّية، منقوعة بشراب الورد والهيل الفوّاح، مع رشّة فستق حلبي على الوجه

**صنداي براوني الشوكولاتة (م)** *42*
براوني روك سلايد مع سيخ مارشميلو مشوي، آيس كريم بنكهتَي الشوكولاتة والفانيلا وفشار بالكراميل

**تشيز كيك بالتوت الأزرق (م)** *42*
مع كومبوت التوت المشكّل

# وجبة للصغار

**لازانيا مع خبز بالجبنة (ث.ب.)** *30*

**برغر الأطفال** *30*
برغر لحم بقر فاخر مع جبنة شيدر بكعكة بريوش طرية وبطاطا مقلية على الجانب

**قطع دجاج صغيرة وبطاطا مقلية** *30*

**آيس كريم**
**بنكهة الفانيلا | بنكهة الشوكولاتة** *30*

**تشيز كيك بالتوت الأزرق (م)** *20*
مع كومبوت التوت المشكّل

(ن) نباتي (خ.غ.) خالٍ من الغلوتين (ث.ب.) ثمار بحر (ق) قشريات (م) مكسّرات

نحضّر أطباقنا طازجة وقد تحتوي على مواد مسبّبة للحساسية. يرجى إبلاغ فريق العمل بأي حساسية قد تعاني منها. كافة الأسعار هي بالدرهم الإماراتي وتشمل رسوم البلدية بنسبة *7* %، ورسوم الخدمة بنسبة *10* % والضريبة على القيمة المضافة بنسبة *5* %.

## الأطباق الجانبية

| | |
|---|---|
| سلطة المطعم | 15 |
| بطاطا مقلية | 20 |
| رقائق بطاطا مقلية عريضة | 20 |
| بطاطا مهروسة | 25 |
| خبز بالثوم | 15 |
| خبز نان بالزبدة | 10 |
| حلقات بصل | 20 |
| خضار سوتيه | 20 |

## النبيذ

| | كأس | زجاجة |
|---|---|---|
| **نبيذ روزيه** | | |
| دي بورتولي فاميلي سيليكشن روزيه، أستراليا | 40 | 175 |
| ميرابو روزيه، فرنسا | | 225 |
| **نبيذ أبيض** | | |
| دي بورتولي فاميلي سيليكشن سيميلون شاردونيه | 40 | 175 |
| فولس باي شينين بلان، جنوب أفريقيا | | 205 |
| ريف بينو غريدجو ديلي فينيزي مع ختم المنشأ الجغرافي، إيطاليا | | 250 |
| **نبيذ أحمر** | | |
| دي بورتولي فاميلي سيليكشن كابيرنيه ميرلو، أستراليا | 40 | 175 |
| ويندهام إستايت بين 555 شيراز، أستراليا | | 260 |
| زوكاردي سيري أه مالبيك، الأرجنتين | | 230 |
| **الشمبانيا والنبيذ الفوّار** | | |
| دي بورتولي فاميلي سيليكشن فوّار، أستراليا | | 175 |

## زجاجة بيرة

| | |
|---|---|
| سول | 42 |
| هاينكن | 42 |
| تايغر | 42 |
| أمستيل | 42 |
| لايت أمستيل | 42 |

## الكوكتيلات

| | |
|---|---|
| شاي لونغ آيلاند مثلّج | 65 |
| بول فروغ | 65 |
| مارغريتا | 45 |
| بينا كولادا | 45 |

## المشروبات الغازية

| | |
|---|---|
| بيبسي \| بيبسي دايت \| سفن أب \| ميرندا \| زنجبيل صودا | 16 |
| روك ستار | 25 |

## مياه

| | |
|---|---|
| مستوردة **معدنية صغيرة \| كبيرة** | 20 \| 29 |
| مستوردة **فوّارة صغيرة \| كبيرة** | 20 \| 29 |
| **مياه محلية 500مل** | 11 |

## الشاي

| | |
|---|---|
| شاي الفطور الإنجليزي | 16 |
| شاي إيرل غراي | 16 |
| شاي البابونج | 16 |
| شاي بالنعناع | 16 |
| شاي أخضر | 16 |

## القهوة

| | |
|---|---|
| شاي أخضر | 16 |
| دبل إسبريسو | 20 |
| أميريكانو | 18 |
| كابوتشينو | 22 |
| كافيه لاتيه | 22 |
| كافيه موكا | 22 |
| قهوة تركية | 19 |

# Nuevo Menú

NUEVO

# 前菜 & 小吃

**每日例汤 (V)** *35*

当日现做例汤，
配芝士蒜香面包

*请向服务员询问本日之选

**酸辣汤面** *40*

浓醇汤底，配蘑菇、笋片、面条，
以白胡椒粉和醋调味

**天妇罗炸虾 (SF)** *55*

裹粉酥脆金黄炸虾，
配辣味蛋黄酱、鲜柠檬

**香酥鱿鱼圈 (CR)** *43*

酥炸鱿鱼圈
配柠檬蒜香蛋黄酱、青柠角

**南亚风味薯条 (N)** *45*

薯条配手撕鸡肉提卡、阿穆尔奶酪、
印度脆饼、薄荷酸辣酱、拉布尼酸奶

**烟熏烧烤鸡翅**
**6 块 | 12 块** *48 | 80*

烟熏鸡翅
裹满烧烤酱

**中式蒸点**
**素食 | 鸡肉 | 大虾 (SF)** *35 |40| 45*

松软蒸点
蘸酱油食用

**春卷**
**素食 | 鸡肉** *35 | 38*

金黄酥脆米纸炸卷，
内馅可选鸡肉或蔬菜，佐酱油和甜辣酱

**墨西哥鸡肉芝士馅饼** *45*

金黄焦香薄饼，填入软嫩烤鸡、融化芝士、
复合香料，配牛油果泥和烤玉米莎莎酱

# 沙拉

**东方田园沙拉** *35*
各色爽口脆嫩的亚洲蔬菜、田园时蔬、烤芝麻，
佐浓香芝麻生姜油醋汁

**希腊沙拉** *35*
黄瓜、番茄、彩椒、爽脆红洋葱，
配卡拉马塔橄榄、菲达芝士，
撒些许牛至，淋柠檬油醋汁

**凯撒沙拉 (SF)** *45*
罗马生菜、帕玛森芝士、
蒜香面包丁、牛肉培根、
溏心蛋、炸酸豆、凤尾鱼

**沙拉加料：**

| | |
|---|---|
| 加鸡肉 | *15* |
| 加三文鱼 100克 (SF) | *30* |
| 中东烤鸡肉串 | *20* |
| 加大虾 (SF) | *25* |

# 披萨 & 意面

**牛肉千层面** *75*
多层牛肉酱 (SF)、意面、法式白酱，
配蒜香面包

**鸡肉白酱意面** *62*
笔管意面，配鸡肉蘑菇奶油白酱

**意式蘑菇烩饭 (V)** *68*
各式野生菌菇、意式白米、
帕玛森奶酪

**帕尔玛鸡肉**
**蒜香橄榄油意面** *65*
经典意式直面，拌入大蒜、橄榄油、
辣椒碎，加意式番茄酱和芝士脆皮鸡排

**番茄罗勒意面 (V)** *50*
意式直面，拌入含有大蒜、罗勒、
帕玛森芝士的番茄酱

**蒜香辣椒大虾意面 (SF)** *68*
筋道弹牙的意式直面，
搭配鲜嫩大虾和浓香罗勒奶油青酱

**玛格丽塔披萨 (V)** *50*
番茄酱、马苏里拉芝士、牛至、罗勒

**意式辣香肠** *55*
番茄酱、马苏里拉芝士、意式牛肉辣香肠、
墨西哥青辣椒

**鸡肉提卡披萨 (N)** *60*
玛哈尼咖喱酱汁、马苏里拉芝士、鸡肉提卡、
彩椒、青酸辣酱、红洋葱、阿穆尔奶酪

**精选素食拼盘 (V)** *58*
番茄酱、马苏里拉芝士、
橄榄、蘑菇、晒干番茄、炒菠菜和洋蓟

# 主菜

**印度香饭 (N)**
**蔬菜 (V, N) | 鸡肉 (N)** *55 | 60*
**大虾 (SF, N) | 羊肉 (N)** *65 | 75*
本店改良版印度经典菜式，配拉塔酸奶、
印度什锦泡菜、薄荷酸辣酱

**中式蜜汁鸡** *62*
香酥炸鸡配各色蔬菜，淋蜂蜜、酱油、
大蒜调制的黏稠酱汁，配米饭

**黄油鸡 (N)** *65*
鸡肉提卡，以番茄腰果浓汤炖煮，配印度香饭、
馕饼、薄脆饼、腌菜、拉塔酸奶酱

**中东烤鸡肉串(N)** *60*
腌制鸡肉串、阿拉伯面饼配香辣辣椒泥，
佐阿拉伯腌菜、蒜味蛋黄酱、芝麻菜沙拉、
厚切薯条

**炸鱼薯条 (SF)** *105*
裹面糊炸黑线鳕鱼排，佐塔塔酱、
薄荷豌豆泥，配厚切薯条

**砖压鸡** *85*
用重物压住香煎的半只鸡，
配厚切薯块、炭烤芦笋及肉汁

**印尼炒饭 (SF)(N)** *68*
印尼炒饭，以甜酱油、
虾酱调味，配鸡肉沙爹、虾片

**肋眼牛排300克** *135*
炭烤牛排、厚切薯条、藤番茄、
香煎蘑菇(SF)，配胡椒酱

**中式炒饭 — 蔬菜 (V) | 鸡肉 | 虾仁 (SF)** *45 | 50| 55*
炒饭中拌入蔬菜和葱段，
可自选搭配一种蛋白质食材，
随附辣椒酱油

**海鲜酱炒面**
**素食 | 鸡肉 | 牛肉 | 大虾 (SF)** *55 | 65 | 75 | 80*
用鲜甜海鲜酱烹制的炒面，
加爽脆田园时蔬、香蒜，
可选各类蛋白

**黑椒牛柳** *48*
软嫩牛柳，加脆甜彩椒、
洋葱和浓香黑椒酱汁拌炒，
配米饭

**阿拉伯混合烧烤 (N)(SF)** *110*
烤虾串、鸡肉串、牛肉串、羊肉丸、
烤番茄组合套餐，配厚切薯条、
阿拉伯腌菜、蒜香蛋黄酱

**阿拉伯大虾烩饭 (SF)(N)** *85*
用浓郁阿联酋香料烹制的大虾，
铺在充满干青柠香气的阿拉伯烩饭上，
撒上烤坚果、新鲜香菜

**烤三文鱼 (SF)** *110*
香煎三文鱼柳，配香草奶油土豆泥、
炭烤芦笋、阿根廷青酱

# 汉堡包 & 三明治

**芝士汉堡** 78
优选牛肉汉堡，配生菜、番茄、切达芝士、
秘制酱汁，佐薯条

**加料：**

**加牛肉培根** 10
**加煎蛋** 10
**加炒蘑菇** 10
**加洋葱圈** 10

***另付 AED 20 可升级为双层**

**亚洲鸡肉汉堡** 78
香脆鸡块、切达芝士、
烤玉米 莎莎酱、亚洲凉拌菜、
秘制酱汁，配薯条

**素食汉堡 (V)** 60
甜菜根藜麦汉堡，配香辣哈里萨蛋黄酱、
芝麻菜叶、哈里萨凉拌菜、酸黄瓜、
夹在布里欧修面包胚中，佐薯条

**牛排三明治** 69
西冷牛肉、焦香洋葱 (SF)、
埃曼塔奶酪及秘制酱汁，
配恰巴塔面包和薯条

# 甜品

**传统埃及面包布丁 (N)** 38
烤千层酥、牛奶、
鲜奶油、各式坚果

**玫瑰炸奶球 (N)** 30
金黄炸奶球，淋芳香玫瑰豆蔻糖浆，
撒开心果

**巧克力布朗尼圣代 (N)** 42
岩崩布朗尼，配串烤棉花糖、
巧克力及香草冰淇淋、焦糖爆米花

**蓝莓芝士蛋糕 (N)** 42
配什锦莓果酱

# 儿童餐

**千层面配芝士面包 (SF)** 30

**儿童汉堡** 30
优选牛肉汉堡，配切达芝士、
夹在布里欧修面包胚中，附薯条

**鸡米花和薯条** 30

**冰淇淋**
**香草 | 巧克力** 30

**蓝莓芝士蛋糕 (N)** 20
配什锦莓果酱

*(V)* 素食； *(GF)* 无麸质； *(SF)* 含海鲜； *(CR)* 含甲壳类； *(N)* 含坚果

本店菜品均为现做，可能含有致敏原。
如存在过敏方面的顾虑，请咨询店内工作人员。
所有价格均以阿联酋迪拉姆计价，已含7%市政费、10%服务费及5%增值税。

# 配菜

| | |
|---|---|
| 私房沙拉 | 15 |
| 薯条 | 20 |
| 厚切薯条 | 20 |
| 土豆泥 | 25 |
| 蒜香面包 | 15 |
| 黄油馕饼 | 10 |
| 洋葱圈 | 20 |
| 炒时蔬 | 20 |

# 葡萄酒

| | 每杯 | 每瓶 |
|---|---|---|
| **玫瑰红酒** | | |
| 澳洲德保利家族精选桃红葡萄酒 | 40 | 175 |
| 法国米拉博桃红葡萄酒 | | 225 |
| **白葡萄酒** | | |
| 德保利家族精选赛美蓉霞多丽白葡萄酒 | 40 | 175 |
| 南非福尔斯湾白诗南白葡萄酒 | | 205 |
| 意大利里夫酒庄灰皮诺白葡萄酒 | | 250 |
| **红葡萄酒** | | |
| 澳洲德保利家族精选加本力梅洛红葡萄酒 | 40 | 175 |
| 澳洲云咸酒庄555号设拉子红葡萄酒 | | 260 |
| 阿根廷祖卡迪 A 系列马尔贝克红葡萄酒 | | 230 |
| **香槟 & 起泡酒** | | |
| 澳洲德保利家族精选起泡酒 | | 175 |

# 瓶装啤酒

| | |
|---|---|
| 苏尔 | 42 |
| 喜力 | 42 |
| 虎牌 | 42 |
| 红爵 | 42 |
| 红爵淡啤 | 42 |

# 鸡尾酒

| | |
|---|---|
| 长岛冰茶 | 65 |
| 牛蛙 | 65 |
| 玛格丽特 | 45 |
| 椰林飘香 | 45 |

# 软饮

| | |
|---|---|
| 百事可乐 \| 健怡百事可乐 \| 七喜<br>芬达 \| 苏打水 \| 汤力水<br>姜汁汽水 | 16 |
| Rockstar 能量饮料 | 25 |

# 饮用水

| | |
|---|---|
| 进口无气水 大 \| 小 | 20 \| 29 |
| 进口气泡水 大 \| 小 | 20 \| 29 |
| 本地饮用水 500毫升 | 11 |

# 茶饮

| | |
|---|---|
| 英国早餐茶 | 16 |
| 伯爵茶 | 16 |
| 洋甘菊茶 | 16 |
| 薄荷茶 | 16 |
| 绿茶 | 16 |

# 咖啡

| | |
|---|---|
| 浓缩咖啡 | 16 |
| 双倍浓缩咖啡 | 20 |
| 美式咖啡 | 18 |
| 卡布奇诺 | 22 |
| 拿铁咖啡 | 22 |
| 摩卡咖啡 | 22 |
| 土耳其咖啡 | 19 |

# Nuevo Menú



# À la carte Menu

# NUEVO

Light, Fresh, Mediterranean All Day Dining.

