

Starter

المقبلات

Arabic Mezza Lebanese Style (1, 7, 11) 8.500

مازات عربية

Hommos, mutabbal, tabbouleh, fattoush
stuffed vine leaves, olives, pickles, kubbeh and sambossek
حمص، متبل، تبولة، فتوش، ورق عنب محشي، زيتون، مخللات، كبة و سمبوسك

Afro Salad (7, 8, 12) 7.000

السلطة الافريقية

Surimi meat with apples, banana, hazelnuts and raisins all
mixed with yogurt sauce, topped with grilled banana
لحم السلطعون مع التفاح، موز، بندق، زبيب مخلوطة بصلصة الزبادي، مغطى بالموز المشوي

Calamari Fritti (1, 3, 6, 14) 7.500

كالاماري فريتي

Crispy deep fried calamari served with basil sauce
كالاماري مقلي مقرمش يقدم مع صلصة الريحان

Tuna Orange (4, 10) 12.000

تونا البرتقال

Seared tuna with black pepper, rocca leaves and orange,
cherry tomato served with orange dressing
تونا مع الفلفل الاسود، جرجير مع قطع البرتقال، بندورة كرزية تقدم مع صلصة البرتقال

Salmon Shrimp Platter (2, 4, 8) 12.000

صحن السالمون والجمبري

Smoked salmon sheet topped with shrimps, caviar, mix leaves,
capers, onion pickles and lemon segments served with mint
lemon dressing
سالمون مدخن مع الجمبري والكافيار، خضروات ورقية مشكلة، الفشار، بصل مخلل مع
قطع الليمون تقدم مع صلصة الليمون بالنعنع

Garlic Prawns (1, 2, 3, 7) 12.000

قريدس بالثوم

Pan fried prawns flavored with garlic butter sauce served
with garlic bread
قريدس محضر بالتوابل والزبدة المثومة ويقدم مع الخبز بالثوم

Sea Scallop Gratin (1, 4, 6, 7, 14) 13.000

غراتان اسكلوب البحر

Warm sea scallop gratin on bed of beets couscous topped
with caviar and garden green
اسكالوب البحر علي الكسكسي المغربي مع الكافيار والخضروات المشكلة

Please let us know if you have special allergy

1. Gluten
2. Crustaceans
3. Eggs
4. Fish
5. Peanuts
6. Soya
7. Milk
8. Nuts
9. Celery
10. Mustard
11. Sesame
12. Sulfur dioxide
13. Lupine
14. Mollusca

Soup

الحساء

Moroccan Seafood Couscous Soup (1, 2, 4, 8, 14) **6.000**

شوربة المأكولات البحرية المغربية

Baby shrimps, calamari, mussels meat, chili, couscous, dry raisins, almonds and mint

روبيان صغير، كاليماري، بلح البحر فلفل حار، كسكسي، زبيب مجفف، لوز ونعنع

Carrot Ginger Soup (2, 4, 14) **4.500**

شوربة الجزر والزنجبيل

Carrot with ginger

Shrimp Bisque (1, 2, 3, 7) **6.000**

شوربة الجمبري

Served with shrimps topped with cream and tapenade croutons

شوربة الجمبري تقدم مع الروبيان، مغطاة بالكريمة والخبز المحمص

Vegetarian Dishes

أطباق نباتية

Ratatouille vegetables (8) **6.500**

راتاتولي الخضراوات

Grilled eggplant, zucchini, sweet pepper with tomato sauce, mashed potato with olive oil

بادنجان مشوي، كوسا، فلفل حلو مع صلصة الطماطم،

البطاطا المهروسة مع زيت الزيتون

Wild Rice (9) **6.000**

الأرز البري

Wild rice with onion, garlic, sweet pepper with orange segments

الرز البري مع البصل، الثوم، الفلفل الحلو مع شرائح البرتقال

Stuffed Eggplant (7) **7.500**

بادنجان محشي بالخضار

Eggplant, stuffed with mushroom, tomato, zucchini, green beans served with mashed potato and mix garden green salad

بادنجان محشي بالفطر، بندورة، كوسا، فاصوليا تقدم مع البطاطا المهروسة والسلطة الخضراء

Cauliflower steak (1, 7, 8) **8.000**

ستيك القرنبيط

Grilled cauliflower with marinated turmeric, couscous cooked with oil and carrot puree

القرنبيط المشوي بتتبيلة الكركم، الكسكس المطبوخ بالزيت وهريس الجزر

Please let us know if you have special allergy

1. Gluten
2. Crustaceans
3. Eggs
4. Fish
5. Peanuts
6. Soya
7. Milk
8. Nuts
9. Celery
10. Mustard
11. Sesame
12. Sulfur dioxide
13. Lupine
14. Mollusca

Main Course

الطبق الرئيسي

Arabian Style Fish (4) 16.000

سمك بالطريقة العربية

Baked whole fish with potatoes, onions, hot peppers, Mushrooms, coriander and cherry tomatoes

سمكة كاملة مشوية مع بطاطا، بصل، فلفل

حار، فطر، كزبرة وبنندورة كرزبية

Afro Fish - Nigerian Style (4) 16.000

السمكة الإفريقية

Baked boneless whole fish stuffed with spinach, ginger and chili sauce

سمكة مشوية خالية من العظم محشي بالسبانخ، الزنجبيل والصلصة الحارة

Fish Tajin – Egyptian style (2, 4, 7, 11) 18.000

طاجن سمك

Baked fish with baby shrimp cooked in lemon

tahini sauce topped with fried garlic and coriander

سمك مشوي مع جمبري صغير مطبوخ بصوص الطحينية والليمون

مطفي بالثوم المقلي والكزبرة

Fish Sayadiah- Jordanian style (4, 8) 17.000

صيادية سمك بالطريقة الاردنية

Baked whole fish, crispy onions, and fried almond served with sayadiah sauce and fish flavored rice

سمكة كاملة مشوية، بصل مقرمش، لوز مقلي يقدم مع صلصة

الصيدية وأرز بنكهة السمك

Red Sea Grill Special (3, 4, 7) 20.000

الطبق الخاص بمطعم مشاوي البحر الأحمر

Baked whole fish in a tomb of salt, uncovered on the table and served with oregano sauce, potatoes and grilled vegetables

سمكة مشوية بداخل الملح والذي يتم الكشف عنها على الطاولة

يقدم مع صلصة الزعتر البري، البطاطا والخضار المشوية

Please allow 35 minutes for Red Sea Grill Special order to be prepared

هذا الطلب يحتاج 35 دقيقة للتجهيز

Please let us know if you have special allergy

1. Gluten
2. Crustaceans
3. Eggs
4. Fish
5. Peanuts
6. Soya
7. Milk
8. Nuts
9. Celery
10. Mustard
11. Sesame
12. Sulfur dioxide
13. Lupine
14. Mollusca

All prices are in Jordanian Dinars and subject to 10% service charge and 7% sales tax

جميع الاسعار بالدينار الاردني وخاضعة لضريبة الخدمات 10% وضريبة المبيعات 7%

Main Course

الطبق الرئيسي

Mediterranean Shrimp (2) **20.000**

روبيان البحر المتوسط

Slow cooked shrimp with onion, garlic, lemon juice, tomato, black olives, capers and spinach

روبيان مطبوخ مع بصل وثوم وعصير الليمون، بندورة، زيتون اسود، القبار والسبانخ

Stuffed Calamari (7, 14) **14.000**

الكلماري المحشي

Oven baked calamari stuffed with mushroom, sweet pepper, eggplant zucchini, and mozzarella cheese served with broccoli, cherry tomato, parsley potato and capers olives lemon sauce

كلماري محشي مشوي بالفرن مع الفطر والفلفل الحلو والباذنجان والكوسا مع جبنة الموزيريلا تقدم مع البروكلي والبندورة الكرزية و البطاطا مع البقدونس بالإضافة لصوص الكيبرز بالليمون والزيتون

Salmon Crust (2, 4, 7) **16.000**

سمك السالمون

Grilled salmon topped with minced vegetables and shrimps crackers served with Bouillabaisse sauce, buttered vegetables and parsley potato

سالمون مشوي مغطى بالخضروات المفرومة والقريدس مع صلصة البولوبيز تقدم مع الخضار بالزبدة والبطاطا مع البقدونس

Seafood Moghrabieh- Moroccan Style (1, 2, 4, 9, 14) **20.000**

مغربية بالماكولات البحرية

Lobster tail, prawns, mussels, fillet fish and calamari cooked in vegetables moghrabieh

ذيل الكركند، قريدس، بلح البحر، سمك الهامور و الكاليماري مطبوخ مع الخضار المغربية

Moroccan Fish (4) **17.000**

سمك بالطريقة المغربية

Oven baked fish with chickpeas, red sweet pepper, coriander and chili tomato sauce

سمك مشوي مع حمص حب، فلفل احمر حلو، كزبرة مع صلصة البندورة بالفلفل الحار

Please let us know if you have special allergy

1. Gluten
2. Crustaceans
3. Eggs
4. Fish
5. Peanuts
6. Soya
7. Milk
8. Nuts
9. Celery
10. Mustard
11. Sesame
12. Sulfur dioxide
13. Lupine
14. Mollusca

From The Grill**مشاوي****Seafood Mixed Grill (2, 4, 7, 14) 24.000**

مشاوي مأكولات بحرية مشكلة

Prawns, lobster tail, fillet of salmon and calamari

جمبري، ذيل الكركند، سمك السالمون والكاليماري

Arabian Mixed Grill (1, 7, 10) 19.000

مشاوي عربية مشكلة

Kofta, shish tawook, lamb skewer, rack of lamb

كفتة، شيش طاووق، قطع لحم غنم و ريش خروف

Beef Rib Eye, 300 grams (1, 7) 22.000

قطعة لحم بقر امريكي ضلع العين 300 غرام

Beef Tenderloin, 220 grams (1, 7) 22.000

قطعة لحم بقر امريكي بدون عظم 220 غرام

Veal Chops, 250 grams (1, 7) 20.000

قطع لحم العجل الرضيع 250 غرام

Grilled Stuffed Chicken (7, 8, 12) 15.000

دجاج مشوي محشي بالفطر

Grilled stuffed chicken with porcini mushroom, white mushroom, serve with mashed potato, ratatouille vegetable, basmati rice and sundried tomato sauce

دجاج محشو بفطر البورسيني، فطر ابيض، تقدم مع البطاطا المهروسة

خضار الاراتاوي، رز بسمتي مع صلصة الطماطم المجففة

**All items from the trolley and grill sections are served with your choice of:
Potato wedges, French fries or baked potatoes and grilled vegetables**جميع المأكولات من العربية و المشوى تقدم مع إختيارك من ما يلي:
شحات من البطاطا، بطاطا مقليّة أو بطاطا مشوية وخضار مشوية**Butter lemon sauce (7), B.B.Q sauce, Café de Paris butter (7),
pepper sauce (1,7), mushroom sauce (1,7)**صلصة الزبدة بالليمون، صلصة المشاوي، صلصة زبدة كافي دي باريس
،صلصة الفلفل، صلصة الفطر

Please let us know if you have special allergy

1. Gluten
2. Crustaceans
3. Eggs
4. Fish
5. Peanuts
6. Soya
7. Milk
8. Nuts
9. Celery
10. Mustard
11. Sesame
12. Sulfur dioxide
13. Lupine
14. Mollusca

All prices are in Jordanian Dinars and subject to 10% service charge and 7% sales tax
جميع الاسعار بالدينار الاردني وخاضعة لضريبة الخدمات 10% وضريبة المبيعات 7%

Dessert**الحلويات**

Ice Cream Black Forest Cake (1, 3, 7, 8) آيس كريم كيكة الغابة السوداء Stuffed chocolate sponge cake with blackberry and strawberry ice cream Covered with whipping cream And chocolate كيكة الشوكولاتة الإسفنجية محشوة بأيس كريم التوت البري والفراولة مغطاة بالكريمة والشوكولاتة	5.000
Chocolate Cream Brulee Cake (1, 3, 7) كيكة الشوكولاتة مع الكريم برولية	4.000
Pistachio Mousse (1, 3, 6, 7, 8) شوكولاتة مخفوقة مع الفستق الحلبي	5.000
Berries Tart (1, 3, 7, 8) تارت التوت Warm berries tart with mixture of almond cream topped with vanilla ice cream تارت الكرز الساخن مع خليط من كريمة اللوز مغطاة بأيس كريم الفانيليا	5.500
Seasonal Fresh Fruits Cuts Platter طبق من الفاكهة الموسمية الطازجة المقطع	4.000

Please let us know if you have special allergy

1. Gluten
2. Crustaceans
3. Eggs
4. Fish
5. Peanuts
6. Soya
7. Milk
8. Nuts
9. Celery
10. Mustard
11. Sesame
12. Sulfur dioxide
13. Lupine
14. Mollusca