

## STARTERS المقبلات

-   **Mixed Salad سلطة مشكلة**  
Cucumbers, tomatoes, green bell peppers, lettuce and olive oil dressing and lemon SR. 40.00  
خيار، طماطم، فلفل والخس مع صلصة زيت الزيتون والليمون ر.س ٤٠,٠٠
- Red Sea Shrimps Cocktail سلطة الجمبري**  
Boiled shrimps served with cocktail dressing on a bed of lettuce with white toast SR. 65.00  
جمبري البحر الأحمر مع صوص الكوكتيل يقدم مع التوست على شرائح الخس ر.س ٦٥,٠٠
-  **Greek Salad سلطة على الطريقة اليونانية**  
Lettuce, cucumbers, tomatoes, spring onions, bell pepper, black olive topped with feta cheese cubes and olive oil dressing SR. 40.00  
خس، خيار فلفل، طماطم، بصل أخضر، زيتون أسود، مكعبات الجبن الأبيض وزيت الزيتون ر.س ٤٠,٠٠
- Chef's Salad سلطة الشيف**  
Strips of gouda cheese, smoked turkey, roast beef and boiled eggs, on a mountain of lettuce with thousand island dressing SR. 55.00  
شرائح من الجبن، روست بيف، لحم ديك رومي مدخن، وبيض، وبيض مسلووق مع الصلصة توزاندا أيلاند على تشكيلة من الخس الطازج ر.س ٥٥,٠٠
- Caesar Salad سلطة القيصر**  
Crisp romaine lettuce tossed in a creamy garlic dressing with croutons and parmesan cheese SR. 55.00  
Extra Roasted Chicken Breast SR. 10.00  
سلطة القيصر الشهيرة المكونة من الخس الطازج مع صلصة الكريمة والثوم تقدم مع مكعبات التوست المحمص وجبن البارميزان ر.س ٥٥,٠٠  
إضافة شرائح صدور الدجاج الرستو ر.س ١٠,٠٠

## STARTERS المقبلات

### ❖ Cold Oriental Mezzeh

Bowls of homous, baba ghanoug, tabouleh, oriental salad, vine leaves, labnah and pita bread

SR. 55.00

تشكيلة من المقبلات اللبنانية الشرقية:  
حمص، بابا غنوج، تبولة، ورق عنب، لبننة، والسلطة الشرقية مع الخبز الشامي

٥٥,٠٠٠ ر.س

### Hot Oriental Mezzeh

Kobeba (fried minced meat stuffed with pine seeds), Sambossek (stuffed dough with cheese or vegetable) Served with tahina salad

SR. 50.00

مقبلات شرقية ساخنة من الكببيبة والسنبوسك تقدم مع سلطة الطحينة

٥٠,٠٠٠ ر.س

### ❖ Choice of Cold Oriental Mezzeh



Your choice of 1 bowl from homous, baba ghanoug, tabouleh, oriental salad, vine leaves or labnah

SR. 25.00  
(each bowl)

إختيارك من المرات الشرقية:  
حمص، بابا غنوج، تبولة، ورق عنب، لبننة والسلطة الشرقية

٢٥,٠٠٠ ر.س  
(لكل بولة مزة)

## SOUP الحساء

- |  |                        |
|--|------------------------|
|  Tomato Crème Soup with Basil and Crispy Toast<br>شوربة الطماطم بالكريمة والريحان مع مكعبات التوست المحمر | SR. 35.00<br>٣٥,٠٠ ر.س |
|  Lentil Soup<br>شوربة العدس   | SR. 35.00<br>٣٥,٠٠ ر.س |
| Soup Of The Day<br>شوربة اليوم   | SR. 35.00<br>٣٥,٠٠ ر.س |
| Chicken Cream Soup<br>شوربة دجاج بالكريمة  | SR. 35.00<br>٣٥,٠٠ ر.س |

## PASTA المعجنات

### Penne Arrabiata

Penne served with fresh tomato sauce with basil and parmesan cheese

SR. 55.00

مكرونه إيطالية مع صلصة الطماطم والريحان مع جبن البارميزان

٥٥,٠٠ ر.س

### Spaghetti

With your choice of Bolognese, Neapolitan or mushroom cream sauce with parmesan cheese

SR. 55.00

اسباجيتي مع اللحم المفروم أو صوص الطماطم أو صوص الكريمة مع جبن البارميزان

٥٥,٠٠ ر.س

### Spaghetti Don Miguel

Spaghetti with finely sliced veal in fresh cream mushroom sauce and parmesan cheese

SR. 55.00

اسباجيتي مع شرائح اللحم البتلو بصلصة المشروم والكريمة الطازجة مع جبن البارميزان

٥٥,٠٠ ر.س

### Lasagne al forno

Oven baked home made lasagne with minced meat and parmesan cheese

SR. 55.00

لازانيا بصوص اللحم المفروم المتبل بالأعشاب الإيطالية مع جبن البارميزان

٥٥,٠٠ ر.س

## PASTA المعجنات

### **Penne with Shrimps**

Penne served with sautéed shrimps, fresh tomato sauce, herbs and parmesan cheese

SR. 65.00

مكرونة قلم مع الجمبري وصلصة الطماطم والأعشاب وجبن البارميزان

٦٥,٠٠ ر.س

### **Rigatoni Chicken Gratin**

Macaroni rigatoni with chicken emance, cream sauce and cheese cooked in the oven

SR. 55.00

مكرونة قلم مع شرائح الدجاج وصوص الكريمة مع الجبن البارميزان

٥٥,٠٠ ر.س

### **Fettuccine Alfredo**

Alfredo cream sauce, beef bacon, mushroom with parmesan cheese

SR. 55.00

شرائح مكرونة مع البيكون البقري المحمر والمشروم وصوص الكريمة مع الجبن البارميزان

٥٥,٠٠ ر.س

## SANDWICHES السندوتشات

### American Steak Sandwich ساندوتش الاستيك

120g beef fillet perfectly grilled in French bread and served with coleslaw, fried onion, pickles and French fries

SR. 65.00

١٢٠ جرام من لحم الفيليه البقري والبصل المحمر مع الخبز الفرنسي يقدم مع البطاطس المقلية والمخللات وسلطة الكولسلو

٦٥,٠٠٠ ر.س

### Club Sandwich كلوب ساندوتش

Triple-decker toasted bread with smoked beef, grilled chicken breast, lettuce, tomato, mayonnaise, gouda cheese, egg and served with French fries

SR. 60.00

ثلاثة طبقات من التوست المحمص مع صدر الدجاج، اللحم المدخن، البيض، الجبن، الطماطم، الخس بالمايونيز يقدم مع البطاطس المقلية

٦٠,٠٠٠ ر.س

### Royal pick burger (Beef or Chicken) ساندوتش البرجر

Grilled pure beef or chicken burger in sesame bun with coleslaw, onions, pickles served with cheese, fried egg and French fries

SR. 60.00

برجر الدجاج أو اللحم البقري مع سلطة الكولسلو، بصل والمخللات والبطاطس المقلية يقدم مع البيض المقلي والجبن

٦٠,٠٠٠ ر.س

### Tuna Sandwich ساندوتش التونة

Tuna mixed with chopped tomato, onions, green bell pepper, mayonnaise served in French bread with French fries

SR. 50.00

تونة مع طماطم والبصل والفلفل والمايونيز مع الخبز الفرنسي والبطاطس المقلية

٥٠,٠٠٠ ر.س

### Grilled Cheese Sandwich

Grilled sliced cheddar cheese with white or brown toast served with fresh tomato slices, cucumber and French fries

SR. 45.00

شرائح من الجبن الشيدر المشوية على شرائح التوست مع الطماطم والخيار تقدم مع البطاطس المقلية

٤٥,٠٠٠ ر.س

 Low Calories

 Suitable for vegetarian

## MAIN DISHES الأَطْباق الرَّئِيسِيَّة

All items are served with fresh seasonal vegetables and side dish of your choice: oriental rice or French fries

جميع الأطباق تقدم مع الخضروات الموسمية وإختيارك من الأرز الشرقي أو البطاطس المقلية

### Grilled Beef Fillet

200g of marinated beef fillet with herbs and your choice of mushroom or pepper corn sauce

SR. 95.00

٢٠٠ج فيليه اللحم البقري المتبل بالأعشاب مع إختيارك من صوص مشروم أو الفلفل الحار

٩٥،٠٠ ر.س

### Oriental Mixed Grill مشويات مشكلة

Chicken skewers, lamb chops and kebab & kofta marinated in herbs and grilled on charcoal

SR. 100.00

شيش طاووك، ريش ضأن، كباب وكفته متبلة بالأعشاب ومشوية على الفحم

١٠٠،٠٠ ر.س

### Shish Taouk شيش طاووك

Marinated grilled chicken skewers with garlic and lemon

SR. 80.00

قطع من الدجاج المشوي متبلة مع الثوم والليمون

٨٠،٠٠ ر.س

### Lamb Chops

4 pieces of lamb chops marinated and grilled on charcoal

SR. 90.00

٤ قطع من الريش الضاني المتبلة والمشوية على الفحم

٩٠،٠٠ ر.س



Low Calories



Suitable for vegetarian

## MAIN DISHES الأَطْباق الرَّئِيسِيَّة

### Grilled Chicken

Marinated half chicken with herbs and grilled on charcoal

نصف دجاجة متبلة بالأعشاب ومشوية على الفحم

SR. 80.00

٨٠،٠٠ ر.س

### Grilled Sea Bass

Grilled marinated fish hamour served with herbs lemon butter sauce

سمك الهامور المشوي المتبل ويقدم مع صوص الزبد والليمون والأعشاب

SR. 75.00

٧٥،٠٠ ر.س

### Fried Fillet of Sea Bass

Pan fried hamour fillet Marinated with garlic and lemon

سمك الهامور الفيليه المتبل بالثوم والليمون

SR. 75.00

٧٥،٠٠ ر.س

### Seafood Mix Grill

Grilled marinated shrimps, hamour and calamari with herbs and lemon dressing

مشاوي من الجمبري وسمك الهامور والكلاماري المتبلة في صوص الأعشاب والليمون

SR. 120.00

١٢٠،٠٠ ر.س

### Golden Veal Escalope

Breaded and pan fried veal escalope

أسكالوب اللحم البتلو المتبل بالزبدة

SR. 80.00

٨٠،٠٠ ر.س



Low Calories



Suitable for vegetarian



## SWISS CLASSICS الأطباق السويسرية الكلاسيكية

### Riz Casimir

Slice veal in a mild curry sauce with pineapple, kiwi and fried banana, served with white rice

شرائح لحم البتلوم مع الفواكه تقدم بصلصة الكاري مع أرز أبيض



SR. 60.00

٦٠،٠٠ ر.س

### Veal Zurichoise “ZH” I

Thinly sliced veal with fresh mushrooms, crème sauce and Rösti potatoes

شرائح لحم البتلوم مع صلصة الكريمة والمشروم الطازج على الطريقة السويسرية مقدم مع بطاطس روستي



SR. 60.00

٦٠،٠٠ ر.س

### Smoked Salmon

Thinly sliced with its traditional garnishes (cappers, onion and crispy toast)

شرائح السلمون الأسكتلندي المدخن تقدم مع (حلقات بصل، كابري، توست محمر)



SR. 75.00

٧٥،٠٠ ر.س

### Grilled Shrimps

Marinated grilled shrimps in olive oil and light garlic sauce

جمبري مشوي متبل بزيت الزيتون والأعشاب مع صوص الثوم



SR. 95.00

٩٥،٠٠ ر.س






Low Calories



Suitable for vegetarian

## VEGETARIAN DISH'S الأَطْباق النباتية

-   **Dal Pallak**  
Lentil and spinach stew served with steamed rice SR. 50.00  
عدس مطهي مع السبانخ على الطريقة الهندية تقدم مع أرز مطهو بالبخار ر.س ٥٠,٠٠
-  **Vegetable Gratin**  
Baked steamed vegetable with white cream sauce and cheese served with steamed rice SR. 50.00  
تشكيلة من الخضروات الطازجة مع صلصة الكريمة والجبن وتقدم مع أرز مطهو بالبخار ر.س ٥٠,٠٠

# INDIAN KHAZANA الأَطْباق الهندية

## STARTERS المقبلات

-  **Chaat E Chaman**  
Indian Cottage cheese with onion, coriander & chat masala SR. 23.00  
الجينة الهندية مع الكزبرة، البصل مع البهارات الهندية ٢٢,٠٠ ر.س
-  **Kuchumber Salad**  
Dices of cucumber tomato onion served with chat masala SR. 23.00  
قطع من الخيار، الطماطم والبصل مع البهارات الهندية ٢٢,٠٠ ر.س
- Murg Tikke Ki Chaat**  
Boneless chicken pieces with spices, tomato, onion & coriander SR. 23.00  
الدجاج المخلي مع ثوابل، طماطم، بصل والكزبرة ٢٢,٠٠ ر.س

## Soup الحساء

### Tamatar Daniye Ka Shorba

Tomato with Coriander Flavor & spices of India

الطماطم مع الكزبرة، البصل مع البهارات الهندية

SR. 20.00

٢٠،٠٠ ر.س

### Murgh Pudina Aur Badam Ka Shorba

Chicken Soup with Mint & Almond

حساء الدجاج مع النعناع واللوز

SR. 20.00

٢٠،٠٠ ر.س

## MAIN DISHES الأَطْباق الرَّئِيسِيَّة

All items are served with rice or Indian bread

جميع الأطباق تقدم مع إختيارك من الأرز أو الخبز الهندي

### Tangri Kebab

Chicken leg marinated with yoghurt, fenugreek and Indian herbs

SR. 75.00

قطع الدجاج المتبل مع الزبادي والحلبة والأعشاب الهندية

٧٥،٠٠ ر.س

### Bara Kebab

Lamb Chops marinated with ginger and garlic paste, raw papaya, fenugreek leaves with chef secret spices

SR. 75.00

ريش ضأن متبل مع الزنجبيل والثوم والبابايا واوراق الحلبة مع توابل الشيف المميزة

٧٥،٠٠ ر.س

### Murg Tikka

Boneless chicken pieces marinated with yoghurt and fresh soft Indian cheese and spices

SR. 75.00

قطع دجاج متبل مع الزبادي والجبن الهندية الطري الطازج والبهارات الهندية

٧٥،٠٠ ر.س

### Seekh Kebab

Minced lamb mixed with Indian spices, coriander, onion, ginger and garlic

SR. 75.00

لحم الغنم المفروم مع التوابل الهندية والكزبرة والبصل والزنجبيل والثوم

٧٥،٠٠ ر.س



Low Calories



Suitable for vegetarian

## MAIN DISHES الأَطْباق الرَّئِيسِيَّة

### Malika E Dariya

Fish marinated with saffron, ginger and garlic paste, yogurt with spices  
السّمك المّتبّل مع الزّعفران والزّنجبيل ومعجون الثّوم واللبن الزبادي مع التّوابل

SR. 75.00  
٧٥,٠٠ ر.س

### Tandoori Jheenga

Fresh Prawns marinated with carve seed and green cardamom  
الجمبري الطازج متبّل مع بذور الهيل الأخضر

SR. 85.00  
٨٥,٠٠ ر.س

### 🍴 Bhute Ke Kebab

Corn with coriander, chilli, ginger & Indian spices  
الذرة مع الكزبرة، الفلفل الحار، والزنجبيل والتوابل الهندية

SR. 50.00  
٥٠,٠٠ ر.س

### 🍴 Bharwan Aloo

Stuffed potato with cottage cheese and dry nuts with Indian spice  
البطاطس المحشوة بالجبن والمكسرات الجافة مع التوابل الهندية

SR. 50.00  
٥٠,٠٠ ر.س

### 🍴 Veg Seekh Kebab

Minced mixed Vegetable with Indian spices, coriander, ginger and garlic  
الخضار المفروم مع التوابل الهندية والكزبرة والزنجبيل والثوم

SR. 50.00  
٥٠,٠٠ ر.س

### Murg Sag Wala

Puree of spinach with chicken and Indian spices  
سبانخ مع الدجاج والتوابل الهندية

SR. 60.00  
٦٠,٠٠ ر.س



Low Calories



Suitable for vegetarian

## MAIN DISHES الأَطْباق الرَّئِيسِيَّة

### Rara Ghost

Minced meat with chunk of lamb with flavored of Indian whole spices  
اللحم المفروم مع قطعة من لحم الضأن مع التوابل الهندية

SR. 70.00  
٧٠,٠٠ ر.س

### Murg Tikka Butter Masala

Chicken with tomato curry flavored with fenugreek  
الدجاج مع الكاري الطماطم بنكهة الحلبة

SR. 75.00  
٧٥,٠٠ ر.س

### Mutton Rogan Josh

Aromatic lamb dish cooked in oil at an intense heat with chef secret spices  
لحم الضأن المطبوخ في الزيت مع توابل الشيف المميزة

SR. 85.00  
٨٥,٠٠ ر.س

### Machi Ka Salan

Fish with coconut, red chilli and whole spices  
السّمك مع جوز الهند، والفلفل الأحمر والتوابل

SR. 60.00  
٦٠,٠٠ ر.س

### 🍴 Palak Panner

Spinach paste with cottage cheese with fenugreek flavored  
سبانخ والجبن مع الحلبة

SR. 50.00  
٥٠,٠٠ ر.س

## MAIN DISHES الأَطْباق الرَّئِيسِيَّة

-  **Dal Makhani**  
Black lentil with cream butter SR. 50.00  
العدس الأسود مع الزبدة ٥٠,٠٠ ر.س
-  **Dal Tadka**  
Yellow lentil with tomato, onion and indian spices SR. 40.00  
العدس الأصفر مع الطماطم والبصل مع التوابل الهندية ٤٠,٠٠ ر.س
-  **Aloo Gobhi Ka Tuk**  
Potato, cauliflower with tomato, ginger garlic and fenugreek SR. 45.00  
البطاطس، والقرنبيط مع الطماطم والثوم والزنجبيل والحلبة ٤٥,٠٠ ر.س
-  **Bhindi Do Piyaza**  
Okra with cherry tomato and onion gravy SR. 45.00  
البامية مع الطماطم والبصل ومرقة اللحم ٤٥,٠٠ ر.س
- Lakhnawi Gosht / Murg Briyani**  
Rice with lamb or chicken cooked traditional Indian style SR. 80.00  
الأرز مع لحم الضأن أو الدجاج المطبوخ بالطريقة الهندية ٨٠,٠٠ ر.س



## MAIN DISHES الأَطْباق الرَّئِيسِيَّة

### Hyderabadi Murg Briyani

Traditional style from Hyderabad chicken with rice

برياني الدجاج بالطريقة الهندية

SR. 75.00

٧٥,٠٠ ر.س

### Jheenga Masala Briyani

Spicy prawn biryani

برياني الجمبري الحار بالطريقة الهندية

SR. 85.00

٨٥,٠٠ ر.س

 Low Calories

 Suitable for vegetarian

# TANDOORI BREAD الخبز التندوري

## Naan

Indian Traditional Bread

الخبز الهندي الشهير

SR. 15.00

١٥,٠٠ ر.س

## Kulcha


Potato, Onion

الخبز الهندي مع البطاطس والبصل

SR. 25.00

٢٥,٠٠ ر.س

 Low Calories

 Suitable for vegetarian

## DESSERT الحلويات

<b>Seasonal Fresh fruit Salad</b> سلطة فواكه الموسم	SR. 25.00 ٢٥،٠٠ ر.س
<b>Chocolate Mousse</b> Chocolate mousse with fresh cream موس الشكولاتة مع الكريمة الطازجة	SR. 30.00 ٣٠،٠٠ ر.س
<b>Cheese Cake</b> With blackberry sauce كيك الجبنة مع صلصة التوت الأسود	SR. 30.00 ٣٠،٠٠ ر.س
 <b>Oriental Pastries</b> تشكيلة من الحلويات الشرقية	SR. 30.00 ٣٠،٠٠ ر.س
<b>Crème Caramel</b> كريم كراميل	SR. 25.00 ٢٥،٠٠ ر.س
<b>Om Ali</b> أم علي	SR. 45.00 ٤٥،٠٠ ر.س
<b>Chocolate Cake</b> كيك الشوكولاتة	SR. 25.00 ٢٥،٠٠ ر.س

## DESSERT الحلويات

### Warm Apple Tart with Vanilla Ice Cream & Vanilla

تارت التفاح الساخن مع آيس كريم الفانيليا وصوص الفانيليا

SR. 50.00

٥٠,٠٠ ر.س

### Banana Split with 2 Scoop of Ice Cream

شرائح الموز بالإضافة إلى نوعين من تشكيلة الآيس كريم

SR. 50.00

٥٠,٠٠ ر.س

## BEVERAGES المشروبات

### Mineral water مياه معدنية

M. Water (Large) مياه معدنية كبير	SR. 10.00 ١٠,٠٠٠ ر.س
M. Water (Small) مياه معدنية صغير	SR. 5.00 ٥,٠٠٠ ر.س
Perrier, sparkling مياه معدنية فوارة	SR. 10.00 ١٠,٠٠٠ ر.س

### Fruit Juices عصائر

  Orange Juice Fresh عصير برتقال طازج	SR. 25.00 ٢٥,٠٠٠ ر.س
  Lemon Juice Fresh عصير ليمون طازج	SR. 25.00 ٢٥,٠٠٠ ر.س
  Grapefruit Juice Fresh عصير جريب فروت طازج	SR. 25.00 ٢٥,٠٠٠ ر.س
 Pineapple, Guava, Mango, Apple أناناس، جوافة، مانجو، تفاح	SR. 20.00 ٢٠,٠٠٠ ر.س
Caesar Juice عصير سيزر	SR. 10.00 ١٠,٠٠٠ ر.س

### Soft Drinks المشروبات المنعشة

Pepsi Cola, Pepsi Cola Diet بيبسي كولا، بيبسي كولا دايت	SR. 7.00 ٧,٠٠٠ ر.س
7up, 7up Diet سفن، لايت سفن	SR. 7.00 ٧,٠٠٠ ر.س
Mirinda Orange ميراندا	SR. 7.00 ٧,٠٠٠ ر.س
Lemon Ice Tea شاي مثلج بطعم الليمون	SR. 10.00 ١٠,٠٠٠ ر.س

### Hot Beverages المشروبات الساخنة

Coffee / Tea قهوة / شاي	SR. 15.00 ١٥,٠٠٠ ر.س
Turkish Coffee قهوة تركي	SR. 15.00 ١٥,٠٠٠ ر.س
Cappuccino كابيتشينو	SR. 15.00 ١٥,٠٠٠ ر.س
Espresso إسبريسو	SR. 15.00 ١٥,٠٠٠ ر.س