ASHOKA
mixolounge

تواصل معنا
CONTACT US

058-999-7563

www.ashokamixolounge.com

8th Floor, Mercure Hotel, Barsha Heights
Dubai, UAE

الطابق الثامن، فندق ميركيور، برشا هايتس دبي، الإمارات العربية المتحدة

The BREAKFAST الفطور

CLUCK N' CRACK EGG ON YOUR WAY (كلاك 'ان' كراك – بيض حسب رغبتك وذوقك) **AED 46**

Scrambled / Poached / Boiled / Sunny Side Up / Fried Egg / Plain Omelette. (Served with Mixed Greens, Brown Bread, and Butter)

بيض مخفوق / مسلوق (درجة حرارة منخفضة) / مسلوق (درجة حرارة متوسطة) / بيض مشمس / بيض مقلي/ عجة عادية
(يقدم مع خضار مشكل وخبز أسمر وزبدة)

EGGS WITH YOUR CHOICE OF MEAT بيض مع اختيارك من اللحوم **AED 50**

Sucuk / Awarma / Bacon. (Served with an Omelette or Scrambled Eggs (3 Eggs), Mixed Vegetables, Olives, and Arabic Bread)

سجق / قاورما / بيض باللحم المقدد (يقدم مع عجة البيض أو البيض المخفوق (3 بيضات)، خضروات مشكلة، زيتون، وخبز عربي)

SELECTION OF HOMEMADE STUFFED PARATHAS قسم فطائر البارانا المنزلية **AED 35 / 46**

Indian Stuffed Flatbread with Potato OR Mixed Vegetables. / Indian Stuffed Flatbread with Minced Meat.

خبز مسطح هندي محشي بالبطاطس / خضروات مشكلة / خبز مسطح هندي محشي باللحم المفروم

(Served With Mint Chutney and Yogurt) (تقدم مع صلصة النعناع والزبادي)

EGG-WHITE OMELETTE عجة بياض البيض **AED 54**

Omelette Prepared with 5 Egg Whites, Baby Spinach, and Mushrooms. (Served With Mixed Greens, Brown Bread, and Butter)

عجة مُحضرة من بياض 5 بيضات، سبانخ صغيرة، وفطر (يُقدم مع خضار مشكلة، خبز أسمر، وزبدة)

SPANISH OMELETTE أومليت إسبانية **AED 46**

Omelette Prepared with 3 Eggs, Potato, Olives, Tomato, Bell Pepper, Onion, and Cheese. (Served With Mixed Greens, Brown Bread, and Butter)

عجة محضرة من 3 بيضات وبطاطس وزيتون وطماطم وفلفل رومي وبصل وجبن (يُقدم مع خضراوات مشكلة، خبز أسمر، وزبدة)

CALIFORNIA OMELETTE أومليت كاليفورنيا **AED 48**

3 Eggs, Bacon, Tomato, Avocado, and Cheese. (Served With Mixed Greens, Brown Bread, and Butter)

عجة محضرة من 3 بيضات وبطاطس وزيتون وطماطم وفلفل رومي وبصل وجبن (يُقدم مع خضراوات مشكلة، خبز أسمر، وزبدة)

BREAKFAST BURRITO MEXICANA إفطار بوريتو مكسيكانا **AED 56**

3 Scrambled Eggs, Potato, Onion, Bell Pepper, Avocado, Bacon, and Cheese in Tortilla Bread. (Served With Mixed Greens, Sour Cream, and Tomato Salsa)

3 بيض مخفوق وبطاطس وبصل وفلفل رومي وأفوكادو ولحم مقدد وجبن في خبز التورتيلا (تقدم مع خضار مشكلة، كريمة حامضة، وصلصة الطماطم)

PORRIDGE OATS عصيدة الشوفان **AED 40**

Oats, Milk, Almond Slices, Chia Seeds, and Honey. (يقدم مع العسل) شوفان وشرائح اللوز وبذور الشيا في الحليب

SELECTION OF HOMEMADE ARABIC MANAKISH قسم المناقيش العربية المنزلية **AED 38 / 42**

Zaatar OR Cheese OR Muhammara OR Labneh. زعتر أو جبنة أو محمرة أو لبنة

Cheese and Spinach OR Zaatar and Cheese OR Muhammara and Cheese
جبنة و سبانخ أو زعتر وجبنة أو مُحمرة وجبنة

HOMEMADE ARABIC MIXED FATAYAR فطاير عربية مشكلة منزلية **AED 46**

Cheese, Spinach, Muhammara, and Zaatar فطاير جبنة، سبانخ، محمرة، وزعتر

SELECTION OF PANCAKES قسم الفطائر و بان كيك **AED 40 / 48**

Classic Pancakes / Protein Pancakes

فطائر بان كيك كلاسيكية / فطائر بان كيك بروتينية

(Served With Seasonal Berries or Fruits and Maple Syrup) (تُقدم مع توت أو فواكه موسمية وشراب القيقب)

Allergens: حساسية الطعام S – Seafood, المأكولات البحرية G – Gluten, الغلوتين N – Nuts, المكسرات
D – Dairy, منتجات الألبان V – Vegan, نباتي – Spicy حار

All prices are inclusive of 7% Municipality Fee, 5% VAT, and 10% Service. Charge.
جميع الأسعار شاملة رسوم البلدية 7%، وضريبة القيمة المضافة 5%، ورسوم الخدمة 10%

The BREAKFAST الفطور

SELECTION OF PLATTERS قسم الأطباق

MIXED CHEESE PLATTER طبق جبن مشكل **AED 60**
300g of Mixed Cheese with Grapes *(Upon Availability)* 300 غرام من الجبن المشكل مع العنب (عند التوفر)

MIXED VEGETABLE PLATTER طبق خضار مشكل **AED 35**
Tomato, Cucumber, Olives, Mint, and Green Pepper. طماطم، خيار، زيتون، نعناع، وفلفل أخضر

PICKLE PLATTER طبق مخلل **AED 40**
Cucumber, Gherkins, Turnip, Arabic Chilli, Olives Assorted. خيار، مخلل خيار، لفت، فلفل حار عربي، وزيتون مشكل

FRUITS PLATTER طبق فواكه **AED 50**
Seasonal Mix Fruit Platter طبق فواكه مشكلة موسمية

SELECTION OF HOMEMADE CROISSANTS & MUFFINS
مجموعة مختارة من الكروسان وكعكة المافن المصنوعة منزلياً

Plain Croissant	AED 20	كورسان سادة
Cheese Croissant	AED 24	كروسان بالجبن
Zaatar Croissant	AED 24	كروسان بالزعتر
Chocolate Croissant	AED 24	كروسان بالشوكولاته
Blueberry Muffin	AED 28	كعكة مافن التوت الأزرق
Chocolate Muffin	AED 26	كعكة مافن الشوكولاتة

ADD-ON BREAKFAST SIDES أطباق جانبية إضافية للفطور

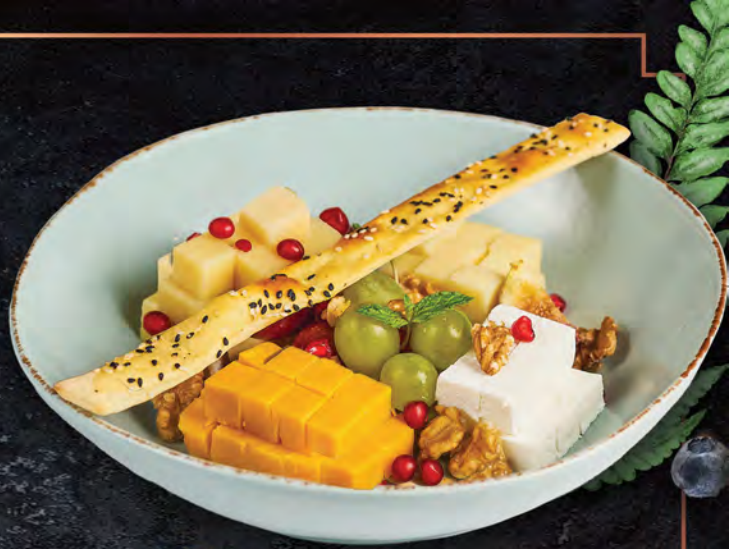
Foul Medamas	AED 32	فول مدمس
Baked Beans	AED 30	فاصوليا مطبوخة
Labneh	AED 24	لبنة
Hash Browns	AED 32	بطاطس مقلية
Hummus	AED 35	حمص
Mutabbal	AED 38	متبل
Chicken Sausage	AED 35	سجق دجاج
Beef Sausage	AED 35	سجق لحم بقري
Avocado	AED 22	أفوكادو
Beef Bacon	AED 35	لحم بقري مقدد

FRESH FRUIT JUICES & MILKSHAKES عصائر فواكه طازجة وميلك شيك

Apple	AED 30	تفاح
Carrot	AED 30	جزر
Lemon & Mint	AED 30	ليمون ونعناع
Lemonade	AED 28	عصير ليموناده
Orange	AED 30	برتقال
Pineapple	AED 30	أناناس
Watermelon	AED 30	بطيخ
Chocolate Milkshake	AED 35	ميلك شيك شوكولاتة
Strawberry Milkshake	AED 35	ميلك شيك فراولة
Vanilla Milkshake	AED 35	ميلك شيك فانيليا
Avocado Milkshake	AED 35	ميلك شيك أفوكادو

Allergens حساسية الطعام: S – Seafood المأكولات البحرية, G – Gluten الغلوتين, N – Nuts المكسرات
D – Dairy منتجات الألبان, V – Vegan نباتي, Spicy حار

All prices are inclusive of 7% Municipality Fee, 5% VAT, and 10% Service. Charge.
جميع الأسعار شاملة رسوم البلدية 7%، وضريبة القيمة المضافة 5%، ورسوم الخدمة 10%



The SOUPS & SALADS
الشوربات والسلطات

VELVET PUMPKIN SOUP شوربة القرع الأحمر \ اليقطين (D)(G)(N)(V) AED 36
Creamy Pumpkin Soup. (Served with Roasted Pumpkin Seeds and Crispy Toast)
شوربة اليقطين الكريمية تُقدم مع بذور اليقطين المحمصة والخبز المحمص المقرمش

COASTAL COMFORT شوربة مأكولات بحرية (S)(D) AED 45
Seafood Soup with a Mix of Crab, Shrimp, Fish & Calamari, Slowly Cooked with Creamy Sauce.
شوربة مأكولات بحرية مع مزيج من السلطعون والروبيان والسمك والكاليماري، مطبوخة ببطء في صلصة كريمية.

ARABIAN SUNSET شوربة عدس (V)(G) AED 34
Arabic Style Creamy Lentil Soup. (Served with Crispy Toast)
شوربة عدس كريمية على الطريقة العربية تُقدم مع خبز محمص مقرمش

LESAN EL ASFOUR شوربة لسان عصفور (G) AED 32
Rice-Shaped Pasta Cooked in a Rich Broth Made from Chicken.
معكرونة على شكل أرز مطبوخة في مرق دجاج غني.

FREEKEH SOUP شوربة الفريكة (G) AED 35
Traditional Tunisian Soup Made with Wheat, Herbs, and Beef Broth.
شوربة تونسية تقليدية مصنوعة من القمح والأعشاب ومرق اللحم

SMOKED SALMON AVOCADO سلمون مدخن مع أفوكادو (S)(N) AED 65
Mixed Greens Salad with Orange Wedges, Cucumber, Avocado, Smoked Salmon, Roasted Pumpkin Seeds, and Sunflower Seeds.
سلطة خضار مشكلة مع شرائح برتقال، خيار، أفوكادو، سلمون مدخن، بذور يقطين محمصة، وبذور دوار الشمس

GREEN HALLOUMI حلومي أخضر (D)(V) AED 58
Vibrant Salad with Grilled Halloumi Cheese, Fresh Avocado, Mixed Greens, Cucumber, Fennel, Lemon Pesto Dressing.
سلطة غنية بالحيوية مع جبنة حلومي مشوية، أفوكادو طازج، خضار مشكلة، خيار، شمر، وصلصة البيستو بالليمون

TOSTADA توستادا (G)(S)(N) AED 65
Mexican Salad with Kale, Grilled Prawns, Avocado, Grilled Corn, Baby Arugula, Jalapeño Dressing, Fried Tortilla, Green Apple, Portobello Mushroom.
سلطة مكسيكية مع كرنب، روبيان مشوي، أفوكادو، ذرة مشوية، جرجير صغير، صلصة هالبينو، تورتيلا مقلية، تفاح أخضر، وفطر بورتوبيللو

CRISP CAESAR CLASSIC سلطة سيزر المقرمشة الكلاسيكية (G)(D) AED 58
A Timeless Favorite Salad with Baby Gem Lettuce, Mini Garlic Baguette, Parmesan Cheese Shavings & Caesar Dressing.
سلطة كلاسيكية مفضلة مع خس صغير، خبز باغيت بالثوم صغير، جبنة بارميزان، وصلصة سيزر

CRISP CAESAR PRAWNS جمبري سيزر مقرمش (G)(D)(S) AED 62
Succulent Crispy Prawns. (Served over Baby Gem Lettuce, Mini Garlic Baguette, Parmesan Cheese Shavings & Caesar Dressing)
روبيان مقرمش لذيذ يُقدم فوق الخس الصغير، وخبز باغيت بالثوم الصغير، وقشور جبنة البارميزان وصلصة السيزر

CRISP CAESAR SALMON سلمون سيزر مقرمش (G)(D)(S) AED 65
Flaky Smoked Salmon. (Served over Baby Gem Lettuce, Mini Garlic Baguette, Parmesan Cheese Shavings & Caesar Dressing)
سمك السلمون المدخن المقرمش فوق الخس الصغير، والخبز الفرنسي بالثوم الصغير ، وقشور جبنة البارميزان وصلصة السيزر

TUNISIAN SALAD سلطة تونسية (V)(S) AED 32
A Vibrant Mix of Chopped Vegetables, Peppers, Tuna, and Boiled Egg.
مزيج رائع من الخضار المقطعة والفلفل والتونة والبيض المسلوق

TABOULEH تبولة (G)(V) AED 39
A Refreshing Blend of Finely Chopped Parsley, Mint, Spring Onion, Tomato, Wheat Crust, Olive Oil & Lemon Dressing.
مزيج منعش من البقدونس المفروم ناعماً، والنعناع، والبصل الأخضر، والطماطم، وقشر القمح، وزيت الزيتون، وصلصة الليمون

Allergens: حساسية الطعام S – Seafood المأكولات البحرية , G – Gluten الغلوتين , N – Nuts المكسرات
D – Dairy منتجات الألبان , V – Vegan نباتي – Spicy حار

All prices are inclusive of 7% Municipality Fee, 5% VAT, and 10% Service. Charge.
جميع الأسعار شاملة رسوم البلدية 7%، وضريبة القيمة المضافة 5%، ورسوم الخدمة 10%

The الشوربات والسلطات
SOUPS & SALADS

FATTOUSH فتّوش (G)(V) AED 39
A Colorful and Crunchy Lebanese Salad Prepared with Lettuce, Tomato, Cucumber, Onion, Fresh Thyme, Sumac, Fried Arabic Bread, Pomegranate.
سلطة لبنانية غنية بالألوان ومقرمشة، محضرة من الخس، والطماطم، والخيار، والبصل، والزعتر الطازج، والسماق، والخبز العربي المقلي، والرمان

ORGANIC QUINOA SALAD WITH CHICKEN سلطة الكينوا العضوية مع الدجاج AED 62
A Wholesome and Nutritious Salad Featuring Grilled Chicken, Avocado, Pomegranate, Cucumber, Herbs, Cherry Tomato, Raisins. (Served with Balsamic Vinegar Dressing)
سلطة صحية ومغذية، مكونة من دجاج مشوي، أفوكادو، رمان، خيار، أعشاب، طماطم كرزية، زبيب. (تقدم مع خل بلسميك

GREEK SALAD سلطة يونانية (V)(D) AED 48
A Traditional Greek Salad with Juicy Tomatoes, Lettuce, Cucumber, Bell Pepper, Onion, Olives, Feta Cheese.
سلطة يونانية تقليدية تقدم مع طماطم طرية، وخس، وخيار، وفلفل رومي، وبصل، وزيتون، وجبنة الفيتا

SUPER FOOD SALAD سلطة سوبر فود (V)(D) AED 65
A Powerhouse of Nutrients Prepared with Organic Quinoa, Herbs, Cucumber, Broccoli, Sweet Potato, Avocado, Feta Cheese, Balsamic Vinegar Dressing.
سلطة غنية بالعناصر الغذائية، محضرة من الكينوا والأعشاب، والخيار، والبروكلي، والبطاطا الحلوة، والأفوكادو، وجبنة الفيتا، وصلصة خل البلسميك

CHICKEN NOODLE SOUP شوربة الدجاج بالنودلز (G) AED 42
A Comforting Classic Made with Tender Shredded Chicken, Noodles, and Fresh Vegetables Simmered in a Rich, Savory Chicken Broth. Perfectly Seasoned and Served Warm.
طبق كلاسيكي شهيّ، مكوّن من قطع دجاج طرية ومقطعة، ونودلز، وخضراوات طازجة، مطهوة على نار هادئة في مرق دجاج غنيّ ولذيذ
متبلة بشكل مثالي وتقدم دافئة

The المقبلات
STARTERS

EDAMAME إدامامي (V) AED 30
Steamed Japanese Soybeans, Salted or Spiced.
فول صويا ياباني مطهي على البخار، مملح أو متبل

VEGETABLE SPRING ROLL لفائف سبرنغ رول بالخضار (V)(G) AED 33
Crispy Rolls Filled with Spiced Mixed Veggies. (Served with Tangy Sweet Chili Sauce)
لفائف مقرمشة محشوة بخضراوات مشكلة متبلة، تقدم مع صلصة الفلفل الحلو المنعشة

CHICKEN SPRING ROLL لفائف سبرنغ رول بالدجاج (G) AED 39
Crispy Rolls Filled with Spiced Mixed Chicken. (Served with Tangy Sweet Chili Sauce)
لفائف مقرمشة محشوة بخضراوات مشكلة متبلة، تقدم مع صلصة الفلفل الحلو المنعشة

SMOKED SALMON CROSTINI كروستيني السلمون المدخن (S)(D)(G) AED 54
Toasted Bread with Cream Cheese, Smoked Salmon, Dill Leaves.
خبز محمص مع جبنة كريمية، سلمون مدخن، وأوراق شبت

TRUFFLE FRIES بطاطس مقلية بالكمأة (D)(G)(V) AED 52
Fried French Fries with Truffle Oil & Parmesan Cheese.
بطاطس مقلية بزيت الكمأة وجبنة بارميزان

Allergens: حساسية الطعام S – Seafood المأكولات البحرية , G – Gluten الغلوتين , N – Nuts المكسرات
D – Dairy منتجات الألبان , V – Vegan نباتي – Spicy حار

All prices are inclusive of 7% Municipality Fee, 5% VAT, and 10% Service. Charge.
جميع الأسعار شاملة رسوم البلدية 7%، وضريبة القيمة المضافة 5%، ورسوم الخدمة 10%

The المقبلات STARTERS

FRIED CALAMARI كاليماري مقلي (G)(S) AED 54
Fried Breaded Calamari. (Served with Tartar Sauce) كاليماري مقلي مغطى بالقسماط، يقدم مع صلصة التارتار

GUACAMOLE DIPPERS مقبلات جواكامولي (V) AED 45
Crispy Fries with Guacamole Sauce. بطاطس مقلية مقرمشة تقدم مع صلصة جواكامولي

FRIED CHICKEN WINGS أجنحة الدجاج المقلية (G) AED 57
Marinated Fried Chicken Wings with Garlic, Lemon, Coriander, and Buffalo Sauce.
أجنحة الدجاج المقلية متبلة بالثوم والليمون والكزبرة وصلصة البافلو

GRILLED CHICKEN WINGS أجنحة الدجاج المشوية AED 57
Marinated Char-Grilled Chicken Wings with Garlic, Lemon, Coriander, and Buffalo Sauce.
أجنحة دجاج متبلة مشوية على الفحم مع الثوم والليمون والكزبرة وصلصة البافلو

DYNAMITE SHRIMPS جمبري ديناميت (D)(G)(S) AED 60
Fried Shrimp, Sesame Seeds, and Dynamite Sauce.
جمبري مقلي مع بذور السمسم وصلصة الديناميت

The المزة MEZZAH

HUMMUS الحمص (G)(V) AED 35
A Smooth and Creamy Blend of Chickpeas, Tahini, Lemon, and Garlic. (Served with Warm Pita Bread)
مزيج ناعم وكريمي من الحمص والطحينة والليمون والثوم، يُقدم مع خبز البيتا دافئ

MOUTABAL المتبل (D)(G)(V) AED 38
A Smoky Dip of Roasted Eggplant, Tahini, Lemon, And Garlic. (Served with Warm Pita Bread)
صلصة مدخنة من الباذنجان المشوي والطحينة والليمون والثوم، تُقدم مع خبز البيتا دافئ

BATATA HARRA بطاطا حارة (G)(V) AED 38
Deep-Fried Crunchy Potato Cubes with Fresh Garlic, Chili Paste, & Fresh Coriander.
مكعبات بطاطس مقرمشة مقلية مع الثوم الطازج ومعجون الفلفل الحار والكزبرة الطازجة

CHEESE PUFFS (4 PCS) فطائر الجبن (4 قطع) (D)(G)(V) AED 32
Golden, Crisp Puffs Filled with a Savory Blend of Melted Cheeses.
فطائر الجبن مقرمشة محشوة بمزيج لذيذ من الجبن المذاب

MEAT SAMBOUSEK (4 PCS) سمبوسك لحم (4 قطع) (G)(N)(V) AED 39
Savory Pastry Filled with Seasoned Ground Meat. معجنات لذيذة محشوة باللحم المفروم المتبل

HUMMUS WITH MEAT حمص باللحم (G)(N) AED 48
Smooth Hummus. (Served with a Generous Topping of Spiced Ground Meat and Pine Nuts)
حمص ناعم يُقدم مع طبقة سخية من اللحم المفروم المتبل والصنوبر

CHAR-GRILLED KEBBEH (3 PCS) كبة مشوية (٣ قطع) (G)(N) AED 40
A Dough from Mixture of Minced Beef with Crushed Wheat, Stuffed with Meat & Nuts.
مزيج من اللحم المفروم والقمح المطحون، محشو باللحم والمكسرات

FRIED KIBBEH (5 PCS) كبة مقلية (٥ قطع) (D)(G)(N) AED 35
A Traditional Middle Eastern Delight. Crispy Fried Bulgur Shells Encasing a Hearty and Flavorful Ground Meat Filling.
قشور برغل مقلية مقرمشة تغلف حشوة لحم مفروم غنية ولذيذة

Allergens: حساسية الطعام S – Seafood المأكولات البحرية , G – Gluten الغلوتين , N – Nuts المكسرات
D – Dairy منتجات الألبان , V – Vegan نباتي – Spicy حار

All prices are inclusive of 7% Municipality Fee, 5% VAT, and 10% Service. Charge.
جميع الأسعار شاملة رسوم البلدية 7%، وضريبة القيمة المضافة 5%، ورسوم الخدمة 10%

The أطباق متبلة MARINATED

SALMON TARTARE تارتار السلمون (N)(S) AED 80
Marinated Norwegian Salmon, Avocado, Mango, Spring Onion, and Black Sesame.
سمك سلمون نرويجي متبل مع الأفوكادو، والمانجو، والبصل الأخضر، والسمسم الأسود

TUNA TARTARE تارتار التونة (S) AED 90
Diced Fresh Tuna Combined with Avocado, Cucumber, Fresh Coriander & Mint, Spicy Sauce, and Marinated Mixed Herbs.
مكعبات تونة طازجة ممزوجة مع الأفوكادو والخيار والكزبرة الطازجة والنعناع وصلصة حارة وأعشاب مشكلة متبلة

AVOCADO STUFFED TUNA تونة محشوة بالأفوكادو (S)(N) AED 62
Ripe Avocado Halves Filled with Marinated Boiled Tuna, Fresh Herbs, Onion, Tomato, Mayo, Rocca, and Sesame Seeds.
نصفا أفوكادو ناضجان محشوان بتونة مسلوقة متبلة، أعشاب طازجة، بصل، طماطم، مايونيز، جرجير، وبذور سمسم

The دومبلينغز DUMPLINGS

RUSSIAN PELMENI بيلميني روسي (G)(D) AED 52
Traditional Russian Dumplings Filled with a Classic Meat and Herb Blend. (Served with Sour Cream)
زلابية روسية تقليدية محشوة بمزيج تقليدي من اللحوم والأعشاب (تُقدم مع الكريمة الحامضة

The السوشي SUSHI

CRAB SALAD سلطة الكراب / السلطعون (D)(G)(N)(S) AED 58
A Refreshing Mix of Crab Sticks, Avocado, Mango, and Cucumber, Tossed in Our Special Mixed Sauce.
مزيج منعش من أصابع السلطعون، والأفوكادو، والمانجو، والخيار، ممزوجة بخلطتنا الخاصة

TUNA SASHIMI تونة ساشيمي (S) AED 57
5 Pieces Slices of Premium Raw Tuna (Served with Soy Sauce and Wasabi)
٥ قطع من التونة النيئة الفاخرة، تُقدم مع صلصة الصويا والوسابي

SALMON SASHIMI ساشيمي السلمون (S) AED 57
5 pieces of premium raw salmon, served with soy sauce and wasabi.
٥ قطع من السلمون النيء الفاخر، تُقدم مع صلصة الصويا والوسابي

CALIFORNIA MAKI ROLL رول ماكي كاليفورنيا (D)(G)(S) AED 57
A Classic Sushi Roll with Crab Sticks, Mango, Avocado and Cucumber, Topped with Tobiko.
رول سوشي كلاسيكي مع أصابع السلطعون، والمانجو، والأفوكادو، والخيار، ومغطاه بالتوبيكو

ASHOKA DRAGON ROLL رول أشوكا دراجون (D)(G)(N)(S) AED 75
A Satisfying and Flavorful Sushi Experience with Tempura Prawns, Cucumber and Cream Cheese, Topped with Avocado, Teriyaki, and Sesame Seeds.
تجربة سوشي شهية ولذيذة مع روبيان تمبورا، وخيار، وجبنة كريمية، ومغطاة بالأفوكادو، وصلصة تريا‌كي، وبذور السمسم

Allergens: حساسية الطعام S – Seafood المأكولات البحرية , G – Gluten الغلوتين , N – Nuts المكسرات
D – Dairy منتجات الألبان , V – Vegan نباتي – Spicy حار

All prices are inclusive of 7% Municipality Fee, 5% VAT, and 10% Service. Charge.
جميع الأسعار شاملة رسوم البلدية 7%، وضريبة القيمة المضافة 5%، ورسوم الخدمة 10%

The السوشي SUSHI

SALMON AVOCADO MAKI ROLL رول ماكي السلمون والأفوكادو **(D)(G)(N)(S) AED 85**
A Delightful Balance of Freshness and Spice with Salmon, Cucumber, Avocado, Topped with Sesame Seeds & Spicy Mayo.
مزيج رائع من التوابل مع السلمون، والخيار، والأفوكادو، ومغطى ببذور السمسم ، ومايونيز حار

ASHOKA SAKURA ROLL لفائف أشوكا ساكورا **(D)(G)(N)(S) AED 86**
A Deluxe Roll Featuring Crispy Tempura Prawns, Crab Sticks, Cucumber, and Avocado, Layered with Fresh Tuna and Salmon, and Finished with a Togarashi Spicy Mayo.
،لفائف فاخرة من روبيان تمبورا المقرمش، وأعواد السلطعون، والخيار، والأفوكادو، مغطاة بطبقات من التونة والسلمون الطازجين
ومزينة بمايونيز توغاراشي الحار

PHILADELPHIA ROLL لفائف فيلادلفيا **(D)(G)(S) AED 85**
A Delicate and Creamy Sushi Roll with Avocado, Cucumber, and Cream Cheese, Encased in Sushi Rice and Nori, Topped with Fresh Salmon.
لفائف سوشي رقيقة ودسمة مع الأفوكادو والخيار والجبن الكريمي، مغلفة بأرز السوشي والنوري، ومغطاة بسلمون طازج

ASHOKA FRIED ROLL لفائف أشوكا المقلية **(D)(G)(S) AED 75**
A Symphony of Flavors and Textures with Fresh Salmon, Spring Onion, and Spicy Mayo, Combined with Tanuki for Crunch, Topped with Teriyaki, Honey Mayo, and Tobiko for a Delightful Finish.
سيمفونية من النكهات، مع سلمون طازج، وبصل أخضر، ومايونيز حار، ممزوج بتانوكي لمزيد من القرمشة، ومغطاة بصلصة تريآكي، ومايونيز
العسل، وتوبيكو لنهاية شهية

BAKED SUSHI ROLL لفائف سوشي مخبوزة **(D)(G)(S) AED 68**
A Unique Fusion of Flavors with Mango, Avocado, and Mozzarella, Rolled in Sushi Rice and Nori, and a Savory Crab Stick and Melted Mozzarella Mix.
مزيج فريد من النكهات، مع المانجو والأفوكادو والموزاريلا، ملفوفة بأرز السوشي والنوري، مع أصابع السلطعون اللذيذة ومزيج الموزاريلا المذاب

TUNA MAKI تونة ماكي **(S) AED 57**
A Classic Combination of Fresh Tuna and the Sharp, Clean Taste of Wasabi in a Sushi Roll.
مزيج كلاسيكي من التونة الطازجة ونكهة الواسابي اللاذعة والنظيفة في لفائف سوشي

SHAKE MAKI شاكي ماكي **(S) AED 57**
Simple and Delicious, Fresh Salmon with a Distinctive Wasabi Kick in a Sushi Roll.
سمك سلمون طازج بسيط ولذيذ مع نكهة الواسابي المُميز في لفائف سوشي

KANIKAMA MAKI كاني كاما ماكي **(S) AED 57**
A Simple and Popular Choice, Crab Stick in a Sushi Roll.
خيار بسيط وشائع، أصابع السلطعون في لفائف سوشي

KAPPA MAKI كابا ماكي **(V) AED 48**
A Refreshing and Light Roll with Fresh Cucumber and Toasted Sesame Seeds.
لفائف منعشة وخفيفة مع خيار طازج وبذور سمسم محمصة

AVOCADO MAKI أفوكادو ماكي **(V) AED 48**
Creamy Avocado in a Simple and Satisfying Sushi Roll. أفوكادو كريمي في لفائف سوشي بسيطة وشهية

CRISPY CALIFORNIA MAKI ROLL رول كاليفورنيا ماكي مقرمش **(S)(G)(N) AED 68**
A Unique Blend of Sweet and Savory Sushi Rolled with Crab Stick, Apple, Cucumber, Avocado and Tanuki, and a Kick of Spicy Mayo.
مزيج فريد من السوشي الحلو والمالح، ملفوف بأصابع السلطعون، والتفاح، والخيار، والأفوكادو، والتانوكي، مع لمسة من المايونيز الحار

VEGETABLE ROLL رول نباتي **(V) AED 68**
A Vibrant and Healthy Sushi Experience with Carrot, Avocado, Bell Pepper, and Apple, Rolled in Sushi Rice, Finished with Sriracha and Sesame Seeds.
تجربة سوشي مع الجزر والأفوكادو والفلفل الحلو والتفاح، ملفوفة بأرز السوشي ومزينة بصلصة سريراتشا وبذور السمسم

Allergens: حساسية الطعام S – Seafood المأكولات البحرية , G – Gluten الغلوتين , N – Nuts المكسرات
D – Dairy منتجات الألبان , V – Vegan نباتي – Spicy حار

All prices are inclusive of 7% Municipality Fee, 5% VAT, and 10% Service. Charge.
جميع الأسعار شاملة رسوم البلدية 7%، وضريبة القيمة المضافة 5%، ورسوم الخدمة 10%

The أطباق الشيف المميزة
CHEF'S SIGNATURE DISHES

LAMB SHANK ساق لحم ضأن (G)(D) AED 150
Slow-roasted Lamb Shank. (Served with Creamy Mashed Potatoes, Sautéed Seasonal Vegetables, Sautéed Spinach, and Rich Gravy)
ساق لحم ضأن مشوي ببطء، يُقدم مع بطاطس مهروسة بالكريمية، وخضراوات سوتيه، وسبانخ سوتيه، وصلصة غنية

BEEF STROGANOFF ستروجانوف لحم بقري (D) AED 80
Rich and Creamy Dish made with Tender Strips of Beef, Onions, and Mushrooms, all cooked in Savory Sauce or Sour Cream. (Served with Mashed Potato)
طبق غني وكريمي مصنوع من شرائح لحم بقري طرية، وبصل، وفطر، مطبوخة جميعها في صلصة لذيذة أو كريمة حامضة، ويُقدم مع بطاطس مهروسة

ROGHAN JOSH روغان جوش (D) AED 89
Aromatic Kashmiri Curry made with Tender Pieces of Mutton, Slow-Cooked in a Rich and Spiced Gravy.
كاري كشميري عطري مصنوع من قطع لحم ضأن طرية، مطبوخة ببطء في صلصة غنية ومتبلة

THAI CHICKEN CURRY كاري دجاج تايلاندي AED 82
Fragrant and Flavorful Dish made with Tender Chicken, Simmered in a Creamy Coconut Milk-Based Sauce Infused with Thai Herbs and Mildly Spicy Red Curry. (Served with Jasmine Rice)
طبق لذيذ وشهي، مصنوع من دجاج طري مطهو على نار هادئة في صلصة كريمية من حليب جوز الهند، مع أعشاب تايلاندية، وكاري أحمر حار قليلاً، يُقدم مع أرز الياسمين

PAN-SEARED TUNA تونة مشوية (S) AED 120
Seared Tuna Steak (Served with Sauteed Quinoa and Ginger Soya Dressing)
شريحة تونة مشوية شريحة تونة مشوية تقدم مع الكينوا السوتيه وصلصة الزنجبيل والصويا

The أطباق هندية مميزة
INDIAN SIGNATURE DISHES

PANEER TIKKA MASALA بانير تيكا ماسالا (D)(N) AED 79
Paneer Cubes in a Spiced, Creamy Tomato Gravy, Offering a Perfect Balance of Smoky and Rich Flavor.
مكعبات بانير في مرق طماطم كريمي متبل، بنكهة متوازنة تمامًا بين النكهة المدخنة والغنية

SOYA CHAAP MASALA صويا تشاب ماسالا (D)(N) AED 79
A Flavorful Vegetarian Dish Made with Marinated Soya Chaap, Cooked in a Rich, Spiced Gravy of Onions, Tomatoes, and Aromatic Indian Spices.
طبق نباتي شهي مصنوع من صويا تشاب المتبلة، مطبوخ في مرق غني متبل من البصل والطماطم والتوابل الهندية اللذيذة

DAL TADKA دال تادكا (V) AED 49
A Flavorful Dish Made with Lentils, Onions, Tomatoes, and Spices. طبق شهيّ مصنوع من العدس والبصل والطماطم والتوابل

VEGETABLE BIRYANI برياني الخضار (V)(N) AED 72
An Aromatic Rice Dish Made with Basmati Rice, Mixed Vegetables, Spices, and Nuts.
طبق أرز مصنوع من أرز بسمتي، خضراوات مشكلة، توابل، ومكسرات

DAL KHICHDI دال خيتشدي (V) AED 69
A Pot of Flavorful Dish Made with Lentils, Rice, Ghee, and Mild Spices.
طبق شهيّ مصنوع من العدس والأرز والسمن والتوابل الخفيفة

BUTTER CHICKEN دجاج بالزبدة (D)(N) AED 82
Chargrilled Chicken Simmered in a Butter and Cream-Speckled Tomato Gravy.
دجاج مشوي مطهو على نار هادئة في مرق طماطم بالزبدة والكريمة

CHICKEN TIKKA MASALA دجاج تيكا ماسالا (D)(N) AED 86
Tender Pieces of Marinated Char-Grilled Chicken in a Spiced, Creamy Tomato Indian Gravy, Offering a Perfect Balance of Smoky and Rich Flavor.
قطع طرية من الدجاج المتبل والمشوي على الفحم في مرق طماطم هندي كريمي متبل، يُقدم مزيجًا مثاليًا من النكهة المدخنة والغنية)

CHICKEN BIRYANI برياني دجاج (N) AED 79
Fragrant Basmati Rice Cooked with Tender Chicken, Aromatic Spices, and Herbs. (Served with Raita)
أرز بسمتي مطبوخ مع دجاج طري، توابل عطرية، وأعشاب، ويُقدم مع رايتا

LAMB BIRYANI برياني لحم (N) AED 86
Fragrant Basmati Rice Cooked with Lamb, Aromatic Spices, and Herbs. (Served with Raita)
أرز بسمتي مطبوخ مع لحم ضأن، توابل عطرية، وأعشاب، ويُقدم مع رايتا

SHRIMP BIRYANI برياني روبيان (N) AED 86
Fragrant Basmati Rice Cooked with Shrimps, Aromatic Spices, and Herbs. (Served with Raita)
أرز بسمتي مطبوخ مع روبيان، توابل عطرية، وأعشاب، ويُقدم مع رايت

Allergens: حساسية الطعام S – Seafood المأكولات البحرية , G – Gluten الغلوتين , N – Nuts المكسرات
D – Dairy منتجات الألبان , V – Vegan نباتي – Spicy حار

All prices are inclusive of 7% Municipality Fee, 5% VAT, and 10% Service. Charge.
جميع الأسعار شاملة رسوم البلدية 7%، وضريبة القيمة المضافة 5%، ورسوم الخدمة 10%

The الأرز والخبز
RICE AND BREADS

STEAMED RICE أرز مطهو على البخار AED 25
Aromatic Steamed Basmati Rice أرز بسمتي مطهو على البخار

JEERA RICE أرز جيرا AED 34
Fragrant Basmati Rice Infused with Toasted Cumin Seeds, Sauteed with Onion, Garlic and Coriander Leaves
أرز بسمتي منقوع في بذور الكمون المحمص، مقلي مع البصل والثوم وأوراق الكزبرة

GHEE RICE أرز بالسمن AED 32
Light, Flavorful Rice Infused with Ghee and Whole Spices. أرز خفيف ولذيذ منقوع في السمن والتوابل الكاملة

HOMEMADE BREAD BASKET سلة خبز منزلية AED 25
1 Tabouna and 2 Arabic Bread, Baked Daily In-House. طابونة واحدة وخبزان عربيان، يُخبزان يوميًا في المطعم

TABOUNA BREAD خبز طابونة AED 15
Fluffy Home made Tunisian Bread خبز تونسي هشّ منزلي الصنع

GARLIC NAAN نان بالثوم AED 15
Soft Tandoori Bread Topped with Fresh Garlic and Coriander Leaves. خبز تندوري طري مغطى بالثوم الطازج وأوراق الكزبرة

BUTTER NAAN نان بالزبدة AED 18
Soft Tandoori Flatbread Brushed with Melted Butter. خبز تندوري مسطح طري مدهون بالزبدة المذابة

PLAIN NAAN نان سادة AED 12
Classic tandoori Flatbread, Soft and Fluffy. خبز تندوري مسطح كلاسيكي، طري وهشّ

TANDOORI ROTI خبز تندوري روتي AED 10
Whole Wheat Flatbread Cooked in a Clay Pot Oven. خبز مسطح من القمح الكامل مطبوخ في فرن الطين

INDIAN BREAD BASKET سلة الخبز الهندي AED 50
Assorted Plain Naan, Butter Naan, Garlic Naan and Tandoori Roti. خبز نان سادة متنوع، نان بالزبدة، نان بالثوم، وروتي تندوري

The أطباق شرقية
ORIENTAL DISHES

THAI VEGETABLE CURRY كاري الخضار التايلاندي (V) AED 75
Coconut Milk-Based Rich and Creamy Dish with a Melody of Fresh Vegetables, Infused with Aromatic Thai Spices and a Mild Spicy Flavor.
طبق غني وكريمي مصنوع من حليب جوز الهند، مع مزيج من الخضراوات الطازجة المزوجة بالتوابل التايلاندية ونكهة التوابل الخفيفة

VEGETABLE FRIED RICE أرز مقلي بالخضراوات (V) AED 52
Mix of Colourful Vegetables Stir-Fried with Rice and Seasoning. مزيج من الخضراوات الملونة المقلية مع الأرز والتوابل

VEGETABLE HAKKA NOODLES نودلز هاكا بالخضروات (G)(V) AED 59
Stir-Fried Noodles Mixed with Vegetables and Seasoning. نودلز مقلية ممزوجة بالخضراوات والتوابل

CHILI PANEER بانير بالفلفل الحار (G)(V)(D) AED 72
Crispy Cubes of Paneer, Bell Pepper, and Onion Tossed in a Tangy Spicy Sauce.
مكعبات مقرمشة من بانير، فلفل رومي، وبصل ممزوجة في صلصة حارة

PANEER MANCHURIAN بانير مانشوريان (G)(V)(D) AED 72
An Indo-Chinese Delight with Crispy Cubes of Paneer in a Flavorful Tangy Sauce with Soya, Ginger, Garlic, and Chilli.
مكعبات البانير المقرمشة في صلصة لذيذة ومنعشة مع الصويا والزنجبيل والثوم والفلفل الحار

CHILLI FISH سمك بالفلفل الحار (S)(G) AED 72
Crispy Fish Pieces, Ginger, Garlic, Onion, and Bell Pepper Tossed in a Tangy Spicy Sauce.
قطع السمك المقرمشة والزنجبيل والثوم والبصل والفلفل الحلو مغموسة في صلصة منعشة وحارة

FISH MANCHURIAN سمك المانشوريان (S)(G) AED 72
Crispy Fish Pieces in a Flavourful Tangy Sauce with Soya, Ginger, Garlic, and Chilli.
قطع السمك المقرمشة في صلصة لذيذة ومنعشة مع الصويا والزنجبيل والثوم والفلفل الحار

CHICKEN WOK FRIED RICE أرز مقلي بالدجاج (G) AED 69
Wok Stir-Fried Rice with Tender Pieces of Chicken, Eggs, Mixed Vegetables, and Oriental Seasoning.
أرز مقلي بالدجاج مع قطع دجاج طرية، بيض، خضار مشكلة، وتوابل شرقية

CHICKEN WOK NOODLES دجاج ووك مع النودل (G) AED 69
Stir-Fried Noodles with Tender Pieces of Chicken Strips, Vegetables, Egg, Soya Sauce, and Seasoning.
نودلز مقلية مع قطع طرية من شرائح الدجاج والخضروات والبيض وصلصة الصويا والتوابل

CHILI PEPPER CHICKEN دجاج بالفلفل الحار (G) AED 69
Crispy Chicken Pieces, Ginger, Garlic, Onion, and Bell Pepper Tossed in a Tangy Spicy Sauce.
قطع دجاج مقرمشة مع الزنجبيل والثوم والبصل والفلفل الحار مع صلصة حارة منعشة

Allergens: حساسية الطعام S – Seafood المأكولات البحرية, G – Gluten الغلوتين, N – Nuts المكسرات
D – Dairy منتجات الألبان, V – Vegan نباتي – Spicy حار

All prices are inclusive of 7% Municipality Fee, 5% VAT, and 10% Service. Charge.
جميع الأسعار شاملة رسوم البلدية 7%، وضريبة القيمة المضافة 5%، ورسوم الخدمة 10%

The أطباق شرقية ORIENTAL DISHES

CHICKEN MANCHURIAN دجاج منشوري (G) AED 75
A Zesty Indo-Chinese Delight with Crispy Chicken Pieces Smothered in a Flavourful Tangy Sauce, Infused with Soy, Ginger, Garlic, and Chilli.
نكهة هندية صينية لذيذة مع قطع الدجاج المقرمشة المغطاة بصلصة لذيذة منعشة مغموسة في صلصة لذيذة منعشة مغموسة بالصويا والزنجبيل والثوم والفلفل الحار

The الأطباق الإيطالية ITALIAN DISHES

MUSHROOM RISOTTO WITH CHICKEN ريزوتو الفطر مع الدجاج (D)(G) AED 72
A Creamy Arborio Rice Dish Cooked with Earthy Mushrooms, Spinach, Garlic, Fresh Herbs, and Parmesan Cheese. (Served with Grilled Chicken)
طبق أرز أربوريو كريمي مطبوخ مع فطر طازج، سبانخ، ثوم، أعشاب طازجة، وجبنة بارميزان، ويُقدم مع دجاج مشوي

MUSHROOM RISOTTO WITH SHRIMP ريزوتو الفطر مع الروبيان (D)(G)(S) AED 79
A Creamy Arborio Rice Dish Cooked with Earthy Mushrooms, Spinach, Garlic, Fresh Herbs, and Parmesan Cheese. (Served with Grilled Shrimps)
طبق أرز أربوريو كريمي مطبوخ مع فطر طازج، سبانخ، ثوم، أعشاب طازجة، وجبنة بارميزان، ويُقدم مع روبيان مشوي

BOLOGNESE PASTA معكرونة بولونيز (D)(G) AED 58
Classic Bolognese Spaghetti with a Slow-Cooked Minced Meat and Tomato Sauce.
سباغيتي بولونيز كلاسيكية مع لحم مفروم مطهو ببطء، مع صلصة طماطم

PENNE ARRABBIATA باستا بيني أرابياتا (D)(G)(V) AED 54
Penne Pasta Tossed in a Spicy Tomato Sauce with Garlic, Pepper, Parsley, and Olive Oil.
معكرونة بيني ممزوجة بصلصة طماطم حارة مع ثوم، فلفل، بقدونس، وزيت زيتون

ALFREDO TAGLIATELLE ألفريدو تاياتيلي بالدجاج (D)(G) AED 58
Tagliatelle Pasta, Grilled Chicken Breast, Cream & Mushrooms.
معكرونة تاياتيلي مع صدر دجاج مشوي، كريمة، وفطر

SEAFOOD TAGLIATELLE تاياتيلي بالمأكولات البحرية (D)(G)(S) AED 68
Tagliatelle Pasta with Mixed Seafood Cooked with Tomato Sauce & Basil Leaves.
معكرونة تاياتيلي مع تشكيلة من المأكولات البحرية المطبوخة مع صلصة الطماطم وأوراق الريحان

The أطباق تونسية TUNISIAN DISHES

TUNISIAN MAKAROUNA WITH CHICKEN معكرونة تونسية بالدجاج (G) AED 68
Tender Chicken Simmered in a Rich Spiced Tomato Sauce, Combined with Macaroni.
دجاج طري مطهو على نار هادئة في صلصة طماطم غنية ومتبلة مع معكرونة

TUNISIAN MAKAROUNA WITH LAMB معكرونة تونسية باللحم (G) AED 78
A Comforting Dish of Lamb and Macaroni in a Savory Sauce. طبق شهي من اللحم المعكرونة في صلصة لذيذة

TUNISIAN COUSCOUS WITH LAMB الكسكسي التونسي بلحم الغنم / الخروف (G) AED 79
A Warm and Comforting Tunisian Dish with Tender Lamb and a Mix of Vegetables in a Fragrant Tomato Sauce. (Served Over Fluffy Couscous)
طبق تونسي دافئ ومريح، يتكون من لحم طري ومزيج من الخضراوات في صلصة طماطم .ويُقدم مع كسكس طري

TUNISIAN COUSCOUS WITH CHICKEN كسكسي يونسيان بالدجاج (G) AED 70
A Warm and Comforting Tunisian Dish with Tender Chicken and a Mix of Vegetables in a Fragrant Tomato Sauce. (Served Over Fluffy Couscous)
طبق تونسي دافئ ومريح، يتكون من دجاج طري ومزيج من الخضراوات في صلصة طماطم، ويُقدم مع كسكس طري)

EIJA MERGUEZ عجة بالمرقاز (G) AED 72
A Spicy Tunisian Dish with Eggs Poached in a Slow-Cooked Tomato Sauce with Peppers and Chili.
طبق تونسي حار، يتكون من بيض مسلوق في صلصة طماطم مطهوة ببطء مع الفلفل والفلفل الحار

EIJA SEAFOOD عجة المأكولات البحرية (S) AED 72
A Slow-Cooked, Spicy Tomato Stew with Seafood, Eggs, and Peppers. يخنة طماطم حارة مطهوة ببطء مع مأكولات بحرية وبيض وفلفل

KOUSHA LAMB كوشة لحم (G) AED 79
A Hearty Stew With Tender Lamb, Potatoes, And A Rich, Spicy Tomato Sauce, Perfect For Dipping With Warm Pita Bread.
يخنة غنية، تتكون من لحم ضأن طري وبطاطس وصلصة طماطم غنية وحارة، مثالية للتغميس مع خبز البيتا الدافئ

KOUSHA CHICKEN دجاج في الكوشة (G) AED 72
Slow-Cooked Tunisian-Flavored Spices with Chicken, Fresh Tomatoes, Chili, and Potatoes. (Served with Pita Bread)
يخنة لذيذة مع الدجاج الطري والبطاطس وصلصة الطماطم الحارة، تقدم مع خبز البيتا الدافئ للتغميس

Allergens: حساسية الطعام S – Seafood المأكولات البحرية , G – Gluten الغلوتين , N – Nuts المكسرات
D – Dairy منتجات الألبان , V – Vegan نباتي – Spicy حار

All prices are inclusive of 7% Municipality Fee, 5% VAT, and 10% Service. Charge.
جميع الأسعار شاملة رسوم البلدية 7%، وضريبة القيمة المضافة 5%، ورسوم الخدمة 10%

The GRILLED VEGETABLES
خضراوات مشوية

PANEER TIKKA بانير تيكا (V)(D) **AED 75**
Indian-Style Marinated Cottage Cheese (Paneer) with Peppers and Onions, Grilled. (Served with a Refreshing Mint Sauce)
جبن (بانير) متبل على الطريقة الهندية مع الفلفل والبصل، مشوي ويُقدم مع صلصة النعناع المنعشة

MUSHROOM TIKKA تكا الفطر (V)(D) **AED 70**
Grilled Mushrooms, Peppers, and Onions Marinated in Indian Spices. (Served with a Refreshing Mint Sauce)
مشروم مشوي، فلفل، وبصل متبل بتوابل هندية، يُقدم مع صلصة النعناع المنعشة

SOYA CHAAP TIKKA تكا صويا تشاب (V)(D) **AED 72**
Soya Chaap Marinated in a Blend of Aromatic Spices & Yogurt, Grilled to Perfection for a Smoky Chargrilled Flavor.(Served with Refreshing Mint Sauce)
صويا تشاب متبلة بمزيج من التوابل والزبادي، مشوية بإتقان لنكهة مشوية مدخنة، تُقدم مع صلصة النعناع المنعشة

The GRILLED MEAT & POULTRY
اللحوم والدواجن المشوية

CHICKEN TIKKA دجاج تكة (D) **AED 79**
Chicken Marinated in a Special Tandoori Masala-Flavored Yogurt and Chargrilled. (Served with Mint Sauce)
دجاج متبل بزبادي تندوري ماسالا خاص، مشوي، ويُقدم مع صلصة النعناع

RIB EYE STEAK ستيك ريب آي (D)(G) **AED 145**
Beef Rib-Eye Steak, Char-Grilled. (Served with Sautéed Vegetables, Mashed Potato, and Pepper Sauce)
ستيك ريب آي لحم بقري، مشوي على الفحم، يُقدم مع خضار سوتيه وبطاطس مهروسة، مع صلصة الفلفل

LAMB CHOPS ريش لحم ضأن (D)(G) **AED 130**
Chargrilled Lamb Chops. (Served with Sautéed Vegetables and Mustard Sauce)
ريش لحم ضأن مشوي (يُقدم مع خضار سوتيه وصلصة خردل

CHAR-GRILLED MEAT لحم مشوي على الفحم (G) **AED 89**
Char-Grilled Marinated Meat Cubes. (Served with Grilled Vegetables and Garlic Sauce)
مكعبات لحم متبلة مشوية على الفحم، تُقدم مع خضار مشوية وصلصة الثوم

CHAR-GRILLED KOFTA كفتة مشوية على الفحم (G) **AED 82**
Char-Grilled Minced Meat with Parsley and Onion, Seasoned with Kofta Spices. (Served with Grilled Vegetables and Garlic Sauce)
لحم مفروم مشوي مع بقدونس وبصل، متبل بمهارات الكفتة، ويُقدم مع خضار مشوية وصلصة الثوم

SHISH TAWOUK شيش طاووق (D)(G) **AED 85**
Char-Grilled Marinated Chicken Breast Cubes in Arabic Spices. (Served with Grilled Vegetables and Garlic Sauce)
مكعبات صدور دجاج متبلة مشوية على الفحم بتوابل عربية، تُقدم مع خضار مشوية وصلصة الثوم

CHAR-GRILLED CHICKEN BREAST صدر دجاج مشوي على الفحم (D)(G) **AED 82**
Char-Grilled Marinated Chicken Breast. (Served with Steamed Rice, Sautéed Vegetables, and Mushroom Sauce)
صدر دجاج متبل مشوي على الفحم. يُقدم مع أرز مطهو على البخار، وخضار سوتيه، وصلصة الفطر

MIXED GRILL مشويات مشكلة (D)(G) **AED 95**
1 Skewer Lamb Cubes, 2 Lamb Kofta, 1 Shish Tawouk. (Served with Grilled Vegetables and Garlic Sauce)
سيخ واحد من مكعبات لحم الضأن، قطعتان من كفتة لحم الضأن، وشيش طاووق، يُقدم مع خضار مشوية وصلصة الثوم

Allergens: حساسية الطعام S – Seafood المأكولات البحرية , G – Gluten الغلوتين , N – Nuts المكسرات
D – Dairy منتجات الألبان , V – Vegan نباتي – Spicy حار

All prices are inclusive of 7% Municipality Fee, 5% VAT, and 10% Service. Charge.
جميع الأسعار شاملة رسوم البلدية 7%، وضريبة القيمة المضافة 5%، ورسوم الخدمة 10%

The الأسماك والمأكولات البحرية
FISH & SEAFOOD

SEABASS FILLET فيليه سمك (D)(G)(S) AED 130
Grilled Seabass Fillet. (Served with Sautéed Vegetables, Mashed Potato and Citrus Sauce)
فيليه سمك مشوي يُقدم مع خضار سوتيه وبطاطس مهروسة وصلصة حمضيات

GRILLED SALMON FILLET فيليه سمك السلمون المشوي (D)(G)(S) AED 135
Char-Grilled Salmon Fillet. (Served with Sautéed Vegetables, Mashed Potato & Mushroom Sauce)
فيليه سمك السلمون المشوي يُقدم مع خضار سوتيه، بطاطس مهروسة، وصلصة الفطر

GRILLED TIGER PRAWNS جمبري النمر المشوي (D)(G)(S) AED 165
Grilled Prawns. (Served with Purple Mashed Potatoes & Tartar Sauce)
جمبري مشوي يُقدم مع بطاطس مهروسة بنفسجية وصلصة التارتار

TERIYAKI GRILLED SALMON سلمون مشوي بصلصة الترياكي (S) AED 125
Teriyaki-Glazed Salmon Fillet. (Served with a Mix of Sautéed Vegetables & Spaghetti)
فيليه سمك السلمون المزجج بصلصة الترياكي، يُقدم مع مزيج من الخضار السوتيه

The الأطباق الجانبية
SIDES

FRENCH FRIES بطاطس مقلية (V) AED 25
Crispy Seasoned Potato Strips. شرائح بطاطس مقرمشة متبلة

MASHED POTATOES بطاطس مهروسة (V)(D) AED 25
Mashed Boiled or Steamed Potatoes with Added Milk, Butter, Salt, and Pepper.
بطاطس مهروسة مسلوقة أو مطهوة على البخار مع إضافة الحليب والزبدة والملح والفلفل

SAUTÉED SEASONAL VEGETABLES خضراوات سوتيه (V)(D) AED 25
Mixed Seasonal Vegetables with Salt and Pepper.خضراوات موسمية مشكلة مع الملح والفلفل

STEAMED RICE أرز مطهو على البخار (G)(V) AED 25
Aromatic Steamed Basmati Rice. أرز بسمتي مطهو على البخار بنكهة عطرية

The بيتزا خبز مسطح
FLAT BREAD PIZZA

HOMEMADE MARGHERITA PIZZA بيتزا مارجريتا منزلية الصنع (D)(G)(V) AED 50
A Classic Pizza Topped With Melted Mozzarella Cheese, Tangy Pizza Sauce, Fresh Basil Leaves, and a Sprinkle of Parmesan Cheese for a Simple, Yet Delicious Flavor.
بيتزا كلاسيكية مغطاة بجبنة الموزاريلا الذائبة وصلصة البيتزا المنعشة وأوراق الريحان الطازجة ورشّة من جبنة البارميزان لنكهة بسيطة ولذيذة في آن واحد

VEGETARIAN PIZZA بيتزا نباتية (D)(G)(V) AED 55
A Delicious Pizza Topped With Roasted Mushrooms, Colorful Green and Yellow Bell Peppers, Zucchini, Melted Mozzarella Cheese, and Tangy Pizza Sauce.
بيتزا لذيذة مغطاة بالفطر المشوي والفلفل الأخضر والأصفر بالكوسا وجبنة الموزاريلا وصلصة البيتزا المنعشة

QUATTRO FORMAGGI PIZZA بيتزا كواترو فورماجي (D)(G)(V) AED 60
A Rich and Creamy Pizza Featuring a Blend of Mozzarella, Ricotta, Gorgonzola, and Parmesan Cheeses. (Topped With a Smooth White Pizza Sauce for an Indulgent Flavor)
بيتزا غنية وكريمة تحتوي على مزيج من جبن الموزاريلا والريكوتا وجبن جورجونزولا وجبن البارميزان، مغطاة بصلصة البيتزا البيضاء الناعمة لنكهة لذيذة

CHICKEN FAJITA PIZZA بيتزا دجاج فاهيتا (D)(G) AED 60
A Flavourful Pizza Topped With Seasoned Chicken, Bell Peppers, Onions, and Mozzarella Cheese. (All Seasoned With Fajita-Style Spices for a Zesty Kick)
بيتزا لذيذة مغطاة بالدجاج المتبل والفلفل والبصل وجبن الموزاريلا، وكلها متبلة بتوابل على طريقة الفاهيتا لإضافة نكهة لذيذة

TUNA PIZZA بيتزا التونة (D)(G)(S) AED 60
Tender Flaked Tuna, Tangy Olives, Onions, and Melted Mozzarella on a Rich Base, Creating a Perfectly Balanced Savory Experience.
تونة طرية مقشرة وزيتون منعش وبصل وموتزاريلا ذائبة على قاعدة غنية لتقدم لك تجربة لذيذة متوازنة تماماً

Allergens: حساسية الطعام S – Seafood المأكولات البحرية, G – Gluten الغلوتين, N – Nuts المكسرات
D – Dairy منتجات الألبان, V – Vegan نباتي – Spicy حار

All prices are inclusive of 7% Municipality Fee, 5% VAT, and 10% Service. Charge.
جميع الأسعار شاملة رسوم البلدية 7%، وضريبة القيمة المضافة 5%، ورسوم الخدمة 10%

The بيتزا خبز مسطح
FLAT BREAD PIZZA

PEPPERONI PIZZA بيتزا البيبروني (D)(G) AED 65
Thinly Sliced, Seasoned Pepperoni That Delivers a Classic Spicy Kick and Crispy Edges for a Deliciously Savory Topping.
شرائح رقيقة ومتبلة من البيبروني المثبل الذي يقدم نكهة كلاسيكية حارة وحواف مقرمشة لطبقة لذيذة ومالحة

PITA LAMB CUBES مكعبات لحم في خبز البيتا (D)(G) AED 75
A Tasty Blend of Bell Peppers and Tender Lamb Cubes, Wrapped in Our Soft, Homemade Pita Bread.
مزيج لذيذ من الفلفل الحلو اللذيذ ومكعبات لحم الطرية الملفوفة في خبز البيتا الطري المصنوع منزلياً

PITA MINCED MEAT بيتا باللحم مفروم (D)(G) AED 80
A Tasty Combination of Bell Peppers, Minced Meat, and Savory Seasoning for a Flavorful, Hearty Dish.
مزيج لذيذ من الفلفل الحلو واللحم المفروم والتوابل اللذيذة لطبق لذيذ وشهي

The السندويشات
SANDWICHES

STEAK SANDWICH ستيك ساندويش (D)(G) AED 58
A Fresh White Baguette Filled With Tender Fillet Strips, Tomato, Onion, Emmental Cheese, and Dijonnaise Sauce. (Served With a Side of Crispy French Fries)
خبز باغيت أبيض طازج محشو بشرائح فيليه لحم طرية، طماطم، بصل، جبنة إمنتال، وصلصة ديجون، ويُقدم مع بطاطس مقلية مقرمشة

CHICKEN SUB SANDWICH ساندوتش دجاج سوب (D)(G) AED 52
A Crisp White Baguette Filled With Grilled Chicken Breast, Lettuce, Tomato, Pickles, Fresh Mushrooms, and Garlic Mayo. (Served With a Side of Crispy French Fries)
خبز باغيت أبيض مقرمش محشو بصدر دجاج مشوي، خس، طماطم، مخلل، فطر طازج، ومايونيز بالثوم، ويُقدم مع بطاطس مقلية مقرمشة

CHICKEN QUESADILLA كاساديا دجاج (D)(G) AED 48
Tortilla Bread With Grilled Chicken Breast Slices, Mixed Peppers, Onion, and Mixed Cheese. (Served With French Fries)
خبز تورتيلا محشو بشرائح صدر دجاج مشوي، فلفل مشكل، بصل، وجبنة ذائبة، ويُقدم مع بطاطس مقلية مقرمشة

VEG QUESA DELIGHT كاساديا خضار (D)(G)(V) AED 42
Tortilla Bread Filled With Seasonal Vegetables, Mixed Peppers, Onions, and Melted Cheese. (Served With a Side of Crispy French Fries)
خبز تورتيلا محشو بخضراوات ، فلفل مشكل، بصل، وجبنة ، ويُقدم مع بطاطس مقلية مقرمشة

SMOKED SALMON SANDWICH ساندوتش سلمون مدخن (D)(G)(S) AED 60
A Fresh Baguette With Creamy Cheese, Smoked Salmon, and Capers. (Served With a Side of Crispy French Fries)
خبز باغيت طازج مع جبنة كريمية، سلمون مدخن، وقبّار، يُقدم مع بطاطا مقلية مقرمشة

SMOKED TURKEY CLUB ساندوتش الكلوب بالديك الرومي المدخن (D)(G) AED 60
Brown Slice Bread with Smoked Turkey, Emmental Cheese, Lettuce, Tomato, and Mayo, (Served with French Fries)
شرائح الخبز الأسمر مع الديك الرومي المدخن، وجبن الإمنتال والخس والطماطم والمايونيز يُقدم مع بطاطس مقلية مقرمشة

BACON CLUB ساندوتش الكلوب باللحم مقدد (D)(G) AED 58
Brown Sliced Bread With Beef Bacon, Cheddar Cheese, Lettuce, Tomato, and Mayo. (Served With a Side of Crispy Fries)
خبز أسمر شرائح مع لحم مقدد بقري، جبنة شيدر، خس، طماطم، ومايونيز، يُقدم مع بطاطا مقلية مقرمشة

CHICKEN CLUB SUPREME ساندوتش الكلوب بالدجاج سوبريم (D)(G) AED 65
Toasted Brown Bread With Grilled Chicken, Tomato, Lettuce, Egg, Cheddar Cheese, and Mayo. (Served With a Side of Crispy Fries)
خبز أسمر محمص مع دجاج مشوي، طماطم، خس، بيض، جبنة شيدر، ومايونيز، يُقدم مع بطاطا مقلية مقرمشة

GARDEN CLUB SANDWICH ساندوتش جاردن كلوب (G)(V) AED 48
Toasted Brown Bread With Tomato, Cucumber, Lettuce, and Grilled Mixed Vegetables. (Served With a Side of Crispy Fries)
خبز أسمر محمص مع طماطم، خيار، خس، وخضراوات مشكلة مشوية، يُقدم مع بطاطس مقلية مقرمشة

CHEF'S SPECIAL WRAPS لفائف الشيف الخاصة (V)(G) AED 60
Homemade Flatbread Topped With Cucumber, Tomato, Olives, Mint, and Za'atar for a Fresh and Flavorful Taste.
خبز مسطح منزلي الصنع مغطى بالخيار والطماطم والزيتون والنعناع والزعتر لمذاق طازج ولذيذ

Allergens: حساسية الطعام S – Seafood المأكولات البحرية, G – Gluten الغلوتين, N – Nuts المكسرات
D – Dairy منتجات الألبان, V – Vegan نباتي, Spicy – حار

All prices are inclusive of 7% Municipality Fee, 5% VAT, and 10% Service. Charge.
جميع الأسعار شاملة رسوم البلدية 7%، وضريبة القيمة المضافة 5%، ورسوم الخدمة 10%

The البرجر BURGER

WAGYU BEEF BURGER برجر لحم واغيو (D)(G) AED 60
A Soft Burger Bun Filled With a Juicy Wagyu Beef Patty, Iceberg Lettuce, Tomato, Pickles, Onion, Cheddar Cheese, and Dijonnaise Sauce. (Served With a Side of Crispy Fries)
خبز برجر طري محشو بقطعة لحم واغيو طرية، خس آيسبرغ، طماطم، مخلل، بصل، جبنة شيدر، وصلصة ديجون، يُقدم مع بطاطس مقلية مقرمشة

TRUFFLE BEEF BURGER برجر لحم بالكمأة (D)(G) AED 70
A Charcoal Bun With a Juicy Beef Patty, Lettuce, Arugula (Rocca), Tomato, Pickles, and Truffle Mayo. (Served With a Side of Crispy Fries)
خبز على الفحم مع لحم بقري والخس والجرجير (الروكا) والطماطم والمخلل ومايونيز الكمأة، ويقدم مع طبق جانبي من البطاطس المقلية المقرمشة

GRILLED CHICKEN BURGER برجر دجاج مشوي (D)(G) AED 58
A Juicy Fried Chicken Burger With Lettuce, Pickles, Mushrooms, and Garlic Mayo and Side of Fries.
برجر دجاج مقلي طري مع خس، مخلل، فطر، مايونيز بالثوم، وبطاطس مقلية

CRISPY CHICKEN BURGER برجر دجاج مقرمش (D)(G) AED 55
A Crispy Grilled Chicken Burger With Lettuce, Pickles, Mushrooms, Garlic Mayo, and Fries.
برجر دجاج مشوي مقرمش مع خس، مخلل، فطر، مايونيز بالثوم، وبطاطس مقلية

FALAFEL BURGER برجر فلافل (D)(G)(V) AED 48
A Vegetarian Burger With a Falafel Patty, Tomato, Pickled Turnip, Lettuce, Tartar Sauce, and Fries.
برجر نباتي مع قطعة فلافل، طماطم، لفت مخلل، خس، صلصة تارتار، وبطاطس مقلية

The الصلصات SAUCES

CREAMY MUSHROOM قطر بالكريمة (V)(D)(G) AED 20
Sauce Prepared with Mushroom & Cream. صلصة محضرة بالفطر والكريمة

BLACK PEPPER فلفل أسود (V)(D)(G) AED 20
Brown Sauce Prepared with Butter, Peppercorn & Demi-Glace.
صلصة بنية محضرة بالزبدة، فلفل أسود، وديمي جلاس

MUSTARD خردل (V)(D) AED 20
Sauce Prepared with Mustard & Cream. صلصة محضرة بالخردل والكريمة

The الحلويات DESSERTS

CHOCOLATE BROWNIE براوني الشوكولاتة (G)(D) AED 42
Classic Chocolate Dessert. (Served with Vanilla Ice Cream)
حلوى شوكولاتة كلاسيكية تُقدم مع آيس كريم فانيليا

SEASONAL CHEESECAKE تشيز كيك الجبن (D) AED 39
Classic Cheese Cake. (Served with Your Choice of Toppings)
تشيز كيك كلاسيكي يقدم مع إضافات من اختيارك
Strawbery OR Blueberry OR Lotus Cream فراولة أو توت الأزرق أو كريمة لوتس

PAN GULKAND KULFI بان جولكاند كولفي (D) AED 35
Traditional Indian Dessert Infused with the Aromatic Flavors of Paan & Sweet Rose Petals.
حلوى هندية تقليدية غنية بنكهات البان والورد الحلو

Allergens: حساسية الطعام S – Seafood المأكولات البحرية, G – Gluten الغلوتين, N – Nuts المكسرات
D – Dairy منتجات الألبان, V – Vegan نباتي, Spicy – حار

All prices are inclusive of 7% Municipality Fee, 5% VAT, and 10% Service. Charge.
جميع الأسعار شاملة رسوم البلدية 7%، وضريبة القيمة المضافة 5%، ورسوم الخدمة 10%

The الحلويات DESSERTS

MANGO COCONUT KULFI كولفي المانجو بجوز الهند (D) AED 35
Creamy Frozen Indian Dessert Prepared from Ripe Mango & Coconut.
حلوى هندية مجمدة كريمية مصنوعة من المانجو الناضجة وجوز الهند

SPICY GUAVA KULFI كولفي الجوافة الحارة (D) AED 35
A Creamy, Spicy Guava Kulfi Made with Fresh Guava and a Blend of Aromatic Spices.
كولفي الجوافة الكريمي الحارة مكون من الجوافة الطازجة ومزيج من التوابل العطرية الفواحة

KUNAFA BURI AL ARAB كنافة برج العرب (D)(G) AED 49
Traditional Arabic Sweet Dish Prepared with your Choice of Fillings
حلوى عربية تقليدية محضرة بحشوات من اختيارك
Pistachio OR Chocolate OR Cream Cheese كنافة برج العرب بالفستق أو الشوكولاتة أو الجبن الكريمي

TIRAMISU تيراميسو AED 40
Classic Italian Dessert with Coffee Soaked Layers and Cream Filling.
حلوى إيطالية كلاسيكية بطبقات منقوعة في القهوة وحشوة كريمية

ASSORTED ICE CREAM (3 SCOOPS) آيس كريم متنوع (٣ كرات) AED 45
Your Choice of Three Scoops from Vanilla, Strawberry, or Chocolate Ice Creams.
اختر من بين ثلاث كرات من آيس كريم الفانيليا، الفراولة، أو الشوكولاتة

FRUIT SALAD WITH ICE CREAM سلطة فواكه مع آيس كريم AED 45
A Medley of Fresh Seasonal Fruits Served with Your Choice of Vanilla, Strawberry, or Chocolate Ice Cream.
مزيج من الفواكه الموسمية الطازجة، يُقدم مع اختيارك من الآيس كريم الفانيليا، الفراولة، أو الشوكولاتة

The قائمة طعام الأطفال KIDS MENU

KIDS FRUITY PANCAKES بان كيك الأطفال بالفواكه (D)(G) AED 35
A Thin and Round Homemade Pancake. (Served With Seasonal Fruits)
فطيرة رقيقة ومستديرة محضرة منزليًا تُقدم مع فواكه

KIDS MINI PIZZA VEG بيتزا صغيرة للأطفال - نباتية (D)(G) AED 35
A Delicious Pizza Topped With Fresh Vegetables and Melted Cheese.
بيتزا لذيذة مغطاة بالخضروات الطازجة والجبنة

MINI BEEF BURGER برجر لحم بقري صغير (D)(G) AED 40
A Mini Burger Bun With a Juicy Beef Patty and Fresh Tomato Slices.
خبز برجر صغير مع قطعة لحم بقري طرية وشرائح الطماطم الطازجة

KIDS CHICKEN BURGER برجر دجاج للأطفال (D)(G) AED 40
A Mini Burger Bun With a Tender Chicken Patty and Fresh Tomato Slices.
خبز برجر صغير مع قطعة دجاج طرية وشرائح الطماطم الطازجة

CHICKEN NUGGETS ناجتس الدجاج (D)(G) AED 35
Crispy, Golden-Fried Chicken Nuggets, Perfectly Seasoned and Tender Inside.
ناجتس دجاج مقرمشة ومقلية ذهبية اللون، متبلة بإتقان وطرية من الداخل

MOZZARELLA STICKS أصابع موزاريلا (D)(G) AED 30
Crispy, Crumb-Coated Mozzarella Cheese, Fried to Golden Perfection.
جبنة موزاريلا مقرمشة ومغطاة بفتات الخبز، مقلية حتى تصبح ذهبية اللون

KIDS SPAGHETTI سباغيتي الأطفال (D)(G) AED 45
Spaghetti Pasta Topped With Rich and Savory Bolognese Sauce.
معكرونة سباجيتي مغطاة بصلصة بولونيز غنية ولذيذة

KIDS PINK PASTA معكرونة وردية للأطفال (D)(G) AED 45
A Choice of Pasta With Mushrooms, Chicken, and a Creamy Tomato Sauce.
خيار من المعكرونة مع الفطر والدجاج وصلصة الطماطم الكريمية

Allergens: S – Seafood, G – Gluten, N – Nuts, D – Dairy, V – Vegan, Nuts, Spicy
D – Dairy منتجات الألبان V – Vegan نباتي Spicy حار

All prices are inclusive of 7% Municipality Fee, 5% VAT, and 10% Service Charge.
All prices are inclusive of 7% Municipality Fee, 5% VAT, and 10% Service Charge.
جميع الأسعار شاملة رسوم البلدية 7%، وضريبة القيمة المضافة 5%، ورسوم الخدمة 10%

The مشروبات غازية SOFT DRINKS

GINGER ALE	AED 20	جينجر إيل
MIRINDA	AED 20	ميرندا
PEPSI	AED 20	بيبسي
7UP	AED 20	سفن آب
SODA WATER	AED 20	مياه غازية
TONIC WATER	AED 20	مياه تونيك
DIET PEPSI	AED 20	دايت بيبسي
DIET 7UP	AED 20	دايت سفن آب

The مشروبات طاقة ENERGY DRINKS

RED BULL REGULAR	AED 30	ريد بُل عادي
RED BULL SUGAR-FREE	AED 30	ريد بُل خالي من السكر

The مياه معدنية وغازية STILL WATER AND SPARKLING

MINERAL WATER LARGE	AED 26	مياه معدنية كبيرة
MINERAL WATER SMALL	AED 15	مياه معدنية صغيرة
SAN PELLEGRINO LARGE	AED 32	سان بيليغرينو كبيرة
SAN PELLEGRINO SMALL	AED 26	سان بيليغرينو صغيرة

Allergens: حساسية الطعام S – Seafood المأكولات البحرية , G – Gluten الغلوتين , N – Nuts المكسرات
D – Dairy منتجات الألبان , V – Vegan نباتي – Spicy حار

All prices are inclusive of 7% Municipality Fee, 5% VAT, and 10% Service. Charge.
جميع الأسعار شاملة رسوم البلدية 7%، وضريبة القيمة المضافة 5%، ورسوم الخدمة 10%