



STARTERS المقبلات

Campagnard (N)(D)(G) Homemade duck terrine served with crispy rye bread and gherkins	52	كاميغانارد (N)(D)(G) كبد البطة محمرة محلياً تقدم مع خبز الجوادار المقرمش والمخالب
Tempura Prawns (S)(N)(G)(E) Batter fried prawns, sweet chili and wasabi mayo	61	تيمبورا القريدس (S)(N)(G)(E) القريدس المقلي المغلي بالخبث ، تقدم مع الفلفل الحلو و الوسابي
Aloooo (G)(N)(D)(V) Fried mashed vegetable cutlets served with mint chutney	41	ألوو (G)(C)(D)(V) شراحت خضار مهروسة عذلية و تقدم مع صلصة الطماغ
Vegetable Bhaji (N)(D)(G)(V)(E) Marinated mixed vegetables, deep fried and served with mint chutney	40	خضار بهاجي (N)(D)(G)(V)(E) مثل الخضار المخلطة و المقلية و تقدم مع صلصة الطماغ
Crabby (S)(D)(G)(E) Pan-fried crab cake served with mesclun and balsamic dressing	83	السلطعون (G)(D)(G)(E) كعكة السلطعون محمرة محلياً تقدم مع ميسكون و حل البلينيك

SALADS سلطة

Caesar (N)(D)(F)(G)(E) Lettuce, capers, anchovy, parmesan, crispy croutons With grilled chicken (N)(D)(F)(G) With sautéed prawns (S)(N)(D)(F)(G)	53 58 63	سلطة سيزار (N)(D)(F)(G)(E) خبز مرمش ، كبر الشوجة، جنبة بارميزان، خبز مقرمش مع الدجاج المشوي (N)(D)(F)(G) مع السمبريج المشقوق (S)(N)(D)(F)(G)
Caprese (D)(N) Buffalo mozzarella, tomato and homemade pesto	52	كابريزي (D)(N) موزريلا ، طماطم ، مع صوص الريحان المنزلي
Greek (D)(V) Garden lettuce, tomato, cucumber, olives, red onion, capsicum and feta cheese	48	السلطة اليونانية (D)(V) خس الحديقة والطماطم والخيار والزيتون والبصل الأحمر، الفلفل الأخضر و جبن الفيتا
Rucola & Prawns (S)(N) Rucola leaves, grilled prawns, roasted pine nuts, cherry tomato, avocado and balsamic dressing	62	سلطة روكولا & القريدس (S)(N) أوراق الروكولا ، القريدس المشوي، بذور الصنوبر المحمص، طماطم الكرز، الأفوكادو و الخبز البسني
Oriental Cold Mezzeh (V)(N)(G)(D) Hummous, mutabal, tabouleh, fattoush, vine leaves and olives	52	المزات الشرقية الباردة (V)(N)(G)(D) حمص، متبل، ثوبلة، فتوش، ورق خبز والفريزون الطازج
Oriental Hot Mezzeh (D)(N)(G)(E) Kibbeh and sambousek (meat/spinach/cheese)	52	المزات الشرقية الساخنة (D)(N)(G)(E) كبة، سامبوسك (لحم / سبانخ / جبن)
Oriental Medley (D)(N)(G)(E) Assorted cold and hot mezzeh platter	100	ميدلي الشرقي (D)(N)(G)(E) صحن منوع من المزات الشرقية الباردة و الساخنة
Niçoise (E)(F)(D) Seared Ahi tuna served with egg, marinated anchovy, tomato, potato, olives and al dente green beans	62	سلطة نيسواز (E)(F)(D) سك التونة الخطل مع البيض، والأشوجة المنشوخ، طماطم، بطاطة، زيتون و الفاصوليا الخضراء
The Royal (D)(F)(G)(E)(N) Mixed lettuce, sweet corn, tomato, carrot, cucumber, hearts of palm, emmental cheese, boiled egg, avocado and smoked salmon	100	الطبق الملكي (D)(F)(G)(E)(N) خس متنوع، ذرة حلوة، طماطم، جزر ميبون، خيار، قلب البصل، جنبة إيمتال، بيضة مسلوقة، أفوكادو، خبز توست، سمك سلمون مدخن

SOUPS الشوربات

Harira (N)(D)(C)(G) Moroccan vegetable and lamb soup	41	شورية الحريرة (N)(D)(C)(G) شورية تقليدية مغربية بالطماطم و لحم الخروف
Lentil (N)(V)(C)(G) Served with croutons and lemon wedges	37	شورية العدس (N)(V)(C)(G) تقدم مع خبز كروتون و الليمون
Soup of The Day	52	شورية اليوم

SANDWICHES كلاسيكيات أزور

Burger Moment (N)(D)(G) 100% US Angus beef patty topped with roasted onion, lettuce, tomato, pickles and our chef's special sauce, served with steak cut fries	74	لحظه البرغر (N)(D)(G) 100% بقر لحم الأنجوس الطر الأمريكية مع البصل المحمص، الخس، الطماطم، المخللات وصلصة الطهاة الخاصة، تقدم مع البطاطا المقلية
Chicken-Avocado Burger (N)(D)(G) Homemade chicken breast patty, layered with tomato, lettuce, spicy salsa and guacamole, served with steak cut fries	73	برغر الدجاج و الأفوكادو (N)(D)(G) صدر الدجاج، مع طبقات الطماطم والخس و الصوص الحار و أفوكادو، تقدم مع شرائح بطاطس
Club Sandwich (D)(N)(E)(G) White toast layered with roasted chicken breast, fried egg, tomato, lettuce and beef bacon served with steak cut fries and crispy salad	65	النادي (D)(N)(E)(G) خبز التوست مقدم مع صدر الدجاج المحمص الأبيض والبش المقلي و الطماطم والخس و لحم البقر المقفد و السلطة المقرمشة و الخبطة الجبونية تقدم مع البطاطا المقلية
Il Panino (D)(G)(N) Classic white turkey ham, pickles, aged cheddar served with fries and house salad on the side	55	ال بانينو (D)(G)(N) لحم الدكي الأبيض الكلاسيكي، مخلل، جنبة شيدر تقدم مع بطاطا وجانب من سلطة الخبز

KIDS CORNER قائمة طعام الأطفال

Spaghetti/Penne Bolognese (D)(N)(G)(E)	41	معكرونة البساجيتي أو بيني بولونيا (D)(N)(G)(E)
Two Mini Burgers (D)(G) Served with fries	41	الثنين من البرغر المصغرة (D)(G) مسلطة مع البطاطا المقلية
Crispy Chicken Nuggets (G) Served with fries	41	أصابع الدجاج المقرمش (G) مع البطاطا المقلية
Mini Margherita Pizza (D)(G)	41	بيتزا مارغريتا صغيرة (D)(G)
Mozzarella Sticks (D)(G)(E)	41	عصي جبنه الموزاريلا (D)(G)(E)
Fish Fingers (D)(G)(F)(E) With tartar sauce	41	أصابع السمك (D)(G)(F)(E) مع صلصة التارتار



MAINS الأطباق الرئيسية

Catch of The Day (F)(D) Grilled and served with side of seasonal vegetables and wild rice	121	صيد اليوم (F)(D) مشوي وتقدم مع جانب من الخضار الموسمية و الأرز البري
Salmon Steak (C)(F)(D) Grilled or steamed served with our lentil ragout	104	ستيك سمك السلمون (C)(F)(D) مشوية أو على البخار تقدم مع العدس راجوت
Grilled Sea Bass (F)(D) Risotto and steamed vegetables with lemon butter sauce	100	باس البحر المشوي (F)(D) ريزوتو، خضراوات مسلوقة مع صلصة الليمون
Delhi.cious (N)(D)(G) Chicken, mutton or vegetable homemade biryani, with basmati rice, flavored with ginger garlic paste, turmeric, fried onion, tomato	83	دلهي - سيو (N)(D)(G) برياني الدجاج، لحم الضأن أو الخضار، مع الأرز البسمتي، متكئة مع جبنة التوم و الزنجبيل، الكركم، البصل المقلي، الطماطم
Butter Chicken (N)(D)(G) Chicken marinated with yoghurt, cooked with tandoori spices and topped with butter & cream served with steam rice and papadam	100	الدجاج مع الزبدة (N)(D)(G) الدجاج منشوخ مع الزبادي، مطبوخ مع التوابل التندوري الكراث سويده والبصل والزبدة و كريمة و صوص الليمون وعجينة التوم و الزنجبيل، ماسالا مسكارة، مسحوق الفلفل الحار و الطماطم و الكمن و أوراق الطماغ مقدم مع الأرز البري

PASTA - just the way you like it! المعكرونة

TYPE OF PASTA (G)(E) Penne - Fettucine - Spaghetti - Rigatoni Conchiglie (shell pasta) Farfalle (butterfly pasta)	62	المعكرونة (G)(E) بيني - فيتوتشيني - سباغيتي الطازجة - ريفاتوني كونشيفلي (مثل باستا) فارفال (فراشة)
SAUCES (G)(N)(D) Arrabbiata - Cream & Mushroom - Pesto Bolognese - Napoletana - Four Cheese		الصوص (G)(N)(D) أرابياتا - كريم الفطر - بيستو بولونيس - نابوليتانا - أربعة أجبان

LA PIZZA “Homemade dough” لا بيتزا

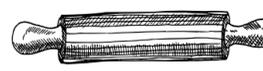
Margherita (D)(G) Tomato and mozzarella	73	مارغريتا (D)(G) الطماطم، جبنه الموزاريلا
Four Seasons (D)(G)(E) Tomato, mozzarella, capsicum, onion, mushroom, olives with an egg on top	79	فور سيزونز (D)(G)(E) الطماطم، جبنه الموزاريلا، الفلفل الأحمر، البصل، الفطر الطازج، الزيتون وبيض طازج على القمة
Pepperoni (D)(G) Tomato, mozzarella and pepperoni	73	بيبروني (D)(G) الطماطم، جبنه الموزاريلا، بيبروني
Extra topping	11	آية إضافات

STEAKS & CO ستيكس أند كو

US Prime Black Angus tenderloin 230g	167	230g	انجوس تندرين السوءاء من الولايات المتحدة
US Prime Black Angus striploin 250g	152	250g	انجوس ريب اي السوءاء من الولايات المتحدة
US Prime Black Angus ribeye 300g	163	300g	انجوس ستريلوبون السوءاء من الولايات المتحدة
Corn Fed Baby Chicken	100		دجاج صغير
Half Rack of Lamb	131		نصف خروف فرم
SIDES (D) Mashed potato - White rice Steamed vegetables - Baked potato Steak cut fries - Mixed green leaves			الجوانب (D) البطاطا المهروسة - الأرز الأبيض الخضار على البخار - البطاطا المحبوزة شرائح خضراء مختلطة
SAUCES (N)(D)(G)(C) Peppercorn - Mushroom - Béarnaise - Old Mustard			صلصات (N)(D)(G)(C) الفلفل - الفطر - بيريز - الخردل القديم

DESSERTS الحلويات

Warm brownie (N)(D)(G)(E) Served with vanilla ice cream	37	الكعك الدافئ (N)(D)(G)(E) مع ايس كريم الفانيليا
Fresh Fruit Salad (B)	37	سلطة الفواكه الطازجة (B)
Ice Cream (D)(N) or Sorbet (N)	37	أو سوربيت (D)(N) آيس كريم (N)
Pineapple Carpaccio (D)(G)	37	كاربانشيو الأناناس (D)(G)
Chocolate Mousse (E)(D)(G)(N)	37	موس الشوكولاتة (E)(D)(G)(N)
Umm Ali (N)(D)(G)	37	أم علي (N)(D)(G)
Tiramisu (N)(D)(G)(E)	37	تيراميسو (N)(D)(G)(E)
Crème Brûlée (D)(G)(E)	37	كريم برولي (D)(G)(E)
Dessert of The Day	37	حلوى اليوم



WHITE WINES البيج

False Bay Chardonnay	South Africa	48	232
Château de Marsan, Bordeaux	France	63	308
Petit Chablis, Moreau et Fils, Chablis	France	95	462
Domaine Trimbach, Riesling	France	95	462

RED WINES الحمراء

Santa Digna Cabernet Sauvignon, Torres	Chile	48	232
Jacob's Creek Shiraz	Australia	53	257
Baron Philippe de Rothschild, Bordeaux	France	58	283
Château Église d'Armens, Saint-Émilion, Bordeaux	France	121	590

ROSE WINES الوردية

Mouton Cadet Rosé, Bordeaux	France	63	308
Château d'Esclans, Whispering Angel, Provence	France	105	513

CHAMPAGNE & SPARKLING WINES الشمبانيا و المشروبات الغازية

Jean Louis Blanc De Blanc	France	48	232
Zonin Prosecco Brut	Italy		262
Brut Imperial, Moët & Chandon	France		1,046

LIQUEURS الليقور

Martini Extra Dry / Bianco / Rosso / Rosato	32
Tia Maria	37
Campari	37
Pimms	37
Malibu	37
Pernod	37
Ricard	37
Amaretto	42
Jagermeister	42
Sambuca	42
Kahlua	42

SPIRITS المنجوق

Red Label	44
Gordon's Gin	44
Tenampa Blanco	44
Smirnoff Red	44
Matusalem Platino	44

BOTTLED BEERS البيرة

Heineken	44
Fosters	44
Budweiser	44
Corona	44

SOFT BEVERAGES مشروبات

Pepsi / 7up / Mirinda / Ginger Ale / Soda Water / Tonic Water	21
--	----

FRESH JUICES عصائر

Orange / Mint Lemon / Watermelon	27
Mango / Green Apple / Pineapple	32

CHILLED JUICES عصائر باردة

Orange / Apple / Tomato / Pineapple	21
Cranberry (B) / Grapefruit / Cocktail	

STILL & SPARKLING WATER المياه

Mineral water 500ml / 1500ml	16/ 32
Badoit / Evian 330ml / 750ml	21/ 37
San Pellegrino 250ml / 1000ml	27/ 37
Perrier 330ml	21

TEA & COFFEE شاي و قهوة

Espresso	26
Double Espresso / Turkish Coffee	28
Cappuccino / Café Latte	27
English Breakfast Tea / Earl Grey Tea / Green Tea / Infusion	24
Moroccan Tea	26



medley