

Juice

Orange, watermelon, apple, mango and tomato

Soft drinks

Cola and diet cola, lemonade, ginger ale, still and sparkling water, soda water and tonic water

Hot drinks

Tea

Ceylon, chamomile, Moroccan mint, Earl Grey or green

Coffee

Freshly brewed, espresso, cappuccino or decaffeinated

Beer

Heineken, Stella Artois, Tiger or Leffe Blond

Aperitifs and digestifs

Aperol Spritz, Campari, Cointreau, Drambuie, Amarula Cream and Tia Maria

Spirits

Chivas Regal 18 year old Scotch whisky
Glenfiddich 15 year old single malt Scotch whisky
Jura Superstition single malt Scotch whisky
Jameson Irish whiskey
Woodford Reserve bourbon whiskey
Hennessy X.O cognac
Bacardi Superior rum
Belvedere vodka
Sipsmith gin

Champagne

Moët & Chandon Grand Vintage 2013 

Launched exclusively with Emirates, this exceptional Champagne has aromas of nectarine, lemon peel and nougat. The palate is dry with a keen energy and a hint of grapefruit on the finish.

White wine

Down to Earth Sauvignon Blanc 2017
Wrattonbully, Australia

This Sauvignon Blanc is an intense wine with lime, spice and stone fruit aromas. It is dry on the palate, yet textured and complex with a long, balanced finish.

Red wine

Château Trimoulet 2012
Saint-Émilion, France

This 2012 has a nose of ripe black cherry with some black raspberry and cedar notes. It is medium-bodied with supple but full tannins and has an exotic, spicy fruitcake finish.

Breakfast

Scrambled eggs

Served with chicken chipolatas, baked beans and crushed potatoes with chives

Kale and spinach frittata

Served with roasted potato wedges, spinach and portobello mushroom



Spiced bean curd and peppers

Served with hash browns, sautéed spinach and plum tomato

Breakfast is served with bread, croissant, fresh fruit and yoghurt

Light bites

Tofu poke bowl

Sriracha tofu served with barley salad, sautéed oyster mushrooms, carrots, yellow cherry tomatoes, avocado, roasted sesame seeds and soy chilli dressing with spring onions

Stir-fried vegetable noodles

Lamb and rosemary pie

Lunch

Appetisers

Arabic dips

Houmous and baba ghanouj

Antipasti

Wagyu bresaola and roasted chicken with herbs, served with parmesan and marinated vegetables

Lunch is served with freshly baked bread

Main course

Pan-fried beef tenderloin

Served with jus lié, steamed snow peas, carrots and new potatoes with herbs

Bzar chicken

Chicken in a traditional Arabic spice marinade, served on aromatic rice with fried onions and pistachios



♥ Kofta sweet and sour

Fried tapioca-soy dumplings in a tangy sauce, served with steamed rice, pak choi and lotus root

Dessert

Chocolate mango tart

Layered chocolate and mango mousse topped with dark chocolate ganache, served with mango jellies

Seasonal fruit

An assortment of fresh cut fruit

Cheese board

A carefully chosen assortment of fine boutique cheeses from around the world, served with crackers and accompaniments

Chocolates

Fine luxury chocolates



Vegetarian

♥ Healthier meal

These dishes contain lean protein, fibre and healthy fats, and have less salt, sugar and saturated or trans fats.

الغداء

المُقَبَّلَات

غموس عربي
يحتوي على حمص وبابا غنوج

مُقَبَّلَات إيطاليّة
تحتوي على شرائح لحم بقر واجيو مجفف ودجاج محمر
بالأعشاب، تقدم مع جبنة بارميزان وخضار

تقدم وجبة الغداء مع خبز طازج

الأطباق الرئيسيّة

شريحة لحم بقر مقلي
تقدم مع صلصة لحم بقر، بازلاء مسلوقة بالبهار، جزر وبطاطس بالأعشاب

دجاج بتوابل البزار
دجاج بالتوابل العربيّة، يقدم على أرز مع بصل مقلي وفستق

♥ كفتة حامضة حلوة
كرات تابوكا وفول الصويا مقليه بصلصة حامضة، تقدم مع
أرز مسلوق بالبهار، ملفوف صيني وجذور لوتس

الحلويات

تارت بالشوكولاتة والمانجو
قشدة شوكولاتة بالمانجو مغطاة بصلصة شوكولاتة
سوداء بالكراما، تقدم مع جيلي بالمانجو

الفاكهة

تشكيلة من فاكهة الموسم الطازجة

تشكيلة أجبان

تشكيلة مختارة من أجود الأجبان العالميّة، تقدم مع مقرمشات ومُقَبَّلَات إضافيّة

الشوكولاتة

شوكولاتة فاخرة

للنباتيين

♥ وجبة صحيّة

ندعوكم للاستمتاع بأطباق صحيّة تحتوي على مصادر بروتين قليلة الدهون، ألياف ودهون صحيّة،
مع قليل من الملح، السكر والدهون المُشَبَّعة أو المُتحوّلة.

الفطور

بيض مخفوق

يقدم مع نقانق دجاج، فاصوليا بيضاء بالطماطم وبطاطس مهروسة بالثوم المعمر

عجة بالكيل والسبانخ

تقدم مع شربات بطاطس محمرة، سبانخ وفطر

خثارة فول الصويا بالفلفل والتوابل

تقدم مع بطاطس مهروسة مقلية، طماطم وسبانخ سوتيه

تقدم وجبة الفطور مع خبز، كرواسان، فاكهة طازجة ولبن زبادي

وجبة خفيفة

سلطة خثارة فول الصويا

خثارة فول الصويا بصلصة سريراتشا (صلصة حارة حلوة بالخل والثوم)
مع سلطة شعير، فطر سوتيه، جزر، طماطم صفراء، أفوكادو،
سمسم محمص وصلصة صويا بالفلفل الحار والبصل الأخضر

شعيرية مقلية بالخضار

فطيرة باللحم الضاني وإكليل الجبل

العصائر

عصير برتقال، بطيخ، تفاح، مانجو وطماطم

المشروبات الغازية

كولا عادية وكولا دايت، مشروب ليمون، جنجر إيل، مياه
صودا، مياه تونيك، مياه معدنية ومياه غازية

المشروبات الساخنة

الشاي

شاي سيلاني، بابونج، شاي مغربي بالنعناع، إيرل جراي أو شاي أخضر

القهوة

قهوة أمريكية، اسبريسو، كابتشينو أو قهوة بدون كافيين