

À la carte dining

Experience fine dining whenever the mood takes you.
Create your own menu from our range of gourmet dishes
inspired by the region. Enjoy with our complimentary champagne,
fine wine, spirits, beer and soft drinks.

♡ Healthier meal

Look out for our healthier meal option. Our chefs have created dishes that contain lean protein, fibre and healthy fats, and have less salt, sugar and saturated or trans fats.

All our meals are halal.

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

Dom Pérignon 2008

The 2008 has a complex bouquet showing apricot, citrus and aniseed. Dry, pure and focused, the fruit flavours are framed by succulent acidity with a hint of toast on the finish.

White wine

Grosset Polish Hill Riesling 2017

Clare Valley, Australia

The youthful Riesling is tight and focused with lemon and lime flavours overlaying notes of crushed rock. It is dry, with a vibrant fresh acidity and has a pure, citrus-led finish.

Howard Park Allingham Chardonnay 2017 Margaret River, Australia

This delicious Chardonnay has ripe aromas of peach, baked apple and hazelnut. Dry and medium-bodied, its citrus, stone fruit and toast flavours lead to a fresh finish.

Red wine

Château Smith Haut Lafitte Rouge 2006

Pessac-Léognan, France

This 2006 has a pure, intense nose of blackcurrant and blackberry. The palate is dry, medium-bodied with firm, fine tannins and has a clean, fresh and persistent black fruit finish.

Mount Mary Quintet 2013 Varra Valley, Australia

This 2013's aromas are dominated by violets, blackcurrant and spice, with a vibrancy only seen in the very best vintages. The palate has beautifully ripe and fine-grained tannins.

Breakfast

Scrambled eggs

With chicken chipolatas, baked beans and crushed potatoes with chives

Kale and spinach frittata

Served with roasted potato wedges, spinach and portobello mushroom

Waffles

Served with berry compote



Spiced bean curd and peppers

Served with hash browns, sautéed spinach and plum tomato

Breakfast is served with freshly baked bread, pastries,
fresh fruit and yoghurt

Appetisers

Caviar

Presented with a traditional selection of finely chopped chives, grated egg,
sour cream and lemon, served with melba toast and blinis

Cream of mushroom soup

Topped with chives

Arabic dips

Houmous and baba ghanouj

Antipasti

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

Salad

Seasonal leaves served with dressing

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

Pan-seared salmon trout

Served with mashed sweet potatoes, sautéed kai-lan and beurre blanc with roasted macadamia nuts

All our meals are served with freshly baked bread

Dessert

Orange frangipane tart

Served with citrus compote

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

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





Vegetarian

الأطباق الرئيسيّة

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

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

كفتة حامضة حلوة  
كرات تابيوكا وفول الصويا مقلية بصلصة حامضة، تقدم مع
أرز مسلوق بالبخار، ملفوف صيني وجذور لوتس

سمك تروّة محمر
يقدم مع بطاطس حلوة مهروسة، بروكولي صيني سوتيه
وصلصة زبدة مع مكسرات مكاديميا محمصة

تقدم جميع الوجبات مع خبز طازج

الحلويات

تارت بالبرتقال واللوز
يقدم مع قطع حمضيات مطهوة

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

الفاكهة
تشكيلة من فاكهة الموسم الطازجة

تشكيلة أجبان
تشكيلة مختارة من أجود الأجبان العالميّة، تقدم مع مقرمشات ومُقَبَّلَات إضافية

الشوكولاتة

شوكولاتة فاخرة

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

الفطور

بيض مخفوق

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

عجة بالكيل والسبانخ

تقدم مع شرحات بطاطس محمرة، سبانخ وفطر

وافل

يقدم مع قطع توت مطهوة

خثارة فول الصويا بالفلفل والتوابل 

تقدم مع بطاطس مهروسة مقلية، طماطم وسبانخ سوتيه

تقدم وجبة الفطور مع خبز طازج، معجنات، فاكهة طازجة ولبن زبادي

المُقبّلات

كافيار

يقدم مع ثوم معمر مفروم، بيض، كريما حامضة وليمون، مع توست ملبا وبانكيك صغير

شورية فطر بالكريما

مع ثوم معمر

غموس عربي

يحتوي على حمص وبابا غنوج

مُقبّلات إيطاليّة

تحتوي على شرائح لحم بقر واجيو مجفف ودجاج محمر

بالأعشاب، تقدم مع جبنة بارميزان وخضار

السلطة

خضار الموسم، تقدم مع صلصة

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

لائحة الأفكار

استمتعوا بوجباتنا وقتما تشاؤون.
يسرنا أن نقدم لكم تشكيلة من الوجبات والمشروبات
التي تشتهر بها المنطقة.

♡ وجبة صحيّة

ندعوكم للاستمتاع بوجباتنا الصحيّة حيث يقوم طهارة طيران الإمارات
بتحضير أطباق تحتوي على مصادر بروتين قليلة الدهون، ألياف ودهون
صحيّة، مع قليل من الملح، السكر والدهون المُشبّعة أو المُتحوّلة.

جميع الوجبات محضرة حسب الطريقة الإسلامية.