

Choose from our menu 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

Opalie de Château Coutet blanc 2013 Bordeaux, France



This Bordeaux blanc has pure aromas of mandarin and fresh pear. Dry and crisp, it is a medium-bodied wine which has as much texture as a great white Burgundy.

Savaterre Chardonnay 2016 Victoria, Australia

This 2016 Chardonnay has intense aromas of hazelnuts, nectarine and oyster shell. It is dry and medium-bodied with a creamy, lemon and green apple palate, and a hint of toasty oak.

Red wine

Château Lynch Bages 2005 Pauillac, France



This 5ème Cru Classé has an intense nose of blackcurrant, cedar and graphite. It is medium-bodied with an elegant structure, ripe black fruit flavours and a long mineral-toned finish.

Domaine Serene Evenstad Reserve Pinot Noir 2014 Oregon, United States



This Pinot Noir shows aromas of mulberries, blackberries and cedar. It has a medium-bodied palate with great elegance and silky tannins, coated with fresh berry fruit.

Dubai - Bahrain

Dinner

Appetiser

Arabic dips

Houmous and baba ghanouj

Main course

Chicken kebab

Served with saffron sauce, zereshk rice and tomatoes



♥ Kofta sweet and sour

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

Dinner is served with freshly baked bread

Dessert

Maamoul with chocolate

Date and chocolate cookie layered with ashta and kunafe fark, garnished with pistachios and served with crème anglaise

Chocolates

Fine luxury chocolates



Vegetarian

العشاء

المُقَبَّلات

غموس عربي
يحتوي على حمص وبابا غنوج

الأطباق الرئيسيّة

كباب دجاج
يقدم مع صلصة زعفران، أرز بالزرشك وطماطم

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

تقدم وجبة العشاء مع خبز طازج

الحلويات

معمول بالشوكولاتة
بسكويت بالتمر والشوكولاتة مع قشدة وفرك كنافة،
مزين بالفستق، يقدم مع صلصة كاسترد

الشوكولاتة

شوكولاتة فاخرة

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

يسرنا أن نقدم لكم تشكيلة من الوجبات والمشروبات
التي تشتهر بها المنطقة.

♡ وجبة صحيّة

ندعوكم للاستمتاع بوجباتنا الصحيّة حيث يقوم طهاة 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.