

DXB CAT8

Menu

Choose a regionally inspired meal and enjoy with our complimentary drinks and range of wines.

Wine

Chandon Brut Vintage 2012

A blend of chardonnay, pinot noir and pinot meunier from Australia's cool climate Varra Valley produces a medium-bodied sparkling wine with notes of honey and toasted bread.

Laurenz V. Charming Gruner Veltliner 2016

A varietal from Kamptal, Austria, this white wine is medium-bodied with citrus flavours.

Chapoutier Tournon Shays Flat Shiraz 2014

From the cool climate Pyrenees mountains in Australia, this is a medium-bodied red, aged for 12 months in oak, with blackberry and tobacco flavours.



Appetisers

Breakfast

Fresh seasonal fruit

Natural yoghurt

Topped with granola

Main course

Classic omelette

Served with sautéed mushrooms, roasted potatoes and spinach

Cold plate

Sliced grilled chicken, air-dried beef, cheddar, gouda and feta, served with crudités

Bread

Wholemeal rolls and croissants

Offered with a selection of juices, tea and coffee

DXB CAT8



All our meals are halal.

We're sorry if occasionally your meal choice isn't available.

Watch our exclusive Food Channel on Emirates

& Dubai TV to discover more about our meals.



Light bites

Snack

Emirates pizza

Vegetarian pizza topped with tomatoes, melted cheese and oregano

Fruit and snack bars

Available between meal services

Offered with a selection of wines, beers, spirits, juices, soft drinks, tea and coffee



Dinner

Appetiser

Antipasti salad

Grilled peppers, artichokes, portobello mushrooms, asparagus, cherry tomatoes, olives and pine nuts, served with parmesan and balsamic glaze

Main course

Grilled chicken

Served with mushroom sauce, broccoli and barley risotto with tomatoes and olives

Thai pepper beef

Served with jasmine rice and pak choi

Dessert

Coconut sago pudding

Served with mango compote and palm sugar syrup

Enjoy your meal with a choice of wines, beers, spirits, juices and soft drinks, followed by tea and coffee.

لائحة الطعام

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

الفطور



تشكيلة من فاكهة الموسم الطازجة

المُقبلات

لبن زبادي طبيعي

مزين بجراتولا

أومليت

يقدم مع فطر سوتيه، بطاطس محمرة وسبانخ

الأطباق الرئيسيّة

مُقبلات باردة

تحتوي على شرائح دجاج مشوي، لحم بقر مجفف بالهواء، جبنة شيدر، جودا وفيتا، تقدم مع شرحات خضار

رول خبز أسمر وكرواسان

الخبز

مع تشكيلة عصائر، شاي وقهوة

وجبة خفيفة



بيتزا طيران الإمارات

بيتزا نباتيّة بالطماطم، الجبنة والأوريغانو

وجبة خفيفة

فاكهة وألواح شوكولاتة

متوفرة بين الوجبات

مع تشكيلة عصائر، مشروبات غازيّة، شاي وقهوة

العشاء



سلطة مُقبلات إيطاليّة

سلطة فلفل مشوي، أرضي شوكي، فطر، هليون، طماطم، زيتون وصنوبر، تقدم مع جبنة بارميزان وصلصة خل إيطالي

المُقبلات

دجاج مشوي

يقدم مع صلصة فطر، بروكولي وشعير بالطماطم والزيتون

الأطباق الرئيسيّة

لحم بقر بالفلفل على الطريقة التايلانديّة

يقدم مع أرز ياسمين وملفوف صيني

حلوى بجوز الهند والساجو

تقدم مع قطع مانجو مطهّوة وشراب سكر نخيل

الحلويات

استمتعوا بوجبتكم مع تشكيلة عصائر، مشروبات غازيّة، شاي وقهوة.

جميع الوجبات محضرة حسب الطريقة الإسلامية، نعتذر إن لم يتوفر اختياركم المفضل أحياناً. ندعوكم لمشاهدة قناة الأظعمة الخاصة بنا تحت فئة تلفزيون الإمارات ودي لمعرفة المزيد عن وجباتنا.