



قائمة طلبات الطعام للمريض  
PATIENT À LA CARTE MENU



نظام غذائى لمرضى الكلى  
RENAL DIET

# BREAKFAST

## CEREALS

Select one of the following:

- |                         |     |
|-------------------------|-----|
| 1. Corn Flakes (g)(so)  | 144 |
| 2. Oats Porridge (g)(d) | 156 |
| 3. Rice Porridge        |     |

Served with cold or hot low fat milk

## FRESH BAKERIES

Select one of the following:

- |   |     |
|---|-----|
| 1. Sliced White Bread (v)(g)            | 111 |
| 2. Arabic White Bread (v)(g)            | 104 |
| 3. Homemade Whole Wheat Chapatti (v)(g) | 104 |
| 4. Croissant Plain (v)(g)(e)(d)         | 180 |

## FRESH FRUIT OR SALAD

Select one of the following:

- |  |     |
|--|-----|
| 1. Apple                                 | 65  |
| 2. Fruit Salad (vg)                      | 100 |
| 3. Mixed Green Salad (No Tomato) (vg)(m) | 70  |

## FRESH EGGS

Select one of the following:

- |   |     |
|---|-----|
| 1. Plain Omelette (v)(e)                          | 188 |
| 2. Cheese Omelette (v)(e)                         | 225 |
| 3. Masala Omelette (v)(e)                         | 230 |
| 4. Poached Egg (v)(e)                             | 128 |
| 5. Scrambled Egg (v)(e)                           | 152 |
| 6. Peeled Hard Boiled Egg (v)(e)                  | 156 |
| 7. Egg white<br>for patients with high phosphorus |     |

## DAIRY ITEM

Select one of the following:

- |                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| 1. Fresh Low-Fat Milk (v)(d)     | 39  |
| 2. Low Fat Plain Yoghurt (v)(d)  | 107 |
| 3. Fruit Yoghurt (d)             | 178 |
| 4. Labneh (v)(d)                 | 125 |
| 5. Low Fat Cheddar Cheese (v)(d) | 125 |



## HOT OPTION

Select one of the following:

- |  |    |
|--|----|
| 1. Sautéed Mushrooms (vg)(d)                           | 18 |
| 2. Cut Vegetables<br>cucumber   carrots   bell peppers |    |



## DRINKS

- |                      |    |
|----------------------|----|
| 1. Bottled Water     |    |
| 2. Fruit Juices (sp) | 40 |
| 3. Tea               |    |
| 4. Coffee            |    |

Sugar


Low Fat Rainbow Milk



# LUNCH AND DINNER MENU

## SOUP

Select one of the following:

- |   |   |  |
|---|---|--|
|   |  |  |
| 1. <b>Corn Soup (m)(c)(sp)</b>                              | 45  |  |
| with diced chicken  |   |  |
| 2. <b>Vegetable Soup (d)(c)(so)</b>                         | 65  |  |
| 3. <b>Tuscan Style Chicken and Mushroom Soup (g)(d)(sp)</b> | 274   |  |
| cream   parsley   |   |  |

## SALAD BAR

Select one of the following:

- |   |     |
|---|-----|
| 1. <b>Fattoush Salad (g)(sp)</b>  | 73  |
| onion   crispy crouton   olive oil   lemon (no tomatoes)                                    |     |
| 2. <b>Green Salad (g)(sp)(so)(se)</b>   | 140 |
| lettuce   cucumber   carrots   green onions   |     |
| 3. <b>Warm Salad (sp)(d)</b>  | 144 |
| marrow sauteed carrots   eggplant   bell peppers and a dressing of lemon/ pomegranate sauce |     |
| 4. <b>Classic Caesar Salad (e)(g)(d)(f)(m)(sp)</b>  | 249 |




## MAIN COURSE

Select one of the following:

*If you fancy something lighter for main course, please choose from Light Meals*

- Chef Special Dish of the Day**  
Introduced by your server

VEGETARIAN

- |   |   |
|---|---|
|   |  |
| 2. <b>Grilled Halloumi and Mediterranean Brochette (v)(d)</b> | 329.5   |
| brown rice   red pepper reduction                             |   |
| 3. <b>Vegetable Biryani (v)(n)(d)(sp)</b>                     | 187   |
| no raita, no tomato   |   |
| 4. <b>Paneer Palak (v)(d)</b>                                 | 176.5   |
| with pilaf rice   |   |

FISH

- |   |       |
|---|-------|
| 5. <b>Grilled Salmon (d)(f)</b>   | 208.5 |
| broccoli   vegetables   lemon butter sauce with mashed potato or saffron rice               |       |
| 6. <b>Mediterranean-Style Oven Baked Nile Perch Fish (d)(f)</b>                             | 168   |
| broccoli   vegetables   lemon butter sauce with mashed potato or saffron rice               |       |
| 7. <b>Fish Sayadieh (f)(sp)(n)(se)</b>  | 154   |
| served with white rice (no nuts or tahini sauce)  |       |
| 8. <b>Fish Platter (f)(d)</b>   | 126   |
| grilled salmon   baked Nile perch fish   lemon butter sauce   mashed potato or saffron rice |       |
| 9. <b>Grilled Sea Bass (f)(d)</b>   | 246.5 |
| vegetables   lemon butter sauce   mashed potato or saffron rice                             |       |

CHICKEN

- |   |       |
|---|-------|
| 10. <b>Chicken Biryani (d)(sp)</b>                                    | 221.5 |
| aromatic rice   no papad   without nuts   no mint yoghurt   no tomato |       |
| 11. <b>Pollo Ala Parmigiana (m)(d)</b>                                | 240   |
| baked breaded chicken   cheese   mushroom sauce   vegetables          |       |
| 12. <b>Chicken Schnitzel (d)(m)</b>                                   | 186   |
| mushroom sauce   vegetables   |       |
| 13. <b>Marinated Grilled Chicken Breast (m)(d)</b>                    | 355.5 |
| vegetables  |       |

## BEEF



- 14. Grilled Beef Steak (d)** 378  
herb marinated grilled beef steak |  
vegetables | brown sauce
- 15. Beef Stroganoff (d)(sp)** 209.5  
beef strips | mushroom sauce |  
saffron rice

## MEAT

- 16. Arabic Mixed Grill (g)(d)** 225.5  
mixed grill of shish tawook | lamb  
kofta | arrayes | saffron rice
- 17. Lamb Mansaf (g)(d)(n)** 247.5  
lamb chunks | rice | no yoghurt sauce |  
iranian bread
- 18. Lamb Machbous (g)(d)** 438  
slow cooked tender lamb | rice | lemon  
| cilantro
- 19. Slow Cooked Lamb Roulade (d)(sp)** 399  
slow cooked lamb | vegetables | rice



## LIGHT MEAL



Please select one from the Light Meal menu if you have not chosen from the Main Course menu

### PASTA

1. Fettuccini Alfredo (g)(d) 515  
with parmesan | garlic bread

### Note

*no tomato / tomato sauce / paste*

### OR

### SANDWICHES

Select one of the following:

1. Cheddar Cheese Sandwich (v)(g)(d) 221
2. Chicken Shawarma Sandwich 328  
(g)(e)(se)(m)
3. Halloumi Grilled Vegetable Sandwich 659  
(g)(e)(d)(m)
4. Tuna Light Mayo Sandwich 333  
(g)(e)(m)(sp)

*Served in white bread*

### DESSERTS & FRUIT

Select one of the following:

1. Malva Pudding & Homemade Custard 317  
(g)(e)(d)
2. Cheesecake (g)(e)(d) 247
3. Strawberry Fruit Jelly & Custard 120  
(g)(e)(sp)
4. Rice Pudding (d) 111
5. Fruit Salad (sp) 90
6. Whole Fruit Apple 68



18

## الأطباق الساخنة

اختر واحداً مما يلي:

1. فطر سوتيه (d)(vg)
2. قطع الخضار  
خيار | جزر | الفلفل

## مشروبات

40

1. مياه معدنية
2. عصير فواكه (sp)
3. الشاي
4. القهوة

السكر  
حليب أبوقوس قليل الدسم



144

156

## الحبوب

اختر واحداً مما يلي:

1. رقائق الذرة (so)(g)
2. عصيدة الشوفان (d)(g)
3. عصيدة الأرز

تقدم الأصناف مع حليب بارد أو ساخن قليل الدسم

## المخبوزات الطازجة

اختر واحداً مما يلي:

1. شرائح خبز أبيض (v)(g) 111
2. خبز عربي أبيض (v)(g) 104
3. شباتي محلي الصنع من حبوب القمح الكاملة (v)(g) 104
4. كرواسون سادة (d)(e)(g)(v) 180

## الفواكه الطازجة أو السلطة

اختر واحداً مما يلي:

1. تفاح (vg) 65
2. سلطة فواكه (vg) 100
3. سلطة خضراء مشكلة (بدون طماطم) (vg)(m) 70

## البيض الطازج

اختر واحداً مما يلي:

1. عجة سادة (e)(v) 188
2. عجة بالجبن (e)(v) 225
3. عجة بالماسالا (e)(v) 230
4. بيض مسلوق بدون قشر (e)(v) 128
5. بيض مخفوق (e)(v) 152
6. بيض مسلوق بالقشر (e)(v) 156
7. بياض البيضة

للمرضى الذين يعانون من ارتفاع الفوسفور

## منتجات الألبان

اختر واحداً مما يلي:

1. حليب طازج قليل الدسم (d)(v) 39
2. زبادي سادة قليل الدسم (d)(v) 107
3. زبادي بالفواكه (d) 178
4. لبننة (d)(v) 125
5. جبنة شيدر قليلة الدسم (d)(v) 125

## قائمة الغداء والعشاء



- الأطباق النباتية
- 329.5 حلوم مشوي وشيش البحر المتوسط (v)(d) مع أرز بني | القليل من الفلفل الأحمر
  - 187 برياني الخضار (d)(n)(sp)(v) بدون زيادي ولا طماطم
  - 176.5 بالاك بانير مع أرز بيلاف (v)(d) جبن بانير مع صلصة السبانخ الهندية ويقدم مع أرز بيلاف

- الأسماك
- 208.5 سلمون مشوي (f)(d) البروكلي | خضار | صوص الزبدة بالليمون مع البطاطس المهروسة أو الأرز بالزعفران
  - 168 سمك الفرخ النيلي المشوي بالفرن على طريقة البحر المتوسط (d)(f) البروكلي | خضار | صوص الزبدة بالليمون مع البطاطس المهروسة أو الأرز بالزعفران
  - 154 سمك صيادية (f)(sp)(n)(se) سمك متبل مشوي على الطريقة العربية يقدم مع صلصة طحينة | مكسرات | أرز | ليمون | أوراق الغار
  - 126 طبق السمك (d)(f) سلمون مشوي | سمك الفرخ النيلي المشوي | صلصة الزبدة بالليمون | بطاطا مهروسة أو أرز بالزعفران
  - 246.5 سمك القاروص المشوي (d)(f) خضار | صلصة الزبدة بالليمون | بطاطا مهروسة أو أرز بالزعفران

- الدجاج
- 221.5 برياني دجاج (d)(sp) أرز عطري | بدون بباد | بدون مكسرات | لا زيادي بالنعناع | لا الطماطم
  - 240 بولو ألد بارميجيانا (m)(d) دجاج مخبوز بالبقسماط | جبن | صلصة فطر | خضار
  - 186 شنيترز الدجاج (m)(d) صلصة الفطر | خضروات
  - 355.5 صدر دجاج مشوي متبل (m)(d) خضار



- الحساء
- اختر واحداً مما يلي:
1. شوربة الذرة (m)(sp)(c) مع مكعبات الدجاج
  2. حساء الخضار (d)(so)(c)
  3. شوربة الدجاج والفطر على الطريقة التوسكانية (g)(d)(sp) الكريمة | البقدونس

- سلطة
- اختر واحداً مما يلي:
1. سلطة فتوش (g)(sp) بصل | خبز محمص مقرمش | زيت زيتون | ليمون (بدون طماطم)
  2. سلطة خضراء (g)(se)(so)(sp) خس | خيار | جزر | بصل أخضر
  3. سلطة دافئة (d)(sp) نخاع وجزر مقلي | باذنجان | الفلفل الحلو وصلصة الليمون / الرمان
  4. سلطة سيزر التقليدية (e)(g)(d)(f)(m)(sp)



### الأطباق الرئيسية

اختر واحداً مما يلي:  
إذا كنت ترغب في تناول شيء أخف في الطبق الرئيسي، يرجى الاختيار من بين الوجبات الخفيفة

1. طبق الشيف الخاص باليوم  
إسأل النادل



### الوجبات الخفيفة

اختر إحدى الوجبات الخفيفة من القائمة التالية. إذا كنت ترغب في شيء مختلف عن الأطباق الرئيسية

#### الباستا

##### اختر واحداً مما يلي:

- 515 1. فيتوتشيني ألفريدو (g)(d)  
بالبارميزان | خبز بالثوم

#### ملاحظة

لا يوجد طماطم / صلصة طماطم / معجون

#### أو

#### الساندوتشات

##### اختر واحداً مما يلي:

- 221 1. ساندوتش جبن شيدر  
328 2. ساندوتش شاورما دجاج (g)(e)(se)(m)  
659 3. ساندوتش حلومي بالخضار المشوي  
(g)(e)(d)(m)  
333 4. ساندوتش تونة بالمايونيز قليل الدسم  
(g)(e)(sp)(m)

يقدم في خبز أبيض

### حلويات طازجة

##### اختر واحداً مما يلي:

- 317 1. مالفا بودنغ وكاسترد محلي الصنع (g)(e)(d)  
247 2. تشيز كيك (g)(e)(d)  
120 3. كاستر وجيلي بالفراولة (g)(e)(sp)  
111 4. أرز بحليب (d)  
90 5. سلطة فواكه (sp)  
68 6. ثمرة تفاح كاملة



### اللحم البقري

378

14. شريحة لحم بقري مشوية (d)  
ستيك لحم بقري مشوي متبل بالأعشاب |  
خضار | صلصة بنية اللون  
15. لحم ستروجانوف (d)(sp)  
شرائح لحم بقري | صلصة الفطر | أرز  
بالزعفران

### اللحوم

225.5

16. مشاوي عربية مشكلة (g)(d)  
مشاوي مشكلة شيش طاووق | كفتة لحم  
الضأن | عرايس | أرز بالزعفران

247.5

17. منسف لحم ضأن (g)(n)(d)  
قطع خروف | أرز | لا صلصة الزبادي | الخبز  
الليراني

438

18. لحم مجبوس (g)(d)  
لحم ضأن طري مطبوخ ببطء | أرز | ليمون |  
الكزبرة

399

19. رولاد لحم الضأن المطبوخ ببطء (sp)(d)  
لحم خروف مطهو ببطء | خضار | أرز

