



قائمة طلبات الطعام للمريض
PATIENT À LA CARTE MENU



النظام الغذائي بالأطعمة المهروسة
MASHED DIET

BREAKFAST



CEREALS

Select one of the following:

- | | |
|--------------------------------|-----|
| 1. Rice Puree (g)(d) | 40 |
| 2. Porridge Fruit Puree (g)(d) | 148 |
| 3. Oats Porridge (g)(d) | 156 |

*Served with cold / hot milk
(full fat / low fat milk)*

FRESH EGGS

Select one of the following:

- | | |
|-------------------------|-----|
| 1. Poached Egg (v)(e) | 128 |
| 2. Scrambled Egg (v)(e) | 152 |

HOT OPTION

Select one of the following:

- | | |
|------------------------------|-----|
| 1. Baked Beans (v) | 124 |
| 2. Foul Medammes (vg)(l)(sp) | 147 |
| 3. Channa Masala (vg) | 169 |
| 4. Potato Masala (vg) | 138 |
| 5. Mashed Chicken Sausage | 98 |

DAIRY ITEM

Select one of the following:

- | | |
|-----------------------------------|-----|
| 1. Fresh Full-Fat Milk (v)(d) | 73 |
| 2. Fresh Low-Fat Milk (v)(d) | 39 |
| 3. Plain Yoghurt (v)(d) | 107 |
| 4. Fruit Yoghurt (d) | 121 |
| 5. Mango Smoothie (v)(d)(sp) | 121 |
| 6. Strawberry Smoothie (v)(d)(sp) | 151 |
| 7. Labneh (v)(d) | 125 |
| 8. Cheddar Cheese (v)(d) | 125 |
| 9. Sweet Lassi (d) | 132 |

DRINKS

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



LUNCH AND DINNER MENU

SOUP

Select one of the following:

- | | |
|---|------------|
| 1. Corn Soup with Diced Chicken (g)(c)(d) | 45 |
| 2. Arabic Lentil Soup (vg)(c)(so) | 112 |
| split red lentils lemon | |
| 3. Minestrone Soup (g)(c)(d) | 274 |
| beans vegetables stock | |
| 4. Tuscan Style Chicken and Mushroom Soup (g)(d)(sp) | 274 |
| cream parsley | |

SALAD BAR

- | | |
|--------------------|------------|
| 1. Hummus (vg)(se) | 177 |
|--------------------|------------|

MAIN COURSE

Select one of the following:

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

1. Chef Special Dish of the Day

Introduced by your server

VEGETARIAN

- | | |
|--|------------|
| 2. Vegetable Biryani (v)(n)(d)(sp) | 375 |
| mixed aromatic rice papad nuts raita | |
| 3. Mix Vegetable Green Curry with Coconut milk (f)(sp)(c) | 225 |
| mix vegetable with green curry sauce served with jasmine rice | |
| 4. Paneer Palak with Pilaf Rice (v)(d) | 353 |
| paneer with Indian spiced spinach sauce and served with pilaf rice | |
| 5. Arabic vegetable Stew (vg) | 240 |
| with steam rice | |

FISH

- | | |
|--|------------|
| 6. Grilled Salmon with Broccoli (d)(f) | 417 |
| grilled salmon served with broccoli vegetables mashed potato or saffron rice | |
| 7. Mediterranean-Style Oven Baked Nile Perch Fish (d)(f) | 336 |
| baked fish served with broccoli vegetables mashed potato or saffron rice | |
| 8. Fish Sayadieh (f)(sp)(n)(se) | 308 |
| Arabic spiced grilled fish served with tahini sauce nuts rice lemon bay leaves | |



CHICKEN

- | | |
|--|--------------|
| 9. Chicken Biryani (n)(d)(sp) | 443 |
| chicken mixed aromatic rice papad raita | |
| 10. Butter Chicken (d)(n) | 338 |
| Mildly spiced chicken in creamy curry sauce pulao rice | |
| 11. Marinated Grilled Chicken Breast (m)(d) | 335.5 |
| grilled chicken breast parsley potato vegetables | |
| 12. Sweet and Sour Chicken (g)(e)(se) | 337 |
| with steam rice | |



BEEF

- | | |
|--|------------|
| 13. Beef Stroganoff (d)(sp) | 419 |
| beef strips in cream pickle & mushroom sauce served with mashed potato or saffron rice | |
| 14. Beef Lasagna (g)(d)(c)(sp) | 395 |
| with garlic bread | |
| 15. Dawood Basha (g)(d)(sp) | 470 |
| with vermicelli rice | |

MEAT

- | | |
|---|------------|
| 16. Lamb Ouzi (g)(n)(d)(c)(e) | 424 |
| with saffron rice mint yoghurt | |
| 17. Lamb Machbous (g)(n)(d) | 438 |
| slow cooked tender lamb rice lemon cilantro | |
| 18. Lamb Stew (g)(n)(d)(c)(e) | 311 |
| with steamed rice | |

LIGHT MEAL

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

JACKET POTATO

Select one of the following:

- | | |
|------------------------------------|------------|
| 1. With Cheddar Cheese (d)(sp) | 523 |
| 2. With Cream Cheese (d)(sp) | 425 |
| 3. With Bolognese Sauce (d)(sp)(c) | 314 |

DESSERTS & FRUIT

Select one of the following:

- | | |
|--|------------|
| 1. Malva Pudding & Homemade Custard (g)(e)(d) | 317 |
| 2. Cheesecake (g)(d)(e) | 247 |
| 3. Coconut Cream Caramel Flan (d)(e) | 200 |
| 4. Strawberry Fruit Jelly & Custard (g)(e)(sp) | 120 |
| 5. Rice Pudding (d) | 111 |
| 6. Whole Fruit Apple Mashed | 65 |
| 7. Whole Fruit Banana | 110 |



الحبوب

أختر واحداً مما يلي:

- 40 1. عصيدة الأرز (d)(g)
- 148 2. عصيدة الفواكه المهروسة (d)(g)
- 156 3. عصيدة الشوفان (d)(g)

تقدم الأصناف مع حليب بارد أو ساخن
(كامل الدسم أو قليل الدسم)

البيض الطازج

أختر واحداً مما يلي:

- 128 1. بيض مسلوق بدون قشر (e)(v)
- 152 2. بيض مخفوق (e)(v)

الأطباق الساخنة

أختر واحداً مما يلي:

- 124 1. فاصوليا مطبوخة (v)
- 147 2. فول مدمس (l)(sp)(vg)
- 169 3. حبوب الحمص مع الماسالا (vg)
- 138 4. بطاطس بالماسالا (vg)
- 98 5. سجن دجاج مهروس

منتجات الألبان

أختر واحداً مما يلي:

- 73 1. حليب طازج كامل الدسم (d)(v)
- 39 2. حليب طازج قليل الدسم (d)(v)
- 107 3. زبادي سادة (d)(v)
- 121 4. زبادي بالفواكه (d)
- 121 5. سموثي المانجو (d)(sp)(vg)
- 151 6. سموثي الفراولة
- 125 7. لبننة (d)(v)
- 125 8. جبن شيدر (d)(v)
- 132 9. مشروب اللاسي الحلو (d)

مشروبات

- 40 1. مياه معدنية
- 2. عصير فواكه (sp)
- 3. الشاي والقهوة

قائمة الغداء والعشاء



443

الدجاج

9. **ببرياني دجاج** (n)(d)(sp) | دجاج | خليط من الأرز العطري | رقائق الخبز الهندي | سلطة رايتا
10. **دجاج بالزبدة** (d)(n) | دجاج متبل قليلاً بصلصة الكاري بالكريمة | أرز بوللو
11. **صدر دجاج مشوي متبل** (m)(d) | صدر دجاج مشوي | بطاطس بالبقدونس | خضار
12. **دجاج حلو وحامض** (g)(e)(se) | مع أرز على البخار

338

335.5

337

419

395

470

424

438

311

اللحم البقري

13. **لحم ستروجانوف** (d)(sp) | شرائح لحم بقري في مرقة الكريمة وصلصة الفطر تقدم مع بطاطس مهروسة أو أرز بالزعفران
14. **لازانيا بلحم بقري** (g)(d)(c)(sp) | مع خبز الثوم
15. **داوود باشا** (g)(d)(sp) | مع أرز بالشعيرية

اللحوم

16. **أوزي لحم خروف** (g)(n)(d)(c)(e) | مع أرز بالزعفران و لبن بالنعناع
17. **مجبوس لحم** (g)(n)(d) | لحم خروف مطهو ببطء | أرز | ليمون | كزبرة
18. **حساء لحم الخروف** | مع الأرز المطهو على البخار

الوجبات الخفيفة

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

البطاطس المشوية

اختر واحداً مما يلي:

1. مع جبن شيدر (d)(sp)
2. مع جبن الكريمة (d)(sp)
3. مع صلصة البولونيز (d)(sp)(c)

523

425

314

حلويات طازجة

اختر واحداً مما يلي:

1. الفا بودنغ وكاسترد محلي الصنع (g)(e)(d)
2. تشيز كيك (g)(d)(e)
3. فطيرة كريم كراميل بجوز الهند (d)(e)
4. كاستر وجيلي بالفراولة (g)(e)(sp)
5. أرز بحليب (d)
6. ثمرة تفاح كاملة مهروسة
7. ثمرة موز كاملة

317

247

200

120

111

65

110



45

الحساء

اختر واحداً مما يلي:

1. **شورية الذرة مع قطع الدجاج** (g)(d)(c)
2. **شورية العدس العربية** (vg)(c)(so)
3. **عدس أحمر مجروش | ليمون**
4. **شورية ماينسترون** (g)(d)(c) | فاصوليا | خضروات
5. **شورية الدجاج والفطر على الطريقة التوسكانية** (g)(d)(sp) | الكريمة | البقدونس

112

274

274

177

1. **حمص** (vg)(se)

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

الأطباق النباتية

2. **رياني خضار** (v)(g)(d)(c) | خليط من الأرز العطري | رقائق الخبز الهندي | مكسرات | سلطة رايتا
3. **خضار مشكل من الكاري الأخضر مع حليب جوز الهند** (f)(sp)(c) | خضار مشكل مع صلصة الكاري الأخضر ويقدم مع أرز الياسمين
4. **بانير بالاك مع أرز بيلاف** (v)(d) | بانير مع صلصة السبانخ المتبل الهندية و يقدم مع أرز بيلاف
5. **حساء الخضروات العربية** (vg) | مع الأرز على البخار

375

225

353

240

الأسماك

6. **سمك السلمون المشوي مع البروكلي** (d)(f) | سمك سلمون مشوي يقدم مع بروكلي | خضار | بطاطس مهروسة أو أرز بالزعفران
7. **سمك الفرخ النيلي المشوي بالفرن على طريقة البحر الأبيض المتوسط** (d)(f) | سمك مشوي يقدم مع بروكلي | خضروات | بطاطا مهروسة أو أرز بالزعفران
8. **سمك صيادية** (f)(sp)(n)(se) | سمك متبل مشوي على الطريقة العربية يقدم مع صلصة طحينة | مكسرات | أرز | ليمون | أوراق الغار

417

336

308