



**قائمة طلبات الطعام للمريض**  
**PATIENT À LA CARTE MENU**



**النظام الغذائي بالأطعمة المفرومة**  
**MINCED DIET**

# BREAKFAST

## CEREALS

Select one of the following:

- |                         |     |
|-------------------------|-----|
| 1. Bran Flakes (g)      | 128 |
| 2. Corn Flakes (g)(so)  | 144 |
| 3. Muesli (g)(n)        | 136 |
| 4. Oats Porridge (g)(d) | 156 |

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

## FRESH BAKERIES

Select one of the following:

- |   |     |
|---|-----|
| 1. Sliced white Bread (v)(g)                  | 115 |
| 2. Sliced brown Bread (v)(g)                  | 111 |
| 3. Arabic Bread White (v)(g)                  | 115 |
| 4. Arabic Bread Brown (v)(g)                  | 104 |
| 5. Homemade Chapatti (v)(g)                   | 170 |
| 6. Croissant Plain (v)(g)(e)(d)               | 180 |
| 7. Manakish Zaatar/Cheese<br>(v)(g)(d)(e)(se) | 403 |

## FRESH FRUIT OR SALAD

Select one of the following:

- |                              |     |
|------------------------------|-----|
| 1. Apple (vg)                | 65  |
| 2. Orange (vg)               | 61  |
| 3. Fruit Salad (vg)          | 100 |
| 4. Mixed Green Salad (vg)(m) | 70  |

## 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)              | 178 |
| 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 |



## 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. Spanish Omelette (v)(e)       | 188   |
| 5. Poached Egg (v)(e)            | 128   |
| 6. Scrambled Egg (v)(e)          | 152   |
| 7. Shakshuka (v)(e)              | 170.3 |
| 8. Peeled Hard Boiled Egg (v)(e) | 156   |



## HOT OPTION

Select one of the following:

- |                              |     |
|------------------------------|-----|
| 1. Hash Brown (v)(g)(d)      | 143 |
| 2. Grilled Tomato (vg)       | 12  |
| 3. Falafel (vg)(g)(se)(l)    | 166 |
| 4. Foul Medammes (vg)(l)(sp) | 147 |
| 5. Channa Masala (vg)        | 169 |
| 6. Potato Masala (vg)        | 138 |
| 7. Chicken Sausage           | 98  |
| 8. Grilled Turkey Bacon      | 76  |

## FDRINKS

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

## BRUNCH

- |                              |     |
|------------------------------|-----|
| 1. Cheese Platter (d)(g)(sp) | 425 |
|------------------------------|-----|
- halloumi, low fat cheddar cheese  
and feta cheese served with bread  
and honey and jam*



# LUNCH AND DINNER MENU

## SOUP

Select one of the following:

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



## SALAD BAR

Select one of the following:

- |   |     |
|---|-----|
| 1. <b>Candied Beetroot Salad (sp)</b>                 | 31  |
| with orange   parsley   orange dressing               |     |
| 2. <b>Mediterranean Greek Salad (v)(sp)(d)</b>        | 34  |
| with feta cheese                                      |     |
| 3. <b>Quinoa Avocado and Sweet Potato (vg)(g)(sp)</b> | 131 |
| with orange dressing                                  |     |
| 4. <b>Mezzah Platter (v)(g)(se)(sp)</b>               | 110 |
| hummus   babaganoush   tabouleh   fattoush            |     |
| 5. <b>Classic Caesar Salad (e)(g)(d)(f)(m)(sp)</b>    | 249 |
| boiled egg   parmesan   caesar dressing               |     |
| 6. <b>Green salad (vg)(m)(sp)</b>                     | 17  |
| 7. <b>Fattoush Salad (g)(sp)</b>                      | 73  |
| with onion   crispy crouton   olive oil   lemon       |     |



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

## FISH

- |  |     |
|--|-----|
| 6. <b>Grilled Salmon with Broccoli (d)(f)</b>  | 417 |
| grilled salmon served with broccoli   vegetables   mashed potato or saffron rice       |     |
| 7. <b>Mediterranean-Style Oven Baked Nile Perch Fish (d)(f)</b>                        | 336 |
| baked fish served with broccoli   vegetables   mashed potato or saffron rice           |     |
| 8. <b>Fish Sayadieh (f)(sp)(n)(se)</b>   | 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 | nuts | 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 | nuts | 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

PASTA

Select one of the following:

- |                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| 1. Penne Arrabiata (g)(d)(c)(sp)     | 304 |
| 2. Fettuccini Alfredo (g)(d)         | 515 |
| 3. Spaghetti Bolognese (g)(d)(c)(sp) | 351 |
| 4. Spaghetti Meatballs (g)(d)(c)(sp) | 351 |

*All served with parmesan | garlic bread*

OR

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. Fruit Salad (sp)                            | 90  |
| 7. Whole Fruit Apple                           | 68  |
| 8. Whole Fruit Banana                          | 110 |



188  
225  
230  
188  
128  
152  
170.3  
156

## الببض الطازج

أختر واحداً مما يلي:

1. عجة سادة (v)(e)
2. عجة بالبجب (v)(e)
3. عجة بالماسالا (v)(e)
4. عجة بالسبانخ (v)(e)
5. ببض مسلوق بدون قشر (v)(e)
6. ببض مخفوق (v)(e)
7. شكشوقة (v)(e)
8. ببض مسلوق بالقشر (v)(e)

## الأطباق الساخنة

أختر واحداً مما يلي:

1. هاش براون (v)(g)(d) 143
2. طماطم مشوية (vg) 12
3. فلافل (vg)(g)(se)(l) 166
4. فول مدمس (vg)(l)(sp) 147
5. حبوب الحمص مع الماسالا (vg) 169
6. بطاطس مع الماسالا (vg) 138
7. نقانق الدجاج 98
8. لحم ديك رومي مقعد 76

## مشروبات

1. مياه معدنية 40
2. عصير فواكه (sp)
3. الشاي والقهوة 70

## وجبة الضحي

1. طبق جبنة (d)(g)(sp) 425  
حلومي، جبنة شيدر قليلة الدسم وجبنة فيتا  
يقدم مع الخبز والعسل والمربى



128  
144  
136  
156

## الخبوب

أختر واحداً مما يلي:

1. رقائق النخالة (g)
2. رقائق الذرة (so)(g)
3. موسلي (n)(g)
4. عصيدة الشوفان (d)(g)

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

## المخبوزات الطازجة

أختر واحداً مما يلي:

1. شرائح خبز أبيض (v)(g) 115
2. شرائح خبز أسمر (v)(g) 111
3. خبز عربي أبيض (v)(g) 115
4. خبز عربي أسمر (v)(g) 104
5. شباتي محلي الصنع (v)(g) 170
6. كرواسون سادة (v)(g)(e)(d) 180
7. مناقيش زعتر / جبنة (v)(g)(d)(e)(se) 403

## الفواكه الطازجة أو السلطة

أختر واحداً مما يلي:

1. تفاح (vg) 65
2. برتقال (vg) 61
3. سلطة فواكه (vg) 100
4. سلطة خضراء مشكلة (vg)(m) 70

## منتجات الألبان

أختر واحداً مما يلي:

1. حليب طازج كامل الدسم (v)(d) 73
2. حليب طازج قليل الدسم (v)(d) 39
3. زيادي سادة (v)(d) 107
4. زيادي بالفواكه (d) 178
5. سموثي المانجو (vg)(d)(sp) 121
6. سموثي الفراولة (vg)(d)(sp) 151
7. لبننة (v)(d) 125
8. جبنة شيدر (v)(d) 125



## قائمة الغداء والعشاء



### 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. برياني خضار (v)(g)(d)(c) 375  
خليط من الأرز العطري | رقائق الخبز الهندي | مكسرات | سلطة رايتا
3. خضار مشكل من الكاري الأخضر مع حليب جوز الهند (f)(sp)(c) 225  
خضار مشكل مع صلصة الكاري الأخضر ويقدم مع أرز الياسمين
4. بانير بالاك مع أرز بيلاف (v)(d) 353  
بانير مع صلصة السبانخ المتبل الهندية و يقدم مع أرز بيلاف
5. حساء الخضروات العربية (vg) 240  
مع الأرز على البخار

### الأسماك

6. سمك السلمون المشوي مع البروكلي (d)(f) 417  
سمك سلمون مشوي يقدم مع بروكلي | خضار | بطاطس مهروسة أو أرز بالزعفران
7. سمك الفرخ النيلى المشوي بالفرن على طريقة البحر الأبيض المتوسط (d)(f) 336  
سمك مشوي يقدم مع بروكلي | خضروات | بطاطا مهروسة أو أرز بالزعفران
8. سمك صيادية (f)(sp)(n)(se) 308  
سمك متبل مشوي على الطريقة العربية يقدم مع صلصة طحينة | مكسرات | أرز | ليمون | أوراق الغار



### الحساء

اختر واحداً مما يلي:

1. شوربة الذرة مع قطع الدجاج (g)(d)(c) 45
2. شوربة العدس العربية (vg)(c)(so) 112  
عدس أحمر مجروش | ليمون
3. شوربة ماينسترون (g)(d)(c) 274
4. فاصوليا | خضروات 274
- شوربة الدجاج والفطر على الطريقة التوسكانية (g)(d)(sp)
- الكريمة | البقدونس

### سلطة

اختر واحداً مما يلي:

1. سلطة الشمندر المحلاة (sp) 31  
مع البرتقال | البقدونس | صلصة البرتقال
2. سلطة البحر المتوسط اليونانية (v)(sp)(d) 34  
مع جبن الفيتا
3. الكينوا والأفوكادو والبطاطا الحلوة (vg)(g)(sp) 131  
مع صلصة البرتقال
4. طبق مزة (v)(g)(se)(sp) 110  
حمص | بابا غنوج | تبولة | فتوش
5. سلطة سيزر التقليدية (e)(g)(d)(f)(m)(sp) 249  
بيض مسلوق | جبن البارميزان | صلصة سيزر
6. سلطة خضراء (vg)(m)(sp) 17  
سلطة فتوش (g)(sp) 73  
بالبصل | خبز محمص مقرمش | زيت زيتون | ليمون





### الوجبات الخفيفة

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

#### الباستا

#### اختر واحداً مما يلي:

- |     |                                       |
|-----|---------------------------------------|
| 304 | 1. بيني أرابياتا (g)(d)(c)(sp)        |
| 515 | 2. فيتوتشيني ألفريدو (g)(d)           |
| 351 | 3. اسباجيتي بولونيز (g)(d)(c)(sp)     |
| 351 | 4. اسباجيتي بكرات اللحم (g)(d)(c)(sp) |

مع جبن البارميزان والخبز بالثوم

#### أو

#### البطاطس المشوية

#### اختر واحداً مما يلي:

- |     |                                 |
|-----|---------------------------------|
| 523 | 1. مع جبن شيدر (d)(sp)          |
| 425 | 2. مع جبن الكريمة (d)(sp)       |
| 314 | 3. مع صلصة البولونيز (d)(sp)(c) |

### حلويات طازجة

#### اختر واحداً مما يلي:

- |     |   |
|-----|---|
| 317 | 1. مالفا بودنغ وكاسترد محلي الصنع (g)(e)(d) |
| 247 | 2. تشيز كيك (g)(d)(e)                       |
| 200 | 3. فطيرة كريم كراميل بجوز الهند (d)(e)      |
| 120 | 4. كاستر وجيلي بالفراولة (g)(e)(sp)         |
| 111 | 5. أرز بحليب (d)                            |
| 90  | 6. سلطة فواكه (sp)                          |
| 68  | 7. ثمرة تفاح كاملة                          |
| 110 | 8. ثمرة موز كاملة                           |



### الدجاج

443

9. بيرياني دجاج (n)(d)(sp)

دجاج | خليط من الأرز العطري | رقائق الخبز الهندي | مكسرات | سلطة رايتا

338

10. دجاج بالزبدة (d)(n)

دجاج متبل قليلاً بصلصة الكاري بالكريمة | أرز بوللو

335.5

11. صدر دجاج مشوي متبل (m)(d)

صدر دجاج مشوي | بطاطس بالبقدونس | خضار

337

12. دجاج حلو وحامض (g)(e)(se)

مع أرز على البخار

### اللحم البقري

419

13. لحم ستروجانوف (d)(sp)

شرائح لحم بقري في مرقة الكريمة وصلصة الفطر تقدم مع بطاطس مهروسة أو أرز بالزعفران

395

14. لازانيا بلحم بقري (g)(d)(c)(sp)

مع خبز الثوم

470

15. داوود باشا (g)(d)(sp)

مع أرز بالشعيرية

### اللحوم

424

16. أوزي لحم خروف (g)(n)(d)(c)(e)

مع أرز بالزعفران و لبن بالنعناع

438

17. مجبوس لحم (g)(n)(d)

لحم خروف مطهو ببطء | مكسرات | أرز | ليمون | كزبرة

311

18. حساء لحم الخروف

مع الأرز المطهو على البخار