



قائمة طلبات الطعام للمريض
PATIENT À LA CARTE MENU



نظام غذائي طبيعي
NORMAL 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
(v)(g)(d)(e)(se) | 403 |

FRESH FRUIT OR SALAD

Select one of the following:

- | | |
|-------------------------|-----|
| 1. Apple | 65 |
| 2. Orange | 61 |
| 3. Banana | 116 |
| 4. Fruit Salad (vg) | 100 |
| 5. Green Salad (vg)(gf) | 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 (v)(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. Mixed Vegetables Omelette (v)(e) | 203 |
| 4. Masala Omelette (v)(e) | 230 |
| 5. Poached Egg (v)(e) | 128 |
| 6. Scrambled Egg (v)(e) | 152 |
| 7. Peeled Hard Boiled Egg (v)(e) | 156 |
| 8. Shakshuka (v)(e) | 170.3 |
| 9. Spanish Omelette (v)(e) | 188 |



HOT OPTION

Select one of the following:

- | | |
|------------------------------|-----|
| 1. Hash Brown (v)(g)(d) | 143 |
| 2. Baked Beans (v) | 124 |
| 3. Grilled Tomato (vg) | 12 |
| 4. Sautéed Mushrooms (vg)(d) | 18 |
| 5. Sauteed Potato (v) | 116 |
| 6. Falafel (vg)(g)(se)(l) | 166 |
| 7. Foul Medammes (vg)(l)(sp) | 147 |
| 8. Channa Masala (vg) | 169 |
| 9. Potato Masala (vg) | 138 |
| 10. Chicken Sausage | 98 |
| 11. Grilled Turkey Bacon | 76 |

DRINKS

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

BRUNCH

- | | |
|---|-------|
| 1. American Pancake (v)(g)(e)(d)
<i>served with selection of jam /
butter / maple syrup</i> | 194 |
| 2. Cheese Platter (d)(g)(sp)
<i>halloumi, low fat cheddar cheese and
feta cheese served with bread and
honey and jam</i> | 425 |
| 3. Shakshoka (v)(e) | 170.3 |
| 4. Club Sandwich (g)(e)(d)(m) | 389 |

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)(d)(c) | 274 |
| beans vegetables stock | |
| 4. Tuscan Style Chicken and Mushroom Soup (g)(d)(sp) | 274 |
| cream parsley | |

SALAD BAR

Select one of the following:

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

SANDWICHES

Select one of the following:

- | | |
|--|-----|
| 1. Halloumi Grilled Vegetable Sandwich (g)(e)(d)(sp) | 659 |
| 2. Club Sandwich (g)(e)(d)(m) | 389 |

Served in white OR brown bread

OR

JACKET POTATO

Select one of the following:

- | | |
|-------------------------------|-----|
| 1. Cheddar Cheese (d)(sp) | 523 |
| 2. Cream Cheese (d)(sp) | 425 |
| 3. 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. Basbousa (g)(d) | 268 |
| 7. Fruit Salad (sp) | 90 |
| 8. Whole Fruit Apple | 68 |
| 9. Whole Fruit Orange | 116 |
| 10. Whole Fruit Banana | 110 |



البيض الطازج	
اختر واحداً مما يلي:	
188	1. عجة سادة (v)(e)
225	2. عجة بالجبن (v)(e)
203	3. عجة خضار مشكلة (v)(e)
230	4. عجة بالماسالا (v)(e)
128	5. بيض مسلوق بدون قشر (v)(e)
152	6. بيض مخفوق (v)(e)
156	7. بيض مسلوق بالقشر (v)(e)
170.3	8. شكشوكة (v)(e)
188	9. عجة بالسبانخ (v)(e)

الأطباق الساخنة	
اختر واحداً مما يلي:	
143	1. هاش براون (v)(g)(d)
124	2. فاصوليا مطبوخة (v)
12	3. طماطم مشوية (vg)
18	4. فطر سوتيه (vg)(d)
116	5. بطاطس سوتيه (v)
166	6. فلفل (vg)(g)(se)(l)
147	7. فول مدمس (vg)(l)(sp)
169	8. حبوب الحمص مع الماسالا (vg)
138	9. بطاطس مع الماسالا (vg)
98	10. نقانق الدجاج
76	11. لحم ديك رومي مقعد

مشروبات	
40	1. مياه معدنية
	2. عصائر الفاكهة (sp)
	3. الشاي والقهوة

وجبة الضحى	
اختر واحداً مما يلي:	
194	1. فطيرة البانكيك الأمريكية (v)(g)(e)(d) تقدم مع المربى/ الزبدة/ شراب القيقب
425	2. طبق جبنة (d)(g)(sp) حلومي، جبنة شيدر قليلة الدسم وجبنة فيتا يقدم مع الخبز والعسل والمربى
170.3	3. شكشوكة (v)(e)
389	4. ساندويتش كلوب (g)(e)(d)(m)



الحبوب	
اختر واحداً مما يلي:	
128	1. رقائق النخالة (g)
144	2. رقائق الذرة (so)(g)
136	3. موسلي (n)(g)
156	4. عصيدة الشوفان (d)(g)

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

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

الفواكه الطازجة أو السلطة	
اختر واحداً مما يلي:	
65	1. تفاح (vg)
61	2. برتقال (vg)
116	3. موز (vg)
100	4. سلطة فواكه (vg)
70	5. سلطة خضراء مشكلة (vg)(m)

منتجات الألبان	
اختر واحداً مما يلي:	
73	1. حليب طازج كامل الدسم (v)(d)
39	2. حليب طازج قليل الدسم (v)(d)
107	3. زبادي سادة (v)(d)
178	4. زبادي بالفواكه (v)(d)
121	5. عصير المانجو (vg)(d)(sp)
151	6. عصير الفراولة (vg)(d)(sp)
125	7. لبننة (v)(d)
125	8. جبن شيدر (v)(d)

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 النيلي 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

الدجاج

9. برياني دجاج (n)(d)(sp) 443
دجاج | خليط من الأرز العطري | رقائق الخبز الهندي | مكسرات | سلطة رايتا
10. دجاج بالزبدة (d)(n) 338
دجاج متبل قليلا بصلصة الكاري بالكريمة | أرز بوللو
11. صدر دجاج مشوي متبل (m)(d) 355.5
صدر دجاج مشوي | بطاطس بالبقدونس | خضار
12. دجاج طلو وحامض (g)(e)(se) 377
مع أرز على البخار



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
فاصوليا | خضروات
4. شوربة الدجاج والفطر على الطريقة التوسكانية (g)(d)(sp) 274
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
7. سلطة فتوش (g)(sp) 73
بالبصل | خبز محمص مقرمش | زيت زيتون | ليمون





Kcal

- أو**
الساندوتشات
اختر واحداً مما يلي:
- 659 1. ساندوتش حلومي بالخضار المشوي (g)(e)(d)(sp)
- 328 2. كلوب ساندويتش (g)(e)(d)(m)
- يقدم في خبز أسمر أو أبيض

- 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)
- 268 6. بسبوسة (g)(d)
- 90 7. سلطة فواكه (sp)
- 68 8. ثمرة تفاح كاملة
- 116 9. ثمرة برتقال كاملة
- 110 10. ثمرة موز كاملة



Kcal

- 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)
- 470 مع خبز الثوم
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



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

