



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



**نظام غذائي بالأطعمة اللينة**  
**SOFT DIET**

# BREAKFAST

## CEREALS

Select one of the following:

- |                         |     |
|-------------------------|-----|
| 1. Corn Flakes (g)(so)  | 144 |
| 2. Rice Porridge (g)(d) | 54  |
| 3. 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. Croissant Plain (v)(g)(e)(d)  | 180 |
| 4. Blueberry Muffin (v)(g)(l)(d)   | 182 |
| 5. American Pancake (v)(g)(e)(d)<br>served with selection of jam  <br>butter   maple syrup | 194 |

## 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 |
| 9. Sweet Lassi (d)                | 132 |



## 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. Foul Medammes (vg)(l)(sp) | 147 |
| 2. Channa Masala (vg)        | 169 |
| 3. Dal Masala (vg)           | 138 |

## FRESH FRUIT OR SALAD

Select one of the following:

- |                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| 1. Banana                        | 110 |
| 2. Soft Poached Fruit Salad (vg) | 104 |

## DRINKS

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

## BRUNCH

- |  |     |
|--|-----|
| 1. Cheese Platter (d)(g)(sp)<br>halloumi, low fat cheddar cheese and<br>feta cheese served with bread and<br>honey and jam | 425 |
| 2. Club Sandwich (g)(e)(d)(m)  | 389 |



# LUNCH AND DINNER MENU

## SOUP

Select one of the following:

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

## SALAD BAR

Select one of the following:

- |                    |     |
|--------------------|-----|
| 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

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

## FISH

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



## 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

### 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 brown or white 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. Soft Poached Fruit Salad (sp)               | 90  |
| 7. Whole Fruit Banana                          | 110 |



188  
225  
230  
188  
128  
152  
170.3  
156

## البيض الطازج

اختر واحداً مما يلي:

1. أومليت سادة (v)(e)
2. أومليت بالجبن (v)(e)
3. أومليت بالماسالا (v)(e)
4. أومليت بالسبانخ (v)(e)
5. بيض مسلوق بدون قشر (v)(e)
6. بيض مخفوق (v)(e)
7. شكشوكة (v)(e)
8. بيض مسلوق بالقشر (v)(e)

## الأطباق الساخنة

اختر واحداً مما يلي:

1. فول مدمس (vg)(l)(sp)
2. حبوب الحمص مع الماسالا (vg)
3. دال ماسالا (vg)

## الفواكه الطازجة أو السلطة

اختر واحداً مما يلي:

1. موز (vg)
2. سلطة فواكه مسلوقة طرية (vg)

## مشروبات

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

## وجبة الضحى

اختر واحداً مما يلي:

1. طبق جبنة (d)(g)(sp) طومبي، جبنة شيذر قليلة الدسم وجبنة فيتا يقدم مع الخبز والعسل والمربى
2. ساندويتش كلوب (g)(e)(d)(m)



144  
54  
156

## الحبوب

اختر واحداً مما يلي:

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

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

## المخبوزات الطازجة

اختر واحداً مما يلي:

1. شرائح خبز أبيض (v)(g)
  2. شرائح خبز أسمر (v)(g)
  3. كرواسون سادة (v)(g)(e)(d)
  4. كعكة التوت الأزرق (v)(g)(l)(d)
  5. فطيرة البانكيك الأمريكية (v)(g)(e)(d)
- تقدم مع المربى | الزبدة | شراب القيقب

## منتجات الألبان

اختر واحداً مما يلي:

1. حليب طازج كامل الدسم (v)(d)
2. حليب طازج قليل الدسم (v)(d)
3. زبادي سادة (v)(d)
4. زبادي بالفواكه (d)
5. سموثي المانجو (vg)(d)(sp)
6. سموثي الفراولة (vg)(d)(sp)
7. لبننة (v)(d)
8. جبن شيذر (v)(d)
9. مشروب اللاسي الحلو (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 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:

حمص (vg)(se) 177





### 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

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)                            |
| 90  | 6. سلطة فواكه مسلوقة (sp)                   |
| 110 | 7. ثمرة موز كاملة                           |



الدجاج

443

9. ريانبي دجاج (n)(d)(sp)

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

338

10. دجاج بالزبدة (d)(n)

دجاج متبل قليلاً بصلصة الكاري بالكريمة | أرز بوللو

355.5

11. صدر دجاج مشوي متبل (m)(d)

صدر دجاج مشوي | بطاطس بالبقدونس | خضار

377

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 | أرز | ليمون | كزبرة

311

18. حساء لحم الخروف

مع الأرز المطهو على البخار

