

The Kris or Keris is an asymmetrical dagger indigenous to Indonesia, Malaysia, Singapore, Thailand, Brunei and India. The Kris is famous for its distinctive wavy blade. Both a weapon & spiritual object, Kris are often considered to have an essence or presence known to possess magical powers. With some blades possessing good luck and others possessing bad.

Kris history is generally traced through the study of carvings and bas-relief panels found in Southeast Asia. It is widely believed by archaeologists that the earliest Kris prototype can be traced to Dong Son in Vietnam circa 300BC. From there, the design would have been brought into present-day Malaysia by Cham migrants who made their way into the Malay Peninsula twenty centuries ago. Another theory is that the Kris was based on daggers from India.

كريس أو كما تطلق كيريس، هو اسم يطلق على خناجر غير متماثل موطنها إندونيسيا، ماليزيا، سنغافورة، تايلاند، بروناي والهند. ويشتهر بعده المتمماوج المتمايز. تعتبر خناجر كيريس سلاحاً وغراضاً روحانياً، وإنها تعرف باسم تلاكتها جوهراً أو وجوداً له قدرات سحرية. وبعض النصال يتملكتها الحظ السعيد وأخرى يتملكتها حظ سيء.

يمكن تتبع تاريخ «كريس» من خلال دراسة المنحوتات واللوحات المنقوشة الموجودة في جنوب شرقي آسيا. يعتقد علماء الآثار بصفة عامة أنه يمكن تتبع تاريخ أول نموذج لكريس حتى أسرة دونج دون في فيتنام حوالي ٣٠٠ عام قبل الميلاد. ومن هناك، جلب المهاجرين الشاميون التصميم إلى ماليزيا الحالية عندما قدموا إلى شبه الجزيرة قبل عشرين قرناً مضى. وتقول النظرية الأخرى أن الكريسي مُشتقة من الخناجر في الهند.



TO BEGIN...

لكي تبدأ...

CLASSIC SOUTHEAST ASIAN SOUP

Japanese Miso Soup (S)	AED 46
Chinese Hot & Sour	AED 48
Thai Tom Yam Goong (S)	AED 52
Malaysian Seafood Laksa (S, D)	AED 52

SHORBA ADAS (Ve)

Arabic yellow lentil soup served with crispy pita bread & lemon (turmeric, cumin)

حساء كلاسيكي من جنوب شرقى آسيا

حساء ميزو اليابانى (م ب)
حساء صيني حار وحامض
جونه توم يام تايلاندى (م ب)
لاكسا المأكولات البحرية المالزى (م ب, م)

AED 46

شوربة عدس (ن)

حساء العدس العربى الأصفر يقدم مع خبز بيتا المحمص والليمون (كركم وكمون)

TAMATAR SHORBA (V, D)

Indian tomato soup (whole garam masala, fresh coriander, coriander seeds, garam flour)

AED 46

شوربة تاماتار (ن, م)

حساء الطماطم الهندى (جارام ماسالا كاملة، كزبرة طازجة، حبوب الكزبرة، دقيق جارام)

PAN-ASIAN TASTING SAMPLER (N, D)

A sampler of our best-selling appetizers:
Mango long bean salad, Malay-satay,
tandoori chicken kati roll

AED 78

طبق لنتذوق المأكولات الآسيوية (م, م)

طبق يجمع بين أفضل مقبلات يطلبها روادنا: سلطة المانجو والفاصوليا، مالي ساتاي، كاندي رول تندورى الدجاج

YAM MA MUANG (Ve, N)

Classic Thai salad with mango & long beans (chili, coriander, garlic, tamarind, lime, ginger)

AED 48

يام ما موانج (ن, م)

سلطة تایلاندية كلاسيكية مع المانجو والفاصوليا (فلفل حار، كزبرة، ثوم، تمر هندي، ليمون لاذع، زنجبيل)

YAM PLA DOOK FOO (S, N)

Thai crispy cod fish and mango salad (chili & coriander)

AED 56

يام بلا دوك فوو(م, م ب)

سلطة سمك القد التایلاني المقرمش والمانجو (فلفل حار وكزبرة)

CHANNA CHAAT WITH CUCUMBER (Ve)

AED 48
Indian style salad with chickpeas, dried mango, pomegranate, coconut and cucumber (mango powder, red chili powder, onion malt vinaigrette, black salt)

شانا شات مع خيار (ن)

سلطة على الطريقة الهندية مع حمص، مانجو مجففة، رمان، جوز هند و خيار (بودرة المانجو، بودرة الفلفل الأحمر الحار، خل البصل والشعير، ملح أسود)

JAPANESE SALMON SALAD (S)

Fresh raw salmon on mix lettuce & cherry tomato (onion, garlic, ginger, soya sauce, sesame seeds)

AED 58

سلطنة السلمون اليابانية (م ب)

سلمون طازج نيء فوق خليط من الخس و الطماطم الصغيرة (صلص، ثوم، زنجبيل، صوصيا صوص، مع السمسنة)

FATTOUSH (Ve)

Traditional Arabic salad with, cucumber, tomato, capsicum, radish, onion, lettuce, mint leaves, pomegranate, coated in lemon dressing & topped with crispy Arabic bread

AED 46

فتوش (ن)

سلطنة عربية تقليدية مع الخيار، الطماطم، الغلفل، الريومي، الفجل، البصل، الخس، أوراق النعناع، الرمان، وتقلب في تتبيلة الليمون وفوقها خبز عربي محمص

ن-نباتي، م ب-مأكولات بحرية، م-مكسرات، م د-منتجات ألبان

V-Vegetarian, Ve-Vegan, S-Seafood, N-Nuts, D-Dairy

كل الأسعار تشمل 10% رسوم بلدية و 10% رسوم خدمة

All prices are inclusive of 10% municipality fees and 10% service charge



ARABIAN TRIO (Ve)
Hummus, moutable & babaganoush,
served with pita bread

AED 54

تربيه عربي (ن)
حمص، متبل وبايانو، يقدم ٦٥ خبز البيتا

ALOO TIKKI (Ve)
Potato patties served with coconut &
tomato chutney (turmeric, green chili,
coriander, cumin, chat masala)

AED 48

ألوو تيكي (ن)
بالبه البطاطس يقدم مع جوز الهند وشاتي
الطمطم (كركم، فلفل أخضر حار،
كزبرة، كمون، شات ماسالا)

SHAMMI KOFTA (Ve)
Crushed vegetable patties from the tandoor
(chili, cumin, powder, pomegranate sauce,
turmeric)

AED 48

كتفه شامي (ن)
باليه الخضروات المطحونة من التندور
(فلفل حار، كمون، بودرة، صوص الرمان، كركم)

ASSORTED CHINESE DUMPLINGS (S)
Steamed homemade dumpling – vegetables,
chicken & prawn (soya, chili, lime)

AED 58

فطائر صينية مشكلة (م ب)
فطائر خضراء مطهوة على البخار، دجاج وجمبري
(صويا، فلفل حار، الليمون)

TUNA WITH GINGER MARMALADE (S)
Fresh raw tuna with avocado and radish
(Chili, shallot, ginger, sea salt, chili oil)

AED 58

تونا مع مربي الزنجبيل (م ب)
تونة نيئة طازجة مع أفوكادو وفجل (فلفل حار، بصل
أبيض، زنجبيل، ملح البحر، زيت الفلفل الحار)

KEPAK AYAM
Grilled marinated chicken wings served with
spicy tamarind sauce (coconut, lemongrass,
turmeric, ginger & garlic)

AED 56

كباب أيام
أحصة الدجاج المتبولة المشوية تقديم مع صوص التمر
هندي الحار (جوز الهند، عشب الليمون، كركم،
زنجبيل وثوم)

GOONG PHAD PRIK (S)
Crispy chili prawn (onion, ginger, chili,
coriander, fish sauce, palm sugar)

AED 58

جونج باد بريك (م ب)
جمبري حار مقرمش (بصل، زنجبيل، فلفل حار، صوص
السمك، سكر النخيل)

PRAWN KOLI VADA (S)
Indian style spicy prawn coated in
chick pea flour & deep fried (red chili, onion,
coriander, cumin, chili powder)

AED 58

كولي فادا الجمبري (م ب)
جمبري حار على الطريقة الهندية مغطى بدقيق
الحمص ومحمر (فلفل أحمر حار، بصل، كزبرة، كمون،
بودرة الفلفل الحار)

MALAY-SATAY (N)
Char-grilled chicken & beef served with
peanut sauce (coconut milk, turmeric,
cumin, coriander)

AED 56

مالي - ساتاي (م)
دجاج ولحوم بقري مشوي على الفحم يقدم مع
صوص الفول السوداني
(حليب جوز الهند، كركم، كمون، كزبرة)

KATI ROLL (D)
Roomali roti wrap, filled with
Tandoori chicken and cottage cheese
(kasuri methi, turmeric, chili)

AED 52

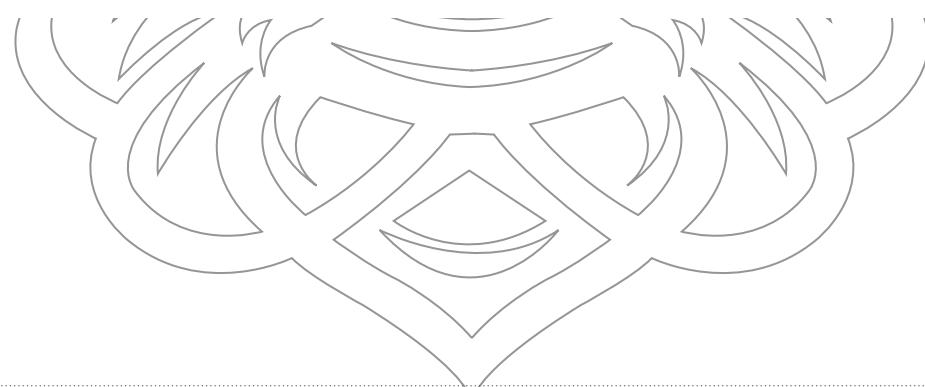
كاتي رول (م أ)
راب رومني روتى، محشو بدواج تندوري وجبنة خالي من
الدهن (كاسوري ميتى، كركم، فلفل حار)

نـ-نباتي، مـ بـ-مأكولات بذرية، مـ دـ-مكسرات، مـ اـ-منتجات ألبان

V-Vegetarian, Ve-Vegan, S-Seafood, N-Nuts, D-Dairy

كل الأسعار تتضمن ٦٪ رسوم بلدية و ٦٪ رسوم خدمة

All prices are inclusive of 10% municipality fees and 10% service charge



THOD MUN GOONG (S)
Spicy prawn cake (white pepper, chili, tamarind, cayenne pepper, soya sauce)

AED 58

تود مون جوونج (٥ ب)
كعكة الجمبري الحار (فلفل أبيض، فلفل حار، تمر هندي، فلفل كابان، صوص صوص)

UTTARANCHAL CHILI CHICKEN
Dry stir-fried chicken thigh, chili paste, crispy vegetables (ginger, garlic, chili powder)

AED 52

أوتارانشال الدجاج الحار

أوراك الدجاج المحمر، معجون الفلفل الحار، خضروات مقرمثة (زنجبيل، ثوم، بودرة الفلفل الحار)

MORIWAISE SUSHI (8PCS) (S)
Spicy tuna maki, salmon nigiri, hamachi nigiri, tobiko gunkan

AED 98

سوشي موريوازي (٨ قطع) (٥ ب)
تونة ماكي الحار، نيجيري سلمون، هاماشي نيجيري، توبيكو جونكان

MAZE SUSHI (10PCS) (S)
California & crispy prawn maki, tamago & unagi nigiri, salmon & tuna sashimi

AED 98

ميز سوشي (١٠ قطع) (٥ ب)
ماكي جمبري كاليفورنيا المقزمش، تاماجو و أوناحي نيجيري، سلمون، ساشيمي و تونة

NIGIRI SUSHI (2PCS) (S)

- Tamago AED 28
- Salmon AED 28
- Crabstick AED 28
- Saku tuna AED 28
- Prawn AED 28
- Eel AED 34

سوشي نيجيري (٢ قطعة) (٥ ب)

- تاماجو
- سلمون
- أصابع السلطعون
- ساكو تونة
- جمبري
- نهان البحر

MAKI SUSHI (6PCS)

- Kappa (Ve) AED 46
- Renzo (Ve) AED 48
- Tekka (S) AED 56
- California (S) AED 56
- Dynamite (S) AED 66
- Fuji (S) AED 66
- Spider (S) AED 66
- Philadelphia (S, D) AED 66

ماكي سوشي (٦ قطعة)

- كابا (ن)
- رينزو (ن)
- تيكا (ب)
- كاليفورنيا (٥ ب)
- داينامييت (٥ ب)
- فوجي (٥ ب)
- سبايدر (٥ ب)
- فيلادلفيا (٥ ب)

GUNKAN SUSHI (2PCS) (S)

- Tobiko AED 38
- Salmon roe AED 38
- Spicy tuna AED 38
- Sea urchin AED 42

جونكان سوشي (٢ قطعة) (٥ ب)

- توبيكو
- سلمون رو
- تونة حارة
- قنفذ البحر

CHEF'S SASHIMI SELECTION (S)

- 4 Pcs AED 48
- 8 Pcs AED 88
- 10 Pcs AED 98

اختيارات الشيف من السashими (٥ ب)

- ٤ قطع
- ٨ قطع
- ١٠ قطع

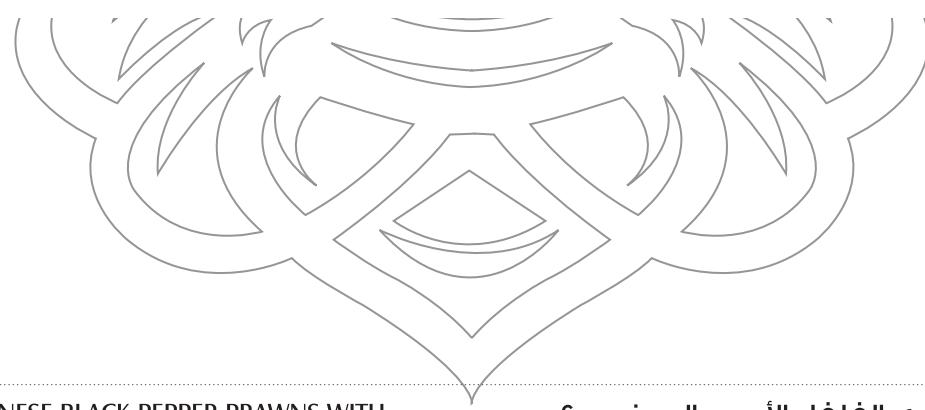
نـ-نباتي، ٥ بـ-مأكولات بحرية، ٥ سـ-مكسرات، ٥ دـ-منتجات ألبان

V-Vegetarian, Ve-Vegan, S-Seafood, N-Nuts, D-Dairy

كل الأسعار تشمل ٦٪ رسوم بلدية و ٦٪ رسوم خدمة

All prices are inclusive of 10% municipality fees and 10% service charge





CHINESE BLACK PEPPER PRAWNS WITH SUN DRIED PINEAPPLE (S)
Wok-fried (black pepper, sea salt, garlic, black beans, spring onion, chili)

AED 96

SAMBAL PRAWN (S)
Stir fried shrimps in spicy Sambal sauce with green beans & lime leaves

AED 96

MALAYSIAN ASAM UDANG (S)
Stir-fried prawns (tamarind juice, garlic, shallot, sea salt, soya)

AED 96

JUMBO TEMPURA PRAWN (S)
Battered U10 Prawn served with tempura sauce (Mirin, soya, ginger and sugar)

AED 96

INDIAN TAVA ZINGA (S)
Pan fried tiger prawn (fennel powder, chili, ginger, kadai masala, coriander seeds, resham patti chili)

AED 96

TANDOORI PRAWN (S, D)
Prawn (kasoori methi, red chili, black salt, ginger and garlic)

AED 96

SEAFOOD ARABIC MIX GRILL (S, D)
Prawn, hammour, squid, served with saffron rice (tahina, garlic, lemon),

AED 146

MAPO TOFU
Steamed bean curd served with stir fried minced chicken (chili , ginger & garlic)

AED 68

LA ZHI JI SZECHUAN CHICKEN (N)
Stir fried chicken with dry chili, spring onion & cashew nut (chili, garlic, coriander & ginger)

AED 74

PHAD KHA PROW KAI (S)
Stir fried chicken minced with hot basil & long beans (garlic, onion, chili and fish, oyster and soya sauce)

AED 68

KAI KAUW WAN
Thai chicken with a choice of red or green curry (chili, garlic, onion, galangal, kaffir lime, basil, coconut milk)

AED 74

جمبري الفلفل الأسود الصيني مع أناناس مجفف في الشمس (م ب)
محمر (فلفل أسود، ملح البقر، ثوم، فاصوليا سوداء، بصل الريش، فلفل حار)

جمبري سامبال (م ب)
جمبري مقلي في صوص السامبال الحار مع بصل أخضر وأوراق الليمون

اسام أدانج على الطريقة الماليزية (م ب)
جمبري مقلي (عصير تمر هندي، ثوم، بصل أحضر، ملح البحر، صويا)

جمبري تمبورا الجامبو (م ب)
جمبري U - ابانيه يقدم مع صوص التمبورا (مربي، صويا، زنجبيل، سكر وكمون)

تافا زينجا هندي (م ب)
جمبري مقلي (بودرة الشمر، فلفل حار، زنجبيل، كادي ماسالا، حبوب الكزبرة، فلفل حار ريشناه (باتي))

جمبري تندوري (مأ، م ب)
جمبري (كاسوري مبتي، فلفل أحمر، ملح أسود، زنجبيل، ثوم)

مأكولات بحرية عربية مشوية مشكلة (مأ، م ب)
جمبي، هامور، حبار تقدم مع أرز بالعفران (طحينة، ثوم، ليمون)

مابو توفو
معجون الغoul على البخار يقدم مع دجاج مفروم محمر (فلفل حار، زنجبيل وثوم)

دجاج لا زهي جي زيشوان (م ب)
دجاج محمر مع فلفل حار مجفف، بصل و كاجو (فلفل حار، ثوم، كزبرة وزنجبيل)

فاد خا برو كاي (م ب)
دجاج مفروم محمر مع ريحان حار و فاصوليا طويلة (ثوم، بصل، فلفل حار، سمك، مهار مع صوص الصويا)

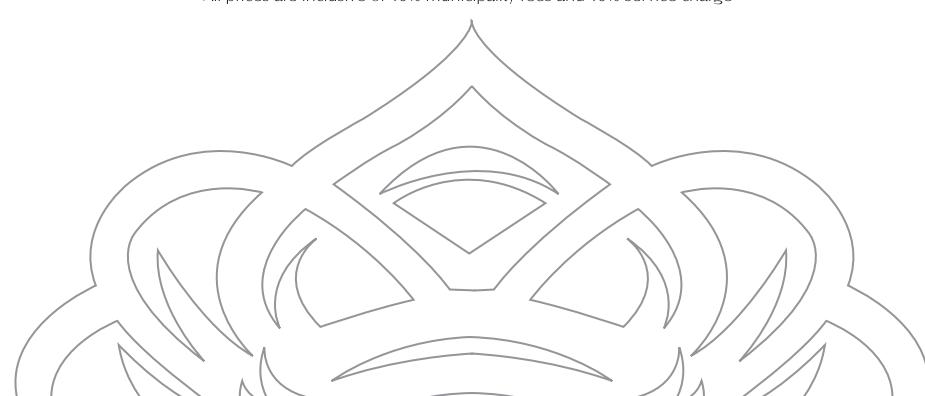
كاي جاوون وان
دجاج تايلاندي مع اختيارك من الكاري الأحمر أو الأخضر (فلفل حار، ثوم، بصل، جالانجل، ليمون كفير، ريحان، طليب جوز الهند)

نـ-باتي، مـ-مأكولات بحرية، مـ-مكروبات، مـ-أـ-منتاجات آلين

V-Vegetarian, Ve-Vegan, S-Seafood, N-Nuts, D-Dairy

كل الأسعار تشمل ٦٪ رسوم بلدية و ٦٪ رسوم خدمة

All prices are inclusive of 10% municipality fees and 10% service charge



AYAM MASAK LEMAK Malaysian chicken cooked with coconut milk (yellow curry & lemongrass)	AED 74	أيام ماساك ليماك دجاج على الطريقة الماليزية يطهى مع حليب جوز الهند (كاري أصفر و عشب الليمون)
TANDOORI CLASSIC (D) Chicken cooked in tandoor (kasoori methi, red chili, black salt, ginger, garlic)	AED 74	تندورى كلاسيكي (مأ) دجاج مطهف في التندورى (كاسوري ميتى، فلفل أحمر حار، ملح أسود، زنجبيل، ثوم)
KRIS BUTTER CHICKEN (D, N) Tandoori boneless chicken thigh simmered in creamy tomato gravy (butter, cream, cardamom & fenugreek)	AED 74	دجاج بالزيت على طريقة كريس (مأ) تندورى أوراك الدجاج المخلية تطهى ببطء في مرق الطماطم الكريمي (زيت، كريم، هيل وحلبة)
SHISH TAWOOK (D) Middle Eastern style grilled chicken served on couscous & with mint yoghurt (garlic, onion, cardamom)	AED 74	شيش طاووق (مأ) دجاج مشوى على طريقة الشرق الأوسط يقدم فوق كسكروت مع زبادي بالنعناع (ثوم، بصل، هيل)
GAENG PHED PED YANG Thai red duck curry (chili, garlic, onion, galangal, kaffir lime, basil, coconut milk)	AED 82	جاينج فيد بيد يانج كارى البطة الأحمر على الطريقة التايلاندية (ملفف حار، بصل، جالانجال، ليمون كفير، ريحان، حليب جوز الهند)
BEBEK & PAKCHOY NOODLES (D, S) Egg noodles with roasted duck, black mushroom bok choy (garlic, oyster & soya sauce)	AED 82	نودلز البيبيك و باكتشووي (مأ ب) نودلز البيض مع البط مشوى، فطر أسود، بوك شووي (ثوم، محار مع صوص الصويا)
PEKING DUCK Crackling duck served with pancakes (coriander, garlic, onion, soya)	AED 108	بط بكين بط مقلوب يقدم مع بانكشك (كزبرة، ثوم، بصل، صويا)
NEUA YANG JIM JAEO Charred sirloin with Aromatic Thai flavors (Soya sauce, garlic, coriander, lime)	AED 118	نيوا يانج جيم جياو لحم الخاصرة المشوى مع البهارات العطرية التايلاندية (صوص الصويا، ثوم، كزبرة و ليمون)
DAGING BAKAR UTARA (S) Grilled marinated tenderloin with Malaysian herbs served with tamarind sauce and saffron coconut rice (shrimps paste, chilli, soya)	AED 128	داكينج باكار اوتاوا (مأ ب) تدريبلون متبل مشوى مع أعشاب ماليزية يقدم مع صوص التمر هندي وأرز الزعفران و جوز الهند (معجون الريبيان، فلفل حار، صويا)
TERYAKI RIB EYE Grilled rib eye steak served with classic teriyaki sauce (Soya, sugar, mirin, salt)	AED 128	ترابكي ريب آي ستيك ريب آي مشوى يقدم مع صوص الترابكي الكلاسيكي (صويا، سكر، ميرين، ملح)
ORIENTAL MIX GRILL (D) Char-grilled lamb, beef, chicken kebab served with saffron rice (lemon & garlic),	AED 146	مشويات شرقية مشكلة (مأ) كباب (ضاني، بقرى، دجاج) مشوى على الفحم يقدم مع أرز بالزعفران (ليمون و ثوم)

نـ-نباتي، مـ-مخللات بحرية، دـ-رسوم بلدية و رسوم خدمة

V-Vegetarian, Ve-Vegan, S-Seafood, N-Nuts, D-Dairy

All prices are inclusive of 10% municipality fees and 10% service charge



**MUTTON SEEKH KEBAB (D)**

Tandoor-cooked minced lamb with fresh ground Indian spices (ginger, garlic, fenugreek, chili powder, chat masala)

AED 88

شيش كباب ضأن (مأ)

ضأن مفروم مطهو في التندور مع بهارات هندية طازجة (زنجبيل، ثوم، حلب، بودرة الفلفل الحار، شبات ماسالا)

MUTTON KASHMIRI ROGAN JOSH (D)

Simmered lamb shank in onion, coconut milk & tomato sauce served with tempered potatoes (cumin, curry leaves, mustards, cinnamon, cloves & cardamom)

AED 96

ضأن كشميري روجان جوش (مأ)

قطع ضأن كبيرة مطهوة على نار هادئة في البصل، حليب جوز الهند و صوص الطماطم مع مزيج بطاطس (كمون و أوراق الكاري، قرفة كاملة، مستردة، فرنفل، هيل)

MALAYSIAN FERI LAMB

Grilled lamb chops served with pineapple salsa (curry paste, sweet basil & chili)

AED 108

فييري ضأن على الطريقة الماليزية

قطع ضأن مشوية تقدم مع صلصة الأناناس (معجون الكاري، ريحان طلو وفلفل حار)

GAENG KEOW WARN PHAK (V)

Authentic Thai Green vegetable curry with carrot, mushroom, pok choy, eggplant and bamboo shoot (chili, garlic, galangal, kaffir lime, basil, coconut milk)

AED 64

جاينج كيوو وارن فاك (ن)

كارى الخضروات الأخضر التایلاندى الأصيل مع الجزر، المنشروم، بوك شوي، باذنجان و اعواد الكبيززان (فلفل حار، ثوم، جالانجال، ليمون كفیر، ريحان، حليب جوز الهند)

DAL BUKHARA (V, D)

Black lentil (cream, butter, red chili, ginger, garlic)

AED 62

 DAL بخاري (مأ، ن)

عدس أسود (كريمة، زبد، فلفل أحمر حار، زنجبيل، ثوم)

VEGETABLES CURRY (V, D)

A classic Indian curry with vegetables & spices

AED 64

كارى الخضروات (مأ، ن)

كارى هندي كلاسيكي مع خضروات وبهارات

PANEER TIKKA MASALA (V, D)

Tender cottage cheese curry (capsicum, onion, saffron, chili, kasoori methi)

AED 72

بانير تيكا ماسالا (مأ، ن)

كارى الجبن خالى الدسم الناعم (فلفل رومي، بصل، زعفران، فلفل حار، كاسوري ميتى)

DUM BIRYANI- VEGETABLES (V), PRAWN, CHICKEN OR LAMB (D, N)

Rice with choice of vegetables, chicken, lamb or prawns (whole garam masala, mint, rose water, saffron, chili)

دام برياني - خضروات (ن)، جمبري، دجاج أو ضأن (مأ، ن)

أرز مع اختيارك من الخضروات، الدجاج، الضأن أو الجمبري (جارام ماسالا كامل، زعفان، ماء الورد، زعفران، فلفل حار)

- Vegetables
- Chicken
- Lamb
- Prawn

AED 62

• خضروات

AED 72

• دجاج

AED 82

• ضأن

AED 92

• جمبري

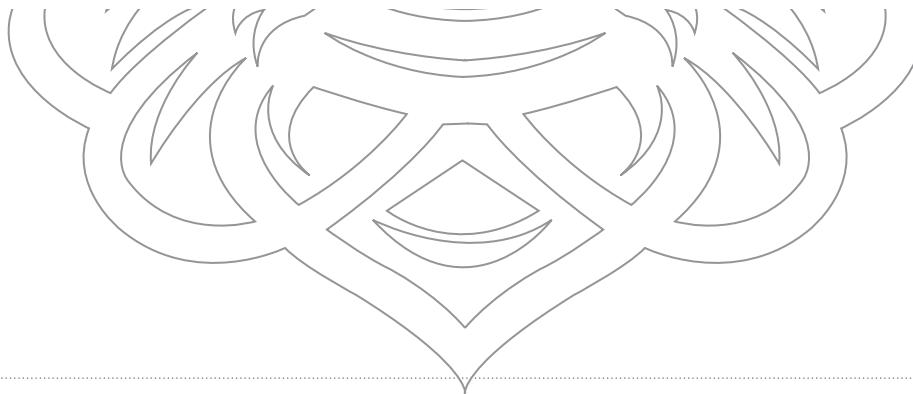
نـ-نباتي، مـبـ-مأكولات بحرية، مـسـ-مأكولات بحـرية، مـأـ-منتجـات أـلبـانـ

V-Vegetarian, Ve-Vegan, S-Seafood, N-Nuts, D-Dairy

كل الأسعار تشمل 10% رسوم بلدية و 10% رسوم خدمة

All prices are inclusive of 10% municipality fees and 10% service charge





SIDE ORDERS

أطباقي جانبية

- | | | |
|--|--------|--|
| • Chinese wok-fried bok choy, (Ve)
kai lan, snow peas shoot | AED 36 | بوك شوي صيني مقلبي في (ن)
كاي لان، بازلاء |
| • Chinese style Stir-fried noodle (V, D) | AED 36 | نودلز محمصة على الطريقة الصينية (مأ، ن) |
| • Vegetable or egg-fried rice (V, D) | AED 36 | أرز بالخضروات أو البيض المقلبي (مأ، ن) |
| • Steamed rice (Ve) | AED 22 | أرز على البخار (ن) |
| • Vegetable pulao rice (V, D) | AED 32 | أرز بالوالو بالخضروات (مأ، ن) |
| • Naan bread - plain, chili, butter, cheese (V, D) | AED 36 | خبز نان - سادة، فلفل حار، زبد، جبن (مأ، ن) |
| • Spiced paneer naan (V, D) | AED 36 | بانير نان بالبهارات (مأ، ن) |

TO COMPLETE...

لکی تکتمل ...

PANDAN CREME BRULEE (V, D) A classic with touch of Asian flavor	AED 44	كيلاندان كريم بروليه (مأون) كريميسيكي مع لمسة من النكهة الآسيوية
BUBUR PULU HITAM (V) Black rice pudding with coconut cream	AED 44	بوبار بولو هيتم (ن) دوبينج الأرز الأسود مع كريمة جوز الهند
KUIH DADAR MANGA (V, D) Mango crepe stuffed with young coconut meat and palm sugar	AED 44	كوييه دادار مانجا (مأون) كرييم المانجو محشى مع لحم جوز الهند الصغير و سكر التخيل
ARABIAN PUDDING (V, D) Warm date & fig pudding, caramel ice cream, chocolate tuile, butter toffee cream	AED 44	مودينج عربي (مأون) مودينج التمر والتين الدافئ، آيس كريم الكراميل، شوكولاتة، و زبدة كريمية توافي
EXOTIC FRESH FRUIT (V, D) Guava with coconut sorbet, mango, passion fruit coulis	AED 44	فاكاهة استوائية طازجة (مأون) جوافة، شراب جوز الهند، مانجو، كوليسي الباشون فروت
KULFI Choice of Indian Ice cream	AED 12	كولفلي اختيارات من آيس كريم هندي
ICE CREAM & SHERBET (V, D, N) <ul style="list-style-type: none"> Young ginger ice cream with a floral & herbaceous spice taste Green tea ice cream Coconut sorbet with fresh nutty flavor 	AED 12	آيس كريم و شربات (مأون، ن) آيس كريم الترجيل الصغير مع مذاق التوابل العشبية والزهور، آيس كريم الشاي الأخضر، شربات جوز الهند مع نكهة مكسرات طازجة

نـنباتـن، بـمـأكـولاتـبـحـرـيـةـ، مـمـكـسـراتـ، مـأـمـنـجـاتـأـلـبـانـ

V-Vegetarian, **Ve**-Vegan, **S**-Seafood, **N**-Nuts, **D**-Dairy

٢٠١٣، الأسعار تشمل، إيجار سفينة بـ٩٠٪ من خدمة

All prices are inclusive of 10% municipality fees and 10% service charge.

All prices are inclusive of 10% municipality fees and 10% service charge.



VEGETARIAN SELECTION

ق سـم الـنبـاتـيـن

TO BEGIN...

للـبدـء ..

TOM YUM VEGETABLE SOUP

Thai hot, spicy soup (lemongrass, galangal, kaffir lime leaf, chili)

AED 46

حسـاء خـضـرـوـات تـوـم يـاـم

حسـاء تـايـلـانـدي حـارـ بالـهـارـاتـ (عـشـبـ الـلـيـمـونـ،ـ جـالـانـجـ،ـ وـرـقـ لـيـمـونـ حـامـضـ وـفـلـفـلـ حـارـ)

TAMATAR SHORBA

Tomato soup (whole garam masala, coriander, gram flour)

AED 46

تـامـاتـارـ شـورـبـا

حسـاءـ الطـماـطـهـ (جـارـاـمـ مـاسـالـاـ كـامـلـ،ـ كـبـرـهـ وـدـقـيقـ (ـجـارـاـمـ)

WONTON SOUP

Vegetable wonton in steamy clear broth (spring onion, black pepper)

AED 46

حسـاء وـونـتوـنـ

وـونـتوـنـ نـيـاتـيـ فـيـ مـرـقـ سـاخـنـ صـافـيـ (ـصـلـ،ـ فـلـفـلـ أـسـوـدـ)

THAI GREEN PAPAYA SALAD

Shredded green papaya, long beans tossed with tamarind, lime juice, peanuts (chili, garlic)

AED 48

سلـطـةـ الـبـابـاـيـاـ الـخـضـرـاءـ التـايـلـانـدـيـةـ

قطـعـ منـ الـبـابـاـيـاـ الـخـضـرـاءـ وـفـاصـولـاـ طـوـيـلـةـ تـقـلـبـ مـعـ تـمـ هـنـدـيـ،ـ عـصـيرـ الـلـيـمـونـ وـالـفـوـلـ السـوـدـانـيـ (ـالـفـلـفـلـ الـحـارـ وـالـثـومـ)

CHANNA CHAT WITH CUCUMBER

Chickpea salad with dry mango, pomegranate, coconut, cucumber (chat masala, chili powder)

AED 48

شـانـاـ شـاتـ مـعـ خـيـارـ

سـلـطـةـ الـحـمـصـ مـعـ مـانـجوـ مجـفـفـ،ـ رـمانـ جـوـهـدـ وـخـيـارـ (ـشـاتـ مـاسـالـاـ وـمـسـحـوـقـ الـفـلـفـلـ الـحـارـ)

CRISPY TOFU

Deep-fried tofu tossed in a spicy tamarind sauce (plum sugar, soya sauce)

AED 48

تـوفـوـ مـقـرـمـشـ

تـوفـوـ مـحـمـرـ يـقـلـبـ فـيـ صـوـصـ التـمـرـ هـنـدـيـ الـحـارـ (ـسـكـرـ الـبـرـقـوقـ،ـ صـوـبـاـ صـوـصـ)

PANEER KATTI ROLL

Tandoori grilled cottage cheese wrapped in roomali roti (chili powder, turmeric)

AED 52

لـفـائـفـ بـانـيرـ كـاتـيـ

جـينـ خـالـيـ الدـسـمـ مـنـشـوـيـ فـيـ التـنـدـوـرـيـ مـلـفـوـفـ فـيـ روـمـالـيـ روـتـيـ (ـمـسـحـوـقـ الـفـلـفـلـ الـحـارـ وـالـكـرـكـمـ)

VEGETABLE DIM SUM

Assorted steamed vegetable dumplings (soya, chili, lime)

AED 52

دـيـمـ سـامـ الـخـضـرـوـاتـ

فـطـائـرـ الـخـضـرـوـاتـ الـمـشـكـلـةـ الـمـطـهـوـةـ عـلـىـ الـبـخـارـ (ـصـوـبـاـ،ـ فـلـفـلـ حـارـ،ـ لـيـمـونـ)

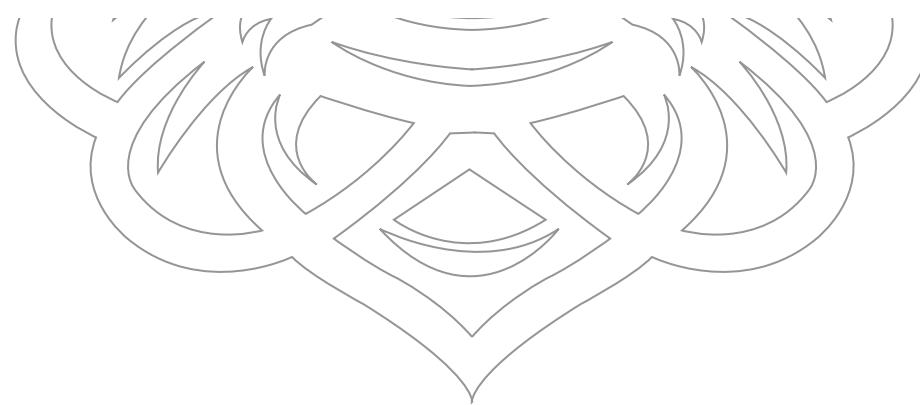
ـنـباتـيـ،ـ ـمـأـكـلـاتـ بـحـرـيةـ،ـ ـمـأـكـلـاتـ دـاـرـيـ،ـ ـمـأـكـلـاتـ آـلـبـانـ

V-Vegetarian, Ve-Vegan, S-Seafood, N-Nuts, D-Dairy

كلـ الأـسـعـارـ تـشـمـلـ 10% رـسـمـ مـلـدـدـةـ وـ10% رـسـمـ خـدـمـةـ

All prices are inclusive of 10% municipality fees and 10% service charge





TO SAVOUR...

للذوقه ...

BAINGAN BHARTA

Roasted eggplant curry (ginger, garlic, mustard oil, chili powder, coriander)

AED 64

بينجان بارتا

كاري البازنجان المشوي (زنجبيل، ثوم، زيت الخردل، مسحوق الفلفل الحار والكربرة)

GOBI MANCHURIAN

Manchurian style of deep fried cauliflower (ginger, garlic, onion, chili, celery, soya sauce, coriander)

AED 64

جובי منشوريان

قرنيط محمر على طريقة منشوريان (زنجبيل، ثوم، بصل، فلفل حار، كرافس، صويا صوص وكزبرة)

HOISIN BROCCOLI AND

SHITAKE MUSHROOM

Stir-fried broccoli and shitake mushroom in sweet, tangy hoisin sauce (pepper, sesame seeds)

AED 64

بروكلي هوينز ومشروم شيتاكى

بروكلي ومشروم شيتاكى محمر في صوص الهوينز الحلو واللادع (فلفل، حبوب السمسم)

CHOICE OF

MIX VEGETABLE CURRY

- Thai Red or Green Curry
- Malaysian Yellow Curry
- Indian Style Curry

AED 64

اختيارات من كاري الخضروات المشكلة

كاري تايلاندي أحمر أو أخضر
كاري ماليزي أصفر
كاري على الطريقة الهندية

VEGETABLE HAKKA NOODLES

Fried egg noodles with mixed vegetables (soya sauce, spring onions)

AED 66

نودلز هاكا بالخضروات

نودلز البيض المقلي مع خضروات مشكلة
(صويا صوص، بصل أخضر)

SZECHUAN TOFU AND VEGETABLES

Stir fried tofu with mixed vegetables, cashew nuts (dry chili, soya sauce)

AED 68

توفو و خضروات تشيشوان

توفو محمر مع خضروات مشكلة وكاجو (فلفل حار مجفف وصويا صوص)

نـ-نهائي، بـ-مأكولات بذرية، دـ-مكسرات، رـ-منتجات ألبان

V-Vegetarian, Ve-Vegan, S-Seafood, N-Nuts, D-Dairy

كل الأسعار تشمل 10% رسوم بلدية و 10% رسوم خدمة

All prices are inclusive of 10% municipality fees and 10% service charge



