

إليسيان
مطعم



ELYSIAN
Restaurant

الإختيارات من قائمة الإفطار على مدار اليوم The Complete All Day Breakfast Choices

Continental Breakfast (V) (N)

Fresh seasonal fruit plate, homemade morning pastries, toast with butter and preserves, your choice of cereals accompanied by coffee or tea and glass of freshly squeezed fruit juice.

43

إفطار كونتيننتال (م) (ن)

تتسكبة من الفواكه الطازجة والمخبوزات الصباحية، التوست مع الزبدة والمرى، اختيارك من الحبوب مع القهوة أو الشاي وكوب من عصير الفواكه الطازج.

American Breakfast (N)

Start your day with freshly squeezed fruit juice, basket of homemade morning pastries, chicken sausages, hash brown, baked beans and two eggs cooked any style with choice of: scrambled, boiled, fried, poached or choice of omelette and accompanied by coffee or tea.

47

إفطار أميركي (م)

أبدأ يومك من الفواكه الطازجة، وسله من المخبوزات الطازجة الصباحية، نقانق الدجاج، الهاش براون، الفاصوليا المخبوزة وبيضتين معدتين بالطريقة التي تختارها: مخفوق، مسلو، مقلي، بوشيه أو اختيارك من الأومليت مع القهوة أو الشاي.

A taste of Arabia (N)

Includes your choice of freshly squeezed orange, pineapple or watermelon juice. Two eggs cooked to your liking: - scrambled, boiled, fried, poached or choice of omelette. Foul Medames, Labneh, mixed olives, sliced tomato and cucumber, basket of freshly homemade morning pastries, Arabic bread, served with butter, preserves and honey and accompanied by coffee or tea.

50

إفطار عربي (م)

" اختيارك من عصير البرتقال أو الأناناس أو البطيخ الطازج. وبيضتان معدتان على ذوقك: مخفوق، مسلو، مقلي، بوشيه أو اختيارك من الأومليت. فول مدمس، لبنه، زيتون مشكل، شرائح من الطماطم والخيار، سلة من المخبوزات الطازجة الصباحية، خبز عربي مع الزبدة والمرى والعسل واختيارك من القهوة أو الشاي."

Golden Sands Healthy Lifestyle Breakfast (H)

Start your day with your choice of freshly squeezed juice: - fresh carrot, orange, pineapple or watermelon juice. Seasonal fruit plate, Low fat fresh Yoghurt, whole wheat toast, egg white omelette or poached eggs and accompanied by pure green tea or any other herbal tea or your choice of any other hot beverage.

49

إفطار جولدن ساندز لأسلوب حياة صحية (ص)

"أبدأ يومك باختيار إحدى العصائر الطازجة: الجزر، البرتقال، الأناناس أو البطيخ طبق الفواكه الموسمية، الزبادي الطازج قليل الدسم، توست الحبة الكاملة، بيض الأومليت أو المسلو إلى جانب الشاي الأخضر أو أي شاي أعشاب من اختيارك أو أي مشروب ساخن"

Ala Carte Breakfast Favourites

اختيارك المفضل من قائمة الإفطار

Assorted breakfast cereals (V) (N)

Choco pops, cornflakes, muesli, with choice of low-fat or full cream hot or cold milk.

18

إفطار الحبوب المتنوعة

شوكو بوبس، كورن فليكس، موبسلي الفواكه الجافة والشوفان واختيارك من الحليب قليل الدسم أو كامل الدسم، ساخن أو بارد.

Apple cinnamon oatmeal porridge (V) (H)

17

عصيدة الشوفان بالتفاح والقرفة

Sliced seasonal fruits platter (V) (H)

28

طبق من شرائح الفواكه الموسمية (ن) (ص)

Blueberry pancakes

Served with maple syrup.

26

فطائر محلاة بالتوت الأزرق

يقدم مع شراب القيقب

Freshly Baked Croissants

Choice of Chocolate, Plain, Cheese and Zattar. Two in a portion.

14

الكرواسان المخبوز الطازج

اختيارك من الكرواسان السادة أو الشوكولاته أو الجبن والزعتر. تقدم قطعان.

Freshly Baked Homemade Muffins

Choice of Chocolate, Vanilla and Orange. Two in a portion.

14

كعك المافين الطازج

اختيارك من المافين الفانيلا أو الشوكولاته تقدم قطعان.

Golden Sands Baker's Delight

Morning pastries served with butter and preserves. The basket comes with cheese or plain croissants, Danish pastries and your choice of vanilla or chocolate muffins and choice of white and brown toast.

28

أطيب مخبوزات جولدن ساندز

مخبوزات صباحية تحضر تقدم مع الزبدة والمرى. جينة والكرواسان السادة. مخبوزات الدنيس واختيارك من الفانيلا أو مافن الشوكولاته، والخبز الأبيض أو الأسمر

Baked Beans (V)

16

الفاصولياء المخبوزة (ن)

Foul Medames (V)

Stewed broad beans with traditional condiments of tomato, onion, parsley, cumin, olive oil and lemon juice. Served with Arabic bread.

16

فول مدمس (ن)

الفول المطهو مع المكونات التقليدية من الطماطم والبصل والبقدونس والكمون وزيت الزيتون وعصير الليمون. تقدم مع الخبز العربي.

Glorious Eggs

البيض اللذيذ

Choice of any two Eggs Preparation

Scrambled Eggs, Fried Eggs, Spanish Omelette, Mushroom and Cheese Omelette, Egg-White Omelette, Indian style spicy Masala Omelette. All above egg styles are served with Hash Brown.

27

بيضتان معدتان على ذوقك

بيض مخفوق، بيض مقلي، أومليت أسباني، أومليت بالفطر والجبن، أومليت ببيض البيض، أومليت الماسلا الحار على الطريقة الهندية. تقدم جميع أنواع أطباق البيض أعلاه مع الهاش براون.

Two Boiled or Poached Eggs

16

بيضتان مسلوقتان أو بوشيه

Nourishing Soups

الحساء المغذي

Arabic Lentil Soup (V) (H)

A velvety soup made from blended local lentils and freshened with lemon juice, onions and fresh parsley. Served with lemon and Arabic croutons.

18

حساء عدس عربي (ن) (ص)

حساء محضر من العدس المحلي يضاف إليه عصير الليمون وقطع البصل والبقونوس الطازج ، ويقدم مع قطع الليمون والخبز المحمص.

Tomato Soup (V) (H)

Freshly blanched and pureed tomatoes perfectly seasoned and served with herb croutons.

19

حساء الطماطم (ن) (ص)

الطماطم الطازجة مطبوخة بعناية وتقدم مع خبز الأعشاب المحمص.

Cream of Mushroom Soup (V)

The earthy flavours of mushrooms pureed and blended with fresh cream to form a rich taste.

19

حساء كريمة الفطر (ن)

الفطر الطازج والممزوج مع الكريمة المطبوخ بعناية.

French Onion Soup

Caramelized sweet onions, rich brown sauce and served with cheese croutons.

19

حساء البصل الفرنسي

البصل المحمص الغني بالصلصة البنية، يُقدم مع قطع الخبز والجبن.

Clear Chicken Soup

Flavorful and loaded with tender chicken, macaroni, carrots and onions, combined together in a clear broth.

19

حساء مرققة الدجاج

صدر الدجاج مطبوخ بعناية مع المعكرونة والجزر والبصل.

Gourmet Salads & Appetizers

السلطات والمقبلات

Cobb Salad

A typical salad made of chopped salad greens, tomatoes, crisp beef bacon, grilled chicken breast, hard-boiled eggs, avocado and Parmesan shavings with ranch dressing served on the side.

32

كوب السلطة

سلطة مكونة من الخس المشكل والطماطم، إضافة إلى اللحم المقدد الهش مع صدر دجاج مشوي، وبيض مسلووق وأفوكادو وشرائح البارميزان، تقدم مع صلصة الرانش الجانبية.

Seasonal Garden Salad (V)

Mixed lettuce, tomatoes, carrots, cucumbers and combined in house vinaigrette.

28

السلطة الموسمية الخضراء (ن)

تشكيلة من الخس والطماطم والجزر والخيار مع الخل الخاص بنا.

Greek Salad (V) (H)

Romaine lettuce, tomatoes, cucumbers, mint leaves, sliced olives onions and feta cheese tossed in lemon juice and olive oil.

30

السلطة اليونانية (ن) (ص)

الخس الروماني والطماطم والخيار وأوراق النعناع ، فليفله الخضراء وقطع الزيتون والبصل مع جبن الفيتا المتبل بالليمون وزيت الزيتون.

Classic Caesar Salad

Crisp iceberg lettuce, herb croutons, creamy parmesan cheese and an anchovy Caesar dressing.

Plain

28

Chicken

32

Prawns (S)

36

سلطة سيزار الكلاسيكية

خس الكايوتشا المقرمش وخبز الأعشاب المحمص وجبنة بارميزان مع صلصة سيزار بالأنشوجة.

سادة

دجاج

روبيان (ث)

Oriental Mezze

Hummus, Mutable, Fattoush, Tabouleh and Kibbeh. Served with Arabic bread.

34

المأزة الشرقية

حمص، متبل، فتوش، تبولة، كبة لحم. تقدم مع الخبز العربي.

Any individual Oriental Mezze

15

المأزة الشرقية - صنف واحد

Feta Cheese Rolls (V)

A super tasty and easy cheese appetizer! An extraordinary combination of Greek feta cheese rolled in phyllo pastry wrappers.

18

لفائف جبن الفيتا (ن)

مقبلات الجبن اللذيذة والشهية! خليط رائع من جبن الفيتا اليونانية محشو في لفائف الفيلو.

Crispy Fried Shrimps (S)

Deep fried breaded crispy Gulf king prawns and served with tartar sauce.

34

جمبري مقلي مقرمش (ب)

جمبري مقلي عملاق مغطى بالخبز ومقلي. يقدم مع صلصة التارتار.

BBQ Chicken Wings (N)

Deliciously baked honey BBQ chicken wings in a thick sweet and smoky sauce with brilliant flavours and sticky texture and is an all-time favourite.

24

أجنحة الدجاج بالباربكيو (م)

أجنحة الدجاج المخبوزة بالصلصة الباربيكيو المدخنة والمتماسكة بمذاق شهي، الطبق المفضل لدى الجميع في كل الأوقات.

Best Sandwiches in Town

أفضل ساندويشات في المدينة

All sandwiches served with French fries and a deli salad

تقدم جميع الساندويشات مع البطاطس المقلية وسلطة ديلي

Classic Golden Sands Club Sandwich

Triple Decker toasted bread with chicken in mayonnaise, fried egg, cheese, tomatoes, cucumber and lettuce.

32

كلوب ساندويش جولدن ساندز الكلاسيكي

ثلاث طبقات من خبز التوست محشوة بالدجاج والمايونيز ، البيض المقلي، بيف بيكون و الجبن، الطماطم، والخس.

Best Sandwiches in Town

أفضل ساندويشات في المدينة

Tuna Mayonnaise Sandwich (S)

White Tuna meat with mayonnaise, chopped pickled cucumber and lettuce.

30

ساندويش التونة بالمايونيز (ب)

لحم التونة الأبيض مع المايونيز ومخلل الخيار المفروم والخس طماطم.

Marinated Steak Sandwich

Brazilian beef striploin cooked medium well in BBQ sauce, stuffed in French Baguette and topped with mushrooms and caramelized onions.

40

ساندويش لحم ستيك

قطع اللحم البرازيلي المطبوخ بصلصة الباربيكيو ومحمشو في خبز الباجيت الفرنسي مع الفطر والبصل المكرمل.

Grilled Kofta Sandwich

Grounded lamb meat marinated in Arabic spices, rolled in Arabic bread along with sliced onions, tomatoes and sumac. Served with tahina sauce.

32

ساندويش كفتة مشوية

لحم الضأن المتبل بالبهارات العربية وملفوف في الخبز العربي مع البصل والطماطم والسماق. يقدم مع صلصة الطحينة.

Tomato & Cheese Sandwich (V) (H)

A popular basic sandwich made of cheddar cheese and fresh sliced tomatoes in toasted white bread.

27

ساندويش طماطم وجبنة (ن) (ص)

ساندويش جبن الشيدر وقطع الطماطم الطازجة المحشوة في الخبز الأبيض .

Chicken Quesadilla

Home-made flour tortilla filled with cheddar and mozzarella cheese, savoury mixture of spices and vegetables, and then finished on a griddle. Served with home-made salsa on the side.

32

دجاج كاساديللا

خبز التورتيللا المحشو بجبن المشكل، مع مزيج التوابل والخضروات، ثم يوضع على صينية الخبز ويقدم مع صلصة .

Juicy & Flavourful Burgers

ساندويشات البرجر الشهية

The “to die for” Beef or Chicken Burgers

Grilled chicken or beef patty with slices of tomatoes, local lettuce, onions and aged cheddar cheese. Served with home-made coleslaw. Chicken burger contains mayonnaise, beef burger contains mustard sauces.

Chicken

Beef

32

39

ساندويشات البرجر اللذيذة المصنوعة من

لحم البقر أو الدجاج

الدجاج المشوي أو اللحم البقري مع قطع الطماطم والخس والبصل وجبن الشيدر. يقدم مع سلطة الكولسلو الطازجة.

برجر الدجاج مع المايونيز، وبرجر اللحم البقري على صلصة الخردل .

الدجاج

لحم البقر

Sandwich or Burger Combo Meal

Includes fresh orange juice or any soft drink of your choice, French fries and any one sandwich or burger from the above listed choices.

42

ساندويش أو وجبة برجر كومبو

نقدم مع عصير البرتقال الطازج أو مشروب المياه الغازية من اختيارك والبطاطس المقلية وأي ساندويش أو برجر من القائمة السابقة.

Extra Cheesy “Pizzeria”

البيتزا الغنية بالجبن

Our pizzas are specially made to your order using the best of seasonal ingredients and house made sauces.

قمنا بإعداد البيتزا خصيصاً لك باستخدام أفضل المكونات الموسمية والصلصات الخاصة

Margherita (V)

Mozzarella, chunky tomato sauce and Italian sweet basil topped with mozzarella cheese and oregano.

35

مارجريتا (ن)

جبن الموزاريلا وصلصة الطماطم والريحان الإيطالي والأوريغانو.

Hawaiian

A classic combo of tomato sauce, turkey ham and pineapple, topped with mozzarella cheese and oregano.

38

هاوايان

الخلطة الكلاسيكية من الطماطم والجبن الموزاريلا والديك الرومي والأناناس، والأوريغانو .

Vegetarian Lovers (V)

Mushrooms, onions, bell peppers, olives, sweet corn, with mozzarella cheese and oregano.

35

عشاق الخضروات (ن)

صلصة الطماطم وجبن الموزاريلا و فطر وبصل وفلفل خضراء وزيتون اسود وذرة وأوريغانو .

Beef Pepperoni

Thinly sliced beef pepperoni, fresh tomato sauce, slices of beef pepperoni, bell peppers and topped with mozzarella cheese and oregano.

38

البيبيروني البقري

شرائح من البيبيروني لحم البقري وصلصة الطماطم الطازجة والفلفل مغطاة بجبن الموزاريلا والأوريغانو.

BBQ Chicken Supreme

BBQ grilled chicken chunks, sliced olives, bell peppers, onions and topped with fresh mozzarella cheese and oregano.

38

دجاج باربيكيو سوبريم

قطع الدجاج المشوية بصوص الباربيكيو وشرائح الزيتون الاسود، والفلفل الحلوة والبصل، مغطاة بجبن الموزاريلا والأوريغانو.

“Quattro Formaggi” (V)

Fluffy home-made dough, delicious, rich pizza sauce topped and loaded with our amazing mozzarella, cheddar, parmesan and feta cheese blend! A cheese lover's delight.

38

"الأحبان الأربعة" (ن)

عجينة هشّة طازجة وصلصة البيتزا اللذيذة، مغطاة ومحشوة بجبن الموزاريلا الشهية وجبن الشيدر والبارميزان والفيتا متعة لمحبي وعشاق الجبن.

Seafood Lovers (S)

Shrimps, scallops, calamari, bell peppers, olives, onions and topped with fresh mozzarella cheese and oregano.

43

عشاق المأكولات البحرية (ب)

جمبري ومحار وكالاماري وفلفل الخضراء وزيتون الاسود، وبصل مغطى بجبن الموزاريلا الطازج والأوريغانو.

(S)- Seafood, (V)-Vegetarian, (N)- Nuts, (H)- Healthy Option

All prices are in U.A.E dirhams and inclusive of Municipality Fees, Service Charge and Value Added Tax (V.A.T) If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

Penne Arrabiata (V)	34	بيني ارايياتا (ن)
Penne pasta sautéed with hot and spicy home-made fresh tomato sauce.		معكرونة البيني مطبوخة مع صلصة الطماطم الطازجة الحارة المحلّية الصنع.
Spaghetti Pomodoro (V)	34	سباجيتي بومودورو (ن)
Freshly cooked Spaghetti, sautéed with tomato sauce, topped with parmesan cheese, black olives and freshly chopped parsley.		معكرونة سباجيتي، مطبوخة مع صلصة الطماطم، وتقدم مع جبنة البارميزان والزيتون الأسود والبقدونس المفروم الطازج.
Tagliatelle Al Funghi (V)	42	تالياتيلي آل فونجي (ن)
Tagliatelle pasta sautéed with garlic, wild mushrooms, fresh cream sauce and topped with parmesan cheese.		معكرونة تالياتيلي مطبوخة مع الثوم والفطر البرّي والكريمة الطازجة، تقدم مع جبن البارميزان.
Spaghetti Bolognese	42	سباجيتي بولونيز
This version of a classic Italian dish combines ground beef and canned crushed tomatoes in a sauce to be served over spaghetti.		طبق سباجيتي إيطالي كلاسيكي، لحم البقر المفروم ومطبوخ مع الطماطم الطازجة، وتقدم مع جبن البارميزان.
Seafood Pasta in Cream sauce (S)	48	باستا المأكولات البحرية - سي فود بصلصة الكريمة (ب)
Shrimps, calamari and scallops topped with seafood-based cream sauce along with penne, Italian herbs, fresh garlic and topped with parmesan cheese.		باستا البيني مع الروبيان والكالماري والمحار، تقدم بصلصة كريمة والأعشاب الإيطالية والثوم الطازج وجبنة البارميزان.
Fusilli in Alfredo sauce	44	فويسيلي بصلصة ألفريدو
The cream cheese just might steal the show here. Combined with tender chicken, fusilli pasta and seasonal veggies in a savoury seasoning and added garlic make it a silky feast.		صوص الكريمة اللين يستخطف الأضواء حتماً هنا. تطهى مع الدجاج الطري وباستا فويسيلي والخضار الموسمية والتوابل اللذيذة، ويضاف إليها الثوم لتشكل مذاقاً ممتعاً.
All above pasta dishes are served with garlic bread (2pcs.) to give an additional treat to your taste buds.		تقدّم جميع أطباق الباستا أعلاه مع الخبز بالثوم (قطعتين)، للمزيد من المذاق الغني.

Entrees & Main Courses

المقبلات والأطباق الرئيسية

Paneer Tikka Masala (V) (N)	34	بانير تيكما ماسالا (ن) (م)
A bright orange-coloured smooth, creamy and light buttery flavoured North Indian fare, made from fresh Indian cottage cheese cubes, simmered lightly with a rich buttery onion tomato sauce and other spices.		طبق من شمال الهند مميّز بمذاق الكريمة الدسمة باللون البرتقالي الزاقي، وهو مكون من مكعبات الجبن البلدي الهندي مع صلصة الطماطم والبصل الطازج الدسمة الغنية، يضاف إليها بهارات مختلفة.
Dal (V) (H)	25	دال (ن) (ص)
Spiced black or yellow lentils with garlic and cumin. Serve with paratha or rice.		عدس أسود أو أصفر متبل بالثوم والكمنون. يقدم مع خبز البراتا أو الأرز.
Chana Masala (V)	25	تشانا ماسالا (ن)
Whether eaten as a snack, main meal or even for breakfast, the most popular vegetarian dish is made of tangy chickpea curry flavoured with home-made garammasala.		يمكن تناولها كوجبة خفيفة أو وجبة رئيسية، أو حتى عند الفطور، إنها من أكثر الأطباق النباتية شعبية، وهي مكونة من الحمص بنكهة الكاري وبهارات الجارام ماسالا المحضرة محلياً.
Grilled Fish Fillet (S)	48	سمك فيليه مشوي (ب)
Marinated fish fillet grilled and served with steamed vegetables, French fries and butter lemon sauce.		سمك فيليه متبل مشوي ويقدم مع الخضار المطهّوة على البخار والبطاطس المقلية وصوص الليمون والزبدة.
Fish 'n' Chips (S)	48	السمك والبطاطس - فيش أند شيبس (ب)
Great Britain's very own traditional meal. Fish fillet breaded and deep-fried. Served with French fries and butter lemon sauce.		إنها الوجبة التقليدية الخاصة في بريطانيا. طبق سمك الفيليه المغمس بالخبز والمقلي. يقدم مع البطاطس المقلية وصلصة التارتار.
Pan Fried Salmon (S)	58	السلمون المقلي بالمقلدة (ب)
Scottish salmon pan-fried and cooked medium well. Served on a bed of sautéed spinach and lemon butter sauce on the side.		سمك السلمون الأسكتلندي مشوي على الطريقة التقليدية والمطهّو بدرجة فوق نصف استواء. يقدم مع السبانخ إلى جانب صلصة الليمون بالزبدة.
Grilled Jumbo Shrimps (S)	68	الروبيان المشوي - جامبو (ب)
Gulf shrimps, fresh herb marinated, grilled to perfection and served with steamed vegetables, French fries and lemon butter sauce.		روبيان خليجي متبل بالأعشاب الطازجة ومشوي جيداً. يقدم مع الخضروات المطهّوة على البخار والبطاطس المقلية ويقدم صوص الليمون. ويقدم مع صوص الليمون.
Grilled Boneless Chicken	48	ويقدّم مع صوص الليمون
Boneless chicken marinated in garlic, olive oil and oregano, and then grilled to perfection. Served with mixed lettuce salad, garlic mayo sauce and French fries.		نصف دجاجة خالي من العظام متبل بالثوم وزيت الزيتون والأوريغانو مشوية بطريقة جيداً. يقدم مع خلطة من سلطة الخس والثوم بالمايونيز والبطاطس المقلية.
Shish Tawook	40	شيش طاووق
Grilled chicken brochettes marinated with Arabic herbs and spices. Served with garlic sauce and French fries.		اسياخ من دجاج ومتبل بالأعشاب العربية والبهارات مشوي بطريقة جيدة. يقدم مع صلصة الثوم والبطاطس المقلية.

Entrees & Main Courses

Golden Sands Signature Stuffed Chicken (N)

We highly recommend you to try our Chef's signature dish. Chicken breast flattened and stuffed with pine nuts, mushrooms, spinach and cheese, roasted and finished with mustard cream sauce.

48

Grilled Lamb Chops

Grilled Australian lamb chops marinated with herbs and spices. Served with grilled tomato, onion and French fries. Arabic style

62

Oriental Mix Grill

Grilled Lamb shish, Shish tawook, Lamb chops, Kofta kebabs marinated with Arabic herbs and spices. Served with grilled tomato, onion and French fries.

64

Grilled Beef Tenderloin

Succulent Brazilian 250gms beef tenderloin. Perhaps the most tender steak you'll ever cut into, the juicy flavour profile is rich, beefy and truly unforgettable. Cooked to your liking served with two side order and one sauce mentioned below of your choice. Choice of side orders. Choose any two Sautéed Spinach / Mashed Potatoes / Stir Fried Vegetable / Garlic Bread / Steamed Rice

72

Any additional order of side dish

"Choice of Sauces – Choose any one (Pepper Sauce, Creamy wild mushroom sauce, BBQ sauce, Mustard Cream Dressing)"

RECOMMENDED STEAK TEMPERATURES

Rare – red centre, / Medium rare – pink centre. Medium – light pink

centre. / Medium well – no pink.

14

Murg Makhani (N)

Popularly known as Butter Chicken, this is a Punjabi preparation of boneless chicken tikka cooked in a creamy tomato sauce with a hint of fenugreek.

42

Choice of Indian Curries

According to your preferences, all curry options are made from fresh ingredients and include seasonal assorted vegetable or chicken or lamb in a tomato and onion rich gravy, spiced with garam masala.

Vegetable (N)

Chicken (N)

Lamb (N)

29

35

40

All above dishes are served with steamed basmati rice or tawa paratha and cucumber raita and papad.

Biryani, an Evergreen Classic

It really needs no introduction. It's aromatic, it's heavenly and one of the most loved. Long basmati rice cooked in Indian spices and herbs and flavoured with cardamom and rose water.

Vegetable (N)

Chicken (N)

Lamb (N)

Shrimps (N) (S)

29

38

42

55

59

Arabic Combo Meal (N)

Includes fresh orange juice or any soft drink of your choice, fresh green salad and one Arabic rice preparation – Chicken or Lamb or Shrimps biryani.

All above biryani choices and the Arabic Combo Meals are served with cucumber raita and papad.

المقبلات والأطباق الرئيسية

جولدن ساندز الدجاج المحشي الخاص (م)

نوصيكم بشدة تجربة طبق الشيف الخاص. صدر دجاج محشو بالصنوبر والفطر والسبانخ والجبنه مشوي على الجريل، ويضاف إليه صلصة كريمة الخردل.

ریش خروف مشوية

ریش خروف أوسترالي مشوية، متبلّة مع الأعشاب والبهارات. تقدّم مع الطماطم المشوية والبصل والبطاطس المقلية، على الطريقة العربية.

مشاوي مشكّلة شرقية

مشاوي لحم الخروف، شيش طاووق، ريش خروف، وكفتة كباب متبلّة بالأعشاب العربية والبهارات. تقدّم مع صلصة الثوم والبطاطس المقلية.

تندربولين لحم البقر المشوي

٢٥٠ جرام من تندربولين لحم البقر البرازيلي اللذيذ. ربما هو اللحم الأطرى والأطيب على الإطلاق، ويمذاق لا ينسى أبداً. يطهى حسب رغبتك ويقدم مع طلين جانبيين وإحدى الصلصات المذكورة أدناه حسب ذوقك اختر أي اثنين من قائمة الطليات الجانبية للسبانخ المطبوخة بعناية، البطاطس المهروسة، الخضار المقلية، الخبز بالتوم أو الأرز المطبوخ على البخار.

أي طلب إضافي للطبق الجانبي

مختارات من الصوصات - اختر إحدى الصوصات التالية: صوص الفلفل، صوص كريمة الفطر البّي، صوص الباربيكيو، صوص كريمة الخردل. درجات استواء الستيك الموصى بها غير ناضج - أحمر من الداخل / تحت نصف استواء - وردي من الداخل نصف استواء - وردي خفيف من الداخل / فوق النصف استواء - غير وردي

مورج ماخاني (م)

معروف بالدجاج بالزبدة، إنه معد بالطريقة البنجابية من قطع الدجاج بدون عظم، ومطهّو بصلصة كريمة الطماطم ونفحة من الخلية.

ختبارك من الكاري الهندي

مهما كان اختيارك، جميع خيارات الكاري مصنوعة من المكونات الطازجة وتضم خضار موسمية متنوعة أو الدجاج أو لحم الخروف، وتُحضّر مع الطماطم ومرق البصل الغني، وتنتل بالبهارات الجارام ماسالا.

خضار (م)

دجاج (م)

خروف (م)

تقدم جميع الأطباق أعلاه مع أرز البسمتي المطهّو على البخار أو اختيار براتا مع سلطة اللبن والخيار وشرائح الباباد الهندية.

البرياني، الطبق الكلاسيكي الدائم

لا يحتاج إلى مقدمة، إنه الطبق المفضل لدى الجميع وهو مكوّن من أرز البسمتي الطويل ومطهّو بالبهارات والأعشاب الهندية، يضاف إليها القرقة وماء الورد.

خضار (م)

دجاج (م)

خروف (م)

روبيان (م) (ب)

وجبة كومبو العربية (م)

يقدم مع عصير البرتقال الطازج أو أي مشروب غازي من اختيارك، سلطة خضراء طازجة وأحد أنواع الأرز العربي - برياني الدجاج أو الخروف أو الروبيان.

تقدّم جميع خيارات البرياني أعلاه ووجبات الكومبو العربية مع سلطة اللبن والخيار وشرائح الباباد الهندية.

Rice Specialties

Steamed Basmati Rice

Traditional Indian long and slender grained rice.

14

Jeera Rice

Long grain Basmati rice sautéed with cumin seeds.

15

أنواع الأرز الخاصة

أرز البسمتي علي البخار

الأرز الهندي التقليدي الطويل النحيف.

أرز جيرا

أرز البسمتي بالحبة الطويلة المطهّو مع بذور الكمون.

Chinese Selections

Sweet Corn Chicken Soup

Warm your belly with this satisfying soup made of sweet corn, diced chicken, egg drop and spring onions.

15

حساء الذرة والدجاج

احصل على التدفئة مع هذا الحساء المكوّن من الذرة الحلوة، ومكعبات الدجاج، البيض والخبيل الأخضر.

Chinese Selections

أطباق صينية

Vegetable Spring Rolls (V)

Scrumptious filling of sautéed veggies perked up with tangy sauces, all packed inside readymade spring roll wrappers and deep-fried till crisp and served with soya sauce on the side.

21

لفائف الخضار (سمبوسة)

لفائف هشّة ومقرمشة محشوة بالخضار اللذيذة المقلية قليلاً وللمزينة بصلصة التانجي، وطبق جانبي لصلصة صويا.

Chinese Hakka Noodles

Boiled Hakka Noodles which are then stir fried with fresh vegetables and Chinese sauces and cooked as per your liking with mix seasonal vegetables or chicken or seafood.

Vegetable (N)

Chicken (N)

Seafood (N) (S)

25

31

39

نودلز الهاكا الصينية

نودلز الهاكا المقلية وهي الخضروات الطازجة المقلية بالصوصات الصينية الطبوخة، بالإضافة إلى إختيارك ما بين الخضروات الموسمية أو الدجاج أو المأكولات البحرية.

خضروات (م)

دجاج (م)

مأكولات بحرية (م) (ب)

Choice of Chinese Style Fried Rice

Vegetable (N)

Egg (N)

Chicken (N)

21

21

24

إختيارات الأرز المقلية الصيني

خضروات (م)

بيض (م)

دجاج (م)

Russian Selections

أطباق روسية

Borscht Soup

Classic hearty wintertime soup loaded with tender strips of beef, plus an amazing array of vegetables such as beets, carrots, cabbage and finished with sour cream, mayonnaise.

15

حساء بورششت

حساء الشتاء الكلاسيكي المليء بشرائح لحم البقر الرقيقة بالإضافة إلى تشكيلة مذهلة من الخضروات مثل الجزر والملفوف والقشط الحامضة.

Russian Salad "Olivier Salad"

Traditional Russian salad made with diced boiled potatoes, carrots, green peas, boiled eggs and beef ham all added to enhance flavour and dressed with mayonnaise and sour cream dressing.

23

سلطة روسية "سلطة الزيتون"

مزيج من قطع البطاطس المسلوقة، جزر، بازلاء خضراء، البيض المسلوق، واللحم البقر المقدم، جميعها إضافة المزيد من النكهة اللذيذة، وتقدم مع المايونيز وصلصة الكريمة الحامضة.

Beef Stroganoff

Sliced beef strips, sautéed together with onions and mushrooms then finished with a sauce made from sour cream and brown sauce, and served with mashed potato and steamed rice on the side.

41

البيف ستروجانوف

شرائح لحم بقر مقطعة، مطبوخة مع البصل والفطر، والمزينة بصلصة مصنوعة من القشطة الحامضة والصوص البني، تقدم مع طبق جانبي من البطاطس المهروسة والأرز على البخار.

Russian Lamb Pilaf - "Plov"

Palov is the ultimate Russian comfort food made of long-grain white rice, saffron and raisins and a combination of boneless lamb cubes all cooked and packed with flavours and spices to reach ultimate rice perfection.

44

"بلوف" - لحم الخروف بيلاف الروسي

بلوف هو طعام روسي مصنوع من أرز حبة طويلة الأبيض والزعفران والزبيب ومكعبات لحم الخروف بدون عظم، تطهى كل المكونات وتمزج بالتوابل لإضفاء نكهة مميزة.

Sweet Temptations

إغراءات حلوة

Um Ali (N)

Traditional local warm dessert made of fluffy puff pastry, nuts, raisins and soaked in warm sweetened milk and baked.

20

أم علي (م)

الحلوى التقليدية الدافئة المصنوعة من العجينة الهشة المخبوزة والزبيب والمكسرات في الحليب المحلى الدافئ.

Crème Caramel (N)

Classic homemade French dessert consisting of custard topped with caramelized sugar.

16

كريم كراميل (م)

حلوى فرنسية كلاسيكية محلية الصنع تتكون من الكاسترد مغطى بالسكر المكرمل.

Traditional Bread and Butter

Pudding (N)

Popular British dessert, made by layering slices of buttered bread layered up with a rich vanilla custard, dried raisins in an oven dish.

18

بودنغ الخبز التقليدي والزبدة (م)

الفانيليا الكاسترد والزبيب المجفف في طبق الفرن.

18

Selection of Ice-Cream (N)

Our selection of ice-cream flavours include; Chocolate, Mango, Vanilla and Strawberry. 3 scoops of your favourite choice make a delightful portion.

إختيارك من الآيس كريم (م)

نكهات الآيس كريم المختلفة: الشوكولاته، المانجو، الفانيليا أو الفراولة. إختيارك المفضل من ٣ نكهات لذينة من الآيس كريم.