



CONTENTS

APPETIZERS	4
SOUPS	8
CHICKEN MAIN COURSES	10
BEEF MAIN COURSES	14
FISH MAIN COURSES	16
PRAWNS MAIN COURSES	17
VEG MAIN COURSES	18
NOODLES MAIN COURSES	21
RICE MAIN COURSES	24
COLD BEVERAGES	26

APPETIZERS

المقبلات



DYNAMITE PRAWNS 45.-

TEMPURA FRIED PRAWNS TOSSED IN SWEET CHILI SAUCE

روبيان داينمايت

روبيان بخليط تمبورا مقلي مع صلصة الفلفل الحلو

THAI SHRIMP BALLS 36.-

PANKO COATED SHRIMPS AND VEGETABLES MIX, HINTED WITH THAI RED CURRY PASTE, SERVED WITH SWEET CHILI SAUCE

كرات الروبيان التايلندية

خليط الروبيان والخضراوات مغطى بفتات البنكو، مع قليل من معجون الكاري الأحمر التايلندي، تُقدّم مع صلصة الفلفل الحلو



LEMONGRASS PRAWN SKEWERS 34.-

FINELY MINCED SHRIMP AND SHALLOTS MIX ON A LEMONGRASS SKEWER, PANKO CRUMBED AND GOLDEN FRIED

أسيخ الروبيان بعشب الليمون

خليط الروبيان المطحون والكراث على أسيخ عشب الليمون ومغطى بفتات البنكو ومقلي حتى يصبح ذهبياً

CRISPY POTATO WEDGES 22.-

CRISPY POTATO WEDGES, PERFECTLY TOSSED IN A RICH AND SPICY HOMEMADE GOCHUJANG SAUCE

بطاطس ويدجز مقرمشة

بطاطس مقرمشة، مغطاة جيداً بصلصة جوتشوجانج المحضرة في المطعم



CRUNCHY MUSHROOM 31.-

CRISPY MUSHROOMS TOASTED TO PERFECTION WITH AROMATIC GARLIC, GINGER AND ONION, ALL TOSSED IN A ZESTY HOMEMADE CHILI SAUCE

لفائف الدجاج

فطر مقرمش محمر بشكل جيد مع الثوم العطري والزنجبيل والبصل مضاف إليه صلصة الفلفل الحار المحضرة في المطعم



CHICKEN SPRING ROLLS 29.-

DEEP-FRIED PASTRY WRAPPERS FILLED WITH MINCED CHICKEN AND VEGETABLES

دجاج لوليبوب

لفائف عجينة محشوة بالدجاج المفروم والخضراوات



VEG SPRING ROLLS 28.-

DEEP-FRIED PASTRY FILLED WITH A JULIENNE OF VEGETABLES

لفائف الخضراوات

معجنات مقلية محشوة بالخضراوات

PRAWN PARCELS 33.-

CRISPY FILO PASTRY PARCELS STUFFED WITH CHOPPED PRAWNS AND VEGETABLES

رزم الروبيان

رزم الروبيان في عجينة الفيلو المقرمشة مع روبيان مفروم وخضراوات



TEMPURA PRAWNS 44.-

CRISPY FRIED PRAWNS COATED IN A LIGHT BATTER AND DRIZZLED WITH WASABI AND SIRACHA MAYO

روبيان تمبورا

روبيان مقلي مقرمش في خليط خفيف ومغطى بقليل من صلصة واسابي ومايو سيراتشا



CHILI AND GARLIC CALAMARI 38.-

DEEP-FRIED CALAMARI TOSSED IN SEASONED CHILI AND GARLIC BREADCRUMBS

حبار بالفلفل الحار والثوم
حبار مقلي مغطى بفتات الخبز المتبل بالفلفل الحار والثوم



KOREAN WINGS 38.-

CRISPY FRIED WINGS TOSSED IN A MILDLY SWEET AND SPICY KOREAN SAUCE

جوانح بالطريقة الكورية
جوانح متبلّة بصلصة كورية حلوة وحارة مقلية



SALT AND PEPPER CALAMARI 38.-

CALAMARI LIGHTLY TOSSED IN SEASONED FLOUR AND FRIED TO A CRISP

حبار بالملح والفلفل
حبار مغطى بدقيق متبل ومقلي حتى يصبح مقرمشاً



FIRECRACKER WINGS 38.-

CRISPY FRIED WINGS TOSSED IN A SPICY HOT CHILI SAUCE

جوانح حارة مقلية (فايركرacker)
جوانح مقلية مقرمشة ممزوجة بصلصة الفلفل الحار



PRAWN DUMPLINGS 37.-

PAN-SEARED DUMPLINGS STUFFED WITH MINCED PRAWNS, SPICES AND HERBS

فطائر الروبيان
فطائر مقلية محشوة بالروبيان المفروم والتوابل والأعشاب



39.- SOY GLAZED CALAMARI

CRISPY FRIED CALAMARI COATED IN SOY AND GARLIC SAUCE GARNISHED WITH RED CHILI

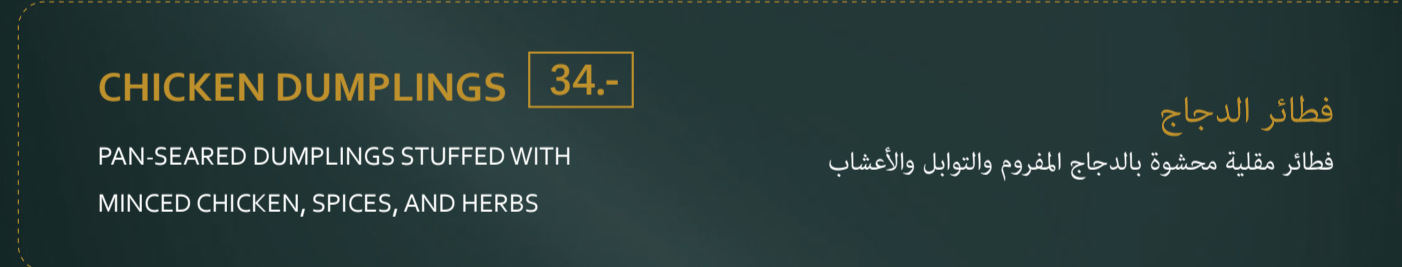
حبار بصلصة الصويا
حبار مقلي مقرمش مغطى بصلصة الصويا والثوم
ومزين بالفلفل الأحمر الحار



CHICKEN DUMPLINGS 34.-

PAN-SEARED DUMPLINGS STUFFED WITH MINCED CHICKEN, SPICES, AND HERBS

فطائر الدجاج
فطائر مقلية محشوة بالدجاج المفروم والتوابل والأعشاب



PAPAYA SALAD 23.-

A REFRESHING MIX OF SHREDDED GREEN PAPAYA AND CARROT, CORIANDER, SPRING ONION, MINT LEAVES, CHILI, GARLIC AND ROASTED PEANUTS TOSSED IN A THAI VINAIGRETTE DRESSING

سلطة البابايا
خليط منعش من البابايا الخضراء، جزر مبشور، مع كزبرة، بصل أخضر، أوراق نعناع، فلفل حار، ثوم، فول سوداني محمص في صلصة فينيغريت تايلاندية



CHICKEN LOLLIPOP 38.-

BATTER-FRIED SUCCULENT CHICKEN DRUMETTES MARINATED IN A BLEND OF SPICES AND SAUCES

دجاج لوليبوب
أفخاذ دجاج شهية بطبقة من العجين ومتبلّة بمزيج من التوابل والصلصات





COUSCOUS AVOCADO SALAD 26.-

COUSCOUS WITH AVOCADO, CAPSICUM, MANGO, AND CELERY, TOSSED IN A HONEY-LEMON DRESSING

سلطة الكسكس مع الأفوكادو
كسكس مع أفوكادو، فليفلة، مانجو وكرفس، مقلّب بصلصة العسل والليمون

SOUPS

الشوربات



SEAFOOD MANCHOW 29.-

A MILDLY SPICY SOUP WITH GINGER, GARLIC, CHOPPED PRAWNS, CALAMARI AND CRAB MEAT

مانشو المأكولات البحرية
شوربة حارة قليلاً مع الزنجبيل والثوم والروبيان المفروم والحبار ولحم السلطعون

CHICKEN MANCHOW 27.-

A MILDLY SPICY SOUP WITH GINGER, GARLIC, HERBS, AND SHREDDED CHICKEN

مانشو الدجاج
شوربة حارة قليلاً مع الزنجبيل والثوم والأعشاب وقطع الدجاج الصغيرة



CRAB AND PRAWN SOUP 29.-

A CREAMY SOUP WITH SHREDDED CRAB AND PRAWNS

شوربة الكابوريا والجمبري
شوربة كريمة مع قطع الكابوريا والروبيان الصغيرة



SWEETCORN CHICKEN SOUP 27.-

A CREAMY SWEETCORN SOUP WITH SHREDDED CHICKEN

شوربة الدجاج والذرة الحلوة
شوربة كريمة بالذرة الحلوة مع قطع الدجاج الصغيرة



HOT AND SOUR SOUP 27.-

A POPULAR CHINESE SOUP WITH CHICKEN AND VEGETABLES, CARRYING CONTRASTING FLAVOURS OF SPICY AND TANGY

شوربة حارة وحامضة
شوربة صينية شهيرة مع الدجاج والخضراوات، تتميز بنكهات الحار والحامض

VEGETABLE SOUP 25.-

VEGETABLE SOUP WITH MUSHROOMS, GREEN BEANS, CARROTS AND CABBAGE

شوربة الخضراوات
شوربة خضراوات لذيذة مع الفطر والفاصوليا الخضراء والجزر والملفوف



THAI PRAWN SOUP 31.-

SPICY COCONUT CREAM SOUP WITH PRAWNS AND SHITAKE MUSHROOMS

شوربة الروبيان التايلاندية
شوربة كريمة جوز الهند الحارة مع روبيان وفطر شيتاكي

EGG DROP SOUP 22.-

A CLASSIC CHINESE SOUP WITH RIBBONS OF EGG AND HERBS

شوربة البيض
شوربة صينية كلاسيكية مع شرائط البيض والأعشاب



CHICKEN KATSU CURRY 41.-

JAPANESE-STYLE CRUMB FRIED CHICKEN FILLET SERVED WITH STEAMED WHITE RICE. A PERFECTLY POACHED EGG AND OUR SIGNATURE HOMEMADE KATSU SAUCE

دجاج بالكاري وصلصة كاتسو
شرائح فيليه دجاج مقلية على الطريقة اليابانية تقدم مع أرز أبيض مطهو على البخار، وبيض مسلوق جيداً، وصلصة الكاتسو المميزة المحضرة طازجة



TOMYUM SOUP 29.-

A FRAGRANT BROTH WITH SHALLOTS, GARLIC, GINGER, CHERRY TOMATOES, MUSHROOMS, LEMONGRASS, AND CHILI PASTE, SERVED WITH PRAWNS AND FISH SAUCE

شوربة توم يام
مرق عطري مع كراث، ثوم، زنجبيل، طماطم كرزية، فطر، عشب الليمون، معجون فلفل حار، تُقدّم مع صلصة روبيان وسمك



SZECHUAN PEPPER CHICKEN 38.-

SAUTEED CHICKEN TOSSED WITH SZECHUAN PEPPERS & DRY CHILLIES IN A MILDLY SPICY SAUCE

فلفل سيتشوان بالدجاج
دجاج مقلي مع فلفل سيتشوان والفلفل المجفف في صلصة حارة معتدلة



CHICKEN MAIN COURSES

الدجاج - الأطباق الرئيسية

CHILI CHICKEN 38.-

CUBES OF MARINATED CHICKEN BREAST TOSSED IN CHILI SAUCE WITH ONIONS, GREEN CHILLIES, BELL PEPPERS AND GARLIC

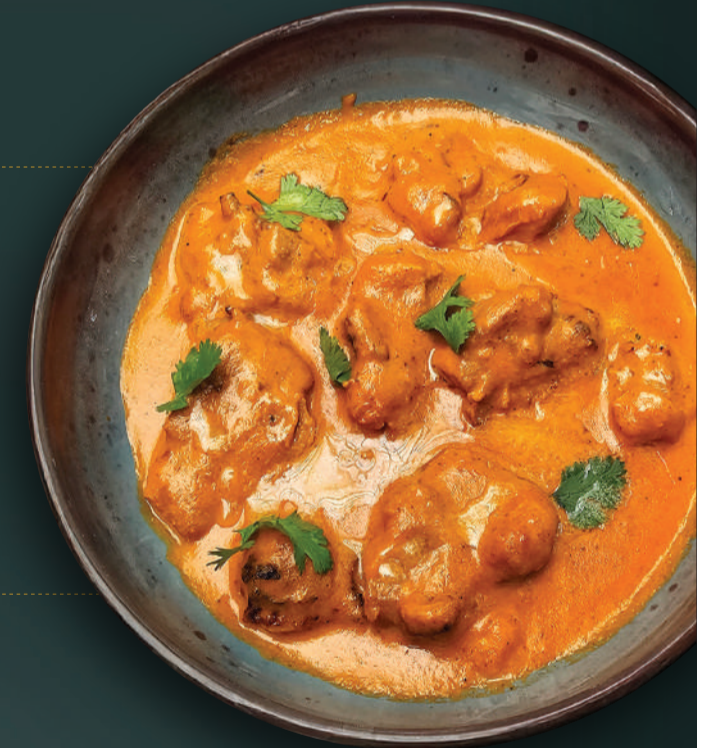
دجاج بالفلفل الحار
مكعبات صدور الدجاج متبلة بصلصة حارة مع البصل والفلفل الأخضر والفلفل المتنوع والثوم



CHICKEN TIKKA MASALA 39.-

PIECES OF BONELESS CHICKEN THIGHS MARINATED WITH AROMATIC SPICES AND SIMMERED IN A THICK TOMATO AND YOGHURT GRAVY

دجاج تكا بالماسال
قطع دجاج فيليه متبلة بتوابل عطرية، مطهية في صلصة الطماطم واللبن الكثيفة



CRISPY CHICKEN WITH JALAPENOS 37.-

CRISPY CHICKEN IN A TANGY AND SPICY SAUCE, SAUTEED WITH BELL PEPPERS, JALAPENOS, GARLIC, GINGER AND ONIONS

دجاج مقرمش مع الهالابينو
دجاج مقرمش في صلصة منعشة وحارة، مقلي مع الفلفل الحلو والهالابينو والثوم والزنجبيل والبصل



ORANGE CHICKEN 38.-

DEEP-FRIED CHICKEN PIECES AND SAUTEED PEPPERS COATED IN A SWEET AND TANGY ORANGE SAUCE

دجاج بالبرتقال
قطع دجاج مقلية مع فلفل محمر ومغطى بصلصة برتقال حلوة ولذيذة

SMOKED HONEY GLAZED CHICKEN 38.-

TENDER PIECES OF CHICKEN COATED IN A STICKY SWEET HONEY GLAZE

دجاج مدخن مغطى بالعسل
قطع دجاج طرية مغطاة بصلصة عسل حلوة وسميكة



GINGER GARLIC CHICKEN 37.-

CHICKEN PIECES SAUTEED WITH GINGER, GARLIC, CAPSICUM AND ONIONS, IN A LIGHT OYSTER SAUCE

دجاج بالزنجبيل والثوم
قطع دجاج مقلية مع الزنجبيل والثوم والفلفل الحلو والبصل في صلصة محار خفيفة



SOY GARLIC CHICKEN 36.-

CHICKEN SAUTEED WITH GARLIC, CAPSICUM AND ONION IN A SOY OYSTER SAUCE

دجاج بالصويا والثوم
دجاج مقلي مع الثوم والفلفل الحلو والبصل في صلصة الصويا والمحار



PEPPER CHICKEN 36.-

CHICKEN, CAPSICUM, BLACK MUSHROOM AND ONIONS TOSSED IN A SZECHUAN PEPPER MIX

دجاج بالفلفل
دجاج وفلفل حلو وفطر أسود وبصل في مزيج من الفلفل السيشواني



KUNG PAO CHICKEN 38.-

CHICKEN COOKED WITH RED PEPPERS AND PEANUTS IN A SAVORY AND MILDLY SPICY SAUCE

دجاج كونغ باو
دجاج مطبوخ مع الفلفل الأحمر والبقول السوداني في صلصة لذيذة وحارة قليلاً



SWEET & SOUR CHICKEN 37.-

CHICKEN PIECES TOSSED WITH CAPSICUM, GARLIC, ONION, AND PINEAPPLE IN A SWEET AND SOUR SAUCE

دجاج حلو وحامض
قطع دجاج مع فلفل حلو وثوم وبصل وأناناس في صلصة حلوة وحامضة



41.-

THAI COCONUT GREEN CURRY WITH CHICKEN

CHICKEN PIECES SIMMERED IN COCONUT MILK WITH A FRAGRANT GREEN CURRY PASTE AND VEGETABLES, FINISHED WITH THAI BASIL AND A SQUEEZE OF LIME

كاري أخضر مع جوز الهند والدجاج على الطريقة التايلاندية
قطع دجاج مطهوه في حليب جوز الهند مع معجون كاري أخضر عطري وخضراوات، ومزينة بالريحان التايلاندي وقليل من عصير الليمون.



BEEF MAIN COURSES

اللحوم - الأطباق الرئيسية

BEEF WITH BLACK PEPPER SAUCE 38.-

SAUTEED BEEF WITH RED BELL PEPPERS, TOSSED IN A BLACK PEPPER SAUCE

لحم بقري مع صلصة الفلفل الأسود
لحم بقري محمر مع الفلفل الأحمر الحلو في صلصة الفلفل الأسود



THAI GROUND BEEF BOWL 39.-

SEASONED LEAN GROUND BEEF SAUTEED WITH SOY SAUCE, OYSTER SAUCE, SESAME, GINGER, GARLIC, ONIONS, MIXED CAPSICUM, AND BASIL. SERVED OVER STEAMED WHITE RICE

سلطانية لحم بقري مفروم بالطريقة التايلاندية
لحم بقري مفروم خالي من الدهون متبل ومقلي مع صلصة الصويا وصلصة المحار
والسمسم والزنجبيل والثوم والبصل والفلفل الحلو المتنوع والريحان يقدم على أرز أبيض
مطهو على البخار



BEEF WITH ONIONS 45.-

CHARRED OF BEEF SAUTEED WITH ONIONS AND OYSTER SAUCE

لحم بقري مع البصل
ريب أي مشوي ومقلي مع البصل وصلصة المحار



14



47.-

BEEF WITH MUSHROOMS

TENDER SLICES TOSSED WITH SAUTEED MUSHROOMS AND SPICES

لحم بقري مع الفطر
شرائح ريب أي طرية مقلية مع الفطر المتبل والتوابل

CAMBODIAN BEEF STIR FRY 48.-

PIECES OF CHARRED BEEF WITH SAUTEED ONIONS COATED IN A SOY-BASED SAUCE

لحم بقري مقلي على الطريقة الكمبودية
قطع من لحم الضلع المشوي مع البصل المقلي والمغطى بصلصة الصويا



MONGOLIAN BEEF 48.-

STIR-FRY BEEF, RED CAPSICUM, AND THAI CHILI TOSSED IN HOMEMADE MONGOLIAN SAUCE

لحم بقري على الطريقة المنغولية
لحم ضلع مقلي مع الفلفل الأحمر الحلو والفلفل الحار التايلاندي في
صلصة منغولية محضرة طازجة

THAI RED CURRY WITH BEEF 45.-

STRIPS OF BEEF, SAUTEED POTATOES AND VEGETABLES COOKED IN A HOMEMADE RED CURRY PASTE

كاري أحمر تايلاندي مع لحم بقري
شرائح من لحم الضلع البقري والبطاطس المقلية والخضراوات
المطبوخة في معجون الكاري الأحمر المحضر طازجاً



15

ALL PRICES ARE INCLUSIVE OF VAT 5%



CRISPY BEEF 47.-

CRISPY FRIED BEEF TOSSED WITH CAPSICUM AND ONIONS

لحم بقري مقرمش
لحم بقري مقلي مقرمش مع الفلفل الحلو والبصل



SWEET & SOUR FISH 38.-

PIECES OF DEEP-FRIED FISH FILLETS, CAPSICUM, ONION, PINEAPPLE, AND GARLIC TOSSED IN A SWEET AND SOUR SAUCE

سمك حلو وحامض
قطع من فيليه السمك المقلية مع الفلفل الحلو والبصل
والأناناس والثوم مضاف إليها صلصة حلوة وحامضة

FISH MAIN COURSES

الأسماك - الأطباق الرئيسية

FISH WITH BLACK PEPPER 38.-

PAN FRIED FISH FILLETS TOSSED WITH SAUTEED CAPSICUM AND ONION, IN SOY SZECHUAN PEPPER SAUCE

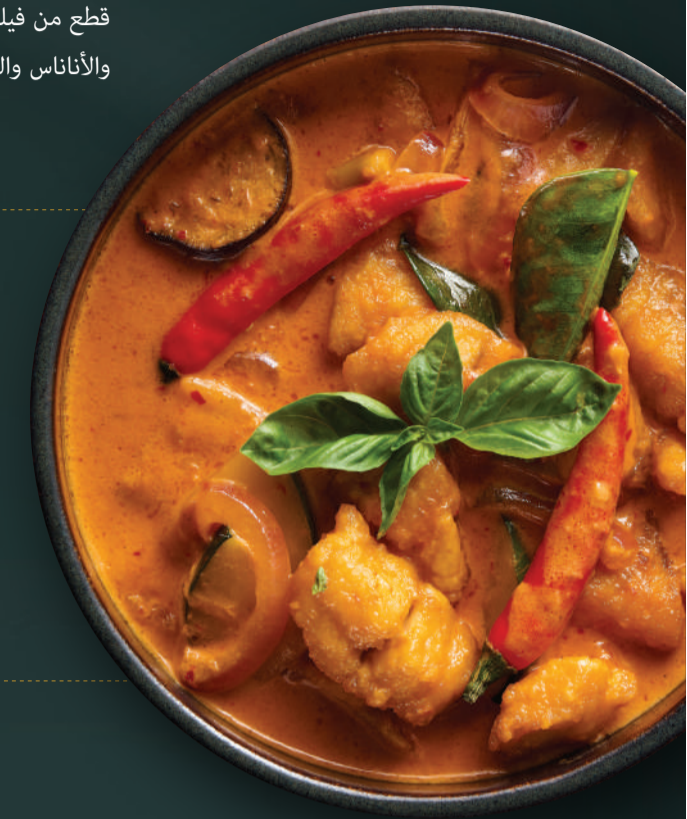
سمك مع الفلفل الأسود
فيليه سمك مقلية مع الفلفل الحلو والبصل، في صلصة الصويا والفلفل
السيشوانية



THAI RED CURRY WITH FISH 43.-

BATTERED FISH FILLETS COOKED WITH VEGETABLES IN A MILDLY SPICY HOMEMADE RED COCONUT CURRY

كاري أحمر تايلندي مع سمك
فيليه سمك مغلف بخليط الحجين مطهو مع الخضراوات في خليط الكاري الأحمر
وجوز الهند المحضر بالمطعم بحددة معتدلة



PRAWNS MAIN COURSES

الروبيان - الأطباق الرئيسية



GINGER FISH 37.-

PAN-FRIED FISH FILLET PIECES, TOSSED WITH MIXED CAPSICUM, ONIONS, RED CHILI, AND GINGER IN OYSTER AND SOY SAUCE

سمك بالزنجبيل
قطع فيليه سمك مقلية، مضاف إليها مزيج من الفلفل الحلو المتنوع والبصل
والفلفل الأحمر الحار والزنجبيل في صلصة المحار والصويا



KUNG PAO PRAWNS 53.-

PAN-FRIED PRAWNS AND TOASTED PEANUTS TOSSED WITH CAPSICUM, ONIONS, GINGER, AND CHILI IN A MILDLY SPICY SAUCE

روبيان كونغ باو
روبيان مقلي مع الفول السوداني المحمص مع الفلفل الحلو والبصل والزنجبيل
والفلفل الحار في صلصة حارة خفيفة

CHILI FISH 38.-

BATTER FRIED FISH FILLET PIECES TOSSED WITH SAUTEED GARLIC, GINGER, CAPSICUM AND ONION IN A CHILI SAUCE

سمك بالفلفل الحار
قطع فيليه سمك مغطاة بطبقة من الدقيق مقلية ومضاف إليها ثوم محمر
وزنجبيل وفلفل حلو وبصل في صلصة الفلفل الحار



CHILI GARLIC PRAWNS 49.-

SAUTEED PRAWNS, CAPSICUM, ONION, GINGER, GARLIC, AND CHILI TOSSED IN TOMATO-BASED SAUCE

روبيان بالفلفل الحار والثوم
روبيان مقلي، فلفل حلو، بصل، زنجبيل، ثوم، وفلفل حار ممزوج
بصلصة الطماطم





THAI GREEN CURRY 54.- WITH PRAWNS

PRAWNS, EGGPLANT, BELL PEPPERS, ZUCCHINI AND ONIONS COOKED IN HOMEMADE GREEN CURRY PASTE

كاري أخضر تايلاندي بالروبيان
روبيان مع باذنجان، فليفلة، كوسا، وبصل مطهو معجون الكاري
الأخضر المنزلي.

STIR FRIED GARLIC BOK CHOY 31.-

THAI INSPIRED BOK CHOY IN A MILDLY SPICY SAUCE

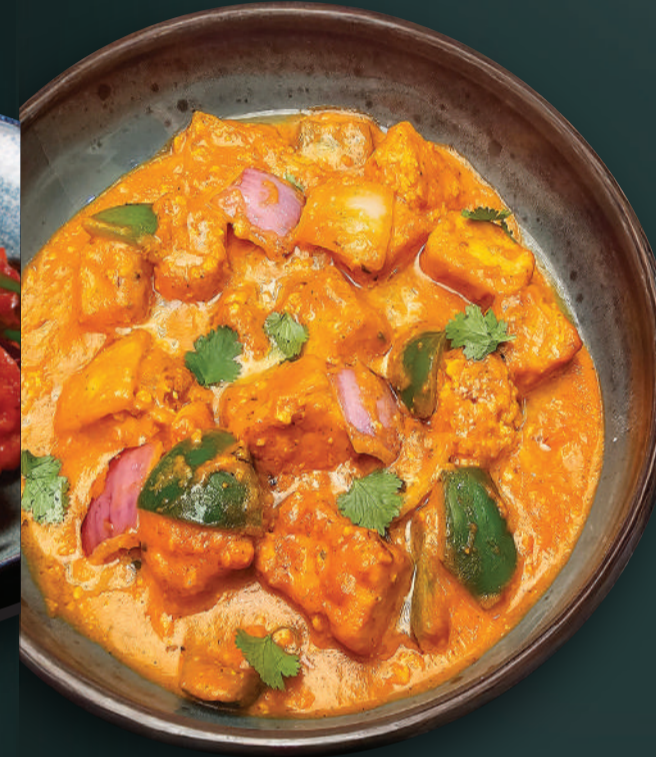
بوك تشوي مقلي بالثوم
بوك تشوي في صلصة حارة معتدلة على الطريقة التايلاندية



DRAGON PRAWNS 53.-

BATTER FRIED CRISPY PRAWNS TOSSED IN A SPICY CHILLI SAUCE

روبيان دراجون
روبيان في خليط مقرمش ومقلي ومضاف إليه صلصة الفلفل الحار



PANEER TIKKA MASALA 39.-

CUBES OF MARINATED PANEER, ONIONS, AND PEPPERS GRILLED AND SIMMERED IN RICH TOMATO AND YOGURT GRAVY

بانير تكا بالماسالا
قطع بانير متبلة مشوية مع البصل والفلفل، مطهية في صلصة الطماطم واللبن الغنية

VEG MAIN COURSES

الخضراوات - الأطباق الرئيسية



STIR-FRIED PANEER 36.-

PANEER STIR-FRIED IN A CHILI GARLIC SAUCE

بانير مقلي
بانير مقلي في صلصة الثوم الحارة

STIR FRIED VEGETABLE 34.-

OYSTER MUSHROOM, SHITAKE MUSHROOM, BABY MARROW, ONION, GINGER, AND GARLIC TOSSED IN OYSTER AND SOY SAUCE

خضراوات مقلية
فطر كبير أبيض، فطر شيتاكي، كوسا صغيرة، بصل، زنجبيل، وثوم في صلصة المحار والصويا



CAULIFLOWER MANCHURIAN 34.-

CRISPY FRIED CAULIFLOWER TOSSED IN A MILDLY SPICY TOMATO-BASED SAUCE

قرنبيط مانشوريان
قرنبيط مقلي مقرمش في صلصة طماطم خفيفة التوابل



SILKY GARLIC EGGPLANT 31.-

EGGPLANT SAUTEED WITH BABY CORN, MUSHROOMS, ONION, GINGER, GARLIC AND CHILI, TOSSED IN A SOY & OYSTER-BASED SAUCE

بادنجان بالثوم الناعم

بادنجان مقلي مع ذرة صغيرة، فطر، بصل، زنجبيل، ثوم وفلفل حار، مقلّب في صلصة أساسها الصويا والمحار



CHINESE EGGPLANT 31.-

EGGPLANT SAUTEED WITH BABY CORN, CAPSICUM, ONION, THAI CHILI, TOSSED IN A SOY-BASED SAUCE

بادنجان صيني

بادنجان مقلي مع الذرة الصغيرة والفلفل الحلو والبصل والفلفل الحار التايلاندي، في صلصة الصويا



THAI STYLE BEANS 33.-

GREEN BEANS SAUTEED IN SHRIMP PASTE AND SOY-BASED SAUCE, SPRINKLED WITH PEANUTS

فاصولياء على الطريقة التايلاندية

فاصولياء خضراء مقلية في معجون الروبيان وصلصة الصويا، مع قليل من الفول السوداني



TOFU STIR-FRY 35.-

TOFU, CAPSICUM, BROCCOLI, SUGAR SNAP PEAS AND BLACK MUSHROOMS TOSSED IN A LIGHT SOY SAUCE, SPRINKLED WITH SESAME SEEDS

توفو مقلي

توفو وفلفل حلو وبروكولي وبازلاء سكرية وفطر أسود مقلي في صلصة الصويا الخفيفة، مع بذور السمسم

NOODLES MAIN COURSES

النودلز - الأطباق الرئيسية

PAD SEE EW 44.-

FLAT RICE NOODLES WITH TENDER BEEF STRIPS, SCRAMBLED EGG AND BOK CHOY TOSSED IN A FLAVOURFUL STIR FRY SAUCE

باد سي إي يو

نودلز الأرز المسطحة مع شرائح اللحم الطرية، البيض المخفوق، والبوك تشوي، جميعها مخلوطة في صلصة محمرة لذيذة



JEJU NOODLES 39.-

EGG NOODLES TOSSED WITH CHICKEN IN A KOREAN STYLE CREAMY CHILI SAUCE

نودلز جيجو

نودلز بالبيض مع الدجاج، مقلّبة بصلصة كريمية حارة على الطريقة الكورية



KOREAN NOODLES 39.-

RICE NOODLES TOSSED IN A SPICY SAUCE TOPPED WITH CRISPY FRIED CHICKEN

نودلز كورية

نودلز أرز مقلّبة بصلصة حارة، مزينة بقطع دجاج مقرمش مقلي



MONGOLIAN NOODLES 41.-

GROUND BEEF SAUTEED WITH BROCCOLI IN A MILDLY SPICY SAUCE AND TOSSED WITH EGG NOODLES

نودلز منغولية

لحم بقري مفروم مقلي مع البروكلي في صلصة حارة خفيفة، ويتم خلطه مع نودلز البيض

44.-

TERIYAKI BEEF NOODLES

NOODLES TOSSED WITH SLICED BEEF AND SAUTEED VEGETABLES IN A HOMEMADE TERIYAKI SAUCE

نودلز مع اللحم البقري بصلصة ترياكي
نودلز مع شرائح لحم الضلع البقري والخضراوات المحمرة في
صلصة ترياكي محضرة طازجة



STREET NOODLES 43.-

NOODLES WITH SAUTEED PRAWNS, CALAMARI, ONION, GARLIC & CHILLI

ستريت نودلز
نودلز مع الروبيان المحمر والحبار والبصل والثوم ومزينة
بالفلفل الحار والبصل الأخضر



PAD THAI 43.-

A POPULAR THAI RICE NOODLE DISH WITH PRAWNS, EGG, PEANUTS, CAPSICUM, CHICKEN AND BEAN SPROUTS. THE FLAVOURS THAT COME THROUGH IN THIS DISH ARE SWEET, SAVOURY AND TANGY

باد تاي

نودلز الأرز التايلاندية الشهيرة اللذيذة والمالحة مع الروبيان والدجاج والبيض والبقول
السوداني والفلفل الحلو وبراعم الفاصوليا، مزينة بالكزبرة



HAKKA NOODLES 44.-

NOODLES TOSSED WITH SLICED BEEF AND SHREDDED CABBAGE

نودلز هاكا

نودلز مع شرائح لحم الضلع البقري والملفوف المقطع



PEPPER CHICKEN NOODLES 38.-

NOODLES TOSSED WITH SAUTEED CHICKEN, CAPSICUM, SUGAR SNAP PEAS, BEAN SPROUTS, SESAME SEEDS AND CHILI

نودلز مع الدجاج والفلفل

نودلز مع دجاج محمر، فلفل حلو، وبازلاء سكرية، براعم
الفاصوليا، بذور السمسم والفلفل الحار



HOIAN SEAFOOD NOODLES 43.-

EGG NOODLES TOSSED WITH PRAWNS, CALAMARI, CAPSICUM, MUSHROOMS, CELERY, BABY CORN AND BROCCOLI

نودلز مع المأكولات البحرية هوي آن

نودلز البيض مع روبيان وحبار وفلفل حلو وفطر وكرفس وذرة صغيرة وبروكولي



SINGAPORE NOODLES 41.-

THIN EGG NOODLES TOSSED WITH SAUTEED CHICKEN, PRAWNS, CAPSICUM, MUSHROOM, BEAN SPROUTS, SUGAR SNAP PEAS, SCRAMBLED EGGS, AND A HINT OF CURRY POWDER

نودلز سنغافورة

نودلز بالبيض مع الدجاج المقلي والروبيان والفلفل الحلو والفطر وبراعم الفاصوليا
والبازلاء والبيض المخفوق وقليل من مسحوق الكاري



STIR-FRY NOODLES 44.- WITH PRAWNS

NOODLES TOSSED WITH PRAWNS AND A JULIENNE OF VEGETABLES

نودلز مقليه مع الروبيان

نودلز مع روبيان وخضراوات مقطعة جوليان



TERIYAKI NOODLES 44.- WITH PRAWNS

NOODLES TOSSED WITH PRAWNS, EGG AND A JULIENNE OF VEGETABLES IN A HOMEMADE TERIYAKI SAUCE

نودلز مع روبان في صلصة ترياكي
نودلز مع روبان وبيض وخضراوات مقطعة جوليان في صلصة ترياكي
محضرة بالمطعم



EGG FRIED RICE 29.-

RICE TOSSED WITH SCRAMBLED EGGS, CARROTS, GREEN BEANS, SPRING ONION, CELERY, GINGER AND GARLIC

أرز مقلي بالبيض
أرز مع البيض المخفوق والجزر والفاصوليا الخضراء والبصل الأخضر
والكرفس والزنجبيل والثوم

RICE MAIN COURSES

الأرز - الأطباق الرئيسية



THAI PRAWN FRIED RICE 44.-

RICE TOSSED WITH PRAWNS, OYSTER MUSHROOMS, GREEN BEANS, CARROTS, SPRING ONIONS, CELERY AND GARLIC

أرز مقلي مع الروبيان على الطريقة التايلاندية
أرز مع الروبيان والمحار والفطر والفاصوليا الخضراء والجزر والبصل الأخضر
والكرفس والثوم

BURNT GARLIC 29.- FRIED RICE

RICE TOSSED WITH CARROTS, SPRING ONION, SWEETCORN, FRIED GARLIC, EGG AND SOY SAUCE

أرز مقلي بالثوم المحروق
أرز مع الجزر والبصل الأخضر والذرة الحلوة والثوم المقلي
والبيض وصلصة الصويا



NASIGORENG 43.-

AN INDONESIAN RICE SPECIALITY WITH CHICKEN, PRAWN AND VEGETABLES TOPPED WITH A FRIED EGG

ناسي جورينج
طبق أرز إندونيسي خاص بالدجاج والروبيان والخضراوات مع بيضة مقليه



KOREAN FRIED RICE 41.-

RICE WITH SAUTEED BEEF, SCRAMBLED EGGS, CARROTS, GREEN BEANS, SPRING ONION, GARLIC AND A KOREAN CHILI SAUCE

أرز مقلي على الطريقة الكورية
أرز مع لحم البقر المطهو على نار هادئة والبيض المخفوق والجزر والفاصوليا
الخضراء والبصل الأخضر والثوم وصلصة الفلفل الحار الكورية



MIXED FRIED RICE 38.-

RICE TOSSED WITH PRAWNS, CALAMARI, CHICKEN, TURKEY BACON, CARROTS AND A JULIENNE OF VEGETABLES

أرز مقلي مع الخضراوات المتنوعة
أرز بالروبيان والحبار والدجاج ولحم الديك الرومي المقطع والجزر وخضراوات جوليان

VEGETABLE 31.- FRIED RICE

SAUTEED RICE TOSSED WITH A JULIENNE OF VEGETABLES, GARLIC AND SOY SAUCE

أرز مقلي مع الخضراوات المتنوعة
أرز مقلي مع خضراوات مقطعة جوليان وصلصة الصويا والثوم





CHICKEN FRIED RICE 34.-

RICE TOSSED WITH CHICKEN, SCRAMBLED EGG, CARROTS, GREEN BEANS, CELERY, SPRING ONION, GARLIC, GINGER AND SOY SAUCE

أرز مقلي مع الدجاج

أرز مقلي مع الدجاج والبيض المخفوق والجزر والفاصوليا الخضراء والكرفس والبصل الأخضر والثوم والزنجبيل وصلصة الصويا

STEAMED RICE 7.-

PERFECTLY STEAMED RICE, FEATURING FLUFFY, TENDER GRAINS WITH A DELICATE TEXTURE

أرز على البخار

أرز مطهو على البخار حتى النضوج ويتميز بحباته الرقيقة والناعمة ومذاقه اللطيف

COLD BEVERAGES



Coke	10
Coke Zero	10
Fanta	10
Sprite	10
Still Water 500 ML	6
Still Water 1.5 L	12
Sparkling Water 500 ML	14
Sparkling Water 1000 ML	25

JUICES

Orange Juice.....	20
Watermelon	24
Lemon & Mint	17