



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) | 194 |

served with selection of jam |
butter | maple syrup

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. Spanish Omelette (v)(e) | 188 |
| 4. Poached Egg (v)(e) | 128 |
| 5. Scrambled Egg (v)(e) | 152 |
| 6. Peeled Hard Boiled Egg (v)(e) | 156 |



HOT OPTION

Select one of the following:

- | | |
|------------------------------|-----|
| 1. Grilled Tomato (vg) | 12 |
| 2. Sautéed Mushrooms (vg)(d) | 18 |
| 3. Foul Medammes (vg)(l)(sp) | 147 |
| 4. Channa Masala (vg) | 169 |
| 5. Potato Masala (vg) | 138 |

FRESH FRUIT OR SALAD

Select one of the following:

- | | |
|----------------------------------|-----|
| 1. Banana | 116 |
| 2. Soft Poached Fruit Salad (vg) | 104 |

DRINKS

- | | |
|----------------------|----|
| 1. Bottled Water | |
| 2. Fruit Juices (sp) | 45 |
| 3. Tea | |
| 4. Coffee | 9 |
| Sugar | |
| Rainbow Milk (d) | |



LUNCH AND DINNER MENU

SOUP

Select one of the following:

- | | |
|---|------------|
| 1. Pureed Corn Soup (m)(c)(sp)
with diced chicken | 45 |
| 2. Vegetable Soup (d)(c)(so) | 65 |
| 3. Roasted Tomato Soup (d)(c) | 57 |
| 4. Arabic Lentil Soup (c)(so)
split red lentils lemon | 112 |
| 5. Cream of Leek & Potato Soup (d) | 160 |
| 6. Pureed Tuscan Style Chicken and Mushroom Soup (g)(d)(sp)
cream parsley | 274 |
| 7. Minestrone Soup (g)(c)(d)
pasta beans vegetable stock | 41 |



SALAD BAR

Select one of the following:

- | | |
|---|------------|
| 1. Hummus (vg)(se) | 177 |
| 2. Beetroot Carrot Marrow Moutabbal | |



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. Homemade Classic Provençal Ratatouille (vg)(g)
with white bread slices | 180 |
| 3. Grilled Halloumi and Mediterranean Brochette (v)(d)
with brown rice | 329.5 |
| 4. Vegetable Biryani (v)(n)(d)(sp)
with raita | 375 |
| 5. Vegetable Moussaka (v)(g)(d)(c) | 253 |
| 6. Paneer Palak (v)(d)
with pilaf rice | 176.5 |
| 7. Thai Green Vegetable Curry (v)(c)(sp)
with jasmine rice | 225 |

FISH

- | | |
|--|------------|
| 8. Grilled Salmon (d)(f)
soft vegetables lemon butter sauce
with mashed potato or saffron rice | 417 |
| 9. Mediterranean-Style Oven Baked Nile Perch Fish (d)(f)
broccoli vegetables lemon butter
sauce with mashed potato or saffron
rice | 336 |
| 10. Fish Sayadieh (f)(sp)(n)(se)
tahini sauce nuts white rice | 308 |
| 11. Fish Platter (f)(d)
grilled salmon baked nile perch fish
lemon butter sauce mashed potato or
saffron rice | 252 |
| 12. Grilled Sea Bass (f)(d)
soft vegetables lemon butter sauce
with mashed potato or saffron rice | 493 |



CHICKEN



- 13. Chicken Biryani (d)(sp)** 443
aromatic rice | mint yoghurt
- 14. Butter Chicken (d)(n)** 503
cream | rice | chappati
- 15. Marinated Grilled Chicken Breast (m)(d)** 711
parsley potato | small cut vegetables with sauce

BEEF

- 16. Baked Kofta Saniyeh (g)(sp)** 237
oven baked beef kofta | sliced potato | bell peppers | tomato sauce with rice
- 17. Mashed Beef Steak (d)** 756
soft vegetables with sauce | rice or potato

MEAT

- 18. Arabic Mixed Grill** 445
beef and chicken kofta | mashed potato or saffron rice
- 19. Lamb Mansaf** 495
lamb chunks | rice | yoghurt sauce | iranian bread | nuts
- 20. Shepherd's pie** 336
ground lamb | potatoes | lamb broth | vegetables | garlic bread
- 21. Lamb Machbouch** 876
slow cooked tender lamb | rice | lemon | cilantro
- 22. Slow Cooked Lamb Roulade** 798
slow cooked lamb | vegetables | parsley potato or 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) 265
4. Spaghetti Meatballs (g)(e)(d)(sp)(l) 299
5. Beef Lasagne (g)(d)(c)(sp) 395

All served with parmesan

OR

SANDWICHES

Select one of the following:

1. Cheddar Tomato Sandwich (g)(d) 221
2. Halloumi Grilled Vegetable Sandwich (g)(e)(d)(m) 659
3. Tuna Mayonnaise Sandwich (g)(e)(m)(sp) 333

Served in soft white bread

OR

JACKET POTATO

Select one of the following:

1. With Cheddar Cheese (d) 523
2. With Cream Cheese (d) 425
3. With Bolognese Sauce (sp)(c) 314

DESSERTS & FRUIT

Select one of the following:

1. Malva Pudding & Homemade Custard (g)(e)(d) 317
2. Coconut Cream Caramel Flan (d)(e)(n) 200
3. Cheesecake (g)(d)(e) 247
4. Strawberry Fruit Jelly & Custard (g)(e)(sp) 120
5. Rice Pudding (d) 111
6. Poached Fruit Salad (sp) 90
7. Whole Fruit Banana 61



188
225
188
128
152
156

البيض الطازج

اختر واحداً مما يلي:

1. عجة سادة (v)(e)
2. عجة بالجبن (v)(e)
3. عجة بالسبانخ (v)(e)
4. بيض مسلوق بدون قشر (v)(e)
5. بيض مخفوق (v)(e)
6. بيض مسلوق بالقشر (v)(e)

الأطباق الساخنة

اختر واحداً مما يلي:

1. 12 طعام مشوية (vg)
2. 18 فطر سوتيه (vg)(d)
3. 147 فول مدمس (vg)(l)(sp)
4. 169 حبوب الحمص مع الماسالا (vg)
5. 138 بطاطس مع الماسالا (vg)

الفواكه الطازجة أو السلطة

اختر واحداً مما يلي:

1. 116 موز (vg)
2. 104 سلطة فواكه مسلوقة طرية (vg)

مشروبات

1. مياه معدنية
2. 45 عصير فواكه (sp)
3. الشاي
4. 9 القهوة
- السكر
- حليب أبوقوس (d)



144
54
156

الحبوب

اختر واحداً مما يلي:

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

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

المخبوزات الطازجة

اختر واحداً مما يلي:

1. 115 شرائح خبز أبيض (v)(g)
2. 111 شرائح خبز أسمر (v)(g)
3. 180 كرواسون سادة (v)(g)(e)(d)
4. 182 كعكة التوت الأزرق (v)(g)(l)(d)
5. 194 فطيرة البانكيك الأمريكية (v)(g)(e)(d)

تقدم مع المربى | الزبدة | شراب القيقب

منتجات الألبان

اختر واحداً مما يلي:

1. 73 حليب طازج كامل الدسم (v)(d)
2. 39 حليب طازج قليل الدسم (v)(d)
3. 107 زيادي سادة (v)(d)
4. 178 زيادي بالفواكه (d)
5. 121 سموثي المانجو (vg)(d)(sp)
6. 151 سموثي الفراولة (vg)(d)(sp)
7. 125 لبننة (v)(d)
8. 125 جبن شيدر (v)(d)
9. 132 مشروب اللاسي الحلو (d)



قائمة الغذاء والعشاء



177

سلطة

اختر واحداً مما يلي:

1. حمص (vg)(se)
2. شمندر | جزر | متبل

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. راتاتوي بروفنسال كلاسيكي محلي
الصنع (vg)(g)
مع شرائح الخبز الأبيض
3. حلومي مشوي وبروشيت البحر الأبيض
المتوسط (v)(d)
مع الأرز البني
4. برياني الخضار (v)(n)(d)(sp)
مع ريتا
5. مسقعة الخضار (v)(g)(d)(c)
6. بانير بالاك (v)(d)
مع أرز بيلاف
7. كاري الخضار التايلاندي الأخضر (v)(sp)(c)
مع أرز الياسمين

الأسماك

8. سمك السلمون المشوي (f)(d)
خضار طرية | صوص الزبدة بالليمون مع
البطاطس المهروسة أو الأرز بالزعفران
9. سمك الفرخ النيلي المخبوز بالفرن على
الطرز المتوسطي (f)(d)
البروكلي | خضار | صوص الزبدة بالليمون
مع البطاطس المهروسة أو الأرز بالزعفران
10. صيادية بالسمك (n)(f)(sp)(se)
صلصة طحينة | مكسرات | أرز أبيض
11. طبق السمك (f)(d)
سلمون مشوي | سمك الفرخ النيلي
المشوي | صلصة الزبدة بالليمون | بطاطا
مهروسة أو أرز بالزعفران
12. سمك القاروص المشوي (f)(d)
خضار طرية | صوص الزبدة بالليمون مع
البطاطس المهروسة أو الأرز بالزعفران



45

الحساء

اختر واحداً مما يلي:

1. شوربة الذرة المهروسة (m)(sp)(c)
مع مكعبات الدجاج
2. حساء الخضار (so)(d)(c)
3. شوربة الطماطم المشوية (vg)(d)(c)
4. شوربة العدس العربية (vg)(c)(so)
عدس أحمر مجروش | ليمون
5. شوربة البطاطس بالكراث والكريمة (d)
6. شوربة الدجاج والفطر المهروسة على
الطريقة التوسكانية (g)(d)(sp)
كريم | بقونس
7. شوربة مينيسترون (g)(d)(c)
مكرونة | فاصوليا | مرق الخضار





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) |
| 265 | 3. اسباجيتي بولونيز (g)(d)(c)(sp) |
| 299 | 4. اسباجيتي بكرات اللحم (g)(d)(c)(sp) |
| 395 | 5. لازانيا باللحم (g)(d)(c)(sp) |

مع جبن البارميزان

أو

الساندوتشات

اختر واحداً مما يلي:

- | | |
|-----|--|
| 221 | 1. ساندوتش طماطم بالشيدر (g)(d) |
| 659 | 2. ساندوتش حلومي بالخضار المشوي (g)(e)(d)(m) |
| 333 | 4. ساندوتش تونة بالمايونيز (g)(e)(sp)(m) |

يقدم في خبز 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 بودنج وكاسترد محلي الصنع (g)(e)(d) |
| 200 | 2. فطيرة كريم كراميل بجوز الهند (d)(e)(n) |
| 247 | 3. تشيز كيك (g)(d)(e) |
| 120 | 4. كاستر وجيلي بالفراولة (g)(e)(sp) |
| 111 | 5. أرز بحليب (d) |
| 90 | 6. سلطة فواكه مسلوقة (sp) |
| 61 | 7. ثمرة موز كاملة |



الدجاج

443 13. برياني دجاج (d)(sp)

أرز عطري | زبادي بالنعناع

503 14. دجاج بالزبدة (d)(n)

كريم | أرز | شاباتي

711 15. صدر دجاج مشوي متبل (m)(d)

بطاطس بالبقدونس | خضار مقطعة

صغيرة مع الصلصة

اللحم البقري

237 16. صينية كفتة في الفرن (g)(sp)

كفتة لحم في الفرن | فلفل رومي |

صلصة طماطم مع أرز

756 17. شريحة لحم البقر المهروسة (d)

خضار طرية بالصلصة | الأرز أو البطاطس

اللحوم

445 18. مشاوي عربية مشكلة

كفتة لحم و دجاج | بطاطا مهروسة أو أرز

بالزعفران

495 19. منسف لحم ضأن

قطعة خروف | أرز | صلصة زبادي | خبز

إيراني | المكسرات

336 20. فطيرة الراعي

خروف مفروم | بطاطا | مرق لحم الضأن

خضار | خبز بالثوم

876 21. لحم مجشوب

لحم ضأن طري مطبوخ ببطء | أرز | ليمون

الكزبرة

798 22. رولاد لحم الضأن المطبوخ ببطء

لحم خروف مطهو ببطء | خضار | بطاطس

بقدونس أو أرز