



قائمة طلبات الطعام للمريض
PATIENT À LA CARTE MENU



حمية الأظعمة اللينة
SOFT DIET

BREAKFAST

CEREALS

1. Corn Flakes (v)	144
2. Choco Pops (v)	158
3. *Bran Flakes (v)	128
4. *Muesli (n) (v)	136
5. *Porridge (v)	156

DAIRY ITEMS

1. Strawberry Smoothie (v) (gf)	151
2. Mango Smoothie (v) (gf)	121
3. Feta (v) (gf)	264
4. Labneh (v) (gf)	110
5. Cheddar Cheese (v) (gf)	402
6. Plain Yoghurt (v) (gf)	107
7. Fruit Yoghurt (v) (gf)	178
8. *Fresh Full Fat Milk (v) (gf)	73
9. *Fresh Low Fat Milk (v) (gf)	39

FRESH BREADS

Served with a selection of jam & butter **(V)**

1. White Bread (vg)	115
2. Brown Bread (vg)	111

FRESH FRUIT OR SALAD

1. Soft Poached Fruit (vg) (gf)	165
2. Green Salad (vg) (gf)	70
3. *Hummus (vg) (gf) (s)	177
4. Tomato (vg) (gf)	12



FRESH EGGS

1. Plain Omelette (gf)	188
2. Cheese Omelette (gf)	225
3. Mixed Vegetables Omelette (gf)	203
4. Masala Omelette (gf)	230
5. Poached (gf)	128
6. Scrambled (gf)	152

MAINS

1. Slow Cooked Beef (gf)	250
2. Slow Cooked Chicken (gf)	120
3. *Chaana Masala (vg) (gf)	169
4. *Potato Masala (vg) (gf)	138

SIDES

1. *Baked Beans (vg)	124
2. Grilled Tomato (vg) (gf)	12
3. Sautéed Mushrooms (vg) (gf)	51
4. *Ful Madames (vg) (gf)	147
5. *Chaana Masala (vg) (gf)	169
6. *Potato Masala (vg) (gf)	137

DRINKS

1. Bottled Water
2. Fruit Juices
3. Tea & Coffee



LUNCH AND DINNER MENU

SOUP



1. **Chef's Soup of the Day**
Introduced by your server
2. **Local Tomato Soup (vg)(gf)** 60
basil | olive oil
3. ***Lentil Soup (vg)(gf)** 112
split red lentils | lemon
4. **Slow Cooker Chicken Soup (gf)** 72
carrots | celery | thyme

SALAD BAR

1. **Green Salad (vg) (gf)** 17
tomato | cucumber | lemon
2. **Classic Chicken Caesar Salad** 249/360
small or large for main course
3. **Mezze Plate (v)** 110
baba ganoush | tabbouleh |
*hummus | fattoush | arabic bread
4. **Watermelon Salad (v) (gf)** 94
feta | mint | *walnut

MAIN COURSE

1. **Arabic Mixed Grill** 445
saffron rice | charred flat bread |
tomato sauce
2. **Kabsa Spiced seabass** 510
charred aubergine | tomato & pepper
matbucha
3. **Kofta Saniyah** 531
lamb kofta | spiced tomato sauce |
steamed vegetables
4. **Slow Cooked Pulled Chicken** 468
crushed new potatoes | assorted
vegetables | thyme & garlic jus
5. **Salmon Fillet (gf)** 564
crushed dill potatoes | *lemon butter
sauce | *charred broccoli | tomato
6. **Beef Cottage Pie (gf)** 553
Steamed vegetables | pan gravy
7. **Thai Green Vegetable Curry (vg)(gf)** 591
jasmine rice



8. ***Chicken or Vegetable Biryani (n)(gf)** 444/375
mint yoghurt | fried onions
9. ***Lamb Mansaf (n)** 475
raisins
10. **Teriyaki Grilled Chicken (s)** 445
chow mein noodles | asian vegetables
11. **Vegetable Moussaka (v)** 506
*black lentils | garlic bread
12. ***Butter Chicken Curry (n)** 503
saffron rice | homemade chapati
13. **Paneer Masala (v)** 304
steamed rice | dal makhani | chapati

OR

PASTA

1. ***Fettuccini Alfredo (v)** 298/376
(add chicken)
2. ***Penne Arrabiata (v)** 237
3. Linguine with Roast Cherry Tomato,
Lemon, Pesto & Toasted Pinenuts **(n)** 245
4. Spaghetti Bolognese 397

OR

JACKET POTATO

1. Tuna Mayo **(gf)** 350
2. Cheddar Cheese **(v)(gf)** 523
3. Cheddar Cheese | Baked Beans
(vg)(gf) 570
4. Cheddar Cheese | Coleslaw **(v)(gf)** 569

HOMEMADE DESSERTS

1. ***Classic Tiramisu (v)** 283
2. ***Blueberry Cheesecake (v)** 247
3. Sticky Toffee | Date Pudding **(v)** 280
4. ***Classic Creme Brulee (v) (gf)** 345
5. Fruit Jelly **(v) (gf)** 112

FRESH FRUIT

1. Soft Poached Fruit **(vg) (gf)** 168



188
225
203
230
128
152

البض الطازج

1. عجة سادة (gf)
2. عجة بالجبن (gf)
3. عجة خضار مشكلة (gf)
4. عجة بالماسالا (gf)
5. مسلوق بدون قشر (gf)
6. مخفوق (gf)

الأطباق الرئيسية

1. لحم بقري مطهو ببطء (gf)
2. دجاج مطهو ببطء (gf)
3. * حبوب الحمص مع ماسالا (gf) (vg)
4. * بطاط مع المسالا (gf) (vg)

الأطباق الجانبية

1. * فاصوليا مطبوخة (vg)
2. طماطم مشوية (gf) (vg)
3. فطر سوتيه (gf) (vg)
4. * فول مدامس (gf) (vg)
5. * حبوب الحمص مع ماسالا (gf) (vg)
6. * بطاط مع المسالا (gf) (vg)

مشروبات

1. مياه معبأة
2. عصائر الفاكهة
3. الشاي والقهوة



144
158
128
136
156

الحبوب

1. رقائق الذرة (v)
2. شوكو بوبس (v)
3. * رقائق النخالة (v)
4. * موسلي (n) (v)
5. * عصيدة (v)

منتجات الألبان

1. عصير الفراولة (gf) (v)
2. عصير المانجو (gf) (v)
3. جبنة فيتا (gf) (v)
4. لبننة (gf) (v)
5. جبنة شيدر (gf) (v)
6. زبادي سادة (gf) (v)
7. زبادي الفواكه (gf) (v)
8. * حليب طازج كامل الدسم (gf) (v)
9. * حليب طازج قليل الدسم (gf) (v)

الخبز الطازج

يقدم مع مجموعة مختارة من المربى والزبدة (v)

1. خبز أبيض (vg)
2. خبز بني (vg)

فواكه طازجة و سلطات

1. فواكه مسلوقة طرية (gf) (vg)
2. سلطة خضراء (gf) (vg)
3. * حمص (s) (gf) (vg)
4. الطماطم (gf) (vg)



قائمة الغذاء والعشاء



444/375

8. * برياني دجاج أو خضار (gf) (n)

زيادي بالنعناع | بصل مقلي |
بابادم

475

9. * منسف لحم (n)

زييب

445

10. دجاج ترياكي مشوي (s)

نودلز تشاو مين | خضروات آسيوية

506

11. * مسقعة الخضار (v)

* عدس اسود | خبز بالثوم

503

12. * دجاج بالزبدة بالكاري (n)

أرز بالزعفران | شباتي طازج

304

13. * بانير ماسالا (v)

أرز على البخار | حمسة العدس | شباتي

أو

الباستا

298/376

1. * فيتوتشيني الفريديو (v)

(إضافة دجاج)

237

2. * بيني أرابياتا (v)

245

3. لتقويني مع طماطم الكرز المشوية والليمون

والبيستو والصنوبر المحمص (n)

397

4. السباغيتي بولونيز

أو

قوارب البطاطس

350

1. تونة بالمايونيز (gf)

523

2. جبنة شيدر (gf) (v)

570

3. جبن شيدر | * فاصوليا مطبوخة (gf) (vg)

569

4. جبنة شيدر | سلطة الملفوف (gf) (v)

حلويات طازجة

283

1. * تيراميسو كلاسيك (v)

247

2. * كعكة الجبن بالتوت (v)

280

3. ستيكي توفو | بودينغ التمر (v)

345

4. * كلاسيك كريم بروليه (gf) (v)

112

5. جيلي الفواكه (gf) (v)

فاكهة طازجة

168

1. فواكه مسلوقة طرية (gf) (vg)



60

2. شوربة الطماطم المحلية (gf) (vg)

ريحان | زيت الزيتون

112

3. شوربة العدس (gf) (vg)

عدس أحمر مجروش | ليمون

72

4. شوربة الدجاج المطبوخة ببطيء (gf)

جزر | كرفس | زعتر

سلطة

17

1. سلطة خضراء (gf) (vg)

طماطم | خيار | ليمون

249/360

2. سلطة سيزر بالدجاج الكلاسيكية

حجم صغير أو كبير طبق الرئيسي

110

3. طبق ميزة (v)

بابا غنوش | التبولة | * حمص |

فتوش | خبز عربي

94

4. سلطة البطيخ (gf) (v)

فيتا | النعناع | * جوز

الأطباق الرئيسية

445

1. مشاوي عربية مشكلة

أرز بالزعفران | خبز محمص | صلصة طماطم

510

2. كبسة سمك سيباس متبل

مطبوخة الباذنجان | الطماطم والفلفل

531

3. صينية كفتة

كفتة لحم | صلصة طماطم متبل |

خضروات مطهوه على البخار

468

4. دجاج مسح مطهو ببطء

بطاطس مهروسة جديدة | خضروات

متنوعة | طبق الزعتر والثوم

564

5. فيليه السلمون (gf)

بطاطس شبت | زبدة الليمون |

* بروكلي محمر | طماطم

553

6. فطيرة كوتاج باللحم البقري (gf)

خضروات مطهوه على البخار | مرق

591

7. كاري الخضار الأخضر التايلاندي

(gf) (vg)

رز الياسمين