

# GOLDEN MENU

## القائمة الذهبية

PRESTIGIOUS  
EVENTS WITH ELEGANCE

PRESTIGIOUS  
EVENTS WITH ELEGANCE

### MAIN COURSE

### الأطباق الرئيسية

#### GRILLED MEATS

A selection of grilled skewers featuring succulent lamb kebab and lamb chops, along with chicken kebab and chicken chops

#### GROUPEL WITH CREAM AND LEMON SAUCE

Pan-seared grouper fillets bathed in a delicate cream and lemon sauce.

#### GRILLED GROUPEL

A simple yet exquisite grilled grouper, cooked over charcoal to perfection.

#### BUTTERFLY SHRIMP

Lightly breaded butterfly shrimp served with a special house sauce.

#### SHRIMP KUNAFI

A creative fusion of crispy kunafa dough wrapped around seasoned shrimp.

#### INDIAN-STYLE CHICKEN BIRYANI

Fragrant basmati rice layered with tender, spiced chicken.

#### BAHRAINI LAMB MAJBOOS

A traditional Bahraini dish featuring tender lamb served over seasoned rice.

#### DAWOOD BASHA

Meatballs simmered in a rich tomato and pine nut sauce.

#### CHICKEN TAGINE WITH PRUNES

A slow-cooked Moroccan classic with chicken and sweet prunes.

#### FOUR-CHEESE RAVIOLI

Fresh ravioli filled with a blend of four cheeses and tossed in a creamy sauce.

#### KIBBEH IN YOGURT SAUCE

Traditional kibbeh dumplings served in a warm yogurt and pine nut sauce.

#### مشاوي مشكدة

مجموعة مختارة من أسياخ الشواء التي تضم كباب اللحم و أوسال اللحم الشهية، بالإضافة إلى كباب الدجاج و أوسال الدجاج.

#### سمك الهامور بصوص الكريمة والليمون

فيله هامور مقلي ومغطى بصوص الكريمة والليمون.

#### سمك هامور مشوي عالمي

هامور مشوي بسيط وشهي، مطبوخ على الفحم لإتقان مثالي.

#### روبيان بيتز فلاي بالصوص الخاص

روبيان خفيف التتبيلة ومقلي، يقدم مع صوص خاص.

#### روبيان بعجينة الكثافة

ابتكار يجمع بين عجينة الكثافة المقرمشة والروبيان المتبل.

#### برياني دجاج بالطريقة الهندية

أرز بسمي عطري مُعد بالدجاج المتبل.

#### مجبوس بحريتي باللحم

طبق بحري تقليدي يضم لحمًا طريًا يقدم فوق أرز متبل.

#### داوود باشا

كرات لحم مطبوخة ببطء في صلصة طماطم غنية مع الصنوبر.

#### طاجين الدجاج مع البرقوق

طبق مغربي كلاسيكي مطبوخ ببطء مع الدجاج والبرقوق.

#### رافولي بالأجبان الأربعة

رافولي طازجة محشوة بتمزج من أربعة أنواع من الجبن، تُقدم في صلصة الفرماج.

#### كبة باللين والصنوبر

كبة تقليدية تُقدم في صلصة اللبن الحامضة مع الصنوبر.

#### CHICKEN WITH CASHEWS AND NUTS

Savory chicken stir-fried with cashews and other mixed nuts.

#### CHICKEN TIKKA MASALA

beloved Indian dish of tender chicken pieces in a rich, creamy tomato sauce.

#### BÉCHAMEL PASTA

Baked pasta layered with seasoned ground meat and topped with a creamy béchamel sauce.

#### CHINESE-STYLE CHICKEN WITH VEGETABLES

Chicken and assorted vegetables tossed in a savory Chinese-style sauce.

#### دجاج بالكاجو والمكسرات

دجاج شهي مقلي مع الكاجو والمكسرات المشكدة.

#### دجاج تكا ماسالا

طبق هندي محبوب من قطع الدجاج الطرية في صلصة الطماطم الغنية والكريمة.

#### مكرونة الباشميل

مكرونة مكشورة بطبقات من اللحم المفروم المتبل ومغطاة بصلصة الباشميل الكريمة.

#### دجاج مع الخضار بالطريقة الصينية

دجاج وخضروات متنوعة في صلصة صينية الحادة.



# GOLDEN MENU

## القائمة الذهبية

### + SALAD AND APPETIZERS

### + السلطات و المقبلات

- ARUGULA, BEET, AND GREEN APPLE SALAD**  
A vibrant salad with peppery arugula, earthy beets, and crisp green apples.

- سلطة الجرجير مع الشمندر والتفاح الأخضر**  
سلطة نابضة بالحياة مع الجرجير الحار، والشمندر، والتفاح الأخضر المقرمش.

- GRILLED EGGPLANT DIP**  
A smoky eggplant dip with grilled vegetables

- مقبل باذنجان مع الخضار المشوية**  
مقبل باذنجان مدخن مع الخضروات المشوية.

- POMEGRANATE TABBOULEH**  
A refreshing and tangy tabbouleh salad with the sweet burst of pomegranate seeds.

- تبولة بالارمان**  
تبولة منعشة وحامضة مع بذور الارمان الحلوة.

- STUFFED GRAPE LEAVES WITH OLIVE OIL**  
Classic grape leaves stuffed with a flavorful rice mixture and drizzled with olive oil.

- ورق عنب بزيت الزيتون**  
ورق عنب كلاسيكي محشو بزنج من الارز بنكهات متنوعة ومغطى بزيت الزيتون.

- HUMMUS WITH NUTS**  
Creamy hummus topped with a generous sprinkle of toasted nuts.

- حمص بالمكسرات**  
حمص كريمي مغطى برش سخى من المكسرات المحمصة

- CHICKEN CAESAR SALAD**  
A classic Caesar salad with grilled chicken breast and crispy croutons.

- سلطة السيزر بالدجاج**  
سلطة سيزر كلاسيكية مع صدور دجاج مشوية وخبز محمص مقرمش

- EGGPLANT AND CHEESE ROLLS WITH PISTACHIOS**  
Delicate eggplant rolls filled with cheese and finished with a pistachio garnish.

- لفائف الباذنجان بالجبنة والفسنق الحلي**  
لفائف باذنجان رفيقة محشوة بالجبن ومزينة بالفسنق الحلي.

- FATTOUSH SALAD**  
A mixed green salad with toasted pita bread.

- سلطة الفتوش**  
سلطة خضراء مشكلة مع خبز البينا المحمص.

- MOZZARELLA SKEWERS**  
Skewers of fresh mozzarella, halloumi cubes, and cherry tomatoes.

- شيش موزر ايلا مع مكعبات الحلوم والطماطم الكرزية**  
اسياح جبن موزارلا، ومكعبات حلوم، وطماطم كرزية.

- SPICY POTATOES WITH VEGETABLES**  
Cubes of potato sautéed with mixed vegetables.

- بطاطا حرة مع الخضار**  
مكعبات بطاطا مقوية مع الخضروات.

- FALAFEL SALAD**  
A unique salad with crumbled falafel, fresh vegetables, and a spicy sauce.

- سلطة الفلافل بالخضار والصوص الحار**  
سلطة فريدة من نوعها مع الفلافل الممتن، والخضروات الطازجة، وطبقة حارة.

- CAULIFLOWER SALAD WITH TAHINI AND CASHEWS**  
Roasted cauliflower florets tossed in a tahini dressing and topped with cashews.

- سلطة الزهرة مع الطحينة والكاجو**  
زهرة مشوية مثيلة بطبقة الطحينة ومغطاة بالكاجو.

- COLORFUL QUINOA SALAD**  
A vibrant salad with mixed quinoa, fresh herbs, and vegetables.

- سلطة الكينوا الملونة**  
سلطة نابضة بالحياة مع الكينوا المختلطة، والأعشاب الطازجة، والخضروات.

- BEET HUMMUS**  
A colorful twist on classic hummus with the earthy flavor of beets.

- حمص بالشمندر**  
لمسة ملونة على الحمص الكلاسيكي بنكهة الشمندر.

- OKRA WITH POMEGRANATE MOLASSES**  
Tender okra pods simmered in a sweet and sour pomegranate molasses sauce with nuts.

- بامية بدبس الارمان والمكسرات**  
فرون بامية طرية مطبوخة في طبقة دبس الارمان الحلوة والحامضة مع المكسرات

- GREEK SALAD**  
A traditional Greek salad with olives, feta cheese, and colorful bell peppers.

- سلطة يونانية مع الزيتون والجبنة وفلفل ملون**  
سلطة يونانية تقليدية مع الزيتون، وجبن الفيتا، والفلفل الملون.

- THAI SALAD**  
A refreshing and zesty Thai-style salad.

- سلطة تايلندية**  
سلطة تايلندية منعشة ومشبقة.

- KALE, GREEN APPLE, AND WALNUT SALAD**  
A nutritious salad featuring kale, crisp green apples, and crunchy walnuts.

- سلطة الكيل والتفاح الأخضر والجوز**  
سلطة مغذية تحتوي على الكيل، والتفاح الأخضر المقرمش، والجوز المقرمش.

### HOT APPETIZERS

### مقبلات حارة

- MIXED ARABIC AND FRENCH PASTRIES**  
An assortment of savory pastries, including chicken kibbeh, Armenian lamb kibbeh, spinach pies, and sesame cheese rolls.

- مخبوزات عربية وفرنسية متنوعة**  
تتضمن كبة الدجاج، والكبة الأرمنية باللحم، وفطائر السبانخ، ورولات الجبن بالسوسس.

# GOLDEN MENU

## القائمة الذهبية



### + DESSERTS

### + الحلويات

- **UMM ALI WITH NUTS**  
A rich and creamy Egyptian bread pudding topped with nuts.

- أم علي بالمكسرات  
حلوى خبز مصرية غنية وكريمة مع المكسرات.

- **MANGO CAKE**  
A light and tropical cake with a sweet mango flavor.

- كيك مانجو  
كيك خفيف واستوائي بنكهة المانجو الحلوة.

- **CHOCOLATE CHEESECAKE**  
A decadent cheesecake with a rich chocolate swirl.

- تشيز كيك شوكولاته  
تشيز كيك شهيق مع دوامات من الشوكولاتة الغنية.

- **CROQUEMBOUCHE PYRAMID**  
A towering pyramid of cream-filled choux pastries.

- هرم الكروكمبوش بالكريمة  
هرم شاهيق من حلوى الشو المحشوة بالكريمة.

- **ASSORTED CHOCOLATE**  
A selection of fine chocolates.

- شوكولاته  
تشكيلة من الشوكولاتة الفاخرة.

- **KUNAFI**  
A traditional Middle Eastern dessert with crispy pastry and a sweet cheese filling.

- كنافة بين النارين  
حلوى تقليدية شرق أوسطية مع عجينة مقرمشة وحشوة جبن حلوة.

- **HOT CHOCOLATE PUDDING**  
A warm and comforting chocolate pudding.

- بودينق شوكولاته ساخن  
بودينق شوكولاتة دافئ وهريج.

- **VANILLA CAKE**  
A classic and moist vanilla cake.

- كيك فانيليا  
كيك فانيليا كلاسيكي ورطب.

- **STRAWBERRY CHEESECAKE**  
A creamy cheesecake with a fresh strawberry topping.

- تشيز كيك فراولة  
تشيز كيك كريمي مع طبقة من الفراولة.

- **CARAMEL PUDDING**  
A smooth and silky caramel pudding.

- بودينق كراميل  
بودينق كراميل ناعم وحريبي.

- **ASSORTED CUPS**  
A variety of layered dessert cups, including crème brûlée, pistachio, and tiramisu.

- كاسات متنوعة  
مجموعة متنوعة من كاسات الحلويات، بما في ذلك كريم برولييه، فستق، وتيراميسو.

- **CUT FRUIT**  
A refreshing platter of assorted seasonal cut fruits.

- فواكه مقطعة  
طبق معش من الفواكه الموسمية المقطعة.



### + BEVERAGES

### + المشروبات

- **MINERAL WATER**

- مياه معدنية

- **SOFT DRINKS**  
A selection of carbonated soft drinks.

- مشروبات غازية  
مجموعة مختارة من المشروبات الغازية.