

AZURE



APPETIZERS

(15 Minutes)

COLD MEZZAH SELECTION:

-   **Hummos, Moutabal, Tabouleh, Fattuosh** 50 ٥٠
-   **Classic Caesar Salad** 50 ٥٠
Heart of Romaine Lettuce, Shaved Parmesan, Herb Crouton
Capers and House Made Caesar Dressing
Add prawns or chicken supreme
-   **Oriental Halloumi Salad** 50 ٥٠
Fresh tomato, fresh Mint leaves, greens, extra virgin olive oil
-   **Wild Roca Salad with Smoked Salmon** 55 ٥٥
Sun dried tomato, pecorino cheese, lemon olive oil

HOT MEZZAH SELECTION:

-  **Fried Kebbeh**  **Cheese Fatayer** 55 ٥٥
 **Meat Fatayer**  **Falafel**
-  **Butter Fried Prawns** 55 ٥٥
Lime aioli
-  **Deep Fried Squid Rings** 55 ٥٥
Garlic dip
-  **Crumb Fried Fish Croquette** 55 ٥٥
Deep fried fish dumplings served with chive tartar sauce

المقبلات

(١٥ دقيقة)

إختيارات المزة الباردة

  **حمص، متبل، تبولة، فتوش**

  **سلطة القيصر الكلاسيكية**

قلب الخس الأمريكي، شرائح البارميزان الخفيفة، مكعبات الخبز المحمص بالأعشاب كبر وصلصة القيصر البيتية أضف الجمبري أو سوبريم الدجاج

  **سلطة الحلوم الشرقية**

طماطم طازجة، أوراق النعناع الطازجة، أوراق السلطة الخضراء مع زيت الزيتون البكر

  **الجرجير البري مع السلمون المدخن**

طماطم مجففة، جبنة بيكورينو، مع صلصة زيت الزيتون بالليمون

إختيارات المزة الساخنة

 **كبة مقلية**  **فطائر الجبنة**
 **فطائر اللحم**  **فلافل**

 **جمبري مقلي بالزبدة**
صلصة الأليولي بالليمون

 **حلقات الحبار المقلية**
صلصة الثوم

 **كروكيت السمك**
كفتة السمك المقلية مقدمة مع صلصة التارتا

Chicken Tikka 55 ٥٥
Spiced tender chicken Filet served with mint yoghurt sauce

Azure Club Sandwich 55 ٥٥
Grilled Chicken, turkey ham, fried egg, tomatoes, Iceberg lettuce and mayonnaise pinned together on toast, served with fries and salad

Prime Beef Burgers 65 ٦٥
Freshly minced meat with cheddar cheese, marinated mushrooms on grilled bun with garden greens and fries

تيكا الدجاج

فيليه الدجاج الطري بالبهارات مقدم مع صلصة اللبن بالنعناع

كلوب ساندويش أزور

دجاج مشوي، هام الديك الرومي، بيضة مقليه، طماطم، خس أمريكي ومايونيز على التوست مقدم مع البطاطا المقليه والسلطة

برجر اللحم البقري الفاخر

لحم مفروم طازج مع جبنة الشيدر، والفطر المتبل على خبز البرجر مع السلطة الخضراء والبطاطا المقليه

Azure Tasting Plate 80 ٨٠
Smoked salmon on rocca, dill marinated deep water prawn, Pistachio crusted chicken Filet on classic ceasor salad, greek feta with mint cucumber

صحن التذوق من أزور

سلمون مدخن على الجرجير، جمبري المياه العميقة المتبل بالشبث، فيليه الدجاج المكسو بالفستق على سلطة القيصر الكلاسيكية، جبنة الفيتا اليونانية مع سلطة اللبن بالخيار

SOUPS

(15 Minutes)

Lentil Soup 45 ٤٥
With Garlic bread

Harriera Soup 45 ٤٥
Classic Middle Eastern soup with lamb, chick peas and tomato

Chicken & Mushroom Soup 45 ٤٥
Parsley oil

Arabian Gulf Seafood Cream Soup 50
Sea scallops, prawns, green lip mussels with spring vegetable

الشوربة

(١٥ دقيقة)

شوربة العدس
مع الخبز بالشوم

شوربة الحريرة
شوربة الشرق الأوسط الكلاسيكية مع لحم الضأن، والحمص والطماطم

شوربة الدجاج مع الفطر
زيت البقدونس

شوربة ثمار الخليج العربي البحرية بالكريمة ٥٠
إسقلوب، جمبري، بلح البحر الأخضر مع خضروات الربيع

MAIN COURSE

(30 Minutes)

SEAFOOD

(Fresh catch of the day)

Filet of Grilled Hamour 95 ٩٥
Herb rice & lemon butter sauce

Pan Fried Salmon Filet with Asparagus 115 ١١٥
Parsley potato and leek compote

King Fish Steak 115 ١١٥
Marinated with exotic spices served with steam garden veggies and lemon

Samaka Harra 115 ١١٥
Oven baked white fish Filet marinated with traditional spices, white rice, fresh tomato, coriander and pine nuts

Grilled Jumbo Prawns 250 ٢٥٠
Fresh Jumbo Prawns (6 pcs in a portion) Parsley Rice ,lemon butter

Deep Fried Prawns 115 ١١٥
Lemon aioli

Lobster Thermidor 125 ١٢٥
Garlic roasted potato, buttered green asparagus, almond flakes

CHICKEN

Chicken Shashlik 60 ٦٠
Garden greens, spicy potato wedges

Tandoori Marinated Chicken 80 ٨٠
Half a Chicken marinated and baked served with assorted bread

Roasted Whole Baby Chicken 600 Gms 125 ١٢٥
Served with French fries, garlic dip

الأطباق الرئيسية

(٣٠ دقيقة)

المأكولات البحرية

(صيد اليوم الطازج)

فيليه الهامور المشوي
أرز الأعشاب مع صلصة الزبدة بالليمون

فيليه السلمون المقلي مع الهليون
بطاطا بالبقدونس مع كومبوت الكرّات

ستيك ملك السمك
متبل بالبهارات ومقدّم مع خضروات الحديقة المحضّرة على البخار والليمون

سمكة حرّة
فيليه السمك الأبيض بالبهارات التقليدية، أرز أبيض، طماطم طازجة مع الكزبرة والصنوبر

جمبري جمبو طازج مقلي
جمبري جمبو طازج (٦ قطع في الحصة) أرز البقدونس وصلصة الزبدة بالليمون

جمبري مقلي
مع صلصة الأليولي بالليمون

إستكوزا ثيرميدور
بطاطا محمّرة بالثوم، هليون أخضر بالزبدة ورقائق اللوز

الدجاج

كباب الدجاج
مع سلطة خضراء، وويدجيز البطاطا الحارة

تندوري الدجاج بالتوابل
نصف دجاجة متبلّة ومقدّمة مع تشكيلّة من الخبز

دجاجة صغيرة كاملة محمّرة ٦٠٠ جرام
مقدّمة مع البطاطا المقلية وصلصة الثوم

LAMB

Kabab Halabi

Marinated Lamb kebab accompanied with fries, fresh greens and garlic cream

70

٧٠

Grilled Lamb Chops

Marinated with ethnic spices very succulent, garden greens, chunky potato and mint Sauce

95

٩٥

Baked Lamb with Aubergine and Tomato

Served with saffron rice

115

١١٥

BEEF

Beef Taouk

Arabian rice, garden lettuce and roasted lemon

95

٩٥

Beef Tenderloin

Mediterranean mash, sautéed green beans, herb mushroom cream sauce

135

١٣٥

VEGETARIAN

Oriental Vegetable Salona

Served with Rice

80

٨٠

Bamiya Salona

Served with Rice

80

٨٠



INDIAN HANDI CHICKEN BIRYANI 115 ١١٥

INDIAN HANDI PRAWN BIRYANI 150 ١٥٠

Traditional Exotic biryani served in pots accompanied with raita, pickle and papadoms

لحم الضأن

كباب حلبي

كباب الضأن المتبل مقدم مع البطاطا المقلية، وأوراق السلطة الخضراء وكريمة الثوم

ریش الضأن المشوية

غنية ومتبلّة بالبهارات المحلية، أوراق السلطة الخضراء، قطع البطاطا الكبيرة وصلصة النعناع

لحم الضأن المحمّر بالفرن مع الباذنجان والطماطم

مقدم مع الأرز بالزعفران

اللحم البقري

طاووق بقري

مقدم مع الأرز العربي والخس الأخضر والليمون المحمّر

تندرلويين بقري

بطاطا مهروسة على طريقة الشرق الأوسط، سوتيه الفاصوليا الخضراء، وصلصة الفطر بالكريمة والأعشاب

الأطباق النباتية

صالونة الخضروات الشرقية

مقدمة مع الأرز

صالونة البامية

مقدمة مع الأرز

قدر برياني الدجاج الهندي

قدر برياني الجمبري الهندي

البرياني التقليدي مقدم في قدور مع صلصة اللبن، والمخلل ورفائق الببادوم المقرمشة

CHEF'S SPECIALS KABEB PLATTERS

أطباق الشيف الخاصة أطباق الكباب

AZURE SPECIAL FAMILY PLATTER (Served for Four Person) (35Minutes)

طبق أزور العائلي الخاص (يقدم لأربعة أشخاص) (٣٥ دقيقة)

Assorted Meat Platter 275 ٢٧٥

Lamb kebab, Shish taouk, lamb chop, beef Filet and chicken breast
Served with kabsa rice and green salad

طبق اللحوم المتنوعة

كباب الضأن، شيش طاووق، ريشة ضأن، فيليه اللحم و صدر دجاج
مقدم مع أرز الكبسة والسلطة الخضراء

Mixed Seafood Platter 285 ٢٨٥

Char grilled Lobster, jumbo prawns, gulf fish, salmon, scallop, calamari and green mussels
Served with Kabsa rice and greens salad

طبق المأكولات البحرية

إستكوزا مشوية، جمبري جمبو، أسماك الخليج، سلمون، إسقلوب، كلاماري و بلح البحر الأخضر
مقدم مع أرز الكبسة والسلطة الخضراء

All platters served with tahina sauce, garlic dip, and tomato salsa

جميع الأطباق مقدمة مع صلصة الطحينة، وصلصة الثوم، وصلصة الطماطم

ITALIAN PASTA (20 Minutes)

الباستا الإيطالية (٢٠ دقيقة)

Choice of Pasta 80 ٨٠

Fettuccini, penne, spaghetti

إختيارك من الباستا

فيتوتشيني، بيني، إسباغيتي

You're Choice of Sauces

Arabiata, cream cheese, beef carbonara, Mama Rosa, chilli garlic olive oil

إختيارك من الصلصة

أرابياتا، جبنة الكريمة، كاربونارا اللحم البقري، ماما روزا، زيت الزيتون بالثوم الحار

Seafood Pasta 90 ٩٠

with Tomato Sauce

Prawns, squid, mussels, fish with fresh chunky tomato sauce, finished with extra virgin olive oil

باستا المأكولات البحرية

مع صلصة الطماطم

جمبري، حبار، بلح البحر، سمك
مع صلصة الطماطم المقطعة
يكمّلها زيت الزيتون البكر

Side Dishes 15 ١٥

French fries, steam vegetables, garden greens, white rice

الأطباق الجانبية

بطاطا مقلية، خضروات محضرة على البخار، أوراق السلطة الخضراء، أرز أبيض

KIDS CORNER (15 Minutes)

ركن الأطفال (١٥ دقيقة)

-  **Angel Hair** 30 ٣٠
Spaghetti with bolognese sauce served with parmesan cheese
-  **Fish and Chips** 40 ٤٠
Crumb fried fish finger with fries and tartar sauce
-  **Chicken in The Basket** 45 ٤٥
Served with fries
-  **Sunday Scoop** 15 ١٥
One scoop Ice Cream, Vanilla, chocolate or strawberry

-  **شعر الملاك**
إسباغيتي رفيعة مع صلصة البولونيز باللحم المفروم مقدمة مع جبنة البارميزان

-  **سمك وبطاطا**
أصابع السمك المقلية بالبقسماط مع البطاطا المقلية وصلصة التارتار

-  **دجاج في السلة**
مقدم مع البطاطا المقلية

-  **سكوب السندي**
ملعقة آيس كريم، فانيليا، شوكولاتة أو فراولة

DESSERTS (15 Minutes)

الحلويات (١٥ دقيقة)

-  **Seasonal Fresh Fruit Slices** 30 ٣٠
Fresh mint
-   **Warbat Kishta** 50 ٥٠
Puff pastry stuffed with condensed milk and sugar served with pistachio crust.
-   **Traditional Umm Ali** 45 ٤٥
Arabian Dates, roasted walnut, pistachio and silver almonds.
-  **Arabic Sweet Platter** 50 ٥٠
Assortment of traditional Arabic delights
-  **Berry Cheese Cake** 55 ٥٥
Mixed Berry compote
-  **Double Chocolate Cake** 55 ٥٥
Caramel sauce
-  **Selection of Mövenpick Ice Cream (One Scoop)** 15 ١٥

-  **شرائح الفواكه الموسمية الطازجة**
نعناع طازج

-   **وربات قشطة**
عجينة البف محشوة بالحليب المركز مع السكر مقدمة مع قشرة من الفستق

-   **أم علي التقليدية**
تمر عربي، جوز محمص، فستق وشرائح اللوز

-  **طبق الحلويات العربية**
تشكيلة من الحلويات العربية

-  **تشيز كيك التوت**
كمبوت التوت المشكل

-  **كيسة الشوكولاتة المضاعفة**
صلصة الكراميل

-  **تشكيلة من مثلجات موفنبيك (ملعقة واحدة)**

