

A La Carte Breakfast قائمة طعام الافطار

FRENCH BAKERY BASKET

Butter croissant, breakfast pastries, muffin, bread rolls, baguette and white or wholemeal toast
كروسان بالزبدة، معجنات، كعك المفرن، خبز الروول، خبز الباغيت توست أبيض أو أسمر

3.400

SEASONAL FRUITS 🍏

فاكهة موسمية

4.500

MARKET BERRIES 🍓

Selection of berries in season and natural low fat yoghurt
خيارات من التوت الموسمي مع لبن الزبادي القليل الدسم الطبيعي

8.400

Cereals & Yoghurts الحبوب و الألبان

CHOICE OF ORGANIC MUESLI WITH SOYA OR LOW FAT MILK 🍏

اختيار من الموسلي العضوي مع الصويا أو الحليب قليل الدسم

3.200

CHOICE OF CORNFLAKES, CHOCO POPS, RICE KRISPIES, ALL BRAN FLAKES WITH SOYA, LOW FAT OR FULL CREAM MILK

اختيار من رقائق الذرة، التشوكو، أرز الكريسبيس، نخالة مع الصويا، حليب قليل الدسم أو كامل الدسم

2.900

HOME MADE ORGANIC BIRCHER MUESLI WITH APPLES, STRAWBERRIES AND ALMONDS, LOW FAT NATURAL YOGHURT 🍏 (N)

بيرشير الموسلي مع التفاح، الفرولة، واللوز، لبن زبادي طبيعي قليل الدسم

3.200

HOT ORGANIC OATMEAL WITH MUSCOVADO AND FRESH BERRIES 🍏

الشوفان العضوي الحار مع المسكوفادو والتوت الطازج

3.200

LOW FAT NATURAL OR FRUIT YOGHURT 🍏

لبن زبادي طبيعي قليل الدسم أو لبن زبادي بالفاكهة

2.200

Cheese الجبنة

SELECTION OF INTERNATIONAL CHEESES

تشكيلة أجبان من حول العالم

3.900

HALOUMI CHEESE

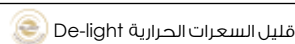
جبنة حلوم

3.500

LABNEH WITH TOMATOES, CUCUMBERS AND OLIVES 🍏

لبنة مع الطماطم، الخيار و الزيتون

3.800



Healthily Low Calorie Option خيار صحي منخفض السعرات (N) Contains Nuts يحتوي على المكسرات (V) Vegetarian خضار (P) Contains Pork يحتوي على الخنزير

All prices are in Bahraini Dinar and subject to 10% government levy جميع الأسعار بالدينار البحريني وتخضع الى 10% ضريبة الحكومة

شرائح اللحم الباردة Continental Cold Cuts

4.200

SMOKED CHICKEN, TURKEY HAM, VEAL HAM, TURKISH SOUJOUK AND BEEF PASTRAMI

شرائح من الدجاج المدخن , الديك الرومي, لحم العجل, السجق التركي , بسطرما لحم البقر

فطائر البانكيك، الوفل والتوست الفرنسي Pancakes Waffles & French Toast

STACK OF BUTTERMILK PANCAKES WITH BLUEBERRIES MAPLE SYRUP AND WHIPPED CREAM

4.000

فطائر البانكيك بالحليب مع عصير الفيقب والتوت والقشطة

FRENCH BRIOCHE TOAST WITH CINNAMON SUGAR AND FRESH STRAWBERRIES

3.900

توست البريوش الفرنسي مع سكر القرفة و الفراولة الطازجة

BELGIAN WAFFLES WITH CHOCOLATE SAUCE OR MAPLE SYRUP

4.000

فطائر الوفل البلجيكية مع الشوكولاتة أو عصير الفيقب

البيض Eggs

TWO EGGS ANY STYLE WITH SAUTÉED BABY POTATOES AND CHERRY TOMATOES

4.800

بيضتان تحضر حسب رغبتك مع بطاطس مقوية و الطماطم الصغيرة

WHOLE EGG OR EGG WHITE FRITTATA TOPPED WITH GREEN ASPARAGUS AND BLUE SWIMMER CRABMEAT

5.900

بيضة كاملة أو بياض البيضة مع الهليون الأخضر و السرطان البحري الأزرق

WHOLE SCRAMBLED EGGS WITH SMOKED SALMON AND CHIVES

5.800

بيض مخفوق مقلي مع بيض قنفذ البحر أو سالمون مدخن مع الثوم المعمر

EGGS BENEDICT

5.400

Poached eggs turkey ham or smoked salmon on English muffin glazed with hollandaise sauce

بيض مسلوق مع الديك الرومي أو السالمون المدخن مع الكعك الانكليزي وصلصة الهولانديز

WHOLE OR EGG WHITE OMELET WITH A CHOICE OF FILLINGS

4.800

بيضة أو بياض البيضة بطريقة الأومليت مع اختيارك من الحشوات المتنوعة

All our egg dishes are organic brown hen eggs

جميع أطباق البيض من البيض الأسمر العضوي



قليل السعرات الحرارية De-light



Healthy Low Calorie Option خيار صحي منخفض السعرات

(N)

يحتوي على المكسرات

(V)

Vegetarian خضار

(P)

Contains Pork يحتوي على الخنزير

يحتوي على الخنزير

All prices are in Bahraini Dinar and subject to 10% government levy جميع الأسعار بالدينار البحريني وتخضع الى 10% ضريبة الحكومة

Side Dishes الأطباق الجانبية

GRILLED VEAL OR CHICKEN SAUSAGES

نقانق الدجاج أو العجل المشوية

2.800

TURKEY OR BEEF BACON

لحم البقر المقعد أو شرائح الديك الرومي

2.800

SAUTÉED MUSHROOMS

فطر مقلي

2.800

FOUL MEDAMMES

فول مدمس

2.800

SAUTÉED POTATOES OR HASH BROWN

بطاطس مقالية أو مفرومة

2.800

Fresh Juices العصائر الطازجة 🍏

ORANGE البرتقال

2.900

GRAPEFRUIT غريب فروت

2.900

WATERMELON البطيخ

2.900

PINEAPPLE الأناناس

2.900

GREEN APPLE التفاح الأخضر

2.900

CARROT الجزر

2.900

LEMON MINT الليمون مع النعناع

2.900

Milk & Laban الحليب و اللبن 🍌

GLASS OF SOYA MILK, LOW FAT MILK OR FULL CREAM MILK

حليب الصويا, حليب قليل الدسم أو حليب كامل الدسم

2.200

LABAN – TRADITIONAL SALTED YOGHURT DRINK

شراب اللبن المملح التقليدي

2.200

Fresh Fruit Yoghurt Smoothies لبن زيادي بالفواكه الطازجة 🍌

MIXED BERRY التوت المتنوع

2.900

BANANA AND HONEY الموز و العسل

2.900

MANGO المانجو

2.900

To Begin With..... إبدأ مع

NEW AGE TUNA NICOISE	7.500
Green Beans, Saffron Poached Potatoes, Olive Puree, Quail Eggs, Semi Dried Tomatoes. الفاصولياء خضراء, بطاطس مسلوقة مع زعفران, مربي الزيتون, بيض السمك, طماطم نصف مجففة سلطة النيسواز مع التونا,	
SARAYA CAESAR SALAD	7.000
Romaine Lettuce, Soft Poached egg, Sundried Tomato, Black Olives, Parmesan Flakes Choice of Cajun Chicken Breast, Gulf Bay Prawns, or Smoked Salmon الخس, البيض المسلوق, الطماطم المجففة, الزيتون الأسود, رقائق البارميزان سلطة السيزر إختياركم من الدجاج, الروبيان الخليجي أو سمك السلمون المدخن	
ROCCA SALAD	6.500
Pistachio and Pumpkin seed crusted Goat cheese, Black Grapes, Pears, Roasted Garlic, Cranberries, Grape seed vinaigrette رقائق الفستق واليقطين مع جبنه الماعز, العنب الأسود, الإجاص, الثوم المشوي, التوت الأحمر, صلصة خل العنب سلطه الجرجير,	
ASPARAGUS SALMON SALAD	8.000
Blanched white asparagus, Grapefruit, slow cooked salmon. الهليون الابيض, الجريب فروت سلطة السلمون,	
PAN SEARED SEA SCALLOP	12.000
Green Peas, Cauliflower Beurre Noisette, Sweet Chili Jam البازلاء الخضراء, زده القرنبيط, مربي الفلفل الحلو	
GOAT CHEESE AND LIME TORTELLINI	7.500
Grilled Gulf prawns, sage butter, pine nuts الروبيان المشوي, زده القصعين وحب الصنوبر تورتellini جبنه الماعز,	
SEAFOOD SALAD	8.000
Grilled mixed seafood, cherry tomatoes, olives, caper, roasted zucchini, lettuce, balsamic dressing المأكولات البحرية المشويه, الطماطم, الزيتون, الكوسه المشويه, الخس, صلصة البلسميك سلطة	
SEAFOOD TEMPURA	8.500
Sweet chili aioli Wasabi Mayo المأكولات البحرية المشويه, الطماطم, الزيتون, الكوسه المشويه, الخس, صلصة البلسميك سلطة	
WATERMELON AND FETA SALAD	6.500
Chilled Watermelon, Feta Crumbles, Rocket Leaves, Toasted Almond Slivers, Balsamic Dressing. الجرجير, اللوز المحمر, صلصة البلسميك سلطة البطيخ وجبنه الفيتا	



De-light قليل السعرات الحرارية



Healthy Low Calorie Option خيار صحي منخفض السعرات

(N) Contains Nuts يحتوي على المكسرات (V) Vegetarian خضار (P) Contains Pork يحتوي على الخنزير

All prices are in Bahraini Dinar and subject to 10% government levy جميع الأسعار بالدينار البحريني وتخضع الى 10% ضريبة الحكومة

THAI BEEF SALAD 7.500

Wagyu Beef, Thai Celery, Tomatoes, White Onion, Coriander, Nam Jim Dressing
الأعشاب التيلانديه, الطماطم, البصل الأبيض, الكزبرة, صلصة النامجيم التايلنديه سلطة لحم البقر التايلنديه

STEAMED WHITE ASPARAGUS (DELIGHT) 8.600

Mousseline Sauce
يقدمه مع صلصة الموسلين الفليون الابيض المطبوخ على البخار

NORWEGIAN SALMON TARTAR (DELIGHT) 7.400

With chives cream
مع كريم الشبث تارتار السلمون النرويجي

To Drink..... الشوربات

SHELL FISH TOMATO BROTH 8.000

Poached seafood, rich tomato broth, angel hair vegetables, garlic crostini
شوربة المأكولات البحريه, الطماطم, الخضار, الثوم المقرمش

LENTIL SOUP 4.200

Toasted almond, Sumac dust
شوربه العدس مع اللوز المحمص و فتات السماق

WILD MUSHROOM SOUP 5.500

Mascarpone Cream, Chives, Porcini Powder.
كريم المسكروني, شبث, مسحوق البورشيني شوربه الفطر البري

DOUBLE BOILED CHICKEN CONSOMMÉ 5.500

Confetti of vegetables, Ravioli of its own
شوربه الدجاج مع الخضار المشكله والرافولي

Between the Layers..... السندويشات

SARAYA CLUB SANDWICH BD 8.5

Turkey Bacon, Arabic Inspired Sumac Omelets, Tomatoes, Cheddar Cheese
مع كريم الشبث تارتار السلمون النرويجي

CHICKEN AND BRIE 7.500
Blackened Chicken Caramelized Onions, Brie Cheese, Rocket Leaves
الدجاج مع البصل المعسل، جبنة البري، الجرجير

THE SARAYA BURGER 9.200
7 oz Grilled Wagyu Tenderloin on Sesame Seed Bun with Caramelized Onion fritters,
شريحة لحم الواغيو المشوية مع خبز السمسم والبصل المعسل

Add your Choice of Cheese: Cheddar, Swiss cheese
أضف إختيارك من الجبن: الشيدر، الجبنة السويسرية

MULTIGRAIN FISH AND CHIPS BURGER 8.000
Multigrain Bun with Tomato Lettuce Tartar Sauce, Basil
برجر السمك والبطاطس المقلية؛ الخبز المتعدد الحبوب مع الطماطم، الخس، صلصة التارتار والريحان

CIABATTA A LA TOSCANA 7.000
Focaccia Bread with Grilled Eggplant, Zucchini, Bell Pepper, Tomatoes, Mozzarella, Basil, Aioli
جميع سندويشات البرغر تقدم مع الفتوش وصلصة الأبيض المتوسط

All our Sandwiches are served with Fattous , French Fries.
جميع البرجر والسندويشات تقدم مع فتوش وبطاطس مقلية

Mains Away.... الاطباق الرئيسية

BLACK CARDAMOM CRUSTED BLACK ANGUS SIRLOIN 18.000
Light Truffle potato fondue, Bok Choy, Tomato lime salsa, Stuffed mushrooms
البطاطس مع الكمأة، الملعغوف الصيني، صلصة الطماطم والليمون، الفطر المحشي، السيرليون المشوي مع القرع السوداء

ROASTED MULWARRA LAMB RACK 15.000
Tahini Infused Organic Quinoa, Roasted Tomatoes, and Anise Jus.
طحينه مع الكينوا، الطماطم المحمرة، صلصة الشمر لحم الضأن المشوي

PAN SEARED SEA BASS 10.500
Barley citrus risotto, zucchini spaghetti, confit tomatoes
يقدم مع الريزوتو، السباغيتي، مربي الطماطم سمك القاروص المحمر

INDIAN VEGETARIAN PLATTER 9.000
Dhal makani, aloo mutter, palak panner, with pickle, pappadm and basmati rice
العدس، البطاطس، جبنة البنير، المخلاتات الهندية، الببادم، الأرز البسمتي طبق من المأكولات الهندية النباتية

PAN FRIED CHICKEN BREAST	9.000
Mushroom fricassee, violette potatoes, asparagus spears يقدم مع الفطر , البطاطس السوداء والهلينون صدر الدجاج المقلي	
PAN-SEARED HAMMOUR	12.800
Jerusalem artichoke purée, Wilted Pok Choy, Spring Onions, Soy Ginger Emulsion الأرضي شوكي المهروس , البوك شوي , رقائق البصل , صلصة الزنجبيل سمك الهامور المحمر ,	
CRISPY ATLANTIC OCEAN SALMON	9.500
Lemon grass risotto, Slow Roasted Tomatoes, Asparagus Spears يقدم مع ريزوتو بالليمون , الطماطم المحمره , الهليون فيليه سمك السلمون	
GRILLED GULF PRAWN	9.500
Rocca salad, garlic parsley butter, semi dried cherry tomatoes سلطة الجرجير ,يقدونس مع الثوم , طماطم مجففة الروبيان الخليجي المشوي ,	
HOMEMADE LINGUINI	8.500
Tossed with crab meat, zucchini, pine nuts and lime مع لحم السلطعون , اليقطين , البندق والليمون باستا اللنغويني المصنوعه محليا	
BUTTER CHICKEN	8.500
Tender Morsels of Chicken Legs cooked with Tomatoes, butter and fenugreek. Served with Basmati Rice قطع فخذ الدجاج مطبوخه مع الطماطم , الزبده و الحليه , يقدم مع الأرز البسمتي	
STEAMED FILLET OF SEA BASS (DELIGHT)	8.900
Caramelized honey and beetroot sauce فيله سمك القاروص المطبوخ على البخار مع صلصة العسل والشندر	
STEAMED FILLET OF COD FISH (DELIGHT)	13.700
Saffron and herb bullion فيله سمك القد مع مغلي الزعفران والاعشاب	
ROAST AUSTRALIAN RACK OF LAMB (DELIGHT)	13.600
Green peas ream لحم الضأن الاسترالي المحمر مع البازلاء الخضراء	
MULWARRA VEAL STEAK (DELIGHT)	11.800
Coated in mustard and fresh herbs, caramelized onions, oven baked ستيك لحم العجل يقدم مع المسترد , الاعشاب الطازجه والبصل المعسل	

CHOICE OF PASTA

8.500

Penne, Spaghetti, Farfalle
إختيارتكم من الباستا

Jerusalem artichoke purée, Wilted Pok Choy, Spring Onions, Soy Ginger Emulsion
البيني, السباغيتي, الغرفالي

Choose your Sauce: Tomato, Alfredo, and Bolognaise
إختيارتكم من الصلصة: الطماطم, ألفريدو, بولونيز

Choose your condiments: Black olives, Green olives, Colored Peppers, Zucchini, and Eggplant
إختيارتكم من: الزيتون الاسود, الزيتون الأخضر, الفلفل المشكل, اليقطين والبدنجان

LOCAL FAVORITES

MACHBOUS

10.000

Prawns, chicken or hammour masala with local spices and dried lemon flavored rice
الروبيان, الدجاج أو سمك الهامور مع الأرز المطبوخ بالبهارات المحليه و الليمون مشبوس

HAMMOUR NASHIF

9.000

Grilled fillet of hammour fish with lightly spiced tomatoes and onion sauce
الهامور الناشف مع صلصة الطماطم والبصل النصف حاره

MASHAWI MOUSKALA(DONE)

12.800

Mixed grills of shish taouk, lamb chops, kofta and kebab
مشاوي مشكله من الشيش الطاوق, شرائح لحم الضأن, الكفته و الكباب

LAMB BIRYANI

10.000

Lamb cubes marinated with Local spices, saffron rice, and cucumber Raita
شرائح لحم الضأن مع البهارات المحليه, أرز مع الزعفران, يقدم مع صلصة الخيار

MEZZEH

8.500

Hammous, tabouleh, moutable, muhamarra, fried kibbeh and makanek served with Arabic bread
المزات: حمص, تبوله, متبل, محمره, كبه مقليه, مقانق تقدم مع خبز عربي

Dessert الحلويات

WARM VALRHONA CHOCOLATE FONDANT

4.200

Orange blossom ice cream, Basil Crumble
كعكة الشوكولاته الدائبة, ايس كريم البرتقال, رقائق الريحان

SALTED CARAMEL APPLE FEUILLANTINE

4.200

Crispy puff pastry, Tonka Vanilla ice cream
كعكة الكراميل والتفاح تقدم مع الخبز المقرمش وفانيليا الايس كريم

NEW YORK BAKED CHEESE CAKE

4.200

Rose Water Raspberry Compote, Pistachio Chantilly
كعكة الجبن, مربي التوت والورد, كريم الفستق

MILK CHOCOLATE CAPPUCCINO CAKE

4.200

Vanilla Crème Brulee Center, Cashew Nougatine
كعكة الشوكولاته والكابوتشينو تقدم مع كريم بروليه الفانيليا, نوغاتين الكاجو

ILE FLOTTANTE (DELIGHT)

4.200

Airy Meringue with date confiture, Silky Honey Anglaise, Cardamom tuille
كعكة الجزيرة العائمه, مربي التمر, العسل الانجليزي, بسكويات القرغه

VANILLA PANNACOTA (DELIGHT)

4.200

Fresh berries
باناكوتا الفانيليا مع توت طازج

TROPICAL FRUIT PLATTER

3.800

Selectional of International Fruits
تشكيله من الفواكه الموسمي



قليل السعرات الحرارية De-light



Healthy Low Calorie Option خيار صحي منخفض السعرات (N) Contains Nuts يحتوي على المكسرات (V) Vegetarian خضار (P) Contains Pork يحتوي على الخنزير

All prices are in Bahraini Dinar and subject to 10% government levy جميع الأسعار بالدينار البحريني وتخضع الى 10% ضريبة الحكومة