ELYSIAN
Restaurant

الإختيارات من قائمة الإفطار على مدار اليوم

إفطار كونتيننتال (ع)
43
تشكيلة من أفواه الإفطار الخارجية والمحلية المصاحبة: التوست مع الزبدة والعرب، اختيارك من الجبن مع الفهوة أو الشاي وليمو نعنع، عصير الفواكه الطازج

إفطار أميركي
47
قبلا يوفنت مع بيض مقلي وسلة من المجموات الخارجية المصاحبة، بقلق الدجاج الهش، بولدن الهاش(المحمرة ويضمن بالطريقة التي تختارها) مخفوق مسلق، مقلي، بوشيه أو اختيارك من الجوست مع الفهوة أو الشاي

إفطار عربي
50
اختيارك من الجبن أو الأعشاب أو الطحين أو الطبخ الطازج، ويضمان معدان على دوقات، مخفوق مسلق، مقلي، بوشيه أو اختيارك من البيض
قول مدمس، ليمه زيتون، فول الفاوا، فلافل، صحن من المجموات الخارجية المصاحبة، خبز عربي مع الزبدة والعرب والعسل واختيارك من الفهوة أو الشاي"

إفطار جولدن ساندز لأسلوب حياة
صحية (ع)
19
"كما يوحي باختيار اسمي العصائر الخارجية: الجزر، البرتقال، الأناناس أو ليطبخ الطازج، الفواكه الموسمية، الزبادي الخارجي المصاحب مع الفهاوه وليمو نعنع، الجوست الأومليت أو المسلوق إلى جانب الشاي الأخضر أو أي شاي أعشاب من اختيارك أو أي مشروب ساخن"

اختيارك المفضل من قائمة الإفطار

إفطار الحبوب المتنوعة
18
سلة من الحبوب الطازجة مع الأعشاب، حوصلي، الفواكه الجافة والشوفان واختيارك من الحليب قليل الدسم أو كامل الدسم، ساخن أو بارد.

عصيدة الشوفان بالتفاح والقرفة
17

طبق من شرائح الفواكه الموسمية (ع)
28

فطائر محلاة بالتوت الأزرق
26
يقدم مع شراب القيقب

الكرواسان المخبوز الطازج
14
اختيارك من الكرواسان السادة أو المسلوقة أو الجبن والزعتر تقدم قطعتان

كعك المافين الطازج
14
اختيارك من المافين الفاوية أو المسلوقة تقدم قطعتان

أطيب مخبوزات جولدن ساندز
28
مخبوزات صباحية تحضر تقدم مع الزبدة والعرب، جبنة وكرواسان السادة،مخبوزات الشوفان واختيارك من الفاوية أو مخلي الشوفان، والخبز الأبيض أو الأسمر

الفاصوليا المخبوزة
16

فول مدمّس
16
الفول المطبوخ مع المجموات الطبيعية من الطماطم والبصل والبقدونس والكمون وزيت الزيتون وعصير الليمون تقدم مع الخبز العربي.

البيض اللذيذ

بيضتان معدتان على ذوقك
27
بيض مخفوق، بيض مقلي، أومليت أسبانية، أومليت بالفطر والجبنة، أومليت بياض البيض، أومليت الخاصة الخبز على الطريقة الهندية. تقدم جميع أنواع أطباق البيض أعلاه مع الهاش براون.

بيضتان مسلوقتان أو بوشيه
16

الحساء المغذي

حساء عدس عربي (ع)
18
حساء من العدس الأحمر مع عصير الليمون وقطع البصل والبقدونس الطازج. ويقدم مع قطع الليمون والخبز المحمص.

حساء الطماطم (ع)
19
الطماطم الخارجية مطبوخة بالبقدونس وتقدم مع خبز الأعشاب المحمص

حساء كريمة الفطر
19
الفطر الطازج والمسروق مع الكريمة المطبوخ بعناية.

حساء البصل الفرنسي
19
البصل المحمص الغني بالصلصة البنية الكبيرة مع قطع الخبز والجبن.

حساء مرقة الدجاج
19
صدر الدجاج مطبوخ بعناية مع الخضروات والخبز والبصل.

السلطات والمقبلات

كوب السلطة
32
سلطة فاخرة من الجبن المشكل والطماطم إضافة إلى التحم المعلب الهش مع صدر دجاج مشوي، فيض صلبي والأوكادو وشرائح البارميزان تقدم مع صلصة الرانش أجنبية.

السلطة الموسمية الخضراء
28
تشكيلة من الجبن والطماطم والخبز والأعشاب الخاصة مع الجبن الجديد

السلطة اليونانية (ع)
30
الجبن الأبيض والطماطم والخيار والزيتون الأسود، فلفلة الخضراء وقطع الزيتون والبصل مع جبن الفيتا المحلي والبقدونس وزيت الزيتون.

سلطة سيزار الكلاسيكية
28
خس لالوتشا المطحون وحبة الأعشاب المحمصين وجبنة بارميزان مع صلصة سيزار بالأنشوفة
سادة
دجاج
روبيان (ع)

المازة الشرقية
34
حمص،متل، فتوش، تبولة، كبة نحم، تقدم مع الخبز العربي

المازة الشرقية - صنف واحد
15

لفائف جبن الفيتا
18
ملفات الجبن الشهية والمحمية خليط رائع من جبن الفيتا اليونانية محشو في لفائف الفيلو

أجنحة الدجاج بالباربكيو
17
أجنحة الدجاج المحمورة والمغطاة بالزيتون الحساسة والمتماسكة بعناق غني. الطبق المفضل لدى الجميع في كل الأوقات

أفضل ساندويشات في المدينة

تقدم جميع الساندويشات مع البطاطس المقلية وسلطة دبلي

كلوب ساندويش جولدن ساندز الكلاسيكي
32
ثلاثة طبقات من الخبز من الجوست مخبوز بالدجاج والبيكون، الجبن الطقلي، ثيلة، مايو، أو بالجبن الطماطم، والخس

ساندويش التونة بالمايونيز
40
لحم التونة الأبيض مع الجاموس ومخلل الخيار المطروم والخس والطماطم

ساندويش لحم ستيك
40
قطع اللحم البرازيلي المطبوخ بصلصة البارباكيو ومحشو في خبز الباجيت الفرنسي مع الفطر والجبن المذاب

ساندويش كتلة مشوية
32
لحم بقري مشوي مع الجاموس - الجبرة ومشوي في خبز العربي مع البصل والطماطم والسمك، يقدم مع صلصة الطحينة.

ساندويش طماطم وجبنة (ع)
27
ساندويش خبز الشبار وقطع الطماطم الطازجة المحشوة في الجبن الأبيض

دجاج كاسادبلا
32
خبز تورتيلا محشو بجبن الشمكش مع مزيج التوابل والخضروات، ثم يوضع على صينية الخبز ويقدم مع صلصة.

ساندويشات البرجر الشهية

ساندويشات البرجر اللذيذة المصنوعة من لحم البقر أو الدجاج
الدجاج المشوي أو اللحم البقري مع قطع الطماطم والخس والبصل وجبن الشيدر. يقدم مع سلطة الكولسلو الخارجية.
32
يوضع الدجاج مع الجاموس ويرش اللحم البقري على صلصة الجرول.
32
الدجاج
40
لحم البقر

ساندويش أو وجبة برجر كومبو
48
يقدم مع جبنة الشمكش الخارج أو مشروب الشاي الخارجية الخاص الخارجية والطماطم الحلقية وأي ساندويش أو برجر من القائمة السابقة

البيتزا الغنية بالجبن

قمنا بإعداد البيتزا خصيصاً لك باستخدام أفضل المكونات الموسمية والصلصات الخاصة

مارجريتا (ع)
35
جبن الموزاريلا وصلصة الطماطم والريحان الإيطالي والفورجانو

هاواين
38
الجلبة المشوية مع الطماطم والجبن الموزاريلا والدبك الرومي والأناناس والفورجانو

عشاق الخضروات
35
صلصة الطماطم وجبن الموزاريلا و فلر وبصل وفلفلة خضراء وزيتون أسود وذرة والفورجانو

البيبيروني البقري
38
شرائح البيبيروني مع الجبن الموزاريلا والفلفل الحار والصلصة الطماطم والفلفل مغطاة بجبن الموزاريلا والفورجانو

دجاج باربيكيو بوربيم
38
قطع الدجاج المطبوخ بالبقدونس والبابريكا وصلصة الباربيكو والبصل الأسود، والفلفلة الحلوة والبصل، مغطاة بجبن الموزاريلا والفورجانو

"الأجبان الأربعة"
38
صلصة الطماطم وجبن الموزاريلا الذيذة، مغطاة ومحشوة بجبن الموزاريلا الشهية وجبن الشيدر والبارميزان والفيتا ممتعة تحمي وعشاق الجبن

عشاق المأكولات البحرية (ع)
43
جمبري، وبحر والكاهنى وفلفلة الجلبوت، وزيتون الأسود، وبصل مغطى بجبن الموزاريلا الطازج والفورجانو

الباستا - "الطازجة والدسمة"

بيني ارابياتا (ع)
34
معكرونة البنية مطبوخة مع صلصة الطماطم الطازجة المحلية الصنع

سباجيتي بوموذورو
34
معكرونة سباجيتي، مطبوخة مع صلصة الطماطم، وقليلة مع جبنة البارميزان والزيتون الأسود، والبقدونس والفورجانو الطازج

تاليتاليي ألل فونجي
42
معكرونة تاليتاليي مطبوخة مع الزبدة والفطر البري والكريمة الطازجة. تقدم مع جبن البارميزان

سباجيتي بولونيز
42
طبق سباجيتي بولونيز كلاسيكي، تقدم الطبق المطبوخ مع الطماطم الطازجة، ويقدم مع جبن البارميزان

باستا المأكولات البحرية - سي فود بصلصة الكريمة (ع)
48
باستا البنية مع الروبيان والكاهنري والمحار، تقدم بصلصة كريمة بالأعشاب الإيطالية والثوم الطازج وجبنة البارميزان

فيوسيلي بصلصة ألفريدو
44
سبيني الشريط مع الزبدة والبصل المنخفض الأدفء مضافة، تعني مع الجبن الطازج وباستا الوسيلي والكاشار الموسمية والزيتون الذيذة. ويقدم أيضا في الطبق لشكل مثالا مقدما

تقدم جميع أطباق الباستا أعلاه مع الخبز والثوم الفاخرين. تتوفر من شيدر في المجال العجين

المقبلات والأطباق الرئيسية

بانير تيكا ماسالا (g,n) — 34
جبن شيدر مشوي مُتبل بمزيج توابل خاص، يُقدم مع صلصة الطماطم والبصل المقرمش الحرّاق، وهو مملّح من مكعّبات الجبن الشهي الذي تمتزج في صلصة الطماطم والبصل المقرمش أسمسة العنب بصلح إنها نهارات مختلفة

دال (g,n,m) — 25
عدس أسود أو أصفر مدّق بالتوابل والتكوين، يُقدم مع خبز البرتا أو الأرز.

تشانا ماسالا (g) — 25
وعاء يتميز بنكهة فريدة حامضة وحارة وغنية بالبهارات، أو وعاء بالبسمة، أو على عدد من الطعوم، إنها من أكثر الأطباق الهندية شعبية، وهي عالمية من الجنوب بنكهة الزنجبر وتوابل الكارام ماسالا المحضرة محليا

سمك فيليه مشوي (g,n) — 48
سمك فيليه متبل مشوي ويقدم مع الخضار المطهوة على البخار والبطاطس المقلية وصوص الليمون والزبدة

السمك والبطاطس - فيش أند شيبس (g) — 48
آنها الوجبة الشعبية الخاصة في بريطانيا، تقدم سمك الفيليه المغمس والمقلي، يقدم مع البطاطس المقلية وصلصة التارتار.

السلمون المقلي بالمقلاة (g,n) — 58
سمك السلمون الأطلسي محلوج على الطريقة الشفيدية، والمطهو بدرجة فوق نضج استواء، يقدم مع الشاي إلى جانب صلصة الليمون بالزبدة.

الروبيان المشوي - جامبو (g) — 68
روبيان مشوي بتوابل الأعشاب والبهارات، وممزوج بمزيج من الخضروات المطهوة على البخار والبطاطس المقلية، يقدم مع صوص الليمون، يقدم مع صوص الليمون.

الدجاج المشوي من دون عظم — 48
صدر دجاج حار، على عود من الخشب، يُتبل بالثوم والزنجبر والكوريندر وكوريندر مشوية بطريقة جيدة، يقدم مع خلطة من سلطة الخس والثوم والبهارات والبطاطس المقلية.

شيش طاووق — 40
أسياخ من دجاج ومتبل بالأعشاب العربية والبهارات مشوي بطريقة جيدة، يقدم مع صلصة الثوم والبطاطس المقلية.

جولدن ساندز الدجاج المحشي الخاص (g) — 48
توضيحه بسيط جدا، صدر طبق الشيف المحشي بدجاج محشو بالأعشاب والبهارات والسبانخ والجبنة المشوي على الخرج، ويضاف إليه صلصة كريمة الخردل.

رَيش خروف مشوية — 62
ريش خروف مشوية بالبهارات وتشوية مع الأعشاب والبهارات، تقدم مع الطماطم المشوية والبصل والبطاطس المقلية، على الطريقة العربية.

مشاوي مشكّلة شرقية — 64
مشاوي مشكلة من الدجاج والكفتة والكباب، وكلمة كباب مثبتة بالأعشاب العربية والبهارات، تقدم مع صلصة الثوم والبطاطس المقلية.

تندرلوين لحم البقر المشوي — 72
٢٢٥جرام من ستيريوس لحم البقر الموريزي الفتيد، ربما هو الأفضل والأطيب على الإطلاق، ومشوي لـ ٣ دقائق، يقلب حسب رغبتك ويقدم مع طبق السلمون والخضار المشكلة والبطاطس المقلية والصوصة، الصلصة الحمراء، الخس والثوم أو فطر المشروم على البخار.

أي طلب إمداد للفطر الحائص (g) — 14
يُقدم مع الصوصات: الخس الحلو، الصلصة الحارة، صوص الفلفل، صوص كريمة الفطر البري، صوص الموريلو، صوص كريمة الجبن، وحبوب الخردل، وصلصة الخوص بها.
ثم تأتي "خمر من الداخل" تحت نصف أصبعك - ويرى من الداخل نصف أصبعك - ويرى من الداخل أو قوى الصلصة أصبعك - غير ورقي

مورج ماخاني (g) — 42
مورج مطهو مع ماخاني (٤ مقادير الدجاجة من قطع الدجاج بدون عظم، ومطهو بصلصة كريمة الطماطم وقطعة من الجبنة.

اختيارك من الكاري الهندي. — 29 35 40
يقدم مع صلصة الكاري الهندي الخاصة بك، اختر الدجاج وقدم خضار موسمية مشوية أو الدجاج أو لحم الخروف، وتخمر مع الطماطم وسرق الجبن الطري، وتتبل بالبهارات المختارة.
خضار (v)
دجاج (g)
خروف (g)

تقدم جميع الأطباق أعلاه مع أو بسمتي المطهو على البخار أو أخبار برتا مع سلطة الثبن والخيار وشرائح الخيار الهندية.

البريانى، الطبق الكلاسيكي الدائم — 29 38 42 55
لا يحتاج إلى تقديمه. إنه الطبق المفضل لدى الجميع. يُقدم مُلوّن من أرز البسمتي الطويل ومطهو بالبهارات والأعشاب الهندية، يصاحبها إنها الطرقة وعاء الهند.
خضار (v)
دجاج (g)
خروف (g)
روبيان (g,n)

وجبة كومبو العربية (g) — 39
وجبة مع عصير البرتقال الطازج أو أي مشروب غازي من اختيارك، سلطة خضراء طازجة وأسد أنواع الأرز العربي - مرياني الدجاج أو الروبيان أو الروبيان

تقدم جميع خيارات المرياني أعلاه ووجبات الكومبو العربية مع سلطة الثبن والخيار وشرائح الخيار الهندية.

أنواع الأرز الخاصة

أرز البسمتي على البخار — 14
الأرز الهندي التقليدي الأكثر الخصب.

أرز جيرا — 15
أرز البسمتي بالنكهة الطويلة المطهو مع بذور الكمون

أطباق صينية

حساء الذرة والدجاج — 15
أجمل على النداهة مع هذا الحساء المملّح من الذرة الحلوة،وتمكنت الدجاج النيفي والبصل الأخضر.

لفائف الخضار (نصوصها) — 21
غلاف هشة وصلبوشة محشوة بالخضار الجديدة المطقلة قليلا وللمرونة بصلصة التاتجي، وطبق جانبي لصلصة صوت.

نودلز الهاكا الصينية — 25 37 39
نودلز الهاكا المطهية وهي الخضروات الطازجة المطبخ والصوصات الصينية الخطوطة، بالإضافة إلى الدجاج والخضروات المتبلة والصوصات الموصوفة أو الدجاج أو الخضروات البحرية.
خضروات (v)
دجاج (g)
مأكولات بحرية (g,n)

إختيارات الأرز المقلى الصيني — 21 24 24
خضروات (v)
بيض (g)
دجاج (g)

أطباق روسية

حساء بورسشت — 15
حساء البنجر الكلاسيكي الغنيّ، يصاحَبُ مع لحم البقر الرقيق، بالإضافة إلى تشكيلة مذهلة من الخضراوات مثل الجزر والطماطم والفلفل الحلو.

سلطة روسية "سلطة الزيتون" — 41
مزيج من قطع الخضاوات المسلوقة، جزر، بازلاء، خيار، البيض المسلوق، ولحم البقر المقدد، مخبوز لإضافة نكهة أعمق، من الشيكة المقدد، يقدم مع المايونيز وصلصة التاريخية الحامضة.

البيف ستروجانوف — 44
شرائح لحم بقر مطهّمة، مطهوة مع البصل والفطر والذرة بصلصة مصنوعة من القشطة الحامضة، يقدم مع الرز، يُقدم مع طبق جانبي من الخضار المحروسة وأقل على أسعار.

"بلوف" - لحم الخروف بيلاف الروسي — 44
بلوف هو طعام روسي مصنوع من أرز مبهو طويلة الحبوب والخضار والزبيب والمكعبات لحم الخروف، يُقدم مع طبق جانبي من الخضراوات وأصح وأخوتي أوشفات حلة مصرية.

إغراءات حلوة

أم علي (g) — 20
مسمى يعود إلى الدلالة المحسوبة من العجينة المهبشة المحبوبة والزبيب والمكسرات في الحليب المحلى المخلوط.

كريم كراميل (g) — 16
حلوى فرنسية كلاسيكية مشتقة أصبح تقبل من المكاسب مغطى بالسكر المكرمل.

بودنغ الخبز التقليدي والزبدة (g) — 18
الفاكهة المجففة والزبيب المجفف في شيء الخبز.

اختيارك من الآيس كريم (g) — 18
نكهات الآيس كريم المصنعة، الشوكولاته، المنجلي، الفانيلا أو الفراولة. اختيارك المفضل من ٣ نكهات لذيذة من الآيس كريم

قائمة المشروبات

كوكتيل جولدن ساندز سيجنيتشر — 16
أبدع قائمة بعض الكوكتيلات الموصى بها في موسم

موهيتو التفاح — 16
خلطة من أوراق النعناع الطازجة والسكر البني وشرائح الليمون مع عصير التفاح.

تروبيكال كولادا — 18
شراب جوز الهند والأناناس المعجن لتوكتيل كلاسيكي منعش.

مينت كولر — 18
أوراق النعناع الطازجة مع عصير الليمون المنعش في الصيف.

فروت بانش — 22
تشكيلة من البرتقال الطازج والأناناس والكيوي الطازج مزينة بالآيس كريم بنكهة المانجو

فرابوتشينو مثلج — 18
شراب حلو لذيذ من القهوة والحليب والشفشاة الطازجة المخفضة لدى جميع محبي القهوة المثلجة.

كوك فلوت — 16
مشروب كلاسيكي من الآيس كريم بنكهة الفانيلا والكوكا كولا.

مبلك شيك كريمي كثير الرغوة — 29
الشوكولاته، الفانيلا، المانجو، الفراولة، والموز.

العصائر الطازجة — 17
البرتقال، والأناناس، التفاح الأحمر والأخضر، البطيخ، الجزر، والجزر مع البرتقال.

العصائر المثلجة — 14
البرتقال، الأناناس، التفاح الأحمر، العنب الأحمر، الجزر، والجزر والكيوي الفواكه.

شاي مثلج — 14
ليمون، أناناس، ودمبات

مشروبات غازية — 6
كوكا كولا، دايت كوكا، كوكا كولا، فانتا، سبرايت، الزنجبيل، وماء الصودا.

المياه

مياه معدنية إيفيان	10 / 16
مياه معدنية محلية	5 / 8

Small / Large

مياه فوارة بيريه - ٣٣٠ مل	12

القهوة

سبريسو	13
دوبل سبريسو	14
كابتشينو، لاتيه، ماكياتو، أمريكانو، قهوة تركية	14
	13

الشاي

شاي ليبتون	13
شاي مشبع بالأعشاب شاي أحمر بالتوت، إيرل غراي، شاي أخضر بالياسمين، شاي بالنعناع	14
شاي هندي شاي كرك، شاي مسالا الجاهز أو شاي الأعشاب التقليدي، المعزز من الجهوة والشاي في أي وقت من النهار	14

All prices are in U.A.E dirhams and inclusive of Municipality Fees, Service Charge and Value Added Tax (V.A.T) If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

(G)= Seafood, (V)=Vegetarian, (N)- Nuts, (M)- Healthy Option