

البراج ALABRAAJ



قائمة الطعام
MENU

الاجاسيك

CLASSICS

دجاج كييف

صدر دجاج مغمس بالخبز المقرمش ومحشو بخليط لذيذ من الأجبان تقدم مع صلصة الفطر الكريمة، بطاطس مقلي، خضروات موسمية سوتيه.

CHICKEN KIEV

Pan-seared chicken breast, delicately breaded and stuffed with a luscious blend of cheeses and a fragrant herb butter, finished with a creamy mushroom sauce. Served with a side of herb-infused baby potatoes and sautéed vegetables.

BD 4.200



ستيك دايان

ستيك مشوي على الفحم، يقدم مع صلصة ستيك دايان الكريمة. يقدم مع البطاطس المقلي وخضروات موسمية سوتيه.

STEAK DIANE

Charcoal-grilled prime steak, elegantly paired with a velvety Steak Diane sauce. Accompanied by golden, hand-cut fries and a medley of delicately sautéed seasonal vegetables.

BD 5.950



جديدنا

فناك الأبراج

معكرونة بيدشاميل سيزلينج

MACARONI BECHAMEL SIZZLING

BD2.900



عيونش الأبراج AlAbraaj Rice

عيونشنا
غير!

تشكيلة الأبراج من أطباق الأرز العربية المتخصصة، المطبوخة بأرز سبلا "الكريمي" الهندي المختار بعناية مع أجود أنواع التوابل الأصيلة.

The AlAbraaj selection of speciality Arabian rice dishes, cooked with carefully sourced Indian Sella "creamy" rice with the finest authentic spices.



مدفون مدخن

أرز مطبوخ بمرق الدجاج أو اللحم، منكه بالكُمون ومدخن يقدم مع الدجاج المشوي أو لحم الغنم المتبل بالبهارات الخليجية التقليدية، مع دقوس الأبراج الطازج والمعبوج بالفلفل الأخضر المحضر منزلياً.

Smoked Madfoon

Cooked in our homemade chicken/lamb stock, lightly flavoured with cumin seeds and premium ghee and smoked with charcoal. With succulent roasted chicken or lamb marinated in traditional Khaleeji spices, and served with fresh tomato daqoos and homemade green chilli mabooch.

Chicken BD2.750 / Meat BD 6.100



مندي الأبراج

المندي على طريقة الأبراج.. يتم طهي الأرز في مرققة المندي، ويقدم مع الدجاج المشوي أو لحم الغنم المتبل ببهارات المندي. مع حشوة البطاطس والبصل ودقوس الأبراج الطازج والمعبوج بالفلفل الأخضر المحضر منزلياً.

AlAbraaj Mandi

Mandi made the AlAbraaj way.. the rice is cooked in our light Mandi stock, served topped with roasted chicken or lamb marinated with our Mandi spices. With potato-onion hashwa, fresh tomato daqoos and homemade green chilli mabooch.

Chicken BD2.750 / Meat BD 6.100



برياني مميز \ برياني الأبراج

برياني موهللي الأصيل مع الكاجو المحمص والبصل المقلي. يقدم مع اختيارك من دجاج تندوري مشوي أو لحم الغنم الطري مع دقوس الأبراج الطازج وصلصة نعناع.

Special Biryani

Our authentic Mughlai biryani with toasted cashew nuts and fried onions. Topped with your choice of grilled tandoori chicken or tender lamb shank and served with fresh tomato daqoos and mint chutney.

Chicken BD2.950 / Meat BD 6.400



رز الزعفران الإيراني

أرز مطهوع على البخار بنكهة الزعفران الإيراني، ماء الورد والزبدة. مع اختيارك من الدجاج المشوي أو لحم الغنم المتبل بخلطة البصل والزعفران الإيرانية المميزة، يقدم مع الطماطم المشوية، الزرشك، البصل بالسماق، دقوس الأبراج الطازج وروب و خيار.

Iranian Saffron Rice

Steamed rice flavoured with Iranian saffron, rose water and butter. With your choice of grilled chicken or tender lamb shank seasoned with our signature Iranian saffron-onion marinade, and served with grilled tomato, zereschk, sumac onions, fresh tomato daqoos and cucumber-yogurt. **Chicken BD2.950 / Meat BD 6.400**

عيوش اللمة Traditional Rice Dishes To Share



للطلبات الخارجية For Take-away orders

	(3-5 people)	(٥-٣ اشخاص)		
Smoked Madfoon	Chicken Lamb	BD 8.000 BD17.500	دجاج لحم	مدفون مدخن
AlAbraaj Mandi	Chicken Lamb	BD 8.000 BD17.500	دجاج لحم	مندي الأبراج
Special Biryani	Chicken Lamb	BD 8.500 BD18.500	دجاج لحم	برياني مميز
Iranian Saffron Rice	Chicken Lamb	BD 8.500 BD18.500	دجاج لحم	رز الزعفران الإيراني

مزات الأبراج AlAbraaj Mezze

Bread Choices



اختيارات الخبز



خبز الأبراج بالزبدة والسمنسم
AlAbraaj Bread with
butter & sesame
+BD 0.200



خبز "بالون" طازج
Fresh "Balloon" Bread
+BD 0.200



خبز الأبراج
AlAbraaj Bread



خبز بني
Brown Bread



حمص
Hummus
BD 1.500



حمص حار
Spicy Hummus
BD 1.600



حمص شمندر
Beetroot Hummus
BD 1.600



متبل
Mutabel
BD 1.600



خيار باللبن
Cucumber with Yogurt
BD 1.500



لبنة
Labnah
BD 1.550



حمص باللحم المشوي

حمص مغطاه بمكعبات لحم البقر
المبهرة واللوز المحمص.

Hummus with Grilled Meat
Classic hummus topped with
spiced cubes of tender beef
and toasted almonds.
BD 2.550



متبل باللحم المشوي

متبل الباذنجان مغطاه بمكعبات لحم
البقر المبهرة، اللوز المحمص والزعر
الطازج.

Mutabel with Grilled Meat
Aubergine Mutabel topped
with spiced cubes of tender
beef, toasted almonds and
fresh thyme.
BD 2.600





مقبلات باردة مشكلة
صحن مشكل من المتبل والحمص والتبولة.

Mixed Cold Mezze
Mutabal, Hummus & Taboule.
BD 4.100



تبولة
Taboule
BD 1.550



ورق عنب محشي
Stuffed Vine Leaves
BD 1.600



ورق عنب حار
متبلّة مع سلطة أزيمة و فليفلة حمراء مشوية.
Spicy Vine Leaves
Marinated in Izma salsa and roasted red peppers.
BD 1.750



سلطة إزما
السلطة التركية الكلاسيكية من قطع الطماطم والبصل والفلفل الأخضر الحار.
Izma Salad
A classic Turkish salsa of diced tomato, onion & spicy green chili.
BD 1.600

مزات ساخنة Hot Mezze



فطائر مسخن الدجاج

لحاف صغيرة ومقرمشة محشوة
بشرائح الدجاج المحمص مع
السماق.

Chicken Musakhan Rolls

Crispy mini rolls filled with
roasted shredded chicken
and sumac.

BD 2.000

قرنبيط وطحينة باللبن

قرنبيط مقلي مع صلصة اللبن بالطحينة
والثوم، مع الرمان والسماق.

Cauliflower & Tahini Yogurt

Lightly fried cauliflower with
tahini-garlic yogurt sauce,
pomegranate and sumac.

BD 1.950



كرات دجاج كييف

كرات مصغرة وخفيفة من الدجاج
المقرمش المحشي بالجبن و
الأعشاب. تقدم مع صلصة الكريمة
بالفطر.

Chicken Kiev Balls

Bite sized balls of crispy
chicken filled with cheese &
herbs. Served with creamy
mushroom sauce.

BD 2.200



مقبلات ساخنة مشكلة

عرايس (لحم أو دجاج)، فلافل وفطائر
مسخن الدجاج. تقدم مع الطحينة
والخيار باللبن.

Mixed Hot Mezze

Arayes (lamb or chicken),
falafil and chicken
musakhan rolls. Served
with tahini and cucumber
yogurt. **BD 4.250**





فلافل
تقدم مع الطحينة.

Falafil
with tahini sauce.
BD 1.500



أجنحة دجاج مشوية
متبلة بالبهارات المحلية، ومشوية
على الفحم.

Grilled Chicken Wings
Marinated with local spices,
and charcoal grilled.
BD 2.100

كبة
كبة البرغل محشوة باللحم المبهر،
تقدم مع الطحينة.

Kubbe
Bulgur wheat rolls filled
with seasoned ground
beef. Served with tahini
sauce.
BD 2.100



عرايس
لحم الغنم أو الدجاج المفروم.

Arayes
lamb or chicken
BD 2.200

جبنة الحلوم المشوية
Grilled Halloumi Cheese
BD 2.200





الربيان المقلي الذهبي
ربيان بالقسماط يقدم مع صلصة الكوكتيل.

Golden Fried Prawns
Breaded tail-on prawns.
Served with cocktail sauce.
BD 2.800



أصابع الجبنة
تقدم مع صلصة الحار والحلو.

Cheese Fingers
Served with sweet-chili
sauce.
BD 2.000



دجاج بوبكورن
قطع الدجاج المقرمشة مع صلصة الرانش.

Popcorn Chicken
Crispy fried chicken
nuggets. Served with ranch
sauce. **BD 2.550**



فطائر خضار

Vegetable Spring Rolls
BD 1.600

فطاير

Flat Breads

مخبوزات طازجة في التّور محلي الصنع
Freshly baked in our traditional brick oven



خضار وجبنة
Veg & Cheese
BD 1.600



جبنة ، زعتر وزيتون
Cheese, Za'atar & Olives
BD 1.550



زعتر
Za'atar
BD 1.000



لحمة
Meat
BD 1.750

شوربة Soup



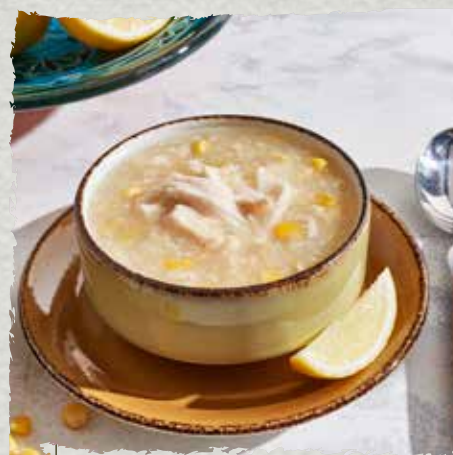
شوربة العدس
شوربة العدس الأحمر مع التوابل الهندية.

Lentil Soup
Red lentil soup lightly flavored with authentic Indian spices. **BD 1.500**



شوربة الدجاج
الشوربة المفضلة في كل الأوقات مع شرائح الدجاج.

Chicken Soup
A classic all-time favorite with shreds of chicken. **BD 1.800**



شوربة دجاج مع الذرة
شوربة كريمة الذرة وشرائح الدجاج.

Chicken Corn Soup
Creamed sweet corn with shredded chicken. **BD 1.750**



شوربة الفطر
شوربة غنية بالكريمة الطازجة وشرائح الفطر.

Mushroom Soup
A hearty soup with fresh cream and slivers of mushroom. **BD 1.800**



شوربة خضار الحار والحامض
الشوربة الصينية الحارة مع الخضروات.

Vegetable Hot & Sour Soup
A spicy Chinese favorite with stir-fried vegetables. **BD 1.600**



شوربة الروبيان الحار والحامض
الشوربة الصينية الحارة مع الروبيان.

Prawn Hot & Sour Soup
A spicy Chinese favorite with stir-fried prawns. **BD 1.900**

سلطة Salad



سلطة الشمندر والزيتون

طماطم، شمندر، زيتون أخضر وأسود، فليفلة باردة، بصل أخضر، رمان وجبنة الفيتا.

Beetroot & Olive Salad

Diced tomatoes & beetroot, green & black olives, sweet peppers, spring onion, pomegranate and feta cheese. **BD 2.300**



سلطة يونانية

سلطة خس الرومان وقطع الطماطم تملوها جبنة الفيتا والزيتون الأسود والخيار ومتبلة بالاروجانو وعصير الليمون وزيت الزيتون.

Greek Salad

Romaine lettuce and tomato wedges topped with feta cheese, black olives, cucumber, drizzled with olive oil, lemon juice & oregano. **BD 2.200**

سلطة الملعقة

طماطم، بصل، زرشك، تفاح أخضر، فليفلة باردة، خيار، نعناع، بقدونس، دبس الرمان وصلصة الليمون.

Spoon Salad

Tomato, onion, zereshk barberries, green apple, sweet peppers, cucumber, mint, parsley, pomegranate molasses and lemon dressing. **BD 2.150**



سلطة التمر والجوز

جرجير، شرائح تمر، جوز محمص، بذور الرمان، بقدونس، سمسم، حبة البركة، صلصة الدبس بالطحينة.

Date & Walnut Salad

Rocca, sliced dates, toasted walnuts, pomegranate seeds, parsley, sesame seeds, nigella seeds, date-tahini dressing.

BD 2.950



فتوش

خس الرومان والطماطم والخيار والبصل والفجل الأحمر و الرمان مع السماق، تعلوها قطع خبز العربي المحمص، متبلة بزيت الزيتون بالليمون.

Fattoush

Romaine lettuce, tomatoes, cucumber, onion, red radish & pomegranate tossed with sumac, topped with pita croutons & dressed with lemon & olive oil dressing.

BD 2.200



سلطة الكينوا واللوز

صدر دجاج مقطع، كينوا بيضاء، رقائق اللوز المحمصة، سبانخ، لولو روسو، فلفل احمر محمر، أفوكادو مقطع، بصل، صلصة الزبادي مع الأعشاب بالنوم.

Quinoa & Almond Salad

Torn chicken breast, quinoa, toasted almond flakes, spinach, lollo rosso, roasted red pepper, avocado, onions, light garlic-herb yogurt dressing. **BD 2.850**

سلطة جرجير

أوراق الجرجير مع الطماطم و الخيار و البصل والزيتون الأسود و الجزر و الرمان و صلصة البلساميك.

Rocca Salad

Rocca leaves, tomatoes, onions, cucumber and black olives, carrot, pomegranate and balsamic dressing.

BD 2.100



سلطة قيصر بالدجاج

السلطة الشهيرة من خس الأيسبرج مغطاة بشرائح الدجاج المشوية ومكعبات الخبز المحمصة وصلصة القيصر الخاصة.

Chicken Caesar Salad

A healthy mix of freshly chopped parsley, tomato, onion and bulgur wheat - lemon & olive oil dressing. **BD 2.500**



مشويات الأبراج Al Abraaj Grills

تقدم مع سلطة الطماطم بالبصل، وصلصة الباذنجان المشوية
Served with tomato-onion salad, and fire roasted eggplant salsa



دجاج مشوي على الفحم
دجاج بالعظم متبل بصلصة الباربيكيو ومشوية على الفحم.

Charcoal Grilled Chicken
BBQ marinated bone-in chicken, charcoal-grilled to perfection.

نصف كاملة
Half 2.800 / Whole 4.700



كفتة كباب - لحم / دجاج
الطبق الخاص من كباب لحم الغنم أو الدجاج على طريقة مطاعم الأبراج التقليدية.

Kofta Kabab - Meat / Chicken
AlAbraaj authentic juicy minced lamb or chicken kebabs.
BD 3.300



شيش طاووق
قطع من أفخاذ الدجاج الطرية متبلة بإتقان مع اللبن الطازج والتوابل.

Sheesh Tawook
Chunks of tender boneless chicken thighs marinated with fresh yogurt and spices.
BD 3.300



دجاج تندوري مشوي
قطع من أفخاذ الدجاج المتبلة بههار التندوري الهندي اصيل.

Grilled Tandoori Chicken
Chunks of boneless chicken thighs, marinated in typical Indian Tandoori spices.
BD 3.300



صدر الدجاج المشوي
صدور دجاج متبلة ومشوية على الفحم، تقدم مقطعة شرائح.

Grilled Chicken Breast
Charcoal grilled chicken breasts, served sliced.
BD 3.600



تكة دجاج
قطع مكعبة من الدجاج متبلة على الطريقة التقليدية بالليمون الأسود والزعفران.

Chicken Tikka
Cubes of chicken authentically marinated in black lemon and saffron.
BD 3.300



تكة لحم

قطع لحم مبهره بالأعشاب الخفيفة.

Beef Tikka

Marinated with lightly flavored herbs.

BD 3.350

تكة بحرينية

بنكهة تتبيلة الليمون الأسود التقليدية.

Bahraini Tikka

In traditional black lime marinade.

BD 3.300



صحن شاورما - دجاج / لحم

اختيارك من شاورما اللحم أو الدجاج.

Shawarma Platter - Beef/Chicken

Choice of beef or chicken shawrama.

BD 3.200

مشويات تركية مميزة Signature Turkish Grills



كفتة مع اللبن

اختيارك من كفتة لحم الغنم أو الدجاج تقدم فوق الخبز التركي مغطاة بالزبادي وصلصة الطماطم.

Kofta Ma' Laban

Your choice of Lamb or Chicken Kofta served on a bed of Turkish bread and topped with fresh yogurt and tomato sauce. **BD 3.600**



كفتة بالجبن والفستق

كفتة محشية بالجبن، مع الفستق الأخضر.

Cheese & Pistachio Kofta

Cheese filled koftas, topped with crushed pistachio.

BD 4.450



كباب أدانا (حار)

لحم غنم ويقر مفروم بالأيدي، مع فليفلة حمراء، فلفل تركي، بصل، أعشاب وبهارت خاصة.

Adana Kabab (spicy)

Hand-minced lamb and beef, with red peppers, Turkish chilli, onions, herbs and spices.

BD 3.600



إسكندر كباب

شاورما اللحم على الطريقة التركية تقدم على الخبز الطازج وصلصة الطماطم واللبن، مع زبدة البابريكا.

Iskender Kabab

A Turkish specialty of beef shawarma on top of fresh bread with tomato sauce and yogurt on the side, with paprika butter.

BD 3.650

مشتويات مشكلة Mixed Grills



مشويات مشكلة

الصف الأكثر شعبية من أسياخ كباب لحم الغنم وتكة اللحم و الشيش طاووق.

Mixed Grills

The all time favorite ... An array of Lamb Kofta Kabab, Beef Tikka and Sheesh Tawook.

BD 4.100



مشويات الأبراج المشكلة

لشخصين ... تشكيلة من كباب لحم الغنم ، كباب الدجاج ، تكة اللحم ، جوجة كباب ، شيش طاووق ، دجاج تندوري و ريشة لحم الغنم.

Al Abraaj Mixed Grills

Good for 2 ... An assortment of Lamb Kofta Kabab, Chicken Kofta Kabab, Beef Tikka, Jojah Kabab, Sheesh Tawook, Grilled Tandoori Chicken and Lamb Chop.

BD 5.500



مشويات دجاج مشكلة

تشكيلة من أسياخ كباب الدجاج وتكة الدجاج والشيش طاووق.

Chicken Mixed Grills

An assortment of Chicken Kofta Kabab, Chicken Tikka and Sheesh Tawook. **BD 3.900**

مشويات مشكلة عائلية

لأربعة أشخاص ... تشكيلة من كباب لحم الغنم ، كباب الدجاج ، تكة اللحم ، شيش طاووق و نصف دجاجة مشوية.

Family Mixed Grills

Good for 4... An assortment of Lamb Kofta Kabab, Chicken Kofta Kabab, Beef Tikka, Sheesh Tawook and Half Grilled Chicken.

BD 14.900



باربكيو سيزليزز BBQ Sizzlers

لحوم مقطعة ومشوية على الفحم، تقدم مع زبدة البابريكا، بطاطس وخضروات محمصة.
Charcoal grilled meats, served with paprika butter, potatoes and sautéed vegetables.



فيليه دجاج
Chicken Fillet
BD 3.950



ريش غنم
Lamb Chops
BD 4.950

مثنويات المأكولات البحرية Seafood Grills

فيليه الهامور

فيليه سمك الهامور المشوي على الفحم مع صلصة الثوم والأعشاب يقدم مع بطاطس بالسماق وخضروات محمصة.

Hammour Fillet

Charcoal-grilled fillet of hammour fish, topped with a garlic-herb salsa, and served with sumac potatoes & sautéed vegetables. **BD 5.050**



ربيان مشوي

ربيان متبل بصلصة الباربيكيو ومشوي على الفحم يقدم مع بطاطس بالسماق وخضروات محمصة.

Grilled Prawns

B.B.Q. marinated prawns lightly grilled on charcoal. Served with sumac potatoes & sautéed vegetables. **BD 4.400**

فيليه السلمون المشوي

محضرة بالتوابل الخفيفة ومشوية على الفحم. تقدم مع بطاطس بالسماق وخضروات محمصة.

Grilled Salmon Fillet

Marinated with light spices and charcoal grilled. Served with sumac potatoes and sautéed vegetables. **BD 5.900**



أطباق الرز الشعبية

Traditional Rice Dishes



برياني الابراج - دجاج / لحم

وصفة تقليدية من الأرز العطري مطهي مع أعشاب طازجة، فلفل وبهارات خاصة.

Alabraaj Biryani - Chicken / Lamb

A traditional recipe of fragrant rice carefully cooked with fresh herbs, chili and a unique selection of spices.

Chicken BD 2.750 **دجاج**
Lamb BD 2.950 **لحم**



مجبوس ربيان

الرز المطبوخ بالنكهات البحرينية الخاصة مع حمصة البصل والربيان الطازج.

Prawn Machboos

Rice cooked in Bahraini spices with onion hamsa and fresh prawns.

BD 3.650

جوجه كباب

أفخاذ الدجاج المسحبة والمشوية على الفحم مبهرة بالزعفران وعصير الليمون والتوابل تقدم مع أرز بالزعفران والطماطم المشوية وثمرات الزيرشك.

Jojah Kabab

Charcoal-grilled chunks of boneless chicken thighs, marinated with saffron, lemon juice and spices. Served with saffron rice, grilled tomato and zereshk barberries.

BD 3.700



كباب نيقيني

جلو كباب لحم مع شرائح جوجه صدر الدجاج مشوية تقدم مع أرز بالزعفران والطماطم المشوية وثمرات الزيرشك.

Kabab Nigini

Lamb chelo kabab with strips of jojah chicken breast. Grilled and served with saffron rice, grilled tomato and zereshk barberries.

BD 3.850



چلو كباب كوبيده

قطعتين من كباب لحم الغنم أو الدجاج متبلة بالسماق تقدم مع أرز بالزعفران والطماطم المشوية وثمرات الزيرشك.

Chelo Kabab Kubideh

Two juicy Lamb or Chicken Kofta Kababs drizzled with sumac, Served with saffron rice, grilled tomato and zereshk barberries.

Chicken / Lamb BD 3.700 **دجاج / لحم**





غوزي

قطعة كتف الغنم مطهوه مع التوابل العربية العطرية ، تقدم مع الأرز الذهبي المبهّر.

Ghoozi

Lamb shank braised with aromatic Arabian spices. Served with seasoned golden rice.

BD 6.400



ربيان تكة ماسالا

الربيان المحمر، في صلصة الطماطم والبصل الحار.

Prawn Tikka Masala

Pan fried prawns in a spicy tomato and onion gravy.

BD 4.300



دجاج تكة ماسالا

قطع الدجاج المسحبة في صلصة الماسالا الحارة.

Chicken Tikka Masala

Boneless chicken chunks served in a rich spicy Masala sauce.

BD 3.850



كوشري مع دقوس حار

مكون من الرز، العدس، الشعيرية، المعكرونة والبصل المقلي. يقدم مع صلصة الدقوس الحارة.

Koshari with Spicy Daqoos

Rice, lentils, vermicelli noodles, macaroni and fried onions. Served with spicy daqoos sauce.

Rice only
With Grilled Chicken

BD 2.500
BD3.650

الأرز فقط
مع دجاج مشوي



كاري موغلاي

قطع الدجاج أو اللحم في صلصة الماسالا الشهية.

Mughlai Curry

Chunks of chicken or lamb in an aromatic masala sauce.

Chicken **BD 3.700** **دجاج**
Lamb **BD 3.950** **لحم**



دجاج مكاني

شرائح دجاج التندوري في صلصة الطماطم، خفيفة الحرارة.

Chicken Makhani

Shredded Tandoori chicken in a lightly spiced tomato gravy.

BD 3.850

أطباق السيزلينج Sizzling Dishes



سيز لينج الدجاج أو اللحم

اختيارك من شرائح اللحم البقري أو الدجاج مطهوه مع الفليفلة الحمراء والخضراء والجزر والبصل وخليط من الصلصات الصينية.

Chicken / Beef Sizzling

Stir-fried strips of beef or chicken, with red & green capsicum, carrots, red onion and a fusion of Chinese sauces.

Chicken	BD 3.600	دجاج
Beef	BD 3.900	لحم



سيز لينج الربيان

الربيان المطهوه على الطريقة الصينية مع الفليفلة الحمراء والخضراء والجزر والبصل الاحمر وخليط من الصلصات الصينية.

Prawn Sizzling

Stir-fried Chinese style prawns, with red & green capsicum, carrots, red onion and celery.

BD 4.200

سيز لينج سمك

قطع السمك مع فليفلة حمراء وخضراء، جزر، بصل أحمر، كرفس وخليط من الصلصات الصينية.

Fish Sizzling

Stir-fried hammour fish with red & green capsicum, carrots, red onion, celery, soya and oyster sauce.

BD 4.200



منوعات Varieties



ريزوتو الفطر مع الدجاج المشوي

أرز أربوريو الإيطالي مع خليط من الفطر وجبنة البارميزان، تقدم مع صدر دجاج مشوي.

Mushroom Risotto with Grilled Chicken

Creamy Italian Arborio rice with a mix of mushrooms and parmesan cheese, topped with grilled chicken breast.

BD 4.200

صدر الدجاج المشوي مع صلصة الفطر
صدر الدجاج المتبل بالاعشاب، مشوية على الفحم و مغطاة بصلصة الفطر الخفيفة تقدم مع بطاطاس وخضروات.

Grilled Chicken Breast with Mushroom Sauce

Herb marinated chicken breasts, charcoal grilled and topped with a light mushroom sauce. Served with potatoes & sautéed vegetables. **BD 4.200**



باستا الدجاج والفطر
باستا مشكلة، اختيارك من الصلصة الحمراء، البيضاء أو الوردية.

Chicken & Mushroom Pasta

Mixed pasta, choice of red, white or pink sauce. **BD 3.250**



دجاج ميلانيز مع سباجيتي يومودورو

فيلية من صدر الدجاج بالقصمات والجبن الذائب، تقدم مع سباجيتي في صلصة طماطم بالريحان.

Chicken Milanese with Spaghetti Pomodoro

Breaded chicken breast fillet with melted cheese. Served with spaghetti in a tomato and basil sauce.

BD 3.950



منوعات Varieties



ستروجانوف - دجاج / لحم

شرائح رقيقة مع البصل والفطر في صلصة غنية من الطماطم والكريمة مع الأرز الأبيض.

Stronganoff - Chicken / Beef

Lean beef or chicken sautéed with white onion, mushroom & a rich creamy tomato sauce with white rice.

Chicken BD 3.700 **دجاج**
Beef BD 4.550 **لحم**

سباجيتي بولونيز

سباجيتي مع صلصة بولونيا الإيطالية من اللحم المفروم والطماطم.

Spaghetti Bolognese

Spaghetti in Bologna tomato and minced beef ragu.

BD 3.200



لزانيا اللحم البقري

طبقات من باستا اللزانيا باللحم المفروم و صلصة الطماطم و البشاميل، مغطاة بالجبن.

Beef Lasagna

Layers of Lasagna pasta with minced beef, tomato and bechamel sauce topped with melted cheese.

BD 3.350



وجبة الأطفال

باستا بالصلصة الوردية، قطع الدجاج المقرمشة، بطاطس مقليه وقطع الخضار.

Kids Meal

Pasta with pink sauce, chicken nuggets, french fries and veggies.

BD 1.650



شاورما وسندويشات

Shawarma & Sandwiches



صحن شاورما (دجاج / لحم)

اختيارك من شاورما اللحم أو الدجاج.

Shawarma Platter (Beef/Chicken)

Choice of beef or chicken shawarma. **BD 3.200**



إسكندر كباب

شاورما اللحم على الطريقة التركية
تقدم على الخبز الطازج وصلصة
الطماطم واللبن، مع زبدة البابريكا.

Iskender Kabab

A Turkish specialty of beef shawarma on top of fresh bread with tomato sauce and yogurt on the side, with paprika butter.

BD 3.650



شاورما لحم أو دجاج

مع سلطة البصل وشرائح الطماطم
والمخللات والطحينة.

Shawarma Sandwich Chicken / Beef

With onion, tomato slices, pickles and tahini. **BD 0.750**



شاورما سوبريم

ساندوتش عملاق، ممتلي بشاورما اللحم
والدجاج وشرائح الطماطم والخس
والمخللات وجبة الشيدر مع صلصة
المايونيز الحارة.

Shawarma Supreme

Long flat bread wrap loaded with meat and chicken shawarma, tomato slices, lettuce, pickles, cheddar cheese and spicy mayo. **1.450**



سندويش كباب

اختيارك من كفتة لحم الغنم أو
الدجاج مع الخس والطماطم
والبصل في الخبز العربي.

Kabab Sandwich

Grilled lamb or chicken kofta kabab wrapped with lettuce, tomato and onion in Arabic bread. **BD 1.450**



سندويش شيش طاووق

قطع من أفخاذ الدجاج الطرية
المشوية والملفوفة في الخس
والطماطم والبصل في الخبز العربي.

Sheesh Tawook Sandwich

Chunks of grilled tender chicken thighs wrapped with lettuce, tomato and onion in Arabic bread. **BD 1.450**

أخباز Breads



خبز الأبراج بالزبدة والسمسم

AlAbraaj Bread with sesame & butter
BD 0.400

1 قطعة
1 piece



خبز "بالون" طازج

Fresh "Balloon" Bread
BD 0.400

2 قطع
2 pieces



خبز الأبراج

AlAbraaj Bread
BD 0.200

1 قطعة
1 piece



خبز عربي

Arabic Bread
BD 0.200

3 قطع
3 pieces



خبز بني

Brown Bread
BD 0.200

1 قطعة
1 piece

أطباق جانبية Sides



نودلز مشكلة

مع شرائح اللحم البقري والدجاج والربيان والكرب والجزر والفاصوليا الخضراء مع البصل الأحمر والبصل الأخضر وقليلة خضراء.

Mixed Noodles

With shredded beef, chicken, prawns, cabbage, carrots, green beans, red onion, green capsicum and spring onion. **BD 3.350**

بطاطس بالسماق

Sumac Potatoes
BD 1.450



بطاطس مقلية
French Fries
BD 1.300



رز زعفران
Saffron Rice
BD 1.050



نودلز مع الخضروات
النودلز الصينية مقلية في الووك
الصيني مع الخضروات الطازجة
والفليفلة الخضراء والبصل الأخضر.

Vegetable Noodles

Wok-fried noodles with fresh vegetables, green capsicum and spring onion. **BD 2.800**



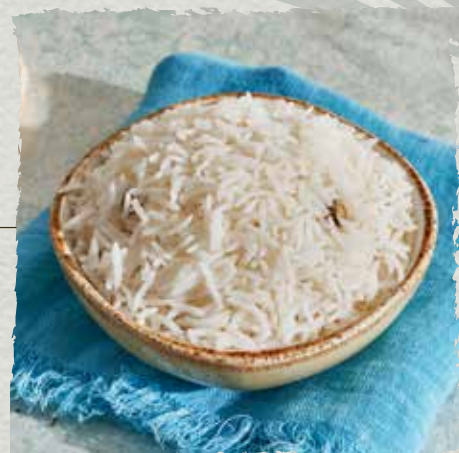
رز مقلي بالخضار

Vegetable Fried Rice
BD 2.200



رز مقلي مشكل
Mixed Fried Rice
BD 2.600

رز أبيض
White Rice
BD 0.950



كوكتيل COCKTAILS

سلاش كوكتيل Slush Cocktails

سلاش ليمون - نعناع
Lemon-Mint Slush
BD 1.750



سلاش رمان - كر كديه
Pomegranate-Hibiscus
Slush
BD 2.350



سلاش فراولة-ليمون
Strawberry-Lime Slush
BD 2.050



كوكتيل فوار Fizzy Coolers

اللومي الأخضر والباشن
Green Lime & Passion
BD 2.450



التفاح الأحمر والدارسين
Red Apple & Cinnamon
BD 2.450



شای مثلاًج Iced Teas



زعفران - ورد
Saffron-Rose
BD 2.150



التفاح و الليمون
Apple-Lemon
BD 2.150

موهيتو Mojitos



موهيتو أناناس
Pineapple Mojito
BD 2.400



موهيتو توت مشكل
Berry Mix Mojito
BD 2.700



موهيتو ليمون - نعناع
Lemon-Mint Mojito
BD 2.150

عصائر طازجة Fresh Juices

Lemon Juice	1.650	عصير ليمون
Lemon Juice with Mint	1.700	عصير ليمون بالنعناع
Mango Juice	1.700	عصير مانجو
Watermelon Juice	1.700	عصير البطيخ
Orange Juice	1.800	عصير البرتقال
Pineapple Juice	1.850	عصير أناناس
Pomegranate Juice	1.900	عصير رمان
Avocado Juice (with milk)	2.100	عصير أفوكادو (بالحليب)

مشروبات ساخنة وباردة Hot & Cold Beverages

Coffee	0.500	قهوة
Espresso	0.500	إسبرسو
Cappuccino	0.700	كابتشينو
Café Latte	0.700	كافيه لاتيه
Turkish Coffee	0.800	قهوة تركية
Tea	0.450	شاي
Green Tea	0.500	شاي أخضر
Tea with Mint	0.500	شاي بالنعناع
Soft Drinks	0.600	المشروبات الغازية
Water - Small	0.450	ماء - صغير
Water - Large	0.750	ماء - كبير

الحلويات Desserts



كريم كراميل
Crème Caramel
BD 1.450



كنافة قشطة وجبنة طازجة
Fresh Kunafa Cream & Cheese
BD 1.900



أم علي
Umm Ali
BD 1.850



٢ سكوب آيس كريم
2 Scoops Ice Cream
BD 1.600



سلطة الفواكة مع آيس كريم الفانيلا
Fruit Salad with Ice Cream
BD 1.600



بودينغ الشوكولاتة
مع آيس كريم الفانيلا
Chocolate Pudding with
Vanilla Ice Cream
BD 2.000

©All Rights Reserved 2025
Al Abraaj Restaurants Group
Kingdom of Bahrain