

MOHINEE FOOD MENU

ARABIC BREAKFAST

إفطار عربي

(All local breakfast served with Arabic bread) Foul Medames (V) (H)

يقدم مع الخبز العربي والبقول المدمس

Stewed broad beans with traditional condiments of tomato, onion,

Cumin powder, olive oil and lemon

20

البقول المطهي مع التوابل التقليدية ، الطماطم ، البصل ، الكمون ، زيت الزيتون والليمون

Falafel (V)

14

فلافل

Deep-fried crushed chickpeas and parsley patties served with tahina sauce

فلافل يقدم مع صوص الطحينة

Oriental Breakfast Selection (V) (H)

14

إختيارك من الفطور الشرقي

Hummus, labneh, moutabel, falafel, marinated green and black olives, mixed pickles and tahina sauce

حمص ، لبن ، فلافل ، الزيتون الأسود ، المخلل وصوص الطحينة

CONTINENTAL BREAKFAST

إفطار كونتينتال

25

Baker basket toast, Croissant, Muffins and cereal (cornflakes) with milk served with jam/butter/honey and juice

سلة الخبز المحمص ، كرواسون ، مافين ، حبوب (كورن فليكس) مع الحليب يقدم مع المربي / الزبدة / العسل والعصير

AMERICAN BREAKFAST

إفطار أمريكي

35

Choice of eggs (boiled /omelet/scrambled/fried egg), chicken sausage, beef bacon, grilled tomato, sautéed mushrooms, baked beans, hash browns and toast bread served with and jam /butter /honey and juice

بيض حسب الرغبة (مسلق / أوملت / مخفوق / بيض مقلي) ، سجق دجاج ، لحم بقرى مقدد ، طماطم مشوية ، مشروم سوتيه ، فاصوليا مخبوزة ، هاش براون وخبز توست يقدم مع مربي / زبدة / عسل وعصير

TRADITIONAL ARABIC BREAKFAST

إفطار عربي تقليدي

35

Choice of eggs (boiled /omelet/scrambled/fried egg), fowl medames, hummus, labneh, tomato, cucumber, feta cheese served with Arabic bread on the side and jam/butter/honey and juice

بيض حسب الرغبة (مسلق / عجة / بيض مخفوق / بيض مقلي) ، فول مذمس ، حمص ، لبننة ، طماطم ، خيار ، جبنة فيتا يقدم مع خبز عربي ومربي / زبدة / عسل وعصير

INDIAN BREAKFAST

إفطار هندي

30

Choice of eggs (masala omelet / fried egg / boiled egg / scrambled) plain thawa paratha, channa masala, yoghurt, mix Indian pickled and fruit salad jam/butter/honey and juice

بيض حسب الرغبة (عجة ماسالا / بيض مقلي / بيض مسلق / مخفوق) ثوا براتا سادة ، شنا ماسالا ، زبادي ، مخلل هندي ومربي فواكه / زبدة / عسل وعصير

KIDS BREAKFAST

12

فطور الأطفال

Fresh Pancakes / French Toasts (H)

بان كيك طازج مع الخبز الفرنسي

Served with pancake syrup, chocolate sauce and butter

يقدم مع البان كيك و سيروب وصوص الشكولا والزبدة

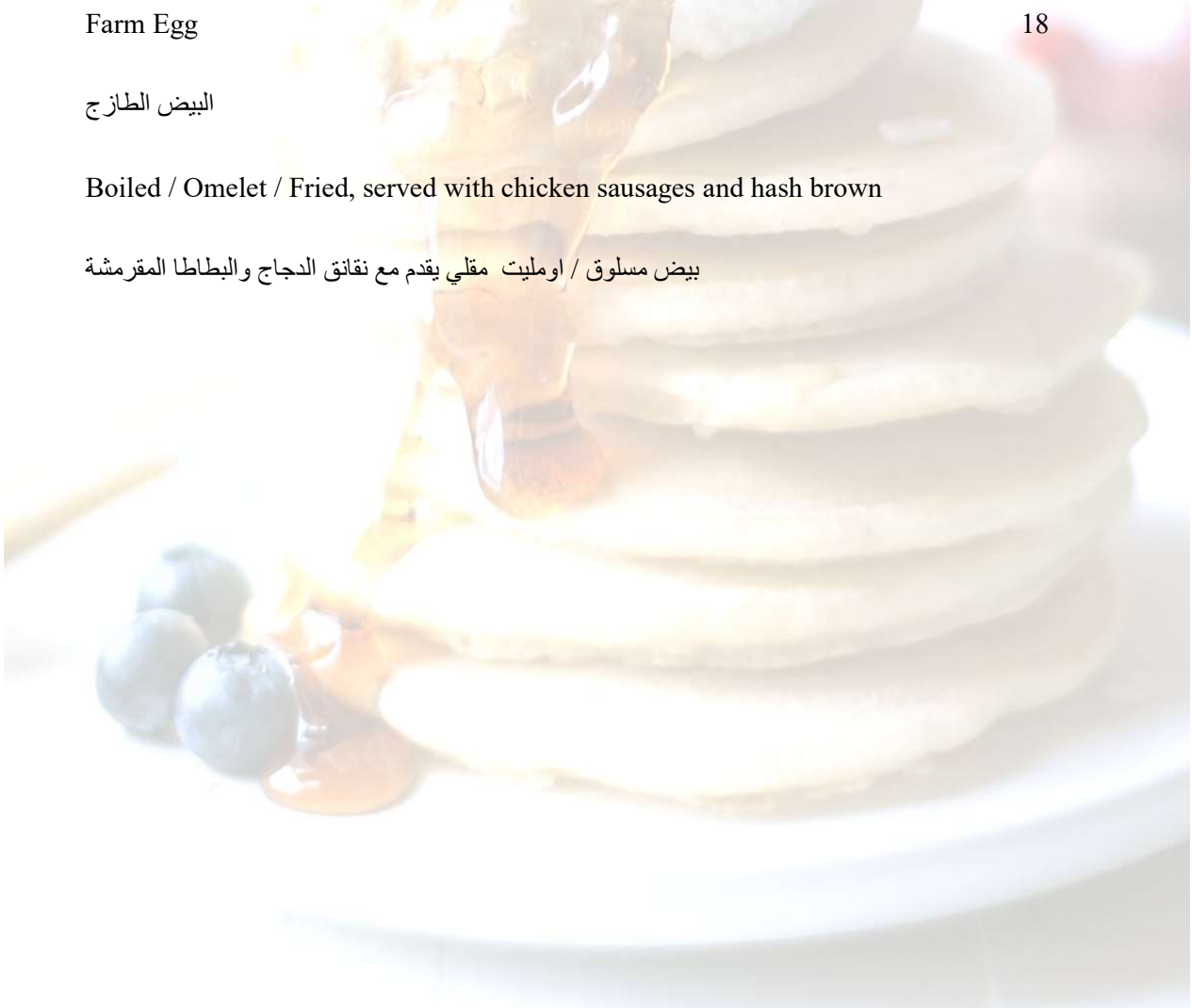
Farm Egg

18

البيض الطازج

Boiled / Omelet / Fried, served with chicken sausages and hash brown

بيض مسلوق / اومليت مقلي يقدم مع نقائق الدجاج والبطاطا المقرمشة



(S) Signature (H) Healthy (V) Vegetarian (N) Nuts (SF) Sea Food (A) Alcohol

SALADS & APPETIZERS

السلطات والمقبلات

Classic Caesar Salad

25

سلطة قيصر الكلاسيكية

Crispy romaine lettuce toasted with Caesar dressing, served with turkey bacon, crunchy croutons and parmesan cheese

الخنس الروماني بصلصة قيصر يقدم مع لحم الديك الرومي المقدد والخبز المحمص وجبنة البراميزان

Add Cajun spiced chicken / Add grilled lemon prawns (SF)

30/35

مع كاجون الدجاج الحار او الروبيان المشوي بصوص الليمون

Greek Salad (V) (H)

22

السلطة اليونانية

Romaine lettuce/cucumber tomato/, bell pepper/, red onion/, feta cheese and olives/, olive oil-lemon dressing

خنس روماني ، خيار ، طماطم ، فلفل حلو ، بصل احمر ، جبنة فيتا ، زيتون ، زيت الزيتون وصوص الليمون

Oriental Cold Mezzeh (V) (H)

28

مازة باردة شرقية

Hummus, moutabel, tabbouleh, fattoush and vine leaves, served with pickles and Arabic bread

حمص/ متبل/ تبولة /فتوش / ورق العنب يقدم مع المخلل والخبز العربي

Oriental Hot Mezzeh

30

مازة ساخنة محلية

Selection of fried kibbeh, meat and cheese sambousik, and spinach fatayer with tahina sauce

إختيارك من الكبة المقلية وسمبوسة اللحم والجبنة وفطائر السبانخ مع صوص الطحينة

(S) Signature (H) Healthy (V) Vegetarian (N) Nuts (SF) Sea Food (A) Alcohol

Tempura Fried Prawns (SF)

35

قريدس مقلي تمبورا

Batter-fried crispy prawns served with sweet chili sauce

روبيان مقلي بالزبدة يقدم مع الصوص الحار والحلو

Tandoori Chicken Skewers

30

سيخ دجاج تندوري

Indian spiced marinated chicken skewer served with mint sauce

دجاج متبل بالطريقة الهندية يقدم مع صوص النعنع

Classic Nachos (V)

22

ناتشوز كلاسيكي

Topped with melted cheese, pico de gallo and sour cream

ناتشوز مغطاة بالجبنه الذائبة مع صلصة الكريم الشهى



(S) Signature (H) Healthy (V) Vegetarian (N) Nuts (SF) Sea Food (A) Alcohol

SOUP & COMFORT FOOD

شوربات و أطعمة خفيفة

Slow Roasted Tomato Soup (V) (H) 22

شورية الطماطم

Chicken & Vegetable Clear Soup (V) (H) 22

شورية الخضار والدجاج

Served with herb croutons

تقدم مع خبز محمص بالأعشاب

Lentil Soup 22

شورية العدس

Slow cooked lentil with Arabic spices served with lemon wedges and Arabic croutons

عدس مطبوخ مع بهارات عربية يقدم مع قطع الليمون وقطع خبز محمص عربي

Club Sandwich 30

كلوب ساندويش

Roasted chicken, turkey bacon, lettuce, tomato, cheese and egg

دجاج روستيد مع لحم الديك الرومي المقدد ، خس ، طماطم ، جبنة و بيض

BBQ Chicken Wrap 26

ملفوف الدجاج المشوي

Roasted chicken with smoky BBQ marinade, sautéed onions, pickle, lettuce wrapped in spinach tortilla

الدجاج المشوي مع باربيكيو مدخن مع تنبيلة البصل المقلي ، مخلل وملفوف في تورتيلا سبانخ

Falafel Wraps

22

فلافل ساندوتش

Arabic bread with falafel, hummus, lettuce, tomato and tahina dip

خبز عربي مع حمص ، فلافل ، خس ، طماطم بصلصة الطحينة

Angus Beef Burger

35

برجر اللحم

Angus beef patty, pickle gherkin, lettuce, tomato and cheddar cheese melt

لحم بقري ، مخلل خيار ، مخلل خس ، طماطم وجبنة شيدر

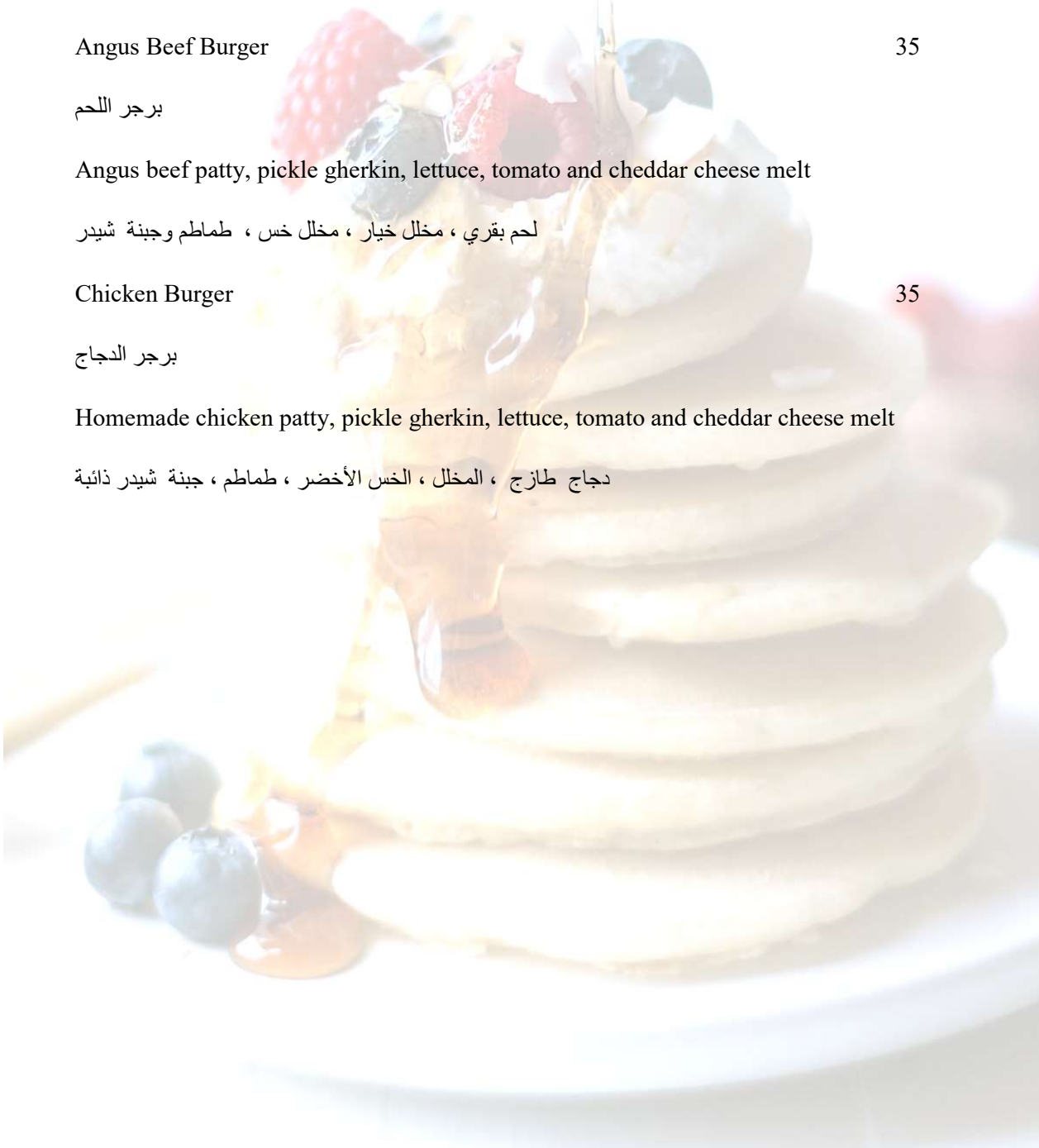
Chicken Burger

35

برجر الدجاج

Homemade chicken patty, pickle gherkin, lettuce, tomato and cheddar cheese melt

دجاج طازج ، المخلل ، الخس الأخضر ، طماطم ، جبنة شيدر ذائبة



(S) Signature (H) Healthy (V) Vegetarian (N) Nuts (SF) Sea Food (A) Alcohol

PIZZA & PASTA

بيتزا و باستا

Margherita (V) 30

مار غاريتا

Tomato, mozzarella cheese and fresh basil

طماطم ، جبنة موزريلا ، جبن و الريحان الطازج

Grilled Vegetables (V) 30

الخضار المشوي

Tomato, mozzarella cheese, onions, bell peppers, zucchini, olives

طماطم ، جبنة موزريلا ، بصل ، كوسا ، فلفل حلو ، زيتون

Seafood (SF) 40

مأكولات بحرية

Mixed seafood, tomatoes, capers, red onions and mozzarella cheese

مأكولات بحرية ، طماطم ، كبر ، بصل أخضر ، جبنة الموزريلا

Beef Salami 35

بسطرمة بقري

Tomato, mozzarella cheese, and beef salami

طماطم ، جبنة موزريلا ، بسطرمة بقري

Pasta of your choice 35

إختيارك من الباستا

Penne / Spaghetti / Fusilli /Gluten Free

بني إسباغيتي / فوسيلي / خالي من الجلوتين

Sauce

الصوص

Tomato Basil / Arrabiata / Mushroom Cream / Pesto Beef Bolognese / Carbonara

طماطم وريحان / أربياتا/ كريم الفطر/ بستر بيف بولونيز / كاربو نارا

MAIN COURSE

الطبق الرئيسي

Fresh Salmon Teriyaki (Chef Special) (SF) 49

سلمون طازج تريياكي / إختيار الشيف

Pan-seared salmon steak with sauteed green beans and herb-marinated cherry tomato, egg fried

Rice

سلمون ستيك محمر، سوتيه الفاصوليا الخضراء ، الهليون المشوي والأرز

Shish Tawook 32

شيش طاووق

Arabic spices, biwaz salad, garlic mayo sauce, French fries

بهارات عربية مع سلطة بيواز ، صلصه مايونيز بالثوم ، البطاطا المقلية

Arabic Mixed Grill (N) 48

المشاوي العربية المشكلة

Lamb chop, beef shish kebab, lamb kofta, shish tawook, biwaz salad, served with vermicelli rice, pickle, Arabic bread

قطع من اللحم الضاني / الكباب البقري / كفتة اللحم الضاني والشيش طاووق مع سلطة البيواز مع الأرز بالشعيرية والمخلل والخبز العربي

Angus Australian Beef Tenderloin 48

أنجوس اللحم الأسترالي التندرلين

Grilled to your liking, sautéed mushroom, mashed potato and mushroom sauce

مشوي حسب الرغبة مشروم سوتية بطاطا مهروسة وصوص المشروم

Indian Combo (V) 35

الكومبو الهندي

(S) Signature (H) Healthy (V) Vegetarian (N) Nuts (SF) Sea Food (A) Alcohol

Selection of cumin potatoes and yellow lentils with steamed rice, papad, pickle and raita

إختيارك من بطاطس الكمون الأصفر ، العدس مع أرز على البخار ومخلل بابد وريتا

Indian Combo (Non-Veg)

40

الكومبو الهندي بدون خضار

Chicken curry and yellow lentils with steamed rice, papad, pickle and raita

دجاج كاري وعدس أصفر والأرز على البخار ومخلل باباد وريتا

Butter Chicken (S)

38

دجاج بالزبدة

Countryside recipe of chicken curry served with steamed rice, pappad and pickle

دجاج كاري بالوصفة الهندية الخاصة مع الأرز المطهي على البخار مع المخلل و البابيد

Biryani: Chicken (N)

34

برياني / دجاج

Biryani: Lamb

34

برياني / لحم

Biryani: Vegetables (V)

30

برياني خضار

Served with vegetables raita, papad and pickle

تقدم مع الخضار و الريتا والمخلل

Sides

15

أطباق جانبية

French Fries / Potato Wedges or Mashed / Roasted Potatoes / Steamed Vegetables /
Rice Sautéed Mushroom / sauteed green beans

بطاطا مقالية / بطاطا ودجز أو مهروسه / بطاطس مشوية / خضار علي البخار مع أرز سوتيه بالمشروم / سوتيه
الفاصوليا الخضراء

(S) Signature (H) Healthy (V) Vegetarian (N) Nuts (SF) Sea Food (A) Alcohol

DESSERTS

الحلويات

Umm Ali (N)

22

أم علي

A traditional recipe made with baked puff pastry, milk, nuts, raisins and rose infused cream

وصفة تقليدية محلية محضرة من عجينة الحليب المخبوزة بالزبيب والكرامة المنقوعة بالورد

Cheese Cake

20

تشيز كيك

With whipped cream and blueberry sauce on top

كريمة مخفوقة وصلصة توت أزرق

Fresh Cut Fruits

20

فواكة طازجة مقطعة

Selection of fresh seasonal fruits

مجموعة مختارة من الفواكة الموسمية

Walnut Chocolate Brownie

22

براونيز مع الشكولا والجوز

With scoop of vanilla ice cream

مع مغرفة من آيس كريم الفانيليا

Ice Cream

22

المتلجات

Vanilla / Chocolate / Strawberry

فانيليا/الشكولا/الفراولة

KIDS MENU

قائمة طعام الأطفال

Chicken Nuggets / Potato Wedges / Fish Finger 22

دجاج ناجيتش / بطاطا ويدجيز / اصابع السمك

With fries and tomato ketchup or tartar sauce

مع البطاطا المقلية / كاتشب الطماطم / صوص التارتار

Kids Pasta: Penne / Spaghetti 22

باستا بيني / أسباغتي للأطفال

With tomato, sauce / cheese sauce / beef bolognaise sauce

مع صوص الطماطم / صوص الجبن / صلصة البولونيز البقرية

Mini Chicken Burger 22

برجر الدجاج الصغير

Homemade chicken patty, pickled gherkin, lettuce, tomatoes and cheddar cheese melt

دجاج منزلي مع المخلل والخس الأخضر وطماطم وجبنة شيدر ذائبة

ALL THE PRICES ARE MENTION IN UAE DIRHARMS, INCUSIVE OF 7%
MUNICIPALITY FEE, 10% SERVICE CHARGE AND 5% VAT

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي شاملة 7% رسوم البلدية و 10% رسوم الخدمة و 5% ضريبة القيمة المضافة

(S) Signature (H) Healthy (V) Vegetarian (N) Nuts (SF) Sea Food (A) Alcohol