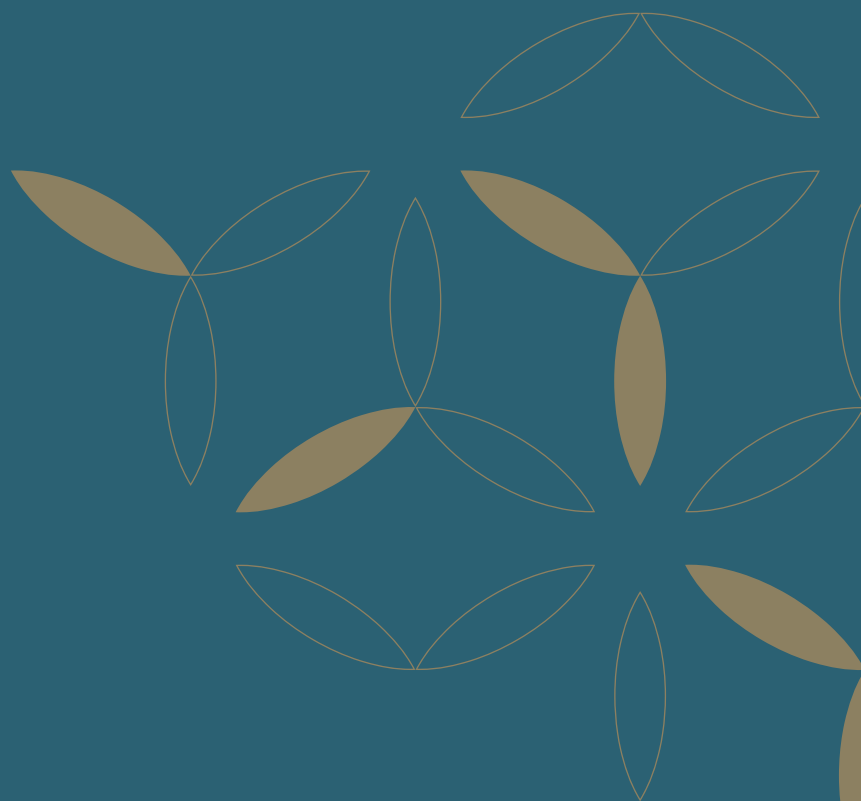




Palmã Saray

restaurant & cafe



Palmã Saray

restaurant & cafe

Palma Saray Restaurant & Cafe, established in 1995, stands as one of the most cherished restaurants in Umm Al Quwain, United Arab Emirates. Our rich history dates back to nearly three decades, and we take pride in offering a unique and delightful experience to our patrons.

We are committed to delivering exceptional food and service where culinary excellence meets breathtaking ambiance. Our menu is a symphony of flavors, offering a delectable fusion of Arabic and Continental cuisine that will tantalize your taste buds. From rich, aromatic dishes to international delights, we cater to all palates.

But it's not just the food that makes us unique. At Palma Saray, we offer more than just a meal. Enjoy the soothing rhythms of a hookah with our premium shisha collection, complemented by a refreshing range of non-alcoholic beverages.

You have the choice to dine in style with both indoor and outdoor seating options, each with its own charm. And for an experience like no other, our floating dining area on the serene sea ensures a dining memory you won't forget.

Palma Saray Restaurant and Cafe – Where food, culture, and nature come together in perfect harmony.



يعد مطعم ومقهى بالما سراي، الذي تأسس عام ١٩٩٥، واحدًا من أعرق و أروع المطاعم في أم القيوين، الإمارات العربية المتحدة. يعود تاريخنا الغني إلى ما يقرب من ثلاثة عقود، ونحن نفخر بتقديم تجربة فريدة وممتعة لعملائنا.

نحن ملتزمون بتقديم الطعام والخدمة الاستثنائية حيث يلتقي التميز في الطهي بأجواء خلابة. قائمتنا عبارة عن سيمفونية من النكهات، حيث تقدم مزيجًا لذيذًا من المأكولات العربية والقارية التي ستثير ذوقك بدءًا من الأطباق الغنية والعطرية وحتى المأكولات العالمية، فإننا نلبي جميع الأذواق.

ولكن ليس الطعام فقط هو الذي يجعلنا فريدين في بالما سراي، نقدم أكثر من مجرد وجبة. استمتع بإقاعات الشيشة الهادئة مع مجموعتنا الفاخرة من الشيشة، والتي تكملها مجموعة منعشة من المشروبات غير الكحولية.

لديك خيار تناول الطعام بأناقة مع خيارات الجلوس الداخلية والخارجية، ولكل منها سحرها الخاص. وللحصول على تجربة لا مثيل لها، تضمن منطقة تناول الطعام العائمة على البحر الهادئ ذكري تناول طعام لن تنساها.

مطعم ومقهى بالما سراي – حيث يجتمع الطعام والثقافة والطبيعة في وئام تام.

All prices are in UAE Dirhams

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي

Breakfast

الفطور

Special Palma Breakfast

68.00

فطور بالما المميز

Eggs of your choice, fowl, labneh, makdous, cheese, mix olives, halawa, butter, jam, fresh bread.
Flavoured orange juice. Tea or coffee, milk on side.

تشكيلة مميزة من - بيض من اختيارك، فول، لبننة، مكدوس، جبنة، زيتون مشكل، حلاوة، زبدة، مربى، خبز طازج. عصير بنكهة البرتقال، شاي أو قهوة، حليب.

Continental Breakfast

65.00

فطور كونتيننتال

Croissant plain, danish, toast bread and french toast.
Boiled eggs or omelette or sunny side up.
Mortadella beef or chicken, roasted potato with herbs.
Fresh vegetables sticks, honey, butter and jam.
Flavored orange juice.
Tea or coffee, milk on side.

تشكيلة مميزة من - كرواسان سادة، دانش، خبز توست، فرنش توست. بيض مسلوق أو اومليت أو عيون. مورتاديل لحم أو دجاج، بطاطس مشوية بالاعشاب. أصابع خضار طازجة، عسل، زبدة، مربى. عصير بنكهة البرتقال، شاي أو قهوة، حليب.

American Breakfast

65.00

فطور أمريكي

Mix croissant, danish, toast bread and pancake.
Boiled eggs or omelette or sunny side up.
Beef or chicken sausage.
Fresh vegetable sticks, hash brown potatoes, honey, butter and jam.
Flavored orange juice.
Tea or coffee, milk on side.

تشكيلة مميزة من - كرواسان، دانش، خبز توست، بانك. بيض مسلوق أو اومليت أو عيون. نقانق لحم أو دجاج. أصابع خضار طازجة، بطاطس هاش براون، عسل، زبدة، مربى. عصير بنكهة البرتقال، شاي أو قهوة، حليب.

Arabic Breakfast

60.00

فطور عربي

Fowl with olive oil, hummus and labna.
Omelette or boiled eggs or shakshuka, cheese and olives.
Sliced vegetables, yogurt and arabic bread.
Flavored orange juice.
Tea or coffee, milk on side.

تشكيلة مميزة من - فول بزيت الزيتون، حمص، لبننة بيض اومليت أو مسلوق أو شكشوكة، جبنة، زيتون شرائح الخضار، زبادي، خبز عربي. عصير بنكهة البرتقال، شاي أو قهوة، حليب.

Indian Breakfast

55.00

فطور هندي

Poori bhaji or keema with paratha.
Boiled eggs or massala omelette or sunny side up.
Sliced vegetables.
Flavored orange juice.
Tea or coffee, milk on side.

تشكيلة مميزة من - بوري باجي أو كيما مع باراتا. بيض مسلوق أو اومليت ماسالا أو عيون. شرائح الخضار. عصير بنكهة البرتقال، شاي أو قهوة، حليب.



Breakfast À la carte

فطور حسب الطلب

Foul with Olive Oil

Foul, onion, garlic, tomato, parsley, olive oil, lemon juice.

22.00

فول بزيت الزيتون

فول، بصل، ثوم، طماطم، بقونس، زيت زيتون، عصير ليمون.

Foul with Tahina

Foul, tahina, garlic, onion, tomato, parsley, olive oil, lemon juice.

22.00

فول بالطحينة

فول، طحينة، ثوم، بصل، طماطم، بقونس، زيت زيتون، عصير ليمون.

Fatteh with Ghee

Chickpeas, tahina sauce, crispy bread, ghee, pine seeds.

24.00

فتة بالسمنة

حمص، صلصة طحينة، خبز مقرمش، سمن، صنوبر.

Fatteh with Meat

Chickpeas, tahina sauce, crispy bread, ghee, pine seeds, lamb dice.

39.00

فتة باللحمة

حمص، صلصة طحينة، خبز مقرمش، سمن، بذور صنوبر، قطع لحم ضأن.

Hummus with Meat

Chickpeas with lamb dice, pine seeds.

39.00

حمص باللحمة

حمص مع قطع لحم الضأن وبذور الصنوبر.

Grilled Halloumi Cheese

Grilled halloumi cheese, olive oil, cucumber, tomato.

29.00

جبنه حلومي مشوية

جبنه حلومي مشوية، زيت زيتون، خيار، طماطم.

Arabic Cheese Platter

Halloumi, shellal, baladi, cream cheese, cucumber and tomatoes.

42.00

طبق ايجان عربية

جبنه حلومي، جبنه مشللة، جبنه بلدي، جبنه كريمي، مشكل خيار، طماطم.

Eggs of Your Choice

Boiled or fried sunnyside up or scrambled or omelette with cheese or vegetables or shakshuka.

17.00

بيض من اختيارك

بيض مسلوق او بيض عيون او بيض مخفوق او بيض أوملت مع الجبن أو الخضار أو شكشوكا.

Turkish Egg Menemen

Fried egg, mix bell pepper and onion.

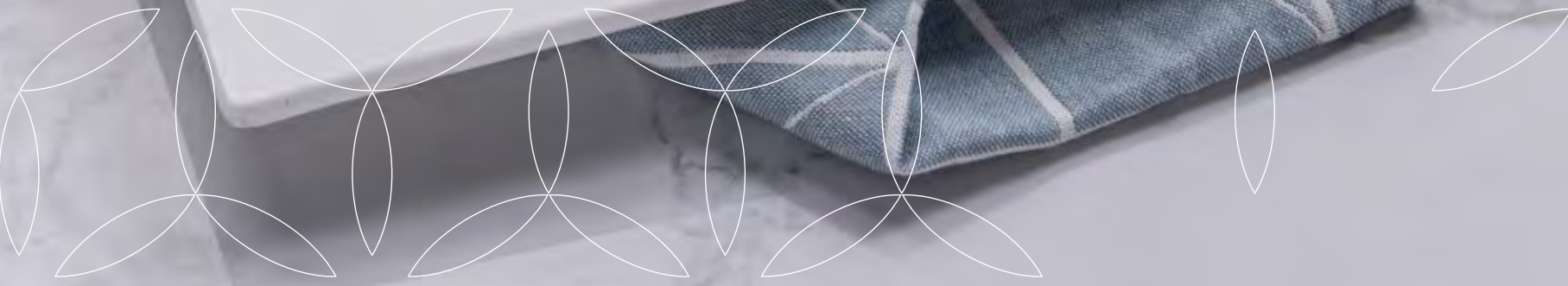
20.00

بيض تركي

بيض مقلي، مزيج الفلفل الحلو والبصل.

Egg dishes served with grilled tomato, hash brown potato.

أطباق البيض تقدم مع الطماطم المشوية والبطاطا البنية.



Manakish & Bakery

المناقيش و المخبوزات

Manoushe Labneh with Vegetables
A Middle Eastern flatbread made with soft dough and topped with labneh and mixed vegetables with olive oil.

19.00

منقوشة لبنه مع خضار
خبز مسطح شرق أوسطي مصنوع من عجينة طرية ومغطاة بمزيج من اللبنه والخضروات المشكلة مع زيت الزيتون.

Manoushe Baladi Cheese
A Middle Eastern flatbread made with soft dough and topped with baladi cheese with olive oil.

19.00

منقوشة جبنة بلدي
خبز مسطح شرق أوسطي مصنوع من عجينة طرية ومغطاة بمزيج من الجبن البلدي وزيت الزيتون.

Manoushe Kraft Cheese and Honey
A middle eastern flatbread made with soft dough and topped with cheese and honey.

20.00

منقوشة جبنة و عسل
خبز مسطح شرق أوسطي مصنوع من عجينة طرية ومغطاة بمزيج من الجبن والعسل.

Manoushe Labneh with Mixed Olives
A Middle Eastern flatbread made with soft dough and topped with olives and olive oil.

19.00

منقوشة لبنه و زيتون مشكل
خبز مسطح شرق أوسطي مصنوع من عجينة طرية ومغطى بمزيج من الزيتون وزيت الزيتون.

Manoushe Mohamara and Cheese
A Middle Eastern flatbread made with soft dough and topped with creamy cheese and mohammarah and olive oil blend.

21.00

منقوشة محمرة وجبنة
خبز مسطح شرق أوسطي مصنوع من عجينة طرية ومغطاة بمزيج من الجبن والمحمرة وزيت الزيتون.

Manoushe Zaatar and Cheese
A middle eastern flatbread made with soft dough and topped with cheese and za'atar and olive oil blend.

21.00

منقوشة زعتر وجبنة
خبز مسطح شرق أوسطي مصنوع من عجينة طرية ومغطاة بمزيج من الجبن والزعتر وزيت الزيتون.

Palma Special Manoushe
A Middle Eastern flatbread made with soft dough and topped with, akawi, halloumi and mint with olive oil.

25.00

منقوشة بالما المميزة
خبز مسطح شرق أوسطي مصنوع من عجينة طرية ومغطاة بمزيج من الجبن البلدي والعكاوي والحلومي والنعناع مع زيت الزيتون.

Chocolate English Cake
3 Pieces.

14.00

كيك انجليزي بالشكولاتة
٣ قطع

Plain English Cake
3 Pieces.

12.00

كيك انجليزي سادة
٣ قطع

Muffin Cake
3 Pieces.

14.00

كيك المافن
٣ قطع

Plain Croissant
3 Pieces.

21.00

كرواسان سادة
٣ قطع

Chocolate Croissant
3 Pieces.

24.00

كرواسان الشكولاتة
٣ قطع

Cheese Croissant
3 Pieces.

24.00

كرواسان الجبنة
٣ قطع

Zaatar Croissant
3 Pieces.

24.00

كرواسان الزعتر
٣ قطع

Danish Pastry
3 Pieces.

24.00

دانش
٣ قطع



Feteer Meshaltet

الفطير المشلت

Feteer Meshaltet Plain

20.00

Thin layers of dough and butter.

فطير مشلتت سادة

طبقات رقيقة من العجين والزبدة.

Feteer Meshaltet with Cheese

24.00

Thin layers of dough and butter stuffed with cheese.

فطير مشلتت بالجبنه

طبقات رقيقة من العجين والزبدة محشوة بالجبن.

Feteer Meshaltet with Sojouk Alexandrian

26.00

Thin layers of dough and butter stuffed with Alexandrian sausage.

فطير مشلتت بالسجق الاسكندراني

طبقات رقيقة من العجين والزبدة محشوة بالسجق الإسكندراني.

Fetter Meshaltet Nutella

26.00

Thin layers of dough and butter stuffed with nutella.

فطير مشلتت نوتيلا

طبقات رقيقة من العجين والزبدة محشوة بالنوتيلا.

Feteer Meshaltet with Craft and Honey

28.00

Thin layers of dough and butter stuffed with kraft cheese and honey.

فطير مشلتت كرافت وعسل

طبقات رقيقة من العجين والزبدة المحشوة بجبنه الكرافت والعسل.



Soup

الشوربة

Lentil Soup

22.00

شوربة العدس

Hearty soup made from flavorful lentils, simmered to perfection with cumin, served with fried bread, lemon wedges.

شوربة شهية مصنوعة من العدس اللذيذ، مطهوة على نار خفيفة مع الكمون، تقدم مع الخبز المقلبي وشرائح الليمون.

French Onion Soup

24.00

شوربة البصل الفرنسية

French style onion soup served with gratin french bread, topped with cheese.

شوربة بصل على الطريقة الفرنسية تقدم مع خبز فرنسي جراتان، جبنة.

Tomato Basil Cream Soup

24.00

شوربة الطماطم والريحان

Traditional italian tomato soup with fresh basil, cream, croton.

شوربة الطماطم الإيطالية التقليدية مع الريحان الطازج والكريمة والكروتون.

Seafood Chowder Soup

28.00

شوربة المأكولات البحرية

Onion, carrot, celery, potato, baby shrimp, mussels, clams, fish.

بصل، جزر، كرفس، بطاطس، روبيان صغير، بلح البحر، محار، سمك.

Chicken Corn Creamy Soup

26.00

شوربة الدجاج بالذرة والكريمة

Chicken, sweet corn, cream sauce.

دجاج، ذرة حلوة، صلصة الكريمة.



Cold Appetizer

المقبلات الباردة

Chicken Caesar Salad

Grilled chicken breast, lettuce, twisted garlic puff pastry , shaved parmesan cheese, caesar dressing.

29.00

Rocca Salad

Mix of local rocca, onion, tomatoes with walnuts, pomegranate and balsamic vinegar dressing with olive oil.

29.00

Greek Salad

Capsicum, lettuce, tomatos, cucumber, onion, black olives, feta cheese, dried oregano, lemon and olive oil dressing.

29.00

Arabic Salad

Local lettuce, tomatoes, cucumber, vinegar olive oil dressing.

29.00

Nicoise Salad

Lettuce, tomatoes, onion, cupsicum, cucumber, poiled egg, potato, tuna, beans, olive oil, vinaigrette dressing.

34.00

Tabbouleh

A levantine salad made of finely chopped parsley, with tomatoes, mint, onion, crashed wheat, and seasoned with olive oil and lemon.

19.00

Fattoush

Tomatoes, cucumber, lettuce, red radish, fried bread, pomegranate seeds, sumac powder, lemon and olive oil dressing.

29.00

Mozzarella Caprese Salad

Mozzarella cheese, tomato, lettuce, balsamic vinegar, pesto sauce.

39.00

Hummus

Mashed chickpeas blended with tahina, lemon and olive oil.

19.00

Hummus Beiruty

Hummus mixed with parsley and pickles and olive oil.

22.00

Beetroot Mutabal

Blended beetroot puree, tahina, lemon and olive oil.

19.00

Eggplant Mutabal

Grilled eggplant blended with tahina, garlic, yogurt, lemon and olive oil.

19.00

Baba Ghanouj

Grilled eggplant blended with mix vegetables and pomegranate molasses, garlic, lemon and olive oil.

19.00

Vine Leaves

Vine leaves stuffed with mix vegetables, seasoned rice mixture.

19.00

Muhammara

Spicy dip made of cashew nut, red bell peppers, pomegranate molasses and breadcrumbs.

22.00

سلطة سيزر الدجاج

صدر دجاج مشوي، خس، معجنات باف بالثوم، جبنة بارميزان مبشورة، صوص سيزر.

سلطة جرجير

مزيج من الجرجير المحلي، البصل، الطماطم مع الجوز، الرمان و صلصة خل البلسميك مع زيت الزيتون.

سلطة يونانية

فلفل،خس، طماطم، خيار، بصل، زيتون أسود، جبنة فيتا، أوريجانو، صلصة ليمون وزيت زيتون.

سلطة عربية

خس محلي، طماطم، خيار، صلصة الخل وزيت الزيتون.

سلطة نسواز

خس، طماطم، بصل، فلفل، خيار، بيض مسلوق، بطاطس، تونة، فاصوليا، زيت زيتون، صلصة الخل.

تبولة

سلطة شامية مكونة من البقدونس المفروم ناعماً مع الطماطم والنعناع والبصل والبرغل ومتبلة بزيت الزيتون والليمون.

فتوش

طماطم، خيار، خس، فجل أحمر، خبز مقلي، بذور رمان، مسحوق سماق، صلصة ليمون وزيت زيتون.

سلطة موزاريللا كابريرز

جبنة موزاريللا، طماطم، خس، خل بلسميك، صلصة بيستو.

حمص

حمص مهروس ومخلوط مع الطحينة، عصير الليمون وزيت الزيتون.

حمص بيروتى

حمص ممزوج بالبقدونس وزيت الزيتون.

متبل الشمندر

بيوريه شمندر ممزوج، طحينة، ليمون وزيت زيتون.

متبل الباذنجان

باذنجان مشوي ممزوج بالطحينة، الثوم، الزبادي، الليمون وزيت الزيتون.

بابا غنوج

باذنجان مشوي ممزوج بالخضار المشكلة، دبس الرمان، الثوم، الليمون وزيت الزيتون.

ورق عنب

ورق عنب محشو خضار مشكله، خليط أرز متبل.

محمرة

صوص حار مصنوع من الكاجو، الفلفل الأحمر، دبس الرمان وفتات الخبز.



Hot Appetizer

Mixed Mezza Platter

Cheese spring roll, fried kibbeh, spinach fatayer, meat sambosek.

42.00

Shrimp Provencale

Shrimp, garlic, mushroom, coriander, lemon juice, cherry tomato.

42.00

Fried Chicken Wings

Fried chicken wings, oyster sauce.

34.00

Grilled Chicken Wings

Grilled chicken wings with BBQ sauce, sweet chili sauce.

34.00

Chicken Liver

Butter, garlic, onion, chili, pomegranate molasses, lemon.

24.00

Special Nachos Palma

Beans, chipotle sour cream, avocado, melted cheddar cheese, jalapeno chili.

29.00

Syrian Falafel Platter

Fried mix chickpeas with garlic, onion, coriander, tahina sauce, mix pickles.

19.00

Fried Calamari

Fried breaded squid rings, tartar sauce.

33.00

Premier French Fries

Crispy bacon, melted cheddar cheese, jalapeno chili.

24.00

French Fries

Deep fried potatoes.

18.00

Syrian Sambusk

Your choice of cheese or chicken or meat.

34.00

Spring Roll

Your choice of vegetable or chicken.

31.00

Fish and Chips

Deep fried fish served with french fries and tartar sauce.

39.00

Combo Palma Mix Mezza

Cold - hummus, quinoa, tabbouleh, vine leaves, muhammara.
Hot - soujouk cigar, kunafa shrimp, cheese sambosek, pan fried chicken cubs.

66.00

المقبلات الساخنة

صحن مازا مشكله

رول جبن، كبة مقليه، فطائر سبانخ، سمبوسك لحم.

قرديس بالثوم والفطر

روبيان، ثوم، فطر، كزبرة، عصير ليمون، طماطم كرزية.

أجنحة الدجاج المقليه

أجنحة دجاج مقليه، صلصة المحار.

أجنحة الدجاج المشوية

أجنحة دجاج مشوية مع صوص باربيكيو، صوص فلفل حار طو.

كبدة الدجاج

زبدية، ثوم، بصل، فلفل حار، دبس الرمان، ليمون.

بالما ناتشو الخاصة

فاصوليا، كريمة شيبوتل الحامضة، أفوكادو، جبنة شيدر ذاتية، فلفل هالابينو الحار.

صحن فلافل سوري

مقلي مزيج الحمص مع الثوم، بصل، كزبرة، صلصة طحينية، مخلل مشكل.

كاليماري مقلي

حلقات الحبار المقليه بالبقسماط، صوص التارتار.

بطاطا مقليه بريمر

لحم مقدد مقرمش، جبنة شيدر ذاتية، فلفل هالابينو حار.

بطاطا مقليه

البطاطس المقليه.

سمبوسك سوري

اختيارك من الجبن أو الدجاج أو اللحم.

سبرنج رول

اختيارك من الخضار أو الدجاج.

السّمك المقلي والبطاطا

سمك مقلي يقدم مع البطاطس المقليه وصلصة التارتار.

كعبو بالما المميز

بارد - حمص، تبولة كينيو، ورق عنب، محمرة. ساخن - سجق سيجار، كنافة روبيان، سمبوسك جبنة، مكعبات دجاج مقلي.



Main Course

All Around The World

أطباق رئيسية

من حول العالم

Marsala Chicken

Chicken breast, mushroom, garlic, Italian herbs, and cream. served with french fries and vegetable saute.

44.00

Chicken Schnitzel

Breaded chicken deep fry, french fries, vegetable saute, mustard cream sauce.

42.00

Chicken Quesadilla

Tortilla bread stuffed with chicken and mix bell pepper served with guacamole, sour cream, tomato sauce.

44.00

Beef Steak Istanbuli

Butterfly beef steak, stuffed with cheese, mushroom, mashed potato, vegetable saute, mustard sauce.

74.00

Chicken Tandoori

Marinated half BBQ chicken in Indian tandoori spice served with mint chutney and french fries.

44.00

Beef Steak Fillet

Mushed potato, vegetable saute, choice of pepper or mushroom sauce.

74.00

Chicken Cordon Blue

Stuffed chicken breast with smoked turkey, mushroom, cheddar and mozzarella cheese, served with french fries and vegetable saute.

56.00

Butter Chicken

Chicken with cashew butter sauce Indian style served with white rice.

44.00

Chicken Biryani

Chicken, Indian gravy with basmati rice, papadam, Indian pickle, raita yogurt.

44.00

Mutton Biryani

Mutton, Indian gravy with basmati rice, papadam, Indian pickle, raita yogurt.

54.00

Shrimp Biryani

Shrimp, Indian gravy with basmati rice, papadam, Indian pickle, raita yogurt.

68.00

Kabsat Chicken

Fragrant basmati rice topped with chicken pieces cooked with tomato sauce and aromatic spices served with yoghurt.

48.00

Kabsat Laham

Fragrant basmati rice topped with lamb pieces with tomato sauce and aromatic spices served with yoghurt.

58.00

دجاج مارسيليا

صدر دجاج، فطر، ثوم، أعشاب إيطالية، كريمة يقدم مع بطاطا مقلية وخضار سوتيه.

دجاج شnitzel

دجاج مقلبي بالبقسمات، بطاطا مقلية، خضار سوتيه، صلصة كريمة مع الخردل.

دجاج كاسديلا

خبز تورتيلا محشو دجاج وفلفل حلو يقدم مع جواكامولي، كريمة حامضة وصلصة طماطم.

فيليه بقري اسطنبولي

ستيك لحم بقري بالزبدة، محشو جبنة، فطر، بطاطا مهروسة، خضار سوتيه، صلصة الخردل.

دجاج تندوري

نصف دجاجة باربيكيو متبلّة بتوابل تندوري هندية تقدم مع صلصة نعناع وبطاطا مقلية.

فيليه ستيك لحم

بطاطا مهروسة، خضار سوتيه، اختيارك من صلصة الفلفل أو الفطر.

دجاج كوردون بلو

صدر دجاج محشو لحم رومي مدخن، فطر، جبنة شيدر و جبنة موزاريلا، يقدم مع بطاطا مقلية و خضار سوتيه.

دجاج بالزبدة

دجاج مع صلصة زبدة الكاجو على الطريقة الهندية يقدم مع الأرز الأبيض.

برياني دجاج

دجاج بالمرق الهندي مع أرز بسمتي، بابادام، مخلل هندي، زبادي رايتا.

برياني لحم

لحم ضأن بالمرق الهندي مع أرز بسمتي، بابادام، مخلل هندي، زبادي رايتا.

برياني روبيان

روبيان بالمرق الهندي مع أرز بسمتي، بابادام، مخلل هندي، زبادي رايتا.

كبسة دجاج

أرز بسمتي معطر مغطى بقطع الدجاج المطبوخة مع صلصة الطماطم والبهارات العطرية يقدم مع الزبادي.

كبسة لحم

أرز بسمتي معطر مغطى بقطع لحم ضأن مع صلصة الطماطم والبهارات العطرية يقدم الزبادي.



Main Course

All Around The World

أطباق رئيسية

من حول العالم

Dal Tadka

A popular Indian dish where cooked spiced lentils are finished with a tempering made of ghee, spices.

28.00

عدس تدكا

طبق هندي شعبي يتكون من العدس المتبل المطبوخ مع خلطة السمن والبهارات.

Paneer Tikka

A popular and delicious tandoori, Indian cottage cheese cubes are marinated in yogurt based marinade, BBQ style.

32.00

بانير تكا

تندوري شعبي ولذيذ، مكعبات الجبن الهندي المتبل في تتبيلة الزبادي، على طريقة الشواء.

Vegetable Pulao

Indian style rice mixed with vegetables that is aromatic.

34.00

بالاو خضار

أرز على الطريقة الهندية ممزوج بالخضار المشكلة ذات الرائحة العطرية.

Vegetable Biryani

A traditional biryani has layers of marinated vegetables and fragrant rice, dom cooked with onions, spices, herbs and saffron.

34.00

برياني خضار

البرياني التقليدي يحتوي على طبقات من الخضار المتبلة والأرز المعطر، دوم مطبوخ مع البصل، التوابل، الأعشاب والزعفران.

Allo Mutter

A delicious north Indian curry made with potatoes, peas, onions, tomatoes, spices and herbs.

28.00

الوماتر

كاربي شمال الهند اللذيذ المصنوع من البطاطس، البازلاء، البصل، الطماطم، التوابل والأعشاب.

Jerra Rice

Rice cooked with cumin seeds and butter.

24.00

ارز جير

أرز مطبوخ مع بذور الكمون والزبدة.

Chicken Kadai

A spicy and flavorful dish made with chicken, onions, tomatoes, ginger, garlic, and fresh ground spices.

36.00

كداي دجاج

طبق حار ولذيذ مصنوع من الدجاج، البصل، الطماطم، الزنجبيل، الثوم والبهارات المطحونة الطازجة.

Chicken Chili

A sweet and spicy and slightly sour made with chicken, bell peppers, garlic, chili sauce and soya sauce.

36.00

دجاج حار

حلو وحار وحامض قليلاً مصنوع من الدجاج، الفلفل الحلو، الثوم، صلصة الفلفل الحار وصلصة الصويا.

Mutton Kadai

Fresh mutton, mix capsicum with tomato sauce, red onion and garlic.

46.00

كداي لحم

لحم ضأن طازج، مزيج الفلفل مع صلصة الطماطم، البصل الأحمر والثوم.

Vegetable Korma

Mixed vegetables cooked with cashew nut, curry onion, garlic, ginger gravy with cream.

32.00

خضار كورما

خضروات مشكلة مطبوخة مع الكاجو، بصل بالكاري، ثوم، مرق الزنجبيل مع الكريمة.

Plain Dosa

Crispy blended Indian rice, butter, 3 pieces.

24.00

دوسا سادة

أرز هندي مخلوط مقرمش مع الزبدة، يأتي ٣ قطع.

Idli

Soft blended Indian rice, butter, 3 pieces.

24.00

ادلبي

أرز هندي مخلوط ناعم مع الزبدة، يأتي ٣ قطع.

Poori Bhaji

Fried Indian bread, potatoes, green beans, red onion and ginger.

24.00

بوربي باجي

خبز هندي مقلي، بطاطا، فاصوليا خضراء، بصل أحمر وزنجبيل.

Plain Paratha

Grilled Indian butter bread, 1 piece.

4.00

براتا سادة

خبز الزبدة الهندي المشوي، يأتي ١ قطعة.



Main Course

Seafood Corner

أطباق رئيسية

ركن ثمار البحر

BBQ Fish Fillet
Grilled marinated fish fillet, french fries, tartar sauce, garlic and oil dressing.

48.00

سمك فيليه مشوي على الفحم
سمك فيليه متبل مشوي على الفحم، بطاطا مقلية، صوص تارتار، ثوم وصلصة زيت.

Fried Seabream
Fried seabream, french fries, tartar sauce, garlic and oil dressing.

72.00

سمك مقلي سبريم
سمك مقلي، بطاطا مقلية، صوص تارتار، صلصة الثوم والزيت.

BBQ Seabream
Grilled seabream, french fries, tartar sauce, garlic and oil dressing.

72.00

سمك سبريم مشوي على الفحم
سمك مشوي، بطاطا مقلية، صوص تارتار، صلصة الثوم والزيت.

Spicy Fish
Fish fillet, spicy tomato sauce with vegetable, pine seeds.

42.00

سمكة حارة
سمك فيليه، صلصة طماطم حارة مع خضار و صنوبر.

BBQ Salmon Fillet
Grilled salmon fillet with lemon, dill butter sauce, vegetable saute, potato wedges.

82.00

فيليه السالمون المشوي على الفحم
فيليه سلمون مشوي مع ليمون، صلصة زبدة الشبت، خضار سوتيه، بطاطس ويدجز.

BBQ Jumbo Shrimp
Grilled shrimp, chimichurri sauce (herbs sauce), vegetable saute, french fries.

94.00

روبيان جامبو مشوي على الفحم
روبيان مشوي، صلصة تشيميشري (صلصة الأعشاب)، خضار سوتيه، بطاطا مقلية.

Lobster Thermidor
Baked lobster stuffed with parmesan cheese, shallot, garlic, mustard, cream, fresh herbs served with vegetables saute, french fries.

144.00

أم الروبيان ترميدور
ام الروبيان المخبوز محشو جبنة بارميزان، كراث، ثوم، خردل، كريمة، أعشاب طازجة يقدم مع خضار سوتيه، بطاطا مقلية.



Main Course

Mixed Grill

أطباق رئيسية

المشاوي

Mix Grill Platter

Lamb kabab, chicken kabab, lamb tikka. Shish tawook, arayes, grilled onion, tomato, french fries, hummus, garlic sauce, chili sauce, pickles.

72.00

طبق مشاوي مشكل

كباب لحم ضأن، كباب دجاج، لحم ضأن تكا. شيش طاووق، عرايس، بصل، طماطم، بطاطا مقلية، حمص، صوص الثوم، صوص فلفل حار، مخلل.

Iranian Mix Grill Platter

Lamb koobidh, joojeh kabbab, shashlik kabab, torsh kabab, grilled onion, tomato, served with saffron rice and shirazi salad.

82.00

طبق مشاوي مشكل إيراني

لحم خروف كوبيدة، جوجيه كباب، شاشليك كباب، تورش كباب، بصل مشوي، طماطم، يقدم مع أرز بالزعفران وسلطة شيرازي.

Kabab Halabi

Lamb minced with onion, parsley, and special Arabic marinade.

64.00

كباب حلبى

لحم ضأن مفروم مع البصل، البقدونس والتتبيلة العربية الخاصة.

Kabab Khashkhash

Lamb minced, onion, parsley, pine seeds, served on abed of grilled tomato sauce.

64.00

كباب خشخاش

لحم ضأن مفروم، بصل، بقدونس، بذور صنوبر، يقدم على طبقة من صلصة الطماطم المشوية.

Tikka Meat

Lamb cubes with Arabic marinade and grilled tomato, onion, french fries.

76.00

شقف لحم

لحم ضأن مع تتبيلة عربية وطماطم مشوية، بصل، بطاطا مقلية.

Shish Tawook

Chicken breast cube with Syrian spices marinade served with garlic sauce and french fries.

42.00

شيش طاووق

مكعبات صدر دجاج متبلة بالبهارات السورية تقدم مع صوص الثوم و البطاطس المقلية.

Arayes

Lamb minced with vegetable between bread, served with french fries.

44.00

عرايس

لحم ضأن مفروم مع الخضار بين الخبز، يقدم مع البطاطس المقلية.

Lamb Chops

Arabic marinated lamb chops, roasted mix vegetables, french fries.

82.00

ريش غنم

قطع لحم ضأن متبلة، خضروات مشوية، بطاطا مقلية.

Chicken Charcoal Half

Half chicken with special marinade, served with french fries, garlic sauce, chili sauce and pickles.

38.00

نصف دجاجة على الفحم

نصف دجاجة بالتتبيلة الخاصة، تقدم مع بطاطا مقلية، صوص ثوم، صوص فلفل حار و مخلل.

Chicken Charcoal Whole

Whole chicken with special marinade, served with french fries, garlic sauce, chili sauce and pickles.

58.00

دجاج كامل على الفحم

دجاجة كاملة بالتتبيلة الخاصة، تقدم مع بطاطا مقلية، صوص ثوم، صوص فلفل حار و مخلل.



Main Course

Best Seller

أطباق رئيسية

الأكثر مبيعا

Fisher Net

330.00

شبكة الصيد

Whole lobster, fried calamari rings, grilled shrimp, fish and salmon fillet, mussels, served with cocktail sauce, lemon butter sauce, tartar sauce, spaghetti, Fench fries.

إستاكوزا كاملة، حلقات كاليماري مقلية، جمبري، فيليه سمك، سلمون مشوي، بلح البحر، يقدم مع صوص كوكتيل، صوص زبدة ليمون، صوص تارتار، إسباجيتي، بطاطا مقلية.

Syrian Mixed Grill 1 Kilo

220.00

مشاوي سورية 1 كيلو

Lamb kabab, chicken kebaab, shish tawook, lamb tikka, arayes, spicy bread, french fries, hummus, muhammarah, garlic sauce, pickles.

كباب لحم ضأن، كباب دجاج، شيش طاووق، لحم ضأن تكا، عرايس، خبز دار، بطاطا مقلية، حمص، محمرة، صوص ثوم، مخلل.

Iranian Mixed Grill 1.5 Kilo

330.00

مشاوي إيرانية 1.5 كيلو

Lamb koobideh, joojeh kebaab, shashlik (lamb chops), toesh kebaab beef with special persian marinade, saffron rice, shirazi salad.

كوبيدة لحم ضأن، جوجة كباب، شاشليك (قطع لحم ضأن)، توش كباب لحم بقري مع تتبيلة خاصة، أرز بالزعفران، سلطة شيرازية.



Main Course Pasta

أطباق رئيسية باستا

Creamy Pesto Pasta

Creamy penne pasta with pesto sauce and cream, served with sun dry tomato, garlic bread and parmesan cheese.

34.00

معكرونة بالكريمة والريحان

مكرونة بيني مع صوص كريمة، تقدم مع طماطم مجففة، خبز بالثوم و جبنة بارميزان.

Shrimp Pesto Pasta

Spaghetti shrimp with pesto cream, sun dry tomato, parmesan cheese and garlic bread.

56.00

اسبجيتي الروبيان والريحان

اسباجيتي روبيان مع كريمة البيستو، طماطم مجففة، جبنة بارميزان و خبز بالثوم.

Penne Arabiatta

Chili garlic tomato sauce, parmesan cheese and garlic bread.

34.00

بيني أرابياتا

صلصة طماطم بالثوم الحار، جبنة بارميزان و خبز بالثوم.

Chicken Fettuccine Alfredo

Mushroom, chicken, cream sauce, parmesan cheese and Garlic bread.

44.00

فيتوتشيني ألفريدو الدجاج

فطر، دجاج، صوص كريمة، جبنة بارميزان و خبز بالثوم.

Linguine Seafood

Seafood selection, clams, squid, fish, shrimp, tomato sauce and garlic bread.

64.00

لينجويني المأكولات البحرية

تشكيلة من المأكولات البحرية، محار، حبار، سمك، جمبري، صلصة طماطم و خبز بالثوم.

Spaghetti Bolognese

Ground beef, grated carrot, tomato sauce, parmesan cheese and garlic bread.

44.00

اسباجيتي بلونيز

لحم بقري مفروم، جزر مبشور، صلصة طماطم، جبنة بارميزان و خبز بالثوم.



Main Course

Tajine

أطباق رئيسية

الطواجن

Kofta with Tahina Sauce

Pottery casserole, lamb kofta with tahina sauce baked in oven served with fine chopped salad.

44.00

طاجن كفتة بالطحينة

طاجن فخار، كفتة لحم ضأن مع صلصة الطحينة مخبوزة في الفرن، تقدم مع سلطة مفرومة ناعمة.

Kofta Bandoura and Potato

Pottery casserole, lamb kofta with tomato, potato, tomato sauce, baked in the oven, served with finely chopped salad and white rice.

48.00

طاجن كفتة البندورة مع البطاطا

طاجن فخار، كفتة لحم ضأن مع طماطم، بطاطا، صلصة طماطم، مخبوزة في الفرن، تقدم مع سلطة مقطعة ناعماً وأرز أبيض.

Dawood Basha with Rice

Pottery casserole, lamb meatball with onion and tomato sauce, baked in the oven served with white rice.

42.00

طاجن داوود باشا مع الارز

طاجن فخار، كرات لحم ضأن مع البصل وصلصة الطماطم، مخبوزة في الفرن، يقدم مع الارز الابيض.

Chicken and Potato

Pottery casserole, chicken and potato in oven, chicken thigh, fried potato and lemon garlic sauce.

34.00

طاجن دجاج وبطاطا

طاجن فخار، دجاج وبطاطس في الفرن، فخذ دجاج، بطاطس مقليّة، صلصة ليمون وثوم.

Okra with Lamb

Pottery casserole, okra with lamb stew served with white rice.

52.00

طاجن بامية باللحمة

طاجن فخار، بامية مع يخنة لحم الغنم يقدم مع الأرز الأبيض.



Sandwiches

السندوتشات

All sandwiches are served with french fries and coleslaw salad.

جميع السندوتشات تقدم مع البطاطس المقلية وسلطة الكول سلو.

Meat Kabab Sandwich

Mince lamb kebab wrapped in Arabic bread with parsley and garlic sauce.

39.00

ساندوتش كباب اللحم

كباب لحم ضأن مفروم ملفوف بالخبز العربي مع البقدونس وصوص الثوم.

Chicken Kabab Sandwich

Mince chicken kebab wrapped in Arabic bread with parsley and garlic sauce.

34.00

ساندوتش كباب الدجاج

كباب دجاج مفروم ملفوف بالخبز العربي مع البقدونس وصلصة الثوم.

Chicken Fajita Sandwich

Chicken strips wrapped in Mexican tortilla bread, onion, capsicum, guacamole, mozzarella cheese and sour cream.

34.00

ساندوتش فاهيتا الدجاج

شرائح دجاج ملفوفة في خبز تورتيلا مكسيكي، بصل، فلفل حلو، جواكامولي، جبنة موزاريلا وكريمة حامضة.

Beef Fajita Sandwich

Beef sliced wrapped in Mexican tortilla bread, onion, capsicum, guacamole, mozzarella cheese and sour cream.

39.00

ساندوتش فاهيتا اللحم

شرائح لحم بقري ملفوفة في خبز تورتيلا مكسيكي، بصل، فلفل حلو، جواكامولي، جبنة موزاريلا وكريمة حامضة.

Chicken Panini Sandwich

Chicken breast, ciabatta bread, chicken, cheese, tomato, bacon, rocca leaves and mayo sauce.

34.00

ساندوتش بانيني الدجاج

صدر دجاج، خبز شيباتا، دجاج، جبنة، طماطم، لحم مقدد، أوراق جرجير وصلصة مايونيز.

Chicken Club Sandwich

Toast bread, grilled chicken breast, gherkin, cheddar cheese, eggs, turkey bacon, lettuce, tomato, and mayo sauce.

42.00

كلوب الدجاج

خبز توست، صدر دجاج مشوي، خيار مخلل، جبنة شيدر، بيض، لحم ديك رومي مقدد، خس، طماطم ومايونيز.

Chicken Burger

Mince chicken, tomato, lettuce, caramelized mushroom, cheddar cheese, onion and cocktail sauce.

42.00

برجر الدجاج

دجاج مفروم، طماطم، خس، فطر مكرومل، بصل و كوكتيل صوص.

Beef Burger

Mince beef, tomato, lettuce, caramelized mushroom, onion, cheddar cheese and cocktail sauce.

52.00

برجر اللحم

لحم بقري مفروم، طماطم، خس، فطر مكرومل، بصل، جبنة شيدر و كوكتيل صوص.



Pizza

Special Palma Pizza

Tomato and oregano sauce, grinded marinated beef, pepperoni, turkey ham, onion, capsicum, mushroom, black olives and sweet corn.

65.00

Margarita Pizza

Tomato and oregano sauce, mozzarella cheese.

42.00

Vegetarian Pizza

Tomato and oregano sauce, cheese mozzarella, olives, mix bell pepper and mushroom.

42.00

Chicken Ranch Pizza

Tomato and oregano sauce, cheese mozzarella, chicken julienne, mushroom, jalapeno pickles and ranch sauce.

46.00

Pepperoni Pizza

Tomato and oregano sauce, cheese mozzarella and pepperoni.

46.00

Fruti de Mari Pizza

Tomato and oregano sauce, selection of sea food, cheese mozzarella, fresh mushroom and parsley.

68.00

Buffalo Pizza

Tomato and oregano sauce, fresh buffalo and mozzarella cheese, cherry tomatoes and basil leaves.

42.00

البيتزا

بيتزا بالما بيتش الخاصة

صلصة الطماطم والأوريغانو، لحم بقري متبل مطحون، بيبروني، لحم ديك رومي، بصل، فليفلة، فطر، زيتون أسود و ذرة حلوة.

بيتزا مارجريتا

صلصة الطماطم والأوريغانو، جبنة موزاريلا.

بيتزا الخضار

صلصة الطماطم والأوريغانو، جبنة موزاريلا، زيتون، فلفل حلو و فطر.

بيتزا رانش الدجاج

صلصة الطماطم والأوريغانو، جبنة موزاريلا، دجاج جوليان، فطر، مخلل هالابينو و صلصة رانش.

بيتزا بيبروني

صلصة الطماطم والأوريغانو، جبنة موزاريلا، بيبروني.

بيتزا المأكولات البحرية

صلصة الطماطم والأوريغانو، تشكيلة من المأكولات البحرية، جبنة موزاريلا ، فطر و بقودونس.

بيتزا بافلو

صلصة الطماطم والأوريغانو، جبنة موزاريلا بوفلو الطازجة، طماطم كرزية و أوراق ريحان.

Rice

White Rice

Plain basmati rice.

17.00

Saffron Rice

Basmati rice cooked with saffron.

22.00

Biryani Rice

A popular Indian rice dish made with basmati rice, spices, herbs, and fried onion.

22.00

Vegetable Fried Rice

Vegetables fried rice, spring onion, peas, carrot, garlic, butter, celery and oyster soy sauce.

28.00

Chicken Fried Rice

Chicken fried rice, spring onion, peas, carrot, garlic, butter, celery and oyster soy sauce.

34.00

Shrimp Fried Rice

Shrimp fried rice, spring onion, peas, carrot, garlic, butter, celery and oyster soy sauce.

42.00

الارز

أرز أبيض

أرز بسمتي سادة.

أرز زعفران

أرز بسمتي مطبوخ بالزعفران.

أرز برياني

طبق أرز هندي شعبي مصنوع من الأرز البسمتي، التوابل، الأعشاب والبصل المقلي.

فرايد رايز الخضار

أرز مقلي بالخضار، بصل أخضر، بازلاء، جزر، ثوم، زبدة، كرفس، صلصة الصويا و المحار.

فرايد رايز الدجاج

أرز مقلي بالدجاج، بصل أخضر، بازلاء، جزر، ثوم، زبدة، كرفس، وصلصة الصويا و المحار.

فرايد رايز الروبيان

أرز مقلي بالروبيان، بصل أخضر، بازلاء، جزر، ثوم، زبدة، كرفس، صلصة الصويا و المحار.



Kids Corner

ركن الاطفال

Macaroni and Cheese

Macaroni with bechamel sauce and cheese.

24.00

معكرونة بالجبنه

معكرونة مع صلصة البشاميل والجبنه.

Spaghetti Meat Ball

Spaghetti, meatballs, tomato sauce and parmesan cheese.

34.00

اسباجيتي كرات اللحم

اسباجيتي، كرات اللحم، صلصة الطماطم و جبنه البارميزان.

Crispy Chicken Strips

Fried chicken fillet and french fries.

22.00

شرائح الدجاج المقرمشة

دجاج فيليه مقلي و بطاطا مقلية.

Chicken Nuggets

Deep fried chicken nuggets and french fries.

22.00

قطع الدجاج المقلية

ناجتس دجاج مقلي و بطاطا مقلية.

Mini Chicken Burger

Grilled mince chicken, gherkin, tomato, lettuce, cocktail sauce and french fries.

22.00

ميني برجر الدجاج

دجاج مفروم مشوي، خيار مخلل، طماطم، خس، صلصة كوكتيل، و بطاطا مقلية.

Mini Beef Burger

Grilled mince beef, gherkin, tomato, lettuce, cocktail sauce, french fries.

28.00

ميني برجر اللحم

لحم بقري مفروم مشوي، خيار مخلل، طماطم، خس، صلصة كوكتيل و بطاطا مقلية.

Smiley Face Mini Pizza

Tomato sauce and oregano, vegetables, cheese and hotdog.

28.00

بيتزا الوجه الضاحك

صلصة طماطم و اوريجانو، خضار، جبنه و هوت دوج.



Desserts & Crepe

الحلو و الكريب

Crepe Nutella	32.00	كريب نوتيلا
Thin crepe served with chocolate, strawberry, Banana, icing sugar.		كريب رقيق يقدم مع شوكولاتة، فراولة، موز، سكر ناعم.
Umm Ali	34.00	ام علي
Italian bread, biscuits, croissant, raisin, icing sugar, whipping cream, full fat milk, nuts.		خبز إيطالي، بسكويت، كرواسون، زبيب، سكر بودرة، كريمة خفق، حليب كامل الدسم، مكسرات.
Cheese Cake	28.00	تشيز كيك
Chocolate or strawberry or nutella.		شوكولاتة أو فراولة أو نوتيلا.
Baked Alaska	28.00	الاسكا مخبوزة
Royal Chocolate	24.00	الشكولاتة الملكية
Tripple Chocolate	24.00	تريببل شوكولاتة
Vanilla Cake	24.00	فانيلا كيك
Black Forest Cake	24.00	بلاك فورست كيك
White Forest Cake	24.00	وايت فورست كيك
Éclair	16.00	إكلير
Tiramisu	24.00	تيراميسو





Hot Beverages

المشروبات الساخنة

Turkish Coffee	14.00
Double Turkish Coffee	17.00
Nescafe with Milk	14.00
Green Tea	12.00
Black Tea	12.00
Karak Tea	12.00
Moroccan Tea Pot Small	21.00
Moroccan Tea Pot Large	35.00
Hot Chocolate	17.00
Sahlab Served with honey and nuts	17.00
Espresso	17.00
Double Espresso	20.00
Coffee Macchiato	22.00
Cappuccino	24.00
Moroccan Coffee	21.00
Café Latte	22.00
Coconut Latte	24.00
Coffee Mocha	22.00
Spanish Latte	24.00
Americano Coffee	21.00
Piccolo Savor the bold flavors of piccolo, which features espresso and a generous amount of steamed milk for a smooth, satisfying finish.	24.00
Cortado Indulge in a smooth cortado with rich coffee and creamy milk, crafted from freshly brewed espresso and steamed milk topped with delicate foam.	24.00
Hot Pistachio	24.00
Herbal Drink Anise, cloves, cinnamon, zaatar, fenugreek, cumin.	14.00
Hibiscus Hot or cold	16.00

قهوة تركية
قهوة تركية دابل
نسكافيه مع حليب
شاي اخضر
شاي اسود
شاي كرك
إبريق شاي مغربي صغير
إبريق شاي مغربي كبير
شوكولاتة ساخنة
سحلب يقدم مع العسل والمكسرات
اسبرسو
اسبرسو دابل
قهوة ماكياتو
كابتشينو
قهوة مغربية
كافيه لاتيه
لاتيه جوز الهند
قهوة موكا
سبانيش لاتيه
قهوة امريكانو
بيكولو تذوق النكهات الجريئة لمشروب بيكولو الذي يحتوي على قهوة الإسبريسو و كمية كبيرة من الحليب المطهو على البخار للحصول على لمسة نهائية ناعمة ومرضية.
كورتادو انغمس في كورتادو ناعم مع القهوة الغنية والحليب الكريمي، المصنوع من الإسبريسو الطازج والحليب المبخر المغطى بالرغوة الرقيقة.
فستق دار
مشروب الاعشاب يانسون، قرنفل، قرفة، زعتر، حلبة، كمون.
كركديه حار او بارد.



Cold Beverages

المشروبات الباردة

Fresh Juice

Orange Juice	26.00
Pineapple Juice	26.00
Mango Juice	26.00
Watermelon Juice	26.00
Strawberry Juice	26.00
Lemon Mint Juice	26.00
Lemonade Juice	26.00
Apple Juice	26.00
Avocado Juice	28.00

Served with honey and nuts

العصائر الطازجة

عصير برتقال
عصير اناناس
عصير مانجو
عصير بطيخ
عصير فراولة
عصير ليمون نعناع
عصير لموناضة
عصير تفاح
عصير أفوكادو

يقدم مع العسل والمكسرات

Cocktail

Palma Special Cocktail	35.00
Variety pieces of fruits cocktail with fresh juice, fresh cream and nuts.	
Cocktail Juice	29.00
Kiwi, strawberry, mango.	
Mango Colada	29.00
Mango, pineapple, coconut.	
Paradise Cocktail	29.00
Pineapple, strawberry, mint.	

الكوكتيل

كوكتيل بالما الخاص
قطع متنوعة من كوكتيل الفواكه مع العصير الطازج، الكريمة الطازجة والمكسرات.
عصير كوكتيل
كيوي، فراولة، مانجو.
مانجو كولادا
مانجو، أناناس، جوز الهند.
براديس كوكتيل
اناناس، فراولة، نعناع.

Smoothie

Mango Smoothie	29.00
Strawberry Smoothie	29.00
Pineapple Smoothie	29.00
Tropical Smoothie	29.00

سموزي

مانجو سموزي
فراولة سموزي
اناناس سموزي
تروبيكال سموزي

Mojito

Mango Mojito	32.00
Strawberry Mojito	32.00
Electric Mojito	32.00
Mojito, lemon, mint, soda.	
Tropical Mojito	32.00
Passion Fruits Mojito	32.00

موهيتو

مانجو موهيتو
فراولة موهيتو
الكتريك موهيتو
موهيتو، ليمون، نعناع، صودا.
تروبيكال موهيتو
باشن فرووت موهيتو



Cold Beverages

المشروبات الباردة

Ice Coffee

قهوة مثلجة

Iced Mocha	29.00
Iced Americano	29.00
Iced Spanish Latte	29.00
Iced Dates Latte	29.00

موكا مثلجة
امريكانو مثلج
سبانيش لاتييه مثلج
لاتيه التمر المثلج

Frappe

فرابيه

Palmaccino Frappe with mix chocolates.	34.00
Vanillaccino Frappe with vanilla.	34.00
Mochaccino Dark chocolate, coffee.	34.00
Pistaccino Frappe with pistachio.	34.00
Oreoccino Frappe with oreo.	34.00
Lotuscino Frappe with lotus.	34.00
Strawberriccino Frappe with strawberry.	34.00
Bananaccino Frappe with banana.	34.00
Crunchichino Frappe with coffee seeds.	34.00
Mangoccino Frappe with mango.	34.00
Blueberriccino Frappe with blueberry.	34.00

بالماتشينو فرابيه مع شوكولاتة مشكلة.
فانيلا تشينو فرابيه بالفانيليا.
موكا تشينو الشوكولاتة الداكنة، القهوة.
بيستاتشينو فرابيه بالفستق.
أوريوتشينو فرابيه مع أوريو.
لوتس تشينو فرابيه باللوتس.
ستروبريشينو فرابيه بالفراولة.
بانانا تشينو فرابيه بالموز.
كرنشيتشينو فرابيه مع بذور القهوة.
مانجوتشينو فرابيه مع المانجو.
بلوبيريتشينو فرابيه مع التوت الأزرق.

Drink

مشروبات

Soft Drinks 7up, 7up diet, pepsi, pepsi diet, mountain dew, miranda	11.00
Red Bull Add syrup for 4 AED	22.00
Barbican Flavored.	20.00
Large Water Mineral water 1.5 Liter	11.00
Medium Water Mineral water 500 ml	6.00
Small Water Mineral water 330 ml	5.00

مشروبات غازية
سفن اب، سفن اب دايت، بيبسي، بيبسي دايت، ماونتن ديو، ميراندا
ريد بول
إضافة نكهات 4 درهم
باربيكان
باربيكان فواكه
مياه كبيرة
مياه معدنية 1,5 لتر
مياه وسط
مياه معدنية 500 مل
مياه صغيرة
مياه معدنية 330 مل



Ice Cream

Ice Cream of Your Choice

Served with 3 scoops of your choice mango, strawberry, chocolate, vanilla.

39.00

Banana Split with Ice cream

Served with 3 scoops of your choice mango, strawberry, chocolate, vanilla.

44.00

Fruit Salad with Ice cream

Served with 1 scoop ice cream of your choice.

39.00

الآيس كريم

آيس كريم من اختيارك

تقدم مع ٣ بولة من إختيارك مانجو، فراولة، شوكولاتة، فانيليا.

بانانا سبليت

تقدم مع ٣ بولة من إختيارك مانجو، فراولة، شوكولاتة، فانيليا.

سلطة فواكه مع آيس كريم

يقدم مع ١ بولة آيس كريم من إختيارك.

Shisha

Grape mint Shisha

44.00

Gum Shisha

44.00

Lemon mint Shisha

44.00

Double Apple Shisha

44.00

Strawberry Shisha

44.00

Orange Shisha

44.00

Watermelon Shisha

44.00

Blueberry Shisha

44.00

Gum Cinnamon Shisha

44.00

Sweetmelon Shisha

44.00

Saloum Shisha

34.00

Special Shisha (Room Service)

54.00

الشيشة

شيشة عنب نعناع

شيشة علكة

شيشة ليمون نعناع

شيشة تفاحتين

شيشة فراولة

شيشة برتقال

شيشة بطيخ

شيشة توت

شيشة علكة قرفة

شيشة شمام

شيشة سلوم

الشيشة الخاصة (خدمة الغرف)





Palmã Saray
restaurant & cafe

 Al Sheikh Ahmed Bin Rashid Al Mualla St,
Al Khor, Umm Al Quwain, UAE

+971 6 766 7090

+971 56 82 22 848



Contactless Menu



www.palmabeachuaq.com