



Palmā Saray[®]

restaurant & cafe



Palma 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، واحداً من أعرق وأروع 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 بجواه ذلابة. قائمتنا عبارة عن سيمفونية من النكهات، حيث تقدم مزيجاً لذياً من المأكولات العربية والقارية التي ستثير ذوقك بدءاً 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 بآيقاعات الشيشة الهاڻة مع مجموعة الفاخرة من الشيشة، والتي تكملها مجموعة منعشة من المشروبات غير الكحولية.

لديك خيار تناول الطعام بأناقة مع خيارات الجلوس الداخلية والخارجية، وكل منها سحرها الخاص. واللحصول على تجربة لا مثيل لها، تضمن منطقة تناول الطعام العائمة على البحر الهاڻي ذكرى تناول طعام لن تنساها.

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

Breakfast

الفطور

Special Palma Breakfast

68.00

فطور بالما المميز

Eggs of your choice, foul, 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، لبنة، مكدوس، جبنة، زبتيون مشكل، حلواة، 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 - كروasan سادة، دانش، خبز توست، فرنش توست.
بيض مسلوق أو أومليت أو عيون.
مورتاديلا 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 - كروasan، دانش، خبز توست، بانكيك.
بيض مسلوق أو أومليت 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

Foul 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، لبنة
بيض أومليت أو مسلوق أو شكسوكه، جبنة، زبتيون
شرائح الخضار، زيادي، 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 ملايت 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، بقدونس، 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، بقدونس، زيت زيتون، عصير ليمون.

Fatteh with Ghee

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

24.00

فتة بالسمنة

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

Fatteh with Meat

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

39.00

فتة باللحمة

حمص، صلصة طحينة، خبز مقربش، 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 اجبان عربية

جبنه حلومي، جبنه مشلالة، 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 أوومليت مع الجبن او الخضار او شكشوكة.

Turkish Egg Menemen

Fried egg, mix bell pepper and onion.

20.00

بيض تركي

بيض مقللي، مزيج الفلفل الحلو والبصل.

Egg dishes served with grilled tomato, hash brown potato.

أطباق البيض تقدم مع الطماطم المشوية والبطاطا البنية.



Manakish & Bakery

Manoushe Labneh with Vegetables

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

Manoushe Baladi Cheese

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

Manoushe Kraft Cheese and Honey

A middle eastern flatbread made with soft dough and topped with cheese and honey.

Manoushe Labneh with Mixed Olives

A Middle Eastern flatbread made with soft dough and topped with olives and olive oil.

Manoushe Mohamara and Cheese

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

Manoushe Zaatar and Cheese

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

Palma Special Manoushe

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

Chocolate English Cake

3 Pieces.

Plain English Cake

3 Pieces.

Muffin Cake

3 Pieces.

Plain Croissant

3 Pieces.

Chocolate Croissant

3 Pieces.

Cheese Croissant

3 Pieces.

Zaatar Croissant

3 Pieces.

Danish Pastry

3 Pieces.

المناقيش و المخبوزات

19.00

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

19.00

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

20.00

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

19.00

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

21.00

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

21.00

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

25.00

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

14.00

كيك إنجلزي بالشوكولاتة
٣ قطع

12.00

كيك إنجلزي سادة
٣ قطع

14.00

كيك المافن
٣ قطع

21.00

كرواسان سادة
٣ قطع

24.00

كرواسان الشوكولاتة
٣ قطع

24.00

كرواسان الجبنة
٣ قطع

24.00

كرواسان الزعتر
٣ قطع

24.00

دانش
٣ قطع



Feteer Meshaltet

الفطير المشلتت

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 بالجبن

طبقات رقيقة من العجين والزبدة محتشوة 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 محتشوة بالسجق الإسكندراني.

Fetter Meshaltet Nutella

26.00

Thin layers of dough and butter stuffed with nutella.

فطير مشلتت نوتيللا

طبقات رقيقة من العجين والزبدة محتشوة بالنوتيللا.

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 المحتشوة 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 المقلي 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 جراثان، 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، مهار، 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

سلطة سيزر الدجاج

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

Rocca Salad

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

29.00

سلطة جرجير

مزيج من الجرجير المحلي، البصل، الطماطم مع الجوز، الرمان و صلصة ذل البسميك مع زيت الزيتون.

Greek Salad

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

29.00

سلطة يونانية

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

Arabic Salad

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

29.00

سلطة عربية

خس محلي، طماطم، خيار، صلصة الذل و زيت الزيتون.

Nicoise Salad

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

34.00

سلطة نسوار

خس، طماطم، بصل، فلفل، خيار، بيض مسلوق، بطاطس، تونة، فاصولياء، زيت زيتون، صلصة الذل.

Tabbouleh

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

19.00

تبولة

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

Fattoush

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

29.00

فتوش

طماطم، خيار، خس، فجل أحمر، خبز مقلبي، بذور رمان، مسحوق سماق، صلصة ليمون و زيت زيتون.

Mozzarella Caprese Salad

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

39.00

سلطة موزاريلا كابريز

جبنة موزاريلا، طماطم، خس، ذل بسميك، صلصة بيستو.

Hummus

Mashed chickpeas blended with tahina, lemon and olive oil.

19.00

حمص

حمص مهرووس ومخلوط مع الطحينة، عصير الليمون و زيت الزيتون.

Hummus Beiruty

Hummus mixed with parsley and pickles and olive oil.

22.00

حمص بيروتي

حمص ممزوج بالبقدونس و زيت الزيتون.

Beetroot Mutabal

Blended beetroot puree, tahina, lemon and olive oil.

19.00

متبل الشمندر

بيوريه شمندر ممزوج، طحينة، ليمون و زيت زيتون.

Eggplant Mutabal

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

19.00

متبل البازنجان

بازنجان مشوي ممزوج بالطحينة، الثوم، الزبادي، الليمون و زيت الزيتون.

Baba Ghanouj

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

19.00

بابا غنوج

بازنجان مشوي ممزوج بالخضار المشكلة، دبس الرمان، الثوم، الليمون و زيت الزيتون.

Vine Leaves

Vine leaves stuffed with mix vegetables, seasoned rice mixture.

19.00

ورق عنب

ورق عنب مدشو خضار مشكله، ذليط أرز متبل.

Muhammara

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

22.00

محمرة

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



Hot Appetizer

Mixed Mezza Platter

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

42.00

صحن مازا مشكله

رول جبن، كبة مقلية، فطاير سبانخ، سمبوسك لحم.

Shrimp Provencal

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

42.00

قربيس بالثوم والفطر

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

Fried Chicken Wings

Fried chicken wings, oyster sauce.

34.00

أجنحة الدجاج المقلية

أجنحة دجاج مقلية، صلصة المغار.

Grilled Chicken Wings

Grilled chicken wings with BBQ sauce, sweet chili sauce.

34.00

أجنحة الدجاج المشوية

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

Chicken Liver

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

24.00

كبدة الدجاج

زبدة، ثوم، بصل، فلفل حار، دبس الارمان، ليمون.

Special Nachos Palma

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

29.00

بالمانا ناتشو الخاصة

فاصولياء، كريمة شيفوتل الحامضة، أفوكادو، جبنة شيدر ذاتية، فلفل هالابينو الحار.

Syrian Falafel Platter

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

19.00

صحن فلافل سوري

مقلبي مزيج الحمص مع الثوم، بصل، كزبرة، صلصة طحينة، مدخل مشكل.

Fried Calamari

Fried breaded squid rings, tartar sauce.

33.00

كاليماري مقلبي

حلقات الحبار المقلية بالبقدام، صوص التارتار.

Premier French Fries

Crispy bacon, melted cheddar cheese, jalapeno chili.

24.00

بطاطا مقلية بريمير

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

French Fries

Deep fried potatoes.

18.00

بطاطا مقلية

البطاطس المقلية.

Syrian Sambusak

Your choice of cheese or chicken or meat.

34.00

سمبوسك سوري

اختيارك من الجبن أو الدجاج أو اللحم.

Spring Roll

Your choice of vegetable or chicken.

31.00

سبرنج رول

اختيارك من الخضار أو الدجاج.

Fish and Chips

Deep fried fish served with french fries and tartar sauce.

39.00

السمك المقلبي والبطاطا

سمك مقلبي يقدم مع البطاطس المقلية وصلصة التارتار.

Combo Palma Mix Mezza

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

66.00

كمبو بالما المميز

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





Main Course

All Around The World

Marsala Chicken

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

Chicken Schnitzel

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

Chicken Quesadilla

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

Beef Steak Istanbuli

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

Chicken Tandoori

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

Beef Steak Fillet

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

Chicken Cordon Blue

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

Butter Chicken

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

Chicken Biryani

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

Mutton Biryani

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

Shrimp Biryani

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

Kabsat Chicken

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

Kabsat Laham

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

أطباق رئيسية من حول العالم

دجاج مارسيلا

صدر دجاج، فطر، نوم، أعشاب إيطالية، كريمة يقدم مع بطاطا مقلية و خضار سوتيه.

دجاج شنيتزل

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

دجاج كاسديلا

خنزيريلا محسشو دجاج وفافل حلو يقدم مع جواكامولي، كريمة حامضة وصلصة طماطم.

فيلييه بقرى اسطنبولي

ستيك لحم بقرى بالزبدة، محسشو جبنة، فطر، بطاطا مهروسة، خضار سوتيه، صلصة الخردل.

دجاج تندوري

نصف دجاجة باريكيو متبلاة بتوابل تندوري هندية تقدم مع صلصة نعناع وبطاطا مقلية.

فيلييه ستيك لحم

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

دجاج كوردون بلو

صدر دجاج محسشو 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.

بريانى دجاج

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

بريانى لحم

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

بريانى روبيان

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

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

Dal Tadka

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

Paneer Tikka

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

Vegetable Pulao

Indian style rice mixed with vegetables that is aromatic.

Vegetable Biryani

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

Allo Mutter

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

Jerra Rice

Rice cooked with cumin seeds and butter.

Chicken Kadai

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

Chicken Chili

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

Mutton Kadai

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

Vegetable Korma

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

Plain Dosa

Crispy blended Indian rice, butter, 3 pieces.

Idli

Soft blended Indian rice, butter, 3 pieces.

Poori Bhaji

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

Plain Paratha

Grilled Indian butter bread, 1 piece.

أطباق رئيسية من حول العالم

28.00

عدس تدكا
طبق هندي شعبي يتكون من العدس المتبول المطبوخ مع خلطة السمن والبهارات.

32.00

بانير تكا
تندوري شعبي ولذيد، مكعبات الجبن الهندي المتبولة في تتبيلة الزنادي، على طريقة الشواء.

34.00

بلاو خضار
أرز على الطريقة الهندية معزوج بالخضار المشكلة ذات الرائحة العطرية.

34.00

بريانى خضار
البريانى التقليدي يحتوى على طبقات من الخضار المتبولة والأرز المعطر، دوم مطبوخ مع البصل، التوابل، الأعشاب والزعفران.

28.00

الوماتر
كارى شمال الهند اللذيد المصنوع من البطاطس، البازلاء، البصل، الطماطم، التوابل والأعشاب.

24.00

أرز جира
أرز مطبوخ مع بذور الكمون والزبدة.

36.00

كداي دجاج
طبق حار ولذيد مصنوع من الدجاج، البصل، الطماطم، الزنجبيل، الثوم والبهارات المطحونة الطازجة.

36.00

دجاج حار
طلو وحار وحامض قلياً مصنوع من الدجاج، الفلفل الحلو، الثوم، صلصة الفلفل الحار وصلصة الصويا.

46.00

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

32.00

خضار كورما
حضروات مشكلة مطبوخة مع الكاجو، بصل بالكاربي، ثوم، مرق الزنجبيل مع الكريمة.

24.00

دوسا سادة
أرز هندي مخلوط مقرمش مع الزبدة، يأتي 3 قطع.

24.00

ادلي
أرز هندي مخلوط ناعم مع الزبدة، يأتي 3 قطع.

24.00

بورى باجي
خبز هندي مقللي، بطاطا، فاصوليا خضراء، بصل أحمر وزنجبيل.

4.00

براتا سادة
خبز الزبدة الهندي المشوي، يأتي 1 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 فيلي مشوي على الفحم

سمك فيلي مشوي على الفحم، بطاطا مقليه، 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 مقليه، 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 مقليه، صوص تارتار، صلصة الثوم والزيت.

Spicy Fish

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

42.00

سمكة حارة

سمك فيلي، صلصة طماطم حارة مع خضار و صنوبر.

BBQ Salmon Fillet

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

82.00

فيلي السالمون المشوي على الفحم

فيلي سالمون 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 مقليه.

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

أم الروبيان المخبوز محشو جبنة بارميزان، كرات، ثوم، خدل، كريمة، أعشاب طازجة يقدم مع خضار سوتيه، بطاطا مقليه.



Main Course

Mixed Grill

Mix Grill Platter

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

Iranian Mix Grill Platter

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

Kabab Halabi

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

Kabab Khashkhash

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

Tikka Meat

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

Shish Tawook

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

Arayes

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

Lamb Chops

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

Chicken Charcoal Half

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

Chicken Charcoal Whole

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

أطباق رئيسية

المشاوبي

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.

طبق مشاوي مشكل ايراني

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

كباب حلبي

لحم ضأن مفروم مع البصل، البقدونس والتتبيلة العربية الخاصة.

كباب خشخاش

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

شقف لحم

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

شيش طاووق

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

العرايس

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

ريش غنم

قطع لحم ضأن متبلاة، خضروات مشوية، بطاطا مقلية.

نصف دجاجة على الفحم

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

دجاج كامل على الفحم

دجاجة كاملة بالتبيلة 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 الصياد

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

إسناكوزا كاملة، حلقات كاليماري مقلية، جمبري، فليبيه سمك، سلمون مشوي، بلح البحر، يقدم مع صوص كوكيل، صوص زبدة ليمون، صوص تارتار، إسباجيتي، بطاطا مقلية.

Syrian Mixed Grill 1 Kilo

220.00

مشاوي سورية 1 كيلو

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

كباب لحم ضأن، كباب دجاج، شيش طاووق، لحم ضأن تكا، عرائيس، خبز حار، بطاطا مقلية، حمص، محممة، صوص ثوم، مخلل.

Iranian Mixed Grill 1.5 Kilo

330.00

مشاوي ايرانية 1.5 كيلو

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

كوبيدة لحم ضأن، جوجة كباب، شاشليك (قطع لحم ضأن)، توش كباب لحم بقرى 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 بيستو و 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

اسباجيتي 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

لينجوييني المأكولات البحرية

تشكيلة من المأكولات البحرية، مدار، 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 بقرى مفروم، جزر مبشور، صلصة طماطم، جبنة بارميزان و خبز بالثوم.



Main Course

Tajine

Kofta with Tahina Sauce

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

44.00

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

Dawood Basha with Rice

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

42.00

Chicken and Potato

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

34.00

Okra with Lamb

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

52.00

أطباق رئيسية

الطواجن

طاجن كفتة بالطحينة

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

طاجن كفتة البندورة مع البطاطا

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

طاجن داوود باشا مع الأرز

طاجن فخار، كرات لحم ضأن مع البصل وصلصة الطماطم،
مخبوزة في الفرن، يقدم مع الأرز الأبيض.

طاجن دجاج وبطاطا

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

طاجن بامية باللحم

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



Sandwiches

السندوتشات

All sandwiches are served with french fries and coleslaw salad.

جميع السندوتشات تقدم مع البطاطس المقليه وسلطه 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 توستيلا 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 بقرى ملفوفة في خبز توستيلا 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 مقدم، 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، ثيام مخلل، جبنة شيدر، بيض، لحم ديك رومي مقدم، 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 مكرمل، بصل و كوكتل صوص.

Beef Burger

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

52.00

برجر اللحم

لحم بقرى مفروم، طماطم، خس، فطر مكرمل، بصل، جبنة شيدر و كوكتل صوص.



Pizza

البيتزا

Special Palma Pizza

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

65.00

بيتزا بالما بيتش الخاصة

صلصة الطماطم والأوريجانو، لحم بقري متبل مطحون، بيتروني، لحم ديك رومي، بصل، فليفلة، فطر، زيتون أسود و درة حلوة.

Margarita Pizza

Tomato and oregano sauce, mozzarella cheese.

42.00

بيتزا مارجريتا

صلصة الطماطم والأوريجانو، جبنة موزاريلا.

Vegetarian Pizza

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

42.00

بيتزا الخضار

صلصة الطماطم والأوريجانو، جبنة موزاريلا، زيتون، فلفل طو و فطر.

Chicken Ranch Pizza

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

46.00

بيتزا رانش الدجاج

صلصة الطماطم والأوريجانو، جبنة موزاريلا، دجاج جولييان، فطر، مخلل هالبينيو و صلصة رانش.

Pepperoni Pizza

Tomato and oregano sauce, cheese mozzarella and pepperoni.

46.00

بيتزا بيتروني

صلصة الطماطم والأوريجانو، جبنة موزاريلا، بيتروني.

Fruti de Mari Pizza

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

68.00

بيتزا المأكولات البحرية

صلصة الطماطم والأوريجانو، تشكيلة من المأكولات البحرية، جبنة موزاريلا ، فطر و بقدونس.

Buffalo Pizza

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

42.00

بيتزا بافلو

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

Rice

الارز

White Rice

Plain basmati rice.

17.00

أرز أبيض

أرز بسمتي سادة.

Saffron Rice

Basmati rice cooked with saffron.

22.00

أرز زعفران

أرز بسمتي مطبوخ بالزعفران.

Biryani Rice

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

22.00

أرز برياني

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

Vegetable Fried Rice

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

28.00

فريابد رايز الخضار

أرز مقلي بالخضار، بصل أحضر، بازلاء، جزر، ثوم، زبدة، كرفنس، صلصة الصويا والمدار.

Chicken Fried Rice

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

34.00

فريابد رايز الدجاج

أرز مقلي بالدجاج، بصل أحضر، بازلاء، جزر، ثوم، زبدة، كرفنس، وصلصة الصويا والمدار.

Shrimp Fried Rice

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

42.00

فريابد رايز الروبيان

أرز مقلي بالروبيان، بصل أحضر، بازلاء، جزر، ثوم، زبدة، كرفنس، صلصة الصويا والمدار.



Kids Corner

ركن الاطفال

Macaroni and Cheese

Macaroni with bechamel sauce and cheese.

24.00

معكرونة بالجبن

معكرونة مع صلصة البشاميل والجبن.

Spaghetti Meat Ball

Spaghetti, meatballs, tomato sauce and parmesan cheese.

34.00

اسpagetti كرات اللحم

اسpagetti, كرات اللحم, صلصة الطماطم و جبنة البارميزان.

Crispy Chicken Strips

Fried chicken fillet and french fries.

22.00

شرائح الدجاج المقرمشة

دجاج فيليه مقلبي و بطاطا مقليه.

Chicken Nuggets

Deep fried chicken nuggets and french fries.

22.00

قطع الدجاج المقليه

ناجتس دجاج مقلي و بطاطا مقليه.

Mini Chicken Burger

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

22.00

ميني برج الدجاج

دجاج مفروم مشوي، خيار مخلل، طماطم، خس، صلصة كوكيل، و بطاطا مقليه.

Mini Beef Burger

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

28.00

ميني برج اللحم

لحم بقري مفروم مشوي، خيار مخلل، طماطم، خس، صلصة كوكيل و بطاطا مقليه.

Smiley Face Mini Pizza

Tomato sauce and oregano, vegetables, cheese and hotdog.

28.00

بيتزا الوجه الضاحك

صلصة طماطم و اوريغانو، خضار، جبنة و هوت دوج.



الحلو و الكريبي

Desserts & Crepe

Crepe Nutella

Thin crepe served with chocolate, strawberry, Banana, icing sugar.

32.00

كريبي نوتيللا

كريبي رقيق يقدم مع شوكولاتة، فراولة، موز، سكر ناعم.

Umm Ali

Italian bread, biscuits, croissant, raisin, icing sugar, whipping cream, full fat milk, nuts.

34.00

أم علي

خبز إيطالي، بسكويت، كرواسون، زبيب، سكر بودرة، كريمة حفق، حليب كامل الدسم، مكسرات.

Cheese Cake

Chocolate or strawberry or nutella.

28.00

تشيز كيك

شوكولاتة أو فراولة أو نوتيللا.

Baked Alaska

28.00

الاسكا مخبوزة

Royal Chocolate

24.00

الشوكولاتة الملكية

Triple Chocolate

24.00

تريبل 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

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 <small>Served with honey and nuts</small>	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 <small>Savor the bold flavors of piccolo, which features espresso and a generous amount of steamed milk for a smooth, satisfying finish.</small>	24.00
Cortado <small>Indulge in a smooth cortado with rich coffee and creamy milk, crafted from freshly brewed espresso and steamed milk topped with delicate foam.</small>	24.00
Hot Pistachio	24.00
Herbal Drink <small>Anise, cloves, cinnamon, zaatar, fenugreek, cumin.</small>	14.00
Hibiscus <small>Hot or cold</small>	16.00

المشروبات الساخنة

قهوة تركية	
قهوة تركية دوبل	
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 دوبل	
قهوة ماكياتو	
كابتشينو	
قهوة مغربية	
كافيه لاتيه	
لاتيه جوز الهند	
قهوة موكا	
سبانيش لاتيه	
قهوة امريكانو	
بيكولو	
تدوّق النكهات الجريئة لمشروب بيكولو الذي يحتوي على قهوة	
الإسبرسو و كمية كبيرة من الحليب المطهو على البخار للحصول	
على لمسة نهائية ناعمة ومرضية.	
كرتادو	
انغماس في كورتادو ناعم مع القهوة الخفية واللحم الكريمي،	
المصنوع من الإسبرسو الطازج واللحم المبخر المقطوب بالرغوة	
الرقيقة.	
فستق حار	
مشروب الأعشاب	
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.	

الكокتيل

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

Smoothie

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

سموزي

مانجو سموزمي
فراولة سموزمي
اناناس سموزمي
تروبيكال سموزمي

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

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

قهوة مثلجة

موكا مثلجة
أمريكانو مثلج
سبانيش لاتيه مثلج
لاتيه التمر المثلج

Frappe

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

فرايب

بالماتشينو
فرايب مع شوكولاتة مشكلة.
فانيلاتشينو
فرايب بالفانيلا.
موکاتشينو
الشوكولاتة الداكنة، القهوة.
بیستاشينو
فرايب بالفستق.
أوريوتشينو
فرايب مع أوروب.
لوتسيينو
فرايب باللواتس.
ستروبريشينو
فرايب بالفراولة.
باناناناتشينو
فرايب بالموز.
كرنشيتشينو
فرايب مع بذور القهوة.
مانجوتشينو
فرايب مع المانجو.
بلوبيريتشينو
فرايب مع التوت الأزرق.

Drink

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

مشروبات

مشروبات غازية
سفن اب، سفن اب دايت، بيسبي، بيسبي دايت، ماونتن ديو، ميراندا
ريد بول
إضافة نكهات ٤ درهم
باربيكان
باربيكان فواكه
مياه كبيرة
مياه معدنية ١,٥ لتر
مياه وسط
مياه معدنية ٠٠٠ مل
مياه صغيرة
مياه معدنية ٣٣٠ مل



Ice Cream

Ice Cream of Your Choice

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

39.00

الآيس كريم

آيس كريم من اختيارك

تقديم مع ٣ بولة من اختيارك مانجو، فراولة، شوكولاتة، فانيليا.

Banana Split with Ice cream

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

44.00

بانانا سبليت

تقديم مع ٣ بولة من اختيارك مانجو، فراولة، شوكولاتة، فانيليا.

Fruit Salad with Ice cream

Served with 1 scoop ice cream of your choice.

39.00

سلطة فواكه مع آيس كريم

يقدم مع ١ بولة آيس كريم من اختيارك.

Shisha

Grape mint Shisha

44.00

شيشة عنبر نعناع

Gum Shisha

44.00

شيشة علكة

Lemon mint Shisha

44.00

شيشة ليمون نعناع

Double Apple Shisha

44.00

شيشة تفاحتين

Strawberry Shisha

44.00

شيشة فراولة

Orange Shisha

44.00

شيشة برتقال

Watermelon Shisha

44.00

شيشة بطيخ

Blueberry Shisha

44.00

شيشة توت

Gum Cinnamon Shisha

44.00

شيشة علكة قرفة

Sweetmelon Shisha

44.00

شيشة شمام

Saloum Shisha

34.00

شيشة سلوم

Special Shisha (Room Service)

54.00

الشيشة الخاصة (خدمة الغرف)







Palmā 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



f



o



♪



SN