

Choose from our menu of gourmet dishes inspired by the region.  
Pair your meal with premium champagne and our latest selection of  
fine wines, spirits, beers and soft drinks.

All our meals are halal.

We cannot guarantee our meals are nut-free.

## Juices and Soft Drinks

Orange, pineapple, apple, mango or tomato

Cola and diet cola, lemonade, ginger ale, soda and tonic water, still and sparkling water

## Mocktails

### Virgin Mary

Made with spiced tomato juice or tailored to request

### Orange Fizz

A rejuvenating mocktail of freshly squeezed orange juice and ginger ale

### Virgin Cucumber Gimlet

A refreshing mocktail with cucumber and lime

### Apple Spritzer

Apple juice topped up with soda, for any time of the day

### Virgin Mojito

Muddled fresh lime, mint and sugar topped with a splash of soda

## Coffee

Freshly brewed, espresso, cappuccino or decaffeinated

We also serve classic iced Americano if you prefer a cold coffee.

## Tea

Ceylon, chamomile, Moroccan mint, Earl Grey or green

## Cocktails

### Bloody Mary

Belvedere vodka spiced up with tomato juice or tailored to request

### Classic Champagne Cocktail

Champagne with sugar, Hennessy X.O, Angostura bitters, a slice of orange and a cherry

### Aperol Spritz

A traditional and refreshing Italian aperitif, enjoyable any time of the day

### Kir Royale

The classic French aperitif of champagne with a splash of crème de cassis

### Cosmopolitan

Belvedere vodka paired with Cointreau, fresh lime and cranberry juice

### Manhattan (dry, perfect or sweet)

A laid-back blend of Woodford Reserve bourbon, Angostura bitters and vermouth

### Classic Martini

Sipsmith London Dry Gin with a hint of Martini Extra Dry, garnished with an olive

### Breakfast Martini

Sipsmith London Dry Gin with marmalade, shaken with Cointreau, orange and lemon juice

### Espresso Martini

Belvedere vodka boosted by Tia Maria and a shot of espresso

### Mojito

Bacardi rum muddled with fresh lime, mint and sugar topped with a splash of soda

### Old Fashioned

Woodford Reserve bourbon with a dash of bitters, slice of orange and a cherry

### Negroni

Sipsmith London Dry Gin on the rocks with Martini Rosso and Campari

## Beer

Heineken, Stella Artois, Tiger or Leffe Blond

## Wine

We're always seeking the best wines, champagnes and ports to bring you vintages and limited editions to complement the flavours of our menus.

Explore our latest selections and let us pour you a glass whenever the mood takes you.

## Aperitifs, Spirits and Liqueurs

Jameson Irish whiskey  
Woodford Reserve bourbon whiskey  
Belvedere vodka  
Sipsmith gin  
Bacardi Superior rum  
Bacardi rum 8 Años  
Campari  
Cointreau  
Amarula Cream  
Tia Maria

## Scotch Whisky

Chivas Regal 18 year old  
A blend of over 20 single malts, each cask is hand selected by master blender Colin Scott

Aberfeldy 16 year old single malt  
Matured for 16 years and finished in oloroso sherry casks, this Scotch whisky has a soothing, mouth-coating finish with flavours of rich dark chocolate, citrus, honey and spice

Jura Journey single malt  
A welcoming single malt whisky that will transport you to the Isle of Jura; light and fruity with a touch of gentle spice

## Cognac

Hennessy X.O  
Layered and powerful, this "Extra Old" cognac was originally created in 1870 for the Hennessy family's circle of friends

## Words from our chef

Each month, we like to share a little of what's cooking in our minds and ovens. Our dishes change frequently. We're always learning about regional cuisines, new techniques and most importantly, what our customers prefer to find on our menus.

### Why is red leicester orange?

Leicester (pronounced 'lester') cheese is naturally pale yellow in colour. It's fabulous stuff, very similar to cheddar (the real one), which is made down in Somerset. Why on earth would they want to colour it orange? And even more bizarrely, call it 'red'?

The reasons are historic, and one is more dubious than the other. The honest one is that in a country where all cheese is remarkably good, cheesemakers needed to distinguish their product and make it easier for customers to find what they were looking for (consider stilton in jars, mozzarella's bag shape and the bouchon of chèvre).

Initially, leicester cheese was coloured with carrot or beetroot juice, but annatto has been used since colonial exploration brought this easier colourant from South America.

The less honest reason is that the richer the colour of a cheese, the older it is supposed to be. It takes money, patience and forethought to mature cheese until it is golden.

This color also suggests the milk used had high cream content, both of which signify a high quality cheese.

Despite its artificial colour, red leicester does have plenty of cause to be adored. It's an artisan cheese, delightfully crumbly and shares that salty-sour-sweet character of English cheddar. It is, however, easier to cut and has a spectacular colour that's why we often present it on our cold plates and cheese boards. But why is it called 'red'?

No idea at all.

# Lunch

## Appetiser

Houmous and kisir

## Main Course

Chicken ouzi

Emirati-style roasted chicken in ouzi spices, served with hashwa rice

Lamb Bukhari

Spiced lamb served with aromatic rice

Seared sea bass

With curry-dusted scallops, sautéed asparagus, carrots, saffron cream  
and crushed potatoes with chives

Lunch is served with freshly baked bread

## Dessert

Date tart

Served with vanilla cream and pistachios

Seasonal fruit

An assortment of fresh cut fruit

Cheese board

Our selection of seasonal boutique cheeses, served with crackers and accompaniments  
including dried fruits and nuts

Elsdon: Fresh, mellow English goat's cheese

Pave d'Affinois: Young, French double cream cheese

Colston Bassett: Classic English stilton, creamy with that characteristic blue tang

## Chocolates

Fine luxury chocolates

## In the Lounge

Take a break from your seat and join us for drinks and light bites  
in our Onboard Lounge.

### Sandwich

Roast beef with horseradish and gherkins  
Cucumber with ricotta and tarragon  
Chicken with sundried tomato olive spread  
Red leicester with apricot and red pepper chutney

### Fruit Basket

Fresh seasonal fruit

### Sweets

Hazelnut and apple cake

Selection of mini pastries:

Baklava  
Pistachio maamoul  
Strawberry cheesecake  
Rhubarb tart  
Lemon drizzle cake  
Chocolate raspberry brownie

## في الصالون الجوي

ندعوكم لتناول مشروب مع وجبة خفيفة بالصالون الجوي.

### الساندويشات

لحم بقر محمر مع فجل ومخلل خيار  
خيار مع جبنة ريكوتا وطرخون  
دجاج مع غموس زيتون بالطماطم المجففة  
جبنة ريد ليستر مع تشاتي مشمش وفلفل أحمر

### الفاكهة

فاكهة الموسم الطازجة

### الحلويات

كيك بالتفاح والبندق

تشكيلة من حلويات الميني:  
بقلاوة  
معمول بالفستق  
تشيز كيك بالفراولة  
تارت بالراوند  
كيك بالليمون  
براوني بالشوكولاتة والتوت



## الغداء

### المُقَبَّلَات

حمص وسلطة برغل

### الأطباق الرئيسيّة

أوزي دجاج

دجاج محمر بتوابل الأوزي على الطريقة الإماراتيّة. يقدم مع أرز وحشوة

بخاري لحم ضاني

لحم ضاني بالتوابل، يقدم مع أرز

سمك شبص محمر

مع محار بالكاري، هليون سوتيه، جزر، صلصة زعفران

بالكراما وبطاطس مطحونة بالثوم المعمر

تقدم وجبة الغداء مع خبز طازج

### الحلويات

تارت بالتمر

يقدم مع كريم بالفانيلا وفستق

الفاكهة

تشكيلة من فاكهة الموسم الطازجة

تشكيلة أجبان

اختياركم من تشكيلة أجبان موسميّة فاخرة، تقدم مع مقرمشات

ومُقَبَّلَات إضافية، فاكهة مجففة ومكسّرات

جبنة إلسدن: جبنة ماعز إنجليزيّة طرية طازجة

جبنة بافي دافينو: جبنة كريما فرنسيّة طرية القوام، تتميز بمذاقها المعتدل

جبنة ستيلتون: جبنة زرقاء إنجليزيّة من كولستون

باسيت، تتميز بقوامها الطري ومذاقها الحاد

### الشوكولاتة

شوكولاتة فاخرة

## كل رحلة معلومة من الشيف

يسرنا في طيران الإمارات أن نعطيكُم لمحة عن أطباقنا المختلفة شهريًا. وستجدون في كل رحلة معلومة جديدة عن المطابخ العالميّة وطرق الطهي الحديثة، والأهم من هذا كله هو أن تجدوا الأطباق المفضّلة لديكم في لائحة الطعام.

### جبنة ريد ليستر

إنه لمن الغريب حقًا أن تُدعى جبنة ليستر حمراء في حين أنها برتقاليّة اللون! تشبه جبنة الـليستر جبنة الشيدر الإنجليزيّة التي تُنتج في مقاطعة سومرست. هناك أسباب وراء تلوين جبنة الـليستر باللون البرتقالي، فما هي؟ ولماذا يطلقون عليها جبنة ليستر حمراء؟

الادّعاء الأول والذي قد يكون الأصح: كانت جميع الأجبان في الأسواق جيّدة وأراد منتجها تمييزها مما يسهّل على الزبائن إيجاد ما يبحثون عنه، لذا كانت جبنة الستيلتون تُباع في أوعية زجاجيّة، جبنة الموزاريلا تُباع في أكياس وجبنة الشيفر تُباع على شكل قوالب أسطوانيّة. وتميّزًا لـجبنة الـليستر فكانت تُلَوّن في البداية بإضافة عصير الجزر أو الشمندر ولاحقًا بعد الإستكشاف الاستعماري لأمريكا الجنوبيّة بدأ منتجو الأجبان باستخدام بذور الأناناس كبديل لإضافة اللون إليها.

الادّعاء الثاني وهو أقل صحة من الأول: أنه كلما ازدادت درجة لون الجبنة كلما دلّ ذلك على طول مدة التعتيق، فلكي تُعتَق الجبنة حتى تصل للون البرتقالي فلابد من الصبر إضافة للتكلفة الماديّة. يدل هذا اللون أيضًا على كثافة الدسم في الحليب المستخدم وهو ما يعزز من جودة المنتج.

وبصرف النظر أن الجبنة تأخذ اللون البرتقالي من إضافة الملونات، تبقى جبنة الـريد ليستر واحدة من الأجبان المفضّلة لدى الكثيرين فهي مالحة، حامضة حلوة مثل جبنة الشيدر الإنجليزيّة وطرية يسهل تقطيعها بالسكين إضافة إلى لونها الجميل، لذلك غالبًا نقدم جبنة الـريد ليستر ضمن تشكيلة المُقبّلات الباردة وتشكيلة الأجبان. ولكن لماذا يسمّون جبنة الـليستر بالحمراء؟ هل لديكم أية فكرة؟ أنا شخصيًا لا أعرف.

## العصائر والمشروبات الغازية

عصير برتقال، أناناس، تفاح، مانجو أو طماطم  
كولا عادية وكولا دايت، مشروب ليمون، جنجر إيل، مياه  
صودا ومياه تونيك، مياه معدنية ومياه فوّارة

## مُوكتيل

مشروب فيرجن ماري  
عصير طماطم بالتوابل أو حسب الطلب

مشروب برتقال غازي  
مُوكتيل مُحضّر من برتقال وجنجر إيل

مشروب خيار فيرجن  
مُوكتيل مُحضّر من خيار ولايم

مشروب تفاح غازي  
عصير تفاح بالصودا، متوفر في أي وقت خلال اليوم

موخيتو فيرجن  
مشروب مُحضّر من لايم طازج، نعناع وسكر مع صودا

## القهوة

قهوة أمريكية، اسبريسو، كابتشينو أو قهوة بدون كافيين  
نقدم لكم أيضًا أمريكيانو كلاسيك مثلج إذا كنتم تفضلون القهوة الباردة.

## الشاي

شاي سيلاني، بابونج، شاي مغربي بالنعناع، إيرل جراي أو شاي أخضر

ندعوكم للاختيار من لائحة الأطباق الشهية المستوحاة من المنطقة،  
مع الاستمتاع بتشكيلة من المشروبات الغازية.

جميع وجباتنا حلال.  
قد تحتوي وجباتنا على المكسرات.