

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

We offer fresh full cream and non-dairy milk.

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.

Machbous

Every cuisine has its own favourite rice dish – for example, there's paella for Spanish and biryani for Indian. For Arab cuisine, it's the aromatic and flavourful machbous. It is said that machbous (or machboos) originated in the Arabian Gulf, most particularly Bahrain, where trade and the love of Indian biryanis influenced flavours and cooking styles. It is now widely served across the whole Arabian Peninsula, from Kuwait, down to Oman and across Saudi Arabia (where it is called kabsa).

Machbous is prepared using different ingredients depending on the region, but the dish is served in more or less the same way. Long-grained, aromatic rice like basmati is cooked in broth with a combination of spices like cardamom, cinnamon, cumin, coriander, black pepper and turmeric, then contrasted with louni (dried limes) and caramelised onions. The meat (mutton, chicken or seafood) is marinated in its own spices then joins the rice for the remainder of cooking. Machbous is garnished generously with complementary flavours and textures such as fried shallots, raisins and roasted nuts.

On Emirates, we prepare our machbous with spices commonly found in Emirati souqs, with a leaning towards a more savoury style punctuated with the freshness of fennel and tartness of louni. We also offer kabsa, which has less spice within the rice but is served with a rich tomato sauce.

Dinner

Appetiser

Carrot, coriander and thyme soup

Roasted beef carpaccio

Served with mustard mayonnaise, salad leaves and parmesan

Smoked marlin

Served as involtini and tartare, with cucumber and charred lemon

Main Course

Braised lamb shank

Served with rosemary jus, lyonnaise potatoes, honey-roasted carrots and pumpkin

Prawn machbous

King prawns marinated in a traditional Emirati spice blend, served with fragrant rice, roasted pine nuts and fried onions

Chicken tagine

Moroccan-style slow-braised chicken with apricots, served with lemon and herb couscous, roasted almonds, fried cashew nuts, raisins and onions

Dinner is served with a seasonal side salad and freshly baked bread

Dessert

Salted caramel cheesecake

Served with orange compote

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

Chocolates

Fine luxury chocolates

Light option

If you prefer a lighter meal, choose any two options from appetisers or dessert, and we'll serve these together

In the Lounge

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

Sandwich

Beef pastrami with tomato and mustard
Roasted chicken with avocado
Cheddar with sundried tomato and olive tapenade

Fruit Basket

Fresh seasonal fruit

Sweets

Banana bundt cake

Selection of mini pastries:

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

Affogato al caffe

An Italian-style coffee dessert of vanilla ice cream topped with a shot of espresso and garnished with coffee beans

في الصالون الجوي

ندعوكم لتناول مشروب مع وجبة خفيفة بالصالون الجوي.

الساندويشات

بسطرمة لحم بقر مع طماطم وخردل
دجاج محمر مع أفوكادو
جبنة شيدر مع غموس زيتون بالطماطم المجففة

الفاكهة

فاكهة الموسم الطازجة

الحلويات

كيك بندت بالموز

تشكيلة من حلويات الميني:

بقلاوة
معمول بالفستق
تشيز كيك بالفاولة
تارت بالراوند
كيك بالليمون
براوني بالشوكولاتة والتوت

أفوجاتو أل كافيه

حلوى بالقهوة على الطريقة الإيطالية، مُحضّرة من آيس كريم
بالفانيلا مع قهوة اسبريسو، مزينة بحبوب القهوة

العشاء

المُقَبَّلَات

شورية جزر، كزبرة وزعتر أخضر

كارباتشيو لحم بقر محمر
يقدم مع مايونيز بالخردل، خضار ورقية وجبنة بارميزان

سمك مارلين مدخن
رول سمك مارلين مدخن، يقدم مع سمك مارلين مدخن تارتار، مع خيار وليمون مشوي

الأطباق الرئيسيّة

موزات لحم ضاني
تقدم مع صلصة بإكليل الجبل، شرحات بطاطس وبصل
سوتيه، جزر محمر بالعسل ويقطين

مكبوس روبيان
روبيان مطهو بالتوابل الإماراتية، يقدم مع أرز، صنوبر محمص وبصل مقلي

طاجن بالدجاج
دجاج مطهو بالمشمش على الطريقة المغربية، يقدم مع كسكسي
بالليمون والأعشاب، لوز محمص، كاجو مقلي، زبيب وبصل

تقدم وجبة العشاء مع سلطة الموسم وخبز طازج

الحلويات

تشيز كيك بالكراميل المملح
يقدم مع قطع برتقال مطهوه

الفاكهة
تشكيلة من فاكهة الموسم الطازجة

تشكيلة أجبان
اختياركم من تشكيلة أجبان موسميّة فاخرة، تقدم مع مقرمشات
ومُقَبَّلَات إضافية، فاكهة مجففة ومكسّرات

الشوكولاتة

شوكولاتة فاخرة

وجبة خفيفة

إذا كنتم تفضلون وجبة خفيفة، يمكنكم طلب اختيارين من المُقَبَّلَات أو الحلويات

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.

المكبوس (المجبوس)

يتميز المطبخ في كل دولة بطبق أرز خاص به، فعلى سبيل المثال لدينا باييا من إسبانيا، برياني من الهند ومكبوس من المطبخ العربي. يُقال أن طبق المكبوس تعود أصوله إلى المطبخ الخليجي وعلى وجه التحديد للمطبخ البحريني حيث أثّرت التجارة والشغف بأطباق البرياني الهنديّة على النكهات وطرق الطهي. يقدم هذا الطبق حاليًا في بلدان شبه الجزيرة العربيّة على نطاق واسع من الكويت حتى عُمان والمملكة العربيّة السعوديّة حيث يسمى بالكبسة.

تختلف مكونات المكبوس من منطقة إلى أخرى ولكن تبقى طريقة التقديم متشابهة. فالمكبوس هو أرز طويل الحبة، يشبه الأرز الباسمي، مطهو في مرقّة بالتوابل منها الهيل، القرفة، الكمون، الكزبرة، الفلفل الأسود والكرّم ثم يُضاف اللومي (اللايم المجفف) والبصل المُكرمل، بعد ذلك يُضاف اللحم المتبل (لحم ضاني، دجاج أو مأكولات بحريّة) للأرز ويطهى حتى النضوج. يُزين المكبوس بالبصل المقلي، الزبيب والمكسّرات المحمصّة.

نحن على طيران الإمارات نُحضّر المكبوس بالتوابل المتوقّرة في الأسواق الإماراتيّة مع إضافة الشومر واللومي، كما أننا أيضًا نقدم الكبسة حيث يطهى الأرز بالقليل من التوابل وتقدم مع صلصة الطماطم.

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
نقدم لكم حليب طازج كامل الدسم وحليب نباتي المصدر.

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

جميع وجباتنا حلال.
قد تحتوي وجباتنا على المكسرات.