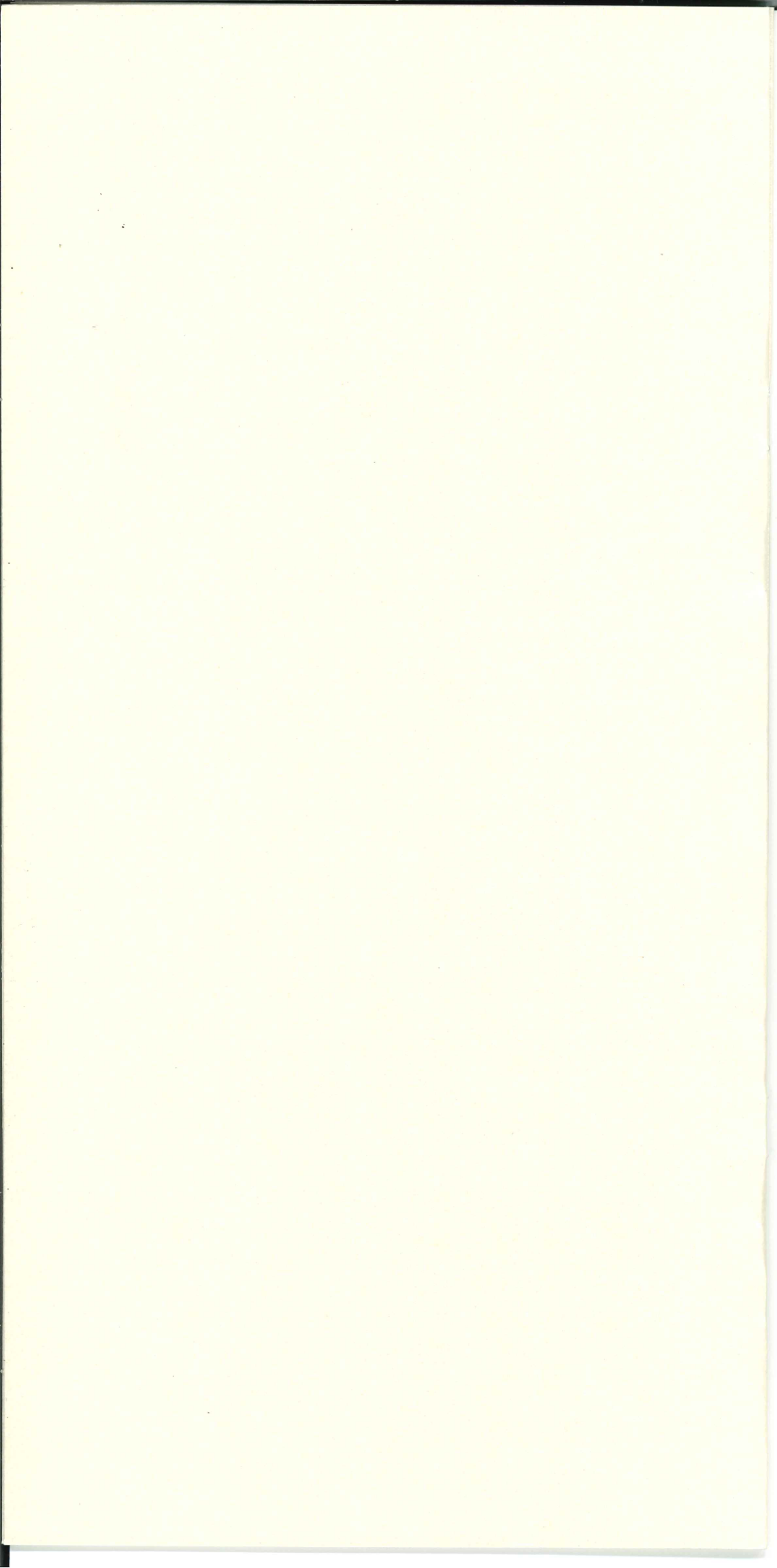


MENU



A very warm welcome onboard.

It's time to relax and savour a handcrafted selection of the world's finest flavours.

We hope to inspire you with our warm and comforting traditional Emirati dishes, alongside simple and delicious food from the places we fly to.

We invite you to dine at any time of your choosing.

Our dedicated crew are passionate about personalising your selection. Our healthy options are carefully prepared with fresh, seasonal ingredients, handpicked for you.

Choose from a selection of Champagne and boutique wines to complement your meal, or enjoy something soothing before bedtime.

Your meal has been prepared to the highest culinary hygiene standards and we hope you enjoy the choices on board today.



À LA CARTE

SIGNATURE CAVIAR SERVICE

OSCIETRA

Traditional garnishes

APPETISER

SMOKED SALMON

Endive, radish, cucumber, grapefruit, lemon soy ginger dressing

ARABIC MEZZE

A selection of hot and cold Arabic appetisers

LENTIL SOUP

Fried onion

VEGETABLE LAKSA SOUP

Rice noodles, tofu, coriander

MAIN COURSE

CHICKEN BREAST

Rosemary crushed potato, aubergine, broccolini, parsnip,
red pepper and edamame salsa

BEEF TENDERLOIN

Basil polenta, mushroom ragout, kale, carrot, jus

LAMB SHANK MANDI

Aromatic rice, mint yoghurt, dakous sauce

RED GROUPER

Carrot puree, fennel, asparagus, kalamata olives

SUNDRIED TOMATO RAVIOLI

Courgette, tomato and olive sauce, Parmesan

DESSERT

WARM CHOCOLATE AND CHERRY CAKE

Mixed berries, vanilla bean custard

BLUEBERRY CHEESECAKE

Strawberry, caramel tuille, mango coulis

CHEESE SELECTION

Cheese, artisan crackers, fruit

ICE CREAM

A selection of Häagen-Dazs flavours

All meals served are prepared according to Halal requirements.
We apologise if your first choice is not available.

BREAKFAST

A RANGE OF BREAKFAST CEREALS

Full cream or low fat milk

CHEESE OMELETTE

Asparagus potato rosti, beef sausage, grilled tomato,
wilted spinach and mushroom

FRESH FRUIT PLATTER

LOUNGE SNACKS

POTATO CRISPS

BAKLAVA

MADELEINES

BAKED COOKIES

Please let your crew know if you prefer a different egg option.

LOUNGE AND GRILL

SIGNATURE GRILLS

Red grouper
Beef tenderloin
Chicken breast

SIDES

Gratin potato
Pommes frites
Seasonal vegetables

SAUCES

Salsa verde
Bernaïse sauce
Mushroom sauce

STEAK FRITES

Fillet of beef, frites
tomatoes, béarnaise

SMOKED CHICKEN SALAD

Roasted sweet potato, fresh fig, pine nuts,
cranberries

STEAK SANDWICH

Tenderloin, Emmental cheese, caramelised onion,
mustard mayonnaise and rocket

CHICKEN SATAY

Rice cakes, cucumber and cashew sauce

ONDEH CAKE

قائمة الصالة والمشاوي

الصلصات	أطباق جانبية	المشاوي الرئيسية
الصلصة الخضراء	غراتان البطاطا	الهامور الأحمر
صلصة بيرنيز	أصابع البطاطا المقلية	شريحة لحم البقر
صلصة الفطر	الخضروات الموسمية	صدر دجاج

ستيك وأصابع البطاطا المقلية
شريحة لحم البقر، وأصابع البطاطا المقلية
والطماطم، وصلصة بيرنيز

سلطة الدجاج المُدخّن
البطاطا الحلوة المشوية، والتين الطازج،
والصنوبر التوت البري المُجفف

شطيرة ستيك
اللحم البقري تندلويين، جبنة إيمنتال، البصل المُكرمل،
أوراق الروكيت، والمايونيز بالخردل

أسياخ الدجاج المشوي
كعكة الأرز، وصلصة الخيار والكاجو

كعكة أونديه

قائمة الفطور

تشكيلة من حبوب الفطور
حليب كامل الدسم أو قليل الدسم

أومليت بالجبنه
روستي البطاطا بالهليون، سجق اللحم البقري الطماطم المشوية
السبانخ الذابلة، والفطر
طبق الفاكهة الطازجة

قائمة الصالة الخفيفة

رقائق البطاطا المقرمشة
بقلاوة عربية
كعكات صغيرة
بسكويت مخبوز

قائمة الطعام

خدمة الكافيار المميزة

كافيار أوسيترا

مقبلات الكافيار التقليدية

المقبلات

سمك السلمون المُدخن

الهندباء، الفجل، الخيار، الجريب فروت، وصلصة الزنجبيل بالليمون والصويا

المقبلات العربية التقليدية

تشكيلة من المقبلات الساخنة والباردة

شورية العدس

البصل المقلي

شورية لأكسا الخضروات

نودلز الأرز، التوفو، والكزبرة

الأطباق الرئيسية

صدر الدجاج

البطاطا المهروسة بإكليل الجبل، الباذنجان، البروكوليني، الجزر الأبيض، الفلفل الأحمر وصلصة الإدامامي

اللحم البقري تندلويين

عصيدة من دقيق الذرة بالريحان، مرق الفطر، الكيل، الجزر، الصلصة

مندي لحم الضأن

الأرز العطري، اللبن بالنعناع، صلصة الداكوس

سمك الهامور الأحمر

الجزر المهروس، الشمر، الهليون، هريس زيتون كالاماتا

رافيولي الطماطم المجففة

الكوسة، صلصة الطماطم والزيتون، جبن البارميزان

الحلويات

كعكة الشوكولاتة الدافئة والكرز

التوت المشكل، كاسترد الفانيليا

كعكة الجبنة بالتوت الأزرق

الفراولة، بسكويت تويل بالكراميل، وشراب المانجو المُحلى

تشكيلة الأجبان

جبين، مقرمشات وفاكهة

مثلجات

تشكيلة من نكهات هاجن-داز

جميع الوجبات المقدمة على متن الاتحاد للطيران مُعدة بما يتوافق مع مبادئ الشريعة الإسلامية. تقبلوا خالص اعتذارنا في حال عدم توافر خياركم المفضل من الوجبات.

نرحب بكم معنا على متن طائرتنا

حان وقت الراحة والاسترخاء، والتمتع بتشكيلة متنوعة ومختارة من أفخر وألذ الأطباق في العالم.

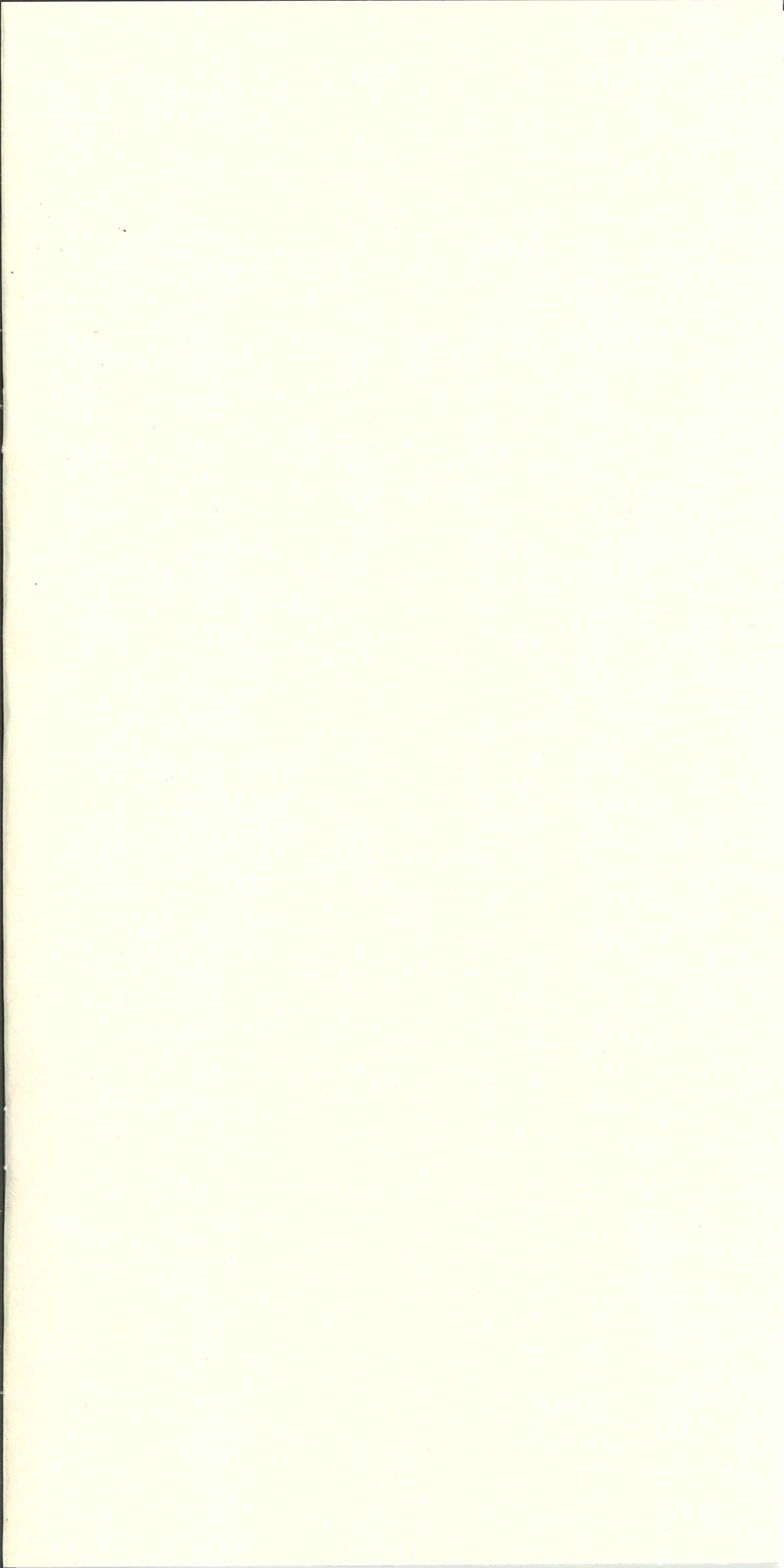
نتمنى أن تنال رضاكم أطباقنا الإماراتية المحلية التي استوحيت من عراقة الضيافة العربية الأصيلة، والمأكولات الشعبية التقليدية التي تشتهر بها الوجهات التي نقصدها.

ندعوكم في "خدمة الطعام في أي وقت"، للاسترخاء وطلب ما ترغبون في أي وقت من أوقات الرحلة.

يسعد فريقنا على متن الطائرة بإضفاء لمساتهم الشخصية على خياراتكم. أما أطباقنا الصحية فيتم تحضيرها وفق معايير عالمية من الحرص والرعاية، وذلك باستخدام المكونات الطازجة والموسمية والمختارة بدقة متناهية.

اختراروا من باقة المشروبات العالمية، مشروبكم المفضل لتعزيز تجربتكم الذواقة، أو تمتعوا باحتساء مشروب خفيف قبل خلودكم إلى النوم.

تم إعداد وجبتكم وفقاً لأعلى معايير النظافة والتدابير الصحية. نتمنى أن تستمتعوا بخياراتنا المتنوعة على متن الرحلة اليوم.



قائمة الطعام