



اشتر واحد واحصل على الثاني مجاناً

**BUY 1
GET 1**

عرض للمأكولات البحرية الطازجة
Fresh Seafood Menu

اختر السمك الخاص بك، اختر أسلوب الطبخ الخاص بك!
Choose your fish, choose your cooking style!

هامور
HAMOUR FISH

٢٠١
per kg



فسكر
FASKAR FISH

١٣٨
per kg



عندك
ANDAK FISH

١٣٨
per kg



عروسة
AROSA FISH

١١٥
per kg



صافي
SAFI FISH

١١٥
per kg



شعري
SHERI FISH

١٣٨
per kg



دنييس
SUPREME FISH

١٣٨
per kg



أم الروبيان LOBSTER

٣٤٥
per kg



استاكوزا CRAY FISH

١٧٢.٥
per kg



سلطعون CRAB

١٢٠
per kg



روبيان JUMBO SHRIMPS

٢٨٧.٥
per kg



محار MUSSELS

١٧٢.٥
per kg





اسلوب الطبخ

يمكن تحضير طلبك بالطريقة التقليدية أو
نقترح عليك إختيار أساليب الطبخ الكلاسيكية
والحديثة لتستمتع بها.

فرنسية
صوص الفلفل
الأسود الكريمي
مع السبانخ.

ايطالية
مشوي بزيت الزيتون، طماطم،
ليمون وأعشاب طازجة مع
لمسة من التوابل الحارة.

الصينية
سمك مقلي
مقرمش مع صوص
الفاصوليا السوداء.

السعودية
محضر مع مزيج من
البهارات الخليجية.

أم الروبيان
ثيرميدور، مشوي
بصلصة الليمون مع
الزبدة أو تندوري.



هندي
سمك مبهز بالتوابل
الهندية المعتدلة.

إنجليزية
مقلي بشكل
مقرمش مع أعشاب
وتوابل خفيفة.

سرطان البحر
ثيرميدور، مشوي
بصلصة حلوة و
حامضة.

جراد البحر
ثيرميدور، مشوي
بصلصة الليمون مع
الزبدة أو تندوري.

جمبري
مشوي بصلصة
مع الزبدة أو
تندوري.

بلح البحر
ثيرميدور، مشوي
بصلصة الليمون مع
الزبدة أو تندوري.

COOKING STYLES

Your order can be prepared in the traditional
method or we suggest a choice of classical and
modern cooking styles for your enjoyment.

SAUDI
Baked with
blend of local
Gulf spices.

CHINESE
Crispy fried fish
with black bean
sauce.

ITALIAN
Grilled with olive oil,
tomato, lemon &
fresh herbs with a
hint of spicy.

FRENCH
Our famous creamy
black pepper &
spinach sauce.

ENGLISH
Crispy fried
with light herbs
& spices.

INDIAN
Tandoori
marinated in mild
Indian spices.



LOBSTER
Thermidor, Grilled in
lemon butter sauce
or Tandoori.

CRAYFISH
Thermidor, Grilled in
lemon butter sauce
or Tandoori.

SHRIMPS
Grilled in lemon
butter sauce or
Tandoori.

MUSSELS
Grilled in lemon
butter sauce or
Thermidor.

CRABS
Thermidor or
cooked in sweet &
sour sauce.