

ARABIC BREAKFAST

V-S-E Hummus 26
Chickpeas paste mixed with tahineh and lemon juice

V-S-E Foul Medammas 25
Fava beans, cumin, garlic, lemon and olive oil

V-S-E Hummus Balila 22
Whole chickpeas with olive oil and lemon

V-S-E Fattet Hummus 30
A yoghurt-based hummus mixed with crispy Arabic bread and topped with sautéed diced lamb fillet and pine nuts

V-S-E Qudsia 27
Chickpeas paste topped with fava beans and chickpeas

V-S-E Mosabbaha 25
Chickpeas paste with whole chickpeas, drizzled with olive oil

V-S-E Falafel 35
Fried dumplings of chickpeas, fresh herbs served with tahineh sauce and pickles

D-V Labneh Balls 22
Strained Middle Eastern dry yoghurt rolled into balls

D-V Labneh with Mint 24
Labneh mixed with fresh mint and olive oil

N-V Makdous Bathenjan 22
3 baby eggplants stuffed with walnuts and garlic in olive oil

F Moufaraket Batata 35
Fried potato cubes with eggs

F Bayed Bel Qawarma 30
Scrambled eggs fried with diced lamb meat with ghee

F Ejet Bayed 25
Omelette made with chopped parsley

Grilled Halloumi Cheese 30
Slices of grilled halloumi cheese

N-V Alayet Banadoura 40
Sautéed tomatoes with onions

N Alayet Lahmeh 48
Sautéed tomatoes with onions and lamb meat

ترويقة عربية

V-S-E حمص 26
حمص بالطحينة و الليمون

V-S-E فول مدمس 25
فول بالكمون، الثوم، الليمون و زيت الزيتون

V-S-E حمص بليلا 22
حبات الحمص بالزيت و الليمون

V-S-E فتة حمص 30
حمص و لبن مع الخبز العربي المحمص و قطع اللحم و الصنوبر

V-S-E قدسية 27
حمص بالطحينة و فول مدمس مع حب الحمص

V-S-E مسبحة 25
حمص بالطحينة مع حب الحمص يقدم مع زيت الزيتون

V-S-E فلافل 35
حبات فلافل مع صلصة الطحينة و المخللات

D-V لبنة مدعبلة 22
كرات من اللبننة التقليدية

D-V لبنة بالنعناع 24
لبننة بالنعناع الطازج و زيت الزيتون

N-V مكدوس باذنجان 22
٣ قطع باذنجان محشي بالجوز و الثوم مع زيت الزيتون

E مفركة بطاطا 35
مكعبات بطاطا مقلية بالبيض

E بيض بالقاورما 30
بيض مقلي يقطع من لحم الخاروف مع السمن

E عجة بيض 25
عجة بالبقدونس المفروم

جبننة حلوم مشوية 30
شريحات مشوية من جبننة الحلوم

N-V قلاية بندورة 40
بندورة مطبوخة بالبصل

N قلاية لحمة 48
قطع من اللحم مطبوخة مع البندورة الطازجة و البصل المفروم و الصنوبر



Reem Al Bawadi

Welcome to Reem Al Bawadi, the home of authentic Middle Eastern Cuisine

Food is central to Middle Eastern culture and is at the heart of the Reem Al Bawadi experience

Our food is fresh, authentic, exotic and our chefs specialise in working with the true, rustic flavours of the Middle East

The whole Reem Al Bawadi team is here to offer you the experience of old world Arabian hospitality, as part of a relaxed, modern dining experience

مرحبا بكم في ريم البوادي البيت الأصيل لمطبخ الشرق الأوسط

الطعام هو جزء مهم في ثقافة الشرق الأوسط وهو في صميم خبرة ريم البوادي

طعامنا طازج، حقيقي، فريد، وممتع وطهاتنا لهم خبرة في التعاطي مع جميع الأذواق في الشرق الأوسط

إن فريق ريم البوادي هنا ليقدم لكم رومانسية العالم القديم وأصالة الضيافة العربية كجزء من الراحة والإندماج بفن المائدة العصرية

OUR BRANCHES فروعنا

Jumeirah Beach Road, Dubai
شارع شاطئ جميرا ، دبي
+971 4 394 7444

Sheikh Zayed Road, Dubai
شارع الشيخ زايد، دبي
+971 4 330 6663

Marina Walk, Dubai
ممشى المارينا، دبي
+971 4 452 2525

Mohammed Bin Rashid Blvd., Dubai
بوليفارد محمد بن راشد، دبي
+971 4 443 9690

Salahudin Road, Deira, Dubai
شارع صلاح الدين، ديرة، دبي
+971 4 259 6111

Dalma Mall, Abu Dhabi
دلما مول، ابو ظبي
+971 2 446 3020

Hili Mall, Al Ain
هيللي مول، العين
+971 3 784 3086

Sahara Centre, Sharjah
صحاري سنتر، الشارقة
+971 6 749 5002

Al Naeem Mall, Ras Al Khaimah
النعيم مول رأس الخيمة
+971 7 233 0940

Al Rawdah, Jeddah, KSA
الروضة، جدة، السعودية
+966 12 661 7059

Obhur, Jeddah, KSA
ابحر ، جدة، السعودية
+966 555 596 000

Ramada City Centre Manama, Bahrain
رمادا سيتي سنتر المنامة ، البحرين
+973 1710 4026

• COMING SOON •
قريبا

Jumeirah Creekside Hotel, Garhoud
جميرا فندق الخور، القرهود

SOUPS	
Lentil Soup A hearty traditional Middle Eastern soup of lentils spiced with coriander and cumin	25
^{D-G} Creamy Chicken Soup A classic creamy soup of tender chicken cubes	25
^{D-G} Creamy Mushroom Soup A delicious creamy soup of mushrooms	25
Vegetable Soup Diced mixed vegetables slow cooked in vegetable stock and served with fresh coriander leaves	25
^{G-D-F-C} Seafood Soup A selection of fresh seafood cooked in our special cream sauce	30

SALADS	
^G Tabouleh Finely chopped parsley, tomato, bulgur and onion seasoned with salt, lemon juice and olive oil	26
^G Fatoush Tomato, cucumber, lettuce, onion, parsley, radish, watercress, with thyme, lemon, olive oil dressing and crispy bread	24
^D Jarjeer Salad Fresh rocket leaves, tomato, white onions, sumac, crumbly white cheese with lemon-olive oil dressing and pomegranate molasses	24
Zaatar Salad Fresh zaatar, tomato and onions, tossed with a zesty thyme, lemon and olive oil dressing and sumac powder	30
Arabic Salad Romaine lettuce, cucumber, tomato and dry mint, in a zesty lemon and olive oil dressing	25
^D Greek Salad Crisp iceberg lettuce dressed with lemon and olive oil dressing, tomatoes, oregano, black olives, green capsicum, white onion, feta cheese and cucumber	38
^{D-G-E} Chicken Caesar Salad Mixed lettuce with Caesar dressing, crispy croutons, shaved parmesan and topped with chargrilled chicken breast	40

الشوربات	
شورية عدس شورية عدس تقليدية	25
^{D-G} شوربة كريم الدجاج تقدم مع مكعبات من الدجاج الطري	25
^{D-G} شوربة كريم الفطر شورية فطر تقليدية	25
شورية خضار تشكيلة خضار موسمية مع مرققة الخضار و الكزبرة	25
^{G-D-F-C} شوربة ثمار البحر شورية بحرية بالكريمة	30
^G تبولة بقدونس مفروم، بندورة، برغل، بصل ونعناع مع بهارات خاصة، عصير الليمون، وزيت الزيتون	26
^G فتوش بندورة، خيار، خس، بقدونس، بصل، فجل، زعتر أخضر، بقل، ونعناع أخضر بصلصة الزيت والليمون مع الخبز المحمص	24
^D سلطة جرجير أوراق الجرجير الأخضر، طماطم، بصل وجبنة بيضاء بصلصة الليمون وزيت الزيتون مع دبس الرمان	24
سلطة الزعتر زعتر أخضر، خس، بندورة وبصل، تُقدم مع صلصة الحامض وزيت الزيتون	30
سلطة عربية خس روماني، خيار، بندورة ونعناع، تُقدم مع صلصة الليمون وزيت الزيتون	25
^D سلطة يونانية خس، بصل أحمر، بندورة، زعتر بري، وفلفل حلو مع زيتون كالاماتا بجبنة الفيتا، تُقدم مع صلصة الليمون وزيت الزيتون	38
^{D-G-E} سلطة القيصر تشكيلة من الخس وجبنة بارميزان بصلصة القيصر الخاصة، تُقدم مع قطع الدجاج المشوي	40

CONTINENTAL BREAKFAST	
^G Pancakes With a choice of toppings: strawberry, blueberry, chocolate or fresh cream	40
^{D-G-E} Crepes With a choice of fillings: strawberry, blueberry, apples, bananas and chocolate	40
^{D-G-E} French Toast Our special brioche with fresh strawberries and cream	42
^E English Breakfast 2 eggs, 2 sausages, grilled tomato and baked beans served with roasted potatoes	50
^{D-G-E} Eggs Benedict Smoked salmon and poached eggs on an English muffin topped with hollandaise sauce served with roasted potatoes	45
^{D-E} French Omelette Asparagus and Swiss cheese served with roasted potatoes	42
^{D-E} Cheese Omelette Filled with cheddar cheese served with roasted potatoes	40
^{D-E} Turkey Ham Omelette Turkey ham and Swiss cheese served with roasted potatoes	40
^{D-E} Italian Omelette Bell pepper, onion, oregano and mozzarella cheese served with roasted potatoes	42
^{D-E} Vegetarian Omelette Filled with fresh vegetables served with roasted potatoes	40

إفطار عالمي	
^G البانكيك مع اختيارك من الفراولة و التوت البري، الشوكولا او الكريما الطازجة	40
^{D-G-E} الكريب الفرنسي مع اختيارك من الشوكولا، و الموز، التوت البري، الفراولة او التفاح	40
^{D-G-E} التوست الفرنسي خبزنا الفرنسي الخاص مع الفراولة الطازجة و الكريما	42
^E الفطور الانجليزي ٢ بيض، قطعتين من السجق، البندورة المشوية و الفاصوليا المطبوخة مع البطاطا المميزة	50
^{D-G-E} البيض بنديكت ٢ بيض مسلوق و قطع السلمون المدخن مغمورة بصلصة الهولنديز. على خبز المافن الانجليزي، تقدم مع البطاطا المميزة	45
^{D-E} اومليت فرنسية اومليت بالهليون الطازج و الجبنة السويسرية، تقدم مع البطاطا المميزة	42
^{D-E} اومليت بالجبن اومليت محشوة جبنة الشيدر، تقدم مع البطاطا المميزة	40
^{D-E} اومليت الديك الرومي اومليت لحم الديك الرومي و جبنة الشيدر، تقدم مع البطاطا المميزة	40
^{D-E} اومليت ايطالية اومليت بالبصل، الفلفل الحلو، الزعتر البري و جبنة الموزاريلا، تقدم مع البطاطا المشويه	42
^{D-E} اومليت بالخضار اومليت محشوة بتشكيلة مختارة من الخضار الطازجة، تقدم مع البطاطا المشويه	40

HOT MEZZA	
^{N-G-D} Reem Al Bawadi Mixed Mezza Selection of fried kebbeh, cheese sambuousek, meat sambuousek, spinach fatayer and fried calamari	125
^{G-S-D} Hummus with Shawarma (Meat or Chicken) Hummus topped with succulent meat or chicken shawarma	32
^{S-N} Hummus with Diced Lamb Hummus topped with marinated, finely chopped lamb meat garnished with pine seeds	36
^{G-D-S} Shawarma Plate (Meat or Chicken) Fresh from the spike shawarma meat or chicken, served with vegetables, mixed pickles and tahineh dip	45
^{G-N} Fried Kebbeh Fried Middle Eastern meatballs – a shell of crushed bulgar, filled with minced beef, lamb and pine nuts	35
^{G-N} Sambuousek Lahmeh 4 pieces of mini Middle Eastern pockets of flaky dough filled with minced meat	25
^{G-D} Sambuousek Cheese 4 pieces of mini Middle Eastern pockets of flaky dough filled with savoury cheese and traditional herbs	25
^G Spinach Fatayer 4 pieces of spinach filled mini pastry triangles seasoned with sumac, onions and lemon juice	24
^{G-D} Fried Cheese Sticks 5 lightly breaded, deep fried sticks of melted, creamy mozzarella, with a Middle Eastern salsa dip	28
Chicken Liver Marinated chicken liver sautéed with vegetables, pomegranate molasses	35
Grilled Chicken Wings Chicken wings coated in garlic and lemon, grilled to perfection	25
 Spicy Potatoes Fried potatoes with coriander and chilli, fried in a hot pan until flavours are absorbed and abundant	25
Sujuk with Pomegranate Molasses Dried sausage flavoured with red pepper, garlic and salt, pan fried and balanced with pomegranate molasses	30
^G Fried Calamari Breaded calamari rings and French fries, deep fried to an exquisite level of crispiness served with tartar sauce	35

المازة الساخنة	
^{N-G-D} مازة ريم البوادي تشكيلة من كبة مقلية، سمبوسك جبنة، سمبوسك لحم، فطاير السبانخ، كالاماري مقلي	125
^{G-S-D} حمص مع الشاورما (لحمة او دجاج) حمص يقدم مع شرائح الشاورما	32
^{S-N} حمص باللحمة حمص يقدم بلحم الغنم و الصنوبر المحمص	36
^{G-D-S} صحن شاورما (لحمة او دجاج) شرائح شاورما تُقدم مع المخللات المشكّلة، صلصة الثوم والخضار	45
^{G-N} كبة مقلية محمّشة بلحم الغنم المفروم والصنوبر (٤ قطع)	35
^{G-N} سمبوسك لحمة سمبوسك باللحم المفروم (٤ قطع)	25
^{G-D} سمبوسك جبنة بالجبنة والأعشاب الخاصة (٤ قطع)	25
^G فطاير سبانخ سبانخ وبصل مع عصير الليمون والسماق (٤ قطع)	24
^{G-D} أصابع الجبنة المقلية قطع من جبنة الموزاريلا المقلية المغلفة بالكحك المطحون تقدم مع الصلصة (٥ قطع)	28
سودة دجاج سودة دجاج متبلة ومقلية، تُقدم بديس الرمان	35
جوانح دجاج مشوية جوانح دجاج متبلة بالثوم وعصير الليمون	25
 بطاطا حرة مكعبات مقلية من البطاطا مع الكزبرة والنشطة الحمر	25
سجق بديس الرمان قطع من سجق لحم الغنم، الليمون والثوم مع ديس الرمان	30
^G كالاماري مقلي كالاماري مغطى بالكحك المطحون، يُقدّم مع البطاطا المقلية	35

COLD MEZZA	
^S Hummus Chickpeas blended with tahineh, olive oil and lemon juice	26
^S Hummus Beirutì Hummus blended with finely chopped parsley and garlic	27
^S Hummus Oregano Hummus with oregano for a rich, herby flavor	30
^{N-S} Hummus with Pine Seeds Hummus dressed with lightly toasted pine nuts	32
^{S-D} Eggplant Moutabal Grilled eggplant, tahineh, olive oil, a splash of tangy lemon juice, garnished with pomegranate seeds	26
^{S-D-N} Walnut Moutabal Grilled eggplant, tahineh, olive oil, a splash of tangy lemon juice, garnished with walnuts	30
Baba Ghannouj A rich, grilled and creamy combination of eggplant, onions, tomatoes, green capsicum, olive oil and pomegranate seeds	26
^D Labneh with Fresh Mint A thick, creamy, strained yoghurt blended with fresh mint and drizzled with olive oil	24
^S Yalange (Vine leaves) Slow cooked vegetable and rice stuffed vine leaves	25
^{G-N-}  Mohammarah Chilli and walnuts, with texturising bread crumbs and a touch of pomegranate molasses	24
^D Shankleesh A powerful fermented cheese served with diced tomato, olive oil, onion and finely chopped parsley	26
^{N-}  Mixed Arabic Pickles A selection of pickled vegetables including maktous, turnip, cucumber, chilli and olives	25
^{G-}  Kibbeh Nayah Freshly ground raw lamb flavoured with chilli paste, fine bulgur and a selection of Middle Eastern spices	45

المازات الباردة	
^S حمص حمص بالطحينة والليمون	26
^S حمص بيروتي حمص باليقدونس والثوم	27
^S حمص اوريجانو حمص بالزعتر البري	30
^{N-S} حمص بالصنوبر حمص بالطحينة مع الصنوبر المحمر	32
^{S-D} متبل باذنجان باذنجان مشوي مع الطحينة مع حب الرمان	26
^{S-D-N} متبل بالجوز باذنجان مشوي على الفحم مع الجوز وعصير الليمون	30
بابا غنوج الباذنجان المشوي، البندورة، الفلفل الأخضر و البصل يقدم مع حب الرمان	26
^D لبنة بالنعناع لبنة طازجة مع النعناع وزيت الزيتون	24
^S يلنجي (ورق عنب) ورق عنب محشي بالأرز والبندورة	25
^{G-N-}  محمرة خبز مطحون مع دبس الرمان والنشطة، يقدم مع الجوز	24
^D شنكليش جبنة تقدم مع البندورة والبصل واليقدونس مع زيت الزيتون	26
^{N-}  مخللات مشكلة مكدوس باذنجان، لفت، خيار، فلفل حار، مع زيتون أخضر وأسود	25
^{G-}  كبة نية لحم غنم طازج مفروم مع الحرّ والبرغل و تشكيلة من البهارات	45

GRILLED CHICKEN

^{G-D} **1/2 Grilled Boneless Chicken**
Boneless half chicken marinated in a zesty marinade of garlic, lemon and olive oil sauce. Served with French fries

Stuffed Baby Chicken
Baby chicken roasted and stuffed with oriental rice

Chicken Kabab
Skewers of minced chicken breast seasoned with saffron and Arabic spices

^{G-D} **Shish Tawook**
4 skewers of chargrilled chicken breast marinated in lemon, garlic and a combination of Middle Eastern herbs and spices

^G **Chicken Arayes**
Grilled minced chicken spread in traditional Lebanese bread

^{G-D} **Chicken Shawarma Sandwich**
2 chicken shawarma sandwich with French fries and pickles

SEAFOOD

^{G-D-E-C} **Chef’s Fresh Seafood Selection**
A fresh selection of hamour fillet, lobster, sea bass, salmon fillet and prawns all grilled to perfection. Served with tartar sauce

^{F-C-G} **Reem Al Bawadi Mixed Seafood**
Grilled hamour fillet, gulf shrimps, Sultan Ibraheem, mussels and calamari

^{D-C} **Lobster with Mushroom & Cheese Sauce**
Fresh lobster grilled to perfection topped with rich, creamy cheese and mushroom sauce

^{G-F} **Grilled Hamour Fillet**
Flat grilled hamour fillet served with spicy tomato sauce on the side

^{C-D} **Grilled Prawns**
Chargrilled tiger prawns. Simple and delicious, served with tartar sauce

^F **Grilled Salmon Fillet**
Fresh Norwegian salmon fillet seasoned with fennel and served with sautéed vegetables

^{C-F} **Breaded Fried Shrimp**
Fresh shrimp breaded and deep fried for a delightful crispy finish

الدجاج المشوي

^{G-D} **نصف فروج مسحب على الفحم**
نصف فروج متبل بصلصة الثوم والليمون مع البطاطا المقلية

فروج محشّي
فروج محمر ومحشّي بالأرز الشرقي

كباب دجاج
من كباب الدجاج بنكهة الزعفران والبهارات العربية

^{G-D} **شيش طاووق**
٤ أسياخ مشوية من قطع صدر الدجاج المتبل بالليمون والثوم والبهارات

^G **عرايس دجاج**
دجاج مفروم مع البهارات بالخبز اللبناني

^{G-D} **سندويش شاورما الدجاج**
سندويش شاورما دجاج تقدم مع البطاطا المقلية و المخللات

المأكولات البحرية

^{G-D-E-C} **مختارات الشيف البحرية الطازجة**
فيليه هامور، لوبستر، سمك الشيص، فيليه السلمون وروبيان مشوي يقدم مع صلصة التارتار

^{F-C-G} **تشكيلة مشاوي ريم البوادي البحرية الطازجة**
تشكيلة من فيليه الهامور، الروبيان الخليجي، سمك سلطان إبراهيم، محار وكلاماري

^{D-C} **لوبستر بصلصة الفطر والجبن**
لوبستر طازج مشوي يقدم مع صلصة الفطر وكريما الجبنة الغنية

^{G-F} **فيليه هامور مشوي**
فيليه هامور طازج متبل يقدم مع صلصة البندورة الحارة

^{C-D} **روبيان مشوي**
روبيان جامبو مشوي يقدم مع صلصة التارتار

^F **فيليه سلمون**
فيليه سلمون نرويجي طازج مشوي يقدم مع الخضار

^{C-F} **روبيان مقلي**
روبيان مغلف بالكعك المطحون ويقدم مقلياً

HOT MEZZA

^{V-S-E} **Falafel**
Fried dumplings of chickpeas and fresh herbs served with tahineh sauce and pickles

^D **Grilled Halloumi Cheese**
Slices of grilled halloumi cheese

^{N-V} **Alayet Banadoura**
Sautéed tomatoes with onions

^N **Alayet Lahmeh**
Sautéed tomatoes with onions and lamb meat

GRILLED MEAT

^{G-D} **Reem Al Bawadi Mixed Grill**
An assortment of lamb cubes, kabab halabi, shish tawook, Lebanese kafta, meat arayess and lamb chops

^G **Lamb Shuqaf**
4 skewers of tender succulent lamb cubes grilled to perfection

^G **Lamb Chops**
Grilled chops marinated with Arabic spices

Kabab Halabi^G
5 skewers of prime tender minced lamb cubes flavoured with a selection of the finest Arabic spices

Lebanese Kafta
5 skewers of grilled minced lamb mixed with spices, chopped parsley and onion

 **Khash-khash Kabab**
5 skewers of grilled minced lamb meat infused with fresh parsley, chilli sauce, garlic and topped with tomato sauce

^{D-G} **Iranian Kabab**
Chargrilled Iranian chicken kabab served with rice and grilled tomato

^G **Arayes Meat**
Minced lamb combined with garlic, tomato, bell pepper and mint spread in traditional Lebanese flatbread

^{G-D} **Arayes Toshka**
Chargrilled tender minced lamb topped with cheddar cheese in traditional Arabic flatbread

^{G-D} **Beef Shawarma Sandwich**
2 beef shawarma sandwich with French fries and mixed pickles

المازة الساخنة

^{V-S-E} **فلافل**
قطع فلافل مع صلصة الطحينة و المخللات

^D **جبنة حلوم مشوية**
شرحات مشوية من جبنة الحلوم

^{N-V} **قلاية بندورة**
بندورة مطبوخة بالصل

^N **قلاية لحمة**
قطع من اللحم مطبوخة مع البندورة الطازجة و البصل المفروم و الصنوبر

اللحوم المشوية


^{G-D} **تشكيلة مشاوي ريم البوادي**
تشكيلة خاصة من قطع اللحم، كباب حلبي، طاووق، كفتة، عرايس اللحم وكستلاتة مع الخضار المشوية

^G **قطع لحم شقف**
٤ أسياخ من قطع لحم الغنم الطري

^G **كستلاتة**
ريش غنم متبلة بصلصة خاصة

كباب حلبي
٥ أسياخ من لحم الغنم المفروم والمتبل ببهارات خاصة

كفتة لبنانية
٥ أسياخ من لحم الغنم المفروم مع البقدونس والبصل

 **كباب خشخاش**
٥ أسياخ من لحم الغنم الناعم مع البقدونس المفروم والصلصة الحارة بالثوم، تُقدّم مع صلصة البندورة

^{D-G} **كباب إيراني**
كباب دجاج، تُقدم مع الأرز والطماطم المشوية على الطريقة الإيرانية

^G **عرايس لحمة**
لحم غنم مفروم مع الثوم والبندورة والفلفل الأخضر والنعناع، بالخبز اللبناني

^{G-D} **عرايس توشكا**
لحم غنم ناعم مع الجبنة بالخبز اللبناني

^{G-D} **سندويش شاورما اللحم**
سندويش شاورما لحم يقدم مع البطاطا المقلية و المخللات

^[1] القشريات ومنتجاتها C الحليب ومنتجاته D البيض ومنتجاته E الأسماك ومنتجاته السمكية F

^[2] الغلوتين والحبوب التي تحتوي على الغلوتين N خالي من الغلوتين GF السمسم و منتجاته S نباتي V حار حار

النكهات العالمية

فيليه انغس ^D
فيليه انغس المشوي، يُقدّم مع الرز أو بطاطا مهروسة ^{٢٠} غ من لحم فيليه الأنغس المشوي، يُقدّم مع الرز أو بطاطا مهروسة

فيليه مينيون ^D
١٨٠ غ من لحم الفيليه الطري والمشوي، يُقدّم مع الفطر ولحم مقعد يقري مدخن و بطاطا مهروسة

فخذ خروف محمر ^D
فخذ غنم محمر يقدم مع البطاطا المهروسة وصلصة اللحم

دجاج طاجن
طاجن دجاج مطهو بصلصة الأعشاب

دجاج الاكينغ ^D
شريحات صدر دجاج مطهوه بصلصة كريما الفطر يقدم مع الرز

باستا بالكريما والدجاج ^{D-G}
باستا فتوتشيني بالفطر والثوم مع قطع من صدر الدجاج، وجينه البارميزان

سباغيتي بولونيز ^{D-G}
سباغيتي بصلصة البندورة واللحم المفروم

بيني ارابياتا ^{G-D}
بيني باستا بصلصة الارابياتا مع جبنة البارميزان المبروشة

لازانيا ^{G-D}
طبقات من الباستا المحشوة باللحم المفروم وصلصة البندورة والمغطاة بجبنة الموزريلا

برجر ريم البوادي الكبير ^{G-D}
قطعة كبيرة من خبز البريوش مع لحم البرغر المشوي، جبنة الشيدر يقدم مع البطاطا المقلية

من المخبز

منقوشة ريم البوادي ^{D-G-N}
تشكيلة من المنافيش زعتر، لحم بعجين، جبنة، لبنة و نوتيلاً

لحم بعجين ^G
بندورة، لحمة مفرومة، بصل، بهارات

منقوشة زعتر ^{S-G}
بزيت الزيتون والزعتر

منقوشة جبنة ^{G-D}
بالجبنة البيضاء

منقوشة جبنة وزعتر ^{G-D-S}
زعتر وجبنة بيضاء

منقوشة الأجبان الأربعة ^{G-D}
تشكيلة من جبنة الحلوم، القشقوان، الموزاريلا، الفيتا

منقوشة سجق وجبنة ^{D-G}
سجق مقطع ومغطى بجبنة موزاريللا

شوكوبا ^{G-D}
النوتيللا مع شرائح الموز والفراولة

منقوشة مارغاريتا ^{G-D}
جبنة موزاريللا، أوريجانو، صلصة البندورة

منقوشة خضار
مزيج من الفطر، البصل، الفلفل، الذرة، الخرشوف، البندورة، موزاريللا

INTERNATIONAL FLAVORS

Angus Fillet ^D
200g of grilled angus fillet with choice of mashed potato or rice

Filet Mignon ^D
180g of beef tenderloin with sautéed mushrooms, beef bits and mashed potatoes

Roasted Lamb Shank ^D
Roasted lamb shank served with mashed potatoes and gravy

Tajine Chicken
Tajine of Moroccan chicken cooked with herb sauce

Chicken Ala King ^D
Chicken breast strips cooked in a creamy mushroom sauce

Fettuccini Alfredo ^{D-G}
Pasta tossed in mushroom and garlic sauce with chicken breast and cheese

Spaghetti Bolognese ^{D-G}
Thin spaghetti pasta with a tomato sauce and minced meat

Penne Arrabiata ^{G-D}
Penne pasta with arrabiata sauce, topped with cheese

Meat Lasagna ^{G-D}
Tender pasta, meat sauce and a creamy béchamel with a layer of melted cheese

Reem Al Bawadi Burger ^{G-D}
Grilled beef patty, cheese, tomato, lettuce, caramelized onions and crispy beef bits. Served with French fries

FROM THE BAKERY

Reem Al Bawadi Manaosha Surprise ^{D-G-N}
Combination of zaatar, meat, cheese, labneh and Nutella.

Lahm Bea’ajin ^G
Tomato, minced meat, onions and spices in our savoury pastry

Zaatar Mana’aosha ^{S-G}
Dry thyme stirred with olive oil baked on a savoury pastry

Cheese Mana’aosha ^{G-D}
Arabic flat pastry baked in our brick oven, topped with cheese

Cheese & Zaatar Mana’aosha ^{G-D-S}
Zaatar and cheese on our savoury pastry

Four Cheese Mana’aosha ^{G-D}
Combination of halloumi, kashkaval, mozzarella and feta

Sujuk & Cheese Mana’aosha ^{D-G}
Dried spicy sausage with white cheese on our savoury pastry

Chocoba ^{G-D}
Hazelnut and chocolate spread on a savoury pastry topped with banana and strawberry slices

Margherita Mana’aosha ^{G-D}
Large juicy slices of mozzarella cheese with dried oregano

Vegetarian Mana’aosha
Mushroom, onion, bell pepper, sweetcorn, artichokes

الحلويات

حلويات عربية مشكلة ^{G-D}
تشكيلة من البقلاوة والكنافة وحلاوة الجبن

بقلاوة بالفستق ^{N-G}
بقلاوة طازجة بالعجين المحشو بمكسرات الفستق

بقلاوة و كاجو ^{N-G}
بقلاوة طازجة بالعجين المحشو بالمكسرات و الكاجو

كنافة ^{G-D-N}
كنافة ناعمة أو خشنة بالجبن الطازج مع الفطر المصفى

قشطة بالعسل ^{D-N}
قشطة طازجة مع عسل وفستق حلبي

عيش السرايا ^{G-D-N}
خبز محلى بالقطر والقشطة الطازجة مع الفستق الحلبي

حلاوة الجبن ^{D-N}
عجينة محلاة محشوة بالقشطة الطازجة والفستق الحلبي

أم علي ^{G-N-D}
رقائق محلاة من الخبز الساخن الخاص مع حليب وجوز الهند والعنب المجفف وفستق حلبي

مهلبية مع الأيس كريم ^{G-D}
مهلبية مع فستق حلبي واختبارك من الأيس كريم

مهلبية مع الموز والعسل ^{N-D}
مهلبية مع شرائح الموز والعسل

أرز بالحليب ^{D-N}
أرز محلى بالحليب وماء الورد مع الفستق الحلبي والعسل

صحن فواكه طازج
صغير
وسط
كبير

مجموعة مختارة من الكيك الطازجة
اسال عن اختبارك المفضل
قطعة
قالب

آيس كريم ريم البوادي ^{D-N}
سلطة فواكه وثلاث ملاعق من آيس كريم مغطاة بالكريما والمكسرات

بوظة عربية ^{D-N}
تشكيلة من البوظة العربية الطازجة

بانانا سبليت ^{N-D}
موز يُقدّم مع آيس كريم بنكهة الفانيللا، الفراولة، الشوكولاته المغطاة بالكريما

DESSERTS

Mixed Arabic Sweets ^{G-D}
An assortment of baklava, kenafa and halawat al jiben

Baklava Pistachio ^{N-G}
Fresh layers of thin baklava dough stuffed with pistachio

Baklava Cashew ^{N-G}
Fresh layers of thin baklava dough stuffed with cashew nuts

Kenafa (Soft or Hard) ^{G-D-N}
Our fresh, homemade, mild, stretchy white cheese, covered in a pastry and soaked in a sweet sugary syrup

Ashta Cream & Honey ^{D-N}
A thick clotted cream prepared with rose water and orange blossom water, topped with honey and pistachio

Aish Al Saraya ^{G-D-N}
Soft bread soaked in sugar syrup topped with fluffy homemade double thick ashta cream and pistachio with honey

Halawat Al Jiben ^{D-N}
Literally translated as ‘the sweetness of cheese’, these sweet cheese pastries are stuffed with fresh ashta and topped with honey and pistachio

Umm Ali ^{G-N-D}
An Egyptian warm bread pudding topped with coconut, almond, dried raisin and pistachio

Muhallabia with Ice Cream ^{G-D}
A silky creamy pudding (similar to blancmange) topped with pistachio and your choice of ice cream

Muhallabia with Banana & Honey ^{N-D}
A silky creamy pudding, topped with a sliced banana and honey

Rice Pudding ^{D-N}
Creamy rice pudding with Arabic gum, flavoured with rose water and topped with pistachio and honey

Fresh Fruits Platter
Small
Medium
Large

Reem Al Bawadi Cakes
A selection of Reem Al Bawadi cakes either as slices or as whole

Reem Al Bawadi Special Ice Cream ^{D-N}
Half a pineapple filled with fresh fruit salad, topped with 3 scoops of ice cream covered with fresh whipped cream and nuts

Arabic Ice Cream ^{D-N}
A selection of traditional Arabic flavoured ice-creams

Banana Split ^{N-D}
A global favourite of bananas with vanilla, chocolate and strawberry ice-cream topped with nuts

^[1] الفشريات ومنتجاتها C الحليب ومنتجاته D البيض ومنتجاته E الأسماك ومنتجاته السمكية F الغلوتين والحبوب التي تحتوي على الغلوتين N خالي من الغلوتين GF السمسم و منتجاته S نباتي V حار حار

OTHER DRINKS

Iced Tea	20	A light iced tea flavoured with your choice of mango, strawberry, lemon or peach
Iced Mocha	25	Give yourself an energy boost with this delicious mix of espresso coffee, chocolate, milk, vanilla pod ice cream and chocolate syrup
Oreo Bash	30	Crushed Oreo biscuit with ice, milk, chocolate and topped with whipped cream
Milk Shake	28	For those looking to indulge. A choice of vanilla, strawberry or banana or chocolate ice cream blended with milk
Soft Drinks	14	Your choice of Coca-Cola, Diet Coke, Sprite and Orange Fanta
San Pellegrino (Sparkling)		
Small	18	
Large	30	
Acqua Panna (Still)		
Small	18	
Large	30	
Local Mineral Water		
Small	5	
Large	10	
Energy Drink	22	
Non-Alcoholic Beer	22	Malt, Pomegranate, Apple
Laban Ayran	18	

المشروبات الأخرى

شاي مثلج	20	النكهات، فراولة، مانجو، ليمون، دراق
موكا مثلجة	25	قهوة اسبريسو، بودرة الشوكولاته، حليب، آيس كريم بنكهة الفانيلا والشوكولاته
أوريو باش	30	بسكويت أوريو مع الحليب، الثلج، الشوكولاته، والكريمة المخفوقة
ميلك شيك	28	آيس كريم بنكهة الفانيلا/ الفراولة/ الشوكولاته/ الموز، مخفوقة مع الحليب
مشروبات غازية	14	حسب اختياراتك من كوكا كولا، دايت كوكا كولا، سبرايت، وفانتا برتقال
سان بيليغرينو (مياه غازية)		
صغير	18	
كبير	30	
أكوا بانا (مياه معدنية)		
صغير	18	
كبير	30	
مياه محلية معدنية		
صغير	5	
كبير	10	
مشروب طاقة	22	
بيرة خالي من الكحول	22	شراب شعير، رمان، تفاح
لبن عيران	18	

FROM THE JUICE BAR

We serve a mixture of Middle Eastern and International inspired cocktails and they're the perfect match to any of our food.

Reem Al Bawadi Cocktail (500ml) 48
A refreshing mix of fresh fruit chunks and tropical fruit juice, topped with fresh ashta cream, crushed pistachio and honey

Fresh Cocktail 30
A zesty cocktail blending fresh mangoes, kiwi, avocado and strawberry

Avocado Juice 35

Orange Juice 25

Lemon Juice 25

Lemon Mint Juice 25

Pomegranate Juice 35

Watermelon Juice 25

Pineapple Juice 32

Carrot Juice 27

Kiwi Juice 35

Apple Juice (Red) 28

Apple Juice (Green) 28

Mango Juice 35

Sweet Melon Juice 27

Strawberry Juice 35

Grapefruit Juice 26

Pomegranate & Pineapple 40

Carrot & Apple 30

Orange & Carrot 30

Orange & Pineapple 35

المشروبات والعصائر

نقدم مجموعة من الكوكتيلات الشرق أوسطية و العالمية التي تناسب جميع اختياراتكم من الوجبات.

ريم البوادي كوكتيل (٥٠٠ مل) 48
تشكيلة غنية من الفواكه الطازجة، تقدم مع عصير الفواكه الاستوائية القشطة الطازجة والعسل والفسطق

عصير كوكتيل 30
تشكيلة المانجو، الكيوي، الأفوكادو والفراولة

عصير أفوكادو 35

عصير برتقال 25

عصير الليمون 25

عصير ليمون بالنعناع 25

عصير رمان 35

عصير بطيخ 25

عصير أناناس 32

عصير جزر 27

عصير كيوي 35

عصير تفاح احمر 28

عصير تفاح اخضر 28

عصير مانجو 35

عصير بطيخ الشمام 27

عصير فراولة 35

عصير الغريب فروت 26

عصير الرمان والاناناس 40

عصير جزر وتفاح 30

عصير برتقال وجزر 30

عصير برتقال وأناناس 35

LET'S SHISHA		لندخن الشيشة	
Regular Shisha	50	شيشة عادية	
Shisha Blends	55	مزيج الشيشة الخاص	
Special Shisha	75	شيشة مميزة	تقدم مع خرطوم صحي مميز و ثلج في الداخل
Served on air with VIP pipe and ice			
Shisha Refill	25	اعادة التعبئة	طلب شيشة جديد
Request a new shisha head			
Regular Flavors	50	النكهات العادية	
Apple Iskandarani		تفاح اسكندراني	
Double Apple		تفاحتين	
Rose		ورد	
Grape		عنب	
Strawberry		فراولة	
Iskandarani		اسكندراني	
Cherry		كرز	
Cappuccino		كابوتشينو	
Lemon		ليمون	
Orange		برتقال	
Sweet Melon		شمام حلو	
Fakhfakhema		فخفخيما	
Liquorice		سوس	
Watermelon		بطيخ	
Saloum		سلوم	
Kass		قص	
Ajami		عجمي	
Blended Flavors	55	النكهات مزيج الشيشة	
Lemon, Orange and Mint		ليمون وبرتقال ونعناع	
Lemon and Orange		ليمون وبرتقال	
Orange and Mint		برتقال ونعناع	
Lemon and Mint		ليمون ونعناع	
Add-ons		اضافات	
An hawa - on the air	10	على الهوا	
VIP pipe	10	خرطوم صحي مميز	
Mabsam - cool ice pipe	10	مبسم - مثلج	
Shisha accessories		تبيع لوازم الشيشا	
We sell whole shisha, pipes, ice pipes charcoal and tobacco		شيشا، خرطوم، مباسم مثلج، فحم، ومعسل	

COFFEE		قهوة	
Turkish Coffee	18	قهوة تركية	قهوة بالهال
Traditional Turkish coffee with cardamom			
Espresso	18	اسبريسو	
Double Espresso	25	اسبريسو دبل	
American Coffee	22	قهوة أمريكية	
Cappuccino	22	كابوتشينو	
Mochaccino	22	موكاتشينو	
Café Latte	22	كافيه لاتيه	
Flavored Café Latte	27	كافيه لاتيه منكهة	قهوة اسبريسو والحليب الساخن. بإمكانك إضافة نكهة الفانيليا، القرفة، الكراميل، البندق
Espresso coffee and hot milk with an optional flavouring of vanilla, cinnamon, caramel or hazelnut			

TEA		شاي	
Regular Tea	20	الشاي العادي	شاي اسود او اخضر
Black or green tea			
Special Tea Collection	28	مجموعة شاي مميزة	مجموعتنا الخاصة من شاي المميز
Our collection of premium tea			
Moroccan Tea	28	شاي مغربي	الشاي الاخضر مع أوراق النعناع الطازجة
A green tea with fresh mint leaves			
Koushari Tea	20	شاي كوشري	الشاي الكلاسيكي الساخن يقدم مع أوراق النعناع
A classic hot tea served with mint leaves			
Karak Tea	20	شاي كرك	شاي مع الهال والحليب
A regional tea with cardamom and milk			

HOT DRINKS		المشروبات الساخنة	
Hot Chocolate	22	شوكولاته ساخنة	
Chocolate lover's delight			
Hot Chocolate Hazelnut	26	شوكولاته بالبندق	شوكولاته ساخنة بنكهة البندق
Our traditional hot chocolate with hazelnut syrup			
Sahlab	19	سحلب	بنكهة القرفة، جوز الهند، والفستق
Pudding with cinnamon topped with coconut and nuts			

SPECIAL HOT DRINKS		المشروبات الساخنة المميزة	
Yansoun - Anise	20	يانسون- أنيس	
Shourat - Mixed Blossoms & Flowers	20	زهورات- خليط من الأزهار	
Babounej - Chamomile	20	بابونج- كاموميل	
White Coffee	20	قهوة أبيض	
Ginger Tea	20	شاي زنجبيل	
Zattar - Thyme	20	شاي زعتر	