



Reem Al Bawadi

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.

Welcome to Reem Al Bawadi,
the home of authentic Levant cuisine

Food is Centred around Levant culture and is at
the heart of the Reem Al Bawadi experience.

Our food is fresh, authentic, and our
chefs specialise in working with the true, rustic Levant
flavours.

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.

DELIVERY HOTLINE

**800-MY REEM
69 7336**

www.reemalbawadi.com

MANAKISH & EGGS

مناقيش و بيض

- S-G Zaaatar Manoushe 21** مناقوشة زعتر
Dry thyme stirred with olive oil baked on our savoury pastry
بزيت الزيتون والزعتر
- G-D Cheese Manoushe 21** مناقوشة جبنة
Arabic flat dough baked in our brick oven, topped with cheese
بالجبنة البيضاء
- G-D-S Cheese & Zaaatar Manoushe 23** مناقوشة جبنة وزعتر
Zaatar and cheese on our savoury pastry
زعتر وجبنة بيضاء
- G-D Labneh Manoushe 20** مناقوشة لبننة
Freshly baked manoushe dough topped with labneh and served with sliced tomatoes and cucumber
لبننة طازجة مع بندورة و خيار
- G Lahm Bea'ajin 22** لحم بعجين
Minced meat, tomato, onions and spices on our savoury pastry
بندورة، لحمة مفرومة، بصل، بهارات
- G Lebanese Kafta & Cheese Manoushe 27** مناقوشة كفته و جبنة
Minced lamb mixed with spices, chopped parsley and onions. Served with tomato, pickles, mozzarella cheese and mayonnaise on our savoury pastry
كفتة، بندورة، كيبس، جبنة موتزاريلا و مايونيز
- D-G Sujuk & Cheese Manoushe 27** مناقوشة سجق و جبنة
Dried spicy sausage with tomato, pickles and mozzarella cheese on our savoury pastry
شرائح سجق مع بندورة، كيبس و جبنة موتزاريلا
- D-G Turkey Ham & Cheese Manoushe 24** مناقوشة حبش و جبنة
Sliced turkey ham, tomato, pickles, mozzarella cheese and mayonnaise on our savoury pastry
حبش، بندورة، كيبس، جبنة موتزاريلا و مايونيز
- E Bayed Bil Qawarma Manoushe 24** مناقوشة بيض وقورما
Scrambled eggs with diced lamb meat on our savoury pastry
بيض مقلي يقطع من لحم الخروف
- G-D Chocoba 32** شوكوبا
Hazelnut and chocolate spread on our savoury pastry topped with banana and strawberry
النوتيلا مع شرائح الموز والفراولة
- E Bayd Makli 23** بيض مقلي
Your choice of perfectly seasoned fried eggs sunny side up or over easy
بيض مقلي علي طريقتك المفضلة
- E Ejet Bayed 26** عجة بيض
Omelette made with chopped parsley
عجة مع بققدونس مفروم
- E Bayed Bil Qawarma 29** بيض بالقورما
Scrambled eggs fried with diced lamb meat
بيض مقلي يقطع من لحم الخروف
- D-E Cheese Omelette 35** اومليت بالجبن
Filled with cheddar cheese served with roasted potatoes and sautéed mushrooms
اومليت محشوة بجبنة الشيدر، تقدم مع البطاطا المشوية و الفطر
- D-E Turkey Ham Omelette 42** اومليت لحم حبش
Turkey ham and swiss cheese served with roasted potatoes and sautéed mushrooms
اومليت لحم الحبش و جبنة الشيدر، تقدم مع البطاطا المشوية و الفطر
- D-E Vegetarian Omelette 35** اومليت بالخضار
Filled with fresh vegetables served with roasted potatoes
اومليت محشوة بتشكيلة مختارة من الخضار الطازجة، تقدم مع البطاطا المشوية

القشريات ومنتجاتها C الحليب ومنتجاته D البيض ومنتجاته E الأسماك ومنتجات السمكية F
الغلوتين والحبوب التي تحتوي على الغلوتين N خالي من الغلوتين GF السمسم و منتجاته S نباتي V حار

الاسعار تشمل ٥% ضريبة القيمة المضافة

SOUPS

الشوربات

- Lentil Soup 26** شوربة عدس
A hearty traditional Middle Eastern soup of lentils, spiced with cumin
- D-G Creamy Chicken & Mushroom Soup 26** شوربة كريميا الدجاج و الفطر
A classic creamy soup of tender chicken cubes and mushroom
- Vegetable Soup 26** شوربة خضار
Diced mixed vegetables slow cooked in vegetable stock
- G-D-F-C Seafood Soup 32** شوربة ثمار البحر
A fresh selection of seafood cooked in our special cream sauce

SALADS

السلطات

- Tabouleh 27** تبولة
Finely chopped parsley, tomato, bulgur and onion seasoned with salt, lemon juice and olive oil
- Fatoush 25** فتوش
Tomato, cucumber, lettuce, onion, parsley, radish, watercress, thyme, with lemon and olive oil dressing and crispy bread
- Arabic Salad 26** سلطة عربية
Romaine lettuce, cucumber, tomato and dry mint with zesty lemon and olive oil dressing
- Rocca Zaatar & Pomegranate Salad 29** سلطة جرجير و زعتر و رمان
Fresh rocket leaves, thyme, white onions and sumac with lemon and olive oil dressing topped with pomegranate seeds
- Beetroot Bakleh Salad 26** سلطة الشمندر و البقلة
Fresh beetroot, watercress, pomegranate seeds tossed with our lemon and olive oil dressing
- Quinoa Salad 28** سلطة الكينواه
White quinoa, tomato, cucumber, parsley and green capsicum with pomegranate dressing
- Greek Salad 40** سلطة يونانية
Crisp iceberg lettuce, tomatoes, oregano, black olives, green capsicum, white onion, feta cheese and cucumber with lemon and olive oil dressing
- D-G-E Caesar Salad 42** سلطة القيصر
Mixed lettuce with Caesar dressing, crispy croutons and shaved parmesan
- 10** أضف قطع الدجاج المشوي
- 16** أضف روبيان

COLD MEZZA

المازات الباردة

- 27 ^S **حمص**
حمص بالطحينة والليمون
Chickpeas blended with tahini, olive oil and lemon juice
- 27 ^{S-D} **متبل باذنجان**
باذنجان مشوي مع الطحينة و حب الرمان
Grilled eggplant, tahini, olive oil, a splash of tangy lemon juice and garnished with pomegranate seeds
- 27 **بابا غنوج**
الباذنجان المشوي، البندورة، الفلفل الأخضر و البصل يقدم مع حب الرمان
A rich and creamy combination of grilled eggplant, onions, tomatoes, green capsicum, olive oil and pomegranate seeds
- 25 ^D **لبنة**
لبنة طازجة وزيت الزيتون
A thick, creamy strained yoghurt with olive oil
- 25 ^D **لبنة بالنعناع**
لبنة طازجة مع النعناع و الثوم و زيت الزيتون
A thick, creamy strained yoghurt blended with fresh mint and garlic, drizzled with olive oil
- 21 **مدررة**
عدس أخضر، أرز، بصل مكرمل مع زيت الزيتون
Green lentil and short grain rice cooked to perfection, topped with caramelized onions and olive oil
- 34 ^{N-S} **حمص بالصنوبر**
حمص بالطحينة مع الصنوبر المحمص
Hummus topped with lightly toasted pine nuts
- 28 ^S **حمص بيروت**
حمص بالبقدونس و الثوم
Hummus blended with finely chopped parsley and garlic
- 26 ^{V-S-E} **مسبحة**
حمص بالطحينة مع حبوب الحمص الكاملة و زيت الزيتون
Chickpea paste with whole chickpeas, drizzled with olive oil
- 32 ^{S-D-N} **متبل بالجوز**
باذنجان مشوي على الفحم مع الجوز وعصير الليمون
Grilled eggplant, tahini, olive oil, a splash of tangy lemon juice garnished with walnuts
- 26 ^S **ورق عنب بالزيت**
ورق عنب محشي بالأرز والبندورة
Slow cooked vine leaves stuffed with vegetable and rice
- 27 ^D **شنكليش**
جبنة تقدم مع البندورة والبصل والبقدونس مع زيت الزيتون
Fermented cheese served with diced tomato, olive oil, onion and finely chopped parsley
- 25 ^{G-N} **محمرة**
جوز، كعك، مع دبس الرمان
Chilli and walnuts with breadcrumbs and a touch of pomegranate molasses
- 29 ^F **سمكة حرة**
هامور مشوي مع صلصة الطاجن والفلفل الحار
Grilled hammour fish with tajen sauce and spicy capsicum
- 29 **بامية بالزيت**
بامية بزيت الزيتون و صلصة البندورة الثوم
Okra with olive oil, tomato sauce and garlic
- 29 **لوبياء خضراء بالزيت**
لوبياء بزيت الزيتون و البندورة الطازجة و الثوم
Green beans with olive oil, fresh tomato and garlic
- 29 **مسقعة باذنجان**
باذنجان وحمص مخبوز في صلصة البندورة الغنية
Eggplant rounds and chickpeas baked in a tomato sauce
- 32 **هندبة بالزيت**
هندبة بزيت الزيتون و الثوم
Fresh hindbeh with olive oil and garlic

- N-V Makdous Bathenjan 23** **مكدوس باذنجان**
Eggplants stuffed with walnuts and garlic
dipped in olive oil
بادنجان المحشو بالجوز و الثوم في زيت الزيتون
- N- Mixed Arabic Pickles 26** **مخللات مشكلة**
A selection of pickled vegetables including turnip,
cucumber, chilli and olives
لفت، خيار، فلفل حار، مع زيتون أخضر وأسود
- Tebleh 53** **تابله**
Seasoned freshly ground raw lamb served with garlic dip
لحم غنم طازج مفروم مع صلصة الثوم
- Kibbeh Nayah 47** **كبة نية**
Freshly ground raw lamb flavoured with fine bulgur and
a selection of Middle Eastern spices
لحم غنم طازج مفروم مع البرغل و تشكيلة من البهارات
- Kebbeh Ourfaliyeh 53** **كبة نية أورفالية**
Spicy freshly ground raw lamb dressed with olive oil and
a selection of Middle Eastern spices served with
coarsely chopped biwaz
لحم غنم طازج مفروم مع زيت الزيتون
و تشكيلة من البهارات تقدم مع البيواز

HOT MEZZA المازة الساخنة

- G-N Fried Kebbeh 37** **كبة مقلية**
4 pieces of fried Middle Eastern meatballs, a shell of
crushed bulgur filled with minced lamb meat
and pine nuts
كبة محشوة بلحم الغنم المفروم والحنوبر (ع قطع)
- G-N Sambousek Lahmeh 26** **سمبوسك لحمة**
4 pieces of mini Middle Eastern pockets of flaky dough
filled with minced meat
سمبوسك باللحم المفروم (ع قطع)
- G-D Sambousek Cheese 26** **سمبوسك جبنة**
4 pieces of mini Middle Eastern pockets of flaky dough
filled with savoury cheese and traditional herbs
سمبوسك بالجبنة والأعشاب الخاصة (ع قطع)
- Cheese Roll 21** **رقاقات جبنة**
4 pieces of puff pastries filled with Akkawi cheese
ع رقائق محشوة بالجبن العكاوي
- G Spinach Fatayer 25** **فطائر سبانخ**
4 pieces of spinach filled mini pastry triangles seasoned
with sumac, onions and lemon juice
فطائر محشوة سبانخ وبصل مع عصير الليمون
والسماق (ع قطع)
- Mixed Lebanese Pastries (2 Pcs from Each) 58** **معجنات مشكلة (حبتان من كل صنف)**
Selection of the best Lebanese savoury pastries. Includes
rekakat cheese, sambousek meat, spinach fatayer,
sambousek cheese and our famous kebbeh
تشكيلة من سمبوسك اللحم، رقائق الجبن، فطائر السبانخ،
سمبوسك الجبن والكبة الشهيرة
- S-N Hummus with Diced Lamb 38** **حمص باللحمة**
Hummus topped with finely chopped marinated lamb meat
garnished with pine nuts
حمص يقدم بلحم الغنم و الحنوبر المحمص
- G-S-D Hummus with Shawarma (Meat or Chicken) 34** **حمص مع الشاورما (لحمة او دجاج)**
Hummus topped with succulent meat or chicken
shawarma
حمص يقدم مع شرائح شاورما
اللحم، أو الدجاج
- Chicken Liver 37** **سودة دجاج**
Marinated chicken liver sautéed with vegetables
and pomegranate molasses
سودة دجاج متبلبة ومقلية،
تقدم بدبس الرمان
- Makanek in Pomegranate Sauce 32** **مقانيق بدبس الرمان**
Delicious sausages infused with fragrant
spices, marinated in lemon and pomegranate juice
قطع من المقانيق مع الليمون والثوم
و دبس الرمان

Sujok in Spicy Tomato Sauce 32
Ground meat with various spices including fenugreek, cumin and sumac, in a spicy tomato sauce

Spicy Potatoes 26
Pan fried potato cubes with coriander and garlic

Grilled Chicken Wings 26
Chicken wings coated in garlic and lemon, grilled to perfection

Grilled Halloumi Cheese 32
Slices of grilled halloumi cheese

Foul Medammas 26
Fava beans, cumin, garlic, lemon juice and olive oil

Hummus Balila 23
Whole chickpeas with olive oil and lemon juice

Falafel 37
6 fried dumplings of chickpeas, fresh herbs served with tahini sauce and pickles

Fatteh with Hummus 32
Yoghurt-based, chickpeas mixed with crispy Arabic bread and pine nuts

Fatteh with Eggplant 37
Yoghurt-based, whole chickpeas blended with crispy Arabic bread, fried eggplant and pine nuts

Fatteh with Meat 42
Yoghurt-based, hummus mixed with crispy Arabic bread and topped with sautéed diced lamb fillet and pine nuts

Fatteh with Shrimp 47
Yoghurt-based, hummus mixed with whole chickpeas blended with crispy Arabic bread and topped with sautéed shrimp and pine nuts

Fried Calamari 37
Breaded calamari rings deep fried to an exquisite level of crispiness served with tartar sauce

Shrimp Provençal 42
Sautéed shrimp with lemon, garlic and parsley

Fried Mozzarella Sticks 29
5 lightly breaded, deep fried sticks of melted creamy mozzarella with a Middle Eastern salsa dip

Spring Roll 21
5 Puff pastries filled with sautéed seasoned vegetables fried to an exquisite level of crispiness served with soy sauce

Lahmeh Ras Asfour 45
Small pieces of meat pan fried with garlic, coriander, lemon juice and pomegranate molasses

سجق بصلصة البندورة الحارة 32
قطع من سجق لحم مع صلصة البندورة

بطاطا حرة 26
مكعبات مقلية من البطاطا مع الكزبرة و الثوم

جوانح دجاج مشوية 26
جوانح دجاج متبللة بالثوم وعصير الليمون

جبنة حلوم مشوية 32
شرحات مشوية من جبنة الحلوم

فول مدمس 26
فول بالكمون، الثوم، الليمون و زيت الزيتون

حمص بليلا 23
حبات الحمص بالزيت و الليمون

فلافل 37
٦ حبات فلافل مع صلصة الطحينة و المخللات

فتة حمص 32
حمص و لبن مع الخبز العربي المقلية و الصنوبر

فتة الباذنجان 37
حمص و لبن و قطع الباذنجان و الصنوبر

فتة لحم 42
حمص و لبن مع الخبز العربي المقلية و قطع اللحم و الصنوبر

فتة روبيان 47
حمص و لبن مع الخبز العربي المقلية و الروبيان و الصنوبر

كالاماري مقلية 37
كالاماري مغطى بالكعك المطحون، يقدم مع صلصة الترتار

روبيان بروفنسال 42
روبيان بصلصة الثوم و الليمون و بقدونس

آصابع الموزاريلا المقلية 29
٥ قطع من أصابع الموزاريلا المقلية المغلفة بالكعك المطحون، تقدم مع الصلصة الشرقية

رقاقات بالخضار 21
٥ قطع محشوة بالخضراوات، تقدم مع صلصة الصويا

لحمة راس عصفور 45
قطع صغيرة من لحم الغنم مع الثوم، الكزبرة، الليمون و دبس الرمان

FROM THE GRILL

المشويات

- 68 لحم مشوية** ^G
2 skewers of tender succulent lamb cubes grilled to perfection. Served with French fries, grilled onions and tomato
٢ أسياخ من قطع لحم الغنم الطري تقدم مع البندورة والبصل المشوي و البطاطا المقلية
- 58 شيش طاووق** ^{G-D}
2 skewers of chargrilled chicken breast marinated in lemon, garlic and a combination of Middle Eastern herbs and spices. Served with French fries
٢ أسياخ مشوية من قطع صدر الدجاج المتبل بالليمون والثوم والبهارات تقدم مع البطاطا المقلية
- 63 كفتة لبنانية** ^G
4 skewers of grilled minced lamb mixed with spices, chopped parsley and onions. Served with French fries, grilled onions and tomato
٤ أسياخ من لحم الغنم المفروم مع البقدونس والبصل تقدم مع البندورة والبصل المشوي و البطاطا المقلية
- 74 ريش غنم** ^G
Grilled lamb chops marinated with Arabic spices served with French fries, grilled onions and tomato
ريش غنم متبلة بصلصة خاصة تقدم مع البندورة والبصل المشوي و البطاطا المقلية
- 53 نصف فروج مسح على الفحم** ^{G-D}
Boneless half chicken marinated in a zesty marinade of garlic, lemon and olive oil sauce. Served with French fries
نصف فروج مسح متبل بصلصة الثوم والليمون مع البطاطا المقلية
- 63 كباب حلبي** ^G
4 skewers of prime tender minced lamb flavoured with a selection of the finest Arabic spices. Served with French fries, grilled onions and tomato
٤ أسياخ من لحم الغنم المفروم والمتبل ببهارات خاصة تقدم مع البندورة والبصل المشوي و البطاطا المقلية
- 63 كباب خشخاش** ^G
4 skewers of grilled minced lamb meat infused with fresh parsley, chilli sauce and garlic topped with tomato sauce
٤ أسياخ من لحم الغنم الناعم مع البقدونس المفروم والصلصة الحارة بالثوم، تقدم مع صلصة البندورة
- 68 كباب إيراني** ^{D-G}
A traditional Iranian chargrilled lamb kabab and chicken tikka served with saffron rice and grilled tomato
سيخ كباب لحم و سيخ كباب دجاج على الطريقة الإيرانية تقدم مع الارز بالزعفران و البندورة المشوية
- 53 كباب دجاج** ^G
4 skewers of minced chicken breast seasoned with Arabic spices served with French fries
٤ أسياخ من كباب الدجاج بنكهة البهارات العربية تقدم مع البطاطا المقلية
- 63 عرايس لحم** ^G
Minced lamb combined with garlic, tomato, bell pepper and mint spread in traditional Lebanese flatbread
لحم غنم مفروم مع الثوم والبندورة والفلفل الأخضر والنعناع، بالخبز اللبناني
- 37 شيش سمك مشوي** ^G
2 skewers of juicy marinated hamour fish chargrilled. Served with our home-made tartar sauce and French fries
٢ أسياخ سمك الهامور المشوي على الفحم، يقدم مع صلصة التارتار و البطاطا المقلية
- 104 روبان مشوي** ^{C-D}
Simple and delicious chargrilled tiger prawns served with cocktail sauce and French fries
روبان جامبو مشوي يقدم مع صلصة الكوكتيل و البطاطا المقلية
- 167 لوبستر ريم البوادي** ^{D-C}
Fresh lobster grilled to perfection topped with rich, creamy cheese sauce. Served with French fries
لوبستر طازج مشوي يقدم مع صلصة كريمة الجبنة الغنية تقدم مع البطاطا المقلية

C - Shellfish D - Dairy E - Egg F - Fish N - Nuts G - Gluten S - Sesame V - Vegetarian - Spicy

ALL CHARGES ARE INCLUSIVE OF 5% VAT

G-D Mixed Grill 68 مشاوي مشكلة G-D

Grilled lamb cubes, kabab halabi, chicken tawook, and Lebanese kafta. Served with French fries, grilled onions and tomato

G-D Reem Al Bawadi Mixed Grill 89 تشكيلة مشاوي ريم البوادي G-D

An assortment of lamb cubes, kabab halabi, shish tawook, Lebanese kafta, meat arayess and lamb chops. Served with French fries, grilled onions and tomato

Reem Al Bawadi Mixed Seafood 126 تشكيلة مشاوي ريم البوادي البحرية الطازجة

Grilled hamour fillet, gulf shrimps, sultan ibraheem and calamari

G-D-E-C Chef's Fresh Seafood Selection 399 مختارات الشيف البحرية الطازجة G-D-E-C

A fresh selection of hamour fillet, lobster, sea bass, salmon fillet and prawns all grilled to perfection. Served with tartar sauce

فيليه هامور، لوبستر، سمك الشبص، فيليه السلمون وروبيان مشوي يقدم مع صلصة التارتار

SHAWARMA

G-D-S Shawarma Plate (Meat) 47 صحن شاورما لحمه G-D-S

Fresh from the spike, shawarma meat served with vegetable, mixed pickles, tahini dip and French fries

شرائح شاورما تقدم مع المخللات المشكلة، صلصة الطحينة، الخضر و البطاطا المقلية

G-D-S Shawarma Plate (Chicken) 47 صحن شاورما دجاج G-D-S

Fresh from the spike, shawarma chicken served with vegetables, mixed pickles, garlic dip and French fries

شرائح شاورما تقدم مع المخللات المشكلة، صلصة الثوم، الخضر و البطاطا المقلية

الشاورما

INTERNATIONAL FLAVOURS

Veal Escalope 58 اسكالوب فيل

Breaded veal tenderloin served with French fries and a choice of coleslaw salad or sautéed vegetables

لحم عجل مغلف بالكعك المطحون ويقدم مقلية مع البطاطا المقلية واختيارك من سلطة الكولسلو أو الخضر

Chicken Escalope 53 اسكالوب دجاج

Breaded chicken breast served with French fries and a choice of coleslaw salad or sautéed vegetables

صدر دجاج مغلف بالكعك المطحون ويقدم مقلية مع البطاطا المقلية واختيارك من سلطة الكولسلو أو الخضر

Cordon Bleu 58 دجاج كوردون بلو

Breaded chicken breast stuffed with turkey ham and cheese served with French fries and a choice of coleslaw salad or sautéed vegetables

صدر دجاج محشي بشرحات الحبش الرومي، والجبن السويسري. مغلف بالكعك المطحون ويقدم مقلية مع البطاطا المقلية واختيارك من سلطة الكولسلو أو الخضر

C-F Breaded Jumbo Shrimps 74 روبان مقلي C-F

Fresh shrimp breaded and deep fried for a delightful crispy finish, served with French fries and vegetables

روبيان مغلف بالكعك المطحون ويقدم مقلية مع الخضر و البطاطا المقلية

D Filet Mignon 89 فيليه مينيون D

180g of beef tenderloin with sautéed vegetables, mashed potatoes and mushroom sauce

180 غم من لحم الفيليه الطري والمشوي، يقدم مع الخضر و صلصة الفطر و بطاطا مهروسة

Garlic Cheddar Chicken 53 دجاج بالثوم و جبنة الشدر

Grilled chicken breast with melted cheddar cheese served with our seasonal vegetables and French fries

صدر الدجاج المشوي بالثوم و جبنة الشدر مع الخضر و البطاطا المقلية

F Salmon Fillet 84 فيليه سلمون F

Fresh Norwegian salmon fillet seasoned with fennel, served with sautéed vegetables and French fries

فيليه سلمون نرويجي طازج مشوي يقدم مع الخضر و البطاطا المقلية

G-F Grilled Hamour Fillet 68 فيليه هامور مشوي G-F

Flat grilled hamour fillet served with creamy lemon and caper sauce and French fries

فيليه هامور طازج متبل يقدم مع صوص الكريمة و القبار و البطاطا المقلية

القشريات ومنتجاتها C الحليب ومنتجاته D البيض ومنتجاته E الأسماك ومنتجات السمكية F

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

الاسعار تشمل ٥% ضريبة القيمة المضافة

F Sea Bass Fish Fillet
Sea bass fish fillet pan fried with olive oil, served with sautéed fresh vegetables and spicy potato cubes

Stuffed Baby Chicken
Baked baby chicken stuffed with oriental rice

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

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

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

G-D Linguini Seafood
Linguini pasta with shrimps in our creamy pink sauce

G-D Pepperoni Pizza
Pepperoni, mozzarella cheese, tomato sauce and oregano on our freshly made dough

G-D Margherita Pizza
Large juicy slices of mozzarella cheese with dried oregano on our freshly made dough

Vegetarian Pizza
Mushroom, onion, bell pepper, sweetcorn, artichokes, tomato and mozzarella cheese on our freshly made dough

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

ORIENTAL SWEETS

G-N-D Umm Ali 26
A warm bread pudding topped with coconut, almond, dried raisin and pistachio

D-N Halawat Al Jiben 37
Sweet cheese pastries stuffed with fresh ashta and topped with honey and pistachio

N-G Baklava Cashew 42
Selection of mini sweet filo pastries stuffed with pistachio and cashew

G-D-N Kenafa With Cheese 37
Soft kenafa with fresh cheese soaked in sugar syrup

G-D-N Kenafa Naboulsiyeh 37
Layers of crispy cheese kenafa covered with pistachio and sugar syrup

G-D Muhallabia 32
A silky creamy pudding (similar to blancmange) topped with pistachio

F فيليه سمك السيباس 68
فيليه سمك السيباس طازج مشوي يقدم مع الخضار و البطاطا الحارة

63 فروج محشي
فروج محمر ومحشي بالأرز الشرقي

D-G فيتوتشيني الفريجو 53
باستا فتوتشيني بالفطر والثوم مع قطع من صدر الدجاج المشوي، وجبنه البارميزان

D-G سباغيتي بولونيز 47
سباغيتي بصلصة البندورة واللحم المفروم

G-D بيني ارابياتا 50
بينني باستا بصلصة الارابياتا مع جبنة البارميزان المبروشة

G-D لينغويني ثمار البحر 58
لينغويني باستا مع الروبيان وصلصة وردية

G-D بيتزا ببيروني 50
جبنة موزاريللا، ببيروني، صلصة البندورة و الأوريغانو علي عجنتنا الطازجة

G-D بيتزا مارغاريتا 50
جبنة موزاريللا، أوريغانو، صلصة البندورة علي عجنتنا الطازجة

48 بيتزا خضار
مزيج من الفطر، البصل، الفلفل، الذرة، الخرشوف، البندورة، موزاريللا علي عجنتنا الطازجة

G-D برجر ريم البوادي الكبير 68
قطعة كبيرة من خبز البريوش مع لحم البرغر المشوي، جبنة الشيدر، البندورة، البصل المكرمل، الخس و اللحم المدخن يقدم مع البطاطا المقليّة

الحلويات الشرقية

G-N-D أم علي 26
رقائق محلاة من الخبز الساخن الخاص مع حليب وجوز الهند والعنب المجفف و فستق حليبي

D-N حلوة الجبن 37
عجينة محلاة محشوة بالقشطة الطازجة والفستق الحليبي

N-G بقلوة مشكلة 42
بقلوة طازجة بالعجين المحشو بالمكسرات الفستق و الكاجو

G-D-N كنافة بالجبن 37
كنافة ناعمة بالجبن الطازج مع القطر المصفي

G-D-N كنافة نابلسية 37
طبقات من الكنافة المقرمشة بالجبن مغطاه بالفستق و القطر

G-D مهلبية 32
مهلبية مع فستق حليبي

Assorted Halawa Bites 25

Revisited Lebanese halawa our way

G-D-N Mafrouka Bil Ashta 37

A semolina dessert, infused with sugar syrup and rose water. Served with ashta and nuts

G-D Outhmaliyeh Bil Ashta 37

Two layers of crispy outmanliyeh dough stuffed with traditional ashta, served with sugar syrup

D-N Ashta Cream & Honey 40

A thick cream prepared with rose water and orange blossom water, topped with honey and pistachio

Cotton Candy & Miskeh Ice Cream 26

Your choice of miskeh or vanilla ice cream topped with fluffy Lebanese white cotton candy and crushed pistachio

G-D Mixed Arabic Sweets 63

An assortment of baklava, kenafa and halawat al jiben

Fresh Fruit Platter

Small	79
Medium	110
Large	137

D-N Arabic Ice Cream With Pistachio 58

A selection of traditional Arabic flavoured ice creams

حلاوة مشكلة 25

حلاوة لبنانية علي طريقتنا الخاصة

G-D-N مفروكة بالقشطة و المكسرات 37

حلوي السميد مع ماء الورد و القطر، تقدم مع القشطة الطازجة و المكسرات

G-D عثمالية بالقشطة 37

طبقتين من عجينة الكنافة مع القشطة و القطر

D-N قشطة بالعسل 40

قشطة طازجة مع عسل و فستق حلبي

غزل البنات مع البوظة العربية 26

بوظة عربية بالمستكة او الفانيليا مغطاة بغزل البنات اللبناني الناعم و الفستق

G-D تشكيلة حلويات عربية 63

تشكيلة من كنافه و بقلوة و حلاوة الجبن

صحن فواكه طازج

صغير	79
وسط	110
كبير	137

D-N بوظة عربية 58

البوظة العربية الطازجة

DESSERTS

Cheesecake 26

A mixture of soft creamy cheese, eggs and sugar on a layer of crushed cookies

Éclair 26

Baked choux dough filled with cream and topped with icing

Black Forest Cake 26

Chocolate sponge cake stuffed with fruit salad and cream

Chocolate Fudge 26

Traditional chocolate cake with our rich fudge

Red Velvet Cake 28

The velvety red sponge cake stuffed with cream and layered with cream cheese frosting

Nutella Chocolate Cake 35

Our signature cake prepared with Nutella spread

Oreo Cake 35

Oreo lovers cake made with the authentic taste of our favourite oreo cookies

N-D Banana Split 42

An all time favourite of banana with vanilla, chocolate and strawberry ice-cream topped with nuts

D-N Ice Cream Selection (3 Scoops) 33

A selection of your choice from our wide variety of ice cream flavours

G-D Reem Al Bawadi Whole Cakes 189

A selection of Reem Al Bawadi whole cakes

الحلويات

تشيز كيك 26

مزيج من الجبن والسكر علي طبقة من البسكوت المطحون

أكليير 26

عجينة الشو المخبوزة و محشوة بالكريمة

بلاك فورست كيك 26

كيك الاسبونج بالشكولاتة محشوة بالكريمة وسلطة الفاكهة

فدج الشوكولاتة 26

كيك فدج الشوكولاتة الغني

ريد فيلفيت كيك 28

كيك الريد فيلفيت بحشوة الكريمة

كيك شوكلاتة النوتيللا 35

كيك بالنوتيللا الغنية

كيك بسكوية الأوريو 35

كيك لعشاق الأوريو، طعم الأوريو الاصلي

N-D بانانا سبليت 42

موز يقدم مع آيس كريم بنكهة الفانيليا، و الفراولة، و الشوكولاته المغطاة بالكريمة

D-N آيس كريم ريم البوادي 33

ثلاث مغارف من آيس كريم مغطاة بالكريمة و المكسرات

G-D مجموعة مختارة من قوالب الكيك الطازجة 189

اسال عن اختيارك المفضل من قوالب الكيك الكاملة

القمريات ومنتجاتها C الحليب ومنتجاته D البيض ومنتجاته E الأسماك ومنتجاته السميكية F

الغلوتين والحبوب التي تحتوي علي الغلوتين N خالي من الغلوتين GF السمسم و منتجاته S نباتي V حار

الاسعار تشمل ٥% ضريبة القيمة المضافة

FROM THE JUICE BAR

We serve a mixture of Middle Eastern and International inspired cocktails, perfect to match any of your meal

Reem Al Bawadi Cocktail (500ml) 50

A refreshing mix of fresh fruit chunks and tropical fruit juice, topped with fresh ashta cream, crushed pistachio and honey

Fresh Cocktail 32

A zesty blended cocktail made from fresh mangoes, kiwi, avocado and strawberry

Avocado Juice 37

Orange Juice 26

Lemon Juice 26

Lemon Mint Juice 26

Pomegranate Juice 37

Watermelon Juice 26

Pineapple Juice 34

Carrot Juice 28

Kiwi Juice 37

Apple Juice (Red) 29

Apple Juice (Green) 29

Mango Juice 37

Sweet Melon Juice 28

Strawberry Juice 37

Grapefruit Juice 27

Pomegranate & Pineapple Juice 42

Carrot & Apple Juice 32

Orange & Carrot Juice 32

Orange & Pineapple Juice 37

المشروبات والعصائر

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

ريم البوادي كوكتيل (٥٠٠ مل)

تشكيلة غنية من الفواكه الطازجة، تقدم مع عصير الفواكه الاستوائية القشطة الطازجة والعسل والفسق

عصير كوكتيل

تشكيلة المانجو، الكيوي، الأفوكادو والفراولة

عصير أفوكادو

عصير برتقال

عصير الليمون

عصير ليمون بالنعناع

عصير رمان

عصير بطيخ

عصير أناناس

عصير جزر

عصير كيوي

عصير تفاح احمر

عصير تفاح اخضر

عصير مانجو

عصير بطيخ الشمام

عصير فراولة

عصير الغريب فروت

عصير الرمان والاناناس

عصير جزر وتفاح

عصير برتقال وجزر

عصير برتقال وأناناس

COFFEE

قهوة

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

TEA

شاي

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

HOT DRINKS

المشروبات الساخنة

Hot Chocolate	22	شوكولاته ساخنة
Chocolate lover's delight		بهجة لمحبي الشوكولاته
Hot Chocolate Hazelnut	26	شوكولاته بالبندق
Our traditional hot chocolate with hazelnut syrup		شوكولاته ساخنة بنكهة البندق
Sahlab	16	سحلب
Pudding with cinnamon topped with coconut and nuts		بنكهة القرفة، جوز الهند، والفسنق

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

القشريات ومنتجاتها C الحليب ومنتجاته D البيض ومنتجاته E الأسماك والمنتجات السمكية F
الغلوتين والحبوب التي تحتوي على الغلوتين N خالي من الغلوتين GF السمسم و منتجاته S نباتي V حار

الاسعار تشمل ٥% ضريبة القيمة المضافة

OTHER DRINKS

المشروبات الأخرى

- Iced Tea 20** **شاي مثلج**
النكهات، فراولة، مانجو، ليمون، دراق
A light iced tea flavoured with your choice of mango, strawberry, lemon or peach
- Iced Mocha 25** **موكا مثلجة**
قهوة اسبريسو، بودرة الشوكولاته، حليب، آيس كريم بنكهة الفانيلا والشوكولاته
An energy boosting drink made with a delicious mix of espresso coffee, chocolate, milk, vanilla pod ice cream and chocolate syrup
- Oreo Bash 30** **أوريو باش**
بسكويت أوريو مع الحليب، الثلج، الشوكولاته، والكريمة المخفوقة
Crushed Oreo biscuit with ice, milk and chocolate topped with whipped cream
- Milk Shake 28** **ميلك شيك**
آيس كريم بنكهة الفانيلا / الفراولة / الشوكولاته / الموز، مخفوقة مع الحليب
Perfect for those looking to indulge. A choice of vanilla, strawberry, banana or chocolate ice cream blended with milk
- Soft Drinks 14** **مشروبات غازية**
حسب اختيارك من كوكا كولا، دايت كوكا كولا، سبرايت، وفانتا برتقال
Choice of Coca-Cola, Diet Coke, Sprite and Orange Fanta
- San Pellegrino (Sparkling)** **سان بيليغرينو (مياه غازية)**
Small 18 صغير
Large 30 كبير
- Acqua Panna (Still)** **أكوا بانا (مياه معدنية)**
Small 18 صغير
Large 30 كبير
- Local Mineral Water** **مياه محلية معدنية**
Small 5 صغير
Large 10 كبير
- Energy Drink 22** **مشروب طاقة**
- Non-Alcoholic Beer 22** **بيرة خالي من الكحول**
Malt, Pomegranate, Apple
شراب شعير، رمان، تفاح
- Laban Ayran 18** **لبن عيران**

CHEF'S SPECIALS

الطبق اليومي

جميع الأطباق اليومية تقدم مع الشوربة، السلطة و الحلويات بسعر ٤٧ درهم او ٨٤ درهم مع الشيشة
All daily specials are served with soup, salad and dessert for AED 47 or AED 84 including shisha

SATURDAY UNTIL THURSDAY

Jordanian Mansaf

Lamb cooked in a sauce of fermented dried yoghurt, served with rice

SATURDAY

Musakhan Chicken

Chicken marinated with lemon, olive oil, and sumac, served on taboon bread

White Beans Stew with Lamb

White beans cooked with tomato and lamb, served with vermicelli rice

SUNDAY

Mixed Mahashee

Lamb stuffed cabbage leaves with baby marrow and eggplant

Mulukhiya Chicken

Mulukhiya leaves cooked with chicken, served with rice

MONDAY

Lamb Okra Stew

Okra stew cooked with lamb meat, served with vermicelli rice

ShishBarak With Yoghurt

Baked dough with minced meat, served with garlic yoghurt and vermicelli rice

TUESDAY

Fish Sayadiyah

Hammour fish served with a traditional sayadiyah rice and sauce

Baked kafta With Potatoes

Kafta and potato baked in a rich tomato sauce, served with vermicelli rice

WEDNESDAY

Kibbeh Labanieh

Stuffed lamb kibbeh cooked with garlic yoghurt sauce, served with rice

Baked Chicken With Garlic and Potatoes

Chicken and potato baked with lemon and garlic, served with rice

THURSDAY

Makloubeh Chicken

Roasted chicken with rice and cauliflower

Green Peas Stew With Lamb

Lamb meat cooked with green peas, served with vermicelli rice

من السبت الي الخميس

منسف اردني

لحم الغنم المطبوخ مع صوص الّجميد الاردني يقدم مع الارز الاصفر

السبت

مسخن الدجاج

دجاج منقوع في خليط الليمون و السماق و الزيت الزيتون، يطهي و يقدم مع خبز الطابون

يخنة فاصوليا مع لحم الغنم

فاصوليا بيضاء مطهوه مع البندورة و لحم الغنم، تقدم مع أرز الشعيرية

الأحد

محاشي مشكلة

ملغوف محشي بلحم الغنم مع الكوسا و الباذنجان

ملوخية الدجاج

أوراق الملوخية مطهوه مع الدجاج، تقدم مع أرز

الاثنين

يخنة بامية مع لحم الغنم

يخنة بامية مطهوه مع لحم الغنم، تقدم مع أرز الشعيرية

شيشبرك مع صلصة اللبن

شيشبرك يقدم مع صلصة اللبن و أرز الشعيرية

الثلاثاء

صيادية سمك

سمك الهامور، يقدم مع الارز و صوص الصيادية

صينية كفتة مع البطاطا

كفتة و بطاطا مطهوه مع صلصة البندورة الغنية تقدم مع أرز الشعيرية

الأربعاء

كبه لبنية

كبة لحم غنم محشية، مطهوه مع صلصة اللبن و الثوم، تقدم مع أرز

صينية دجاج مع البطاطا والثوم

دجاج مطهي في الفرن مع البطاطا و الثوم و الليمون يقدم مع أرز

الخميس

مقلوبة دجاج

دجاج مطهي مع الأرز و القرنبيط

بازيلاء مع لحم الغنم

لحم الغنم مطهو مع البازيلاء تقدم مع أرز الشعيرية

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 Boulevard, Dubai

بوليفارد محمد بن راشد، دبي
+971 4 443 9690

Salahudin Road, Deira, Dubai

شارع صلاح الدين، ديرة، دبي
+971 4 259 6111

First Avenue Mall, Dubai Motor City, Dubai

فيرست أفينو مول، موتور سيتي، دبي
800 69 7336

Dalma Mall, Abu Dhabi

دلما مول، ابو ظبي
+971 2 446 3020

Sahara Centre, Sharjah

صحاري سنتر، الشارقة
+971 6 749 5002

Al Naem Mall, Ras Al Khaimah

النعيم مول راس الخيمة
+971 7 233 0940

Hili Mall, Al Ain

هيللي مول، العين
+971 3 784 3086

Al Rawdah, Jeddah, KSA

الروضة، جدة، السعودية
+966 12 661 7059

Obhur, Jeddah, KSA

أبحر ، جدة، السعودية
+966 55 559 6000

Ramada City Centre Manama, Bahrain

رمادا سيتي سنتر المنامة ، البحرين
+973 1710 4026

Hilton, Doha, Qatar

هيلتون، الدوحة، قطر
+974 4480 2059