



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](http://www.reemalbawadi.com)

## MANAKISH & EGGS

## مناقيش و بيض

- S-G Zaatar Manoushe 21** منقوشة زعتر S-G  
Dry thyme stirred with olive oil baked on our savoury pastry  
بزيت الزيتون والزعتر
- G-D Cheese Manoushe 21** منقوشة جبنة G-D  
Arabic flat dough baked in our brick oven, topped with cheese  
بالجبنة البيضاء
- G-D-S Cheese & Zaatar Manoushe 23** منقوشة جبنة وزعتر G-D-S  
Zaatar and cheese on our savoury pastry  
زعتر وجبنة بيضاء
- G-D Labneh Manoushe 20** منقوشة لبننة G-D  
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 G  
Minced meat, tomato, onions and spices on our savoury pastry  
بندورة، لحم مفرومة، بصل، بهارات
- G Lebanese Kafta & Cheese Manoushe 27** منقوشة كفته و جبنة G  
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** منقوشة سجق و جبنة D-G  
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** منقوشة حبش و جبنة D-G  
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** منقوشة بيض و قورما E  
Scrambled eggs with diced lamb meat on our savoury pastry  
بيض مقلي يقطع من لحم الخروف
- G-D Chocoba 32** شوكوبا G-D  
Hazelnut and chocolate spread on our savoury pastry topped with banana and strawberry  
النوتيللا مع شرائح الموز والفراولة
- E Bayd Makli 23** بيض مقلي E  
Your choice of perfectly seasoned fried eggs sunny side up or over easy  
بيض مقلي علي طريقتك المفضلة
- E Ejet Bayed 26** عجة بيض E  
Omelette made with chopped parsley  
عجة مع بقدونس مفروم
- E Bayed Bil Qawarma 29** بيض بالقورما E  
Scrambled eggs fried with diced lamb meat  
بيض مقلي يقطع من لحم الخروف
- D-E Cheese Omelette 35** اومليت بالجبن D-E  
Filled with cheddar cheese served with roasted potatoes and sautéed mushrooms  
اومليت محشوة بجبنة الشيدر، تقدم مع البطاطا المشويه و الفطر
- D-E Turkey Ham Omelette 42** اومليت حبش D-E  
Turkey ham and swiss cheese served with roasted potatoes and sautéed mushrooms  
اومليت لحم الحبش و جبنة الشيدر، تقدم مع البطاطا المشويه و الفطر
- D-E Vegetarian Omelette 35** اومليت بالخضار D-E  
Filled with fresh vegetables served with roasted potatoes  
اومليت محشوة بتشكيلة مختارة من الخضار الطازجة، تقدم مع البطاطا المشويه

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

ALL CHARGES ARE INCLUSIVE OF 5% VAT

## SOUPS

## الشوربات

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

## SALADS

## السلطات

- Tabouleh 27** تبولة  
Finely chopped parsley, tomato, bulgur and onion seasoned with salt, lemon juice and olive oil بقونس مفروم، بندورة، برغل، بصل ونعناع مع بهارات خاصة، عصير الليمون، وزيت الزيتون
- Fatoush 25** فتوش  
Tomato, cucumber, lettuce, onion, parsley, radish, watercress, thyme, with lemon and olive oil dressing and crispy bread بندورة، خيار، خس، بقونس، بصل، فجل، زعتر أخضر، بقلة، ونعناع أخضر بصلصة الزيت والليمون مع الخبز المقرني
- Arabic Salad 26** سلطة عربية  
Romaine lettuce, cucumber, tomato and dry mint with zesty lemon and olive oil dressing خس روماني، خيار، بندورة ونعناع، تقدم مع صلصة الليمون وزيت الزيتون
- 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 أوراق الجرجير الأخضر، زعتر أخضر، بصل و سماق بصلصة الليمون وزيت الزيتون مع الرمان
- Beetroot Bakleh Salad 26** سلطة الشمندر و البقلة  
Fresh beetroot, watercress, pomegranate seeds tossed with our lemon and olive oil dressing شمندر طازج، بقلة مع حبات الرمان مع تتبيلة الليمون وزيت الزيتون
- Quinoa Salad 28** سلطة الكينواه  
White quinoa, tomato, cucumber, parsley and green capsicum with pomegranate dressing كينواه بيضاء، بندورة، خيار، بقونس، فلفل أخضر، مع تتبيلة الرمان
- 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 خس، بصل أحمر، بندورة، زعتر بري، وفلفل حلو مع زيتون قطع بجبنة الفيتا، تقدم مع صلصة الليمون وزيت الزيتون
- D-G-E Caesar Salad 42** سلطة القيصر  
Mixed lettuce with Caesar dressing, crispy croutons and shaved parmesan تشكيلة من الخس وجبنة بارميزان بصلصة القيصر الخاصة، أضف قطع الدجاج المشوي أضف روبيان
- Add chicken breast 10  
Add shrimp 16

## COLD MEZZA

## المازات الباردة

<sup>s</sup> Hummus 27  
Chickpeas blended with tahini, olive oil and lemon juice

<sup>s</sup> حمص 27  
حمص بالطحينة والليمون

<sup>s-D</sup> Eggplant Moutabal 27  
Grilled eggplant, tahini, olive oil, a splash of tangy lemon juice and garnished with pomegranate seeds

<sup>s-D</sup> متبل باذنجان 27  
باذنجان مشوي مع الطحينة و حب الرمان

Baba Ghannouj 27  
A rich and creamy combination of grilled eggplant, onions, tomatoes, green capsicum, olive oil and pomegranate seeds

بابا غنوج 27  
الباذنجان المشوي، الفلفل الأخضر و البصل يقدم مع حب الرمان

<sup>D</sup> Labneh 25  
A thick, creamy strained yoghurt with olive oil

<sup>D</sup> لبنه 25  
لبنه طازجة وزيت الزيتون

<sup>D</sup> Labneh with Fresh Mint 25  
A thick, creamy strained yoghurt blended with fresh mint and garlic, drizzled with olive oil

<sup>D</sup> لبنه بالنعناع 25  
لبنه طازجة مع النعناع و الثوم و زيت الزيتون

Mudardara 21  
Green lentil and short grain rice cooked to perfection, topped with caramelized onions and olive oil

مدررة 21  
عدس أخضر، أرز، بصل مكرمل مع زيت الزيتون

<sup>N-S</sup> Hummus with Pine Nuts 34  
Hummus topped with lightly toasted pine nuts

<sup>N-S</sup> حمص بالصنوبر 34  
حمص بالطحينة مع الصنوبر المحمص

<sup>s</sup> Hummus Beiruti 28  
Hummus blended with finely chopped parsley and garlic

<sup>s</sup> حمص بيروت 28  
حمص بالبقونس و الثوم

<sup>V-S-E</sup> Mosabbaha 26  
Chickpea paste with whole chickpeas, drizzled with olive oil

<sup>V-S-E</sup> مسبحة 26  
حمص بالطحينة مع حبوب الحمص الكاملة و زيت الزيتون

<sup>S-D-N</sup> Walnut Moutabal 32  
Grilled eggplant, tahini, olive oil, a splash of tangy lemon juice garnished with walnuts

<sup>S-D-N</sup> متبل بالجوز 32  
باذنجان مشوي على الفحم مع الجوز وعصير الليمون

<sup>s</sup> Grape Leaves with Oil 26  
Slow cooked vine leaves stuffed with vegetable and rice

<sup>s</sup> ورق عنب بالزيت 26  
ورق عنب محشي بالأرز والبندورة

<sup>D</sup> Shankleesh 27  
Fermented cheese served with diced tomato, olive oil, onion and finely chopped parsley

<sup>D</sup> شنكليش 27  
جبنة تقدم مع البندورة والبصل والبقونس مع زيت الزيتون

<sup>G-N</sup> Mohammarah 25  
Chilli and walnuts with breadcrumbs and a touch of pomegranate molasses

<sup>G-N</sup> محمرة 25  
جوز، كعك، مع دبس الرمان

<sup>F</sup> Fish Tajen 29  
Grilled hammour fish with tajein sauce and spicy capsicum

<sup>F</sup> سمكة حرة 29  
هامور مشوي مع صلصة الطاجن والفلفل الحار

Okra with Oil 29  
Okra with olive oil, tomato sauce and garlic

بامية بالزيت 29  
بامية بزيت الزيتون و صلصة البندورة الثوم

Green Beans with Oil 29  
Green beans with olive oil, fresh tomato and garlic

لوبياء خضراء بالزيت 29  
لوبياء بزيت الزيتون و البندورة الطازجة و الثوم

Eggplant Mousakaa 29  
Eggplant rounds and chickpeas baked in a tomato sauce

مسقعة باذنجان 29  
باذنجان وحمص مخبوز في صلصة البندورة الغنية

Hindbeh / Dandelions 32  
Fresh hindbeh with olive oil and garlic

هندبة بالزيت 32  
هندبة بزيت الزيتون و الثوم

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

ALL CHARGES ARE INCLUSIVE OF 5% VAT

## N-V Makdous Bathenjan 23

Eggplants stuffed with walnuts and garlic  
dipped in olive oil

## N- Mixed Arabic Pickles 26

A selection of pickled vegetables including turnip,  
cucumber, chilli and olives

## Tebleh 53

Seasoned freshly ground raw lamb served with garlic dip

## Kibbeh Nayah 47

Freshly ground raw lamb flavoured with fine bulgur and  
a selection of Middle Eastern spices

## Kebbeh Ourfaliyeh 53

Spicy freshly ground raw lamb dressed with olive oil and  
a selection of Middle Eastern spices served with  
coarsely chopped biwaz

## N-V مكدوس باذنجان 23

باذنجان المحشو بالجوز و الثوم في زيت الزيتون

## N- مخللات مشكلة 26

لفت، خيار، فلفل حار، مع زيتون أخضر وأسود

## تابله 53

لحم غنم طازج مفروم مع صلصة الثوم

## كبة نية 47

لحم غنم طازج مفروم مع البرغل و تشكيلة من البهارات

## كبة نية أورفالية 53

لحم غنم طازج مفروم مع زيت الزيتون  
و تشكيلة من البهارات تقدم مع البيواز

## HOT MEZZA

## المأزة الساخنة

## G-N Fried Kebbeh 37

4 pieces of fried Middle Eastern meatballs, a shell of  
crushed bulgur filled with minced lamb meat  
and pine nuts

## G-N Sambousek Lahmeh 26

4 pieces of mini Middle Eastern pockets of flaky dough  
filled with minced meat

## G-D Sambousek Cheese 26

4 pieces of mini Middle Eastern pockets of flaky dough  
filled with savoury cheese and traditional herbs

## Cheese Roll 21

4 pieces of puff pastries filled with Akkawi cheese

## G Spinach Fatayer 25

4 pieces of spinach filled mini pastry triangles seasoned  
with sumac, onions and lemon juice

## Mixed Lebanese Pastries (2 Pcs from Each) 58

Selection of the best Lebanese savoury pastries. Includes  
rekakat cheese, sambousek meat, spinach fatayer,  
sambousek cheese and our famous kebbeh

## S-N Hummus with Diced Lamb 38

Hummus topped with finely chopped marinated lamb meat  
garnished with pine nuts

## G-S-D Hummus with Shawarma (Meat or Chicken) 34

Hummus topped with succulent meat or chicken  
shawarma

## Chicken Liver 37

Marinated chicken liver sautéed with vegetables  
and pomegranate molasses

## Makanek in Pomegranate Sauce 32

Delicious sausages infused with fragrant  
spices, marinated in lemon and pomegranate juice

## G-N كبة مقلية 37

كبة محشوة بلحم الغنم المفروم والصنوبر (ع قطع)

## G-N سمبوسك لحمة 26

سمبوسك باللحم المفروم (ع قطع)

## G-D سمبوسك جبنة 26

سمبوسك بالجبنة والأعشاب الخاصة (ع قطع)

## رقاقات جبنة 21

ع رقائق محشوة بالجبن العكاوي

## G فطاير سبانخ 25

فطاير محشوة سبانخ وبصل مع عصير الليمون  
والسماق (ع قطع)

## معجنات مشكلة (حبتان من كل صنف) 58

تشكيلة من سمبوسك اللحم، رقائق الجبن، فطاير السبانخ،  
سمبوسك الجبن والكبة الشهيرة

## S-N حمص باللحمة 38

حمص يقدم بلحم الغنم و الصنوبر المحمص

## G-S-D حمص مع الشاورما ( لحمة او دجاج ) 34

حمص يقدم مع شرائح شاورما  
اللحم، أو الدجاج

## سودة دجاج 37

سودة دجاج متبل ومقلية،  
تقدم بدبس الرمان

## مقانيق بدبس الرمان 32

قطع من المقانيق مع الليمون والثوم  
و دبس الرمان

- Sujuk in Spicy Tomato Sauce** 32  **سجق بصلصة البندورة الحارة**   
Ground meat with various spices including fenugreek, cumin and sumac, in a spicy tomato sauce  
قطع من سجق لحم مع صلصة البندورة
- Spicy Potatoes** 26  **بطاطا حرة**   
Pan fried potato cubes with coriander and garlic  
مكعبات مقلية من البطاطا مع الكزبرة و الثوم
- Grilled Chicken Wings** 26 **جوانح دجاج مشوية**  
Chicken wings coated in garlic and lemon, grilled to perfection  
جوانح دجاج متبللة بالثوم وعصير الليمون
- Grilled Halloumi Cheese** 32 **جبنة حلوم مشوية** <sup>D</sup>  
Slices of grilled halloumi cheese  
شرحات مشوية من جبنة الحلوم
- Foul Medammas** 26 <sup>V-S-E</sup> **فول مدمس** <sup>V-S-E</sup>  
Fava beans, cumin, garlic, lemon juice and olive oil  
فول بالكومون، الثوم، الليمون و زيت الزيتون
- Hummus Balila** 23 <sup>V-S-E</sup> **حمص بليلا** <sup>V-S-E</sup>  
Whole chickpeas with olive oil and lemon juice  
حببات الحمص بالزيت و الليمون
- Falafel** 37 <sup>V-S-E</sup> **فلافل** <sup>V-S-E</sup>  
6 fried dumplings of chickpeas, fresh herbs served with tahini sauce and pickles  
٦ حببات فلافل مع صلصة الطحينة و المخللات
- Fatteh with Hummus** 32 <sup>V-S-E</sup> **فتة حمص** <sup>V-S-E</sup>  
Yoghurt-based, chickpeas mixed with crispy Arabic bread and pine nuts  
حمص و لبن مع الخبز العربي المقلبي و الصنوبر
- Fatteh with Eggplant** 37 <sup>V-S-E</sup> **فتة الباذنجان** <sup>V-S-E</sup>  
Yoghurt-based, whole chickpeas blended with crispy Arabic bread, fried eggplant and pine nuts  
حمص و لبن و قطع الباذنجان و الصنوبر
- Fatteh with Meat** 42 <sup>V-S-E</sup> **فتة لحم** <sup>V-S-E</sup>  
Yoghurt-based, hummus mixed with crispy Arabic bread and topped with sautéed diced lamb fillet and pine nuts  
حمص و لبن مع الخبز العربي المقلبي و قطع اللحم و الصنوبر
- Fatteh with Shrimp** 47 <sup>V-S-E</sup> **فتة روبيان** <sup>V-S-E</sup>  
Yoghurt-based, hummus mixed with whole chickpeas blended with crispy Arabic bread and topped with sautéed shrimp and pine nuts  
حمص و لبن مع الخبز العربي المقلبي و الروبيان و الصنوبر
- Fried Calamari** 37 <sup>G</sup> **كالاماري مقلي** <sup>G</sup>  
Breaded calamari rings deep fried to an exquisite level of crispiness served with tartar sauce  
كالاماري مغطى بالكعك المطحون، يُقدّم مع صلصة الترتار
- Shrimp Provençal** 42 **روبيان بروفنسال**  
Sautéed shrimp with lemon, garlic and parsley  
روبيان بصلصة الثوم و الليمون و بقودونس
- Fried Mozzarella Sticks** 29 <sup>G-D</sup> **آصابع الموزاريلا المقلية** <sup>G-D</sup>  
5 lightly breaded, deep fried sticks of melted creamy mozzarella with a Middle Eastern salsa dip  
٥ قطع من أصابع الموزاريلا المقلية المغلفة بالكعك المطحون، تقدم مع الصلصة الشرقية
- Spring Roll** 21 <sup>G</sup> **رقاقات بالخضار** <sup>G</sup>  
5 Puff pastries filled with sautéed seasoned vegetables fried to an exquisite level of crispiness served with soy sauce  
٥ قطع محشوة بالخضراوات، تقدم مع صلصة الصويا
- Lahmeh Ras Asfour** 45 **لحمة راس عصفور**  
Small pieces of meat pan fried with garlic, coriander, lemon juice and pomegranate molasses  
قطع صغيرة من لحم الغنم مع الثوم، الكزبرة، الليمون و دبس الرمان

## FROM THE GRILL

## المشويات

### Meat Skewers 68

2 skewers of tender succulent lamb cubes grilled to perfection. Served with French fries, grilled onions and tomato

### Shish Tawook 58

2 skewers of chargrilled chicken breast marinated in lemon, garlic and a combination of Middle Eastern herbs and spices. Served with French fries

### Lebanese Kafta 63

4 skewers of grilled minced lamb mixed with spices, chopped parsley and onions. Served with French fries, grilled onions and tomato

### Lamb Chops 74

Grilled lamb chops marinated with Arabic spices served with French fries, grilled onions and tomato

### 1/2 Grilled Boneless Chicken 53

Boneless half chicken marinated in a zesty marinade of garlic, lemon and olive oil sauce. Served with French fries

### Kabab Halabi 63

4 skewers of prime tender minced lamb flavoured with a selection of the finest Arabic spices. Served with French fries, grilled onions and tomato

### Khash-khash Kabab 63

4 skewers of grilled minced lamb meat infused with fresh parsley, chilli sauce and garlic topped with tomato sauce

### Iranian Kabab 68

A traditional Iranian chargrilled lamb kabab and chicken tikka served with saffron rice and grilled tomato

### Chicken Kabab 53

4 skewers of minced chicken breast seasoned with Arabic spices served with French fries

### Arayes Meat 63

Minced lamb combined with garlic, tomato, bell pepper and mint spread in traditional Lebanese flatbread

### Marinated Fish Skewers 37

2 skewers of juicy marinated hamour fish chargrilled. Served with our home-made tartar sauce and French fries

### Grilled Prawns 104

Simple and delicious chargrilled tiger prawns served with cocktail sauce and French fries

### Lobster Reem Al Bawadi 167

Fresh lobster grilled to perfection topped with rich, creamy cheese sauce. Served with French fries

### لحمة مشوية 68

٢ أسياخ من قطع لحم الغنم الطري تقدم مع البندورة والبصل المشوي و البطاطا المقلية

### شيش طاووق 58

٢ أسياخ مشوية من قطع صدر الدجاج المتبل بالليمون والثوم والبهارات تقدم مع البطاطا المقلية

### كفتة لبنانية 63

٤ أسياخ من لحم الغنم المفروم مع البقدونس والبصل تقدم مع البندورة والبصل المشوي و البطاطا المقلية

### ريش غنم 74

ريش غنم متبل بصلصة خاصة تقدم مع البندورة والبصل المشوي و البطاطا المقلية

### نصف فروج مسح على الفحم 53

نصف فروج مسح متبل بصلصة الثوم والليمون مع البطاطا المقلية

### كباب حلبى 63

٤ أسياخ من لحم الغنم المفروم والمتبل ببهارات خاصة تقدم مع البندورة والبصل المشوي و البطاطا المقلية

### كباب خشخاش 63

٤ أسياخ من لحم الغنم الناعم مع البقدونس المفروم والصلصة الحارة بالثوم، تقدم مع صلصة البندورة

### كباب إيراني 68

سيخ كباب لحم و سيخ كباب دجاج على الطريقة الإيرانية تقدم مع الارز بالزعفران و البندورة المشوية

### كباب دجاج 53

٤ أسياخ من كباب الدجاج بنكهة البهارات العربية تقدم مع البطاطا المقلية

### عرايس لحم 63

لحم غنم مفروم مع الثوم والبندورة والفلفل الأخضر والنعناع، بالخبز اللبناني

### شيش سمك مشوي 37

٢ أسياخ سمك الهامور المشوي على الفحم، يقدم مع صلصة التارتار و البطاطا المقلية

### روبيان مشوي 104

روبيان جامبو مشوي يقدم مع صلصة الكوكتيل و البطاطا المقلية

### لوبستر ريم البوادي 167

لوبستر طازج مشوي يقدم مع صلصة كريمة الجبنة الغنية تقدم مع البطاطا المقلية

القهريات 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

**G-D Mixed Grill 68**  
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**  
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**  
Grilled hamour fillet, gulf shrimps, sultan ibraheem and calamari

**G-D-E-C Chef's Fresh Seafood Selection 399**  
A fresh selection of hamour fillet, lobster, sea bass, salmon fillet and prawns all grilled to perfection. Served with tartar sauce

## SHAWARMA

**G-D-S Shawarma Plate (Meat) 47**  
Fresh from the spike, shawarma meat served with vegetable, mixed pickles, tahini dip and French fries

**G-D-S Shawarma Plate (Chicken) 47**  
Fresh from the spike, shawarma chicken served with vegetables, mixed pickles, garlic dip and French fries

## INTERNATIONAL FLAVOURS

**Veal Escalope 58**  
Breaded veal tenderloin served with French fries and a choice of coleslaw salad or sautéed vegetables

**Chicken Escalope 53**  
Breaded chicken breast served with French fries and a choice of coleslaw salad or sautéed vegetables

**Cordon Bleu 58**  
Breaded chicken breast stuffed with turkey ham and cheese served with French fries and a choice of coleslaw salad or sautéed vegetables

**C-F Breaded Jumbo Shrimps 74**  
Fresh shrimp breaded and deep fried for a delightful crispy finish, served with French fries and vegetables

**D Filet Mignon 89**  
180g of beef tenderloin with sautéed vegetables, mashed potatoes and mushroom sauce

**Garlic Cheddar Chicken 53**  
Grilled chicken breast with melted cheddar cheese served with our seasonal vegetables and French fries

**F Salmon Fillet 84**  
Fresh Norwegian salmon fillet seasoned with fennel, served with sautéed vegetables and French fries

**G-F Grilled Hamour Fillet 68**  
Flat grilled hamour fillet served with creamy lemon and caper sauce and French fries

**G-D مشاوي مشكلة 68**  
قطع اللحم، كباب حليبي، شيش طاووق، كفتة، تقدم مع البندورة والبصل المشوي و البطاطا المقلية

**G-D تشكيلة مشاوي ريم البوادي 89**  
تشكيلة خاصة من قطع اللحم، كباب حليبي، طاووق، كفتة، عرايس اللحم وكستلاطة تقدم مع البندورة والبصل المشوي و البطاطا المقلية

**تشكيلة مشاوي ريم البوادي البحرية الطازجة 126**  
تشكيلة من فيليه الهامور الروبيان الخليجي، سمك سلطان إبراهيم و كلاماري

**G-D-E-C مختارات الشيف البحرية الطازجة 399**  
فيليه هامور، لوبستر، سمك الشبص، فيليه السلمون وروبيان مشوي يقدم مع صلصة التارتار

## الشاورما

**G-D-S صحن شاورما لحمه 47**  
شرائح شاورما تقدم مع المخللات المشكلة، صلصة الطحينية، الخضر و البطاطا المقلية

**G-D-S صحن شاورما دجاج 47**  
شرائح شاورما تقدم مع المخللات المشكلة، صلصة الثوم، الخضر و البطاطا المقلية

## النكهات العالمية

**اسكالوب فيل 58**  
لحم عجل مغلف بالكعك المطحون ويقدم مقليا مع البطاطا المقلية واختيارك من سلطة الكولسلو أو الخضر

**اسكالوب دجاج 53**  
صدر دجاج مغلف بالكعك المطحون ويقدم مقليا مع البطاطا المقلية واختيارك من سلطة الكولسلو أو الخضر

**دجاج كوردون بلو 58**  
صدر دجاج محشي بشرحات الحبش الرومي، والجبن السويسري. مغلف بالكعك المطحون ويقدم مقليا مع البطاطا المقلية واختيارك من سلطة الكولسلو أو الخضر

**C-F روبان مقلي 74**  
روبان مغلف بالكعك المطحون ويقدم مقليا مع الخضر و البطاطا المقلية

**D فيليه مينيون 89**  
180 غم من لحم الفيليه الطري والمشوي، يقدم مع الخضر و صلصة الفطر و بطاطا مهروسة

**دجاج بالثوم و جبنة الشدر 53**  
صدر الدجاج المشوي بالثوم و جبنة الشدر مع الخضر و البطاطا المقلية

**F فيليه سلمون 84**  
فيليه سلمون نرويجي طازج مشوي يقدم مع الخضر و البطاطا المقلية

**G-F فيليه هامور مشوي 68**  
فيليه هامور طازج متبل يقدم مع صوص الكريمة و القبار و البطاطا المقلية



## 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

## 68 F فيليه سمك السيباس

فيليه سمك السيباس طازج مشوي يقدم مع الخضار و البطاطا الحارة

## 63 فروج محشي

فروج محمر ومحشي بالأرز الشرقي

## 53 D-G فيتوتشيني الفريجو

باستا فتوتشيني بالفطر والثوم مع قطع من صدر الدجاج المشوي، وجبنة البارميزان

## 47 D-G سباغيتي بولونيز

سباغيتي بصلصة البندورة واللحم المفروم

## 50 G-D بيني ارابياتا

بينني باستا بصلصة الارابياتا مع جبنة البارميزان المبروشة

## 58 G-D لينغويني ثمار البحر

لينغويني باستا مع الروبيان وصلصة وردية

## 50 G-D بيتزا ببيروني

جبنة موزاريللا ببيروني، صلصة البندورة و الأوريغانو علي عجنتنا الطازجة

## 50 G-D بيتزا مارغاريتا

جبنة موزاريللا، أوريغانو، صلصة البندورة علي عجنتنا الطازجة

## 48 بيتزا خضار

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

## 68 G-D برجر ريم البوادي الكبير

قطعة كبيرة من خبز البريوش مع لحم البرغر المشوي، جبنة الشيدر، البندورة، البصل المكرمل، الخس و اللحم المدخن يقدم مع البطاطا المقلية

## 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

## الحلويات الشرقية

### G-N-D أم علي 26

رقائق محلاة من الخبز الساخن الخاص مع حليب وجوز الهند والعنب المجفف و فستق حلبي

### D-N حلاوة الجبن 37

عجينة محلاة محشوة بالقشطة الطازجة والفستق الحلبي

### N-G بقلالة مشكلة 42

بقلالة 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 حلبي

القمريات 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

- Assorted Halawa Bites** 25  
Revisited Lebanese halawa our way
- Mafrouka Bil Ashta** 37  
A semolina dessert, infused with sugar syrup and rose water. Served with ashta and nuts
- Outhmaliyeh Bil Ashta** 37  
Two layers of crispy outmanliyeh dough stuffed with traditional ashta, served with sugar syrup
- 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
- Mixed Arabic Sweets** 63  
An assortment of baklava, kenafa and halawat al jiben

### Fresh Fruit Platter

- Small 79  
Medium 110  
Large 137

- Arabic Ice Cream With Pistachio** 58  
A selection of traditional Arabic flavoured ice creams

## DESSERTS

- Cheesecake** 26  
A mixture of soft creamy cheese, eggs and sugar on a layer of crushed cookies
- Eclair** 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
- Banana Split** 42  
An all time favourite of banana with vanilla, chocolate and strawberry ice-cream topped with nuts
- Ice Cream Selection (3 Scoops)** 33  
A selection of your choice from our wide variety of ice cream flavours

- Reem Al Bawadi Whole Cakes** 189  
A selection of Reem Al Bawadi whole cakes

- حلاوة مشكلة** 25  
حلاوة لبنانية علي طريقتنا الخاصة
- مفروكة بالقشطة و المكسرات** 37  
حلوي السميد مع ماء الورد و القطر. تقدم مع القشطة الطازجة و المكسرات
- عثمالية بالقشطة** 37  
طبقتين من عجينة الكنافة مع القشطة و القطر
- قشطة بالعسل** 40  
قشطة طازجة مع عسل و فستق حليبي
- غزل البنات مع البوظة العربية** 26  
بوظة عربية بالمستكة او الفانيليا مغطاة بغزل البنات اللبناي الناعم و الفستق
- تشكيلة حلويات عربية** 63  
تشكيلة من كنافة و بقالوة و حلاوة الجبن
- صحن فواكه طازج**  
صغير  
وسط  
كبير
- بوظة عربية** 58  
البوظة العربية الطازجة

## الحلويات

- تشيز كيك** 26  
مزيج من الجبن و السكر علي طبقة من البسكوت المطحون
- أكليير** 26  
عجينة الشو المخبوزة و محشوة بالكريمة
- بلاك فورست كيك** 26  
كيك الاسبونج بالشوكولاتة محشوة بالكريمة و سلطة 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
- بانانا سبليت** 42  
موز يقدم مع آيس كريم بنكهة الفانيليا و الفراولة. و الشوكولاته المغطاة بالكريمة
- آيس كريم ريم البوادي** 33  
ثلاث مغارف من آيس كريم مغطاة بالكريمة و المكسرات
- مجموعة مختارة من قوالب الكيك الطازجة** 189  
اسال عن اختيارك المفضل من قوالب الكيك الكاملة

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

ALL CHARGES ARE INCLUSIVE OF 5% VAT

## 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 الفانيلا، القرفة، الكراميل، البندق

## TEA

## شاي

Regular Tea	20	الشاي العادي
Black or green tea		شاي اسود 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



## 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**  
شرب شعير، رمان، تفاح  
Malt, Pomegranate, Apple
- Laban Ayran 18 لبن عيران**

# 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  
صحارى 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  
ابحر ، 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

