



مسببات الحساسية

Food Allergens

المكونات المسببة للحساسية التي يجب الإفصاح عنها في حال احتواء الوجبات عليها:
Allergenic ingredients must be disclosed in the list of ingredients as:

الحليب ومنتجاته
(التي تحتوي على اللاكتوز) مثل الحليب
والحليب المنكه

Milk and its products
(Containing lactose)
like milk and milk flavor

الرخويات ومنتجاتها
مثل (الحبار، الحلزون البحري، بلح البحر، والإسكالوب)

Mollusca and its products
Includes (squid, snails, mussels, and scallops)

الكبريتيت
بتركيز ١٠ جزء في المليون أو أكثر

Sulphur Dioxide (Sulfites)
In concentration of ten ppm or more

الترمس (لوبيين) ومنتجاته
مثل زيت الترمس

Lupinus and its products
Includes lupine oil

الكرفس ومنتجاته
مثل بذور الكرفس وملح الكرفس

Celery and its products
Includes celery seeds and salt

فول الصويا ومنتجاته
مثل حليب الصويا

Soya and its products
Includes soya milk

الحبوب
التي تحتوي على مادة الجلوتين مثل القمح والشعير
والشوفان

Cereals
Containing gluten like flour, barley and
oats

القشريات ومنتجاتها
مثل الروبيان

Crustaceans and its products
Includes Shrimp

الأسماك ومنتجاتها
مثل لحوم الأسماك وزيت السمك

Fish and its products
Includes seafood and fish oil

البيض ومنتجاته
مثل المايونيز

Eggs and its products
Includes mayonnaise

الفول السوداني ومنتجاته
مثل زبدة الفول السوداني

Peanuts and its products
Includes Peanut-butter

الخردل ومنتجاته
مثل بذور الخردل زيت الخردل، صلصة الخردل

Mustard and its products
Mustard in the form of seeds, oil and
sauces

المكسرات ومنتجاتها
مثل الكاجو والفسستق وغيرها

Nuts and its products
Includes cashew and pistachio

بذور السمسم ومنتجاتها
مثل زيت السمسم

Sesame and its products
Includes sesame oil

Have a Bite

Dynamite Prawn Bites

45 480 kcal



Deep fried prawn, dynamite dressing, lemon wedges

ديناميت الروبيان

روبيان مقلي، صلصة الديناميت، شرائح الليمون

Wagyu Skewers

55 420 kcal

Mini pounded Wagyu beef fillet, red pepper chimichurri

أسياخ لحم الواجيو

شرائح فيليه لحم الواجيو رقيقة وطرية، مع صلصة تشيميتشوري الفلفل الأحمر

Beetroot & Quinoa Slider

35 380 kcal



Mini potato bun filled with beetroot, quinoa, and pickled onion

سلايدر الشمندر والكينوا

خبز بطاطس صغير محشو بالشمندر والكينوا، مع البصل المخلل

Jerish & Truffle Arancini

35 450 kcal



Crispy fried jareesh balls filled with smoked mozzarella, truffle flavor, served with marinara sauce

أرانشيني الجريش والكمأة

كرات جريش مقليّة محشوة بموزاريلا مدخنة بنكهة الكمأة، تُقدّم مع صلصة المارينارا

Mini Mezze Cones

40 320 kcal



Mutabbal, Hummus, Muhammara, Spicy Labneh

أقماع المازة الصغيرة

متبل، حمص، محمّرة، لبنه حارة

Appetizers

Traditional Lentil Soup

25 250 kcal



Served with cumin-toasted bread cubes and extra virgin olive oil

شوربة العدس التقليدية

تُقدّم مع مكعبات خبز محمّصة بالكمون وزيت زيتون بكر ممتاز

Tuscan-Style Roasted Tomato Soup

25 200 kcal

Slow-roasted plum tomatoes for 24 hours, finished with organic basil-infused olive oil

شوربة الطماطم المحمّصة على الطريقة التوسكانية

طماطم برقوقية محمّصة ببطء لمدة 24 ساعة، مع زيت زيتون منقوع بالريحان العضوي

Trip of Smoked Salmon

55 350 kcal



House-cured beetroot gravlax, Scottish salmon filled with low-fat sour cream, salmon tartare, capers, celery remoulade, and quail eggs

تشكيلة السلمون المدخن

جرافلاكس شمندر مُحصّر منزليًا، سلمون اسكتلندي محشو بالكريمة الحامضة قليلة الدسم، تارتار سلمون، الكبر، ريمولاد الكرفس، وبيض السمّان

Fresh Burrata

60 320 kcal



Fresh Artigiana burrata, heirloom tomatoes, roasted organic eggplant, artichoke, local rocca leaves, balsamic caviar

بوراتا طازجة

جبنة بوراتا أرثيجيانا طازجة، طماطم، باذنجان عضوي مشوي، فرشوف، أوراق جرجير محلي، وكافيار البلسميك

Garden Salad

45 280 kcal



Kale, baby spinach, butter lettuce, rocca leaves, local cucumber, cherry tomatoes, avocado, shredded carrot, mixed seeds, roasted hazelnuts, passion fruit vinaigrette

سلطة الحديقة

كربن كيل، سبانخ صغيرة، خس الزبدة، أوراق الجرجير، خيار محلي، طماطم كرزية، أفوكادو، جزر مبشور، خليط بذور، بندق محمص، وصلصة فاكهة الباشن

Classic Caesar Salad

45 450 kcal



Baby gem lettuce, Caesar dressing, Parmesan cheese, quail egg, zaatar croutons, crumbled beef bacon

سلطة سيزر الكلاسيكية

قطع صغيرة من الخس، صلصة السيزر، بيض السممان، جينة بارميزان، مكعبات خبز الزعتر، لحم بقري مقعد

Optional add-ons — 15 for each

Cajun spiced salmon, crispy chicken, marinated prawn

إضافات اختيارية — 15 لكل إضافة

سلمون متبل بالكاجون، دجاج مقرمش، روبيان متبل

Keto Prawn Salad with Mango & Avocado

55 520 kcal



Grilled prawns, citrus-coated avocado strips, mango, baby mixed lettuce, local cherry tomatoes, pumpkin seeds, lime caviar, and a zesty lime vinaigrette.

سلطة كيتو بالروبيان

مع المانجو والأفوكادو

روبيان مشوي، شرائح أفوكادو، مانجو طازجة، خس مشكل صغير، طماطم كرزية محلية، بذور اليقطين، كافيار الليمون، تقدم مع صلصة لايم منعشة.

Main Courses

Grill Corner

180 780 kcal



All grilled dishes are served with sun-dried local tomatoes, grilled mushrooms, and your choice of sauce.

Wagyu Ribeye Steak on The Bone 14oz /Wagyu Tenderloin 10oz

Lamb chops /Lamb Kofta stuffed with Mozzarella Cheese & Pistachio

Chicken shish souvlaki /Fresh Local Chicken Supreme /Quail

Chilean Sea bass Fillet 10oz/ Organic Scottish Salmon Fillet 10oz/Tuna Fillet

Lobster& Prawn Skewer/Salmon & Prawn Skewer

Sauce:

Chimichurri (HV)/ Peppercorn(D)/ Wild Mushroom(D)/ Lemon Butter (DS)

Side dishes — 20 for each

Green Salad/Potato purée/ Hummus/Rice /Steamed Vegetables/Gratin Potato

ركن المشاوي

تُقدّم جميع أطباق المشاوي مع طماطم محلية مجففة، فطر مشوي، مع اختيار الصلصة

ستيك ريب آي وإجيو على العظم (14 أونصة) / فيليه وإجيو (10 أونصات)

ريش لحم الضأن / كفتة لحم ضأن محشوة بجينة الموزاريلا والفستق

شيش دجاج سوفلاكي / صدر دجاج محلي طازج / سمان

فيليه قاروص تشيلي (10 أونصات) / فيليه سلمون اسكتلندي عضوي (10 أونصات) / فيليه تونة

أسياخ لوبستر وروبيان / أسياخ سلمون وروبيان

الصلصات المتوفرة:

تشيميتشوري (HV) / صلصة الفلفل (D) / صلصة الفطر البري (D) / زبدة الليمون (DS)

الأطباق الجانبية — 20 لكل صنف

سلطة خضراء / بوريه البطاطس / حمص / أرز / خضروات مطهوهة على البخار / بطاطس غراتان

Porcini Mushroom Risotto

Wild and porcini mushrooms, mascarpone cheese, DOP Parmigiano Reggiano, extra virgin olive oil

70 520 kcal



ريزوتو فطر البورشيني

فطر بري وفطر بورشيني، جبنة ماسكاربوني، جبنة بارميزان ريجيانو DOP، زيت زيتون بكر ممتاز

Seafood Paella

Selection of locally sourced seafood, cooked in an aromatic sauce and served with mussels and calamari

85 620 kcal



بايلا المأكولات البحرية

تشكيلة من المأكولات البحرية المحلية المطهية بصلصة عطرية، تقدم مع بلح البحر والكالاماري

Manhattan Black Angus Beef Burger

Potato burger bun, double Black Angus beef patties, iceberg lettuce, crispy bacon, pickled jalapeños, melted cheddar cheese, served with hand-cut French fries

74 950 kcal



برغر مانهاتن بلاك أنغوس

خبز بطاطس، قطعتان من لحم بلاك أنغوس، خس آيسبرغ، لحم مقعد مقرمش، هالابينو مخلل، جبنة شيدر، يقدم مع بطاطس مقوية مقطعة يدويًا

Mondo Signature

Surf & Turf

Wagyu steak (5oz), tiger prawn, fried potato gratin, wilted baby vegetables, served with peppercorn sauce

165 880 kcal



سيرف آند تيرف

ستيك واغيو (5 أونصات)، روبيان تايفر، غراتان البطاطس المقوية، خضروات صغيرة مطهية، ويقدم مع صلصة الفلفل الأسود

Flat Bread Corner

Classic Margarita

Rich homemade San Marzano tomato pizza sauce, buffalo mozzarella, and fresh basil leaves

45 680 kcal



مارغريتا كلاسيك

صلصة طماطم سان مارزانو، موزاريلا بافالو، أوراق ريحان طازجة

Optional add-ons — 5 for each

Extra cheese, bell peppers, pineapple, pepperoni, red onion, olives

إضافات اختيارية — 5 لكل إضافة

جبنة إضافية، فلفل رومي، أناناس، بيبروني، بصل أحمر، زيتون

Pesto & Burrata

Rich homemade San Marzano tomato pizza sauce, burrata cheese, pesto dressing, fresh basil leaves, and local organic cherry tomatoes

60 720 kcal



بيستو وبوراتا

صلصة طماطم سان مارزانو، جبنة بوراتا، صلصة بيستو، أوراق ريحان طازجة، طماطم كرزية محلية عضوية

Smoked Salmon

Smoked salmon, dill and caper cream sauce, capers, lemon zest, grated mozzarella cheese

70 680 kcal



سلمون مدخن

سلمون مدخن، صلصة كريمة بالشبت والكبر، حبات كبر، قشر الليمون، موزاريلا

BBQ Rib of Beef

Handpicked rib of beef, BBQ sauce, jalapeño, pickled onion, fresh mint, smoked mozzarella

55 850 kcal
🍷🍷

ريب بقري بصلصة الباربيكيو
أضلاع لحم بقري مختارة بعناية، صلصة
باربيكيو، فلفل هالابينو، بصل مخلل، نعناع
طازح، موزاريلا مدخنة

Sharing Platters (2-3 pax)

Meat BBQ Platter

Chicken shish souvlaki, Turkish lamb kebab, lamb chops, marinated lamb skewers, and beef kofta stuffed with pistachio and mozzarella cheese

Side dishes — 20 for each
Green Salad/Potato purée/ Hummus/
Rice/Steamed Vegetables/Gratin Potato

280 1180 kcal
🍷🍷

طبق مشاوي اللحم
شيش دجاج سوفلاكي، كباب لحم ضأن
تركي، ريش لحم الضأن، أسياخ لحم ضأن
متبل، كفتة لحم بقري محشوة بالفستق
وجبنة الموزاريلا

الأطباق الجانبية — 20 لكل صنف
سلطة خضراء، بوريه البطاطس، حمص، أرز، خضروات
مطهوه على البخار، بطاطس غراتان

Seafood BBQ Platter

Salmon and prawn skewer, local hamour fillet, Chilean sea bass fillet, butter-poached lobster tail, and deep-fried nigel fillet

Side dishes — 20 for each
Green Salad/Potato purée/Hummus/Rice
/Steamed Vegetables/Gratin Potato

280 1,050 kcal
🍷🍷🐟

طبق مشاوي المأكولات البحرية
طبق مشاوي المأكولات البحرية
أسياخ سلمون وروبيان، فيليه هامور محلي،
فيليه قاروص تشيلي، لوبستر مطهو بالزبدة،
فيليه ناجل مقلي

الأطباق الجانبية — 20 لكل صنف
سلطة خضراء / بوريه البطاطس / حمص / أرز /
خضروات مطهوه على البخار / بطاطس غراتان

Desserts

Baklava sundae

Olive oil lemon cheese cake

Greek Yoghurt & Honey Parfait

Vanilla Panna cotta

served with citrus & cardamon salsa

Warm Local Apple and Pear tart
served with Safran ice cream

Fruit salad

served with coconut flakes in passion
fruit & rose compote

35 450 kcal
🍷🍷

35 480 kcal
🍷🍷

35 300 kcal
🍷

35 320 kcal
🍷

40 410 kcal
🍷🍷

35 180 kcal
🍷

صن داي البقلوة

تشيزكيك الليمون بزيت الزيتون

بارفيه الزبادي اليوناني والعسل

بانا كوتا بالفانيليا
تقدم مع صلصة الحمضيات والهيل

تارت التفاح والكمثرى الدافئ
يقدم مع ايس كريم الزعفران

سلطة فواكه طازجة
مقدمة مع زقائق جوز الهند في كومبوت
فاكهة الباشن وماء الورد

Mineral Water

Nova (Small)	ﷲ 9	نوفأ (صغير)
Nova (Large)	ﷲ 15	نوفأ (كبير)
Perrier Sparkling (Small)	ﷲ 15	بيريه فوار (صغير)
Perrier Sparkling (Large)	ﷲ 25	بيريه فوار (كبير)
Evian (Small)	ﷲ 12	إيفيان (صغير)
Evian (Large)	ﷲ 22	إيفيان (كبير)
Aqua Panna (Small)	ﷲ 12	أكوأ بانأ (صغير)
Aqua Panna (Large)	ﷲ 22	أكوأ بانأ (كبير)

Soft Drinks

Coca cola Pepsi 7Up Fanta Sprite Mirinda Citrus	ﷲ 15 140 kcal	كوكأكولأ بيبسي سفن أب فانتأ سبرأيت ميرندأ حمضيات
Diet Soft Drinks Coca cola Pepsi 7Up	ﷲ 15 5 kcal	مشروبأت غازية دأيت كوكأكولأ بيبسي سفن أب
Red Bull Regular Sugar Free	ﷲ 46 45 0 kcal	ريد بول عأدية خألية من السكر

Beers

Non-Alcoholic Beers Moussy Holsten Guinness Heineken	ﷲ 25 130 kcal	بيرة غير كحولية موسّي هولستن غينيس هأينكن
Warsteiner Draft beer 350 ML	ﷲ 33 150 kcal	وارشتأينر درأفت 350 مل

Fresh Juices

Freshly Squeezed Fruit Juices Orange Pineapple Watermelon Apple Carrot Lemon Fruit Cocktail	ﷲ 32 140 kcal	عصائر طبيعية طأرجة برتقال أنأناس بطيخ تفأح جزر ليمون كوكتيل فوأكه
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------	-------------------------------------------------------------------------------------

Mondo 's Signature Cold Drinks

Cucumber & Mint Detox Fresh cucumber juice, mint leaves, lemon juice, and sparkling water	฿29 30 kcal	ديتوكس الخيار والنعناع عصير خيار طازج ممزوج بأوراق النعناع الندية وعصير الليمون، مع لمسة من المياه الفوّارة
Watermelon & Basil Refresher Fresh watermelon juice, basil leaves, lime juice	฿29 40 kcal	انتعاش البطيخ والريحان عصير بطيخ طبيعي مع أوراق الريحان العطرية وعصير الليمون الأخضر
Arabian Citrus Medley Fresh Fresh Fresh orange, grapefruit, and lemon juices, with a touch of rose water	฿29 60 kcal	مزيج الحمضيات العربي خليط فاخر من عصائر البرتقال والجريب فروت والليمون، يُعطر بلمسة خفيفة من ماء الورد
Fresh Carrot & Ginger Elixir Freshly juiced carrots, ginger, and a touch of honey or agave	฿29 70 kcal	إكسير الجزر والزنجبيل عصير جزر طازج يُمزج بالزنجبيل الحار، مع لمسة لطيفة من العسل أو الأغاف
Flavored Mojito's Captain Morgan Watermelon Raspberry Blue Lagoon Passion Strawberry Lemon Rose & Raspberry fizz	฿35 160 kcal	موهيتو بنكهات مميزة كابتن مورجان بطيخ توت بلو لاجون باشن فروت فراولة ليمون الورد التوت الفوار

Signature Mocktails

Paloma Gin, Jacob Creeks, Maple Syrup, Lemon Juice	฿25 180 kcal	بالوما جين، جاكوبز كريك، شراب القيقب، عصير الليمون الطازج
Red Fairy Red Wine, Rebels Malt Blend, Lemon Juice	฿25 160 kcal	الجنية الحمراء نيبيذ أحمر، مزيج شعير ريبلز، عصير الليمون
Bloody Marry Aperol Sprints, Fresh Raspberry Watermelon Juice, Tabasco	฿25 140 kcal	بلودي ماري أبيروول سبريتز، عصير توت العليق والبطيخ الطازج، صلصة تاباسكو
Blue Manhattan Gin, Blue Langone, Jacob Creeks, Aperol Sprints	฿25 140 kcal	مانهاتن الأزرق جين، بلولو لاجون، جاكوبز كريك، أبيروول سبريتز
Green Harvest Captain Morgan, Cucumber, elderly flower syrup, Lemon Juice	฿25 150 kcal	الحصاد الأخضر كابتن مورغان، خيار طازج، شراب زهرة البيلسان، عصير الليمون
Twilight Gordon Gin Crossip Hibiscus, Cheery Syrup, Jacob Creeks	฿25 160 kcal	توايليت جين غوردون، كروسيب الكركديه، شراب الكرز، جاكوبز كريك

Champagne

Sparkling Rose' Champagne

541 95 kcal

شمبانيا وردية فوّارة

Coffee Selection

Espresso Single

22 5 kcal

إسبريسو سنجل

Espresso Double

26 10 kcal

إسبريسو دبل

Americano | Cappuccino |
Flat White | Latte | Decaffeinated

26 81 kcal



أمريكانو | كابوتشينو | فلات وايت |
لاتيه | قهوة منزوعة الكافيين

Latte

29 180 kcal

Matcha | Spanish | Pistachio



نكهات اللاتيه
ماتشا | سبانيش | فستق

Lactose Free Latte

29 130 kcal

Almond Flat White | Matcha Espresso | Oat



لاتيه خالٍ من اللاكتوز
ألموند فلات وايت | ماتشا إسبريسو | شوفان

Turkish Coffee

29 5 kcal

القهوة التركية

Tea Selection

Earl Grey

26 4 kcal

إيرل جراي

English Breakfast

26 4 kcal

شاي الإفطار الإنجليزي

Moroccan Mint

26 4 kcal

النعناع المغربي

Chamomile

26 4 kcal

البابونج

1001 Nights

26 4 kcal

1001 نايتس

Masala Chai

26 4 kcal



ماسالا تشاي

Iced Tea

Earl Grey

25 180 kcal

إيرل جراي

English Breakfast

25 180 kcal

شاي الإفطار الإنجليزي

Chamomile

25 180 kcal

البابونج

Green Tea

25 180 kcal

الشاي الأخضر

