

VEGAN & VEGETARIAN MENU

SALADS AND STARTERS

- Organic Quinoa and Avocado Salad** 🌱🌱
(Organic, Rocca and tomato locally produced) **60**
Mixed Quinoa, baby Rocca, toasted walnut, dry cranberry, cherry tomato. fresh avocado and lemon dressing
- Kachumber Salad** 🌱🌱
(Vegetables locally produced) **40**
Cucumber, tomato, onion, fresh coriander, lemon, olive oil and chat masala
- Watermelon & Feta Cheese Salad** 🌱
(Watermelon locally produced) **55**
Flavorful crisp watermelon with Greek Feta, rocket leaves, roasted sunflower seed, balsamic glaze & EVO
- Vegetable Samosa** 🌱🌱
50
Potato and mix vegetable samosas in filo pastry, served with sweet chili sauce
- Vegetable Spring Rolls** 🌱🌱 **50**
Asian vegetable spring rolls in filo pastry, served with sweet chili sauce



SOUP

- UAE Grown Mushroom Soup** 🌱🌱 **50**
(Mushroom locally produced)
Fresh cream, truffle oil
- Vegan Lentil Soup** 🌱🌱🌱 **40**
Red lentil, olive oil, croutons and lemon

MAINS

- Gluten free Paneer Tikka Masala** 🌱🌱 **80**
(Vegetables locally produced)
Paneer tikka laced with a delicately spiced gravy of capsicum and onion, served with steam rice or plain paratha
- Dal Tadka** 🌱🌱 **50**
(Vegetables locally produced)
Chana dal tempered with Indian spices, served with steam basmati rice or plain paratha
- Vegetable Biryani** 🌱🌱🌱 **60**
(Vegetables locally produced)
Served with papadam, mango pickle and raita
- The Vegan Burger** 🌱🌱🌱 **80**
(Vegetables locally produced)
Grilled vegan patty, onions marmalade, sautéed mushrooms, Avocado puree, rocket, potato bun served with French fries
- Gluten free Spaghetti** 🌱🌱 **80**
(Tomatoes locally produced)
Maize and rice spaghetti, tomato sauce, fresh basil and olive oil

(🍷) Alcohol, (🐠) Seafood, (🥜) Nuts, (🥛) Dairy, (🌾) Gluten, (🌱) Vegetarian, (🌿) Vegan

The above prices are in UAE dirhams and inclusive of 7% municipality fee, 10% service charge, and 5% VAT. Please inform us of all allergies and dietary requirements. Should you require further information regarding the dishes and drinks on our menu, we would be delighted to offer our assistance.

قائمة الطعام النباتي والنباتي الصرف



حساء

- ٥٠ **حساء الفطر المزروع في الإمارات العربية المتحدة** (فطر منتج محليًا)
قشدة طازجة وزيت الكمأة
- ٤٠ **حساء العدس النباتي**
عدس أحمر، وزيت زيتون، وخبز محمص وليمون

السلطات والمقبلات

- ٦٠ **سلطة الكينوا والأفوكادو العضوية** (طماطم وروكا عضوية منتجة محليًا)
كينوا متنوعة، وروكا مهروسة، وجوز محمص، وتوت بري أحمر مجفف، وطماطم الكرز، وأفوكادو طازج وصلصة الليمون
- ٤٠ **سلطة كاشومبر** (خضراوات منتجة محليًا)
خيار، وطماطم، وبصل، وكزبرة طازجة، وليمون، وزيت زيتون وتوابل الماسالا
- ٥٥ **سلطة البطيخ وجبن الفيتا** (بطيخ منتج محليًا)
رقائق البطيخ اللذيذة مع جبن الفيتا اليوناني، وأوراق الجرجير، وبذور عباد الشمس المحمص، وطبقة سكرية بلسمية وزيت زيتون نقي
- ٥٠ **سمبوسة الخضار**
بطاطا وسمبوسات بالخضار متنوعة في رقائق عجينة الفيلو، تقدم مع حساء الفلفل الحلو
- ٥٠ **لفائف الربيع بالخضراوات**
لفائف الربيع بالخضراوات الآسيوية في رقائق عجينة الفيلو، تقدم مع حساء الفلفل الحلو

الأطباق الرئيسية

- ٨٠ **بانير تيكما ماسالا الخالية من الغلوتين** (خضراوات منتجة محليًا)
بانير تيكما ممزوجة مع المرق المتبل الشهى من الشطة والبصل، تقدم مع الأرز المبخر أو البراتا السادة
- ٥٠ **دال تيدكا** (خضراوات منتجة محليًا)
التشانانا دال (الحمص الهندي) ممزوجة مع البهارات الهندية، تقدم مع أرز بسمتي المبخر أو البراتا السادة
- ٦٠ **بيرياني الخضراوات** (خضراوات منتجة محليًا)
تقدم مع البابادوم ومخلل المنجا والرايتا
- ٨٠ **البرغر النباتي** (خضراوات منتجة محليًا)
فطيرة نباتية مشوية، ومرري البصل، وفطر سوتيه، ومهروس الأفوكادو، والجريز، وكعكة البطاطا مقدّمة مع البطاطا المقلية الفرنسية
- ٨٠ **معكرونة خالية من الغلوتين** (طماطم منتجة محليًا)
معكرونة الذرة والأرز، وحساء الطماطم، والحبق الطازج وزيت الزيتون