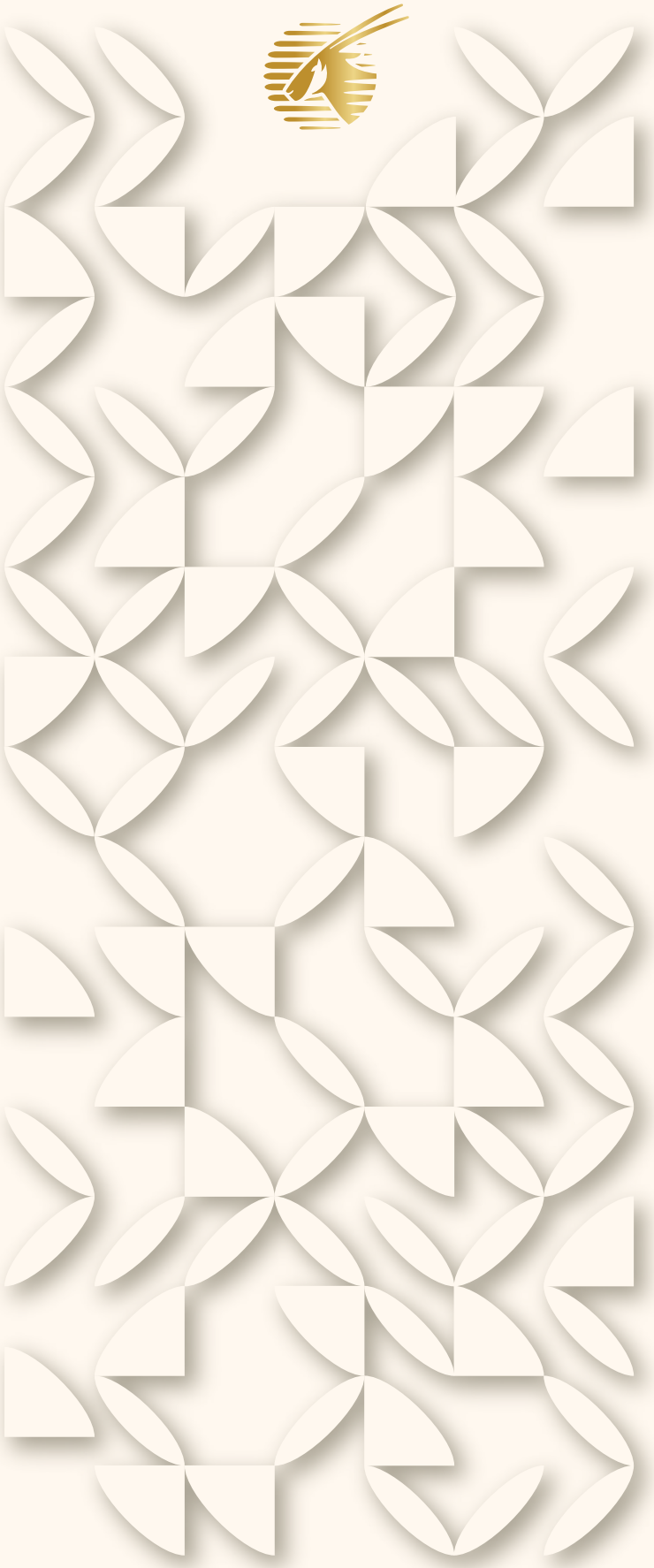

Al Safwa
First Class Lounge
Menu

WELCOME TO
AL SAFWA GLOBAL DELI

We bring you the best of the world's delicatessens – fresh and hearty salads, delicious made-to-order gourmet sandwiches, a selection of cold cuts, tempting desserts and a wide selection of beverages.

What can we get you today?

THE DELI

BREAKFAST

Served from 5:00 am – 10:30 am

BREAKFAST BAKERY
مخبوزات الإفطار

Vanilla muffins
مافن بالفانيليا

Chocolate muffins
مافن بالشوكولاتة

White chocolate and cranberry cookies
كوكيز بالشوكولاتة البيضاء والتوت البري

Bitter chocolate cookies
كوكيز بالشوكولاتة الداكنة

Masala tea cookies
كوكيز شاي ماسالا

Butter croissants
كرواسون بالزبدة

Pain au chocolat
خبز الشوكولاتة

COLD OFFERINGS
الأصناف الباردة

Assorted cheese platter
طبق تشكيلة من الأجبان

Hummus
Served with Arabic or pita bread
حمص
يقدم مع الخبز العربي أو خبز البيتا

Labneh
لبنة

Assorted fresh fruit bowl
طبق تشكيلة من الفواكه الطازجة

Greek yoghurt
زبادي يوناني

Greek yoghurt with strawberry compote
زبادي يوناني مع كومبوت الفراولة

Greek yoghurt with blueberry compote
زبادي يوناني مع كومبوت التوت الأزرق

ACCOMPANIMENT
المرفقات
Butter
زبدة

COLD SANDWICHES
الساندويتشات الباردة

Beef bresaola on sourdough – open face
Pesto, Parmesan, rocket leaves
ساندويتش بريزاولا لحم البقر على خبز العجينة المتخمرة (ساوردو)
بيستو، جبن بارميزان وأوراق الجرجير

Norwegian smoked salmon on sourdough – open face
Capers, dill cream cheese, lemon zest
ساندويتش سلمون نرويجي مدخن على خبز العجينة المتخمرة (ساوردو)
كبر، جبنة كريمية بالشبت وقشر الليمون

Chicken mortadella in Granary bread
Cucumber, tomato, onion, lettuce, sun dried tomato, mayonnaise
ساندويتش مرتديلا الدجاج في خبز الحبوب
خيار، طماطم، بصل، خس، طماطم مجففة ومايونيز

HOT SANDWICHES
الساندويتشات الساخنة

Grilled cheese in Granary bread
Cheddar, Gouda, Emmental cheese, lettuce, tomato
ساندويتش الجبن المشوي في خبز الحبوب
جبن شيدر، جبن جودا، جبن إمنتال، خس وطماطم

MADE TO ORDER SANDWICHES
ساندويتشات حسب الطلب

GOURMET BREADS
خبز جورميه

Sourdough loaf
خبز العجينة المتخمرة (ساوردو)

Granary bread loaf
خبز الحبوب

PROTEINS
مصادر البروتين

Smoked turkey ham
لحم الديك الرومي المدخن

Chicken mortadella
مرتديلا الدجاج

Salted beef bresaola
بريزاولا لحم البقر المملح

Smoked salmon
سلمون مدخن

Vegetable falafel
فلافل بالخضروات

CHEESE
الأجبان

Cheddar, Emmental, Brie, Parmesan
جبن شيدر، جبن إمنتال، جبن براي، جبن بارميزان

DRESSINGS
التتبيلة

Mayonnaise
مايونيز

Minted yoghurt
زبادي بالنعناع

Basil pesto
بيستو الريحان

Pommery mustard mayo
مايونيز بخردل بومري

Olive tapenade
تابينادي الزيتون

Chimichurri
تشيميتشوري

VEGETABLES
الخضروات

Cucumber, cherry tomato, baby spinach, frisée, iceberg, lollo rosso, romaine lettuce, rocket leaves, bell peppers
خيار، طماطم كرزية، سبانخ صغيرة، خس فريزيه، خس آيسبرغ، خس لولو روسو، خس، أوراق الجرجير وفلفل حلو

Vegetarian dishes may contain dairy and egg products.
الأطباق النباتية قد تحتوي على منتجات الألبان والبيض.

Vegan dishes are completely free of animal products.
الأطباق النباتية الصرفة (فيغان) خالية تمامًا من أي منتجات حيوانية.

Please be advised that some of our dishes may contain the following allergens
يرجى العلم أن بعض أطباقنا قد تحتوي على مسببات الحساسية التالية

Milk الحليب · Gluten الجلوتين · Eggs البيض · Mustard الخردل · Soy الصويا · Celery الكرفس · Sesame Seeds بذور السمسم · Tree Nuts المكسرات · Fish السمك · Crustacean القشريات · Sulphur Dioxide ثاني أكسيد الكبريت

THE DELI

LUNCH / DINNER

Served from 11:00 am – 04:30 am

ASSORTED BAKERY
تشكيلة من المخبوزات

Vanilla muffins
مافن بالفانيليا

Chocolate muffins
مافن بالشوكولاتة

White chocolate and cranberry cookies
كوكيز بالشوكولاتة البيضاء والتوت البري

Bitter chocolate cookies
كوكيز بالشوكولاتة الداكنة

Masala tea cookies
كوكيز شاي ماساله

COLD SANDWICHES
السانديوتشات الباردة

Feta and bell pepper in Granary bread – open face
Pesto mix with cream cheese, tomato, cucumber and feta cheese
سانديوتش جبن الفيتا والفلفل الحلو على خبز الحبوب
بيستو مع جبنة كريمية، خس، فلفل حلو، سوشيه وجبن الفيتا

Norwegian smoked salmon on sourdough – open face
Capers, dill cream cheese, lemon zest
سانديوتش سلمون نرويجي مدخن على خبز العجينة المختمرة (سلوردو)
كبر، جبنة كريمية بالشبت وقشر الليمون

Chimichurri roast beef in Granary bread
Potato slices, sun dried tomato, cheddar cheese, rocket leaves, Dijon mustard mayo
سانديوتش لحم البقر المشوي بالتشيميشوري
شرائح بطاطا، طماطم مجففة، جبن شيدر، أوراق الجرجير
ومايونيز بخردل بوميري

Falafel in tortilla bread
Lettuce, tomato, cucumber, yoghurt tahini dressing
سانديوتش الفلافل في خبز التورتيلا
خس، طماطم، خيار وتتبيلة الطحينة باليوغرت

HOT SANDWICHES
السانديوتشات الساخنة

MADE TO ORDER SANDWICHES
سانديوتشات حسب الطلب

GOURMET BREADS

Sourdough loaf
خبز خميرة
خبز العجينة المختمرة (سلوردو)

Granary bread loaf
خبز الحبوب

PROTEINS
مصادر البروتين

Cajun chicken
دجاج بالكاجون

Roast beef
لحم البقر المشوي

Roast lamb
لحم الضأن المشوي

Smoked salmon
سلمون مدخن

Vegetable falafel
فلافل بالخضروات

CHEESE
الأجبان
Cheddar, Emmental, Brie, Parmesan
جبن شيدر، جبن إمنتال، جبن برّي، جبن بارميزان

DRESSINGS
التتبيلة

Mayonnaise
مايونيز

Minted yoghurt
زبادي بالنعناع

Basil pesto
بيستو الريحان

Rosemary mustard mayo
مايونيز بخردل بوميري

Olive tapenade
تابينادي الزيتون

Chimichurri
تشيميشوري

VEGETABLES
الخضروات
Gem lettuce, lollo rosso, frisée lettuce, cucumber, bell peppers, onion, tomato, capers
خس صغير، خس لولو روسو، خس فريزيه، خيار، فلفل حلو، بصل، طماطم، وكبر

CREATE YOUR OWN SALAD
اختر مكونات سلطتك

VEGETABLES
الخضروات
Cucumber, cherry tomatoes, baby spinach, frisée, iceberg, lollo rosso, romaine lettuce, rocket leaves, bell peppers, pecan nuts, pine nuts, sunflower seeds, pumpkin seeds
خيار، طماطم كرزية، سبانخ صغيرة، خس فريزيه، خس آيسبرغ، خس لولو روسو، خس الرومين، أوراق الجرجير، فلفل حلو، جوز البقان، صنوبر، بذور دوار الشمس وبذور القرعين

PROTEINS
مصادر البروتين

Cajun chicken
دجاج بالكاجون

Roast beef
لحم البقر المشوي

Roast lamb
لحم الضأن المشوي

Smoked salmon
سلمون مدخن

DRESSINGS
التتبيلة

Zesty lemon dressing
تتبيلة الليمون المنعشة

Basil pesto
بيستو الريحان

Mayonnaise
مايونيز

Caesar dressing
تتبيلة سيزر

White balsamic vinaigrette
فينيغريت البلسمك الأبيض

Lime dressing
تتبيلة الليمون الأخضر

PLATTERS À LA CARTE
أطباق حسب الطلب

Arabic cold mezze
Hummus and baba ghanoush served with Arabic or pita bread
المقبلات العربية الباردة
حمص وبابا غنوج يقدمان مع الخبز العربي أو خبز البيتا

Assorted fresh fruit
Seasonal sliced cut fresh fruit platter with berries
تشكيلة من الفواكه الطازجة
طبق فواكه موسمية مقرّحة مقطعة مع التوت

Assorted cheese platter
Served with local spiced date and locally farmed wild honey with crackers
طبق تشكيلة من الأجبان
يقدم مع التمر المحلي المتبل، وعسل السدر المنتج محلياً
إلى جانب المقرمشات

Smoked salmon platter
طبق سلمون مدخن

Assorted cold cuts platter
طبق الشرائح الباردة

SUSHI PLATTERS
أطباق السوشي

Smoked salmon roll
لفافة سلمون مدخن

Unagi roll
لفافة أوناجي

Prawn nigiri
نيجيري الروبيان

Tamagoyaki
تاماغوياكي

Vegetarian maki roll
لفافة ماكي النباتية

Vegetable teriyaki roll
لفافة الخضروات بالتريكي

Assorted sushi
تشكيلة من السوشي

Served with
يقدم مع

Soy sauce
صلصة الصويا

Wasabi
الوسابي

Pickled ginger
مخلل الزنجبيل

DESSERTS
الحلويات

Date maamoul
معمول بالتمر

Walnut maamoul
معمول بالجوز

Baklawa fingers
أصابع البقلاوة

Baklawa open
البقلاوة

Basbousa
البسبوسة

Harissa
الهريسة

Ghraybeh
الغريبة

Baluria
البلورية

Assorted whole fruits
تشكيلة من الفواكه الكاملة

Arabic dates
التمر العربي

Vegetarian dishes may contain dairy and egg products.
الأطباق النباتية قد تحتوي على منتجات الألبان والبيض.
Vegan dishes are completely free of animal products.
الأطباق النباتية الصرفة تخلو تماماً من أي منتجات حيوانية.
Please be advised that some of our dishes may contain the following allergens.
يرجى العلم أن بعض أطباقنا قد تحتوي على المكونات التالية المسببة للحساسية.

Milk حليب · Peanuts فول سوداني · Nuts مكسرات · Eggs بيض · Celery كرفس · Mustard خردل · Sesame Seeds سمسم · Soya Beans فول الصويا · Gluten غلوتين · Tree Nuts مكسرات · Fish سمك · Crustacean Shellfish قشريات · Sulphur Dioxide ثاني أكسيد الكبريت

COLD BEVERAGES

WATER
الماء

Rayyan Still, Rayyan Sparkling Water
مياه ريّان (طبيعية / فوارة)

FRESH JUICES
العصائر الطازجة

Carrot, Lemon and Mint, Pineapple, Orange, Watermelon
عصير الجزر، الليمون والنعناع، الأناناس، البرتقال، البطيخ

SOFT DRINKS
المشروبات الغازية

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Sprite, Sprite Light,
Fanta Orange, Ginger Ale, Tonic Water, Soda Water
كوكا كولا، كوكا كولا لايت، سبرايت، سبرايت لايت،
فانتا البرتقال، جنجر أيل، مياه تونيك، مياه صودا

HOT BEVERAGES

TWG TEA
شاي تي دبليو جي

English Breakfast
A strong British blend of black teas, dark in colour and rich in aroma. Perfect alone or with a dash of milk.
شاي الإفطار الانجليزي
مزيج بريطاني رائع من الشاي الأسود، داكن اللون وذو نكهة غنية ومثالية سواء ساده أو بإضافة الحليب.

Earl Grey
A legendary grand classic, this fragrant black tea is richly infused with the finest bergamot.
شاي إيرل غراي
شاي أسود كلاسيكي رائع، ممزوج بأجود أنواع البرغموت الفاخر.

Grand Jasmine
An outstanding China green tea blended with superior jasmine blossoms. The infusion is delicate, refined and gives an enveloping floral aroma.
شاي جراند ياسمين
شاي أخضر صيني فاخر ممزوج بأزهار الياسمين المميزة. يتميز هذا المزيج بنكهته الرقيقة والراقية، ويمنحك عبقاً فواحاً.

Lung Ching
Yielding a beautiful jade infusion, this green tea, otherwise known as “Dragon’s Well”, has a full, round flavour with a fresh aroma that delights the senses.
شاي لونغ جينغ
ينفرد هذا الشاي الأخضر الأصيل، الملقب بـ 'دراجون ويل'، بنكهته الغنية المتوازنة، ترافقه نفحات عطرية طازجة تأسر الحواس.

Chamomile
Soft and soothing, these rare chamomile flowers boast a rich honey aroma and yield a golden, theine-free cup.
شاي البابونج
أزهار البابونج النادرة المميزة بنكهتها الناعمة والمهدئة، وعبيرها الغني بنفحات العسل، لتمنحك كوباً ذهبياً دافئاً وخالياً من الكافيين.

Midnight Hour Tea
As the clock chimes, this blend unfurls a magical infusion of decaffeinated black tea and fragrant tropical fruits. A tea to transform and renew.
شاي منتصف الليل
مزيج مميز يجمع بين الشاي الأسود الخالي من الكافيين والفواكه الاستوائية العطرية لتجديد الطاقة.

Moroccan Mint Tea
A great favourite, this fine TWG Tea green tea is perfectly blended with suave and strong Sahara mint. A timeless classic.
شاي النعناع المغربي
من أكثر أنواع الشاي تفضيلاً، يجمع هذا الشاي الأخضر الفاخر من تي دبليو جي بين نعومة الشاي الأخضر ونفحات نعناع الصحراء العطرية في مزيج متناغم، ليقدم كلاسيكية خالدة.

KARAK CHAI
شاي كرك

Cardamom and Saffron
بالهيل أو بالزعفران

COFFEE
القهوة

**Cappuccino, Americano, Caffè Latte, Espresso,
Double Espresso, Espresso Macchiato, Flat White,
Caffè Mocha**
**كابتشينو، أمريكانو، كافيه لاتيه، إسبريسو، إسبريسو مزدوج،
إسبريسو ماكياتو، فلات وايت، كافيه موكا**

Arabic Coffee
القهوة العربية

All coffees are available as regular and decaffeinated with the exception of our traditional Arabic coffee.
تتوفر كافة خيارات القهوة لدينا بنسختيها العادية والخالية من الكافيين، باستثناء القهوة العربية التقليدية.

Milk Options
خيارات الحليب

Full Cream, Skimmed or plant-based alternatives including:
كامل الدسم، خالي الدسم، أو بدائل نباتية تشمل:

Almond milk
حليب اللوز

Oat milk
حليب الشوفان

Soy milk
حليب الصويا

Coconut milk
حليب جوز الهند

HOT CHOCOLATE
الشوكولاتة الساخنة

Rich and creamy hot chocolate
Served with your choice of full-fat cream, skimmed, lactose-free, soy, almond or coconut milk.
شوكولاتة ساخنة غنية وكريمية
تقدم مع اختيارك من حليب كامل الدسم، منزوع الدسم، خالي من اللاكتوز، حليب الصويا، حليب اللوز أو حليب جوز الهند.

Vegan dishes are completely free of animal products.
الأطباق النباتية الصرفة (فيغان) خالية تمامًا من أي منتجات حيوانية.

Please be advised that some of our beverages may contain the following allergens:
يرجى العلم أن بعض المشروبات قد تحتوي على مسببات الحساسية التالية:

Milk الحليب · Gluten الجلوتين · Soy الصويا · Tree Nuts المكسرات

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

LUXURY NON-ALCOHOLIC BUBBLY
مشروب فوار خالي من الكحول

So Jennie Luxury Bubbles, France

Delicate, lively and fresh, So Jennie delivers a sophisticated sparkle with a crisp, fruit-forward bouquet and a lingering finish. The natural sharpness at its core is balanced by a subtle sweetness and fine bubbles that dance elegantly on the palate.

سو جيني – مشروب فوار فاخر، فرنسا

رقيق في حضوره، نابض بالحيوية ومنعش، يقدم سو جيني تألقًا راقيًا تتجلى ملامحه في باقة عطرية متوازنة ونهاية أنيقة ممتدة. ترتكز بنيته على حدة طبيعية دقيقة تتوازن مع تدرّج دقيق في الطعم، فيما تضيف الفقاعات الناعمة انسجامًا راقيًا يكتمل به التعبير.

MOCKTAILS
الموكتيل

Citrus Blue Bliss
Apple juice, lemon juice, Blue Lagoon syrup, Sprite
إنتعاش الحمضيات الزرقاء
عصير التفاح، عصير الليمون، شراب بلو لاجون، سبرايت

Kiwi in Charge
Fresh kiwi, lime juice, simple syrup, soda
موكتيل الكيوي
كيوي طازج، عصير الليمون، شراب، مياه صودا

Watermelon Cooler
Watermelon juice, fresh mint, simple syrup, soda
كولر البطيخ
عصير البطيخ، النعناع الطازج، شراب، مياه صودا

Pineapple Basil Smash
Pineapple juice, lemon juice, fresh basil
سماش الأناناس والريحان
عصير الأناناس، عصير الليمون، الريحان الطازج

ALCOHOLIC BEVERAGES

CHAMPAGNE

Louis Roederer Champagne Collection
France

Taittinger Prestige Rosé
France

ROSÉ WINE

Miraval Côtes de Provence Rosé
France

WHITE WINE

Saint Clair Family Estate Omaka Reserve Chardonnay
Marlborough, New Zealand, 2023

Montes Outer Limits Sauvignon Blanc
Chile, 2022

Wittmann 100 Hügel Riesling Trocken
Germany, 2023

RED WINE

Château Croizet-Bages, Pauillac, 5ème Cru Classé
France, 2015

Chateau Cos Labory, 5ème Cru Classé, Saint-Estephe
France, 2015

Shaw + Smith Shiraz
Australia, 2021

DESSERT WINE

Château de Rayne-Vigneau
France 2016

APÉRITIF

Aperol, Campari, Pernod, Martini Bianco, Martini Extra Dry, Martini Rosso

BEER

Heineken, Tiger

VODKA

Cîroc, Grey Goose, Absolut Blue

GIN

Bombay Sapphire, Tanqueray, Hendrick's, Edinburgh Classic

RUM

Bacardi Añejo, Bacardi Carta Blanca, Havana Club 3 yo., Kraken Dark Rum, Captain Morgan Spiced Gold, Malibu Caribbean Rum

WHISKY

Glenlivet, Ballantine's 17 yo., Chivas Regal 15 yo., Chivas Regal 12 yo., Dewar's 15 yo., Jameson Irish Whiskey, Jim Beam Bourbon Whiskey, Johnnie Walker Black Label, Jack Daniel's Tennessee Whiskey, Hibiki, Dimple De Luxe 15 yo.

COGNAC

Rémy Martin XO, Hennessy VSOP

TEQUILA

Patrón Reposado, Patrón Añejo

LIQUEUR

Kahlúa, Amarula, Drambuie, Cointreau, Jägermeister, Baileys Irish Cream, Harveys Bristol Cream Sherry

FORTIFIED WINE

Dow's 20 Year Old Tawny Port
Portugal

COCKTAILS

Buck's Fizz
Champagne, orange juice

Shandy
Chilled beer, Sprite

Cuba Libre
Dark rum, lemon juice, Coca-Cola

Vodkatini
Vodka, Martini Extra Dry

Dry Martini
Gin, Martini Extra Dry

Old Fashioned
Whisky, Angostura bitters, sugar

Please be advised that some of our beverages may contain the following allergens
Gluten

