A.O.K KITCHEN

ALL DAY MENU

Free from refined sugar and limited use of dairy and gluten.

"Place for all, Food for all, Fun for all"

STARTERS & SALADS

BREAD BASKET 570 CAL Tapenade & fava hummus — 29
سلة الخبز مع طابناد الزيتون وجبنة حمص فافا

SOURDOUGH FLATBREAD 570 C Summer truffle, Parmesan & rocket — 59
خبز الساوردو مع الكمأ وجبنة البارميزان والجرجير

GRILLED PADRON PEPPERS 190 CAL Olive oil & sea salt — 32
فلفل بادرون المشوي

BURRATINA 430 CAL Seasonal tomatoes & basil — 96
جبنة البوراتا مع الطماطم والريحان

LENTILS & ROASTED CARROTS SALAD 650 CAL Romano peppers, feta, Sicilian lemon & turmeric — 68
العدس مع الجزر المحمص وفلفل الرومانو وجبنة الفيتا والليمون الصقيلي والكركم

COBB SALAD 410 CAL Mixed leaves, chicken, avocado, spring onion, charred sweet corn, palm heart, chardonnay vinegar emulsion — 76
سلطة كوب بالورقيات المشكلة، دجاج، أفوكادو، بصل أخضر، ذرة حلوة مشوية، لب النخيل، خل شاردونيه

QUINOA SALAD 650 CAL Beetroots, golden raisins, kalamansi & cumin — 69
سلطة الكينوا مع الشمندر والزبيب والكلامانسي والكمون

GREEK SALAD 650 CAL Tomatoes, cucumber, feta cheese, olives, red onion & peppers — 79
السلطة اليونانية بالطماطم والخيار وجبنة الفيتا والزيتون والبصل الأحمر والفلفل

GRILLED MANOURI CHEESE SALAD 940 CAL Cos lettuce, courgettes, mint, sesame & honey vinaigrette — 74
سلطة جبنة المانوري المشوية مع الخس الروماني والكوسة والنعناع وصوص السمسم والعسل

AOK CHICKEN CAESAR SALAD 420 CAL Lettuce, yoghurt, parmesan & croutons — 68
سلطة سيزر الدجاج الخاصة بالخس والزبادي وجبنة البارميزان والخبز المحمص

DELICA PUMPKIN SOUP 170 CAL Crunchy quinoa — 48
شوربة القرع مع الكينوا المقرمشة

BEETROOT SOUP 180 CAL with feta cheese — 47
شوربة الشمندر مع جبنة الفيتا

BEEF TARTARE 95 CAL Onsen quail egg & olive bread crostini — 120
بيف تارتار مع بيض السمان وخبز كروستيني بالزيتون

SIDES

HOME-CURED BEEF BACON 380 CAL
بايكون البيف الخاص
31

AROMATIC BASMATI RICE 150 CAL
With barberries & herbs
رز بسمتي بنكهة الباربايس والأعشاب
31

CHARRED BROCCOLINI 310 CAL
بروكلي محمر مع زيت الليمون
42

SAUTÉED NEW POTATOES 310 CAL
بطاطا سوتيه
31

CHICKEN SAUSAGES 320 CAL
نقانق الدجاج
42

SWEET POTATO MASH 150 CAL
بطاطا حلوة مهروسة
31

OUR SIGNATURE

AOK PANCAKES 1180 CAL
Organic maple syrup, coconut chantilly & fresh berries
بانكيك مع شراب القيقب العضوي وشانتيه جوز الهند والتوت
74

FROM THE SEA

ROASTED HONEY SALMON 240 CAL Asparagus, verjus, daikon, apple & shimeji mushrooms — 160
سمك السالمون المحمر مع العسل، الهليون، شراب العنب، فجل أبيض، تفاح وفطر شيمجي

GRILLED FILET OF SEABASS 220 CAL Yellow split peas, samphire & cherry tomatoes — 167
فيليه سمك السي باس مع البازلاء الصفراء والشمر والطماطم الكرزية

GRILLED JUMBO SHRIMPS 340 CAL Grilled, marinated in spicy chermoula — 195
الجمبري البري المشوي والمتبل بصوص الشيرمولا الحار

FROM THE GARDEN

BBQ AUBERGINE 820 CAL Honey, tahini, zaatar, roasted buckwheat & feta — 76
الباذنجان المشوي مع العسل والطحينة وجبنة الفيتا

ROASTED CAULIFLOWER 220 CAL Beetroot & ravigote dressing — 68
القرنبيط المحمر مع الشمندر وصوص رافيجوت

PASTA

SPELT 'RISOTTO' 350 CAL Wild mushrooms, charred sweet corn, parmessan — 96
ريزوتو الفطر البري مع الذرة الحلوة المشوية وجبنة البارميزان

HOMEMADE TRUFFLE GNOCCHI 350 CAL Black truffle, parmesan,red wine,shallots reduction — 105
نيوكي الكمأ الأسود مع جبنة البارميزان وصوص النبيذ الأحمر ودبس العنب

TRUFFLE MAC N' CHEESE cheddar cheese and fresh truffle — 87
ماك اند تشيز بجبنة التشيدر والكمأ

VEAL RAGOUT HILOPITES PASTA 619 CAL Tomato veal ragu, aged parmesan — 91
مكرونة هيلوبيتس راجوت بلحم العجل و الطماطم مع بارميزان معتق

SKIOUFICHTA PASTA WITH CHICKEN 568 CAL Roasted pepper sauce and spinach — 89
مكرونة مع الدجاج وصوص الفلفل الحلو المحمص والسبانخ

FROM THE LAND

GRILLED BABY CHICKEN 700 CAL Bok choi, Medjool dates & lemon — 112
دجاج مشوي مع الملفوف الصيني وتمر المدجول والليمون

GRILLED CHICKEN PAILLARD 350 CAL — 76
Herb marinated corn fed chicken breast, rocket and cherry tomatoes
دجاج بيلارد المشوي متبل بالأعشاب مع الجرجير والطماطم الكرزية

GRILLED SIRLOIN TAGLIATA 280GR 550 CAL — 198
Black angus, green beans, watercress & aged parmesan
بلاك انجوس مع الفاصوليا الخضراء والجرجير وجبن البارميزان المعتق

BBQ LAMB CHOPS 550 CAL Piquillo peppers & chimichurri sauce — 180
لحم الضأن المشوي مع فلفل بيكويللو وصلصة تشيميشوري

SANDWICHES

CHICKEN BURGER 1030 CAL Grilled chicken breast, tomato chutney & rocket — 74
برجر صدر الدجاج المتبل المشوي مع صلصة الطماطم والجرجير

BEEF BURGER 1080 CAL Australian beef, caramelised onion, tomato & watercress — 76
برجر اللحم الأسترالي مع البصل المكرمل والطماطم والجرجير

SALTED BEEF SANDWICH 315 CAL — 56
Pickled cabbage, gherkins and roasted pepper sauce in sourdough bread
ساندويتش البيف المملح مع الملفوف المخلل، الخيار المخلل، وصوص الفلفل المحمر بخبز الساوردوه

TUNA SANDWICH 415 CAL on brioche bread — 43
ساندويتش التونا بخبز البريوش

CROQUE MONSIEUR 430 CAL Smoked turkey and cheddar cheese — 54
كروك موسيو بالديك الرومي المدخن وجبنة التشيدر

BREAKFAST FAVOURITES

Available until 6:00 pm / Pastry available at the counter

TOAST 720 CAL
Served with homemade jam & organic honey
خبز التوست يقدم مع المربى الخاصة والعسل العضوي
28

ORGANIC GRANOLA 380 CAL
Coconut yoghurt & fresh mango
الجرانولا العضوية مع زبادي جوز الهند والمانجا الطازجة
52

GREEK YOGHURT 560 CAL
Organic honey, seeds & nuts
الزبادي اليوناني مع العسل العضوي والبذور والمكسرات
44

AVOCADO ON TOAST 590 CAL
Toasted sourdough bread & charred tomatoes
توست الافوكادو والطماطم المحمرة
57

FRENCH TOAST 590 CAL
Homemade brioche, mixed berries & lemon cream
بروليه فرنش توست مع آيس كريم الباشن فروت
69

POACHED EGGS 410 CAL
Avocado & Hollandaise sauce
بيض مسلوق بدون قشر مع الأفوكادو وصوص الهولنديز
62

SHAKSHUKA 450 CAL
Baked eggs in tomato sauce, sweet peppers & herbs
الشكشوكة بصوص الطماطم والفلفل الحلو والاعشاب
79

CHILLY FRIED EGGS 245 CAL
Toasted sourdough, grilled pepper & tomato
البيض المقلي الحار مع خبز الساوردو والفلفل المشوي والطماطم
68

RUMBLED EGGS 410 CAL
Served with toasted sourdough
البيض المخفوق الخاص يقدم مع خبز الساوردو المحمص
51

SCOTTISH SMOKED SALMON RUMBLED EGGS 520 CAL Served with toasted sourdough
البيض المخفوق مع السلمون الاسكتلندي، يقدم مع خبز الساوردو المحمص
79

BLACK TRUFFLE RUMBLED EGGS 440 CAL
Served with toasted sourdough
البيض المخفوق مع الكمأ الأسود، يقدم مع خبز الساوردو المحمص
81

EGG SANDWICH 430 CAL
brioche bread, truffle mustard, baby spinach
ساندويتش البيض بخبز البريوش، مايونيز الكمأ والسبانخ
49

SMOKED SALMON BAGEL 240 CAL
cream cheese, radish, & capers
بيغل السالمون المدخن مع الجبنة الكريمية، فجل والكبر
58

BRULEE FRENCH TOAST 490 CAL
Passion fruit cream
بروليه فرنش توست مع كريمة الباشن فروت
69

All prices are inclusive for VAT 15%
Adults need 2,000 calories per day on average
and invidual calorie need may vary from person to person
Additional nutritional information is available upon request

Saudi local produce
For any dietary request, please inform your waiter
إذا كانت لديك أي طلبات خاصة بخصوص حميتك الغذائية، اسأل النادل للمساعدة

جميع الأسعار شاملة ضريبة القيمة المضافة بنسبة ١٥٪
يحتاج البالغون إلى ٢٠٠٠ سعرة حرارية في اليوم،
لكن احتياجات السعرات الحرارية الفردية قد تختلف من شخص لآخر
تتوفر معلومات غذائية إضافية عند الطلب.