

المقبلات Appetizers

Kilawin 45

Marinated diced fish in chili vinegar

كيلاوين 45

مكعبات سمك منقوعة بالخل والفلفل الحار.

Ukoy 45

Crispy fried shrimps and vegetables

أوكوي 45

ربيان مجفف ومقلي ومقرمش وخضار

Calamares 55

Deep-fried squid rings

كالاماري 55

حلقات حبار مقالية.

Camaron Rebosado 55

Battered fried shrimps

كامارون ريبوسادو 55

روبيان مقلي

Lumpiang Gulay 45

Vegetable spring rolls served with chili vinegar sauce

لأمبياتج غوليه 45

لفة خضروات سبرينج مع صلصة خل بالشطة

الشوربات Soups

Pinapaitan 35

Tangy beef innards soups

بينابايتان 35

شوربة أمعاء مع لحم بقري لذينة

Chicken Binakol 39

Chicken parts served with fresh coconut soup

بيناكول تشيكن 39

قطع دجاج تقدم مع شوربة لحم بجوز الهند الطازج

Main Course الأطباق الرئيسية

اللحم البقري Beef

Calderetang Baka 60

Spicy stewed beef with potatoes, carrots, and assorted capsicum

كالديريتانغ باكا 60

لحم بقري بالبخنة مع بطاطس، جزر، وفليفلة متنوعة

Kare – Kare 65

Beef oxtail and tripe in peanut sauce served with anchovy

كاري – كاري 65

ذيل الثور مع لحم بقري وأمعاء في صلصة الفول السوداني يقدم مع أنشوجة

Bulalo 75

Beef bone marrow soup served with lettuce, corn and long beans

بولالو 75

شورية ذيل الثور أو نخاع العظم تقدم مع الخس والذرة والفاصوليا الطويلة

Lengua Estofado 60

Braised ox tongue in tomato sauce

لسان الثور مطهو بصلصة الطماطم 60

الدجاج Chicken

Chicken Inasal 55

Bacolod's special marinated chicken served with sinamak

تشيكين أنسال 55

دجاج بماء مملح باكولادخدم الدجاج ماء مالح الخاص باكولود مع سينما

Chicken Curry 55

Our own version of chicken curry served with potatoes and mixed bell peppers

تشيكين كاري 55

طريقتنا الخاصة لتحضير الدجاج بالكاري يقدم مع بطاطس وتشكيلة متنوعة من الفليفلة

Chicken Tinola 55

Chicken & green papaya in broth, flavored with ginger, onion and fish sauce

تشيكين تيناولا 55

دجاج مع باباي خضراء بنكهة الزنجبيل والبصل وصلصة السمك

الأسماك Fish

Daing na Bangus 55

Marinated fried milk fish in garlic

داينغ نا بانغوس 55

سمك العنقد المقلي و المخلل بالثوم

Sinigang na Bangus 60

Tangy milkfish tamarind soup served with long beans, eggplant, radish and lettuce

سينجانبج نانبجوس 60

شورية سمك تمارين تقدم مع الحبوب والبانجان والخس وراديش

المأكولات البحرية Seafood

Halabos na Hipon 75

Steamed prawns

هالابوساه بيون 75

ربيان محضر على البخار

Adobong Pusit 60

Black ink cuttlefish stew

أدوبونغ بوسيت 60

يخنة سمك بالصلصة السوداء

Seafood Kare Kare 75

Mixture of a fresh seafood stew cooked in thick peanut

مأكولات كاري كاري البحرية 75

يخنة تمتزج فيها أشهى المأكولات البحرية الطازجة و المطهوه في قشدة الفول السوداني الكثيفة

Nilasing na Hipon 75

Jumbo shrimps cooked in beer

نيلاسينغ نا هيبون 75

روبيان كبير مطهي بالبيرة

Sinigang na Hipon 80

Tangy shrimp tamarind soup served with long beans, eggplant, radish and lettuce

سينجانبج نا هيبون 80

شورية الروبيان المملحة تقدم مع فاصولياء طويلة، بانجان، فجل وخس

الأرز Rice

Garlic Rice 15

أرز مع الثوم 15

Plain Rice 12

أرز سادة 12

Steamed jasmine rice

أرز بشذا الياسمين محضر على البخار

قائمة الأطفال Kids Menu

Southern Fried Wings 45

Southern-style buttermilk crispy fried chicken wings

الطريقة الجنوبية 45

جوانح دجاج طرية مقلية باللبن الرائب على الطريقة الجنوبية

سلطة Side Salad

Ensaladang Talong 25

A combination of grilled eggplant, diced tomatoes, and onion slightly seasoned in a vinegar soy dressing

إنسالادانغ تالونغ 25

بازنجان مشوي، مكعبات طماطم وبصل مع صلصة الخل والصويا

Itlog na Maalat 28

Salted egg, diced tomatoes, and onions lightly seasoned in salt and pepper

إتلوغ نا مالات 28

بيض مملح، مكعبات طماطم وبصل متبلة بالملح والبهار

Atsara 20

Pickled papaya salad

أتسارا 20

سلطة بابايا مخلل.

Ensaladang Manga 25

Diced green mangoes, salted eggs, tomatoes and onions seasoned in salt and pepper

إنسالادانغ مانجا 25

مكعبات المانجو الأخضر، بيض مملح، طماطم وبصل متبلة بالملح والبهار

All prices are in UAE Dirham and are inclusive of all applicable service charges, local fees, and taxes.

جميع الأسعار "بالدرهم الإماراتي" وتشمل جميع رسوم الخدمات المطبقة والرسوم المحلية والضرائب

الحلويات Desserts

Halo – Halo 40

Pinoy ice dessert of mixed fruits topped with ice cream and leche flan

هالو – هالو 40

حلوى بينوي المثلجة مع فواكه متنوعة وأيس كريم ورغوة الليشيه

Leche Flan 25

Philippine style crème caramel

ليشيه فلان 25

أيس كريم بالكراميل على الطريقة الفلبينية

Buko Pandan 25

Filipino cold dessert made of jelly cubes, young coconut, and sweetened cream

باتندان بوكو 25

الشباب الهند جوز ، هلام مكعبات من المصنوعة الباردة الفلبينية لوي المحلية وكريم

المشروبات/بامبالاميج Drinks/Pampalamig

Sago't Gulaman 15

Licorice beverage with agar gelatin, sago or tapioca

ساجوت جولامان 15

مشروب عرق السوس مع جيلاتين أجار وساجو أو تايوكا

Milk Tea with Black Sago 20

Iced milk blended tea served with black tapioca

شاي بالحليب مع ساجو أسود 20

شاي بالحليب مثلج يقدم مع تايوكا سوداء

Buko 25

Coconut juice with buko or coconut meat blended in milk

بوكو 25

عصير جوز الهند مع بوكو أو لحم بجوز الهند مخلوط مع الحليب

Ice Tea 30

Unlimited

المثلج الشاي 30

محدود غير