

## À la carte dining

Experience fine dining whenever the mood takes you.  
Create your own menu from our range of gourmet dishes  
inspired by the region. Enjoy with our complimentary champagne,  
fine wine, spirits, beer, cocktails and soft drinks.

All our meals are halal.



## Juice and soft drinks

Orange, pineapple, apple, mango or tomato

Cola and diet cola, lemonade, ginger ale, soda and tonic water, still and sparkling water

## Vitality Boost

Our dieticians have created a series of refreshing, nutrient-rich drinks to give you a health boost on your journey. Our natural drinks have no added sugar or preservatives, are gluten-free and vegan. Ask your cabin crew for the drink we're serving on board.

## Mocktails

### Virgin Mary

Made with spiced tomato juice or tailored to request

### Orange Fizz

A rejuvenating mocktail of freshly squeezed orange juice and ginger ale

### Virgin Cucumber Gimlet

A refreshing mocktail with cucumber and lime

### Apple Spritzer

Apple juice topped up with soda, for any time of the day

### Virgin Mojito

Muddled fresh lime, mint and sugar topped with a splash of soda

## Hot drinks

### Coffee

Enjoy a rich and flavourful freshly brewed coffee, or sip an espresso or cappuccino made from your choice of aromatic blends: smooth and full-bodied Tierra Intenso; bold Gran Riserva with notes of maple syrup and walnut; well-balanced Gran Espresso with notes of cocoa and black pepper or velvety naturally decaffeinated Dek.

### Tea

Ceylon, chamomile, Moroccan mint, Earl Grey or green

## Speciality tea by Dilmah

Choose from a fine selection of gourmet blends to suit your mood. Handpicked in the central hills of Sri Lanka, these tea leaves are fresh from the plantation to your cup

Brilliant Breakfast, The Original Earl Grey, Sencha Green Extra Special, Pure Chamomile Flowers, Moroccan Mint Green tea, Emirates Signature tea\*

\*A deliciously smooth blend from Dilmah made exclusively for Emirates First Class to celebrate our partnership of over 25 years. It uses flowery orange pekoe 1 leaf, a sprinkle of safflower and marigold, with aromas of rose, almond and ginger.

## Cocktails

### Bloody Mary

Belvedere vodka spiced up with tomato juice or tailored to request

### Classic Champagne Cocktail

Champagne with sugar, Hennessy X.O, Angostura bitters, a slice of orange and a cherry

### Aperol Spritz

A traditional and refreshing Italian aperitif, enjoyable any time of the day

### Kir Royale

The classic French aperitif of champagne with a splash of crème de cassis

### Cosmopolitan

Belvedere vodka paired with Cointreau, fresh lime and cranberry juice

### Manhattan (dry, perfect or sweet)

A laid-back blend of Woodford Reserve bourbon, Angostura bitters and vermouth

### Classic Martini

Sipsmith London Dry Gin with a hint of Martini Extra Dry, garnished with an olive

### Breakfast Martini

Sipsmith London Dry Gin with marmalade, shaken with Cointreau, orange and lemon juice

### Espresso Martini

Belvedere vodka boosted by Tia Maria and a shot of espresso

### Mojito

Bacardi rum muddled with fresh lime, mint and sugar topped with a splash of soda

### Old Fashioned

Woodford Reserve bourbon with a dash of bitters, slice of orange and a cherry

### Negroni

Sipsmith London Dry Gin on the rocks with Martini Rosso and Campari

## Beer

Heineken, Stella Artois, Tiger or Leffe Blond

## Wine

We're always seeking the best wines, champagnes and ports to bring you vintages and limited editions to complement the flavours of our menus. Explore our latest selections and let us pour you a glass whenever the mood takes you.

## Aperitifs and digestifs

Campari, Cointreau, Drambuie, Amarula Cream and Tia Maria

## Spirits

**Chivas Regal Royal Salute 21 year old Scotch whisky**  
Launched to commemorate the coronation of Queen Elizabeth II, this rare and aged whisky is blended to be gentle and harmonious

**Johnnie Walker Blue Label Scotch whisky**  
This rich and smoky whisky is hand-picked, just one from 10,000 casks

**The Dalmore King Alexander III single malt Scotch whisky**  
A robust and formidable whisky, this unique six-cask finish showcases the result of extended maturation in an artful combination of woods

**Woodford Reserve bourbon whiskey**  
This smooth small-batch super premium bourbon is handcrafted in the heart of Kentucky

**Hennessy Paradis**  
Refined, elegant and unique, Paradis is an extremely rare blend of over 100 eaux-de-vies, and a graceful and precious premium cognac

**Tesseron Cognac Lot 29 XO Exception**  
This unique blend of legendary Grande Champagne cognacs has been lovingly aged for at least three generations

**Ron Zacapa XO rum**  
An ultra-premium, sweet and spicy dark rum, Ron Zacapa XO is produced in the highlands of Guatemala

**Bacardi Superior rum**  
The original silver rum has been one of the world's most popular spirits for decades

**Russian Standard Imperia vodka**  
A pristine Russian vodka, layer-filtered through quartz crystal from the Ural Mountains

**Belvedere vodka**  
Belvedere is quadruple distilled using only the finest Polish Dankowskie rye

**Star of Bombay gin**  
Slowly distilled for a more intense flavour, Star of Bombay contains 12 distinctly fragrant botanicals

**Sipsmith gin**  
Bold, complex and aromatic, this super small-batch, artisanal gin has a dry and fresh finish

## Words from our chef

Each month, we like to share a little of what's cooking in our minds and ovens. Our dishes change frequently. We're always learning about regional cuisines, new techniques and most importantly, what our customers prefer to find on our menus.

### Breakfast just got healthier with Brookfarm

Muesli originated in the early 1900s, developed by Swiss physician Maximilian Bircher-Benner for patients in his Zurich clinic. Originally called Birchermüesli, it was, and remains today, a nutritious breakfast dish of rolled oats with grains, dried fruit, seeds and nuts, soaked overnight in water or fruit juice and eaten with yoghurt. Over much of the world, muesli has been further simplified to be raw rolled oats with dried fruit and nuts or seeds, served with milk. But modern trends have seen a rise in toasted muesli, which most of us know as granola.

On Emirates, the award-winning muesli we choose to serve is Brookfarm. Brookfarm's muesli is a granola style, and they have created a cereal full of flavour and crunch, which still holds true to the Bircher ideal of a very high-fibre breakfast that also tastes delicious. This purely natural, gluten-free muesli was created on a highly ethical and sustainably run macadamia farm overlooking the iconic surfing town of Byron Bay in Australia.

Brookfarm's gluten-free muesli combines their home-grown macadamias with cranberries, quinoa, grains and bran to provide a breakfast rich in antioxidants, protein, fibre and other nutrients. Lightly toasted with Australian bush honey and just a touch of their signature macadamia oil, the blend is finished with local sultanas and currants for a natural and healthy sweet hit.

We serve our muesli with milk or natural yoghurt, but feel free to ask us for some fruit juice or extra honey so you can eat your muesli just the way you like it.

## Fresh juice

Orange juice

Grapefruit juice

Beetroot, apple, celery and ginger detox drink

Banana and vanilla smoothie

## Breakfast

Cheese and basil omelette

Served with veal rashers, roasted potatoes and tomato

Scrambled eggs

Served with lyonnaise potatoes, mushrooms and spinach

Vegetable upma

With medu vada and pumpkin sambar

French toast

Served with plum compote, dulce de leche and crushed hazelnuts

Breakfast cereal

Choice of cornflakes, Brookfarm muesli or granola

Breakfast is served with freshly baked bread, toast,  
pastries, fresh fruit and yoghurt

## Canapés

In partnership with Dom Pérignon chef Marco Fadiga,  
we present small bites inspired by the region

Sweet potato tartlet  
Houmous with lamb baharat  
Smoked salmon crêpe parmentier with poached pear

## Appetisers

### Caviar

Presented with a traditional selection of finely chopped chives, grated egg,  
sour cream and lemon, served with melba toast and blinis

Roasted tomato soup  
With thyme and balsamic shallots

Beef consommé  
With orzo and vegetables

Traditional Arabic mezze  
A spread of local savoury dishes including houmous Beiruti, muhammara,  
potato harra, spinach bil zeit, moutabel, tabouleh, stuffed vine leaves  
and potato kibbeh with olives

Tandoori chicken salad  
With pappadam crisps and mango

Beetroot-cured salmon  
Served with blinis, horseradish cream and cucumber

Seasonal salad  
We can create a salad of your choice with toppings including turnip, cucumber,  
roasted tomatoes and green beans, dressed with creamy French vinaigrette or  
olive oil with balsamic vinegar, or to make your salad a light meal  
we can add grilled beef or prawns with herbs



## Main course

### Grilled beef tenderloin

Served with mustard jus, crushed Désirée potatoes and blanched asparagus

### Roasted chicken

Served with green peppercorn sauce, new potatoes and steamed broccolini

### Mahshi

Cabbage and aubergines with savoury lamb stuffing, served with pan-fried lamb and Arabic-style tomato sauce

### Paneer mutter masala

Cottage cheese curry with peas, served with sautéed ivy gourd, curried chickpeas and mushroom pulao

### Prawn biryani

Prawns marinated in aromatic spices and slow cooked with rice, garnished with fried cashew nuts, raisins and onions

### Side dishes

Blanched green beans

Barley risotto with mushrooms

All our meals are served with freshly baked bread

## Dessert

### Chocolate fondant

Served with raspberry coulis and mascarpone cream

### Mango mille-feuille

Served with strawberry compote

### Seasonal fruit

An assortment of fresh cut fruit

## Cheese board

Your choice from our selection of seasonal boutique cheeses,  
served with crackers and accompaniments

### Smoked Belton Farm Red Fox

Handmade red leicester naturally smoked over oak chippings with  
intense sweet and nutty flavours

### Tomme d'Espelette

Produced in the Basque countryside, this smooth and creamy cheese is  
flavoured with warm, spicy chilli pepper

### Northumberland Original

Handmade cow's milk cheese from Northumberland with a  
clean, gentle and buttery flavour

### Wensum White

Soft brie-like cheese made from goat's milk with gentle creaminess  
complemented by a sharp tang

### Bleu des Basques

Rich, creamy and earthy French blue cheese with a spicy and floral finish

### Yarra Valley Dairy marinated feta

Creamy and salty cow's milk cheese, marinated in garlic, fresh thyme,  
bay leaves, peppercorns and olive oil

### Chocolates

Fine luxury chocolates

## Light bites

### Cold snacks

#### Sandwiches

Veal with mustard mayonnaise and tomato chilli relish

Roasted chicken with remoulade

Smoked salmon with cream cheese

Cheese with mango chutney

#### Smoked turkey poke bowl

With wild rice, broccoli, sautéed mushrooms, yellow cherry tomatoes,  
potato salad with parsley and soy dressing with spring onions

### Hot snacks

#### Steak sandwich

With onion marmalade and emmental on toasted sourdough

#### Trenette pasta

With parmesan and cherry tomato sauce

### Dessert

#### Selection of pastries

Chocolate and apricot cake, berry tartlet, ginger cream profiterole  
and raspberry macaron

## وجبة خفيفة

### وجبات خفيفة باردة

#### الساندويشات

لحم عجل مع مايونيز بالخردل ومخلل طماطم بالفلفل الحار  
دجاج محمر مع صلصة ريموليد (صلصة مايونيز بجذور الكرفس)  
سمك سالمون مدخن مع جبنة كريما  
جبنة مع تشاتي مانجو

سلطة شرائح ديك رومي مدخن  
مع أرز أسود، بروكولي، فطر سوتيه، طماطم صفراء، سلطة  
بطاطس بالبقدونس وصلصة صويا بالبصل الأخضر

### وجبات خفيفة ساخنة

#### ساندويش ستيك

توست محمص محشو ستيك مع مربي بصل وجبنة إمينتال

#### باستا ترينيت

مع جبنة بارميزان وصلصة طماطم

### الحلويات

#### تشكيلة حلويات

تحتوي على كيك بالشوكولاتة والمشمش، تارت بالتوت،  
بروفيتارول بالكريما والزنجبيل ومكرون بالتوت

## تشكيلة أجبان

اختياركم من تشكيلة أجبان موسميّة فاخرة. تقدم مع مقرمشات ومُقَبَّلات إضافيّة

جبنة ريد فوكس مدخنة

جبنة ريد ليستر إنجليزيّة من بيلتون فارم، تتميز بمذاقها الحلو مع نكهة المكسرات

جبنة توم دي إسبيليت

جبنة من إنتاج إقليم الباسك، تتميز بقوامها الطري ومذاقها الحار

جبنة نورثمبرلاند الأصليّة

جبنة إنجليزيّة مُحصّرة من حليب الأبقار، تتميز بمذاقها الخفيف مع نكهة الزبدة

جبنة وينسام وايت

جبنة مُحصّرة من حليب الماعز تشبه جبنة البري، تتميز بقوامها الطري ومذاقها الحاد

جبنة بلو دي باسك

جبنة زرقاء فرنسيّة، تتميز بمذاقها الغني الحار وقوامها الطري

جبنة فيتا من يارا فالي

جبنة مملحة مُحصّرة من حليب الأبقار، متبلة بالثوم، الزعتر الأخضر، أوراق الغار، الفلفل وزيت الزيتون

الشوكولاتة

شوكولاتة فاخرة

## الأطباق الرئيسيّة

شريحة لحم بقر مشوي  
تقدم بصلصة خردل، مع بطاطس ديزيرييه مهروسة وهليون مسلوق

دجاج محمر  
يقدم مع صلصة فلفل أخضر، بطاطس وبروكوليني مسلوق بالبخار

طبق محاشي  
يحتوي على ملفوف وباذنجان محشو باللحم الضاني، يقدم مع  
لحم ضاني مقلي وصلصة طماطم على الطريقة العربيّة

بانير ماطر ماسالا  
كاري جبنة كوتج بالبازيلاء، يقدم مع قرع سوتيه، حمص حب بالكاري وأرز بالزبدة والفطر

برياني روبيان  
روبيان مطهو بالأرز والتوابل، مزين بالكاجو المقلي، الزبيب والبصل

### الأطباق الجانيّة

فاصوليا خضراء مسلوقة  
شعير بالفطر

تقدم جميع الوجبات مع خبز طازج

## الحلويات

كيك بالشوكولاتة  
يقدم مع صلصة توت وجبنة ماسكاربوني

ميل فاي بالمانجو  
يقدم مع قطع فراولة مطهوه

الفاكهة  
تشكيلة من فاكهة الموسم الطازجة

## كاناييه

بالتعاون مع الشيف ماركو فاديجا، سنقوم بتقديم وجبات خفيفة تشتهر بها المنطقة

تارت بالبطاطس الحلوة  
حمص مع لحم ضاني بالبهارات العربيّة  
بانكيك بالبطاطس المهروسة مع سمك سالمون مدخن وأجاص مسلوّق

## المُقَبَّلَات

### كافيار

يقدم مع ثوم معمر مفروم، بيض، كريما حامضة وليمون، مع توست ملبا وبانكيك صغير

شورية طماطم محمرة  
مع بصل بالخل الإيطالي والزعر الأخر

شورية كونسوميه لحم بقر  
تقدم مع باستا أوززو وخضار

تشكيلة مازة عربيّة  
تحتوي على حمص بيروتي، مُحَمَّرَة، بطاطس حارة، سبانخ بالزيت،  
متبل، تبولة، ورق عنب وكبة بطاطس مع زيتون

سلطة دجاج تنديوري  
مع أقراص عدس مقرمشة ومانجو

سمك سالمون مملح بالشمندر  
يقدم مع بانكيك صغير، صلصة فجل بالكريما وخيار

### سلطة الموسم

سلطة مُحَضَّرَة حسب اختياركم من لفت، خيار، طماطم محمرة وفاصوليا خضراء،  
مع صلصة خل فرنسيّة بالكريما أو زيت زيتون بالخل الإيطالي، أو لتناول السلطة  
كوجبة خفيفة يمكن أن نضيف إليها لحم بقر مشوي أو روبيان بالأعشاب

## عصائر طازجة

عصير برتقال  
عصير جريب فروت  
مشروب ديتوكس مُحضّر من شمندر، تفاح، كرفس وزنجبيل  
كوكتيل موز بالفانيليا

## الفتور

أومليت بالجبنة والريحان  
يقدم مع شرائح لحم عجل، طماطم وبطاطس محمّرة

بيض مخفوق  
يقدم مع شريحات بطاطس وبصل سوتيه، فطر وسبانخ

أوبما  
سميد بالخضار والتوابل، يقدم مع أقراص عدس مقلية وكاري حار بالعدس واليقطين

توست فرنسي  
يقدم مع قطع خوخ مطهوة، حليب مُكثّف مُحلّى وبندق مطحون

كورن فليكس  
اختياركم من كورن فليكس، مويسلي من بروكفارم أو جرانولا

تقدم وجبة الفتور مع خبز طازج، توست، معجنات، فاكهة طازجة ولبن زبادي



## كل رحلة معلومة من الشيف

يسرنا في طيران الإمارات أن نعطيكم لمحة عن أطباقنا المختلفة شهريًا. وستجدون في كل رحلة معلومة جديدة عن المطابخ العالميّة وطرق الطهي الحديثة، والأهم من هذا كله هو أن تجدوا الأطباق المفضّلة لديكم في لائحة الطعام.

### الفتور الصحي من بروكفارم

ظهرت وجبة المويسلي في أوائل القرن العشرين على يد الطبيب السويسري ماكسيميليان بيرتشر-بينر وقد قدمها لمرضاه في عيادته بزوريخ وأطلق عليها في البداية اسم مويسلي بيرتشر، وقد كانت ولا تزال حتى اليوم فطورًا مليئًا بالعناصر الغذائية كالشوفان، الحبوب، الفاكهة المجففة، البذور والمكسرات، جميعها تترك في الماء أو عصير الفاكهة طوال الليل ثم تؤكل بعد ذلك مع لبن زبادي. وفي معظم أنحاء العالم أصبحت وجبة المويسلي أكثر بساطة في التحضير حيث تشتمل على الشوفان مع الفاكهة المجففة والمكسرات أو البذور وتقدم مع الحليب. أما عن طريقة التحضير الحديثة فيكون المويسلي محمضًا ويعرفه الكثير منا باسم جرانولا.

نحن على طيران الإمارات نقدم مويسلي بروكفارم، الحائز على أحد الجوائز، على شكل جرانولا مقرمشة شهية المذاق وذلك بوجبة الفتور لاحتوائه على نسبة عالية من الألياف تمامًا مثل مويسلي بيرتشر. يتميز مويسلي بروكفارم بأنه طبيعي، خالي من الجلوتين ومُحَضَّر في مزرعة مكسرات مكاديميا تُدار بطرق صحيّة تراعي مبدأ الاستدامة، وذلك بمنطقة تطل على مدينة خليج بايرون الشهيرة بأستراليا.

يُحَضَّر مويسلي بروكفارم الخالي من الجلوتين من مكسرات مكاديميا، من إنتاج مزرعة عائلة بروك، مع الكرانبيري، حبوب الكينوا، حبوب ونخالة وذلك للحصول على فتور غني بمضادات الأكسدة، البروتينات، الألياف والعناصر الغذائية الأخرى، بعد ذلك يحمص المويسلي قليلًا بالعسل الأسترالي وزيت مكاديميا، من إنتاج مزرعة بروك، ثم يُضاف إليه الزبيب المحلي والكشمش للحصول على المذاق الحلو بطريقة طبيعيّة وصحيّة.

نقدم المويسلي مع حليب أو لبن زبادي طبيعي ولكن يمكنكم طلب عصير فاكهة أو المزيد من العسل لتناولوا المويسلي بالطريقة التي تفضلونها.

## العصائر والمشروبات الغازية

عصير برتقال، أناناس، تفاح، مانجو أو طماطم  
كولا عادية وكولا دايت، مشروب ليمون، جنجر إيل، مياه صودا ومياه تونيك،  
مياه معدنية ومياه فوّارة

## مشروب طاقة

ندعوكم للاستمتاع بتشكيلة مشروبات غنيّة بالعناصر الغذائية القيّمة  
ابتكرها خبراء التغذية في طيران الإمارات لتمنحكم المزيد من الصحة على متن  
رحلتكم. لا تحتوي هذه المشروبات الطبيعيّة على أي سكر مضاف أو أي مواد  
حافظة كما أنّها خالية من الجلوتين ومناسبة للنباتيين تمامًا. يُرجى الاستعلام  
من طاقم الضيافة عن المشروب الذي سوف نقدمه في رحلة اليوم.

## مُوكتيل

مشروب فيرجن ماري  
عصير طماطم بالتوابل أو حسب الطلب

مشروب برتقال غازي  
مُوكتيل مُحضّر من برتقال وجنجر إيل

مشروب خيار فيرجن  
مُوكتيل مُحضّر من خيار ولايم

مشروب تفاح غازي  
عصير تفاح بالصودا، متوفر في أي وقت خلال اليوم

موخيتو فيرجن  
مشروب مُحضّر من لايم طازج، نعناع وسكر مع صودا

## المشروبات الساخنة

القهوة  
استمتعوا بتشكيلة قهوة تحتوي على قهوة أمريكّية أو اسبريسو أو كابتشينو  
مُحضّر حسب اختياركم من خلّطات قهوة عطريّة: تيرا إنتينسو الخفيفة أو  
القويّة، جران ريزيرفا المركزّة بنكهة شراب القيقب والجوز، جران اسبريسو  
المعتدلة بنكهة الكاكاو والفلفل الأسود أو قهوة دك بدون كافيين.

الشاي  
شاي سيلاني، بابونج، شاي مغربي بالنعناع، إيرل جراي أو شاي أخضر

## شاي دلما

اختياركم من تشكيلة شاي فاخرة أُختيرت بعناية من أوراق الشاي الطازجة من تلال  
سيريلانكا الوسطى، نقدمها لكم على متن طيران الإمارات لتناسب ذوقكم الرفيع

شاي بريليانت للفطور، شاي إيرل جراي الأصلي، شاي سينشا أخضر إكسترا سبيشل،  
شاي زهرة البابونج، شاي مغربي أخضر بالنعناع، شاي خاص بطيران الإمارات\*

\*نقدم لكم خلطة شاي دلما الفاخرة المُحضّرة خصيصًا للدرجة الأولى في طيران الإمارات وذلك احتفالاً بمرور  
أكثر من ٢٥ عامًا من الشراكة مع شاي دلما. تُحضّر الخلطة من أوراق شاي أوراج بيكو مع القرطم والأخريون، مع  
نكهة الورد، اللوز والزنجبيل.



# لائحة الأفكار

استمتعوا بوجباتنا وقتما تشاؤون.  
يسرنا أن نقدم لكم تشكيلة من الوجبات والمشروبات  
التي تشتهر بها المنطقة.