

Choose from our menu of gourmet dishes inspired by the region.
Enjoy with our complimentary champagne, fine wine,
spirits, beer and soft drinks.

All our meals are halal.

Juice

Orange, pineapple, apple, mango, tomato

Mocktails

Virgin Mary

Made with spicy Big Tom 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

Soft drinks

Cola and diet cola

Lemonade

Ginger ale

Soda water

Tonic water

Still and sparkling water

Hot drinks

Tea

Ceylon, chamomile, Moroccan mint, Earl Grey or green

Coffee

Freshly brewed, espresso, cappuccino or decaffeinated

Cocktails

Bloody Mary

Belvedere vodka spiced up with Big Tom 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

Scotch whisky

Chivas Regal 18 year old

A blend of over 20 single malts, each cask is hand selected by master blender Colin Scott

Glenfiddich 15 year old single malt

Speyside single malt aged for a minimum of 15 years in bourbon, sherry and new oak casks

Jura Superstition single malt

A lightly peated Island malt aged in a selection of the finest ex-bourbon casks to bring out spicy notes and subtle smokiness

Cognac

Hennessy X.O

Layered and powerful, this “Extra Old” cognac was originally created in 1870 for the Hennessy family’s circle of friends

Aperitifs, spirits and liqueurs

Jameson Irish whiskey
Woodford Reserve bourbon whiskey
Belvedere vodka
Sipsmith gin
Bacardi Superior rum
Campari
Cointreau
Drambuie
Amarula Cream
Tia Maria

Beer

Heineken, Stella Artois, Tiger or Leffe Blond

Wine

We regularly change our selection of wines, champagne and port to bring you vintages that complement the flavours of our menu. Ask for our wine list to see the choices you can enjoy on today’s flight.

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.

Emirati cuisine

Dubai might now house some of the best restaurants in the world, but the United Arab Emirates has its own range of delicious traditional cuisine that many travelers never get to experience. Dubai has been a trading port for hundreds and hundreds of years, and there are many recipes and ingredients that have found their way to its shores to influence cooking in the region. When in Dubai, keep your eyes open for some more traditional fare like these below:

Chebab – saffron pancakes

Muhalla – lacy crepes flavoured with dates or cardamom, served with date dhibs

Khameer – traditional flatbread like pita or khubz

Regag – crisp, paper-thin flatbread, usually served with cream cheese and eggs

Chami – white curd, similar to cottage cheese, served with samen (ghee) and dates

Balaleet – sweet vermicelli noodles with saffron, cardamom and omelette julienne

Bzar – a mix of spices often used to marinate fish or chicken before frying or grilling

Fogat Diyay (or chicken foga) – mildly spiced chicken with rice, similar to machbous

Harees – whipped wheat porridge with mutton or lamb

Thareed – regag layered with slow-braised chicken or mutton stew

Arseeyah – creamed chicken risotto

Khabeesa – cardamom-scented dessert made of roasted semolina and milk

Batheeth – sweets made with spices, flour and crushed dates

Lgeimat – fried doughnut balls, usually drizzled with date dhibs or honey

For something to drink, coffee is “gahwa”, a mild and slightly bitter cardamom-scented brew, served in small cups and drunk without milk or sugar. For those with a sweet tooth, try the less traditional karak chai.

♡ Healthier meal

Look out for our healthier meal option. Our chefs have created dishes that contain lean protein, fibre and healthy fats, and have less salt, sugar and saturated or trans fats.

Clark - Dubai

Dinner

Appetisers

Carrot and coriander soup
With focaccia croûtons

Prawns with green mango salad
Chilled prawns with Thai marinade, served with lime

♥ Smoked chicken
Served with pineapple salsa and vegetable salad

Dinner is served with a seasonal side salad and freshly baked bread

Main course

Beef with mushrooms and broccoli
Stir fried in oyster sauce and served with egg fried rice

Pinatisang manok
Braised chicken in fish sauce, served with steamed rice and vegetables in coconut milk

♥ Salmon with lemon and chive veloute
Pan-seared fillet, served with sweet potato salad with lentils and mint

Dessert

Coconut cream pie
With Graham cracker crumble and coconut caramel sauce

Chocolate mousse cake
Served with berry compote

Seasonal fruit
An assortment of fresh cut fruit

Cheese board
A carefully chosen assortment of fine boutique cheeses from around the world,
served with crackers and accompaniments

Chocolates

Fine luxury chocolates

Light option

If you prefer a lighter meal, choose any two options from appetisers or dessert,
and we'll serve these together

Light bites

Cold snacks

Sandwiches

Assorted open sandwiches with smoked salmon, mozzarella and smoked chicken toppings

Hot snacks

Fried prawns with sesame seeds

Served with egg fried rice and sweet chilli sauce

Stir-fried pancit

Noodles with chicken, prawns and seasonal vegetables

Mushroom and leek quiche

Dessert

Pineapple and ginger cake

Served with raspberry crème fraîche

Instant cup noodles are available at any time

وجبة خفيفة

وجبات خفيفة باردة

الساندويشات

تشكيلة ساندويشات تحتوي على سمك سالمون مدخن،
جبنة موزاريلا ودجاج مدخن

وجبات خفيفة ساخنة

روبيان مقلي بالسّمسم

يقدم مع أرز مقلي بالبيض وصلصة حارة حلوة

شعيرية مقلية

تقدم مع دجاج، روبيان وخضار

تارت بالفطر والكراث

الحلويات

كيك بالأناناس والزنجبيل

يقدم مع كريما بالتوت

نودلز (شعيرية سريعة التحضير) متوقّرة في أي وقت

العشاء

المُقبلات

شورية جزر وكزبرة
مع مكعبات خبز فوكاشيا محمصة

روبيان مع سلطة مانجو خضراء
روبيان بارد بالتوابل التايلاندية، يقدم مع لايم

دجاج مدخن
يقدم مع صلصة أناناس وسلطة خضار

تُقدم وجبة العشاء مع سلطة الموسم وخبز طازج

الأطباق الرئيسية

لحم بقر مع فطر وبروكولي
لحم بقر مقلي بصلصة محار، مع أرز مقلي بالبيض

بيناتيسانج مانوك
دجاج مطهو بصلصة سمك، يقدم مع أرز مسلوق بالبخار وخضار بحليب جوز الهند

سمك سالمون محمر
فيليه سمك بصلصة ليمون وثوم معمر بالكريما، مع
سلطة بطاطس حلوة مع عدس ونعناع

الحلويات

فطيرة بجوز الهند والكريما
تقدم بالبسكويت وصلصة كراميل بجوز الهند

كيك بقشدة الشوكولاتة
يقدم مع قطع توت مطهوة

الفاكهة
تشكيلة من فاكهة الموسم الطازجة

تشكيلة أجبان عالميّة
تقدم مع بسكويت ومُقبلات إضافية

الشوكولاتة

شوكولاتة فاخرة

وجبة خفيفة

إذا كنتم تفضلون وجبة خفيفة، يمكنكم طلب اختيارين من المُقبلات أو الحلويات

كل رحلة معلومة من الشيف

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

المطبخ الإماراتي

يوجد في دبي الآن بعضًا من أفضل المطاعم بالعالم، ولكن لدى الإمارات العربية المتحدة أطباقها الخاصة من المأكولات الشعبية اللذيذة والتي لم يجربها الكثير من الزوار. وحيث كانت دبي ولا تزال الميناء التجاري لمئات السنين، فهناك العديد من وصفات الطعام التي وجدت طريقها لتؤثر على طرق الطهي بالمنطقة. وعند زيارتكم لدي، تذوقوا بعض الأطباق الإماراتية ونذكر منها:

جباب - بانكيك بالزعفران

مُحلى - بانكيك بالتمر أو الهيل، يقدم مع دبس تمر

خمير - خبز تقليدي مثل الخبز العربي الأبيض

رقاق - خبز رقيق مقرمش، يقدم مع جبنة كريما وبيض

شامي - جبنة بيضاء تشبه جبنة الكوتج، تقدم مع سمن وتمر

بلابيط - شعيرية حلوة مع زعفران، هيل وشرحات أوملت

بزار - تشكيلة توابل تستخدم عادةً في تتبيل السمك أو الدجاج قبل القلي أو الشوي

فوفة دجاج - دجاج بالتوابل مع أرز، تشبه المكبوس

هريس - عصيدة قمح مخفوق مع لحم ضاني

ثريد - شرائح رقاق مع يخنة دجاج أو لحم ضاني

عرسية - أرز بالدجاج والكريما

خبیصة - حلوى محضرة من سميد محمر مع حليب بالهيل

بثيث - حلوى محضرة من طحين وتمر بالتوابل

لقيمات - كرات دونتس مقلية، تخمس بدبس التمر أو العسل

وفي المشروبات نجد القهوة - وهي مشروب خفيف مر قليلاً

برائحة الهيل - تُقدم في أكواب صغيرة بدون حليب أو سكر. أما

لمحبي المشروبات الحلوة فيمكنهم تذوق شاي الكرك.

♡ وجبة صحیة

ندعوكم للاستمتاع بوجباتنا الصحیة حيث يقوم طهاة طيران الإمارات بتحضير أطباق تحتوي على مصادر بروتين قليلة الدهون، ألياف ودهون صحیة، مع قليل من الملح، السكر والدهون المشبعة أو المُتحوّلة.

العصائر

عصير برتقال، أناناس، تفاح، مانجو وطماطم

مُوكتيل

مشروب فيرجن ماري
عصير طماطم بيج توم حار أو حسب الطلب

مشروب برتقال غازي
مُوكتيل مُحضّر من برتقال وجنجر إيل

مشروب خيار
مُوكتيل مُحضّر من خيار ولايم

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

مشروب موخيتو
مشروب مُحضّر من لايم طازج مع نعناع وسكر بالصودا

المشروبات الغازيّة

كولا عاديّة وكولا دايت
مشروب ليمون
جنجر إيل
مياه صودا
مياه تونيك
مياه معدنيّة ومياه غازيّة

المشروبات الساخنة

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

القهوة
قهوة أمريكيّة، اسبريسو، كابتشينو أو قهوة بحون كافيين

يسرنا أن نقدم لكم تشكيلة من الوجبات والمشروبات
التي تشتهر بها المنطقة.

جميع الوجبات محضرة حسب الطريقة الإسلامية.