

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.

Two peas, history and tradition in a pod

“You, who dare insult lentil soup, sweetest of delicacies.” – Aristophanes

Once regarded as a “poor man's food” in ancient Greece, lentil soup has conquered kitchens around the world with its comforting and nutritious qualities. As rich as the soup is, the humble legume's history is something worthy of a book of its own.

The first evidence of lentils dates back to thousands of years ago on the banks of the Euphrates River and in ancient Greece's Franchthi Cave. Since then, lentils have been a popular source of protein in soups, salads and main course dishes, for royals and peasants alike in the eras that followed.

Several cultures have since adopted the humble yet probably, the most flavourful legume not only in their diets but in their traditions as well, with lentil soup being the popular dish of choice. During the holy month of Ramadan, a highlight of iftar, or breaking the fast, is a generous serving of velvety lentil soup which can be topped with Arabic bread croûtons and a squeeze of lemon. Egyptian winters are made warmer with puréed lentil soup. Brazilians believe that a bowl of lentil soup on New Year's Day signifies a wealthy year to come, similar to the German New Year's Day belief that linsensuppe will ensure money all year round, with lentils symbolising coins.

Other countries use lentils not just in soups but in other dishes as well. In the Indian subcontinent, meals are incomplete without dal made up of pulses including lentils and usually eaten with rice or roti. In Europe, Italian holidays are made more festive with a serving of lentils and sausage; the French prefer their lentils in a salad tossed with vinaigrette, and the Greeks make bread with lentils.

Lentils are one of the most flexible legumes which in turn offer a lot of variations to lentil soup. Potatoes, carrots, sweet potato and pumpkin are a few common choices to add richness, while some add celery, onions, tomato and even ripe plantains. Flavours around the world also vary with the addition of cumin, garlic, olive oil, bay leaf and even a splash of vinegar. Garnishing could be croûtons and freshly chopped herbs or a dollop of yoghurt or cream.

Rich in dietary fibre, potassium, folate, iron and protein, a bowl of lentil soup might just be what you need on your flight today. See if it's on our menu and savour a nutritious concoction made with a distinct regional flavour.

♡ 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.

Breakfast

Continental breakfast

Fresh juice, served with cold cuts and cheese, yoghurt and a selection of bread and pastries

Express breakfast

Breakfast pastry with a tea or coffee

Lunch

Appetisers

Lentil soup

Served with Arabic bread croûtons

Traditional Arabic mezze

Houmous, muhammara, stuffed vine leaf and shanklish salad

♥ Salmon salad

Composed salad of smoked salmon and salmon trout with roasted beetroot and seasonal greens, dressed with truffle oil and lemon

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

Main course

Pan-fried beef fillet

With mustard sauce, roasted potatoes and sautéed vegetables

Chicken schnitzel

Served with creamy salsify and steamed potatoes with parsley

Prawns with garlic and coriander butter

Served with steamed rice and seasonal vegetables

Dubai - Oslo

Dessert

Milk chocolate delice

Glazed with dark chocolate ganache

Espresso mascarpone crème

Topped with white chocolate garnish

Seasonal fruit

An assortment of fresh cut fruit

Cheese board

Cricketer Farm Extra Mature Cheddar: Firm, full-bodied cheddar with a creamy texture and fruity taste

Pavé de chèvre: Sweet and creamy goat's cheese

BerghemBlu: Soft-textured Italian blue cheese

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

دي - أوسلو

الحلويات

كيك بالشوكولاتة والحليب
يقدم بصلصة شوكولاتة سوداء بالكريما

حلوى بجبنة الماسكاربوني
كريما جبنة الماسكاربوني والاسبريسو مغطاة بالشوكولاتة البيضاء

الفاكهة

تشكيلة من فاكهة الموسم الطازجة

تشكيلة أجبان

جبنة شيدر معتقة من كريوتر فارم: تتميز بقوامها
المتناسك، مذاقها الغني ونكهة الفاكهة
جبنة بافي دو شيفر: جبنة معز تتميز بقوامها الطري ومذاقها الحلو
جبنة بيرجيم بلو: جبنة زرقاء إيطالية تتميز بقوامها الطري

الشوكولاتة

شوكولاتة فاخرة

وجبة خفيفة

إذا كنتم تفضلون وجبة خفيفة، يمكنكم طلب اختياريين من المُقَبَّلات أو الحلويات

دي - أوصلو

الفطور

فطور كونتيننتال

يحتوي على عصير طازج، لحوم باردة وأجبان، لبن زبادي وتشكيلة خبز ومعجنات

فطور إكسبريس

يحتوي على معجنات فطور مع شاي أو قهوة

الغداء

المُقَبَّلَات

شورية عدس

تقدم مع مكعبات خبز عربي محمصة

تشكيلة مازة عربيّة

تحتوي على حمص، محمرة، ورق عنب وسلطة شنكليش

سلطة سمك سالمون

سلطة سمك سالمون مدخن وسمك تروته مع شمندر محمر
وخضار الموسم، مع صلصة زيت كماً بالليمون

تقدم وجبة الغداء مع سلطة الموسم وخبز طازج

الأطباق الرئيسيّة

فيليه لحم بقر مقلي

يقدم بصلصة خردل، مع بطاطس محمرة وخضار سوتيه

دجاج شنيترل

شرائح دجاج مقليه، تقدم مع سالسي فاي الكريما (خضار تشبه
الجزر الأبيض) وبطاطس مسلوقة بالبخار بالبقدونس

روبيان مع زبدة بالثوم والكزبرة

يقدم مع أرز مسلووق بالبخار وخضار الموسم

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 المفضلة لديكم في لائحة الطعام.

العدس في عادات وتاريخ المطابخ

يقول أريستوفان، المؤلف المسرحي اليوناني «من يجرؤ على إهانة شوربة العدس، وهي من أطيب الأطعمة». بعد أن كانت شوربة العدس في اليونان القديمة طعامًا للفقراء، فقد انتشرت في جميع المطابخ حول العالم لما لها من فوائد غذائية ومكونات غنية، وهو ما جعل من العدس (أحد البقوليات المتواضعة) أمرًا يستحق الكتابة عنه.

يرجع تاريخ العدس إلى آلاف السنوات على ضفاف نهر الفرات وفي كهف فرانستني باليونان القديمة. ومنذ ذلك الحين أصبح العدس مصدرًا معروفًا للبروتين في الشورية، السلطة والأطباق الرئيسيّة. تتناوله العائلات المالكة والقرويون على السواء على مدار العهود اللاحقة.

انتشر تناول شوربة العدس، وهو أشهى البقوليات في العديد من الثقافات، ليس فقط في الحمية الغذائية بل أيضًا ضمن الوجبات التقليدية. فخلال شهر رمضان المبارك، تبدأ وجبة الإفطار بشورية العدس التي قد تزين بمكعبات الخبز العربي المحمص والليمون. أما عن المصريون، فيتناولون شوربة العدس في الشتاء من أجل الشعور بالدفء. يعتقد البرازيليون أن تناول شوربة العدس في أول أيام العام الجديد سي جلب لهم الثراء على مدار العام، وهو نفس المعتقد لدى الألمان حيث يرمز العدس عندهم إلى العملات المعدنية.

تستخدم بعض المطابخ العدس ليس فقط في الشورية ولكن أيضًا في تحضير الأطباق المختلفة. ففي شبه القارة الهندية لا تكتمل الوجبات بدون الدال (العدس) المحضر مع بقوليات أخرى، ويقدم مع الأرز أو خبز الروتي. أما في أوروبا، فيتناول الإيطاليون العدس والنفاق في عطلاتهم، بينما يفضل الفرنسيون تناول العدس في السلطة مع صلصة الخل. أما عن اليونانيون، فيقومون بتحضير الخبز مع العدس.

يعتبر العدس من أكثر البقوليات التي يمكن استخدامها في المطبخ مع مكونات كثيرة، على سبيل المثال: شوربة العدس والتي يمكن أن يضاف إليها البطاطس، الجزر، البطاطس الحلوة واليقطين، كما يمكن أن يضيف إليها البعض الكرفس، البصل، الطماطم أو حتى البلاتين (موز الطهو) للحصول على نكهات غنية. تتنوع نكهات شوربة العدس حول العالم بتنوع الإضافات كالكمون، الثوم، زيت الزيتون، أوراق الغار أو حتى القليل من الخل. ويمكن تزيين شوربة العدس بمكعبات الخبز المحمص، الأعشاب، لبن الزبادي أو الكريما.

أما عن فوائده الغذائية، فالعدس غني بالألياف، البوتاسيوم، حمض الفوليك، الحديد والبروتين، مما يجعل شوربة العدس حقًا هي ما تحتاجونه على متن رحلتكم اليوم. لنرى إن كانت لائحة الطعام تحتوي على شوربة العدس لتتذوقوا وجبة مغذية بنكهة متميزة.

♡ وجبة صحيّة

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

العصائر

عصير برتقال، أناناس، تفاح، مانجو وطماطم

مُوكْتِيل

مشروب فيرجن ماري
عصير طماطم بيج توم حار أو حسب الطلب

مشروب برتقال غازي
مُوكْتِيل مُحضّر من برتقال وجنجر إيل

مشروب خيار
مُوكْتِيل مُحضّر من خيار ولايم

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

مشروب موخيتو
مشروب مُحضّر من لايم طازج مع نعناع وسكر بالصدودا

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.