

مقهى المتحف  
Museum Café  
Café du musée



Scan me and get  
allergen information and our menus  
in your language !

# المشروبات DRINKS

# وجبة الفطور BREAKFAST

## MINERAL WATER

### STILL WATER

Evian 33cl

Evian 75CL

### SPARKLING WATER

San Pellegrino 50CL

San Pellegrino 75CL

## TEAS

### Tea and Herbal Infusion Selection

English Breakfast Tea, Organic Green Tea  
Chamomile, Rooibos, Peppermint, Jasmine Mint, Rose litchi

## COFFEES

Espresso

Espresso Macchiato

Double Espresso Macchiato

Café Americano

Cappuccino

Coffee Latte

Mochaccino

Hot Chocolate

Spanish Latte

## مياه معدنية

### مياه راكدة

ايغيان 33CL 19 AED

ايغيان 75CL 28 AED

### مياه غازية

سان بيليجرينو 50CL 21 AED

سان بيليجرينو 75CL 30 AED

## شاي

اختيار الشاي والتسريب العشبي  
شاي الإفطار الإنجليزي، شاي أخضر عضوي،  
? بوج، روبيوس (مركبة)، نعناع، إسمين نعناع، روز ليتشي

## القهوة

إسبريسو 18 AED

إسبريسو ماكياتو 20 AED

دبل اسبريسو ماكياتو 22 AED

كافيه أميريكانو 20 AED

كابوشينو 25 AED

كافيه لاتيه 25 AED

موكاشينو 28 AED

هوت شوكليت (مشروب الشوكولاتة الساخنة) 25 AED

سبانش لاتيه 28 AED

## BREAKFAST

Served from 10:00am until 11:30am daily

**Sunny Side Up Eggs** 🌱 🥚  
Avocado mash, cucumber, sourdough toast

**Poached Eggs** 🌱 🥚  
Veal bacon, hash brown, mushroom, spinach

**Scrambled Eggs** 🌱 🥚 🌱  
Brioche bun, turkey ham, baked beans

**Cheese Omelette with Smoked Salmon** 🌱 🥚 🌱  
Emmental cheese, grilled tomato, smoked salmon

**Egg White Omelette** 🥚  
Egg white, mushroom, spinach, broccoli, cherry tomato

**Shakshuka** 🌱 🥚 🌱  
Baked eggs, tomato sauce, bell pepper, hummus

## FRUIT JUICES

Watermelon Juice 33cl 30 AED

Green Apple Juice 33 cl 30 AED

Orange Juice 33cl 29 AED

Lemon & Mint Juice 33cl 28 AED

## وجبة الفطور

يقدم يومياً من الساعة 10:00 صباحاً حتى 11:30 صباحاً

بيض عيون 50 AED  
أفوكادو مهروس ، خبز، توست

بيض مسلوق 55 AED  
لحم الجمل المقدد، بطاطس مبشورة مقلية (هش براون) ، مشروم ، سبنخ

بيض مقلي مخفوق 55 AED  
خبز بريوس، لحم الديك الرومي، لاصولياء مطبوخة

عجة البيض بالجبن مع سلمون مدخن 60 AED  
جبنة إيمنتال، طلاحم مشوية، سلمون مدخن

عجة بياض البيض 55 AED  
بياض البيض، مشروم ، سبنخ، بروكولي، طلاحم كرزية

شكشوكة 56 AED  
بيض مطبوخ ، صلصة الطلاحم، فلفل رومي أو فلفل حلو ، حمص

## عصائر طازجة

عصير بطيخ 33cl 30 AED

عصير تفاح أخضر 33 cl 30 AED

عصير برتقال 33cl 29 AED

عصير ليمون و نعناع 33cl 28 AED

🌱 Gluten الغلوتين 🦞 Shellfish كروستاسيه 🐟 Fish السمك 🥜 Peanuts الفول سوداني 🌱 Soy الصويا 🥛 Milk الحليب 🐌 Molluscs الرخويات  
🌱 Mustard الخردل 🥚 Eggs البيض 🌱 Sesame السمسم 🌱 Sulphite السولفيت 🌱 Lupin الترمس 🌱 Celery الكرفس 🌱 Nuts الفواكه ذات القشرة القاسية

Prices are inclusive of 5% VAT. Please inform us of any food allergies at the time of order.

كل الأسعار تتضمن الضريبة على القيمة المضافة بنسبة 5%

يرجى إعلامنا بأي حساسية ضد الطعام أثناء الطلبية

## KIDS' MENU وجبة للأطفال

### الطبق الرئيسي

توتى فروتي سلطة الفراولة والأفوكادو والخس	35 AED
باستا ديتاليني مع صوص الطلاءم أو صوصجبنة الإرميزان	35 AED
تشيز برجر فطيرة اللحم البقري، جبنة شيدر مع البطاطس المقلية	40 AED
ناجتس الدجاج المقرمش بطاطا مهروسة كريمية	40 AED

### الحلويات

كريب بالتوت والكريمة	30 AED
تارت الشوكولا والموز	30 AED
تشكيلة متنوعة من نكهات الثلجات فانيلا / فراولة / شوكولاتة	20 AED

### MAIN COURSES

<b>Tutti Frutti</b> Strawberry, avocado and baby gem salad
<b>Ditalini Pasta</b> 🍴 🌱 Pomodoro or Parmesan cheese sauce
<b>Cheeseburger</b> 🍴 🌱 Beef patty, cheddar cheese and fries
<b>Crispy Chicken Nuggets</b> 🍴 🌱 Creamy mashed potatoes

### DESSERTS

<b>Crêpe with Fresh Berries &amp; Cream</b> 🍴 🌱 🥗
<b>Chocolate and Banana Tart</b> 🍴 🌱 🥗
<b>Selection of Ice Cream</b> 🌱 Vanilla / Strawberry / Chocolate

### KIDS SET MENU قائمة مجموعة الأطفال

65 AED

<b>MAIN COURSE</b> الطبق الرئيسي
<b>Crispy Chicken Nuggets</b> Creamy mashed potatoes 🍴 🌱 بطاطا مهروسة كريمية ناجتس الدجاج المقرمش
<b>DESSERT</b> الحلوى
<b>Selection of Ice Cream - Vanilla / Strawberry / Chocolate</b> 🌱 مجموعة مختارة من الآيس كريم - فانيلا / فراولة / شوكولاتة
<b>BEVERAGE</b> المشروبات
<b>Water / Apple juice / Orange juice</b> 25CL ماء ، عصير تفاح ، عصير برتقال

## LUNCH وجبة الغداء

### المقبلات

<b>سلطة الفلفل</b> Fresh arugula, pomegranate seeds, tangy pickles and creamy tahini	50 AED
<b>كالبجاري مقرمش</b> Seasoned with homemade spices, served with muhammara - a spicy red pepper-walnut dip	55 AED
<b>فطائر تاكو نباتية</b> بدل ندي اللحم مع صلصة الباربكيو، صلصة طلاءم	50 AED
<b>أجنحة دجاج بصوص البافلو والباربيكيو</b> Chicken wings coated in BBQ sauce, with blue cheese dressing and crispy celery sticks	65 AED
<b>Pulled Beef Nachos</b> Crispy corn nachos topped with pulled beef, creamy guacamole, tangy sour cream and tomato salsa	65 AED
<b>روبيان مقرمش</b> روبيان مقلي مقرمش، صلصة لارلار	65 AED
<b>Truffle Croque-Monsieur</b> Turkey ham, rich Gruyere cheese and truffle sandwiched between slices of buttery, toasted bread	55 AED
<b>Sushi and Maki Platter</b> Crab meat, avocado, spicy tuna, mango, cucumber, soy sauce, ginger pickles, and wasabi	110 AED
<b>بوراتا</b> Tomato carpaccio, drizzled with a basil aioli and white balsamic	85 AED
<b>ديمسم</b> Chicken, shrimp, and flavorful vegetable fillings, each wrapped in a thin, delicate dumpling skin	70 AED
<b>ديمسم نباتي</b> مشروم، خبز محشو بطمازر، فطائر سدبغ	65 AED
<b>سلطة العدس الأخضر والجرجير</b> جرجير، جبنة فيلا، طلاءم كرزية وقرع جوزي	70 AED
<b>سلمون ونودلز سوبا</b> Teriyaki-glazed salmon, edamame, bean sprouts, and fresh cilantro drizzled with soy	65 AED
<b>دجاج مشوي مع سلطة سيزر</b> Crisp romaine lettuce, parmesan cheese, egg with garlic croutons	70 AED
<b>سلطعون وأفوكادو</b> king crab meat, avocado slices, zesty citrus mayo and salmon roe	70 AED

### STARTERS

<b>Falafel-Salad</b> 🍴 🌱 🥗 Fresh arugula, pomegranate seeds, tangy pickles and creamy tahini
<b>Crispy Calamari</b> 🍴 🌱 🥗 🥘 Seasoned with homemade spices, served with muhammara - a spicy red pepper-walnut dip
<b>Vegetarian Tacos</b> 🍴 🌱 🥗 BBQ plant based meat, tomato salsa
<b>BBQ Buffalo Wings</b> 🍴 🌱 🥗 🥘 Chicken wings coated in BBQ sauce, with blue cheese dressing and crispy celery sticks
<b>Pulled Beef Nachos</b> 🍴 🌱 🥗 🥘 Crispy corn nachos topped with pulled beef, creamy guacamole, tangy sour cream and tomato salsa
<b>Crispy Prawns</b> 🍴 🥗 🥘 Battered fried prawns, tartare sauce
<b>Truffle Croque-Monsieur</b> 🍴 🌱 🥗 Turkey ham, rich Gruyere cheese and truffle sandwiched between slices of buttery, toasted bread
<b>Sushi and Maki Platter</b> 🍴 🌱 🥗 🥘 🥙 🥚 Crab meat, avocado, spicy tuna, mango, cucumber, soy sauce, ginger pickles, and wasabi
<b>Burrata</b> 🍴 🌱 🥗 🥘 Tomato carpaccio, drizzled with a basil aioli and white balsamic
<b>Dim Sum</b> 🍴 🌱 🥗 🥘 🥙 🥚 Chicken, shrimp, and flavorful vegetable fillings, each wrapped in a thin, delicate dumpling skin.
<b>Vegetarian Dim Sum</b> 🍴 🌱 Mushroom, vegetable bun, spinach dumpling
<b>Green Lentil and Rocca Salad</b> 🌱 Rocca, fetta, cherry tomato, butternut squash
<b>Salmon and Soba Noodles</b> 🍴 🌱 🥗 🥘 Teriyaki-glazed salmon, edamame, bean sprouts, and fresh cilantro drizzled with soy
<b>Grilled Chicken Caesar Salad</b> 🍴 🌱 🥗 🥘 🥙 Crisp romaine lettuce, parmesan cheese, egg with garlic croutons
<b>Crab and Avocado</b> 🍴 🌱 🥗 🥘 king crab meat, avocado slices, zesty citrus mayo and salmon roe

# وجبة الغداء LUNCH

## الطبق الرئيسي

دجاج بالزبدة مرق الطلاطم والكاجو، أرز بسمتي	85 AED
دجاج شينيتزل معغذى على الذرة Breaded and fried to a golden crisp with creamy mashed potato	90 AED
فيليه سلمو محمر Served with a savory red pepper, tomato, olives and spinach	90 AED
برغر لحم الراغيو بالجبنة Cheddar cheese, lettuce, tomato slices, zesty mustard mayo, fries	99 AED
برغر دجاج بالجبنة Crispy chicken breast with mustard mayo, coleslaw, cucumber pickles, fries	85 AED
<b>Chicken PHO with Rice Noodles</b> Vietnamese soup garnished with herbs, Bok choy, red chilly and mushroom	85 AED
برياني لحم الضأن لحم الضأن مع أرز، صلصة رايلا مع البصل، خبز؟ إدام	80 AED
لحم أدراكي النباتي مسالا بدليل ندي في لحم، مرق الطلاطم والزنجبيل، أرز بسمتي خ	80 AED
ريزوتو بالكاجو Creamy Arborio rice with truffle oil, Parmigiano Reggiano and wild mushroom	85 AED
بيني أرابياتا Tomato sauce, garlic, chili flakes, Italian herbs topped with cheese and basil	75 AED
كاري تايلاندية بالروبيان العماني Green curry sauce, Thai spices and creamy coconut milk, with jasmine rice	130 AED
<b>Steak and Fries</b> Sautéed onion, mushroom, topped with pepper sauce	135 AED

## MAIN COURSES

<b>Butter Chicken</b> 🍴 🌱 🌿 🥘 Tomato cashew gravy, basmati rice
<b>Corn Fed Chicken Schnitzel</b> 🍴 🥘 🌱 Breaded and fried to a golden crisp with creamy mashed potato
<b>Pan Seared Salmon</b> 🌊 🌱 🥘 Served with a savory red pepper, tomato, olives and spinach
<b>Museum Cafe Wagyu Beef Cheeseburger</b> 🍴 🥘 🌱 🍷 🥗 Cheddar cheese, lettuce, tomato slices, zesty mustard mayo, fries
<b>Museum Cafe Chicken Cheeseburger</b> 🍴 🥘 🌱 🍷 🥗 Crispy chicken breast with mustard mayo, coleslaw, cucumber pickles, fries
<b>Chicken PHO with Rice Noodles</b> 🍴 🥘 🌱 🌊 🥘 Vietnamese soup garnished with herbs, Bok choy, red chilly and mushroom
<b>Lamb Biriyani</b> 🍴 🌱 🥘 Onion raita, lamb with rice, pappad
<b>Adraki Vegan Meat Masala</b> 🍴 🌱 Plant based meat, tomato ginger gravy, basmati rice
<b>Truffle Risotto</b> 🍴 🌱 Creamy Arborio rice with truffle oil, Parmigiano Reggiano and wild mushroom
<b>Penne Araabiata</b> 🍴 🌱 🥘 Tomato sauce, garlic, chili flakes, Italian herbs topped with cheese and basil
<b>Omani Prawn Thai Curry</b> 🍴 🥘 🌊 🌱 Green curry sauce, Thai spices and creamy coconut milk, with jasmine rice
<b>Steak and Fries</b> 🌱 Sautéed onion, mushroom, topped with pepper sauce

## الأطباق الجانبية

بطاطس مهروسة	30 AED
بطاطس مقلية	30 AED
بطاطس حلوة مقلية	30 AED
سلطة خضراء	30 AED

## SIDE DISHES

<b>Mashed Potato</b> 🌱
<b>French Fries</b> 🍴
<b>Sweet Potato Fries</b> 🍴
<b>Green Salad</b>

## الحلويات

لقائف سبرينغ رول الشوكولا مع الموز صوص الشوكولاتة، كريمة مخفوقة إلتايليا	40 AED
تشيز كيك بالفراولة موس الفراولة، بسكويت هش، جينة فولادلفيا طرية	42 AED
فطيرة شو مع جوز البقان والفانيليا فطيرة شو محشوة بكريمة الفانيليا وبراليني جوز البقان	42 AED
أكروتيك بورا بورا كريمة المeringue ، لآكبة استوائية ، كريمة مخفوقة إلتايليا	45 AED
فونيدان الشوكولا تقدم سلاخنة مع المثلجات بنكهة الفانيليا	45 AED
الثلجات والفواكه المثلجة مغرفلان من المثلجات من نكهات متنوعة ومزينة	35 AED

## DESSERTS

<b>Banana Chocolate Springroll</b> 🍴 🌱 🥘 Chocolate sauce, vanilla whipped cream
<b>Strawberry Cheesecake</b> 🍴 🌱 🥘 Strawberry mousse, shortbread, philadelphia cheesecake
<b>Vanilla Pecan Nut Choux</b> 🍴 🌱 🥘 Choux filled with vanilla cream, pecan nut praline
<b>Exotic Bora Bora</b> 🌱 Meringue, exotic fruits and vanilla whipped cream
<b>Chocolate Fondant</b> 🍴 🌱 🥘 Served hot with vanilla ice cream
<b>Ice Cream &amp; Sorbet</b> 🍴 🌱 🥘 2 scoops with garnish

Prices are inclusive of 5% VAT. Please inform us of any food allergies at the time of order.  
يرجى إعلامنا بأي حساسية ضد الطلاطم أدلاء الطليبة كل الأسعار تتضمن الضريبة على القيمة المضافة بنسبة 5%

Prices are inclusive of 5% VAT. Please inform us of any food allergies at the time of order.  
كل الأسعار تتضمن الضريبة على القيمة المضافة بنسبة 5%  
يرجى إعلامنا بأي حساسية ضد الطعام أثناء الطليبة