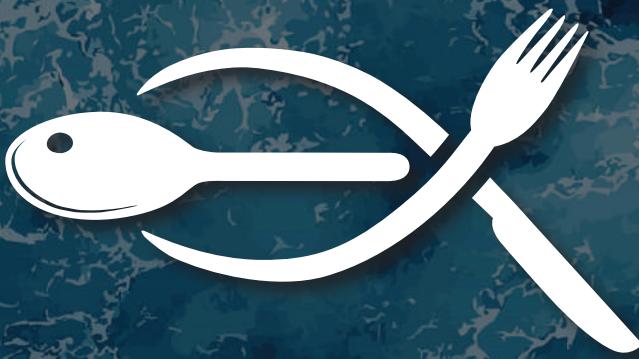


SALT سولت
WATER واتر



مطعم وجبات بحرية

SEAFOOD RESTAURANT

شوربات والسلطات



Soup & Salad	
Salt Water	34
Tom Yam	34
Rocca Salad	24
Prawn Caesar Salad	34
Dynamite Shrimp Salad	39





Salt Water 34_{AED}

سالت واتر

Tom Yam 34_{AED}

تم يام





39^{AED} سلطة دايناميت شrimps
Dynamite shrimp salad

سلطة سيزر
بالمجمري
Prawn Caesar
Salad

34^{AED}



سلطة جرجير
Rocca Salad



Appetizers



المقبلات

& Side dishes



و الأطباق الجانبية

محار مقلوب

« FRIED MUSSELS »

39 AED

فلاش آند شيبس

« FISH AND CHIPS »

49 AED

كالامارك مقلوب

« FRIED CALAMARI »

34 AED

كوب دايناميت شريمب

« DYNAMITE SHRIMP CUP »

34 AED

Steam Rice

7

أرز

French Fries

16

بطاطس مقليه

Potato Wedges

16

بطاطس فلف

Mashed Potato

16

بطاطاً مashed

Steam Corn

16

كوب بذرة



محار مقلي

« FRIED MUSSELS »

39 AED ↗

فلاش آند شیپس
« FISH AND CHIPS » 49 AED



کالاماری مقلوب

« FRIED CALAMARI » 34 AED



ڪوب دايناميٽ شريمب
« DYNAMITE SHRIMP CUP »

34 AED



بطاطس مقلية

French Fries

16 AED

كوب ذرة

Steam Corn

16 AED

بطاطس ودجذب

Potato Wedges

16 AED

بطاطا ممزوجة

Mashed Potato

16 AED

أرز

Steam Rice

7 AED

Main Meals



الوجبات الرئيسية

Pasta & Paella

باستا & بايلا

سباغيتي بالماكولات البحرية

بالصلصة الحمراء

« SEAFOOD SPAGHETTI »

With white red sauce

59 AED

الفريندو بالماكولات البحرية

بالصلصة البيضاء أو الفردية

« SEAFOOD ALFREDO »

With white or pink sauce

59 AED

نودلز بالماكولات البحرية

« SEAFOOD NOODLES »

59 AED

بايلا

« PAELLA »

69 AED



سباغيتي بالماكولات البحرية
« SEAFOOD SPAGHETTI »

59 AED

59 AED

الفريدو بالماكولات البحرية
« SEAFOOD ALFREDO »



نودلز بالماكرونة البحرية
« SEAFOOD NOODLES »

59 AED



69 AED

بايلا

« PAELLA »

طبق البايلا الإسباني من أشهر الأكلات البحرية العالمية و هو عبارة عن طبق الأرز الممزوج بثمار البحر ويتميز بشرائح الليمون والبهارات اللذيذة والعرب هم من ادخلوا الأرز إلى إسبانيا فתרى عليه ملك الأرض وأصل كلمة البايلا عربية و هي بقايا

The Spanish paella dish is one of the most famous seafood in the world, and it is a dish of rice mixed with sea fruits and decorated with slices of lemon and delicious spices. And the Arabs are the ones who introduced rice to Spain during the term of the kings of Andalusia. The origin of the word paella is Arabic, which is a remnant.

Main Meals

Sea Pot



الوجبات الرئيسية

الحلو البحري

UNOS (250 g)
Mussels & Calamari

59

أونس (250 g)
محار , كالاماري

With one rice

مع واحد ارز

PAREJA (500 g)
Mussels & Calamari
One of { Shrimp or Crab }

99

باريجة (500 g)
محار , كالاماري
إختيار واحد من { روبيان أو سلطعون }

With one rice

مع واحد ارز

GRANDE (1000 g)
Mussels - Calamari
Shrimp and Crab

154

غراندي (1000 g)
محار ، كالاماري
روبيان و سلطعون

With two rice and one drink

مع اثنين ارز و واحد مشروب

LEGION (1500 g)
Mussels - Calamari
Shrimp - Crab and Lobster

239

ليجيون (1500 g)
محار ، كالاماري
أم الريان روبيان و سلطعون

With three rice and two drinks

مع ثلاثة ارز و اثنين مشروبات

نصف كيلو

Half Kg

مع واحد ارز

With one rice

Calamari 59

Mussels 84

Crabs 69

Shrimps 94

كيلو

One Kg

مع اثنين ارز و واحد مشروب

With two rice and one drink

99

144

119

159

كalamari

محار

سلطعون

روبيان

سلطة
« CRABS »





مغار
« MUSSELS »



كالamarی
« CALAMARI »



روبيان
« SHRIMPS »

Main Meals



الوجبات الرئيسية

Grills

المشويات

Grilled Seabream

74

سيبريم مشوي

مع أرز

Mussels

84

محار

With Mashed Potato

مع البطاطا المهروسة

يحضر المحار على نار قوية في الفرن مبهر بالأعشاب الخاصة يقدم ساخناً على طبق الصاج حيث يصدر له صوتاً و تفوح منه رائحة زكية لا تقاوم

Hammour

69

هامور

With French Fries

مع البطاطا المقلية

يحضر الهامور مشوياً في الفرن بالبهارات والأعشاب الدافئة و يقدم ساخناً على طبق الصاج و بجانبه الخاطات المناسبة حيث ينصح بعصير الليمون لتجربة طعمًا مميزاً

Salmon Filet

79

فيليه السلمون

With Mashed Potato

مع البطاطا المهروسة

يقدم فيليه السلمون مبهر بالأعشاب و الفلفل الأسود و الملح الخشن بالفرن و يقدم على طبق الصاج ليتناسب مع الذوق الرفيع

Jambo Shrimps

94

روبيان جامبو

With French Fries

مع البطاطا المقلية

يقدم الروبيان الجامبو الطازج المطبوخ بالفرن مبهر بالأعشاب و الفلفل الأسود و الكريمة الخاصة و يقدم على طبق الصاج الذي يمتاز بإصدار صوت الشواء

Lobster

159

أم الريبان

With Mashed Potato

مع البطاطا المهروسة

طبق أم الريبان بوصفة الشيف الخاصة و المطبوخة بالفرن حيث يصدر لها رائحة مميزة و تقدم على طبق الصاج المدهونة بالزيادة ليصدر منها صوت الشواء

Main Meals



الوجبات الرئيسية

Grills

المشاويات



سقيريم مشوي
« GRILLED SEABREAM »

74 AED



Main Meals



الوجبات الرئيسية

Grills

المشاويات



محار

84 AED « MUSSELS »



With Mashed Potato

مع البطاطا المashed

يُحضر المحار على نار قوية في الفرن مبهر بالاعشاب الخامدة يُقدم ساخناً على طبق الصاج حيث يصدر له صوتاً و تفوح منه رائحة زكية لا تقاوم

Mussels are prepared over a strong heat in the oven, seasoned with special herbs, and served hot

On the saj plate, where it makes a sound and smells irresistible

Main Meals



الوجبات الرئيسية

Grills

المشاويات



حامور



69 AED « HAMMOUR »

مع البطاطا المقلية
With French Fries

يحضر الهامور مشويًّا في الفرن بالبهارات والأعشاب الخاصة و يقدم
راسخًا على طبق الصاج و بجانبه الخطايا المناسبة حيث ينصح بعصير
الليمون لتجذّر طعمًا مميّزًا

Hammour is prepared grilled in the oven with special spices and herbs and served hot on the saj dish and next to it the appropriate sweets, where it is recommended to squeeze lemon juice to taste a distinctive taste

Main Meals



الوجبات الرئيسية

Grills

المشويات



فيليه السلمون

79 AED « SALMON FILET »

With Mashed Potato

مع البطاطا المهروجة

يقدم فيليه السلمون مبهر بالاعشاب و الفلفل الاسود و الملح الخشن بالفرن
و يقدم على طبق الصاج ليتناسب مع الدفء الرفيع

Marinated salmon fillet with herbs, black pepper and coarse salt is served in the oven and served on a saj dish to suit the good taste

Main Meals



الوجبات الرئيسية

Grills

المشاويات



روبيان جامبو

94 AED « JAMBO SHRIMPS »

With French Fries

مع البطاطا المقلية



يقدم الروبيان الجامبو الطازج المطبوخ بال الفرن مبهر بالأعشاب والفلفل الأسود والكريمة الخاصة و يقدم على طبق الصاج الذي يمتاز بـ صوت الشواء

Served fresh jumbo shrimp cooked in the oven seasoned with herbs, black pepper and special cream and served on the saj dish that has the sound of barbecue

Main Meals



الوجبات الرئيسية

Grills

المشاويات



أم الريان
« LOBSTER »



With Mashed Potato

مع البطاطا المهروجة

طبق أم الريان بوصفة الشيف الخاصة والمطبوخة بالفرن حيث يصر
لها رائحة مميزة وتقدم على طبق الصاج المدهون بالزبدة ليصر منعا
صوت الشواء

*The Lobster dish is cooked in the oven with a special chef's recipe,
where it has a distinctive smell and is served on the saj dish painted
with butter to make the sound of barbecue*

Flavors



النكهات

Lemon Butter

الزبدة بالليمون

Garlic

الثوم

Salt Water

海水水

Curry

الكارب

Special

خاصة

Sour and Spicy

حار و حامض



نوف لك من نوع من النكهات من خياركم مع كل طبق

We provide you with a flavor of your choice with every dish

Drinks



المشروبات

Water	3	ماء
Softdrinks	7	المشروبات الغازية
Strawberry Mojito	16	موهيتو الفراولة
Passion Mojito	16	موهيتو باشن
Salt Water Mojito	16	موهيتو سولت واتر
Apple Mojito	16	موهيتو التفاح
Lemon Mojito	16	موهيتو الليمون

موهیتو التفاح
Apple Mojito 16 AED

موهیتو باشن
Passion Mojito 16 AED

موهیتو الفرولة
Strawberry Mojito 16 AED

موهیتو سولت واتر
Salt Water Mojito 16 AED

موهیتو الليمون
Lemon Mojito 16 AED

Sandwich



الساندويتشات

Calamari Sandwich 29

كالاماري ساندوتش

Shrimp Sandwich 34

شريمب ساندوتش

Dynamite Shrimp Sandwich 39

دايناميت شريمب ساندوتش

addition

إضافة

French Fries & Drinks 11

بطاطس و مشروب



كالاماري

« CALAMARI »

29 AED



داینامیٹ شریمب
« DYNAMITE SHRIMP »
39 AED

شریمب
« SHRIMP »
34 AED

