




THE ORANGERY

BREAKFAST(untill 5:00 PM)

BIRCHER PUDDING	D G N	30
Oats soaked with chia seeds, yoghurt and sugar syrup topped with almond milk		
COCONUT CHIA PUDDING		39
Chia seeds soaked in coconut milk, topped with coconut flakes and fresh berries		
POACHED EGGS & AVOCADO MASH	D G V	55
Homemade sourdough bread topped with avocado mash and two poached eggs served with grilled tomatoes and mushrooms on the side		
EGGS BENEDICT	D G	
Your choice Classic style English muffin with veal bacon and hollandaise sauce Scottish style English muffin with smoked salmon and dill hollandaise sauce		
ENGLISH BREAKFAST	D G	79
Eggs your way served with sourdough bread, roasted potatoes, tomatoes, portobello mushroom, grilled veal bacon, grilled veal sausage and homemade baked beans		
BACON & EGG ROLL	D G	35
Home-baked bread roll stuffed with crispy veal bacon and pan fried eggs served with The Orangery signature ketchup and rocket salad		
BAGEL & AVOCADO	D G N	68
Homemade cereal bagel filled with cream cheese, avocado mash and smoked salmon served with mixed salad		
EGGS YOUR WAY	D	48
Sunny side up, poached or scrambled served on sourdough toast		

STARTERS

CREAMY CAULIFLOWER SOUP	D V	40
Blended cooked cauliflower mixed with creamed white & yellow cheddar cheese sprinkled with chives		
BUTTERNUT SOUP	D G V	40
Pumpkin and sweet potatoes puree, topped with pumpkin seeds, homemade crispy brioche bread and sakura leaves		
SEAFOOD SOUP	D S	59
A combination of assorted seafood, prawns and baby squid slowly cooked with aromatic herbs served with fresh bread on the side		
TUNA SALAD	D	60
Light fresh comfort food made with the simplest ingredients served with potatoes and pink lady apple		
BEETROOT SALAD		50
Roasted red and yellow beetroot marinated with Yuzu and honey lemon dressing served with garden baby salad		

All prices are inclusive of VAT and service charge

 Vegan |  Vegetarian | **G** Gluten | **N** Nuts | **D** Dairy |  Shellfish

CHICKEN SALAD	D N	65
Pulled baby chicken mixed with honey lemon dressing, baby gem salad, blue cheese and glazed walnuts		

CRISPY BABY CALAMARI	D G S	60
Fried crispy baby calamari with spicy tempura served with homemade aioli mayonnaise		

MAINS

BANGERS & MASH	D G	79
Grilled veal sausages served with mashed potato and sautéed brussel sprouts topped with veal jus		

BEEF & CARROT PIE	D G	69
Slow cooked beef and carrot mixed with rich gravy wrapped in puff pastry		

THE ORANGERY FISH & CHIPS	D G	70
Tempura fried cod fish served with smoked mushy peas, tartar sauce, hand cut potato wedges and grilled lemon		

SCOTTISH SALMON	D N	90
Pan fried marinated salmon in aromatic tandoori spices served with pilau rice and mint yoghurt		

BRAISED LAMB SHANK	D	105
Slow cooked lamb shank served with roasted potato and pear topped with mint and pear gravy		

SHEPHERDS PIE	D	70
Duck leg confit topped with mash potato and parmesan chips served with gravy		

CURRIED FISH PIE	D S	65
A classic fish pie with a slow cooked Indian spiced base topped with cod, prawns, eggs, mashed potatoes and tempered spices with a side of crispy garlic bread		

CHATEAUBRIAND	D G	150
Sous vide chateaubriand served with oven baked potato gratin, glazed shallots and beef jus		

PANACKELTY CASSEROLE	D	160
Grilled lamb chops served with root vegetables, smoked capsicum marmalade, harissa sauce and lamb gravy		

BEEF WELLINGTON	D G	99
Rooted from English origins using tender juicy fillet steak, coated with pate and duxelles, all wrapped and baked to perfection, served with wasabi mash		

BABY CHICKEN	D	75
A whole juicy chicken grilled with herbs and butter, served with roasted potatoes, baby carrots, baby turnips and beetroot		

SEA BREAM	D	75
A lean white fish cooked the way you like! Fried, grilled, baked to perfection and served with purple potato puree and caper sauce		

BUTTER CHICKEN	D N	75
Our signature creamy butter chicken curry served with yellow rice and spicy asian salad		

WAGYU RIBEYE	D	210
Grilled wagyu ribeye served with steak fries, mixed green salad and peppercorn sauce		

CHICKEN TIKKA MASALA	D G	69
Marinated chicken chunks dipped in subtly spiced curry sauce with spiced brown rice, salad and a crunchy lentil papadum		

THE ORANGERY HAMBURGER	D G	65
Australian Wagyu beef complemented with our special homemade sauce topped with a coleslaw of mix red cabbage and iceberg lettuce served in a potato bun with side of steak fries		

KIDS MENU

BANGERS & MASH	D G	39
---------------------------	--------------	----

BEEF & CARROT PIE	D G	35
------------------------------	--------------	----

THE ORANGERY FISH & CHIPS	D G	39
--------------------------------------	--------------	----

SLIDER & CHIPS	D G	45
---------------------------	--------------	----

DESSERTS

CHELSEA BUN	D G N	35
Homemade Chelsea bun made with pistachio, orange zest and raisins finished with creme brûlée caramel and warm crème Anglaise		

CLASSIC ENGLISH TRIFLE	D G	35
Vanilla swiss rolls layered with raspberry jam, mixed berries, vanilla custard topped with whipped cream and fresh strawberries		

CHOCOLATE FONDANT	D G N	45
A classic fondant with almond whipped cream and chocolate crumble served with vanilla ice cream		

ESPRESSO MARTINI	D G N	40
Espresso parfait mixed with espresso jelly, chocolate crumble, mascarpone cream topped with cacao powder and chocolate curls served in a martini glass		

APPLE PIE	D G	35
A classic English pie filled with apples bathed in a sweet buttery sauce topped with ice cream and caramelised apple		

HAZELNUT CHOCOLATE BAR	D G N	35
HazelNut mousse with caramel chocolate chantilly with salted caramel ice cream		

BAKLAWELL TART	D G N	35
Filo puff pastry stuffed with almond cooking cream, topped with icing sugar and served with ice cream		

BANOFFEE PIE-SPHERE	D G N	45
Chocolate sphere filled with vanilla crumble, crispy caramel rice, Dulce de Leche, caramelised banana, banana ice cream topped with milk espuma		

STICKY TOFFEE PUDDING	D G N	35
Date cake topped with caramel sauce served with vanilla ice cream		



الإفطار

بودنغ بيرشر

شوفان منقوع و ممزوج ببذور الشيا واللبن والشراب السكر مغطى بحليب اللوز

بودنغ الشيا و جوز الهند

بذور الشيا منقوعة في حليب جوز الهند، مغطاة برقائق جوز الهند والتوت الطازج

بيض مسلوق دون قشر مع الأفوكادو

خبز فرش مغطى بطبقة غنية بالأفوكادو المهروس و بيضتان مسلوقتان، يقدم مع الطماطم الكرزية المشوية و الفطر

بيض بنديكت

إختيارك من المافن الإنجليزي الكلاسيكية مع لحم العجل المقدد و صلصة هولنديز أو المافن الإنجليزي على الطريقة الاسكتلندية مع السلمون المدخن و صلصة هولنديز بالشبث

إفطار الانجليزي

بيض على إختيارك يقدم مع خبز، بطاط مشوي، طماطم، فطر بورتوبيلو، لحم بقري مقعد، سقج عجل مشوي و فاصوليا المطبوخة

ساندويتش البيض و اللحم المقدد

ساندويتش محشي باللحم المقدد المقرمش و البيض المقلي مع كاتشاب الأورانجيري الخاصة و يقدم مع سلطة جرجير جانبية

يقبل والأفوكادو

يقبل سمك السلمون المدخن مع الأفوكادو المهروس و كريمة الجبن و يقدم مع سلطة فُشكلة

البيض على إختيارك

بيض عيون، مسلوق أو اسكرامبل يقدم على الخبز المحمص

المقبلات

شورية القرنبيط الكريمة

قرنبيط مطبوخ ممزوج مع كريمة جبنة شيدر البيضاء والصفراء مغطاة بالثوم

شورية القرع

مهروس القرع مع البطاطا الحلوة ، مغطاة ببذور القرع ، تقدم مع خبز البريوش المقرمش وأوراق الساكورا

شورية مأكولات بحرية

مزيج من مجموعة متنوعة من المأكولات البحرية و الروبيان و الحبار الصغير مطبوخ ببطء مع الأعشاب العطرية يقدم مع الخبز على الجانب

سلطة التوتة

سلطة كلاسيكية خفيفة وطازجة تقدم مع البطاطس والتفاح الوردى

سلطة الشمندر

سلطه الشمندر الحمراء والصفراء متبله مع صلصة اليوزو و الليمون بالعسل و يقدم مع سلطه الخضراء

جميع الأسعار شاملة ضريبة القيمة المضافة ورسوم الخدمة

مصار | منتجات الحليب D | المكسرات N | الغلوتين G | نباتي | نباتي صرف V

ذا أورانجيري

سلطة الدجاج

دجاج صغير مُقطع مغطاة بصلصة الليمون والعسل و يقدم على الخس مع الجبن الأزرق والجوز

كاليماري مقرمش

كاليماري مقلي مقرمش مع دقيق التمبورا الحار يقدم مع مايونيز أورانجيري الخاص

الأطباق الرئيسية

السق و البطاط المهروس

تفانق لحم العجل المشوية تقدم مع البطاط المهروس و برسل سبراوت مغطاة بصوص لحم العجل

فطيرة لحم البقر والجزر

لحم البقري مطبوخ ببطء مع الجزر الممزوج بالمرق ويقدم في فطيرة البف باستري

ذا أورانجيري فيش آند شيبس

سمك القد المقلي بالتمبورا يقدم مع البازلاء الطرية المدخنة و صلصة التارتار و بطاطس و دجز مقطعة باليد

سمك السلمون الاسكتلندي

سلمون متبل بالتندوري مقلي يقدم مع أرز بيلو والزبادي اللبن بالنعناع

لحم خروف مطهو ببطء

قطع لحم الضأن المطبوخة ببطء تقدم مع البطاط المحمص والكمثرى مغطى بمرقة النعناع والكمثرى

فطيرة الراعي

ساق بطء مغطاة بالبطاطس المهروسة و رقائق البارميزان و تقدم مع المرق

فطيرة سمك الكاري

فطيرة السمك الكلاسيكية متبله بتوابل هندية مطبوخة ببطء مغطاة بسمك القد و الروبيان و البطاطس المهروسة و التوابل، تقدم مع خبز الثوم المقرمش

شاتوبريان

ستيك شاتوبريان مطبوخ بتفريغ الهواء و يقدم مع بطاط الجراتان المشوي، الكراث و مرق اللحم

باناكيلتي كاسرول

قطع لحم غنم مشوية تقدم مع خضار، فلفل حلو مدخن، صلصة الهريسة الحارة و مرق لحم غنم

بيف ويلنجتون

من أصول إنجليزية ، مصنوعة من شرائح لحم فيليه طرية ومغطاة بطبقة من الباتي والدوكسيل، كلها ملفوفة ومخبوزة بإتقان

بيبي تشيكن

دجاجة كاملة مشوية مع الأعشاب و الزبدة تقدم مع البطاطس المشوية وسلطة الخضار المقطعة على الجانب

سمكة السبي بريم

سمكة بضاء خالية من الدهون مطبوخة بالطريقة التي تريدها! مقلي أو مشوي يقدم مع هريس الطماطم الأرجواني و صلصة الكبر

بتر تشيكن

كريمة الدجاج الكاري المميزة لدينا تقدم مع الأرز الأصفر والسلطة الآسيوية الحارة

دجاج تكا ماسالا

قطع دجاج متبله مغموسة بصلصة الكاري تقدم مع أرز بني مُتبل وسلطة و رقائق البابادوم المقرمشة

واغيو ريب آي

واغيو ريب آي مشوي يقدم مع بطاطس مقلية وسلطة خضراء وصوص الفلفل اسود

ذا أورانجيري همبرغر

لحم بقر واغيو الأسترالي مع صوص ذا أورانجيري الخاص مغطى بمزيج من الملفوف الأحمر وخس آيسبرغ وخبز البطاطا مع شرائح البطاطس المقلية

منيو الاطفال

السق و البطاط المهروس

فطيرة لحم البقر والجزر

ذا أورانجيري فيش آند شيبس

سلايدر برغر و بطاطس مقلية

الحلويات

كعكة تشيلسي

كعكة تشيلسي مع الفستق، قشر البرتقال، الزبيب مع كريم بروليه كراميل و كريم أنجليز الدافئ

ترايفل إنجليزي كلاسيكي

لثائق الفانيليا السويسرية مع مربى التوت ، خليط التوت الطازجة ، كاسترد الفانيليا مغطاة بالكريمة المخفوقة والفراولة الطازجة

فوندو الشوكولاتة

فوندان شوكولاتة مع كريمة مخفوقة باللوز و كرامبل شوكولاتة تقدم مع آيس كريم فانيليا

إسبرسو مارتيني

إسبريسو بارفيه ممزوج مع جيلي إسبرسو، شوكولاتة مفتته، كريمة ماسكاربوني مغطاة بمسحوق الكاكاو وشوكولاتة كيرلز تقدم في كأس مارتيني

فطيرة تفاح

فطيرة إنجليزية كلاسيكية محشوة بالتفاح مغموسة بصلصة زبدة مغطاة بأيس كريم وتفاح مكرمل

بار شوكولاتة البندق

موس البندق مع شوكولاتة الكراميل مع آيس كريم الكراميل المملح

باكويل تارت

فطيرة فيلو محشوة بكريمة اللوز الكريمة مغطاة بسكر بودرة و تقدم مع الآيس كريم

بانوفي باي-كروي

كرة شوكولاتة مليئة بفتات الفانيليا، أرز كراميل مقرمش، دولشي دي ليتشي، موز مكرمل، آيس كريم موز و مغطاة برغوة الحليب

ستيكي توفي بودينغ

كيك التمر مغطى بصوص كراميل يقدم مع ايس كريم فانيليا