



BREAKFAST(until 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	55
Your Choice		
Choice of classic style English muffin, 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 🌿	45
Blended cooked cauliflower mixed with creamed white & yellow cheddar cheese sprinkled with chives		
BUTTERNUT SOUP	D G 🌿	45
Pumpkin and sweet potatoes puree, topped with pumpkin seeds, homemade crispy brioche bread and sakura leaves		
SEAFOOD SOUP	D 🍤	59
A combination of assorted seafood, prawns and baby squid slowly cooked with aromatic herbs served with fresh bread on the side		
BEETROOT SALAD	V	50
Roasted red and yellow beetroot marinated with Yuzu and honey lemon dressing served with garden baby salad		

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 🍤	70
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	75
Slow cooked beef and carrot mixed with rich gravy wrapped in puff pastry		
THE ORANGERY FISH & CHIPS	D G	80
Tempura fried cod fish served with smoked mushy peas, tartar sauce, hand cut potato wedges and grilled lemon		
SCOTTISH SALMON	D N	105
Pan fried marinated salmon in aromatic tandoori spices served with pilau rice and mint yoghurt		
BRAISED LAMB SHANK	D	135
Slow cooked lamb shank served with roasted potato and pear topped with mint and pear gravy		
SHEPHERDS PIE	D	80
Duck leg confit topped with mash potato and parmesan chips served with gravy		
CHATEAUBRIAND	D G	160
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	145
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	90
A whole juicy chicken grilled with herbs and butter, served with roasted potatoes, baby carrots, baby turnips and beetroot		
SEA BREAM	D	85
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	220
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	70
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		
CRISPY CHICKEN BURGER	D G	65
Homemade brioche bun filled with crispy air-fried chicken patty and topped with sriracha mayo, pickled jalapeños, pickled onions and coleslaw, served alongside skinny fries		

KIDS MENU

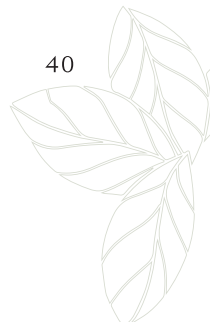
BANGERS & MASH	D G	39
BEEF & CARROT PIE	D G	35
THE ORANGERY FISH & CHIPS	D G	39
SLIDER & CHIPS	D G	45

DESSERTS

CLASSIC ENGLISH TRIFLE	D G	40
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	40
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	40
Hazelnut mousse with caramel chocolate chantilly with salted caramel ice cream		
BANOFFEE BALL	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	40
Date cake topped with caramel sauce served with vanilla ice cream		

*All prices are Inclusive of VAT

V Vegan | 🌿 Vegetarian | G Gluten | N Nuts | D Dairy | 🍤 Shellfish





ذا أورانجيري

220	D	واغيو ريب آي واغيو ريب آي مشوي يقدم مع بطاطس مقلية وسلطة خضراء وصوص الفلفل اسود
70	D G	ذا أورانجري همبرغر لحم بقر واغيو الأسترالي مع صوص ذا اورانجيري الخاص مغطى بمزيج من الملفوف الأحمر وخس آيسبرغ وخبز البطاطا مع شرائح البطاطس المقلية
65	D G	برغر الدجاج مقرمش خبز بريوش منزلي محشو بقطعة دجاج مقلية مقرمشة، مغطاة بصلصة السيراتشا، هالاينو المخلل، بصل مخلل، وكولسلو، تُقدم مع بطاطس مقلية رفيعة ومقرمشة
منيو الاطفال		
39	D G	السجق و البطاط المهروس
35	D G	فطيرة لحم البقر والجزر
39	D G	ذا أورانجري فيش آند شيبس
45	D G	سلايدر برغر و بطاطس مقلية
الحلويات		
40	D G	ترايفل إنجليزي كلاسيكي لغائف الفانيليا السويسرية مع مربى التوت ، خليط التوت الطازجة ، كاسترد الفانيليا مغطاة بالكريمة المخفوقة والفراولة الطازجة
45	D G N	فوندو الشوكولاتة فوندان شوكولاتة مع كريمة مخفوقة باللوز و كرامبل شوكولاتة تقدم مع آيس كريم فانيليا
40	D G N	إسبرسو مارتيني إسبريسو بارفيه ممزوج مع جبلي إسبرسو، شوكولاتة مفتته، كريمة ماسكاربوني مغطاة بمسحوق الكاكاو وشوكولاتة كبرلز تقدم في كأس مارتيني
40	D G	فطيرة تقاح فطيرة إنجليزية كلاسيكية محشوة بالتفاح مغموسة بصلصة زبدة مغطاة بآيس كريم وتقاح مكرمل
40	D G N	بار شوكولاتة البندق موس البندق مع شوكولاتة الكراميل مع آيس كريم الكراميل المملح
45	D G N	كرة البانوفي كرة شوكولاتة مليئة بفتات الفانيليا، أرز كراميل مقرمش، دولشي دي ليتشي، موز مكرمل، آيس كريم موز و مغطاة برغوة الحليب
40	D G N	ستيكي توفي بودينغ كيك التمر مغطى بصوص كراميل يقدم مع ايس كريم فانيليا

65	D N	سلطة الدجاج دجاج صغير مُقطع مغطاة بصلصة الليمون والعسل و يقدم على الخس مع الجبن الأزرق والجوز
70	D G 🥥	كاليماري مقرمش كاليماري مقلي مقرمش مع دقيق التمبرورا الحار يقدم مع مايونيز أورانجري الخاص
الأطباق الرئيسية		
79	D G	السجق و البطاط المهروس نقانق لحم العجل المشوية تقدم مع البطاط المهروس و برسل سبراوت مغطاة بصوص لحم العجل
75	D G	فطيرة لحم البقر والجزر لحم البقري مطبوخ ببطء مع الجزر الممزوج بالمرق ويقدم في فطيرة البف باستري
80	D G	ذا أورانجري فيش آند شيبس سمك القد المقلي بالتمبرورا يقدم مع البازلاء الطرية المدخنة و صلصة التارتار و بطاطس و دجز مقطعة باليد
105	D N	سمك السلمون الاسكتلندي سلمون متبل بالتندوري مقلي يقدم مع أرز بيلاو والزبادي اللبن بالنعناع
135	D	لحم خروف مطهو ببطء قطع لحم الضأن المطبوخة ببطء تقدم مع البطاط المحمص والكمثرى مغطى بمرقة النعناع والكمثرى
80	D	فطيرة الراعي ساق بطة مغطاة بالببطاس المهروسة و رقائق البارميزان و تقدم مع المرق
160	D N	شاتوبريان ستيك شاتوبريان مطبوخ بتفريغ الهواء و يقدم مع بطاط الجراتان المشوي، الكراث و مرق اللحم
160	D	باناكيلتي كاسرول قطع لحم غنم مشوية تقدم مع خضار، فلفل حلو مدخن، صلصة الهريسة الحارة و مرق لحم غنم
145	D G	بيف ويلنجتون من أصول إنجليزية ، مصنوعة من شرائح لحم فيليه طرية ومغطاة بطبقة من الباتي والدوكسيل، كلها ملفوفة ومخبوزة بإتقان
90	D	بيبي تشيكن دجاجة كاملة مشوية مع الأعشاب و الزبدة تقدم مع البطاطس المشوية وسلطة الخضار المقطعة على الجانب
85	D	سمكة السي بريم سمكة بيضاء خالية من الدهون مطبوخة بالطريقة التي تريدها! مقلي أو مشوي يقدم مع هريس الطماطم الأرجواني و صلصة الكبر
75	D N	بتر تشيكن كريمة الدجاج بالكاري المميزة لدينا تقدم مع الأرز الأصفر والسلطة الآسيوية الحارة
69	D G	دجاج تكا ماسالا قطع دجاج متبلة مغموسة بصلصة الكاري تقدم مع أرز بني مُتبّل وسلطة و رقائق البابادوم المقرمشة

الإفطار		
بودنغ بيرشر	D G N	شوفان منقوع و ممزوج ببذور الشيا واللبن والشرباب 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	D G ⑤	خبز فرش مغطى بطبقة غنية بالأفوكادو المهروس و بيضتان مسلوقتان، يقدم مع الطماطم الكرزية المشوية و القطر
بيض بنديكت	D G	إختيارك من المافن الإنجليزي الكلاسيكية مع لحم العجل المقدد و صلصة هولنديز أو المافن الإنجليزي على الطريقة الاسكتلندية مع السلمون المدخن و صلصة هولنديز بالشبت
إفطار الانجليزي	D G	بيض على إختيارك يقدم مع خبز، بطاط مشوي، طماطم، فطر بورتوبيلو، لحم بقري مققد، سجق عجل مشوي و فاصوليا المطبوخة
ساندويتش البيض و اللحم المقدد	D G	ساندويتش محشي باللحم المقدد المقرمش و البيض المقلي مع كاتشاب الأورانجيري الخاصة و يقدم مع سلطة جرجير جانبية
بيقل والأفوكادو	D G N	بيقل سمك السلمون المدخن مع الأفوكادو المهروس و كريمة الجبن و يقدم مع سلطة مُشكلة
البيض على إختيارك	D	بيض عيون، مسلوق أو اسكرامبل يقدم على الخبز المحمص

المقبلات

شورية القرنبيط الكريمة	D 🥥	قرنبيط مطبوخ ممزوج مع كريمة جبنة شيدر البيضاء والصفراء مغطاة باللثوم
شورية القرع	D G 🥥	مهروس القرع مع البطاطا الحلوة ، مغطاة ببذور القرع ، تقدم مع خبز البريوش المقرمش وأوراق الساكورا
شورية مأكولات بحرية	D 🥥	مزيج من مجموعة متنوعة من المأكولات البحرية و الروبيان و الحبار الصغير مطبوخ ببطء مع الأعشاب العطرية يقدم مع الخبز على الجانب
سلطة الشمندر	⑤	سلطة الشمندر الحمراء والصفراء متبلة مع صلصة البيوزو و الليمون بالعسل و يقدم مع سلطه الخضراء

*جميع الأسعار شاملة ضريبة القيمة المضافة

محار 🦪 | منتجات الحليب D | المكسرات N | الفلوتين G | نباتي 🌱 | نباتي صرف ⑤

