THE STORY OF BENJARONG

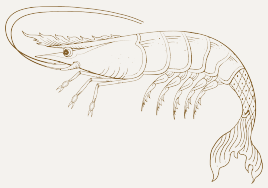
In the 13th century, the founder of the first independent Thai kingdom, King Ramkhamheang of Sukhothai, had an inscriptionmade in stone which read "nai nam mee pla-nai na mee kao" which translates as an abundance of food from waterways and rice fields. Thai people were already proud of their food and natural resources six centuries ago. The height of the development of Thai cuisine was during the reign of King Rama V, almost 100 years ago, when great importance was placed not only the delicacy of the flavours but on the visual appearance. Thai manner of cooking, orchestrating sophisticated ingredients combined with artistic presentation is known as the royal cuisine. "Benjarong", which referred to painted Royal Thai ceramics porcelain where royal cuisine could be gracefully served, became Dusit Thani's signature restaurant that is proud to carry on and share the traditions of our ancestors' skills of fine culinary.

Culinary Philosophy

At Benjarong, we aspire to source sustainably with our dedication to delivering the highest quality seasonal ingredients in respect to our environment. With the recent years,we have met wonderful producers in different parts of Thailand, UAE, and the globe, who have introduced us to use traditional ingredients from the rich biodiversity of the region.

Chef Yongyos

With more than 30 years of experience in Thai cuisine, Bangkok-native Chef Yongyos Chimthep created an elaborate menu to present the beauty of his country's geography and history to the world. His menu makes time-honoured traditions, sustainability, and unique charms of Thai herbs the centre of guests' culinary experience. With Chef Yongyos leading Benjarong Abu Dhabi's culinary charge for over a decade now, the restaurant remains one of the best Thai cuisine destination in the city.



Canadian Bay lobster

Canadian Lobsters are one of the best tasting varieties globally. They are widely preferred because of their juicy claw meat and sweet and meaty tails. Fresh from our tank, our Canadian lobsters are sustainably harvested from fisheries which are independently-certified, which ensures they are traceable.



Thung Kula Ronghai Jasmine rice

Thung Kula Ronghai jasmine rice is uniquely grown in the provinces of Surin, Maha Sarakham, Yasothon, Sisaket, and Roi Et. It's regarded as one of the most nutritional rice in Thailand with high antioxidants and vitamin B1 & B2.



Morning Glory

Morning Glory, referred to as Paak Boong in Thai, is commonly known as water spinach. Locally sourced in the UAE, morning glory has a number of pharmacological properties such as diuretic, blood purifier, deobstruent, laxative, carminative and anti-inflammatory actions. These nutritional benefits add up to its culinary properties of having tender, crisp stems and leaves, making it a staple in Thai cuisine.



Palm Sugar

Palm sugar is a healthy natural sweetener that has been used for thousands of years in Royal Thai Cuisine. In the Southern region,palmsugar is still made in the traditional way by collecting the sweet sap from the cut flower buds of coconut palm trees.



Lemongrass

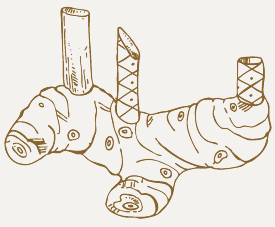
Lemongrass has been used both medicinally and as a flavouring agent in its native Asia for thousands of years. It enlivens curries, stir-fries, pickles, salads, and soups. Most of lemongrass's flavour comes from oil glands deep inside the grass.



Turmeric

The flavour and properties of turmeric were first appreciated by the ancient vedic culture of India over 3,000 years ago. Turmeric works well in complex blends, where its pungent earthiness acts as a base to help to bind other flavours together.





Galangal

Galangal root is a spice native to Thailand. It's closely related to ginger and turmeric and hasbeen used in Ayurvedic and traditional Siamese medicine for centuries. Galangal's flavour is an intriguing mix of carda-mom, ginger, and saffron, with mustard and citrus notes.



Chef-Recommendation

SEHHI Healthy Selection

Vegetarian

Gluten-Free

Spicy

Contains Nut

Contains Shellfish

APPETIZERS
المقبلات

Benjarong Bites (good for 2), AED 120
بنجارونج بايتس (مناسب لفردين), ١٢٠ درهم

Royal flower dumplings, chicken satay, lemongrass fish cake, pandan chicken, vegetable spring roll

دامبلينغ رويال فلاور، ساتاي الدجاج، كعك السمك بعشبة الليمون، دجاج ملفوف في ورق الباندان، سبرينغ رول الخضراوات

Tod Mun Pla, AED 60
تود مون بلا, ٦٠ درهم

Thai fish cake, long beans, red curry paste, kaffir lime leaves

كعك السمك على الطريقة التايلاندية، فاصوليا طويلة، معجون الكاري الأحمر، أوراق الليمون الكفيري

Pla Muek Tord, AED 65
بلا مويك يانغ, ٦٥ درهم

Choice of deep-fried or seared calamari, served with Thai chili garlic sauce

اختيارك من الحبار المقلي أو المشوي، يُقدَّم مع صلصة تايلاندية بالفلفل الحار والثوم

Vegetable Spring Roll, AED 45
لفائف الربيع بالخضار, ٤٥ درهم

Crispy rolls filled with seasoned vegetables, served with plum sauce

سبرينغ رول القريدس المقرمشة مع صلصة البرقوق

Gai Satay, AED 70
غاي ساتاي, ٧٠ درهم

Grilled chicken skewers with peanut sauce and cucumber sauce

أسياخ الدجاج المشوي، صلصة الفول الفول السوداني، صلصة بالخيار

Gai Haw Bai Toey, AED 70
غاي هاو باي توي, ٧٠ درهم

Sesame chicken wrapped in pandan leaves, thick sweet soya sauce

دجاج بالسمسم ملفوف في أوراق الباندان، يُقدم مع صلصة الصويا الحلوة السميكة

Thai-Style Spicy Edamame, AED 35
إدامامي حارّ على الطريقة التايلاندية, ٣٥ درهم

Sesame, ginger, garlic, soy

سمسم، زنجبيل، ثوم، صويا

Please inform our staff, in case you have any food allergies or special dietary requirements. All prices are in UAE Dirham and are inclusive of service charge and tax.

يرجى إبلاغ موظفينا في حالة وجود أي حساسية غذائية أو متطلبات غذائية خاصة. جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل رسوم الخدمة والضرائب

Foods with SEHHI logo are lower in fat, lower in sugar and salt content and higher in fiber than other foods of the same type.

تحتوي على نسب أقل من الدهون والسكريات والملح، ونسبة أعلى من الألياف مقارنةً بالأطعمة الأخرى من النوع نفسه *SEHHI* الأطعمة التي تحمل شعار

SALAD
السلطة

Yum Som O, AED 75
يام سوم أو, ٧٥ درهم

Pomelo salad, seared scallop, waterchesnut, cabbage, lemon dressing
سلطة بوميلو، أسقلوب مشوح على النار، كستناء الماء، ملفوف، صلصة ليمون

Som Tum, AED 65
سلطة سوم توم, ٦٥ درهم

Green papaya, carrots, green beans, garlic, chili, peanuts, cherry tomatoes, spicy lime dressing
بابايا خضراء، جزر، فاصوليا خضراء، ثوم، فلفل حارّ، طماطم كرزية،
صلصة الليمون الأخضر الحارّة

Yum Nua, AED 85
يام نوا, ٧٥ درهم

Sliced beef, shallots, spring onions, mint, celery, cucumber, tomato, spicy lime chili dressing
شرائح اللحم البقري، كراث أندلسي، بصل أخضر، نعناع، كرفس، خيار، طماطم،
صلصة الليمون الأخضر الحارّة

Please inform our staff, in case you have any food allergies or special dietary requirements. All prices are in UAE Dirham and are inclusive of service charge and tax.
يرجى إبلاغ موظفينا في حالة وجود أي حساسية غذائية أو متطلبات غذائية خاصة. جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل رسوم الخدمة والضرائب

Foods with SEHHI logo are lower in fat, lower in sugar and salt content and higher in fiber than other foods of the same type.
الأطعمة التي تحمل شعار *SEHHI* تحتوي على نسب أقل من الدهون والسكريات والملح، ونسبة أعلى من الألياف مقارنةً بالأطعمة الأخرى من النوع نفسه

Soup
حساء

Tom Yum Soup
شوربه توم يام

PRAWNS — AED 80 / SEAFOOD — AED 70 / CHICKEN - AED 60 / VEGETABLES - AED 45

قريدس - ٨٠ درهم / مأكولات بحرية - ٧٠ درهم / دجاج - ٦٠ درهم / خضراوات - ٤٥ درهم

Mushroom, lemongrass, roasted red chili paste, lime juice, fresh chili

فطر، عُشبة ليمون، معجون الفلفل الحارّ المشوي، عصير ليمون أخضر، فلفل حارّ طازج

Tom Kha
توم كا

PRAWNS — AED 80 / SEAFOOD - AED 70 / CHICKEN — AED 60 / VEGETABLES — AED 45

قريدس - ٨٠ درهم / مأكولات بحرية - ٧٠ درهم / دجاج - ٦٠ درهم / خضراوات - ٤٥ درهم

Tangy coconut soup, mushroom, coconut foam, Thai herbs

شوربة جوز الهند الحامضة مع الفطر، رغوة جوز الهند، والأعشاب التايلاندية

Please inform our staff, in case you have any food allergies or special dietary requirements. All prices are in UAE Dirham and are inclusive of service charge and tax.

يرجى إبلاغ موظفينا في حالة وجود أي حساسية غذائية أو متطلبات غذائية خاصة. جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل رسوم الخدمة والضرائب

Foods with SEHHI logo are lower in fat, lower in sugar and salt content and higher in fiber than other foods of the same type.

تحتوي على نسب أقل من الدهون والسكريات والملح، ونسبة أعلى من الألياف مقارنةً بالأطعمة الأخرى من النوع نفسه *SEHHI* الأطعمة التي تحمل شعار

Benjarong Signature
أطباق بنجارونج المُميزة

Salmon Lard Prik, AED 160
سلمون لارد بريك, ١٦٠ درهم

Glazed salmon fillet, homemade chili sauce, capsicum

فيليه السلمون مُغطى بصلصة حلوة، صلصة فلفل حارّ محضرة بمطعمنا، فليفلة

Pla Neung Ma Nao, AED 165
بلا نونغ ما ناو, ١٦٥ درهم

Bamboo steamed seabass fillet, chili lime, garlic sauce

فيليه سمك القاروس المطهي في قِدر بخاري من الخيرزان، صلصة الثوم مع الليمون الأخضر والفلفل الحارّ

Poo Nim Prik Thai Dum, AED 160
بو نيم بريك تاي دوم, ١٦٠ درهم

Crispy soft shell crab, black pepper sauce

سلطعون ذو قشرة ناعمة، صلصة الفلفل الأسود

Pla Tord Sauce Makhram, AED 150
بلا تورد بصلصة ماكرام, ١٥٠ درهم

Whole sea bass deep-fried, tangy tamarind sauce, spring onion, coriander, chili

سمكة قاروس كاملة مقلية، صلصة التمر الهندي اللاذعة، بصل أخضر، كزبرة، فلفل حارّ

Goong Yang, AED 160
غونغ يانغ, ١٦٠ درهم

Grilled prawns, Thai chili sauce, sticky soy, sweet chili sauce

قريدس مشوي، صلصة حارة تايلاندية، صلصة الصويا السميكة، صلصة الفلفل الحلوة

Please inform our staff, in case you have any food allergies or special dietary requirements. All prices are in UAE Dirham and are inclusive of service charge and tax.

يرجى إبلاغ موظفينا في حالة وجود أي حساسية غذائية أو متطلبات غذائية خاصة. جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل رسوم الخدمة والضرائب

Foods with SEHHI logo are lower in fat, lower in sugar and salt content and higher in fiber than other foods of the same type.

تحتوي على نسب أقل من الدهون والسكريات والملح، ونسبة أعلى من الألياف مقارنةً بالأطعمة الأخرى من النوع نفسه *SEHHI* الأطعمة التي تحمل شعار

CURRY
أطباق الكاري

Gaeng Phed Ped Yang, AED 125
غاينغ فيد بيد يانغ,١٢٥ درهم

Roast duck, red curry, cherry tomatoes, pineapple, lychee, grapes, sweet basil

بط محمّر، كاري أحمر، طماطم كرزية، أناناس، ليتشي، عنب، ريحان حلو

Gaeng Kiew Wan
غاينغ كيو وان

VEGETABLE AND TOFU — AED 70 / KING PRAWNS — AED 155 / CHICKEN — AED 90

خضراوات وتوفو - ٧٠ درهم / قريدس كبير - ١٥٥ درهم / دجاج - ٩٠ درهم

Classic green curry, Thai eggplant, sweet basil

باذنجان تايلاندي مع الكاري الأخضر الكلاسيكي والريحان الحلو

Gaeng Phed
غاينغ فيد

VEGETABLE AND TOFU — AED 70 / KING PRAWNS — AED 155 / CHICKEN — AED 90

خضراوات وتوفو - ٧٠ درهم / قريدس كبير - ١٥٥ درهم / دجاج - ٩٠ درهم

Red curry , Thai eggplant, sweet basil

باذنجان تايلاندي مع الكاري الأحمر والريحان الحلو

Panaeng
بانينغ

VEGETABLE AND TOFU — AED 70 / BEEF — AED 140 / CHICKEN — AED 90

خضراوات وتوفو - ٧٠ درهم / لحم بقري - ١٤٠ درهم / دجاج - ٩٠ درهم

Thick creamy peanut red curry, sweet basil

صلصة الكاري الأحمر السميكة بالفول السوداني، ريحان حلو

Massaman
ماسمان

VEGETABLE AND TOFU - AED 70 / BEEF — AED 140 / CHICKEN - AED 90

خضراوات وتوفو - ٧٠ درهم / لحم بقري - ١٤٠ درهم / دجاج - ٩٠ درهم

Rich and mild flavoured curry, potato, peanuts, onion and fried shallot

كاري بنكهات غنية ومعتدلة، بطاطا، فول سوداني، بصل وكراث أندلسي مقلي

Please inform our staff, in case you have any food allergies or special dietary requirements. All prices are in UAE Dirham and are inclusive of service charge and tax.

يرجى إبلاغ موظفينا في حالة وجود أي حساسية غذائية أو متطلبات غذائية خاصة. جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل رسوم الخدمة والضرائب

Foods with SEHHI logo are lower in fat, lower in sugar and salt content and higher in fiber than other foods of the same type.

تحتوي على نسب أقل من الدهون والسكريات والملح، ونسبة أعلى من الألياف مقارنةً بالأطعمة الأخرى من النوع نفسه *SEHHI* الأطعمة التي تحمل شعار

FROM THE WOK
أطباق محضرة في الووك

Phad Kraprow
باد كرابرو

VEGETABLE AND TOFU - AED 70 / CHICKEN — AED 105 / BEEF — AED 120
MIXED SEAFOOD — AED 110 / KING PRAWNS - AED 155
خضراوات وتوفو - ٧٠ درهم / دجاج - ١٠٥ درهم / لحم بقري - ١٢٠ درهم
مأكولات بحرية مشكلة - ١١٠ درهم / قريدس كبير - ١٥٥ درهم
Wok fried chili, garlic and basil
قلقاس مقلي في مقلاة ووك مع الفلفل الحار، الثوم، والريحان

Phad Med Ma Mueng
باد ميد ما موينغ

BEEF - AED 120 / CHICKEN - AED 105 / KING PRAWNS - 155
لحم بقري - ١١٠ درهم / دجاج - ١٠٥ درهم / قريدس كبير - ١٥٥ درهم
Wok fried cashew nuts with dried chili, capsicum
كاجو مقلي في الووك مع الفلفل الحارّ المُجفف وفليفلة

Phad Priew Waan
باد بريو وان

VEGETABLE AND TOFU - 70 / CHICKEN — 95 / KING PRAWNS — 155
خضراوات وتوفو - ٧٠ درهم / دجاج - ٨٥ درهم / قريدس كبير - ١٥٥ درهم
Wok fried Thai sweet and sour, pineapple, tomato, capsicum, onion
أناناس وطماطم وفليفلة وبصل مقلي في الووك مع صلصة سويت آند ساور تايلاندية

Phad Cha Ta Lay, AED 105
باد تشا تا لاي, ١٠٥ درهم
Wok fried mixed seafood, young green peppercorns, finger root, Thai basil
مأكولات بحرية مشكلة مقلية في الووك، حبّ فلفل الأخضر، زنجبيل صيني "فنجر روت"، ريحان تايلاندي

Phad Pak Boong Fai Dang, AED 60
باد باك بونغ فاي دانغ, ٦٠ درهم
Morning glory, chili, fermented bean, garlic
سبانخ صينية، فلفل حارّ، فول مخمّر، ثوم

Please inform our staff, in case you have any food allergies or special dietary requirements. All prices are in UAE Dirham and are inclusive of service charge and tax.
يرجى إبلاغ موظفينا في حالة وجود أي حساسية غذائية أو متطلبات غذائية خاصة. جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل رسوم الخدمة والضرائب

Foods with SEHHI logo are lower in fat, lower in sugar and salt content and higher in fiber than other foods of the same type.
تحتوي على نسب أقل من الدهون والسكريات والملح، ونسبة أعلى من الألياف مقارنةً بالأطعمة الأخرى من النوع نفسه *SEHHI* الأطعمة التي تحمل شعار

NOODLES AND RICE
النودلز والأرز

Phad Thai
باد تاي

VEGETABLE AND TOFU – AED 80 / CHICKEN – AED 90 / PRAWNS – AED 105
خضراوات وتوفو - ٨٠ درهم / دجاج - ٩٠ درهم / قريدس - ١٠٥ درهم

Classic rice noodles, tofu, bean sprouts, ground peanuts, egg, tamarind sauce
نودلز الأرز الكلاسيكية، توفو، براعم الفول، فول سوداني مجروش، بيض، صلصة التمر الهندي

Kway Teow Tom Yum
كواي تيو توم يام

VEGETABLE AND TOFU – AED 60 / CHICKEN – AED 75 / PRAWNS – AED 80
خضراوات وتوفو - ٦٠ درهم / دجاج - ٧٥ درهم / قريدس - ٨٠ درهم

Classic tom yum noodle soup, boiled egg, mushroom, lemongrass, roasted red chili paste
شوربة نودل توم يام الكلاسيكية، بيض مسلوق، فطر، عُشبة ليمون، معجون الفلفل الأحمر الحارّ

Choice of Thai ramen or rice noodle
تُقدّم مع اختيارك من نودلز الأرز / نودلز الرامن التايلاندية

Phad Mhee Leung
باد مي ليونغ

VEGETABLE AND TOFU – AED 80 / CHICKEN – AED 90 / PRAWNS – AED 105
خضراوات وتوفو - ٨٠ درهم / دجاج - ٩٠ درهم / قريدس - ١٠٥ درهم

Wok fried egg noodle, bok choy, bean sprouts, spring onions, dark soy sauce
نودلز البيض المقلية في الووك، الملفوف الصيني بوك تشوي، براعم الفول، بصل أخضر، صلصة الصويا الداكنة

Khao Phad
كاو باد

VEGETABLE AND TOFU – AED 70 / CHICKEN – AED 85 / PRAWNS – AED 90
خضراوات وتوفو - ٧٠ درهم / دجاج - ٨٥ درهم / قريدس - ٩٠ درهم

Traditional Thai style fried rice with egg, tomato, onion, spring onion
أرز مقلي مع البيض على الطريقة التايلاندية التقليدية، طماطم، بصل، بصل أخضر

Khao Phad Sabparos, AED 105
كاو باد سابراوس، ١٠٥ درهم

Pineapple fried rice, prawns, chicken, squid served in a pineapple shell
أرز مقلي بالأناناس، قريدس، دجاج، حبّار، يُقدم داخل قشرة أناناس

Khao Phad Tom Yum Talay, AED 95
كاو باد توم يام تالاي, ٩٥ درهم

Spicy and sour fried rice with prawn, squid, mussel, lemongrass and galangal
أرز مقلي حارّ وحامض بالقريدس، حبّار، بلح البحر، عُشبة ليمون، خولنجان

Khao Soey, AED 20
كاو سوي, ٢٠ درهم

Steamed jasmine rice
أرز الياسمين على البخار

Please inform our staff, in case you have any food allergies or special dietary requirements. All prices are in UAE Dirham and are inclusive of service charge and tax.
يرجى إبلاغ موظفينا في حالة وجود أي حساسية غذائية أو متطلبات غذائية خاصة. جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل رسوم الخدمة والضرائب

Foods with SEHHI logo are lower in fat, lower in sugar and salt content and higher in fiber than other foods of the same type.
تحتوي على نسب أقل من الدهون والسكريات والملح، ونسبة أعلى من الألياف مقارنةً بالأطعمة الأخرى من النوع نفسه *SEHHI* الأطعمة التي تحمل شعار

DESSERT
الحلويات

Khao Neaw Mamung, AED 60
كاو نيو مامونغ, ٦٠ درهم
Mango with sweet sticky rice and coconut cream
مانجو مع الأرز اللزج الحلو وكريمة جوز الهند

Tab Tim Grob, AED 50
تاب تيم غروب, ٥٠ درهم
Thai red rubies of waterchesnut and tapioca in coconut milk
كستناء الماء التايلاندية والتابيوكا في حليب جوز الهند

Kluay Tod, AED 50
كلوي تود, ٥٠ درهم
Deep fried banana served with vanilla ice cream
موز مقلي يُقدّم مع آيس كريم الفانيليا

Lemongrass Crème Brûlée, AED 55
كريم بروليه عُشبة الليمون, ٥٥ درهم
Lemongrass, heavy cream, egg yolks and burnt sugar
عُشبة الليمون، كريمة غنية، صفار البيض، سكر مكرمل

Choice of Ice Cream, AED 35
مع اختيارك من الآيس كريم, ٣٥ درهم
Vanilla, coconut, mango
With palm seed, jack fruit, sweet bean and peanuts
الفانيليا، جوز الهند، المانجو
مع بذور النخيل، وفاكهة الجاك فروت، والفاصوليا الحلوة والفول السوداني

Please inform our staff, in case you have any food allergies or special dietary requirements. All prices are in UAE Dirham and are inclusive of service charge and tax.
يرجى إبلاغ موظفينا في حالة وجود أي حساسية غذائية أو متطلبات غذائية خاصة. جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل رسوم الخدمة والضرائب

Foods with SEHHI logo are lower in fat, lower in sugar and salt content and higher in fiber than other foods of the same type.
تحتوي على نسب أقل من الدهون والسكريات والملح، ونسبة أعلى من الألياف مقارنةً بالأطعمة الأخرى من النوع نفسه *SEHHI* الأطعمة التي تحمل شعار

BUSINESS LUNCH

PINTO BOX, AED 95

غداء العمل, صندوق غداء بينتو ٩٥ درهمًا إماراتيًا

STARTER

المقبلات

Por Pia Savoey

بورا بيا سافوي

Vegetable spring rolls

سبرينغ رولز الخضراوات

or – أو

Thod Mun Pla

تود مون بلا

Thai fish cake

كعك السمك التايلاندي

SOUP

الشوربة

Tom Kha Gai

توم كا غاي

Tangy coconut soup with chicken, mushroom, coconut foam and Thai herbs

شوربة جوز الهند اللاذعة مع الدجاج، الفطر، رغوة جوز الهند وأعشاب تايلاندية

Main Course

الأطباق الرئيسية

Gaeng Kiew Wan Gai

غاينغ كيو وان غاي

Classic green curry with chicken, Thai eggplant and sweet basil

كاري أخضر بالدجاج، باذنجان تايلاندي وريحان حلو

or – أو

Phad Kraprow Nuea

باد كرابرو نيوا

Wok fried beef chili, garlic and basil leaves

لحم بقري مقلي في الووك مع الفلفل الحارّ، ثوم، أوراق ريحان

or – أو

Khao Phad Ruammit

كاو فاد روا ميت

Traditional Thai-style fried rice with chicken, prawn, egg, tomato, onion and spring onion

أرز مقلي على الطريقة التايلاندية التقليدية مع دجاج، قريدس، بيض، طماطم، بصل، بصل أخضر

Dessert

الحلويات

Choice of ice cream with palm seed, jack fruit, sweet bean, peanuts

اختيارك من الآيس كريم مع بذور النخيل، فاكهة الجاك فروت، فاصوليا حلوة، فول سوداني

Complimentary

يُقدم مجانًا

Thai mocktail of the day or soft drink

موكتيل تايلاندي مُحضر طازجًا أو مشروب غازي

Please inform our staff, in case you have any food allergies or special dietary requirements. All prices are in UAE Dirham and are inclusive of service charge and tax.

يرجى إبلاغ موظفينا في حالة وجود أي حساسية غذائية أو متطلبات غذائية خاصة. جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل رسوم الخدمة والضرائب.