



أكاليد
Akaleel

قائمة الطعام MENU



الفطور BREAK FAST

250 cal



Labna Balls With Sweet

22 ريال

كرات اللبنة مع الحلاوة



26 ريال

سطة شمندر



180 cal

Beetroot Salad

400 cal



Fatteh Akaleel

23 ريال

فتة أكاليل



24 ريال

بيض يوناني



220 cal

Greek Eggs

420 cal



Eggplant With Tahina

20 ريال

باذنجان بالطحينة



39 ريال

فتة اللحم



375 cal

Fatteh Lahme

680 cal



Breakfast North (Winter)

48 ريال

فطور شمالي (شتوي)



الفطور BREAK FAST



20 ريال
فتة حمص

460 cal
Hummus Fatteh

250 cal
Eggplant Fatteh

21 ريال
فتة باذنجان



13 ريال
طبق فلافل

360 cal
falafel plate

cal420
beans

13 ريال
فول



cal 450
24 ريال
فول فخارة بالفرن مع البيض على الطريقة التركية
Pottery beans in the oven with eggs on the Turkish way

cal 250
Hummus Meat

Hummus served with meat

22 ريال
حمص لحم

يقدم مع قطع اللحم



18 ريال
حمص

cal 220
Hummus

82 ريال
إفطار أكابيل

cal 650



الفتور BREAK FAST

250 cal



Hamsa Eggblant

24 ريال

حمسة باذنجان



39 ريال

حمسة كبدة بزيت الزيتون



360 cal

Hamsa liver with olive oil



250 cal



Chicken Hamsa With Olive Oil

32 ريال

حمسة دجاج بزيت الزيتون



39 ريال

حمسة لحم بزيت الزيتون



360 cal

Hamsa meat with olive oil



420 cal



Hamsa halloumi

39 ريال

حمسة حلوم



28 ريال

مناقيش لبنه زعتر



410 cal

Labneh Zaatar Pie



460 cal



Mix cheese pie

28 ريال

مناقيش جبن مشكلة



الفطور BREAK FAST



28 ريال   
مناقيش لحمه

410 cal
Meat pie with cheese

250 cal  
Shakshuka

16 ريال
شكشوكة



21 ريال
Turkish-egg pottery

  290cal
فخارة بيض تركي

250 cal   

Egg club sandwich with luncheon كلوب ساندوتش

24 ريال



24 ريال
فرنش توست

  450 cal

French Toast

420 cal   
Cream Akaleel

13 ريال
قشطة أكاليل



شورية SOUP

cal110



Cream Of Mushroom

Fresh mushroom blend with cooking Cream

ريال 22

شورية كريمه الفطر

شورية الفطر البري الطازج



ريال 20

شورية كريمه الدجاج

شورية الكريما مع قطع الدجاج بلأعشاب



250cal

Cream Of Chicken Soup

Chicken blend with special Cream Sauce



cal220



Lentil Soup

Lentil blend with olive oil original

ريال 16

شورية العدس

شورية العدس التقليديه بزيت الزيتون الأصلي



ريال 18

الشورية الأرمنية الحارة

الشورية الارمنية الاصلية الحارة
مع قطع اللحم

248cal

Armania Soup

Lamp slice cooked with
original Armanian hot sauce



سلطات SALADE

cal 100



Taboule

armienian parsley salad with pomegranate

20 ريال

تبولة

التبولة الارمنية بدبس الرمان



20 ريال

فتوش

الفتوش الشرقي

75 cal

Fattoush

Fattoush Oreintal



cal 90



Akaleel salad

Ice burge with rocca and balsamic italian sauce with walnuts

26 ريال

سلطة أكاليل

الخس الروماني والروكا مع خل البلسمك الإيطالي مع المكسرات



28 ريال

سلطة الحلومي روكا

الحلومي مع الخضار الطازجة والفطر البري بصلصة العسل والخردل



350cal

Halloumi Salad

Halloumi cheese with Rocca leaves, Strawberry and Berry's



cal 310



Tacos Salad

Mixed Lettuce Salad with yogurt balls and hot sause

26 ريال

سلطة التاكوس

سلطة الخس مشكل مع كرات لبن وصوص حار



28 ريال

سلطة سيزر

الخس الروماني يقدم مع صلصة السيزر الخاصة مع الخبز المحمص والدجاج المشوي بلاعشاب



230 cal

Ceaser Salad

Ice burge served with bread crumed and grill chicken with ceaser sauce



cal 40



Cucumber Raita

10 ريال

زبادي بالخيار



20 ريال

سلطة الكينوا

الكينوا والشمندرو الرمان والجرجير مع الصلصة الخاصة



200cal

Quinwa Salad

Quinwa, beetroot, pomegranate, roca, with special sauce



مقبلات APPETIZERS



18 ريال
حمص



166 cal
Hummus

322 cal



Hummus Meat

Hummus served with meat

22 ريال

حمص لحم

يقدم مع قطع اللحم



24 ريال

ورق عنب (يلانجي)

Stuffed with rice & vegetables, seasoned with lemon and olive oil

288 cal

Grapes Leave (Yalangi)

ورق العنب المحشي بالأرز والخضار وزيت الزيتون

192 cal



Mutable

18 ريال

متبل



18 ريال

لفائف الباذنجان

لفائف الباذنجان المحشوة بجبنة والجوز



237 cal

Eggplant Roll

Stuffed with cheese walnuts

مقبلات ساخنة

HOT SECTION

410cal



Akaleel Roll

Roll Akaleel stuffed
served with beetroot sause

26 ريال

رول أكاليل

لفائف اكاليل المحشية تقدم مع صلصة الشمندر



34 ريال

كبة أرمنية

الكبة الارمنية مع الرمان الطازج
و دبس الرمان



520 cal

Kibbeh Armania

Marinated crushed pomegranate seeds and molasses



200 cal

Chilly Potato

Spicy Armenian Potatoes with lemon and coriander

24 ريال

بطاطا حارة

البطاطا الحارة الارمنية بصلصة الليمون والكزبرة



24 ريال

كرات الجبن

كرات الجبنه مع الهلبيو

412 cal

Chees Ball

Jalapeno ball stuff with chees



300 cal

Risotto Ball

Risotto ball stuff with cheese

24 ريال

كرات الرزيتو

كرات الروزيتو بحشوة الجبنه



33 ريال

ديناميت دجاج

قطع الدجاج المقرمشة المقلية
مع صلصة الديناميت



308 cal

Dynamite chicken

Breaded Fries chicken mix with sauce dynamite



322 cal



Dynamite shrimps

Breaded Fries Shrimps mix with sauce dynamite

48 ريال

ديناميت شريمب

الروبيان المقرمشة المقلية
مع صلصة الديناميت



20 ريال

وجبة الطفل



308 cal

Kids' meal



المطبخ الهندي

indian cuisine

410 cal



chicken biryani

Indian biryani with chicken prepared in mumbai way

39 ريال

برياني دجاج

البرياني الهندي مع الدجاج محضر بطريقة مومباي



16 ريال

رز برياني سادة أو رز شعيرية سادة

رز البرياني الهندي محضر بطريقة مومباي



200 cal

Rice biryani

Indian biryani rice prepared in mumbai way



529 cal



Kashmiri Chicken

Cube Chicken cooked in assorted sauce with kashmiri traditional style

41 ريال

دجاج كشميري

قطع الدجاج المطهيه بالطريقه الكشميرية التقليدية



43 ريال

تكا مسالا

قطع الدجاج المشوية بصلصة والتتبيلة الخاصة



410 cal

Tikka Masala

Grill cube chicken prepared in sauce with special spices



529 cal



Butter Chicken

Grill Breast chicken prepared in tomato sauce with butter flavor

43 ريال

دجاج بالزبدة

صدور الدجاج المطهيه بصوص الطماطم ونكهة الزبد



المطبخ الشرقي

ORIENTAL CUISINE

جديدنا



89 ريال

ريش مشوي

lamb rack marinated in a special blend, grilled over charcoal.

365 cal

Grilled Lamb Rack

ريش غنم طريّة ومتمّلة بتوليفة خاصة مشوية على الفحم

جديدنا



450cal

Arais

28 ريال

عرايس

خبز عربي محشوة بلحم مفروم متبل بتوابل شرقية
Arabic bread stuffed with minced meat seasoned with oriental spices.

جديدنا



98 ريال

مشويات مشكل وسط

2 سيخ كباب لحم 2 سيخ كباب دجاج
2 سيخ شيش طاووق 2 سيخ أوصال لحم



405 cal

Medium Mix Grill

2 seekh lamb kebab, 2 seekh chicken kebab,
2 seekh shish tawook, 2 seekh bland lamb

جديدنا



550cal



Large Mixed Grill

155 ريال

مشويات مشكل كبير

3 seekh lamb kebab, 3 seekh chicken kebab
3 seekh shish tawook, 2 seekh bland lamb, 3 psc Arais

3 سيخ كباب لحم 3 سيخ كباب دجاج 3 سيخ شيش طاووق
2 سيخ أوصال لحم ، 3 حبة عرايس

جديدنا



42 ريال

دولمة

Mixed vegetables stuffed with seasoned rice and minced meat



340 cal

Dolma

خضروات مشكّلة محشوة بالأرز المتبل واللحم المفروم

المطبخ الشرقي

ORIENTAL CUISINE

جديدنا

366cal

Jordanian Mansaf

79 ريال

منسف أردني



65 ريال

كباب بالكرز

الكباب يقدم مع صوص الكرز



366 cal

Cherry Kabab

Kabab served with cherry sauce

550cal

Kabab Laban

kababs served with yoghurt sauce and vermicelli rice



65 ريال

كباب باللبن

يقدم مع اللبن والأرز بالشعيرية



57 ريال

كباب خشخاش

يقدم مع صوص الخشخاش والفلفل



350 cal

Khesh Khash Kabab

served with Khesh Khash sauce and spices

260 cal

Kabab

grilled Kabab served with tahina sauce



55 ريال

كباب لحم

كباب اللحم المشوي على الفحم مع صوص الطحينة



43 ريال

كباب دجاج

كباب الدجاج يقدم مع صوص الثومية



600 cal

Chicken Kabab

Kabab chicken serve with garlic sauce



350 cal

Shish Taouk

Chicken cubes served with Garlic sauce and grilled veggies

43 ريال

شيش طاووق

قطع الدجاج المتبله تقدم مع الخضار المشويه مع صوص الثومية



46 ريال

كفتة الجبن

كفته اللحم المحشية بالأجبان المدحزة على الطريقة التركيه



610 cal

Kaftta Cheese

Meat kofta stuffed with prepared cheese On the Turkish way

560 cal

Lamb Rak With Sauce

Lamb rak served with special sauce

89 ريال

ريش بالصوص

ريش الغنم تقدم مع الصوص الخاص



89 ريال

موزات بالصوص

ريش الغنم تقدم مع الصوص الخاص

600 cal

Lamb Chank With Sauce

Lamb rak served with special sauce

800 cal

Kibbeh Bel Laban

Served with yoghurt and vermicelli rice



48 ريال

كبة باللبن

الكبة اللبنيه تقدم مع الارز بالشعيريه



46 ريال

شيش برك

عجينة الشيش برك يقدم مع اللبن والرز الشعيريه



944 cal

Shish Barek Labban

Served yoghurt sauce vermicelli Rice

المطبخ الشرقي
ORIENTAL CUISINE

أكالييل
Akaleel

فخاريات

POTTERY

450cal



Pottery Shrimps

Shrimp pottery in the oven

65 ريال

فخار الجمبري

فخار الجمبري بالفرن



44 ريال

فخار الدجاج

فخار الدجاج بالفرن

610 cal

Pottery Chicken

Chicken pottery in the oven



910 cal

Manti Armani

Armenian dough filled with minced herbed,
served with tomato and yoghurt sauce.

35 ريال

مانتى أرمني

العجينة الأرمنية مع اللحم المتبل
تقدم مع صلصة الطماطم واللبن



المطبخ الأمريكي

AMERICAN CUISINE

ستيكات STEAK



89 ريال

بريسكت مدخن

شرائح قطع البريسكت المدخنة والمطهيه لـ ١٢ ساعه

450 cal

Smoke Brisket

Sliced brisket, smoked and cooked for 12 hours

تاكو TACO

320 cal



Chicken Taco

Taco sandwich with cooked chicken with Mexican mix

31 ريال

تاكو دجاج

شطيرة التاكو مع الدجاج المطبوخ بالخلطه المكسيكيه



320 cal

Brisket Taco

Taco sandwich with 12 smoke brisket with mashed potato.



48 ريال

تاكو بريسكت

شطيرة التاكو مع لحم البريسكت المدخن على الحطب

المطبخ الإيطالي

ITALIAN CUISINE

750 cal



Oven Pasta

Pasta with minced meat and with mozerella cheese

43 ريال

أوفن باستا

الباستا مع اللحم المفروم بالصوص
والجبنة الموزريلا



42 ريال

لازانيا

طبقات من عجينة الباستا مع اللحم المفروم
بصوص البلونيز والصلصة البيضاء



350 cal

Lasania

Layers of pasta dough with minced meat
with bolognese sauce and white sauce



940 cal



Rossitto Truffle

Italian risotto prepared with white sauce
and parmesan cheese with mushrooms and
truffles

48 ريال

روزيتو (الترافل)

الريزيتو الإيطالي المطهي مع الصلصة
البيضاء وجبنة البرميزان مع الفطر والترافل



48 ريال

روزيتو الدجاج

الروزيتو الإيطالي المطهي
مع صدور الدجاج وجبنة البرميزان



940 cal

Chicken Rossitto

Italin rice prepared with chicken breast and
parmesan cheese.



940 cal



Saffron Rossitto

Italin rice prepared with saffron sauce.

46 ريال

روزيتو الزعفران

الروزيتو الإيطالي المطهي
مع صوص الزعفران



58 ريال

دجاج بالفطر

صدور الدجاج المشوية تقدم مع صلصة الفطر
وخضار سوتيه و البطاطس المقلية



620 cal

Mushroom Chicken

Grill chicken served with mushroom
sauce and french fries.



المطبخ الإيطالي

ITALIAN CUISINE

أكالييل
Akaleel

المطبخ الإيطالي

ITALIAN CUISINE



43 ريال

دجاج حامض حلو



500 cal

Sweet&Sour Chicken

Fried Chicken with sweet&sour sauce served with rice

دجاج مقلي مع الصلصة الحلو الحامضة
يقدم مع الأرز

740 cal



Creame & Cheese Chicken

Chicken cooked with cream sauce and cheese

48 ريال

دجاج كريمي بالجبنه

دجاج مطبوخ مع صوص الكريمة والجبن



740 cal



Fettuccine Alefredo

Fettuccine with cream, mushrooms and chicken

49 ريال

فوتوتشيني ألفريدو

فوتوتشيني مع الكريمة والفطر و الدجاج



42 ريال

بيني ارابيتا

معكرونة البيني مع صلصة الطماطم
وزيت الزيتون



500 cal

Penne Arrabbiata

Penne pasta with tomato sauce and olive oil



500 cal



Penne Pesto

Penne pasta with basil sauce, olive oil and parmesan cheese

39 ريال

بيني بيلستو

معكرونة البيني مع صلصة الريحان
وزيت الزيتون مع جبن البرميزان



42 ريال

بيني وايت صوص

معكرونة البيني مع صلصة الكريمة
والأجبان المشكلة



500 cal

Penne White

Penne pasta with cream sauce
And problem cheeses



500 cal



Penne Pink

Penne pasta with mixed sauce and cheeses

41 ريال

بيني بنك

معكرونة البيني مع الصوص المشكل
والأجبان



بحريات

SEAFOOD

cal 100

Hamour Fish

Hamour cooked with shrimp sauce
served with mash potato

49 ريال

سمك هامور

هامور مطبوخ مع صوص الروبيان يقدم
مع البطاطا المهروسة



54 ريال

سمك مع الصوص

سمك مطبوخ مع صوص الخضار
يقدم مع البطاطس

75 cal

Fish with Sauce

Fish Cooked with Vegetable sauce
served with potato



cal 90

King Fish

Grill Fish seared with sauce Degalo and
served with mash potato

57 ريال

سمك الكنفد

سمك مشوي بصلصة ديجالو تقدم
مع البطاطس المهروسة



48 ريال

سمك دوكسيل

فيليه سمك محشي بصلصة دوكسيل الخاصة

75 cal

Fish Duxelle

Stuffed Fish Fillet with special
duxelle sauce



cal 90

Grilled Fish

Grill Fish with mix vegetable and sauce

54 ريال

سمك مشوي

سمك مشوي مع الخضار المشكل والصوص



بحريات SEAFOOD

710 cal

Sweet&Sour shrimp

Fried shrimp with sweet&sour sauce served with rice

62 ريال

روبيان حامض وحلو

روبيان مقلي مع الصلصة الحلو الحامضة
يقدم مع الأرز



64 ريال

روبيان بالأناناس

روبيان مقلي مع صلصة الأناناس
يقدم مع الأرز



550 cal

Pineapple shrimp

lightly fried shrimp tossed in pineapple
sauce and served with Rice

cal450

Mixed Seafood Platter

Fried Seafood platter with fries
and special sauce

57 ريال

بحريات مشكل

طبق بحريات مقلية مع البطاطس والصوص الخاص



79 ريال

سمك السالمون

فيليه سمك السالمون المشوي
يقدم مع البطاطس المهروسة



710 cal

Salmon Fish

Herbad marinated salmon fillet
served with mashed potato.

710 cal

Shrimps With Sauce

Shrimp with special sauce of wild herbs,
served with saffron risotto

85 ريال

جمبري بالصوص

الجمبري مع الصوص الخاص بالأعشاب
البريه يقدم مع روزيتو الزعفران



64 ريال

جمبري الكنافه

الروبيان المقرمش بالكنافه
مع الصلصة الحارة الحلو



550 cal

Kunafa shrimp

Breaded fries kunafa shrimps
served with sweet chilly sauce

بحريات
SEAFOOD

الحلويات Deserts



890 cal

بين بردو
Pain Perdo

20 ريال



970 cal

ام علي
Aum Ali

24 ريال



1002 cal

كيسة التمر
Dates cake

20 ريال



1100 cal

فوندان الشوكولا
Chocolate fondant

24 ريال



510 cal

كنافة بالقشطة
Konafa with cream

23 ريال



المشروبات Drinks

مشروبات باردة COOL DRINKS

 235 cal بلو كوراساو Blue Curacao 18 ريال	 230 cal جامايكا Jamaica 18 ريال	 290 cal موهيتو بلو Mojito blue 18 ريال	 250 cal اكاليل كوكتيل Akaleel cocktail 20 ريال	 235 cal لبن عيران Aryan Laban 6 ريال
 250 cal جامايكا غرينادين Jamaica Grenadines 18 ريال	 225 cal عصير برتقال Orange juice 18 ريال	 290 cal موهيتو ريد mojito red 18 ريال	 195 cal ليمون بالنعناع Lemon mint 16 ريال	
 مياه Water 1 ريال	 250 cal مشروبات غازية Soft drink 3.5 ريال	 165 cal مشروب سعودي كوب Saudi Drink Glass 18 ريال	 195 cal مشروب سعودي جيك Saudi Drink Jak 45 ريال	

مشروبات ساخنة HOT DRINKS

 كاسة شاي كرك Karak tea 6 ريال	 دلة قهوة سعودية مع تمر Saudi coffee 20 ريال	 ابريق شاي Tea kettle 18 ريال	 كاسة شاي Tee 5 ريال
--	--	--	--

نرجو الإطلاع على مسببات الحساسية





   @akaleelksa
 www.akaleel.sa
 info@akaleel.sa

