



VILLA MAMAS
BY ROAYA SALEH

SALADS

QUINOA TABBOULEH 73 SAR 466 KCAL

A fresh twist on the classic, featuring fluffy quinoa tossed with vibrant parsley, mint, tomatoes, cucumbers, and a zesty lemon and pomegranate dressing

Allergens: N

AFNANETOO SALAD 79 SAR 687 KCAL

a refreshing blend of mixed greens, roasted aubergine, crispy potatoes and a tangy house tahini dressing

Allergens: S

FATTOUSH SALAD 79 SAR 415 KCAL

a vibrant Levantine salad with crispy pita, mixed greens, fresh vegetables, feta cheese, and sumac dressing

Allergens: G, D

ZAATAR & APPLE SALAD 79 SAR 613 KCAL

crisp apple slices, greens, and a zaatar-spiced tahini vinaigrette

Allergens: D, S

STARTERS

*GLUTEN FREE AVAILABLE

KHUBUS WITH ZAATAR 47 SAR 163 KCAL

Hot and crispy sesame encrusted tandoor bread topped with zaatar.

Allergens: S, G

BABA'S TIKKA & HUMMUS 79 SAR 668 KCAL

Black lime-spiced lamb tikka paired with creamy hummus, honoring Chef Roaya's father "Alsayyed" and his timeless recipe.

Allergens: G, N, S

CREAMY HUMMUS 59 SAR 441 KCAL

A velvety blend of chickpeas, tahini, fresh lemon juice, and garlic, drizzled with extra virgin olive oil and a sprinkle of roasted pine nuts. Served with warm tandoor bread for the perfect dip.

Allergens: G, N, S

CHICKEN MATHROOBA 69 SAR 310 KCAL

a traditional Gulf dish of slow-cooked chicken, rice and herbs spiced and hand beaten to a gooey texture that would melt your heart.

Allergens: D

HAREES 69 SAR 310 KCAL

a comforting blend of wheat and tender veal meat, slow-cooked to creamy perfection.

Allergens: G, D

EGGPLANT EXPLOSION 76 SAR 290 KCAL

fried eggplant topped with a medley of caramelized onions with mint, finished with crispy walnuts and a generous drizzle of whey sauce.

Allergens: G, D, N

WARAK ENAB 76 SAR 418 KCAL

tender grape leaves stuffed with rice and aromatic herbs, served with a tangy yogurt sauce.

Allergens: D

JUICY KOFTA 69 SAR 384 KCAL

Chef Roaya's twist on the Armenian cherry kebab: grilled kofta with feta cheese, served on mashed potatoes, drizzled with house-made cherry molasses, and garnished with fresh cranberries.

Allergens: G, D, N

CHEESE CRISPIES 59 SAR 336 KCAL

Creamy feta in crispy golden filo pastry, drizzled with maple syrup and honey.

Allergens: G, S, D

BUTTER CHICKEN DUMPLING 76 SAR 328 KCAL

Crispy dumplings filled with tender butter chicken, infused with rich, creamy spices for a bold and flavorful bite.

Allergens: G, D, N

Prices are VAT inclusive

Adults require an average of 2000 calories daily. individual requirements vary from one person to another

MENU

MAINS

HAMMOUR SAYADIEH 189 SAR 901 KCAL

A classic Middle Eastern fish dish served over spiced rice with caramelized onions accompanied by tahini sauce

Allergens: F, D, N

CHICKEN TAHCHIN 182 SAR 1057 KCAL

Persian-style baked rice layered with saffron, yogurt-marinated chicken, and a crisp golden crust

Allergens: E, D, N, M

CHILI RONI 129 SAR 843 KCAL

Elbow pasta in spicy Bahraini ragout, topped with crispy potatoes for a flavorful and crunchy twist

Allergens: G, D

MOZAT LAHM 219 SAR 1073 KCAL

slow-braised lamb shank served with a rich vermicelli rice

Allergens: G, N, D

TANDOORI CHICKEN SHISH 129 SAR 438 KCAL

Grilled, spiced chicken skewers with a smoky, tender finish.

Allergens: G, D, N

MOZAT ALKHAJA 219 SAR 1073 KCAL

slow-braised lamb shank served with aromatic machbous basmati rice

Allergens: D, N

PENNE MOUNTAIN 129 SAR 961 KCAL

creamy penne pasta loaded with sautéed mushrooms, spinach and mashed potato balls.

Allergens: G, D, E

PORCINI MUSHROOM PENNE 138 SAR 985 KCAL

Creamy penne pasta in a delicate porcini mushroom sauce, offering rich, earthy flavors, and served with tender grilled chicken.

Allergens: G, D

LAMB GHOUZI 219 SAR 1073 KCAL

a festive dish of tender lamb served over aromatic spiced rice, garnished with nuts and raisins.

Allergens: D, N

GRILLED CHICKEN TENDERS 119 SAR 860 KCAL

Juicy grilled chicken tenders served with smooth, creamy hummus, topped with a sprinkle of crispy potatoes and pomegranate rubies.

Allergens: S, G, D

CHICKEN BIRYANI 189 SAR 1203 KCAL

Fragrant basmati rice layered with tender chicken, aromatic spices, and a hint of saffron, served with a side of spicy chutney

Allergens: G, D, S, E

SIDES

FRENCH FRIES 46 SAR 517 KCAL

MASHED POTATO 39 SAR 283 KCAL

TANDOOR KHUBUS 9 SAR 164 KCAL

GLUTEN FREE BREAD 16 SAR

GARDEN SALAD 36 SAR 53 KCAL

SAFFRON RICE 39 SAR 536 KCAL

Allergens:
G - Gluten
D - Dairy
E - Egg
N - Nuts
F - Fish
S - Sesame
M- Mustard
L- Lactose

DESSERTS

UM ALI	79SAR	1628KCAL
<i>a warm and comforting Egyptian croissant pudding with blossom water, layered with nuts and crème</i>		
<i>Allergens: G , D , N</i>		
MUHALLABIA	63SAR	303KCAL
<i>a velvety Middle Eastern rice & milk pudding, flavored with rosewater and blossom water, garnished with cotton candy and pistachios.</i>		
<i>Allergens: D , N</i>		
TIRAMISU	75SAR	671KCAL
<i>an Italian classic of layers of coffee-soaked sponge and mascarpone cream.</i>		
<i>Allergens: G , D , N</i>		
CREAM CARAMEL	76SAR	367KCAL
<i>silky smooth custard topped with golden caramel for an indulgent treat</i>		
<i>Allergens: D , E</i>		

COFFEE & TEA

ESPRESSO (DOUBLE)	32SAR	6KCAL
ESPRESSO (SINGLE)	29SAR	3KCAL
FLAT WHITE	33SAR	179KCAL
CAFFE LATTE	33SAR	190KCAL
AMERICANO	29SAR	15KCAL
CAPPUCCINO	33SAR	179KCAL
TURKISH COFFEE	29SAR	5KCAL
SAUDI COFFEE (CUP/POT)	9 / 49 SAR	1KCAL
LOVE TEA (CUP/POT)	19/32SAR	12KCAL
SULTAN TEA (CUP/POT)	19/32SAR	12KCAL
GINGER TEA (CUP/POT)	19/32SAR	6KCAL
MELISSA TEA (CUP/POT)	19/32SAR	
RED TEA (CUP/POT)	19/32SAR	1KCAL
RED TEA W/SAFFRON(CUP/POT)	23/49SAR	
MINT TEA (CUP/POT)	19/32SAR	
ENERGY TEA (CUP/POT)	19/32SAR	12KCAL
LUJAINS MATCHA	35SAR	386KCAL
<i>matcha / cream / vanilla syrup / white chocolate syrup / milk</i>		

JUICE & MOCKTAILS

ORANGE JUICE	35SAR	158KCAL
MUNEERA	54SAR	345KCAL
<i>pineapple / orange / lemon juice / pomegranate syrup / blue lagoon</i>		
ALAWI	56SAR	149KCAL
<i>cheery syrup / pomegranate / lemon juice / mint / orange / soda</i>		
BLUEBERRY MOJITO	54SAR	177KCAL
<i>blueberry / mint / lemon juice / sprite</i>		
PEACH ICED TEA	54SAR	144KCAL
<i>peach syrup / orange juice / lemon juice / cold red tea</i>		
PEACH & PASSION FRUIT	54SAR	200KCAL
<i>fresh peach / fresh passion fruit / syrup</i>		
PINA COLADA	56SAR	327KCAL
<i>pineapple / coconut syrup / coconut flakes / lemon juice</i>		
TROPICANA	54SAR	148KCAL
<i>fresh passion fruit / lemon juice / lime leaf / sparkling water / pasion fruit syrup</i>		
LEMON WITH MINT	46SAR	153KCAL
LABAN AYRAN	16SAR	198KCAL
<i>laban / lemon salt / table salt / dry mint / soda</i>		
BUTTERFLY PEA MOJITO	48SAR	152KCAL
<i>apple juice / lime / lemon juice / ginger / mint / honey (served with butterfly pea ice)</i>		

SOFT DRINKS & WATER

COCA COLA	22SAR	105KCAL
DIET COCA COLA	22SAR	1KCAL
FANTA ORANGE	22SAR	145KCAL
SPRITE	22SAR	118KCAL
EVIAN WATER (330ML/750ML)	19 / 31 SAR	
SPARKLING WATER(330ML/750ML)	21 / 39 SAR	

FOLLOW US
ON INSTAGRAM



FOOD MENU



prices are VAT inclusive

Adults require an average of 2000 calories daily. individual requirements vary from one person to another

الأطباق الرئيسية

صيادية هامور 901 س ح 189 رس
طبق تقليدي من المطبخ الشرقي، يتكون من سمك الهامور الطري يُقدَّم فوق أرز متبل بالبهارات العطرية، ومزين بالبصل المكرمل، ويُرافقه مجموعة من الصلصات اللذيذة.
مسببات الحساسية: F . D . N

تهجين الدجاج 1057 س ح 182 رس
طبق أرز فارسي، مطوّر بلمسات الشيف رؤيا الذهبية، مخبوز بطبقات من الزعفران و خليط بهارات الورد الجوري، مع دجاج متبل باللبن، وقشرة ذهبية مقرمشة مزين بالفستق والصنوبر والزرشك
مسببات الحساسية: E . D . N . M

تشيلي روني 843 س ح 129 رس
مكرونة في صلصة بحرينية حارة، مع بطاطس مقليّة مقرمشة لإضافة لمسة لذيذة ومقرمشة.
مسببات الحساسية: G . D

موزات اللحم 1073 س ح 219 رس
موزات لحم الغنم المطهو ببطء في صلصة الديمي جلاس، تُقدَّم مع أرز الشعيرة والصنوبر.
مسببات الحساسية: G . D . N

دجاج تندوري 438 س ح 129 رس
أسياخ دجاج مشوية ومتبلّة بنكهات مدخنة وطعم طري.
مسببات الحساسية: G . D . N

بيني ماونت 961 س ح 129 رس
باستا بيني كريمية مخبوزة ومحملّة بالفطر والسبانخ، وكرات البطاطس المهروسة.
مسببات الحساسية: G . D . E

موزات الخاجة 1073 س ح 219 رس
نسبة إلى الشاعر البحريني المعروف محمد الخاجة، الذي اخترع وعشق هذا الطبق وطلب تسميته باسمه، يُقدَّم فخذ لحم الضأن المطهو ببطء بصلصة الديمي جلاس فوق أرز المجبوس المعطر.
مسببات الحساسية: D . N

مكرونة بيني بفطر البورشيني 985 س ح 138 رس
مكرونة بيني كريمية مغطاة بصلصة فطر البورشيني الرقيقة، تقدم بنكهات غنية وأرضية، ومقدمة مع دجاج مشوي.
مسببات الحساسية: G . D

غوزي 1073 س ح 219 رس
لحم الغنم الطري، يُقدَّم فوق الارز بالزعفران المتبل بالبهارات العطرية، ومزين بالمكسرات والزبيب
مسببات الحساسية: D . N

أصابع الدجاج المشوي مع الحمص 860 س ح 119 رس
أصابع دجاج مشوية تقدم مع حمص كريمي وناعم، ورشة غنية من البطاطس المقرمشة وحبّات الرمان.
مسببات الحساسية: S . G . D

دجاج برياني 1203 س ح 189 رس
طبق تقليدي من أرز البسمتي طويل الحبة، مطهو مع قطع الدجاج المتبل بمزيج من التوابل الشرقية العطرية، مزين بالبصل المقلي والتنعان الطازج
مسببات الحساسية: G . D . S . E

أطباق جانبية

بطاطس مقلية 517 س ح 46 رس
بطاطس مهروس 283 س ح 39 رس
أرز زعفران 536 س ح 39 رس
خبز التنور 164 س ح 9 رس
خبز خالي من الجلوتين 164 س ح 16 رس
سلطة خضرة 53 س ح 36 رس

المواد المسببة للحساسية:
G-الغلوتين
D-منتجات الألبان
E-البيض
N-المكسرات
F-السمك
S-السمسم
M-الخردل
L-اللاكتوز

السلطات

تبولة كينوا 466 س ح 73 رس
تبولة غنية بالأعشاب ومزيج من الكينوا مع الطماطم، الخيار، وعصير الليمون، مع لمسة من زيت الزيتون ودبس الرمان.
مسببات الحساسية: N

فتوش 415 س ح 79 رس
سلطة شامية مع خبز الصاج المقرمش، الخضار المشكلة، الأعشاب الطازجة، جبنة الفيتا، وصلصة السماق.
مسببات الحساسية: G . D

سلطة أفنانيتو 687 س ح 79 رس
سلطة الأعشاب المشكلة المتميزة بإضافة الباذنجان المقلي ومقرمشات البطاطا مع صوص الطحينة الحامضة.
مسببات الحساسية: S

سلطة التفاح بالزعر 613 س ح 79 رس
سلطة الأعشاب المشكلة والزعر مع خليط من الزيتون المشوي والتفاح الأخضر الذي يضيف لهذه السلطة تميزًا بدرجات الحموضة، مغمورة بصوص الطحينة الحامضة.
مسببات الحساسية: D . S

مقبلات

متوفر خالي من الجلوتين*
خبز بالزعر* 163 س ح 47 رس
خبز التنور المقرمش والمغطى بالسمسم والزعر، يقدم بطعمه العطري واللذيذ.
مسببات الحساسية: S . G

حمص بالتكة البحرينية (تكة السيد) 668 س ح 79 رس
طبق لذيذ يجمع بين كريمية الحمص الناعم ونكهة التكة البحرينية الحامضة. يُقدم الحمص مزينا بزيت الزيتون ومزيج من قطع اللحم المتبلّة بتوابل البحريني التقليدية من الليمون الاسود.
مسببات الحساسية: G . N . S

حمص نباتي 441 س ح 59 رس
حمص بالطحينة والليمون مزين بحبات الصنوبر ويقدم مع خبز التنور.
مسببات الحساسية: G . N . S

مضروبة دجاج 310 س ح 69 رس
طبق خليجي تقليدي من الدجاج المطهو ببطء مع الأرز والأعشاب، متبل ومخفق يدويًا حتى يصبح بقوام لزج مع إضافة السمسم البلدي ليمنحك شعورًا بالذقة والحنان.
مسببات الحساسية: D

هريس 310 س ح 69 رس
مزيج من القمح ولحم العجل، مطهو ببطء ويقدم مع السمسم البلدي ليعزز من غناه وثرأء طعمه ويعيدك لزمن الطيبين.
مسببات الحساسية: G . D

فتة باذنجان 290 س ح 76 رس
باذنجان مقلي مغطى بمزيج من البصل المكرمل مع التنعان، مضافاً إليه جوز مقرمش ورشة سخية من صلصة الكشك.
مسببات الحساسية: G . D . N

ورق عنب 418 س ح 76 رس
ورق عنب طري محشو بالأرز والأعشاب العطرية، يُقدَّم مع صوص الزبادي الحامض وحبّات الرمان.
مسببات الحساسية: D

كفتة طرية 384 س ح 69 رس
إبداع الشيف رؤيا على الكباب الأرمني بالكرز: كفتة مشوية مع جبنة الفيتا، تُقدَّم على بطاطس مهروسة، مع صلصة دبس الكرز المحضرة منزليًا، ومزينة بالبوت البري الطازج.
مسببات الحساسية: G . D . N

أصابع جبنة الفيتا المقرمشة 336 س ح 59 رس
جبنة فيتا كريمية ملفوفة بعبجينة فيلو ذهبية ومقرمشة، مع رذاذ من شراب القيقب والعسل.
مسببات الحساسية: G . S . D

مقرمشات البتر تشيكن 328 س ح 76 رس
دمبليغز مقرمشة محشوة بقطع دجاج باتر تشيكن الطرية، متبلّة بتوابل غنية وكريمية لنكهة جريئة ولذيذة.
مسببات الحساسية: G . D . N

الأسعار شاملة ضريبة القيمة المضافة (15%)

يحتاج البالغون إلى 2000 سعر حراري في المتوسط يوميًا. وقد تختلف الاحتياجات الفردية من السعرات الحرارية من شخص لشخص

قائمة المشروبات

المشروبات و العصائر

عصير برتقال	158 س ح	35 رس
منيرة	345 س ح	54 رس
أناناس / برتقال / عصير ليمون / شراب الرمان / شراب قشر برتقال أزرق		
علاوي	149 س ح	56 رس
كرز / عصير ليمون / نعناع / برتقال / رمان / صودا		
موهيتو التوت الأزرق	177 س ح	54 رس
توت أزرق / نعناع / عصير ليمون / سبرايت		
شاي الخوخ المثلى	144 س ح	54 رس
شراب الخوخ / عصير البرتقال / عصير ليمون / شاي أحمر		
خوخ وباشن فروت	200 س ح	54 رس
خوخ طازج / باشن فروت طازج / شراب الخوخ و الباشن فروت		
بينا كولادا	327 س ح	56 رس
أناناس / شراب جوز الهند / رقائق جوز الهند / عصير ليمون		
تروبيكانا	148 س ح	54 رس
باشن فروت / شراب الباشن فروت / أوراق الليمون / عصير ليمون / مياه غازية		
ليمون نعناع	168 س ح	46 رس
لبن عيران	198 س ح	16 رس
لبن / ملح الليمون / ملح الطعام / نعناع جاف / صودا		
بترفلاي بي موهيتو	152 س ح	48 رس
عصير الخفاح / عصير ليمون / صودا / زنجبيل / نعناع / عسل (يقدم مع ثلج زهرة البابلاء)		
مشروبات غازية و مياه معدنية		
كوكا كولا	105 س ح	22 رس
لايت كوكا كولا	1 س ح	22 رس
فانتا	145 س ح	22 رس
سبرايت	118 س ح	22 رس
مياه إفيان (330 مل / 750 مل)	19 / 31 رس	
مياه غازية (330 مل / 750 مل)	21 / 39 رس	

الحلويات

أم علي	1628 س ح	79 رس
حلوى مصرية دافئة ومريحة، مخبوزة بطبقات من الكرواسون المقرمش، وكريمة غنية بماء الزهر، مدعمة بالجوز الطازج.		
مسببات الحساسية: G . D . N		
مهلبية	337 س ح	63 رس
حلوى الحليب بالارز، ناعمة، تتميز بنكهة ماء الورد والزهر، مزينة بحلوى القطن والفسنق.		
مسببات الحساسية: D . N		
تيراميسو	456 س ح	75 رس
حلوى إيطالية تقليدية تتكون من طبقات من الكعك الاسفنجي المغموس بالقهوة، وكريمة الماسكاربوني.		
مسببات الحساسية: G . D . N		
كريم كراميل	367 س ح	76 رس
حلوى كاسترد ناعمة وشهية ، تزين بطبقة من الكراميل الذهبي.		
مسببات الحساسية: D . E		

المشروبات الساخنة

إسبريسو دبل	6 س ح	32 رس
إسبريسو سنجل	3 س ح	29 رس
فلات وايت	179 س ح	33 رس
كافيه لاتيه	190 س ح	33 رس
أمريكانو	15 س ح	29 رس
كابتشينو	179 س ح	33 رس
قهوة تركية	5 س ح	29 رس
قهوة سعودية (فنجان / دلة)	1 س ح	49/9 رس
شاي الحب (كأس / إبريق)	12 س ح	32/19 رس
شاي السلطان (كأس / إبريق)	12 س ح	32/19 رس
شاي الزنجبيل (كأس / إبريق)	6 س ح	32/19 رس
شاي أحمر (كأس / إبريق)	1 س ح	32/19 رس
شاي الطاقة (كأس / إبريق)	12 س ح	32/19 رس
شاي أحمر بالزعفران (كأس / إبريق)	23 / 49 رس	
نعناع (كأس / إبريق)	19 / 32 رس	
مليسة (كأس / إبريق)	19 / 32 رس	
لوجينز ماتشا	386 س ح	35 رس
ماتشا / كريمة / شراب الفانيليا / شراب الشوكولاتة البيضاء / حليب / كريمة		

تابعونا على انستجرام

قائمة الطعام



الأسعار شاملة ضريبة القيمة المضافة

يحتاج البالغون إلى 2000 سعر حراري في المتوسط يوميا.

و قد تختلف الاحتياجات الفردية من الأسعار الحرارية من شخص لشخص