



VILLA MAMAS
BY ROAYA SALEH

MENU

SALADS

QUINOA TABBOULEH 73 SAR 461 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 658 KCAL

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

Allergens: S

FATTOUSH SALAD 79 SAR 496 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 530 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, Soya

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 334 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 360 KCAL

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

Allergens: G, D

EGGPLANT EXPLOSION 69 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 69 SAR 418 KCAL

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

Allergens: D

JUICY KOFTA 69 SAR 357 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 379 KCAL

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

Allergens: G, D.

MAINS

HAMOUR 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 TAHCHEEN 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, E

MOZAT LAHAM 219 SAR 1073 KCAL

Slow-braised lamb shank served with 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 AL FORNO 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 922 KCAL

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

Allergens: G, D, E

LAMB GHOOZI 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 608 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, E, M

CHICKEN NUGGETS 69 SAR 450 KCAL

With a side dish of French fries

Allergens: G

SIDES

FRENCH FRIES 46 SAR 274 KCAL

MASHED POTATO 39 SAR 283 KCAL

TANDOOR KHUBUS 9 SAR 180 KCAL

GLUTEN FREE BREAD 16 SAR 202 KCAL

GARDEN SALAD 36 SAR 53 KCAL

SAFFRON RICE 29 SAR 536 KCAL

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

Prices are VAT inclusive

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

DESSERTS

UM ALI 79 SAR 1355 KCAL

A warm and comforting Egyptian croissant pudding layered with nuts and cream.

Allergens: G, D, N, E

MUHALLABIA 63 SAR 342 KCAL

A velvety Middle Eastern rice & milk pudding, flavoured with rosewater and garnished with pistachios

Allergens: D, N, G

TIRAMISU 75 SAR 671 KCAL

An Italian classic, made of layers of coffee-soaked sponge, mascarpone cream and roasted almonds.

Allergens: G, D, E

CRÈME CARAMEL 76 SAR 367 KCAL

A silky smooth custard topped with golden caramel for an indulgent treat

Allergens: D, E

COFFEE & TEA

ESPRESSO (DOUBLE) 32 SAR 6 KCAL

ESPRESSO (SINGLE) 29 SAR 3 KCAL

FLAT WHITE 33 SAR 179 KCAL

CAFFE LATTE 33 SAR 190 KCAL

AMERICANO 29 SAR 15 KCAL

CAPPUCCINO 33 SAR 179 KCAL

TURKISH COFFEE 29 SAR 5 KCAL

SAUDI COFFEE (CUP/POT) 9 / 49 SAR 1 KCAL

LOVE TEA (CUP/POT) 19/32 SAR 12 KCAL

SULTAN TEA (CUP/POT) 19/32 SAR 12 KCAL

GINGER TEA (CUP/POT) 19/32 SAR 6 KCAL

MELISSA TEA (CUP/POT) 19/32 SAR

RED TEA (CUP/POT) 19/32 SAR 12 KCAL

RED TEA W/SAFFRON(CUP/POT) 23/49 SAR

MINT TEA (CUP/POT) 19/32 SAR

ENERGY TEA (CUP/POT) 19/32 SAR 12 KCAL

LUJAINS MATCHA 35 SAR 386 KCAL

matcha, cream, vanilla syrup, white chocolate syrup, milk

Allergens: D

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

JUICE & MOCKTAILS

ORANGE JUICE 35 SAR 158 KCAL

LEMON WITH MINT 46 SAR 153 KCAL

ALAWI 56 SAR 149 KCAL

cheery syrup, pomegranate, lemon juice, mint, orange, soda

BUTTERFLY PEA MOJITO 48 SAR 152 KCAL

apple juice, lime, lemon juice, ginger, mint, honey (served with butterfly pea ice)

MUNEERA 54 SAR 345 KCAL

pineapple, orange, lemon juice, pomegranate syrup, blue lagoon

BLUEBERRY MOJITO 54 SAR 177 KCAL

blueberry, mint, lemon juice, sprite

PEACH ICED TEA 54 SAR 144 KCAL

peach syrup, orange juice, lemon juice, cold red tea

PEACH & PASSION FRUIT 54 SAR 200 KCAL

fresh peach, fresh passion fruit, syrup

BAHRAIN BLOOM 54 SAR 104 KCAL

fresh pomegranate and lime with a rosy twist

PINA COLADA 56 SAR 327 KCAL

pineapple, coconut syrup, coconut flakes, lemon juice

TROPICANA 54 SAR 148 KCAL

fresh passion fruit, lemon juice, lime leaf, sparkling water, passion fruit syrup

LABAN AYRAN 16 SAR 198 KCAL

laban, lemon salt, table salt, dry mint, soda

Allergens: D

SOFT DRINKS & WATER

COCA COLA 22 SAR 105 KCAL

COCA COLA LIGHT 22 SAR 1 KCAL

FANTA ORANGE 22 SAR 145 KCAL

SPRITE 22 SAR 118 KCAL

EIRA STILL WATER (400ML/700ML) 19 / 31 SAR

SPARKLING WATER (400ML/700ML) 21 / 39 SAR



الأطباق الرئيسية

صيادية هامور
901 س ح 189 رس
طبق سمك شرق أوسطي تقليدي يُقدم فوق أرز متبل مع بصل مكرمل يقدم مع سمك الهامور
مسببات الحساسية: F. D. N.

تهجين الدجاج
1057 س ح 182 رس
أرز مطبوخ على الطريقة الفارسية مكون من طبقات من الزعفران ودجاج متبل بالزبادي وقشرة ذهبية مقرمشة
مسببات الحساسية: E. D. N. M.

تشيلي روني
843 س ح 129 رس
مكرونات في صلصة بحرينية حارة، مع بطاطس مقلية مقرمشة لإضافة لمسة لذيدة ومقرمشة
مسببات الحساسية: G, D, E.

موزات اللحم
1073 س ح 219 رس
لحم ضأن مطهو ببطء يقدم مع أرز الشيعرية
مسببات الحساسية: G. N. D.

دجاج تندوري
438 س ح 129 رس
أسيخ دجاج مشوي متبل مع لمسة مدخنة وطرية
مسببات الحساسية: G. D. N.

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

بينيه آل فورنو
961 س ح 129 رس
بصلصة كريمة مع الفطر والسبانخ وكرات البطاطس الوؤو
مسببات الحساسية: G. D. E.

مكرونات بيني بفطر البورشيني
922 س ح 138 رس
مكرونات بيني كريمة مغطاة بصلصة فطر البورشيني الرقيقة، تقدم بنكهات غنية وأرضية، ومقدمة مع دجاج مشوي
مسببات الحساسية: G. D, E.

غوزي لحم
1073 س ح 219 رس
لحم الغنم الطري، يُقدّم 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 وحببات الرمان
مسببات الحساسية: S. G. D.

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

ناجس الدجاج
450 س ح 69 رس
يقدم مع طبق جانبي بطاطس مقلية
مسببات الحساسية: G.

أطباق جانبية

بطاطس مقلية 274 س ح 46 رس
بطاطس مهروس 283 س ح 39 رس
خبز 536 س ح 9 رس
خبز خالي من الجلوتين 180 س ح 16 رس
سلطة خضرة 202 س ح 36 رس
ارز زعفران 53 س ح 29 رس

مسببات الحساسية
صويا
G - جلوتين
D - البان
E - بيض
N - مكسرات
F - سمك
S - سمسم
M - خردل

السلطات

تبولة كينوا
461 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.

سلطة أفنانيتو
658 س ح 79 رس
مزيج منعش من الخضار المختلطة والباذنجان المحمص والبطاطس المقرمشة وصلصة الطحينة اللذيذة
مسببات الحساسية: S.

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

سلطة التفاح بالزعر
530 س ح 79 رس
شرائح التفاح المقرمشة، الخضار، وصلصة الطحينة المتبل بالزعر
مسببات الحساسية: D. S.

مقبلات

***متوفر خالي من الجلوتين**
خبز التنور المقرمش بالسمسم والزعر
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 كريمة الحمص الناعم ونكهة التكة البحرينية الحامض. يُقدم الحمص مزينا بزيت الزيتون ومزيج من قطع اللحم المتبل بتوابل البحرينية التقليدية من الليمون الاسود
مسببات الحساسية: G. N. S. صويا

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

مضروية دجاج
334 س ح 69 رس
طبق خليجي تقليدي من الدجاج المطهو ببطء مع الأرز والأعشاب، متبل ومخفق يدويا حتى يصبح بقوام لزج مع إضافة السمن البلدي ليمنحك شعورا باللذة والحنان
مسببات الحساسية: D.

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

فتة باذنجان
290 س ح 69 رس
باذنجان مقلي مغطى بمزيج من البصل المكرمل مع النعناع مضافا إليه جوز مقرمش ورشة سخية من صلصة الكشك
مسببات الحساسية: G. D. N.

ورق عنب
418 س ح 69 رس
ورق عنب طري محشو بالأرز والأعشاب العطرية، يُقدم مع صوص الزبادي الحامض وحببات الرمان
مسببات الحساسية: D.

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

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

مقرمشات البتر تشكن
379 س ح 76 رس
دمبلينغز مقرمشة محشوة بقطع دجاج باتر تشكن الطرية متبل بتوابل غنية وكريمة لنكهة جريئة ولذيذة .
مسببات الحساسية: G. D. .



VILLA MAMAS
BY ROAYA SALEH

قائمة المشروبات

الحلويات

رس 79	ح 1335	ام على بودينغ الكرواسون المصري الدافئ، مغطى بالمكسرات والكرامة مسببات الحساسية: G , D , N, E
رس 63	ح 342	مهلبية بودينغ شرق أوسطي بالأرز والحليب، منكه بماء الورد ومزين بالفستق مسببات الحساسية: D , N . G
رس 75	ح 456	تيراميسو طبق إيطالي كلاسيكي، مكون من طبقات من الكيك المنقوع بالقهوة، كريمة الماسكاربوني مسببات الحساسية: G , D, E
رس 76	ح 367	كريم كراميل كاسترد مغطى بطبقة من الكراميل الذهبي الغني، لتحلية لذيذة وفاخرة مسببات الحساسية: D , E

المشروبات الساخنة

رس 32	ح 6	اسبريسو (دوبل)
رس 29	ح 3	اسبريسو (سنجل)
رس 33	ح 179	فلات وايت
رس 33	ح 190	كافيه لاتيه
رس 29	ح 15	امريكانو
رس 33	ح 179	كابتشينو
رس 29	ح 5	قهوة تركية
رس 49/9	ح 1	قهوة سعودية (كاس / دله)
رس 32/19	ح 12	شاي الحب (كاس / ابريق)
رس 32/19	ح 12	شاي سلطان (كاس / ابريق)
رس 32/19	ح 6	شاي زنجبيل (كاس / ابريق)
رس 32/19	ح 6	شاي ميليسا (كاس / ابريق)
رس 32/19	ح 12	شاي احمر (كاس / ابريق)
رس 49/23	ح 12	شاي احمر مع زعفران (كاس / ابريق)
رس 32/19	ح 12	شاي نعناع (كاس / ابريق)
رس 32/19	ح 12	شاي انرجي (كاس / ابريق)
رس 35	ح 386	لوجينز ماتشا ماتشا/شراب الفانيليا/ شراب الشوكولاتة البيضاء/حليب/كريمة مسببات الحساسية: D

تابعونا على انستجرام



قائمة الطعام



المشروبات و العصائر

رس 35	ح 158	عصير برتقال
رس 46	ح 153	ليمون نعناع
رس 56	ح 149	علاوي شراب الكرز، الرمان، عصير ليمون، النعناع، البرتقال، الصودا
رس 48	ح 152	بتر فلاي بي موهيتو عصير التفاح، عصير ليمون، صودا، زنجبيل، نعناع، عسل (يقدم مع ثلج زهرة البابلا)
رس 54	ح 345	منيرة أناناس، برتقال، عصير ليمون، شراب الرمان، شراب قشر برتقال أزرق
رس 54	ح 177	موهيتو التوت الأزرق توت أزرق، نعناع، عصير ليمون، سبرايت
رس 54	ح 144	شاي الخوخ المثلج شراب الخوخ، عصير البرتقال، عصير الليمون، شاي أحمر بارد
رس 54	ح 200	خوخ و باشن فروت خوخ طازج، باشن فروت طازج، شراب الخوخ و الباشن فروت
رس 54	ح 104	بحرين بلوم رمان طازج وليمون مع لمسة ورد
رس 56	ح 327	بينا كولادا أناناس، شراب جوز الهند، رقائق جوز الهند، عصير ليمون
رس 54	ح 148	تروبيكانا باشن فروت، شراب الباشن فروت، أوراق الليمون، عصير ليمون مياه غازية
رس 16	ح 198	لبن عيران لبن، ملح الليمون، ملح الطعام، نعناع جاف، صودا مسببات الحساسية: D

مشروبات غازية و مياه معدنية

رس 22	ح 105	كوكا كولا
رس 22	ح 1	كوكا كولا لايت
رس 22	ح 145	فانتا برتقال
رس 22	ح 118	سبرايت
رس 31 / 19	ح 19	مياه معدنية إيرا (٤٠٠مل / ٧٠٠مل)
رس 39 / 21	ح 21	مياه غازية إيرا (٤٠٠مل / ٧٠٠مل)

الأسعار شاملة ضريبة القيمة المضافة

يحتاج البالغون الى 2000 سعرة حرارية في المتوسط يوميا. و قد تختلف الاحتياجات الفردية من السعرات الحرارية من شخص لشخص