



بريو
Brio
all day dining

الشوربات SOUPS

Lentil Soup 30
Local specialty, light and refreshing lentil soup

Cream of Tomato and Basil Soup 30
Served with pesto oil and croutons

Soup of the Day 25
Your service attendant will be happy to advise you

٣٠ شوربة عدس
تقدم مع خبز محمص

٣٠ شوربة الطماطم بالكرامة والريحان
تقدم مع صوص الريحان والكروتون

٢٥ حساء اليوم
سيكون من دواعي سرور مضيف الخدمة تقديم المشورة لك



سلطات ومقبلات STARTERS & SALADS

Caesar Salad 40
Romaine lettuce, Beef bacon bites, garlic croutons, Parmesan cheese and anchovy dressing or with added:

Tender grilled chicken breast 60
Grilled jumbo prawns 90

Greek Salad 50
Feta cheese and olives topped with oregano, extra virgin olive oil and lemon juice

Garden Salad 40
Assorted lettuce, tomato, cucumber bell pepper and onion. Served with your choice of dressing: vinaigrette and balsamic

Assorted Cold Mezzeh 70
Hummus, moutabel, tabouleh, vine leaves, kibbeh, Cheese sambousek, spinach, fatayer served with Arabic bread

For each plate of Mezzeh 25

سلطة القيصر
مع خس رومين لحم العجل مقدد مكعبات الخبز المحمص بالثوم جين بارميزان وصوص الأنشوجة

او مع الإضافات
صدر دجاج مشوي
روبيان مشوي حجم كبير

سلطة يونانية
جين فيتا و زيتون و الزعتر زيت زيتون بكر مع عصير الليمون

سلطة الخضروات
تشكيلة خس، طماطم، خيار، فلفل رومي، بصل، يقدم مع خل وبلسميك

تشكيلة مقبلات باردة وساخنة
حمص، فتيل، ورق عنب، كبة، سمبوسك جين وفتائر السبانخ

لكل طبق من المقبلات



مقبلات ساخنة HOT STARTERS

Golden Bouquet 40
Vegetable spring roll, onion ring, croquet potato and fried avocado
Served with sweet chili sauce

Fried Calamari 40
Served with tartar sauce

الباقة ذهبية
لفائف خضار، حلقة البصل، بطاطس كروكيت، أفوكادو مقلي، تقدم مع صلصة الفلفل الحار الحلو

كلماري مقلي
يقدم مع صلصة التارتار



معكرونة PASTA

Spaghetti / Penne 50
Served with choice of your bolognese, tomato and basil, Arabiata, carbonara or mushroom with olive oil and garlic

Lasagna al Forno 55
One of the classics, italian style savory minced beef layered with Pasta sheets, topped with a creamy parmesan sauce, Baked in the oven

Add grilled chicken - AED 5
Add grilled shrimps - AED 15

Wok Fried Egg Noodles with Chicken 50
Chicken, carrot, zucchini, capsicum, spring onion, oyster sauce, soya sauce and sesame oil

سباغيتي / بيني
يقدم مع اختيارك من صلصة البولونيز، طماطم وريحان ارابياتا، كاربونارا صلصة فطر مع زيت زيتون و ثوم

لازانيا الفورنو
احد الاطباق الايطالية الكلاسيكية مع طبقة من اللحم المفروم على رقائق المعكرونة مغطاة بصلصة الكريمة الغنية مع جبنة البارميزان. المطبوخة في الفرن

أضف دجاج مشوي 5 درهم
أضف روبان مشوي 15 درهم

نودلز البيض مع الدجاج
دجاج ، جزر ، كوسة ، فلفل ، بصل أخضر ، صلصة المحار ، صلصة الصويا وزيت السمسم



السندوتشات SANDWICHES

Vegan Beyond Burger 45
Vegan Beyond Burger, tomato, lettuce and onion

Chicken Shawarma Sandwich 45
Marinated chicken, garlic cream, gherkins, lettuce and tomato

Tuna Sandwich 40
Double decker toasted white bread with tuna, mayonnaise, Tomato, lettuce

Time Beef Burger 50
Angus beef topped with caramelized onions and cheese
Add fried egg - AED 5
Add beef bacon - AED 5
Add sweet beetroot - AED 4
Add grilled mushrooms - AED 4

Club Sandwich 55
Triple decker toasted brown bread with chicken, salad, fried egg, veal bacon, cheese

Marinated Steak Sandwich 60
Australian grain fed angus beef on French Baguette, garlic zucchini, mushrooms, onion and roasted, capsicum

45

1- فيجان بيوند برجر
فيجان بيوند برجر، طماطم، خس، بصل

ساندويتش شاورما دجاج
دجاج متبل ، كريمة الثوم ، خيار مخلل، خس ، طماطم

ساندويتش تونا
طبقتين من خبز ابيض محمص مع تونا و مايونيز و طماطم وخيار

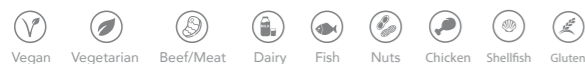
تايم بيف برجر
لحم أنجوس مغطى بالبصل المكرمل والجبن أضف البيض المقلي - 5 دراهم إماراتية إضافة لحم بقري مقعد - 5 دراهم إماراتية أضف الشمندر الحلو - 4 دراهم إماراتية أضف الفطر المشوي - 4 دراهم إماراتية

كلوب ساندويتش
ثلاثة طبقات خبز أسمر محمص مع سلطة دجاج، بيض مقلي، لحم العجل المقدد، طماطم و خيار

ساندويتش ستيك متبل
لحم انجوس استرلي مغذي علي الحبوب محضر علي الخبز الفرنسي، كوسا بالثوم و فطر و بصل وفلفل مشوي

يتم تقديم جميع السندوتشات مع البطاطس المقلية و السلطة الجانبية

*All sandwiches are served with French fries and side salad



All prices are inclusive 7% municipality fee, 10% service charge and 5% VAT
For any allergies please contact the restaurant manager or the chef.

نمط غذائي RIGHT FIT



تم إعداد هذه الأطباق خصيصاً بمحتوى منخفض السعرات الحرارية
These dishes are specially prepared with a low calorie content

Quinoa Salad 45
Quinoa with mix of avocado, green leaves salad, tomato, cucumber, carrot, red onion served with lemon juice and extra virgin olive oil or with added:

Tender grilled chicken breast 60
Grilled jumbo prawns 90

Grilled Chicken Breast 60
Served with mesclun salad, steamed seasonal vegetables, boiled potato and mint yoghurt.

Grilled Salmon Fillet 75
Served with mesclun salad, steamed seasonal vegetables, boiled potato and mint yoghurt.

سلطة الكينوا
حبوب الكينوا مع اوراق السلطة الخضراء طماطم خيار جزر بصل صدر دجاج مشوي وعصير الليمون وزيت زيتون أو مع إضافة

صدر دجاج مشوي
روبيان مشوي حجم كبير

دجاج مشوي
تقدم مع اوراق السلطة الخضراء والخضروات المطهوه علي البخار و بطاطس مسلوقة وزبادي بالتعناع

سمك السلمون المشوي
تقدم مع اوراق السلطة الخضراء والخضروات المطهوه علي البخار و بطاطس مسلوقة وزبادي بالتعناع

FROM THE GRILL

الماكولات البحرية SEAFOOD

Grilled Seafood Platter 350 gm 130
Grilled prawns, fish, salmon and squid
طبق مأكولات بحرية مشوية ٣٥٠ جم
روبيان مشوي وسماك السلمون والحبار

Grilled Jumbo Prawns 350 gm 135
روبيان حجم كبير مشوي ٣٥٠ جم

اللحوم والدواجن MEAT & POULTRY

Grilled Marinated Half Chicken 60
Special homemade marinade
نصف دجاجة متبلة ومشوية
تتبيلة مميزة بالطريقة المنزلية

Grilled Filet Mignon 95
Australia grain-fed angus beef
220 / 230gm
فيليه مينيون مشوي
لحم أنجوس أسترالي مغذي علي
الحبوب حجم 220/230gm

Oriental Mixed Grill 110
Grilled lamb chops, Chicken,
Kofta and Beef
تشكيلة مشاوي شرقية
شراخ الضأن المشوية، دجاج، كفتة ولحم بقري

Grilled Lamb Chops 250 gm 115
Australian lamb
شراخ لحم الضأن الأسترالي المشوي

*All grilled items are served with seasonal vegetables, choice of mashed potato, baked potato, fries or steamed rice Choice of sauce: pepper, mushroom, thyme, rosemary, tomato basil or lemon butter. All main courses include vegetables, potatoes or rice unless otherwise stated

• يتم تقديم جميع الأطباق المشوية مع الخضروات الموسمية ، واختيارك من البطاطا المهروسة او البطاطا المخبوزة او البطاطا المقلية أو الأرز المطبوخ علي البخار أو صلصة الفلفل أو صلصة الفطر او الزعتر إكليل الجبل أو الريحان أو زبدة الليمون. جميع الأطباق الرئيسية تشمل الخضروات ، البطاطا أو الأرز ما لم ينص علي خلاف ذلك

النكهات الهندية FLAVOURS OF INDIA

Curry of the Day 50
Your service attendant will be happy
to advise you
كاري اليوم
سيكون من دواعي سرور مضيف الخدمة
تقديم المشورة

Chicken Biryani 60
Served with papadam, pickle, chutney
and raita
برياني دجاج
يقدم مع بابادام، مخلل ، شتني ورايتا

Indian Lamb Biryani 70
Served with papadam, pickle, chutney
and raita
برياني الضأن
يقدم مع بابادام، مخلل ، شتني ورايتا

Butter Chicken Masala 65
Succulent pieces of chicken cooked in rich,
creamy tomato gravy with blend of spices.
Served with steamed rice and nan bread
دجاج مسالا بالزبدة
قطع دجاج طرية مطهوه بتتبيلة الطماطم
مع توليفة بهارات شهية تقدم مع الأرز المحضر
علي البخار وخبز النان

Add naan, paratha or raita for AED 5 each
أضافة كل من رايثا/ خبز النان / براتا ٥ درهم

All prices are inclusive 7% municipality fee, 10% service charge and 5% VAT
For any allergies please contact the restaurant manager or the chef.



طهيات علي الطريقة المنزلية HOMEMADE DESSERTS

Umm Ali 40 Traditional oriental dessert made of fluffy puff pastry, Nuts, Raisins and Coconut powder soaked in warm sweetened Milk and baked with whipped Cream	ام علي حلوي عربية تقليدية تحضر من المعجنات الرقيقة، مكسرات، زبيب، جوز الهند، وتخبز في الحليب محلي دافئ ومخبوزة مع كريمة مخفوقة
Fruit Platter 45 A selection of Watermelon, Honeydew melon, Cantaloupe, Kiwi, Grape & Strawberries	طبق فاكهة تشكيلة من البطيخ، شمام، كنتالوب، كيوي، عنب و فرولة
Crème Brûlée 25 Vanilla flavored rich Custard base topped with a contrasting layer of hard Caramel	كستارد محلي بالكراميل طبقة كاسترد دسمة بنكهة الفانيليا يعلوها طبقة كراميل صلبة
Mixed Berries Tiramisu 25 Mascarpone cream cheese, lady's finger and red berries stew	تيراميسو التوت المشكل جبنة كريم ماسكاربونيمغ بسكوت اصابع و التوت المشكل
New York Cheese Cake 25 Creamy with caramel sauce	نيويورك تشيز كيك جبنة الكريمة الدسمة مع صوص الكراميل
Lemon Meringue Tart 25 Crusty tart covered with lemon custard and meringue	تارت الليمون بالمرانج تارت يقدم مع كاسترد الليمون مغطى بالمرانج
Apple Cinnamon Pie 30 Freshly baked apple pie served with whipped cream and vanilla ice cream	فطيرة التفاح بالقرفة فطيرة التفاح بالقرفة الطازج تقدم مع الكريما المخفوقة و، يس كريم
Chocolate Hazelnut Mousse Tart 25 Praline crunch, coffee whipped ganache	تارت الشوكولاتة تارت الشوكولاتة بالقهوة مع البندق والمكسرات المشكلة
Ice Cream of Your Choice 30 Strawberry, Vanilla, Chocolate	ايس كريم من اختيارك فرولة، فانيليا، شوكولاتة
Cake selections 25 Your waiter service attendant will be happy to advise you	سيكون من دواعي سرور مضيف الخدمة تقديم المشورة

البوفيهات BUFFET'S

Freshly prepared on daily basis and according to the market.

Breakfast	80	إفطار
Lunch	105	الغداء
Dinner	105	العشاء

Above buffet rates are not applicable for Theme's night

أسعار البوفيه اعلاه غير سارية علي ليلة الامسية

With a 20% discount for 2 or more persons

مع خصم ٢٠٪ لشخصين أو أكثر

قائمة أطفال ألفيس ALFIE'S KIDS MENU

Toukie's Nuggets 25
Deep-fried golden chicken nuggets, French Fries and lots of ketchup

ناجتس توكي
ناجتس الدجاج الذهبي المقلي ، البطاطا المقلية والكثير من الكاتشب

Toucan Pizza 25
Super cheesy pizza with a topping of tomato basil sauce and loads of mozzarella cheese

بيتزا توكان
بيتزا جبنة سوپر مع صوص الطماطم بالريحان والكثير من جبنة الموزاريلا

Alfie's Hot Dog 25
Mini chicken hot dog on a tomato bun served with ketchup and mountain of French fries

ألفيس هوت دوج
هوت دوج ميني دجاج علي خبز الطماطم يقدم مع الكاتشب وجبل من البطاطس المقلية

Tasty Toasty Sandwich 25
Turkey ham and cheese toasted sandwich yum yum!

ساندويتش تيسي
توستي لحم ديك رومي و جبنة محمص



نمط غذائي ألفيس ALFIE'S RIGHT FIT



تم إعداد هذه الأطباق خصيصاً بمحتوى منخفض السعرات الحرارية
We care for your health, these dishes are specially prepared with a low calorie content

Grilled Chicken Breast 30
Served with mesclun salad, steamed seasonal vegetables, boiled potato and fruit salad.

صدر دجاج مشوية
تقدم مع سلطة خضراء وخضروات علي البخار مع بطاطس مسلوقة وسلطة فواكه

Grilled Salmon Fillet 30
Served with mesclun salad, steamed broccoli, boiled potato and fruit salad.

سمك سالمون مشوي
تقدم مع سلطة الخضراء وخضروات علي البخار مع بطاطس مسلوقة وسلطة فواكه



AFTERNOON HIGH TEA AED 50

Indulge in the finest selection of pastries, mini sandwiches, coffee or tea at Courtyard Cafe.

مشروبات باردة COLD BEVERAGES

Pepsi Cola or Diet Pepsi	22	بيبيسي أو بيبيسي دايت
Mirinda Orange	22	ميرندا البرتقال
7 Up or Diet 7 Up	22	سفن أب أو سفن أب دايت
Ginger Ale	22	جنجر ايل
Tonic Water	22	مياه تونيك
Soda	22	صودا
Red Bull	35	ريد بول

المياه WATER

Mineral water Al Ain 330ml	15	مياه المعدنية العين ٣٣٠ مل
Mineral water Al Ain 750 ml	30	مياه معدنية العين ٧٥٠ مل
Sparkling Al Ain 330 ml	15	مياه فواره العين ٣٣٠ مل
Sparkling Al Ain 700 ml	30	مياه فواره العين ٧٠٠ مل

لاسسي وسموثي LASSI & SMOOTHIES

Chocolate Lassi	35	شوكولاته لاسي
Strawberry Lassi	35	فراولة لاسي
Caramel Smoothies	35	كريميل سموثي
Strawberry Smoothies	35	فراولة سموثي
Vanilla Smoothies	35	فانيليا سموثي
Almond Smoothies	35	لوز سموثي

All prices are inclusive 7% municipality fee, 10% service charge and 5% VAT
For any allergies please contact the restaurant manager or the chef.

المشروبات الساخنة HOT BEVERAGES

Espresso 100% Arabica (Single or Double)	22/15	اسبريسو (سنجل او دبل)
Café Macchiato (Single or Double)	22/15	كافيه ماكياتو بالحليب (سنجل او دبل)
Cappuccino (Espresso with hot steamed milk foam)	22	كابوتشينو
Café Latte (Espresso with hot steamed milk Flavors, Caramel, Almond, Vanilla)	22	كافيه لاتييه
Café Mocha (A latte with belgian chocolate)	22	موكا كافيه
Americano	22	أمريكانو
Arabian Mocha (Coffee with cinnamon, sugar and whipped cream)	22	موكا عربية
Turkish Coffee (Slowly Stirred coffee prepared in a pot with or without sugar)	22	قهوة تركية
Moroccan Tea (Green Tea with fresh mint infusion and sugar)	22	شاي مغربي
Arabic Coffee	22	قهوة عربية
English Breakfast Tea	22	شاي الفطور الانجليزي
Earl Grey Tea	22	إيرل غراي
Jasmine (Green Tea)	22	شاي اخضر بالياسمين
Green Tea	22	شاي أخضر
Yellow Star Camomile (Herbal Fusion)	22	أعشاب البابونج



العصائر الطازجة FRESH JUICES & MOCKTAILS

Lemon	28	ليمون
Orange	28	برتقال
Watermelon	28	بطيخ
Pineapple	28	أناناس
Apple	28	تفاح
Strawberry	28	فراولة
Kiwi	28	كيوي
Apple Ginger shooter (Single or Double)	35/22	شوتر التفاح مع الزنجبيل (سنجل أو دبل)
Green Giant (Apple, celery, spinach, kale, cucumber, lime parsley and ginger)	35	غرين جيانت (تفاح ، سبانخ ، خيار ، ليمون ، بقدونس ، زنجبيل)
Lemon Mint	28	ليمون بالنعناع



النبيذ خالي من الكحول NON-ALCOHOLIC WINE

0% Alcoholic Wine Selection

Lussory Brut (White brut premium grapes perfect for any celebration, birthday, anniversaries)	Bot 150 / Glass 30
Lussory Premium Red (A tempranillo from la mancha, Spain that posses good aroma of red fruits)	Bot 140 / Glass 30
Lussory Premium White (Round bouquet with floral notes and sweets green apple aroma)	Bot 140 / Glass 30
Heineken Non - Alcoholic Beer	30
Amstel Non - Alcoholic Apple Beer	30

لوسوري بروت
عنب بروت أبيض مناسب للاحتفالات وأعياد الميلاد والمناسبات

لوسوري بريميم أحمر
تيمبرانيلو من لا مانشا أسبانيا التي يبعث منها عطر الفواكه الحمراء الرائعة

لوسوري بريميم أبيض
بوكية مستدير من خلاصة الأزهار وعطر التفاح الأخضر الحلو

هاينكن بيرة خالية من الكحول

العناصر المطلوب إضافتها
بيرة التفاح غير الكحولية



TIME GRAND PLAZA HOTEL
T: +971 4 233 4444 | E: fb.plaza@timehotels.ae
P.O. Box: 237844, Al Qusais, Dubai | United Arab Emirates
Toll Free 800 HOTELS