

BAKEFECTIONERY

AQAYA

DUBAI

ALL PRICES ARE INCLUSIVE OF VAT (VALUE ADDED TAX)

ALL-DAY BREAKFAST



Steak and Eggs

Sirloin steak, two fried eggs, sourdough toast.

55.00

ستيك آند إجز

يُحضّر من شريحة لحم سيرلوين، بيضتين مقليتين، خبز العجينة المتخمرة المحمص.

Chicken and Waffles

Crispy fried chicken, toasted waffles, maple syrup.

47.00

تشيكين ووافلز

يُحضّر من دجاج مقلي مقرمش، وافل محمص، شراب القيقب.

Big Breakfast Sandwich

Bacon, hash browns, eggs, toast, sausage patty, cheddar.

39.00

ساندوتش بيج بريكفاست

يُحضّر من لحم بيقون، هاش براون، بيض، توست، قطعة فنانق، جبنة شيدر.

Arabian Vibes

Chili scrambled eggs, ciabatta bread.

39.00

آربيان فاييس

ي بيض مخفوق بالقلقل الحار، خبز سياباتا.

Avocado Awakening

Yoghurt sourdough, smashed avocado, lime juice, feta cheese, honey, pumpkin seeds, radish.

38.00

أفوكادو أويكنينج

يُحضّر من عجينة زبادي، أفوكادو مهروس، عصير ليمون، جبن فيتا، عسل، بذور يقطين، فجل.

Eggs Benedict

Beef bacon, side salad, hollandaise, sourdough.

42.00

بيض بنديكت

يُحضّر من لحم بقري بيقون، سلطة جانبية، صلصة هولندية، خبز عجينة متخمرة.

Eggs Florentine

Spinach, side salad, hollandaise, sourdough.

40.00

بيض فلورنتين

يُحضّر من سبانخ، سلطة جانبية، صلصة هولندية، خبز عجينة متخمرة.

Eggs Royale

Smoked salmon, side salad, hollandaise, sourdough.

45.00

بيض رويال

يُحضّر من سلطة، سلمون مدخن، صلصة هولندية، خبز عجينة متخمرة.

Chia Dawn

Ginger, coconut chia pudding.

30.00

شيا داون

يُحضّر من بودينغ الزنجبيل وجوز الهند والشيا.

Cheesy Scramble Croissant

Scrambled eggs, cheddar cheese, multiseed/plain croissant.

36.00

كرواسون بالبيض المخفوق والجبن

يُحضّر من بيض مخفوق وجبن شيدر وكرواسون متعدد الحبوب/ كرواسون سادة.

Aqaya Omelette

Eggs, feta, tomatoes, olives, roasted potatoes, beef bacon, slice of multiseed/plain bread.

44.00

عقايا أومليت

يُحضّر من بيض، جبنة فيتا، طماطم، زيتون، بطاطا محمرة، لحم بقري مقدّد، وشريحة خبز أبيض/ خبز متعدد الحبوب.

Health Nut

Spinach and egg white omelette, avocado side salad, slice of multiseed bread.

47.00

هيلث نات

يُحضّر من سبانخ، أومليت بياض بيض، طبق سلطة أفوكادو جانبي، وشريحة خبز متعدد الحبوب.

Maple Hazelnut Chocolate Pancakes

Pancakes, homemade hazelnut chocolate spread, roasted hazelnuts, whipped cream, maple syrup.

45.00

بان كيك بالشوكولاتة والقيقب والبندق

يُحضّر من بان كيك، شوكولاتة بندق منزلية الصنع، بندق محمص، كريمة مخفوقة، شراب القيقب.

Blueberry Pistachio Honey Pancakes

Pancakes, lemon infused honey, pistachios, blueberry cream cheese.

47.00

بان كيك التوت والفستق والعسل

بان كيك، عسل بالليمون، فستق، جبنة كريمي بالتوت.

Brekkie Classic

Beef bacon, egg and cheese, brioche bun.

37.00

بريكي كلاسيك

يُحضّر من لحم بقري بيكون، بيض و جبن، خبز بريوش.

Morning Muesli

Oats, milk, yoghurt, apples, pears, banana, roasted hazelnut, honey, cranberry, lemon.

35.00

مورنينغ موسلي

يُحضّر من شوفان، طيب، لبن، تفاح، كمثرى، موز، بندق محمص، عسل، توت بري، ليمون.

Açaí Bowl

Açaí purée, chopped fruit, mix seeds, coconut.

45.00

طبق آساي

يُحضّر من آساي مهروس، فاكهة مقطعة، بذور مشكلة، جوز هند.



كعك الداناش

DANISH



Orange Crème Brûlée

Orange marmalade, custard, bruleed orange slice.

24.00

أورانج كريم بروليه

يُحضّر من مربى البرتقال، كاسترد، شريحة برتقال بروليه.

Banoffee

Banana caramel, vanilla cream.

23.00

بانوفي

يُحضّر من كراميل الموز، كريمه الفانيليا.

Gianduja

Home-made hazelnut milk chocolate filling.

22.00

جياندوجا

يُحضّر من حشوة الشوكولاتة بالحليب والبندق المصنوعة في المنزل.

Pistachio Honey Lemon Mascarpone

Mascarpone cheese, slivered pistachios, lemon infused honey.

25.00

الماسكاربوني مع الفستق والعسل والليمون

جبنه الماسكاربوني، شرائح الفستق، محشوة بالليمون والعسل.

Mushroom Garlic Cheese

Creamy mushroom, spinach, garlic, white onion, truffle, parmesan.

27.00

مشروم وثوم وجبنه

يُحضّر من مشروم كريمي، سبانخ، ثوم، بصل أبيض، كمأة، جبنه بارميزان.

Cream Cheese Olive

Cream cheese, parsley, garlic, chili powder, green olives.

25.00

جبنه كريمي وزيتون

يُحضّر من جبنه كريمي، بقدونس، ثوم، مسحوق فلفل حار، زيتون أخضر.

Caramel Apple

Caramelized apples, brown sugar, butter, lemon.

20.00

التفاح المكرمل

تفاح مكرمل، سكر بني، زبدة، ليمون.

Kanelbullar (Swedish Cinnamon Roll)

Butter, brown sugar, cinnamon, cardamom, coconut, pastry cream.

21.00

كانيلبول (لفائف القرفة السويدية)

زبدة، سكر بني، قرفة، هيل، جوز الهند، كريمه معجنات.

Blueberry Cheesecake

Cream cheese, blueberries, crumble.

22.00

تشيز كيك التوت

جبنه كريمي، توت، كراميل.

Chicken Pot Pie

Creamy chicken, carrots, peas.

27.00

طاجن فطيرة الدجاج

دجاج كريمي، جزر، بازلاء.

مافن

MUFFINS



Blueberry Yoghurt Muffin

Blueberries, buttermilk, yoghurt.

16.00

مافن الزبادي بالتوت الأزرق

يُحضّر من توت أزرق، حليب رائب، زبادي.

Silky Chocolate Muffin

Dark chocolate chips, Indonesian espresso grounds.

17.00

مافن شوكولاتة سيلكي

يُحضّر من رقائق الشوكولاته الداكنة، اسبرسو اندونيسي.

البسكويت

COOKIES



Peanut Butter Cookie

Peanut butter, roasted peanuts.

16.00

بسكويت زبدة الفول السوداني

يُحضّر من زبدة الفول السوداني والفول السوداني المحمص.

Chocolate Chip Cookie

Brown butter, 54.5% dark chocolate chip cookies.

17.00

كوكيز شوكليت تشيب

يُحضّر من زبدة بنّية، 54.5% كوكيز برفائق الشوكولاته الداكنة.

كرواسون

CROISSANTS



Pistachio Sea Salt
Pistachio praline cream, sea salt.

27.00
بيستاشيو سي سالت
يُحضّر من كريمة برالين الفستق، ملح بحر.

Qahwa
Arabic coffee, saffron, cardamom.

23.00
قهوة
يُحضّر من قهوة عربية، زعفران، هيل.

Raspberry Vanilla
Raspberry jam, vanilla white chocolate ganache.

26.00
رابسبيري فانيلا
يُحضّر من مربى التوت البري، كريمة الشوكولاتة البيضاء بالفانيلا.

Plain
Classic, buttery croissant.

14.00
سادة
كلاسيكي، كرواسون بالزبدة.

Lychee Rose
Lychee rose whipped ganache, with slivered almonds.

22.00
ليتشي روز
جاناش ليتشي ورد مخفوق، مع شرائح اللوز.

Multiseed
Homemade multiseed flour croissant.

17.00
مولتيسيد
دقيق متعدد الحبوب محلي الصنع.

Triple Pain au Chocolat
Dark chocolate batons, white chocolate ganache, milk chocolate crispy pearls.

25.00
الشوكولاته ثلاثية
باتون شوكولاته داكنة، جاناش شوكولاته بيضاء، حبيبات مقرمشة بالشوكولاته بالحليب.

PASTRIES



Pistachio Tart

Pistachio whipped ganache, pistachio ganache, pistachio praline.

48.00

تارت الفستق

يُحضّر من كريمة الفستق المخفوقة، كريمة الفستق، برالين الفستق.

Crème Brûlée Cheesecake

Yoghurt, white chocolate, cinnamon crumb.

37.00

تشيز كيك كريم بروليه

يُحضّر من زبادي وشوكولاته بيضاء وفتات القرعة.

Death by Chocolate

Dark chocolate ganache, chocolate fudge cake, salted chocolate caramel.

45.00

ديث باي شوكليت

يُحضّر من كريمة شوكولاتة داكنة، كيك شوكولاتة فادج، كراميل شوكولاتة مملحة.

Honey Cake (Medovik)

Honey cream frosting, honey cake sponge, honeycomb tuile.

39.00

كيكة العسل (ميدوفيك)

يُحضّر من كريمة العسل، كيك اسفنجية بالعسل، قرص العسل.

Tropical Sunset

Mango passionfruit cream, mango cremeux, praline croquante disc.

40.00

تروبикаل صن سيت

يُحضّر من كريمة مانجو وباشن فروت، كريمة مانجو، قرص البرالين الهش.

Mystery Cube 2.0

Hazelnut whipped ganache, milk chocolate and hazelnut ganache, hazelnut praline, almond chocolate cake.

42.00

ميس تري كيوب ٢.٠

يُحضّر من كريمة البندق المخفوقة، كريمة الشوكولاتة بالحليب والبندق، برالين البندق، كيك اللوز بالشوكولاتة.

The City

Mascarpone cardamom mousse, date and saffron cream, qahwa caramel, qahwa soaked lady fingers.

49.00

ذا سيتي

يُحضّر من موس ماسكاربون بالهيل، تمر وكريمة الزعفران، قهوة كراميل، بسكويت ليدي فينجر منقوع بالقهوة.

سندویشات کرواسون

CROISSANT SANDWICHES



Turkey and Cheese

Smoked turkey ham, gruyère cheese, dijon mayonnaise, arugula.

35.00

تركي وجبن

يُحضّر من لحم ديك رومي مدخن، جبنة غرويير، مايونيز ديجون، جرجير.

Salmon Supreme

Smoked salmon, cream cheese, capers, dill, lemon.

37.00

سلمون سوبريم

يُحضّر من سلمون مدخن، جبنة كريمية، كابري، شبت، ليمون.

Mushroom Munch

Mixed mushrooms, emmental cheese, truffle oil, fried onions.

32.00

مشروم مونش

يُحضّر من مشروم مشكل، جبنة إيمنتال، زيت ترافل، بصل مقلي.

BBLT

Beef bacon, burrata, lettuce, tomato.

35.00

بي بي إل تي

يُحضّر من لحم بقري بيكون، بوراتا، خس، طماطم.



STARTERS



Teriyaki Glazed Salmon Bites

Salmon cubes, teriyaki glaze, lemon juice, honey, togarashi, spring onion, sesame.

35.00

ترياي جليزد سلمون بايتس

تُحضّر من مكعبات سلمون، ترياي جليز، عصير ليمون، عسل، فلفل توجاراشي، بصل أخضر، سمسم.

Loaded Fries

Fries, bacon bits, burger sauce, cheddar cheese, mozzarella cheese, fried onions, spring onions, Italian sausage.

37.00

لودد فرايز

تُحضّر من بطاطا مقليه، قطع لحم بيكون، صوص برجر، جبنة شيدر، جبنة موزاريلا، بصل مقلي، بصل أخضر، نقائق ايطالية.

Togarashi Croquettes

Fried cheddar scallion potato croquettes, bed of aioli.

33.00

توجاراشي كروكيتس

تُحضّر من كروكيت البطاطس بجين الشيدر والبصل الأخضر المقليه، مع طبقة من الآيولي.

Peach Crostini

Peach burrata crostini, Palestinian olive oil, pistachio, basil.

35.00

خوخ كروستيني

يُحضّر من خوخ مع بوراتا كروستيني، زيت زيتون فلسطيني، فستق، ريحان.

Truffle Parmesan Fries

Truffle oil, parmesan cheese, parsley.

32.00

لودد فرايز

يُحضّر من زيت الكماة، جبنة بارميزان، بقدونس.

Stinging Wings

Gochujang, lime, lemongrass, chili, garlic, sesame seed wings.

34.00

اجنحة لاذعة

تُحضّر من أجنحة دجاج بالجوتشوكانج، والليمون، والإدختر، والفلفل الحار، والثوم، وبذور السمسم.

Crispy Hot Butter Garlic Shrimp

Fried shrimp, mix bell peppers, garlic, honey, chili flakes, spring onions.

45.00

روبيان مقرمش بالزبدة والثوم

يُحضّر من روبيان مقلي، فلفل رومي مشكل، ثوم، عسل، رقائق فلفل حار، بصل أخضر.

Nacho Fries

Fries, sour cream, spring onion, mozzarella cheese, cheddar cheese, tomato sauce.

35.00

ناتشو فرايز

تُحضّر من بطاطا مقليه، كريمة حامضة، بصل أخضر، أموكادو، جبنة موزاريلا، جبنة شيدر، صوص طماطم.

شورية

SOUPS



Mushroom Melange

Thyme, garlic, rosemary, mixed mushrooms.

32.00

مزيج الفطر

يُحضّر من زعتر، ثوم، إكليل الجبل، فطر مشكل.

Roasted Tomato

Roasted tomato, basil.

30.00

حساء الطماطم المشوية

يُحضّر من طماطم مشوية، ريحان.

Broccoli Cheddar Soup

Broccoli, cheddar, garlic, cream.

33.00

شورية بروكلي شيدر

يُحضّر من بروكلي، جبنة شيدر، ثوم، كريمة.



SALADS



Zaatar Chicken Caesar

Zaatar grilled chicken breast, parmesan, croutons, iceberg, kale, pomegranate dressing.

48.00

زعتار تشيكن سيزر

يُحضّر من صدر دجاج مشوي بالزعتار، جبنة بارميزان، خبز محمص، خس أيسبرغ، كالي، صلصة رمان.

Rocket Peach

Caramelized peach, arugula, buffalo mozzarella.

42.00

روكت بيتش

يُحضّر من خوخ مكرمل، جرجير، بافلو موزاريلا.

Tomato-tastic

Mix cherry tomatoes, mascarpone, vinegar, balsamic dressing, honey, rosemary, pine nuts.

38.00

طماطم تاستيك

يُحضّر من مزيج طماطم كرزية، جبنة ماسكربون، خل، خل بلسمي، عسل، إكليل الجبل، صنوبر.

Feta Melon

Watermelon, feta, olive oil dressing, basil, mint, black olives, thyme, cucumber.

40.00

فيتا مع البطيخ

يُحضّر من بطيخ، جبنة فيتا، صوص زيت زيتون، ريحان، نعناع، زيتون أسود، زعتر، خيار.

Kale-cado

Kale, green apple, avocado, honey mustard, cranberry, apple cider vinegar dressing.

44.00

كالي كادو

يُحضّر من كالي، تفاح أخضر، أفوكادو، مستردة بالعسل، توت بري، خل تفاح.

Salmon Quinoa

Quinoa, lemon dressing, baby spinach, red onions, smoked salmon.

46.00

سلمون كينوا

يُحضّر من كينوا، صلصة ليمون، سبانخ صغيرة، بصل أحمر، سلمون مدخن.

SANDWICHES



Maple Chicken Sourdough

Smoked maple chicken, banana peppers, emmental cheese, sourdough bread, cajun fries.

48.00

مابل تشيكن سوردو

يُحضّر من دجاج مدخن بنكهة الفيقب، فلفل هوز، جبنة إيمنتال، خبز العجينة المتخمرة، بطاطا كاجون.

Triple Meat Sandwich

Smoked turkey, bresaola, pepperoni, multiseed bread, cajun sweet potato fries.

48.00

تريبل ميت ساندويتش

يُحضّر من لحم ديك رومي مدخن، بريزيولا، بيروني، خبز متعدد البذور، بطاطا حلوة كاجون مقلية.

Aqaya Sourdough Club Sandwich

Dijon mustard, iceberg lettuce, grilled chicken, gruyère cheese, bacon, avocado, sourdough bread, cajun fries.

58.00

عقايا سوردو كلوب ساندويتش

يُحضّر من مستردة ديجون، خس آيسبرغ، دجاج مشوي، جبنة غروير، لحم بيبكون، أفوكادو، خبز عجينة متخمرة، بطاطا كاجون.

Halloumi Focaccia

Grilled halloumi, olive focaccia, pesto, tomato, arugula, cajun sweet potato fries.

47.00

حلومي فوكاسيا

يُحضّر من جبنة حلوم مشوية، فوكاتشيا بالزيتون، صوص بيستو، طماطم، جرجير، بطاطا حلوة كاجون.

Chopped Cheese

Burger bun, crushed beef patty, bell pepper, cheddar, mayo, lettuce, tomato, cajun fries.

49.00

قطع الجبن

شريحة برجر، شريحة لحم بقري مطحون، فلفل حلو، شيدر، مايونيز، خس، طماطم، بطاطا كاجون.

Mac 'n' Cheese Melt

White loaf, cheddar cheese, gruyere cheese, macaroni, truffle oil, cajun fries.

45.00

ماك اند تشيز ميلت

يُحضّر من رغيف خبز أبيض، جبنة شيدر، جبن غروير، مكرونة، زيت ترافل، بطاطا كاجون.

Ciabatta Steak

Ciabatta, steak, thyme, garlic, arugula, dijon mayo mustard, gruyere cheese, cajun fries.

65.00

سياباتاستيك

يُحضّر من سياباتا، شريحة لحم، زعتر، ثوم، جرجير، ديجون مايو ماسترد، جبن غروير، بطاطا كاجون.

الأطباق الرئيسية

MAINS



Pesto-ghetti

Pesto spaghetti, basil, pine, ricotta cheese.

48.00

بيستو غيتي

يُحضّر من سباغيتي بصوص البستو، والريحان،
والصنوبر، جبنة ريكوتا.

Aqaya Steak

Sirloin steak, sautéed asparagus, garlic roast
potatoes, black pepper sauce.

67.00

ستيك عقايا

يُحضّر من شريحة لحم سيرلوين، هليون سوتيه، بطاطا
مشوية بالثوم، صوص فلفل أسود.

Aqaya Burger

Lettuce, aioli, brioche bun, fried egg, beef patty,
beef bacon, cheese, cajun fries.

55.00

برقر عقايا

يُحضّر من خس، أيولي، خبز بريوش، بيض مقلي، شريحة
لحم بقري، لحم بقري ببيكون، جبنة، بطاطا كاجون.

Hammour and Rice

Grilled hammour, mango salsa, coconut jasmine
rice.

60.00

هامور وأرز

يُحضّر من سمك هامور مشوي، صلصة مانجو، أرز
بالباسمين وجوز الهند.

Saffron Salmon Spaghetti

Spaghetti, salmon, saffron, parmesan, lemon.

60.00

سافرون سالمون سباجيتي

يُحضّر من سباجيتي، سالمون، زعفران، بارميزان،
ليمون.

Shrimp-onara

Shrimp carbonara, beef bacon, egg yolk,
parsley, parmesan cheese.

60.00

ربيان اونارا

يُحضّر من روبيان كاربونارا، لحم بقري ببيكون، صفار
بيض، بقونس، جبنة بارميزان.

Rigatoni-atta

Rigatoni, chili flakes, garlic slices, basil,
parmesan cheese.

50.00

ريجاتوني آتا

يُحضّر من ريجاتوني، رقائق الفلفل الحار، شرائح الثوم،
ريحان، جبنة بارميزان.

Rigatoni-dina

Rigatoni, grilled chicken, mixed mushrooms,
tomato, cream, mozzarella.

52.00

ريجاتوني دينا

يُحضّر من ريجاتوني، دجاج مشوي، مشروم، طماطم،
كريمة، موزاريلا.

Pollo Pesto Pizza

Chicken, pesto, cherry tomato, mozzarella,
ricotta.

58.00

بيتزا بولو بيستو

يُحضّر من دجاج، صوص بيستو، طماطم كرزية، جبنة
موزاريلا، ريكوتا.

Fig Bresaola Pizza

Fig, bresaola, rocket leaves, balsamic, feta cheese .

60.00

بيتزا فيج بريساولا

تُحضّر من تين، بريسولا، جرجير، خل بلسمي، جبنة فيتا.

8 Cheese Pizza

Ricotta, gruyere, cream cheese, emmental, cheddar, mozzarella, parmesan, feta.

55.00

بيتزا بالادجبان الثمانية

تُحضّر من جبنة ريكوتا، جبنة غروير، جبنة كريمية، جبنة إيمنتال، جبنة شيدر، جبنة موزاريلا، جبنة بارميزان، جبنة فيتا.

Piquant Pepperoni Pizza

Pepperoni, Calabrian chili, honey, pickled banana peppers.

62.00

بيتزا بيكنت بيروني

تُحضّر من بيروني، فلفل كالابريان، عسل، مخلل الفلفل والموز.

Meat-trio Pizza

Italian sausage, tomato sauce, beef bacon, mozzarella, mixed peppers, smoked turkey.

60.00

بيتزا اللحم الثلاثي

يُحضّر من سجق ايطالي، صلصة طماطم، لحم بقري يكون، موزاريلا، فلفل مشكل، ديك رومي مدخن.

Shroom Boom Pizza

Mixed mushrooms, truffle oil, white sauce, emmental cheese, fried onions.

47.00

بيتزا شروم بوم

يُحضّر من مشروم مشكل، زيت ترافل، صوص أبيض، جبنة إيمنتال، بصل مقلي.

Classic Rita Pizza

Tomato sauce, buffalo mozzarella, basil.

45.00

بيتزا كلاسيك ريتا

يُحضّر من صلصة طماطم، باقلو موزاريلا، ريحان.

Grilled Veggie Pizza

Tomato sauce, mozzarella cheese, broccoli, mushrooms, assorted bell peppers, olives.

48.00

بيتزا خضار مشوي

تُحضّر من صلصة طماطم، جبنة موزاريلا، بروكلي، مشروم، فلفل حلو، زيتون.

Chicken Alfredo Pizza

White sauce, mozzarella cheese, spinach, garlic, chicken.

58.00

بيتزا دجاج الفريديو

تُحضّر من صلصة بيضاء، جبنة موزاريلا، سباغ، ثوم، دجاج.

Shatta Dajaj

Chicken breast, garlic roast potatoes, honey glazed rainbow carrots.

50.00

شطة دجاج

يُحضّر من صدر دجاج، بطاطس مشوية بالثوم، جزر، قوس قزح بالعسل.

Founder's Favourite Chicken

Fried chicken tenders, special spice blend, slaw, cajun fries.

45.00

الدجاج المفضل للمؤسس

تُحضّر من دجاج مقلي، وخلطة توابل خاصة، وكول سلو، بطاطا كاجون.

Yuzu Miso Chicken

Chicken breast, lemon, ginger, garlic, shallots, yuzu, miso, garlic roast potatoes, side salad.

48.00

دجاج يوزو ميسو

يُحضّر من صدر دجاج، ليمون، زنجبيل، ثوم، كرات، يوزو، ميسو، بطاطا مشوية بالثوم، سلطة جانبية.

Hot Honey Chicken Sandwich

Orange blossom honey, Calabrian chili, seasoned crispy chicken, brioche bun, slaw, cajun fries.

51.00

سندويتش قطع الدجاج الحارة بالعسل

يُحضّر من عسل زهر البرتقال، فلفل كالابريا الحار، دجاج مقرمش مثيل، خبز بريوش، كول سلو، بطاطا كاجون.





Stuffed Honey Glazed Orange Chicken

Chicken breast, spinach, bell peppers, mashed potatoes, side salad.

58.00

دجاج بالبرتقال والعسل

يُحضّر من صدر دجاج، جليز برتقال، سبانخ، فلفل رومي، بطاطا مهروسة، مع طبق جانبي من السلطة.

Crispy Salmon with Quinoa

Salmon fillet, sumac zaatar sauce, toasted quinoa, spinach.

65.00

سلمون مقرمش مع كينوا

سلمون فيليه، صوص السماق والزعر، كينوا محمصة، سبانخ.

Tex Mex Bowl

Chicken breast, Mexican rice, sliced avocado, roasted peppers, sour cream.

57.00

طبق تكس مكس

يُحضّر من صدر دجاج، أرز مكسيكي، شرائح أفوكادو، فلفل مشوي، كريمة حامضة.

Aqaya Fish n Chips

Seasoned hammour, fries, tartare sauce

63.00

عقايا فيش اند شيبس

يُحضّر من سمك هامور متبل، بطاطا مقليّة، صوص تارتار.

Beef Stroganoff and Mash

Beef slices, mushrooms, brown sauce, mash potatoes.

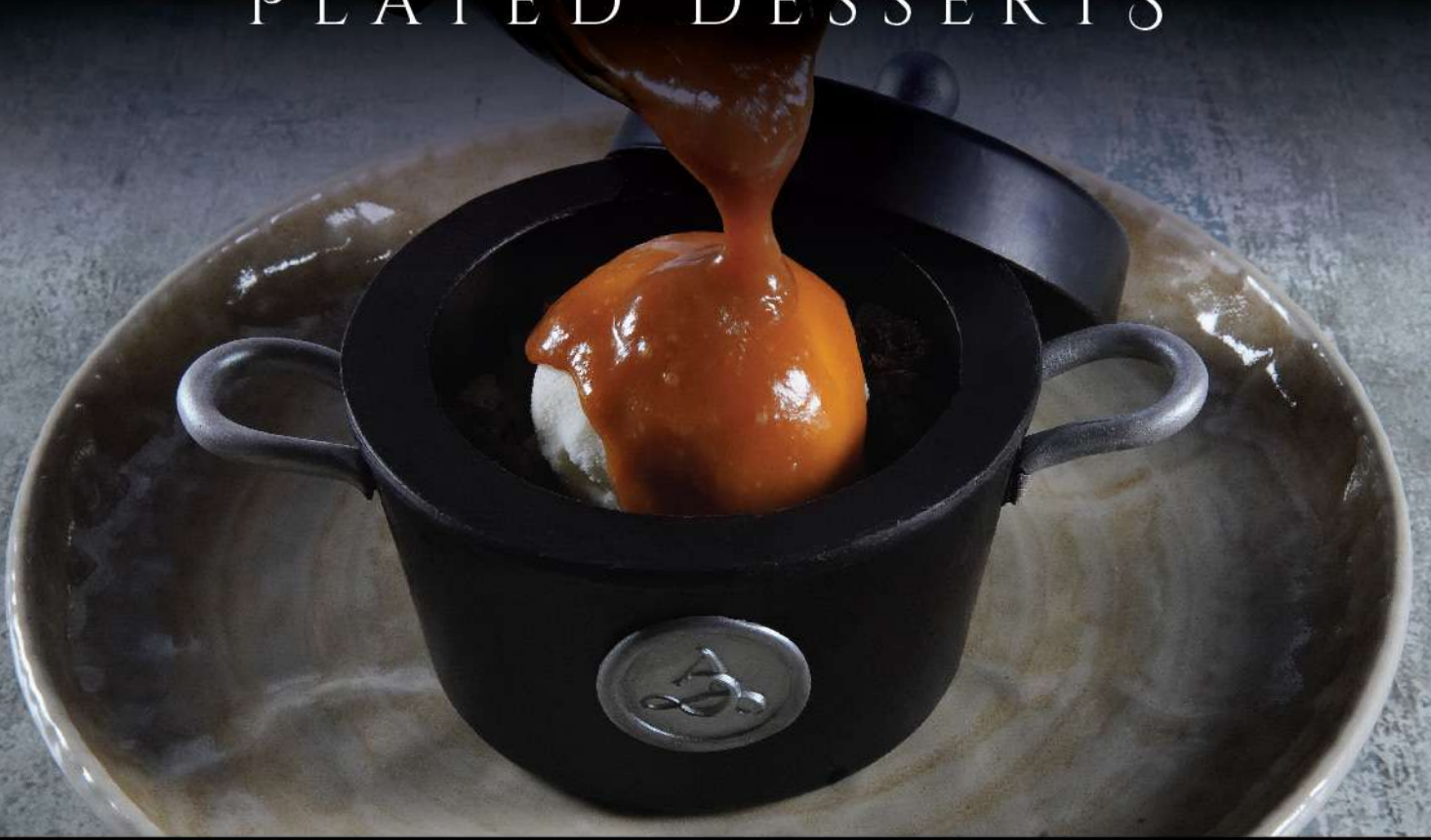
52.00

لحم بيف ستروجانوف وماش

شرائح لحم بقري، مشروم، صوص بني، بطاطس مهروسة.

أطباق الحلويات

PLATED DESSERTS



The Leaky Cauldron

Caramel toffee sauce, vanilla ice cream, cookies, marshmallows, croissant bites.

55.00

ذا ليكي كولدري

يُحضّر من صوص كراميل توفّي، آيس كريم فانيليا، كوكيز، مارشميلو، قطع كرواسون.

Subtle Sweetness

Yoghurt panna cotta, honey lemon crumble, whipped lychee rose ganache, coral tuile.

40.00

سابتل سويتنس

يُحضّر من بانّا كوتا بالزبادي، عسل ليمون مفتت، جاتاش ليتشي روز مخفوق، وويفر مرجاني.

Tropical Ambiguity

Mango citrus "egg yolk", coconut "egg white", french toast, caramelized banana, chocolate "egg shell".

50.00

تروبيكال امبيجوتي

يُحضّر من حمضيات المانجو «صفار البيض» جوز الهند «بياض البيض» الخبز المحمص الفرنسي، الفوز بالكراميل، الشوكولاتة «قشرة البيض».

Deconstructed Dolly

Raspberry soaked baba, vanilla ice cream quenelle, crème anglaise, fresh berries, cotton candy.

48.00

ديكونستركتد دوللي

يُحضّر من توت بابا منقوع، آيس كريم فانيليا كوينيل، كريمة إنجليزية، توت طازج، حلوى القطن.

Caffeine Kicker

Chocolate "coffee cup", coffee walnut brownie, Turkish coffee ganache, vanilla ice cream, chocolate sauce.

50.00

كافيين كيكّر

يُحضّر من شوكولاتة «فنجان قهوة»، براونيز بالجوز والقهوة، جاتاش قهوة تركية، آيس كريم فانيليا، صوص شوكولاتة.

الموكتيل

MOCKTAILS



Raspberry Mint Lime Cooler

Raspberry, mint, lime juice, club soda.

28.00

راسبيري نعناع الليمون المبرد

يُحضّر من توت بري، نعناع، عصير ليمون، ماء غازي.

Rose Lemonade

Rose water, lemon juice, honey, club soda.

25.00

روز ليمونادة

يُحضّر من ماء ورد، عصير ليمون، عسل، ماء غازي.

Caramel Apple Pie

Apple juice, caramel syrup, cinnamon, brown sugar, club soda.

28.00

كراميل آبل باي

يُحضّر من عصير تفاح، شراب كراميل، قرفة، سكر بني، مياه فوّارة، ماء غازي.

Sunburst

Orange Grenadine, rosemary, club soda.

29.00

صن بيرست

يُحضّر من برتقال غرينادين، إكليل الجبل، مياه فوّارة، ماء غازي.

Mexican Chocotini

Cocoa powder, cinnamon, milk, sugar.

29.00

مكسيكن شوكوتيني

يُحضّر من مسحوق كاكاو، قرفة، لبن، سكر.

Passionate

Passion fruit syrup, ginger ale, lime, mint.

28.00

باشونيت

يُحضّر من شراب باشن فروت، زنجبيل، ليمون، نعناع.

Mockpresso

Espresso, strawberry syrup, ginger ale.

30.00

موكبريسو

يُحضّر من اسبريسو، شراب فراولة، زنجبيل.

Butterfly Cucumber

Butterfly pea syrup, lemon juice, cucumber syrup, club soda.

28.00

بترفلاي كيكمبر

يُحضّر من شراب بازلاء الفراشة (الأزرق)، عصير الليمون، شراب الخيار، ماء غازي.

شاي مثلج

ICED TEAS



Summer Refresher

Rooibos, vanilla, orange, lime.

29.00

سامر ريفريشر

يُحضّر من رويبوس، فانيليا، برتقال، ليمون.

Floral soother

Green tea, jasmine, lavender, mint.

27.00

فلورل سوزر

يُحضّر من شاي أخضر، ياسمين، خزامي، نعناع.

Classic

Black tea, strawberry, mint.

26.00

كلاسيك

يُحضّر من شاي أسود، فراولة، نعناع.

Classic Twist

Black tea, passion fruit.

29.00

كلاسيك تويست

شاي أسود، باشن فروت.

Peach Buzz

Black tea, peach.

27.00

بيتش باز

يُحضّر من شاي أسود، فوخ.

السموذي

SMOOTHIES



PB & Joe

Peanut butter, espresso shot, oats, banana, almond milk.

29.00

بي و جو

يُحضّر من زبدة الفول السوداني، شوت إسبريسو، شوفان، موز، حليب لوز.

CocoBlue

Coconut milk, frozen blueberries, yoghurt, honey.

29.00

كوكو بلو

يُحضّر من حليب جوز الهند، توت أزرق، لبن، عسل.

Fresh Forward

Cucumber, green apple, mint leaves, avocado, honey.

29.00

فريش فورورد

يُحضّر من خيار، تفاح أخضر، أوراق نعناع، أموكادو، عسل.

Vitamin Extreme

Orange, mango, carrot, ginger.

29.00

فيتامين اكستريم

يُحضّر من برتقال، بيوريه المانجو، جزر، زنجبيل.

Sunberry

Strawberry, banana, mango.

29.00

سنبري

يُحضّر من فراولة، موز، مانجو.

Vanilla Matchacha

Vanilla powder, matcha powder, yoghurt, almond milk, honey.

29.00

فانيلا ماتشاشا

يُحضّر من مسحوق الفانيلا، مسحوق الماتشا، الزبادي، حليب اللوز، العسل.

Red Rose

Watermelon, raspberry, rose.

29.00

رد روز

البيطيخ والتوت والورد.

شكولاته ساخنة

HOT CHOCOLATES



Strawberry Thyme

25.00

ستروبري تايم

Smoked Sea Salt

25.00

سموكد سي سالت

Orange Rosemary

25.00

أورانج روزماري

Cinnamon

25.00

قرفة

Types of Milk Variations (Alpro)

(Almond Milk | Coconut Milk | Oat Milk)

أنواع الحليب (ألبرو)

(حليب اللوز | حليب جوز الهند | حليب الشوفان)



الأطباق الجانبية

S I D E S

Green Salad	12.00	سلطة خضراء
Cajun Fries	15.00	كاجون فرايز
Cajun Sweet Potato Fries	17.00	كاجون سويت بوتيتو فرايز
Roasted Potatoes	17.00	بطاطا مشوية
Mashed Potatoes	17.00	بطاطا مهروسة
Broccolini (6 pc)	25.00	بروكوليني (٦ قطع)
Asparagus (6 pc)	27.00	هليون (٦ قطع)
Sautéed Mushroom	10.00	مشروم سوتيه
Hash Brown (2pcs)	10.00	هاش براون (٢ قطعة)
Sourdough Toast	6.00	توست العجين المخمر
Focaccia	6.00	فوكاتشيا
White	4.00	وايت
Multiseed	4.00	مولتيسيد

الإضافات

E X T R A S

Extra Prawn (7pc)	17.00	إضافة روبيان (٧ قطع)
Extra Chicken Breast	17.00	إضافة صدر دجاج
Extra Eggs (2pc poached/fried)	12.00	إضافة بيض (قطعتان مسلوق / مقلي)
Extra Rice	12.00	إضافة أرز
Extra Cheese	8.00	إضافة جبن
Extra Avocado	12.00	إضافة أفوكادو
Extra Shot	8.00	إضافة شوت
Extra Flavor Pump	4.00	إضافة نكهة إضافية
Extra Smoked Salmon (3 slices)	14.00	إضافة سلمون مدخن (٣ شرائح)
Extra Bacon (3 slices)	12.00	إضافة لحم بيبكون (٣ شرائح)
Extra Smoked Turkey (3 slices)	12.00	إضافة ديك رومي مدخن (3 شرائح)

المياه

WATER

Still	10.00	مياه عادية
Sparkling	14.00	مياه غازية

المشروبات الغازية

SOFT DRINKS

Coca Cola	10.00	كوكا كولا
Diet Coca Cola	10.00	كوكاكولا دايت
Fanta	10.00	فانتا
Sprite	10.00	سبرايت
Gingerale	13.00	زنجبيل

الشاي

TEAS

Kadak Tea	20.00	شاي كرك
Green Tea	18.00	شاي أخضر
Rooibos Tea	18.00	شاي رويبوس
Chamomile Tea	18.00	شاي بابونج
Earl Grey Tea	18.00	شاي إيرل جراي
Black Tea	18.00	شاي أسود
Tea Pot	32.00	إبريق شاي



Celebrate life's sweetest moments with Aqaya's customized cakes! Whether it's a birthday, anniversary, or any special occasion, our team of expert chefs will work closely with you to create a cake that brings your vision to life and tastes as enticing as it looks. With our dexterity and attention to detail, we promise you a cake that will leave an everlasting memory! Contact us today and let's start planning your dream cake!

INSPIRED BY CELEBRATED FLAVOURS
FROM AROUND THE WORLD

Aqaya Bakefectionery breaks the norm by transforming traditional dishes and desserts into incomparable delicacies.

The term “Bakefectionery” perfectly highlights what we are all about; we are the ultimate destination for individuals who crave carefully crafted, premium baked goods and confectionery. From unconventional desserts to gourmet chocolates to elevated café classics, we're dedicated to delighting guests with the most delectable, inimitable flavours.

Our bakefectionery is designed to engage customers by showcasing our production process and truly engrossing them in the art of baking. We are the first of our kind to serve extraordinary, gourmet masterpieces in an unconventional and awe-inspiring setup.

AQAYADUBAI.COM

ALL PRICES ARE INCLUSIVE OF VAT (VALUE ADDED TAX)