

FOOD MENU

STARTERS AND SALAD

Quinoa Salad 150gm 45

Quinoa topped arish cheese with mix of green leaves salad, tomato, cucumber, carrot, red onion served with grilled chicken, lemon juice and extra virgin olive oil.

Caesar Salad 40

With romaine lettuce
Beef bacon bites, garlic croutons,
Parmesan cheese and anchovy dressing or with added:

Add Tender Grilled Chicken Breast 60

Add Grilled jumbo prawns 90

Greek Salad 50

With feta cheese and olives topped with oregano, extra virgin olive oil and lemon juice

Assorted Mezzeh 70

Hummus, moutabel, tabouleh, vine leaves, kebbeh, cheese sambousek and spinach
Fatayer served with arabic bread.

For each plate of Mezzeh 25

Garden Salad 40

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

HOT STARTERS

Fried Calamari 40

Served with tartar sauce

Golden Bouquet 40

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

SANDWICHES AND WRAPS

Vegan Beyond Burger 49

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 Angus Burger 50

Time Beef Burger
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

Grilled Kofta Sandwich 45

Marinated grained beef rolled in arabic bread, sliced onion, tomatoes, parsley and sumack served with tahina sauce

Time Club Sandwich 55

Triple decker toasted brown bread with chicken salad, fried egg, beef bacon, cheese, tomatoes, lettuce

Marinated Steak Sandwich 60

Australian grain fed angus beef on french baguette, garlic zucchini, mushrooms, onion and roasted capsicum

All sandwiches and wraps are served with French fries or side Salad

PASTA

Spaghetti / Penne 50

Served with choice of either bolognaise, tomato and basil, arrabiata, carbonara or mushroom with olive oil and garlic

Add Grilled Chicken 5

Add Grilled Shrimps 15

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

PIZZA

Margherita 45

Fresh tomato sauce, basil, oregano, mozzarella cheese

Verdure 50

Tomato sauce, zucchini, capsicums, mushroom, spinach, black olives, mozzarella cheese

Funghi 55

Tomato sauce, mushrooms, mozzarella cheese

Pepperoni 60

Fresh tomato sauce, Pepperoni, mozzarella cheese

Marinara 70

Tomato sauce, mixed seafood, mozzarella cheese

Additional topping for pizza 5

HOMEMADE DESSERTS

Ice Cream of Your Choice 30

Strawberry, Vanilla, Chocolate

Umm Ali 40

Traditional oriental dessert made of fluffy puff pastry, nuts, raisins and cocoanut powder soaked in warm sweetened milk and baked with whipped cream

Fruit Platter 45

A selection of watermelon, honeydew melon, cantaloupe, kiwi, grape & strawberries

Crème Brûlée 25

Vanilla flavored rich custard base topped with a contrasting layer of hard caramel




For any allergies please contact the restaurant manager or the chef.

قائمة الطعام


سلطات

45 **سلطة الكينوا ١٥٠ جم** 
سلطة الكينوا مع اوراق السلطة الخضراء، طماطم، خيار، جزر، بصل، صدر دجاج مشوي، ليمون، زيتون


40 **سلطة سيزر** 
مع خس رومين بيكون بقري، قطع الخبز المحمص بالثوم، جبن بارميزان وتتبيلة أنشوفة او مع الاضافات

60 **صدرج دجاج مشوي طري** 
90 **روبيان حجم كبير مشوي** 

50 **سلطة يونانية** 
مع جبن فيتا وزيتون وأوريغانو زيت زيتون بكر اكسترا، عصير الليمون

70 **تشكية مقبلات باردة وساخنة** 
مع جبن فيتا وزيتون وأوريغانو زيت زيتون بكر اكسترا، عصير الليمون

25 لكل طبق من المقبلات

40 **سلطة خضار** 
تشكيلية خس، طماطم، خيار، فلفل رومي، بصل يقدم مع اختيارك من التتبيلات، خل فرنسي وبلسميك

مقبلات ساخنة

40 **كلماي مقلي** 
يقدم مع صلصة التارتار


40 **الباقه الذهبية** 
، سبرينج رول خضار ، حلقات بصل ، بطاطس كروكيت أفوكادو مقلي تقدم مع صلصة الفلفل الحلو


الساندوتشات

49 **ا-فيجان بيوند برجر** 
فيجان بيوند برجر ، طماطم ، خس ، بصل


45 **ساندويتش شاورما الدجاج** 
دجاج متبل، كريمة الثوم، خيار مخلل، خس وطماطم

40 **ساندويتش تونا** 
خبز ابيض دوبل ديكر محمص مع تونا مايونيز طماطم وخيار

50 **برجر أنجوس تايم** 
تايم بيف برجر لحم أنجوس مغطى بالكراميل البصل والجبن
أصف البيض المقلي - ٥ دراهم إماراتية
إضافة لحم بقري مقعد - ٥ دراهم إماراتية
أصف الشمندر الحلو - ٤ دراهم إماراتية
أصف الفطر المشوي - ٤ دراهم إماراتية


45 **ساندويتش كفتة مشوية** 
دجاج متبل، كريمة الثوم، خلعم بقري مغذي علي الحبوب ومتبل، ملفوف داخل الخبز العربي، شرائح بصل، طماطم، فلفل احمر، سماق يقدم مع صلصة طحينية يار مخلل، خس وطماطم

55 **تايم كلوب ساندوش** 
ثلاثة طبقات خبز اسمر محمص مع سلطه دجاج بيض مقلي بيكون لحم بقري، طماطم، خيار


60 **ساندويتش ستيك متبل** 
لحم انجوس استرلي مغذي علي الذرة علي باغيت فرنسي، كوسا بالثوم، فطرو بصل، فلفل مشوي

يتم تقديم جميع السندويشات واللغائف مع البطاطا المقلية أو السلطه الجانبية

معكرونة

50 **سباغيتي / بيني** 
تقدم مع اختيارك من صلصة البولونيز، طماطم وريحان، اربيتاتا، كاربونارا، صلصة

5 محار او فطر مع زيت زيتون وثوم

15 **أصف دجاج مشوي درهم** 

15 **أصف روبان مشوي درهم** 

55 **لازانيا الفورنو** 

احدي الاطباق الايطالية الكلاسيكية مع طبقة لحم مفروم شهية علي رقائق الباستا، يعالوها صلصة جبن الباميزان بالكريمة، تطهي بالفرن

اليتزا

45 **مارغريتا** 


صلصة طماطم طازجة، اوريغانو موزاريللا

50 **فيردور** 

صلصة طماطم، كوسا، فلفل احمر، فطر، سباغيتي، زيتون اسود، جبن موزاريللا

55 **فو نغي** 

صلصة الطماطم، فطر، جبن موزاريللا

60 **بيبروني** 

صلصة طماطم طازجة، بيبروني

70 **مارينارا** 

صلصة طماطم، تشكيلية مأكولات بحرية وجبن موزاريللا

5 **تتصدر إضافية للبيتزا درهم**

الحلويات

30 **ايس كريم من اختيارك** 

فرولة، فانيليا، شوكولاتة

40 **ام علي** 

حلوي عربية تقليدية تحضر من المعجنات الرقيقة، مكسرات، زبيب، جوز الهند، وتنقع في الحليب محلي دافي ومخبوزة مع كريمة مخفوقة

45 **طبق فاكهة** 

تشكيلية بطيخ، شمام، كنتالوب، كيوي، عنب، فرولة

25 **كريم برولة** 

طبقة كاسترد دسمة بنكهة الفانيليا يعلوها طبقة كراميل صلبة



For any allergies please contact the restaurant manager or the chef.