

Your Total Experience Awaits



AIR CULINAIRE Worldwide

Redefining In-flight Catering



Selections of the Middle East

“Air Culinaire Worldwide is redefining business aviation catering globally. Our commitment is to make your total experience simple and enjoyable, from ordering to delivery to dining to invoicing.”

A stylized, handwritten signature in grey ink, appearing to read 'CS' followed by a long horizontal flourish.

Cliff Smith, CEO



AIR CULINAIRE
Worldwide

*Redefining
In-flight Catering*

نؤكد لكم أن غايتنا هي ضمان خدمات متميزة عبر وجبات ممتعة خلال رحلتكم الجوية و هذا أمر جد مهم بالنسبة لنا. هذه القائمة الخاصة تتميز بي مجموعة مختارة من الطعام التي تعكس متطلبات ثقافتكم و تقاليدكم مع منتجات حلال مضمونة مع شهادة موثقة. نحن نضمن لكم خدمات كاملة بكل المراحل من أخذ الطلبات إعداد الأطباق، تقديمها إلى إعداد الفاتورة من أجل إرضاء جميع رغباتكم و كالمعتاد تسرنا خدمتكم ونبقى في استعداد كامل لتلقي جميع طلباتكم الخاصة خلال رحلتكم و نتطلع دائما لخدمتكم في المستقبل

كليف سميث
المدير التنفيذي

Cold Mezze	2	مأزة باردة
Hot Mezze	3	مأزة ساخنة
Savoury Pastries	4	فطائر مملحة
Soups	4	الشوربات
Salads	5	السلطات
Entrees	6	المقبلات
Desserts	7	حلويات
Beverages	8	مشروبات

Cold Mezze

- **Hummus** – A blend of chickpeas, sesame seeds and lemon juice served with extra virgin olive oil and fresh flatbreads
- **Vegetable Platter** – Lettuce, tomato, mixed pickles, black and green olives
- **Loubieh Bel Zeit** – Green beans with tomato and olive oil
- **Warakenab Vine Leaves** – Grape leaves stuffed with rice, parsley and seasonings
- **Labneh** – Condensed homemade yoghurt
- **Halloumi Meshwi** – Halloumi cheese, black and green olives with pita bread
- **Balilah** – A mixture of boiled chickpeas seasoned with fresh garlic and lemon juice topped with virgin olive oil
- **Foul Moudammas** – Seasoned whole boiled broad beans mixed with a whole clove of garlic, lemon juice and olive oil
- **Moutabal Baba Ghanoush** – Seasoned grilled eggplant with tahini and fresh lemon juice

مازة باردة

حموس

خليط الحمص، حب السمسم وعصير الليمون يقدم مع زيت الزيتون عالي الجودة والخبز المرقق الطري

طابق الخضر

الخص ، الطماطم ،تشكيلة من المخللات والزيتون الأسود والأخضر

اللوبيـا بالزيت

فصوليا خضراء مع الطماطم وزيت الزيتون

ورق العنب

ورق عنب محشي بالأرز والبقدونس مع التوابل

لبنة

زبدي منزلي مركز

حلوم مشوي

جبنة حلوم ،زيتون أسود وأخضر مع خبز بيته مرقق

بليلة

خليط من الحمص المسلوق مع التوابل

فول مدمس

بدنجال مشوي مع التوابل والطحينة وعصير الليمون الطازج

متبل بابا غنوج

الباذنجان المشوي مع الطحينة وعصير الليمون



AIR CULINAIRE
Worldwide

*Redefining
In-flight Catering*

Hot Mezze

- **Falafel** – Mix of Chickpeas, onions and garlic, seasoned with coriander, chilli and fine spices, served with toasted pita bread and tahini sauce
- **Moudardara** – Rice and lentils cooked together, topped with seasoned onions and served with our homemade yoghurt
- **Shawarma** – Choice of chicken, beef or lamb, served with pickles and tahini sauce
- **Roasted Chicken Wings**
- **Batata Harra** – Cubes of potatoes, sauteed with coriander, garlic, sweet pepper and chilli, topped with fried vegetables
- **Lamb Kibbeh** – Lamb kibbeh stuffed with meat, onions and pine nuts

مازة ساخنة

فلافل

مزيج من الحمص والبصل والثوم متبل مع الكزبرة والفلفل الحار مع بهارات ناعمة يقدم مع خبز "بيتة" محمص و صلصة الطحينة

مدررة

الأرز و العدس مطبوخ معا مرفوق مع بصل متبل مقدم مع زبدى المنزل

شاورمة

لحم دجاج بقر أو خروف يقدم مع مخلات و صلصة الطحينة

أجنحة الدجاج المقلية في زيت الزيتون

بطاطا حارة

مكعبات البطاطس مقلي في زيت الزيتون مع الكزبرة و الثوم و الفلفل الحلو و الفلفل الحار مع الخضروات المقلية في زيت الزيتون

كبة لحم خروف

كبة لحم خروف مع البصل و الصنوبر



Savoury Pastries

- **Fatayer Bi Shenigh** – Mini spinach turnover
- **Fatayer Bi Jebneh** – Mini cheese turnover
- **Sambusek** – Beef empanaditas
- **Sfiha** – A small open faced lamb meat pie

Soups

- **Shorbett Aadas** – Toasted cumin scented lentil soup served with handmade crouton
- **Shorbett Kharouf** – Lamb, parsley and noodles served in a savoury broth

فطائر مملحة

فطائر بالسبانخ
فطائر بالسبانخ صغيرة

فطائر بالجبنه
فطائر بالجبنه صغيرة

سمبوسك

إمبانادس (فطيرة اللحم المكسيكية) بلحم البقر

صفيحة

فطيرة لحم خروف صغيرة مفتوحة

الشوربات

شوربات عدس

شوربت عدس بنكهة الكمون المحمص تقدم مع قطع الخبز المحمص

شوربت خروف

قطع لحم خروف, بقدونس و معكرونة مقدم في مرق لذيذ





AIR CULINAIRE
Worldwide

*Redefining
In-flight Catering*

Salads

- **Tabbouleh** – Chopped parsley, tomatoes, onions and crushed wheat blended with lemon juice and olive oil
- **Fatoush** – Lettuce, cucumbers, green peppers, tomatoes, onions, radishes and pieces of toasted bread with sumac dressing of lemon juice and olive oil
- **Cauliflower Salad** – Cauliflower florets seasoned with coriander and olive oil
- **Laban Bi Kyar** – Chopped cucumbers and mint, blended in greek style yoghurt
- **Halloumi Salad** – Mixed greens, rocca, grilled halloumi cheese and pine nuts served with balsamic dressing

السلطات

تبولة

البقدونس المفروم والطماطم و البصل و البرغل
ممزوج مع عصير الليمون و زيت الزيتون

فتوش

الخس، الخيار، الطماطم و الفلفل الأخضر و البصل،
الفجل و قطع من الخبز المحمص مع صلصة
السماق والليمون و زيت الزيتون

سلطة القرنبيط

قرنبيط متبل بالكزبرة وزيت الزيتون

لبن بخيار

خيار مفروم ونعناع مخلط مع زبادي يوناني

سلطة حلوم

مزيج سلطة خضراء، جبنة حلومي مشوية والصنوبر
مع صلصة البلسميك



Entrees

From the Grill

- **Mashewe** – Choice of kofta, beef, chicken or lamb on lentil rice, served with yoghurt dipping sauce
- **Kofta** – Charcoal grilled lamb kababs
- **Shish Taouk** – Kababs of marinated chicken with peppers and mushrooms
- **Grilled Tiger Shrimp** – Served with lemon parsley butter

Meats

- **Roasted Lamb** – Marinated lamb cooked in select herbs and spices

Poultry

- **Moughrabier** – Chicken and lamb served with fresh couscous
- **Rez-Aa-Kjej** – Marinated chicken on almond and pine nut rice

Seafood

- **Sayyadie** – Baked sea bass on vermicelli rice with tahini sauce

المقبات

من المشواة

مشوي

كفتة لحم بقر, لحم دجاج أو لحم خروف مع الأرز والعدس يقدم مع صلصة الزبادي

كفتة

كباب لحم خروف مشوي على الفحم

شيش طاووق

كباب لحم دجاج متبل مع الفلفل والفطائر

جنبري جمبو مشوي

يقدم مع الليمون و البقدونس والزبد

اللاحوم

لحم خروف مشوي

لحم خروف متبل ومطهي في اعشاب مختارة مع التوابل

الدواجن

مغربية

لحم دجاج ولحم خروف يقدم مع كسكس طازج

رز عكج

لحم دجاج متبل مع الأرز باللوز والصنوبر

مأكولات بحرية

صيادية

سمك القاروس بالمكرونه الصينية وصلصة الطحينة



AIR CULINAIRE
Worldwide

*Redefining
In-flight Catering*

Desserts

Knafeh Bel Jebn

Cheese pastry served with syrup

Meghli

Spiced rice pudding

Ashtalieh

Orange blossom infused cream pudding

Baklava

Phyllo pastry filled with nuts and honey

Fresh Cut Fruit

حلويات

كنافة بالجبن

عجائن بالجبن مقدم بالقطر الساخن

مغلي

بودينغ الأرز مع يانسون , نبات الكراوية والقرفة
يقدم مع الصنوبر والفستق

قشطلية

بودينغ كريم يقدم مع الفستق

بقلاوه

عجائن يونانية رقيقة محشية بالجوز المفروم والعسل

فاكهة طازجة مقطعة





AIR CULINAIRE
Worldwide

*Redefining
In-flight Catering*

Beverages

Jellab
Sparkling Water
Still Water

Date Juice with Pine Nuts
Mint Lemonade

عصير التمر مع الصنوبر
عصير الليمون والنعناع

جلاب
ماء الغازي
ماء

Hot Drinks

Coffee
Hot Milk
Espresso
Hot Chocolate
Arabic Coffee
Hot Water
Tea

Earl Gray
Classic Green Tea
English Breakfast
Classic Morning Glory
Classic Darjeeling
Classic Roibosh Orange

إيرل جراي
الشاي الأخضر الكلاسيكي
انجلش بريكفاست
مورننغ غلوري الكلاسيكي
دارجيلنغ الكلاسيكي
شاي رويبوش الكلاسيكي

المشروبات الساخنة

قهوة
الحليب الساخن
إسبرسو
شكولاته ساخنة
القهوة العربية
الماء الساخن
شاي

Freshly Squeezed Juices

Carrot
Mango
Pineapple
Tropical
Guava
Grapefruit
Melon
Strawberry

Cherry
Apricot
Kiwi
Orange
Tomato
Apple
Pomegranate

الجزر
المانجو
أناناس
الفواكه الاستوائية
الجوافة
جريب فروت
البطيخ
الفراولة

العصائر الطازجة

Other

Whole Lime
Whole Lemon
Wet Ice

Sliced Lemon
Sliced Orange
Dry Ice

ليم كامل
الليمون كامل
الثلج الجاف

مقطع

ليمون مقطع إلى شرائح
برتقال مقطع إلى شرائح
مكعبات الثلج

5830 West Cypress St., Suites B & C, Tampa, FL 33607 • **USA**
(800) 247-2433 • (813) 449-6000

A Universal Weather and Aviation, Inc. company