

CASUAL ITALIAN  
EST.  2005

# oregano



20<sup>th</sup> anniversary -  
edition: 2025-2026


# a postcard from Liguria

Absolutely loving it here....Liguria is just like out of a movie set, rows of colorful houses, stretches of sandy beaches and several small fishing villages buzzing with activity ... just sooo beautiful & picturesque.

Right now I am sitting at a little family run restaurant along the beach sipping my glass of red and waiting for my dinner to be served. I have to say that this place serves some amazing food. Narrow cobbled streets are lined with family run restaurants & cafes serving traditional Ligurian cuisine. The food here is so different from much of the other Italian cities I've visited so far. Most dishes are prepared with olive oil, garlic, herbs and other fresh produce keeping it simple, flavorful & fragrant without the addition of too much cream or butter.

There's a lot to talk about but I guess it'll have to wait. I for sure will get you some Ligurian olive oil and pesto on my way back home, they are considered to be the best in the world, you'll see.

For now back to my fried calamari.....yummmmm

Love,   
Oregon.....  
inspired by the  
cuisine of Liguria





# **CONTENTS**

---

**04. STARTERS**

**09. SOUPS**

**10. SALADS**

**13. CHEF'S SPECIALS**

**16. RAVIOLI &  
TORTELLINI**

**17. GNOCCHI**

**18. PASTA**

**25. RISOTTO**

**26. PIZZA**

**33. COLD BEVERAGES**

**30. KIDDOS CORNER**

# Starters

# المقبلات



## Garlic Bread 12.- H 22.- F

Crunchy baguette toasted with garlic butter

خبز بالثوم  
خبز باجيت مقرمش مع زبدة بالثوم

15.- H 29.- F

## Garlic Bread with Cheese

Crunchy baguette toasted with garlic butter & mozzarella cheese

خبز بالثوم مع جبنة

خبز باجيت مقرمش مع زبدة بالثوم وجبنة موتزاريلا

39.-

## Bruschetta Rosalina

Roasted cherry tomatoes infused with rosemary and topped on homemade flat bread with Feta cheese and capers

بروشيتا روزالينا

طماطم كرزية مشوية ممزوجة بإكليل الجبل، توضع على خبز مفرد محضر طازجاً بالمطعم مع جبنة الفيتا وحبوب الكبر



31.-

## Bruschetta Contadina

Toasted Ciabatta bread topped with diced cherry tomatoes and onions, drizzled with homemade pesto

بروشيتا كونتادينا

خبز تشاباتا محمص مغطى بطماطم كرزية مقطعة وبصل، مع قليل من البيستو المحضر طازجاً في المطعم



25.-H 45.-F

## Bruschetta Pomodori

Pizza bread topped with cherry tomatoes, creamy mozzarella, basil, garlic & olive oil

### بروشيتا الطماطم

خبز البيتزا مع طماطم كرزية، جبن موتزاريللا، ريحان، ثوم، وزيت زيتون



## Bruschetta Funghi 39.-

Toasted ciabatta bread topped with ricotta cheese, sautéed mushrooms, sundried tomatoes, feta, wild rockets, onions & chili

### بروشيتا فونجي

خبز شباتا مغطى بجبن الريكوتا، فطر محمر، طماطم مجففة،

جبن فيتا، جرجير بري، بصل، وفلفل حار

30.-

## Jalapenos Cheddar Wheels

Freshly baked garlic bread rolls filled with jalapenos, cheddar cheese & sundried tomatoes

## دوائر جبن شيدر مع هالابينو

لفائف خبز بالثوم مخبوزة طازجة ومحشوة بفلفل الهالابينو، جبنة شيدر،

وطماطم مجففة بالشمس

26.-H 52.-F

## Oregano Wings

Hot & tangy chicken wings served with sour cream

### جوانح أوريجانو

جوانح الدجاج الحارة واللذيذة تقدم مع صلصة

الكرهمة الحامضة





26.-H 52.-F

## Spicy Balsamic Glazed Wings

Crispy chicken wings tossed in red pepper and balsamic glaze

جوانح محمودة مغمضة بالفلفل الأحمر وصلصة البلسميك.

جوانح دجاج مقرمشة مغمضة بالفلفل الأحمر وصلصة البلسميك.

## Parmesan Wings 26.-H 52.-F

Crispy fried wings lightly tossed in lemon butter along with herbs, spices & parmesan

جوانح بجين بارميزان

جوانح مقلية مقرمشة مغمضة في زبدة بالليمون مع الأعشاب والتوابل

وجين بارميزان، تقدم مع الكريمة الحامضة



27.-H 53.-F

## Salt & Pepper Calamari

Calamari lightly tossed in seasoned flour and fried to a crisp, served with aioli

كالاماري بالملح والفلفل

جبار مغطى بالدقيق والتوابل ومقلي حتى القرمشة، يقدم مع صلصة

أيولي بالثوم وزيت الزيتون

## Seafood Arancini 45.-

Crumb fried Sicilian rice balls stuffed with baby shrimps, crab meat & mozzarella, served with lemon aioli

ارانسيني المأكولات البحرية

كرات أرز بطريفة صقلية مقلية محشوة بالربيان الصغير، لحم السلطعون

وجينة موتزاريل، تقدم مع صلصة ليمون





## Seasoned Potato Wedges 30.-

Potato wedges served with sweet chili & sour cream

جوانح بطاطس بالتوابل

جوانح بطاطس حارة تقدم مع فلفل حلو وكرهية حامضة

## Mozzarella Fritti 37.-

Seasoned & breaded mozzarella sticks served with tomato dip

موتزاريللا فريتي

أصابع جبنة مغطاة بفتات الخبز والتوابل تقدم مع تغميسة طماطم



## Ravioli Fritti 39.-

Breaded spinach & ricotta ravioli, served with crespelle sauce & tomato dip

رافيولي فريتي

رافيولي مغطاة بفتات الخبز محشوة بالسبانخ وجبن ريكوتا، تقدم مع

صلصة طماطم



32.- H 62.-F

## Sicilian Prawns

Crispy fried prawns with chili, garlic bread-crumbs and parsley, served with garlic aioli

روبيان على الطريقة الصقلية

روبيان محمر مع الفلفل الحار وفتات الخبز بالثوم والبقدونس،

يقدم مع صلصة أيولي بالثوم وزيت الزيتون





## Jalapeno Bites **38.-**

Breaded cream cheese balls dotted with Jalapeños

### هالابينو بايتس

كريات جبن مغطاة بفتات الخبز مع فلفل هالابينو الحار

**51.-**

## Peach & Burrata Salad

Grilled peaches, blueberries, burrata, pecans, cherry tomatoes, rocket leaves, sliced red onions and mint, drizzled with maple syrup and a balsamic glaze

### سلطة خوخ وبوراتا

خوخ مشوي، بلوبيري، بوراتا، جوز البيكان، طماطم كرزية، أوراق جرجير، شرائح بصل أحمر ونعناع، مع شراب القيقب وقليل من صلصة بلسميك



## Focaccina Rustica **39.-**

Pan Fried pizza base with meat balls with mozzarella and parmesan in tomato sauce

### فوكاتشينا روستيكا

عجينة بيتزا محضرة على المقلدة مع كرات اللحم، مغطاة بجبنة

موتزاريلا وبارميزان في صلصة طماطم

# Soups

# الشوربات

## Minestrone 30.-

Traditional tomato-based soup with diced vegetables & pasta

## مينيستروني

شوربة الطماطم التقليدية مع الخضار المقطعة والباستا

## Pumpkin Soup 31.-

Roasted pumpkin cream soup

## شوربة اليقطين

شوربة كريمية اليقطين (القرع) المشوي

## Tomato & Mint 31.-

Creamy tomato soup with basil & mint

## طماطم مع النعناع

شوربة طماطم كريمية مع ريحان ونعناع

## Cream of Chicken 31.-

Creamy chicken soup

## كريمة الدجاج

شوربة الدجاج بالكريمة

## Mushroom & Truffle Soup 35.-

An earthy soup made from a mix of mushrooms and truffles

## شوربة الفطر و الكمأة

شوربة لذيذة محضرة من خليط من الفطر والكمأة

## Cream of Broccoli 32.-

Fresh creamed broccoli soup

## شوربة البروكولي الكريمة

شوربة بروكولي طازجة محضرة بالكريمة

# Salads

# السلطات



## Burrata Salad

30.-H 59.-F

Creamy Italian mozzarella served on a bed of grilled baby marrow, cherry tomatoes, rocket leaves, diced cucumbers & fresh basil, drizzled with balsamic and olive oil

### سلطة البوراتا

جبين موتزاريليا الإيطالية تقدم على قطع كوسا صغيرة مشوية، طماطم كرزية، أوراق جرجير، مكعبات خيار وريحان طازج، مغطى بصلصة بلسمية وزيت الزيتون

## Caprese Salad

54.-

Simple yet a wonderful salad from the region of Campagna made from vine ripened tomatoes, olives and baby mozzarella, drizzled with balsamic dressing, olive oil and sun-dried tomato

### سلطة كابريتي

سلطة بسيطة ولذيذة من منطقة كامبانيا محضرة من الطماطم الناضجة والزيتون وجبن موتزاريليا مع صلصة بلسمية وزيت زيتون وطماطم مجففة



## Kale & Quinoa Salad

27.-H 54.-F

Kale, quinoa, cranberry, pecans, avocado, apple, feta cheese, cucumber and sweetcorn, drizzled with a mild balsamic fusion dressing

### سلطة الكالي والكينوا

أوراق كالي، تفاح أخضر، أفوكادو، خيار، رمان، كينوا، جوز، ذرة حلوة، جبين فيتا، مغطاة بصلصة بلسمية وبرتقال خفيفة

## Ruccola Salad

27.-H 54.-F

Rocket leaves topped with baby mozzarella, semi-dried tomatoes, black olives, & parmesan, drizzled with balsamic dressing

### سلطة جرجير

أوراق جرجير مغطاة بجبين موتزاريليا، طماطم مجففة، زيتون أسود، وجبن بارميزان، مع صلصة بلسمية





## Insalata Venezia 27.- H 54.- F

Fresh rocket leaves topped with semi dried tomatoes, sautéed mushrooms, sweet roasted peppers, feta & pine kernels, served with balsamic dressing

### سلطة فينيسيا

أوراق جرجير طازجة مع طماطم مجففة، فطر محمر، فلفل حلو مشوي، جبن فيتا وحببات الصنوبر، تقدم مع صلصة بلسمية

## 27.- H 54.- F Chicken Caesar Salad

Fresh greens topped with grilled chicken, beef bacon, parmesan cheese & garlic croutons, served with Caesar's dressing (contains anchovy paste)

### سلطة سيزر مع الدجاج

خضار طازجة مغطاة بقطع دجاج مشوي، لحم بقري مقدم، جبن بارميزان وقطع خبز بالثوم، تُقدّم مع صلصة سيزر (تحتوي على معجون الأنشوجة)



## Salmon & Quinoa Salad 32.- H 61.- F

Quinoa mixed with salad greens and topped with roasted beetroot, semi dried tomatoes, diced cucumber, crumbled feta cheese and oven baked salmon. Drizzled with truffle oil and vinegar

### سلطة السلمون والكينوا

كينوا مع سلطة خضراء مغطاة بشمندر مشوي، طماطم مجففة، مكعبات خيار، جبن فيتا مفتتة، سلمون مخبوز بالفرن، ومضاف إليها صلصة زيت الكمأة والخل

## Prawns & Quinoa Salad 27.- H 57.- F

Mixed salad greens with prawns, quinoa, onion, cucumber, egg, and sweetcorn

### سلطة روبيان وكينوا

سلطة خضار مشكلة مع روبيان، كينوا، بصل، خيار، بيض وذرة حلوة





52.-

## Panzanella Salad

Baked chicken breast, Cherry Tomato, Cucumber, Onions, toasted baguette pieces & herbs, tossed in a light mustard vinaigrette

### سلطة بانزانيلا

صدر دجاج مشوي بالفرن مع طماطم كرزية، خيار، بصل، قطع باغيت محمصة وأعشاب، مقلّب بصلصة خفيفة من الخردل والخل

24.- H 52.-F

## Mediterranean Salad

Romaine lettuce, cucumber, cherry tomato, black olives, feta cheese, pomegranate, flat bread croutons, rocca leaves, herb dressing

### سلطة البحر الأبيض المتوسط

خس روماني، خيار، طماطم كرزية، زيتون أسود، جبنة فيتا، رمان، مكعبات خبز محمّصة، أوراق جرجير، وصلصة بالأعشاب



## Salad Niçoise 55.-

Tuna, egg, potatoes, cherry tomato, green beans, kalamata olives, red onions, house dressing

### سلطة نيسواز

تونة، بيض، بطاطس، طماطم كرزية، فاصوليا خضراء، زيتون كالاماتا، بصل أحمر، وصلصة خاصة من المطعم



# Chef's Specials

أطباق متخصصة من الشيف



## Lasagna di Carne 62.-

Alternating layers of pasta sheets topped with a delicious meat sauce and finished with a thin layer of béchamel & mozzarella

لازانيا دي كارني

طبقات من رقائق العجين محشوة بطبقات من صلصة اللحم اللذيذة والبشاميل وجبن موتزاريلا

## Tuscan Salmon 77.-

Pan seared salmon fillet on a bed of stewed vegetables

سلمون توسكان

شريحة سلمون محمرة بالمقلدة تقدم على طبقة من الخضراوات المطبوخة



## Herb Crusted Salmon Fillet 77.-

Baked Salmon fillet crusted with Mediterranean herbs, served with mashed potato and Asparagus

شرائح سلمون بالأعشاب

شريحة سمك سلمون مخبوزة مع الأعشاب المتوسطية، تقدم مع بطاطس مهروسة وهليون

## Parmesan Crusted Salmon 78.-

Baked Salmon fillet crusted with parmesan cheese, served with mashed potato and garlic spinach

سلمون مع بارميزان مقرمش

فيليه سلمون مخبوز مغطى بجبنة البارميزان، يُقدّم مع بطاطس مهروسة

وسبانخ بالثوم





72.-

## Pan Seared Salmon Fillet

Pan seared salmon fillet dressed with lemony pesto and served with garlic spinach

شريحة سلمون محمرة بالملقلاة

شريحة سلمون محمرة بالملقلاة مع صلصة بستو بالليمون تقدم مع سبانخ بالثوم

## Risotto with Salmon 72.-

Arborio rice topped with balsamic glazed salmon fillets

ريزوتو مع سمك السلمون

ريزوتو الأرز مغطى بشرائح سلمون وصلصة بلسميك



## Branzino Bella 75.-

Pan seared seabass fillets with asparagus and a sauteed potato mash, served with a vinegar and butter reduction

برانزينو بيلا

فيليه سي باس محمر على الملقلاة مع هليون وبطاطس مهروسة محمرة، يُقدّم مع صلصة الخل والزبدة الخفيفة



## Grilled Chicken with 61.- Balsamic Reduction

Grilled chicken breast accompanied with roasted potatoes & grilled vegetables, served with a balsamic reduction

دجاج مشوي مع صلصة بلسمية مركزة

صدر دجاج مشوي مع بطاطس وخضار مشوية، يقدم مع صلصة بلسمية مركزة

## Branzino Mediterraneo 72.-

Pan seared seabass fillet served with roasted potatoes, cherry tomato m\u00e9lange, olives and capers

برانزينو ميديترانيو

فيليه سي باس محمر على الملقلاة يُقدّم مع بطاطس مشوية ومزيج من الطماطم

الكرزية والزيتون وحبوب الكبر





## Chicken Parmigiana 60.-

Lightly breaded chicken fillets topped with a flavorful tomato sauce and mozzarella, accompanied with garlic spinach

دجاج بارميجيانا

شرائح دجاج مغطاة بطبقة رقيقة من فتات الخبز مع صلصة طماطم وجبن موتزاريلا، تقدم مع سبانخ بالثوم

## Crostini Chicken with Fettuccine 63.-

Grilled chicken breast topped with potato & bread crumbs crust served on a bed of fettuccine tossed in a light creamy garlic sauce and mushroom

دجاج كروستيني مع فيتوتشيني

صدر دجاج مشوي مغطى بطبقة من البطاطس وفتات الخبز يقدم على فيتوتشيني في صلصة سبانخ وثوم

كريمة وخفيفة



## Smoked Chicken 63.-

Smoked chicken breast served with onions, mixed peppers and mashed potato

دجاج مدخن

صدر دجاج مدخن يُقدّم مع البصل، الفلفل المشكّل، والبطاطس المهروسة



## Blackened Chicken 62.- with Fettuccine

Cajun spiced chicken breast served on a bed of fettuccine tossed in a creamy mushroom sauce

دجاج مع فيتوتشيني

صدر دجاج بتوابل كاجون يقدم على طبق فيتوتشيني في صلصة الفطر الكريمة



## Braised Short Ribs 72.-

Coffee braised beef short ribs with pumpkin risotto

ضلع لحم بقري مطهية ببطء

ضلع لحم بقري مطهية ببطء بالقهوة، تُقدّم مع ريزوتو اليقطين



# Ravioli & Tortellini

رافيولي و تورتيليني

62.-

## Truffle Mushroom Ravioli

Mushroom ravioli tossed in a light truffle cream sauce to complement its earthy flavor

رافيولي الفطر بالكماة

رافيولي بالفطر في صلصة كريمة خفيفة تضيف نكهة غنية



61.-

## Ravioli Fiorentina

Fresh spinach & ricotta ravioli served with a flavorful homemade tomato & cream sauce

رافيولي فيورنتينا

رافيولي محشوة بالسبانخ والريكوتا الطازجة تقدم مع صلصة

الطماطم اللذيذة المحضرة منزلياً



## Chicken Tortellini 60.-

Finely minced chicken and ricotta stuffed pasta served with cream sauce

تورتيليني بالدجاج

باستا محشوة بالدجاج المفروم صغيراً والريكوتا تقدم مع صلصة كريمة خفيفة



60.-

## Four Cheese Tortellini

Pasta stuffed with a mix of four cheeses and tossed in a flavorful tomato sauce

تورتيليني بأربعة أجبان

باستا محشوة بمزيج من أربعة أنواع من الجبن ومغطاة بصلصة الطماطم اللذيذة



## Seafood Tortellini 65.-

A mix of prawns, calamari and crab meat stuffed pasta tossed in a tarragon cream sauce

### تورتيليني بالمأكولات البحرية

باستا محشوة بالروبيان والحبار ولحم السلطعون ومغمورة في صلصة الطرخون الكريمة



# Gnocchi

## نيوكي



## Gnocchi Polpettine 49.-

Potato dumplings in a mildly spicy tomato sauce with meatballs

### نيوكي بولبتيني

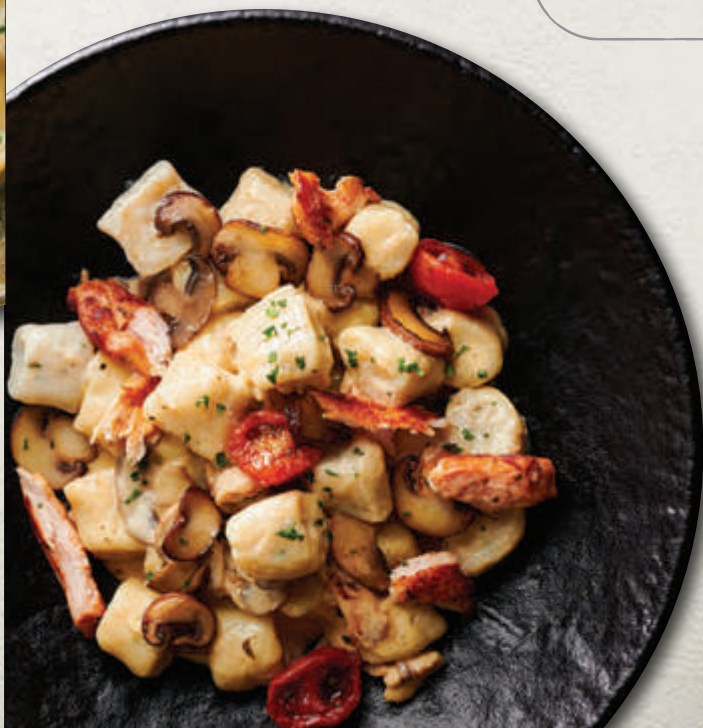
زلايبة بطاطس في صلصة طماطم حارة مع كريات اللحم

## Gnocchi Milanese 51.-

Potato dumplings in a light tomato cream sauce with chicken and mushrooms

### نيوكي ميلانيز

زلايبة بطاطس في صلصة طماطم وكريمة خفيفة مع دجاج وفطر



## Gnocchi Alfredo con Pollo 51.-

Potato dumplings in a creamy mushroom sauce with sautéed chicken and cherry tomato

### نيوكي الفريديو

زلايبة بطاطس في صلصة كريمة الفطر مع دجاج محمر وطماطم كرزية

# Cooking the perfect PASTA

## Boiling Method

1. Fill a large pan with water and bring to a rolling boil
2. Season the water with roughly 1 table-spoon of salt
3. Stir the water and add the pasta, ensuring it is completely submerged
4. Cook for roughly 8–10 minutes (depending on the type of pasta – some shapes may take a little longer or cook more quickly). Stir the pasta occasionally to prevent it from clumping together
5. To check if the pasta is cooked, take a piece out of the water and taste it – it should be soft with a slightly firm centre (al dente)
6. Drain the pasta in a colander. If you are serving it with a sauce you may want to reserve a little of the cooking water to add to it. Don't drain it too thoroughly, as the starchy water will stop it from sticking together
7. You can simply enjoy it with some fresh Ligurian Pesto tossed in

## Ligurian Pesto Recipe

### Ingredients

- 2 tbsp - Pine nuts
- 1 tsp - Salt
- 2 pcs - Garlic cloves
- 2 bunches of sweet Italian basil, leaves picked, thick stems removed (2 packed cups)
- 6-8 tbsp. - olive oil, preferably Ligurian
- 1/4 cup Parmigiano-Reggiano
- 1/4 cup Pecorino Cheese

### Instructions

In a large mortar, add the pine nuts, salt, and garlic cloves. Using a large pestle, pound and scrape the ingredients into a very smooth paste, 5–7 minutes. Add the basil in small amounts, working it into the mixture after each addition, until all the basil has been added and the mixture is smooth and creamy, 15–20 minutes. Slowly add the oil while stirring with the pestle until emulsified. Add both the cheeses and stir with the pestle to incorporate.





Whole wheat & Gluten free pasta available\*\*\*

## Spaghetti Gamberetti 62.-

Spaghetti tossed with sautéed prawns, kalamata olives, garlic & baby rockets in a rich tomato sauce

سباغيتي غامبيريتي

سباغيتي مع روبيان محمر، زيتون كالاماتا، أوراق جرجير مع ثوم في صلصة طماطم غنية

## Spaghetti Frutti di Mare 62.-

Prawns, calamari, crab meat tossed with spaghetti & lemon zest in a creamy garlic sauce

سباغيتي فروتي دي ماري

روبيان، حبار، لحم سلطعون مع معكرونة في صلصة ثوم كريمية



## Penne Milanese 53.-

Sautéed chicken & mushroom tossed in a creamy tomato sauce, garnished with sundried tomatoes

بيني ميلانيز

دجاج وفطر محمر في صلصة طماطم كريمية ومزين بالطماطم المجففة



## Spaghetti Bolognese 53.-

A hearty meat sauce from Bologna made with ground beef simmered in a flavorful tomato sauce

سباغيتي بولونيز

لحم بقري مفروم مطبوخ على طريقة بولونيا مع صلصة الطماطم الغنية بالنكهة



Vegetarian  Spicy 

All Prices inclusive of 5% Value Added Tax



48.-

## Penne Arrabbiata 🌶️

A robust & spicy tomato sauce with garlic, chili and olive oil

بيني آرابياتا

صلصة طماطم حارة وغنية بالطعم مع ثوم، فلفل حار، وزيت زيتون

## Penne Siciliana 🌶️ 53.-

A spicy creamy sauce with sautéed beef sausages, mushrooms, cherry tomatoes, onions, and chili

بيني سيسيليانا

صلصة كريمية حارة مع نقائق اللحم البقري، فطر، طماطم كرزية،

بصل، وفلفل حار

## Spaghetti Pesto 🌿 51.-

A traditional Ligurian sauce made with ground basil, garlic, pine kernels, parmesan & olive oil

سباغيتي بالبستو

صلصة تقليدية من ليغوريا محضرة مع ريحان طازج، ثوم،

صنوبر، جبن بارميزان، وزيت زيتون



## Fettuccini Carbonara con Salsiccia 55.-

Fettuccini tossed in a cream sauce made with egg yolk, parmesan, beef bacon & beef sausages

فيتوتشيني كاربونارا كون سالشيشيا

فيتوتشيني في صلصة كريمية محضرة مع صفار البيض، جبن بارميزان، بيكون بقري

مقدد، ونقائق لحم بقري



## Spaghetti Rustica 55.-

Spaghetti tossed with prawns in a mildly spicy tomato and basil sauce

## سباغيتي روستيكا

سباغيتي مع روبيان في صلصة طماطم حارة وريحان



## Spaghetti con Pollo 53.-

Spaghetti tossed in olive oil with chicken, garlic, mushrooms, chili, sun-dried tomato & parsley

## سباغيتي كون بولو

سباغيتي في زيت زيتون مع دجاج، فطر، فلفل حار، طماطم مجففة وبقدونس



## Spaghetti Oceano 62.-

Spaghetti tossed in a mild tomato sauce with mixed seafood, fresh herbs and garlic

## سباغيتي أوشيانو

سباغيتي في صلصة طماطم خفيفة مع تشكيلة من المأكولات البحرية، أعشاب طازجة، وثوم



## Spaghetti Genovese 62.-

Spaghetti tossed in a light cream sauce with prawns and seasoned bread crumbs

## سباغيتي جينوفيز

معكرونة في صلصة كريمة خفيفة مع روبيان وفتات الخبز

## Tuscan Fusilli 61.-

Pasta tossed with chicken, turkey ham, pepperoni, fried onion and chili oil in a smokey creamy tomato sauce

### فوسيلي على طريقة توسكانيا

باستا مع دجاج، لحم ديك رومي، بيبروني، بصل مقلي وزيت الفلفل الحار في صلصة طماطم كريمية مدخنة



## Spaghetti Puttanesca 59.-

Pasta tossed in a tomato sauce with kalamata olives, capers, anchovy paste, garlic, and olive oil

### سباغيتي بوتانيسكا

معكرونة في صلصة طماطم مع زيتون كالاماتا، حبات الكبر، معجون الأنشوجة، ثوم، وزيت زيتون



## Spaghetti Catania 62.-

Spaghetti tossed with prawns, capers, chopped anchovies and seasoned breadcrumbs

### سباغيتي كاتانيا

سباغيتي مع روبيان، حبوب الكبر، أنشوجة مفرومة، وفتات الخبز بالتوابل



## Aglio Olio e Gamberi 62.-

Spaghetti tossed with prawns, garlic, chili flakes, parmesan and herbs

### أليو أوليو إي جامبري

سباغيتي مع روبيان، ثوم، رقائق الفلفل الحار، جبن بارميزان، وأعشاب



## Penne Calabria 56.-

Penne tossed in a spicy beef chorizo paste with sauteed beef sausages and olives

### بيني كالابريا

بيني في معجون تشوريزو بقري حار، مع سجق بقري مقلي وزيتون



54.-

## Spaghetti Alla Marina

Spaghetti tossed in a rich tuna cream sauce

### سباغيتي ألا مارينا

سباغيتي في صلصة كريمة غنية بالتونة



## Spaghetti Melanzane 49.-

Spaghetti and eggplant pieces tossed in a rich tomato sauce with smoked eggplant puree

### سباغيتي ميلانزاني

معكرونة سباغيتي وقطع الباذنجان في صلصة الطماطم الغنية مع هريس الباذنجان المدخن - وجبة نباتية مثالية



## Fusilli Primavera 59.-

Pasta tossed in cream sauce with peas, mushroom, broccoli, grilled baby marrow & roasted red peppers

### فوسيلي بريمافيرا

باستا في صلصة الكريمة مع بازلاء، فطر، بروكولي، كوسا صغير مشوي، وفلفل أحمر حلو مشوي



## Spaghetti Aglio e Olio 47.-

Add Prawns 10.- Add Chicken 5.-

Pasta tossed in olive oil with roasted garlic, parmesan, parsley & a hint of chili

### سباغيتي أليو إي أوليو

إضافة روبيان 10.00 إضافة دجاج 5.00

سباغيتي بزيت الزيتون والثوم المحمر، جبن بارميزان، بقدونس وقليل من الفلفل الحار

## Fettuccine Alfredo 51.-

Add Prawns 10.- Add Chicken 5.-

A simple and delicious truffle cream sauce with sauteed mushrooms

### فيتوتشيني ألفريدو

إضافة روبيان 10.00 إضافة دجاج 5.00

صوص كريمي بالتزافل مع مشروم سوتيه شهي وبسيط



# Risotto

# ريزوتو



## Seafood Risotto 65.-

Arborio rice simmered in a flavorful seafood stock with prawns, calamari, crushed cherry tomatoes and garlic

### ريزوتو مع المأكولات البحرية

أرز أربوريو مطبوخ في مرق المأكولات البحرية مع روبيان، حبار، طماطم كرزية مقطعة، وثوم



## Steakhouse Risotto 69.-

Sautéed beef ribeye and mushrooms tossed with a creamy risotto

### ريزوتو ستيك هاوس

شريحة ضلع بقري مع فطر محمر وريزوتو كريمية



## Risotto Funghi 57.-

Arborio rice cooked in simmering vegetable stock with sautéed mushrooms & truffle paste, creamed with parmesan & mascarpone

### ريزوتو فونغي

أرز أربوريو مطبوخ في مرق خضار مع فطر مشوي، جن بارميزان وماسكاربوني

## Prawn Risotto 65.-

Sautéed prawns, asparagus and green peas in creamy risotto

### ريزوتو الروبيان

روبيان مقلي، هليون، والبازلاء الخضراء في ريزوتو كريمي



# Cooking the Perfect PIZZA

The history of pizza begins in antiquity, when various ancient cultures produced basic flatbreads with several toppings. The word "pizza" is thought to have come from the Latin word Pinza, meaning flatbread.

Modern pizza evolved from similar flatbread dishes in Naples, Italy, in the 18<sup>th</sup> or early 19<sup>th</sup> century but it is the immigrants to the United States from Naples who made pizza popular throughout the US and the rest of the world by replicating their trusty, crusty pizzas in New York and other American cities.

## Directions

1. Whisk 1 1/3 cups warm water (105 degrees F) and the sugar in a bowl; sprinkle the yeast on top. Set aside until foamy, about 10 minutes. Stir in the olive oil.
2. Whisk the flour and salt in a large bowl. Make a well in the center of the flour and pour in the yeast mixture. Gradually stir with a wooden spoon to make a rough dough.
3. Turn the dough out onto a lightly floured surface. Knead until smooth and elastic, about 5 minutes, dusting with more flour if necessary. Form into 2 balls. Brush 2 large bowls with olive oil, add a ball of dough to each and turn to coat with the oil. Cover tightly with plastic wrap and set aside at room temperature until doubled in size, about 1 hour, 30 minutes. Roll out and top as desired, or wrap in plastic wrap and freeze up to 1 month.
4. Set the oven on high bake settings. Once pre heated cook the pizza for approximately 7 minutes or until the cheese has completely melted and the crust is cooked.

## Basic Pizza Dough

### Ingredients

- 3 3/4 cups all purpose flour, plus more for dusting
- 1 tablespoon sugar
- 1 1/4 ounce packet (2 1/4 teaspoons) active dry yeast
- 3 tablespoons extra virgin olive oil, plus more for brushing
- 1 1/2 teaspoons salt





## Margherita

49.-R

57.-L

Mozzarella, tomato sauce & herbs

مارجرىتا

جبن موتزارىلا، صلصة طماطم، وأعشاب

## Funghi

51.-R

62.-L

Mushroom, mozzarella, tomato sauce & herbs

فونجى

فطر، جبن موتزارىلا، صلصة طماطم، وأعشاب



63.-R

74.-L

## Truffle & Burrata

Minced truffles, burrata, vine ripened cherry tomatoes & fresh basil

كمأة وبوراتا

كمأة مهروسة، بوراتا، طماطم ناضجة وريحان طازج



## Truffle Cream

59.-R

69.-L

Mushroom, minced truffles, mozzarella, cream sauce & herbs

كريمة الكمأة

فطر، كمأة مفرومة، جبن موتزارىلا، صلصة كريمة وأعشاب





**Rustica** 60.-R 69.-L

Beef bresaola, wild rockets, parmesan cheese, mozzarella, tomato sauce & herbs

روستيكا

لحم بقري بريسولا، أوراق جرجير، جبن بارميزان، موتزاريلا، صلصة طماطم، وأعشاب

**Pepperoni** 51.-R 62.-L

Add Jalapenos...Reg 4. Lrg 6.

Beef pepperoni, mozzarella, tomato sauce & herbs

بيروني

إضافة هالابينو - Reg 4. Lrg 6.

لحم بقري بيروني، جبن موتزاريلا، صلصة طماطم وأعشاب



**Verdure** 52.-R 62.-L

Broccoli, mushrooms, capsicum, onions, olives, garlic, cherry tomatoes, mozzarella, tomato sauce & herbs

فيردور

بروكولي، فطر، فلفل أخضر حلو، بصل، زيتون، ثوم، طماطم كرزية،

جبن موتزاريلا، صلصة طماطم، وأعشاب

**Matador** 55.-R 65.-L

Spicy sausages, pepperoni, capsicum, onions, tabasco, mozzarella, tomato sauce & herbs

ماتادور

نقانق حارة، لحم بقري بيروني، فلفل أخضر حلو، بصل، تاباسكو،

جبنة موتزاريلا، صلصة طماطم، وأعشاب



Vegetarian  Spicy 

All Prices inclusive of 5% Value Added Tax

55.- R 65.- L **Spicy Barbecue**

Chicken, capsicum, onion, mozzarella, spicy barbecue sauce & herbs

سبايسي باربكيو

دجاج، فلفل أخضر حلو، بصل، جبن موتزاريلا، صلصة باربكيو الحارة، وأعشاب



Esotica 62.- R 72.- L

Prawns, pumpkin puree, baby rocca, sauteed caramelized onions, garlic, sun-dried tomato cream, balsamic glaze & mozzarella

إيزوتিকা

روبيان، هريس اليقطين، أوراق جرجير صغيرة، بصل محمر مكرمل، ثوم، كريمة

الطماطم المجففة، خل بلسمي وجبن موتزاريلا

Tropicana 53.- R 63.- L

Pineapple, chicken, chili, mozzarella, tomato sauce & herbs

تروبيكانا

أناناس، دجاج، فلفل حار، جبن موتزاريلا، صلصة طماطم وأعشاب



Suprema 57.- R 68.- L

Beef pepperoni, chicken, mushrooms, onions, olives, capsicum, mozzarella, tomato sauce & herbs

سوبريما

لحم بقرى بيروني، دجاج، فطر، بصل، زيتون، فلفل أخضر حلو، جبن موتزاريلا،

صلصة طماطم، وأعشاب

## Fiorentina 53.-R 63.-L

Smoked turkey ham, baby spinach, fried egg, garlic, parmesan, mozzarella, tomato sauce & herbs

### فيورنتينا

لحم ديك رومي مدخن، سبانخ، بيض مقلي، ثوم، جبن بارميزان، موتزاريلا، صلصة طماطم، وأعشاب



## Campagna 49.-R 59.-L

Eggplant, feta cheese, fire roasted red peppers, garlic, wild rocca, mozzarella, tomato sauce & herbs

### كامبانيا

بادنجان، جبنة فيتا، فلفل أحمر حلو مشوي، ثوم، أوراق جرجير صغيرة، جبنة موتزاريلا، صلصة طماطم، وأعشاب

## Hawaiian 53.-R 63.-L

Smoked turkey ham, pineapple, mozzarella, tomato sauce & herbs

### هاوايان

لحم ديك رومي مدخن، أناناس، جبن موتزاريلا، صلصة طماطم وأعشاب

## Diavola 53.-R 63.-L

Chicken, cherry tomatoes, chili, onion, mozzarella in a creamy tomato sauce & herbs

### ديافولا

دجاج، طماطم كرزية، فلفل حار، بصل، جبن موتزاريلا في صلصة طماطم، وأعشاب



## Tre Amici 55.- R 65.- L

Chicken, pepperoni, ground beef, tomato sauce, mozzarella & herbs

### تري أميتشي

دجاج، بيروني، لحم بقري مفروم، صلصة طماطم، جبن موتزاريلا، وأعشاب



## Don Corleone 53.- R 63.- L

Black olives, garlic, anchovies, feta, capers, sundried tomatoes, tomato sauce & mozzarella

### دون كورليون

زيتون أسود، ثوم، أنشوجة، جبن فيتا، حبات الكبر، طماطم مجففة، صلصة طماطم وجبنة موتزاريلا



## Bianca 48.- R 58.- L

Add Ground Beef...Reg 5. Lrg 5.

Pineapple, green chili, mushrooms, caramelized onion, cream sauce, and mozzarella

### بيانكا

لحم بقري مفروم Reg 5. Lrg 5.

أناناس، فلفل أخضر حار، مشروم، بصل مكرمل، صلصة كريمة، وموتزاريلا

## La Zucchini 52.- R 62.- L

Sliced zucchini, semi dried tomato, creamy pesto, mozzarella, herbs

### لا زوكينا

شرائح كوسا، طماطم نصف مجففة، بيستو كريمة، جبنة موتزاريلا، وأعشاب عطرية



Vegetarian  Spicy 

Charges apply for additional toppings



Costa Verde

62.- R

72.- L

Prawns, creamy pesto, onions, chili, mozzarella and herbs

كوستا فيردي

روبيان، بيستو كريمية، بصل، فلفل حار، جبنة موتزاريلا، وأعشاب عطرية

Sweet Inferno

56.- R

66.- L

Pepperoni, honey, feta cheese, mozzarella, herbs

سويت إنفيرنو

بيروني، عسل، جبنة فيتا، جبنة موتزاريلا، وأعشاب عطرية



55.- R

65.- L

Woodland Harvest

Sliced potato, mushroom, creamy garlic sauce, mozzarella and herbs

وودلاند هارفست

شرائح بطاطس، فطر، صلصة ثوم كريمية، جبنة موتزاريلا، وأعشاب عطرية



Tonno

52.- R

62.- L

Tuna cream, diced tomatoes, onions, capers, drizzled with sour cream

تونو

كريمة تونة، طماطم مقطعة، بصل، حبوب الكبر، مع قليل من

القشدة الحامضة



Vegetarian  Spicy 

Charges apply for additional toppings

# Cold Beverages

## Fresh Juices

Fresh Orange.....	23
Fresh Watermelon.....	23

## Lemonades

Thirst Quencher.....	17
Lemon Juice with fresh Mint & Soda	
Classic Lemonade.....	15
Orange Lemonade.....	19
Fruit Lemonade.....	19
Ginger Lemonade.....	17

## Mojitos

Passion Fruit Mojito.....	23
Strawberry Mojito.....	23
Green Apple Mojito.....	23

## Milk Shakes

Vanilla, Strawberry & Chocolate.....	26
Oreo Milkshake.....	28
Iced Tea.....	17



Coke zero, Sprite, Fanta.....	10
Italian Sparkling Water	
Small / Large.....	14/25
Arwa 500 MI / 1.5 Ltr.....	6/12



Fresh Orange



Fresh Watermelon



Ginger Lemonade



Green Apple Mojito



Strawberry Mojito



Strawberry Milkshake



Vanilla Milkshake



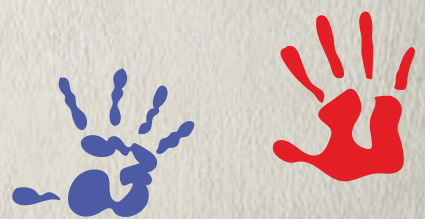
Oreo Milkshake

# Kiddos Corner

Yummy  
in the  
tummy



Breaded Chicken Fingers	18.00
Kiddos Potato Wedges	16.00
Penne Cheese Bake	21.00
Kiddos Spaghetti & Meatballs	23.00
Kiddos Cheese Pizza	23.00
Kiddos Ham & Cheese Pizza	23.00
Kiddos Pepperoni	23.00
Kiddos Spaghetti with Tomato Sauce	17.00



Liguria is a coastal-region of north-western Italy

Pesto originated in Liguria

Christopher Columbus was born in Genoa

Genoa is the capital of Liguria



The Cinque Terre "The Five Lands" is a very popular tourist destination in Liguria & comprises of five villages: Monterosso al Mare, Vernazza, Corniglia, Manarola, and Riomaggiore area

Liguria covers an area of 5,410 km<sup>2</sup> and is Italy's third smallest region



## Branches

Dubai Marina | Motor City | Mirdiff | Media City | Dubai Silicon Oasis | Jumeirah  
Business Bay | Town Square | Al Furjan | The Villa | Dubai Investment Park | Dubai Safari  
Abu Dhabi : Khalifa City | Reem Island | Al Reef

 Oregano Restaurants  oreganorestaurantsuae  
info@oreganorestaurants.com. www.oreganorestaurants.com

oregano