

CASUAL ITALIAN

EST.



2005

oregano



edition 2024-2025

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 cobble 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

08. SOUPS

09. SALADS

11. CHEF'S SPECIALS

14. RAVIOLI & TORTELLINI

15. GNOCCHI

16. PASTA

21. RISOTTO

22. PIZZA

29. DESSERTS

30. KIDDOS CORNER

Starters

المقبلات



Garlic Bread 26.- F 16.- H

Crunchy baguette toasted with garlic butter

خبز بالثوم
خبز باجيت مقرمش مع زبدة بالثوم

32.- F 18.- H

Garlic Bread with Cheese

Crunchy baguette toasted with garlic butter & mozzarella cheese

خبز بالثوم مع جبنة

خبز باجيت مقرمش مع زبدة بالثوم وجبنة موتزاريلا



55.- F 32.- H

Balsamic Glazed Wings

Crispy chicken wings tossed in red pepper and a balsamic glaze

جوانح محمرة مقرمشة بصلصة بلسمية

جوانح دجاج مقرمشة مغطاة بالفلفل الأحمر وصلصة البلسميك.

Parmesan Wings 55.- F 32.- H

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

جوانح بجبن بارميزان

جوانح مقلية مقرمشة مغمسة في زبدة بالليمون مع الأعشاب والتوابل

وجبن بارميزان، تقدم مع الكريمة الحامضة





46.-

Roasted Grape Bruschetta 🍷

Toasted ciabatta bread topped with creamy ricotta with a hint of blue cheese, roasted grapes, pine seeds and drizzled with a balsamic glaze

بروشيتا مع العنب المشوي

خبز شباتا محمص مغطى بجبنة الريكوتا الكريمة مع قليل من الجبن الأزرق، العنب المشوي، حبوب الصنوبر ومغطى بطبقة صلصة بلسميك.



Bruschetta Funghi 43.-

Ciabatta bread topped with ricotta cheese, sauteed mushrooms, sun-dried tomatoes, feta, wild rockets, onions & chili

بروشيتا فونجي

خبز شباتا مغطى بجبن الريكوتا، فطر محمر، طماطم مجففة، جبن فيتا، جرجير بري، بصل، وفلفل حار

55.- F

32.- H

Oregano Wings 🌶️

Hot & tangy chicken wings served with sour cream dip

جوانح أوريجانو

جوانح الدجاج الحارة واللذيذة تقدم مع صلصة الكريمة الحامضة



46.- F

25.- H

Bruschetta Pomodori 🍷

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

بروشيتا الطماطم

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





52.-

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



Seasoned Potato Wedges 32.-

Potato wedges served with sweet chili & sour cream

جوانح بطاطس بالتوابل

جوانح بطاطس حارة تقدم مع فلفل حلو وكريمة حامضة

Seafood Arancini 46.-

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

ارانسيني المأكولات البحرية

كرات أرز بطريقة صقلية مقلية محشوة بالربيان الصغير، لحم السلطعون وجبنة موتزاريلا، تقدم مع صلصة ليمون



Mozzarella Fritti 42.-

Seasoned & breaded mozzarella sticks served with tomato dip

موتزاريلا 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

Jalapeno Bites 39.-

Breaded cream cheese balls with Jalapenos

هالابينو بايتس

كريات جبن مغطاة بفتات الخبز مع فلفل هالابينو الحار



63.- F 36.- H

Sicilian Prawns

Prawns sauteed 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

55.- F 32.- H

Salt & Pepper Calamari

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

كلاماري بالملح والفلفل

حبار مغطى بالدقيق والتوابل ومقلي حتى القرمشة، يقدم مع صلصة أيولي بالثوم وزيت الزيتون





34.-

Mushroom & Truffle Soup

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 Chicken 31.-

Creamy chicken soup

كريمة الدجاج

شوربة الدجاج بالكريمة

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 كريمة اليقطين (القرع) المشوي

Salads

السلطات



59.- F 33.- H

Burrata Salad 🍏

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

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



54.- F

30.- H

Chicken Caesar Salad 🍏

Fresh greens topped with grilled chicken, beef bacon, cherry tomatoes, parmesan cheese & garlic croutons, served with house dressing

سلطة سيزر مع الدجاج

أوراق خضراء طازجة مغطاة بدجاج مشوي، بيكون بقري، طماطم كرزية، جبن بارميزان و قطع خبز محمص بالثوم، تقدم مع تتبيلة منزلية

62.- F 36.- H

Burrata with Romano Beans and Grilled Baby Marrow 🍏

Green beans and grilled baby marrow topped with burrata, pesto and pine kernels, drizzled with a balsamic glaze and yogurt dressing

بوراتا مع فاصوليا رومانو وكوسا صغير مشوي

فاصوليا خضراء وكوسا مشوية مغطاة بالبوراتا والبيستو وحببات الصنوبر مع صلصة الزبادي والبلسميك

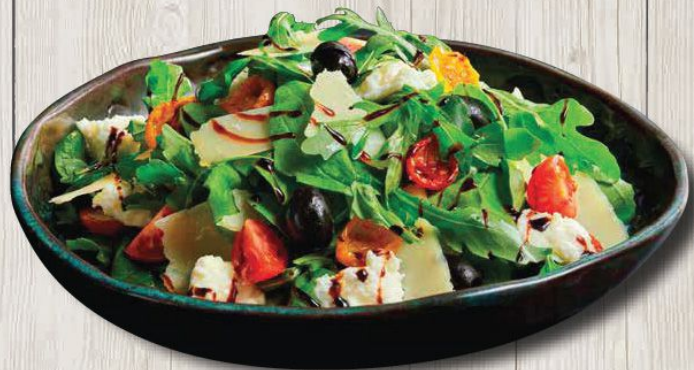


Ruccola Salad 🍏 54.- F 30.- H

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

سلطة جرجير

أوراق جرجير مغطاة بجبن موتزارلا، طماطم مجففة، زيتون أسود، وجبن بارميزان، مع صلصة بلسمية





54.- F 30.- H

Insalata Venezia 🍏

Fresh rocket leaves topped with semi-dried tomatoes, sauteed 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



55.- F 31.- H

Kale & Quinoa Salad 🍏

Kale, green apple, avocado, cucumber, pomegranate, quinoa, walnuts, sweet corn, feta cheese and drizzled with a mild balsamic & orange dressing

سلطة الكالي والكينوا

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

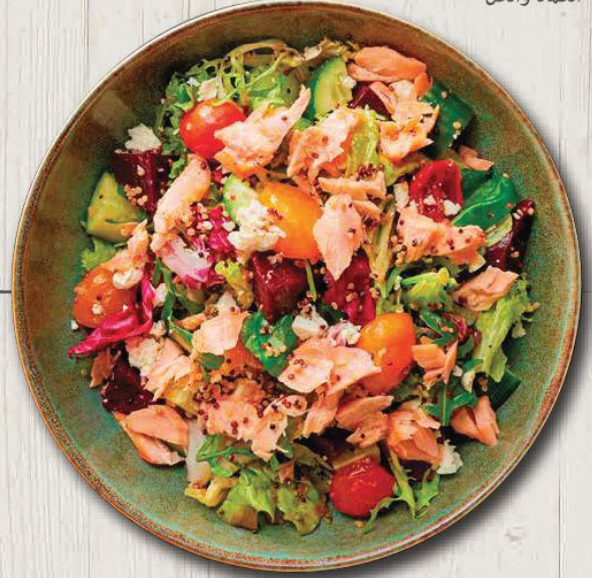
61.- F 35.- H

Salmon & Quinoa Salad 🍏

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 بشمنندر مشوي، طماطم مجففة، مكعبات خيار، جبن فيتا مفتتة، سلمون مخبوز بالفرن، ومضاف إليها صلصة زيت الكماة والخل



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

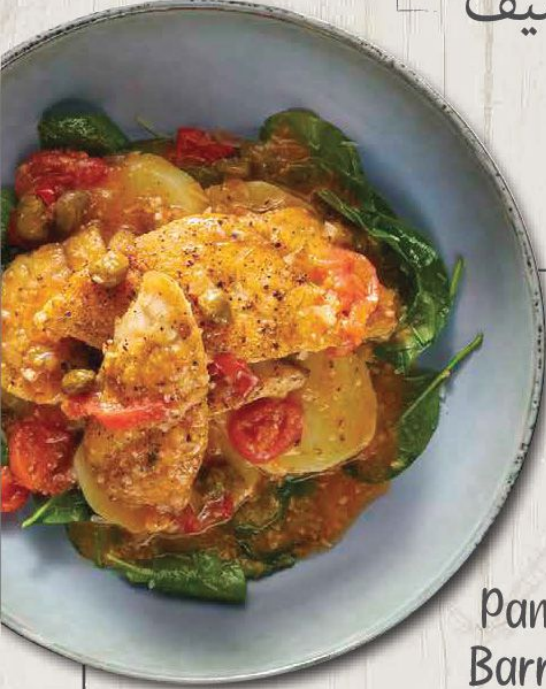
سلطة كابريتزي

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



Chef's Specials

أطباق متخصصة من الشيف



78.-

Pan Seared Barramundi

Barramundi fillets with a lemon butter and caper sauce, served with a side of dill potatoes and baby spinach

شرائح سمك باراموندي

شرائح سمك باراموندي مع صلصة الزبدة بالليمون وحببات الكبر تقدم مع بطاطس بالشبث والسبانخ الصغيرة

Tuscan Salmon 76.-

Pan seared salmon fillet on a bed of stewed vegetables

سلمون توسكان

شريحة سلمون محمرة بالمقلدة تقدم على طبقة من الخضراوات المطبوخة



74.-

Pan Seared Salmon Fillet

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

شريحة سلمون محمرة بالمقلدة

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



76.-

Herb Crusted Salmon Fillet

Baked salmon fillet crusted with mediterranean herbs, served with mashed potato and asparagus

شرائح سلمون بالأعشاب

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





Seared Sea Bass 78.-

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

سمك القاروص المحمر

شرائح سمك القاروص المحمر مع هليون وبطاطس مهروسة مقلية، تقدم مع صلصة الخل والزبدة المركزة

60.-

Grilled Chicken with 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

74.-

Risotto with Salmon

Arborio rice topped with balsamic glazed salmon fillets

ريزوتو مع سمك السلمون

ريزوتو أرز مشكل مغطى بشرائح سلمون وصلصة بلسميك



62.-

Crostini Chicken with Fettuccine

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 كريمية وخفيفة



Chicken Parmigiana 62.-

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 موتزاريللا، تقدم مع سبانخ والثوم

Lasagna di Carne 64.-

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

لازانيا دي كارني

طبقات متبادلة من رقائق العجين محشوة بطبقات من صلصة اللحم اللذيذة والبشاميل وجبن موتزاريللا



62.-

Blackened Chicken 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



Prawn Risotto 64.-

Sauteed jumbo prawns served with creamed risotto & green peas

ريزوتو الروبيان

روبيان كبير الحجم يقدم مع أرز بالكريمة وبازلاء

Cajun Risotto 75.-

Mixed seafood cooked with cajun spices and tossed in creamy risotto

ريزوتو بتوابل كاجون

تشكيلة من المأكولات البحرية مطبوخة في توابل كاجون ومغمورة بالأرز الكريمي



Ravioli & Tortellini

رافيولي و تورتيليني

Ravioli Funghi 62.-

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

رافيولي فونغي

رافيولي بالفطر في صلصة كريمة خفيفة تضيف نكهة غنية



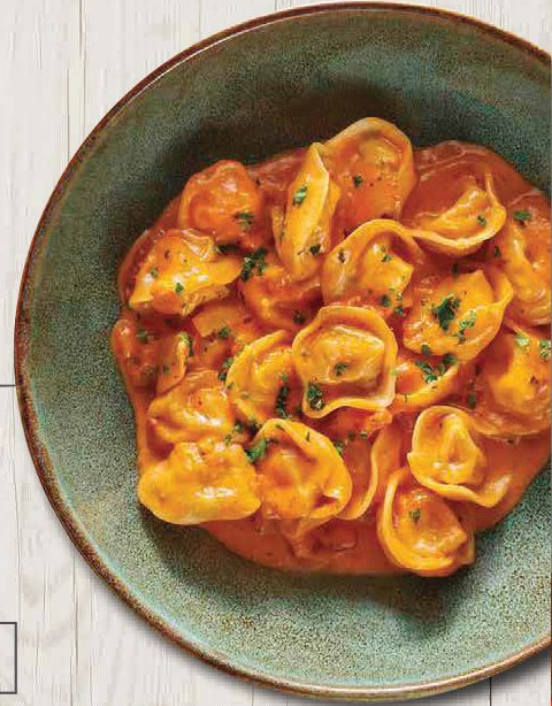
61.-

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



Ravioli Fiorentina 62.-

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

رافيولي فيورنتينا

رافيولي محشوة بالسبانخ والريكوتا الطازجة تقدم مع صلصة الطماطم اللذيذة المحضرة منزلياً



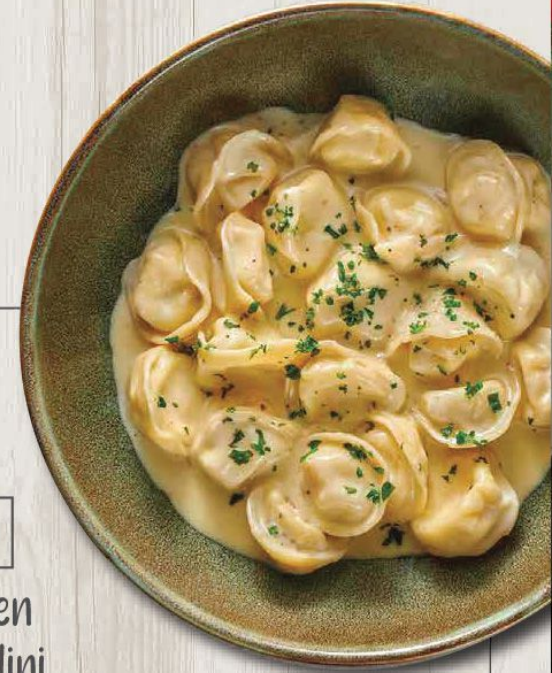
61.-

Chicken Tortellini

Finely minced chicken and ricotta stuffed pasta served with a light cream sauce

تورتيليني بالدجاج

باستا محشوة بالدجاج المفروم صغيراً والريكوتا تقدم مع صلصة كريمة خفيفة



Seafood Tortellini 64.-

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

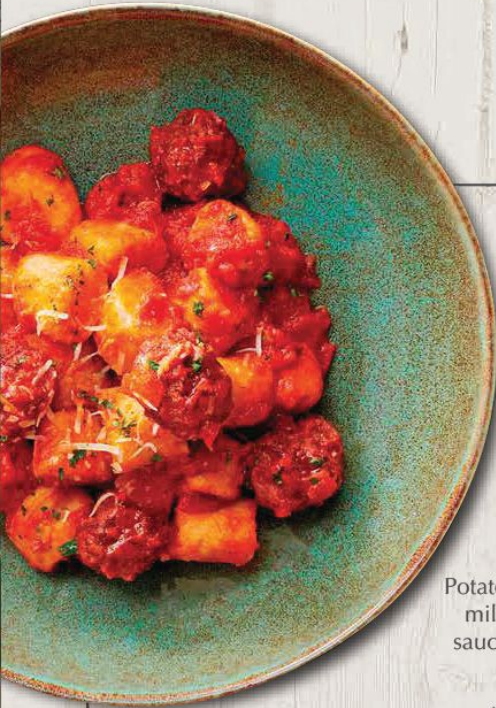
تورتيليني بالمأكولات البحرية

باستا محشوة بالروبيان والحبار ولحم السلطعون ومغمورة في صلصة الطرخون الكريمة



Gnocchi

نيوكي



53.-

Gnocchi Polpettine

Potato dumplings in a mildly spicy tomato sauce with meatballs

نيوكي بولبتيني

زلاية بطاطس في صلصة طماطم حارة مع كريات اللحم

Gnocchi Milanese 55.-

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

نيوكي ميلانيز

زلاية بطاطس في صلصة طماطم وكريمة خفيفة مع دجاج وفطر



Gnocchi Alfredo con Pollo 55.-

Potato dumplings in a creamy mushroom sauce with sauteed chicken & cherry tomatoes

نيوكي الفريديو كون بولو

زلاية 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 penne & spaghetti ✨

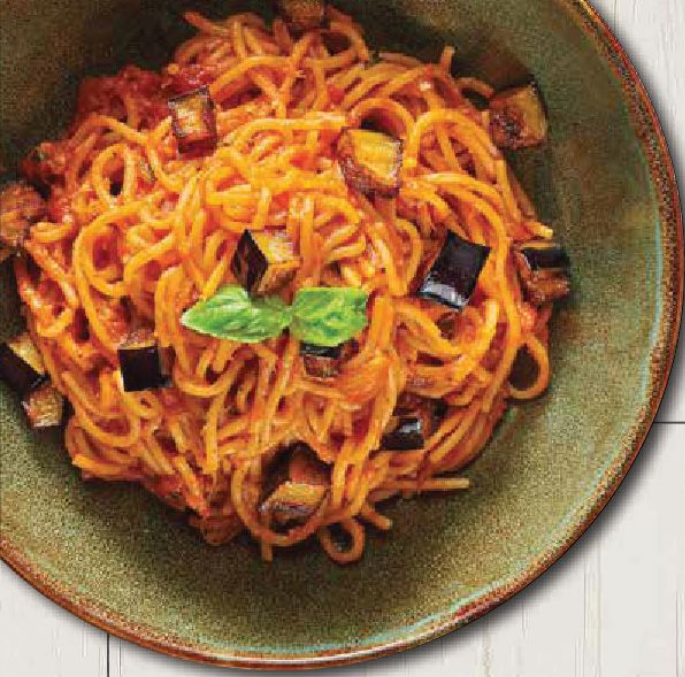
(Available on request)...6.00

سباغيتي وپيني القمح الكامل (متوفر عند الطلب)

Gluten free pasta

(Available on request)....8.00

پاستا خالية من الجلوتين (متوفرة عند الطلب)



Spaghetti Melanzane 48.-

Spaghetti and eggplant pieces tossed in a rich tomato sauce with smoked eggplant puree, the perfect vegetarian meal

سباغيتي ميلانزاني

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



Penne Milanese 53.-

Sautéed chicken & mushrooms tossed in a creamy tomato sauce, garnished with semi-dried tomatoes

بيني ميلانيزي

دجاج وفطر محمر في صلصة طماطم كريمة ومزين بالطماطم المجففة

Spaghetti Frutti di Mare 61.-

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

سباغيتي فروتي دي ماري

روبيان، كالاماري، لحم سلطعون مع معكرونة في صلصة ثوم كريمة



Spaghetti Gamberetti 61.-

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





62.-

Spaghetti Puttanesca

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 Pesto 53.-

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، جنين بارميزان، وزيت زيتون

Tuscan Fusilli 62.-

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

فوسيلي على طريقة توسكانيا

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



53.-

Fusilli Alfredo con Pollo

A simple and delicious cream sauce with chicken, mushrooms, minced truffles, onions and cherry tomatoes

فوسيلي الفريديو كون بولو

صلصة كريمية شهية وبسيطة مع دجاج، فطر، كمأة مفرومة، بصل،
وطماطم كرزية





54.-

Fettuccini Carbonara con Salsiccia

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

فيتوتشيني كاربونارا كون ساليسييا

فيتوتشيني في صلصة كريمة محضرة مع صفار البيض، جبن بارميزان، بيكون بقري مقدد، ونقائق لحم بقري



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، ثوم، فطر، فلفل حار، طماطم مجففة وبقدونس

53.-

Spaghetti Bolognese

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



Penne Siciliana , 52.-

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

بيني سيسيليانا

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

بصل، وفلفل حار

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





Spaghetti Positano 61.-

Spaghetti tossed with garlic shrimps, parmesan, chili, lemon, olive oil & parsley

سباغيتي بوسيتانو

سباغيتي مع روبان بالثوم، جن بارميزان، فلفل حار، ليمون، زيت زيتون وبقدونس



Spaghetti Oceano 61.-

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 Rustica 54.-

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

سباغيتي روستيكا

سباغيتي مع روبان في صلصة طماطم حارة وريحان

48.-

Spaghetti Aglio e Olio

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 روبان 10.00 إضافة دجاج 5.00

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

Spaghetti Genovese 61.-

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

سباغيتي جينوفيز

معكرونة في صلصة كريمة خفيفة مع روبان وفتات الخبز



Fusilli Primavera 60.-

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



Risotto

ريزوتو



64.-

Risotto di Mare

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

ريزوتو دي ماري

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

Risotto Funghi 57.-

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

ريزوتو فونغي

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



60.-

Risotto alla Zucca

Arborio rice simmered in a flavorful vegetable stock, feta cheese & finished with a creamy pumpkin puree

ريزوتو آلا زوكا

أرز أربوريو مطبوخ في مرق خضار، جبن فيتا، وهريس القرع العسلي الكريمي

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 18th or early 19th 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

Whole wheat base

(Available on request)...Reg 6.00/Lrg 8.00

سباغيتي ويني القمح الكامل (متوفر عند الطلب)

Gluten free base

(Available on request)...Reg 8.00

باستا خالية من الجلوتين (متوفرة عند الطلب)



54.-P

64.-L

Tre Amici

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

تري أميتشي

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



62.-P

73.-L

Truffle & Burrata

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

كمأة وبوراتا

كمأة مهروسة، بوراتا، طماطم ناضجة وريحان طازج

Don Corleone

52.-P

62.-L

Black olives, garlic, anchovies, feta, capers, sun-dried tomatoes, tomato sauce & mozzarella

دون كورليون

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



Margherita

48.-P

56.-L

Mozzarella, tomato sauce & herbs

مارجرىتا

جبن موتزاريلا، صلصة طماطم، وأعشاب





58.-R 68.-L

Truffle Cream

Mushroom, minced truffles, mozzarella, cream sauce & herbs

كريمة الكمأة

فطر، كمأة مفرومة، جبن موتزاريلا، صلصة كريمة وأعشاب



51.-R

60.-L

Pepperoni

Add Jalapenos - Reg 4. Lrg 6.

Beef pepperoni, mozzarella, tomato sauce & herbs

بيروني

لحم بقرى بيروني - إضافة هالابينو - Reg 4. Lrg 6.

لحم بقرى بيروني، جبن موتزاريلا، صلصة طماطم وأعشاب

Matador 54.-R 64.-L

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

ماتادور

نقانق حارة، لحم بقرى بيروني، فلفل أخضر حلو، بصل،

تاباسكو، جبنة موتزاريلا، صلصة طماطم، وأعشاب



Rustica 59.-R 68.-L

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

روستيكا

لحم بقرى بريسولا، أوراق جرجير، جبن بارميزان، موتزاريلا، صلصة

طماطم، وأعشاب





50.-R 60.-L

Funghi

Mushroom, mozzarella, tomato sauce & herbs

فونغي

فطر، جبن موتزاريلا، صلصة طماطم، وأعشاب



54.-R 64.-L

Spicy Barbecue

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

سبايسي باربيكيو

دجاج، فلفل أخضر حلو، بصل، جبن موتزاريلا، صلصة باربيكيو 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 المحففة، خل بلسمي وجبن موتزاريلا

Charred 54.-R 64.-L

Charred beef, onions, tomatoes, chopped parsley, mozzarella & spiced cream sauce

لحم محمر شبه محروق

لحم بقري مشوي، بصل، طماطم، بقدونس مفروم، موتزاريلا و صوص كريمة متبلة



Tropicana 52.-R 62.-L

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

تروبيكانا

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





Suprema 55.-R 65.-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



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

Fiorentina 52.-R 62.-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



Diavola 52.-R 62.-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





Campagna

48.-R

58.-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

Pizza Locale

by popular demand (Ethnic Pizzas)



52.-R

62.-L

Shawarma inspired pizza – Arrabizza

Chicken shawarma, garlic cream, tomato, onion, shredded lettuce, chopped parsley and a drizzle of tahini

أرابيزا – بيتزا مستوحاة من الشاورما

شاورما دجاج، كريمة الثوم، طماطم، بصل، خس مفروم صغيراً، بقندونس مفروم و قليل من الطحينة

Hawaiian

52.-R

62.-L

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

هاوايان

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



البيتزا

حسب الطلب المحلي الشعبي (البيتزا العرقية)

Bianca

52.-R

62.-L

Ground sausage, caramelized onions, mushroom, pineapple, green chili, cream sauce & mozzarella

بيانكا

سجق مفروم بصل مكربل، فطر، أناناس، فلفل أخضر حار، صلصة كريمة

وجبة موتزاريلا





Idukki Gold

54.-R

64.-L

Spicy charred beef, fried coconuts, curry leaves, pickled onions, chili & mozzarella

إدوكي جولد

لحم بقري متفحم حار، جوز الهند المقلي، أوراق الكاري، بصل مخلل، فلفل حار وجبنة موزاريلا



52.-R

62.-L

Hamburgini – Pizza version of a hamburger

Ground beef, onions, tomatoes, minced dill pickle, cheddar cheese, shredded lettuce and condiments

هامبورغيني نسخة بيتزا من الهامبرغر

لحم بقري مفروم، بصل، طماطم، مخلل شبت مفروم، جبنة شيدر، خس مفروم صغيراً و بهارات



TexMex

52.-R

62.-L

Minced beef, guacamole, black beans, tomato salsa, chopped jalapeno, diced onion, cheddar cheese, mozzarella cheese, parmesan cheese, chopped parsley

تكس مكس

لحم بقري مفروم، غواكامولي، فاصولياء سوداء، صلصة طماطم، هالاينو مفروم، بصل مفروم، جن شيدر، جن موتزاريلا، جن بارميزان، بقندونس مفروم

52.-R

62.-L

Chicken Tikka

Chicken tikka, onions, green chili, coriander, tikka sauce, mozzarella & herbs

دجاج تكا

دجاج تكا، بصل، فلفل أخضر حار، كزبرة، صلصة تكا، موتزاريلا، وأعشاب



Desserts



Tiramisu 29.-

Traditional coffee flavored Italian delight

تيراميسو

حلوى إيطالية تقليدية بنكهة القهوة



30.-

Chocolate Mousse Cake

Made with rich chocolate sponge, layered with chocolate mousse and topped with milk glaze

كيسة موس الشوكولاته

محضرة مع كيسة شوكولاته اسفنجية غنية وطبقة موس الشوكولاته ومغطاة بطبقة جليز الحليب

الحلويات

Cheese Cake 32.-

Smooth cream cheese topped on a biscuit crust and baked to perfection

كيسة الجبن

كيسة الجبن الكريمة على طبقة من البسكويت، مخبوزة بالفرن حتى النضوج



Mango Mousse Cake 32.-

A creamy melt in mouth rich mango mousse with grated coconut & mango puree

كيسة موس المانجو

موس المانجو الكريمي الغني يذوب في الفم مع جوز الهند المبشور وهريس المانجو



Menu

Fresh Juices

Fresh Orange.....26

Fresh Watermelon.....26

Lemonades

Thirst Quencher.....20

Lemon Juice with fresh Mint & Soda

Classic Lemonade.....18

Orange Lemonade.....22

Fruit Lemonade.....22

Ginger Lemonade.....20

Mojitos

Passion Fruit Mojito.....27

Strawberry Mojito.....27

Green Apple Mojito.....27

Ice Tea.....19

Coca-Cola

Coke light. Coke zero. Sprite.

Fanta.....12

Italian Sparkling Water

Small / Large.....16/28

Arwa 500 MI / 1.5 Ltr.....8/14

Hot Beverages

Espresso.....15

Double Espresso.....20

Caffé Latte.....20

Americano.....14

Cappuccino.....21

Hot Chocolate.....20

Hot Tea.....12

Peppermint. Earl Grey. Green Tea

Lemon. English Breakfast. Camomile



Fresh Orange



Fresh Watermelon



Ginger Lemonade



Green Apple Mojito



Strawberry Mojito

Kiddos Corner

Yummy
in the
tummy



Breaded Chicken Fingers 16.00

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 km² and is Italy's third
smallest region





(Order online)

FREE DELIVERY FOR OREGANO ONLINE ORDERS

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 : Al Forsan - Khalifa City | Reem Island

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

oregano
Cooking with Passion