

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



## Garlic Bread

22.- F 12.- H

Crunchy baguette toasted with garlic butter

خبز بالثوم  
خبز باجيت مقرمش مع زبدة بالثوم

# المقبلات

29.- F 15.- 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



49.- F 26.- 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 البلمسيك.

## Parmesan Wings

49.- F 26.- 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





42.-

## 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 39.-

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

49.- F

26.- H

## Oregano Wings 🌶️

Hot & tangy chicken wings served with sour cream dip

### جوانح أوريغانو

جوانح الدجاج الحارة والليذة تقدم مع صلصة الكريمة الحامضة



42.- F

21.- 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





48.-

## 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

## Seafood Arancini 42.-

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



## Seasoned Potato Wedges 27.-

Potato wedges served with sweet chili & sour cream

## جوانح بطاطس بالتوابل

جوانح بطاطس حارة تقدم مع فلفل حلو وكريمة حامضة

## Mozzarella Fritti 37.-

Seasoned & breaded mozzarella sticks served with tomato dip

## موتزاريلا فريتي

أصابع جبنة مغطاة بفتات الخبز والتوابل تقدم مع تغميسة طماطم





## Ravioli Fritti 36.-

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 35.-

Breaded cream cheese balls with Jalapenos

### هالابينو بايتس

كريات جبن مغطاة بفتات الخبز مع فلفل هالابينو الحار



## 50.-F 27.-H

### Salt & Pepper Calamari

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

### كالاماري بالملح والفلفل

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



## 59.-F 32.-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





32.-

## Mushroom & Truffle Soup

An earthy soup made from a mix of mushrooms and truffles

شوربة الفطر و الكمأة

شوربة لذيدة محضرة من خليط من الفطر والكمأة

## Cream of Chicken 28.-

Creamy chicken soup

كريمة الدجاج

شوربة الدجاج بالكريمة

## Minestrone 27.-

Traditional tomato based soup with diced vegetables & pasta

مينيستروني

شوربة الطماطم التقليدية مع الخضار المقطعة والباستا

## Pumpkin Soup 28.-

Roasted pumpkin cream soup

شوربة اليقطين

شوربة كريمة اليقطين (القرع) المشوي



# Salads

# السلطات



56.-F 30.-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

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



51.-F

27.-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، جين بارميزان وقطع خبز محمصه بالثوم، تقدم مع تتبيلة منزلية

58.-F 32.-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

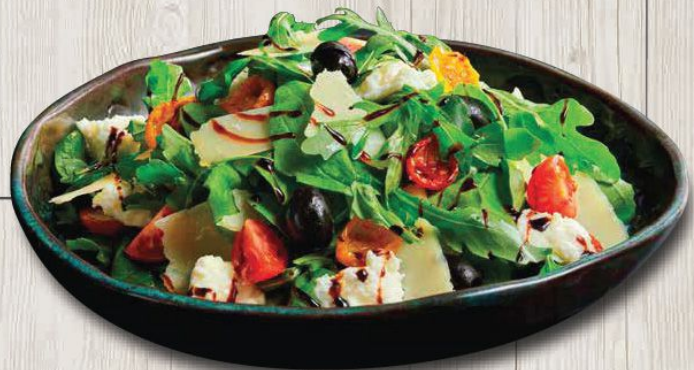


## Ruccola Salad 🍏 51.-F 27.-H

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

### سلطة جرجير

أوراق جرجير مغطاة بجين موتزاريلا، طماطم مجففة، زيتون أسود، وجين بارميزان، مع صلصة بلسمية





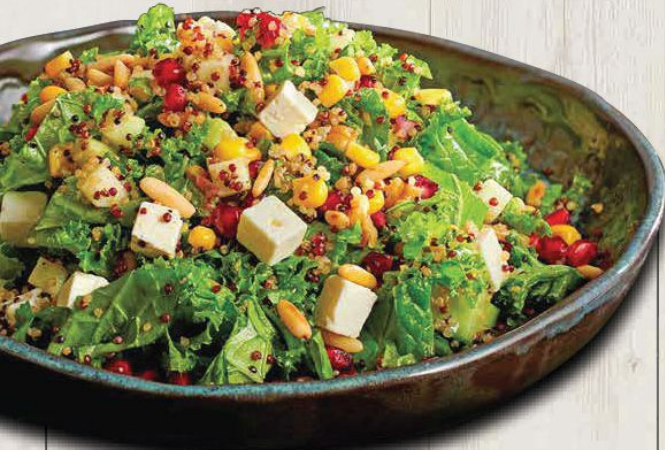
51.- F 27.- H

## 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، جن فيتا وحببات الصنوبر، تقدم مع صلصة بلسمية



51.- F 27.- 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، جن فيتا، مغطاة بصلصة بلسميك وبرتقال خفيفة

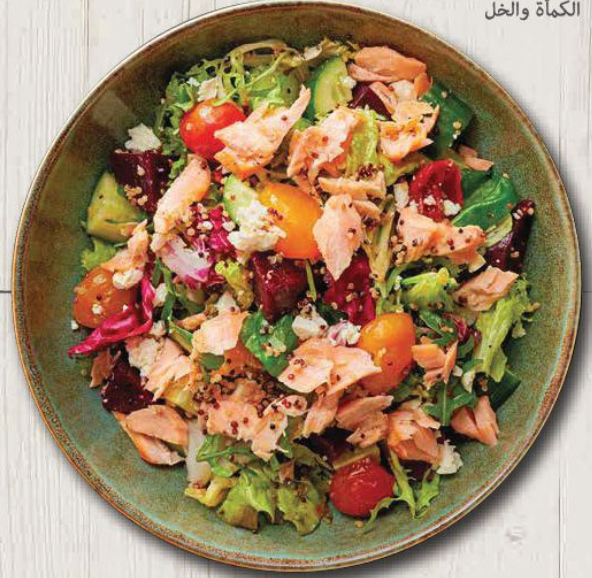
58.- F 32.- H

## 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 بشمندر مشوي، طماطم مجففة، مكعبات خيار، جن فيتا مفتتة، سلمون مخبوز بالفرن، ومضاف إليها صلصة زيت الكمأة والخل



## Caprese Salad 🍏 51.-

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 موتزاريللا مع صلصة بلسمية وزيت زيتون وطماطم مجففة



# Chef's Specials

أطباق متخصصة من الشيف



76.-

## 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



74.-

## 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

## Tuscan Salmon 74.-

Pan seared salmon fillet on a bed of stewed vegetables

### سلمون توسكان

شريحة سلمون محمرة بالمقلدة تقدم على طبقة من الخضراوات المطبوخة



72.-

## 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





## Seared Sea Bass 76.-

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 المركرة

58.-

## 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

72.-

## Risotto with Salmon

Arborio rice topped with balsamic glazed salmon fillets

### ريزوتو مع سمك السلمون

ريزوتو الأرز مغطى بشرائح  
سلمون وصلصة بلسميك



60.-

## 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 كريمة وخفيفة



## 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 موتزاريللا، تقدم مع سبانخ بالثوم

## Lasagna di Carne 62.-

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



59.-

## 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 62.-

Sauteed jumbo prawns served with creamed risotto & green peas

### ريزوتو الروبيان

روبيان كبير الحجم يقدم مع أرز بالكريمة وبازلاء

## Cajun Risotto 68.-

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

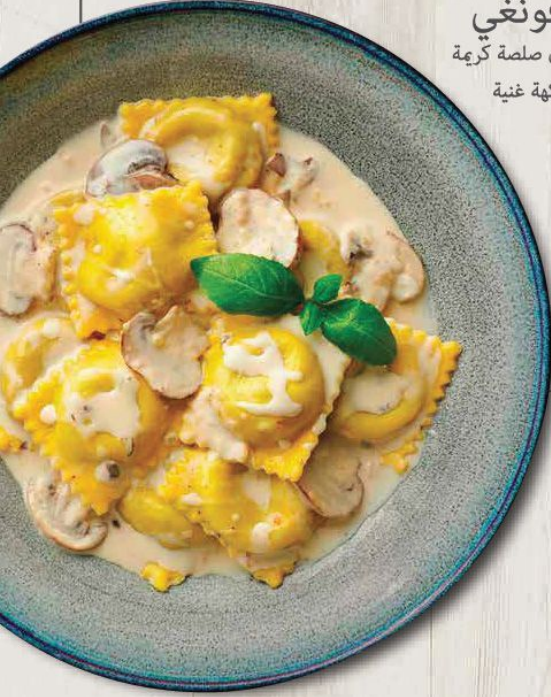
# رافيولي و تورتيليني

## Ravioli Funghi 59.-

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

### رافيولي فونغي

رافيولي بالفطر في صلصة كريمة خفيفة تضيف نكهة غنية



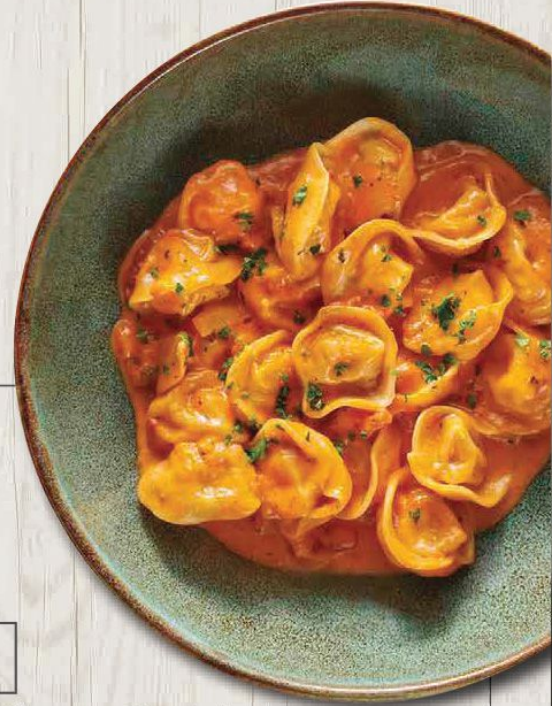
57.-

## 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 58.-

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



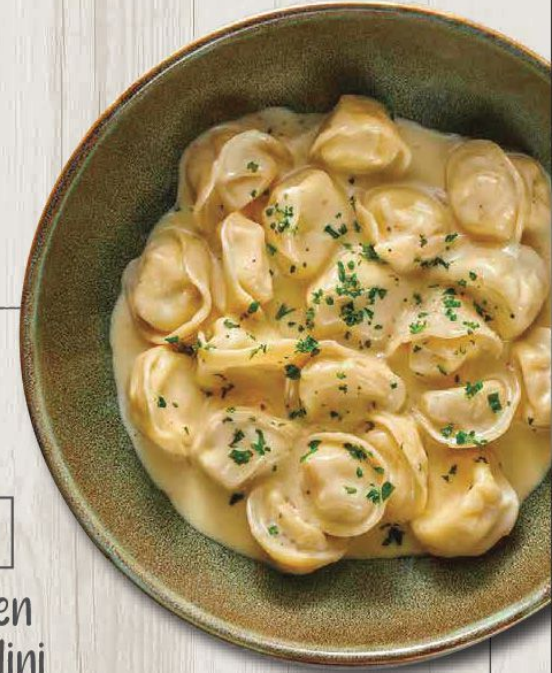
57.-

## 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 62.-

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



49.-

### Gnocchi Polpettine

Potato dumplings in a mildly spicy tomato sauce with meatballs

### نيوكي بولبتيني

زلابية 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

زلابية بطاطس في صلصة طماطم وكريمة خفيفة مع دجاج وفطر



## Gnocchi Alfredo con Pollo 51.-

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

### نيوكي الفريديو كون بولو

زلابية 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 46.-

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 50.-

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 59.-

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

#### سباغيتي فروتي دي ماري

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



### Spaghetti Gamberetti 59.-

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

#### سباغيتي غامبيريتي

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





56.-

## 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 48.-

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

## Tuscan Fusilli 58.-

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



50.-

## 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





## Spaghetti Bolognese 50.-

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



52.-

## Fettuccini Carbonara con Salsiccia

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

### فيتوتشيني كاربونارا كون ساليشيا

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

## Penne Siciliana 50.-

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



45.-

## 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

50.-

## Spaghetti con Pollo

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





## Spaghetti Positano , 59.-

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

### سباغيتي بوسيتانو

سباغيتي مع روبيان بالثوم، جبن بارميزان، فلفل حار، ليمون، زيت

زيتون وبقدونس



## Spaghetti Oceano , 59.-

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، وثلوم



## Spaghetti Rustica , 52.-

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

### سباغيتي روستيكا

سباغيتي مع روبيان في صلصة طماطم حارة وريحان

## Spaghetti Genovese 59.-

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

### سباغيتي جينوفيز

معكرونة في صلصة كريمة خفيفة مع روبيان وفتات الخبز

44.-

## 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 روبيان 10.00 إضافة دجاج 5.00

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



## Fusilli Primavera 56.-

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

### فوسيلي بريافيرا

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



## Risotto

## ريزوتو



62.-

### 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 54.-

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



56.-

### 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 الكريبي

# 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

### 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)



52.-R

62.-L

### Tre Amici

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

### تري أميتشي

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



60.-R

71.-L

### Truffle & Burrata

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

### كمأة وبوراتا

كمأة مهروسة، بوراتا، طماطم ناضجة وريحان طازج

### Don Corleone

50.-R

60.-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

46.-R

54.-L

Mozzarella, tomato sauce & herbs

### مارجرىتا

جبن موتزاريلا، صلصة طماطم، وأعشاب





56.-R 66.-L

### Truffle Cream

Mushroom, minced truffles, mozzarella, cream sauce & herbs

### كريمة الكمأة

فطر، كمأة مفرومة، جبن موتزاريلا، صلصة كريمة وأعشاب



48.-R

58.-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 52.-R 62.-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 57.-R 66.-L

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

### روستيكا

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







52.-R

62.-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

59.-R

69.-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 المحمفة، خل بلسمي وجبن موتزاريلا

48.-R

58.-L

### Funghi

Mushroom, mozzarella, tomato sauce & herbs

### فونغي

فطر، جبن موتزاريلا، صلصة طماطم، وأعشاب



Charred

52.-R

62.-L

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

### لحم محمر شبه محروق

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



Tropicana

50.-R

60.-L

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

### تروبيكانا

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





Fiorentina

50.-R

60.-L

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

فيورنتينا

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

Suprema

54.-R

64.-L

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

سوبريما

لحم بقري بيروني، دجاج، فطر، بصل، زيتون، فلفل أخضر حلو، جبن موتزاريلا، صلصة طماطم، وأعشاب



Diavola

50.-R

60.-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



Verdure

49.-R

59.-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





Campagna 46.-R 56.-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)



50.-R

60.-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، بقادونس

مفروم و قليل من الطحينة

Hawaiian 50.-R 60.-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 50.-R 60.-L

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

بيانكا

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

وجبة موتزاريلا





Idukki Gold

52.-R

62.-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



50.-R

60.-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

50.-R

60.-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، هالابينو مفروم، بصل مفروم، جبن شيدر، جبن موتزاريلا، جبن بارميزان، بقدونس مفروم

50.-R

60.-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 27.-

Traditional coffee flavored Italian delight

تيراميسو

حلوى إيطالية تقليدية بنكهة القهوة



28.-

## Chocolate Mousse Cake

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

كعكة موس الشوكولاته

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

# الحلويات

## Cheese Cake 29.-

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

كعكة الجبن

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



## Mango Mousse Cake 29.-

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

كعكة موس المانجو

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



## Ice Creams 19.-

2 scoops of ice cream

Choice of chocolate, strawberry or vanilla

آيس كريم

مغرفتان من الآيس كريم

اختياراتنا من الشوكولاته أو الفراولة أو الفانيليا



# Menu

## 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

Ice Tea.....17

*Coca-Cola*

Coke light. Coke zero. Sprite.

Fanta.....10

Italian Sparkling Water

Small / Large.....14/25

Arwa 500 ml / 1.5 Ltr.....6/12

## Hot Beverages

Espresso.....13

Double Espresso.....18

Caffé Latte.....18

Americano.....12

Cappuccino.....19

Hot Chocolate.....17

Hot Tea.....10

Peppermint. Earl Grey. Green Tea

Lemon. English Breakfast. Camomile



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 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 km<sup>2</sup> 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](mailto:info@oreganorestaurants.com), [www.oreganorestaurants.com](http://www.oreganorestaurants.com)

**oregano**  
*Cooking with Passion*