

CASUAL ITALIAN

EST.



2005

oregano



edition 2021-2022

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 produces 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*

07. *SOUPS*

08. *SALADS*

10. *CHEF'S SPECIALS*

13. *GNOCCHI & RAVIOLI*

14. *PASTA*

19. *RISOTTO*

20. *PIZZA*

25. *DESSERTS*

26. *KIDDOS CORNER*

Starters

المقبلات



Garlic Bread

19.-

Crunchy baguette toasted with garlic butter

خبز بالثوم

خبز باجيت مقرمش مع زبدة بالثوم

Garlic Bread with Cheese

27.-

Crunchy baguette toasted with garlic butter & mozzarella cheese

خبز بالثوم مع جبنة

خبز باجيت مقرمش مع زبدة بالثوم وجبنة موتزاريلا

Bruschetta Contadina

31.-

Ciabatta bread spread with homemade pesto, topped with vine ripened cherry tomatoes & fresh diced onions

بروشيتا كونتادينا

خبز شباتا مع بيستو منزلي مغطى بطماطم كرزية ناضجة ومكعبات بصل طازج



Bruschetta Pomodori

39.-

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

Vesuvio

21.-

Freshly baked bread rolls filled with jalapenos and cheddar cheese

فيسوفيو

لفائف الخبز الطازج محشوة بالهالابينو وجبن الشيدر

Bruschetta Funghi

37.-

Ciabatta bread topped with ricotta cheese, sauteed 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



Oregano Wings 46.-

Hot & tangy chicken wings served with sour cream dip

جوانح أوريغانو

أجنحة الدجاج الحارة واللذيذة تقدم مع

صلصة الكريمة الحامضة



Parmesan Wings 45.-

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

جوانح بجن بارميزان

جوانح مقلية مقرمشة مغمسة في زبدة بالليمون مع الأعشاب والتوابل

وجبن بارميزان، تقدم مع الكريمة الحامضة



Barbecue Wings 45.-

Chicken wings tossed in homemade barbecue sauce

جوانح باربكيو

جوانح دجاج مغطاة بصلصة باربكيو منزلية

Dynamite Chicken Pops 45.-

For the brave and adventurous only.... pieces of tender chicken tossed in a fiery hot sauce, served with sour cream

ديناميت تشيكن بوبس

للشجعان وعشاق المغامرات فقط... قطع دجاج طرية

مغطاة بالصلصة الحارة، تقدم مع كريمة حامضة

Jalapeno Bites 32.-

Breaded cream cheese balls dotted with Jalapenos

هالابينو بايتس

كريات جبن مغطاة بفتات الخبز مع فلفل هالابينو الحار



Salt & Pepper Calamari 46.-

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 المايونيز بالثوم





Arancini 36.-

Crumb fried Sicilian rice balls stuffed with baby shrimps & mozzarella, served with creamy pesto sauce

أرانشيني

كريات أرز محشوة بالربيان صغير الحجم وجبن موتزاريلا، مقلية ومحضرة على الطريقة الصقلية، تقدم مع صلصة بيستو الكريمة

Seasoned Potato Wedges 25.-

Potato wedges served with sweet chili & sour cream

جوانح بطاطس بالتوابل

جوانح بطاطس حارة تقدم مع فلفل حلو وكريمة حامضة

Mozzarella Fritti 33.-

Seasoned & breaded mozzarella sticks served with tomato dip

موتزاريلا فريتي

أصابع جبنة مغطاة بفتات الخبز والتوابل تقدم مع تغميسة طماطم



Ravioli Fritti 32.-

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

رافيولي فريتي

رافيولي مغطاة بفتات الخبز محشوة بالسبانخ وجبن ريكوتا، تقدم مع صلصة طماطم



Gnocchi Fritti 27.-

Crisped up Gnocchi sprinkled with Parmesan & served with a creamy tomato dip

نيوكي فريتي

نيوكي مقرمشة مع طبقة جبن بارميزان، تقدم مع صلصة طماطم



Sicilian Prawns 53.-

Prawns sautéed 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 المايونيز بالثوم

Soups

الشوربة



Minestrone

25.-

Traditional tomato based soup with diced vegetables & pasta

مينيستروني

شوربة الطماطم التقليدية مع الخضار المقطعة والباستا

Cream of Chicken

26.-

Creamy chicken soup

كريمة الدجاج

شوربة الدجاج بالكريمة

Truffle & Mushroom Soup

27.-

An earthy soup made from a mix of mushrooms and truffles

شوربة الكمأة والفطر

شوربة لذيذة محضرة من خليط من الفطر والكمأة

Pumpkin Soup

26.-

Roasted pumpkin cream soup

شوربة اليقطين

شوربة كريمة اليقطين (القرع) المشوي

Salads

السلطات

Burrata Salad 🍏 49.-

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



Ruccola Salad 🍏 47.-

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

سلطة جرجير

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



Kale & Quinoa Salad 🍏 47.-

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 بلسميك وبرتقال خفيفة

Insalata Venezia 🌿 🍏 46.-

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 وحبوت الصنوبر، تقدم مع صلصة بلسمية



Chicken Caesar Salad 🍏 47.-

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 وقطع خبز محمصه بالثوم، تقدم مع تتبيلة منزلية



Salmon & Quinoa Salad 🍏 53.-

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 الكمأة والخل

Mediterranean Salad 🌿 🍏 47.-

Fresh greens topped with cucumber, pomegranate, cherry tomatoes, olives, spring onions and feta cheese, drizzled with herb vinaigrette and topped with flat crispy croutons

سلطة مديترانيان

أوراق خضراء طازجة مع خيار، رمان، طماطم كرزية، زيتون، بصل أخضر، جبن فيتا، وخبز محمص مقرمش، تقدم مع صلصة فينجرية بالأعشاب

Caprese 🌿 🍏 45.-

Simply yet wonderful salad from the region of Campagna made from vine ripened tomatoes, olives and baby mozzarella, drizzled with balsamic dressing, olive oil and sundried tomato

كابريزي

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



Lasagna di Carne 56.-

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

الليذة والبشاميل وجبن موتزاريلا

بريسكت فيتوتشيني

لحم بقري بريسكت مطهو في صلصة طماطم مع فيتوتشيني

Brisket Fettuccine 55.-

Beef brisket braised in a hearty tomato sauce and tossed with fettuccine

Herb Crusted Salmon Fillet 67.-

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 69.-

Pan seared salmon fillet on a bed of stewed vegetables.

سلمون توسكان

شريحة سلمون محمرة بالمقلاة تقدم على طبقة من الخضراوات المطبوخة

Pan Seared Salmon Fillet 67.-

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

شريحة سلمون محمرة بالمقلاة

شريحة سلمون محمرة بالمقلاة مع صلصة بستو بالليمون تقدم مع سباغ بالثوم



Pesto Chicken 52.-

Chicken breast stuffed with ricotta and pesto and served on a bed of fettuccine topped with arrabbiata sauce

دجاج بستو

صدر دجاج محشو بجبن ريكوتا وبستو يقدم مع فيتوتشيني وصلصة آرابياتا



Grilled Chicken with Balsamic Reduction 54.-

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



Chicken Parmigiana 54.-

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

Crostini Chicken with Fettuccine 55.-

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

دجاج كروستيني مع فيتوتشيني

صدر دجاج مشوي مغطى بطبقة من البطاطس وفتات الخبز

يقدم على فيتوتشيني في صلصة سبانخ وثوم كريمية وخفيفة





Blackened Chicken with Fettuccine 52.-

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



Cajun Seafood Risotto 65.-

Mixed seafood cooked with cajun spices and tossed in creamy risotto

ريزوتو المأكولات البحرية بتوابل كاجون

تشكيلة من المأكولات البحرية مطبوخة في توابل كاجون ومغمورة بالأرز الكريمي

Prawn Risotto 54.-

Sauteed jumbo prawns served with creamed risotto & green peas

ريزوتو الروبيان

روبيان كبير الحجم يقدم مع أرز بالكريمة وبازلاء

Wild Rice Risotto with Salmon 65.-

Mixed wild rice risotto topped with balsamic glazed salmon fillets

ريزوتو بالأرز البري مع السلمون

ريزوتو الأرز البري مع شرائح سمك السلمون المطبوخ في صلصة بلسمية



Nonnas Special 57.-

Braised beef cooked in a mustard cream sauce and tossed with fettuccine

طبق نونا الخاص

لحم بقري مطبوخ في صلصة كريمة الخردل مع فيتوتشيني



Gnocchi & Ravioli

نيوكي ورافيوولي



Gnocchi Alfredo con Pollo 48.-

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

نيوكي الفريديو كون رافيوولي

زلايية بطاطس في صلصة كريمية الفطر مع دجاج محمر وطماطم كرزية

Gnocchi Milanese 48.-

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

نيوكي ميلانيز

زلايية بطاطس في صلصة طماطم وكريمة خفيفة مع دجاج وفطر



Gnocchi Polpettine 47.-

Potato dumplings in mild spicy tomato sauce with meat balls

نيوكي بولبتييني

زلايية بطاطس في صلصة طماطم حارة مع كريات اللحم

Ravioli Funghi 54.-

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

رافيوولي فونغي

رافيوولي بالفطر في صلصة كريمية خفيفة تضيف نكهة غنية

Ravioli Fiorentina 53.-

Fresh spinach & ricotta ravioli served with a tomato cream sauce

رافيوولي فيورنتينا

رافيوولي محشو بالسبانخ وجبن ريكوتا يقدم مع صلصة الطماطم بالكريمة



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 tablespoon 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 clumping together
5. To check that the pasta is cooked, take a piece out 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 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 cheeses and stir with the pestle to incorporate.

Whole wheat penne & spaghetti

(Available on request)...6.00

سباغيتي وبنني القمح الكامل (متوفر عند الطلب)

Gluten free pasta

(Available on request).....8.00

باستا خالية من الجلوتين (متوفرة عند الطلب)

*** Whole wheat & Gluten free pasta available

Spaghetti Gamberetti 54.-

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

سباغيتي غامبريتي

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

Spaghetti Frutti di Mare 52.-

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

Fusilli Melanzane 41.-

Fusilli with fried eggplant tossed in a rich tomato sauce, the perfect vegetarian meal

فوسيلي ميلانزاني

فوسيلي مع باذنجان مقلي في صلصة طماطم غنية. وجبة مثالية للنباتيين

Penne Milanese 46.-

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

بيني ميلانيز

دجاج وفطر محمر في صلصة طماطم كريمة ومزين بالطماطم المجففة



Spaghetti Bolognese 46.-

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



Fusilli Alfredo con Pollo 48.-

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

فوسيلي الفريديو كون بولو

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

Penne Arrabbiata 40.-

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 45.-

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



Spaghetti Pesto 45.-

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، جن بارميزان، وزيت زيتون

Fettuccini Carbonara con Salsiccia 48.-

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

فيتوتشيني كاربونارا كون سالسيشيا

فيتوتشيني في صلصة كريمة محضرة مع صفار البيض، جبن بارميزان، بيكون بقرى مقدم، ونقانق لحم بقرى



Spaghetti Positano 54.-

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

سباغيتي روستيكا

سباغيتي مع روبيان في صلصة طماطم حارة وريحان

Spaghetti Rustica 48.-

Spaghetti tossed with prawns in mild spicy tomato and basil sauce

Spaghetti con Pollo 45.-

Spaghetti tossed in olive oil with chicken, garlic, mushrooms, chili, sundried tomato & parsley

سباغيتي كون بولو

سباغيتي في زيت زيتون مع دجاج، ثوم، فطر، فلفل حار، طماطم

مجففة وبقدونس





Spaghetti Oceano 54.-

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 Genovese 52.-

Spaghetti tossed in a light cream sauce with prawns and seasoned breadcrumbs

سباغيتي جينوفيز

معكرونة في صلصة كريمة خفيفة مع روبيان وفتات الخبز



Spaghetti Aglio e Olio 40.-

Add Prawns 10.- Add Chicken 5.-

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

سباغيتي أليو إي أوليو

إضافة روبيان 10.00 إضافة دجاج 5.00

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

Fusilli Primavera 52.-

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

فوسيلي برمافيرا

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



Risotto

ريزوتو



Risotto di Mare

56.-

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 Pollo

55.-

Arborio rice simmered in chicken stock, finished with grilled chicken, mushrooms, green peas & sundried tomatoes

ريزوتو بولو

أرز أربوريو مطبوخ في مرق دجاج، مع قطع من الدجاج المشوي، فطر، بازلاء، وطماطم مجففة

Risotto Funghi

49.-

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، جبنة بارميزان وماسكاربوني



Risotto alla Zucca

53.-

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، جبنة فيتا، وهريس القرع العسلي الكرمي

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 preheated 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 وبيبي القمح الكامل (متوفر عند الطلب)

Cauliflower base

(Available on request)...Reg 10.00

باستا خالية من الجلوتين (متوفرة عند الطلب)

Gluten free base

(Available on request)...Reg 8.00

باستا خالية من الجلوتين (متوفرة عند الطلب)

*** Whole wheat, Cauliflower & Gluten free base available



Truffle & Burrata Reg **53.-** Lrg **65.-**

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

كأمة وبوراتا

كأمة مهروسة، بوراتا، طماطم ناضجة وريحان طازج

Margherita Reg **40.-** Lrg **49.-**

Mozzarella, tomato sauce & herbs

مارجریتا

جبن موتزاریلا، صلصة طماطم، وأعشاب

فونغي

فطر، جبن موتزاریلا، صلصة طماطم، وأعشاب

Funghi Reg **44.-** Lrg **54.-**

Mushroom, mozzarella, tomato sauce & herbs



Truffle Cream Reg **52.-** Lrg **62.-**

Mushroom, minced truffles, mozzarella, cream sauce & herbs

كريمة الكأمة

فطر، كأمة مفرومة، جبن موتزاریلا، صلصة كريمة وأعشاب

Rustica Reg **51.-** Lrg **62.-**

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

روستیکا

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



Low Cal Vegetarian Spicy

All Prices inclusive of 5% Value Added Tax

Pepperoni Reg **44.-** Lrg **54.-**

Add Jalapenos...Reg **4.-** Lrg **6.-**

Beef pepperoni, mozzarella, tomato sauce & herbs

بيروني

لحم بقرى بيروني، جبن موتزاريللا، صلصة طماطم وأعشاب

لحم بقرى بيروني، جبن موتزاريللا، صلصة طماطم وأعشاب



Hawaiian Reg **47.-** Lrg **57.-**

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

هاوايان

لحم ديك رومي مدخن، أناناس، جبن موتزاريللا، صلصة

طماطم وأعشاب



Matador Reg **48.-** Lrg **58.-**

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

ماتادور

نقانق حارة، لحم بقرى بيروني، فلفل أخضر حلو، بصل، تاباسكو، جبنة موتزاريللا، صلصة طماطم، وأعشاب

Spicy Barbecue Reg **48.-** Lrg **58.-**

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

سبايسي باربكيو

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



TexMex Reg **47.-** Lrg **57.-**

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

تكس مكس

لحم بقرى مفروم، غواكامولي، فاصولياء سوداء، صلصة طماطم، هالابينو مفروم، بصل مفروم، جبن شيدر، جبن موتزاريللا، جبن

بارميزان، بقدونس مفروم





Esotica Reg **54.-** Lrg **66.-**

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

إيزوتيكا

روبيان، هريس اليقطين، أوراق جرجير صغيرة، بصل محمر مكرمل،
ثوم، كريمة الطماطم المجففة، خل بلسمي وجبن موتزاريلا

Tropicana  Reg **47.-** Lrg **57.-**

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

تروبيكانا

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



Suprema Reg **47.-** Lrg **58.-**

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

Fiorentina Reg **47.-** Lrg **57**

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 Reg 42.- Lrg 52.-

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

كامبانيا

باذنجان، جبنة فيتا، فلفل أحمر حلو مشوي، ثوم، أوراق جرجير صغيرة،

جبنة موتزاريلا، صلصة طماطم، وأعشاب

Tre Amici Reg 47.- Lrg 57.-

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

تري أميتشي

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



Chicken Tikka Reg 47.- Lrg 57.-

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

دجاج تكا

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

Diavola Reg 46.- Lrg 56.-

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

ديافولا

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



Verdure Reg 45.- Lrg 56.-

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

فيردور

بروكولي، فطر، فلفل أخضر حلو، بصل، زيتون، ثوم، طماطم كرزية، جن موتزاريلا، صلصة طماطم، وأعشاب



Desserts

الحلويات

Chocolate Fudge Cake 26.-

Moist chocolate cake topped with fudge sauce and caramelized almonds

Add a scoop of ice cream 7.-

كيسة فادج بالشوكولاته

كيسة شوكولاته طرية مع طبقة من صلصة الفادج واللوز المحمر بالسكر

إضافة مغرفة آيس كريم 7.-



Tiramisu 25.-

Traditional coffee flavored Italian delight

تيراميسو

حلوى إيطالية تقليدية بنكهة القهوة



Cheese Cake 27.-

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



Ice Creams 19.-

2 scoop of ice cream

Choice of Chocolate, Strawberry or Vanilla

آيس كريم

مغرفتان من الآيس كريم

اختيارنا من الشوكولاته أو الفراولة أو الفانिला

Kiddos Corner

Yummy
in the
tummy



Breaded Chicken Fingers 16.00

Kiddos Potato Wedges 16.00

Penne Cheese Bake 21.00

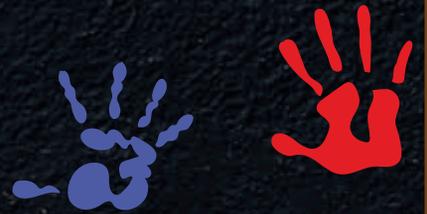
Kiddos Spaghetti & Meat Balls 23.00

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

*Al Forsan - Khalifa City | Mirdiff | Dubai Silicon Oasis | Media City
Motor City | The Villa | Dubai Investment Park
Business Bay | Al Furjan | Dubai Safari*

 *Oregano Restaurants*  *Oreganorestaurantsdubai*

info@oreganorestaurants.com, www.oreganorestaurants.com

oregano
Cooking with Passion