

Choose from our menu of gourmet dishes inspired by the region.
Pair your meal with premium champagne and our latest selection of
fine wines, spirits, beers and soft drinks.

All our meals are halal.

We cannot guarantee our meals are nut-free.

Juices and Soft Drinks

Orange, pineapple, apple, mango or tomato

Cola and diet cola, lemonade, ginger ale, soda and tonic water, still and sparkling water

Vitality Boost

Our dieticians have created a series of refreshing, nutrient-rich drinks to give you a health boost on your journey. Our natural drinks have no added sugar or preservatives, are gluten-free and vegan. Ask your cabin crew for the drink we're serving on board.

Mocktails

Virgin Mary

Made with spiced tomato juice or tailored to request

Orange Fizz

A rejuvenating mocktail of freshly squeezed orange juice and ginger ale

Virgin Cucumber Gimlet

A refreshing mocktail with cucumber and lime

Apple Spritzer

Apple juice topped up with soda, for any time of the day

Virgin Mojito

Muddled fresh lime, mint and sugar topped with a splash of soda

Mint Lemonade

Refreshing mocktail made with freshly squeezed lemon juice, garnished with mint leaves

Coffee

Freshly brewed, espresso, cappuccino or decaffeinated

We also serve classic iced Americano if you prefer a cold coffee.

Tea

Ceylon, chamomile, Moroccan mint, Earl Grey or green

We offer fresh full cream and non-dairy milk.

Cocktails

Bloody Mary

Belvedere vodka spiced up with tomato juice or tailored to request

Classic Champagne Cocktail

Champagne with sugar, Hennessy X.O, Angostura bitters, a slice of orange and a cherry

Aperol Spritz

A traditional and refreshing Italian aperitif, enjoyable any time of the day

Kir Royale

The classic French aperitif of champagne with a splash of crème de cassis

Cosmopolitan

Belvedere vodka paired with Cointreau, fresh lime and cranberry juice

Manhattan (dry, perfect or sweet)

A laid-back blend of Woodford Reserve bourbon, Angostura bitters and vermouth

Classic Martini

Sipsmith London Dry Gin with a hint of Martini Extra Dry, garnished with an olive

Breakfast Martini

Sipsmith London Dry Gin with marmalade, shaken with Cointreau, orange and lemon juice

Espresso Martini

Belvedere vodka boosted by Tia Maria and a shot of espresso

Mojito

Bacardi rum muddled with fresh lime, mint and sugar topped with a splash of soda

Old Fashioned

Woodford Reserve bourbon with a dash of bitters, slice of orange and a cherry

Negroni

Sipsmith London Dry Gin on the rocks with Martini Rosso and Campari

Beer

Heineken, Stella Artois, Tiger or Leffe Blond

Wine

We're always seeking the best wines, champagnes and ports to bring you vintages and limited editions to complement the flavours of our menus.

Explore our latest selections and let us pour you a glass whenever the mood takes you.

Aperitifs, Spirits and Liqueurs

Jameson Irish whiskey
Woodford Reserve bourbon whiskey
Belvedere vodka
Sipsmith gin
Bacardi Superior rum
Bacardi rum 8 Años
Campari
Cointreau
Amarula Cream
Tia Maria

Scotch Whisky

Chivas Regal 18 year old
A blend of over 20 single malts, each cask is hand selected by master blender Colin Scott

Aberfeldy 16 year old single malt
Matured for 16 years and finished in oloroso sherry casks, this Scotch whisky has a soothing, mouth-coating finish with flavours of rich dark chocolate, citrus, honey and spice

Jura Journey single malt
A welcoming single malt whisky that will transport you to the Isle of Jura; light and fruity with a touch of gentle spice

Cognac

Hennessy X.O
Layered and powerful, this "Extra Old" cognac was originally created in 1870 for the Hennessy family's circle of friends

Words from our chef

Each month, we like to share a little of what's cooking in our minds and ovens. Our dishes change frequently. We're always learning about regional cuisines, new techniques and most importantly, what our customers prefer to find on our menus.

Bustanica – the world's largest vertical farm

Translating to 'your garden' or 'orchard', Bustanica is a historic milestone for the UAE. It's the world's largest hydroponic vertical farm, and it was officially launched in 2022 in a joint venture between Emirates Flight Catering (EKFC), the team behind your inflight menu, and leading vertical farm specialists, Crop One.

What's a hydroponic vertical farm, we hear you ask.

It is a sustainable indoor farm where produce is grown in vertical stacks. Instead of using soil, plants are grown in nutrient-rich water, free from chemicals, herbicides and pesticides. The newly opened 330,000sqft Bustanica farm means we can bring high-quality leafy greens from farm to fork within a matter of hours, keeping our ingredients at optimal levels of nutrition and taste.

Growing plants vertically means the farm takes up less land space and enables food to grow in all environments. It uses an estimated 95% less water than open fields, yet it can produce the equivalent harvest of a 900-acre farm. It's also less than an hour from the EKFC kitchens, which means transport emissions are reduced.

From our seasonal salads to speciality bowls, we take pride in serving only the best medleys. With Bustanica, we can create our meals with the freshest, most nutritious and flavoursome ingredients possible.

You can look forward to tasting these delicious leafy greens in some of today's dishes.

Lunch

Appetiser

Cream of mushroom soup

Topped with chives

Traditional Arabic mezze

Houmous, tabouleh, moutabel and muhammara

Sautéed prawns

Served with pomelo and papaya salad, roasted cashew nuts and sriracha dressing

Main Course

Grilled beef tenderloin

Served with tarragon mustard jus, blanched asparagus and fingerling potatoes with leeks

Mixed grill

Chicken joojeh kabob, shish taouk and kofta kebab, served with tomato sauce, saffron rice and dill raita

Roasted Chilean sea bass

Served with tomato salsa, blanched courgette, broccoli and crushed potatoes with olives

Lunch is served with a seasonal side salad and freshly baked bread

Dessert

Milk tart

Garnished with candied orange peel

Seasonal fruit

An assortment of fresh cut fruit

Cheese board

Our selection of seasonal boutique cheeses, served with crackers and accompaniments including dried fruits and nuts

Elsdon: Fresh, mellow English goat's cheese

Pave d'Affinois: Young, French double cream cheese

Colston Bassett: Classic English stilton, creamy with that characteristic blue tang

Chocolates

Fine luxury chocolates

Light option

If you prefer a lighter meal, choose any two options from appetisers or dessert, and we'll serve these together

In the Lounge

Take a break from your seat and join us for drinks and light bites in our Onboard Lounge.

Sandwich

Roast beef with horseradish and gherkins
Cucumber with ricotta and tarragon
Chicken with sundried tomato olive spread
Red leicester with apricot and red pepper chutney

Fruit Basket

Fresh seasonal fruit

Sweets

Orange and lemon bundt cake with redcurrants

Selection of mini pastries:

Pistachio karabij

Maamoul

Date ghoraibeh

Pistachio baklava

Chocolate truffle and orange tart

Blueberry cheesecake

Raspberry financier

Gluten-free salted caramel chocolate cake

Affogato al caffè

An Italian-style coffee dessert of vanilla ice cream topped with a shot of espresso and garnished with coffee beans

في الصالون الجوي

ندعوكم لتناول مشروب مع وجبة خفيفة بالصالون الجوي.

الساندويشات

لحم بقر محمر مع فجل ومخلل خيار
خيار مع جبنة ريكوتا وطرخون
دجاج مع غموس زيتون بالطماطم المجففة
جبنة ريد ليستر مع تشاتي مشمش وفلفل أحمر

الفاكهة

فاكهة الموسم الطازجة

الحلويات

كيك بالبرتقال والليمون مع كشمش أحمر

تشكيلة من حلويات الميني:

كرايج بالفستق

معمول

عُرِّيَّة بالتمر

بقلاوة بالفستق

تارت بالشوكولاتة والبرتقال

تشيز كيك بالبلوبيري

كيك إسفنجي بالتوت

كيك بالشوكولاتة والكراميل المملح خالي من الجلوتين

أفوجاتو أل كافيه

حلوى بالقهوة على الطريقة الإيطالية، مُحَضَّرَة من آيس كريم

بالفانिला مع قهوة اسبريسو، مزينة بحبوب القهوة

الغداء

المُقَبَّلَات

شورية فطر بالكراما
مع ثوم معمر

تشكيلة مازة عربيّة
تحتوي على حمص، تبولة، متبل ومُحمّرة

روبيان سوتيّه
يقدم مع سلطة بوميلو وبابايا، كاجو محمص وصلصة
سريراتشا (صلصة حارة حلوة بالخل والثوم)

الأطباق الرئيسيّة

شريحة لحم بقر مشوي
تقدم مع صلصة خردل وطرخون، هليون مسلوق وبطاطس بالكراث

طبق مشاوي
يحتوي على كباب دجاج جوجيه، شيش طاووق وكفتة، يقدم مع
صلصة طماطم، أرز بالزعفران وسلطة لبن زبادي بالشبث

سمك شibus تشيلي محمر
يقدم مع صلصة طماطم، كوسا مسلوقة، بروكولي وبطاطس مطحونة بالزيتون

تقدم وجبة الغداء مع سلطة الموسم وخبز طازج

الحلويات

تارت بالحليب
تارت مزين بقشر برتقال مُحلّى

الفاكهة
تشكيلة من فاكهة الموسم الطازجة

تشكيلة أجبان
اختياركم من تشكيلة أجبان موسميّة فاخرة، تقدم مع مقرمشات
ومُقَبَّلَات إضافيّة، فاكهة مجففة ومكسّرات

جبنة إلسدن: جبنة ماعز إنجليزيّة طرية طازجة
جبنة بافي دافينو: جبنة كريما فرنسيّة طرية القوام، تتميز بمذاقها المعتدل
جبنة ستيلتون: جبنة زرقاء إنجليزيّة من كولستون
باسيت، تتميز بقوامها الطري ومذاقها الحاد

الشوكولاتة

شوكولاتة فاخرة

وجبة خفيفة

إذا كنتم تفضلون وجبة خفيفة، يمكنكم طلب اختيارين من المُقَبَّلَات أو الحلويات

كل رحلة معلومة من الشيف

يسرنا في طيران الإمارات أن نعطيك لمحة عن أطباقنا المختلفة شهريًا. وستجدون في كل رحلة معلومة جديدة عن المطابخ العالميّة وطرق الطهي الحديثة، والأهم من هذا كله هو أن تجدوا الأطباق المفضّلة لديكم في لائحة الطعام.

بستايك - المزرعة العموديّة الأكبر في العالم

يعتبر مشروع بستايك إنجازًا تاريخيًا لدولة الإمارات العربيّة المتّحدة. فهي أكبر مزرعة مائيّة عموديّة في العالم، وقد تم افتتاحها رسميًا في عام 2022 على إثر مشروع مشترك بين فريق شركة الإمارات لتموين الطائرات، الذي يتولى مهمة إعداد لوائح الطعام لرحلاتكم، والمتخصصين الرائدتين في مجال المزارع العموديّة بشركة كروب ون.

نسمعكم تتساءلون، يا ترى ما هي المزرعة المائيّة العموديّة؟

هي مزرعة داخلية مستدامة تُزرع فيها النباتات في طبقات مكدسة رأسيًا. وعوضًا عن استخدام التربة العاديّة، تُستخدم المياه الغنيّة بالعناصر المغذيّة والخالية من المواد الكيماويّة، مبيدات الأعشاب والمبيدات الحشريّة. وبافتتاح مزرعة بستايك التي تبلغ مساحتها 330,000 قدم مربع، فقد بات بمقدورنا إحضار الخضر الورقيّة عالية الجودة من المزرعة إلى الشوكة في غضون بضعة ساعات، وهو ما يساعدنا على الاحتفاظ بالمستويات المثلى للقيمة الغذائيّة والمذاق الخاص لمكوناتنا.

إن زراعة النباتات عموديًا يعني شغل حيزًا أرضيًا أقل مع إتاحة زراعة الأغذية في كافة البيئات. تستهلك مزرعة بستايك تقديرًا مياه أقل بنسبة 95% مما تستهلكه الحقول المكشوفة، ومع ذلك يمكنها إنتاج محصول معادل لمزرعة مساحتها 900 فدان. كما أنها تبعد أقل من ساعة عن مطابخ شركة الإمارات لتموين الطائرات وهو ما يعني تقليل انبعاثات النقل.

فمن أطباق السلطنة الموسميّة إلى السلطنة المتخصصة، نفخر بتقديم أفضل تشكيلات المكونات فقط. مع بستايك، يمكننا تحضير وجباتنا من أفضل المكونات الطازجة اللذيذة ذات القيمة الغذائيّة العالية.

ندعوكم لتجربة تناول هذه الخضر الورقيّة اللذيذة في بعض أطباق اليوم.

العصائر والمشروبات الغازية

عصير برتقال، أناناس، تفاح، مانجو أو طماطم
كولا عادية وكولا دايت، مشروب ليمون، جنجر إيل، مياه
صودا ومياه تونيك، مياه معدنية ومياه فوّارة

مشروبات تعزيز الحيوة

ندعوكم للاستمتاع بتشكيلة مشروبات غنية بالعناصر الغذائية القيمة
ابتكرها خبراء التغذية في طيران الإمارات لتمكنكم المزيد من الصحة على متن
رحلتكم. لا تحتوي هذه المشروبات الطبيعية على أي سكر مضاف أو أي مواد
حافظة كما أنها خالية من الجلوتين ومناسبة للنباتيين تمامًا. يُرجى الاستعلام
من طاقم الضيافة عن المشروب الذي سوف نقدمه في رحلة اليوم.

مُوكتيل

مشروب فيرجن ماري
عصير طماطم بالتوابل أو حسب الطلب

مشروب برتقال غازي
مُوكتيل مُحضّر من برتقال وجنجر إيل

مشروب خيار فيرجن
مُوكتيل مُحضّر من خيار ولايم

مشروب تفاح غازي
عصير تفاح بالصودا، متوفر في أي وقت خلال اليوم

موخيتو فيرجن
مشروب مُحضّر من لايم طازج، نعناع وسكر مع صودا

مشروب ليمون بالنعناع
مُوكتيل مُحضّر من عصير ليمون طازج مزين بأوراق نعناع

القهوة

قهوة أمريكية، اسبريسو، كابتشينو أو قهوة بدون كافيين
نقدم لكم أيضًا أمريكيانو كلاسيك مثلج إذا كنتم تفضلون القهوة الباردة.

الشاي

شاي سيلاني، بابونج، شاي مغربي بالنعناع، إيرل جراي أو شاي أخضر
نقدم لكم حليب طازج كامل الدسم وحليب نباتي المصدر.

ندعوكم للاختيار من لائحة الأطباق الشهية المستوحاة من المنطقة،
مع الاستمتاع بتشكيلة من المشروبات الغازية.

جميع وجباتنا حلال.
قد تحتوي وجباتنا على المكسرات.