

CASUAL ITALIAN
EST. 2005

oregano



20th anniversary -
edition: 2025-2026

a postcard from Liguria

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

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

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

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

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





CONTENTS

04. STARTERS

09. SOUPS

10. SALADS

13. CHEF'S SPECIALS

**16. RAVIOLI &
TORTELLINI**

17. GNOCCHI

18. PASTA

25. RISOTTO

26. PIZZA

33. COLD BEVERAGES

30. KIDDOS CORNER

Starters

المقبلات



A wooden board with several slices of golden-brown garlic bread, topped with melted butter and fresh herbs. A small white bowl of butter is next to it.

Garlic Bread

Crunchy baguette toasted with garlic butter

خبز بالثوم
خبز باجيت مقرمش مع زبدة بالثوم

15.- H 29.- F

Garlic Bread with Cheese

Crunchy baguette toasted with garlic butter & mozzarella cheese

خبز بالثوم مع جبنة

خبز باجيت مقرمش مع زبدة بالثوم وجبنة موتزاريلا

39.-

Bruschetta Rosalina

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

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



31.-

Bruschetta Contadina

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

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

25.-H

45.-F

Bruschetta Pomodori

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

بروشيتا الطماطم

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



Bruschetta Funghi 39.-

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

بروشيتا فونجي

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

جبن فيتا، جرجير بري، بصل، وفلفل حار

30.-

Jalapenos Cheddar Wheels

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

دوائر جبن شيدر مع هالابينو

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

وطماطم مجففة بالشمس

26.-H

52.-F

Oregano Wings

Hot & tangy chicken wings served with sour cream

جوانح أوريغانو

جوانح الدجاج الحارة واللذيذة تقدم مع صلصة

الكرème الحامضة





26.- H 52.- F

Spicy Balsamic Glazed Wings 🌶️

Crispy chicken wings tossed in red pepper and balsamic glaze

جوانح محمّدة مغمّشة بصلصة بلسمة

جوانح دجاج مقرمشة مغطاة بالفلفل الأحمر وصلصة البلسميك.

Parmesan Wings 26.- H 52.- F

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

جوانح بجبن بارميزان

جوانح مقلية مقرمشة مغمّسة في زبدة بالليمون مع الأعشاب والتوابل

وجبن بارميزان، تقدم مع الكريمة الحامضة



27.- H 53.- F

Salt & Pepper Calamari

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

كالاماري بالملح والفلفل

حبار مغطى بالدقيق والتوابل ومقلي حتى القرمشة، يقدم مع صلصة

أيولي بالثوم وزيت الزيتون

Seafood Arancini 45.-

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

ارانسيني المأكولات البحرية

كرات أرز بطريقة صقلية مقلية محشوة بالربيان الصغير، لحم السلطعون

وجبنة موتزاريللا، تقدم مع صلصة ليمون





Seasoned Potato Wedges 30.-

Potato wedges served with sweet chili & sour cream

جوانح بطاطس بالتوابل

جوانح بطاطس حارة تقدم مع فلفل حلو 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 39.-

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

رافيولي فريتي

رافيولي مغطاة بفتات الخبز محشوة بالسبانخ وجبن ريكوتا، تقدم مع

صلصة طماطم

32.- H 62.-F

Sicilian Prawns

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

روبيان على الطريقة الصقلية

روبيان محمر مع الفلفل الحار وفتات الخبز بالثوم والبقدونس،

يقدم مع صلصة أيولي بالثوم وزيت الزيتون





Jalapeno Bites 🌶️ 38.-

Breaded cream cheese balls dotted with Jalapeños

هالابينو بايتس

كريات جبن مغطاة بفتات الخبز مع فلفل هالابينو الحار

51.-

Peach & Burrata Salad 🍑

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

سلطة خوخ وبوراتا

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



Focaccina Rustica 🍕 39.-

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

فوكاتشينا روستيكا

عجينة بيتزا محضرة على المقلادة مع كرات اللحم، مغطاة بجبنة

موتزاريلا وبارميزان في صلصة طماطم

Soups

الشوربات

Minestrone 30.-

Traditional tomato-based soup with diced vegetables & pasta

مينيستروني

شوربة الطماطم التقليدية مع الخضار المقطعة والباستا

Pumpkin Soup 31.-

Roasted pumpkin cream soup

شوربة اليقطين

شوربة كريمية اليقطين (القرع) المشوي

Tomato & Mint 31.-

Creamy tomato soup with basil & mint

طماطم مع النعناع

شوربة طماطم كريمية مع ريحان ونعناع

Cream of Chicken 31.-

Creamy chicken soup

كريمة الدجاج

شوربة الدجاج بالكريمة

Mushroom & Truffle Soup 35.-

An earthy soup made from a mix of mushrooms and truffles

شوربة الفطر و الكمأة

شوربة لذيذة محضرة من خليط من الفطر والكمأة

Cream of Broccoli 32.-

Fresh creamed broccoli soup

شوربة البروكولي الكريمة

شوربة بروكولي طازجة محضرة بالكريمة

Salads

السلطات



Burrata Salad

30.-H 59.-F

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

سلطة البوراتا

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

Caprese Salad

54.-

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

سلطة كابريتزي

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



Kale & Quinoa Salad

27.-H 54.-F

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

سلطة الكالي والكينوا

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

Ruccola Salad

27.-H 54.-F

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

سلطة جرجير

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





Insalata Venezia

27.- H

54.- F

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

سلطة فينيسيا

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

27.- H

54.- F

Chicken Caesar Salad

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

سلطة سيزر مع الدجاج

خضار طازجة مغطاة بقطع دجاج مشوي، لحم بقرى مقدد، جبنة بارميزان وقطع خبز بالثوم، تُقدَّم مع صلصة سيزر (تحتوي على معجون الأنشوجة)



Salmon & Quinoa Salad

32.- H

61.- F

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

سلطة السلمون والكينوا

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

Prawns & Quinoa Salad

27.- H

57.- F

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

سلطة روبان وكينوا

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





52.-

Panzanella Salad

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

سلطة بانزانيللا

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

24.- H 52.-F

Mediterranean Salad

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

سلطة البحر الأبيض المتوسط

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



Salad Niçoise 55.-

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

سلطة نيسواز

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

Vegetarian  Spicy 

Chef's Specials

أطباق متخصصة من الشيف



Lasagna di Carne 62.-

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

لازانيا دي كارني

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

Tuscan Salmon 77.-

Pan seared salmon fillet on a bed of stewed vegetables

سلمون توسكان

شريحة سلمون محمرة بالملقلاة تقدم على طبقة من الخضراوات المطبوخة



Herb Crusted Salmon Fillet 77.-

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

شرائح سلمون بالأعشاب

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

Parmesan Crusted Salmon 78.-

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

سلمون مع بارميزان مقرمش

فيليه سلمون مخبوز مغطى بجبنة البارميزان، يُقدّم مع بطاطس مهروسة وسبانخ بالثوم





72.-

Pan Seared Salmon Fillet

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

شريحة سلمون محمرة بالملقلا

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



Risotto with Salmon 72.-

Arborio rice topped with balsamic glazed salmon fillets

ريزوتو مع سمك السلمون

ريزوتو الأرز مغطى بشرائح سلمون وصلصة بلسميك



Branzino Bella 75.-

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

برانزينو بيلا

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

Grilled Chicken with 61.- Balsamic Reduction

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

دجاج مشوي مع صلصة بلسمية مركزة

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

Branzino Mediterraneo 72.-

Pan seared seabass fillet served with roasted potatoes, cherry tomato mélange, olives and capers

برانزينو ميديتراينو

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

الكرزية والزيتون وحبوب الكبر





Chicken Parmigiana 60.-

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

دجاج بارميجيانا

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

Crostini Chicken with Fettuccine 63.-

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

دجاج كروستيني مع فيتوتشيني

صدر دجاج مشوي مغطى بطبقة من البطاطس وفتات الخبز يقدم على فيتوتشيني في صلصة سبانخ و ثوم كريمة وخفيفة



Smoked Chicken 63.-

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

دجاج مدخن

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



Blackened Chicken 62.- with Fettuccine

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

دجاج مع فيتوتشيني

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



Braised Short Ribs 72.-

Coffee braised beef short ribs with pumpkin risotto

ضلوع لحم بقري مطهية ببطء

ضلوع لحم بقري مطهية ببطء بالقهوة، تُقدَّم مع ريزوتو اليقطين



Ravioli & Tortellini

رافيولي و تورتيليني

62.-

Truffle Mushroom Ravioli

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

رافيولي الفطر بالكماة

رافيولي بالفطر في صلصة كريمه خفيفة تضيف نكهة غنية



61.-

Ravioli Fiorentina

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

رافيولي فيورنتينا

رافيولي محشوة بالسبانخ والريكوتا الطازجة تقدم مع صلصة

الطماطم اللذيذة المحضرة منزلياً



Chicken Tortellini 60.-

Finely minced chicken and ricotta stuffed pasta served with cream sauce

تورتيليني بالدجاج

باستا محشوة بالدجاج المفروم صغيراً والريكوتا تقدم مع صلصة كريمه خفيفة



60.-

Four Cheese Tortellini

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

تورتيليني بأربعة أجبان

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



Seafood Tortellini 65.-

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

تورتيليني بالمأكولات البحرية

باستا محشوة بالروبيان والحبار ولحم السلطعون ومغمورة في صلصة الطرخون الكريمة



Gnocchi

نيوكي

Gnocchi Polpettine 49.-

Potato dumplings in a mildly spicy tomato sauce with meatballs

نيوكي بولبتيني

زلايبة بطاطس في صلصة طماطم حارة مع كريات اللحم



Gnocchi Milanese 51.-

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

نيوكي ميلانيز

زلايبة بطاطس في صلصة طماطم وكريمة خفيفة مع دجاج وفطر

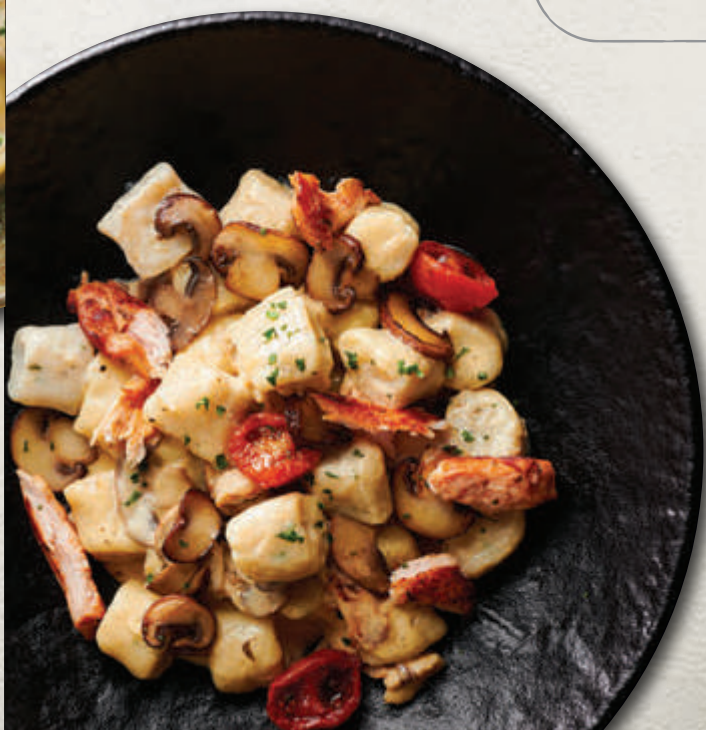


Gnocchi Alfredo con Pollo 51.-

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

نيوكي الفريдо

زلايبة بطاطس في صلصة كريمة الفطر مع دجاج محمر وطماطم كرزية



Cooking the perfect PASTA

Boiling Method

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

Ligurian Pesto Recipe

Ingredients

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

Instructions

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





Whole wheat & Gluten free pasta available***

Spaghetti Gamberetti 62.-

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

سباغيتي غامبيريتي

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

Spaghetti Frutti di Mare 62.-

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

سباغيتي فروتي دي ماري

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



Penne Milanese 53.-

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

بيني ميلانيز

دجاج وفطر محمر في صلصة طماطم كريمية ومزين بالطماطم المجففة

Spaghetti Bolognese 53.-

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

سباغيتي بولونيز

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





48.-

Penne Arrabbiata 🌶️

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

بيني آرابياتا

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

Penne Siciliana 🌶️ 53.-

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

بيني سيسيليانا

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

بصل، وفلفل حار

Spaghetti Pesto 🌿 51.-

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

سباغيتي بالبستو

صلصة تقليدية من ليغوريا محضرة مع ربحان طازج، ثوم،

صنوبر، جبن بارميزان، وزيت زيتون



Fettuccini Carbonara con Salsiccia 55.-

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

فيتوتشيني كاربونارا كون سالشيشيا

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

مقدد، ونقائق لحم بقري

Spaghetti Rustica 55.-

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

سباغيتي روستيكا

سباغيتي مع روبيان في صلصة طماطم حارة وريحان



Spaghetti con Pollo 53.-

Spaghetti tossed in olive oil with chicken, garlic,

mushrooms, chili, sun-dried tomato & parsley

سباغيتي كون بولو

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



Spaghetti Oceano 62.-

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

سباغيتي أوشيانو

سباغيتي في صلصة طماطم خفيفة مع تشكيلة من المأكولات البحرية،

أعشاب طازجة، وثوم



Spaghetti Genovese 62.-

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

سباغيتي جينوفيز

معكرونة في صلصة كريمة خفيفة مع روبيان وفتات الخبز

Tuscan Fusilli 61.-

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

فوسيلي على طريقة توسكانيا

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



Spaghetti Puttanesca 59.-

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

سباغيتي بوتانيسكا

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



Spaghetti Catania 62.-

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

سباغيتي كاتانيا

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



Aglio Olio e Gamberi 62.-

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

أليو أوليو إي جامبري

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



Penne Calabria 56.-

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

بيني كالابريا

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



54.-

Spaghetti Alla Marina

Spaghetti tossed in a rich tuna cream sauce

سباغيتي ألا مارينا

سباغيتي في صلصة كريمة غنية بالتونة



Spaghetti Melanzane 49.-

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

سباغيتي ميلانزاني

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



Fusilli Primavera 59.-

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

فوسيلي بريمافيرا

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



Spaghetti Aglio e Olio 47.-

Add Prawns 10.- Add Chicken 5.-

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

سباغيتي أليو إي أوليو

إضافة روبيان 10.00 إضافة دجاج 5.00

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

Fettuccine Alfredo 51.-

Add Prawns 10.- Add Chicken 5.-

A simple and delicious truffle cream sauce with sauteed mushrooms

فيتوتشيني ألفريدو

إضافة روبيان 10.00 إضافة دجاج 5.00

صوص كريمي بالتزافل مع مشروم سوتيه شهي وبسيط



Risotto

ريزوتو



Seafood Risotto 65.-

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

ريزوتو مع المأكولات البحرية

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



Steakhouse Risotto 69.-

Sautéed beef ribeye and mushrooms tossed with a creamy risotto

ريزوتو ستيك هاوس

شريحة ضلع بقري مع فطر محمر وريزوتو كريمية



Risotto Funghi 57.-

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

ريزوتو فونغي

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



Prawn Risotto 65.-

Sautéed prawns, asparagus and green peas in creamy risotto

ريزوتو الروبيان

روبيان مقلي، هليون، والبازلاء الخضراء في ريزوتو كريمي

Cooking the Perfect PIZZA

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

Modern pizza evolved from similar flatbread dishes in Naples, Italy, in the 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





Margherita

49.-R

57.-L

Mozzarella, tomato sauce & herbs

مارجرىتا

جبن موتزارىلا، صلصة طماطم، وأعشاب



Funghi

51.-R

62.-L

Mushroom, mozzarella, tomato sauce & herbs

فونجى

فطر، جبن موتزارىلا، صلصة طماطم، وأعشاب



63.-R

74.-L

Truffle & Burrata

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

كمأة وبوراتا

كمأة مهروسة، بوراتا، طماطم ناضجة وريحان طازج

Truffle Cream

59.-R

69.-L

Mushroom, minced truffles, mozzarella, cream sauce & herbs

كرىمة الكمأة

فطر، كمأة مفرومة، جبن موتزارىلا، صلصة كرىمية وأعشاب





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

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

روستیکا

لحم بقری بریسولا، أوراق جرجیر، جبن بارمیزان، موتزاریلا، صلصة طماطم، وأعشاب

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

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

Beef pepperoni, mozzarella, tomato sauce & herbs

ببیرونی

إضافة هالبینو - Reg **4.** Lrg **6.**

لحم بقری بیرونی، جبن موتزاریلا، صلصة طماطم وأعشاب



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

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

فیردور

بروکولی، فطر، فلفل أخضر حلو، بصل، زیتون، ثوم، طماطم کرزية،

جبن موتزاریلا، صلصة طماطم، وأعشاب

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

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

ماتادور

نقانق حارة، لحم بقری بیرونی، فلفل أخضر حلو، بصل، تاباسکو،

جبن موتزاریلا، صلصة طماطم، وأعشاب



55.- R 65.- L Spicy Barbecue

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

سبايسي باربكيو

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



Esotica 62.- R 72.- L

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

إيزوتিকা

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



Tropicana 53.- R 63.- L

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

تروبيكانا

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



Suprema 57.- R 68.- L

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

سوبريما

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



Fiorentina 53.-R 63.-L

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

فيورنتينا

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



Campagna 49.-R 59.-L

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

كامبانيا

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

Hawaiian 53.-R 63.-L

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

هاوايان

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

Diavola 53.-R 63.-L

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

ديافولا

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



Tre Amici 55.- R 65.- L

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

تري أميتشي

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



Don Corleone 53.- R 63.- L

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

دون كورليون

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



Bianca 48.- R 58.- L

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

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

بيانكا

لحم بقري مفروم Reg 5. Lrg 5.

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

La Zucchini 52.- R 62.- L

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

لا زوكينا

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





Costa Verde **62.- R** **72.- L**

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

كوستا فيردي

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

Sweet Inferno **56.- R** **66.- L**

Pepperoni, honey, feta cheese, mozzarella, herbs

سويت إنفيرنو

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



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

Woodland Harvest 

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

وودلاند هارفست

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



Tonno **52.- R** **62.- L**

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

تونو

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



Vegetarian  Spicy 

Charges apply for additional toppings

Cold Beverages

Fresh Juices

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

Lemonades

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

Mojitos

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

Milk Shakes

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



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



Fresh Orange



Fresh Watermelon



Ginger Lemonade



Green Apple Mojito



Strawberry Mojito



Strawberry Milkshake



Vanilla Milkshake



Oreo Milkshake

Kiddos Corner

Yummy
in the
tummy



Breaded Chicken Fingers 18.00

Kiddos Potato Wedges 16.00

Penne Cheese Bake 21.00

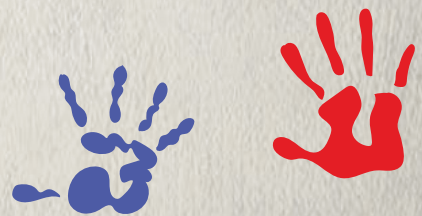
Kiddos Spaghetti & Meatballs 23.00

Kiddos Cheese Pizza 23.00

Kiddos Ham & Cheese Pizza 23.00

Kiddos Pepperoni 23.00

Kiddos Spaghetti with
Tomato Sauce 17.00



Liguria is a coastal-
region of north-western Italy

Pesto
originated
in Liguria

Christopher Columbus
was born in Genoa
Genoa is the capital of Liguria



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

Liguria covers an area of
5,410 km² and is Italy's third
smallest region



Branches

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

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

oregano