



Business Class

Dining

Hospitality, an authentic Saudi identity

Honouring the guest is a Saudi custom inherited from generations, and due to the large geographical area of the Kingdom and the multiplicity of its regions, each of them has a variety of food that is popular with all visitors.

We are pleased to present to our guests a selection of the most popular and delicious Saudi dishes in a way that enhances the national identity because you're flying Saudia.

Sufra't AlSaudia

SAUDIA Banquet

Long established Saudi cuisine

Hamour sayadia

A time-honored Saudi traditional dish made up of a large platter of flavorful spiced rice with caramelized onion and Hamour set into the rice.

This is served with side dishes in a banquet style as was the way in villages throughout the Kingdom.

Today's accompanying dishes

Tahini and cucumber sauce

Fatoush salad with a Saudi virgin olive oil and sumac dressing

Hummus with chickpeas lightly seasoned with paprika

Arabic bread

Baklava

Contemporary Arabic Cuisine

Slow-roasted spiced lemon chicken

chicken breast lightly marinated with carrot and cumin, brushed with Arabic spices, then slow baked and presented with garlic and thyme new potatoes in an olive oil emulsion

Sides

Fatoush salad with a Saudi virgin olive oil and sumac dressing

Hummus with chickpeas lightly seasoned with paprika

Warm bakery

Baklava

Modern European

Starter

Roasted chicken

sautéed butternut squash, cucumber, pickled red onion
English mustard and crème fraiche dressing

Main

Pan-seared beef tenderloin

green pea and potato purée
baby carrots, rosemary scented jus

Dessert

Baklava

Drinks

Date smoothie

Thick and smooth blend of date, vanilla and milk

Assorted juices

Mix berries & grapes, lemon and mint, orange

Teas

Black tea, Earl Grey, green tea

Coffees

Coffee, cappuccino, americano, decaff

Selection of assorted soft drinks and water

Flying Sustainably with SAUDIA

In partnership with [Green Points](#), we are reducing waste and offload that normally goes to landfill or incineration.

درجة الأعمال
القائمة



الضيافة، هوية سعودية أصيلة

إكرام الضيف عادة سعودية توارثها الأجيال، وبحكم المساحة الجغرافية الكبيرة للمملكة وتعدد مناطقها، فكل منها أصناف عديدة من المأكولات تحظى بإقبال الجميع وباهتمام الزوّار والسّيّاح.

ولأنك ضيفنا العزيز، يسرنا تقديم مجموعة مختارة من أشهر وألذ الأطباق السعودية بما يُعزز الهوية الوطنية، فأنت على متن طائرة السعودية.

سفرة السعودية مأكولات سعودية تقليدية

صيادية سمك الهامور

طبق سعودي تقليدي اصيل مكون من طبق أرز متبل
بالبهارات الشهية مع البصل المكرمل وسمك الهامور

يقدم مع أطباق جانبية أخرى على طراز الهلالم
كما جرت العادة في القرى في جميع أنحاء المملكة

الأطباق الجانبية لليوم

صلصة الخيار والطحينية

سلطة الفتوش المتبلّة بالسماق وزيت الزيتون السعودي البكر

حمص مع الباريكا

الخبز العربي

بقلاوة

مأكولات عربية حديثة

دجاج بالليمون والبهارات محمّر على نار هادئة
صهور دجاج متبلّة بالقليل من الجزر والكُمون مع لمسة من
التوابل العربية ومن ثم يتم شويها على نار هادئة وتقديمها
مع الثوم والبطاطس الصغيرة بالزعر والماغط بزيت الزيتون

الأطباق الجانبية

سلطة الفتوش المتبلّة بالسماق وزيت الزيتون السعودي البكر

حمص مع الباربيكا

مخبوزات ساخنة

بقلاوة

أوروبي عصري

المقبلات

دجاج مشوي

مع قرع مقلي ، خيار ، مخلل بصل أحمر
و صلصة الخردل الإنجليزي والكريم فريش

الأطباق الرئيسية

لحم بقري محمر

مهروس البازلاء الخضراء والبطاطس
جزر صغير، و قرّق معطر برائحة إكليل الجبل

الحلويات

بقلاوة

مشروبات

سموثي التمر

مخفوق كثيف من بيوريه التمر مع الحليب والفانيليا

العصيرات المتنوعة

التوت والصب، الليمون والنعناع، البرتقال

الشاي

شاي أسود، أيرل جراي، شاي أخضر

القهوة

قهوة، كابتشينو، أميريكانو، بدون كافيين

خيارات متنوعة من المشروبات الغازية والماء

رحلات مستدامة مع السعودية

بالتعاون مع شركة **غرين بوينتس**، نحد من النفايات التي يكون مصيرها إما الطمر أو الإحراق