

Steamplicity Lunch & Supper Gujarati Menu

સ્ટીમ્પલિસિટિ લંચ એન્ડ સપર ગુજરાતી મેન્યુ

For details of ingredients and allergens in all our dishes, please ask a member of the team.

અમારી બધી વાનગીમાં રહેલ ઘટકો (ઇનગ્રીડિઅન્ટ) અને એલર્જેન્સની વિગતો માટે, કૃપા કરી ટીમના સભ્યને પૂછો.

Starters

ભોજનનું પ્રથમ પિરસણ (સ્ટાર્ટર)

Soup of the Day

સૂપ ઓફ ધ ડે (દિવસનું સૂપ)

White or Brown Roll and Spread on request

સફેદ અથવા બ્રાઉન રોલ અને વિનંતી કરવાથી સાથે સ્પ્રેડ

Fruit Juice

ફ્રૂટના રસ (જયૂસ)

Main Courses

મુખ્ય વાનગીઓ

NB – Fish dishes may contain small bones

નોંધ – ફિશ કે માછલીની વાનગીઓમાં કદાચ નાના હાડકાઓ હોય

Steamed Salmon in Hollandaise Sauce with boiled potatoes and mixed green vegetables

વરાળમાં હોલેન્ડેઈઝ સોસ સાથે રાંધેલ સામન સાથે બાફેલ બટેટા અને મિશ્ર લીલા શાકભાજી

Fish and Chips with Peas

ફિશ એન્ડ ચીપ્સ સાથે પીઝ (વટાણા)

Fish Fingers and Chips with broccoli

ફિશ ફિંગર અને ચીપ્સ સાથે બ્રોકોલી

Steamed Fish Mornay – served with sweet potato mash

વરાળમાં ફિશ મોર્ને – છૂંદેલા શકરિયા (સ્વીટ પટેટો) સાથે પિરસણ

Minced Beef and Onion Pie served with mashed potato and mushy peas

છૂંદેલા પટેટો (બટેટા) અને નરમ પીઝ સાથે બીફ માંસના કકડા અને અન્યન (ડુંગળી) પાઈનું પિરસણ

Cottage Pie served with carrots

ગાજર સાથે કોટેજ પાઈનું પિરસણ

Beef Casserole & Dumpling

બીફ કેસરોલ એન્ડ ડમ્પલિંગ

Savoury Minced Lamb served with Boiled Potatoes and Carrots

બાફેલા પટેટોઝ અને ગાજર સાથે સેવરિ મિન્સ લેમનું પિરસણ

Minced Lamb Curry Minced lamb and potato in a mildly spiced curry sauce, served with steamed rice

મિન્સ લેમ કરિ, મિન્સ લેમ અને પટેટોમાં હળવી મસાલાવાળી કરિ સોસ સાથે વરાળથી રાંધેલા ભાતનું પિરસણ

Roast Chicken, vegetable Medley and Roast Potatoes

શેકેલ ચિકન, જુદા જુદા વેજિટેબલનું મિશ્રણ (મેડલિ) અને શેકેલા પટેટોઝ (બટેટા)

Chicken Tomato and Mascarpone Cheese Pasta

ચિકન ટમેટો અને માસ્કરપોને ચીઝ પાસ્ટા

Chicken Goujons and Potato Wedges

ચિકનની સ્ટ્રિપ્સને ખૂબ તેલમાં તળવી (ગુજોન્સ) અને પટેટો વેજીસ

Chicken Tikka Masala and Rice

ચિકન ટિકા મસાલા અને ભાત (રાઈસ)

All Day Brunch - Cumberland sausage, Bacon, mini omelette, Baked beans, Tomato and Hash Brown

આખો દિવસ બ્રનચ (બ્રેકફાસ્ટ અને લંચ સાથે)- કમ્બરલેન્ડ સોસેજ, બેકન, મિનિ ઓમલેટ, બેકડ બીનેસ, ટમાટો અને હશ બ્રાઉન

Sausage and Mash with gravy and peas

સોસેજ અને ગ્રેવિ અને પીઝ (વટાણા) સાથે છુંદેલા

Cheese and Tomato pasta Optional side salad on request

ચીઝ અને ટમાટો પાસ્ટા વિકલ્પમાં વિનંતી કરવાથી સાઈડ સેલાડ

Vegetarian « meatballs » with roast potatoes, carrots and broccoli (vegan)

શાકાહારી મીટબોલ્સ સાથે રોસ્ટ કરેલ બટેટા, ગાજર અને બ્રોકોલી (વીગન)

Mild Coconut and Lentil Curry (Vegan) with butternut squash, chickpeas and served with steamed yellow rice

માઈલ્ડ કોકોનટ (નાળિયેર) અને દાળની (લેન્ટિલ) કરિ (વીગન) સાથે બટરનટ સ્કવોશ, ચણા અને વરાળથી રાંધેલા પીળા ભાતનું પિરસણ

Spring Vegetable Risotto with soya beans and garden peas

સ્પ્રિંગ વેજિટેબલવાળો પુલાવ (રિઝોટો) સાથે સોયા બીન્સ અને ગાર્ડન પીઝ (વટાણા)

Macaroni Cheese Optional side salad on request

મેકોની ચીઝ, વિનંતી કરવાથી સાઈડ સેલાડ વિકલ્પમાં

Vegetarian Bean Chilli

વેજિટેરિઅન બીન ચિલિ

Cheese and Tomato Omlette with chips and baked beans

ચીપ્સ અને બેક્ડ બીન્સ સાથે ચીઝ અને ટામેટાની ઓમલેટ

Plain Omelette, boiled potatoes and garden peas

સાદી ઓમલેટ, બાફેલા બટેટા અને લીલા વટાણા

Small, Simple and Light Selection

નાની, સાદી અને હળવી પસંદગી

These special dietary meals that are served without vegetables offer a plainer, smaller and lighter meal option.

વેજિટેબલ વગરના આ વિશિષ્ટ ડાયટરિ ભોજનનું પિરસણ જે સાદા, નાના અને હળવા ભોજનની પસંદગી ઓફર કરે છે.

Small meal Beef Casserole and a Dumpling

નાનું ભોજન બીફ કેસેરોલ અને એક ડમ્પલીંગ

Small meal Cauliflower and Broccoli Cheese

કોલિફ્લાવર અને બ્રોકોલિ ચીઝનું નાનું ભોજન

Small meal Pasta Bolognese

પાસ્ટા છૂંદેલા માંસ અને ટમાટોથી બનાવેલ સોસનું (બોલોનેઝ) નાનું ભોજન

‘Meal Soups’ – served with a bread roll for a lighter alternative to a main meal

‘સૂપનું ભોજન’ – મુખ્ય હળવા ભોજનના વિકલ્પ માટે બ્રેડ રોલ સાથે પિરસણ (સર્વ)

Cream of Tomato Soup

ક્રીમ ઓફ ટમાટો સૂપ

Cream of Chicken Soup

ક્રીમ ઓફ ચિકન સૂપ

Jacket Potato with a choice of fillings:

જેકેટ પટેટો (બટેટા) સાથે ફિલિંગ્સની પસંદગી:

Cheddar Cheese

ચેડાર ચીઝ

Plain Tuna

સાદા ટયૂના

Tuna Mayonnaise

ટયૂના મેઅનેઝ

Baked Beans

બેક્ડ બીન્સ

Salads and Sandwiches

સેલડ અને સેનવિચ

Chicken Salad

ચિકન સેલડ

Greek Salad

ગ્રીક સેલડ

Tuna Salad

ટયૂના સેલડ

Cheddar Cheese Salad

ચેડર ચીઝ સેલડ

Egg Salad

એગ સેલડ

Tuna Mayonnaise Sandwich

ટયૂના મેઅનેઝ સેનવિચ

Salmon and Cucumber Mayonnaise Sandwich

સામન અને કાકડી (કયૂકંબર) મેઅનેઝ સેનવિચ

Ham Cheddar and Pickle Sandwich

હેમ ચેડર અને પિકલ સેનવિચ

Egg Mayonnaise and Cress Sandwich

એગ મેઅનેઝ અને કેસ (એક જાતની ભાજી) સેનવિચ

Plain Cheese Sandwich

સાદી ચીઝ સેનવિચ

Plain Ham Sandwich

સાદી હેમ સેનવિચ

Houmous and Carrot Salad Wrap (vegan)

હુમસ અને ગાજર (કેરટ) સેલડ રેપ (વીગન)

Chicken and Lettuce Sandwich with Mayonnaise

મેઅનેઝ સાથે ચિકન અને લેટસ સેનવિચ

Desserts – hot desserts served with custard

ડિઝર્ટ (ભોજનના અંતે મધુર વાનગીઓ) - કસ્ટર્ડ સાથે હોટ ડિઝર્ટનું પિરસણ

Chocolate Sponge

ચોકલેટ સ્પંજ

Steamed Raspberry Jam Sponge

સ્ટીમ્ડ રાસબેરિ જામ સ્પંજ

Apple Crumble

એપલ ક્રમ્બલ

Sticky Toffee and Date Pudding

સ્ટિકિ ટોફી અને ડેટ (ખજૂર) પુડિંગ

Apple and Raisin sponge – a delicious Apple Sponge

એપલ (સફરજન) અને સૂકી દરાખ (રેઝન) સ્પંજ – સ્વાદિષ્ટ એપલ સ્પંજ

Rhubarb and Apple Crumble

રુબાર્બ અને એપલ ક્રમ્બલ

Fresh fruit – apple, banana or orange

તાજા ફળ (ફૂટ) – સફરજન (એપલ), કેળા (બનાના) અથવા સંતરુ (ઓરિંજ)

Tinned fruit – peach slices, pears or fruit cocktail

ટિનવાળા ફૂટ- પીચ સ્લાઈસ, પેઅર અથવા ફૂટ કોકટેલ

Ambrosia Rice Pudding hot or cold

એમ્બ્રોઝિયા રાઈસ પુડિંગ ગરમ અથવા ઠંડુ

Low Fat Ambrosia Rice Pudding hot or cold

ઓછી ચરબીવાળા એમ્બ્રોઝિયા રાઈસ પુડિંગ ગરમ અથવા ઠંડુ

Traditional English Trifle

પરંપરાગતવાળા ઈંગ્લિશ ટ્રાઈફલ

Jelly or Sugar Free Jelly

જેલિ અથવા ખાંડ વગરની જેલિ

Fruit Yoghurt or Diet Fruit Yoghurt

ફૂટ યોગર્ટ અથવા ડાયટ ફૂટ યોગર્ટ (દહી)

Ambrosia Chocolate Custard Pot

એમ્બ્રોઝયા ચોકલેટ કસ્ટર્ડ પોટ

Ambrosia Vanilla Custard Pot

એમ્બ્રોઝયા વેનિલા કસ્ટર્ડ પોટ

Cheese and Biscuits

ચીઝ અને બિસ્કિટસ

Ice Cream (where available)

આઈસક્રીમ (જ્યારે મળી રહે ત્યારે)

Although dishes do not contain nuts in the ingredients, we cannot guarantee that traces of nuts may not be present. Please ask for our “Allergy Menu” or alert your nurse if you have a nut or other severe food allergy.

આમ તો અમારી વાનગીઓની સામગ્રીઓમાં નટ્સ (બદામ, અખરોટ, સીંગદાણા વગેરે) હોતાં નથી, પરંતુ તેમાં નટ્સનાં અંશો નહિ હોવાની અમે ખાતરી આપી શકીએ નહિ. જો તમને નટ્સની અથવા બીજા કોઈ ખોરાકની ગંભીર એલર્જી થતી હોય તો કૃપા કરીને અમારું "એલર્જી મેન્યુ" માગો અથવા તમારી નર્સને ચેતવી દો.

If you are having difficulty finding food you can eat or if you have a food allergy or a special dietary requirement, please ask a member of the catering team about dietetic suitability

તમે જે ભોજન ખાઈ શકો તે શોધવામાં જો તમને તકલીફ પડી રહી હોય અથવા તમને કોઈ ખોરાકની એલર્જી હોય કે કોઈ ખાસ ખોરાક ખાવાનું જરૂરી હોય, તો કૃપા કરીને કેટરીંગ ટીમના સભ્ય સાથે તમને અનુકૂળ આવે તેવા ખોરાક વિશે વાત કરો.