

Urdu Menu

For details of ingredients and allergens in all our dishes, please ask a member of the team.
ہمارے تمام کھانوں میں اجزاء اور ایلرجی کی تفصیلات کے لئے برائے مہربانی ٹیم کے ایک رکن سے بات کریں۔

Steamplicity Lunch & Supper Menu

دوپہر کے کھانے اور رات کے کھانے کی سٹیمپلیسٹی مینو

Starters

سٹارٹرز

Soup of the Day

آج کا سوپ

White or Brown Roll and spread on request

سفید (وانیٹ) یا چھلکے والی (براؤن) ڈبل روٹی اور اس پر لگانے کے لئے حسب درخواست مرکب

Fruit Juice

پھل کا رس

Main Courses

مرکزی کھانا

NB – Fish dishes may contain small bones

نوٹ فرمائیے - مچھلی کے پکوانوں میں چھوٹی ہڈیاں ہو سکتی ہیں

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

بھاپ سے پکی ہوئی سالمن مچھلی ہالینڈیز سوس میں اور اُبھلے ہوئے آلو اور سبزیوں کے ساتھ

Fish and Chips with Peas

مچھلی اور چپس مٹر کے ساتھ

Fish Fingers and Chips with broccoli

فش فنگرز اور چپس براکلی (سبز گوبھی کے ساتھ)

Steamed Fish Mornay— served with sweet potato mash

بھاپ سے بنی ہوئی مچھلی شکر قندی کے کچومر کے ساتھ

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

گانے کے قیمے اور پیاز کی پانی آلو کچومر اور کچلے ہوئے مٹروں کے ساتھ

Cottage Pie served with carrots

کائیج پانی (قیمہ اور آلو پانی) گاجروں کے ساتھ

Beef Casserole & Dumpling

بیف کیسرول (گائے کے گوشت کا شوربا) اور ڈمپلنگ (بیڑے)

Savoury Minced Lamb served with Boiled Potatoes and Carrots

بکرے کا قیمہ ابلے ہوئے آلو اور گاجروں کے ساتھ

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

بکرے کے قیمے کا سالن۔ بکرے کا قیمہ اور آلو درمیانے مسالے والے سالن میں، بھاپ سے ابلے ہوئے چاولوں کے ساتھ

Roast Chicken, Vegetable Medley and Roast Potatoes

روسٹ مرغ، ملی جلی سبزیاں اور روسٹ آلو

Chicken Tomato and Mascarpone Cheese Pasta

مرغ ٹماٹر اور ماسکارپونہ پنیر والا پاستا

Chicken Goujons and Potato Wedges

چکن گوجونز (مثالے والے میدے میں تلے ہوئے مرغ کے ٹکڑے) اور آلو کے موٹے چپس

Chicken Tikka Masala and Rice

چکن تیکا مسالا (مسالے میں بنا ہوا مرغ تیکا) اور چاول

Sausage and Mash with gravy and peas

ساؤسیج اور آلو کچومر گریوی اور مٹر کے ساتھ

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

آل ڈے برنچ - کمبرلینڈ ساؤسیج، بیکن (سور)، چھوٹا املیٹ، بیکڈ بینز، اٹماٹر اور بیش براؤن (آلو ٹکی)

Cheese and Tomato Pasta Optional side salad on request

پنیر اور ٹماٹر پاستا پنیر اور درخواست پر سالاد بھی دستیاب ہے

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

yellow rice

کھوپرے، دال، کدو اور چنے کی ہلکے مسالے والی کری (ویگن کے لیئے مناسب) بھاپ سے ابلے ہوئے زرد چاولوں کے ساتھ

Spring Vegetable Risotto with soya beans and garden peas

موسم بہار کی سبزیوں میں بنی ہوئی ریزوٹو (چاول) سویا بینز اور مٹروں کے ساتھ

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

بغیر گوشت کے کوفتے، بھنے ہوئے آلو، گاجر اور بروکلی کے ساتھ (ویگن)

Macaroni Cheese Optional side salad on request

میکورونی چیز (پنیر میں بنا ہوا پاستا) اور درخواست پر سالاد بھی دستیاب ہے

Vegetarian Bean Chilli

ویجیٹیرین بین چلی (ٹماٹر اور لوبیہ میں بنی ہوئی سبزیاں)

Cheese and Tomato Omelette with chips and baked beans

پنیر اور ٹماٹر کا آملیٹ چپس اور بینز کے ساتھ

Plain Omelette, boiled potatoes and garden peas

سادہ آملیٹ، ابلے ہوئے آلو اور مٹر

Small, Simple and Light Selection

چھوٹے، سادہ اور ہلکے کھانے

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

یہ خصوصی غذائی کھانے سبزیوں کے بغیر پیش کیئے جاتے ہیں جو سادہ، چھوٹے اور ہلکے کھانوں پر مشتمل ہیں

Small meal Beef Casserole and a Dumpling

ہلکا کھانا گائے کا گوشت اور ڈمپلنگ (میدے کی گولیاں)

Small meal Cauliflower and Broccoli Cheese

ہلکا کھانا گوبھی اور بروکولی پنیر میں

Small meal Pasta Bolognese

ہلکا کھانا پاستا بولونیز

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

سوپ پر مبنی کھانے - بریڈ رول کے ساتھ جو ایک بڑے کھانے کا ایک ہلکا متبادل ہے

Cream of Tomato Soup

ٹماٹر کا کریم دار سوپ

Cream of Chicken Soup

مرغ کا کریم دار سوپ

Jacket Potato with a choice of fillings:

بھنا ہوا آلو جس میں مختلف چیزیں ڈالنے کو دستیاب ہیں:

Cheddar Cheese

چیڈر پنیر

Plain Tuna

سادہ ٹیونا یا

Tuna Mayonnaise

ٹیونا مینونیز

Baked Beans

بیکڈ بینز

Salads and Sandwiches

سالاد اور سینڈوچیز

Chicken Salad

چکن (مرغ) سالاد

Greek Salad

گریک سیلڈ (یونانی سالاد)

Tuna Salad

ٹیونا سالاد

Cheddar Cheese Salad

چیڈر پنیر سالاد

Egg Salad

انڈہ سالاد

Tuna Mayonnaise Sandwich

ٹیونا مینونیز سینڈوچ

Ham Cheddar and Pickle Sandwich

سور کا گوشت، چیڈر پنیر اور آچار کا سینڈوچ

Egg Mayonnaise and Cress Sandwich

انڈہ، مینونیز اور کریس سینڈوچ

Plain Cheese Sandwich

سادہ پنیر سینڈوچ

Plain Ham Sandwich

صرف سور کے گوشت کا سینڈوچ

Houmous and Carrot Salad Wrap (vegan)

بیومس اور گاجر کا سالاد سینڈوچ (ویگن کے لیے)

Chicken and Lettuce Sandwich with Mayonnaise

مینونیز کے ساتھ مرغ اور سالاد کا سینڈوچ

Desserts – hot desserts served with custard
میٹھے کھانے - میٹھے کے گرم کھانے کسٹرڈ کے ساتھ

Chocolate Sponge
چاکلیٹ سپنج (کیک)

Steamed Raspberry Jam Sponge
بھاپ سے تیار کردہ راسبیری جام سپنج کیک

Apple Crumble
اپیل پائی (سیب کی پائی)

Sticky Toffee and Date Pudding
سٹکی ٹافی اور کھجور پڈنگ

Apple and Raisin Sponge
اپیل اینڈ ریزن سپنج (سیب اور کشمش کیک)

Rhubarb and Apple Crumble
روبارب اور اپیل (ریوند چینی اور سیب) پائی

Fresh fruit – apple, banana or orange
تازہ پھل - سیب، کیلا یا مالٹا

Tinned fruit – peach slices, pears or fruit cocktail
ٹن والے پھل - آڑو کے ٹکڑے، ناشپاتی یا ملے جُلے پھل

Ambrosia Rice Pudding hot or cold
ایمبروسیا چاول کھیر گرم یا ٹھنڈی

Low Fat Ambrosia Rice Pudding hot or cold
کم چکنائی والی امبروسیا چاول کھیر گرم یا ٹھنڈی

Traditional English Trifle
روایتی انگلش ٹرانیفل

Jelly or Sugar Free Jelly
جیلی یا بغیر شکر کے جیلی

Fruit Yoghurt or Diet Fruit Yoghurt
پھل والا دبی یا بغیر شکر کے پھل والا دبی

Ambrosia Chocolate Custard Pot
امبروسیا چاکلیٹ کسٹرڈ پاٹ

Ambrosia Vanilla Custard Pot

امبروسیا ونیلا کسٹرڈ پاٹ

Cheese and Biscuits

پنیر اور بسکٹ

Ice Cream (where available)

آئس کریم (جہاں دستیاب ہو)

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.

اگرچہ ان کھانوں کے اجزاء میں گری دار میوے نہیں ہیں، لیکن ہم اس بات کی ضمانت نہیں دے سکتے ہیں کہ ان میں گری دار میوے کے نشانات موجود نہ ہوں۔ برائے مہربانی ہماری "الرجی مینیو" کے لئے درخواست کریں یا اگر آپ کو گری دار اجزاء سے شدید الرجی ہو تو اپنی نرس کو مطلع کریں۔

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.

آپ کو ایسے کھانوں جو آپ کھا سکتے ہیں کے حصول میں مشکلات کا سامنا ہو یا آپ کو مخصوص کھانوں سے الرجی ہو یا آپ کی ایک خصوصی غذائی ضرورت ہو تو برائے مہربانی کیترننگ ٹیم کے ایک رکن سے کھانوں کی مناسبت پر بات کریں۔