

Kaia

FOOD MENU

قائمة الطعام





Kaia

FOUR ELEMENTS. ONE VIBE.

At Kaia, every evening begins with an element.

Fire

brings the energy

Bold flavours, glowing embers and a sense of warmth that comes alive as the sun begins to set.

Water

brings the rhythm

Inspired by the Red Sea, effortless, refreshing and always in motion.

Earth

brings balance

Natural ingredients, botanical notes and a grounded connection to the surroundings.

Music

brings it all together

Creating the pulse that carries Kaia from relaxed afternoons into vibrant evenings.

Together, the four elements become one experience. A place to gather, taste, unwind and move with the moment.

As daylight fades over Jeddah and the music begins to rise, Kaia transforms into a world of flavour, energy and effortless connection.

FEEL THE ELEMENTS.
LIVE THE MOMENT.
BE KAIA.



CHEF MOUSTAFA EL SAADY

EXECUTIVE SOUS
CHEF



Chef Moustafa El Saady brings a refined, experience-led approach to KAIA. His culinary journey through world-class kitchens and diverse cultures has shaped a philosophy rooted in discipline, creativity, and constant evolution.

At KAIA, his cooking celebrates the character of exceptional ingredients through fire, sea, earth, bold flavours, fresh herbs, smoke, and char. Every plate is crafted with purpose, designed to create vibrant contrasts, invite sharing, and leave a lasting impression.

"Respect the ingredient. Ignite the flavor. Create the memory."

ROOTS & HARVEST

Black Truffle Potato Beignets ₺ 60
(G) (D) (E) (V) 🌱

Crispy Truffle Potato Beignets | Aged Brie Fondue | Fresh Black Truffle |
Spiced Local Fig-Port Compote

A5 Wagyu Beef Brochetas ₺ 70
🌱

Charcoal-Grilled Wagyu Skewers | Local Herb Chimichurri | Crispy Yuca chips
| Smoked Sea Salt

Wood-Fired Red Sea Lobster & Corn Empanadas ₺ 60
(SF) (G) (D) (E) 🌱

Butter-Poached Red Sea Lobster | Charred Sweet Corn | Smoked Paprika |
Lime-Cilantro Emulsion

Fire & Ice Ceviche ₺ 50
(F) 🌱

Warm Confit Local Sea Bass | Chilled Passion Fruit Leche de Tigre | Charred
Avocado | Charred Sweet Corn | Pickled Jalapeño | Coriander Oil

Crispy Calamari & Rock Shrimp ₺ 60
(G) (SF) (M) (E) 🌱

Salt & Local Citrus Calamari & Prawns | Yuzu-Citrus Aioli | Crispy Garden
Basil Dust

Gambas al Pil Pil ₺ 60
(SF) (D) (G) 🌱

Flame-Sizzled Local Tiger Prawns | Garlic-Chili Butter Emulsion | Charred
Local Cherry Tomatoes | Wood-Fired Sourdough



🌱 Rooted in Nature

(G) Gluten | (D) Dairy (Milk) | (E) Egg | (F) Fish | (SF) Shellfish (Crustaceans) | (P) Peanuts | (N) Tree Nuts
(S) Soybeans | (SE) Sesame | (CE) Celery | (MU) Mustard | (LU) Lupin | (SU) Sulphites (Sulphur Dioxide)



المقبلات

٦٠

بينيه البطاطس بالكأة السوداء

(G) (D) (E) (V)

بينيه بطاطس مقرمشة بالكأة | فوندو جبن بري معتق | كأة سوداء طازجة | كومبوت التين المحلي المتبل بنكهة البورت

٧٠

A5 بروشيتا لحم واغيو

(G)

أسيخ واغيو مشوية على الفحم | تشيميتشوري بالأعشاب المحلية | رقائق يوكا مقرمشة | ملح بحري مدخن

٦٠

إمبانادا كركند البحر الأحمر والذرة على الحطب

(SF) (G) (D) (E)

كركند البحر الأحمر مطهو برفق في الزبدة | ذرة حلوة مشوية | بابريكا مدخنة | مستحلب الليمون والكزبرة

٥٠

سيفيتشي النار والجليد

(F)

قاروص محلي دافئ مطهو ببطء | ليتشي دي تيغري مبرد بفاكهة الباشن | أفوكادو مشوي | ذرة حلوة مشوية | هالابينو مخلل | زيت الكزبرة

٦٠

كالاماري وروبيان صخري مقرمشان

(G) (SF) (M) (E)

كالاماري وروبيان بالملح والحمضيات المحلية | أيولي اليوزو والحمضيات | مسحوق الريحان المقرمش

٦٠

غامباس آل بيل بيل

(SF) (D) (G)

روبيان نمري محلي مشوي على اللهب | مستحلب زبدة الثوم والفلفل الحار | طماطم كرزية محلية مشوية | خبز ساوردو على الحطب

متجذّر في الطبيعة

(G) الفلوتين | (D) منتجات الألبان (الحليب) | (E) البيض | (F) الأسماك | (SF) القشريات (المحاريات) | (P) الفول السوداني | (N) المكسرات | (S) فول الصويا | (SE) السمسم | (CE) الكرفس | (MU) الخردل | (LU) الترمس | (SU) الكبريتات (ثاني أكسيد الكبريت)

FROM THE EARTH'S GARDEN

Insalata di Rucola e Pere

¥ 55

(D) (N) (MU) (V) 🌱

Local Wild Rocket & Compressed Pear | Caramelized Pine Nuts |
24-Month Parmigiano Reggiano | Truffle Local Honey-Mustard Dressing

Smoked Burrata Mediterranea

¥ 65

(D) (G) (SU) (V) 🌱

Tablesides Smoked Burrata | Local Heirloom Tomatoes | Basil Oil |
12-Year Aged Balsamic | Charred Sourdough

Salt-Baked Beetroot Confit

¥ 55

(D) (SE) (N) (V) 🌱

Slow-Roasted Local Beetroot | Velvet Tahini-Yoghurt Cream |
Local Orange Blossom | Spiced Pistachio Praline

Tropical Nacho Salad

¥ 55

(D) (V) 🌱

Local Organic Greens | Avocado | Charred Mango | Sweet Corn |
Pickled Red Onion | Blue Corn Nachos | Queso Fresco |
Lime-Cilantro Vinaigrette



🌱 Rooted in Nature

(G) Gluten | (D) Dairy (Milk) | (E) Egg | (F) Fish | (SF) Shellfish (Crustaceans) | (P) Peanuts | (N) Tree Nuts
(S) Soybeans | (SE) Sesame | (CE) Celery | (MU) Mustard | (LU) Lupin | (SU) Sulphites (Sulphur Dioxide)



السلطات من بستان الأرض

٥٥

سلطة الجرجير والكُمثرى

✓ (D) (N) (MU) (V)

جرجير بري محلي وكُمثرى | صنوبر مكرمل | بارميجيانو ريجيانو معتق ٢٤ شهراً |
تتبيلة العسل المحلي بالكُمأة والخردل

٦٥

بوراتا متوسطة مدخنة

✓ (D) (G) (SU) (V)

بوراتا مدخنة تُقدّم أمام الضيف | طماطم محلية متوارثة | زيت الريحان |
بلسميك معتق ١٢ عاماً | خبز ساوردو مشوي

٥٥

كونفي الشمندر المخبوز بالملح

✓ (D) (SE) (N) (V)

شمندر محلي مشوي ببطاء | كريمة مخملية من الطحينية والزبادي | زهر البرتقال المحلي |
برالين الفستق المتبل

٥٥

سلطة الناتشوز الاستوائية

✓ (D) (V)

خضراوات عضوية محلية | أفوكادو | مانجو مشوي | ذرة حلوة | بصل أحمر مخلل |
ناتشوز الذرة الزرقاء | كيسو فريسكو | فينيجريت الليمون والكزبرة

✓ متجذّر في الطبيعة

(G) الفلوتين | (D) منتجات الألبان (الحليب) | (E) البيض | (F) الأسماك | (SF) القشريات (المحاريات) | (P) الفول السوداني | (N) المكسرات | (S) فول الصويا |
(SE) السمسم | (CE) الكرفس | (MU) الخردل | (LU) الترمس | (SU) الكبريتات (ثاني أكسيد الكبريت)

ELEMENTS OF THE TABLE

Coffee & Cacao Wagyu Short Rib (D) (SU) 🌱	⌚ 140
48-Hour -Braised Wagyu Short Rib Velvet Truffle Polenta Glazed Local Baby Carrots Tableside Coffee-Cacao Jus	
El Dorado Milanese (G) (D) (E) 🌱	⌚ 150
24K Gold Panko-Crusted Beef Tenderloin Smoked Paprika-Truffle Fries Shaved Aged Parmesan Local Wild Rocket Truffle Aioli	
Coco Mar Mussels & Clams (M) (D) (G) 🌱	⌚ 110
Fresh Black Mussels & Clams Coconut-Local Lime Broth Garlic & Shallot Butter Chili Wood-Fired Sourdough	
Le Prestige Wagyu MB7+ (D) (SU)	⌚ 220
Charcoal-Grilled Wagyu Striploin Smoked Bone Marrow Jus Triple-Cooked Hand-Cut Fries Green Peppercorn Sauce	
Sea & Fire Chilean Seabream (F) 🌱	⌚ 140
Live-Fire Roasted Seabream Local Herb Salsa Verde Charred Lemon Fennel & Citrus Salad	
Charred Harissa & Achiote Chicken (SU) 🌱	⌚ 120
Flame-Roasted Local Organic Chicken Mojo Verde Pickled Red Onions Charred Local Lime	
Rosemary Coast Lamb Shank (SE) (SU) 🌱	⌚ 150
Slow-Braised Lamb Shank Smoked Local Eggplant & Za'atar Purée Charred Provençal Vegetables Rosemary-Lamb Reduction	
Charred Cauliflower & Tahini Steak (S) (SE) (VG) 🌱	⌚ 90
Spice-Crusted Local Cauliflower Steak Cauliflower Purée Local Pomegranate Pearls Crispy Chickpeas Za'atar	



🌱 Rooted in Nature
(G) Gluten | (D) Dairy (Milk) | (E) Egg | (F) Fish | (SF) Shellfish (Crustaceans) | (P) Peanuts | (N) Tree Nuts
(S) Soybeans | (SE) Sesame | (CE) Celery | (MU) Mustard | (LU) Lupin | (SU) Sulphites (Sulphur Dioxide)



الأطباق الرئيسية

أساسيات المائدة

١٤٠

أضلاع واغيو بالقهوة والكافو

(SU) (D) (V)

أضلاع واغيو قصيرة مطهية ٤٨ ساعة | بولينتا مخملية بالكماة | جزر محلي صغير ومزجج | صلصة القهوة والكافو تُسكب أمام الضيف

١٥٠

ميلانيزا إل دورادو

(E) (D) (G) (V)

فيليه لحم بقري بقشرة بانكو وذهب عيار ٢٤ | بطاطس مقلية بالبابريكا المدخنة والكماة | بارميزان معتق مبشور | جرجير بري محلي | أيولي الكماة

١١٠

بلح البحر والمحار «كوكو مار»

(G) (D) (M) (V)

بلح بحر أسود ومحار طازج | مرق جوز الهند والليمون المحلي | زبدة بالثوم والكراث | فلفل حار | خبز ساوردو على الحطب

٢٢٠

واغيو «لو بريستيچ» بدرجة

(SU) (D) (MB7+)

ستريب لوين واغيو مشوي على الفحم | صلصة نخاع عظم مدخن | بطاطس مقطعة يدوياً ومطهية ثلاث مرات | صلصة الفلفل الأخضر

١٤٠

سمك دنيس تشيلي

(F) (V)

سمك دنيس مشوي على اللهب | صلصة سالسا فيردي بالأعشاب المحلية | ليمون مشوي | سلطة الشمر والحمضيات

١٢٠

دجاج مشوي بالهريسة والأشيت

(SU) (V)

دجاج عضوي محلي مشوي على اللهب | موجو فيردي | بصل أحمر مخلل | ليمون محلي مشوي

١٥٠

لحم ضأن بإكليل الجبل

(SU) (SE) (V)

موزة ضأن مطهية ببطء | بوريه باذنجان محلي مدخن وزعتر | خضراوات بروفسالية مشوية | خلاصة الضأن وإكليل الجبل

٩٠

شريحة قرنبيط مشوية بالطحينة

(VG) (SE) (S) (V)

شريحة قرنبيط محلي بقشرة من التوابل | بوريه القرنبيط | حبوب رمان محلية | حمص مقرمش | زعتر

متجذر في الطبيعة

(G) الغلوتين | (D) منتجات الألبان (الحليب) | (E) البيض | (F) الأسماك | (SF) القشريات (المحاريات) | (P) الفول السوداني | (N) المكسرات | (S) فول الصويا | (SE) السمسم | (CE) الكرفس | (MU) الخردل | (LU) الترمس | (SU) الكبريتات (ثاني أكسيد الكبريت)

NATURE'S COMPANIONS

Charred Broccolini

(N) 🌱

Garlic Chili Oil | Toasted Almond Flakes | Local Lemon Zest

35

Crispy Yuca & Potato Wedges

(E) 🌱

Smoked Local Herb Chimichurri Aioli

35

Truffle & 24-Month Parmesan Fries

(D) 🌱

Hand-Cut Fries | Fresh Black Truffle | Parmigiano Reggiano

35



أطباق جانبية

من وحي الطبيعة

35

بروكوليني مشوي

(N) 🌱

زيت الثوم والفلفل الحار | شرائح لوز محمصة | برش ليمون محلي

35

يوكا وقطع بطاطس مقرمشة

(E) 🌱

أيولي تشيميتشوري مدخن بالأعشاب المحلية

35

بطاطس مقلية بالكماة وبارميزان معقّ ٢٤ شهراً

(D) 🌱

بطاطس مقطعة يدوياً | كماة سوداء طازجة | بارميجيانو ريجيانو

🌱 Rooted in Nature

(G) Gluten | (D) Dairy (Milk) | (E) Egg | (F) Fish | (SF) Shellfish (Crustaceans) | (P) Peanuts | (N) Tree Nuts
(S) Soybeans | (SE) Sesame | (CE) Celery | (MU) Mustard | (LU) Lupin | (SU) Sulphites (Sulphur Dioxide)

THE SWEET FINALE

Gold-Dusted Kaia Churros

⌘ 50

(G) (D) (E) 🌱

Warm Cinnamon Churros | Dulce de Leche Crèmeux |
70% Dark Chocolate Ganache | Madagascar Vanilla Bean Gelato

Maracuyá Pavlova

⌘ 50

(D) (E) 🌱

Crisp Meringue Dome | Passion Fruit Curd | Fresh Local Mango & Dragonfruit |
Coconut Chantilly | Lime Zest

Amazonia Chocolate Sphere

⌘ 50

(D) (SE) 🌱

Coconut Mousse | Local Mango Crèmeux | Pineapple Compote |
Sesame Praline | Hot Mango-Passionfruit Pour-Over

Tropical Harvest

⌘ 35

Seasonal Tropical Fruits Platter



الحلويات

الختام الحلو

⌘ ٥٠

تشوروز كايا بلمسة من الذهب

🌱 (G) (D) (E)

تشوروز بالقرفة | كريميو دولسي دي ليتشي | غاناش شوكولاتة داكنة ٧٠٪ | جيلاتو فانيليا مدغشقر

⌘ ٥٠

بافلوا الماراكويا

🌱 (D) (E)

قبة ميرينغ مقرمشة | كريمة فاكهة الباشن | مانجو وفاكهة التنين المحلية الطازجة |
شانتيه جوز الهند | برش الليمون

⌘ ٥٠

أمازونيا شوكولات سفير

🌱 (D) (SE)

موس جوز الهند | كريميو المانجو المحلي | كومبوت الأناناس | براين السمسم |
صلصة ساخنة من المانجو وفاكهة الباشن تُسكب أمام الضيف

⌘ ٣٥

فواكه موسمية

تشكيلة من الفواكه الاستوائية الموسمية

🌱 Rooted in Nature

(G) Gluten | (D) Dairy (Milk) | (E) Egg | (F) Fish | (SF) Shellfish (Crustaceans) | (P) Peanuts | (N) Tree Nuts
(S) Soybeans | (SE) Sesame | (CE) Celery | (MU) Mustard | (LU) Lupin | (SU) Sulphites (Sulphur Dioxide)



شانغريلا جدة
SHANGRI-LA
JEDDAH

 Burj Assila, Corniche Road, Ash Shati, Jeddah 23611

برج أصيلة، طريق الكورنيش، الشاطئ، جدة ٢٣٦١١

 jeddah@shangri-la.com |  www.shangri-la.com |  +966 12 696 8888