

# Kaia

FOOD MENU





# 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

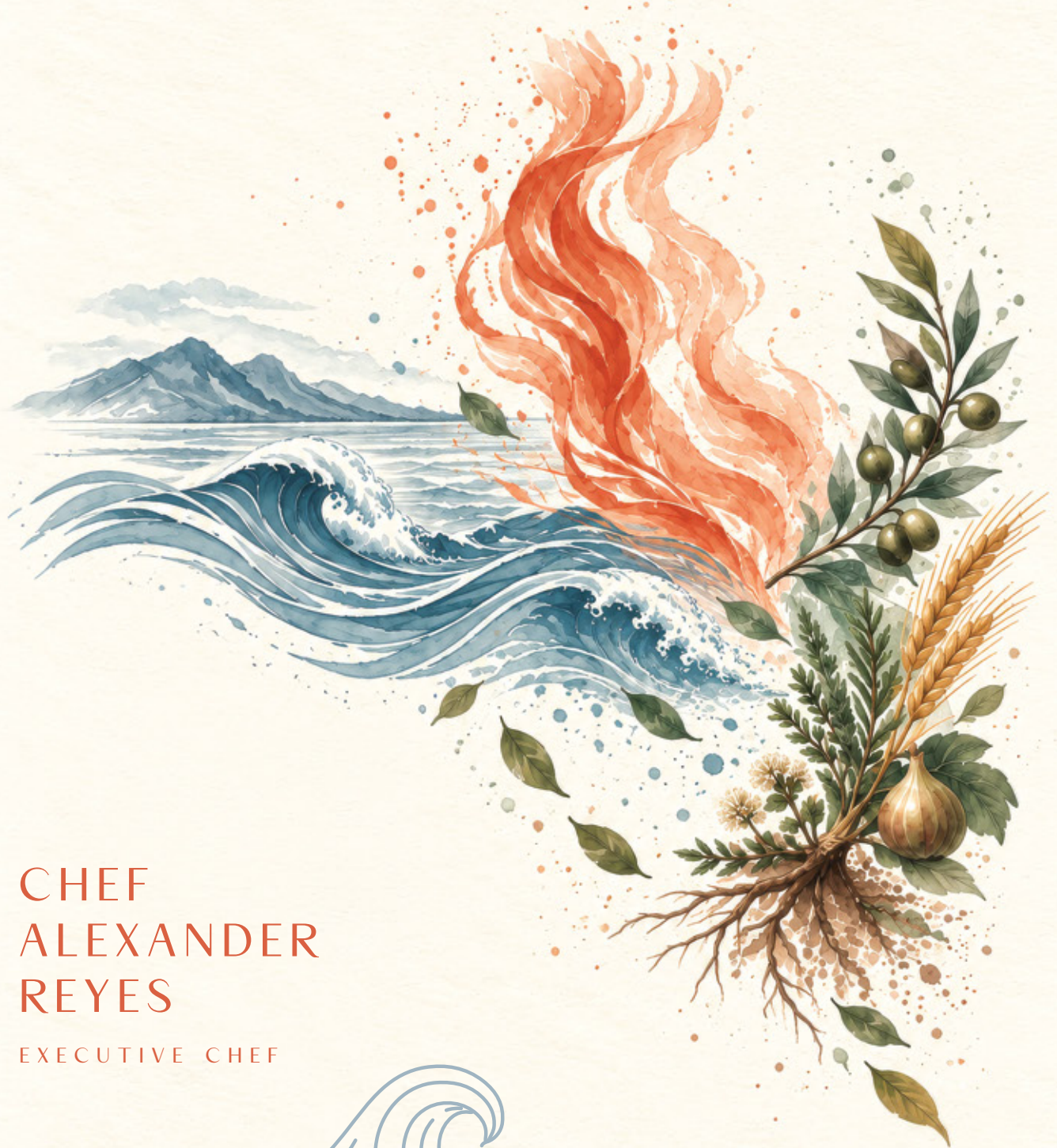
brings it all together

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 ALEXANDER REYES

EXECUTIVE CHEF



Chef Alexander Reyes brings a thoughtful, ingredient-led approach to KAIA. His cooking draws on the warmth of fire, the freshness of the sea, and the generous produce of the land. Every plate is designed to feel vibrant and relaxed-rooted in craftsmanship, lifted by seasonality, and made to be shared.

"Cooking begins with respect for the ingredient."

# ROOTS & HARVEST

## Black Truffle Potato Beignets

(G) (D) (E) (V) 🌱

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

¥ 60

## A5 Wagyu Beef Brochetas

🌱

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

¥ 70

## Wood-Fired Red Sea Lobster & Corn Empanadas

(SF) (G) (D) (E) 🌱

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

¥ 60

## Fire & Ice Ceviche

(F) 🌱

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

¥ 50

## Crispy Calamari & Rock Shrimp

(G) (SF) (M) (E) 🌱

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

¥ 60

## Gambas al Pil Pil

(SF) (D) (G) 🌱

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

¥ 60



🌱 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)



## جذور الأرض وحصادها

٦٠

بينيه البطاطس بالكماة السوداء

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

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

٧٠

A٥ بروشيتا لحم واغيو



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 دافى مطهو ببطء | ليتشي دي تيغري مبرد بفاكهة الباشن | أفوكادو مشوي | ذرة حلوة مشوية | هالبينو 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

# FROM THE EARTH'S GARDEN

## Insalata di Rucola e Pere

(D) (N) (MU) (V) 🌱

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

¥ 55

## Smoked Burrata Mediterranea

(D) (G) (SU) (V) 🌱

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

¥ 65

## Salt-Baked Beetroot Confit

(D) (SE) (N) (V) 🌱

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

¥ 55

## Tropical Nacho Salad

(D) (V) 🌱

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

¥ 55



🌱 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)



## من بستان الأرض

٥٥

### سلطة الجرجير والكمثرى

(D) (N) (MU) (V)

جرجير بري محلي وكمثرى | صنوبر مكرومل | بارميجيانو ريجيانو معتق ٢٤ شهراً |  
تتبيلة العسل المحلي بالكماة 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 ببطء | كريمة مخملية من الطحينة 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 | فينيغريت الليمون والكزبرة

# ELEMENTS OF THE TABLE

## Coffee & Cacao Wagyu Short Rib

共 140

(D) (SU) 🌱

48-Hour -Braised Wagyu Short Rib | Velvet Truffle Polenta |  
Glazed Local Baby Carrots | Tableside Coffee-Cacao Jus

## El Dorado Milanesa

共 150

(G) (D) (E) 🌱

24K Gold Panko-Crusted Beef Tenderloin | Smoked Paprika-Truffle Fries |  
Shaved Aged Parmesan | Local Wild Rocket | Truffle Aioli

## Coco Mar Mussels & Clams

共 110

(M) (D) (G) 🌱

Fresh Black Mussels & Clams | Coconut-Local Lime Broth |  
Garlic & Shallot Butter | Chili | Wood-Fired Sourdough

## Le Prestige Wagyu MB7+

共 220

(D) (SU)

Charcoal-Grilled Wagyu Striploin | Smoked Bone Marrow Jus |  
Triple-Cooked Hand-Cut Fries | Green Peppercorn Sauce

## Sea & Fire Chilean Seabream

共 140

(F) 🌱

Live-Fire Roasted Seabream Local Herb Salsa Verde | Charred Lemon |  
Fennel & Citrus Salad

## Charred Harissa & Achiote Chicken

共 120

(SU) 🌱

Flame-Roasted Local Organic Chicken | Mojo Verde | Pickled Red Onions |  
Charred Local Lime

## Lavender Coast Lamb Shank

共 150

(SE) (SU) 🌱

Slow-Braised Lamb Shank | Smoked Local Eggplant & Za'atar Purée |  
Charred Provençal Vegetables | Rosemary-Lamb Reduction

## Charred Cauliflower & Tahini Steak

共 90

(S) (SE) (VG) 🌱

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)



## عناصر المائدة

١٤٠

### أضلاع واغيو بالقهوة والكاكو

(SU) (D)

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

١٥٠

### ميلانيزا إل دورادو

(E) (D) (G)

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

١١٠

### بلح البحر والمحار «كوكو مار»

(G) (D) (M)

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

٢٢٠

### واغيو «لو بريستيغ» 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)

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

١٢٠

### دجاج مشوي بالهريسة والأشيت

(SU)

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

١٥٠

### موزة ضأن ساحل الالفندر

(SU) (SE)

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

٩٠

### شريحة قرنبيط مشوية بالطحينة

(VG) (SE) (S)

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

# 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



## مرافقات من وحي الطبيعة

30

### بروكوليني مشوي

(N) 🌱

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

30

### يوكا وقطع بطاطس مقرمشة

(E) 🌱

أيولي تشيميتشوري مدخن بالأعشاب المحلية

30

### بطاطس مقلية بالكماة وبارميزان معق ٢٤ شهراً

(D) 🌱

بطاطس مقطعة يدوياً | كماًة 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

(G) (D) (E) 🌱

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

₪ 50

## Maracuyá Pavlova

(D) (E) 🌱

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

₪ 50

## Amazonia Chocolate Sphere

(D) (SE) 🌱

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

₪ 50

## Tropical Harvest

Seasonal Tropical Fruits Platter

₪ 35



## 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 | برالين 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)



شانفريلا جدة  
SHANGRI-LA  
JEDDAH

 Burj Assila, Corniche Road, Ash Shati, Jeddah 23611

برج أصيلة، طريق الكورنيش، الشاطئ، جدة ٢٣٦١١

 [jeddah@shangri-la.com](mailto:jeddah@shangri-la.com) |  [www.shangri-la.com](http://www.shangri-la.com) |  +966 12 696 8888