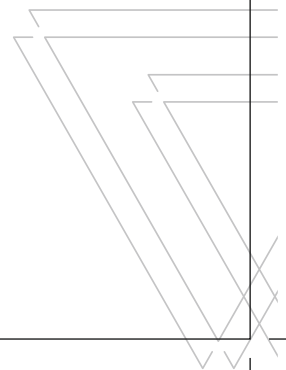


All prices are in AED.
All prices are inclusive of a 10% tourism fee,
10% service charge, and 5% VAT.

Please note that some of our dishes contain allergens,
please ask our team members and they will be happy to
explain



BREAKFAST

TASTE OF ARABIA

Foul medammes, shakshuka, Falafel (2) pieces,
arabic bread, labneh, olives, hummus, pickles
fresh orange or watermelon juice and tea or coffee

65

AMERICAN BREAKFAST

Two eggs cooked your way, beef or chicken sausage,
grilled tomato, turkey bacon, hash brown, baked beans,
your choice of fresh orange or watermelon juice,
morning bakeries, seasonal fruit
platter, coffee, or tea.

75

CONTINENTAL BREAKFAST

Your choice of fresh orange or watermelon juice,
homemade morning bakeries, or toast with butter
and preserves, seasonal fruit platter, your choice
of cereals, coffee or tea.

65

HEALTHY BREAKFAST (V) (H)

Fresh fruit salad, low fat or greek yogurt and
your choice of cereal cornflakes or coco pops,
or fruit muesli with low-fat milk

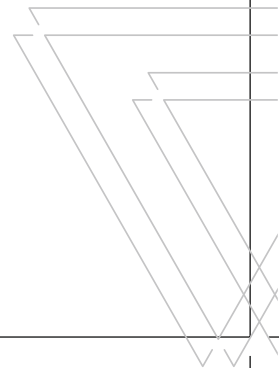
40

TASTE OF INDIA BREAKFAST

Masala omelet or egg burji or channa masala
served with paratha or idli sambhar, fruit platter,
your choice of juice, coffee or karak chai

55

(V) - Vegetarian (H) - Healthy (S) - Seafood (N) - Nuts



BREAKFAST

BREAKFAST ON THE GO

Croissant, Danish and muffin, preserves and butter, fruit yogurt, whole fruit, bottled water, tea or coffee

40

THE FLUFFY PANCAKES

Blueberries, strawberries, and raspberries, maple syrup, chocolate Nutella, icing sugar

45

FOUL MEDAMMES (V)

Stewed fava beans with cumin powder, olive oil served with Arabic bread

30

FALAFEL PLATTER (V)

Lebanese style deep-fried ground chickpea, tahina, and marinated pickles

30

OATMEAL PORRIDGE (V)

Oatmeal porridge cooked your choice with full or low-fat milk topped with cinnamon & raisins

35

SMOKED SALMON (S)

Served with sour cream, onion capers & lemon

70

FRESH FROM THE BAKERY

Basket of croissant, Danish, muffin, toasts, bread rolls, butter, honey, jam and marmalade

45

SEASONAL CUT FRUIT PLATTER (V)

30

FROM THE JUICE BAR

BREAKFAST SMOOTHIE (V)

Low-fat yogurt smoothies with choice of banana, strawberry, served with a selection of locally-sourced berries

28

FRESH FRUIT & VEGETABLE JUICES

Your choice of orange, pineapple, watermelon, or carrot

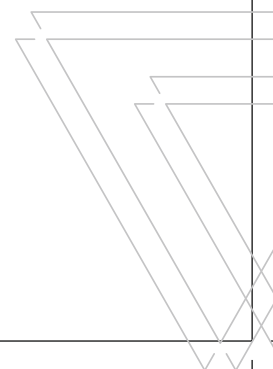
25

ANTIOXIDANT

Blueberry, kiwi, honey, strawberry, mint

25

(V) - Vegetarian (H) - Healthy (S) - Seafood (N) - Nuts



SALADS & APPETIZERS

CRISPY BUFFALO WINGS

Crispy wings tossed in smoked buffalo sauce

45

CHICKEN TANDOORI SKEWERS

Boneless marinated chicken served with mint chutney and poppadom

42

BAKED NACHOS

Homemade fried chips, tomato salsa, sour cream, jalapeno and cheese

40

PANEER PAKODA (V)

Fried cottage cheese fritters coated with chickpea flour batter, and mint chutney

35

FRIED CALAMARI

Calamari deep fried in tempura flour served with sweet chili sauce

45

TEMPURA PRAWNS (S)

Deep-fried crispy battered prawns with soy-mirin sauce

54

CAESAR SALAD

Romaine lettuce, croutons, parmesan cheese, and dressing

30

Add chicken - additional 10 AED

SEAFOOD SALAD (S)

Asian flavored mix seafood tossed with cherry tomato, avocado, orange, fennel, lettuce and soya ginger vinaigrette

60

CLASSIC GREEK SALAD (V)

Selection of garden-fresh vegetables served with mustard lemon dressing

40

SOUPS

TRADITIONAL LENTIL SOUP (V)

Olive oil and toasted arabic chips

25

CREAM OF CHICKEN SOUP

Cubes of chicken served with croutons

28

(V) - Vegetarian (H) - Healthy (S) - Seafood (N) - Nuts

MAINS

SALMON TERIYAKI (S) (N)

Cooked to your liking with wok fried vegetable noodles or fried rice

85

GRILLED JUMBO PRAWNS (S)

Marinated with chermoula sauce served with grilled vegetables and fries

105

FISH AND CHIPS (S)

Batter-fried, tartar sauce, chunky fries, green leaves, malt vinegar, and lemon

65

BIRYANI: CHICKEN/LAMB (N)

Fragrant basmati rice cooked with exotic herbs and saffron, vegetables raita, poppadom, and pickles

65/75

GRILLED LAMB CHOPS (N)

Garlic and black pepper marinated served with hummus, parsley-onion, salad and fries

140

ANGUS RIB EYE STEAK

US grade steak, green beans, chunky fries and peppercorn or mushroom sauce

130

TENDERLOIN STEAK

Smokey grilled steak in BBQ sauce, grilled vegetables and steak fries

95

GRILLED LOBSTER 4 HALF PIECES

Marinated local lobster, steamed vegetables, steamed rice or fries

170

GRILLED CHICKEN BREAST (H)

Steamed vegetables, mash potatoes and mushroom sauce

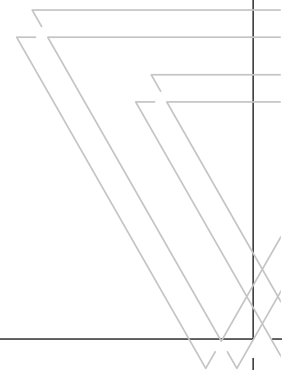
60

BUTTER CHICKEN (N)

Boneless tandoori chicken cooked in creamy tomato sauce, dal makhani, naan or rice & poppadom

65

(V) - Vegetarian (H) - Healthy (S) - Seafood (N) - Nuts



SANDWICHES & BURGERS

All sandwiches, wraps and burgers are served with fries

BLU BURGER

Flavored beef patty, burger bun, fried egg, bacon, mushrooms, guacamole, lettuce, tomatoes pickles and cheese

70

CHICKEN BURGER

Fried chicken patty, burger bun, lettuce, tomatoes, pickles, onions and cheese

50

SMOKED SALMON SANDWICH (S)

Smoked salmon salad in ciabatta bread, lettuce, capers, red onion, horseradish-mayo. served with green salad.

65

CLUB SANDWICH: YOUR CHOICE OF WHITE OR BROWN BREAD

Turkey bacon, chicken, cheese, fried egg, lettuce, mayonnaise, and tomato

55

VEG-CLUB SANDWICH, YOUR CHOICE OF WHITE OR BROWN BREAD (V)

Cucumber, cheese, avocado, lettuce, and tomato

45

QUESADILLA: YOUR CHOICE OF BEEF OR CHICKEN

Bell peppers, onions, flour tortilla, with tomato salsa and guacamole

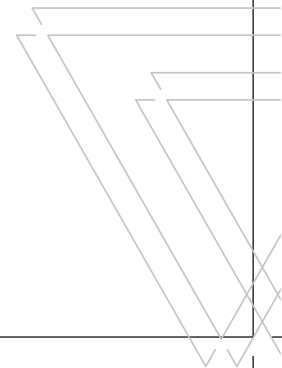
55

R SANDWICH

Grilled smoky chicken breast with turkey bacon, tomatoes, lollo rosso lettuce BBQ sauce, avocado and jalapeno

70

(V) - Vegetarian (H) - Healthy (S) - Seafood (N) - Nuts



PIZZA

MARGHERITA(V)
48

PEPPERONI
60

VEGETARIAN(V)(A)
55

MEXICAN (A)
60

SEAFOOD (S)
70

SIDES

FRIES
18

STEAMED RICE
18

HOUSE GREEN SALAD
18

STEAMED VEGETABLES
18

MASHED POTATOES (V)
18

PASTA

**SPAGHETTI, PENNE, MACARONI OR
FETTUCCINI**

SAUCE OF YOUR CHOICE:

Tomato-basil, Garlic, Olive oil, and Chili,
Arrabbiata, Alfredo (V) (N)

50

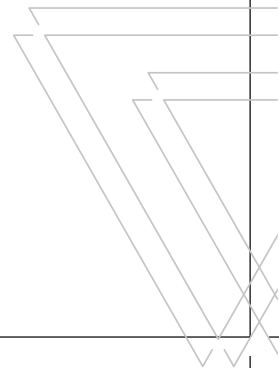
Bolognese, Alfredo, Pesto

60

Shrimps or Seafood (S)

70

(V) - Vegetarian (H) - Healthy (S) - Seafood (N) - Nuts



ARABIC DISHES

KOFTA PLATTER (N)

Kabab halabi served with grilled vegetables french fries, hummus, pickles and garlic sauce
90

CHICKEN SHAWARMA (N)

White corn tortilla bread with tomato and onion salad, tahina, garlic sauce and pickles
40

SHISH TAOUK

Marinated chicken skewers, garlic sauce, grilled tomato, onion, pickles and fries
60

GRILLED FISH 'HARRA' SAUCE (S)

Fresh fish fillet marinated with olive oil & lemon served with tomato sauce with bell peppers and steamed rice
60

SEAFOOD MIXED GRILL (H)

Half Omani lobster, prawns, calamari, mussels, Nile perch fish fillet, steamed vegetables, rice, or fries
170

ORIENTAL GRILLED CHICKEN(H)

Lebanese style marinated half boneless chargrilled chicken, biryani rice, grilled onion, and tomato
60

ASSORTED ARABIC COLD MEEZEH (V)

Hummus, baba ghanoush, fattoush, tabbouleh, olives, feta cheese and pickles
60

FATTOUSH (V) (H)

Fresh arabic salad made with tomatoes, cucumber, lettuce, green capsicum, onion, lemon juice, and crispy arabic bread
32

TABBOULEH (V) (H)

Fresh parsley, chopped tomatoes, onion with lemon juice
30

HOT MEZZEH'S

Selection of meat & cheese sambousek, spinach fatayer, cheese rolls and tahini sauce
45

HALLOUMI SANDWICH (H)

Grilled halloumi cheese in ciabatta bread, cucumber, tomatoes and hummus
40

ARABIC LAMB ARRAYS

Arabic bread spread with minced flavored lamb and cheese
60

MIXED GRILL PLATTER

Shish taouk, lamb kofta, lamb chop, meat tikka with pickles, hummus, and grilled vegetables with the option of fries or rice
125

(V) - Vegetarian (H) - Healthy (S) - Seafood (N) - Nuts

DESSERTS

UMM ALI (N)

Puff pastry simmered in sweet
rose flavored milk, coconut
and nuts

30

CREAM BRULEE

Vanilla pods, Caramelized
demerara sugar, fresh berries

30

HOT CHOCOLATE BROWNIE (N)

Chocolate sauce and
vanilla ice cream, crushed roasted hazelnuts

28

NEW YORK BAKED CHEESECAKE

Homecooked pastry cream and
assorted fresh berries

28

GULAB JAMUN

Milk dumpling soaked in sugar syrup

22

SELECTION OF ICE CREAM (2 SCOOPS)

Chocolate, Strawberry, Vanilla

22

CHOCOLATE CARAMEL BROWNIES

Crunchy pearls with berries

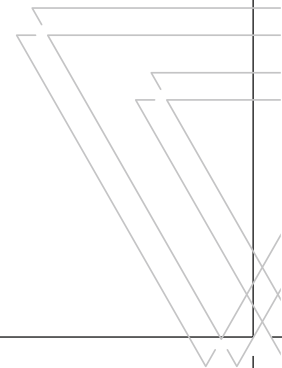
22

MARSHMALLOW BOWL

M&Ms, Jelly beans and chocolate sauce

22

(V) - Vegetarian (H) - Healthy (S) - Seafood (N) - Nuts



**KIDS MENU
BREAKFAST
6 AM - 11 AM**

**SEASONAL FRUIT CUP
AND CHOCOLATE CHIP MUFFIN**
25

**ASSORTED FRUIT-FLAVORED
YOGURTS (V)**
25

ASSORTED CEREALS (V)
Coco pops, rice krispies, cornflakes,
muesli, your choice of full fat
or low-fat milk
35

MINI PANCAKES
Served with maple syrup
35

SCRAMBLED EGGS AND TOAST
Served with choice of turkey bacon or
chicken sausage
38

OATMEAL PORRIDGE (V)
Honey or brown sugar and milk
30

KIDS MENU BEVERAGES

CHOCOLATE MILK
22

OUR SUPER CLASSIC SHAKES
choice of dates, oreo or banana
25

**KIDS MENU
LUNCH & DINNER
11 AM - 11 PM**

**HEARTY CHICKEN NOODLE
WITH VEGETABLE SOUP**
Served with a slice of bread
32

PIZZA MARGHERITA
Mozzarella, tomato sauce
35

**GRILLED SALMON
& WHITE RICE**
Served with tartar sauce
38

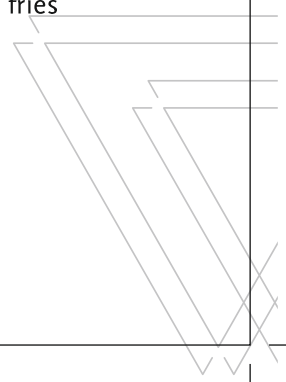
FISH & CHIPS
With tartar sauce
30

SPAGHETTI BOLOGNAISE
Beef, tomato, and parmesan
30

MINI BEEF CHEESEBURGERS
With french fries and vegetable
sticks
30

CHICKEN NUGGETS
Made from chicken breast and
served with french fries
35

(V) - Vegetarian (H) - Healthy (S) - Seafood (N) - Nuts



BEVERAGES

CHAMPAGNE & SPARKLING

Heidsieck & Co Monopole Blue Top
Bottle 425

Pommery Brut Rosé NV
Bottle 725

Torresella DOC Extra Dry, Italy
Bottle 195 | Glass 40

Sparkling Rosé NV, Swartland Winery,
South Africa
Bottle 120

ROSE WINES

Sassoregale, Italy
Bottle 229 | Glass 35

WHITE WINES

Classic Chenin Blanc, KWV, South Africa
Bottle 130 | Glass 35

Sauvignon Blanc, Central Valley
Bottle 149 | Glass 40

Lupé-Cholet Chardonnay, Burgundy
Bottle 329 | Glass 50

BOTTLE BEER

Heineken / Peroni / Corona / Singha /
Amstel Light / Stella
30

RED WINES

Alta Vista, VIVE, Malbec, Argentina
Bottle 149 | Glass 35

Camino de Chile
Cabernet Sauvignon, Central Valley
Bottle 149 | Glass 40

Domaine Lupé-Cholet,
Juliéna Rouge, Beaujolais
Bottle 269 | Glass 55

COCKTAILS

BULL FROG
Gin, Tequila, Vodka, White rum, Blue
curacao, Red bull
60

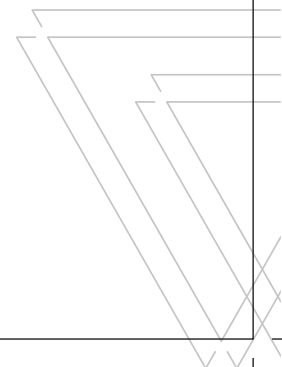
OLD FASHION
Bourbon whiskey, bitter and syrup
38

MOJITO
White rum, mint leaves, lime wedges,
brown sugar, soda
water
38

PINA COLADA
Rum, Coconut cream, pineapple Juice
38

SEX ON THE BEACH
Vodka, Peach schnapps, orange and
cranberry Juice
46

(V) - Vegetarian (H) - Healthy (S) - Seafood (N) - Nuts



BEVERAGES

SPIRITS 30 ML

Gin Gordons	28
Gin Hendriks	34
Vodka Absolut Blu	30
Vodka Grey Goose	44
Rum Bacardi Superior	28
Rum Captain Morgan Spiced	28
Tequila Jose Cuervo Silver	28
Tequila Patron XO Café	34
Whisky JW Red Label	28
Whisky JW Black Label	36
Whisky Chivas 12 Years	36
Whisky Chivas 18 Years	54
Whisky JW Blue Label	90
Whiskey Jim Beam	32
Whiskey Jack Daniel's	34
Whisky Single Malt Glenfiddich 12 Years	38
Whisky Single Malt Glenfiddich 18 Years	52
Cognac Remy Martin VSOP	52
Cognac Hennessy VSOP	52

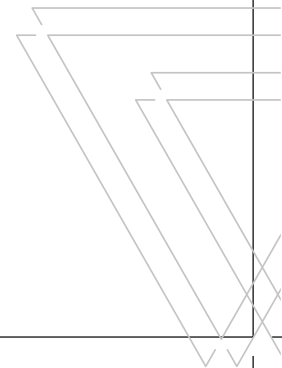
HALF BOTTLE SPIRITS

Vodka Absolut	200
Whisky Johnny Walker Red Label	200
Whisky Chivas Regal, 12 Years	250
Whiskey Jack Daniel's	220

BOTTLE BEER

Heineken / Peroni / Corona / Singha / Amstel Light / Stella 30

(V) - Vegetarian (H) - Healthy (S) - Seafood (N) - Nuts



MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO

Lemon juice, lime, mint leaves,
brown sugar and soda

27

TROPICAL PUNCH

Banana, pineapple and
mango juice

27

VIRGIN PINA COLADA

Coconut cream, pineapple Juice

27

FRESH LEMON AND MINT

Lemon juice, mint leaves
and sugar syrup

27

FRESH JUICE

Orange / Watermelon /
Pineapple / Carrot

25

FRESH LABAN

16

SOFT DRINKS

Red Bull

30

Coca Cola / Diet Cola / Pepsi
Sprite / Diet Sprite / Mountain
Dew/Soda/Tonic water

15

WATER

Still Water Small (500 ML)

16

Still Water Large (750 ML)

26

Sparkling Water Small (500 ML)

22

Sparkling Water Large (750 ML)

30

SELECTION OF TEA

English Breakfast / Earl Grey / Gree
Tea / Chamomile / Peppermint

18

COFFEE

Americano

18

Cappuccino

22

Café Latte

22

Single Espresso

16

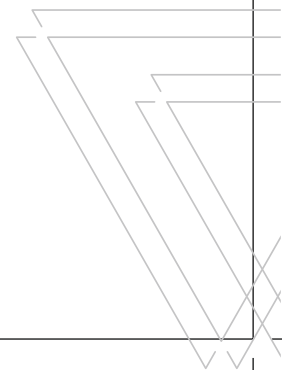
Double Espresso

18

Macchiato

22

(V) - Vegetarian (H) - Healthy (S) - Seafood (N) - Nuts



قائمة الأطفال
الغداء و العشاء
11 صباحا - 11 مساء

نودلز الدجاج مع شوربة الخضار
تقدم مع قطعة خبز
32

بيتزا مارجرينا
موزاريلا ، صلصة طماطم
35

سلمون مشوي و أرز أبيض
تقدم مع صلصة التارتار
38

السّمك والبطاطا
مع صلصة التارتار
30

سباغتي بولونييزي
لحم بقرّي ، طماطم و بارميزان
30

ميني برجر لحم بالجبن
مع بطاطا مقلية و اصابع خضار
30

قطع الدجاج
مصنوعة من صدور الدجاج و
تقدم مع البطاطس المقلية
35

قائمة الأطفال
الفطور
6 صباحا - 11 صباحا

كوب فواكه موسمية ومافن رقائق
الشوكولا (V)
25

الزبادي بنكهة الفاكهة المتنوعة
25

حبوب الفطور (V)
كوكو بوبس ، أرز كرسبيز ، كورن فليكس،
موسلي ، اختيارك من الحليب كامل
الدسم أو قليل الدسم
35

ميني بانكيك
تقدم مع شراب القيقب
35

بيض مخفوق وخبز محمص
تقدم مع اختيارك من لحم الديك الرومي
المقعد أو نقانق الدجاج
38

عصيدة الشوفان (V)
العسل أو السكر البني والحليب
30

مشروبات الأطفال

حليب الشوكولا
22

المخفوقات الكلاسيكية
التمر، الموز، أوريو أو الموز
25

مكسرات - (N) بحري - (S) صحي - (H) نباتي - (V)

الحلويات

أم علي (N)
عجين الفطير المطبوخ في
حليب بنكهة الورد ، جوز الهند
والمكسرات
30

كسترد بالكراميل
الفانيليا، سكر ديميرارا بالكراميل
توت طازج
30

براوني شوكولاته ساخنة (N)
صوص شوكولاتة و آيس كريم فانيليا، مع
البندق المحمص
28

نيويورك تشيز كيك
تشيز كيك مخبوزة محليا مع التوت
28

جلاب جامون
زلاية الحليب المنقوعة في شراب السكر
22

اختيارك من اللآيس كريم - 2 سكوب
شوكولا، فراولة، فانيليا
22

براونيز بالكراميل
مقرمشة مع التوت
22

وعاء مارشميلو
إم أند إم إس ، جيلي بينز وصلصة
الشوكولاتة 22 درهمشوكولا، فراولة أو
فانيليا
22

القهوة

أمريكانو
18

كابتشينو
22

كافيه لاتيه
22

اسبريسو جرعة واحدة
16

اسبريسو جرعتين
18

ماكياتو
22

عصير طازج

برتقال / بطيخ / أناناس / جزر
25

لبن طازج

16

المشروبات الغازية

ريد بول
30

كوكاكولا / دايت كولا / بيبسي
سبرايت / سبرايت دايت / مآونتن
ديو / سودا / ماء تونيك
15

مياه

مياه معدنية صغيرة (500 مل) 16

مياه معدنية كبيرة (750 مل) 26

مياه فوارة صغيرة (500 مل) 22

مياه فوارة كبيرة (750 مل) 30

مكسرات - (N) بحري - (S) صحي - (H) نباتي - (V)

الأطباق العربية

- مأزة الباردة (V)
حمص، بابا غنوج، فتوش، تبولة
سلطة زيتون، جبنة فيتا ومخللات
60
- فتوش (H) (V)
سلطة عربية طازجة مكونة من طماطم
خيار خس، فلفل أخضر، بصل
عصير ليمون وخبز عربي مقرمش
32
- تبولة (H) (V)
البقدونس الطازج والطماطم المفرومة
بصل مع عصير ليمون
30
- المأزة الساخنة
سمبوسك باللحم والجبن
فطائر السبانخ ولفائف الجبن
مع الطحينية
45
- ساندويش حلومي (H)
جبنة حلوم مشوية في خبز سياباتا
وخيار وطماطم وحمص
40
- عرايس اللحم
الخبز العربي مع
لحم ضأن مفروم مع جبنة
60
- مشاوي عربية مشكلة
شيش طاووق، كفتة لحم ضأن
تكا لحم مع مخلل، حمص
وخضروات مشوي
125
- طبق كفتا (N)
كباب حلبي يقدم مع الخضار المشوية
والبطاطس المقلية والحمص
مخلل وصوص الثوم
90
- شاورما دجاج (N)
خبز التورتيللا بالذرة البيضاء مع
سلطة طماطم و بصل و طحينية و ثوم و مخلل
40
- شيش طاووق
أسيخ دجاج متبلة ، ثوم، صلصة طماطم،
مشوية ، بصل، مخلل
وبطاطا مقلية
60
- سمك مشوي بصلصة الحار (S)
فيليه سمك طازج متبل
بزيوت الزيتون والليمون يقدم مع
صلصة الطماطم مع الفلفل الحلو
والأرز على البخار
60
- مشاوي بحرية (H)
نصف لوبستر عماني، روبيان،
كاليماري ، بلح البحر ، سمك جثم النيل
شرائح الخضار على البخار،
الأرز أو البطاطس المقلية
170
- دجاج عربي مشوي (H)
نصف دجاجة مشوية على الفحم
متبلة على الطريقة اللبنانية،
أرز برياني ، بصل مشوي و طماطم
60

الأطباق الجانبية

بطاطس مقلية	18
أرز على البخار	18
سلطة خضراء	18
خضروات على البخار	18
بطاطس مهروسة (V)	18

البيتزا

مارغريتا	48
بيبروني	60
نباتية	55
مكسيكية	60
بحري	70

باستا

سباغيتي، بيني، ماکاروني، فيتوتشيني

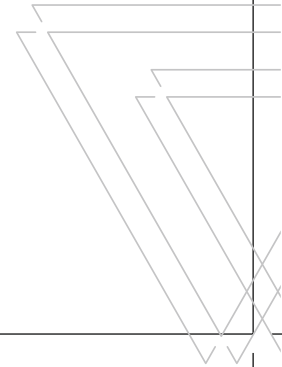
اختيارك من الصلصة

الطماطم-الريحان، ثوم، زيت زيتون وفلفل حار
ارابياتا أو الفريبدو (N) (V)
50

بولونيز، الفريبدو، بيستو
60

روبيان أو بحرية (S)
70

مكسرات - (N) بحري - (S) صحي - (H) نباتي - (V)



السندويشات و البرجر

تقدم جميع السندويشات واللحاف والبرجر مع البطاطس المقلية

بلو برجر
شريحة لحم بقري منكه ، خبز برجر ، بيض مقلي
لحم مقعد ، فطر ، جواكامولي ، خس
مخلل طماطم و جبن
70

برغر دجاج
قطعة دجاج مقلية ، خبز برجر ، خس
طماطم ، مخلل ، بصل و جبنه
50

سندويش السلمون المدخن (S)
سلطة السلمون المدخن بخبز سياباتا
خس ، كبري ، بصل احمر ، مايونيز بالفجل
تقدم مع السلطة
65

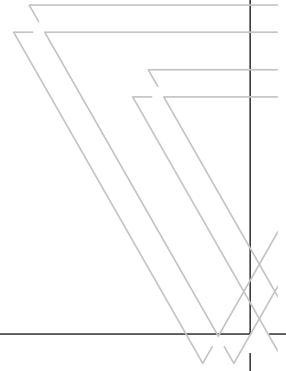
كلوب ساندويش: اختيارك
خبز ابيض او بني
ديك رومي مقعد ، دجاج ، جبن ، بيض
مقلي، خس ، مايونيز و طماطم
55

ساندويش كلوب نباتي: اختيارك من
الخبز الابيض او الخبز البني (V)
خيار ، جبنه ، أفوكادو
خس و طماطم
45

كاسيديلا: اختيارك من
لحم البقر أو الدجاج
فلفل حلو ، بصل ، دقيق تورتيلا
مع صلصة الطماطم والجواكامولي
55

ساندويش آر
صدر دجاج مشوي مدخن مع ديك رومي
لحم مقعد ، طماطم ، لولو روسو ، خس،
صوص باربيكيو، أفوكادو و هلابينو
70

مكسرات - (N) بحري - (S) صحي - (H) نباتي - (V)



الأطباق الرئيسية

أنجوس ستيك
شريحة لحم أمريكية، فاصوليا خضراء
بطاطا مقلية و صلصة الفلفل او
المشروم
130

تندرلوين ستيك
ستيك مشوي سموكي بصلصة
الباربيكيو و مشوي
خضروات و بطاطا ستيك
95

لوبستر مشوي 4 أنصاف
لوبستر محلي متبل مطهو على البخار
خضروات، أرز أو بطاطا مقلية
170

صدر دجاج مشوي (H)
خضروات مطهوه على البخار ، بطاطس
مهروسة و صلصة الفطر
60

دجاج بالزبدة (N)
دجاج تندوري بدون عظم مطبوخ
بكريمة صلصة طماطم
دال مخاني ، نان أو الأرز و البوبادوم
65

سمك سلمون ترياكي (S)
نودلز مقلي، سمك سلمون مشوي
و صلصة الترياكي
85

روبيان جامبو مشوي (S)
متبل بصلصة الشيرمولى يقدم
مع الخضار المشوية والبطاطا المقلية
105

السمك والبطاطا (S)
مقلي بالزبدة ، صلصة تارتار ، بطاطا
مقلية
أوراق خضراء و خل الشعير والليمون
65

البرياني: دجاج / لحم (N)
أرز بسمتي معطر مطبوخ مع أعشاب
إستوائية
والزعفران والخضروات رايتا وبوبادوم
والمخللات
75/65

أضلع الخاروف المشوية (N)
الثوم والفلفل الأسود متبل يقدم
مع الحمص والبقدونس والبصل
والتسلطة والبطاطا المقلية
140

السلطات و المقبلات

أجنحة بافلو مقرمشة
اجنحة مقرمشة مغموسة مدخنة
صوص بافلو
45

أسيخ تندوري دجاج
دجاج متبل مسحب يقدم
مع النعناع و بابادم
42

الناشوز المخبوز
رقائق المقلية محلية الصنع
صلصة الطماطم، كريمة حامضة،
هلاينو وجبنة
40

بانير باكودا (V)
فطائر الجبن القريش المقلية
المغطاة بخلاطة
الحمص والصلصة بالنعناع
35

كالاماري مقلي
كاليماري مقلي في دقيق تمبورا
يقدم مع صلصة الفلفل الحار الحلو
45

سلطة السيزر
خس روماني ، خبز محمص
الجبن والصلصة
30
اضافة دجاج - 10 دراهم

سلطة المأكولات البحرية (S)
تشكيلة من المأكولات البحرية متبلة
بالطريقة العربية، أعشاب
خس، طماطم، خيار، أفوكادو
زيتون مع صلصة خل الليمون
60

سلطة يونانية كلاسيكية (V)
مجموعة مختارة من الخضروات
الطازجة، سلطة مكونة من طماطم
وخيار وخس، فليفلة خضراء، بصل،
زيتون ، جبنة فيتا
مع صلصة الخردل والليمون
40

روبيان تمبورا (S)
روبيان مقلي ومقرمش وممزوج
صلصة الصويا ميرين
54

العصائر

سموئي الفطور (V)
سموئي قليلة الدسم مع اختيارك
من الموز أو الفراولة، يقدم مع
التوت المحلي

28

عصائر الفاكهة و الخضار الطازجة
اختيارك من البرتقال، الأناناس، بطيخ أو جزر

25

مضاد للأكسدة
توت أزرق، كيوي، عسل، فراولة، نعناع

25

الشوربة

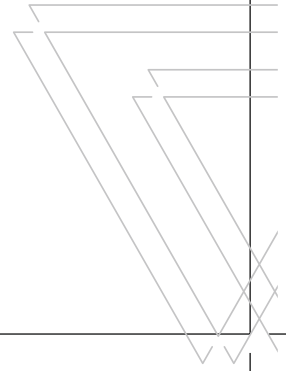
شوربة العدس التقليدية (V)
زيت زيتون و رقائق الخبز المحمرة

25

شوربة كريمة الدجاج
دجاج مع شوربة الكريمة

28

مكسرات - (N) بحري - (S) صحي - (H) نباتي - (V)



الفتور

طازج من المخبز
سلة كرواسون، مخبوزات دناماركية، مافن
توست، لفائف الخبز، الزبدة والعسل والمربي
45

فطور سريع
كرواسون، مخبوزات دناماركية و مافن، زبدة
زبادي فواكه، فاكه كاملة، مياه معبأة
شاي أو قهوة
40

الفتائر الرقيقة
توت، فراولة وتوت بري
شراب القيقب، شوكولا نوتيللا و سكر
45

فول مدمس (V)
فول مطهو مع مسحوق الكمون، زيت
زيتون يقدم مع الخبز العربي
30

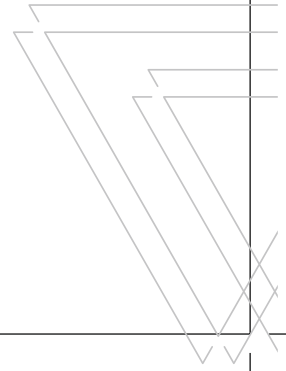
طبق فلافل (V)
حمص مطحون مقلي على الطريقة اللبنانية
طحينة ومخلل متبل
30

الشوفان (V)
الشوفان المطبوخ من اختيارك مع الحليب
الكامل أو قليل الدسم مغطى
بالقرفة و الزبيب
35

السالمون المدخن
يقدم مع الكريمة الحامضة
و البصل و الليمون
70

طبق فواكه موسمية (V)
30

مكسرات - (N) بحري - (S) صحي - (H) نباتي - (V)



الفطور

فطور عربي

(فول مدمس، شكشوكة، فلافل (قطعتين)
خبز عربي، لبننة، زيتون، حمص، عصير برتقال
أو البطيخ الطازج مع شاي أو قهوة

65

فطور أمريكي

اختيارك من البيض على طريقتك، سجق لحم
أو دجاج، طماطم مشوية، لحم ديك رومي
مقعد، هاش براون، الفاصوليا المخبوزة
مخبوزات الصباح، فواكه موسمية، المربي و الزبدة وعصير
البرتقال أو البطيخ الطازج مع الشاي أو القهوة

75

فطور كونتانينيتال

اختيارك من عصير البرتقال أو البطيخ الطازج
معجنات الصباح أو الخبز المحمص بالزبدة
طبق فواكه موسمية، اختيارك من الحبوب
مع قدر من القهوة أو الشاي

65

الفطور الصحي (H) (V)

سلطة فواكه طازجة، زبادي قليل الدسم أو يوناني
و اختيارك من رقائق الذرة، كوكو بوبس
أو ميوسلي الفاكهة مع الحليب قليل الدسم

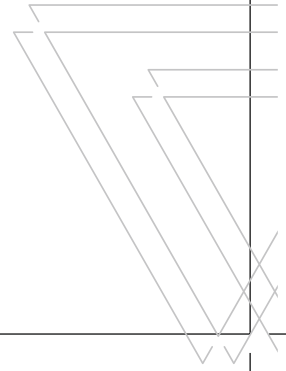
40

فطور هندي

عجة ماسالا أو بهورجي أو شاننا
ماسالا تقدم مع البراتا أو إدلي سامبار
طبق فواكه، اختيارك من العصير
القهوة أو شاي الكرك

55

مكسرات - (N) بحري - (S) صحي - (H) نباتي - (V)



جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي
تشمل الأسعار 10% رسوم السياحة، 10% رسوم
الخدمة و 5% ضريبة القيمة المضافة

يرجى ملاحظة أن بعض الأطباق
تحتوي على مسببات الحساسية، لذا نرجو
منك سؤال أحد موظفي الخدمة و
سيكون من دواعي سرورنا مساعدتك

