



BREAKFAST قائمة الفطور CONTINENTAL BREAKFAST (N, D, A)

80

TWO SEASONS BREAKFAST (N, D, A)

90

Your choice of freshly squeezed seasonal fruit juices (orange, apple, pineapple or watermelon)

Selection from our home made bakery, croissant, Danish, muffin and toast bread served with butter or margarine, assorted fruit preserves and honey

Freshly sliced seasonal fruit

And your choice of freshly brewed coffee or tea

#### ENGLISH BREAKFAST (N, D, A)

100

Your choice of freshly squeezed seasonal fruit juices (orange, apple, pineapple or watermelon)

Selection from our homemade bakery, croissant, Danish, muffin and toasted bread served with butter or margarine, assorted fruit preserves and honey

Freshly sliced seasonal fruit, small cheese platter

Fresh farm eggs prepared any style accompanied with hash brown potato, grilled tomato, mini-steak and baked beans

And your choice of freshly brewed coffee or tea

#### ARABIC BREAKFAST (N, D, A)

90

Your choice of freshly squeezed seasonal fruit juices (orange, apple, pineapple or watermelon)

Platter of labneh, halloumi cheese, olives, tomato, cucumber and makdous

Freshly sliced seasonal fruit

Fresh farm eggs prepared any style accompanied with hash brown potato, grilled tomato, foul medames and Arabic bread

And your choice of freshly brewed coffee or tea

Assorted arabic bakeries

Your choice of freshly squeezed seasonal fruit juices (orange, apple, pineapple or watermelon)

Selection from our homemade bakery, croissant, Danish, muffin and toasted bread served with butter or margarine, assorted fruit preserves and honey

Small plate of assorted cheese platter, Freshly sliced seasonal fruit

Fresh farm eggs prepared any style accompanied with sausage, turkey bacon, hash brown potato and grilled tomato

And your choice of freshly brewed coffee or tea

#### **HEALTHY BREAKFAST (D, H)**

95

Your choice of freshly squeezed seasonal fruit juices (orange, apple, pineapple or watermelon)

Selection from our homemade bakery, whole wheat or multi seed rolls, brown or white toast and honey

Low fat, plain or fruit-flavoured yoghurt Freshly sliced seasonal fruit

Choice of cereal (Swiss Alpen muesli or bran flakes)

Poached egg with or without yolk or boiled egg or white egg omelette

And your choice of freshly brewed coffee or tea

#### ASIAN BREAKFAST (N, D, A)

80

Your choice of freshly squeezed seasonal fruit juices (orange, apple, pineapple or watermelon)

Deep fried spring roll Chinese rice congee with chicken Nasi Goreng with beef Singapore fried noodles Freshly slice seasonal Fruit

Jasmine tea or green tea



Allergen (A), Healthy Option (H), Gluten (G), Vegetarian (V), Nuts (N),
Vegan (VE), Seafood (S), Dairy (D)
Please inform your server for any food allergies or food requirements.
All the above prices are in UAE Dirhams and inclusive of 7% Municipality fee, 10% Service Charge.and 5% VAT

#### تشكيلة متنوعة من مخبوزاتنا المحلية، كرواسون، دانش مافن وخبز توست تقدم مع الزبد أو السمن ومجموعةً من المعلبات

وشاي أو قهوة طازجة حسب اختيارك

#### إفطار إنجليزي (N,D,A)

عصير فاكهة موسمية طازج ومنعش من اختيارك (برتقال، تفاح، أناناس أو بطيخ)

تشكيلة متنوعة من مخبوزاتنا المحلية، كرواسون، دانش مافن وخبز توست تقدم مع الزبد أو السمن ومجموعة من المعلبات المحفوظة مع العسل

شرائح فاكهة موسمية طازجة وطبق صغير من الجبن

بيض طازج معد بأي طريقة مع بطاطا هاش براون وطماطم مشوية وميني ستيك وفاصوليا مطهوة

وشاي أو قهوة طازجة حسب اختيارك

#### افطار عربي (N,D,A)

عصير فإكهة موسمية طازج ومنعش من اختيارك (برتقال، تفاح، أناناس أو بطيخ)

طبق لبنة، جبن حلومي، زيتون، طماطم، خيار ومكدوس

شرائح فاكهة موسمية طازجة

بيض طازج معد بأي طريقة مع بطاطا هاش براون وطماطم مشوية وفول مدمس وخبز عربي

وشاي أو قهوة طازجة حسب اختيارك

تشكيلة من المخبوزات العربية

#### إفطار تو سيزنز (N,D,A)

80

100

90

عصير فإكهة موسمية طازج ومنعش من اختيارك (برتقال، تفاح، أناناس أو بطيخ)

90

95

80

تشكيلة متنوعة من مخبوزاتنا المحلية، كرواسون، دانش مافن وخبز توست تقدم مع الزبد أو السمن ومجموعة من المعلبات المحفوظة مع العسل

طبق صغير من تشكيلة متنوعة من الأجبان مع شرائح من الفاكهة الموسمية

بيض طازج معد بأي طريقة مع النقانق، لحم ديك رومي، بطاطا هاش براون وطماطم مشوية

وشاي أو قهوة طازجة حسب اختيارك

#### إفطار صحب (D,H)

عصير فاكهة موسمية طازج ومنعش من اختيارك (برتقال، تفاح، أناناس أو بطيخ)

تِشكيلة متنوعة من مخبوزاتنِا المحلِيةِ، لفائف القمح كامل الحبة أو الحبوب المتنوعةُ، توسَّتُ أسمر أو أبيض وعسل

زبادي قليل الدسم أو سادة أو بنكهة الفواكه مع شرائح فاكهة موسمية

تشكيلة من السريال( سويس ألبن مويسلي أو رقائق النخالة)

بيض مسلوق مع أو بدون صفار البيض أو بيض مسلوق أو أمليت بياض البيض

وشاي أو قهوة طازجة حسب اختيارك

### الافطار الآسيوي (N,D,A)

عصير فاكهة موسمية طازج و منعش من اختيارك (برتقال, تفاح, اناناس او بطیخ)

سبرينج رول مقلي, ارز صيني مع قطع الدجاج ناسي جُورينج مع اللحم, نودلز سانغافورا, فواكه مقطعة.

شاي الياسمين او الشاي الاخضر



BREAKFAST A LA CARTE	AED
FRESH FROM OUR BAKERY (G, D)	
Pancake or Waffle (D, A) Served with your choice of chocolate sauce or pancake syrup	35
French Toast (D, A) Topped with cinnamon sugar, served with blueberry compote, Fresh strawberry and Banana	32
Bakery Basket (D, A) Selection of croissants, muffin, Danish pastry, white or whole wheat toast served with butter or margarine, assorted fruit preserves and honey	35
FRESH FRUITS AND YOGHURTS	
Fresh slice fruit (H, VE) Selection of freshly sliced seasonal fruits	43
Fresh Fruit salad (H, VE) Selection of fresh seasonal fruit sopping in orange juice and sugar syrup	32
Yoghurt (D) Plain, low-fat or fruit flavoured	20
Freshly squeezed juice (H, VE) Orange, grapefruit, watermelon, carrot and pineapple	25
HOT AND COLD CEREALS	
Cereals (D) Choice of cereal (Cornflakes, Rice Krispies, Bran Flakes, Swiss Alpen Muesli, Coco Pops) served with full cream milk or skimmed milk	27
Chicken Congee (Chinese) (A) A special traditional Chinese breakfast	40
Traditional Homemade Hot Porridge (D,N) Served with raisins, cinnamon and hot milk	40

BREAKFAST A LA CARTE	AED
FROM THE DELI	
Cheese Platter (D, N) Slices of assorted blue cheese, brie cheese, emmental cheese, cheddar cheese accompanied with walnut, grapes and crackers served with bread basket	50
BREAKFAST FAVOURITES	
Foul Medames (VE, H) Traditional Arabic food served with vegetable platter and olives topped with olive oil	32
Breakfast Steak (D, A) 100 grams of Grilled Beef served with fried egg, hash brown and grilled tomato	55
Eggs Any Style (D) Two (2) fresh farm eggs prepared any style (Fried, scramble, poached, boiled or omelette) served with grilled tomato and hash brown potato	38
Egg Benedict (D, A) Poached eggs served in English muffin with turkey bacon, topped with hollandaise sauce served with hash brown, asparagus and grilled tomato	55
Egg White Omelette (D, H) Served with fresh herbs, mushrooms, grilled onion and tomato	38
Bacon/Sausage Plate Choice of turkey bacon or chicken sausage served with brown sauce	35
Grilled Halloumi Platter (D) Cyprus grilled cheese served with Rocca leaves and sliced tomato	35



فائمة الفطور	AED	قائمة الفطور	AED
لمخبوزات الطازجة (G, D)		من الديلي	
ـانكيـك او وفلز (D, A) بقدم مع اختياركم من الشوكولاتة او شراب البانكيك	35	طبق الاجبان (D, N) تشكيلة من الاجبان تقدم مع الجوز و العنب و الخبز المقرمش	50
<mark>لتوست الفرنسي (D, A)</mark> لتوست الفرنسي مع سكر القرفة, يقدم مع التوت البري و لفراولة و الموز	32	قائمة الفطور	
<mark>سلة المخبوزات (D, A)</mark> شكيلة من الكروسان, مفنز, الحلويات الدنماركية, خبز التوست لابيض او الاسمريقدم مع الزبدة والمربى و العسل	35	<mark>فول مدمس (VE, H)</mark> فول مدمس تقليدي يقدم مع طبق الخضار و الزيتون مع زيت الزيتون	32
لفواكه الطازجة و الالبان		<mark>ستيك الفطور (D, A)</mark> 100 غرام من اللحم المشوي يقدم نع البيض المقلي, و البطاطس و الطماطم المشوية	55
لفواكه الطازجة المقطعة (H, VE) شكيلة من الفواكه الموسمية الطازجة	43	البحائض والعماص المسوية	
سلطة الفواكه الطازجة (H, VE) شكيلة من الفواكه الطازجة القطعة المغموسة بعصير البرتقال و شراب السكر	32	بيض علم طريقتكم المفضلة (D, A) بيضتان (مقلب, سكرامبليد, مسلوق, مغلب او اومليت) يقدم مع البطاطس و الطماطم المشوية	38
ر . بر . الالبان (D) عامل الدسم, قليل الدسم او بالفواكه	20	بيض البينيديكت (D, A) بيض مغلمي يقدم علم مفنز انجليزي مع شرائح الديك الرومي و	55
عصیر طازج (H, VE)	25	الهولنديز يقدم مع البطاطس و الطماطم المشوية و الهليون	
رتقال, جریب فروت, بطیخ, جزر او اناناس		بياض البيض المقلي (D, H) يقدم مع الاعشاب الطازجة, الفطر و البصل و الطماطم المشوية	38
لحبوب الساخنة و الباردة		طبق البيكون \ صوصج	35
لحبوب (D) شكيلة من الحبوب (كورن فلكس, رايز كرسبس, بران فلاكس, سويس البن مويسلب, كوكو بوبس) يقدم مع الحليب كامل الدين أو قابل الدين	27	تطبق البيخون / التوطيع اختياركم من بيكون اليك الرومي او صوصج الدجاج يقدم مع الصوص البني	55
لدسم او قلیل الدسم <mark>کونغی الدجاج (صینی) (A)</mark> فطار صینی تقلیدی	40	طبق جبنة الحلومي المشوية (D) جبنة حلومي قبرصية تقدم مع الجرجير و شرحات الطماطم	35
<mark>لبوريدج الساخن التقليدي (D, N)</mark> قدم مع الزبيب و القرفة و الحليب الساخن	40		



APPETIZER المقبلات

SOUP الشوربة





A DDETIZED	AED	• 11 •
APPETIZER	درهم	مقبلات
Buffalo Wings (D) Fried chicken wings served with hot sauce, sour cream and French fries	38	بافالو وينجز "أجنحة الدجاج" (D) أجنحة دجاج متبلة ومقلية تقدم مع صوص حار وكريمة حامضة وبطاطس مقلية
Vegetable Spring Rolls (V, N) Served with sweet chilli sauce	40	سبرينج رولز الخضروات (۷, N) يقدم مع صوص الفلفل الحلو
Prawns Tempura (S, A) Fried Gulf prawns infused in tempura flour served with sweet chilli and soya sauce	60	تمبورا الروبيان (S, A) روبيان خليجب مقلب في دقيق التمبورا يقدم مع صوص الفلفل الحلو والصويا
Arabic Hot Mezzeh (V, D, N) each Cheese sambousek, meat sambousek, spinach fatayer and lamb kebbeh	25	مزة عربية ساخنة (۷, D, N) كل منها سمبوسك بالجبن، سمبوسك باللحم، فطائر السبانخ وكبة لحم ضأن
Makanek Lebanese lamb sausage in lemon juice and coriander	25	<mark>نقانق</mark> نقانق لحم الضأن اللبنانية مع صلصة الليمون و  الكزبرة
SOUP		الشوربة
Chicken Cream Soup (D)	35	حساء الدجاج بالكريمة (D)
Lentil Soup (V) Traditional lentil soup served with crispy croutons and lemon wedges	32	شوربة عدس (V) شوربة عدس تقليدية تقدم مع قطع خبز كروتون مقرمش وويدجز الليمون
Harirrah Soup (D, V) Traditional moroccan soup with lamb	40	حساء الحريرة  (D, V) الحريرة المغربية التقليدية مع لحم الضأن
Cream of Mushroom Soup (D) Traditional mushroom soup served with croutons	42	حساء المشروم بالكريمة (D) حساء مشروم تقليدي يقدم مع قطع الخبز
Soup of the day	42	شورية اليوم

SALAD	AE	D
	Full	Half
Nicoise Salad (S, D, V) Served with potatoes, green beans, anchovy, tomatoes, onions, black olives and egg topped with French dressing	55	35
Caesar Salad (S, D) Crisp Romaine lettuce served with zest of Caesar dressing topped with shaved parmesan cheese and garlic croutons	45	25
With chicken	55	30
With shrimps	70	40
With smoked salmon	70	40
Caprese – Tomato Mozzarella Salad (D, V, N) Buffalo mozzarella and vine-ripe tomato served with pesto sauce and fresh basil	55	30
Smoked Salmon Platter (S) Thin sliced smoked salmon served with garden lettuce capers, sliced onion, brown toast and lemon wedges with horseradish sauce	78	50
Greek Salad (D, V) Served with romaine lettuce, Feta cheese, Kalamata olives, cucumbers, cherry tomatoes, green peppers and onions served with lemon dressing, sea salt and oregano	48	30
Green Salad (V, H) Assorted Green garden lettuce, cucumber, green pepper, asparagus, apple, avocado served with French dressing	48	30
Rocca Salad (VE, H, N) Fresh Rocca lettuce, onion, sumaq, cherry tomatoes served with lemon and olive oil dressing	40	22
Cold Mezzeh (V, N) each Hummus, Moutabel, Tabouleh, Fattoush and Vine leaves	25	

# SALAD



السلطات درهم

نصف الكمية	كامل	
35	55	سلطة نسواز (S, D, V) بطاطا، فاصوليا خضراء، أنشوجة، طماطم، بصل، زيتون أسود وبيض يقدم مع صلصة بتوابل فرنسية
25	45	سلطة سيزار (S, D) خس روماني مع توابل سيزار مزين بجبن البارميزان المبشور ورقائق الخبز المقرمش بالثوم مع أي من
30	55	الدجاج
40	70	الروبيان
40	70	السلمون المدخن
30	55	سلطة كبريس- طماطم وموتزاريلا (D, V, N) جبن موتزاريلا وطماطم ناضجة مع صوص البيستو والريحان الطازج
50	78	طبق السلمون المدخن (S) شرائح رفيعة من السلمون المدخن تقدم مع الخس والكيبر وشرائح البصل والتوست الأسمر وويدجز الليمون وصوص الفجل
30	48	سلطة يوناني (D, V) خس رومين، جبن فيتا، زيتون كالاماتا، خيار، طماطم كرز وبصل مع صلصة بالليمونوملح بحري وأوريجانو
30	48	سلطة خضراء (۷, H) تشكيلة من الخس مع الخيار والفلفل الأخضر والهليون والتفاح والأفوكادو ويقدم مع صوص فرنسي
22	40	سلطة روكا (VE, H, N) اوراق الجرجير الطازجة، بصل، سماق و طماطم تقدم مع صلصة الليمون و زيت الزيتون
	25	<mark>مزات باردة (۷, N) لكل منها</mark> حمص، متبل، تبولة، ورق عنب، فتوش

ا "	lh	النبا	
			ı



بيض (A)، صحب (H)، الغلوتين (G)، نباتي (VE)، الخضار (V)، المكسرات (N)، ماكولات بحرية (S)، ألبان (D) الرجاء إبلاغ الموظف المسؤول عنك عن أي حساسية تجاه بعض الأطعمة. جميع الأسعار أعلاه بالدرهم الأماراتي و تشمل 7% رسوم البلدية و 10% رسوم الخدمة و 5٪ ضريبة القيمة المضافه.

SANDWICHES السندويتشات

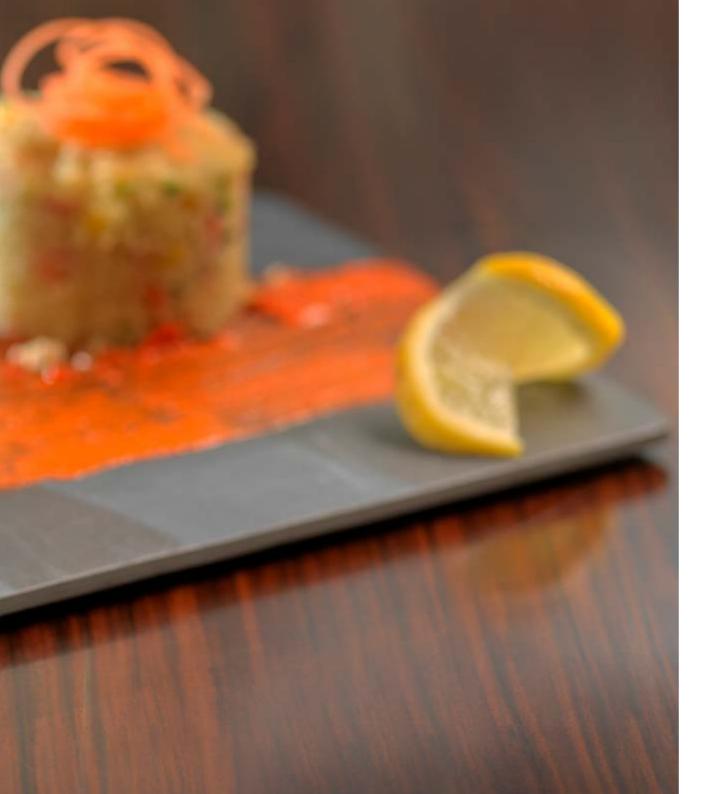


SANDWICHES	AED درهم	السندوتشات
Chef Burger (D, A) 250-gms ground beef patty layered with fried egg, bacon, sliced cheddar cheese, cucumber pickles, tomato, lettuce and mayonnaise served with French fries and coleslaw	75	برجر الشيف برغر (D, A) فطيرة باتيه ذات 250جرام من اللحم المفروم مع طبقة من البيض المقلي واللحم المقدد وشرائح الجبن الشيدر والخيار المخلل والطماطم والخس والمايونيز تقدم مع البطاطا المقلية وسلطة الكول سلو
Sliders (D, A, N) 3 mini - beef, chicken and lamb burgers served on fresh mini brioche buns with French fries	78	<mark>سلایدرز  (D, A, N)</mark> 3 مینی برغر بیف، برجر دجاج ولحم ضأن یقدم مع مینی بریوش طازج وبطاطا مقلیة
Classic Chicken Burger(D, N, A) Grilled chicken breast marinated with B,B,Q sauce layered with lettuce, tomato, sliced cheddar cheese served with French fries and coleslaw	63	برجر الدجاج الكلاسيكي (D, A) صدر دجاج متبل ومشوي مع صلصة الباربيكيو مع خس, طماطم و جبنة التشيدر و يقدم مع البطاطا المقلية و سلطة الكولسلو
Steak Sandwich (D, A) Grilled New York strip steak with cheese, tomato, slice grilled onion mayonnaise and crispy lettuce served in French baguette with French fries and coleslaw	68	<mark>سندوتش ستيك (D, A)</mark> ستيك مشوي مع الجبن والطماطم وشرائح البصل المشوي والمايونيز والخس يقدم في باغيت فرنسي مع البطاطا المقلية والكول سلو
Club Sandwich (D)  Double Decker sandwich layered with grilled chicken breast, crispy bacon, fried egg, lettuce, tomato and cheese in white or brown toasted bread served with French fries and coleslaw	58	<mark>كلوب ساندوتش (D)</mark> سندوتش دوبل ديكر مع صدور الدجاج المشوية، ولحم مقددوبيض مقلي وخس وطماطم و جبنة في خبز أبيض أو أسمر يقدم مع البطاطا المقلية والكول سلو
Vegetable and Cheese Sandwich (V, D, A)  Marinated grilled vegetables and herbs layered with grilled goat cheese, mayonnaise, lettuce and sundried tomatoes in a focaccia served with French fries and coleslaw	53	سندوتش الجبن مع الخضروات (۷, D, A) خضروات مشوية متبلة بالأعشاب مع جبن ماعز مشوي ومايونيز وخس وطماطم مجففة في خبز فوكاشيا تقدم مع البطاطا المقلية والكول سلو
Grilled Halloumi Sandwich (D) Grilled halloumi cheese with oregano, tomato and cucumber wrapped in Arabic bread served with French fries and coleslaw	48	<mark>سندوتش حلومي مشوي (D)</mark> جبن حلومي مشوي مع الأوريجانو والطماطم والخيار ملفوف في خبز عربي ويقدم مع البطاطا المقلية والكول سلو
Cheese and Tomato Sandwich (D) Buffalo Mozzarella cheese with fresh tomato, lettuce and pesto sauce in ciabatta bread served with French fries and coleslaw	55	سندوتش جبن بالطماطم (D) جبن موتزاريلا مع طماطم طازجة وخس وصوص البيستو يقدم مع البطاطا المقلية والكول سلو
Chicken Quesadilla (D) Chicken, onion, bell peppers with Melted cheddar cheese in tortilla bread served with nachos, guacamole, Sour cream and tomato salsa	75	<mark>كاساديا الدجاج (D)</mark> قطع الدجاج, بصل, فلفل حلو مع جبنة التشيدر بعجينة التورتيلا تقدم مع رقائق الناتشوس و الجواكمولا و الكريمة و الطماطم المقطعة
Smoked Salmon Bagel (D) Horseradish cream, onions and capers ,served with French fries	75	بايغل السلمون المدخن (D) كريم الفجل, بصل مع الكبرز تقدم مع البطاطا المقلية
Allergen (A), Healthy Option (H), Gluten (G), Vegetarian (V), Nuts (N),		بيض (A)، صحب (H)، الغلوتين (G)، نباتي (VE)، الخضار (V)، المكسرات (N)،

Allergen (A), Healthy Option (H), Gluten (G), Vegetarian (V), Nuts (N),
Vegan (VE), Seafood (S), Dairy (D)
Please inform your server for any food allergies or food requirements.
All the above prices are in UAE Dirhams and inclusive of 7% Municipality fee, 10% Service Charge.and 5% VAT.

بيض (A)، صحص (H)، الغلوتين (G)، نباتى (V/s)، الخضار (V/)، المكسرات (N/) ماكولات بحرية (S)، ألبان (D) الرجاء إبلاغ الموظف المسؤول عنك عن أب حساسية تجاه بعض الأطعمة. جميع الأسعار أعلاه بالدرهم الأماراتي و تشمل 7% رسوم البلدية و %10 رسوم الخدمة و 5٪ ضريبة القيمة المضافه.





MAIN COURSE الأطباق الرئيسية

## Italian Corner

PASTA	AE	.D	PIZZA	AED
Spaghetti carbonara (D, A, S) A simple Italian dish it's made from egg yolk, heavy cream turkey bacon and mushroom topped with parmesan cheese	Full 60	Half 35	Classic Margarita Pizza (D) Served with tomato sauce, mozzarella cheese and oregano Pepperoni Pizza (D)	50 53
Penne Arabiata (D) Penne pasta with tomato sauce and spicy red pepper served with parmesan cheese	50	30	Served with tomato sauce, mozzarella cheese and beef pepperoni slices  Vegetable Pizza (D)	53
Fusilli Al Pesto (D, N) Fusilli pasta with Italian pesto sauce, cream, olive oil and garlic served with parmesan cheese	53	30	Served with tomato sauce, mozzarella cheese, bell pepper, onion, garlic, artichoke, black olive and mushroom	
Spaghetti Bolognaise (D) Spaghetti pasta served with minced beef in tomato sauce and parmesan cheese	53	30	Hawaiian Pizza (D) Served with tomato sauce, mozzarella cheese, chicken strips and pineapple chunks	55
Ravioli Marinara Cream Sauce (D, A) Stuffed cheese ravioli with marinara cream sauce and mushroom served with parmesan cheese	78	43	Seafood Pizza (D, S) Served with tomato sauce, mozzarella cheese, calamari, prawn, and tuna  Quattro formaggi pizza (D)	60 68
Braised Lamb Shank (D) Served with mashed White bean, Gremolata, carrot and celeriac	160		Served with parmesan, mozzarella, Gorgonzola Cheese and provolone cheese	
Beef Lasagne Triple layer lasagne pasta filled with Bolognese, Béchamel sauce and cheese	78			
Crispy Lamb Rack with Risotto Mushroom Rice (D) Serving time 50 minutes Grilled lamb rack served with risotto, mushroom and mint sauce	110			
Add Ons: With chicken/mushroom With prawns	27 38			



### الركن الإيطالي

درهم	البيتزا	<i>\</i> 0	دره	الباستا
50	بي <mark>تزا مارغريتا كلاسيك (D)</mark> صوص الطماطم ،جبن موتزاريلا، أوريغانو	ىف الكمية 35	کامل ن <u>م</u> 60	سباغيت <b>ب كاربونارا  (D, A, S)</b> سباغيت <b>ب</b> مع الكيمة و لحم الحبش المدخن و الفطر
53	بيتزا بيبروني (D) صوص طماطم، جبن موتزاريلا وشرائح بيبروني لحمبقري			مع جبنة البرميزان
53	بيتزا الخضروات (D) صوص طماطم، جبن موتزاريلا، فلفل، بصل، ثوم، خرشوف، زيتون أسود ومشروم	30	50	بيني أرابياتا (D) باستا بيني بصوص الطماطم والفلفل الأحمر الحار يقدم مع جبن البارميزان
55	بيتزا هاواي (D) صوص طماطم، جبن موتزاريلا، تشيكن ستريبس وشرائح أناناس	30	53	فوسيلي أل بيستو (D, N) باستا فوسيلي مع صوص البيستو الإيطالي والكريمة وزيت الزيتون والثوم، يقدم مع جبن البارميزان
60	بيتزا <mark>فواكه البحر (D, S)</mark> صوص طماطم، جبن موتزاريلا، كالمارب، روبيان، تونة	30	53	سباغيتي بولونيز (D) سباغيتي باستا تقدم مع اللحم المفروم البقري في صوصو الطماطم وجبن البارميزان
68	بیتزا الأربع اجبان (D) بارمیزان، موتزاریلا، غروغوزنزولا، وبروفولون	43	78	رافيولي بصوص الكريمة لمارينارا (D, A) رافيولي محشو بالجبنة  مع صوص كريمي مارينارا ومشروم ويقدم مع جبن بارميزان
			160	<mark>لامب شانك</mark> يقدم مع الفاصوليا البيضاء المهروسة ، جريمولاتا ، الجزر والسيليريك
			78	<mark>لازانيا باللحم البقرب</mark> باستا لازانيا من ثلاث طبقات محشوة بصوص بشاميل لازانيا والجبن
			110	ضلع لحم الضأن مع ريزوتو بالمشروم (D) ريَش "ضلوع" ضأن مشوية تقدم مع الريزوتو والمشروم وصوص النعناع. وقت التقديم 50 دققة
			27 38	<mark>الإضافات</mark> مع الدجاج/ المشروم مع الروبيان



FROM THE GRILL	AED	FROM THE SEA	AED
Beef Tenderloin (D) 200gms. marinated Angus beef with olive oil and rosemary served with grilled vegetables and your choice of mashed potato or French	130	Mix Seafood Platter (S, A) Tiger prawn, salmon, mussel, and calamari served with sautéed vegetables and your choice of French fries or white rice	140
fries  Rib Eye Steak (D)  300 gms. Angus beef served with grilled vegetables and your choice of mashed potato or French fries	150	Grill Lobster (S) 500-gram of Omani lobster served with grilled vegetables and lemon butter sauce with your choice of French fries or white rice	135
Grilled T-bone Steak (D) 400 gms of angus beef served with grilled	160	Grilled Jumbo Prawns (S, D) Served with grilled vegetables and lemon butter sauce with your choice of French fries or white rice	135
vegetables and your choice of mashed potato or french fries		Salmon with Tomato Salsa (S) Baked salmon with tomatillo salsa served with corn	110
Grilled Baby Chicken (D) Grilled boneless chicken marinated with	68	tortilla chips and steamed rice	
Arabic spices served with garlic sauce, grille tomato and onion and fat potato		Sea Bass Fillet (S,D) Steamed fish served with sautéed creamy fresh spinach and polenta cake	150
Arabic Mix Grill (D) Shish taowk, lamb kebab, lamb kofta and lamb chop served with grilled onion and tomato, French fries topped with Arabic	100	Fish & Chips Served with Steakhouse fries, mashed greenpeas and tartar sauce	68
salad bread		SIDE DISHES	27
Choice of Sauce (D): Mushroom sauce Green Peppercorn sauce Lemon butter sauce Lemon-olive oil sauce		Mashed potato (V) French Fries (V) Creamed Spinach (V,D) Steamed White Rice (V) Sautéed Vegetables (V) Potato Wedges (V)	





درهم	مأكولات بحرية	درهم	مشوىات
140	طبق مأكولات بحرية متنوع (S, A) روبيان, سلمون، بلح البحر، وكالماري تقدم مع خضروات سوتيه والبطاطا المقلية أو الأرز الأبيض حسب اختيارك	130	تندرلوين بقري (D) 200 جرام من لحم البقر أنغوس المتبل مع زيت الزيتون والروزماري يقدم مع الخضروات المشوية والبطاطس المهروسة أو المقلية حسب اختيارك
135	<mark>كركند مشوري (S)</mark> 500 جم من الكركند العماني يقدم مع خضروات مشوية وصوص الليمون والزبدة والبطاطا المقلية أو الأرز الأبيض حسب اختيارك	150	المشروسة أو المهلية حسب احتيارة <mark>قطعة لحم بدون عظم "ريب آي" (D)</mark> 300 جم من لحم أنغوس البقري تقدم مع الخضروات المشوية والبطاطس المهروسة أو المقلية حسب
135	روبيان جامبو مشوي (S, D) يقدم مع خضروات مشوية وصوص الليمون والزبدة والبطاطا المقلية أو الأرز الأبيض حسب اختيارك	160	اختيارك <mark>ستيك تي-بون (D)</mark> 400 جرام من لحم الانجوس تقدم الخضار المشوية و سند السند المسوية و
110	سلمون مع صلصلة التوماتيلو (S) سلمون مطهو مع صلصة التوماتيلو يقدم مع رقائق تورتيلا الذرة والأرز المطهو على البخار	68	اختياركم من البطاطا المهروسة او المقلية مسحب الدجاج (D) دجاج مسحب متبل مشوي يقدم مع زبادي النعناع
150	سمك السي باس (S,D) سمك السي باس مطهو على البخار يقدم مع السبانخ و البولينتا	100	وصوص النعناع وبطاطس میکس جریل عربی (D) شیش طاووق، کباب بلحم الضأن، کفتة بلحم الضان
68	السمك والشيبس تقدم مع البطاطا والبازيلاء المهروسه و صلصة التارتار		وقُطعٌ لحمَّ فَأَن تُقَدَّمُ معَ البصلُ المشوَّي والطماطم والبطاطا المقلية مع السلطة العربية والخبز
27	أطباق جانبية		صوص من اختيارك (D) : صوصو المشروم سريد براند
	بطاطا مهروسة (۷) بطاطا مقلية (۷) سبانخ بالكريمة (۷٫D) أرز أبيض علب البخار (۷) خضروات سوتيه(۷) ويدجز بطاطا (۷)		صوص الفلفل الأخضر صوص الزيد والليمون صوص الليمون وزيت الزيتون



## Asian Corner / egimil et il

	AED	
RICE AND CURRY	درهم	الأرز والكارى
Thai Red Curry (S, D, G, A) Traditional Thai red curry with vegetables served with garlic fried rice		تايلند <b>ي بالكاري الأحمر (S, D, G, A)</b> طبق تايلندي تقليدي بالكاري الأحمر
With chicken	68	مع الدجاج
With prawns	90	مع الروبيان
Biryani (D, A, N, S) Traditional Indian rice dish served with papadam, raita and pickles		بریانی (D, A, N, S) طبق أرز هندی تقلیل یقدم مع البابادام والرایتا والمخلل
With vegetables	63	بالخضروات
With chicken	68	بالدجاج
With prawns	78	بالروبيان ِ
With lamb	73	بلحم الضأن
Butter Chicken (D, N) Spices flavoured Chicken with cream and cashew paste served with steam rice, papadam and pickles	68	<mark>دجاج بالزبد  (D, N)</mark> دجاج بنكهات توابل مختلفة يقدم مع الأرز المطهو على البخار والبابادام والمخللات
Lamb Curry (D) The famous Indian food served with white rice, papadam and pickles	73	لحم ضأن بالكاري (D) الكبق الهندي الشهير يقدم مع الأرز الأبيض والمخللات
Stir-Fry Shrimp Noodles (S, D, N) Shrimp and noodle infused bell pepper, sweet chilli sauce, soy sauce, oyster sauce, garlic, cashew and fresh red chilli	68	<b>نودلز الروبيان المقلي (S, D, N)</b> نودلز وروبيان ممزوجان مع الفلفل الرومي و الكاشو وصوص الفلفل الحلو وصوص الصويا وصوص الحار والثوم والفلفل الأحمر الحار الطازج
Dal Makhni (V, D) Served with steam rice, papadam and pickles	63	دال ماكنب (۷, D) يقدم مع الأرز المطهو على البخار والبابادام والمخللات
Sweet and Sour Prawns (S, A)	89	روبيان بالصلصة الحلوة الحامضة  (S, A)
Stir-fried Beef and Broccoli with Oyster Sauce (S)	65	لحم مقلي مع البروكولي بصلصة الاويستر  (S)
Fried Prawns with Wasabi Cream (S)	99	روبیان مع کریم الوساب <b>ي</b> (S)

Allergen (A), Healthy Option (H), Gluten (G), Vegetarian (V), Nuts (N), Vegan (VE), Seafood (S), Dairy (D)

Please inform your server for any food allergies or food requirements.

All the above prices are in UAE Dirhams and inclusive of 7% Municipality fee, 10% Service Charge.and 5% VAT.

بيض (A)، صحب (H)، الغلوتين (G)، نباتي (VE)، الخضار (V)، المكسرات (N)، ماكولات بحرية (S)، ألبان (D) الرجاء إبلاغ الموظف المسؤول عنك عن أبي حساسية تجاه بعض الأطعمة. جميع الأسعار أعلاه بالدرهم الأماراتي و تشمل 7% رسوم البلدية و 10% رسوم الخدمة و. 5٪ ضريبة القيمة المضافه

KIDS FAVORITE	درهم / AED	اطباق الأطفال
Corn Salad (V, H) Sweet corn, cucumber, tomato served with lemon and olive oil dressing	28	سلطة الذرة (۷, H) ذرة حلوة، خيار، طماطم مع الليمون وصوص بزيت الزيتون
Coleslaw Salad (V, D) Shredded white cabbage, carrots, raisins topped with mayonnaise	25	<mark>سلطة كول سلو (۷, D)</mark> ملفوف أبيض مقطع، جزر، زبيب ومايونيز
Chicken Noodle Soup (H, V) Diced chicken served with vegetables julienne and noodles	28	<mark>حساءنودلز الدجاج (H, V)</mark> دجاج مکعبات مع خضروات جولیان ونودلز
Chicken Griller Grilled chicken breast served with French fries	33	<mark>تشيكن جريلر</mark> صدور دجاج مشوية مع البطاطا المقلية
Gone Fishing (S, H) Poached salmon fish served with vegetables in fish broth	38	جون فيشنج (S, H) سلمون مع الخضروات في مرقة السمك
Little Italian (D) Spaghetti served with minced beef and tomato sauce served with parmesan cheese	33	ليتل إيتاليان (D) سباغيتي مع لحم بقري مفروم وصوص طماطم، يقدم مع جبن بارميزان
Mini Burger (D, N) Mini beef burger served with French fries and green salad	38	ميني برغر (D, N) ميني بيف برغر يقدم مع البطاطا المقلية والسلطة الخضراء
Chicken Nuggets Served with French fries	33	<mark>تشیکن ناجتس</mark> تقدم مع البطاطا المقلیة
Corn Dog (D, A) Corn battered chicken sausage served with coleslaw and potato chips	33	<mark>كورن دوغ (D, A)</mark> نقانق دجاج بالذرة مع كول سلو ورقائق البطاطا
Kids Garden (V, H) Assorted steamed vegetables served with green peas	33	<mark>كيدز جاردن (V, H)</mark> تشكيلة من الخضروات المطهوة على البخار والبازلاء الخضراء
Green and Mash (V, D, H) Fresh spinach sautéed in olive oil served with mashed potatoes	38	جرين آند ماش (۷, D, H) سوتيه السبانخ الطازجة في زيت الزيتون يقدم مع البطاطاالمهروسة
Cream Caramel (D)	33	کریم کرامل (D)
Fresh Cut Fruits (V, H)	33	فاکهة طازجة (V, H)
Ice Cream (1 scoop) (D) Vanilla, chocolate or strawberry	18	آیس کریم (ملعقة واحدة) (D) فانیلیا أو شکولاتة أو فراولة
Allergen (A), Healthy Option (H), Gluten (G), Vegetarian (V), Nuts (N), Vegan (VE), Seafood (S), Dairy (D) Please inform your server for any food allergies or food requirements. All the above prices are in UAE Dirhams and inclusive of 7% Municipality fee, 10% Service Charge.and 5% VAT.		بيض (A)، صحب (H)، الغلوتين (G)، نباتي (VE)، الخضار (V)، المكسرات (N)، ماكولات بحرية (S)، ألبان (D) الرجاء إبلاغ الموظف المسؤول عنك عن أب حساسية تجاه بعض الأطعمة. جميع الأسعار أعلاه بالدرهم الأماراتي و تشمل %7 رسوم البلدية و %10 رسوم الخدمة و 5٪. ضريبة القيمة المضافه

DESSERT الحلويات



DESSERT	درهم / AED	الحلويات
Warm Apple Crumble (D) Grandma's apple crumble served with vanilla sauce	48	<mark>كرامبل التفاح الساخن (D)</mark> وصفة كرامبل التفاح القديمة تقدم مع صوص الفانيليا
Cheesecake with Mixed Berries (D) New York baked cheesecake served with fresh strawberries and whipped cream	43	تشيز كيك مع مزيج من التوت (D) تشيزكيك علم طريقة نيويورك نقدم مع الفراولة الطازجة والكريمة المخفوقة
Tiramisu (D) Creamy mascarpone cheese layered with coffee soaked, sponge cake served with espresso sauce	48	تيراميسو (D) جبنة ماسكاربون كريمي مع كيكة اسفنجية مغموسة في القهوة وتقدم مع صوص الإسبريسو
Um Ali (D, N) A never ending oriental dessert served piping hot with mixed nuts	33	أ <mark>م علي (D, N)</mark> طبق حلوب شهي يقدم ساخن للغاية مع مكسرات متنوعة
Chocolate Brownies (D, N) Warm chocolate walnut brownies served with vanilla ice cream and caramel sauce	48	<mark>براونيز الشكولاتة (D, N)</mark> براونيز الشكولاتة مع الجوز الدافئة وتقدم مع آيس كريم الفانيليا وصوص الكراميل
Fresh Slice Fruit (H) Selection of freshly sliced seasonal fruits	43	<mark>شرائح فاكهة طازجة (H)</mark> تشكيلة من الفاكهة الموسمية الطازجة
Fruit Salad (H) Selection of fresh seasonal fruit sopping in orange juice and sugar syrup	38	سلطة فواكه (H) تشكيلة من الفاكهة الموسمية الطازجة في عصير البرتقال وشراب السكر
Ice Cream - 3 Scoops (D) Chocolate, strawberry, vanilla	48	<mark>آیس کریم- 3 ملاعق (D)</mark> شکولاتة، فراولة، فانیلیا

BEVERAGES المشروبات



STILL WATER	AED	درهم	مياه معدنية
Local Water Acqua Panna	Small         Large           12         17           17         33	صغیر کبیر 17 12 33 17	میاه معدنیة اکوا بانا
SPARKLING WATER			میاه غازیة
Perrier Water	18 28	28 18	بيرييه
San Pellegrino	17 33	33 17	سان بيليغرينو
SOFT DRINK	AED 17	درهم 17	المشروبات الغازية
FRESH FRUIT JUICE  Orange Pineapple Watermelon Kiwi	AED 30	درهم 30	<mark>عصائر الفاكهة الطازجة</mark> البرتقال الأناناس البطيخ كيوي
CHILLED JUICE	AED 17	درهم 17	عصائر الفاكهة المعلبة
Orange, Apple, Pineapple and Mango			البرتقال، التفاح، الأناناس و المانجو
ENERGY DRINK	AED 30	درهم 30	مشروبات الطاقة
NON ALCOHOLIC BEER	AED 30	درهم 30	البيرة الخالية من الكحول



COFFEE SELECTION	AFD /	اختيابك مسالة حمة
COFFEE SELECTION	درهه / AED	إختيارك من القهوة
Espresso	20	اسبريسو
Double Espresso	23	دبل اسبریسو
Cappuccino	23	كابوتشينو
American Coffee	23	اميريكان كافيه
Caffè Latte	23	كافيه لاتية
Turkish Coffee	23	قهوة تركية
Hot Chocolate	23	شوكولا ساخن
Steamed Milk	18	حلیب ساخن او بارد
Iced Coffee	23	قهوة مثلجة
CELECTION OF TEA		اختراراي و الشاور
SELECTION OF TEA		إختيارك من الشاي
Moroccan Mint	23	المغربي والنعناع
English Breakfast	23	الفطور الإنجليزي
Darjeeling	23	دارجيلنغ
Earl Grey	23	ايرل غراي
Jasmine	23	یاسمین
Chamomile	23	بابونج
Pure Green	23	الأخضر النقي
Iced Tea	23	شاي مثلج
Masala Tea	28	شاي ماسالا



P.O.Box 502222 | Dubai Internet City Sheikh Zayed Road | Dubai | UAE T: +971 4 399 6666 | F: +971 4 399 6000 info@2seasonshotels.com

www.2seasonshotels.com