

Eat-In *with style*

IN-ROOM BREAKFAST DINING MENU

Order delivery within 30 to 35 minutes

Good morning! We believe each day is different and special, quite similar to our selections.

SIGNATURE BREAKFAST

24 hours

Southern Sun

89

- Your choice of fresh juices: orange, grapefruit, pomegranate, pineapple, mango or juice of the day
- Seasonal sliced fruit platter with berries
- Cheese and cold cut platter
- Omelette of your choice: Tomatoes, Asparagus, Onions, Mushrooms, Baby Spinach, Ham, Smoked Salmon, Swiss or Cheddar Cheese
- Beef or Chicken Sausage, Beef Bacon, Hash Brown
- Home-baked bakery basket: plain and chocolate croissants, Danish pastry, selection of bread
- Jam, honey, butter
- Freshly brewed regular or decaffeinated coffee, a selection of fine teas & milk

BREAKFAST MENU

from 5:00 AM to 11:00 AM

Local

69

- Your choice of fresh juices: orange, pomegranate, pineapple juice
- Selection of cheese platter with olives and pickles.
- Hummus with Lamb, Falafel
- Your choice of chickpea fattah or signature foul bowl
- Onion and mushroom omelet served with cucumber pickles. (M)
- Jam, honey, Halawa (N) & butter
- Home-baked bakery basket: plain and chocolate croissants, Danish pastry, selection of bread
- Freshly brewed regular or decaffeinated coffee, a selection of fine teas or milk

★ Southern Sun Signature Dish 🌿 Marked Vegetarian 🍏 Healthy dish

{V} Vegetarian {D} Dairy {N} Nuts {S} Shellfish {G} Gluten {E} Egg. {SP} Spicy {M} Mushroom

We shall be delighted to assist you with detailed allergen information on our menu dishes and drinks.

Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen-free environment.

All prices are in UAE ₪ and are inclusive of all applicable service charges and taxes.

Updated 30 Apr 2026

Eat-In with style

BREAKFAST À LA CARTE

Served from 5:00 AM to 11:00 AM

ARABIC SPECIALTIES

Falafel basket (V) (N)  31
Fresh za'atar, marinated tomatoes, tahini, parsley

Egg shakshuka (E) 39
Onion, tomato, parsley, bell pepper

EGG SPECIALTIES (E)

Three-egg omelette 39
Choice of tomatoes, asparagus, onions, mushrooms, baby spinach, turkey ham, smoked salmon, Swiss or cheddar cheese

Breakfast sandwich (D) (G) 37
Toasted multi-cereal loaf, scrambled eggs, avocado, cream cheese

BREAKFAST SPECIALTIES



Avocado toast (G) (N) (E) 39
Toasted multi-seed bread, two poached eggs, and arugula

Golden pancakes (G) (E) 41
Cinnamon apple compote, maple syrup


Cheese platter (D) (G) (V) 59
Selection of European cheeses, dried fruits, grapes, crackers, fruit chutney



Bakery basket (G) (V) 37
Plain, za'atar, chocolate, cheese croissant, cinnamon roll, white or brown toast, brioche slice, muffin selection, Danish, pita bread

YOGHURT, FRUITS, & DRINKS

Seasonal fruit plate with berries (V)   48

Fruit salad (V)   34
Blossom honey, toasted shredded coconut

Fresh fruit smoothies (D) (V)  28
Banana, strawberry, mango

Your choice of fresh fruit juices   28
Orange, watermelon, pineapple, lemon

★ Southern Sun Signature Dish  Marked Vegetarian  Healthy dish

{V} Vegetarian {D} Dairy {N} Nuts {S} Shellfish {G} Gluten {E} Egg. {SP} Spicy {M} Mushroom

We shall be delighted to assist you with detailed allergen information on our menu dishes and drinks.

Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen-free environment.

All prices are in UAE ₪ and are inclusive of all applicable service charges and taxes.

Updated 30 Apr 2026

Eat-In with style

À LA CARTE MENU

STARTERS

from 11:00 AM to 12:00 AM

Classic caesar (G) (E) 54

Romaine lettuce, beef bacon, croutons, parmesan, anchovies

with chicken 64

with prawns (S) 71

Greek salad (D) 54

Cucumber, gem lettuce, feta cheese, olive, oregano, onion, lemon vinegar dressing

Mezze individual 21

Hummus (V)

Moutabal (V)

Tabouleh (G) (V)

Baba ghanoush (V)

Fattoush (G) (V)

HOT STARTERS

24-hour service

Arabian mezze platter 65

Hummus (V), moutabal (V), tabouleh (G) (V), baba ghanoush (V), fattoush (G) (V), hot mezze, kibbeh, cheese & spinach fatayer

Hot mezze 21

Cheese sambousek (G) (D) (V), spinach fatayer (G) (N) (V), lamb kibbeh and meat sambousek (N) (G)

Chili chicken wings (G) (SP) 59

Chili sauce

SOUP

from 11:00 AM to 12:00 AM

Arabian lentil (G) (V) 35

Croutons, lemon wedge

Soup of the day 35

Please ask the order taker

★ Southern Sun Signature Dish 🌿 Marked Vegetarian 🍏 Healthy dish

{V} Vegetarian {D} Dairy {N} Nuts {S} Shellfish {G} Gluten {E} Egg. {SP} Spicy {M} Mushroom

We shall be delighted to assist you with detailed allergen information on our menu dishes and drinks.


Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen-free environment.

All prices are in UAE Dirham and are inclusive of all applicable service charges and taxes.

Eat-In with style

PIZZAS

24-hour service

Margherita classica (V) (G) (D)  **60**
Mozzarella, tomato sauce, basil, olive oil

Quattro formaggi (G) (D) **60**
Mozzarella, gorgonzola, Parmesan, provolone

Funghi e tartufo (V) (G) (D) (M) **71**
Mozzarella, truffle cream, mushrooms, spinach, Parmesan

Capricciosa classica (C) (M) (G) (D) **74**
Mozzarella, chicken, mushrooms, olives, artichokes, San Marzano sauce

Diavola (B) (G) (D) (SP) (S) **74**
Mozzarella, spicy beef salami, roasted chili, rocket, Parmesan

Vesuvio rosso (B) (G) (D) (SP) **74**
Buffalo mozzarella, beef sausage, chili oil, spicy tomato sauce, oregano

Frutti di mare piccante (G) (S) (D) **79**
Mozzarella, shrimp, calamari, clams mussels, garlic oil, chili flakes, parsley

ITALIAN SPECIALTY

24-hour service

Spaghetti bolognese (G) **64**
Spaghetti, beef with tomato sauce and herbs, Parmesan, basil leaves

Tagliolini al olio (G) (D) (S) **74**
Tagliolini, seafood bisque, clams, shrimps, mussels, parsley, Parmesan, olive oil

Pesto di pollo tagliatelle (G) (N) (D) **59**
Creamy pesto, grilled chicken, basil leaves

Lasagna al-forno (G) (D) **64**
Mozzarella, parmesan, basil leaves, mixed herbs, tomato sauce, white sauce

Mushroom risotto (D) (M) **59**
Parmesan, basil

Risotto trio gamberetti (S) **64**
Seafood bisque, shrimps, Parmesan, basil

★ Southern Sun Signature Dish  Marked Vegetarian  Healthy dish

{V} Vegetarian {D} Dairy {N} Nuts {S} Shellfish {G} Gluten {E} Egg. {SP} Spicy {M} Mushroom

We shall be delighted to assist you with detailed allergen information on our menu dishes and drinks.

Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen-free environment.

All prices are in UAE ₪ and are inclusive of all applicable service charges and taxes.

Eat-In with style

SANDWICHES & BURGERS

24-hour service

Falafel wrap (G) (D) (V)  39
French fries, pickle, wild rocca leaves

Shawarma wrap (G) (D) 39
Garlic sauce, pickle, wild rocca leaves, French fries
(Spicy / not spicy)

Panini di caprese (G) (D) 59
Fresh mozzarella, panini bread, plum tomato, basil
leaves, pesto, grilled cherry tomato, steak fries

Ciabatta philly steak (G) (M) 64
Mixed peppers, French Gruyère, sautéed onion,
mushroom, mustard, mayonnaise, gherkins, fries

Focaccia club (E) (G) 64
Focaccia bread, tomato, grilled chicken, turkey ham,
egg, lettuce, French Gruyère, waffle fries

Chef Belal signature burger 69
(B – D – G – SP – S)
Double beef patties, crispy onion nest, pepper jack,
jalapeño jam, rocket, chipotle aioli, signature onion &
smoke pickle bun

Wagyu beef burger 79
Brioche bun, sautéed onion, mushrooms, French
Gruyère, steak fries

Classic Chicken Mayo Pocket (G) (D) (S) 69
Tender chicken with wasabi mayonnaise, Thai chili
sauce, pickle cucumber and crisp lettuce

*A taste of The Foundry,
our award-winning signature.
from 3:00 PM to 12:00 AM*

Porterhouse 249
450 gm, USDA Premium beef

T-Bone 229
450 gm, USDA Premium beef

Tenderloin 204
250g, USDA Premium beef
324
250g, Australian (MB 8-9)

Ribeye 204
230g, USDA Premium
329
230g, Australian (MB 9+)

Sirloin 161
230g, South African
276
230g, USDA Premium beef
304
230g, Australian (MB 8-9)

Tomahawk 610
1 kg, Australian, good for two

Choose two side dishes.
Asparagus, brussels sprouts, green beans, sautéed baby
potato, pomme purée

Choose your favourite sauce.
Shallot wine sauce, béarnaise sauce, pink pepper sauce,
mushroom sauce

★ Southern Sun Signature Dish  Marked Vegetarian  Healthy dish

{V} Vegetarian {D} Dairy {N} Nuts {S} Shellfish {G} Gluten {E} Egg. {SP} Spicy {M} Mushroom

We shall be delighted to assist you with detailed allergen information on our menu dishes and drinks.

Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen-free environment.

All prices are in UAE ₪ and are inclusive of all applicable service charges and taxes.

Eat-In with style

SPECIALTY GRILLS

from 11:00 AM to 12:00 AM

Lemon chicken 64

Garlic, chunk mashed potato, snow beans, baby carrot

King prawns 105

Cajun parsley sauce, cherry tomato, lemon, cajun mayonnaise

Grilled salmon 105

Asparagus, grilled cherry tomato, lemon butter sauce

ASIAN SPECIALS

from 11:00 AM to 12:00 AM

Chili prawns 70

Chili vinegar, soy sauce, jasmine rice

Thai chicken curry (S) (N) 64


Vegetables, lemon grass, jasmine rice

Biryani of your choice

Chicken 64

Lamb 64

Shrimp 64

Vegetable  64

Served with raita, papad, Indian pickles

Classic butter chicken 60

Rich gravy, honey, basmati rice

Smokey-flavored chicken handi 60

Pakistani-style chicken, garlic naan, mint sauce

Mutton kadai 69

Tomato gravy, mint sauce, naan bread

Lamb thareed 90

Mixed vegetables, tomato, white rice topped with fried onion

Fish machboos (S) 80

Spiced saffron rice, spiced sauce, fried onion, papad

HEALTHY DINING

from 11:00 AM to 12:00 AM

Gluten-free penne arrabiata (V)  67

Spicy tomato sauce

Thai vegetable curry (V)  56

Baby corn, bok choy, asparagus, mushrooms, Thai green curry sauce, coconut milk, Thai herbs, jasmine rice

DESSERTS


from 11:00 AM to 12:00 AM


Baked cheesecake (D) (E) (G) 35

Passion fruit cream, mango sauce

Crunchy walnut brownie (D) (E) (G) (N) 35

Milk chocolate chantilly, caramelised walnuts

Seasonal fruit plate with berries (V)  48

Fruit salad (V)  34



Southern Sun Signature Dish



Marked Vegetarian



Healthy dish

{V} Vegetarian {D} Dairy {N} Nuts {S} Shellfish {G} Gluten {E} Egg. {SP} Spicy {M} Mushroom

We shall be delighted to assist you with detailed allergen information on our menu dishes and drinks.

Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen-free environment.

All prices are in UAE ₪ and are inclusive of all applicable service charges and taxes.

Eat-In *with style*

SOFT DRINKS & JUICES

SOFT DRINKS

Coke, Diet Coke, Sprite, Ginger Ale,
Tonic water, Soda water

22

WATER

S / L

STILL

Harrogate

22 / 35

Airo

14 / 22

SPARKLING

Harrogate

22 / 35

CHILLED JUICES

30

Orange

Pineapple

Mango

Tomato

Cranberry

ENERGY DRINKS

44

Red Bull

MOCKTAIL / SHAKES

Shakes

35

Chocolate, vanilla, strawberry, or banana

HOT BEVERAGES

TEA

Organic Earl Grey

30

High-grown Ceylon and China black teas combined
with the smoky citrus notes of bergamot fruit

Chamomile

30

The finest Egyptian chamomile with mild sweet
infusion and subtle honey overtones

COFFEE

Americano

30

Espresso

30

Double Espresso

30

Cappuccino

30

Café Latte

30

Eat-In with style

ALCOHOLIC BEVERAGES

BOTTLED BEER

Heineken	40
San Miguel	35
Sol	40
Corona Extra	40
Savannah Dry	42

WINE BY THE GLASS & BOTTLE

CHAMPAGNE & SPARKLING 15cl / BTL

Lanson Le Black Label Brut France, Champagne	80 / 360
---	----------

Rocca dei Forti, Prosecco DOC Spumante Italy, Cantine Tongi	37 / 130
--	----------

Rocca dei Forti, Prosecco DOC Rosé Italy, Cantine Tongi	38 / 135
--	----------

WHITE

Chateau Rousseau Bordeaux Blanc France, Bordeaux	34 / 125
---	----------

Casa Solis Chardonnay Chile, Central Valley	34 / 125
--	----------

ROSÉ

Domaine Tropez Sand Tropez IGP Rosé France, Côtes de Provence	34 / 125
--	----------

RED

Chateau Rousseau Bordeaux Rough France, Bordeaux	34 / 125
---	----------

Casa Solis Merlot Chile, Central Valley	34 / 125
--	----------

COCKTAILS

Margarita (classic)	48
Tequila, triple sec, lime juice	

Mojito (classic)	48
White rum, lime, soda	

Old Fashioned	48
Bourbon whisky, brown sugar, angostura bitters	

SPIRITS

SINGLE MALT WHISKY	3cl
Glenmorangie Original	45

BLENDED WHISKY	3cl / BTL
Highland Queen	35 / 450
Johnny Walker Black	45
Chivas 12 Y.O	45
Chivas 12 Y.O (Half-Bottle)	490

BOURBON & RYE	3cl / BTL
Jack Daniel's	39 / 580
Canadian Club	45

GIN	3cl / BTL
Stretton's	35 / 380
Gordons	38

VODKA	3cl / BTL
Russian Bear	35 / 380
Russian Standard	35 / 580
Absolut	35 / 690
Absolut (Half-Bottle)	360

RUM	3cl / BTL
Hawaiian	30 / 340
Bacardi Oakheart	40

TEQUILA	3cl / BTL
El Charro	35 / 340
Patrón Silver	60

ARMAGNAC	3cl
Casterade VSOP 10 Y.O	54

BRANDY	3cl
Klipdrift	30 / 350

COGNAC	3cl
Hennessy VS	48

APERITIFS / LIQUEURS 3cl

Jagermeister	45
Amarula	40
Aperol	40
Kahlua	40
Limoncello	40
Martini Bianco	40

Eat-In with style

ALCOHOLIC BEVERAGES

WINE LIST

SWEET & FORTIFIED

Ricossa Moscato d' Asti Italy, Piedmonte	6cl / BTL 42 / 155
Bestue Otto El Mielero Spain, Arragon	47 / 190
Taylors SP Ruby	48 / 215
Taylors SP Tawny	48 / 215
Sandeman Fino Sherry	32 / 125
Sandeman Don Fino Sherry	38 / 170

CHAMPAGNE

Lanson Brut Rosé France, Champagne	BTL 485
Veuve Clicquot Yellow Label France, Champagne	486
Ruinart Brut France, Champagne	660
Lanson Le Black Label Brut (Magnum) France, Champagne	885
Dom Pérignon France, Champagne	2360

RED

D de Dauzac France, Bordeaux	150
Château Roquefort, Roca Forte Red Parcel Selection France, AOC Bordeaux Supérieur	270
Louis Jadot Beaujolais-Villages Combe Aux Jacques France, Burgundy	270
Olivier Ravoire Crozes Hermitage France, Rhone Valley	340
Château Gravet-Renaissance, Saint-Émilion Grand Cru Classé France, Bordeaux	380

Domaine Paul Autard Chateauneuf-Du-Pape-Rouge France, Rhone Valley	535
Albert Bichot Pommard 'Clos des Ursulines' AOC, Cote de Beaune France, Burgundy	560
Chorey-les-Beaune - Domaine Cachat-Ocquidant, Cote de Beaune France, Burgundy	560
Albert Bichot Nuits Saint George 1Er Cru France, Burgundy	710
Ricossa Barbera Appassimento DOC Italy, Piedmont	145
Torti Barbera Oltrepò Pavese DOC Italy, Lombardy	155
Bottega Acino Chianti Classico DOCG Italy, Tuscany	195
Velenosi, Solesta' Rosso Piceno DOC Superiore Italy, Marche	210
Bottega Rosso Di Montalcino Italy, Tuscany	230
Cesari Amarone Valpolicella Il Bosco Italy, Piedmont	635
Cantina Fratelli Ferrero, Barolo Bricco Manzoni DOCG Italy, Piedmont	935
Casa Rojo Clon 98 Tempranillo Spain, Ribera del Duero	245
Bodega Otto Bestué "Viñadores" DO Somontano Spain, Arragon	310
Jacobs Creek Reserve Shiraz Australia, Southeast Regional	150
Maxwell Orchard Cabernet Sauvignon Australia, McLaren Vale	210
Penfolds St Henri Shiraz Australia, South Region	860
Oyster Bay Merlot New Zealand, Marlborough	190

All prices are in Dirham ₪ and are inclusive of all applicable service charges and taxes.

Updated 30 Apr 2026

Eat-In with style

ALCOHOLIC BEVERAGES

WINE BOTTLES

RED

	BTL
Oyster Bay Pinot Noir New Zealand, Marlborough	225
Cloudy Bay Pinot Noir New Zealand, Marlborough	470
Ventisquero Grey (Glacier) Carménère Chile, Maipo Valley	210
Vina Chocalan Origen Gran Reserva Syrah Chile, Maipo Valley	210
"Pipone" Malbec by Bodega Y Cavas Weinert Argentina, East Region	150
Terrazas Single Vineyard Cabernet Sauvignon Argentina, Mendoza	275
Nederburg Baronne Cabernet ,Shiraz South Africa, Paarl	165
Avondale Jontys Ducks Red Organic Bordeaux Blend South Africa, Paarl	210
Ernie Els Big Easy Cabernet Sauvignon South Africa, Stellenbosch	195
Rupert & Rothschild Classique, Edmond de Rothschild Heritage South Africa, Coastal Region	270
Ernie Els Major Series Merlot South Africa, Stellenbosch	315
Groot Pinotage South Africa, Constantia	335
Bread & Butter Merlot USA, California	225
Michael David Winery, Freakshow Cabernet Sauvignon USA,Central Valley	225
Shadow Point Pinot Noir USA, Monterey Bay	230

ALCOHOLIC BEVERAGES

WINE BOTTLES

WHITE

	BTL
Vouvray 'Medium Sweet Wine', Vignobles Lacheteau France, Loire Valley	160
Louis Moreau, Petit Chablis France, Burgundy	220
Louis Moreau, Chablis France, Burgundy	275
Millet Sancerre Blanc France, Loire Valley	310
Domaine Fernand Engel Gewurztraminer Grand Cru Altenbe France, Alsace	340
Pouilly Fume Domaine De Bel Air Cuvée Des Papillons France, Loire Valley	345
Cesari Soave Italy, Classico DOC	165
La Marca Pinot Grigio Italy, Venezia DOC	185
Pinot Grigio Solo Roberto Italy, Friuli-Venezia Giulia	195
Farm to Table Sauvignon Blanc Australia, Victoria	160
The Next Big Thing Chardonnay Australia, Barossa Valley	185
Evans & Tate Classic Semillon Sauvignon Blanc Australia, Margaret River	195
Dalwhinnie Mesa Chardonnay Australia, Pyrennes Victoria	315
Oyster Bay Chardonnay New Zealand, Marlborough	205
Cloudy Bay Sauvignon Blanc New Zealand, Marlborough	360

All prices are in UAE ₪ and are inclusive of all applicable service charges and taxes.

Updated 30 Apr 2026

Eat-In *with style*

ALCOHOLIC BEVERAGES

WINE BOTTLES

WHITE	BTL
Leyda Sauvignon Blanc Reserva Chile, Leyda Valley	160
Vina Chocalan Origen Gran Reserva Sauvignon Blanc Chile, Maipo Valley	185
Ventisquero Grey (Glacier) Tapihue Vineyard Single Block Chardonnay Chile, Casablanca Valley	185
Excelsior Heritage Reserve Wild Ferment Chardonnay South Africa, Western Cape	165
Vrede en Lust, Early Mist Riesling South Africa, Elgin	165
88 Vineyards Sauvignon Blanc South Africa, Western Cape	225
Shadow Point Chardonnay USA, Monterey Bay	215
Bread & Butter Sauvignon Blanc USA, California	215
ROSÉ	
M de Minuty France, Côtes de Provence	220
Sancerre Rosé Domaine Millet France, Loire Valley	245
Château D'Esclans "Whispering Angel" France, Côtes de Provence	250
Groot Constantia Rosé South Africa, Constantia	140
Evans & Tate Classic Rose Australia, Margaret River	145

تناول الطعام داخل الغرف

قائمة وجبة الفطور داخل الغرف

اطلب خلال ٣٠-٣٥ دقيقة .

صباح الخير! نحن نعتقد ان كل يوم يختلف عن الآخر ويتميز بخصوصيته
تماما كما هو الحال مع اختياراتنا...

قائمة الإفطار

من الساعة 5:00 صباحاً حتى الساعة 11:00 صباحاً

الإفطار المميز

خدمة على مدار 24 ساعة

69

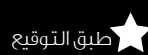
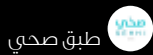
الإفطار المحلي

- إختيارك من العصائر الطازجة: برتقال، أو جريب فروت، أو بطيخ
- طبق الجبن المُشكّل، الزيتون، المخلل
- حمص بلحم الغنم، فلافل
- إختيارك من فتة الحمص أو صحن الفول المميز
- أوملتيت بالبصل والمشروم يُقدم مع فُخلل الخيار
- مربي، عسل، حلوة، زبدة
- سلة المخبوزات الطازجة من مخبوزات اليوم في الفندق: كرواسون
- سادة وبالشوكولاتة، فطائر دنماركية، تشكيلة من الخبز
- قهوة عادية أو خالية من الكافيين طازجة، تشكيلة متنوعة من الشاي الفاخر، والحليب

89

إفطار سوثرن صن

- إختيارك من العصائر الطازجة: برتقال، أو جريب فروت، أو بطيخ
- طبق فواكه موسمية مع التوت
- طبق شرائح الجبن واللحوم الباردة
- أوملتيت مع إختيارك من الإضافات: الطماطم، الهليون، البصل، الفطر، السبانخ، لحم ديك الحيش المدخن، السلمون المدخن، الجبن السويسري أو جبن الشيدر
- نقانق اللحم أو الدجاج، لحم بقري مقعد، هاش براون
- سلة المخبوزات الطازجة من مخبوزات اليوم في الفندق: كرواسون سادة وبالشوكولاتة، فطائر دنماركية، تشكيلة من الخبز
- مربي، عسل، زبدة
- قهوة عادية أو خالية من الكافيين طازجة، تشكيلة متنوعة من الشاي الفاخر، والحليب



٧ - نباتي، ٧G - نباتي بالكامل (فيغن)، C - يحتوي على دجاج، B - يحتوي على لحم بقري، L - يحتوي على لحم غنم، F - يحتوي على سمك، SF - يحتوي على محار، CR - يحتوي على قشريات (سلطعون، روبيان، لوبستر)، D - يحتوي على منتجات ألبان، G - يحتوي على حلوتين، GF - خال من الحلوتين، SP - حار، N - يحتوي على مكسرات، T - يحتوي على طحينية (سمسم)، M - يحتوي على فطر، E - يحتوي على بيض، CF - يحتوي على كافيين، A - يحتوي على كحول
يرجى التواصل بخادمك الذي يمكنه أن يوصيك بأطباق تتناسب مع حساسية الطعام.
الأسعار المذكورة بالدرهم، وتشمل رسم الخدمة والضرائب.

تم التحديث في ٣٠ أبريل ٢٠٢٦

تناول الطعام داخل الغرف

وجبة إفطار انتقائية

من الساعة 5:00 صباحاً حتى الساعة 11:00 صباحاً

التخصصات العربية

59 طبق الجبن (D) (G) (V)
تشكيلة من الجبن الأوروبي، فواكه مجففة، عنب، رقائق مخبوزات
مملحة، صلصلة شاتني الفواكه

37 سلة المخبوزات (G) (V)
كرواسون سادة، وبالزعتري، وبالشوكولاتة، وبالجبين، لفائف القرقة، خبز
أبيض أو بني محمص، شرائح من خبز البريوش، تشكيلة من المافن،
فطائر دانماركية، خبز البيتا

31 سلة فلفل (نباتي) (V) (N)
زعتري طازج، سلطة طماطم، طحينة، بقدونس

39 شكشوكة البيض
بيض، بصل، طماطم، بقدونس، فلفل حلو

تخصص البيض

39 أهوليت محضر من ثلاث بيضات
إختيارك من الطماطم، الهليون، البصل، الفطر، السبانخ الصغيرة، لحم
الديك الرومي المدخن، السلمون المدخن، الجبن السويسري أو جبنة
الشيدير

37 شطيرة الإفطار (D) (G)
شريحة خبز الحبوب المحمص، بيض مخفوق، أفوكادو، جبنة كريمي

وجبة إفطار انتقائية

من الساعة 5:00 صباحاً حتى الساعة 11:00 صباحاً

الزبادي والفواكه والمشروبات

48 طبق الفواكه الموسمية مع التوت (V)
صحي

34 سلطة الفواكه (V)
عسل الزهر، جوز الهند المبشور المحمص
صحي

28 سموثي الفواكه الطازجة (D) (V)
موز، فراولة، مانجو

28 يمكنك اختيار عصائر الفاكهة الطازجة
البرتقال، البطيخ، الأناناس، الليمون
صحي

تخصصات الإفطار

39 الخبز المحمص بالأفوكادو (G) (N) (E)
شريحة خبز الحبوب المحمص، بيض مسلوق بدون القشر، جرجير

41 الفطائر الذهبية (G) (E)
كمبوت تفاح بالقرقة، شراب الميبل

★ طبق التوقيع نباتي طبق صحي

V - نباتي، VG - نباتي بالكامل (فيغن)، C - يحتوي على دجاج، B - يحتوي على لحم بقر، L - يحتوي على لحم غنم، F - يحتوي على سمك، SF - يحتوي على محار، CR - يحتوي على قشريات (سلطعون، روبيان، لوبستر)، D - يحتوي على منتجات الألبان، G - يحتوي على جلودتين، GF - خال من الجلوتين، SP - حار، N - يحتوي على مكسرات، T - يحتوي على طحينية (سمسم)، M - يحتوي على فطر، E - يحتوي على بيض، CF - يحتوي على كافيين، A - يحتوي على كحول يرجى التواصل بخادمك الذي يمكنه أن يوصيك بأطباق تتناسب مع حساسية الطعام. الأسعار المذكورة بالدرهم، وتشمل رسم الخدمة والضرائب.

تم التحديث في ٣٠ أبريل ٢٠٢٦

تناول الطعام داخل الغرف

قائمة الطعام حسب الطلب

المُقبلات

من الساعة 11:00 صباحاً حتى الساعة 12:00 صباحاً

- 54 سلطة سيزر التقليدية (E) (G)
خس روماني، لحم بقري مقعد، قطع خبز محمص،
جبين بارميزان، أنشوجة
64 مع صدر دجاج مشوي
71 مع الروبيان المشوي

- 54 السلطة اليونانية (D)
طماطم، خيار، بصل أحمر، فلفل حلو، جبين فيتا، زيتون كالاماتا، تتبيلة
السلطة اليونانية

- 21 طبق المقبلات العربية
حمص (V)
مُتبّل (V)
تبولة (G) (V)
بابا غنوج (V)
فتوش (G) (V)

المُقبلات الساخنة

خدمة على مدار 24 ساعة

- 65 طبق المقبلات العربية
حمص (V)، مُتبّل (V)، تبولة (G) (V)، بابا غنوج (V)، فتوش (G) (V)،
سمبوسك بالجبن، كبة، فطائر السبانخ

- 21 المزة الساخنة
سمبوسك بالجبن (G) (D) (V)، فطائر السبانخ (G) (N) (V)، كبة لحم
الغنم وسمبوسك اللحم (G) (N)

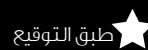
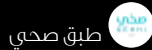
- 59 أجنحة الدجاج الحارة (SP) (G)
صلصة حارة

الشوربة

من الساعة 11:00 صباحاً حتى الساعة 12:00 صباحاً

- 35 شوربة العدس على الطريقة العربية (V) (G)
قطع خبز فُحمص، شرائح ليمون

- 35 شوربة اليوم
يرجى الاستفسار من موظف الطلبات



V - نباتي، VG - نباتي بالكامل (فيغن)، C - يحتوي على دجاج، B - يحتوي على لحم بقري، L - يحتوي على لحم غنم، F - يحتوي على سمك، SF - يحتوي على مطار، CR - يحتوي على فشريرات (سلطعون، روبان، لوبستر)، D - يحتوي على منتجات ألبان، G - يحتوي على جلوتين، GF - خال من الجلوتين، SP - حار، N - يحتوي على مكسرات، T - يحتوي على طحينية (سمسم)، M - يحتوي على فطر، E - يحتوي على بيض، CF - يحتوي على كافييين، A - يحتوي على كحول
يرجى التواصل بخادمك الذي يمكنه أن يوصيك بأطباق تتناسب مع حساسية الطعام.
الأسعار المذكورة بالدرهم، وتشمل رسم الخدمة والضرائب.

تناول الطعام داخل الغرف

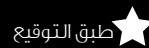
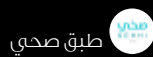
البيتزا


خدمة على مدار 24 ساعة

الأطباق الإيطالية المميزة

خدمة على مدار 24 ساعة

- 64 سباغيتي بولونيز (G)  سباغيتي، لحم بقري مع صلصة الطماطم والأعشاب، جبنة البارميزان، أوراق الريحان
- 60 مارغريتا كلاسيكية (V) (G) (D)  صلصة طماطم، موتزاريلا، ريحان، زيت زيتون
- 74 تاليوليني بالثوم (G) (D) (S) تاجليوليني، بيسك المأكولات البحرية، محار، روبيان، بلح البحر، بقدونس، بارميزان، زيت زيتون
- 60 كواترو فورماجي (G) (D) موتزاريلا، غورغوتزولا، بارميزان، بروفولون
- 71 الفطر والكمأ (V) (G) (D) (M) كريمة بالكمأ، فطر، سبانخ، موتزاريلا، بارميزان
- 59 دجاج بيستو تاجلياتيل (G) (N) (D) بيستو كريمي، دجاج مشوي، أوراق ريحان
- 74 كابريكوزا كلاسيكية (C) (M) (G) (D) دجاج، فطر، زيتون، أرضي شوكي، موتزاريلا، صلصة طماطم
- 64 لازانيا بالفرن (G) (D) جبن موتزاريلا، جبن بارميزان، أوراق ريحان، أعشاب مُشكلة، صلصة طماطم، صلصة بيضاء
- 74 ديافولا (B) (G) (D) (SP) (S) سلامي بقري حار، فلفل مشوي، موتزاريلا، جرجير، بارميزان
- 59 ريزوتو بالفطر (D) (M) (S) ريزوتو، جبن بارميزان، ريحان
- 74 فيزوفيو روسو (B) (G) (D) (SP) نقائق لحم البقر، زيت الفلفل الحار، صلصة طماطم حارة، جبن موتزاريلا طازجة، زعتر
- 64 ريزوتو بالجمبري (S) بيسك المأكولات البحرية، روبيان، جبن بارميزان، ريحان
- 79 فروتي دي ماري حارة (G) (S) (D) روبيان، كالاماري، محار، بلح البحر، زيت بالثوم، نقائق الفلفل الحار، موتزاريلا، بقدونس



V - نباتي، VG - نباتي بالكامل (فيغن)، C - يحتوي على دجاج، B - يحتوي على لحم بقري، L - يحتوي على لحم غنم، F - يحتوي على سمك، SF - يحتوي على محار، CR - يحتوي على قشريات (سلطعون، روبيان، لوبستر)، D - يحتوي على منتجات ألبان، G - يحتوي على جلوتين، GF - خال من الجلوتين، SP - حار، N - يحتوي على مكسرات، T - يحتوي على طحينية (سمسم)، M - يحتوي على فطر، E - يحتوي على بيض، CF - يحتوي على كافيين، A - يحتوي على كحول
يرجى التواصل بخادمك الذي يمكنه أن يوصيك بأطباق تتناسب مع حساسية الطعام.
الأسعار المذكورة بالدرهم  وتشمل رسم الخدمة والضرائب.

تم التحديث في ٣٠ أبريل ٢٠٢٦

تناول الطعام داخل الغرف

مذاق مطعم ذا فاوندرز، توقيعنا الحائز على جائزة.

من الساعة 3:00 مساءً حتى الساعة 12:00 صباحاً

249 **بورترهاوس (B, GF)**
450 غرام، لحم أمريكي فاخر (USDA Premium)

229 **تي-بون (B, GF)**
450 غرام، لحم أمريكي فاخر (USDA Premium)

لحم المتن
204 250 غرام، لحم أمريكي فاخر (USDA Premium)
324 250 غرام، لحم أسترالي (تصنيف 8-9)

شريحة ريب آي (B, GF)
204 230 غرام، لحم أمريكي فاخر (USDA Premium)
329 230 غرام، لحم أسترالي (تصنيف 9+)

سيرلويين (B, GF)
161 230 غرام، لحم جنوب أفريقي
276 230 غرام، لحم أمريكي فاخر (USDA Premium)
304 230 غرام، لحم أسترالي (تصنيف 9+)

610 **توموهوك (B, GF)**
أسترالي، 1 كغم، يكفي لشخصين

اختراروا طبقين جانبيين:
الهلجون، براعم ملفوف بروكسل، الفاصوليا الخضراء، البطاطا الصغيرة المحمرة، مهروس البطاطا

اختراروا الصلصة المفضلة:
صلصة النبيذ والبصل، صلصة بيارنيز، صلصة الفلفل الوردية، صلصة الفطر

السندويتشات والبرجر

خدمة على مدار 24 ساعة

39 **راب الفلافل (G) (D) (V)**
فلافل مقلي، بطاطا مقلية، مخلل، جرجير

39 **راب شاورما (G) (D)**
صلصة الثوم، مخلل، جرجير، بطاطس مقلية (حارة / غير حارة)

59 **بانيني دي كابريزي (G) (D)**
موزاريللا طازجة، خبز بانيني، طماطم، أوراق ريحان، بيستو، طماطم شيري مشوية، بطاطا مقلية على طريقة الستيك

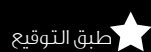
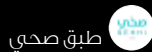
64 **ستيك اللحم بالجبن في خبز الشيباتا (G) (M)**
فلفل حلو مُشكّل، جبن غرويير فرنسي، بصل محمر، فطر، خردل، مايونيز، خيار مخلل، بطاطا مقلية

64 **فوكاشيا كلوب (E) (G)**
جبن موتزاريللا طازج، خبز بانيني، طماطم، أوراق ريحان، صلصة بيستو، طماطم شيري مشوية، شرائح بطاطا مقلية

69 **برغر الشيف بلال (B – D – G – SP – S)**
قطعتا لحم بقري، بصل مقرمش، جبنة بير جاك، مربى الهالابينو، جرجير، أيولي تشيبوتلي، خبز بالبصل والمخلل المدخن

79 **برجر لحم بقر الواغيو**
خبز بريوش، بصل سوتيه، فطر، جبنة غرويير فرنسية، شرائح بطاطا مقلية

69 **جيب الدجاج الكلاسيكي بالمايونيز**
دجاج طري مع مايونيز الواسابي، صلصة التايلندي الحارة، خيار مخلل وخس مقرمش



V – نباتي، VG – نباتي بالكامل (فيغن)، C – يحتوي على دجاج، B – يحتوي على لحم بقري، L – يحتوي على لحم غنم، F – يحتوي على سمك، SF – يحتوي على فحار، CR – يحتوي على قشريات (سلطعون، روبيان، لوبستر)، D – يحتوي على منتجات ألبان، G – يحتوي على جلوتين، GF – خال من الجلوتين، SP – حار، N – يحتوي على مكسرات، T – يحتوي على طحينية (سمسم)، M – يحتوي على فطر، E – يحتوي على بيض، CF – يحتوي على كافيين، A – يحتوي على كحول يرجى التواصل بخادمك الذي يمكنه أن يوصيك باطباق تتناسب مع حساسية الطعام. الأسعار المذكورة بالدولار، وتشمل رسم الخدمة والضرائب.

تناول الطعام داخل الغرف

الأطباق المشوية المميزة

من الساعة 11:00 صباحاً حتى الساعة 12:00 صباحاً

90 لحم ثريد مع الحضار والرز و البصل المقرمش

80 سمك مجبوش (S)
مع الرز المطبوخ في الزعفران

64

دجاج بالليمون

ثوم، بطاطا مهروسة مع قطع، بازلاء الثلج، جزر صغير

105

روبيان كبير

صلصة البقدونس وتوابل الكاجون، طماطم صغيرة، ليمون، مايونيز بتوابل الكاجون

105

مشويات مُشكلة على الطريقة العربية

قيلقم اطاطب حئارش، نأض محل ةتفك، نأض عالضأ، بابك شيش، قوواط شيش

الطعام الصحي

من الساعة 11:00 صباحاً حتى الساعة 12:00 صباحاً

67 معكرونة بيني خالية من الغلوتين
بصلصة أرابياتا (V)
صلصة طماطم حارة

56 كاري خضار تايلاندي بحليب جوز الهند (V)
ذرة صغيرة، بوك تشوي، هليون، فطر، صلصة كاري أخضر تايلاندية،
حليب جوز الهند، أعشاب تايلاندية، أرز ياسمين

الحلويات

من الساعة 11:00 صباحاً حتى الساعة 12:00 صباحاً

35 تشيز كيك مخبوزة في الفرن (D) (E) (G)
كريمة فاكهة الباشن فروت، صلصة المانجو

35 براونني بالجوز المقرمش (D) (E) (G) (N)
كريم شانتيه شوكولاتة بالحليب، جوز مكرمل

48 طبق الفواكه الموسمية مع التوت (V)

34 سلطة الفواكه (V)

64

64

64

64

60

60

69

الأطباق الآسيوية المميزة

من الساعة 11:00 صباحاً حتى الساعة 12:00 صباحاً

روبيان بالفلفل الحار

خل حار، صلصة صويا، أرز الياسمين

70

دجاج بالكاري على الطريقة التايلاندية

(S) (N)

خضراوات، عشبة الليمون، أرز الياسمين

برياني

دجاج

لحم ضأن

جمبري

خضراوات

يُقدم مع صلصة الرايتا، خبز البابادم، ومخلل هندي

دجاج بالزبدة على الطريقة التقليدية

صوص غني، عسل، أرز بسمتي، خبز نان

هاندي الدجاج بالنكهة المُدخنة

دجاج على الطريقة الباكستانية، خبز نان بالثوم، صلصة النعناع

لحم ضأن كاداي

مرق ماسالا، نان أو أرز على البخار

طبق صحي

نباتي

★ طبق التوقيع

V - نباتي، VG - نباتي بالكامل (فيغن)، C - يحتوي على دجاج، B - يحتوي على لحم بقري، L - يحتوي على لحم غنم، F - يحتوي على سمك، SF - يحتوي على محار، CR - يحتوي على قشريات (سلطعون، روبيان، لوبستر)، D - يحتوي على منتجات ألبان، G - يحتوي على جلوتين، GF - خال من الجلوتين، SP - حار، N - يحتوي على مكسرات، T - يحتوي على طحينية (سمسم)، M - يحتوي على فطر، E - يحتوي على بيض، CF - يحتوي على كافييين، A - يحتوي على كحول يرجى التواصل بخادمك الذي يمكنه أن يوصيك بأطباق تتناسب مع حساسية الطعام. الأسعار المذكورة بالدرهم، وتشمل رسم الخدمة والضرائب.