

# 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

from 5:00 AM to 11:00 AM

#### 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

#### 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 fowl 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

### BREAKFAST MENU

from 5:00 AM to 11:00 AM

#### Healthy Start



79

- Your choice of fresh juices: pomegranate, grapefruit, carrot-orange and ginger, orange or juice of the day
- Berry muesli, toasted almonds
- Quinoa, carrot, spinach and avocado salad
- Grilled portobello mushroom, olive oil dressing
- Egg white omelette with your choice of spinach, asparagus, or smoked salmon
- Freshly brewed decaffeinated coffee, almond milk, or a selection of herbal tea

#### Arabic

79

- Your choice of fresh juices: orange, grapefruit, pomegranate, pineapple, mango or juice of the day
- Seasonal sliced fruit platter with berries
- Labneh, olives, crudité platter, olives, and pickles, fowl madamas
- Your choice of omelette, choose your topping: tomato, onion, mushroom, peppers, cheese, or olives.
- Served with bacon and grilled tomato.
- Jam, honey, butter
- Home-baked bakery basket: plain and chocolate croissants, Danish pastry, selection of bread, pita bread
- Freshly brewed regular or decaffeinated coffee, a selection of fine teas & 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 1 January 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)

- Eggs benedict (G) (D)** **39**  
English muffin, turkey ham, poached eggs, hollandaise sauce
- 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

- Smoked salmon multi-seed bagel (G) (D) (N)** **39**  
Dill cream cheese, capers, tomato, shaved red onion
- Avocado toast (G) (N) (E)** **39**  
Toasted multi-seed bread, two poached eggs, arugula
- Golden pancakes (G) (E)** **41**  
Cinnamon apple compote, maple syrup
- Waffles (G) (E)** **41**  
Mint & lemon cream
- Brioche French toast (G) (E)** **39**  
Vanilla-dipped cinnamon apple compote, toasted almonds
- 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



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 1 January 2026

# Eat-In with style



## BREAKFAST À LA CARTE

Served from 5:00 AM to 11:00 AM

### YOGHURT, FRUITS, & DRINKS

Swiss bircher muesli (D) (N) (V) 	29
Green apple, almond milk, dried fruits	
Yoghurt (D)	18
Homemade Granola (V) (N)	36
Fresh berries, honey	
Steel-cut organic oat porridge (N) (V) (D)	36
Cinnamon sugar, honey, toasted almonds	
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	
Vegetable juices  	28
Tomato, celery, cucumber & mint, avocado	

### HEALTHY CHOICES

Cottage cheese, avocado (D) 	46
Quinoa fruit salad (V) 	39



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 24 November 2025

# Eat-In with style

## À LA CARTE MENU

### STARTERS

from 11:00 AM to 12:00 AM

<b>Classic caesar (G) (E)</b>	<b>54</b>
Romaine lettuce, beef bacon, croutons, parmesan, anchovies	
<b>with chicken</b>	<b>64</b>
<b>with prawns (S)</b>	<b>71</b>
 <b>Caprese (D) (N)</b>	 <b>57</b>
Heirloom tomato, buffalo mozzarella, basil pesto, balsamic reduction	
 <b>Greek salad (D)</b>	 <b>54</b>
Cucumber, gem lettuce, feta cheese, olive, oregano, onion, lemon vinegar dressing	
 <b>Shrimp avocado salad (S)</b>	 <b>64</b>
Lemon, coriander, chives, cherry tomato, onion, mustard, olive oil	
 <b>Mezze individual</b>	 <b>21</b>
Hummus (V)	
Moutabal (V)	
Tabouleh (G) (V)	
Baba ghanoush (V)	
Fattoush (G) (V)	

### HOT STARTERS

24-hour service

<b>Arabian mezze platter</b>	<b>65</b>
Hummus (V), moutabal (V), tabouleh (G) (V), baba ghanoush (V), fattoush (G) (V), hot mezze, kibbeh, cheese & spinach fatayer	
 <b>Hot mezze</b>	 <b>21</b>
Cheese sambousek (G) (D) (V), spinach fatayer (G) (N) (V), kibbeh (N) (G)	
 <b>Chili chicken wings (G) (SP)</b>	 <b>59</b>
Chili sauce	
 <b>Sharing platter (V) (N)</b>	 <b>69</b>
Chicken wings, jalapeño and cheese poppers, mozzarella sticks, batter-fried shrimps	

### SOUP

from 11:00 AM to 12:00 AM

<b>Smokey tomato (V) ★</b>   	<b>35</b>
Pesto, garlic croutons	
 <b>Mushroom (D) (V)</b>	 <b>35</b>
Herb, truffle mascarpone	
 <b>Arabian lentil (G) (V) ★</b>	 <b>35</b>
Croutons, lemon wedge	
 <b>Lobster bisque</b>	 <b>45</b>
Lobster broth, served with garlic bruschetta	
 <b>Thai tom yum soup</b>	 <b>45</b>
Mixed seafood, coconut cream	
 <b>Soup of the day</b>	 <b>35</b>
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 ₪ and are inclusive of all applicable service charges and taxes.

# Eat-In with style

## PIZZAS

### 24-hour service

<b>Margherita classica (V) (G) (D)</b> 	<b>60</b>
Mozzarella, tomato sauce, basil, olive oil	
<b>Funghi e tartufo (V) (G) (D) (M)</b>	<b>71</b>
Mozzarella, truffle cream, mushrooms, spinach, Parmesan	
<b>Capricciosa classica (C) (M) (G) (D)</b>	<b>74</b>
Mozzarella, chicken, mushrooms, olives, artichokes, San Marzano sauce	
<b>Frutti di mare piccante (G) (S) (D)</b>	<b>79</b>
Mozzarella, shrimp, calamari, clams mussels, garlic oil, chili flakes, parsley	
<b>Quattro formaggi (G) (D)</b>	<b>60</b>
Mozzarella, gorgonzola, Parmesan, provolone	
<b>Diavola (B) (G) (D) (SP) (S)</b>	<b>74</b>
Mozzarella, spicy beef salami, roasted chili, rocket, Parmesan	
<b>Vesuvio rosso (B) (G) (D) (SP)</b>	<b>74</b>
Buffalo mozzarella, beef sausage, chili oil, spicy tomato sauce, oregano	

## ITALIAN SPECIALTY

### 24-hour service

<b>Spaghetti bolognese (G)</b>	<b>64</b>
Spaghetti, beef with tomato sauce and herbs, Parmesan, basil leaves	
<b>Tagliolini al olio (G) (D) (S)</b>	<b>74</b>
Tagliolini, seafood bisque, clams, shrimps, mussels, parsley, Parmesan, olive oil	
<b>Pesto di pollo tagliatelle (G) (N) (D)</b>	<b>59</b>
Creamy pesto, grilled chicken, basil leaves	
<b>Lasagna al-forno (G) (D)</b>	<b>64</b>
Mozzarella, parmesan, basil leaves, mixed herbs, tomato sauce, white sauce	
<b>Mushroom risotto (D) (M)</b>	<b>59</b>
Parmesan, basil	
<b>Risotto trio gamberetti (S)</b>	<b>64</b>
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

<b>Falafel wrap (G) (D) (V)</b> 	<b>39</b>
French fries, pickle, wild rocca leaves	
<b>Shawarma wrap (G) (D)</b>	<b>39</b>
Garlic sauce, pickle, wild rocca leaves, French fries (Spicy / not spicy)	
<b>Panini di caprese (G) (D)</b>	<b>59</b>
Fresh mozzarella, panini bread, plum tomato, basil leaves, pesto, grilled cherry tomato, steak fries	
<b>Ciabatta philly steak (G) (M)</b>	<b>64</b>
Mixed peppers, French Gruyère, sautéed onion, mushroom, mustard, mayonnaise, gherkins, fries	
<b>Focaccia club (E) (G)</b>	<b>64</b>
Focaccia bread, tomato, grilled chicken, turkey ham, egg, lettuce, French Gruyère, waffle fries	
<b>Maxi chicken (G) (N) (SP)</b>	<b>64</b>
Sesame baguette, sautéed chicken, mushroom, mixed peppers, onion, cheese salsa, guacamole, lettuce, jalapeño, curly fries	
<b>Chef Belal signature burger (B – D – G – SP – S)</b>	<b>69</b>
Double beef patties, crispy onion nest, pepper jack, jalapeño jam, rocket, chipotle aioli, signature onion & smoke pickle bun	
<b>Wagyu beef burger</b>	<b>79</b>
Brioche bun, sautéed onion, mushrooms, French Gruyère, steak fries	

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

<b>Porterhouse</b>	<b>249</b>
450 gm, USDA Premium beef	
<b>T-Bone</b>	<b>229</b>
450 gm, USDA Premium beef	
<b>Tenderloin</b>	
250g, South African	<b>179</b>
250g, USDA Premium beef	<b>204</b>
250g, Australian (MB 8-9)	<b>324</b>
<b>Ribeye</b>	
230g, South African	<b>179</b>
230g, USDA Premium	<b>204</b>
230g, Australian (MB 9+)	<b>329</b>
<b>Sirloin</b>	
230g, South African	<b>161</b>
230g, USDA Premium beef	<b>276</b>
230g, Australian (MB 8-9)	<b>304</b>
<b>Tomahawk</b>	<b>610</b>
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

**Seafood platter** 165

Lobster, seabass, prawns, calamari, lemon wedge, lemon parsley sauce

**Grilled salmon** 105

Asparagus, grilled cherry tomato, lemon butter sauce

**Arabian mix grill** 105

Shish tawook, shish kebab, lamb chops, steak fries

## PAN ASIAN SPECIAL

from 11:00 AM to 12:00 AM

**Nasi goreng (SP)** 65

Rice, fried egg, chicken, shrimp, chili vinegar, soy sauce

**Chili prawns** 70

Chili vinegar, soy sauce, jasmine rice

**Stir-fried beef** 65

Vegetables, soy sauce, roasted sesame, jasmine rice

**Thai chicken curry (S) (N)** 64

Vegetables, lemon grass, jasmine rice

## ASIAN SPECIALS


from 11:00 AM to 12:00 AM

**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 nihari** 65

Masala gravy, naan bread or steamed rice



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 1 January 2026

# Eat-In with style

## HEALTHY DINING from 11:00 AM to 12:00 AM

Gluten-free penne arrabiata (V) 	67
Spicy tomato sauce	
Egg-white omelette 	39
Your choice of spinach, asparagus or smoked salmon	
Thai vegetable curry (V) 	56
Baby corn, bok choy, asparagus, mushrooms, Thai green curry sauce, coconut milk, Thai herbs, jasmine rice	
Beyond burger (V) 	69
Vegan patty, tomato, onion, gherkins, lettuce, steak fries	

## KIDS À LA CARTE (SALAD, SOUP, & MAIN) from 11:00 AM to 12:00 AM

Nutella waffle (G) (E) (N)	32
Hazelnut spread, sliced banana	
Chocolate French toast (G) (V) (E)	32
Caramelised rice krispies	
Caprese salad (D) (V)	32
Sliced buffalo mozzarella, organic cherry tomato	
Chicken noodle soup	31
Clear chicken broth, carrot, celery	
Spaghetti bolognese (G)	49
Parmesan, basil leaves	

Macaroni & cheese (G) (D)	49
Bechamel sauce, turkey ham	

Homemade chicken tenders (G)	35
Crispy french fries	

Homemade fish fingers (G) (D)	35
Tartar sauce, crispy french fries	

Beef sliders (G)	40
French fries	

Baked cheesecake (D) (E) (G)	35
Passion fruit cream, mango sauce	


## DESSERTS from 11:00 AM to 12:00 AM


Baked cheesecake (D) (E) (G)	35
Passion fruit cream, mango sauce	

Tiramisu (D) (G)	35
Mascarpone, lady fingers biscuit, espresso, grated chocolate	

Warm chocolate cake (D) (E) (G)	35
Vanilla ice cream	

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.

Updated 1 January 2026



# *Eat-In* *with style*

## SOFT DRINKS & JUICES

### SOFT DRINKS

22

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

### 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 Rouge 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

6cl / BTL

Ricossa Moscato d' Asti  
Italy, Piedmonte

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

BTL

Lanson Brut Rosé  
France, Champagne

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-Occidant, 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 1 January 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, Venezie 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

# *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 185  
Chile, Maipo Valley

Ventisquero Grey (Glacier) Tapihue Vineyard  
Single Block Chardonnay 185  
Chile, Casablanca Valley

Excelsior Heritage Reserve  
Wild Ferment Chardonnay 165  
South Africa, Western Cape

Vrede en Lust, Early Mist Riesling 165  
South Africa, Elgin

88 Vineyards Sauvignon Blanc 225  
South Africa, Western Cape

Shadow Point Chardonnay 215  
USA, Monterey Bay

Bread & Butter Sauvignon Blanc 215  
USA, California

#### ROSÉ

M de Minuty 220  
France, Côtes de Provence

Sancerre Rosé Domaine Millet 245  
France, Loire Valley

Château D'Esclans "Whispering Angel" 250  
France, Côtes de Provence

Groot Constantia Rosé 140  
South Africa, Constantia

Evans & Tate Classic Rose 145  
Australia, Margaret River

# 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 بخصائصه  
تماما كما هو الحال مع اختياراتنا...

## الإفطار المميز

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

## قائمة الإفطار

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

79



### بداية صحية

- اختيارك من العصائر الطازجة:
- رمان، جريب فروت، جزر مع برتقال وزنجبيل، برتقال، أو عصير اليوم
- موسلي بالتوت واللوز المحمص
- سلطة الكينوا بالجزر والسبانخ والأفوكادو
- فطر بورتوبيلو المشوي مع صلصة زيت الزيتون
- أومليت من بيض البيض مع اختيارك من السبانخ أو الهليون أو السلمون المدخن
- قهوة خالية من الكافيين طازجة التحضير، أو حليب اللوز، أو تشكيلة من الشاي العشبي

79

### عربي

- اختيارك من العصائر الطازجة:
- رمان، جريب فروت، جزر مع برتقال وزنجبيل، برتقال، أو عصير اليوم
- طبق فواكه موسمية مقطعة مع التوت
- لبننة، زيتون، طبق خضروات طازجة، مخللات، فول مدمس
- أومليت مع اختيارك من الإضافات:
- طماطم، بصل، فطر، فلفل، جبن، أو زيتون
- يُقدّم مع لحم بقر مدخن وطماطم مشوية
- مربى، عسل، زبدة
- سلطة مخبوزات منزلية:
- كرواسون سادة وبالشوكولاتة، معجنات ديماركية، تشكيلة من الخبز، خبز بيتا
- قهوة طازجة عادية أو خالية من الكافيين، تشكيلة من الشاي الفاخر والحليب
- قهوة عادية أو خالية من الكافيين طازجة، تشكيلة متنوعة من الشاي الفاخر، والحليب

89

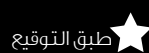
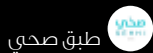
### إفطار سوثرن صن

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

69

### الإفطار المحلي

- اختيارك من العصائر الطازجة: برتقال، أو جريب فروت، أو بطيخ
- طبق الجبن المشكل، الزيتون، المخلل
- حمص بلحم الغنم، فلافل
- اختيارك من فته الحمص أو صحن الفول المميز
- أومليت بالبصل والمشروم يُقدم مع مُخلل الخيار
- مربى، عسل، حلاوة، زبدة
- سلة المخبوزات الطازجة من مخبوزات اليوم في الفندق: كرواسون سادة وبالشوكولاتة، فطائر ديماركية، تشكيلة من الخبز
- قهوة عادية أو خالية من الكافيين طازجة، تشكيلة متنوعة من الشاي الفاخر، والحليب



٧ - نباتي، VG - نباتي بالكامل (فيغن)، C - يحتوي على دجاج، B - يحتوي على لحم بقرى، 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 1 يناير 2026

# تناول الطعام داخل الغرف

## وجبة إفطار انتقائية

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

### التخصصات العربية



سلة فلفل (نباتي) (V) (N)

زعر طازج، سلطة طماطم، طحينة، بقدونس

### شكشوكة البيض

بيض، بصل، طماطم، بقدونس، فلفل حلو

### تخصص البيض

#### بيض بنديكت (D, G)

خبز الإنجليز، لحم ديك رومي مدخن، بيض مسلوق بدون القشر، صلصة هولنديز

#### أومليت محضر من ثلاث بيضات

إختيارك من الطماطم، الهليون، البصل، الفطر، السبانخ الصغيرة، لحم الديك الرومي المدخن، السلمون المدخن، الجبن السويسري أو جبن الشيدر

#### شطيرة الإفطار (D, G)

شريحة خبز الحبوب المحمص، بيض مخفوق، أفوكادو، جبن كريمي

### تخصصات الإفطار

#### شطيرة السلمون المدخن بخبز البيغل

بالحبوب المتعددة (G) (D) (N)

جبن كريمي بالشيت، براعم الليمون، طماطم، بصل أحمر مبشور

#### الخبز المحمص بالأفوكادو (G) (N) (E)

شريحة خبز الحبوب المحمص، بيض مسلوق بدون القشر، جرجير

#### الفطائر الذهبية (G) (E)

كمبوت تفاح بالقرفة، شراب الميبل

#### الوافلز (G) (E)

كريمة النعناع والليمون

#### خبز البريوشل التخصص على

الطريقة الفرنسية (G) (E)

كمبوت تفاح بالقرفة بنكهة الفانيليا الغنية، مع اللوز المحمص

#### طبق الجبن (D) (G) (V)

تشكيلة من الجبن الأوروبي، فواكه مجففة، عنب، رقائق مخبوزات مملحة، صلصة شاتني الفواكه

#### سلة المخبوزات (G) (V)

كرواسون سادة، وبالزعر، وبالشوكولاتة، وبالجب، لفائف القرقة، خبز أبيض أو بني محمص، شرائح من خبز البريوش، تشكيلة من المافن، فطائر دانماركية، خبز البيت



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 ألبان، G - يحتوي على جلودتين، GF - خال من الجلوتين، SP - حار، N - يحتوي على مكسرات، T - يحتوي على طحينة (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 1 يناير 2026

# تناول الطعام داخل الغرف

## وجبة إفطار انتقائية

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

### خيارات صحية

- 46 جبن قريش مع الأفوكادو (D) 
- 39 سلطة فواكه بالكينوا (V) 

### الزبادي والفواكه والمشروبات

- 29 مويسلي بيرشر على الطريقة   
السويسرية (D) (N) (V)  
تفاح أخضر، حليب لوز، فواكه مجففة
- 18 زبادي (D)
- 36 الجرانولا محلية الصنع (V) (N)  
التوت الطازج والعسل
- 36 عصيدة الشوفان العضوية (V) (N)  
المقطعة بالفولاذ  
سكر القرفة، العسل، اللوز المحمص
- 48 طبق الفواكه الموسمية مع التوت (V) 
- 34 سلطة الفواكه (V)   
عسل الزهر، جوز الهند المبشور المحمص
- 28 سموثي الفواكه الطازجة (D) (V)   
موز، فراولة، مانجو
- 28 يمكنك اختيار عصائر الفاكهة الطازجة   
البرتقال، البطيخ، الأناناس، الليمون
- 28 عصائر الخضار   
طماطم، كرفس، خيار، نعناع، أفوكادو

★ 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 البان، 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 1 يناير 2026



# تناول الطعام داخل الغرف

## قائمة الطعام حسب الطلب

### المُقبلات

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

- 54 سلطة سيزر التقليدية (G) (E)  
خس روماني، لحم بقري مقعد، قطع خبز محمص،  
جبين بارميزان، أنشوجة  
مع صدر دجاج مشوي  
مع الروبيان المشوي
- 57 كابريزي (D) (N)  
موزاريلا بوقالو، طماطم عتيقة، بيستو الريحان،  
صلصة البلسميك

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

- 64 سلطة الجمبري والأفوكادو (S)  
ليمون، كزبرة، شاييف، طماطم صغيرة، بصل، خردل، زيت زيتون

- 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 بلحم  
الغنم، سمبوسك باللحم (G) (N)

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

- 69 طبق المشاركة (G) (SP)  
أجنحة دجاج، هالابينو وجبنة بويرس، أصابع موزاريلا، روبان مقلي

## الشوربة

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

- 35 شوربة الطماطم المدخنة (V) ★     
بيستو، قطع خبز محمص بالثوم



- 35 شوربة الفطر (D) (V)  
أعشاب، جبين ماسكروني بفطر الكمأة

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

- 45 شوربة سلطعان البحر  
مرق سلطعان البحر، تقدم مع خبز بروشيتا بالثوم

- 45 شوربة توم يم التايلاندية  
مأكولات بحرية مشكلة، كريمة جوز الهند

- 35 شوربة اليوم  
يرجى الاستفسار من موظف الطلبات

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، روبان، لوبستر)، D - يحتوي على منتجات الألبان، G - يحتوي على جلوتين، GF - خال من الجلوتين، SP - حار، N - يحتوي على مكسرات، T - يحتوي على طحينة (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.

تم التحديث في 1 يناير 2026

# تناول الطعام داخل الغرف

## البيتزا

خدمة على مدار 24 ساعة

مارغريتا كلاسيكية (V) (G) (D) نباتي، صلصة طماطم، موتزاريللا، ريحان، زيت زيتون

60

الفطر والكمأ (V) (G) (D) (M) كريمة بالكمأ، فطر، سبانخ، موتزاريللا، بارميزان

71

كابريكوزا كلاسيكية (C) (M) (G) (D) دجاج، فطر، زيتون، أرضي شوكي، موتزاريللا، صلصة طماطم

74

فروتني دي ماري حارة (G) (S) (D) روبيان، كالاماري، محار، بلح البحر، زيت بالثوم، رقائق الفلفل الحار، موتزاريللا، بقدونس

79

كواترو فورماجي (G) (D) موتزاريللا، غورغونزولا، بارميزان، بروفولون

60

ديافولا (B) (G) (D) (SP) (S) سلامي بقري حار، فلفل مشوي، موتزاريللا، جرجير، بارميزان

74

فيزوفيو روسو (B) (G) (D) (SP) نقائق لحم البقر، زيت الفلفل الحار، صلصة طماطم حارة، جبن موتزاريللا طازجة، زعتر

74

## الأطباق الإيطالية المميزة

خدمة على مدار 24 ساعة

سباغيتي بولونيز (G) نباتي سباغيتي، لحم بقري مع صلصة الطماطم والأعشاب، جبنة البارميزان، أوراق الريحان

64

تاليوليني بالثوم (G) (D) (S) تاجليوليني، بيسك المأكولات البحرية، محار، روبيان، بلح البحر، بقدونس، بارميزان، زيت زيتون

74

دجاج بيستو تاجلياتيل (G) (N) (D) بيستو كريمي، دجاج مشوي، أوراق ريحان

59

لازانيا بالفرن (G) (D) جبن موتزاريللا، جبن بارميزان، أوراق ريحان، أعشاب مُشكلة، صلصة طماطم، صلصة بيضاء

64

ريزوتو بالفطر (D) (M) (S) جبن بارميزان، ريحان

59

ريزوتو بالجمبري (S) بيسك المأكولات البحرية، روبيان، جبن بارميزان، ريحان

64

طابق التوقيع نباتي

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 1 يناير 2026

# تناول الطعام داخل الغرف

## السندويتشات والبرجر

خدمة على مدار 24 ساعة

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

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

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

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

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

64 دجاج ماكسي (N) (G) (SP)  
باغيت بالسمنسم، دجاج سوتيه، فطر، فلفل مشكل، بصل، صلصة جبنة، غاكامولي، خس، هالابينو، بطاطا مقلية

69 برغر الشيف بلال (S) (SP) (G) (D) (B)  
قطعتا لحم بقر، 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

## مذاق مطعم ذا فاوندر، توقيعنا الحائز على جائزة.

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

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

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

### لحم المتن

179 250 غرام، لحم جنوب أفريقي

204 250 غرام، لحم أمريكي فاخر (USDA Premium)

324 250 غرام، لحم أسترالي (تصنيف 8-9)

### شريحة ريب آي (B, GF)

179 230 غرام، لحم جنوب أفريقي

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+)

### توموهوك (B, GF)

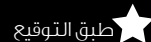
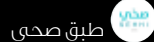
610 أسترالي، 1 كغم، يكفي لشخصين

### اخترنا طبقين جانبيين:

الهلجون، براعم ملفوف بروكسل، الفاصوليا الخضراء، البطاطا الصغيرة المحمرة، مهروس البطاطا

### اخترنا الصلصة المفضلة:

صلصة النبيذ والبصل، صلصة بيارنيز، صلصة الفلفل الوردي، صلصة الفطر



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 ألبان، G - يحتوي على جلوتين، GF - خال من الجلوتين، SP - حار، N - يحتوي على مكسرات، T - يحتوي على طحينة (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 بالدرهم، وتشمل رسم الخدمة والضرائب.

# تناول الطعام داخل الغرف

## الأطباق الآسيوية المميزة

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

64	برياني
64	دجاج
64	لحم ضأن
64	جمبري
64	خضراوات
	يُقدم مع صلصة الرايتا، خبز البابادم، ومخلل هندي
60	دجاج بالزبدة على الطريقة التقليدية
	صوص غني، عسل، أرز بسمتي، خبز نان
60	هاندي الدجاج بالنكهة المُدخنة
	دجاج على الطريقة الباكستانية، خبز نان بالثوم، صلصة التعناع
69	لحم ضأن كادي
	مرق فاسالا، نان أو أرز على البخار
65	لحم الضأن نيهاري
	صوص فاسالا، خبز نان أو أرز أبيض بالبخار

## الأطباق المشوية المميزة

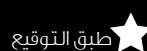
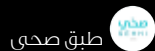
من الساعة 11:00 صباحاً حتى الساعة 12:00 صباحاً

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
165	طبق المأكولات البحرية
	لوبستر، سيباس، جمبري، كالاماري، ليمون، صلصة الليمون والبقدونس
105	سلمون
	هليون، طماطم صغيرة مشوية، صلصة زبدة بالليمون
105	مشويات مُشكلة على الطريقة العربية
	اطاطب حنّار، نأض محل ؤتفك، نأض عالضأ، باباك شيش، قوواط شيش
	ةيلقم

## الأطباق المميزة من آسيا والمحيط الهادئ

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

65	ناسي غورينغ (SP)
	أرز، بيض مقلي، دجاج، جمبري، خل بالفلفل الحار، صلصة صويا
70	روبيان بالفلفل الحار
	خل حار، صلصة صويا، أرز الياسمين
65	لحم بقري مقلي سريعاً
	خضراوات، صلصة صويا، سمسم محمص، أرز الياسمين
64	دجاج بالكاري على الطريقة التايلاندية
	(S) (N)
	خضراوات، عشبة الليمون، أرز الياسمين



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 ٢٠. وتشمل رسم الخدمة والضرائب.

# تناول الطعام داخل الغرف

49 سباجيتي بولونيز (G)  
جبن بارميزان، أوراق ريحان

49 معكرونة بالجبن (D) (G)  
صلصة بشاميل، لحم ديك رومي مدخن

35 شرائح الدجاج المقلية (G)  
بطاطا مقلية مقرمشة

35 شرائح الدجاج المقلية (D) (G)  
صلصة التارتار، بطاطا مقلية مقرمشة

40 سلايدرز لحم البقر (G)  
بطاطا مقلية

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

## 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

40 تيراميسو (D) (G)  
ماسكربوني، بسكويت ليدي فينجر، إسبريسو، شوكولاتة مبشورة

40 كيك الشوكولاتة الساخن (D) (E) (G)  
آيس كريم بنكهة الفانيليا


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

48 طبق الفواكه الموسمية مع التوت (V) 


34 سلطة الفواكه (V) 


## الطعام الصحي

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

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

39 أومليت بياض البيض   
اختيارك من السبانخ، الهليون أو السلمون المدخن

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

69 بيوند برجر (V)   
برغر نباتي، طماطم، بصل، مخلل خيار، خس، بطاطا مقلية على طريقة  
الستيك

## قائمة طعام الأطفال

(السلطة، الحساء والأطباق الرئيسية)


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

32 وافل بالنوتيلا (G) (E) (N)  
كريمة بندق، شرائح موز


32 الخبز المحمص بالشوكولاتة على  
الطريقة الفرنسية (G)(V)(E)  
مقرمشات أرز مكرملة


32 سلطة كابريزي (D) (V)  
جبن بافلو موتزاريللا، طماطم صغيرة عضوية

31 شوربة نودلز الدجاج  
مرق دجاج رائق، جزر، كرفس

طبق صحي 

نباتي 

طبق التوقيع 

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 ألبان، G - يحتوي على جلوتين، GF - خال من الجلوتين، SP - حار، N - يحتوي على مكسرات، T - يحتوي على طحينة (سمسم)، M - يحتوي على فطر، E - يحتوي على بيض، CF - يحتوي على كافيين، A - يحتوي على كحول  
يرجى التواصل بخادمك الذي يمكنه أن يوضحك بأطباق تتناسب مع حساسية الطعام.  
الأسعار المذكورة بالدرهم  وتشمل رسم الخدمة والضرائب.  
تم التحديث في 1 يناير 2026