

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 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

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, foul 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迪拉姆 and are inclusive of all applicable service charges and taxes.

Eat-In with style

BREAKFAST À LA CARTE

Served from 5:00 AM to 11:00 AM

ARABIC SPECIALTIES

Falafel basket (V) (N)

Fresh za'atar, marinated tomatoes, tahini, parsley

Egg shakshuka (E)

Onion, tomato, parsley, bell pepper

EGG SPECIALTIES (E)

Eggs benedict (G) (D)

English muffin, turkey ham, poached eggs, hollandaise sauce

Three-egg omelette

Choice of tomatoes, asparagus, onions, mushrooms, baby spinach, turkey ham, smoked salmon, Swiss or cheddar cheese

Breakfast sandwich (D) (G)

Toasted multi-cereal loaf, scrambled eggs, avocado, cream cheese

BREAKFAST SPECIALTIES

31	Smoked salmon multi-seed bagel (G) (D) (N)	39
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	
39	Waffles (G) (E)	41
	Mint & lemon cream	
39	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	
37	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迪拉姆 and are inclusive of all applicable service charges and taxes.

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) 
Green apple, almond milk, dried fruits

Yoghurt (D)

Homemade Granola (V) (N)
Fresh berries, honey

Steel-cut organic oat porridge (N) (V) (D) 
Cinnamon sugar, honey, toasted almonds

Seasonal fruit plate with berries (V) 

Fruit salad (V) 
Blossom honey, toasted shredded coconut

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

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

Vegetable juices 
Tomato, celery, cucumber & mint, avocado

HEALTHY CHOICES

29 Cottage cheese, avocado (D) 
46

18 Quinoa fruit salad (V) 
39

36

36

48

34

28

28

28



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迪拉姆 and are inclusive of all applicable service charges and taxes.

Eat-In with style

À LA CARTE MENU

STARTERS

from 11:00 AM to 12:00 AM

Classic caesar (G) (E)

Romaine lettuce, beef bacon, croutons, parmesan, anchovies

with chicken

with prawns (S)

Caprese (D) (N)

Heirloom tomato, buffalo mozzarella, basil pesto, balsamic reduction

Greek salad (D)

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

Shrimp avocado salad (S)

Lemon, coriander, chives, cherry tomato, onion, mustard, olive oil

Mezze individual

Hummus (V)

Moutabal (V)

Tabouleh (G) (V)

Baba ghanoush (V)

Fattoush (G) (V)

54

64

71

57

54

64

21

HOT STARTERS

24-hour service

Arabian mezze platter

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

65

Hot mezze

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

21

Chili chicken wings (G) (SP)

Chili sauce

59

Sharing platter (V) (N)

Chicken wings, jalapeño and cheese poppers, mozzarella sticks, batter-fried shrimps

69

SOUP

from 11:00 AM to 12:00 AM

Smokey tomato (V) ★

Pesto, garlic croutons

35

Mushroom (D) (V)

Herb, truffle mascarpone

35

Arabian lentil (G) (V) ★

Croutons, lemon wedge

35

Lobster bisque

Lobster broth, served with garlic bruschetta

45

Thai tom yum soup

Mixed seafood, coconut cream

45

Soup of the day

Please ask the order taker

35



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迪拉姆 and are inclusive of all applicable service charges and taxes.

Eat-In with style

PIZZAS 24-hour service

Margherita classica (V) (G) (D)

Mozzarella, tomato sauce, basil, olive oil



Funghi e tartufo (V) (G) (D) (M)

Mozzarella, truffle cream, mushrooms, spinach, Parmesan

Capricciosa classica (C) (M) (G) (D)

Mozzarella, chicken, mushrooms, olives, artichokes, San Marzano sauce

Frutti di mare piccante (G) (S) (D)

Mozzarella, shrimp, calamari, clams mussels, garlic oil, chili flakes, parsley

Quattro formaggi (G) (D)

Mozzarella, gorgonzola, Parmesan, provolone

Diavola (B) (G) (D) (SP) (S)

Mozzarella, spicy beef salami, roasted chili, rocket, Parmesan

Vesuvio rosso (B) (G) (D) (SP)

Buffalo mozzarella, beef sausage, chili oil, spicy tomato sauce, oregano

60

ITALIAN SPECIALTY

24-hour service

Spaghetti bolognese (G)

Spaghetti, beef with tomato sauce and herbs, Parmesan, basil leaves

71

Tagliolini al olio (G) (D) (S)

Tagliolini, seafood bisque, clams, shrimps, mussels, parsley, Parmesan, olive oil

74

Pesto di pollo tagliatelle (G) (N) (D)

Creamy pesto, grilled chicken, basil leaves

64

Lasagna al-forno (G) (D)

Mozzarella, parmesan, basil leaves, mixed herbs, tomato sauce, white sauce

60

Mushroom risotto (D) (M)

Parmesan, basil

64

74

Risotto trio gamberetti (S)

Seafood bisque, shrimps, Parmesan, basil

59

74



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迪拉姆 and are inclusive of all applicable service charges and taxes.

Eat-In with style

SANDWICHES & BURGERS 24-hour service

Falafel wrap (G) (D) (V)

French fries, pickle, wild rocca leaves

Shawarma wrap (G) (D)

Garlic sauce, pickle, wild rocca leaves, French fries
(Spicy / not spicy)

Panini di caprese (G) (D)

Fresh mozzarella, panini bread, plum tomato, basil leaves, pesto, grilled cherry tomato, steak fries

Ciabatta philly steak (G) (M)

Mixed peppers, French Gruyère, sautéed onion, mushroom, mustard, mayonnaise, gherkins, fries

Focaccia club (E) (G)

Focaccia bread, tomato, grilled chicken, turkey ham, egg, lettuce, French Gruyère, waffle fries

Maxi chicken (G) (N) (SP)

Sesame baguette, sautéed chicken, mushroom, mixed peppers, onion, cheese salsa, guacamole, lettuce, jalapeño, curly fries

Chef Belal signature burger

(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

Brioche bun, sautéed onion, mushrooms, French Gruyère, steak fries

		<i>A taste of The Foundry, our award-winning signature. from 3:00 PM to 12:00 AM</i>
39	Porterhouse 450 gm, USDA Premium beef	249
39	T-Bone 450 gm, USDA Premium beef	229
59	Tenderloin 250g, South African 250g, USDA Premium beef	179 204
64	250g, Australian (MB 8-9) Ribeye 230g, South African 230g, USDA Premium 230g, Australian (MB 9+)	324 179 204 329
64	Sirloin 230g, South African 230g, USDA Premium beef 230g, Australian (MB 8-9)	161 276 304
69	Tomahawk 1 kg, Australian, good for two	610
79	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		64
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迪拉姆 and are inclusive of all applicable service charges and taxes.

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迪拉姆 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

WATER

STILL
Harrogate
Airo

SPARKLING
Harrogate

CHILLED JUICES

Orange
Pineapple
Mango
Tomato
Cranberry

ENERGY DRINKS

Red Bull

MOCKTAIL / SHAKES

Shakes

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

30

Americano	30
Espresso	30
Double Espresso	30
Cappuccino	30
Café Latte	30

44

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	80 / 360
France, Champagne	

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

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

WHITE

Chateau Rousseau Bordeaux Blanc	34 / 125
France, Bordeaux	

Casa Solis Chardonnay	34 / 125
Chile, Central Valley	

ROSÉ

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

RED

Chateau Rousseau Bordeaux Rough	34 / 125
France, Bordeaux	

Casa Solis Merlot	34 / 125
Chile, Central Valley	

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

Glenmorangie Original	3cl 45
-----------------------	-----------

BLENDED WHISKY

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

BOURBON & RYE

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

GIN

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

VODKA

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

RUM

Hawaiian	3cl / BTL 30 / 340
Bacardi Oakheart	40

TEQUILA

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

ARMAGNAC

Casterade VSOP 10 Y.O	3cl 54
-----------------------	-----------

BRANDY

Klipdrift	3cl 30 / 350
-----------	-----------------

COGNAC

Hennessy VS	3cl 48
-------------	-----------

APERITIFS / LIQUEURS

Jagermeister	3cl 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	Domaine Paul Autard Chateauneuf-Du-Pape-Rouge France, Rhone Valley	535
Bestue Otto El Mielero Spain, Arragon	47 / 190	Albert Bichot Pommard 'Clos des Ursulines' AOC, Cote de Beaune France, Burgundy	560
Taylor's SP Ruby	48 / 215	Chorey-les-Beaune - Domaine Cachat-Ocquidant, Cote de Beaune France, Burgundy	560
Taylor's SP Tawny	48 / 215	Albert Bichot Nuits Saint George 1Er Cru France, Burgundy	710
Sandeman Fino Sherry	32 / 125	Ricossa Barbera Appassimento DOC Italy, Piedmont	145
Sandeman Don Fino Sherry	38 / 170	Torti Barbera Oltrepò Pavese DOC Italy, Lombardy	155

CHAMPAGNE

Lanson Brut Rosé France, Champagne	BTL 485	Bottega Acino Chianti Classico DOCG Italy, Tuscany	195
Veuve Clicquot Yellow Label France, Champagne	486	Velenosi, Solesta' Rosso Piceno DOC Superiore Italy, Marche	210
Ruinart Brut France, Champagne	660	Bottega Rosso Di Montalcino Italy, Tuscany	230
Lanson Le Black Label Brut (Magnum) France, Champagne	885	Cesari Amarone Valpolicella Il Bosco Italy, Piedmont	635
Dom Pérignon France, Champagne	2360	Cantina Fratelli Ferrero, Barolo Bricco Manzoni DOCG Italy, Piedmont	935

RED

D de Dauzac France, Bordeaux	150	Casa Rojo Clon 98 Tempranillo Spain, Ribera del Duero	245
Château Roquefort, Roca Forte Red Parcel Selection France, AOC Bordeaux Supérieur	270	Bodega Otto Bestué "Viñadores" DO Somontano Spain, Arragon	310
Louis Jadot Beaujolais-Villages Combe Aux Jacques France, Burgundy	270	Jacobs Creek Reserve Shiraz Australia, Southeast Regional	150
Olivier Ravoire Crozes Hermitage France, Rhone Valley	340	Maxwell Orchard Cabernet Sauvignon Australia, McLaren Vale	210
Château Gravet-Renaissance, Saint-Émilion Grand Cru Classé France, Bordeaux	380	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, Monterrey 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 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

قائمه وجبة الفطور داخل الغرف

اطلب خلال .٣٥-٣ دقيقة .

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

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 عصيراليوم
- موسلي بالتوت واللوز المحمص
- سلطة الكينون بالجزر والسبانخ والأفوكادو
- فطэр 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 الحشبي

79

عربي

- اختيارك من العصائر الطازجة: رمان، جريب فروت، جزر مع برتقال وزنجبيل، برتقال، أو عصيراليوم
- طبق فواكه موسمية مقطعة مع التوت
- لبنة، زيتون، طبق خضروات طازجة، مخللات، فول مدمس
- أومليت مع اختيارك من الإضافات: طماطم، بصل، فطر، فلفل، جبن، أو زيتون
- يُقدم مع لحم بقر مدخن وطماطم مشوية
- مربى، عسل، زبدة
- سلة مخبوزات منزلية.
- كرواسون سادة وبالشوكولاتة، معجنات دنماركية، تشكيلة من الخبر، 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

الإفطار الممیز

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

89

إفطار سوتنر 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، الفطэр، السبانخ، لحم ديك الحبش المدخن، السلمون المدخن، الجبن السويسري أو جبن الشيدر
- نقانق اللحم أو الدجاج، لحم بقر مقدم، هاش براون
- سلة المخبوزات الطازجة من مخبوزات اليوم في الفندقة، كرواسون سادة وبالشوكولاتة، فطائر دنماركية، تشكيلة من الخبر
- 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 بلحمة الغنم، فالافل
- اختيارك من فتة الحمص أو صحن الفول الممیز
- أومليت بالبصل والمشروم يقدم مع فخلل الخيار
- مربى، عسل، حلاوة، زبدة
- سلة المخبوزات الطازجة من مخبوزات اليوم في الفندقة، كرواسون سادة وبالشوكولاتة، فطائر دنماركية، تشكيلة من الخبر
- قهوة عادية أو خالية من الكافيين طازجة، تشكيلة متنوعة من الشاي الفاخر، والحليب

طبق التبقيع نباتي طبق صحي

V - نباتي، VG - نباتي بالكامل (فيغرن)، C - يحتوي على لحم بقر، L - يحتوي على لحم بحargo، F - يحتوي على سمك، SF - يحتوي على محار، CR - يحتوي على قشريات (سلطعون، روبيان، لوبستر)، D - يحتوي على منتجات الألبان، G - يحتوي على جلوتين، GF - خالٍ من الجلوتين، SP - خالٍ من المكسرات، T - يحتوي على طحينية (سمسم، M - يحتوي على كافيين، A - يحتوي على بيض، CF - يحتوي على فطر، E - يحتوي على كافيين، يرجى التواصل بخدمتك الذي يمكنه أن يوصيك بأطباق تناسب مع حساسية الطعام، الأسعار المذكورة بالدرهم، وتشمل رسم الخدمة والضريبة.

تناول الطعام داخل الغرف

وجبة إفطار انتقائية

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

التخصصات العربية

 سلة فلafel (نباتي) (N) (V)
زعتر طازج، سلطة طماطم، طحينة، بقدونس

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

تخصص البيض

 بيض بندىكت (D, G)
خبز إنجلنزي، لحم ديك رومي مدخن، بيض مسلوق بدون القشر، صلصة هولانديز

 أومليت محضر من ثلاث بيضات
إخبارك من الطماطم، المليون، 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

39	شطيرة السلمون المدخن بخبز البيغيل بالحبوب المتعددة (N) (D) (G) جبن كريمي بالشبت، برامع الليمون، طماطم، بصل أحمر مبشور
39	الخبز المحمص بالأفوكادو (E) (N) (G) شريحة خبز الحبوب المحمص، بيض مسلوق بدون القشر، جرجير
41	الفطاير الذهبية (E) (G) كمبوت تفاح بالقرفة، شراب الميبل
41	الوافلز (E) (G) كريمة التحنان والليمون
39	خبز البريوش الفخيم على الطريقة الفرنسية (E) (G) كمبوت تفاح بالقرفة بنكهة الفانيليا الخفيفة، مع اللوز المحمص
59	طبق الجبن (D) (G) (V) تشكيلة من الجبن الأوروبي، فواكه مجففة، عنبر، رقائق مخبوزات مملحة، صلصلة شاتني الفواكه
37	سلة المخبوزات (V) (G) كروسون سادة، وبالزعتر، وبالشوكلاته، وبالجبن، لفائف القرفة، خبز أبيض أو بني محمص، شرائح من خبز البريوش، تشكيلة من المافن، فطائر دانماركية، خبز البيتزا

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 والفوائد والمشروبات

- 29 مويسلي بيرشر على الطريقة (D) السويسرية (V) (N) (N)
تفاح أحضر، حليب لوز، فواكه مجففة (D)
- 18 زبادي (D)
- 36 الجرانولا محلية الصنع (N) (V)
التوت الطازج والعسل
- 36 عصيدة الشوفان العضوية (N) (V)
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 (V) (D) 
موز، فراولة، مانجو
- 28 يمكنك اختيار عصائر الفاكهة الطازجة (V) 
البرتقال، البطيخ، الأناناس، الليمون
- 28 عصائر الخضار 
طماطم، كرفس، خيار، نعناع، أفوكادو

طبقة التوقيع  نباتي طبقة صحبي

V - نباتي، VG - نباتي بالكامل (فيجن)، C - يحتوي على دجاج، B - يحتوي على لحم عنق، F - يحتوي على سمك، SF - يحتوي على مهار، CR - يحتوي على قشرات سلطعون، روبيان، لوبستر، D - يحتوي على منتجات ألبان، G - يحتوي على جلوتين، GF - خال من الجلوتين، N - حار، SP - بارد، M - مماثل، M - يحتوي على فطر، E - يحتوي على بيض، CF - يحتوي على كافيين، A - يحتوي على محول البرجي التواصل بخدمتك الذي يمكنه أن يوصيك بطبق تتناسب مع حساسية الطعام،
يرجى التواصل بخدمتك الذي يمكنه أن يوصيك بطبق تتناسب مع حساسية الطعام،
الأسعار المذكورة بالدرهم، ₦، وتشمل رسما الخدمة والضرائب.

تم التحديث في 1 يناير 2026

تناول الطعام داخل الغرف

المُقبلات الساخنة

خدمة على مدار 24 ساعة

- 65 طبق المُقبلات العربية (V) ، مُتبّل (V) ، تبولة (G) (V) ، بابا غنوج (V) ، فتوش (G) (V) . سمبوسك بالجبن ، كبة ، فطائر السبانخ
- 21 المزة الساخنة (D) (V) ، فطائر السبانخ (G) (N) (V) ، كبة بلحm الغنم ، سمبوسك باللحm (G) (N)
- 59 أجنحة الدجاج الحارة (G) (SP) (N) ، صلصة حارة
- 69 طبق المشاركة (G) (SP) (N) ، أجنحة دجاج ، هالابينو وجبنه بوبرس ، أصابع موزاريلا ، روبيان مقلي

الشوربة

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

- 35 شوربة الطماطم المدخنة (V) ★ (V) طبق صحي بيستو ، قطع خبز محمص بالثوم
- 35 شوربة الفطر (V) (D) (V) ، أعشاب ، جبن ماسكريوني بفطر الكمأة
- 35 ★ شوربة العدس على الطريقة العربية (G) (V) (V) ، قطع خبز محمص ، شرائح ليمون
- 45 شوربة سلطعون البحر (V) ، مرق سلطعون البحر ، تقدم مع خبز بروشيتا بالثوم
- 45 شوربة توم يم التايلاندية (V) ، مأكولات بحرية مشكلة ، كريمة جوز الهند
- 35 شوربة اليوم (V) ، يرجى الاستفسار من موظف الطلبات

قائمة الطعام حسب الطلب

المُقبلات

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

- 54 سلطة سيزر التقليدية (E) (G) (V) ، خس روماني ، لحم بقرى مقدد ، قطع خبز محمص ، جبن بارميزان ، أنسوجة مع صدر دجاج مشوي مع الروبيان المشوي
- 64 71 57 كابريزي (N) (D) (V) ، موزاريلا بوقالو ، طماطم عتيقة ، بيستو الريحان ، صلصة البليسفيك
- 54 السلطة اليونانية (D) (V) ، طماطم ، خيار بصل أحمر ، فلفل حلو ، جبن فيتا ، زيتون كالاماتا ، تتبيلة السلطة اليونانية
- 64 سلطة الجموري والأفوكادو (S) (V) ، ليمون ، كزبرة ، شيفي ، طماطم صغيرة ، بصل ، خردل ، زيت زيتون
- 21 طبق المُقبلات العربية (V) (V) ، حمص (V) (V) ، مُتبّل (V) (V) ، تبولة (G) (V) ، بابا غنوج (V) (V) ، فتوش (G) (V)

طبقة التوقيع ★ نباتي طبقة صحي

V - نباتي، VG - نباتي بالكامل (فيغن)، C - يحتوى على لحم غنم، B - يحتوى على دجاج، L - يحتوى على لحم بقرى، F - يحتوى على سمك، SF - يحتوى على محار، CR - يحتوى على قشريات (سلطعون، روبيان، لوبستر)، D - يحتوى على منتجات ألبان، G - يحتوى على جلوبين، GF - حال من الجلوبين، SP - حار، N - يحتوى على مكسرات، T - يحتوى على طحينة (سمسم)، M - يحتوى على فطر، E - يحتوى على ببض، CF - يحتوى على كافيين، A - يحتوى على كحول. يرجى التوابل بخادمك الذي يمكنه أن يوصيك باطباق تناسب مع حساسية الطعام. الأسعار المذكورة بالدرهم ₦ وتشمل رسوم الخدمة والضرائب.

تناول الطعام داخل الغرف

الأطباق الإيطالية المميزة

خدمة على مدار 24 ساعة

64	 سباغيتي بولونيز (G)	سباغيتي، لحم بقري مع صلصة الطماطم والأعشاب، جبنة البارميزان، أوراق الريحان
74	 تاليوليني بالثوم (S) (D) (G)	تاجليوليني، بيسك المأكولات البحرية، محار، روبيان، بلح البحر، بقدونس، بارميزان، زيت زيتون
59	 دجاج بيستو تاجلياتيل (G) (N) (D)	بيستو كريمي، دجاج مشوي، أوراق ريحان
64	 لازانيا بالفرن (G) (D)	جبن موتساريلا، جبن بارميزان، أوراق ريحان، أعشاب فشكلة، صلصة طماطم، صلصة بيضاء
59	 ريزوتو بالفطر (M) (D)	جبن بارميزان، ريحان
64	 ريزوتو بالجمبري (S)	بيسك المأكولات البحرية، روبيان، جبن بارميزان، ريحان

البيتزا

خدمة على مدار 24 ساعة

60	 مارغريتا كلاسيكية (D) (G) (V)	صلصة طماطم، موتساريلا، ريحان، زيت زيتون
71	 الفطر والكمأ (M) (D) (G) (V)	كريمة بالكمأ، فطر، سباناخ، موتساريلا، بارميزان
74	 كابريكوزا كلاسيكية (D) (G) (M) (C)	دجاج، فطر، زيتون، أرضي شوكى، موتساريلا، صلصة طماطم
79	 فروتي دي هاري حارة (D) (S) (G)	روبيان، كالamarى، محار، بلح البحر، زيت بالثوم، رقائق الفلفل الحار، موتساريلا، بقدونس
60	 كواترو فورماجي (D) (G)	موزاريلا، غورغونزولا، بارميزان، بروفولون
74	 ديفولا (S) (D) (SP) (G)	سلامي بقري حار، فلفل مشوي، موتساريلا، جرجير، بارميزان
74	 قيزوفيفو روسو (D) (G) (SP) (B)	نقانق لحم البقر، زيت الفلفل الحار، صلصة طماطم حارة، جبن موتساريلا طازجة، زعتر

طبقة التوقيع  نباتي طبق صحي

V - نباتي, VG - نباتي بالكامل (فيixin), C - يحتوى على لحم غنم, F - يحتوى على سمك, SF - يحتوى على محار, CR - يحتوى على قشربرات (سلطعون، روبيان، لوبستر)، D - يحتوى على منتجات ألبان، G - يحتوى على جلوتين، GF - خال من الجلوتين، SP - حار، N - حار، M - يحتوى على مكسرات، T - يحتوى على طحينية (سمسم، مكسرات)، E - يحتوى على فطر، CF - يحتوى على بياض، A - يحتوى على كافيين، يرجى التواصل بخادمك الذي يمكنه أن يوصلك بأطباق تناسب مع حساسية الطعام، يرجى التواصل بخادمك الذي يمكنه أن يوصلك بأطباق تناسب مع حساسية الطعام، الأسعار المذكورة بالدرهم، وتشمل رسوم الخدمة والضرائب.

تناول الطعام

داخل الغرف

مذاق مطعمه ذا فاوندي،
تقىعنا الحائز على جائزة.

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

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

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

179 لحم المتن
250 غرام، لحم جنوب أفريقي
(USDA Premium)

204 250 غرام، لحم أمريكي فاخر
(USDA Premium)

324 250 غرام، لحم أسترالي (تصنيف 8-9)

179 شريحة ريب آي (B, GF)
230 غرام، لحم جنوب أفريقي
(USDA Premium)

204 230 غرام، لحم أمريكي فاخر
(USDA Premium)

329 230 غرام، لحم أسترالي (تصنيف 9+)

161 سيرلوين (B, GF)
230 غرام، لحم جنوب أفريقي
(USDA Premium)

276 230 غرام، لحم أمريكي فاخر
(USDA Premium)

304 230 غرام، لحم أسترالي (تصنيف 9+)

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

اختاروا طبقين جانبين:
الهليون، برابع ملفووف بروكسل، الفاصوليا الخضراء، البطاطا
الصغيرة المحمصة، مهروس البطاطا

اختاروا الصلصة المفضلة:
صلصة النبيذ والبصل، صلصة بيارنيز، صلصة الفلفل الوردي،
صلصة الفطر

السندويتشات والبرجر

خدمة على مدار 24 ساعة

39 راب الفلفل (V) (G) (D)
فلافل مقلبي، بطاطا مقلية، مخلل، جرجير

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

59 بانيني دي كابريزي (D) (G)
موراريلا 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 مشكل، جبن غرويير فرنسي، بصل محمص، فطر، خردل،
مايونيز، خيار مخلل، بطاطا مقلية

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

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

69 بغر الشيف بلا (B - D - G - SP - S)
قطعتنا لحم بقرى، بصل مقرمش، جبنة بيرجاك، مربى الهاлиبينو،
جرجير، أيلoli تشيبيو تلي، خبز بالبصل والمخلل المدخن

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



طبقة التوقيع

– نباتي، VG – نباتي بالكامل (فيجن)، C – يحتوى على دجاج، B – يحتوى على لحم بقرى، L – يحتوى على سمن، SF – يحتوى على مهار، CR – يحتوى على قشريات (سلطعون، روبيان، لوبستان)، D – يحتوى على منتجات ألبان، G – يحتوى على جلوتين، GF – حار، N – يحتوى على مكسرات، T – يحتوى على طحينة (سمسم)، M – يحتوى على فطر، E – يحتوى على بسبخ، CF – يحتوى على كافيين، A – يحتوى على بسبخ، يرجى التواصل بخادمك الذي يمكنه ان يوصيك باطباق تناسب مع حساسية الطعام، الأسعار المذكورة بالدرهم، وتشمل رسوم الخدمة والضرائب.

تناول الطعام

داخل الغرف

الأطباق الآسيوية المميزة

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

64	بريانى
64	دجاج
64	لحم ضأن
64	جمبري
64	خضراوات
	يُقدم مع صلصة الرياتنا، خبز البابادم، ومخلل هندي
60	دجاج بالزيادة على الطريقة التقليدية
	صوص غني، عسل، أرز بسمتي، خبز نان
60	هاندي الدجاج بالنكهة المدخنة
	دجاج على الطريقة الباكستانية، خبز نان بالثوم، صلصة النعناع
69	لحم ضأن كادي
	مرق ماسala، نان أو أرز على البخار
65	لحم الضأن نيهاري
	صوص ماسala، خبز نان أو أرز أبيض بالبخار

الأطباق المشوية المميزة

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

64	دجاج بالليمون
	ثوم، بطاطاً مهروسة مع قطع، بازلاء الثلاج، 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 مشكلة على الطريقة العربية
	اطاطب حيارش، ناض محل ةتفك، ناض عالضأ، بابك شيش، قوواط شيش
	ةيلقم

الأطباق المميزة من آسيا والمحيط الهادئ

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

65	ناسى غوريينغ (SP)
	أرز، بيض مقلبي، دجاج، جمبري، خل بالفلفل الحار، صلصة صويا
70	روبيان بالفلفل الحار
	خل حار، صلصة صويا، أرز الياسمين
65	لحم بكري مقلبي سريعاً
	خضراوات، صلصة صويا، سمسم محمص، أرز الياسمين
64	دجاج بالكارى على الطريقة التایلندية (S) (N)
	خضراوات، عشبة الليمون، أرز الياسمين

طبق التوقيع  باتي طبق صحي

V - باتي، VG - باتي بالكامل (فيجن)، C - يحتوى على دجاج، B - يحتوى على لحم بقرى، A - يحتوى على لحم غنم، F - يحتوى على سمك، SF - يحتوى على محار، CR - يحتوى على قشريات (سلطعون، روبيان، لوبستر)، D - يحتوى على منتجات الـلـان، G - يحتوى على جلوتين، GF - يحتوى على جلوتين، SP - خال من الـلـان، N - حار، T - يحتوى على مكسرات، T - يحتوى على حبوب، E - يحتوى على فطر، CF - يحتوى على بيض، A - يحتوى على كافيين، A - يحتوى على كحول، يرجى التواصل بخدمتك الذى يمكنه أن يوصيك بأطباق تتناسب مع حساسية الطعام، الأسعار المذكورة بالدرهم، وتشمل رسماً الخدمة والضرائب.

تناول الطعام داخل الغرف

- | | |
|----|--|
| 49 | سباغيتي 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 (G) (D)
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

مـن الساعـة 11:00 صـحاـجـته إلـى الساعـة 12:00 صـحاـجـته

- | | | |
|----|--|---|
| 35 | (G) (E) (D) تشييز كييك مخبوزة في الفرن | كريمة فاكهة البانش فروت، صلصة المانجو |
| 40 | (G) (D) تيراميسو | ماسكيريوني، بسكويت ليدي فينجر، إسبيريسيو، شوكولاتة ميشورا |
| 40 | (G) (E) (D) كييك الشوكولاتة الساخن | آيس كريم بنكهة الفانيلا |
| 40 | (N) (G) (E) (D) براؤني بالجوز المقرمش | كريم شانتيه شوكولاتة بالحليب، جوز مكرمل |
| 48 | (V) طبق الفواكه الموسمية مع التوت | سلطة الفواكه |
| 34 | (V) طبق الفواكه | |

الطباطبائي

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

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

39  أوبليت بياض البيض
اختيارك من السبانخ، الهليليون أو السلمون المدخن

56  كاري خضار تايلاندى بحليب جوز الهند (V)
ذرة صخيرة، 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 مقليه على طريقة
الآسيان

قائمة طعام الأطفال

(السلطة، الحسأء والأطباق الرئيسية)

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

- | | |
|----|--|
| 32 | وافل بالنوتيللا (G) (E) (N) |
| | كريمة بندق، شرائح موز |
| 32 | الخبز المحمص بالشوكلاتة على الطريقة الفرنسية (G)(V)(E) |
| | مقرمشات أرز مكرملة |
| 32 | سلطة كابريزي (D) (V) |
| | جبن بافلو موتزاريلا، طماطم صليرة عضوية |
| 31 | شوربة نودلز الدجاج |
| | مرق دجاج رائق، جزر، كرفس |