

color YOUR plate™

INTRODUCING HEALTHY MENU OPTIONS

Brighten your diet with Color Your Plate, a simple approach to eating right by adding colorful foods to your meals. Core Performance™, our partner in fitness, recommends adding three colors that come from fruits and vegetables to increase energy and maintain a balanced diet. Look for dishes marked with  throughout your stay.



Red foods like cranberries, red peppers, tomatoes and watermelon support the heart and circulatory system.



Orange foods like pumpkin, papaya, sweet potatoes and peaches support skin and eye health.



Yellow peppers, pineapple, squash and other yellows optimize brain function.



Greens like broccoli, spinach, kiwi and avocados rejuvenate muscle and bone.



Blues like plums, blackberries, eggplant and figs promote circulation.



White foods like cauliflower, onions, parsnips and garlic enhance cellular recovery and the immune and lymphatic systems.



لون صحنك™

مقدمة لقائمة صحية من الخيارات

إبدء حميتك الغذائية مع لون صحنك، إنه منهج بسيط لتناول الطعام على نحو صحيح بإضافة أطعمة ملونة لوجباتك الأساسية™ حيث يوصي شريكنا للياقة البدنية إضافة ثلاثة ألوان تأتي من الفاكهة، والخضراوات لزيادة الطاقة والحفاظ على الحمية الغذائية المتوازنة. ابحث عن الأطباق بعلامة  خلال إقامتك.

 الأطعمة الخضراء مثل البروكلي، والسبانخ، والكيوي، والأفوكادو، والتي تجدد العضلات والعظام.

 الأطعمة الحمراء مثل الكرنبي الأحمر، والفلفل الأحمر، والطماطم، و البطيخ، حيث أنها تدعم القلب والجهاز الدوري.

 الأطعمة الزرقاء مثل البرقوق، والتوت، والبادنجان، والتين تعزز من دوران الدم.

 الأطعمة البرتقالية مثل القرع، والبابايا، والبطاطا، والخوخ حيث أنها تدعم صحة الجلد والعين.

 الأطعمة البيضاء مثل القرنبيط، والبصل، والجزر الأبيض، والثوم تعزز من شفاء الخلايا وجهاز المناعة الليمفاوي.

 الفلفل الأصفر، والأناناس، والاسكوارش، والأطعمة الصفراء الأخرى حيث تعزز من وظيفة العقل.

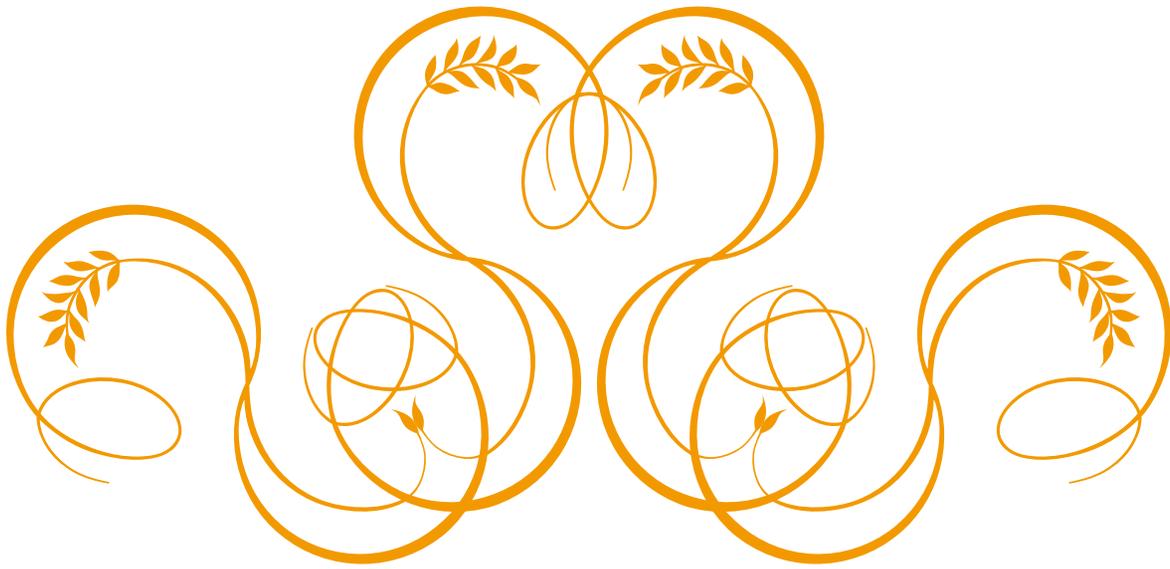
SHERATON
FITNESS
POWERED BY CORE PERFORMANCE

لون صحنك 

* استهلاك اللحوم أو الدواجن، أو الأطعمة البحرية، أو المحار، أو البيض، أو اللبن غير المبستر بصورة نيئة أو غير مطهوه قد يزيد من مخاطر التعرض لأمراض بسبب التغذية.

 تشير إلى عنصر لون صحنك™، المتوازن، والمغذي.

[03] BREAKFAST FAVOURITES	الفطور المفضل [٠٣]
[07] ALL DAY FAVOURITES	الوجبات اليوميه [٠٧]
[10] ITALIAN FAVOURITES	الوجبات الأيطاليه [١٠]
[11] ASIAN FAVOURITES	الوجبات الآسيويه [١١]
[12] GRILLED FAVOURITES	الوجبات المشويه [١٢]
[13] KIDS MENU	قائمة الأطفال [١٣]
[14] DESSERTS	الحلويات [١٤]
[15] BEVERAGES	المشروبات [١٥]



Downtown Restaurant

Location: Ground Floor
Everday from: 08:00 - 1:00

One of the trendy meeting and dining spot, offering wireless internet and a wide selection of delicious dishes for breakfast, lunch and dinner. Featuring our popular Sushi & Sashimi, Pizza & Pasta, and Steak Nights, as well as our Daily Business Lunch, Downtown Restaurant is a great place to be.

La Veranda Restaurant

Location: 1st Floor
Breakfast: 06:00 - 10:00
Lunch: 12:00 - 15:30
Dinner: 19:00 - 23:00

Offers an elegant dining experience an International cuisine with a different exciting theme night daily. La Veranda is perfect for family meals or lunch meeting, and the ideal setting for a corporate lunch or dinner.

3rd Avenue Pub-Restaurant

Location: Ground Floor
Everyday from: 12:00 - 02:00

A new pub-restaurant that just opens its doors to the public, promising to bring a new flavor to the entire neighborhood. You can enjoy great food, drinks, live entertainment and unbeatable atmosphere at this unique new addition to the Abu Dhabi social scene.

breakfast favourites

AED

Continental Breakfast (G,D)

Your choice of freshly squeezed seasonal fruit juices:
Orange, grapefruit, watermelon, pineapple, apple,
tomato or carrot

Freshly sliced seasonal fruits:

Selection of morning bakeries

Danish pastries, croissants, bread rolls, homemade
muffins and toast butter, margarine, selection of
preserves, marmalade and honey

Your choice of freshly brewed coffee: regular or
decaffeinated Tea or hot chocolate Full cream milk or
skimmed milk

English Breakfast (G,D)

Your choice of freshly squeezed seasonal fruit juices:
Orange, grapefruit, watermelon, pineapple, apple,
tomato or carrot

Choice of cereals:

All Brand, Corn Flakes, Frosties and Rice Krispies

Two free range eggs, poached, scrambled, boiled
or fried served with hash brown potatoes and grilled
tomatoes

With your choice of veal bacon, chicken sausages,
baked beans or sautéed mushrooms

Selection of morning bakeries

Danish pastries, croissants, soft rolls, homemade
muffins and toast

Farmhouse butter or margarine, selection of preserves,
marmalade and honey

Your choice of freshly brewed coffee: regular or
decaffeinated

Tea or hot chocolate

Full cream milk or skimmed milk

100

إفطار خفيف

اختيارك من عصائر الفاكهة الموسمية الطازجة:
البرتقال أو الجريب فروت أو البطيخ أو الأناناس أو التفاح أو
الطماطم أو الجزر
شرايح من الفاكهة الموسمية الطازجة :
اختيار من مخبوزات الصباح
الفطائر الدانماركية والكرواسون ، وأرغفة الخبز المدورة الهشة
والكعك بالشيكولاته والخبز المحمص بالزبدة والمارجرين
ومجموعة من الأغذية المحفوظة مثل المربي والعسل
اختيارك من القهوة الطازجة : العادية أو منزوعة الكافيين
الشاي أو الشوكولاته الساخنة
أو الحليب كامل الدسم، أو منزوع الدسم.

145

إفطار إنجليزي

اختيارك من عصائر الفاكهة الموسمية الطازجة:
البرتقال أو الجريب فروت أو البطيخ أو الأناناس أو التفاح أو
الطماطم أو الجزر شرايح من الفاكهة الموسمية الطازجة
خيارات من الحبوب:
رقائق الزرة (البران) وكورن فليكس والأرز المحمص
بيضتان يطهان على طلبك مسلوقة أو مقلي أو مغلي الذي
يُقدم مع البطاطس و الطماطم المشوية
مع اختيارك من لحم المُقَدَّد وسجق الدجاج أو الفاصوليا
المطبوخة و الفطر المشوي.

مجموعة من مخبوزات الصباح
الفطائر الدانماركية والكرواسون، وأقراص الخبز الهش
والكعك بالشيكولاته والخبز المحمص بالزبد

الزبدة البلدي أو المارجرين، أو مجموعة من المربيات والعسل

اختيارك من القهوة الطازجة : العادية أو منزوعة الكافيين
الشاي أو الشوكولاته الساخنة
أو الحليب كامل الدسم، أو الحليب منزوع الدسم.

breakfast favourites

AED

Arabic Breakfast (G,D)

Your choice of freshly squeezed seasonal fruit juices: orange, watermelon, pineapple, apple, grapefruit, tomato or carrot

Freshly sliced seasonal fruits
Haloumi cheese, labneh, marinated black and green olives
Foul mudammas cooked with garlic, tomato and olive oil
"Shaskshuka" eggs with tomato, onion and parsley

A selection of Arabic pita breads
Your choice of freshly brewed coffee: Arabic, regular or decaffeinated
Tea or hot chocolate
Full cream milk or skimmed milk

Healthy Breakfast (H)

Your choice of freshly squeezed seasonal fruit juices: Orange, grapefruit, watermelon, pineapple, apple, tomato or carrot

Freshly sliced seasonal fruits
Plain, low fat or fruit yoghurt

Your choice of cereals:
Muesli, All Bran, Crunchy Nut and Corn Flakes

Choice of Toast
whole wheat Toast or brown Rolls
butter and margarine, selection of preserves, marmalade and honey

Your choice of freshly brewed coffee: regular or decaffeinated
Herbal or regular tea
Full cream milk or skimmed milk or soya milk

145

الإفطار العربي

اختيارك من عصائر الفاكهة الموسمية الطازجة: أو البرتقال أو البطيخ أو الأناناس أو التفاح أو الجريب فروت أو الطماطم أو الجزر

شرائح من الفاكهة الموسمية الطازجة :
الجبن الحلو المشوي و اللبنة و الزيتون الأسود والأخضر المتبل.

فول مدمس مطبوخ بالثوم والطماطم وزيت الزيتون «شكشوكة» بيض بالطماطم والبصل والبقونوس.
اختيارك من القهوة الطازجة : القهوة العربي العادية أو منزوعة الكافيين

الشاي أو الشوكولاته الساخنة
أو الحليب كامل الدسم أو الحليب منزوع الدسم.

125

إفطار صحي:

اختيارك من عصائر الفاكهة الموسمية الطازجة: البرتقال أو الجريب فروت أو البطيخ أو الأناناس أو التفاح أو الجزر

شرائح من الفاكهة الموسمية الطازجة
الزبادي العادي أو منخفض الدسم أو زبادي بالفواكه

خيارات من طعام الحبوب:
عصيدة الموسلي ورقائق الزرة (البران) والمقرمشات و المكسرات والكورن فليكس.
اختيار الخبز المحمص :
والتوست المطهو بالكامل من الدقيق الأسمر وأرغفة الخبز المدورة الهشة والكعك بالشيكولاته والخبز المحمص بالزبد والمارجرين واختيارك من المربيات والعسل.

اختيارك من القهوة الطازجة : القهوة العربي العادية أو منزوعة الكافيين
الشاي أو الشوكولاته الساخنة
أو الحليب كامل الدسم أو الحليب منزوع الدسم.

breakfast favourites

AED

Fresh Fruits and Yoghurts

Plain, low fat or fruit yoghurt

Fresh strawberries, blueberries and raspberries * 
Served with whipped cream

Fresh fruit platter
Selection of fresh seasonal fruits with exotic coulis

Fresh fruit salad with berries * 

Hot and Cold Cereals

All Bran, Corn Flakes, Frosties, or Rice Krispies
Served with full cream milk, skimmed milk or soy milk

Swiss bircher muesli * 
served with seasonal berries and toasted almonds

Chinese rice congee with chicken, beef or shrimps
Served with traditional condiments

Traditional homemade hot porridge
Served with sultanas, cinnamon and sugar

From our Bakery (G,D)

Pancakes and Toasts

Butter milk pancakes
With your choice of chocolate sauce, banana or blueberries
Served with Canadian maple syrup and whipped cream

French toast
with cinnamon sugar Served with blueberry compote

Selection of morning bakeries
Croissants, Bread rolls, homemade muffins,
Danish pastry basket

White or brown toast
served with farmhouse butter or margarine
Selection of preserves, marmalade and honey

Selection of international cheeses with condiments



* Indicates a well-balanced,
nutrient-rich Color Your Plate™

35

50

50

40

35

45

45

45

48

48

48

40

55

تشكيلة من الفواكه والزبادي

الزبادي العادي أو قليل الدسم أو زبادي بالفواكه



فروله مع تشكيلة التوت مقدمة مع الكريمة المخفوقة*

تشكيلة فراكة موسمة



سلطة فواكة مع التوت *

الحبوب الساخنة والباردة

رقائق الزرة (البران) وكورن فليكس والأرز المحمص يُقدم مع الحليب كامل الدسم والحليب الخالي من الدسم أو حليب الصويا



تُقدم وجبة برشر موزيلي السويسرية مع فاكهة التوت * الموسمية والمكسرات المحمصة

تُقدم عصيدة الأرز الصينية مع لحم الدجاج أو البقر أو الجمبري مع المرفقات التقليدية

تُقدم العصيدة الساخنة التقليدية محلية الصنع مع الزبيب والقرفة والسكر

من مخابزنا

الفطائر والخبز المحمص

فطائر زبد الحليب وتُقدم مع اختيارك من صلصة الشوكولاته أو الموز أو العنب البري يُقدم مع شراب القيقب الكندي والكريمة المخفوقة.

الخبز الفرنسي يُقدم مع السكر والقرفة وخليط السكر والعنب البري

اختيارك من مخبوزات الصباح، الكرواسون وأرغفة الخبز الطازجة محلية الصنع، سلة من المُعجنات الدانماركية

الخبز المحمص الأبيض أو الأسمر. ويُقدم مع زبدة المزارع أو المارجرين مجموعة من المربيات والعسل

مجموعة من أنواع الجبن العالمية مع المرفقات

- تشير علامة «إلى توازن المغذيات الغنية التي تلون طبقك»


breakfast favourites

AED

From the Deli (G)

Selection of cold cuts
with pickles, mustard and olives
Served with Bread Rolls

55

Selection of international cheeses with condiments

60

Eggs and Omelettes (G,D)

Two eggs - fried, scrambled, boiled or poached
Served with turkey bacon or sausages, hash brown
potato, sauté cherry tomatoes and mushrooms

50

Three eggs - fried, scrambled, boiled or poached
Served with veal bacon or sausages hash brown,
oven baked cherry tomatoes and mushrooms

65

Egg white omelette with fresh herbs and mushrooms
Served with grilled onion and oven grilled cherry tomatoes

60

Plain Omelette

Served with turkey bacon or sausages, hash brown
potato, asparagus, grilled cherry tomatoes

50

Omelette with a choice of condiments

Cheese, mushrooms, spring onion, mixed bell peppers,
tomato or herbs
Served with turkey bacon or sausages, hash brown,
asparagus,
oven baked cherry tomatoes and mushrooms

60

Breakfast Favourites**Eggs Benedict**

Poached eggs, English muffin, turkey bacon, and
hollandaise sauce
Served with hash brown, asparagus and oven baked
cherry tomatoes

65

Grilled Australian minute steak

with and a fried egg
Served with hash brown, grilled cherry tomatoes and
mushrooms

85

Corned beef hash

with fried eggs and baked beans
Served with asparagus, grilled cherry tomatoes
and mushrooms

75

مجموعة من الأطعمة الشهية الغير مُعلبة

تُقدم مجموعة من أنواع اللحوم الباردة مع المخللات، والخردل
والزيتون مع أرغفة الخبز المستديرة

مجموعة من أنواع الجبن العالمية مع المرافقات.

البيض والعجة

بيضتان - مقليتان أو مخفوقتان أو مسلوقتان تُقدم مع لحم
الديك الرومي المُقدد أو السجق أو البطاطس الميشورة
والمقلية وحببات الطماطم الكرزية والفطر المطبوخين

ثلاث بيضات - مقلتين أو مقلتين بالماء أو مسلوقين ويُقدموا
مع لحم المُقدد أو السجق أو البطاطس الميشورة والمقلية
وحببات الطماطم الصغيرة وعيش الغراب المُحمصين في الفرن

عجة بيض بيضاء مع الاعشاب الطازجة و الفطر يُقدمان مع
البصل المُحمّر وحببات الطماطم الكرزية المشوية

العجة العادية

تُقدم مع لحم الديك الرومي المُقدد أو السجق أو البطاطس
الميشورة والمقلية وحببات الطماطم الكرزية المشوية

عجة مع مجموع مختارة من المرفقات التالية

جبين أو الفطر الطازج او الفلفل الحلو أو الطماطم أو الأعشاب
تُقدم مع لحم الديك الرومي المُقدد أو السجق أو البطاطس
الميشورة والمقلية أو حببات الطماطم الكرزية والفطر
المشوي

الأطعمة المُفضلة في وجبة الإفطار**بيض البندنيك**

بيض مغلي مع فطائر الكعك الإنجليزي، ولحم الديك الرومي
المقدد، والصلصة الهولندية.
ويُقدم مع البطاطا الميشورة المقلية، والهليون والطماطم
الكرزية المشوية

قطعة من لحم البقر المشوي الاسترالي (ستيك)

بيض مقلّي يقدم مع اللحم المشوي والفاصولياء الطبوخة
والهليون و البطاطة الميشورة المقلية و طماطم الكرزية
والفطر المشويان

اللحم البقري المفروم.

يُقدم البيض المقلّي مع الفاصولياء الطبوخة و الهليون،
و الطماطم الكرزية المشوية و الفطر

all day favourites

AED

Soups :

French onion (H, D, V)

Clear French onion soup served with cheese crouton

Lentil soup (V)

Traditional Lentil soup served with crispy crouton and lemon wedges

Tomato soup (D, V)

Old fashioned tomato soup with basil and cream

Bouillabaisse soup (S, V, D)

Mussel, shrimps, squid, clam with creamy pink sauce

Hot yoghurt and barley (H, D) *

Cooked barley with yoghurt, cilantro served with lemon wedges

Snacks, Salads and Appetizers

Appetizers :

Buffalo wings (D)

Marinated Chicken wings fried served with hot sauce, sour cream and French fries

Vegetable Spring rolls (V)

Served with sweet chilli sauce

Prawns tempura (S)

Fried Gulf prawns influenced in tempura flour served with sweet chilli and soya sauce

Arabic hot Mezzah (V, D) Each

Cheese sambusak, meat sambusak, spinach fatayer, and beef kibbeh

Salad

Apple and goat cheese salad (V,D,N)

Apple mix garden lettuce watercress Roca and fresh endive topped in warm goat cheese served with French dressing and walnut

Smoked salmon Nicoise salad (S, D, V)

Potato, green beans, anchovy, tomato, onion, black olive and egg accompanied with smoked salmon served with French dressing



* Indicates a well-balanced, nutrient-rich Color Your Plate™

الشوربة:

شوربة بصل فرنسي (H, D, V)

شوربة بصل فرنسي صافية تُقدم مع الجبن

شوربة العدس (V)

شوربة العدس التقليدية تُقدم مع قطع الخبز المحمص وشرائح الليمون

شوربة الطماطم (D, V)

شوربة الطماطم التقليدية مع الريحان والكريمة.

شوربة حساء السمك (S, V, D)

بلح البحر والجمبري والحبار والبطلينوس مع الكريمة الوردية.



اللبن الساخن والشعير (H, D) *

يُقدم الشعير المطبوخ مع اللبن والكزبرة وشرائح قطع الليمون

الوجبات الخفيفة والسلطات والمقبلات

المقبلات:

أجنحة الدجاج (د)

أجنحة دجاج متبلّة تُقدم مقلية مع الصلصة الحارة والبطاطاس المحمرة

سبرنج رولز الخضروات (V)

تُقدم صلصة الفلفل الحلوة الحارة

جمبري تيمبورا (S)

جمبري الخليج المُغمس في دقيق التيمبورا المقلي يقدم مع صلصة الصويا والصلصة الحلوة الحارة

المزة العربية الساخنة (V, D)

سمبوسة الجبن وسمبوسة اللحم وفطائر السبانخ، وكببية اللحم البقري

السلطات

سلطة التفاح وجبن لبن الماعز (V,D,N)

خليط الخس والجرجير الطازج والهندباء تقدم مع جبن الماعز الدافئ والصلصة الفرنسية وثمار الجوز.

السلمون المُدخن سلطة نيقوس (S, D, V)

البطاطس والفاصوليا الخضراء، والأنشوجة والطماطم والبيصل والزيتون الأسود والبيض المُرافق للسلمون المدخن وتُقدم مع الصلصة الفرنسية.

تشير علامة * إلى توازن المغذيات الغنية التي تلون طبقك™



all day favourites

AED

Caesar salad (S)

Crisp Romanian lettuce with zest Caesar dressing topped with shaved parmesan cheese, garlic croutons and your choice of grilled chicken, grilled shrimps or smoked salmon

Caprese -Tomato mozzarella salad (D, V) *

Caprese -Buffalo mozzarella and vine-ripe tomato with extra virgin olive oil and fresh oregano

Smoked salmon platter (S) *

Thin slice of smoked salmon served with garden lettuce capers sliced onion brown toast bread and lemon wedges

Greek salad (D, V)

Romaine, Feta cheese, kalamata olive, cucumber, tomato, green pepper and Bermuda onion accompanied with lemon dressing olive oil seasoning with sea salt and oregano

Green salad (V, H) *

Assorted Green garden lettuce, cucumber, green pepper, asparagus, served with French dressing

Arabic cold Mezzeh each (V, D, N)

Hommous, mutable, fatoush, Tabouleh, vine leaves

Grilled pineapple avocado salad (H) *

Grilled pineapple and avocado and watercress accompanied with lemon olive oil

Rocca Salad: *

Fresh Rocca lettuce with Onion, Sumac, Cherry Tomato and Lemon Dressin.

65

65

95

50

50

35

55

50

سلطة سيزر (S)

الخس الروماني الطازج يقدم مع صلصه السيزر وشرائح جبن البارميزان والخبز المحمص الثوم واختيارك من القريدس المشوي او صدر الدجاج المشوي او السلمون المدخن



كابري - سلطة الطماطم موتزاريللا (D, V) *
كابري -جبن الموتزاريللا والطماطم الطازجة مع زيت الزيتون البكر والزعترا الطازج.



طبق السلمون المدخن (S) *
شرائح رفيقة من السلمون المدخن مع الخس وشرائح البصل الطازج وخبز التوست الأسمر وقطع الليمون.

السلطة اليونانية (D, V)

خس رومي و جبنة فيتا وزيتون كالاماتا، وخيار و طماطم و فلفل اخضر وبصل برمودا مع صلصة الليمون وزيت الزيتون مع ملح البحر و الزعترا



سلطة خضراء (V, H) *
مجموعة متنوعة من الخس الأخضر والخيار والفلفل الأخضر والهليون تقدم مع الصلصة الفرنسية

مزة عربية باردة لصحن (V, D, N)

حمص، فتبتلات وفتوش و تبولة وورق عنب



سلطة الأفوكادو بالأناناس المشوي (H) *
الأناناس المشوي والافوكادو والجرجير مع الليمون وزيت الزيتون



سلطة الجرجير *
تتكون من الجرجير والخس الطازج مع البصل والسماق، وثمار الطماطم وصلصة الليمون.



* Indicates a well-balanced, nutrient-rich Color Your Plate™

تشير علامة «إلى توازن المغذيات الغنية التي تلون طبقك»
تشمل جميع الأسعار 1. رسوم خدمة و 6. رسوم سياحية.

all day favourites

AED

Sandwich

Vegetable and cheese sandwich (V, D)

Marinated grilled vegetable in herbs served in baguette accompanied with grilled goat cheese mayonnaise, lettuce and sundried tomato

Steak sandwich (D)

Grilled New York strip steak on crisp French baguette accompanied with cheese, tomato, mayonnaise and crispy lettuce

Club sandwich (D)

Double Decker sandwich with grilled chicken breast, grilled turkey bacon, fried egg, lettuce, tomato, and mayonnaise served with French fries

JC burger (D)

200-gram ground beef accompanied with grilled vegetable and mushroom, grilled tomato, mayonnaise, slice cheddar cheese, Bianca and crispy lettuce

Classic burger (D)

200-gram ground beef accompanied with fried egg, slice cheddar cheese, tomato, lettuce and mayonnaise

New York sandwich (D)

Slice of roast beef served in focaccia Bread Dijon mustard, grilled onion, tomato, and lettuce

Grilled halloumi sandwich (D)

Grilled halloumi sandwich served in Arabic bread and oregano accompanied with tomato and cucumber

Warm Chicken Sandwich:

Grilled Chicken Breast, Tomato, Lettuce, Mayonnaise on French Baguette.

Side plate and fries

Guest choice of our side plate and fries
Small green salad or Coleslaw or. French fries, curly potato, potato wedges, or onion rings

الساندويتشات

55

ساندويتش الخضروات والجبن (V, D)
تُقدم الخضروات المشوية المتبلّة مع الأعشاب في رغيف فرنسي مع المايونيز و جبن الماعز المشوي، والخس و شرائح الطماطم المجففة.

75

شطيرة اللحم (D)
شطيرة لحم البقر المشوي مع بطاطس مقلية مقرمشة والجبن والطماطم والمايونيز وشرائح الخس المتموجة

70

كلوب سندوتش (D)
سندوتش بثلاث شرائح خبز مع صدر الدجاج المشوي ولحم و الديك الرومي المقعد والبيض المقلي والخس والطماطم والمايونيز ويقدم مع البطاطس المحمرة.

85

JC برجر (D)
٢٠٠ جرام من اللحم المفروم مع الخضار المشوية و الفطر والطماطم المشوية والمايونيز وشريحة جبنة الشيدر وشرائح الخس المتموجة.

80

البرغر الكلاسيكي (D)
٢٠٠ جرام من اللحم المفروم مع البيض المقلي وشريحة جبنة شيدر وطماطم وخس ومايونيز.

80

شطيرة نيويورك (D)
تُقدم شريحة من لحم البقر المشوي في خبزة فوكاتشة مع الخردل والبصل المشوي والطماطم، والخس.

60

شطيرة الحلوم المشوية (D)
يُقدم الجبن الحلوم المشوي في شطيرة الخبز العربي والزعتر مع والطماطم والخيار

65

ساندويتش الدجاج الحار:
صدر دجاج مشوي مع الطماطم والخس. والمايونيز في رغيف من الخبز الفرنسي.

المرافقات

يختار الضيف من المرافقات طبق سلطة خضراء صغير أو بطاطا مقلية أو بطاطس محمرة أو البطاطس اللولبية أو قطع البطاطس الطولية أو حلقات البصل.

italian favourites

AED

Main Course

Pasta And Rice (D, S)

Wherever you are connect with Italy.
Enjoy barilla Pasta

Tortellini Alla puttanesca (D) barilla

A simple dish made with black olive, caper, anchovies and tomato served with parmesan cheese

Penne arrabbiata (D) barilla

Penne pasta with tomato sauce and spicy red pepper served with parmesan cheese

Fusilli al pesto (D, N) barilla

Fusilli pasta with Italian pesto sauce, cream, olive oil and garlic served with parmesan cheese

Spaghetti bolognese (D) barilla

Spaghetti pasta served with minced beef in tomato sauce and parmesan cheese

Ravioli marinara cream sauce (D)

Stuffed cheese ravioli with marinara cream sauce, mushroom served with parmesan cheese

Tortellini Carbonara : (D/N)

Tortellini Pasta with Mushroom, Bacon, Onion Garlic, Egg yolk, Cream and Parmesan Cheese.

Rigatoni : (S)

Rigatoni Accompanied with Lobster, Mushroom and Basil Leaves Served with Pink Sauce and Parmesan Cheese

Crispy lamb rack with risotto mushroom rice (D)

Grilled lamb rack served with risotto mushroom rice and brown sauce

Pizza

Pizza served from 13.00 to 23.00

Classic Margarita pizza (D)

Tomato sauce, cheese mozzarella and oregano

Pepperoni pizza (D)

Tomato sauce, cheese mozzarella and beef pepperoni

Vegetable pizza (D)

Bell pepper, onion, garlic, artichoke, black olive and mushroom with cheese mozzarella and tomato sauce

الأطباق الرئيسية

معكرونة والأرز (D, S)

أيما تكن تواصل مع الاكل الايطالي و استمتع مع معكرونة الباريللا

معكرونة تورتيellini آل بوتنيسكا (D) باريللا

طبق بسيط مصنوع من الزيتون الأسود، ونبات الكبر، والأنشوجة ويُقدم مع الطماطم وجبن البارميزان.

معكرونة بيني أرابياتا (D) باريللا

تقدم معكرونة بيني مع صلصة الطماطم و الفلفل الأحمر الحار وجبن البارميزان.

معكرونة فوسيلي بن البيستو (D, N)، باريللا

تقدم معكرونة فوسيلي مع صلصة البيستو الإيطالية والكريمة وزيت الزيتون والثوم مع جبن البارميزان.

معكرونة اسباغيتي بولونيز (D) باريللا

تقدم معكرونة الإسباغيتي مع اللحم المفروم في صلصة الطماطم وجبن البارميزان.

صلصة الرافيولي مارينارا بالكريمة (D)

عجينة الرافيولي المحشوة مع الجبن تقدم مع صلصة الكريمة و طماطم وجبنة البارميزان والفطر

تورتيليني كاربونارا : (D / N)

تتكون من معكرونة التورتيليني مع الفطر واللحم المُقدد والبصل والثوم وصفار البيض والكريمة وجبن البارميزان.

ريجاتوني (S):

تقدم ريجاتوني مع جراد البحر، والفطر وأوراق الريحان والصلصة الوردية وجبن البارميزان.

ريش الضأن مع أرز فطر الرويستو (D)

ريش الضأن المشوية تقدم مع الأرز الإيطالي و الفطر و الصلصة البنية

البيتزا

تُقدم البيتزا من الساعة ١٣:٠٠ إلى الساعة ٢٣:٠٠

بيتزا مارغريتا الكلاسيكية (D)

صلصة الطماطم وجبن موتزاريللا والزعر

بيتزا برونوني (D)

صلصة الطماطم وجبن موتزاريللا ولحم بقر البرونوني

بيتزا الخضروات (D)

الفلفل والبصل والثوم والخرشوف و الفطر و الزيتون الأسود مع جبن موتزاريللا والطماطم

asian favourites

AED

Asia corner

Shrimps in green Thai curry (S, D, G)

Grilled Tiger prawns in green Thai curry sauce served with garlic fried rice and Paratha

Biryani (D)

Traditional Indian food with your choice of chicken, lamb, or vegetable served with condiments

Chicken curry (D)

Traditional Indian food spicy served with steamed rice and condiments

Lamb curry (D)

The famous Indian food served with white rice, Paratha and condiments

Vegetable tempura (D)

Mix vegetable coated in tempura flour served with fries and sweet chilli sauce

Fried shrimps noodle (S, D)

Shrimp and noodle , bell pepper, sweet chilli sauce, soya sauce, oyster sauce, garlic and fresh red chilli

Malay Nasi Goreng:

Traditional Indonesian Vegetables Fried rice With Chicken and Prawn, Topped with fried Egg, Chicken Sautee, Peanut Sauce and prawns Crackers.

Sushi & Sashimi : Timing (13:00 to 23:00)

Nigiri sushi (18) PCS (S)

Ebi (Shrimps), Kani (Crabstick), Shake (Salmon)

Duto Maki (18) PCS (V)

Cucumber, Carrot, Avocado, Asparagus, And Mango

California Maki (18) PCS (S)

Tuna, Crab stick, Avocado, Cucumber, Asparagus, Salmon and Egg Role

Big Roll Maki (18) pcs (S)

Cucumber, Smoked mackerel, Mango, Salmon, Takuan and Carrot

Sashimi (18) PCS (S)

Fresh Tuna and Fresh Salmon

Condiments

Wasabi, Soya Sauce, Ginger Pickle, Japanese pickles and Lemon Wedges

ركن الأطباق الآسيوية

120

القريدس بالصلصة التايلاندية الخضراء (S, D, G)
يُقدم القريدس النمري مع الصلصة التايلاندية و الأرز المقلي مع الثوم

95

البرياني (D)
يُقدم الطعام الهندي التقليدي مع ما تفضل من لحم الضأن أو الدجاج أو الخضار و المرفقات

85

دجاج بالكاري (D)
يُقدم الطعام الهندي التقليدي الحار مع الأرز البسمتي و المرفقات

85

لحم الضأن بالكاري (D)
يُقدم الطعام الهندي الشهير مع الأرز الأبيض، و المرفقات

75

خضروات التمبورا (D)
تُقدم الخضروات المغلفة في دقيق التمبورا مع البطاطا المقلية وصلصة الفلفل الحلو الحارة

90

المعكرونة الروبيان المقلي (S, D)
قريدس مع والمعكرونة الصينية والفلفل الحلو وصلصة الفلفل وصلصة الصويا وصلصة المحار والثوم والفلفل الأحمر الطازج

90

ناسي غورينغ الماليزي :
وهو من الأطباق التقليدية الاندونيسية ويتكون من الأرز لمقلي مع الدجاج مع وقطع القريدس والبيض المقلي و الدجاج وصلصة الفول السوداني مع مكسرات القريدس .

السوشي والساشيمي: التوقيت (١٣:٠٠ إلى ٢٣:٠٠)

150

نيغيري سوشي (١٨) PCS
قريدس (النمر الأسود) كاني (أصابع السلطعون) شايك (سالمون).

125

دوتو مكي (١٨) PCS
يتكون هذا الطبق من الخيار والجزر وفاكهة الافوكادو والهليون والمانجو

150

كاليفورنيا مكي (١٨) PCS
وتتكون من التونة وأصابع السلطعون وفاكهة الافوكادو والخيار والهليون، السلمون ورفائق الخبز الملفوف بالبيض

150

بيج رول مكي (١٨) pcs
ويتكون هذا الطبق من الخيار وسمك الماكريل المدخن، والمانجو وسمك السلمون، والتاكوان والجزر

150

ساشومي (١٨) PCS
ويتكون هذا الطبق من التونة وسمك السلمون الطازج.

150

المرفقات
الوسابي، صلصة الصويا، والزنجبيل المخلل والمخللات اليابانية وقطع الليمون

grilled favourites

AED

From our charcoal grill

Beef tenderloin

220-Gram Angus beef

Rib eye steak

300-Gram of Angus beef

Baby chicken

Boneless baby chicken marinated in Arabic spices

Arabic mix grilled

Shish taouk , tika, lamb cutlet and kofta served with French fries Arabic pickles a

From the sea

Mix seafood platter (S)

Lobster, tiger prawn, salmon. Hammour, mussel, and calamari served with condiments French fries, white rice and grilled vegetable or steamed vegetable

Grilled lobster (S)

500-gram of Omani lobster served with grilled vegetable or steamed vegetables and lemon butter sauce

Lobster Thermidor (S)

Sauté lobster with onion garlic and mushroom accompanied with fresh cream grad net With parmesan cheese served with sauté vegetable and with rice

Grilled Hammour (S)

Marinated grilled Hammour served with grilled vegetable and French fries accompanied with lemon butter sauce

Salmon with tomatillo salsa (S)

Baked salmon served with tomatillo salsa served with chips corn tortilla or steamed rice

Our entire grilled item will be served with grilled vegetable or steamed vegetable and choice of French fries, curly potato, mashed potato, potato wedges, crispy onion ring, white rice, With different sauces, mushroom sauce, pepper sauce, béarnaise sauce, lemon butter sauce, lemon olive oil sauce

من أطباقنا المشوية على الفحم

شرائح اللحم البقري

٢٢٠ جرام من منتجات أنجوس للحم البقري.

فيليه (ستيك) اللحم البقرسي

٣٠٠ جرام من منتجات أنجوس للحم البقري.

دجاجة صغيرة

تكتوت محلي من العظم متبل بالبهارات العربية.

مشويات عربية مشكلة

يُقدم الشيش طاووق والتيك، وشريحة لحم ضلع الضأن والكفتة مع البطاطس المقلية والمخللات العربية

من الأطباق البحرية

طبق مأكولات بحرية متنوعة (S)

أم الروبيان و القريدس النمري وسمك السلمون. وسمك الهامور وبلح البحر، وسمك الكاليماري مع التوابل والبطاطس المقلية والأرز الأبيض والخضار المشوية أو مع الخضروات المسلوقة

أم الروبيان المشوي (S)

يقدم ٥٠٠ غرام من أم الروبيان العماني مع الخضار المشوية أو مع الخضروات المسلوقة و صلصة الليمون بالزبدة.

أم الروبيان ثرميدور (S)

يُلقى البصل و أم الروبيان مع الفطر و الكريمة الطازجة الصافية وجبنة بارميزان ويقدم مع الخضار المسلوقة والأرز

سمك الهامور المشوي (S)

سمك هامور مُتبل ومشوي يقدم مع الخضروات المسلوقة أو المشوية والبطاطس المحمرة مع صلصة الزبدة بالليمون.

سمك السلمون مع صلصة الطماطم (S) لون

يُقدم السلمون المشوي مع صلصة الطماطم ورفائق الذرة أو الأرز وخبز التورتيللا أو الأرز البسمتي.

تُقدم قائمة المشويات بأكملها لدينا أي عمل مع الخضروات المشوية أو الخضروات المطهية بالبخار مع ما تختاره من البطاطس المقلية والبطاطس اللولبية، البطاطا المهروسة وقطع البطاطس الطويلة وحلقات البصل المقلية المقرفة والأرز الأبيض، مع مختلف أنواع الصلصات صلصة الزبدة بالليمون، صلصة الليمون مع زيت الزيتون، صلصة البيرنيز، صلصة الفطر، و صلصة الفلفل

kids stuff

AED

Starters

CORN SALAD (V,H)

Sweet corn, cucumber, tomato with lemon & olive oil dressing

COLESLAW SALAD (V)

Shredded white cabbage, carrots, raisins and mayonnaise

Soup

CHICKEN NOODLE SOUP (H)

Chicken broth with vegetable julienne, noodles and chicken cubes

Main Course

CHICKEN GRILLER

Grilled chicken breast with French fries

GONE FISHING (H)

Gulf fish poached with vegetables in fish broth

LITTLE ITALIAN (D)

Spaghetti with minced beef and tomato sauce served with parmesan cheese

CITY SLICKER (D)

Grilled minced beef served with cheddar cheese, tomato and French fries

CORN DOG

Corn battered chicken or beef sausage with coleslaw and Potato chips

SPICE ROUTE (D)

Vegetable spring rolls and vegetable samosa with mint chutney

COME TO THE GARDEN (V, H)

Assorted steamed vegetables and green peas

GREEN & MASH (H, V, D)

Fresh spinach sauté in olive oil served with mashed potatoes

Desserts

Cream caramel

WOBBLE

Strawberry jelly

FRESH IS BEST (V, H)

Fresh cut fruits

المقبلات

سلطة الذرة

الذرة الحلوة مع الخيار والطماطم مع زيت الزيتون والليمون

سلطة كول سلو

ملفوف مقطع مع الجزر والزبيب والمايونيز

الشوربة

شوربة الدجاج مع المعكرونة

مرق الدجاج مع الخضار المقطع والمعكرونة ومكعبات الدجاج

الوجبات الرئيسية

دجاج مشوي

صدر دجاج مشوي يقدم مع البطاطس المقلية

سمك

سمك مسلوق مع الخضار في مرق سمك

مكرونة

معكرونة مع لحم البقر المفروم وصلصة الطماطم تقدم مع جبنة بارميزان

برجر أطفال

لحم البقر المشوي تقدم مع جبنة شيدر والطماطم و البطاطس المقلية

هوت دوغ

دجاج أو لحم، تقدم مع كول سلو والبطاطا المقلية

سبرنغ رول

لفائف الربيع مع الخضار وتقدم مع الصلصة سموسه النعناع

خضار مشكلة

تشكيلة من الخضار المطبوخة على البخار

سبانخ مع البطاطا

سبانخ مطبوخة في زيت الزيتون تقدم مع البطاطا المهروسة

الحلويات

كريم كراميل

جيلي

جيلي بطعم الفراولة

فواكه مشكلة

تشكيلة من الفواكه الطازجة

all day favourites

AED

Dessert

Warm apple crumble (D)

Grandma s apple crumble served with vanilla sauce

Ricotta cheese cake with mix berry (D) *

New York Baked cheese cake served with fresh strawberry and whipping cream

Tiramisu (D)

Creamy mascarpone cheese layered with coffee soaked, sponge cake served with espresso sauce

Um Ali (D, N)

A never ending oriental dessert served piping hot with mix nuts

Chocolate Brownies (D, N)

Rich chocolate brownies with walnut served with vanilla ice cream and caramel sauce

Fresh slice fruit (H) *

Selection of fresh seasonal fruit

Fruit salad (H) *

Selection of fresh seasonal fruit and orange juice

Ice cream (D)

Chocolate, strawberry, vanilla

Selection of Beverages

Fruit Juices

Your choice of freshly squeezed seasonal fruit juices: pomegranate, guava, orange, watermelon, kiwi pineapple, strawberry, apple, grapefruit, tomato or carrot

Fruit smoothie

Skimmed milk, light yoghurt, banana, honey and oat flakes

Glass of Milk, full or skimmed

Glass of Soya milk

Freshly brewed coffee

Decaffeinated Coffee

Cappuccino

Espresso

Double Espresso

Tea Selection

42

42

45

45

45

50

40

45

35

40

25

25

35

35

35

25

35

35

الحلويات

شرائح التفاح الدافئ (D)

يقدم مطبخ الجدة شرائح تفاحة مع صلصة الفانيليا

كعكة جبن الريبوتا مع مزيج لون التوت (D) *
تقدم كعكة الجبن المخبوزة مع الفراولة الطازجة والكريمة المخفوقة.

تيراميسو (D)

تقدم طبقات جبنه المسكروني الكريمة مع الكعكة القهوة الاسفنجية وصلصة اسبريسو.

أم علي (D, N)

تقدم الحلوى الشرقية الخالدة دافئة مع حبات من المكسرات.

شوكولاته البروانيز (D, N)

تقدم شوكولاته البروانيز الغنية بالجوز مع آيس كريم الفانيليا وصلصة الكراميل

شرائح فاكهة الطازجة (H) *
مجموعة من الفاكهة الموسمية الطازجة

سلطة الفاكهة (H) *
مجموعة من الفاكهة الموسمية الطازجة منغمسة في عصير البرتقال

الآيس كريم (D)

آيس كريم الشوكولاته والفراولة والفانيليا

اختيار المشروبات

اختيارك من عصير الفاكهة الطازج الموسمية :

البرمان والجوافة والبرتقال والبطيخ والكيوي
الأناناس والفراولة والتفاح والجريب فروت، الطماطم أو الجزر

عصير الفواكه

اللبن المنزوع الدسم والزبادي الخفيف والموز والعسل ورقائق الشوفان

كوب من اللبن كامل أو منزوع الدسم

كوب من حليب الصويا

قهوة طازجة

قهوة منزوعة الكافيين

كابتشينو

اكسبريسو

أكسبريسو دابل

اختيار الشاي

* Indicates a well-balanced, nutrient-rich Color Your Plate™

تشير علامة «إلى توازن المغذيات الغنية التي تلون طبقك™»

all day beverages

AED

Beverage List

Soft drinks

Coca-Cola , Diet Cola, Sprite. Diet Sprite,
Soda Water and
Ginger Ale
Energy Drink

Mineral Water

Evian Small
Evian Large

Sparkling Water

Perrier Small
Perrier Large
San Pellegrino Small
San Pellegrino Large

Beer by Bottle

Amstel light, Corona, Foster ,Hieneken and Budweiser

Gin / 30 ml / Bottle

Gordon's Dry

Vodka /30 ml / Bottle

Grey Goose
Absolute
Smirnoff

Rum / 30 ml/Bottle

Bacardi White

Tequila/30 MI / Bottle

Jose Cuervo Gol

Whiskey

Premium Scotch/ 30 MI / Bottle

Johnnie Walker Black Label
Chivas Regal 12 yrs

Deluxe Scotch/ 30 MI / Bottle

Johnnie Walker Blue Label
Chivas Regal 18 years

Single malt /30 MI / Bottle

Glenfiddich 12 yrs

Bourbon Whiskey/30 MI / Bottle

Jack Daniels

Canadian Whiskey/30 MI / Bottle

Canadian Club

Cognac /30 MI / Bottle

Remy Martin VSOP
Hennessy VSOP

Liqueurs /30 MI

Bailey's Irish Cream
Grand Marnier
Kahlua

Aperitifs

Campari
Martini Bianco
Martini Extra Dry

20

30

22

35

20

35

22

37

33

30/600

45/900

34/700

30/650

38/550

28/500

40/850

40/850

150/1800

95/1600

40/850

37/700

37/700

45/1100

45/1100

30

30

قائمة المشروبات

المشروبات الغازية

الكوكا كولا ودايت كولا و ودايت سبرايت. ومياه الصودا
الغازية
ومشروب الزنجبيل الغازي
/وشراب زيد بول للحمية الغذائية

المياه المعدنية

مشروب إيفيان الحجم الصغير
مشروب إيفيان الحجم الكبير

المياه الفوارة

بيريه الصغيرة
بيريه الكبيرة
سان بيليجرينو الحجم الصغير
سان بيليجرينو الحجم الكبير

زجاجة بيرة

أمستل الخفيفة ، كورونا، فورسترز، هينكين وبدويسير

الجن / ٣٠ مل / زجاجة

غوردون دري

الفودكا / ٣٠ مل / زجاجة

غراي غوس
ابستوليوت
سميرنوف

الروم / ٣٠ مل / زجاجة

باكاردي أبيض

تكيل / ٣٠ مل / زجاجة

خوسيه كويرفو غول

ويسكي

سكوتش برميم / ٣٠ مل / زجاجة

جونني ووكر ، بلاك لابل
شيفاز ريجال ١٢ عاما

سكوتش ديلوكس / ٣٠ مل / زجاجة

جونني ووكر بلاك لابل
شيفاز ريجال ١٨ سنة

الشعير واحدة / ٣٠ مل / زجاجة

جليفديش ١٢ عاما

بوربون ويسكي / ٣٠ مل / زجاجة

جاك دانييلز

ويسكي كندي / ٣٠ مل / زجاجة

كنديان كلب

كونياك / ٣٠ مل / زجاجة

ريمي مارتين VSOP
هينيسي VSOP

ليكور / ٤٠ مل

بيلي ايريش كريم
جراند مانيير

كحولة

مقيلات
كافباري
مارتيني بيانكو
مارتيني اكسترا دري.

