CELEBRITY

Hot Beverages		(المشروبات (الساخنة
	AED	
SELECTION OF TEAS Select your favourite tea blend from black tea, herbal tea or fruit tea	24	تشكيلة الشامي إختر مزيج الشاي المفضل لديك من الشاي الأسود أو شاي الأعشاب أو شاي الفواكة
HOT CHOCOLATE Choose from Classic or Dark	24	الشو كولاتة الساخنة إختيارك من الشوكولاتة الكلاسيكية أو الداكنة
TURKISH COFFEE Freshly ground Arabic coffee	26	قصوة تركية قهوة عربية طازجة مطحونة
ESPRESSO Freshly ground Italian coffee	22	إسبريسو قهوة إيطالية طازجة مطحونة
DOUBLE ESPRESSO Double shot of Italian coffee	26	إسبريسو دوبل قهوة دوبل إيطالية طازجة
AMERICANO Brewed espresso	26	أمريكانو إسبريسو الطازج المخفف
CAPPUCCINO Espresso, hot milk foam	24	كابتشينو إسبريسو مع الحليب الساخن والفوم
CAFÉ LATTE Strong coffee with milk	26	كافية لاتيه قهوة قوية مع حليب
ARABIC COFFE Mixed traditional coffee in royal flavor with dates	28	القهوة العربية القهوة العربية التقليدية على الطريقة الملكية
MOROCCAN TEA	28	الشاب المفربب
Cold Beverages		لالمشروبات لالباروة
FRESHLY SQUEEZED JUICE Carrot, apple, pineapple, mango or orange	27	عصير طازج جزر ، تفاح ، أناناس ، مانجو أو برتقال
SOFT DRINKS Coca Cola, Diet Coke, Ginger ale, Sprite, Tonic water or soda water	24	المشر وبات الفازية كوكا كولا ، دايت كوك ، جينجر ايل ، سبرايت ، ماء تونيك أو ماء صودا
ENERGY DRINKS Red Bull or Red Bull sugar free	35	مشر وب الطاقة ريد بول أو ريدبول بدون سكر
CHILLED JUICE Cranberry, apple, tomato, pineapple, mango or orange	22	عصائر مبرحة توت بري ، تفاج ، طماطم ، أناناس ، مانجو أو برتقال

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي ، وتشمل رسم الخدمة وجميع الرسوم الحكومية المحلية والضرائب نرجو منكم ان تعلمنا مسبقا اذا كان لديكم اي نوع من الحساسية او عدم القابلية لاي انواع من الأطعمة All prices are in UAE dirhams and are inclusive of all applicable service charges and local fees Please inform the In Room Dining operator if you might have any allergies or products dietary restriction

(کمیا ته		Water
	AED	
أكوا بانا صفيرة	15	ACQUA PANNA SMALL
أكوا بانا كبير	30	ACQUA PANNA LARGE
سانبلجرينو صغيرة	15	SAN PELLEGRINO SMALL
سانبلجرينو كبيرة	30	SAN PELLEGRINO LARGE

Signature Mocktails

(لموكتبلات (لخاصة

GRAPE COOLER Grape juice, Orange juice, Vanilla syrup, Cinnamon syrup, Cinnamon powder	42	جريب كو لر عصير العنب ، عصير البرتقال ، شراب الفانيليا ، شراب القرفة ، مسحوق القرفة
LA VIE EN ROSE Lychee juice,Rose syrup,Lemon juice,Top it up with soda	42	لَّ فَمِي أُونَ رُوزُ عصير الليتشي ، شراب الورد ، عصير الليمون ، قم بصنعه" مع الصودا
APPLE SODA Pineapple juice, Apple juice, Mint syrup, Lemon juice , Top it up with soda	42	أبل صوداً عصير الأناناس ، عصير التفاح ، شراب النعناع ، عصير" الليمون ، قم بإعدادة مع الصودا
GINGER KICK Fresh passion fruit, pure foamy egg white, ginger syrup with a slice of orange	42	جينجر كياك عصير العنب الأحمر ، الهيل ، الزنجبيل" شراب غرينادين ،
PASSION DE AMOUR Mango juice, Passion syrup, Passion fruit, Lemon juice, Rosemary herb, Top it up with ginger ale	42	باشون حو أمور عصير المانجو ، شراب العاطفة ، فاكهة العاطفة ، عصير الليمون ، عشب روزماري ، قم بتحضيرة مع زنجبيل

لالكوكتيلات لانخاصة

Signature Cocktails

THE INVESTMENT Diward's whiskey ,Frangelico ,Amarula , Fresh cream	55	ز مي أنفسونت ويسكي ديوارد ، فرانجليكو ، أمارولا كريمة طازجة ،
ZOMBIE Diward's whiskey, El jimador tequila ,Homemade cola syrup,Laphroaig whiskey	55	ز ومبمي ويسكي ديوارد ، تيكيلا ، شراب الكولا محلي الصنع ، ويسكي لافرويغ
ROYAL M MEMBER Bombay Gin ,Apple juice,Elder flower syrup,Rosemary herb ,Top it up with soda	55	رويال إم ميمبر بومباي دن ، عمير النفاح ، شراب زهرة المسنين ، عشب" روزماري ،لصودا
PAPAGAYO LOGO Midori , Skyy vodka, Maraschino cherry	55	بابجايو لوجو ميدوري ، سكاي فودكا ، ماراشينو الكرز
A CRIME OF PASSION El jimador ,Trippel sec,Mango pure ,Lemon juice,Seedless dry chili ,Mango juice	55	کر ایم اوف باشون جیمادور ، تریبیلسیك ، عصیر مانجو ، عصیر لیمون ، فلفل مار بدون بذور
GREEN ELEVATION Skyy vodka,Peach schnaps,Midori ,Green apple juice,Lemon juice	55	جرين ايليفاشين شنابس الذوخ ، ميدوري ، عصير التفاح الأخضر ، عصير الليمون ، سكاي فودكا
Classic Cockta	ails	(لكوكتياه سيكية
ctassic coente		ر عنو عشرار ال ر عمار عبايد
MOJITO White rum,Lime,Mint,Sugar,Soda	50	موخيتو رم آبيض ، لايم ، نعناع ، سكر ، صودا
MOJITO		موخيتو
MOJITO White rum,Lime,Mint,Sugar,Soda APEROL SPRITZ	50	موخیتو رم ایبض ، لایم ، نعناع ، سکر ، صودا ایبرول سبریتز
MOJITO White rum,Lime,Mint,Sugar,Soda APEROL SPRITZ Prosecco, Aperol, Soda water DAIQUIRI	50 50	موخيتو رم ابيض ، لايم ، نعناع ، سكر ، صودا ابيرول سبريتز نبيد الغازي ، المياه الغازية، ابيرول دايكر مي
MOJITO White rum, Lime, Mint, Sugar, Soda APEROL SPRITZ Prosecco, Aperol, Soda water DAIQUIRI White Rum, Lime, Sugar Syrup COSMOPOLITAN	50 50 50	موخيتو رم أبيض ، لايم ، نعناع ، سكر ، صودا ابيرول سبريتز نبيد الغازي ، المياه الغازية. ابيرول دايكري رم أبيض ، لايم ، شراب سكر كوز موبوليتان
MOJITO White rum, Lime, Mint, Sugar, Soda APEROL SPRITZ Prosecco, Aperol, Soda water DAIQUIRI White Rum, Lime, Sugar Syrup COSMOPOLITAN Vodka, Countreau, Lime, Cranberry, CAIPIRINHA	50 50 50	موخيتو رم أبيض ، لايم ، نعناع ، سكر ، صودا ابيرول سبريتز نبيد الغازي ، المياه الغازية. ابيرول دايكر مي رم أبيض ، لايم ، شراب سكر كوز موبوليتان الفودكا ، كوانترو ، لايم ، التوت البري

Bottled Beer				زجاجاس (لبيرة
		AED		<i>J</i> , • • · · · · ·
HEINEKEN		35		مينيكن
TIGER		35		تايجر
SAVANA - Cider		35		سافانا
CORONA		38		كورونا
WARSTEINER		35		وارسيتينر
GUINNESS (CAN)		42		جينيس – علب
Vodka				فووكا
	S	D	BTL	
RUSSIAN STANDARD PLATINUM	50	90	950	راشان ستاندر بلاتینیوم
BELVEDERE, POLAND	55	95	1100	ىيلفيدير، بولندا
GREY GOOSE, FRANCE	60	105	1250	جراي جوس، فرنسا
Gin				U.F
	S	D	BTL	
BOMBAY, SAPPHIRE, UK	45	85	950	بومباڀ، سافير، إنجلترا
HENDRICKS, SCOTLAND	60	105	1200	ميندريكس، إسكوتلندا
TANQUERAY, ENGLAND	50	90	1100	تاكوير ڀ، انجلترا

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي ، وتشمل رسم الخدمة وجميع الرسوم الحكومية المحلية والضرائب نرجو منكم ان تعلمنا مسبقا اذا كان لديكم اي نوع من الحساسية او عدم القابلية لاي انواع من الأطعمة All prices are in UAE dirhams and are inclusive of all applicable service charges and local fees Please inform the In Room Dining operator if you might have any allergies or products dietary restriction

Rum		AED		(2)
	S	D	BTL	
BACARDI CARTA BLANCA, CUBA	45	85	950	باکاردي کار تا بلانکا کوبا ،
BACARDI GOLD, CUBA	50	90	1100	باكاردي جولد، كوبا
HAVANA CLUB ANJEO 3Y, CUBA	50	90	1100	هافانا کلوب ۳ سنوات کوبا ،
Whisky				ويسكي
	S	D	BTL	9
DEWARS WHITE LABEL, SCOT- LAND	45	85	950	ديوارس وايت لابل إسكو تلندا ،
JACK DANIEL, USA	55	95	1100	جاك دانيلز، أمريكا
CHIVAS REGAL 12Y.O, SCOT- LAND	50	90	1100	، تشیفاز ریجل ۱۲ سنة إسکو تلندا
Tequila				تكيلا
	S	D	BTL	
EL JIMADOR, MEXICO	45	85	950	الجيمادور، المكسيك
PATRON SILVER, MEXICO	60	105	1100	باترون سيلفر، المكسيك
PATRON XO CAFE, MEXICO	70	125	1250	باترون إكس أو، المكسيك

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي ، وتشمل رسم الخدمة وجميع الرسوم الحكومية المحلية والضرائب نرجو منكم ان تعلمنا مسبقا اذا كان لديكم اي نوع من الحساسية او عدم القابلية لاي انواع من الأطعمة All prices are in UAE dirhams and are inclusive of all applicable service charges and local fees Please inform the In Room Dining operator if you might have any allergies or products dietary restriction

White Wines			(النينز (الأبيض
	GLS	BTL	
TABLE MOUNTAIN ,CHARDON- NAY, SOUTH AFRICA	45	145	تابل مونتين، شار دونمي جنوب أفريقيا
DARK HORSE, SAUVIGNON BLANC, USA	55	175	دارك هاوس، سفينيون بلان أمريكا
MOULIN DE GASSAC, PONT DE GASSAC, BLANC, FRANCE	105	325	مولین دو جاساك، بونت دو جاساك، فرنسا
Red Wines			(النبينر (الآمر
	GLS	BTL	
TABLE MOUNTAIN CARBERNET SAUVIGNON, SOUTH AFRICA	45	145	تابل مونتین، کابرنیه سفینیون، جنوب أفریقیا
BAREFOOT, MERLOT, CALIFORNIA	55	175	بارفوت، میرلوت کالیفورنیا
19 CRIMES ,SHIRAZ, AUSTRALIA	85	275	،کرایمس۱۹ ، شیراز أسترالیا

Rose Wine			(لنبيز (لوروي
	GLS	BTL	,
CUVEE SABOURIN BLUSH, FRANCE	45	145	كوفىي سابورين بلش فرنسا
WHOLE BUNCH CINSALUT, FAL BAY, SOUTH AFRICA	.SE ⁵⁵	175	هول بنش سينسالوت، فولس باي جنوب أفريقيا
MATUA VALLEY REGIONAL ROS NEW ZELAND	SE, 85	255	ماتو فالي ريجيونال روز نيوزيلاندا
Sparkling			(النبينر (الفولار
Wine	GLS	BTL	
CONTE FOSCO CUVEE BRUT, ITALY	45	145	كونت فوسكو كوفمي بروت إيطاليا
ATTO PRIMO BRUT, ITALY	45	145	أتتو بريمو بروت إيطاليا
Champagne			شا مبا نیا
		BTL	
CHAMPAGNE MOËT & CHANDO IMPERIAL BRUT, FRANCE	ON	1000	شامبانيا مويت أي شاندون امبريال بروت، فرنسا

JAPANESE JOURNEY

SOUP		(کیسا ہ
Miso soup Traditional Miso soup with enoki mushroom) served with tofu, wakami, kaiso & spring onion	45	حساء الميسو حساء ميسو التقليدي مع الفطر اينوكي يقدم مع مكعبات التوفو ،واكامي، كايسو والبصل الأخضر
SALAD & STARTER		السلطة والمقبلات
KANI SALAD Crab, cucumber, tobiko, soya, ginger, sesame oil	55	كانمي سلاط سلطعون ، خيار ، توبيكو ، فول الصويا ، زنجبيل ، زيت السمسم
SALMON TARTAR Salmon, avocado, tobiko, small fresh Japanese salad	50	السلمون تار تار سلمون ، أفوكادو ، توبيكو ، سلطة يابانية صغيرة طازجة
GYOZA DUMPLING Shrimps, chicken, vegetable with bonzo sauce	65	دمبلينغ جيوز ا جمبري ، دجاج ، خضار مع صلصة بونزو
Agemono		لآنجيمونو
Agemono CHICKEN ALMOND Almond, chicken, carrots, zucchini teriyaki sauce	65	(تجيمونو الدجاج مع لوز لوز، دجاج، جزر، صلحة ترياكي
CHICKEN ALMOND	65 70	ر سر نور الحجاج مع لوز لوز، دجاج، جزر، صلحة ترياكي روبيان التنين سبرينج رول، جمبري، زنجبيل، مايونيز حار
CHICKEN ALMOND Almond, chicken, carrots, zucchini teriyaki sauce DRAGON SHRIMP		رومان التنبن
CHICKEN ALMOND Almond, chicken, carrots, zucchini teriyaki sauce DRAGON SHRIMP Spring roll, shrimps, ginger, spicy mayonnaise SHRIMP TEMPURA	70	ر وبیان التنین سبرینج رول ، جمبری ، زنجبیل ، مایونیز حار ر وبیان تمبور ا
CHICKEN ALMOND Almond, chicken, carrots, zucchini teriyaki sauce DRAGON SHRIMP Spring roll, shrimps, ginger, spicy mayonnaise SHRIMP TEMPURA Tempura shrimps with panko sauce	70	ر وبیان التنین سبرینج رول ، جمبری ، زنجبیل ، مایونیز حار ر وبیان تمبور ا
CHICKEN ALMOND Almond, chicken, carrots, zucchini teriyaki sauce DRAGON SHRIMP Spring roll, shrimps, ginger, spicy mayonnaise SHRIMP TEMPURA Tempura shrimps with panko sauce Main Dishes ROBATA	70 65	روبیان التنین سبرینج رول، جمبری، زنجبیل، مایونیز حار روبیان تمبورا جمبری تمبورا مع صوص البانکو روباتا

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي ، وتشمل رسم الخدمة وجميع الرسوم الحكومية المحلية والضرائب نرجو منكم ان تعلمنا مسبقا أذا كان لديكم اي نوع من الحساسية او عدم القابلية لذي انواع من الأطعمة All prices are in UAE dirhams and are inclusive of all applicable service charges and local fees Please inform the In Room Dining operator if you might have any allergies or products dietary restriction

Ma	ki	Ro	lls
----	----	----	-----

Maki Rolls		رولز (الماتي
CELEBRITY TUNA Tuna,bonzo sauce, spring onion, jalapeno	55	تونة سيلبريتمي تونا ، صلصة بونزو ، بصل أخضر ، هالبينو
TORCH SALMON Spicy, avocado, fried onion, spicy mayonnaise, smoked salmon, crumble	60	السلمون تورش التونة، الأفوكادو ، البصل المقلي ، المايونيز حار ، السلمون المدخن
CRISPY SHRIMP'S TEMPURA Shrimps, mango, caviar, jalapeno, flex tempura, fried crab, spicy mayonnaise	55	تمبور ا الروبيان المقرمش جميرى ، مانجو ، كافيار ، هالبينو ، فلفل تمبورا ، سلطعون مقلي ، مايونيز حار
PANKO CALIFORNIA Panko sauce, crab, cucumber, avocado, spicy mayonnaise, crispy crab	55	بانكو كاليفور نيا صلحة البانكو ، السلطعون ، الخيار ، الأفوكادو ، المقلي المايونيز الحار ، السلطعون المقرمش
DRAGON ROLL Shitake mushroom, shrimp's tempura, avocado, ell,	65	رول التنين فطر شيتيك ، تمبورا جمبري ، أفوكادو ، إيل ، صوص

تریاکی ، تمبورا فلیکس

Dessert

teriyaki sauce, crispy tempura flex

Dessert		(تھلو یا س
LAVENDER Lavender drop with litchi cooked cream and passion fruit	65	اللافندر قطرة اللافندر مع كريمة الليتشي المطبوخة وثمرة العاطفة
MATCHA TIRAMISU Matcha Tiramisu served with blackberry compote	65	ما تشا تير اميسو ماتشا تيراميسو تقدم مع كومبوت بلاك بيري
SWEET SUSHI Mango,coconut cream,sweet sushi with mango caviar	55	سوشمي حلو مانجو ، كريمة جوز الهند ، سوشي حلو مع كافيار المانجو
MATCHA GREEN TEA Matcha green tea ice cream served with almond crumble and raspberry	65	ما تشا الشامي الأخضر ماتشا آيس كريم الشاي الأخضر يقدم مع اللوز و التوت

TURKISH JOURNEY

SOUP		(نیما ء
ROASTED EGGPLANT Tomato soup with eggplant, cream, chicken stock	40	شوربه الباذنجان المحمص شوربه الطماطم مع الباذنجان و مرق الدجاج
Appetizer		(فمقبلات
DRY CACIK (TZATZIKI) Yogurt, cucumber, garlic, fresh mint	50	کاشیك المجفف – تزاتیکمی زبادي ، خیار ، ثوم ، نعناع طازج
BUTTERED OCTOPUS Buttered octopus, capsicum, silver onion, yogurt, fresh thyme, garlic	65	الأُخطبوط بالزبدة أخطبوط بالزبدة ، فليفلة ، بصل فضي ، زبادي ، زعتر طازج ، ثوم
STUFFED ONION White onion, goat cheese, almond slice, pine nuts, fresh thyme.	60	البصل المحشو بصل أبيض ، جبن ماعز ، شريحة لوز ، صنوبر ، زعتر طازج
Main Dishes		(الأطباق (الرئيسية
LAMB SHANK WITH KESKEK lamb shank, butter, fresh thyme, Keskek	120	لحرر خروف مع کیسکیك عرقوب خروف ، زیدة ، زعتر طازج ، کیسکیك
	120 105	
lamb shank, butter, fresh thyme, Keskek ERZINCAN KEBAB Minced lamb,roasted eggplant, mozzarella cheese BUTTERED SEABASS FENNEL	0	لحم خروف مع کیسکیك عرفوب خروف ، زبدة ، زعتر طازج ، کیسکیك اُرزینجان کباب
lamb shank, butter, fresh thyme, Keskek ERZINCAN KEBAB Minced lamb,roasted eggplant, mozzarella cheese	105 135	لحم خروف مع كيسكيك عرقوب خروف ، زبدة ، زعتر طازج ، كيسكيك أرزينجان كباب لحم غنم مفروم ، باذنجان مشوي محشو بجبنة موزاريلا سمك القاروص مع الكريمة سمك فاروص ، كريم الشمر ، الخرشوف القدس ، جذور السبانغ
lamb shank, butter, fresh thyme, Keskek ERZINCAN KEBAB Minced lamb, roasted eggplant, mozzarella cheese BUTTERED SEABASS FENNEL CREAM Seabass, fennel cream, Jerusalem artichoke, roots of	105	لحم خروف مع كيسكيك عرقوب خروف ، زبدة ، زعتر طازج ، كيسكيك أرزينجان كباب لحم غنم مفروم ، باذنجان مشوي محشو بجبنة موزاريلا سمك القاروص مع الكريمة سمك فاروص ، كريم الشمر ، الخرشوف القدس ، جذور

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي ، وتشمل رسم الخدمة وجميع الرسوم الحكومية المحلية والضرائب نرجو منكم ان تعلمنا مسبقا أذا كان لديكم اي نوع من الحساسية او عدم القابلية لذي انواع من الأطعمة All prices are in UAE dirhams and are inclusive of all applicable service charges and local fees Please inform the In Room Dining operator if you might have any allergies or products dietary restriction

(الحلويات Dessert البقلاوة التركية TURKISH BAKLAVA WITH 65 بالفستق **PISTACHIO** شريحة فستق بقلاوة مع آيس كريم مارشا Pistachio Slice Baklava with marash ice cream 45 **كنافة الجبن** جبن تركي, كنافة و سكر **CHEESE KONAFA** Turkish cheese, kunafa, sugar قطايف بالفستق PISTACHIO KADAIF 65 قطايف مع الفستق والجبن Kadaif with Pistachio powder and cheese

40

کیك رافانپ

RAVANI CAKE

Turkish-Style Revani Semolina Cake Steeped in Syrup

EMIRATI JOURNEY

SOUP		(کیسا ہ
TRADITIONAL LENTIL SOUP Lentil soup, toasted bread, lemon	35	شور بة العدس التقليدية شوربة العدس ، الخبز المحمص مع الليمون
Salad		سلطة
GREEN MANGO SALAD Mango, cucumber, lettuce, Rocca, pomegranate molasses	55	سلطة الهانجو الخضراء مانجو ، خيار ، خس ، روكا مع دبس رمان
JARJIR SALAD Jarjir, pomegranate molasses, white onion, tomato, lemon dressing with sumac	45	سُلِّطَةُ الْجَرِ جِيرِ جرجير ، رمان ، بصل أبيض ، طماطم ، صلصة ليمون مع دبس الرمان و السماق
Main Dishes		(الأطباق (الرئيسية
JASSHED King fish,onion, green chili, lemon juice served white rice	95	جشيد السمك سمك الكينج ,البصل,الفلفل الحار الأخضر وعصير الليمون والأرز الأبيض
LAMB OZI Lamb shoulder, rice, emirates spices, tomato with Rita	110	أوز ي الضأن كتف حمل ضأن ، أرز ، بهارات الإمارات ، طماطم مع ريتا
CHICKEN THARRED Bread markook, whole chicken, mix vegetable, tomato, cardamom	85	ثريد الدجاج خبز ماركو ، دجاج كامل ، مزيج الخضار ، طماطم مع الهيل
VEGETABLE SALLONA Mixed of vegetables, masala cooked with tomato paste, onion, carrot, baby marrow, parsley served with rice	75	خضار صالونة تشكيلة من الخضراوات مطبوخة مع ماسالا ، معجون طماطم ، بصل ، جزر ، نخاع صغير مع بقدونس و يقدم مع أرز
PRAWNS SALONA king shrimps, lemon, masala,onion, carrot, baby marrow, parsley, served With rice	115	روبیان حالونة روبیان کینج ، لیمون ، ماسالا ، بصل ، جزر ، کوسة صغیر ، بقدونس و یقدم مع أرز
Dessert		(کھلویا س
SAFFRON CAKE Saffron cake served with ice cream	45	كعكة الزعفران كعكة الزعفران تقدم مع الايس كريم
ASID Porridge of flour and pumpkin	45	عطيدة عصيدة من الطحين والقرع
KHABIS Crumble dessert with saffron cardamom, sugar	45	خبيحل الحلوى مع الهيل الزعفران والسكر

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي ، وتشمل رسم الخدمة وجميع الرسوم الحكومية المحلية والضرائب نرجو منكم ان تعلمنا مسبقا أذا كان لديكم اي نوع من الحساسية أو عدم القابلية لاي انواع من الأطعمة All prices are in UAE dirhams and are inclusive of all applicable service charges and local fees Please inform the In Room Dining operator if you might have any allergies or products dietary restriction

FRENCH JOURNEY

SOUP		د فحسا ہے
ONION SOUP French traditional soup served with crispy fried onion ring	40	حساء البصل شوربة فرنسية تقليدية تقدم مع حلقات بصل مقرمشة
SALAD & STARTER		السلطة والمقبلات
ENDIVES SALAD Endives, Roquefort cheese, walnut, raspberry, chives, balsamique honey dressing	59	سلطة المندباء البر مي هندباء بري، جبنة روكفورت، الجوز ، توت بري ، الثوم المعمر مع صوص بلسمك بالعسل
ICEBERG SHRIMP'S SALAD lceberg, orange segment, shrimps, cherry tomato, cucumber, herbs	65	سلطة أيس برغ بالروبيان خس ايس برغ ، شريحة برتقال ، جمبري ، طماطم كرزية ، خيار ، أعشاب
Main Dishes		(الأطباق (الرئيسية
CHICKEN SURPRISE Breaded and fried organic chicken breast stuffed with duxelles of mushrooms and spinach, served with asparagus, potato gratin and cheese sauce.	105	سير بريز الدجاج صدر دجاج عضوي مخبوز ومقلي محشو بقطع من الفطر والسبانخ ، يقدم مع الهليون وصلصة البطاطا والجبن
SEARED SALMON Pan seared salmon and mixed tartan of vegetables, served with lemon butter sauce	125	سلمون مشومي سمك السلمون المقلي مع الخضار المرتب، يقدم مع صلصة زبدة و الليمون
DUCK MAGRET WITH FOIEGRAS Rubbed and seasoned with our bespoke spices, served with caramelized fennel	145	بطة ماجريت مع كبد البط المقلية يفرك ويتبل مع توابلنا الموصى بها ، ويقدم مع الشمر بالكراميل
Dessert		(تھلو یا س
CLASSIC CRÈME BRULEE Classic Crème Brule served with caramelize brown sugar and mixed fresh berry	45	كريم برولي كلاسيكي كريم برولي كلاسيكي يقدم مع السكر البني والتوت الطازج
PEAR ROUGE Poached pear in red wine served with cream Brule ice cream and passion fruit gel	65	الكمثر مب الحمر اء الكمثري المسلوق في النبيذ الأحمر تقدم مع الآيس كريم باشون فروت جل
NOISETTE AU CHOCOLAT Hazelnut praline chocolate with apricot chutney	55	نوازيت بالشوكولاتة شوكولاتة البندق مع صلصة المشمش
SAINT HONORE Modern Caramel Saint Honoree contain of sable Breton, caramel, pate à choux, vanilla cream, clear set glaze	50	سانت هونور مودرن كراميل مع بريتون ، كراميل ، عجينة الملفوف ، كريمة الفانيليا

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي ، وتشمل رسم الخدمة وجميع الرسوم الحكومية المحلية والضرائب نرجو منكم إن تعلمنا مسبقا اذا كان لديكم اي نوع من الحساسية او عدم القابلية لدي انواع من الأطعمة All prices are in UAE dirhams and are inclusive of all applicable service charges and local fees Please inform the In Room Dining operator if you might have any allergies or products dietary restriction

AMERICAN JOURNEY

KANSAS SOUP Beef steak, beef broth, onion, carrots, tomato, celery	45	شور به كانساس مرق اللحم والبصل والجزر والطماطم والكرفس
Salad		سلطة
ICEBERG WEDGES SALAD Blue cheese dressing, beef bacon, parsley, iceberg, blue cheese	55	سلطة ايسبر غ لحم بقر مقدد ، خس ايسبرغ ، صلصة الجبنة الزرقاء
AMERICAN SALAD Lemon dressing, mix lettuce, fresh vegetable, cherry	50	سلطة أمريكية مزيج الخس ، الخضروات الطازجة ، الأعشاب الصغيرة ، صلحة الليمون

Josper Oven - A UNIQUE CHAR-OVEN

SOUP

A Josper oven has an extremely high operating temperature, This bespoke technique allows grilling and roasting to, maximize flavor from the finest embers whilst preventing the product from baking.

A unique texture and juiciness is preserved across barbequed fish, and fine meat cuts for a distinctive and delicious dish

فرن جوسبر - فرن بالفحم فريد من نوعة

يتمتع فرن جوسبر بدرجة حرارة تشغيل عالية للغاية. تسمح هذه التقنية المصممة حسب الطلب للشواء والتحميص بزيادة النكهة إلى الحد .الأقصى من أجود أنواع الجمر مع منع المنتج من تجفف ، يتم الحفاظ على الملمس والعصائر الغريدة عند شوي الأسماك واللحوم للحصول على طبق مميز ولذيذ

From	The	Josper
Oven		

س (الغرى جوسبر

ا کیا ہ

165	تندر لوین ستیك لحم البقر نهی به ۱۰ آونر مع صلصتك المفضلة و ۲ نوع من أطباقنا الجانبیة
275	بور تر هاوس ستيك بورترهاوس 1 0 أونز مع صلصتك المفضلة و ٢ نوع من أطباقنا الجانبية
185	ضلع الخروف الخاص ضلع الخروف ١٠ أونز مع صلصتك المفضلة و ٢ نوع من أطباقنا الجانبية
225	ریپ اُمی ستیك ریب ای ستیك ۱ ۰ آونز مع صلصتك المفضلة و ۲ نوع من أطبافنا الجانبیة
	275 185

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي ، وتشمل رسم الخدمة وجميع الرسوم الحكومية المحلية والضرائب نرجو منكم ان تعلمنا مسبقاً اذا كان لديكم اي نوع من الحساسية او عدم القابلية لاي انواع من الأطعمة All prices are in UAE dirhams and are inclusive of all applicable service charges and local fees Please inform the In Room Dining operator if you might have any allergies or products dietary restriction

Choose your favorite sauce

(مُختر صوص (السيك) (المفضل لريك

صوص لحم البقر	BEEF JUS
صوص الزعتر	THYME JUS
صوص الفلفل الأحمر الحلو	RED PAPER SAUCE
صوص الفلفل الأخضر الحلو	GREEN PAPER SAUCE
صوص المشروم	MUSHROOM SAUCE
صوص الجبن الأزرق	BLUE CHEESE SAUCE

Side Dishs

(الأطباق (هجا نبية

MASHED POTATO - AMERICAN STYLE	35	بطاطس مهروسة – علم الطريقة الأميريكية
GREEN ASPARAGUS	35	الهليون الأخضر
MAC & CHEESE CLASSIC AMERICAN CHEESE	35	كلاسيك ماك والجبن الكلاسيكية الأمريكية
MIX SAUTÉED MUSHROOMS	35	فطر مقلب
ARTICHOKE WITH TACOS	35	الخرشوف مع التاكو
GARDINER FROM THE MARKET	35	غاردينر من السوق المحلمي

(لحلو ياس بارفيت زبدة الفول السوداني PEANUT BUTTER PARFAIT 65 بارفيت زبدة الفول السوداني مع مقرمشات اللوز Peanut butter parfait with almond crumble and homemade raspberry sorbet وسوربية التوت البرى **CHOCOLATE VOLCANO** شوكولات فولكانو 70 **BROWNIES بر او دير** شوكولاتة فولكانو تقدم مع صلصة الشوكولاتة الدافئة وايس كريم الفانيليا Chocolate volcano served with warm chocolate sauce and vanilla ice cream **RASPBERRY NEW YORK** راسيرے نبوتورك 55 تشىز كىك **CHEESECAKE** راسبري نيويورك تشيز كيك مع كمبوت الىلاك بىرى Raspberry New York cheesecake with blackberry compute **أمريكان فطيرة التفاح** فطيرة التفاح الامريكية تقدم مع صوص الكراميل المالح AMERICAN APPLE PIE 55 American Apple pie served with salted Caramel

وايس كريم الفانيليا

Dessert

sauce and vanilla ice cream