



Holiday Inn



Room Service Menu

Breakfast Menu

Breakfast is served daily at the Al Ahmadi restaurant from 6 am until 10:30 am

Arabian Breakfast - Grilled haloumi with zaatar and grilled sausage

tomato, pine nuts and olives

Pomegranate hummus with Arabic bread

Labneh and mint with Arabic pickles

Foul mudammas with traditional condiments

A selection of sliced fruits

Zaatar croissant, plain and sumac rolls

Tea or freshly brewed coffee with your choice of milk: regular, skimmed or soy.

KD 7.450

Continental Breakfast - International cheese platter, beef bacon

chicken sausage and cold cuts

White or brown toast, warm cinnamon rolls, country bread

Danish pastries, and croissants

Marmalade, jam and butter

Fresh seasonal fruits.

Selection of chilled juices: pineapple, red apple or fresh orange juice.

Homemade yoghurt: plain, with red berries or strawberries.

Tea or freshly brewed coffee with your choice of milk: regular, skimmed or soy.

KD 4.950

American Breakfast - With your choice of eggs served with brown and white toast

served with Hickory smoked bacon, sausage and homemade hash brown potatoes

Pancakes served with warm maple syrup or berry compote

Your choice of chilled orange, apple or cranberry juice

Freshly baked muffins and pastries

Fresh seasonal fruits

Tea or freshly brewed coffee with your choice of milk: regular, skimmed or soy

KD 4.950

*Egg white omelette is available

**PLEASE TELL US IF YOU HAVE ANY INTOLERANCE OR ALLERGIES
TO FOODS AND WE WILL ADVISE YOU ACCORDINGLY.**

1) Peanuts 2) Milk 3) Shellfish 4) Gluten 5) Nuts 6) Eggs 7)

Soy 8) Sesame 9) Fish 10) Mustard 11) Celery 12) Sulphites





Breakfast A La Carte

Served from 6 am to 11 am

Two fresh farm eggs - (Available 24 hours)

Cooked the way you like and served with grilled tomato,

hash brown, mushroom, baked beans, veal bacon and sausage

KD 2.400

Pancakes or Waffles or Crepe

served with warm maple syrup or berry compote

KD 1.900

Plain porridge - Oatmeal cooked in hot milk served with honey and berry compote

KD 1.800

Selection of cold cuts - Three kinds of cold meat

served with assorted bread rolls, mustard dip and Arabic pickles

KD 3.450

International cheese platter - Yellow cheddar, emmental and gorgonzola

served with strawberries, grapes, nuts, mixed fruit compote and crackers

KD 4.750

Fruit compote: Apricot/ Berry / Fig

KD 1.100

Selection of sliced fruits - Freshly cut watermelon, sweet melon, kiwi, orange,

mango, pineapple, strawberry with mint leaves

KD 1.550

A selection of yoghurts

KD 1.100

Fresh fruit salad

KD 1.750

Fresh from our bakery - A selection of freshly baked croissants and viennoiseries

served with jam, marmalade, butter, diet butter and honey

KD 2.900

Cereals - Corn Flakes, Rice Crispies, Bran Flakes, Choco Flakes, Frosties

or muesli served with hot or cold, full cream, skimmed or soy milk

KD 1.800



■ ■ ■ *Oriental Breakfast Favorites*

Grilled haloumi cheese with tomatoes - Grilled haloumi sliced cheese served with fresh tomato, fresh cucumber, bread rolls, zaatar and olive dip **KD 1.750**

Labneh with condiments - Dairy fresh labneh accompanied with fresh tomatoes, cucumber calamata olives, olive oil, Arabic pickles and Arabic bread **KD 1.750**

Foul mudammas with condiments - Cumin flavored Arabic broad beans cooked in olive oil with garlic, onion and tomatoes served with fresh capsicum, onion, tomato and Arabic bread **KD 0.950**

■ ■ ■ *All Day Dining A La Carte*

Served between 6 am to 11pm

SOUP

Red lentil - Red lentil soup topped with cumin and crostini cheese bread  LOCAL **KD 2.750**

Vegetable Miso Soup - Traditional Japanese soybean broth with chickpeas  VEGETARIAN **KD 2.250**

Creamy mushroom soup - A blend of wild mushrooms enriched with cumin and fresh cream served with garlic croutons  VEGETARIAN **KD 2.750**

LIGHT MEALS

All light meals are served with green salad and French fries

Smoked salmon sandwich - Norwegian smoked salmon on freshly prepared saffron dill cream on an open faced country bread **KD 3.950**

Classic club sandwich - Grilled pesto marinated chicken, fried egg, lettuce, tomato and cheddar cheese with veal bacon and cucumber on toasted white bread **KD 3.950**

PLEASE TELL US IF YOU HAVE ANY INTOLERANCE OR ALLERGIES TO FOODS AND WE WILL ADVISE YOU ACCORDINGLY.

1) Peanuts 2) Milk 3) Shellfish 4) Gluten 5) Nuts 6) Eggs 7) Soy 8) Sesame 9) Fish 10) Mustard 11) Celery 12) Sulphites



Haloumi and pico de gallo croissant - Freshly baked buttered croissants filled with grilled haloumi and tomato in jalapeno Mexican salsa **KD 3.500**

Tandoor chicken tikka sandwich - Tandoor chicken strips tossed in butter wrapped in chapatti bread served with Indian cucumber salad and mint chutney  **KD 3.250**

Classic burger - Prime U.S. beef patties with melted cheddar cheese, tomato and crunchy onion rings served with thousand island dressing in freshly baked bun  **KD 5.950**

Vegetarian anti pasti - Green eggplant, yellow and green zucchini, peppers, roasted garlic, fresh mozzarella and oregano  **KD 3.250**

APPETIZERS

Assorted sushi and maki rolls with traditional condiments. - (1 Portion each)
Futomaki, Temaki, Uramaki Sashimi and Chirashi **KD 1.750**

Beef Carpaccio - Thin sliced beef with rocket leaves, pine nuts, parmesan cheese and drizzled with balsamic vinegar  **KD 1.950**

Oriental cold mezza - Pomegranate hummus, orange flavored tabouleh, pecan muhumara and moutabel served with Arabic bread and molasses  **KD 1.950**

Oriental hot mezza - Vegetable and Burgul kebbeh, cheese and meat sambousek, manakesh, fatayer and spring rolls  **KD 1.950**

SALADS

	Appetizer	Entree
Chicken Caesar salad - Cajun spiced grilled chicken with crispy lettuce, sundried tomatoes, black olives, shaved parmesan and crostini bread cheese with Caesar dressing	KD 3.000	KD 3.250

Orange flavoured tabouleh - Chopped parsley, tomato, fresh mint, crushed wheat, lemon and olive oil 	KD 2.000	KD 2.250
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------	-----------------

 Theo Randall



Molasses Infused Fattouch Salad - A traditional Arabic cold salad with the combination of cucumber, tomato, lettuce, red onion and capsicum tossed in sumac lemon dressing topped with fried Arabic bread  **KD 2.000** **KD 2.250**

Garden Green Salad - Iceberg and frisee lettuce with carrot, cucumber, capsicum, tomato and celery served with your choice of cocktail dressing or vinaigrette dressing  **KD 1.750** **KD 1.950**

MAIN COURSE

Traditional ouzi - Slowly cooked tender lamb served with aromatic saffron rice and spicy tomato dakous sauce  **KD 6.750**

Vegetarian biryani - Vegetables cooked with basmati rice and Indian spices  **KD 4.950**

Buttered chicken - Pieces of tandoor grilled chicken tikka cooked in tomato gravy, smothered with butter and cream and served with rice and naan  **KD 5.950**

Prime beef tenderloin - U.S. choice beef tenderloin cooked to your liking with peppercorn sauce, mashed potato and steamed vegetables **KD 8.950**

Grilled chicken breast - Cajun seasoned grilled chicken breast in mushroom gravy with Alfredo pasta **KD 5.750**

Char-grilled salmon fillet - Served with vegetable risotto and grilled green asparagus in gremulade sauce **KD 7.450**

Wild mushroom risotto with Madeira reduction - Italian Arborio rice cooked in non alcoholic sparkling juice with wild mushroom and fresh parmesan cheese and madeira reduction  **KD 3.250**

Penne Alfredo with chicken and mushroom - Tender chicken pieces cooked in white sauce with mushroom, parmesan cheese and tossed with penne pasta **KD 3.750**

Thai grilled lamb - Marinated grilled lamb chops on a bed of basil  **KD 6.750**

 **Chef Ian Kittichai**

 VEGETARIAN  SPICY  LOCAL  CHEF'S SUGGESTION



SIDE DISHES

Steamed rice	KD 1.500
Sautéed vegetables: beans, asparagus, carrot, zucchini and broccoli	KD 1.500
Green salad	KD 1.500
French fries	KD 1.500

Homemade Desserts

Om Ali - Traditional Arabic dessert with layers of soaked puff pastry covered with boiled milk 	KD 2.750
American cheesecake - Crunchy dough with a cream cheese mousse and strawberry jelly	KD 2.950
Fruit salad - Small cubes of seasonal fruits served with honey syrup	KD 2.750
Mille Feuille - The best ultimate classic puff pastry combined with fresh vanilla pastry cream 	KD 2.950
Ice cream - Three scoops of either vanilla, pistachio, rose, chocolate, raspberry and saffron ice creams	KD 2.750
Chocolate Box Dessert - Crunchy hazelnut biscuit with smooth chocolate mousse, butterscotch cream, cocoa cracker and fresh raspberries. 	KD 2.750



Chef Ross Lusted



VEGETARIAN



SPICY



LOCAL



CHEF'S SUGGESTION



Our Specialities

We have selected the following dishes available during restaurant opening hours from 12:00 pm to 10:30 pm, to enjoy in the comfort of your room.

Please dial 30 to place your order

SAKURA JAPANESE RESTAURANT

Salmon, crab and avocado - Salmon, crab stick, avocado cucumber, iceberg and spicy mayonnaise  CHEF'S SUGGESTION

KD 4.950

Edamame - Choice of salted, spicy or garlic and ginger

KD 2.750

Yaki Udon or Soba - Pan fried prawns, chicken and vegetables with udon or soba noodles

KD 5.500

AYAM ZAMAN LEBANESE RESTAURANT

Meat Arayes - Arabic bread stuffed with minced meat and pine seeds grilled on charcoal served with French fries

KD 3.150

*Ayam Zaman mixed grill - A selection of kafta, shish taouk, shish kabab, lamb chops and shrimps  CHEF'S SUGGESTION

KD 7.650

*Charcoal grilled chicken - Oriental grilled chicken with French fries and garlic sauce

KD 3.700

Dishes marked with * will take more than 30 minutes to deliver owing to a slightly longer preparation time.



VEGETARIAN



SPICY



LOCAL



CHEF'S SUGGESTION



JAMAWAR INDIAN RESTAURANT

Achhari Hammour Tikka - Fresh hammour marinated with herbs
achari pickles and yoghurt

KD 7.150

Jamawar Murgh Tikka - Boneless chicken tikka marinated
with yoghurt and black cumin



KD 5.950

Dhal Jamawar - Slow stewed black lentils with tomato puree
finished with butter and cream, served with rice, roti or naan

KD 3.900

RIB EYE STEAKHOUSE

Rib Eye Burger - Prime beef burger with melted provolone cheese
topped with Portobello mushroom, rocca leaves and sundried tomato



KD 5.850

Beef Quesadilla - Tortilla stuffed with cheese, onion
guacamole, sour cream and pico de gallo

KD 3.800

Smothered chicken - Grilled chicken breast topped with sautéed mushroom
and cheese served with baked potato and sautéed vegetables

KD 6.250

SHABESTAN IRANIAN RESTAURANT

*Chelo Kabab-E-Kubideh - Charcoal grilled minced lamb kabab
in a special blend of spices served with three kinds of Iranian rice

KD 7.500

*Chelo Mixed grill - Charcoal grilled minced lamb kabab, chicken cubes
hammour and prawns served with three kinds of Iranian rice



KD 7.950

*Chelo Kabab Joojeh-Ba-Maast - Charcoal grilled chicken pieces
marinated in labneh, lemon and saffron served with three kinds of Iranian rice

KD 7.950

Dishes marked with * will take more than 30 minutes to
deliver owing to a slightly longer preparation time.



■ ■ ■ Late Night Menu

Served from 11 pm to 6 am

Three egg omelette - Served with home made hash brown potatoes sausage, bacon, mushroom, tomatoes and baked beans with your choice of three fillings from: mushroom, crispy diced bacon, diced turkey chicken or beef sausage, tomato, red or yellow pepper, red onion, green chili and cheddar cheese

KD 2.400

SALADS

Caesar Salad - Grilled Cajun chicken with crispy lettuce, sundried tomatoes, black olives, parmesan shavings and crostini bread cheese

KD 3.250

SOUP

Red lentil Soup - Red lentil soup topped with cumin and crostini cheese bread

KD 2.750

Creamy mushroom soup - Blend of wild mushrooms enriched with cumin and fresh cream served with garlic croutons

KD 2.750

LIGHT MEALS

Grilled vegetables, penne pasta in creamy pesto sauce - Grilled vegetables cooked in creamy pesto sauce, tossed with penne pasta



VEGETARIAN

KD 3.950

Classic club sandwich - Grilled pesto marinated chicken, fried egg, lettuce tomato, cheddar cheese with veal bacon and cucumber in toasted white bread

KD 3.950

Classic burger - Prime U.S. beef patties with melted cheddar cheese, tomato and crunchy onion rings served with thousand island dressing in freshly baked bun

KD 5.950



VEGETARIAN



SPICY



LOCAL



CHEF'S SUGGESTION



Stir-fried vegetable noodles - Fresh vegetables stir fried with noodles **KD 2.950**

Stir-fried rice - Mixed fried Japanese rice with vegetables and soy sauce **KD 2.950**

Char-grilled salmon fillet - Served with vegetable risotto and grilled green asparagus in gremulade sauce **KD 7.450**

Buttered chicken - Pieces of tandoor grilled chicken tikka cooked in tomato gravy smothered with butter and cream served with your choice of rice, roti or naan **KD 5.950**  SPICY

DESSERTS

Fresh fruit platter - Rich platter of seasonal fruits **KD 1.550**

Om Ali - Traditional Arabic dessert with layers of soaked puff pastry covered with boiled milk  LOCAL **KD 2.750**

Kids Corner

Chicken Breast - Marinated chicken breast on a bed of pea mash **KD 1.950**

Beef Burger - U.S. beef patty with lettuce and cheese **KD 2.150**

Spaghetti Bolognese - Spaghetti topped with minced beef tomato sauce and fresh parmesan cheese **KD 1.950**

Apple crumble - Green apple crumble with berry yoghurt **KD 1.250**

Custard cups - Vanilla custard topped with fresh fruits **KD 1.250**

Banana splits - Sprinkled with granola, berries, yoghurt and honey **KD 1.250**



VEGETARIAN



SPICY



LOCAL



CHEF'S SUGGESTION



Refreshing Beverages

FRESH JUICES

Orange, carrots, pineapple, lemon with mint or strawberry. **KD 2.450**

CHILLED JUICES

Apple, pineapple, tomato or cranberry **KD 1.950**

SOFT DRINKS

Pepsi, Diet Pepsi, 7up, Diet 7up, Mirinda **KD 1.550**

Perrier **KD 2.100**

Schweppes tonic **KD 0.950**

Mineral water - small (0.6 Liter) **KD 0.950**

Mineral water - large (1.5 Liter) **KD 1.250**

HOT BEVERAGES

Freshly brewed coffee (decaffeinated is available) **KD 1.450**

Cappuccino **KD 1.750**

Café latte **KD 1.750**

Hot chocolate milk **KD 1.750**

TEA

English breakfast, Green, Earl Grey, Camomile or Peppermint **KD 1.450**

Ice Tea **KD 1.750**

NON ALCOHOLIC BEER

Budweiser **KD 2.250**

Holsten **KD 2.250**



MOCKTAILS

Shirley Temple - Grenadine topped with ginger ale	KD 2.450
Vitamin Cocktail - Kiwi, green apple, cucumber, fresh avocado juice	KD 2.450
Virgin Cosmopolitan - Pomegranate, raspberry, lime, orange blossom, cranberry juice	KD 2.450
Virgin Mojito - Muddled fresh lime & mint, topped with ginger ale	KD 2.450
Virgin Piña Colada - Coconut syrup, pineapple, orange flavor and crushed ice	KD 2.450
Smoothies - Fresh fruit puree and fruit syrup blended with crushed ice Strawberry, Peach, Raspberry or Mango	KD 2.450

MILKSHAKES

Banana	KD 2.450
Chocolate	KD 2.450
Avocado	KD 2.450
Coffee	KD 2.450
Banana cream caramel	KD 2.450







كوكتيل

شيرلي تمبل – جنجر إيل مع قليل من شراب الرمان ٢,٤٥.دك

فيتامين كوكتيل – كيوي، تفاح أخضر، خيار وعصير الأفوكادو ٢,٤٥.دك

فرجن كوسموبولتن – رمان، توت، ليمون، زهر البرتقال وعصير التوت الأحمر البري ٢,٤٥.دك

فرجن بينا كولادا – أناناس، برتقال وشراب جوز الهند مع الثلج ٢,٤٥.دك

فرجن موهيتو – حامض، نعناع و جنجر إيل ٢,٤٥.دك

سموئيز المثلجة – فراولة، درّاق، توت برّي أو مانجو ٢,٤٥.دك

ميلك شيك

موز ٢,٤٥.دك

شوكولاتة ٢,٤٥.دك

أفوكادو ٢,٤٥.دك

قهوة ٢,٤٥.دك

موز وكريم كراميل ٢,٤٥.دك



مشروبات منعشة

العصائر الطازجة

البرتقال، الجزر، الأناناس، ليمون بالنعناع أو الفراولة ٢.٤٥٠ د.ك

عصائر مثلجة

التفاح، الأناناس، الطماطم أو التوت البري ١,٩٥٠ د.ك

مشروبات غازية

بيبسي، دايت بيبسي، سفن أب، دايت سفن أب، ميرندا ١,٥٥٠ د.ك

بيريه ٢,١٠٠ د.ك

تونيك شويبس ٠,٩٥٠ د.ك

مياه معدنية - حجم صغير (٠,٦ لتر) ٠,٩٥٠ د.ك

مياه معدنية - حجم كبير (١,٥ لتر) ١,٢٥٠ د.ك

مشروبات ساخنة

قهوة طازجة أو قهوة منزوعة الكافيين ١,٤٥٠ د.ك

كابتشينو ١,٧٥٠ د.ك

كافيه لاتيه ١,٧٥٠ د.ك

حليب بالشوكولاتة الساخنة ١,٧٥٠ د.ك

شاي

إنجليش بريكفاست، أخضر، أيرل غراي، البابونج أو النعناع ١,٤٥٠ د.ك

شاي مثلج ١,٧٥٠ د.ك

شراب الشعير بدون كحول

بدوايسر ٢,٢٥٠ د.ك

هولستن ٢,٢٥٠ د.ك



نودلز الخضار المقلية - خضار طازج مقلي مع النودلز دك ٢,٩٥٠

الأرز المقلي - أرز ياباني مقلي مع الخضار و صوص الصويا دك ٢,٩٥٠

فيليه سمك السلمون المشوي - يقدم مع ريزوتو الخضار
و الهليون الأخضر المشوي مع صوص الجريمولاد دك ٧,٤٥٠

دجاج بالكريمة على الطريقة الهندية - قطع من دجاج تكا التندوري مطهو
مع مرق الطماطم، الزبدة و الكريمة، تقدم مع الأرز، الروتي أو خبز النان دك ٥,٩٥٠

الحلويات

طبق الفواكه الطازجة - طبق من الفواكه الموسمية دك ١,٥٥٠

أم علي - الحلو العربي التقليدي. طبقات من الباتيسيري المغطاة بالحليب الساخن دك ٢,٧٥٠

ركن الأطفال

صدر دجاج - صدر دجاج مشوي يقدم على طبقة من البصل المقلي دك ١,٩٥٠

برغر بقرى - البرغر البقرى الأمريكي مع الخس و الجبن دك ٢,١٥٠

سباجيتي بولونيز - معكرونة البيني يعلوها اللحم البقرى المفروم
و صوص الطماطم تقدم مع جين البارميزان الطازج دك ١,٩٥٠

فتات التفاح - روب الفواكه الحمراء مع قطع التفاح الأخضر الصغيرة دك ١,٢٥٠

كاستارد - كاستارد الفانيلا مع قطع الفواكه دك ١,٢٥٠

بانانا سبليت - موز طازج يعلوه جوز الهند المبشور و الروب مع العسل دك ١,٢٥٠



قائمة الطعام للوقت المتأخر

تقدم من الساعة 11:00 مساءً ولغاية الساعة 6:00 صباحاً

أومليت بيض عدد ٣ حبات - يقدم مع البطاطا المهشمة، النقانق، البيكون، المشروم، الطماطم و الحبوب المطهية و إختيارك من ٣ أصناف للحشو من: المشروم، البيكون المقرمش، قطع صغيرة من التركي، نقانق دجاج أو بقري، طماطم، فلفل أحمر أو أصفر، بصل أحمر، فلفل أخضر حار و جبن الشيدر.

د.ك ٢,٤٠٠

السلطات

سلطة السيزر - دجاج الكاجون المشوي مع الخس المقرمش،

الطماطم المجففة، زيتون أسود، جبن البارميزان المبشور و خبز جبن الكروستيني

د.ك ٣,٢٥٠

الشورية

شورية العدس الأحمر - تقدم شوربة العدس الأحمر

مع الكمون و خبز جبن الكروستيني

د.ك ٢,٧٥٠

شورية كريمة الفطر - شوربة الفطر بأنواعه المختلفة مع إضافة

الكمون، الكريمة الطازجة و الخبز المحمص بالثوم

د.ك ٢,٧٥٠

وجبات خفيفة

خضار مشوي مع معكرونة البيني بصوص كريمة البيستو - خضار مشوي

و مطهو مع صوص كريمة البيستو و يقدم مع معكرونة البيني

د.ك ٣,٩٥٠

ساندوش الكلوب الكلاسيكي - دجاج مشوي و متبل بصوص البيستو، بيض مقلي،

خس، طماطم، جبن الشيدر، البيكون البقري مع الخيار يقدم في خبز التوست الأبيض

د.ك ٣,٩٥٠

برغر كلاسيكي - برغر اللحم البقري الأمريكي مع جبن الشيدر المذاب،

الطماطم، حلقات البصل المقرمشة يقدم مع صوص تاووزند أيلاند في خبز طازج

د.ك ٥,٩٥٠



شبستان المطعم الإيراني

شیلو کباب کوبیده - الكباب الإيراني التقليدي من لحم الغنم مع التوابل المميزة يقدم مع ٣ أنواع من الأرز الإيراني ٧,٥٠٠ د.ك

مشاوي مشكلة - تشكيلة مشاوي من كباب لحم الغنم، الدجاج، سمك الهامور و الروبيان يقدم مع ٣ أنواع من الأرز الإيراني ٧,٩٥٠ د.ك  إختيار الشيف

شیلو کباب جوجه با ماست - قطع الدجاج المشوية و المتبله مع الروب و الزعفران يقدم مع ٣ أنواع من الأرز الإيراني ٧,٩٥٠ د.ك

جميع الأطباق التي تحمل علامة * تتطلب ٣٠ دقيقة أو أكثر لتقديمها

 نباتي  حار  محلي  إختيار الشيف 



مطعم جاموار الهندي

سمك تكا أشاري - سمك هامور طازج متبل بالأعشاب و مخلل الأشار و الروب ٧,١٥ دك.

٥,٩٥ دك.



جاموار مورغ تكا - قطع دجاج تكا بدون
عظم متبلّة مع الروب و الكمون الأسود

٣,٩٠ دك.

جاموار دال - العدس الأسود المطهو ببطيء مع الطماطم المهروسة
الزبدة و الكريمة يقدم مع الأرز،الروتتي أو خبز النان

ريب أي ستيك هاوس

٥,٨٥ دك.



برغر ريب أي - برغر بقري مشوي مغطى بجبن البروفولون
مع فطر البورتنيولو، الجرجير و الطماطم المحففة

٣,٨٠ دك.

كاساديا لحم بقري - شرائح التورتيا مغطاة بالجبن
البصل و الكريمة الحامضة مع صلصة الأفوكادو و البيكو دي جالو

٦,٢٥ دك.

سموزرد الدجاج - صدور الدجاج المشوي و المغطى بالمشروم
الجبن، تقدم مع البطاطا و الخضار المطهو البخار

جميع الأطباق التي تحمل علامة
* تتطلب ٣٠ دقيقة أو أكثر لتقديمها



أطباقنا المميزة

إخترنا لكم تشكيلة من الأطباق المتاحة من الساعة ١٢:٠٠ ظهراً لغاية الساعة ١٠:٣٠ مساءً.

للطلب يرجى الإتصال على الرقم الداخلي ٣٠

ساكورا المطعم الياباني

سلطة السلمون، القيقب و الأفوكادو – السلمون، القيقب،

الأفوكادو و الخيار مع المايونيز الحار  إختيار الشيف ٤,٩٥٠ دك

أيديامي – فول الصويا الأخضر مع اختيارك من الملح

المايونيز الحار أو الجنزبيل بالثوم ٢,٧٥٠ دك

ياكي اودن أو سوبا – الروبيان المطهو في المقلاة مع الدجاج،

الخضار و إختيارك من نودلز الأودون أو السوبا ٥,٥٠٠ دك

أيام زمان المطعم اللبناني

عرايس اللحم – الخبز العربي المشوي المحشو باللحم

مع الصنوبر يقدم مع البطاطا المقلية ٣,١٥٠ دك

*مشاوي أيام زمان المشكلة – تشكيلة من الكفتة، شيش طاووق،

شيش كباب، ريش لحم الضأن و الروبيان  إختيار الشيف ٧,٦٥٠ دك

*الدجاج المشوي على الفحم – يقدم مع البطاطا المقلية و الثوم ٣,٧٠٠ دك

جميع الأطباق التي تحمل علامة
* تتطلب ٣٠ دقيقة أو أكثر لتقديمها

نباتي  حار  محلي  إختيار الشيف 



الأطباق الجانبية

الأرز المطهو على البخار ١,٥٠٠ د.ك

الخضار المطهو على البخار : الحبوب، الهليون، الجزر، الكوسى و البروكلى ١,٥٠٠ د.ك

السلطة الخضراء ١,٥٠٠ د.ك

البطاطا المقلية ١,٥٠٠ د.ك

الحلويات

أم علي – الحلو العربي التقليدي. طبقات من الباتيسيري المغطاة بالحليب الساخن محلي ٢,٧٥٠ د.ك

تشييز كيك الأمريكي – عجينة البسكوت المقرمشة مع موس كريمة الجبن و مربى الفراولة ٢,٩٥٠ د.ك

سلطة الفواكه – قطع من الفواكه الموسمية الصغيرة مع شراب العسل ٢,٧٥٠ د.ك

ميل فاي – الباتيسيري الفرنسي الكلاسيكي مع كريمة الباتيسيري بنكهة الفانيليا إختيار الشيف ٢,٩٥٠ د.ك

الأيس كريم – إختيارك عدد ٣ سكوب من نكهات الأيس كريم: الفانيليا، الفستق، الورد، الشوكولاتة، التوت البري أو الزعفران ٢,٧٥٠ د.ك

حلوى الشوكولاتة – بسكوت البندق المقرمش مع موس الشوكولاتة الناعم وكريمة البندق تملؤها رقائق من الكاكاو و التوت الطازج ٢,٧٥٠ د.ك

 Chef Ross Lusted

نباتي  حار  محلي  إختيار الشيف 



الطبق الرئيسي

أوزي تقليدي - اللحم الضأن المطهو على نار هادئة يقدم مع الأرز بالزعفران و صلصة الدقوس الحارة

محلي

د.ك ٦,٧٥٠

برياني الخضار - خضار مطهو مع الأرز البسماتي و البهارات الهندية

نباتي

د.ك ٤,٩٥٠

دجاج هندي بالزبدة - قطع دجاج التندوري المشوي و المطهو بمرق الطماطم، الزبدة و الكريمة تقدم مع الأرز و خبز النان

حار

د.ك ٥,٩٥٠

اللحم البقري الطري - اللحم الأمريكي الطري المطهو بحسب رغبتك يقدم مع الخضار المسلوقة على البخار، البطاطا المهروسة و صوص الفلفل.

د.ك ٨,٩٥٠

صدر دجاج مشوي - الدجاج المشوي المتبل بصلصة الكاجون يقدم مع مرقعة الفطر و معكرونة بالكريمة

د.ك ٥,٧٥٠

فيليه سمك السلمون المشوي - يقدم مع الريزوتو بالخضار، الهليون المشوي و صوص بالأعشاب

د.ك ٧,٤٥٠

الريزوتو الإيطالي بالفطر البّي و صلصة الماديرا - الأرز الإيطالي المطهو بالعصير الفوّار مع الفطر البّي، جبن البارميزان الطازج بصلصة الماديرا

إختيار الشيف



د.ك ٣,٢٥٠

معكرونة الألفريدو بالدجاج و الفطر - قطع الدجاج الطري المطهو بالكريمة البيضاء، الفطر و جبن البارميزان بمعكرونة البيني

د.ك ٣,٧٥٠

ريش لحم الضأن على الطريقة التايلاندية - ريش لحم الضأن المتبله تقدم مشوية على طبقة من الحبق

د.ك ٦,٧٥٠



Chef Ian Kittichai

نباتي



حار



محلي



إختيار الشيف



المقبلات

تشكيلة من السوشي و الماكي رولز مع المقبلات التقليدية – (قطعة واحدة لكل من)
فوتوماك، تيمائي، يوراماكي، ساشيمي و سيراشي

دك ١,٧٥٠

كارباتشيو اللحم البقري – شرائح اللحم البقري الرقيقة تقدم مع الجرجير ، الصنوبر،
جين البارميزان يعلوها صوص خل البلسميك

دك ١,٩٥٠

المازة الشرقية الباردة – حمص بالرقان، تبولة بنكهة البرتقال،
محمّرة بالمكسرات و المتبل تقدم مع الخبز العربي و دبس الرقان

دك ١,٩٥٠

المازة الشرقية الساخنة – كبة الخضار و البرغل، سمبوسك اللحم
و الجبن، مُسخن، فطائر و رقائق الخضار

دك ١,٩٥٠

السلطات

مقبلات رئيسي

سلطة السيزر مع دجاج الكاجون المشوي – الدجاج المشوي بصلصة
الكاجون الحارة مع الخس المقرمش، الطماطم المجففة، الزيتون الأسود،
جين البارميزان المبروش مع الخبز بالجبن و صلصة السيزر

دك ٣,٢٥٠

دك ٣,٠٠٠

تبولة بنكهة البرتقال – بقدونس مقطع مع الطماطم،
النعناع الطازج، البرغل المطحون وعصير الليمون مع زيت الزيتون

دك ٢,٢٥٠

دك ٢,٠٠٠

فتوش مع دبس الرمان – السلطة العربية التقليدية،
تشكيلة من الخيّر، الطماطم، الخس، البصل الأحمر و الفلفل
بصلصة الليمون و السمّاق يعلوه الخبز العربي المقلي

دك ٢,٢٥٠

دك ٢,٠٠٠

سلطة خضراء – خس الأيسبيرج و الفريزي مع الجزر، الخيار، الفلفل نباتي
الطماطم و الكرفس مع إختيارك من صوص الكوكتيل او صوص الخل

دك ١,٩٥٠

دك ١,٧٥٠



Theo Randall



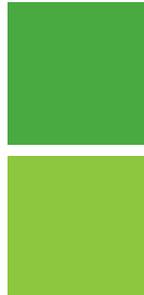
حار



محلي



إختيار الشيف



الوجبات الخفيفة

جميع الوجبات تقدم مع السلطة و البطاطا المقلية

ساندويش السلمون المدخن – السلمون النرويجي

المدخن مع صلصة الزعفران و الشبث الطازج على خبز القمح الأبيض

د.ك ٣,٩٥٠

كلوب ساندويش كلاسيكي – الدجاج المشوي المتبل بصلصة البيستو،

البيض المشوي، الطماطم و جبن الشيدر مع بيكون لحم العجل،

د.ك ٣,٩٥٠

الخيار ، يقدم على خبز التوست الأبيض

كرواسون بجبن الحلوم مع الصلصة المكسيكية – كرواسون طازج

محمشو بجبن الحلوم، الطماطم و الصلصة المكسيكية

د.ك ٣,٥٠٠

ساندويش دجاج تكا التندوري – أصابع دجاج التندوري بالزبدة  حار

د.ك ٣,٢٥٠

مغلقة بخبز الشباتي يقدم مع سلطة الخيار الهندية و النعناع بالروب

إختبار الشيف 

برغر كلاسيكي – برغر اللحم البقري الأمريكي مع جبن الشيدر المذاب،

د.ك ٥,٩٥٠

الطماطم، حلقات البصل المقرمشة يقدم مع صوص تاوونز آيلاند في خبز طازج

مقبلات الخضار – الباذنجان الأخضر، الكوسا الصفراء و الخضراء،

د.ك ٣,٢٥٠

الفلفل، الثوم المحمص، جبن الموزاريلا الطازج و الحبق  نباتي



إختبار الشيف  محلي  حار  نباتي

محببي الإفطار الشرقي

جبن الحلوم المشوي مع الطماطم – شرائح الحلوم المشوي تقدم مع الطماطم الطازجة، الخيَّار و لفائف الخبز مع خلطة الزعتر و الزيتون
دك ١,٧٥.

لبنة مع المقبلات – لبنة مع الطماطم، الخيَّار، زيتون الكالاماتا، مخلَّلات عربية، زيت زيتون و الخبز
دك ١,٧٥.

فول مدمس مع المقبلات – فول مدمس بنكهة الكمّون المطهو بزيت الزيتون و الثوم يقدم مع الفلفل، البصل، الطماطم و الخبز العربي
دك ١,٩٥.

قائمة الطعام حسب الطلب (طوال اليوم)

تقدم من الساعة ٦ صباحاً و لغاية ١١ مساءً

الشوربة

شوربة العدس الأحمر – يعلوها الكمّون و قطع الخبز بالجبن محلي
دك ٢,٧٥.

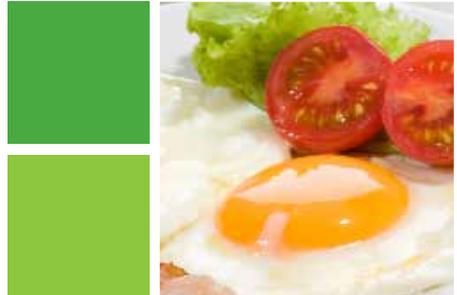
شوربة الميزو بالخضار – الشوربة اليابانية التقليدية بمرق فول الصويا مع الحمص نباتي
دك ٢,٢٥.

شوربة الفطر بالكريمة – خليط من الفطر البرّي بالكريمة الطازجة و الكمّون تقدم مع الخبز بالثوم نباتي
دك ٢,٧٥.



الإفطار حسب الطلب

- بيض طازج عدد ٢ – (متوافر طوال ٢٤ ساعة)
بيض عدد ٢ يقدم على طريقتك المفضلة مع الطماطم المشوية،
البطاطا المهشمة، المشروم، الحبوب المطهية، بيكون لحم العجل أو النفايق
٢,٤٠٠ د.ك
- بان كيك، وافل أو كريب – يقدم مع كومبوت التوت و شراب القيقب الدافئ
١,٩٠٠ د.ك
- شوفان سادة – شوفان مطهو مع الحليب الساخن يقدم مع كومبوت التوت و العسل
١,٨٠٠ د.ك
- تشكيلة من اللحوم الباردة – أربع أنواع من اللحوم الباردة تقدم مع تشكيلة
من لفائف الخبز، صوص الخردل و المخللات العربية
٣,٤٥٠ د.ك
- طبق من الأجبان العالمية – الشيدر الأصفر، إيمانتال، جورجونزولا يقدم مع الفراولة،
العنب، المكسرات، كومبوت الفواكه المشكلة و المقرمشات
٤,٧٥٠ د.ك
- كومبوت الفواكه – المشمش، التوت و التين
١,١٠٠ د.ك
- تشكيلة من شرائح الفواكه الطازجة – طبق من شرائح البطيخ، الشمام، الكيوي،
البرتقال، المانجو، الأناناس و الفراولة مع النعناع
١,٥٥٠ د.ك
- إختيارك من الروب
١,١٠٠ د.ك
- سلطة الفواكه الطازجة
١,٧٥٠ د.ك
- تشكيلة من المخبوزات الطازجة – تشكيلة من الكرواسون الطازج والمعجنات
تقدم مع المربى، مربى البرتقال، الزبدة، الزبدة قليلة الدسم و العسل
٢,٩٠٠ د.ك
- رقائق الحبوب – كورن فليكس، رايس كريسييز، بران فليكس،
شوكو فليكس أو الشوفان يقدم مع الحليب الساخن، البارد،
كامل الدسم، قليل الدسم أو حليب الصويا
١,٨٠٠ د.ك



الإفطار

يقدم يومياً في مطعم الأحمدى من الساعة ٦:٠٠ صباحاً لغاية ١٠:٣٠ صباحاً

الإفطار العربي - جبن الحلوم المشوي يقدم مع الزعتر، مقانق مشوية، طماطم، الصنوبر والزيتون، حمص بالرقان مع الخبز العربي، لبننة بالنعناع و مخللات عربية فول مدمس مع مقبلات تقليدية تشكيلة من شرائح الفواكه كرواسون بالزعتر، لفائف الخبز العادي أو بالسماق، الشاي أو القهوة الطازجة مع إختيارك من الحليب العادي، منزوع الدسم أو حليب الصويا

٧,٤٥٠ د.ك

إفطار كونتيننتال - تشكيلة من الجبن، بيكون اللحم مقانق الدجاج وتشكيلة من اللحوم الباردة، التوست الأبيض أو الأسمر، رولز بالقرفة تقدم ساخنة، خبز القمح الأبيض، دانش باتسري و الكرواسون تقدم مع المربى، مربى البرتقال و الزبدة الفواكه الموسمية الطازجة إختيارك من العصائر المثلجة: الأناناس، التفاح الأحمر أو عصير البرتقال الطازج إختيارك من الروب: العادي أو مع التوت الأحمر أو بالفراولة، الشاي أو القهوة الطازجة مع إختيارك من الحليب العادي، منزوع الدسم أو حليب الصويا

٤,٩٥٠ د.ك

الإفطار الأمريكي - بيض مطهو على حسب إختيارك يقدم مع التوست الأسمر والأبيض، هيكوري، البيكون المدخن، السجق والبطاطا الهشة بان كيك مع شراب القيقب الدافئ و كومبوت التوت إختيارك من العصائر المثلجة: البرتقال، التفاح أو التوت البري المافن الطازج مع مجموعة من الباتسري الفواكه الموسمية الطازجة الشاي أو القهوة الطازجة مع إختيارك من الحليب العادي، منزوع الدسم أو حليب الصويا

٤,٩٥٠ د.ك

من فضلك إعلمنا إذا لديك حساسية من بعض الأطعمة و نحن سوف ننصحك وفقاً لذلك

١. الفول السوداني ٢. الحليب ٣. مّحّار ٤. قمح ٥. مكسرات ٦. بيض ٧. صويا ٨. السمسم ٩. السمك ١٠. الخردل ١١. كرفس ١٢. الكبريتات





هوليداي إن



قائمة خدمة الغرف

