



فندق كارلتون المعيبه
Carlton al Moaibed Hotel

Carlton Lounge Menu

قائمة كارلتون لاونج

Breakfast

الإفطار



Served from 06:00 AM to 11:00 AM

يقدم من ٦:٠٠ صباحاً الى ١١:٠٠ صباحاً

Continental Breakfast (D, G)	٩٠90	إفطار كوتتيننتال (ح, غ)
Tea or coffee, orange juice or lemonade, bread basket with jam and butter, mini croissant selection, your choice of egg dish, cheese platter, sausage, sautéed mushrooms, grilled tomatoes, baked beans, baked potatoes and fruit cuts.		شاي أو قهوة، عصير برتقال أو ليموناضة، سلة خبز مع مربي و زبدة، تشكيلة من الكرواسون الصغير، أختيارك من طبق البيض، طبق من الأجبان، سجق، فطر مقلي، طماطم مشوية، فاصوليا مطهية، بطاطا مخبوزة، وطبق فاكهة مقطعة.

Oriental Breakfast (D, G, Se)	١١٠110	إفطار شرقي (ح, غ, س)
Tea or coffee, orange juice or lemonade, bread basket with jam and butter, labneh, white cheese, mixed vegetables, falafel with tahini, fowl or balila, cheese or zaatar manakish, your choice of egg dish and fruit cuts.		شاي أو قهوة، عصير برتقال أو ليموناضة، سلة خبز مع مربي و زبدة، لبننة، جبنة بيضاء، طبق خضار مشكلة، فلافل مع طحينة، فول أو بليلة، مناقيش بجبنة او زعر، اختيارك من طبق البيض، وطبق فاكهة مقطعة.

Carlton Breakfast (D, G)	١١٠110	إفطار كارلتون (ح, غ)
Fresh juice of your choice, tea or coffee, cereals and milk, egg dish of your choice, tomatoes, beef bacon, hash brown, croissant basket, bread rolls and danish served with honey, butter and jam.		عصير طازج حسب اختيارك، شاي أو قهوة، حبوب الافطار مع الحليب، اختيارك من طبق البيض، طماطم، لحم بقري مقدد، هاش بروان، سله كرواسون والدانيش تقدم مع العسل، الزبدة واللري.

Healthy Breakfast (D, G)	١١٠110	إفطار صحي (ح, غ)
Fresh juice of your choice, green tea or black coffee, fruit platter, whole wheat bread, egg white omelet served with mushroom, tomatoes, onion, capsicum.		عصير طازج حسب اختيارك، شاي أخضر أو قهوة سوداء، طبق فاكهة، خبز قمح كامل، أومليت بياض البيض يقدم مع فطر، طماطم، بصل، فليلفة.

أنواع البيض: مخفوق، مقلي، اومليت، مسلوق.

kinds of egg: scrambled, fried, omelete, poached/ boild.

Kids Corner

ركن الأطفال

Soups

الشوربة



Chicken Strips (G, D)	45	٤٥	قطع دجاج مقليه (ح، غ)
Breaded fried chicken breast served with french fries.			صدور الدجاج القرمشه تقدم مع البطاطس المقلية .
Penne Pasta (G, D)	45	٤٥	يبي باستا (ح، غ)
Served with your choice of tomato or cream sauce.			تقدم على حسب اختيارك من صلصة الطماطم أو الكريمة.
Pizza Margherita (G, D)	45	٤٥	بيتزا مارجريتا (ح، غ)
Our homemade dough topped with tomato sauce, mozzarella cheese and oregano.			عجينة طازجه محضرة منزلياً مغطاة بصلصة الطماطم وجبنة الموزاريلا والاوريجانو.
Mini Beef Burger (G, D)	45	٤٥	ميني بيف برجر (ح، غ)
Three mini beef patties served in brioche bun, ketchup, cheese and french fries.			ثلاث قطع من برجر لحم البقر الطازج داخل خبز البريوش تقدم مع الجبن، الكاتشب والبطاطس المقلية.
Onion Soup Gratin (G, D)	25	٢٥	شورية بصل (ح، غ)
Caramelized onions, chicken broth, crouton, and emmental cheese gratin.			بصل مكرمل، مرقه دجاج، خبز محمص، جبنة الأميانتال .
Lentil Soup (V, Ce)	20	٢٠	شورية عدس (ن، ك)
Sautéed onion, garlic, carrot, celery, leek and cumin served with lemon and crouton.			بصل سوتيه، ثوم، جزر، كرفس، كراث، كمون، تقدم مع الليمون والخبز المحمص.

All prices are in Saudi Riyal, Including %15 VAT

(D) Dairy (G) Gluten (SE) Sesame (F) Fish (N) Nuts (SO) Soy (V) Vegan (Mu) Mustard (Ce) Celery (SF) Shell Fish

جميع الاسعار بالريال السعودي، شاملة ضريبة القيمة المضافة ١٥%

(ب) بحريات (ح) حليب (غ) غلوتين (س) سمسم (ق) قشريات (م) مكسرات (ص) صويا (ن) نباتي (خ) خردل (ك) كرفس

Salads السلطات



سلطة خضراء (ن)			Green Salad (V)
خضار ورقيه مشكلة، كرانبيري مجفف مع صلصة الليمون والاعشاب الصحية.	٤٥	45	Mixed fresh green leaves, dried cranberry mixed with healthy lemon herbs dressing.
سلطة خضراء بالدجاج			Green Salad with Chicken
خضار ورقيه مشكلة، كرانبيري مجفف مع صلصة الليمون والاعشاب الصحية.	٥٥	55	Mixed fresh green leaves, dried cranberry mixed with healthy lemon herbs dressing.
سلطة البوراتا (ح)			Burrata Salad (D)
اوراق الجرجير، طماطم كرزية، ريحان طازج، زيت الريحان، وجبة البرميزان.	٩٠	90	Baby rocca, cherry tomatoes, basil oil, basil leaves, parmesan chips.
سلطه السيزار (غ، ح)			Caesar Salad (G, D)
خس، جبنة البرميزان، كايرز، خبز محمص وصلصة السيزر.	٥٠	50	Baby lettuce, parmesan cheese, capers, crouton mixed with caesar dressing.
سلطه السيزار بالدجاج (غ، ح)			Chicken Caesar Salad (G, D)
خس، جبنة البرميزان، كايرز، خبز محمص وصلصة السيزر.	٦٥	65	Baby lettuce, parmesan cheese, capers, crouton mixed with caesar dressing.
سلطة جبنة الماعز المخبوزه (ح، س)			Baked Goat Cheese Salad (D, Se)
جبنة الماعز المخبوزة مغطاة بتوابلنا السرية، تقدم مع خضار ورقية متبلة بخل البلساميك والطماطم الكرزية والتين المجفف.	٧٠	70	Baked goat cheese in lava pan topped with our secret sprinkle served next to a bowl of mix greens with balsamic vinegar dressing, cherry tomatoes and dried figs.
سلطة روبيان نابا (ص، م، ق)			Napa Shrimp Salad (So, N)
مزيج سحري بين الكرنب الصيني والأحمر، الكزبره الطازجة، والفاول السوداني المحمص مغطى بالروبيان المشوي والصلصة الفيتنامية.	٧٠	70	Magical combination between chinese and red cabbage, coriander leaves and roasted peanuts topped with pan seared shrimps mixed with vietnamese dressing.

Sandwiches & Burgers
السندويشات والبرجر



Classic Club (G, D)	45	٤٥	كلاسيك كلوب (ح، غ)
Delicious club sandwich with avocado, chicken, cheese and fried egg served with mini salad and french fries.			كلوب ساندوتش مع الافوكادو والدجاج والجبنة والبيض المقلي، يقدم مع السلطة والبطاطس المقلية.
Grilled Vegetables Sandwich (G, D, N)	30	٣٠	ساندوتش الخضار المشويه (غ، ح، ن)
Sundried tomato bread, sliced grilled vegetables, fresh mushrooms, pesto sauce, served with mini salad and french fries.			خبز الطماطم المجففه، شرائح من الخضار المشوية، فطر طازج، صلصة بيستو يقدم مع السلطة والبطاطس المقلية.
Grilled Halloumi Sandwich (G,D)	45	٤٥	ساندوتش الحلوم المشوي (غ، ح)
Olive bread, sliced grilled halloumi, olive tapenade, tomato and rocca served with mini salad and french fries.			خبز الزيتون، شرائح من جبنة الحلومي المشوية، معجون الزيتون، طماطم وجرجير يقدم مع السلطة والبطاطس المقلية.
Smoked Salmon Sandwich (G, F, N, D)	60	٦٠	ساندوتش السلمون المدخن(غ، ق، م، ح)
Multi-cereal bread, smoked salmon, lemon segments, capers, cream cheese, avocado, green apple, dill and chives served with mini salad and french fries.			خبز الحبوب، سلمون مدخن، شرائح الليمون، الكبير، جبنة كريمية، الافوكادو، تفاح اخضر، شبت والثوم المعمر، يقدم مع السلطه والبطاطس المقلية.
Wagyu Burger (G, D, Mu)	75	٧٥	واجيو برجر (غ، ح، خ)
180g wagyu patty grilled to your preference in a homemade brioche bun topped with aged cheddar, classic sauce, and pickles, served with french fries.			١٨٠ جرام من اللحم مشوي حسب رغبتك داخل خبز البريوش الطازج، مع جبنة تشيدر، صلصة كلاسيكية والمخلل، يقدم مع البطاطس المقلية.
Chicken Burger (G, D)	45	٤٥	برجر دجاج (غ، ح)
180g marinated chicken breast grilled to perfection in a homemade brioche bun, swiss cheese, aioli sauce and pickles served with french fries.			١٨٠ جرام من صدور الدجاج المتبله والمشوية بشكل مثالي داخل خبز البريوش مع الجبن السويسري، صلصة الايولي والمخلل، يقدم مع البطاطس المقلية.
Halloumi Burger (G, D, N)	45	٤٥	برجر الحلومي (غ، ح، م)
Grilled halloumi cheese in a brioche bun with tomatoes, muhamara sauce, baby rocca served with mini salad and french fries.			جبنة الحلومي المشوية داخل خبزة البريوش الطازجه مع الطماطم وصلصة المحمرة والجرجير يقدم مع السلطة و البطاطس المقلية.

Taste Of Italy
المذاق الإيطالي



Spaghetti Burrata (G, D, N)	65	٦٥	سباغيتي بوراتا (ح، غ، م)
Tomato sauce, burrata, cherry tomatoes, pesto, fresh basil.			صلصة الطماطم، جبنة بوراتا، طماطم كرزية، بيستو وريحان طازج.
Fettuccini Alfredo (G, D)	35	٣٥	فيتوشيني الفريديو (ح، غ)
Creamy sauce, parmesan cheese, rosemary, garlic and fresh mushroom.			صلصة الكريمة، بارميزان، روزماري، ثوم وفطر طازج.
Fettuccini Alfredo with Chicken (G, D)	50	٥٠	فيتوشيني الفريديو بالدجاج (ح، غ)
Creamy sauce, parmesan cheese, rosemary, garlic and fresh mushroom.			صلصة الكريمة، بارميزان، روزماري، ثوم وفطر طازج.
Rigatoni Ragu (G, D, Ce)	35	٣٥	ريغاتوني راقو (ح، غ، ك)
Bolognese tomato sauce, parmesan cheese, parsley.			صلصة البولونيز، بارميزان، بقدونس.
Risotto Gamberetti “Shrimps” (D, SF)	65	٦٥	ريزوتو الروبيان (ح، ق)
Arborio rice, bisque sauce, parmesan, shrimp, onion, garlic, cream, olive oil, butter.			ارز اربوريو، صلصة البيسك، بارميزان، روبيان، بصل، ثوم، كريمة، زيت زيتون، وزبدة.
Black Forest Risotto (D)	45	٤٥	بلاك فوريسست ريزوتو (ح)
Mixed mushrooms, onions, garlic, black truffle paste, parmesan cheese, butter.			فطر مشكل، بصل، ثوم، صلصة الترفل الاسود، بارميزان وزبدة.

Taste Of Global
المذاق العالمي

Side Dishes
أطباق جانبية



Australian Tenderloin Steak (D, Ce)	120	١٢٠	ستيك تندرلوين استرالي (ح، ك)
Australian grass-fed steak grilled to your preference served with mashed potato, baby rocca salad and your choice of mushroom or pepper sauce.			ستيك لحم بقرى مغذى على العشب مشوي بالطريقة التي تناسبك، يقدم مع البطاطس المهروسة وسلطة الجرجير وأختيارك من صلصة الفطر او الفلفل .
Chicken Flamingo (So, G)	65	٦٥	دجاج فلامينجو(ص، غ)
Grilled chicken breast, bbq sauce, baby potato, red capsicum, mushroom, onion, baby spinach.			صدر دجاج مشوي، مع صلصة الباربيكيو، بطاطس مخبوزة، فلفل، فطر، بصل، سبانخ .
Pan Seared Seabass Fillet (F, G)	80	٨٠	فيلية سمك سيباس(ق، غ)
Vegetables ratatouille with gremolata and grilled lemon.			خضار رتاتوي مع غريمولاتا وليمون مشوي .
Vegetables Fried Rice (So, Se)	35	٣٥	أرز بالخضار المقلية(ص، س)
Stir fry vegetable bouquet mixed with special asian sauce served with jasmine rice.			خضار مقلية مع صلصة آسيوية خاصة، تقدم مع أرز الياسمين .
Vegetables Fried Rice with Chicken (So, Se)	45	٤٥	أرز بالخضار المقلية والدجاج(ص، س)
Stir fry vegetable bouquet mixed with special asian sauce served with jasmine rice.			خضار مقلية مع صلصة آسيوية خاصة، تقدم مع أرز الياسمين .
Pan Fried Noodles (G, So, Se)	35	٣٥	نودلز مقلية(غ، ص، س)
Pan fry vegetable with soy sauce and yellow noodles.			النودلز الآسيوية مع خضار مقلية بصلصه الصويا .
Pan Fried Noodles with Chicken (G, So, Se)	45	٤٥	نودلز مقلية بالدجاج(غ، ص، س)
Pan fry vegetable with soy sauce and yellow noodles.			النودلز الآسيوية مع خضار مقلية بصلصه الصويا .
Sautéed Vegetables	18	١٨	خضار سوتيه
Baked Potatoes	25	٢٥	بطاطس مخبوزة
Mashed Potato	18	١٨	بطاطس مهروسة
French Fries	15	١٥	بطاطس مقلية
White Rice	15	١٥	أرز أبيض

All prices are in Saudi Riyal, Including %15 VAT

(D) Dairy (G) Gluten (SE) Sesame (F) Fish (N) Nuts (SO) Soy (V) Vegan (Mu) Mustard (Ce) Celery (SF) Shell Fish

جميع الاسعار بالريال السعودي، شاملة ضريبة القيمة المضافة ١٥%

(ب) بحريات (ح) حليب (غ) غلوتين (س) سمسم (ق) قشريات (م) مكسرات (ص) صويا (ن) نباتي (خ) خردل (ك) كرفس

Taste Of India
المذاق الهندي



Vegetables Biryani	40	٤٠	برياني خضار
Hyderabadi style dum biryani cooked with indian spices as per your choice.			حيدرآبادي دوم برياني بالتوابل الهندية.
Chicken Biryani	50	٥٠	برياني دجاج
Hyderabadi style dum biryani cooked with indian spices as per your choice.			حيدرآبادي دوم برياني بالتوابل الهندية.
Shrimp Biryani	65	٦٥	برياني روبيان
Hyderabadi style dum biryani cooked with indian spices as per your choice.			حيدرآبادي دوم برياني بالتوابل الهندية.
Dal Makhani (D)	30	٣٠	دال مكاني(ح)
Slow cooked black lentil finished with butter & cream.			فاصوليا سوداء مطبوخة بالزبدة والكريمة .
Chicken Tikka Masala	45	٤٥	دجاج تيكا مسالا
Charcoal cooked chicken tikka in thick onion tomato gravy.			دجاج مشوي مع صلصة الطماطم والبصل.
Murgh Makhani (D)	55	٥٥	مورغ مكاني(ح)
Chunks of charcoal grilled chicken tikka cooked in tomato gravy, butter and cream.			قطع من الدجاج المشوي مع صلصة الطماطم والزبدة والكريمة.
Bhuna Gosht	60	٦٠	بونا قوشت
Slow cooked lamb curry in cashew gravy with onion, tomato & indian spices.			لحم الضأن مع صلصة الكاجو والبصل والطماطم بالتوابل الهندية.
Anari Jhinga (SF)	85	٨٥	أناري جينغا(ق)
Prawn cooked in onion, tomato tangy gravy with fresh pomegranate.			روبيان مع صلصة البصل والطماطم والرمان الطازج.
Coconut Fish Curry(F)	85	٨٥	كاري سمك وجوز الهند(ب)
Fried fish cooked in coconut cream with indian spices.			سمك مقلي مع صلصة جوز الهند والتوابل الهندية.

Taste Of Habak
“The Lebanese Restaurant”

مذاق حبق
المطعم اللبناني



Fattoush (G, V) Garden greens and vegetables, molasses dressing.	36	٣٦	فتوش (ن) خضار ورقية مشكلة مع خضار طازجة ودبس الرمان.
Tabbouleh (V) Finely chopped parsley, mint, tomatoes onions, bourghul, olive oil and lemon juice.	36	٣٦	تبولة (ن) بقدونس، نعناع، طماطم، بصل مع برغل وزيت الزيتون وعصير الليمون.
Hummus، chickpeas puree, tahini paste, lemon juice (se, v)	28	٢٨	حمص مع طحينة وعصير الليمون (س، ن)
Hummus Habak. chickpeas puree, basil, tahini paste, lemon juice (se, v)	33	٣٣	حمص حبق بالريحان مع الطحينة وعصير الليمون(س، ن)
Ajami Eggplant (Se, V, N) Char-grilled eggplant puree, fried eggplant, molasses and walnuts.	33	٣٣	متبل عجمي (س، ن، م) باذنجان مشوي و مقلي مع دبس الرمان والجوز.
Phoenician Labneh (D) Labneh mixed with tomato, olives , green onion, olive oil and basil.	33	٣٣	لبنة فينيقية (ح) لبنة مع طماطم، زيتون، بصل، زيت زيتون، ريحان.
Vine Leaves In Oil (V) Stuffed vine leaves with rice, tomatoes, parsley, onion, lemon and ment.	35	٣٥	ورق عنب بالزيت (ح، م) ورق عنب محشي بالرز، طماطم، بقدونس، بصل ليمون ونعناع.
Halloumi With Muhammara (D, N) Pan fries halloumi cheese with muhammara crust olives.	25	٢٥	حلومي مع محمرة (ح، م) جبنة حلومي مشوية مع محمرة، زيتون وطماطم.
Falafel (V, Se) Chickpeas puree with coriander and garlic served with vegetables, pickles tahini sauce.	28	٢٨	فلافل(س، ن) حمص مطحون مع الكزبرة والثوم تقدم مع الخضار والمخللات وصوص الطحينة.
Mountain Style Potatoes (V) Fried potato flavored with coriander, green chili and lemon juice.	30	٣٠	بطاطا جبلية (ن) بطاطا مقلية بنكهة الكزبرة، الفلفل الأخضر وعصير الليمون.
Wings Grilled chicken wings “provençal” with coriander garlic and lemon juice.	36	٣٦	جوانج أجنحة دجاج مشوية مع الكزبرة والثوم وعصير الليمون.
Pasteries “Fried Or Baked” (G, D, N) Arabic savories cheese rakakat, meat sambousek, spinach fatayer, kibbeh akras.	38	٣٨	معجنات مقلية أو مخبوزة (غ، ح، م) رقاقات جبنة مالحة، سمبوسك لحم، فطائر السبانخ، كبة أقراص.

All prices are in Saudi Riyal, Including %15 VAT

(D) Dairy (G) Gluten (SE) Sesame (F) Fish (N) Nuts (SO) Soy (V) Vegan (Mu) Mustard (Ce) Celery (SF) Shell Fish

جميع الاسعار بالريال السعودي، شاملة ضريبة القيمة المضافة ١٥%

(ب) بحريات (ج) حليب (غ) غلوتين (س) سمس (ق) قشريات (م) مكسرات (ص) صويا (ن) نباتي (خ) خردل (ك) كرفس

Main Courses
الاطباق الرئيسية



Mix Grill With Lamb Chops (D, G) Cubed lamb fillet, kebab, shish taouk, lamb chops, garlic cream grilled onion and tomato.	115	١١٥	مشاوي مشكلة مع أضلاع الضأن (غ، ح) مكعبات فيليه ضأن، كباب، شيش طاووق، اضلاع ضأن مع بصل وطماطم مشوية وصلصة الثوم.
Shish Taouk (D, G) Marinated chicken, garlic and lemon.	56	٥٦	شيش طاووق(غ، ح) دجاج مشوي متبل مع الثوم والليمون.
Kebab Kheshkhash (N) Minced spicy lamb, tomato sauce and tomato sauce.	60	٦٠	كباب خشخاش(م) لحم مفروم مع الفلفل والطماطم وصلصة الطماطم.
Kibbeh And Shish Barak With Yoghurt (D, G, N) Homemade kibbeh and shishbarak cooked with yoghurt served with vermicelli rice.	48	٤٨	كبة مع شيشبرك باللبن (غ، ح، م) كبة وشيشبرك مطبوخه مع اللبن تقدم مع الرز بالشعرية.
Grilled Boneless Chicken (D, G) Chicken, pickles, french fries.	60	٦٠	دجاج مشوي بدون عظم(غ، ح) مع صلصة الثوم والمخلل والبطاطس.
Habak Chicken Sharawma (D, G) Chicken, pickles, french fries.	65	٦٥	شاورما دجاج حبق(غ، ح) دجاج، مخلل، بطاطس مقلية.
Habak Beef Shawarma (D, G) Beef, pickles, french fries.	70	٧٠	شاورما لحم حبق(غ، ح) لحم، مخلل، بطاطس.
Grilled Shrimps (SF) Saffron rice, garlic, lemon.	105	١٠٥	روبيان مشوي(ق) رز بالزعفران، ثوم، ليمون.

Night Menu		
القائمة المسائية		
Served from 11:00 PM to 6:00 AM		
يقدم من ١١:٠٠ مساءً الى ٦:٠٠ صباحاً		
Onion Soup Gratin (D, G) Caramelized onions, chicken broth, crouton, and emmental cheese gratin.	25	٢٥
Lentil Soup (V, Ce) Sautéed onion, garlic, carrot, celery, leek and cumin served with lemon and crouton.	20	٢٠
Green Salad (V) Mixed fresh green leaves, dried cranberry mixed with healthy lemon herbs dressing.	45	٤٥
Burrata Salad (D) Baby rocca, cherry tomatoes, basil oil, basil leaves, parmesan chips.	90	٩٠
Caesar Salad (G, D) Baby lettuce, parmesan cheese, capers, crouton mixed with caesar dressing.	50	٥٠
Chicken Caesar Salad (G, D) Baby lettuce, parmesan cheese, capers, crouton mixed with caesar dressing.	65	٦٥
Classic Club (G, D) Delicious club sandwich with avocado, chicken, cheese and fried egg served with mini salad and french fries.	45	٤٥
Grilled Vegetables Sandwich (G, D, N) Sundried tomato bread, sliced grilled young vegetables, fresh mushrooms, pesto sauce, served with mini salad and french fries.	30	٣٠
Grilled Haloumi Sandwich (G,D) Olive bread, sliced grilled halloumi ,olive tapenade, tomato, rocca, mini salad and french fries.	45	٤٥

Night Menu
القائمة المسائية

Served from 11:00 PM to 6:00 AM

يقدم من ١١:٠٠ مساءً الى ٦:٠٠ صباحاً

Smoked Salmon Sandwich (G, F, N, D)	٦٠	60	ساندوتش السلمون المدخن(غ، ق، م، ح)
Multi-cereal bread, smoked salmon, lemon segments, capers, cream cheese, avocado, green apple, dill and chives with mini salad and french fries.			خبز الحبوب، سلمون مدخن، شرائح الليمون، الكيبي، جبنة كريمية، الافوكادو، تفاح اخضر، شبت وكراث، يقدم مع السلطه والبطاطس المقلية.
Wagyu Burger (G, D, Mu)	٧٥	75	واجيو برجر(غ، ح، خ)
180g wagyu patty grilled to your preference in a homemade brioche bun with aged cheddar, classic sauce, and pickles, served with french fries.			١٨٠ جرام من اللحم مشوي حسب رغبتك داخل خبز البريوش الطازج، مع جبنة تشيدز، صلصة كلاسيكية ومخلل، يقدم مع البطاطس المقلية.
Chicken Burger (G, D)	٤٥	45	برجر دجاج (غ، ح)
180g marinated chicken breast grilled to perfection in a homemade brioche bun, swiss cheese, aioli sauce, pickles served with french fries.			١٨٠ جرام من صدور الدجاج المتبله والمشوية بشكل مثالي في خبز البريوش مع الجبن السويسري، صلصة الايولي والمخلل، يقدم مع البطاطس المقلية.
Halloumi Burger (G, D, N)	٤٥	45	برجر الحلومي (غ، ح، م)
Grilled halloumi cheese slices in brioche bun with tomatoes, muhamara sauce, baby rocca served with mini salad french fries.			جبنة الحلومي المشوية في خزة البريوش الطازجه مع الطماطم وصلصة المحمرة والجرجير يقدم مع السلطة و البطاطس المقلية.

All prices are in Saudi Riyal, Including %15 VAT

(D) Dairy (G) Gluten (SE) Sesame (F) Fish (N) Nuts (SO) Soy (V) Vegan (Mu) Mustard (Ce) Celery (SF) Shell Fish

جميع الاسعار بالريال السعودي، شاملة ضريبة القيمة المضافة ١٥%

(ب) بحريات (ح) حليب (غ) غلوتين (س) سمسم (ق) قشريات (م) مكسرات (ص) صويا (ن) نباتي (خ) خردل (ك) كرفس

Night Menu

القائمة المسائية

Served from 11:00 PM to 6:00 AM

يقدم من ١١:٠٠ مساءً الى ٦:٠٠ صباحاً

Australian Tenderloin Steak (D, Ce) Australian Grass-Fed Steak Grilled To Your Preference Served With Mashed Potato, Baby Rocca Salad And Your Choice Of Mushroom Or Pepper Sauce.	١٢٠	120	ستيك تندرلوين استرالي (ح، ك) ستيك لحم بقري مغذى على العشب مشوي بالطريقه التي تناسب، يقدم مع البطاطس المهروسة وسلطة الجرجير وأختيارك من الفطر او الفلفل.
Chicken Flamingo (So, G) Grilled Chicken Breast, Homemade Bbq Sauce, Baby Potato, Red Capsicum, Mushroom, Onion And Baby Spinach Salad.	٦٥	65	دجاج فلامينجو(ص، غ) صدر دجاج مشوي، مع صلصة الباركيو، بطاطا صغيرة، فلفل، فطر، بصل،سلطة السبانخ.
Pan Seared Seabass Fillet (F, G) Vegetables Ratatouille With Gremolata And Grilled Lemon.	٨٠	80	فيلية سمك سيباس(ق، غ) خضار رتاتوي مع غريمولاتا وليمون مشوي.
Pan Fried Noodles (G, So, Se) Pan Fry Vegetable with Soy Sauce and Yellow Noodles.	٣٥	35	نودلز مقلية (غ، ص، س) خضار مقلية بصلصه الصويا مع النودلز الآسيوية.
Vegetables Biryani Hyderabadi Style Dum Biryani Cooked With Indian Spices.	٤٠	40	برياني خضار حيدرآبادي دوم برياني بالتوابل الهندية .
Chicken Biryani Hyderabadi Style Dum Biryani Cooked With Indian Spices.	٥٠	50	برياني دجاج حيدرآبادي دوم برياني بالتوابل الهندية .
Shrimp Biryani Hyderabadi Style Dum Biryani Cooked With Indian Spices.	٦٥	65	برياني روبيان حيدرآبادي دوم برياني بالتوابل الهندية .

All prices are in Saudi Riyal, Including %15 VAT

(D) Dairy (G) Gluten (SE) Sesame (F) Fish (N) Nuts (SO) Soy (V) Vegan (Mu) Mustard (Ce) Celery (SF) Shell Fish

جميع الاسعار بالريال السعودي، شاملة ضريبة القيمة المضافة ١٥%
(ب) بحريات (ج) حليب (غ) غلوتين (س) سمسم (ق) قشريات (م) مكسرات (ص) صويا (ن) نباتي (خ) خردل (ك) كرفس

Desserts
حلويات



Mango Passion (D, G) sable biscuit topped with mango and passion fruit cream.	25	٢٥	مانجو باشن (ح، غ) بسكويت مغطى بكريمة المانجو والباشن فروت.
Eclair Choco Berries (D, G) puffed dough stuffed with chocolate cream and berry coulis.	20	٢٠	أكليز الشوكولاتة والتوت (ح، غ) عجينة محشوة بالشوكولاتة ومرى التوت.
Tiramisu Jar (D, G) traditional italian recipe using only the best mascarpone cheese and espresso.	30	٣٠	تيراميسو (ح، غ) وصفة ايطالية تقليدية مع اجود انواع الماسكربوني والاسبريسو.
Aish El Saraya (D, G) the traditional pistachio and ashta flavors.	40	٤٠	عيش السرايا (ح، غ) مع الفستق والقشطة.
Ice Cream Scoop (D, G) 1 Scoop vanilla, chocolate, strawberry, lemon, mango.	6	٦	آيس كريم (ح، غ) فانيليا، شوكولاتة، فراولة، ليمون، مانجو.
Pan Baked Cookie (D, G) freshly baked american cookie served with vanilla ice-cream.	39	٣٩	كوكيز (ح، غ) كوكيز أمريكية طازجة من الفرن تقدم مع آيس كريم الفانيليا.
Chocolate Brownie (D, G) dark chocolate brownie server with vanilla ice-cream.	25	٢٥	براوي الشوكولاتة (ح، غ) براوي بالشوكولاتة الداكنة تقدم مع آيس كريم الفانيليا.
Tart Tatin “Apple Tart” (D, G) apple tart spiced with cinnamon served with vanilla ice-cream.	30	٣٠	تارت التفاح (ح، غ) تارت بالتفاح والقرفة يقدم مع آيس كريم الفانيليا.
Um Ali (D, G, N) creamy flaky baked pudding with nuts and raisins.	30	٣٠	أم علي (ح، غ، م) رقائق محمصة ومخبوزة مع الحليب والمكسرات والزبيب.
Snickers Rocher (D, G, N) profiterole stuffed with crunchy caramel cream and dipped in chocolate.	25	٢٥	سنيكرز روشيه (ح، غ، م) بروفيترول محشوة بكريمة الكراميل المقرمش ومغطاة بالشوكولاتة.
Black Forest Jar (D, G) the nostalgia to old days favorite cake.	20	٢٠	بلاك فوريسست جار (ح، غ) طبقات من الكريمة وكيك الشوكولاتة مع الفواكه.
Strawberry Pistachio Tart (D, G) buttery dough filled with pastry pistachio cream.	25	٢٥	تارت الفراولة والفستق (ح، غ) عجينة ناعمة محشوة بكريمة الفستق مع قطع الفراولة.
Cheese Platter (D, G) international cheese selection, with salty crackers, jam and bread basket.	45	٤٥	صحن الأجبان للمشكلة (ح، غ) مختارات عالية من الأجبان تقدم مع البسكويت المالح والمربي والخبز.
Fruit Platter (V)	45	٤٥	صحن فواكه (ن)

Hot Drinks
المشروبات الساخنة

Cold Drinks
المشروبات الباردة



Hot Beverages	مشروبات ساخنة		Cold Beverages	مشروبات باردة	
Turkish Coffee	24	٢٤	قهوة تركية	Orange Juice	30 ٣٠
Americano	22	٢٢	امريكانو	Lemonade	30 ٣٠
Single Espresso	18	١٨	سينغل اسبريسو	Lavander Lemonade	35 ٣٥
Double Espresso	20	٢٠	ادبل سبريسو	Blueberry Sour	35 ٣٥
Specialty V6o	25	٢٥	قهوة مختصة في٦٠	Minted Lemonade	30 ٣٠
Flat white	24	٢٤	فلات وايت	Pinapple Juice	30 ٣٠
Cappuccino	24	٢٤	كابتشينو	Watermelon Juice	30 ٣٠
Hot Chocolate	24	٢٤	شوكولاتة ساخنة	Carrot Juice	30 ٣٠
Macchiato	24	٢٤	ماكياتو	Classic Mojito	35 ٣٥
Latte	24	٢٤	لاتيه	Red fruit Mojito	35 ٣٥
Spanish Latte	30	٣٠	سبانيش لاتيه	Passion Fruit Mojito	35 ٣٥
Saudi Coffee	45	٤٥	قهوة سعودية	Mango Smoothie	35 ٣٥
Premium Tea Selection	25	٢٥	مختارات فاخرة من الشاي	Strawberry Banana Smoothie	35 ٣٥
			Dates and Almond smoothie	35 ٣٥	سموذي التمر باللوز
			Iced Hibiscus	25 ٢٥	كركدية بارد
			Red Booster	25 ٢٥	ريد بوستر
			Green Power Drink	15 ١٥	مشروب ديتوكس
			Soft Drinks	10 ١٠	مشروب غازي
			Sparkling Water	20 ٢٠	مياه غازية
			Still Water	10 ١٠	مياه معدنية
Cold Beverages	مشروبات باردة				
Spanish Latte	28	٢٨	سبانيش لاتيه		
Latte	25	٢٥	لاتيه		
Mocha	25	٢٥	موكا		
Cold Brew	25	٢٥	كولد برو		

All prices are in Saudi Riyal, Including %15 VAT

(D) Dairy (G) Gluten (SE) Sesame (F) Fish (N) Nuts (SO) Soy (V) Vegan (Mu) Mustard (Ce) Celery (SF) Shell Fish

جميع الاسعار بالريال السعودي، شاملة ضريبة القيمة المضافة ١٥%
(ب) بحريات (ج) حليب (غ) غلوتين (س) سمسم (ق) قشريات (م) مكسرات (ص) صويا (ن) نباتي (خ) خردل (ك) كرفس