



*The Venue*

جدة كورنیش  
JEDDAH CORNICHE

# قائمة طعام الغرف IN ROOM DINING MENU

# IN ROOM DINING MENU

## WAKE-UP CALL DELIGHTS

Available 5:00 AM – 12:00 Noon

## إشراقة صباحية

متوفر من الساعة 5:00 صباحًا حتى 12:00 ظهرًا

### Sunrise Continental

175.00

Seasonal Fresh Juices: Orange, grapefruit, tomato, or pineapple served chilled.  
Chef's Bakery Basket: Croissants, sweet pastries, and bread rolls, served with butter, jams, and honey.  
Hot Beverages: Tea, coffee, hot chocolate, or herbal infusions.

### إفطار كونتيننتال

اختيارك من العصائر الطازجة الموسمية المنعشة: برتقال، جريب فروت، طماطم، أناناس – تقدم باردة  
سلة مخبوزات الشيف: كرواسون، معجنات حلوة، ولفائف الخبز، تقدم مع الزبدة، المربي، والعسل  
مشروبات ساخنة: شاي، قهوة، شوكولاتة ساخنة، أو أعشاب طبيعية

### Grand American Breakfast

183.00

Start your morning with a refreshing seasonal juice – orange, grapefruit, tomato, or pineapple  
Enjoy a warm bakery basket with croissants, sweet pastries, and bread rolls served with butter, jams, and golden honey  
Savor plain or fruit yogurt for a light touch  
Relish two eggs your way – fried, scrambled, poached, boiled, or as a fluffy omelet served with crispy hash browns, grilled tomatoes, and mushrooms  
Complete your plate with beef or chicken sausages  
Finish with a comforting cup of tea, coffee, hot chocolate, or herbal infusion

### فطور أمريكي ملكي

ابدأ صباحك بكوب منعش من عصيرك الموسمي المفضل – برتقال، جريب فروت، طماطم، أو أناناس  
استمتع بسلة مخبوزات دافئة تضم كرواسون، معجنات حلوة ولفائف خبز مع الزبدة، المربيات، والعسل  
تلذذ بالزبادي السادة أو بنكهة الفواكه  
استمتع ببضيتين محضرتين كما تحب – مقلي، مخفوق، مسلوق، أو عجة هشة – مع بطاطس هاش براون المقرمشة، الطماطم المشوية، والفطر  
أضف سجق اللحم البقري أو الدجاج لمذاق غني  
اختم فطورك بمشروب دافئ من الشاي، القهوة، الشوكولاتة الساخنة أو الأعشاب

### Taste of Arabia

189.00

Start your morning with the authentic flavors of Arabia, featuring a refreshing glass of seasonal juice – orange, grapefruit, tomato, or pineapple  
Delight in a basket of freshly baked Arabic bread – white, brown, and toast – served with butter, jams, and honey, alongside a selection of fresh seasonal fruits  
Immerse yourself in traditional Arabic taste with Shakshouka and foul medammas, spiced with special herbs and seasonings  
Experience the essence of Arabia with creamy hummus, pickles, marinated olives, feta cheese, and labneh  
Finish your breakfast with a warm cup of tea, coffee, hot chocolate, or herbal infusion to enhance your Arabian experience

### النكهة العربية

استمتع بصباح مليء بالنكهات العربية الأصيلة مع كوب من العصير الموسمي المنعش – برتقال، جريب فروت، طماطم، أو أناناس  
تلذذ بسلة من الخبز العربي الطازج الأبيض، الأسمر، وخبز التوست مع الزبدة، المربيات، والعسل مع تشكيلة من الفواكه الموسمية الطازجة  
انغمس في النكهة العربية التقليدية مع الشكشوكة وال فول المدمس مع التوابل والبهارات الخاصة  
والحمص والمخللات، الزيتون المتبل، جبنة الفيتا، واللبننة  
اختم إفطارك بكوب دافئ من الشاي، القهوة، الشوكولاتة الساخنة أو مشروب الأعشاب لتعزيز التجربة العربية

### Wellness Morning

183.00

We prepare your healthy choices starting with a refreshing glass of your favorite seasonal juice – orange, grapefruit, tomato, or pineapple  
Enjoy an egg white and asparagus omelette, light and full of flavor, paired with a cup of natural low-fat yogurt for a healthy start  
Delight in a fresh garden salad with cucumber and tomato, complemented with low-fat feta cheese and olives for a rich and delicious taste  
Finish with fresh seasonal fruits for a naturally sweet and refreshing end  
Complete your meal with a slice of brown or multigrain toast for a balanced energy boost

### الصباح الصحي

نجهز خياراتك الصحية من كوب منعش من العصير الموسمي المفضل – برتقال، جريب فروت، طماطم، أو أناناس  
استمتع بأومليت بياض البيض والهليون الخفيف والمليء بالنكهة مع كوب من الزبادي الطبيعي قليل الدسم لبداية صحية  
تلذذ بسلطة خضروات طازجة مثل الخيار والطماطم مع جبن الفيتا قليل الدسم والزيتون لمذاق غني ولذيذ  
اختم يومك بالفواكه الموسمية الطازجة بنكهة حلوة وطبيعية  
اختم وجبتك بشريحة من خبز التوست الأسمر أو متعدد الحبوب لتحصل على طاقة متوازن

|                                                                                                                                                                                            |        |                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Baker's Morning Basket</b><br>A selection of fresh plain croissant, chocolate croissant, Danish pastry, and muffin, served with butter, jams, and honey                                 | 80.00  | <b>سلة مخبوزات الصباح</b><br>سلة مخبوزات الصباح تحتوي على كرواسون عادي، كرواسون شوكولاتة، معجنات دانيش، وموفن، مع الزبدة، المربي، والعسل.                        |
| <b>Arabic Bread &amp; Spread Basket</b><br>A basket of fresh Arabic bread – white, brown, and pita, served with labneh, hummus, and traditional spreads.                                   | 69.00  | <b>سلة الخبز العربي والمقبلات</b><br>سلة من الخبز العربي الطازج – الأبيض، الأسمر، وبيتا، مع اللبنة، الحمص، والمربي التقليدي.                                     |
| <b>Cheese Lover's Platter</b><br>A selection of international cheeses served with chutney, toast, and nuts                                                                                 | 104.00 | <b>طبق أجبان مع الخبز والتوابل</b><br>تشكيلة من الأجبان العالمية مع المربي، التوست، والمكسرات                                                                    |
| <b>Cold Cut Selections</b><br>A chef's selection of turkey, chicken, and beef cold cuts                                                                                                    | 96.00  | <b>مجموعة مختارة من اللحوم الباردة</b><br>تشكيلة مختارة من اللحوم الباردة مثل الديك الرومي، الدجاج، واللحم البقري                                                |
| <b>Cereal Selection</b><br>A selection of cereals served with your choice of milk: full cream, low fat, skimmed, or soy milk                                                               | 41.00  | <b>رقائق الذرة والحبوب</b><br>مجموعة من الحبوب تقدم مع اختيارك من الحليب: كامل الدسم، قليل الدسم، خالي الدسم، أو حليب الصويا                                     |
| <b>Fresh Yogurt Choice</b><br>Choose from plain, fruit-flavored, or zero-fat yogurt.                                                                                                       | 54.00  | <b>الزبادي الطازج</b><br>اختر من الزبادي العادي، بنكهة الفواكه، أو الزبادي خالي الدسم.                                                                           |
| <b>Eggs Your Way</b><br>Indulge in eggs cooked just the way you like them. Served with crispy hash browns, grilled tomatoes, and sautéed mushrooms                                         |        | <b>اختيارك من أطباق البيض</b><br>استمتع بتناول البيض المحضر بالطريقة التي تفضلها، مع بطاطس هاش براون المقرمشة، الطماطم المشوية، والفطر السوتيه                   |
| <b>Two Eggs to Your Taste</b><br>Poached, fried (sunny side up or easy over), scrambled, or boiled                                                                                         | 41.00  | <b>بيضتان محضرة كما تحب</b><br>مسلق بدون قشر، مقلي (وجه واحد أو من الجهتين)، مخفوق، أو مسلق                                                                      |
| <b>Classic Three-Egg Omelets</b><br>A fluffy three-egg omelette filled with your choice of mushrooms, cheese, tomatoes, mixed herbs, onions, chilli, or extra cheese for a burst of flavor | 73.00  | <b>أومليت كلاسيكي ثلاث بيضات</b><br>عجة من ثلاث بيضات هشة محشوة بالفطر، الجبن، الطماطم، الأعشاب المشكلة، البصل، الفلفل الحار، أو الجبن الإضافي لمذاق غني.        |
| <b>Eggs Benedict</b><br>Two perfectly poached eggs atop toasted bread with smoked salmon, asparagus, and creamy hollandaise sauce for a rich and luxurious flavor                          | 73.00  | <b>بيض بنديكت</b><br>بيضتان مسلوقتان بدون القشر بشكل مثالي فوق التوست مع السلمون المدخن، الهليون، وصلصة هولنديز الكريمية                                         |
| <b>Traditional Shakshouka</b><br>A traditional Arabian dish featuring three scrambled eggs cooked with bell peppers, onions, tomatoes, fresh coriander, and a drizzle of olive oil         | 41.00  | <b>شكشوكة على الطريقة العربية</b><br>طبق عربي تقليدي يحتوي على ثلاث بيضات مخفوقة مع الفلفل الحلو، البصل، الطماطم، الكزبرة الطازجة وزيت الزيتون                   |
| <b>Oeufs Florentine</b><br>Two poached eggs served on toast, accompanied by garlic-tossed spinach, tender asparagus, and finished with a rich hollandaise sauce                            | 73.00  | <b>بيض فلورنتين</b><br>بيضتان مسلوقتان تقدمان على التوست مع السبانخ بالثوم، والهليون الطري، وصلصة هولنديز الغنية                                                 |
| <b>Akuri on Toast</b><br>Persian-style scrambled eggs served on toast with crispy hash browns                                                                                              | 41.00  | <b>أكوري على التوست</b><br>بيض مخفوق على الطريقة الفارسية يقدم على التوست مع بطاطس هاش براون المقرمشة                                                            |
| <b>Side to Go with Your Egg Order</b><br>Choose your side to complement your egg dish: options include chicken sausage, beef sausage, crispy bacon, or golden hash browns                  | 41.00  | <b>إضافات جانبية مع طلب البيض</b><br>اختر الإضافة الجانبية التي تكمل طبق البيض: تشمل السجق بالدجاج، السجق باللحم البقري، لحم البيكون المقرمش، أو بطاطس هاش براون |

|                                 |       |                                                                                                                                     |
|---------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Foul Madams</b>              | 73.00 | <b>فول مدمس</b><br>فول مدمس تقليدي يقدم مع مجموعة من المقبلات مثل الأعشاب الطازجة، المخللات، وزيت الزيتون، مع الخبز العربي الطازج   |
| <b>Foul and Feta Platter</b>    | 77.00 | <b>طبق فول مع جبنة الفيتا</b><br>طبق فول مدمس مع المقبلات، إلى جانب جبنة الفيتا، الزيتون، وسلطة طازجة، يقدم مع سلة من الخبز العربي. |
| <b>MORNING SWEET RUSH</b>       |       |                                                                                                                                     |
| <b>Cinnamon Brioche Bliss</b>   | 41.00 | <b>بريوش القرفة الساحر</b><br>توست بريوش دافئ بنكهة القرفة، يقدم مع شراب البانكيك وصلصة الشوكولاتة الناعمة                          |
| <b>Pancake Dream</b>            | 65.00 | <b>بانكيك الحلم</b><br>بانكيك ذهبي هش يقدم مع تشكيلة من الفواكه الحمراء الطازجة مع شراب القيقب                                      |
| <b>Nutella Berry Crêpes</b>     | 65.00 | <b>كريب النوتيل والتوت</b><br>كريب فرنسي محشو بنوتيل، يقدم مع تشكيلة من التوت مع شراب القيقب                                        |
| <b>Buttermilk Waffle Heaven</b> | 96.00 | <b>الوافل الفاخر</b><br>وافل مقرمش مرشوش بسكر البودرة، يقدم مع الشوكولاتة والعسل                                                    |
| <b>Fresh Fruit Symphony</b>     | 96.00 | <b>سيمفونية الفواكه الطازجة</b><br>تشكيلة من الفواكه الموسمية الطازجة                                                               |

## ROUND THE CLOCK

|                                               |        |                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>The Venue Club</b>                         | 140.00 | <b>خيارات متاحة طوال اليوم</b><br><b>ذا فينيو كلوب ساندويتش</b><br>صدر دجاج مشوي، طماطم طازجة، خس مقرمش وبيض، مكونات متناغمة معاً في ساندويتش كلوب |
| <b>Classic Chicken Burger</b>                 | 158.00 | <b>برغر الدجاج الكلاسيكي</b><br>برجر دجاج محضر داخلياً، طماطم طازجة، بصل أحمر، وجبن شيدر، محشو بين خبز طري                                         |
| <b>Black Angus Beef Cheeseburger</b>          | 183.00 | <b>برجر بلاك أنغوس بالجبن</b><br>برجر لحم بقر أنغوس محضر داخلياً مع جبن شيدر، فطر، بصل، وبطاطس مقليّة                                              |
| <b>Salmon &amp; Avocado Bagel Sandwich</b>    | 183.00 | <b>ساندويتش سلمون أفوكادو مع خبز البيغل</b><br>سلمون نرويجي مدخن، أفوكادو طازج، كريمة الجبن، خس طازج، كايرس، وتوابل، بين شرائح خبز البيغل المقرمشة |
| <b>Hickory Smoked Chicken Sandwiches</b>      | 158.00 | <b>ساندويتش دجاج مدخن على الحطب</b><br>دجاج مدخن بنكهة شهية مع طماطم وزيتون، يقدم في خبز الفوكاتشيا المحمص                                         |
| <b>Beef &amp; Brie Panini</b>                 | 183.00 | <b>بانيني اللحم مع جبن البيري</b><br>لحم بقر مشوي، جبن بري، بصل كاراميل، داخل خبز البانيني المحمص                                                  |
| <b>Grilled Vegetable &amp; Pesto Ciabatta</b> | 140.00 | <b>ساندويتش خضار مشوي وبستو في خبز تشاباتا</b><br>خضار موسمية مشوية، مع صلصة البستو، وجبن موزاريلا، تقدم في خبز التشاباتا الطري والمقرمش           |
| <b>Chef's Soup of the Day</b>                 | 88.00  | <b>شورية اليوم من الشيف</b>                                                                                                                        |

Ask your server for today's freshly prepared soup selection

## GARDEN HARVEST

**Classic Caesar Salad** 94.00

Crisp romaine lettuce with parmesan cheese, Caesar dressing, and crunchy croutons  
Enhance your Caesar salad with

Grilled Chicken 31.00

Shrimp 37.00

Smoked Salmon 42.00

**Pepper Crusted Tuna Nicoise** 94.00

Rare-seared pepper-crusted tuna with potatoes, olives, cucumber, tomatoes, and onions

**Lemongrass Asian Beef Salad** 106.00

Roasted beef slices with cucumber, chili, and sesame dressing

**Rocket & Grilled Halloumi Salad** 83.00

Grilled halloumi cheese served with rocket leaves, pumpkin seeds, semi-dry tomatoes, and lime dressing

**Beetroot Carpaccio & Goat Cheese Salad** 83.00

Thinly sliced roasted beets with goat cheese, orange reduction, and wild baby arugula leaves

**Norwegian Smoked Salmon Platter** 140.00

Sliced smoked salmon with sour cream, capers, onions, and melba toast

**Individual Cold Mezzeh** 37.00

Choose one: Hummus, Moutabbal, Labneh, Baba Ghanoush, Vine Leaves, Tabouleh, or Fattoush

**Mixed Cold Mezzeh Platter** 166.00

A selection of Middle Eastern cold mezzeh including hummus, moutabbal, labneh, vine leaves, tabouleh, and fattoush

## COMFORT IN EVERY BITE

**Mixed Hot Mezzeh Platter** 166.00

A selection of hot mezzeh including cheese rolls, meat samosas, chicken samosas, meat kebbeh, and spinach fatayer

**Golden Vegetable Spring Rolls** 57.00

Sauteed vegetables wrapped in pastry and deep-fried

## AROUND THE WORLD PLATES

A journey through international flavors, delivered to your room

### ASIAN FLAVORS

**Asian Style Broth Soup** 94.00

A light chicken or vegetable broth infused with subtle Asian spices

اسأل النادل عن اختيار الشورية الطازجة لليوم والمحضرة بمكونات موسمية

## حصاد الحديقة

**سلطة السيزر الكلاسيكية**

خس روماني مقرمش مع جبنة البارميزان وصلصة السيزر والخبز المحمص

استمتع بالإضافات التالية لسلطة السيزر

الدجاج المشوي

الروبيان

السالمون المدخن

**سلطة التونة نيسواز بالفلفل**

تونة مشوية خفيفة مغطاة بالفلفل مع البطاطس والزيتون والخيار والطماطم والبصل

**سلطة اللحم الآسيوية بنكهة الليمون**

شرائح لحم مشوي مع الخيار والفلفل الحار وصلصة السمسم

**سلطة الجرجير والجبنة الحلوم المشوية**

جبنة الحلوم المشوية مع الجرجير وبذور القرع والطماطم المجففة وصلصة الليمون

**سلطة الشمندر والجبنة الماعز**

شرائح شمندر مشوي مع جبنة الماعز وصلصة البرتقال والجرجير البري

**طبق السلمون النرويجي المدخن**

شرائح سلمون نرويجي مدخن مع الكريمة الحامضة والكابر والبصل وخبز الملبا

**المأزة الباردة (طبق فردي)**

اختر واحدًا: حمص، متبل، لبننة، بابا غنوج، ورق عنب، تبولة، فتوش

**طبق المأزة الباردة المتنوعة**

تشكيلة من المزة الباردة الشرقية تشمل الحمص والمتبل واللبننة، وورق العنب، والتبولة والفتوش

**لذة مع كل قضمه**

**طبق المأزة الساخنة المتنوعة**

تشكيلة من المزة الساخنة تشمل رولات الجبنة وسمبوسة اللحم وسمبوسة الدجاج وكبة اللحم وفطائر السبانخ

**رولات الخضار المقرمشة**

خضروات سوتيه ملفوفة في عجينة ومقلية

**أطباق من حول العالم**

رحلة من النكهات العالمية، يتم توصيلها إلى غرفتك

**النكهة الآسيوية**

**شورية المرق على الطريقة الآسيوية**

مرق دجاج أو خضار خفيف بنكهة آسيوية

|                                                                                                                                                   |        |                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Sizzling Satay Chicken Skewers</b>                                                                                                             | 96.00  | أسيخ ساتيه الدجاج                                                                                                 |
| Tender chicken pieces marinated in satay sauce, served with a rich peanut sauce                                                                   |        | قطع الدجاج الطرية المتبلّة بصلصة ساتيه تُقدّم مع صلصة الفول السوداني الغنية                                       |
| <b>Thai Green Curry Chicken</b>                                                                                                                   | 77.00  | دجاج بالكاري الأخضر التايلاندي                                                                                    |
| Tender chicken cooked in aromatic green curry paste and creamy coconut milk                                                                       |        | دجاج مطهو في معجون الكاري الأخضر العطري وحليب جوز الهند الكريمي                                                   |
| <b>Vietnamese Rice Noodle Stir Fry</b>                                                                                                            | 64.00  | نودلز الأرز الفيتنامية المقلية                                                                                    |
| Stir-fried rice noodles with vegetables and soy sauce, offering a savory taste                                                                    |        | نودلز الأرز والخضروات المشوطة مع صوص الصويا                                                                       |
| <b>Exotic Vegetable Fried Rice</b>                                                                                                                | 57.00  | أرز مقلي بالخضروات الآسيوية                                                                                       |
| Stir-fried rice with fresh vegetables, prepared in a special Asian style                                                                          |        | أرز مقلي مع خضروات طازجة، محضر بأسلوب آسيوي خاص                                                                   |
| <b>SPICES OF INDIA</b>                                                                                                                            |        |                                                                                                                   |
| <b>Fragrant Lamb Biryani</b>                                                                                                                      | 245.00 | برياني اللحم                                                                                                      |
| Tender lamb pieces slow cooked with aromatic spices and basmati rice, a traditional Indian delicacy                                               |        | طبق هندي من لحم الضأن الطري مطهو ببطء مع التوابل العطرية وأرز بسمتي                                               |
| <b>Classic Chicken Biryani</b>                                                                                                                    | 183.00 | برياني دجاج كلاسيك                                                                                                |
| Juicy chicken marinated in spices, cooked with basmati rice and a blend of fragrant herbs                                                         |        | دجاج مشوي متبل، مطهو مع أرز بسمتي ومزيج من الأعشاب العطرية                                                        |
| <b>Vegetable Biryani Delight</b>                                                                                                                  | 106.00 | برياني الخضار                                                                                                     |
| A vibrant mix of seasonal vegetables, basmati rice, and aromatic spices, offering a hearty and flavorful vegetarian option                        |        | مزيج من الخضروات الموسمية، أرز بسمتي، والتوابل العطرية، يقدم خيارًا نباتيًا رائعًا                                |
| All Biryani's are Served with Vegetable Raita, Pickle and Salad                                                                                   |        | جميع خيارات البرياني تقدم مع رايثا الخضار، المخلل، وسلطة                                                          |
| <b>Butter Chicken Supreme</b>                                                                                                                     | 183.00 | دجاج الزبدة الفاخر                                                                                                |
| Tender chicken tikka cooked in a creamy tomato and cashew gravy, a classic North Indian favorite                                                  |        | دجاج تيكّا طري مطهو في صلصة كريمية من الطماطم والكاجو، طبق مميز                                                   |
| Served with a side of naan or rice                                                                                                                |        | من شمال الهند يقدم مع نان أو أرز                                                                                  |
| <b>Vegetable Curry of the Day</b>                                                                                                                 | 106.00 | كاري اليوم بالخضروات                                                                                              |
| A cozy dish of seasonal vegetables cooked in freshly ground spices and herbs, served with fragrant basmati rice (Check today's special selection) |        | طبق دافئ من الخضروات الموسمية المطهوه بتوابل وأعشاب طازجة، يُقدّم مع أرز بسمتي معطر (اسأل عن اختيار اليوم المميز) |
| <b>ITALIAN CLASSICS</b>                                                                                                                           |        |                                                                                                                   |
| <b>Make Your Own Pasta</b>                                                                                                                        |        | اصنع معكرونتك الخاصة                                                                                              |
| Customize your pasta by choosing your favorite type and sauce for a delicious, personalized dish                                                  |        | خصص طبق المعكرونة الخاص بك باختيار نوع المعكرونة والصوص المفضل لديك                                               |
| <b>Pasta Choices</b>                                                                                                                              |        | اختيارات المعكرونة                                                                                                |
| Choose from Penne, Spaghetti, Fusilli, or Tagliatelle                                                                                             |        | اختر من بين بيني، سباجيتي، فوسيلي، أو تاغلياتيلي                                                                  |
| <b>Any One Choice of Your Sauce</b>                                                                                                               |        | اختر صوصك المفضل                                                                                                  |
| Select your sauce from a variety of choices to complement your pasta                                                                              |        | اختر صوصك المفضل من مجموعة متنوعة لإكمال طبق المعكرونة الخاص بك                                                   |
| <b>Arabiatta – Spicy Arabian Style Tomato Sauce</b>                                                                                               | 88.00  | أرابياتا – صلصة الطماطم الحارة على الطريقة العربية                                                                |
| <b>Formagio Con Fughi – Cheese Sauce with Mushroom</b>                                                                                            | 88.00  | فورماجيو كون فوشي – صلصة الجبن مع الفطر                                                                           |
| <b>Pink Sauce – Tomato and Cream Sauce</b>                                                                                                        | 88.00  | صلصة وردية – صلصة الطماطم والكريمة                                                                                |
| <b>Bolognese – Meat Sauce with Tomato</b>                                                                                                         | 100.00 | بولونيز – صلصة اللحم مع الطماطم                                                                                   |
| <b>Carbonara – Egg Yolk, Beef Strips &amp; Cream Scrambled</b>                                                                                    | 88.00  | كاربونارا – صفار البيض، شرائح اللحم البقري والكريمة المخفوقة                                                      |
| <b>Lasagne Alla Bolognese</b>                                                                                                                     | 117.00 | لازانيا بولونيز                                                                                                   |

Traditional layers of rich beef Bolognese, vine tomatoes, and aged parmesan

PIZZA LOVERS' PARADISE

Hand Made in House Fresh Dough Pizza

Indulge in the authentic taste of fresh dough, handmade daily The Venue kitchen for the perfect pizza experience

Pizza Margherita 80.00

Classic tomato-based pizza with mozzarella, oregano, and fresh basil

Quattro Formaggi 88.00

A rich, truffle-scented four-cheese pizza with a decadent blend of flavors

Pizza Diavola 88.00

Marinara sauce pizza topped with spicy beef pepperoni, Kalamata olives, and red chili flakes

Pizza Florentine Marinara 88.00

A seafood and spinach topped marinara pizza

TRADITIONAL TASTES

Chef Ayisha brings her culinary mastery from our kitchen, crafting authentic Arabic flavors just for you

Oriental Red Lentil Soup 88.00

A comforting red lentil soup served with toasted pita bread and a slice of lemon

Moroccan Spice Harmony 104.00

Lentils with ginger, pepper, cinnamon and fresh herbs

Bamiyah Bil Laham 104.00

Succulent lamb cubes slow-cooked with tender okra in a rich, spiced tomato sauce

Kabsah Lahm 245.00

Gently stewed lamb infused with warm Arabic spices, served over fragrant basmati rice, crafted with Chef Aysha

Zesty Arabian Grilled Chicken Half 92.00

Half a chicken marinated in a blend of Arabic spices, perfectly grilled and served with golden French fries and steamed vegetables

Kebbe Bil Labhan 104.00

Crispy fried kebbeh stuffed with spiced minced meat, simmered in a creamy yogurt sauce, served alongside aromatic vermicelli rice

FROM THE CHARCOAL FLAME

Arabian Mixed Grill 245.00

A selection of grilled Shish Taouk, Shish Kebab, and Kofta Kebab with grilled vegetables

Ocean's Delight Seafood Platter 393.00

Half a lobster, Gulf shrimps, salmon, hammour, calamari, served with lemon butter sauce

طبقات تقليدية من بولونيز اللحم الغني، والطماطم الطازجة، والبارميزان المعتمق

جنة عشاق البيتزا

بيتزا بعجينة طازجة محضرة يدويًا في مطبخنا

استمتع بمذاق العجين الطازج المحضر يدويًا يوميًا في مطبخ ذا فينيو لأفضل تجربة مثالية

بيتزا مارغريتا

بيتزا كلاسيكية مع صلصة الطماطم، موزاريلا، أوريجانو، وريحان طازج

كواترو فورماجي

بيتزا غنية بنكهة الكمأة مع أربعة أنواع من الجبن، مزيج غني من النكهات

بيتزا ديافولا

بيتزا مع صلصة مارينارا مغطاة ببيريوني اللحم الحار، زيتون كالاماتا، والفلفل الأحمر الحار

بيتزا فلورنتين مارينارا

بيتزا مارينارا مغطاة بالمأكولات البحرية والسبانخ

المذاق العربي الأصلي

تبدع الشيف عائشة من مطبخنا، مقدمة لك نكهات عربية أصيلة لأننا نعلم أنك تعشق الأجواء العربية

شورية العدس الأحمر الغنية

شورية عدس أحمر دافئة تقدم مع خبز البيتزا المحمص وشرائح الليمون

الحريرة المغربية

والزنجبيل والفلفل والقرفة شوربة الحريرة المغربية التقليدية بنكهة العدس والأعشاب الطازجة

بامية باللحم

مكعبات لحم طرية مطهوه ببطء مع البامية في صلصة طماطم غنية ومتبلّة بعناية

كبسة لحم

لحم مطهو ببطء مع توابل عربية أصيلة، يقدم فوق أرز بسمتي معطر ممزوج بخليط التوابل الخاصة بالشيف عائشة

نصف دجاج مشوي بالبهارات العربية

نصف دجاجة متبلّة بمزيج خاص من البهارات العربية، مشوية بإتقان وتقدم مع البطاطس المقلية الذهبية والخضروات المطهوه على البخار

كبة باللبن

كبة مقلية مقرمشة محشوة باللحم المفروم المتبل، مطهية في صلصة لبن كريمية، تقدم مع أرز الشعيرية العطري

مشويات على الفحم

المشاوي العربية المشكلة

تشكيلة من المشاوي: شيش طاووق، شيش كباب وكفتة، تقدم مع خضروات مشوية

طبق ثمار بحرية فاخر

نصف لوبستر، جمبري، سلمون، هامور وكالاماري، يقدم مع صلصة الزبدة والليمون الغنية

### Thyme Butter Grilled Jumbo Shrimps 245.00

Four pieces of succulent jumbo shrimps, grilled to perfection in thyme butter

### Grilled Rock Lobster 491.00

Grilled rock lobster, served with butter sauce and fresh herbs

### ELEVATE YOUR SENSES

### Pan-Seared Norwegian Salmon 206.00

Perfectly seared salmon, served with mashed potatoes and seasonal vegetables

### Signature Angus Tenderloin Steak 290.00

Juicy Angus tenderloin steak served with truffle mashed potatoes and vegetables

### Prime Rib Eye Steak 272.00

US Prime Beef Cube Roll, served with garlic spinach and seasonal vegetables

### Herb-Crusted Rack of Lamb 215.00

Tender lamb rack coated with a mustard and herb crust, served with mint jus and mash

### FAMILY FEASTS

24 Hours' Notice Required

Gather around a special dish prepared just for your family, featuring fresh seafood, tender meats, and authentic recipes. Prices may vary depending on the catch of the day (Per 1 kg)

### Seafood Paella

A flavorful Spanish rice dish with a rich blend of fresh seafood including shrimp, mussels, and calamari, cooked to perfection with saffron and Mediterranean spices

### Samak Sayadhiya

A daily catch of Najel fish, grilled or fried, served with caramelized onions rice and a blend of spices that bring out the full flavors of the sea

### Lobster Thermidor 408.00

A luxurious dish featuring lobster cooked in a rich, creamy sauce, topped with cheese and baked to golden perfection

### Fresh Quarter Lamb Ouzie

Tender lamb slow-cooked with aromatic spices and herbs, served with your choice of Mandi, Kabli, or Peshawari rice

### Chicken Bukhari

A traditional and aromatic dish of spiced rice with succulent chicken pieces, infused with saffron and cooked with rich spices

### KIDS' FAVORITES

### Nugget Ninja Bites & Fries 80.00

Crispy chicken nuggets served with golden fries

### Fishy Friends & Fries 104.00

### جمبري جامبو مشوي بصلصة الزعتر

أربع قطع من الجمبري الجامبو المشوي بزبدة الزعتر، مغطاة بالبقدونس الطازج

### لوبستر مشوي

لوبستر مشوي، يقدم مع صلصة الزبدة والأعشاب الطازجة.

### تجربة استثنائية مع أطباقنا المميزة

### سلمون نرويجي مشوي

فيليه سلمون نرويجي مشوي، يقدم مع بطاطس مهروسة كريمية وخضروات موسمية طازجة

### ستيك أنغوس تندرلوين المميز

شريحة لحم أنغوس تندرلوين طرية، تقدم مع بطاطس بصلصة الكمأة وخضروات بالزبدة

### ستيك ريب آي برايم

شريحة لحم ريب آي برايم أمريكي، تقدم مع سبانخ بالثوم وخضروات موسمية

### ضلع لحم غنم بالأعشاب

ضلع لحم غنم طري مغطى بخليط الأعشاب والخردل، يقدم مع صلصة النعناع والبطاطس المهروسة

### الولائم العائلية

تتطلب إشعارًا مسبقًا قبل 24 ساعة

تجمع على طبق مميز محضر خصيصاً لعائلتك من المأكولات البحرية الطازجة، اللحوم الطرية، والوصفات الأصلية. قد تختلف الأسعار حسب صيد اليوم (الأسعار للكيلو الواحد)

### بايلا ثمار البحر

طبق رز إسباني مع مزيج غني من الثمار البحرية الطازجة مثل الروبيان والمحار والحبار، يتم طهيه ببراعة مع الزعفران و توابل البحر المتوسط

### سمك صيادية

صيد اليوم من سمك الناجل الطازج، يتم شويه أو قليه، يقدم أرز صيادية غني بنكهات البحر

### لوبستر تيرميدور

طبق فاخر يحتوي على لوبستر مطهي في صلصة كريمية غنية، مغطى بالجبن ومشوي حتى يصبح لونه ذهبياً

### أوزي اللحم

ربع خروف يتم طهيه مع التوابل والأعشاب العطرية، يقدم مع اختيارك من الرز المندي، الكابلي، أو البشاوري

### بخاري بالدجاج

طبق تقليدي ورائع من الأرز المتبل مع قطع دجاج طرية، ممزوجة بالزعفران وطهيها مع توابل غنية

### خيارات الأطفال

### ناجيت النينجا مع البطاطس المقلية

قطع دجاج مغطاة بالخبز المقرمش تقدم مع بطاطس مقلية

### أصدقاء السمك مع البطاطس المقلية

Tasty fish fingers with tartar sauce and crispy fries, perfect for underwater adventurers

**Mac & Cheese Monster Mash** 57.00

Creamy macaroni and cheese in a luscious white sauce, for all cheese loving little monsters

**Cheese Hero Sliders & Fries** 96.00

Double cheesy beef sliders served with crispy fries

**Mini Pizza Magician** 57.00

A magical mini Margherita pizza

**Tom & Jerry's Pasta Feast** 69.00

Join Tom and Jerry in a pasta adventure! Choose your favorite pasta, paired with creamy cheese sauce, tangy tomato sauce, or rich Bolognese sauce

**Choose Your Pasta**

Penne, Spaghetti, or Fusilli

**Choose Your Sauce**

Creamy Cheese Sauce, Tomato Sauce, or Bolognese Sauce

أصابع السمك المقرمشة مع صلصة التارتار وبطاطس مقلية لرحلات المغامرة تحت البحر

**مونستر ماك اند شيز**

مكروننة لذيذة مع صوص الجبن الأبيض الكريمي للوحوش الصغيرة محبي الجبن

**برجر الأبطال مع البطاطس المقلية**

سلادير لحم بقر مغطى بالجبن مع البطاطس المقلية

**يتزا الساحر الصغير**

بيتزا مارغريتا صغيرة

**باستا توم وجيري**

استمتع مع توم وجيري في مغامرة مليئة باللذة! اختر بين المعكروننة المفضلة لديك، مع صلصة الجبن الكريمة، أو الصلصة الطماطم الشهية، أو حتى صلصة البولونيز الغنية  
**اختر نوع المعكروننة**

بيني ، سباغيتي ، فيوسيلي

**اختر صلصتك**

صلصة جبن كريمة ، صلصة طماطم ، صلصة بولونيز

## WELLNESS ON YOUR PLATE

**Fresh Start Parfait** 54.00

Toasted oats with honey, dry fruits, and nuts, served with yogurt and fresh berries

**Overnight Bircher Muesli** 54.00

Alpen muesli soaked overnight, served with yogurt, apple, nuts, and topped with fresh berries

## أطباق صحية

**بارفيه البداية المنعشة**

شوفان محمص مع العسل، الفواكه المجففة، والمكسرات، يقدم مع الزبادي والتوت الطازج

**موسيلي الشوفان**

شوفان منقوع طوال الليل، يقدم مع الزبادي، التفاح، المكسرات، والتوت الطازج

## SWEET ENDINGS

**Dessert choices from Le Comptoir**

Don't miss our Lobby coffee shop Le Comptoir, offering a variety of freshly made desserts daily from 8 AM to 11 PM.

Indulge in sweet treats that you can order straight to your room

**Home Made Blue Berry Cheesecake** 104.00

A rich and creamy cheesecake topped with fresh blueberries

**Italian Tiramisu** 104.00

A classic coffee-flavored Italian dessert made with layers of ladyfingers soaked in espresso and mascarpone cheese.

**Rich Dark Chocolate Mousse** 104.00

A decadent, velvety dark chocolate mousse, smooth and indulgent

**Baked Yogurt Berry Compote** 81.00

Greek yogurt topped with a sweet berry compote

**Oriental Sweet Platter** 111.00

## النهايات الحلوة

**اختيارات الحلويات من لو كومبتوار**

لا تفوت زيارة مقهى اللوبي "لو كومبتوار"، حيث نقدم تشكيلة متنوعة من الحلويات الطازجة يوميًا من الساعة 8 صباحًا حتى 11 مساءً. دلل نفسك بحلولى لذيذة يمكنك طلبها مباشرة إلى غرفتك

**تشيز كيك التوت الأزرق المعد على طريقتنا الخاصة**

تشيز كيك غني وكريمي مغطى بالتوت الأزرق الطازج

**تيراميسو إيطالي**

حلوى إيطالية تقليدية بنكهة القهوة مصنوعة من أصابع السيدة منقوعة في الإسبريسو وجبن الماسكربوني

**موس الشوكولاتة الداكنة**

موس شوكولاتة داكنة غنية وناعمة

**زبادي مخبوز مع كومبوت التوت**

Greek yogurt topped with a sweet berry compote, baked to perfection.

**طبق الحلويات الشرقية**

A selection of Arabic sweets, crafted by our Syrian pastry chef, bringing traditional flavors to life

**Om Ali** 80.00

A traditional Egyptian baked dessert made with milk and nuts

**American Pancakes** 65.00

Fluffy pancakes served with chocolate sauce, pancake syrup

**Crêpes** 65.00

Thin, delicate crêpes served with chocolate sauce, pancake syrup, and a dusting of icing sugar

**Fresh Fruit Symphony** 96.00

An elegant arrangement of seasonal fresh fruits

**Premium Ice Cream** 41.00

Many distinctive flavors available

## Hot Beverages

Arabic Coffee 49.00

Turkish Coffee 36.00

Milky Turkish Coffee 36.00

Decaffeinated Coffee 36.00

Espresso 36.00

Cappuccino 42.00

Café Latte 42.00

Hot Milk 36.00

Hot Chocolate 36.00

English Breakfast Tea 42.00

Green Tea 42.00

Chamomile Tea 42.00

Ginger Lemon Tea 36.00

Moroccan Tea L 49.00

Moroccan Tea S 36.00

Tea With Milk 36.00

The Original Earl Grey 42.00

Green Tea with Jasmine Flowers 42.00

## Cold Beverages

Mineral Water S 22.00

Mineral Water L 29.00

Sparkling Water 42.00

Sparkling Water 55.00

Soft Drinks

Pepsi, Diet Pepsi, 7Up, Diet 7Up, Miranda 29.00

مجموعة من الحلويات العربية التي أعدها شيفنا الحلواني السوري لتعكس النكهات التقليدية والمذاق الفريد

**أم علي**

حلى مصري أصيل مخبوز مع الحليب والمكسرات

**بان كيك أمريكي**

بان كيك هش يقدم مع صوص الشوكولاتة، شراب البان كيك، ورشة من السكر البودرة

**كريب**

كريب رقيق يقدم مع صوص الشوكولاتة، شراب القيقب ورشة من السكر البودرة

**سيمفونية الفواكه الطازجة**

تشكيلة من الفواكه الموسمية الطازجة

**آيس كريم فاخر**

توفر العديد من النكهات المميزة

## المشروبات الساخنة

قهوة عربية

قهوة تركية

قهوة بالحليب

قهوة منزوعة الكافيين

إسبرسو

كابتشينو

كافيه لاتيه

حليب ساخن

شكولاته ساخنة

شاي انجليزي

شاي أخضر

بابونج

زنجبيل و ليمون

شاي مغربي كبير

شاي مغربي صغير

شاي بالحليب

شاي ايرل جراي

شاي أخضر بالباسمين

## مشروبات باردة

مياه معدنية صغير

مياه معدنية كبير

مياه غازية فوارة صغير

مياه غازية فوارة كبير

المشروبات الغازية

بيبسي، بيبسي دايت، سفن اب، سفن اب دايت، ميراندا

|                                                                                                                       |       |                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Moussy Beer                                                                                                           | 36.00 | موسي بير                                                                                              |
| Barbican Beer                                                                                                         | 36.00 | باربيكان بير                                                                                          |
| Holsten Beer                                                                                                          | 36.00 | هولستن بير                                                                                            |
| Red Bull                                                                                                              | 49.00 | ريد بول                                                                                               |
| Champagne non-alcoholic B                                                                                             | 67.00 | الشمبانيا غير الكحولية كبير                                                                           |
| Champagne non-alcoholic S                                                                                             | 47.00 | الشمبانيا غير الكحولية صغير                                                                           |
| Freshly Squeezed Juice                                                                                                | 49.00 | عصيرات طازجة                                                                                          |
| Orange ,Grapefruit, Kiwi, Carrot, Mango,<br>Strawberry , Pineapple, Watermelon, Lemon &<br>Mint, Fresh Fruit Cocktail |       | برتقال، جريب فروت ، كيوي ، جزر ، مانجو ، فراولة، أناناس ، بطيخ ،<br>ليمون ونعناع ، كوكتيل فواكه طازجة |
| Iced Tea                                                                                                              | 44.00 | شاي مثلج                                                                                              |
| Iced latte                                                                                                            | 44.00 | قهوة لاتييه مثلجة                                                                                     |
| Mix Smoothies                                                                                                         | 49.00 | سموذي الفواكه                                                                                         |
| Mix Milkshake                                                                                                         | 49.00 | ميلك شيك                                                                                              |

الأصناف قد تحتوي على أحد مسببات الحساسية، يرجى الاستفسار من مقدم الخدمة  
The items may contain allergens. Kindly inquire with the server for more details

جميع الأسعار بالريال السعودي ، شاملة ضريبة القيمة المضافة 15%  
All price are in Saudi Riyals , inclusive of 15% VAT