

A TASTE OF JUBAIL



WELCOME TO IN-ROOM DINING

The items in this menu have been carefully selected for you to enjoy in the privacy of your room.

Our Room Service Team will be at your disposal for any special requests or private arrangements.

You may pre-order your breakfast tonight for tomorrow! Simply fill out the in-room dining doorknob menu and hang it on the doorknob outside your room by midnight.

To order or for assistance, please call extension 4023

Have a pleasant stay and enjoy your meal!

FOOD SOURCES OF OUR UNIQUE PRODUCTS:

Seafood: Saudi Arabia, Norway, Africa, Canada, UAE, France

Poultry: Saudi Arabia, Canada, France

Meat: Saudi Arabia, Australia, New Zealand



Spicy



Vegetarian



Contains
Gluten



Contains
Eggs



Contains
Beef



Contains
Poultry



Contains
Seafood



Contains
Nuts



Contains
Dairy



Healthy



Vegan

BREAKFAST ROUND THE CLOCK

THE INTERCONTINENTAL BREAKFAST 73

A basket of fresh, home-baked pastries and breads: croissants, Danish pastries, white and brown toast, and crusty rolls, served with apricot jam, strawberry jam, marmalade, honey, and butter. Select your cereal: corn flakes, muesli, rice crispies, All Bran, or Coco Pops, then choose one of our freshly squeezed juices (orange, carrot, grapefruit, apple, pineapple, tomato, or watermelon) and your favourite morning brew (filter coffee, tea, hot chocolate, or whole or skimmed milk)

THE AMERICAN BREAKFAST 85

Add to your InterContinental Breakfast two (2) eggs prepared to your liking: boiled, fried, poached, scrambled, omelet, or eggs Benedict. Served with grilled mushrooms, tomatoes, hashbrown, and your choice of beef bacon, chicken sausages, or veal sausages

THE ORIENTAL BREAKFAST 85

The traditional, savory breakfast of fowl medames (fava beans), hummus, labneh, halawi, and oriental cheeses, served with vegetables, olives, and pickles. Topped with eggs prepared to your liking (boiled, chakchouka, fried, poached, scrambled or omelet), accompanied by grilled mushrooms and tomatoes. Choose a freshly squeezed juice (orange, carrot, grapefruit, apple, pineapple, tomato, or watermelon) and a morning brew (filtered coffee, tea, hot chocolate, or whole or skimmed milk)

THE LIGHT AND HEALTHY BREAKFAST 85

Eggs (boiled, poached, or white omelet) served with brown toast, Gluten free bread, grilled tomatoes and mushrooms. Whole-wheat toast with margarine, honey and low-sugar jams. Choice of cereals: corn flakes, muesli, rice crispies, All Bran, bran flaxe, or Coco Pops, served with skimmed milk. A selection of fresh seasonal fruit, low-fat, natural or fruit yogurt. Add a freshly squeezed juice (orange, carrot, grapefruit, apple, pineapple, tomato, or watermelon) and your favorite morning brew (coffee, tea, or skimmed milk)

All above prices in Saudi Riyal

All prices mentioned in this menu are subject to 15 % VAT charges

BREAKFAST A LA CARTE

ROUND THE CLOCK

MORNING BEVERAGES

FRESH AMERICAN COFFEE	20
ARABIC COFFEE	20
TURKISH COFFEE	20
REGULAR OR DECAFFEINATED INSTANT COFFEE	20
SELECTION OF PREMIUM TEAS	20
HOT OR ICED CHOCOLATE	25
HOT OR COLD MILK (WHOLE OR SKIMMED)	20
SOYA MILK	25

JUICES & FRUITS

FRESHLY SQUEEZED JUICES 	25
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

Orange, grapefruit, carrot, apple, watermelon, banana, or strawberry

CHILLED JUICES

Mango, tomato, pineapple, apple, or fruit cocktail	18
----------------------------------------------------	----

EXOTIC FRUIT SALAD

A refreshing assortment of exotic fruit salad	36
-----------------------------------------------	----

EXOTIC SLICED FRUIT PLATTER

Mango, kiwi, pineapple, strawberry and papaya	42
-----------------------------------------------	----

FRUIT COMPOTE

JACKFRUITS	25
APRICOT	25
PEACH	25
PEARS	25
PINEAPPLE	25

CEREALS

Corn flakes, muesli, rice crispies, All Bran, or Coco Pops, With whole, skimmed milk or soya milk	40
------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

OATMEAL

Fresh, hot oatmeal, with whole or skimmed milk	40
------------------------------------------------	----

YOGURT

Natural or fruit flavoured regular or low-fat yogurt	17
------------------------------------------------------	----

EGGS

All eggs are served with grilled tomatoes and mushrooms, and your choice of: beef, veal, or	45
---------------------------------------------------------------------------------------------	----

chicken sausages, beef bacon, baked beans, hash brown potatoes, baked potatoes.

2 eggs prepared to your liking: boiled, fried, poached, shakshouka, scrambled

Or

OMELETTE of your choice white or regular with any of the following fillings: spinach, mushroom, tomato, olives, onion, garlic, capsicum, cheese

Or

EGGS BENEDICT (with spinach and Hollandaise sauce)	45
-----------------------------------------------------------	----



A LA CARTE BREAKFAST ROUND THE CLOCK

WAFFLES, PANCAKES, FRENCH TOAST, APPLE PIE    	51
American style pancakes, crispy golden waffles, Swiss apple pie or French toast, Topped with chocolate or strawberry sauce or maple syru	
BREAD BASKET  	49
A freshly baked selection of mouth-watering white, brown, multi grain toast, sesame roll, plain roll, olive roll, brown roll, baguette, crusty pumpkin seeds and sunflower bread, Arabic bread Served with Jam (strawberry, apricot, orange, cherry , honey, butter salted or margarine and Nutella chocolate	
BAKERY SWEET BASKET    	49
A selection of croissants, Danish pastries, muffins, doughnuts, cinnamon rolls and marble cake	
COLD CUTS, FISH AND CHEESES    	57
Selection of cold cuts (turkey, beef, chicken mortadella, beef olive, Turkey Smoked, Basturma, Smoked Salmon and Smoked Macharel	
SELECTION OF INTERNATIONAL CHEESES	64
Camembert, goat cheese, Roquefort, Emmental, Cheddar	
SELECTION OF ORIENTAL CHEESES	58
Akawi, halloumi	
SMOKED SALMON	67
MACKEREL	67
FOUL MOUDAMAS 	30
Cooked fava beans with garlic, lemon juice and olive oil, served with fresh vegetables	
BALLIA  	30
Boiled chickpeas with traditional condiments served with sliced vegetables platter	
LAMB LIVER 	45
Fried lamb Liver served with pomegranate molasses, garlic, butter and lemon juices	
FALAFEL  	30
Deep fried crushed chickpeas and fava beans with herbs, served with vegetables and tahina sauce	
LABNEH 	30
Traditional, soft yoghurt cheese, accompanied by fresh vegetables, Tomato, cucumber, olives, mint leaves and olive oil	
IDLY   	30
A traditional Indian breakfast made by steaming a batter of fermented rice, served with sambar and chutney	








SOUPS

DELICIOUS, HEALTHY AND FRESHLY PREPARED

MINESTRONE SOUP  	40
CREAM OF CHICKEN SOUP 	40
LENTIL SOUP  	40
MUSHROOM SOUP   	40

SALADS

CAESAR SALAD    	55
Crunchy romaine lettuce, parmesan cheese, anchovies, and garlic croutons tossed in a home-made Caesar dressing. Add your choice of shrimp, salmon or juicy, grilled chicken breast	
FATTOUSH   	30
An Eastern Mediterranean dish of mixed green salad, with vegetables and crisp squares of pita bread finished with tangy, lemony sumac	
GREEK SALAD  	50
Romaine lettuce, cucumber, olive, green pepper, tomato, onion, feta cheese and thyme come together in this flavorful combination	
GARDEN SALAD   	50
Mixed lettuce, sliced vegetables and fresh herbs served with your favorite dressing (lemon or vinegar)	
LOBSTER MANGO AND AVOCADO SALAD  	90
Choicest pieces of a delectable Omani lobster, served with fresh mango, sliced avocado, mixed salad, and drizzled with balsamic dressing	

APPETIZERS

COLD APPETIZERS

HUMMUS  	30
Thick, savory purée of chick peas prepared with lemon and tahina	
MOUTABEL  	30
Flavorsome grilled, crushed eggplant with lemon and tahina	
LABNEH 	30
Traditional, soft yoghurt cheese, accompanied by fresh vegetables, tomato, cucumber, olives, mint leaves and olive oil	
TABBOULEH  	30
Ever popular zesty salad of parsley, tomato, onion, mint, and cracked wheat, steeped in an olive oil and lemon dressing	
ROCCA SALAD  	46
The strong tastes of peppery rocket leaves and shaved parmesan cheese, mingle with mushroom, cherry tomato and balsamic dressing	
WARAK ENAB 	30
Middle Eastern specialty of rolled vine leaves stuffed with rice and vegetables, featuring fragrant olive oil and traditional spices	



CHANKLISH 🏠	30
Middle Eastern spiced roll of feta cheese combined with thyme, Olive oil and tomato	
SELECTION OF MEZZA ✂️	62
A medley of Oriental specialties to tempt your appetite, including tabouleh, Oriental salad, hummus, moutabel, warak enab, olives and pickles	
SCOTTISH SMOKED SALMON 🐟 🌿	67
Choice slices of chilled, smoked salmon served with crispy toast, roasted mashed potato, onions, capers and fresh lemon	
CAPRESE SALAD ✂️ 🏠 🍅 🍷	55
Luscious combination of fresh, mild mozzarella cheese, sliced tomato, and freshly crushed basil with olive oil	
HOT APPETIZERS	
PROVENÇAL CHICKEN WINGS	41
Pan-fried chicken wings infused with the flavors of garlic, coriander and lemon	
MAKANEK 🐖	41
Pan-fried, Oriental beef sausages dressed with fresh tomato, lemon juice, parsley, and olive oil	
HUMMUS WITH LAMB MEAT	45
Mashed chickpeas with lemon juice and sesame paste topped with delicious cooked diced lamb Meat and pine kernels	
CHICKEN LIVER	41
Fried chicken liver with lemon pomme grenade molasses sauce and garlic	
RIKAKAT BIL JIBNAH 🏠	30
Lebanese, crispy-fried, feta cheese rolls	
FRIED KIBBEH 🐖 🍅	42
Crushed wheat and ground beef stuffed with a seasoned Meat and pine nut filling	
MEAT SAMBOUSEK 🐖 🍅	35
Pastry Filled with Minced Meat and Pine Kernels	
FALAFEL ✂️ 🍷	30
Deep fried crushed chickpeas and fava beans with herbs, served with vegetables and tahina sauce	
BAKED SPINACH FATAYER ✂️ 🍅 🍷	30
Pastry filled with fresh spinach, onion, lemon juice and pine kernels	
BUFFALO CHICKEN WINGS 🌿 🏠	58
Spicy chicken wings deep fried and marinated with buffalo dressing served with mustard blue cheese sauce	
DEEP FRIED MOZZARELLA STICKS 🏠 🍅 🍷	50
Mozzarella cheese sticks, fried golden brown served with Napolitano pesto sauce	
CLASSIC CHILI NACHOS ✂️ 🏠	50
Mexican nachos with outstanding Tex Mex flavors topped with cheese and served with sour cream and guacamole sauce	
CRISPY CALAMARI 🐟 🍷	63
Breaded calamari rings, flash-fried and tender, served with Tartar sauce	
DEEP FRIED SPICY JALAPEÑO ✂️ 🏠	60
Crusted jalapeño stuffed with melted cheese	
CHINESE SPRING ROLLS ✂️ 🍷	50
Crunchy vegetable spring rolls served with sweet chili sauce	

All above prices in Saudi Riyal



SANDWICHES, BURGERS AND PIZZAS

All our sandwiches are served with salad and French fries

- FAMOUS CLUB SANDWICH** 🍞 🍗 🥓 62
A triple-decker built with grilled chicken, beef bacon, egg, cheese, lettuce, tomato, and mayonnaise
- FOCACCIA CROQUE MONSIEUR** 🍞 🍗 70
Simple and delicious toasted bread with smoked Turkey ham, béchamel sauce, fresh thyme, drizzled pesto, tomato, pickles, mustard and mayonnaise paste served with French fries
- CHICKEN SANDWICH** 🍗 56
Simple and delicious with tender chicken, tomato, pickles, and light mayonnaise
- CHEESE SANDWICH** 🍞 54
Three layers of toasted bread dripping with tasty melted cheese
- QUESADILLAS** 🌿 🍗 🐟 🍞 71
Flour tortillas stuffed full with your choice of chicken, beef or shrimp, melted Monterey Jack and cheddar cheeses, and spicy jalapeños, all accompanied by fresh guacamole and sour cream
- ENCHILADAS** 🍞 🍗 71
Rolled corn tortillas stuffed with chicken or beef are smothered in enchilada sauce and cheddar cheese, and then baked. Served along with refried beans, Mexican rice, guacamole and Pico de Gallo salsa
- STEAK SANDWICH** 🍞 🍗 🍗 71
Soft filet bread roll filled with strips of tenderloin steak, sweet pepper, Onion, mushroom, melted cheese, and a smoky barbeque sauce
- CHICKEN SHAWARMA** 54
Enticing marinated chicken, garlic, pickles, and tomatoes rolled together in freshly baked Arabic bread
- ORIENTAL FISH WRAP** 🐟 58
Grilled hamour fish, hummus, pickles, and tomato all rolled inside toasted Arabic brown bread
- HOMEMADE BEEF OR CHEESE BURGER** 🍞 🍗 🍗 65
Tasty, handmade, all-beef burger; plain or topped with melted cheese Served in a fresh-baked sesame bun, with coleslaw salad on the side
- HOMEMADE CHICKEN BURGER** 🍗 65
Sizzling grilled chicken and onions with tomato, served in a fresh-baked Sesame bun with a side of coleslaw salad
- CREATE YOUR OWN PIZZA** 🍷 🍞 🐟 🍗 74
Start with a classic pizza base smothered in Chef's special sauce, then Choose up to 6 tempting toppings: mozzarella cheese, pepperoni, Shrimps, mussels, tomato, zucchini, sweet pepper, mushroom, onion



MAIN COURSES

LASAGNA BOLOGNESE 🏠 🐄 🌿 67
World known Italian delicacy – sheets of flat lasagne noodles, alternating layers of slow-cooked Bolognese and Béchamel sauces, topped with Mozzarella cheese

CREATE YOUR OWN PASTA DISH 🌿 🏠 🐄 🍷 ❤️ 🌿 67
Choose your favourite pasta, add a mouth-watering sauce and top with Chicken, shrimps, or seafood

PASTA

Spaghetti
Tagliatelle
Penne
Fusilli
Fettuccine

SAUCES

Alfredo - simple, creamy white sauce
Arrabbiata - spicy tomato with basil
Bolognese - robust meat sauce
Pesto - basil, pine nuts, parmesan, and garlic
Pomodoro - fresh and tasty tomato

INDIAN BIRYANI 🏠 🐟 🌿 🍷 74
A regal dish, this authentic biryani of lamb or chicken or shrimps or vegetables, is cooked with aromatic spices and served on basmati rice , served with raita sauce

CURRY SPECIALTIES 🏠 🐟 74
Ever popular, flavoursome Indian curry, available in tasty chicken or classic lamb or seafood or vegetables served with steamed rice, paratha bread and papa dam

SPICY INDIAN DAL 🌿 ❤️ 56
A thick South-Asian-inspired red lentil stew served with steamed rice and paratha bread

MIXED VEGETABLE KORMA 🌿 🏠 ❤️ 63
Fresh, seasonal vegetables cooked in herbs and spiced gravy,
Served with rice and traditional pickles

BAKED HAMOUR FILET 🐟 ❤️ 79
Generous hamour fish fillet, baked and served with homemade ratatouille.
Complemented by a deliciously old-fashioned olive oil, diced tomato and basil dressing

GRILLED FILLET OF SCOTTISH SALMON 🐟 ❤️ 82
Delectable grilled salmon fillet served together with olive oil-infused potato Purée, grilled vegetables and virgin roquette sauce

GRILLED JUMBO PRAWNS 🐟 ❤️ 🏠 125
Juicy Gulf prawns marinated in garlic and grilled to perfection,
served with forestiere rice, broccoli and lemon butter creamy sauce

LOBSTER THERMIDOR 🏠 🐟 145
A luxurious dish of Omani lobster meat cooked in a beautifully creamy sauce and piled into its shell. Presented au gratin (with an oven-browned cheese crust) and accompanied by basmati rice and grilled broccoli



MAIN COURSES

LAMB OR CHICKEN KABSA 80

Time-honored Saudi Arabian favorite of rice cooked with lamb or chicken and fragrant oriental spices

GRILLED BEEF TENDERLOIN 250G 137

Succulent beef fillet, cooked to your liking, and topped with the hearty sauce of your choice (mushroom, pepper, or hollandaise), served with creamy potato gratin and sautéed vegetables

GRILLED SIRLOIN STEAK 250G 120

Mouthwatering beef sirloin served fresh from the grill cooked to your liking sided with roasted fresh mushroom and fresh cherry tomato in a rich white gravy sauce

GRILLED RACK OF LAMB 115

Tender lamb rack carefully grilled and served with mushroom risotto and steamed broccoli in rosemary sauce

GRILLED RIB EYE STEAK 400G 135

Perfectly marbled boneless beef rib eye steak, char-grilled to your liking over an open and complemented by a seasoned steak butter sauce. Served with steamed vegetables, mushroom, potato gratin and café de Paris sauce

T-BONE STEAK 400G 135

Succulent T-bone steak grilled to your liking served with vegetables, tender baby potatoes and your choice of tasty mushroom sauce or pepper sauce

ORIENTAL MIXED GRILL 96

Selection of lamb chop, shish Tawouk, kofta and kebab sizzled over a charcoal grill and served with grilled tomatoes, onions, garlic and traditional oriental bread

CHICKEN BREAST 68

Plum juicy breast of chicken, char-grilled and served with roasted vegetable, baked potato and lemongrass sauce

SIDE ORDERS 30

Steamed Vegetables

Sautéed Spinach

Potato Purée

French Fries

Grilled Potato

Garden salad

Steamed White Rice

Saffron Rice

Coleslaw salad

CONDIMENTS

HP

Mayonnaise

Tomato Ketchup

Tabasco

Mustard



DESSERTS

DATE AND LEMON CRÈME BRULÉE 35

Crème brûlée with a twist...the tantalizing tastes of lemon zest and dates
Add an exotic flavour to this classic French dessert

APPLE CRUMBLE 35

Simple, old-fashioned and delicious spiced apples
with a golden-brown, Crumbly topping

CHOCOLATE CAKE 35

The ultimate temptation for chocolate lovers, this light
chocolate cake is bathed in a rich chocolate sauce

AMERICAN CHEESE CAKE 39

An irresistible cheesecake baked in the American style,
and drizzled with red berry coulis

TIRAMISU 39

Soft layers of coffee-soaked biscuits alternate with layers of raspberry
Sauce and soft cream cheese to form this tempting Italian tiramisu

TRADITIONAL UM ALI 35

A rich, creamy, Arabic hot dessert prepared with puff pastry
and milk, studded with nuts, raisins and spices

EXOTIC FRUIT PLATTER 45

Sliced mango, kiwi, pineapple, Strawberry and papaya

CHEESE PLATTER 64

Your choice of three of the following cheese to savour: Camembert, Brie,
Goat cheese, Roquefort, Gouda, gruyere, cheddar red and white
The cheese dishes are served with French lettuce, seasonal exotic fruits,
dry fruits, nuts and crackers

ICE CREAMS & SORBETS 45

Choose any 3 scoops of the following icy treats

ICE CREAMS

Vanilla Ice Cream
Praline Ice Cream
Chocolate Ice Cream
Strawberry Ice Cream
Pistachio and Almond Ice Cream
Mango Ice Cream


SORBETS

Lemon Sorbet
Orange Sorbet
Mint and Chocolate Sorbet



LATE NIGHT MENU 00:00HRS TO 5:30HRS

LENTIL SOUP    40

CAESAR SALAD    55

Crunchy romaine lettuce, parmesan cheese, anchovies, and garlic croutons tossed in a home-made Caesar dressing. Add your choice of shrimp, salmon or juicy, grilled chicken breast

OMELETTE    45

Omelette of your choice white or regular with any of the following fillings: spinach, mushroom, tomato, olives, onion, garlic, capsicum, cheese

APPETIZER


HUMMUS   30

Thick, savory purée of chick peas prepared with lemon and tahina


SCOTTISH SMOKED SALMON   67

Choice slices of chilled, smoked salmon served with crispy toast, roasted mashed potato, onions, capers and fresh lemon

LIGHT BITES

CHEESE SANDWICH  54

Three layers of toasted bread dripping with tasty melted cheese

ORIENTAL FISH WRAP  58

Grilled hamour fish, hummus, pickles, and tomato all rolled inside toasted Arabic brown bread

SANDWICHES

All our sandwiches are served with salad and French fries

FAMOUS CLUB SANDWICH    62

A triple-decker built with grilled chicken, beef bacon, egg, cheese, lettuce, tomato, and mayonnaise

HOMEMADE BEEF OR CHEESE BURGER    65

Tasty, handmade, all-beef burger; plain or topped with melted cheese. Served in a fresh-baked sesame bun, with coleslaw salad on the side

LATE NIGHT MENU 00:00HRS TO 5:30HRS

MAIN COURSES

- CREATE YOUR OWN PASTA DISH**    67
Choose your favourite pasta (penne or fettuccini) add a mouth-watering sauce tomato or alefredo and top with chicken, shrimps, or seafood
- BAKED HAMOUR FILET**    79
Generous hamour fish fillet, baked and served with homemade ratatouille
Complemented by a deliciously old-fashioned olive oil, diced tomato and basil dressing
- CHICKEN BREAST**  68
Plum juicy breast of chicken, char-grilled and served with roasted vegetable, baked potato and lemongrass sauce
- GRILLED BEEF TENDERLOIN 250G**     137
Succulent beef fillet, cooked to your liking, and topped with the hearty sauce of your choice (mushroom, pepper, or hollandaise)
served with creamy potato gratin and sautéed vegetables

DESSERTS

- AMERICAN CHEESE CAKE**   39
An irresistible cheesecake baked in the American style,
and drizzled with red berry coulis
- EXOTIC SLICED FRUITS**  45
A refreshing assortment of sweet exotic slice fruits

KIDS MENU

SMALL PLATES

SMILEY TOMATO SOUP 🥕 🧀 25

A bowlful of hot, hearty tomato soup, cooked with the reddest plum tomatoes and topped off with a dollop of fresh cream

CRUNCH VEGGIES AND HUMMUS DIP 🥕 🥬 🧀 25

Served with cherry tomatoes, mozzarella and veggie sticks for dipping
Hummus is a popular and traditional Middle Eastern dish made with chickpeas

BROCCOLI SWEET CORN FRITTERS 🥕 🌽 🧀 25

A crispy, fluffy fritter filled with broccoli, sweet corn and a little bit of melted cheese

BIG PLATES

WOK & ROLL PAD THAI 🐟 🥕 40

Stir-fried rice noodles, vegetables and prawns twisted and turned in a hot wok
We serve it with peanuts for sprinkling and lime for squeezing

HAPPY TOMATO RISOTTO 🥕 🧀 40

Say ciao to this Italian Risotto made with fresh basil and Parmesan cheese
Did you know in Venice risotto is often served as a traditional festive meal?

CHINESE FRIED RICE WITH CHICKEN 🍗 40

A tender chicken breast cooked with honey, soy sauce and garlic
The dish comes with soft, fragrant rice stir-fried with peas and sweet corn

PENNE PASTA WITH RED_ RED SAUCE 🥕 🌽 🧀 40

This classic pasta dish includes three of the foods Italy is most famous for pasta, tomatoes and Parmesan cheese

GRILLED HEALTHY SHISH TAOUK WITH STICK OF POTATO AND GARLIC SAUCE 🍗 50

Another classic Middle Eastern dish made of tender chicken breast cubes grilled on the skewer

CHICKEN YAKITORI WITH OODLES OF NOODLES 🍗 🌽 🧀 40

Chicken Yakitori tossed with Asian vegetables and served with oodles of noodles
In Japan Yakitori is found and cooked on little carts

KRISPIE FISH FINGERS 🌽 🍗 🧀 40

Golden fish fingers coated with crushed rice krispies served with healthy cherry tomatoes, fresh cucumber and carrot sticks

YUMMY MINI BEEF BURGERS 🌽 🍗 🥕 🐮 🧀 50

Two perfectly grilled homemade mini beef burgers, served with a fresh salad
Legend has it that the birthplace of the 'Burger' is Athens, Texas in the USA

KIDS MENU

SIDES

SCRUMMY POTATO & PUMPKIN MASH 🥕 🍠 15

Potato and pumpkin mashed together for you to shape anyway you like
Did you know the largest pumpkin on record is bigger than a baby elephant?

A-MAIZE-ING CORN-ON-THE-COB 🥕 🍠 15

Interestingly there is always an even number of ears on a cob of corn
Corn is also grown on every continent in the world except Antarctica

HOMEMADE FRENCH FRIES 🥕 15

These golden homemade French fries are parboiled before frying,
to make them a healthier side serving

DESSERTS

VERY BERRY YOGHURT ICE CREAM 🥕 🍠 25

Say this five times as fast as you can, "I would like a very berry dairy dessert!"

ICED WATERMELON POPSICLES 🥕 20

Stay cool and fresh with this slurpable sweet dessert
Did you know that you can find square-shaped watermelons in Japan?

HOCOLATE BROWNIE ICE CREAM SUNDAE 🌿 🍌 🍠 25

A do it yourself chocolate brownie topped with classic
vanilla ice cream and served with fresh fruits and sprinkles

DRINKS

APPLE JUICE 15

ORANGE JUICE 15

STRAWBERRY & BANANA SMOOTHIE 20

TROPICAL SMOOTHIE 20

MILK 15

WATER 7

BEVERAGES

WATER

LOCAL

Mineral Water (Small)	10
Mineral Water (Large)	16

IMPORTED

Mineral Water (Small)	22
Mineral Water (Large)	30
Sparkling Water (Small)	26
Sparkling Water (Large)	40

SOFT DRINKS

Regular: Coca Cola or Pepsi Cola	15
Light: Diet Cola or Diet Pepsi	15
Carbonated and flavoured: 7Up or Diet 7Up or Miranda or Fanta	15
Soda or Tonic water	20
Red Bull	27

Non Alcoholic Beer	22
--------------------	----

CHILLED JUICES

Tomato, Pineapple, Orange, Apple, Mango, Exotic	18
-------------------------------------------------	----

FRESHLY SQUEEZED JUICES

Orange, Grapefruit, Carrot, Apple, Watermelon	25
-----------------------------------------------	----

HOT BEVERAGES

Fresh American Coffee	20
Instant Coffee	20
Turkish Coffee	20
Selection of Loose leaf Teas and Herbal Infusions	20
Hot Chocolate	25
Hot Milk (whole or skimmed)	20
Espresso Single	20
Espresso Double	26
Cappuccino	28
Cafe Latte	28

NON ALCOHOLIC COCKTAILS

VIRGIN MARY	35
--------------------	----

Tomato juice, lemon juice, Worcestershire sauce, peppers, Tabasco sauce

VIRGIN COLADA	35
----------------------	----

Pineapple juice, fresh cream, coconut syrup

JAMAICA	35
----------------	----

Orange juice, pineapple juice, grapefruit juice and grenadine

CAPPUCCINO FREDDO	35
--------------------------	----

Double shot of espresso blended with milk and ice topped with whipped cream

MINT OR LEMON ICE TEA	35
------------------------------	----

Tea blended with ice, mint or lemon

SUNSET	35
---------------	----

Fresh orange juice, grenadine, lime

SAUDI COOLER	35 / Jug 62
---------------------	-------------

Apple juice, sparkling water, fresh diced apple fruit

FRULATTE	35
-----------------	----

Strawberry, banana, milk and honey



نكهات من الجبيل



أهلاً بكم في خدمة الغرف

نحن سعداء بتقديم الطعام في الغرف و المطاعم مع مجموعة واسعة من الإختيارات.

فريق خدمة الغرف على إستعداد تام لتقديم وجبات الإفطار أو الغداء أو العشاء في الغرفة. إذا كنت ترغب في تناول طعام غير مدرج في القائمة، يرجى الإستفسار عنه و سوف نبذل كل جهد ممكن لتلبية طلبك، و سوف نساعدك أيضاً في المناسبات الذي ترغب في إقامتها.

تستطيع طلب وجبة الإفطار ليوم غد! بمجرد ملء قائمة الطعام و تعلقها على مقبض الباب خارج الغرفة الخاصة بك قبل منتصف الليل

للطلبات يرجى الإتصال بالرقم ٤٠٢٣

مع تمنياتنا لكم بإقامة سعيدة و أن تستمتعوا بالوجبات.

مصادر الغذاء من منتجات فريدة من نوعها لدينا
المأكولات البحرية: السعودية، النرويج، جنوب أفريقيا، كندا، الإمارات وفرنسا
الطيور: السعودية، كندا وفرنسا
اللحوم: السعودية، أستراليا و نيوزيلندا



يحتوي على
الفلفل الحار



يحتوي على
خضروات



يحتوي على
الحبوب



يحتوي على
البيض



يحتوي على
لحم البقر



يحتوي على
الدجاج



يحتوي على
مأكولات بحرية



يحتوي على
مكسرات



يحتوي على
ب مشتقات الحليب



صحي



نباتي
لا يحتوي
على بيض

الإفطار على مدار الساعة

٧٣

إفطار إنتركونتيننتال

سلة من المعجنات الطازجة والخبز المنزلية الصنع: الكرواسان، والمعجنات الدانمركية، التوست الأبيض والأسمر، والرول. ويقدم مع المربي بالفراولة والبرتقال والعسل والزبدة. مع إختيارك من رقائق الذرة: كورن فليكس، موسلي، الأرز الكريسبي، أول بران، كوكو بوبس. مع إختيارك واحد من العصائر الطازجة لدينا (البرتقال، الجزر، الجريب فروت، التفاح، الأناناس، الطماطم أو البطيخ) ومشروبك الساخن المفضل في الصباح (القهوة أو الشاي أو الشوكولا الساخنة مع الحليب كامل أو خالي الدسم)

٨٥

الإفطار الأمريكي

أضف إلي إفطار إنتركونتيننتال بيضتين محضرتين حسب إختيارك: مسلوق، مقلي، مفقوس على الماء (بوشد)، مخفوق، أو مليت أو بيض بنديكت. يقدم مع الفطر المشوي، الطماطم، البطاطا الهشة وإختيارك من اللحم البقري المقدد، نقانق الدجاج أو نقانق لحم العجل

٨٥

الإفطار الشرقي

الإفطار التقليدي المكون من فول مدمس، حمص، لبننة، حلاوة طحينية، والجينة الشرقية، يقدم مع الخضار، الزيتون، والمخللات. بالإضافة إلى البيض الذي يحضر حسب إختيارك: (مسلوق، شكشوكة، مقلي، مفقوس على الماء (بوشد)، مخفوق أو أو مليت) يصاحبه فطر مشوي وطماطم، إختيارك من العصائر الطازجة (برتقال، جزر، جريب فروت، تفاح، أناناس، طماطم أو بطيخ) ومشروبك الساخن المفضل في الصباح (قهوة، شاي، شوكولا ساخن مع الحليب الكامل أو الخالي من الدسم)

٨٥

الإفطار الخفيف والصحي

بيض (مسلوق، مفقوس على الماء (بوشد) أو أو مليت من بياض البيض) يقدم مع الخبز الأسمر المحمص والخبز الخالي من الجلوتين، بالإضافة إلى الفطر والطماطم المشوية. خبز القمح الكامل محمص مع الزبدة، العسل، ومربي قليل السعرات الحرارية، إلى جانب إختيارك من رقائق الذرة: كورن فليكس، موسلي، الأرز المقرمش، أول بران، بران فليكس أو كوكو بوبس تقدم مع الحليب الخالي من الدسم. مجموعة مختارة من الفواكه الموسمية الطازجة، زيادي طبيعي قليل الدسم أو بالفواكه، بالإضافة إلى ما تفضل من العصائر الطازجة (برتقال، جزر، جريب فروت، تفاح، أناناس، طماطم أو بطيخ) ومشروبك الساخن المفضل في الصباح (قهوة، شاي، حليب خالي من الدسم)

جميع الأسعار أعلاه بالريال السعودي

جميع الاسعار الموضحة أعلاه تخضع للضريبة على القيمة المضافة ١٥٪

قائمة إفطار متنوعة حسب الطلب على مدار الساعة

مشروبات الصباح

٢٠	قهوة أمريكية
٢٠	قهوة عربية
٢٠	قهوة تركية
٢٠	قهوة عادية أو خالية من الكافيين
٢٠	إختيارك من أجود أنواع الشاي
٢٥	شوكولاتة ساخنة أو باردة
٢٠	حليب ساخن أو بارد (كامل الدسم أو خالي الدسم)
٢٥	حليب الصويا

العصائر والفواكه

٢٥	عصائر طازجة 
	برتقال، جريب فروت، جزر، تفاح، بطيخ، موز أو فراولة
١٨	عصائر مبردة
	مانجو، طماطم، أناناس، تفاح أو كوكتيل الفواكه
٣٦	سلطة فواكه موسمية 
	تشكيلة منعشة من سلطة الفواكه الموسمية
٤٢	طبق من الفواكه المقطعة 
	مانجو، كيوي، أناناس، الفراولة والبابايا

كومبوت الفواكه

٢٥	جاك فُروت
٢٥	مشمش
٢٥	خوخ
٢٥	إچاص (كمثرى)
٢٥	الأناناس

رقائق الذرة والزيادي

٤٠	كورن فليكس، موسيلي، الأرز المقرمش، أول بران أو كوكو بوبس مع حليب كامل أو قليل الدسم أو حليب الصويا
----	----------------------------------------------------------------------------------------------------

الشوفان

٤٠	يقدم ساخناً مع الحليب الكامل أو الخالي من الدسم
----	-------------------------------------------------

الزيادي

١٧	زيادي عادي أو بالفواكه (كامل أو خالي الدسم)
----	---------------------------------------------

البيض

٤٥	يتم تقديم جميع أطباق البيض مع الطماطم المشوية والفطر، وإختيارك من اللحم البقري، لحم العجل أو نقانق الدجاج، اللحم المقدد، الفاصولياء المطبوخة، البطاطا الهشة، بيضتين من إختيارك (مسلوق، مقلي، مفقوس على الماء، شكشوكة أو مخفوق) أو أومليت حسب إختيارك من بياض البيض أو عادي مع أي من الإضافات سبانخ، فطر، طماطم، زيتون، بصل، ثوم، فليفلة، جبن أو بيض بنديكت (مع السبانخ والصلصة الهولندية)
٤٥	



قائمة إفطار متنوعة حسب الطلب على مدار الساعة

- ٥١ وافل، بانكيك، خبز فرنسي، فطيرة تفاح     فطائر بانكيك على الطريقة الأمريكية، الوافل الذهبي المقرمش، فطيرة التفاح السويسرية أو التوست الفرنسي مغطى بإختيارك من صلصة الشوكولاتة، الفراولة أو القيقب
- ٤٩ سلة الخبز   مجموعة شهية مختارة من الخبز الأبيض والأسمر وخبز الحبوب، لفائف سادة، لفائف السمسم، لفائف زيتون، لفائف خبز أسمر، الرغيف الفرنسي، خبز مع بذور اليقطين وبذور دوار الشمس المقرمشة بالإضافة للخبز العربي وتقدم مع تشكيلة مرببات (فراولة، برتقال، مشمش، كرز، عسل، زبدة مملحة أو نباتية ونوتيلاً)
- ٤٩ سلة المخبوزات     مجموعة متنوعة من الكرواسان الطازج، المعجنات الدانماركية، مافن، الدونات، لفائف القرفة (سينابون) والماريل كيك
- ٥٧ اللحوم الباردة والأجبان    مجموعة مختارة من شرائح اللحوم الباردة لحم الحبش، لحم البقر، مرتديلا الدجاج، لحم البقر مع الزيتون، لحم حبش مدخن، بسطرمة، سلمون مدخن و ماكريل مدخن
- ٦٤ مجموعة مختارة من الأجبان العالمية جبن الكامبير، جبن الماعز، الروكفور، إمينتال، شيدر
- ٥٨ مجموعة مختارة من الأجبان الشرقية عكاوي، حلوم
- ٦٧ طبق سمك السلمون المدخن
- ٦٧ طبق سمك الأسقمري
- ٣٠ فول مدمس  فول مدمس مع الثوم، صلصة الليمون وزيت الزيتون، يقدم مع الخضار الطازجة
- ٣٠ بليلة   حمص مسلوق مع التوابل التقليدية يقدم مع طبق خضار
- ٤٥ كبد الغنم  كبد غنم مقلية تقدم مع دبس الرمان، الثوم، الزبدة وعصير الليمون
- ٣٠ فلفل   حمص وفول مطحون مع الأعشاب والتوابل الخاصة مقلي، يقدم مع الخضار وصلصة الطحينة
- ٣٠ لبنة  زيادي تقليدية مع الخضروات الطازجة: الطماطم، الخيار، الزيتون، أوراق النعناع وزيت الزيتون
- ٣٠ ايدلي    وجبة الإفطار الهندية التقليدية التي تحضر من الأرز المخمر على البخار، تقدم مع السامير وصلصة ثناتني



أطباق الحساء

لذيذة وصحية و طازجة

- ٤٠ حساء مينيستروني  
- ٤٠ حساء كريمة الدجاج 
- ٤٠ حساء العدس  
- ٤٠ حساء الفطر  

السلطات

- ٥٥ سلطة السيزر    
خس، جبنة البارميزان، الأنشوجة مع الثوم والخبز المحمص وصلصة السيزر الخاصة مع إختيارك من الروبيان الطازج، السلمون أو صدر الدجاج المشوي
- ٣٠ فتوش   
طبق شرقي من السلطة الخضراء المشكلة، الخبز المحمص، الليمون والسماق
- ٥٠ سلطة يونانية  
خس روماني، خيار، زيتون، فلفل أخضر، طماطم، بصل، جبنة فيتا وزعتر
- ٥٠ سلطة خضراء   
أوراق الخس الطازج مع شرائح الخضار والأعشاب الطازجة تقدم مع صلصة الليمون أو الخل
- ٩٠ سلطة الإستاكوزا، المانجو و الأفوكادو  
أجود أنواع الإستاكوزا العماني الطازج تقدم مع المانجو الطازج، شرائح الأفوكادو ، سلطة مشكلة و خل البلسميك

المقبلات

المقبلات الباردة

- ٣٠ حمص  
حمص حب مطحون مع الطحينة والليمون
- ٣٠ متبل  
بادنجان مشوي متبل مع الطحينة والليمون
- ٣٠ لبننة 
زبادي تقليدية تقدم مع الخضروات الطازجة (الطماطم، الخيار، الزيتون، أوراق النعناع وزيت الزيتون)
- ٣٠ تبولة  
السلطة المشهورة والمحضرة من البقدونس الطازج المفروم مع الطماطم، البصل، النعناع، البرغل مع زيت الزيتون والليمون
- ٤٦ سلطة جرجير  
الطعم اللذيذ من أوراق الجرجير وشرائح جبن البارميزان تقدم مع الفطر، طماطم كرزية وصلصة البلسميك
- ٣٠ ورق عنب 
إحدى أشهر المأكولات المفضلة في الشرق الأوسط، أوراق عنب محشوة بالأرز والخضار مطهوه مع زيت الزيتون والتوابل التقليدية



- ٣٠ شنكليش  كرات حارة شرقية، ملفوفة من جبنة الفيتا مع الزعتر، زيت الزيتون والطماطم
- ٦٢ مقبلات مشكلة  مجموعة مختارة من المقبلات الشرقية التي تناسب جميع الأذواق وتتضمن تبولة، سلطه شرقية، حمص، متبل، ورق عنب مع الزيتون والمخللات
- ٦٧ سمك السلمون المدخن الإسكتلندي  سمك السلمون البارد والمدخن، يقدم مع خبز التوست المحمص، بطاطا مهروسة، حلقات البصل، كابيرس وليمون طازج
- ٥٥ سلطه كابريزي   جبنة الموزاريلا الخفيفة، شرائح الطماطم، ريحان مسحوق طازج مع زيت الزيتون

مقبلات ساخنة

- ٤١ أجنحة الدجاج بروفنسال  أجنحة دجاج مقلية مع الكزبرة والثوم والليمون
- ٤١ نقانق  نقانق لحم بقري مقلية بتتبيلة من الطماطم الطازجة، الليمون، البقدونس وزيت الزيتون
- ٤٥ حمص مع لحم الضأن  حمص مطحون بالطحينة وصلصة الليمون مع لحم الضأن المقلي و حبات الصنوبر
- ٤١ كبد الدجاج  كبدة دجاج مقلية ومحمرة مع صلصة الليمون، دبس الرمان والثوم
- ٣٠ رقائق بالجبن  لفائف لبنانية مقلية محشوة بجبنه الفيتا
- ٤٢ كبة مقلية  أقراص من البرغل المطحون مع اللحم البقري المفروم محشوة باللحم المتبل الطازج والصنوبر
- ٣٥ سمبوسك باللحم  سمبوسك مقلية محشوة باللحمة المفرومة والصنوبر
- ٣٠ فلفل  حمص وفول مطحون مع الأعشاب والتوابل الخاصة مقلي، يقدم مع الخضار وصلصة الطحينة
- ٣٠ فطائر السبانخ  فطائر مخبوزة بالفرن، محشوة بالسبانخ الطازجة، البصل، صلصة الليمون والصنوبر
- ٥٨ أجنحة الدجاج بوفالو  أجنحة دجاج حارة، مقلية ومغطاة بصلصة البوفالو، تقدم مع الخردل و صلصة الجبنة الزرقاء
- ٥٠ أصابع جبنة الموزاريلا مقلية  أصابع جبنة الموزاريلا الذهبية المقلية تقدم مع البيستو والنابوليتانو
- ٥٠ رقائق النانتشوز الحارة  رقائق النانتشوز الغنية بالنكهة المكسيكية الفريدة مغطاة بالجبن، تقدم مع الكريمة الحامضة وصلصة الغواكامولي
- ٦٣ حلقات الكالاماري المقرمشة  حلقات كالاماري طازجة مقلية ومقرمشة تقدم مع صلصة التارتار
- ٦٠ الهالابينو الحارة المقلية  الهالابينو مقلية ومقرمشة محشوة بالجبنة السائلة
- ٥٠ رقائق سبرينغ رولز الصينية  رقائق بالخضار المقرمشة، تقدم مع صلصة الفلفل الحلو



السندوتشات، البرغرو البيتزا

جميع الساندوتشات تقدم مع السلطة و البطاطا المقلية

٦٢

كلوب ساندوتش التقليدي

ساندوتش مكون من ثلاث طبقات ويتضمن الدجاج المشوي، لحم البقر، البيض، الجبن، الخس، الطماطم والمايونيز

٧٠

فوكاشيا كروك مسيو

ساندوتش لذيذ مكون من الخبز المحمص مع شرائح لحم الحبش المدخن وصلصة البشاميل، زعتر، ريحان، طماطم، مخلل مع صلصة الخردل و المايونيز و تقدم مع البطاطس المقلية

٥٦

ساندوتش الدجاج

قطع طرية من صدر الدجاج مع الطماطم، المخلل و المايونيز القليل الدسم

٥٤

ساندوتش الجبنة

ثلاث طبقات من الخبز المحمص مع الجبنة الذائبة

٧١

كاساديلاس

طبقتان من تورتيلا القمح محشوة حسب إختيارك من الدجاج، لحم البقر أو الروبيان مع جبنة مونتييري جاك و جبنة شيدر الذائبة و الهالابينو الحار، تقدم مع صلصة غواكومولي و الكريمة الحامضة

٧١

إنشيلاداس

لُفائف تورتيلا الذرة محشوة بالدجاج أو اللحم البقري مع صلصة الإنشيلاداس و جبنة الشيدر مخبوزة بالفرن و تقدم مع الفاصوليا المقلية، الأرز المكسيكي و صلصات الغواكومولي و البيكو دي غالو

٧١

ساندوتش ستيك

خبز الرول الطري و الطازج مع شرائح اللحم البقري المشوية، الفلفل حلو، البصل، الفطر، الجبنة الذائبة و صلصة الباربيكيو

٥٤

شاورما دجاج

شرائح الدجاج المتبله مع الثوم، المخلل و الطماطم تقدم بالخبز العربي الطازج

٥٨

ساندوتش السمك الشرقي الطازج

شرائح سمك الهامور المشوي مع الحمص، المخلل و الطماطم ملفوفة برغيف طازج من الخبز العربي الأسمر المحمص

٦٥

بيف أو تشيز برغر المنزلي

بيف برغر على طريقة المنزلية، عادي أو مع الجبن، تقدم في خبز الهمبرغر مع السمسم و سلطة الملفوف بالمايونيز

٦٥

برغر الدجاج المنزلي

دجاج مشوي مع البصل و الطماطم تقدم في خبز الهمبرغر مع السمسم و سلطة الملفوف بالمايونيز




٧٤

بيتزا من إختيارك الخاص

إبدأ بعجينة البيتزا الكلاسيكية الذهبية المحضرة يدوياً و المغطاة بصلصة الشيف الخاصة ثم إختار حتى ٦ مكونات لذيذة تناسبك: جبنة الموزاريلا، ببيروني، روبان، محار، طماطم، كوسا، فلفل حلو، فطر و حلقات البصل



الأطباق الرئيسية


٦٧ لآزانيا بصلصة البولونيز    هي إحدى الأطباق المفضلة والشهيرة في إيطاليا تتكون من طبقات من اللازانيا مطهوه مع صلصة البولونيز وصلصة البشاميل ومغطاة بطبقة غنية من جبنه الموزاريلا

٦٧ باستا من إختيارك الخاص       اختر الباستا المفضلة لديك مع إختيارك من الدجاج، الروبيان أو ثمار البحر بالإضافة إلى أشهى الصلصات

الصلصة	الباستا
الفريدو: صلصة بيضاء	سباغيتي
أرابيتا: طماطم حار مع الريحان	تاغلياتي
بولونيز: صلصة اللحم المفروم	بيني
بيستو: ريحان، صنوبر، بارميزان و الثوم	فوسيلي
بومودورو: الطماطم الطازج و اللذيذ	فيتوتشيني

٧٤ أرز برياني هندي    المذاق الحقيقي للبرياني مع إختيارك من لحم الضأن أو الدجاج أو الروبيان أو الخضار الذي يطهى مع التوابل الخاصة ويقدم على طبق من أرز بسمتي وصلصة الريفنا

٧٤ أطباق الكاري المميزة   طبق شهير بمذاق الكاري الهندي مع إختيارك من لحم الضأن أو الدجاج أو ثمار البحر أو الخضار ويقدم مع الأرز و خبز الباراتا وبابادام


٥٦ الدال الهندي الحار   حساء عدس أحمر سميك مستوحى من جنوب آسيا يقدم مع الأرز الأبيض و خبز الباراتا

٦٣ خضار كورما    خضار موسمية طازجة مطهوه بصلصة الأعشاب و التوابل اللذيذة تقدم مع الأرز و المخلاطات

٧٩ فيليه الهامور المخبوز   فيليه هامور مخبوز ، يقدم مع خضار موسمية الراتاتوي بالإضافة إلى زيت الزيتون، مكعبات الطماطم وصلصة الريحان

٨٢ فيليه السلمون الإسكوتلاندي المشوي   فيليه سمك السلمون المشوي، يقدم مع زيت الزيتون، بطاطا بوريه، الخضار المشوية وصلصة فيرجن روكت

١٢٥ روبيان جامبو مشوي    روبيان متبل بالثوم مشوي يقدم مع أرز فورستير، بروكولي وصلصة كريمة بالليمون مع الزبدة

١٤٥ إستاكوزا تيرميدور   طبق فاخر من الإستاكوزا العماني الطازج المغطى بصلصة الكريمة الخاصة المطهوه بالفرن مع مكعبات الجبنه المحمصه، يقدم مع الأرز البسمتي والبروكولي المشوي



الأطباق الرئيسية

- ٨٠ كبسة لحم الغنم أو الدجاج
من أعرق أطباق الأرز المفضل في السعودية المطبوخ مع لحم الضأن أو الدجاج وعبق التوابل الشرقية
- ١٣٧ لحم البقر تندرلويين المشوي ٢٥٠ جراماً   
فيليه لحم البقر تتطهى حسب رغبتك مع صلصة من إختيارك (فطر، فلفل أو هولندايزا). تقدم مع البطاطا والخضار المسلوقة
- ١٢٠ ستيك سيريليون المشوي ٢٥٠ جراماً  
شريحة اللحم البقري الشهية مشوية طازجة حسب رغبتك. تقدم مع الفطر الطازج المشوي والطماطم الكرزية ومغطاة بالصلصة البيضاء الغنية
- ١١٥ ريش لحم الضأن المشوية 
ريش لحم الضأن الطرية المشوية تقدم مع الأرز، الفطر، البروكولي ومغطاة بصلصة الروزماري
- ١٣٥ ريب آي ٤٠٠ جراماً  
شريحة لحم البقر ريب آي الندية والمسحب، مشوية على النار حسب رغبتك الخاصة تقدم مع صلصة الزبدة، الخضار المسلوقة، الفطر، غراتان البطاطا وصلصة كافيه دي باريس
- ١٣٥ تي بون ستيك ٤٠٠ جراماً 
شريحة من اللحم البقري تي بون ستيك مشوية حسب رغبتك تقدم مع الخضار، بطاطا محمرة وإختيارك من صلصتي الفطر أو الفلفل
- ٩٦ مشويات شرقية مشكلة 
مجموعة من المشويات مكونة من ريش لحم الضأن، طاووق، كفتة وكباب مشوية على الفحم تقدم مع الطماطم والبصل المشوي بالإضافة إلى الثوم و الخبز الشرقي
- ٦٨ صدر الدجاج المشوي 
صدر دجاج مشوي على الفحم يقدم مع الخضار المشوية، البطاطا المخبوزة وصلصة عشب الليمون
- ٣٠ أطباق جانبية    
أرز أبيض
أرز بالزعفران
سلطة خضراء
بطاطا مقليه
بطاطا مشوية
بطاطا بوريه
خضار مسلوقة
سبانخ سوتيه
سلطة كولسلو
- مكملات
صلصة اتش بي
مايونيز
خردل
صلصة طماطم (كاتشب)
تاباسكو






الحلويات




- ٣٥ كريم بروليه بالتمر والليمون   كريم بروليه محضر بمزيج من نكهتي الليمون المنعش والتمر اللذيذ لإضافة المذاق الفرنسي
- ٣٥ كرامبل تفاح   تحضر على الطريقة التقليدية بالتفاح اللذيذ ومغطاة بطبقة ذهبية ومقرمشة
- ٣٥ كيك الشوكولا   لعشاق الشوكولاتة نقدم لكم كيك مع صلصة الشوكولاتة الغنية
- ٣٩ التشيز كيك الأمريكي   كيك الجبن مطهو على الطريقة الأمريكية مغطى بصلصة التوت الأحمر
- ٣٩ تيراميسو   طبقات خفيفة من البسكويت بنكهة القهوة مع صلصة التوت وكريمة الجبن الخفيفة لإضافة المذاق الإيطالي المميز
- ٣٥ أم علي   حلوى عربية تقليدية ساخنة تحضر من رقائق الباف باستري، الحليب، المكسرات، والزبيب
- ٤٥ طبق فاكهة موسمية شرائح مانجو، كيوي، أناناس، فراولة وبابايا
- ٦٤ طبق الجبنة  اختر ثلاثة أنواع من الجبنة الأتية الكاممبير، بري، جبنة الماعز، الروكفور، جوده، غرويير، جبنة شيدر حمراء وبيضاء أطباق الجبنة تقدم مع خس فرنسي، فواكهة مجففة، مكسرات والبسكوت المالح (كراكرز)
- ٤٥ الآيس كريم والمثلجات اختر ٣ سكوب من المثلجات التالية:
- | المثلجات   | الآيس كريم |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| مثلجات الليمون | آيس كريم فانيليا |
| مثلجات البرتقال | آيس كريم برالين |
| مثلجات النعناع مع الشوكولاتة | آيس كريم شوكولاتة |
| | آيس كريم فراولة |
| | آيس كريم بيستاتشو واللوز |
| | آيس كريم مانجو |



القائمة الليلية من الساعة ١٢:٠٠ مساءً إلى ٥:٣٠ صباحاً

٤٠ حساء العدس   

٥٥ سلطة السيزر   
خس، جبنة البارميزان، الأنشوجة مع الثوم والخبز المحمص و صلصة السيزر الخاصة
مع إختيارك من الروبيان الطازج، السلمون أو صدر الدجاج المشوي

٤٥ أومليت   
أومليت حسب إختيارك من بياض البيض أو عادي مع أي من الإضافات
سبانخ، فطر، طماطم، زيتون، بصل، ثوم، فليفلة، جبن

المقبلات

٣٠ حمص  
حمص حب مطحون مع الطحينة و الليمون

٦٧ سمك السلمون المدخن الإسكتلندي  
سمك السلمون البارد والمدخن ، يقدم مع خبز التوست المحمص،
بطاطا مهروسة، حلقات البصل ، كابرس وليمون طازج

وجبات خفيفة


٥٤ ساندوتش الجبنة 
ثلاث طبقات من الخبز المحمص مع الجبنة الذائبة

٥٨ ساندوتش السمك الشرقي الطازج  
شرائح سمك الهامور المشوي مع الحمص، المخلل و الطماطم
ملفوفة برغيف طازج من الخبز العربي الأسمر المحمص

السندوتشات

جميع الساندوتشات تقدم مع السلطة والبطاطا المقلية

٦٢ كلوب ساندوتش التقليدي   
ساندوتش مكون من ثلاث طبقات من الدجاج المشوي، لحم البقر،
البيض، الجبن، الخس، الطماطم والمايونيز




٦٥ بيف أو تشيز برغر المنزلي   
بيف برغر على الطريقة المنزلية، عادي أو مع الجبن، تقدم في خبز الهمبرغر
مع السمسم وسلطة الملفوف بالمايونيز

القائمة الليلية من الساعة ١٢:٠٠ مساءً إلى ٥:٣٠ صباحاً

الأطباق الرئيسية

- ٦٧    باستا من إختيارك الخاص
إختر الباستا المفضلة لديك (بيني أو فيتوتشيني) مع صلصة الطماطم
أو صلصة الفريجو وإختيارك من الدجاج، الروبيان أو ثمار البحر
- ٧٩    فيليه هامور المخبوز
فيليه هامور مخبوز، يقدم مع خضار موسمية الراتاتوي
بالإضافة إلى زيت الزيتون، مكعبات الطماطم وصلصة الريحان
- ٦٨  صدر الدجاج المشوي
صدر دجاج مشوي على الفحم يقدم مع الخضار المشوية، البطاطا المخبوزة وصلصة الليمون
- ١٣٧     لحم البقر تندرلويين المشوي ٢٥٠ جراماً
فيليه لحم البقر تتطهى حسب رغبتك مع صلصة من إختيارك
(فطر، فلفل أو هولندايز). تقدم مع البطاطا والخضار المسلوقة

الحلويات

- ٣٩   التشيز كيك الأمريكي
كيك الجبن مطهو على الطريقة الأمريكية مغطى بصلصة التوت الأحمر
- ٤٥  سلطة الفواكه المقطعة
تشكيلة من الفواكه الإستوائية الموسمية المنعشة

قائمة الأطفال

أطباق صغيرة

- ٢٥ حساء الطماطم الباسم
حساء الطماطم الساخن الشهى المكون من أجود حبات
الطماطم الحمراء مع طبقة من الكريمة الطازجة اللذيذة
- ٢٥ الخضروات المقرمشة و صلصة الحمص
تقدم مع طماطم كرزية، جبنة موزاريلا و أصابع الخضار
الحمص هو أحد الأطباق المحببة و التقليدية في المطبخ الشرقي
- ٢٥ فطائر البروكلي و الذرة الحلوة
فطائر رقيقة و مقرمشة محشوة بالبروكلي و الذرة الحلوة و القليل من الجبن الذائب

أطباق كبيرة

- ٤٠ المعكرونة التايلاندية الراقصة
نودلز الأرز المقلية مع الخضار و الروبيان، تقدم مع الفول السوداني و الليمون للمذاق و التزيين
- ٤٠ روزيتو الطماطم المرح
ألق التحية لطبق الـريزوتو الإيطالي المكون من الريحان الطازج و جبن البارميزان
هل تعلم أن طبق الـريزوتو يقدم في فينيسيا كأحد الأطباق التقليدية و الإحتفالات؟
- ٤٠ الأرز الصيني المقلي مع الدجاج
صدور الدجاج الندية المطهية مع العسل، صلصة الصويا و الثوم
تقدم مع الأرز المقلي ذي النكهة العطرية مع البازلاء و الذرة الحلوة
- ٤٠ معكرونة بيني مع صلصة الطماطم الحمراء
طبق كلاسيكي من الباستا يتكون من الأظعمة الثلاث
التي تشتهر بها إيطاليا - الباستا، الطماطم و جبن البارميزان
- ٥٠ شيش طاووق الصحي المشوي
مع أعواد البيطاطس و صلصة الثوم
طبق تقليدي آخر من الشرق الأوسط المكون من مكعبات صدر الدجاج المشوية على السبخ
- ٤٠ دجاج ياكيتوري مع النودلز
دجاج ياكيتوري مع الخضروات الآسيوية و يقدم مع النودلز
في اليابان يتم العثور على ياكيتوري و طهيه في عربات صغيرة
- ٤٠ أصابع السمك المقرمشة
أصابع السمك الذهبية المغطاة بالأرز المقرمش المطحون،
تقدم مع الطماطم الكرزية الصحية، الخيار الطازج و أصابع الجزر
- ٥٠ ميني برغر اللحم البقري الشهى
إثنان من ميني برغر اللحم البقري، مشوية على الطريقة المنزلية، تقدم مع السلطة الطازجة
و يقال أن مكان نشأة البرغر كان في مدينة اثنيس، تكساس في الولايات المتحدة الأمريكية

قائمة الأطفال

أطباق جانبية

١٥ مهروس البطاطا و اليقطين اللذيذ
مهروس البطاطا و اليقطين الذي أعد خصيصاً لتقوم بتشكيله كيفما تريد
هل تعلم أن أكبر يقطينة عثر عليها بلغ حجمها أكبر من حجم فيل صغير؟

١٥ أكواز الذرة المدهشة
من المثير للإهتمام أنه دائماً يوجد عدد زوجي من الحبات على كوز الذرة
الذرة تنمو في جميع قارات العالم باستثناء القطب الجنوبي

١٥ بطاطا مقلية على الطريقة المنزلية
يتم سلق البطاطا الذهبية المعدة على الطريقة المنزلية قبل القلي.
حتى نحصل على طبق جانبي صحي

حلوى

٢٥ آيس كريم لبن التوت
كرر ذلك خمس مرات بأسرع ما يمكنك «أرغب في حلوى التوت البري باللبن!»

٢٠ مصاصات البطيخ المثلجة
ابقى هادئاً و منتعشاً مع هذه الحلوى الرائعة
هل تعلم أنك تستطيع أن تجد بطيخ مربع الشكل في اليابان؟

٢٥ براوني الشوكولاتة مع آيس كريم صنداي
براوني الشوكولاتة الذي يمكن أن تجهزه بنفسك
يقدم مع آيس كريم الفانيليا و الفواكه الطازجة

مشروبات

١٥ عصير التفاح

١٥ عصير البرتقال

٢٠ سموذي الفراولة و الموز

٢٠ سموذي الفواكه الإستوائية

١٥ حليب

٧ ماء

المشروبات

١٠	مياه
١٦	مياه معدنية (صغير) مياه معدنية (كبير)
٢٢	مستورد
٣٠	مياه معدنية (صغير)
٢٦	مياه معدنية (كبير)
٤٠	مياه فوارة (صغير) مياه فوارة (كبير)
١٥	مشروبات غازية
١٥	عادية : كوكاكولا أو بيبسي
١٥	خفيفة: كوكاكولا دايت أو بيبسي دايت
٢٠	النكهات والمكربنات: سفن أب أو سفن أب دايت أو ميرندا أم فاننا
٢٧	صودا أو تونك ريد بول
٢٢	بيرة خالية من كحول
١٨	عصائر مثلجة طماطم، أناناس، برتقال، تفاح، مانجو، عصير إستوائي (كوكتيل)
٢٥	عصائر طبيعية طازجة برتقال، جريب فروت، جزر، تفاح، بطيخ
٢٠	مشروبات ساخنة
٢٠	قهوة أمريكية طازجة
٢٠	قهوة سريعة التحضير
٢٠	قهوة تركية
٢٥	مجموعة مختارة من الشاي وشاي الأعشاب
٢٠	شكولاته ساخنة
٢٠	حليب ساخن (كامل أو خالي الدسم)
٢٠	اسبريسو
٢٦	اسبريسو دبل
٢٨	كاباتشينو
٢٨	كافي لاتييه
٣٥	كوكتيلات خالية من الكحول
٣٥	فيرجن ماري عصير طماتم، عصير ليمون، صلصة ورشيسستيرشاير، فلفل، صلصة تاباسكو
٣٥	فيرجن كولا دا عصير أناناس، كريمة طازجة، شراب جوز الهند
٣٥	جامايكا عصير برتقال، عصير أناناس، عصير جريب فروت و شراب الرمان
٣٥	كابيتشينو فري دو دوبل إسبريسو مخلوط مع حليب و ثلج مغطى بكريمة مخفوقة
٣٥	شاي مثلج بالنعناع أو الليمون شاي مخلوط مع الثلج، نعناع أو ليمون
٣٥	سنسنت عصير برتقال طازج، شراب الرمان، ليمون
٦٢ صغير / ٣٥ كبير	سعودي كولر عصير تقاح، مياه فواره، مكعبات التفاح الطازج
٣٥	فرولاته فراولة طازجة، موز، حليب و عسل مغطى بكريمة مخفوقة

