

INTERCONTINENTAL®
FUJAIRAH RESORT



ROOM SERVICE MENU

BREAKFAST

SET BREAKFAST

Available from 07.00AM-11.30AM

THE INTERCONTINENTAL ^{N D G V}

160

Freshly squeezed orange, grapefruit, carrot, pineapple juice or detox water

From the baker's oven: Choice of toast, two bread loaves, and two viennoiseries

Served with honey, preserves, butter & margarine

Seasonal fruit platter

Cereal: Choice of Corn Flakes, All Bran, Choco Pops, Frosties, Fruit' n Fibre or Weetabix

Served with full cream, low fat, skimmed or soy milk

Choice of freshly brewed tea, coffee or hot chocolate

THE AMERICAN ^{N D G}

185

Freshly squeezed orange, grapefruit, carrot, pineapple juice or detox water

From the baker's oven: Choice of toast, two bread loaves, and two viennoiseries

Served with honey, preserves, butter & margarine

Seasonal fruit platter

Cereal: Choice of Corn Flakes, All Bran, Choco Pops, Frosties, Fruit' n Fibre or Weetabix

Served with full cream, low fat, skimmed or soy milk

Two organic eggs in any style: Fried, poached, scrambled, boiled or omelette

Served with hash brown, chicken sausage, turkey bacon, mushrooms, tomatoes & baked beans

Choice of freshly brewed tea, coffee or hot chocolate

THE MIDDLE EASTERN ^{D G V}

185

Freshly squeezed orange, grapefruit, carrot, pineapple juice or detox water

Labneh with olives & grilled halloumi.

Selection of cold mezze – Hummus, moutabel & tabbouleh

Foul medames, traditional condiments

Shakshuka, egg & Arabic bread basket

Choice of freshly brewed Arabic coffee, tea or hot chocolate

THE INDIAN ^{N D G V}

100

Freshly squeezed orange, grapefruit, carrot, pineapple or detox water

Masala Dosa, Medu Vada, Steamed Idly

Served with Sambar, Coconut Chutney, Tomato Chutney

Choice of Masala chai or freshly brewed coffee

DISHES INDICATED WITH (Ce) CELERY, (G) GLUTEN, (Cr) CRUSTACEANS, (E) EGGS, (F) FISH, (Lu) LUPIN, (D) DAIRY, (Mo) MOLLUSC, (Mu) MUSTARD, (N) NUTS, (P) PEANUTS, (Ss) SESAME SEEDS, (Sy) SOYA, (A) ALCOHOL
Please let us know of any allergies or special dietary requirements that we should be aware of to prepare your food.

All prices are in UAE Dirhams, inclusive of 10% Municipality fee, 10% Service charge and 5% VAT

ALL DAY DINING

A LA CARTE BREAKFAST

Available 24 hours

Avocado on Toast ^{G D E}	70
Crushed Avocado, Sourdough Bread, Feta Cheese, Lime Dressing, Poached Egg	
Scrambled Egg on Toast ^{G D E}	65
Scrambled Egg, Wholegrain Toast, Spring Onion, Parmesan Cheese	
Mushrooms on Toast ^{G D E}	70
Confit Garlic Mushrooms, Sourdough Toast, Confit Tomatoes, Poached Egg	
Berry Brioche French Toast ^{G D E}	65
French Toast, Whipped Orange Cream Cheese, French Berry Compote	
Tropical Mango Waffles ^{G D E N}	65
Waffles, Mango Sorbet, Fresh Mango, Coconut Cream	
Fresh Blueberry Pancakes ^{G D E Pn}	70
Blueberry Jam, Pancakes, Fresh Whipped Cream, Maple Syrup	
Two Organic Eggs any Style ^{G D E}	95
Choice of Sunnyside up, over-easy, poached, boiled, omelette, egg white omelette or shakshuka	
Choose your omelette filling with our fresh options: Onion, tomatoes, peppers, mushrooms, cheese, turkey ham, turkey breast, chili	
<i>*All our egg dishes are served with hash brown, chicken sausage, turkey bacon, mushrooms, tomatoes & choice of baked beans or foul medames</i>	
Organic Oatmeal Porridge ^{G D N V}	60
Infused citrus honey	
Assorted Cheese Platter ^{G D N V Ce}	100
Brie, Cheddar, Emmental cheese, Hard Parmesan cheese	
Celery, grapes, honey, walnuts, prunes & wheat biscuits	
Charcuterie Platter ^G	100
Beef pastrami, bresaola, chicken mortadella, smoked turkey ham, pickles & homemade bread	
Smoked Salmon Platter ^{G D E F}	120
Home-cured smoked salmon, pickled capers, shallots, horseradish cream, charred lemon, toasted bread	
Breakfast Cereal ^{G D N V}	60
Choice of Cornflake, All bran, Choco pops, Frosties, Fruit 'n Fibre or Weetabix	
Choice of full cream, low fat, skimmed or soy milk	

DISHES INDICATED WITH (Ce) CELERY, (G) GLUTEN, (Cr) CRUSTACEANS, (E) EGGS, (F) FISH, (Lu) LUPIN, (D) DAIRY, (Mo) MOLLUSC, (Mu) MUSTARD, (N) NUTS, (P) PEANUTS, (Ss) SESAME SEEDS, (Sy) SOYA, (A) ALCOHOL
Please let us know of any allergies or special dietary requirements that we should be aware of to prepare your food.

All prices are in UAE Dirhams, inclusive of 10% Municipality fee, 10% Service charge and 5% VAT

ALL DAY DINING

A LA CARTE BREAKFAST

Available 24 hours

Yoghurt ^{D V}	60
Choice of natural, unsweetened, low-fat, or fruit yoghurt with fresh strawberries	
Asian Fruit Platter ^V	90
Pineapple, Mango, Dragon fruit, Passionfruit & Mangosteen	
Viennoiserie ^{G D N V}	80
Selection of croissants, homemade muffins & Danish pastries	
Bircher Muesli ^{G D N V}	60
Homemade Granola	

NOURISH BOWLS

CHICKPEA SALAD ^V	85
Citrus marinated chickpeas, avocado, mango, mixed greens, broccoli, cherry tomato	
BROWN RICE POKE ^{G Ss F}	85
Brown rice, seared tuna, avocado, edamame, cucumber pickle, cilantro, red radish, sweet miso	

ANYTIME PLATES

ANYTIME BURRITO ^{G D E}	85
Flour tortilla, turkey bacon, chicken sausage, scrambled egg, tomatoes, jack cheese, jalapeños, avocado, french fries, salsa	
MISO MUSHROOM SOUP ^{G D E}	85
Miso mushroom, spinach, broccoli, poached egg, sourdough bread	
ARABIC SHAKSHOUKA TORTILLA WRAP ^{G D E Ss}	85
Wheat tortilla, cucumber, tomato, onion, lettuce, poached egg, tomato sauce, hummus, cocktail sauce, French fries, garlic mayonnaise	

DISHES INDICATED WITH (Ce) CELERY, (G) GLUTEN, (Cr) CRUSTACEANS, (E) EGGS, (F) FISH, (Lu) LUPIN, (D) DAIRY, (Mo) MOLLUSC, (Mu) MUSTARD, (N) NUTS, (P) PEANUTS, (Ss) SESAME SEEDS, (Sy) SOYA, (A) ALCOHOL
Please let us know of any allergies or special dietary requirements that we should be aware of to prepare your food.

All prices are in UAE Dirhams, inclusive of 10% Municipality fee, 10% Service charge and 5% VAT

ALL DAY DINING

QUICK BITES / PROMOTION

available 12:00 to 16:00

Indian Chicken Tikka ^N	50
Tandoori Boneless Chicken, Mint Chutney, Red Onion	
Japanese Tempura Prawns ^G	55
Soy Sauce, Wasabi Mayonnaise	
Indonesian Chicken Satay ^N	45
Peanut Sauce, Prawn Crackers	
Thai Vegetable Spring Rolls ^V	45
Sweet Chili Sauce	
Mexican Quesadillas ^D	45
Chicken, Cheese, Guacamole, Sour Cream, Salsa	
PIZZAS	
Margarita ^{D G}	65
Chicken Hawaiian ^{D G}	75
Chicken Margarita ^{D G}	75
Pepperoni ^{D G}	75
BIRYANI	
Lamb ^{D N}	65
Chicken ^{D N}	65
Vegetable ^{V D N}	60
<i>Serve with Raita, Pickle, & Papadom</i>	
THE INTERCONTINENTAL WAGYU BURGER ^{D G Ss}	65
Cheddar Cheese, Tomatoes, Onion, Lettuce, Gherkin, Basil Aioli, Sesame Bun, French Fries	
CHICKEN BURGER ^{D G Ss}	65
Grilled Chicken, Cheese, Guacamole, Tomato, Lettuce, Sesame Bun, French Fries	
INDIAN SPICED VEGETABLE CHEESE BURGER ^{V G Ss}	55
Vegan Cheese, Lettuce, Gherkin, Tomatoes, Curried Mayo, Sesame Bun, French Fries	
CHICKEN TIKKA BAGUETTE ^{D G}	65
Marinated Chicken, Green Chilies, Cheddar Cheese, Lettuce, Coriander Chutney, French Fries	
GRILLED DELIGHT ^{D G E V}	225
Mini cold mezze, arabic mixed grills, and your choice of 2 soft beverages or 2 fresh juices	

DISHES INDICATED WITH (Ce) CELERY, (G) GLUTEN, (Cr) CRUSTACEANS, (E) EGGS, (F) FISH, (Lu) LUPIN, (D) DAIRY, (Mo) MOLLUSC, (Mu) MUSTARD, (N) NUTS, (P) PEANUTS, (Ss) SESAME SEEDS, (Sy) SOYA, (A) ALCOHOL
Please let us know of any allergies or special dietary requirements that we should be aware of to prepare your food.
All prices are in UAE Dirhams, inclusive of 10% Municipality fee, 10% Service charge and 5% VAT
Please note that IHG One Rewards do not apply on our promotional menus

ALL DAY DINING

LOCAL FAVOURITE

Available 24 hours

Foul Medames ^{G V}	55
Pita bread & traditional condiments	
Hummus ^{G V}	45
Olive oil, lemon wedges & warm pita bread	
Labneh ^{G D V}	50
Olives, tomatoes, cucumber & warm pita bread	

STARTERS & SALADS

SOUP

Oriental Lentil Soup ^{G D V}	75
Pitta Croutons, Chard Lemon	
Chicken Consommé ^{E Ce}	80
Slow-braised chicken, mixed vegetables, clear chicken broth	
Roasted Celeriac Soup ^{D V}	80
Chives, Balsamic Reduction	
Seafood Broth ^{F Cr}	85
Mixed Seafood, Lime Juice, Fennel	

APPETIZERS

Cold Mezzeh ^{D G V}	65
Hummus, moutabal, vine leaves & tabbouleh, homemade pita	
Hot Mezze ^{G D N}	70
Lamb kibbeh, spinach fatayer, and cheese sambousek with tahini sauce	
Chicken Tikka ^N	75
Tandoor boneless chicken, mint chutney, red onion	
Tempura Prawns ^{G E Cr}	140
Wasabi mayonnaise	
Chicken Satay ^{D N Pn Cr Ss}	65
Peanut sauce, prawn crackers, sesame	
Vegetable Spring Roll ^{G V}	65
Sweet chili sauce	

DISHES INDICATED WITH (Ce) CELERY, (G) GLUTEN, (Cr) CRUSTACEANS, (E) EGGS, (F) FISH, (Lu) LUPIN, (D) DAIRY, (Mo) MOLLUSC, (Mu) MUSTARD, (N) NUTS, (Pn) PEANUTS, (Ss) SESAME SEEDS, (Sy) SOYA, (A) ALCOHOL
Please let us know of any allergies or special dietary requirements that we should be aware of to prepare your food.
All prices are in UAE Dirhams, inclusive of 10% Municipality fee, 10% Service charge and 5% VAT

ALL DAY DINING

SALADS

Available 24 hours

Caesar Salad ^{G D E F}	60
Baby gem lettuce, Baked croutons, Hard boiled eggs, Parmesan cheese, Caesar dressing, Turkey Bacon, Anchovies	
Add Chicken	30
Add Prawns	35
Add Avocado	25
Mixed Salad ^{V G}	60
Fresh green salad with garden vegetables, Lemon dressing and Olive	
Melon & Feta Salad ^{D N V}	80
Diced Feta, Watermelon, Black Olives, Pine nuts, Lime Dressing, balsamic reduction	

SANDWICHES & BURGERS

Wagyu Burger ^{G D Ss}	125
Wagyu Beef, Sesame Bun, Turkey Bacon, Gherkins, Lettuce, Crispy Onion, Tomatoes, Cheddar Cheese, French Fries	
Smoked Salmon Bagel ^{G D F}	120
Guacamole, Horseradish Cream, Capers, Shallots, Cherry Tomato	
Traditional Club Sandwich ^{G D E}	100
Lettuce, Egg, Chicken, Tomatoes, Turkey Bacon, Mayo, French Fries	
Buttermilk Chicken Burger ^{D G Se Mu}	110
Sesame Bun, Coleslaw, Cheddar Cheese, French Fries	
Vegan Burger ^{G N V Ss}	90
Vegan Cheese, Tomatoes, Lettuce, Guacamole, Homemade Vegan Bun, French fries	
Tortilla Wrap ^{G D}	85
Marinated Chicken, Turkey Bacon, Cheese, Lettuce, Tomatoes, French Fries	

PIZZA

Buffalo Margherita ^{G D V}	95
Buffalo Mozzarella, Tomato Sauce, Basil & Oregano	
Chicken Tikka Pizza ^{G D}	100
Marinated Chicken, Mozzarella, Tomato Sauce, Oregano	
Pepperoni Pizza ^{G D}	115
Mozzarella, Pepperoni, Fresh Basil	
Mediterranean Vegetable Pizza ^{G D V}	90
Artichoke, Mozzarella, Tomatoes, Olives, Red Pepper, Eggplant	

DISHES INDICATED WITH (Ce) CELERY, (G) GLUTEN, (Cr) CRUSTACEANS, (E) EGGS, (F) FISH, (Lu) LUPIN, (D) DAIRY, (Mo) MOLLUSC, (Mu) MUSTARD, (N) NUTS, (P) PEANUTS, (Ss) SESAME SEEDS, (Sy) SOYA, (A) ALCOHOL
Please let us know of any allergies or special dietary requirements that we should be aware of to prepare your food.
All prices are in UAE Dirhams, inclusive of 10% Municipality fee, 10% Service charge and 5% VAT

ALL DAY DINING

MAIN COURSE

Available 24 hours

Butter Chicken ^{D G N}	140
Tandoor-roasted chicken, spiced tomato gravy, steamed rice, raita, pickle & poppadom	
Fish and Chips ^{G F}	140
Battered fish, tartar sauce, mushy peas, and French fries	
Oriental Mixed Grill ^{D G E}	195
Lamb kofta, Lamb chop, beef kebab, shish taouk, French fries, chilli paste, garlic sauce, Arabic pickles, mini hummus	
Fillet of Seabass ^{D F}	185
Baby New Potatoes, Grilled Vegetables, Lemon Butter Sauce	
Roasted Salmon Fillet ^{D F}	170
Tenderstem Broccoli, Chard Lemon, Herb Dressing, Creamed potato	
Roasted Chicken Breast ^{D Mu}	170
Slow Roasted Chicken, Wild Mushrooms, Baby Potatoes	
Fillet (200 g) ^D	225
Australian Angus Beef, Roasted Tomato, Confit Garlic, French Fries, pan jus or pepper sauce	
Australian Lamb Chops ^{D Ce A}	195
Creamed Potato, Tenderstem Broccoli, Lamb Jus	
Classic Biryani ^{G D N}	
<i>Chicken</i>	135
<i>Lamb</i>	135
<i>Tiger Prawn</i> ^F	160
<i>Paneer + Grilled Vegetables</i> ^{V D}	120
<i>Served with raita, pickle & poppadom</i>	
Slow Cooked Beef Lasagna ^{G D Ce}	125
Meat Sauce, Pasta Sheets, Tomatoes, Cheese	
Penne Alfredo ^{G D E}	110
Rich Cream Sauce, Chicken, Aged Parmesan	
Tagliatelle Al Funghi ^{G D E V}	100
Cream Sauce, Wild Mushroom, Truffle Oil, Aged Parmesan	
Spaghetti Bolognese ^{G D E}	100
Ground Beef, Tomato Sauce, Aged Parmesan	
Penne Napolitaine ^{G D E V}	95
Cherry Vine Tomatoes, Basil, Aged Parmesan	

SIDES

White Steamed Rice ^V	50
Steamed Garden Vegetables ^V	50
French Fries ^V	50
Creamed Potato ^V	50
Mixed Leaf Salad ^V	45

DISHES INDICATED WITH (Ce) CELERY, (G) GLUTEN, (Cr) CRUSTACEANS, (E) EGGS, (F) FISH, (Lu) LUPIN, (D) DAIRY, (Mo) MOLLUSC, (Mu) MUSTARD, (N) NUTS, (P) PEANUTS, (Ss) SESAME SEEDS, (Sy) SOYA, (A) ALCOHOL
Please let us know of any allergies or special dietary requirements that we should be aware of to prepare your food.
All prices are in UAE Dirhams, inclusive of 10% Municipality fee, 10% Service charge and 5% VAT

ALL DAY DINING

KIDS MENU

Available 24 hours

Homemade Breaded Chicken ^{G D E} French Fries	70
Kids Beef Burger ^{G D} Tomato, lettuce, Cheddar Cheese, French Fries	75
Tomato Pasta ^{G D E} Penne Pasta, Tomato Sauce, Parmesan	60
Mini Fish & Chips ^{G F} Battered Fish, Mushy Peas, French Fries	65
Spaghetti Bolognaise ^{G D E} Ground Beef, Tomato Sauce, Aged Parmesan	75
Macaroni & Cheese ^{G D E} Chopped Chicken, Rich Cheese Sauce	65
Chicken Hotdog ^{G D} French Fries, Tomato Ketchup	70

DESSERTS

Available 24 hours

Selection of Ice Cream ^{G D N V} <i>3 scoops of your choice:</i> Vanilla ^{V D E} Chocolate ^{V D E} Strawberry ^{V D E} Coconut & Ginger sorbet ^V Mango & Passionfruit sorbet ^V Cherry sorbet ^{V D E} Mixed berries crumble ^{G D}	70
Tiramisu ^{G D E V} Rich mascarpone cream, espresso & Italian biscuits	80
Fruit Platter ^V Sliced mixed fruit platter, fresh berries	70
Umm Ali ^{G D N V} Traditional pastry pudding, nuts & raisins	70
Cheese Board ^{G D N V Ce} Brie, Cheddar, Emmental cheese, Hard Parmesan cheese Celery, grapes, honey, walnuts, prunes & wheat biscuits	100
Chocolate Brownie ^{G D E} Milk chocolate, ganache, chocolate crumb, vanilla ice cream	70

DISHES INDICATED WITH (Ce) CELERY, (G) GLUTEN, (Cr) CRUSTACEANS, (E) EGGS, (F) FISH, (Lu) LUPIN, (D) DAIRY, (Mo) MOLLUSC, (Mu) MUSTARD, (N) NUTS, (P) PEANUTS, (Ss) SESAME SEEDS, (Sy) SOYA, (A) ALCOHOL

Please let us know of any allergies or special dietary requirements that we should be aware of to prepare your food.

All prices are in UAE Dirhams, inclusive of 10% Municipality fee, 10% Service charge and 5% VAT

BEVERAGE MENU

SWEET DEALS PROMOTION

Available 24 hours

BEER	169
<i>5 bottles of Heineken or Almaza or Corona</i>	
RED WINE	200
<i>Buy a Bottle of Chianti Gabbiano and get a Cheese Platter</i>	
WHITE WINE	200
<i>Buy a Bottle of Pinot Grigio Lamberti and get a Cheese Platter</i>	
SPARKLING WINE	250
<i>Buy a Bottle of Prosecco Valdo and get a Cheese Platter</i>	
WHISKEY	350
<i>Buy a Bottle of Johnnie Walker Red Label and get 5 cans of select Soft beverages</i>	
VODKA	350
<i>Buy a Bottle of Russian Standard and get 2 packets of Orange juice or 5 cans of select Soft beverages</i>	
GIN	300
<i>Buy a Bottle of Bombay Sapphire and get 5 cans of Tonic water</i>	
RUM	300
<i>Buy a Bottle of Captain Morgan and get 5 cans of select Soft beverages</i>	

BEVERAGE MENU

NON - ALCOHOLIC BEVERAGES

Available 24 hours

FRESH JUICE 40
Selection of freshly squeezed: orange, apple, pineapple, carrot, watermelon, grapefruit, tomato, or lemon mint juice.

ICED BLENDED DRINKS

Chocolate milk 35
Iced coffee 35
Milkshake (chocolate, vanilla, strawberry, banana) 35
Fruit smoothie (strawberry, banana) 35
Milk (full cream, low fat, skimmed, soy) by the glass 25

MOCKTAILS

Limeade punch 45
Naama's passion 45
Fruit punch 45
Virgin Pina Colada 45
Virgin Mojito 45

STILL WATER

San Benedetto 500ml 25
San Benedetto 1L 35

SPARKLING WATER

San Benedetto 500ml 25
San Benedetto 1L 35

BEVERAGE MENU

NON - ALCOHOLIC BEVERAGES

Available 24 hours

SOFT BEVERAGES

Coke / Diet Coke / Coke Zero	35
Sprite	35
Fanta	35
Ginger ale	35
Soda water	35
Tonic water	35

ENERGY DRINKS

Red Bull	40
----------	----

HOT BEVERAGES

COFFEE SELECTION

Espresso	35
American Coffee	40
Cappuccino	45
Latte	45
Turkish Coffee	45
Arabic Coffee	45

TEA SELECTION

Royal Breakfast	35
Green tea curls	35
Jasmine Haze	35
Moroccan Nights	35
Chamomile Breeze	35

HOT CHOCOLATE	35
---------------	----

BEVERAGE MENU

ALCOHOLIC BEVERAGES

SPARKLING & CHAMPAGNE

		
Prosecco DOCG Valdo Millesimato	85	400
Taittinger Brut Réserve NV	165	799
Moët & Chandon Impérial Brut		899
Laurent Perrier Brut (NV)		550
Veuve Clicquot Yellow Label		1250

WINE

ROSÉ

		
Rosé d'Anjou, Chemin des Sables (France)	80	375

WHITE

		
Pinot Grigio, Da Luca, Italy	65	300
Sauvignon Blanc, Matua Valley, New Zealand	80	375
Chardonnay, Koonunga Hill, Penfolds, Australia	80	375
Riesling, Private Bin, Villa Maria, New Zealand	90	425

RED

		
Shiraz Cabernet, Koonunga Hill, Penfolds, Australia	80	380
Chianti DOCG, Gabbiano, Italy	80	355
Cabernet Sauvignon, Bodega Luigi Bosca, Argentina	90	425
Pinot Noir, Le Fou, France	95	470
Mouton Cadet 'Reserve', Bordeaux, France		550

BEVERAGE MENU

ALCOHOLIC BEVERAGES

BEER	BOTTLE
Corona, Mexico	50
Heineken, Holland	50
Almaza, Lebanon	50

VODKA	30 ML	BOTTLE
Absolute Blue	60	815
Absolut Citron	60	815
Russian Standard Original	60	815
Grey Goose	85	1565

GIN		
Hendricks	65	1190
Bombay Sapphire	60	1065

WHISKEY		
Johnny Walker Black Label	60	1065
Chivas Regal 12 years old	70	1565
Jack Daniel's	65	1065
Jim Beam	60	1065

BEVERAGE MENU

ALCOHOLIC BEVERAGES

RUM	30 ML BOTTLE	
Bacardi Carta Blanca	60	1065
Havana Club Añejo 3 years old	60	1065

BRANDY

Martell XO	135	3285
Martell VSOP	70	2270

TEQUILA

Patron Silver	60	1410
Patrón XO Café	60	1410

VERMOUTH & LIQUEUR

Cointreau	45	815
Aperol	45	815
Martini Bianco	45	815
Campari	45	815
Pernod	45	815
Ricard	45	815
Fernet Branca	45	815
Jägermeister	45	815

All prices are in UAE Dirhams, inclusive of 10% Municipality fee, 10% Service charge and 5% VAT

BEVERAGE MENU

WORLDLY CLASSICS

OLD-FASHIONED

70

Emanating from the 19th century, it formed the basis from which all other cocktails were born.

This classic drink is confident and mastered here the old-fashioned way.

American bourbon, bitters, sugar

MARTINI

70

A legacy cocktail with an air of refined panache, it should be stirred, never shaken, to retain its clarity and composure. After all, it is suave and debonair, crisp and dry.

London gin, dry vermouth, olive

CAIPIRINHA

70

Made from a raw sugarcane spirit that once sparked a revolution. Traditionally flavoured with muddled limes, its potent, light and refreshing.

Brazilian cachaça, sugar, lime

NEGRONI

70

This iconic aperitivo is the very definition of balance and simplicity. It's sweet yet bitter and most certainly timeless, and still served today the way Mr. Negroni intended.

Campari, gin, sweet red vermouth

DAIQUIRI

70

A sweet and sour delight steeped in history, it's been quenching thirsts and serving as an inspiration to authors for more than 100 years.

White Bacardi rum, fresh lime juice, simple syrup

MARGARITA

70

Esquire magazine first described her to the world as 'lovely to look at' in 1953. The Margarita is the perfect combination of sweet, salty, sour and bitter.

Tequila, triple sec, lime, salt rim

All prices are in UAE Dirhams, inclusive of 10% Municipality fee, 10% Service charge and 5% VAT

INTERCONTINENTAL®
FUJAIRAH RESORT



ROOM SERVICE MENU

الإفطار

وجبات الإفطار الثابتة

متوفرة من الساعة 07:00 حتى 11:30 صباحًا

N D G V إفطار إنتركونتيننتال

عصير طازج: برتقال أو ليمون هندي (جريب فروت) أو جزر أو أناناس أو ماء ديتوكس. من مخبزنا: اختيارك من شرائح الخبز المحمص أو ورغيفين من الخبز أو قطعتين من المخبوزات. يقدم مع العسل والمربى والزبدة والمارجرين طبق فواكه موسمية

حبوب الإفطار: اختيارك من كورن فليكس أو أول بران أو شوكو بويس أو فروستيز أو فروت آند فاير أو ويتايبكس

تقدم مع حليب كامل الدسم أو حليب قليل الدسم أو حليب خالي الدسم أو حليب الصويا

اختيارك من الشاي أو القهوة أو الشوكولاتة الساخنة

160

N D G الإفطار الأمريكي

عصير طازج: برتقال أو ليمون هندي (جريب فروت) أو جزر أو أناناس أو ماء ديتوكس. من مخبزنا: اختيارك من شرائح الخبز المحمص أو ورغيفين من الخبز أو قطعتين من المخبوزات. يقدم مع العسل والمربى والزبدة والمارجرين طبق فواكه موسمية

حبوب الإفطار: اختيارك من كورن فليكس أو أول بران أو شوكو بويس أو فروستيز أو فروت آند فاير أو ويتايبكس

تقدم مع حليب كامل الدسم أو حليب قليل الدسم أو حليب خالي الدسم أو حليب الصويا

بيضتان (بيض عضوي) بطريقة طهي من اختيارك: مقلي أو بوشيه أو مخفوق أو مسلوق أو أومليت

قُدَم مع بطاطس هاش براون وسجق دجاج ولحم ديك رومي مقدد وفطر وطماطم وفاصوليا مطهية

اختيارك من الشاي أو القهوة أو الشوكولاتة الساخنة

185

D G V الإفطار الشرق أوسطي

عصير طازج: برتقال أو ليمون هندي (جريب فروت) أو جزر أو أناناس أو ماء ديتوكس. لبننة مع الزيتون والحلوم المشوي

تشكيلة من المقبلات الباردة: حمص ومبتل وتبولة وفول مدمس مع التوابل التقليدية

بيض شكشوكة مع سلّة خبز عربي

اختيارك من الشاي أو القهوة أو الشوكولاتة الساخنة

185

N D G V الإفطار الهندي

صير طازج من البرتقال، الجريب فروت، الجزر، الأناناس أو مياه الديتوكس

ماسالا دوسا، ميدو فادا، إيدلي مطهون على البخار

يُقدّم مع السمبار، صلصة جوز الهند، صلصة الطماطم

اختيارك بين شاي ماسالا أو القهوة الطازجة المحضرة

100

منتجات ألبان (D)، ترمس (Lu)، سمك (F)، بيض (E)، قشريات (Cr)، جلوتين (G)، كرفس (Ce): تشير الرموز التالية إلى أن الأطباق تحتوي على

(Mo) رخويات، (Mu) خردل، (N) مكسرات، (P) فول سوداني، (Ss) بذور السمسم، (Sy) صويا، (A) كحول

يرجى إعلامنا إذا كنت تعاني من أي حساسية أو كانت لديك متطلبات غذائية خاصة يجب أن نأخذها بعين الاعتبار أثناء تحضير طعامك.

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وشاملة رسوم بلدية بنسبة ١٠٪، ورسوم خدمة بنسبة ١٠٪، وضريبة القيمة المضافة بنسبة ٥٪

قائمة الطعام طوال اليوم

إفطار حسب الطلب		متوفرة على مدار ٢٤ ساعة
70	G D E أفوكادو على شرائح الخبز المحمص أفوكادو مهروس، خبز العجين المخمر، جبنة فيتا، تنبيلة الليمون، بيضة مسلوقة بوشيه	
65	G D E بيض مخفوق على شرائح الخبز المحمص بيض مخفوق، خبز الحبوب الكاملة، بصل أخضر، جبن بارميزان	
70	G D E فطر على شرائح الخبز المحمص فطر مطهو بالتوم، خبز العجين المخمر، طماطم مطهورة، بيضة مسلوقة بوشيه	
65	G D E فرينش توست بريوش مع التوت فرينش توست، جبنة كريمية بنكهة البرتقال، كومبوت التوت الفرنسي	
65	G D E N وافل بالمانجو الاستوائية وافل، سورييه المانجو، مانجو طازجة، كريمة جوز الهند	
70	G D E P n بانكيك بالتوت الأزرق الطازج مربى التوت البري، بانكيك، كريمة مخفوقة طازجة، شراب القيقب	
95	G D E البيض العضوي المحضر على طريقتك اختيارك من: عيون، نصف استواء، مسلوقة، مسلوقة بقشره، مخفوق، أومليت، أومليت بياض البيض، أو شكشوكة. تقدم جميع الأطباق مع .هاش براون، سجن دجاج، ديك رومي مقعد، طماطم، مشروم، مع اختيارك من الفاصولياء المطبوخة أو الفول المدمس	
60	G D N V عصيدة الشوفان العضوي منكهة بعسل الحمضيات	
100	G D N V Cc طبق تشكيلة الأجبان جبنة بري، شيدر، إمنتال، بارميزان صلبة، كرفس، عنب، عسل، جوز، برقوق مجفف، ويسكويت القمح	
100	G طبق لحوم باردة (تشركوتيري) .بسطرمة بقري، بريزولة، مرتديلا الدجاج، شرائح ديك رومي مدخن، مخلل، خبز طازج	
120	G D E F طبق سلمون مدخن سلمون مدخن منزلياً، كابر مخلل، بصل، كريمة فجل، ليمون مشوي، خبز محمص	
60	G D N V حبوب الإفطار اختيارك من كورن فليكس أو أول بران أو شوكو بويس أو فروستيز أو فروت آند فايبر أو ويتايبكس اختيارك من الحليب كامل الدسم أو الحليب قليل الدسم أو الحليب خالي الدسم أو حليب الصويا	

منتجات ألبان (D)، ترمس (Lu)، سمك (F)، بيض (E)، قشريات (Cr)، جلوتين (G)، كرفس (Cc): تشير الرموز التالية إلى أن الأطباق تحتوي على
(Mo) رخويات، (Mu) خردل، (N) مكسرات، (P) فول سوداني، (Ss) بذور السمسم، (Sy) صويا، (A) كحول
يرجى إعلامنا إذا كنت تعاني من أي حساسية أو كانت لديك متطلبات غذائية خاصة يجب أن نأخذها بعين الاعتبار أثناء تحضير طعامك.
جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وشاملة رسوم بلدية بنسبة ١٠٪، ورسوم خدمة بنسبة ١٠٪، وضريبة القيمة المضافة بنسبة ٥٪.

قائمة الطعام طوال اليوم

إفطار حسب الطلب

متوفرة على مدار ٢٤ ساعة

60	D V زيادي اختيارك من الزبادي الطبيعي أو الزبادي غير المحلى أو الزبادي قليل الدسم أو الزبادي بالفواكه مع الفراولة الطازجة
90	V طبق فواكه استوائية أناناس، مانجو، فاكهة التنين، باشن فروت، مانغوستين
80	G D N V تشكيلة مخبوزات تشكيلة من الكرواسون والمافن الطازج والمعجنات الدنماركية
60	G D N V بيرشر موسلي جرانولا منزلية

أطباق التغذية الصحية

85	سلطة الحمص حمص متبل بالحمضيات، أفوكادو، مانجو، خسروات مشكلة، بروكلي، طماطم شيري
85	بوك الأرز البني أرز بني، تونة مشوية، أفوكادو، إدامامي، خيار مخلل، كزبرة، فجل أحمر، ميسو حلو

أطباق في أي وقت

85	بوريتو في أي وقت تورتيللا دقيق، ديك رومي مقدد، سجن دجاج، بيض مخفوق، طماطم، جبنة جاك، هالابينو، أفوكادو، صلصة
85	شورية الميسو بالفطر ميسو بالفطر، سبانخ، بروكلي، بيضة مسلوقة بوشيه، خبز العجين المخمر
85	راب شكشوكة عربي تورتيللا القمح، خيار، طماطم، بصل، خس، بيض مسلوقة، صلصة طماطم، حمص، صلصة كوكتيل، بطاطا مقلية، مايونيز بالثوم

منتجات ألبان (D)، ترمس (Lu)، سمك (F)، بيض (E)، قشريات (Cr)، جلوتين (G)، كرفس (Ce): تشير الرموز التالية إلى أن الأطباق تحتوي على
(Mo) رخويات، (Mu) خردل، (N) مكسرات، (P) فول سوداني، (Ss) بذور السمسم، (Sy) صويا، (A) كحول
يرجى إعلامنا إذا كنت تعاني من أي حساسية أو كانت لديك متطلبات غذائية خاصة يجب أن نأخذها بعين الاعتبار أثناء تحضير طعامك.
جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وشاملة رسوم بلدية بنسبة ١٠٪، ورسوم خدمة بنسبة ١٠٪، وضريبة القيمة المضافة بنسبة ٥٪.

قائمة الطعام طوال اليوم

عروض الوجبات السريعة		متاح من 12:00 إلى 16:00
50	N تيكسا الدجاج الهندي دجاج تندوري منزوع العظم، صلصة النعناع، بصل أحمر	
55	G جمبري تيمبورا ياباني صلصة الصويا، مايونيز الوسابي	
45	N ساتاي الدجاج الإندونيسي صلصة الفول السوداني، مقرمشات الجمبري	
45	V سبرنج رولز خضار تايلاندي صلصة الفلفل الحلو	
45	D كاساديا مكسيكية دجاج، جبنة، جواكامولي، كريمه حامضة، صلصة سالسا	
	البيتزا	
65	D G بيتزا مارغريتا	
75	D G بيتزا هاواي بالدجاج	
75	D G بيتزا مارغريتا بالدجاج	
75	D G بيتزا بيروني	
	البرياني	
65	D N برياني لحم	
65	D N برياني دجاج	
60	V D N برياني خضار	
	يقدم مع رايتا ومخللات وخبز بوبادوم	
65	D G Ss برجر واجيو إنتركونتيننتال جبنة شيدر، طماطم، بصل، خس، خيار مخلل، أيولي الريحان، خبز بالسمسم، بطاطس مقليّة	
65	D G Ss برجر دجاج دجاج مشوي، جبنة، غواكامولي، طماطم، خس، خبز بالسمسم، بطاطس مقليّة	
65	V G برجر خضار بالجبنة والتوابل الهندية جبنة نباتية، خس، خيار مخلل، طماطم، مايونيز الكاري، خبز بالسمسم، بطاطس مقليّة	
65	D G باجيت دجاج تيكسا دجاج متبل، فلفل أخضر حار، جبنة شيدر، خس، صلصة كزبرة، بطاطس مقليّة	
225	D G E V مشويات ديلوكس مقلبات باردة صغيرة، مشاوي عربية مشكّلة، واختيارك من مشروبين غازيين أو عصيرين طازجين	

منتجات ألبان (D)، ترمس (Lu)، سمك (F)، بيض (E)، قشريات (Cr)، جلوتين (G)، كرفس (Ce): تشير الرموز التالية إلى أن الأطباق تحتوي على
(Mo) رخويات، (Mu) خردل، (N) مكسرات، (P) فول سوداني، (Ss) بذور السمسم، (Sy) صويا، (A) كحول
يرجى إعلامنا إذا كنت تعاني من أي حساسية أو كانت لديك متطلبات غذائية خاصة يجب أن نأخذها بعين الاعتبار أثناء تحضير طعامك.
جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وشاملة رسوم بلدية بنسبة ١٠٪، ورسوم خدمة بنسبة ١٠٪، وضريبة القيمة المضافة بنسبة ٥٪.

قائمة الطعام طوال اليوم

الأطباق المحلية المفضلة

متوفرة على مدار ٢٤ ساعة

55

G V فول مدمس

خبز بيتا ومقبلات تقليدية

45

G V حمص

زيت زيتون، شرائح ليمون، وخبز بيتا دافئ

50

G D V لبننة

زيتون، طماطم، خيار، وخبز بيتا دافئ

المقبلات والسلطات

الشوربات

75

G D V شوربة العدس الشرقية

خبز بيتا محمص، لمسة من عصير الليمون

80

E C e شوربة الدجاج الصافية

دجاج مطهو ببطء، خسروات مشكّلة، مرق دجاج صافي

80

D V شوربة الكرفس المشوي

ثوم معمر، صوص بلسميك مركز

85

F C r مرق المأكولات البحرية

مأكولات بحرية مشكّلة، عصير ليمون، شمر

المقبلات

65

D G V مقبلات باردة

حمص، متبل، ورق عنب، تبولة مع خبز بيتا طازج

70

G D N مقبلات ساخنة

كبة لحم الغنم، فطائر بالسبانخ، سمبوسك بالجبن مع صلصة الطحينة

75

N دجاج تكا

دجاج تندوري بدون عظم، شاتني النعنع، بصل أحمر

140

G E C r روبيان تمبورا

مايونيز الوسابي

65

D N P n C r Ss دجاج ساتيه

صلصة الفول السوداني، مقرمشات بطعم الروبيان، سمسم

65

G V سبرينغ رول بالخضار

صلصة الفلفل الحار الحلوة

منتجات ألبان (D)، ترمس (Lu)، سمك (F)، بيض (E)، قشريات (Cr)، جلوتين (G)، كرفس (Ce): تشير الرموز التالية إلى أن الأطباق تحتوي على

رخويات، (Mo) خردل، (Mu) مكسرات، (N) فول سوداني، (Ss) بذور السمسم، (Sy) صويا، (A) كحول

يرجى إعلامنا إذا كنت تعاني من أي حساسية أو كانت لديك متطلبات غذائية خاصة يجب أن نأخذها بعين الاعتبار أثناء تحضير طعامك.

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وشاملة رسوم بلدية بنسبة ١٠٪، ورسوم خدمة بنسبة ١٠٪، وضريبة القيمة المضافة بنسبة ٥٪.

قائمة الطعام طوال اليوم

السلطات

متوفرة على مدار ٢٤ ساعة

60	G D E F سلاطة سيزر خس صغير، خبز محمص، بيض مسلو، جبن بارميزان، صلصة السيزر، لحم ديك رومي مقعد، أنشوجة
30	إضافة دجاج
35	إضافة روبيان
25	إضافة أفوكادو
60	V G سلاطة مشكلة سلاطة خضراء من الخضروات الطازجة، تنبيلة الليمون وزيت الزيتون
80	D N V سلاطة البطيخ وجبن الفيتا جينة فيتا مكعب، بطيخ، زيتون أسود، صنوبر، صلصة ليمون، تقليل بلسمي
	الساندويتشات والبرغر
125	G D Ss برغر واغيو لحم واغيو بقري، خبز بالسمن، لحم تركي مدخن (بيكون)، خيار مخلل، خس، بصل مقرمش، طماطم، جينة شيدر، بطاطس مقلية
120	G D F بيغل السلمون المدخن جواكامولي، كريمة فج، كابر، بصل، طماطم كرزية
100	G D E برغر دجاج باللين الرائب خس، بيض، دجاج، طماطم، لحم ديك رومي مقعد، مايونيز، بطاطس مقلية
110	D G Se Mu برغر نباتي خبز بالسمن، كول سلو، جينة شيدر، بطاطس مقلية
90	G N V برغر نباتي جبن نباتي، طماطم، خس، جواكامولي، خبز نباتي محلي الصنع، بطاطس مقلية
85	G D راب التورتيللا دجاج متبل، بيكون ديك رومي، جبن، خس، طماطم، بطاطس مقلية
	بيتزا
95	G D V بيتزا مارغريتا بجينة البوفالو جبن موزاريلا بوفالو، صلصة طماطم، ريحان، أوريجانو
100	G D بيتزا دجاج تيك دجاج متبل، موزاريلا، صلصة طماطم، أوريجانو
115	G D بيتزا ببيروني موزاريلا، ببيروني، ريحان أخضر طازج
90	G D V بيتزا الخضروات المتوسطة خرشوف، موزاريلا، طماطم، زيتون، فلفل أحمر، باذنجان

منتجات ألبان (D)، ترمس (Lu)، سمك (F)، بيض (E)، قشريات (Cr)، جلود (G)، كرفس (Ce): تشير الرموز التالية إلى أن الأطباق تحتوي على
(Mo) رخويات، (Mu) خردل، (N) مكسرات، (P) فول سوداني، (Ss) بذور السمسم، (Sy) صويا، (A) كحول
يرجى إعلامنا إذا كنت تعاني من أي حساسية أو كانت لديك متطلبات غذائية خاصة يجب أن نأخذها بعين الاعتبار أثناء تحضير طعامك.
جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وشاملة رسوم بلدية بنسبة ١٠٪، ورسوم خدمة بنسبة ١٠٪، وضريبة القيمة المضافة بنسبة ٥٪.

الأطباق الرئيسية

متوفرة على مدار ٢٤ ساعة

140	D G N دجاج بالزبدة دجاج تندوري مشوي، صلصة طماطم متبلّة، أرز مطهو على البخار، صلصة رايتا، مخللات، خبز بوبادوم
140	G F سمك ويطاطس مقلية (فیش آند تشيبس) سمك مقلي مغطى بالخلطة، صلصة تارتار، بازلاء مهروسة، بطاطس مقلية
195	G D E مشاوي شرقية مشكلة كفتة لحم، ريش غنم، كباب لحم بقري، شيش طاووق، بطاطس مقلية، معجون فلفل حار، صلصة ثوم، مخللات عربية، حمص صغير
185	D F فيليه سمك القاروص بطاطس صغيرة، خسروات مشوية، صلصة زبدة بالليمون
170	D F فيليه سلمون مشوي بروكلي تندرستيم، سلق بالليمون، صلصة أعشاب، بطاطا مهروسة بالكريمة
170	D Mu صدر دجاج مشوي دجاج مشوي ببطء مع الفطر البري والبطاطس الصغيرة
225	D فيليه لحم 200 غم لحم أنغوس أسترالي، طماطم مشوية، ثوم كوني، بطاطس مقلية، صوص بان جوس أو صوص الفلفل
195	D C e A ريش غنم أسترالية بطاطس مهروسة بالكريمة، بروكلي رفيع، صلصة لحم خفيفة
135	G D N البرياني الكلاسيكي دجاج
135	لحم غنم
160	Cr روبيان تايفر
120	V D بانير وخسروات مشوية يقدم مع رايتا ومخللات وخبز بوبادوم
125	G D Ce صلصة لحم، شرائح المعكرونة، طماطم، جبن صلصة كريمة غنية، دجاج، جبن بارميزان معتق
110	G D E بيني ألفريدو لازانيا لحم ببطء مطهوه
95	G D E V بيني نابوليتان طماطم كرزية، ريحان، جبن بارميزان معتق
100	G D E V تاليتيللي بالفطر صلصة كريمة، فطر بري، زيت الترافل، جبن بارميزان معتق
100	G D E سباغيتي بولونيز لحم بقري مفروم، صلصة الطماطم، جبن بارميزان معتق

الأطباق الجانبية

50	V أرز أبيض مطهي على البخار
50	V خسروات مطهية على البخار
50	V بطاطس مقلية
50	V بطاطس مهروسة بالكريمة
45	V سلطة أوراق خضراء مشكلة

منتجات ألبان (D)، ترمس (Lu)، سمك (F)، بيض (E)، قشريات (Cr)، جلود (G)، كرفس (Ce): تشير الرموز التالية إلى أن الأطباق تحتوي على

(Mo) رخويات، (Mu) خردل، (N) مكسرات، (P) فول سوداني، (Ss) بذور السمسم، (Sy) صويا، (A) كحول

يرجى إعلامنا إذا كنت تعاني من أي حساسية أو كانت لديك متطلبات غذائية خاصة يجب أن نأخذها بعين الاعتبار أثناء تحضير طعامك.

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وشاملة رسوم بلدية بنسبة ١٠٪، ورسوم خدمة بنسبة ١٠٪، وضريبة القيمة المضافة بنسبة ٥٪.

قائمة الطعام طوال اليوم

قائمة الأطفال

متوفرة على مدار ٢٤ ساعة

70	G D E دجاج بانيه منزلي بطاطس مقليه
75	G D برجر لحم بقري للأطفال طماطم، خس، جبن شيدر، بطاطس مقليه
60	G D E باستا الطماطم مكرونه بيبي، صلصة طماطم، جبن بارميزان
65	G F فيش آند تشيبس صغير سمك مقلي، بازلاء مهروسة، بطاطس مقليه
75	G D E سباغيتي بولونيز للأطفال لحم بقري مفروم، صلصة الطماطم، جبن بارميزان معتق
65	G D E مكرونه بالجبن قطع دجاج، صلصة جبن غنية
70	G D هوت دوغ دجاج بطاطس مقليه، كاتشب

الحلويات

متوفرة على مدار ٢٤ ساعة

70	G D N V تشكيلة آيس كريم نكهات حسب اختيارك فانيليا V D E شوكولاتة V D E فراولة V D E سوريه جوز الهند والزنجبيل V سوريه المانجو والباشن فروت V سوريه الكرز V D E كرامبل بالتوت المشكل G D
80	G D E V تيراميسو كريمة ماسكربوني غنية، إسبريسو، بسكويت إيطالي
70	V طبق فواكه مشكلة شرائح فواكه مشكلة مع توت طازج
70	G D N V أم علي بودينغ معجنات تقليدي مع مكسرات وزبيب
100	G D N Cc طبق الجبن جينة بري، شيدر، إمنتال، بارميزان صلبة، كرفس، عنب، عسل، جوز، برقوق مجفف، ويسكيت القمح
70	G D E براوني الشوكولاتة شوكولاتة بالحليب، جاناش، فئات الشوكولاتة، آيس كريم فانيليا

منتجات ألبان (D)، ترمس (Lu)، سمك (F)، بيض (E)، قشريات (Cr)، جلوتين (G)، كرفس (Cc): تشير الرموز التالية إلى أن الأطباق تحتوي على
(Mo) رخويات، (Mu) خردل، (N) مكسرات، (P) فول سوداني، (Ss) بذور السمسم، (Sy) صويا، (A) كحول
يرجى إعلامنا إذا كنت تعاني من أي حساسية أو كانت لديك متطلبات غذائية خاصة يجب أن نأخذها بعين الاعتبار أثناء تحضير طعامك.
جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وشاملة رسوم بلدية بنسبة ١٠٪، ورسوم خدمة بنسبة ١٠٪، وضريبة القيمة المضافة بنسبة ٥٪.

قائمة المشروبات

المشروبات غير الكحولية

متوفرة على مدار 24 ساعة

40

العصائر الطازجة

تشكيلة من العصائر الطازجة: برتقال، تفاح، أناناس، جزر، بطيخ، جريب فروت، طماطم، أو ليمون بالنعناع

المشروبات الباردة المخلوطة

35

حليب بالشوكولاتة

35

قهوة مثلجة

35

ميلك شيك (شوكولاتة، فانيлия، فراولة، موز)

35

سموذي فواكه (فراولة، موز)

25

كوب حليب (كامل الدسم، قليل الدسم، خالي الدسم، صويا)

الكوكتيلات بدون كحول

45

لكمة الليمون

45

شغف نعمة

45

بنش الفواكه

45

بينيا كولادا بدون كحول

45

موهيتو

المياه الساكنة

25

سان بنديتو ٥٠٠ مل

35

سان بنديتو ١ لتر

المياه الغازية

25

سان بنديتو ٥٠٠ مل

35

سان بنديتو ١ لتر

قائمة المشروبات

المشروبات غير الكحولية

متوفرة على مدار 24 ساعة

المشروبات الغازية

35	كوكاكولا / كوكاكولا دايت / كوكاكولا زيرو
35	سبرايت
35	فانتا
35	جنجر إيل
35	مياه غازية
35	مياه تونيك

مشروبات الطاقة

40	ريد بول
----	---------

المشروبات الساخنة

تشكيلة القهوة

35	إسبريسو
40	قهوة أمريكية
45	كابتشينو
45	لاتيه
45	قهوة تركية
45	قهوة عربية

تشكيلة الشاي

35	إفطار ملكي
35	شاي أخضر
35	شاي الياسمين
35	لبالي مغربية
35	شاي البابونج
35	شوكولاتة ساخنة

قائمة المشروبات

المشروبات الكحولية



400 85
799 165
899
550
1250

المشروبات الفوارة والشمبانيا

بروسكو دوك فالدو ميليزيماتو
NV تيتينجر بروت ريزيرف
موويت وشاندون إمبيرال بروت
(NV) لوران بيريه بروت
فيف كليكو لابل أصفر

النبيلد



375 80

النبيلد الوردى

روزيه دانجو، شمين دي سابل (فرنسا)



300 65
375 80
375 80
425 90

النبيلد الأبيض

بينو غريجو، دا لوكا، إيطاليا
سوفيجنون بلان، ماتوا فالي، نيوزيلندا
شاردونيه، كونونغا هيل، بينفولدر، أستراليا
ريسلينج، برايفت بن، فيلا ماريا، نيوزيلندا



380 80
355 80
425 90
470 95
550

النبيلد الأحمر

شيراز كابيرنيه، كونونغا هيل، بينفولدر، أستراليا
جابينو، إيطاليا، DOCG كيانتى
كابيرنيه سوفيجنون، بوديغا لويجي بوسكا، الأرجنتين
بينو نوار، لو فو، فرنسا
موتون كادييه "ريزيرف"، بوردو، فرنسا

قائمة المشروبات

المشروبات الكحولية

زجاجة

البيرة

50

ستلا أرتوا، بلجيكا

50

كورونا، المكسيك

50

هاينيك، هولندا

50

أمازا، لبنان

زجاجة

30 ML

فودكا

815

60

أبسلوت بلو

815

60

أبسلوت سيترون

815

60

روشن ستاندرد أورجينا

1565

85

جراي جوس

جين

1190

65

هيندريكس

1065

60

بومباي سافاير

ويسكي

1065

60

جونني ووكر بلاك ليبل

1565

70

شيفاز ريغال 12 سنة

1065

65

جاك دانيالز

1065

60

جيم بيم

قائمة المشروبات

المشروبات الكحولية

زجاجة	30 ML	الروم
1065	60	باكاردي كارتا بلانكا
1065	60	هافانا كلوب أنيخو ٣ سنوات

البراندي

3285	135	XO مارتيل
2270	70	VSOP مارتيل

تيكيلا

1410	60	باترون سيلفر
1410	60	كافيه XO باترون

فيرموث ومشروبات ليكيير

815	45	كونترو
815	45	أبيرو
815	45	مارتينبي بيانكو
815	45	كامباري
815	45	بيرنود
815	45	ريكارد
815	45	فيرنيت برانكا
815	45	ياغرمبايستر

الكوكتيلات الكلاسيكية العالمية

70

أولد فاشند
ظهر في القرن التاسع عشر، ويُعتبر الأساس الذي بُنيت عليه جميع الكوكتيلات الأخرى.
هذا المشروب الكلاسيكي يتم تحضيره وإتقانه بالطريقة التقليدية الأصيلة
بوريون أمريكي، بيترز، سكر

70

مارتينى
كوكتيل كلاسيكي يتمتع بطابع راقٍ وأنيق، يجب تقليبه بلطف وليس رجّه للحفاظ على صفائه وتوازنه.
إنه مشروب سلس ومنعش، جاف ونقي
جين لندن، فيرموث جاف، زيتون

70

كايبرينها
مشروب مصنوع من مشروب قصب السكر الخام الذي كان شرارة لثورة في يوم من الأيام.
يُحضّر تقليدياً بالليمون المهرّوس، طعمه قوي ومنعش وخفيف
كاشاسا برازيلية، سكر، ليمون

70

نيغروني
هذا المشروب الأيبريتيفو الأيقوني هو تجسيد للتوازن والبساطة. طعمه حلو ومر في نفس الوقت
ولا يزال يُقدّم اليوم كما أراده السيد نيغروني
كامباري، جين، فيرموث أحمر حلو

70

دايكيري
مشروب حلو وحامض مليء بالتاريخ، يروي العطش ويُلهم الكُتاب منذ أكثر من 100 عام
روم باكاردي أبيض، عصير ليمون طازج، شراب بسيط (سكر مع ماء)

70

مارغريتا
"وصفتها مجلة إسكواير لأول مرة في عام 1953 بأنها "رائعة للنظر".
مارغريتا هي المزيج المثالي بين الحلو، الحامض، المالح، والمر
تيكيلا، تريبل سيك، ليمون، حافة الكأس بالملح