

# BREAKFAST

## À La Carte

Available from 9:00 to 11:00

Turkish Breakfast (G, D, N)	175
Menemen, Sucuklu Yumurta, Olives, Cucumber, Tomatoes, Jam, Assorted Cheese & Bread Served with Turkish Tea	
Julfar Breakfast (V, G, D, N) <i>Signature</i>	90
Egg Shakshouka, Foul Medames, Falafel, Hummus, Veg Crudités, Labneh, Served with Arabic Bread	
Shakshouka (V, G, D)	75
Cracked Eggs, Rose Harissa & Tomato Ragu, Capsicum, Feta Cheese & Grilled Bread	
Classic Eggs Benedict (G, D) <i>Signature</i>	70
English Muffin, Poached Eggs, Beef Bacon, Truffle Hollandaise, Parmesan Cheese	
Avocado Toast (V, G)	75
Sourdough Bread, Guacamole, Sunflower Seeds, Poached Egg	
Salted Caramel French Toast (V, G, D, N)	70
Hot Brioche, Whipped Cream, Chocolate Caramel Sauce, Caramelised Nuts, Mixed Berry	
Blueberry Pancake (V, G, D)	70
Blueberries, Maple Syrup, Whipped Cream	

Dishes indicated with (V) Suitable for Vegetarians, (G) Gluten, (D) Dairy, (N) Nuts, (A) Alcohol, (S) Seafood.

Please let us know of any allergies or food intolerances so that we can prepare your food accordingly.

All prices are in AED and are inclusive of 10% service charge, 7% destination fee and 5% VAT.

ALL-DAY MENU  
Available from 11:00 onwards

APPETIZERS & SALADS

Prawn Quinoa (G, S) <i>Signature</i>	70
Radish, Orange Segment, Melon Seeds, Edamame Drops, Mesclun Leaves, Chili Mango Dressing	
Garden Salad (V)	60
Mixed Greens, Peach, Candy Beetroot, Radish, Pumpkin Purple Potato, Edamame Beans, Lemon Honey Dressing	
Selection of Cold Mezze (V, G, D, N)	75
Hummus, Labneh, Moutabal, Muhammara, Warak Enab, Pickles & Olives	
Burratta Salad (D, N)	85
Heirloom Tomatoes, Cherry Mozzarella, Basil Pesto, Fresh Basil, Tomato Dust, Balsamic, Fresh Figs, Rocket Leaves	
Caesar Salad (G, D, S)	65
Baby Gem Lettuce, Parmesan, Anchovies, Turkey Bacon, Sourdough Crouton	
Add-On Grilled Chicken	30
Add-On Marinated Shrimps (S)	35

Dishes indicated with (V) Suitable for Vegetarians, (G) Gluten, (D) Dairy, (N) Nuts, (A) Alcohol, (S) Seafood.

Please let us know of any allergies or food intolerances so that we can prepare your food accordingly.

All prices are in AED and are inclusive of 10% service charge, 7% destination fee and 5% VAT.

## LIGHT MEALS

<b>Beef Burger (G, D)</b>	110
Onion Rings, Cheddar Cheese, Tomato Chutney, Chipotle Mayo, Sesame Bun, Served with French Fries	
<b>Falafel Halloumi Wrap (V, G, D, N)</b>	75
Onions, Pickles, Mint, Tahini, Pomegranate, Saaj Bread, Served with French Fries	
<b>Ramsa Club Sandwich (G, D)</b>	90
Grilled Chicken Breast, Emmenthal Cheese, Truffle Egg, Beef Bacon, Served with French Fries	
<b>Focaccia Sandwich (V, G, D, N)</b>	75
Grilled Vegetables, Buffalo Mozzarella, Wild Rocket, Pesto	
<b>Beef Bresaola Ciabatta (G, D, N)</b>	80
Air Dried Beef, Smoked Cheese, Wild Rocket, Walnut Pesto	

Dishes indicated with (V) Suitable for Vegetarians, (G) Gluten, (D) Dairy, (N) Nuts, (A) Alcohol, (S) Seafood.

Please let us know of any allergies or food intolerances so that we can prepare your food accordingly.

All prices are in AED and are inclusive of 10% service charge, 7% destination fee and 5% VAT.

## SNACKS AND BITES

Shrimp Quesadilla (G, D, S) <i>Signature</i>	80
Marinated Shrimps, Pico de Gallo, Sour Cream, Guacamole	
Oven Roasted Cauliflower Florets (N, G, V)	60
Pistachio Hummus, Pomegranate, Pita Bread Croutons	
Fried Calamari (G, D, S)	70
Tempura Coating, Lemon, Lime Coriander Aioli	
Beef Souvlaki (G, D)	95
Beef Tenderloin, Onions, Peppers, Pita, Fries, Oregano	

## PASTAS AND PIZZAS

Pizza Margherita (G, D, V)	85
Buffalo Mozzarella, Basil, Tomatoes	
Pizza Diavola (G, D)	95
Beef Spicy Salami, Buffalo Mozzarella, Tomatoes	
Spinach Ricotta Ravioli (G, D)	80
Sage Butter, Grana Padano	
Potato Gnocchi (G, D)	85
Lamb Ragout, Pecorino, Broad Beans, Rosemary	

Dishes indicated with (V) Suitable for Vegetarians, (G) Gluten, (D) Dairy, (N) Nuts, (A) Alcohol, (S) Seafood.

Please let us know of any allergies or food intolerances so that we can prepare your food accordingly.

All prices are in AED and are inclusive of 10% service charge, 7% destination fee and 5% VAT.

## FLEXIBLE DINING

By offering versatile and nutritionally balanced dishes available at any time, you can re-energise according to your personal preferences and schedule.

### Anytime Plates

A breakfast-inspired dish reflective of local and organic ingredients

<b>Miso Mushroom (G)</b>	70
Miso Mushrooms, Spinach, Broccoli, Poached Egg, Sour Dough Bread	
<b>Anytime Burrito (G, D)</b>	70
Flour Tortilla, Turkey Bacon, Chicken Sausage, Scrambled Egg, Tomatoes, Jack Cheese, Jalapenos, Avocado, Salsa	

### Nourish Bowls

A well-balanced, healthy meal that contains nourishing ingredients

<b>Marinated Chickpeas (V)</b>	70
Citrus Marinated Chickpeas, Avocado, Mango, Mixed Greens, Broccoli, Cherry Tomato	
<b>Brown Rice Poke (G, S)</b>	75
Brown Rice, Seared Tuna, Avocado, Edamame, Cucumber Pickle, Cilantro, Red Radish, Sweet Miso	

Dishes indicated with (V) Suitable for Vegetarians, (G) Gluten, (D) Dairy, (N) Nuts, (A) Alcohol, (S) Seafood.

Please let us know of any allergies or food intolerances so that we can prepare your food accordingly.

All prices are in AED and are inclusive of 10% service charge, 7% destination fee and 5% VAT.

## DESSERT

Saffron Milk Cake (G, D, N) <i>Signature</i>	55
Whipped Cream, Forest Berries	
Chocolate Pull Me Up (V, G, D, N)	55
Chocolate Ganache, Dark Chocolate Sauce, Crunchy Pearls	
Berries Cheesecake (G, D, N)	55
Baked Cheesecake with Spiced Berry Compote	
Tropical Fruits (V, D)	50
Served with Warm Chocolate	
Ice Cream (V, G, D)	20 per scoop
Salted Caramel Macadamia (N), Blueberry Cream, Oreo Cookie	

## RAMSA AFTERNOON TEA

Available from 14:00 to 17:00

Delicate Pastries  
Craft Finger Sandwiches  
Freshly Baked Scone  
Clotted Cream & House-made Jams

Ramsa Afternoon Tea (G, D, N, S)	150
Served with a Choice of Coffee or Tea	

Dishes indicated with (V) Suitable for Vegetarians, (G) Gluten, (D) Dairy, (N) Nuts, (A) Alcohol, (S) Seafood.

Please let us know of any allergies or food intolerances so that we can prepare your food accordingly.

All prices are in AED and are inclusive of 10% service charge, 7% destination fee and 5% VAT.

## الفطور حسب الطلب من قائمة الطعام

متوفرة من الساعة 9 صباحاً وحتى II صباحاً

- 175 الفطور التركي (قم، أ، مك)  
شكشوكة على الطريقة التركية (مينمين)، سجق مقلي مع البيض (سوكلو يومورتا)، زيتون، خيار، طماطم، مربى، أجبان متنوعة وخبز. يقدم مع الشاي التركي
- 90 إفطار جلفار (ن، قم، أ، مك) *Signature*  
شكشوكة، فول مدمس، فلافل، حمص، طبق خضار مشكلة، لبننة يقدم مع الخبز العربي
- 75 شكشوكة (ن، قم، أ)  
بيض مخفوق، معجون الطماطم الوردى مع قطع الطماطم، الفليفلة الحلوة، جبن فيتا والخبز المشوي
- 70 بيض بينيديكت (أ، قم) *Signature*  
قطع المغن الطري مع البيض المسلوق منزوع القشر، وقطع اللحم البقري المقدد تغطيه صلصة الهولاندينز والكمأة وطبقة من جبن البارميزان
- 75 توست الأفوكادو (قم، ن)  
شرائح الخبز الطازج مع صلصة الجواكامولي، وبذور دوار الشمس، والبيض المسلوق منزوع القشر
- 70 توست فرنسي بالكاراميل المملح (ن، قم، أ، مك)  
خبز البريوش الساخن مع الكريمة المخفوقة مغطى بصلصة كراميل الشوكولا، والمكسرات المكرملة يعلوه تشكيلة متنوعة من التوت
- 70 بانكيك التوت الأزرق (ن، قم، أ)  
حبات التوت الأزرق مع شراب القيقب، والكريمة المخفوقة

## قائمة الطعام المتوفرة طوال اليوم متوفرة من الساعة II صباحاً

### السلطات والمقبلات

- 70 سلطة الكينوا بالروبيان (قم، بح) *Signature*  
قطع الفجل والبرتقال مع بذور الشمام والإيدامامي، والأوراق الخضراء المتنوعة التي تغطيها صلصة المانجو الحارة
- 60 سلطة الحديقة (ن)  
تشكيلة من الخضار، والخوخ، والشمندر السكري، والفجل، واليقطين، والبطاطا الأرجوانية، وحبوب الإيدامامي مغطاة بصلصة الليمون بالعسل
- 75 تشكيلة من المقبلات الباردة (ن، قم، أ، مك)  
أطباق متنوعة من الحمص، واللبن، والفتيل، والمحمرة، وورق العنب مع المخللات والزيتون
- 85 سلطة البوراتا (أ، مك)  
قطع الطماطم الكرزية المتنوعة والمشكلة مع جبن الموزاريلا، وأوراق الريحان الطازجة، وبودرة الطماطم، والخل البلسمي، وشرائح التين تغطيها أوراق الجرجير الخضراء
- 65 سلطة سيزر (قم، أ، بح)  
أوراق الخس مع جبن البارميزان، وسمك الأنشوفة، وشرائح لحم الديك الرومي المقدد مع قطع الخبز الطازج المحمص
- 30 يمكنك إضافة قطع الدجاج المشوية
- 35 يمكنك إضافة قطع الروبيان المتبل (بح)



## الوجبات الخفيفة

- 110 برجر اللحم البقري (قم، أ)  
اللحم البقري المفروم تغطيه حلقات البصل الشهية، وجبن الشيدر، وقطع الطماطم، وصلصة تشيبيوتلي المايونيز بين قطعتي خبز البرجر الطازج المغطى بالسّمسم. يقدم مع البطاطا المقلية
- 75 ساندويتش الفلافل بجبن الحلومي (ن، قم، أ، مك)  
شرائح البصل مع الخل، وأوراق النعناع، وصلصة الطحينة، وحبّات الرمان الحمراء الشهية مصطفة بانسجام في خبز الصاج الطازج. يقدم مع البطاطا المقلية
- 90 كلوب ساندويتش رمسة (قم، أ)  
شرائح صدر الدجاج المشوية مغطاة بجبن الإيمنتال، وبيض الكمأة، واللحم المقدد يقدم مع البطاطا المقلية
- 75 ساندويتش الفوكاشيا (ن، قم، أ، مك)  
تشكيلة من الخضار المشوية مع جبن موزاريلا الجاموس، واوراق الجرجير وصلصة البيستو
- 80 شيباتا البريساولا (قم، أ، مك)  
شرائح اللحم المجفف مع الجبنة المدخنة، واوراق الجرجير البرية، وصلصة البيستو بالجوز

## الأطباق الخفيفة

- 80 كساديا الروبيان (قم، أ، بح) *Signature*  
قطع الروبيان المتبل مع سلطة الطماطم والبصل والبقدونس المفرومة بشكل ناعم،  
والكرامة الحامضة، وصلصة الجواكامولي
- 60 قطع القرنبيط المحمرة بالفرن (مك، قم، ن)  
حمص ممزوج بالفستق الحلبي مع حبات الرمان الشهية، وقطع خبز البيتا المقرمشة
- 70 كلماري مقلي (قم، أ، بح)  
حلقات الكلماري المغطاة بطبقة من السميد والمقلية مع قطع الليمون وصلصة الليمون الحامض  
والكزبرة واللبن الرائب (الروب)
- 95 بيف سوفلاكي (قم، أ)  
فليه لحم البقر مع البصل، والفليفلة، وخبز البيتا، والأوريغانو البري

## أنواع الباستا والبيتزا

- 85 بيتزا المارجريتا (قم، أ، ن)  
جبنة موزاريلا الجاموس مع أوراق الريحان والطماطم
- 95 بيتزا ديافولا (قم، أ)  
لحمة سلامي حارة مع موزاريلا الجاموس والطماطم
- 80 رافيولي السبانخ والجبن (قم، أ)  
رافيولي محشو بالسبانخ مع صلصة مع الزبدة والجبن
- 85 نيووكي البطاطا (قم، أ)  
حبات الباستا المحضرة من البطاطا مع لحم الضأن، وجبن البيكورينو، وإكليل الجبل

## اختيارات متنوعة

يمكنك الآن استعادة نشاطك وحيويتك باختيار المأكولات التي تفضلها ووفق جدولك من خلال الأطباق المتنوعة والمتوازنة غذائياً والمتاحة في أي وقت

### متوفرة في جميع الأوقات

فطور مستوحى من البيئة المحلية مع مكونات محلية طبيعية

- 70 ميزو الفطر (قم)  
ميزو الفطر مع السبانخ، والبروكلي، والبيض المسلوق، والخبز الطازج
- 70 بوريتو جميع الأوقات (قم، أ)  
تورتिला القمح مع لحم الديك الرومي المقدد، ونقانق الدجاج، والبيض المخفوق، والطماطم، والجبن وقطع الهالابينون والأفوكادو، والصلصة الخاصة.

### اختيارات مغذية

وجبة صحية متزنة تحتوي على جميع العناصر المغذية

- 70 حبوب الحمص (ن)  
حببات الحمص المتبل بالليمون مع الأفوكادو، والمانجا، والخضار الخضراء المشكلة، والبروكلي، والطماطم الكرزية الصغيرة
- 75 وعاء الأرز البني (قم، أ)  
أرز بني مع التونا المحمرة، والأفوكادو، والإيديمامي، ومخلل الخيار، والكزبرة، والفجل، الميزو الحلو

## الحلويات

- 55 كعكة الحليب بالزعفران (قم، أ، مك) *Signature*  
كريمة مخفوقة، توت
- 55 شوكولا بول مي أب (ن، قم، أ، مك)  
كريمة الشوكولا، صلصة الشوكولا الداكنة، بيرلز مقرمشة
- 55 تشيز كيك التوت (قم، أ، مك)  
تشيز كيك مخبوز بمربي التوت الغني بالنكهة
- 50 فاكهة استوائية (ن، أ)  
تقدم مع شوكولا دافئة
- 20 للمغرفة آيس كريم (ن، قم، أ)  
مكاداميا بالكراميل المالح (ن)، كريمة التوت الأزرق، كوكيز أوريو

شاي ما بعد الظهيرة من رمسة  
متوفر من الساعة 2 مساءً و حتى 8 مساءً

معجنات شهية  
ساندويتشات كرافت فينجر  
كعك محضر طازجاً  
كريمة متخثرة ومربي طازجة

- 150 شاي ما بعد الظهيرة رمسة (قم، أ، مك، بح)  
يقدم مع اختيارك من القهوة أو الشاي

# BEVERAGE MENU

## COFFEE

### BREW BAR

- |   |   |    |
|---|---|----|
|    | <b>French Press</b>   | 45 |
|   | <p>Pressure is used to force coffee to the bottom of an elegant pot after brewing, capturing the concentrated flavours. Coffee in its purest form, deep, dark and full flavoured.</p>     |    |
|    | <b>Aero Press</b>   | 45 |
|   | <p>Using a rapid, total immersion brewing process to make smooth, delicious, full flavoured coffee and with low acidity.</p>  |    |
|    | <b>Nitro Cold Brew</b>  | 45 |
|   | <p>The variation of cold brewed coffee that uses the addition of nitrogen gas to create a smooth texture.</p>   |    |
|    | <b>Cold Brew</b>  | 45 |
|   | <p>The process of steeping coffee grounds in room temperature or cold water for an extended period of time to produce a perfectly balanced and distinctively smooth cold drip coffee.</p> |    |
|  | <b>Chemex</b>   | 45 |
|   | <p>Using an infusion method but resulting in a slower brew and a richer cup of coffee.</p>  |    |
|  | <b>V60</b>  | 45 |
|   | <p>The name stems from the shape of the device, a V shape with angles of 60 degrees resulting in clear flavours and aromas in your cup.</p>   |    |
|  | <b>Syphon</b>   | 45 |
|   | <p>Using two chambers where vapor pressure and gravity produce coffee.<br/>Resulting in a smooth, full-bodied, crisp, clean and rich coffee that is full of flavour.</p>                  |    |

We are proud to serve sustainable and fair trade tea & coffee.  
For more information, please consult your server.

## TRADITIONAL METHOD

Espresso	22
Double Espresso	25
Espresso Macchiato	25
Americano	22
Cappuccino	27
Café Latte	27
Mocha Latte	35
Flat White	27
Cortado	27
Piccolo	27
Turkish Coffee	29

## SIGNATURE HOT CHOCOLATE

Hot Chocolate Boom	45
Hot Pink Cloudy	45
Ice Chocolate Cotton	45
Marshmallow Hot Chocolate	35

## FLAVOURED COFFEE

Spanish Latte	45
Milky Way Cappuccino	45
Coconut Mocha	45

Roasted by



## TEA TIME MENU

- Gunpowder Supreme** 29  
A green tea grown adjacent to the fêted Huangshan Mountains at altitudes of up to 900 meters, the tightly rolled grey-green leaves resemble gunpowder and unfurl to yield an aromatic grassy infusion with a lingering aftertaste and light astringency.
- English Breakfast Tea** 29  
This classic was originally blended as an accompaniment to the traditional English breakfast. Very strong and full-bodied with light floral undertones, this TWG Tea broken-leaf black tea is perfect with morning toast and marmalade.
- Full Bloom Tea** 50  
Delicate white tea leaves are handcrafted into a bouquet of red carnations. A smooth and pleasing 'Flower in a glass' Tea creation.
- French Earl Grey** 29  
A fragrant variation of the great classic, this TWG Tea black tea has been delicately infused with citrus fruits and French blue cornflowers.
- 1837 Black Tea** 29  
TWG Tea's renowned signature tea, 1837 Black is a unique blend of black tea with notes of fruits and flowers from the Bermuda triangle, which leaves a lingering aftertaste of ripe berries, anise, and caramel. A timeless classic.
- 1837 White Tea** 30  
1837 White is an ethereal blend of white tea with notes of fruits and flowers from the Bermuda triangle, which leaves a lingering aftertaste of wild berries and anise. A crystalline and sophisticated tea for the evening.
- Chamomile** 29  
Soft and soothing, these rare TWG Tea chamomile flowers boast a rich honey aroma and yield a golden, theine-free cup.
- Moroccan Mint** 29  
A great favourite, this fine green tea is perfectly blended with suave and strong Sahara mint. A timeless classic.
- Vanilla Bourbon** 29  
Red tea from South Africa blended with sweet vanilla. Enveloping, this theine-free tea can be served warm or iced at any time of the day, and is perfect for children as well.
- Crème Brûlée** 29  
Welcome to the world of sweet French savoir-faire. TWG Tea created this special green tea by blending subtle bouquets of red fruits and strawberries, evoking the taste of crème brûlée. Absolute harmony.
- Sakura! Sakura!** 29  
An ode to spring, this fragrant Tea blend evokes Kyoto's most celebrated season. A scattering of cherry blossoms and green tea yield a most aromatic and elegant fragrance.

## OTHER BEVERAGE

### Water

Eira Still Large	31
Eira Still Small	21
Eira Sparkling Large	31
Eira Sparkling Small	21

### Soft Drink

Coke	25
Coke Zero	25
Sprite	25
Fanta	25
Tonic	25
Ginger Ale	25
Club Soda	25

### Energy Drink

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

### Juices

Orange	35
Grapefruit	35
Lemon-Mint	35
Carrot	35
Watermelon	35



## SIGNATURE MOCKTAILS

Arabiana	35
Classic Colada blended to perfection with dates	
Magic Berry <i>Signature</i>	35
An elegant combination of freshly muddled blackberries, synchronized with pineapple juice, vanilla and citrus	
Pink Lemonade	35
Fresh lemonade in an InterContinental pink style	
Ginger Fizz	35
A very refreshing and lightly sour combination of fresh lemon juice, ginger and topped off with fizzy water	

## WORLDLY CLASSICS

Martini	50
Gin 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.	
Negroni	50
This iconic aperitif is the very definition of balance and simplicity. It's a classic mix of gin, campari, and sweet vermouth.	
Daiquiri	50
A sweet and sour delight with white rum, it's been quenching thirsts and serving as an inspiration to authors for more than 100 years.	
Old Fashioned	50
Emanating from the 19th century. This classic whisky drink is confident and mastered here the old fashioned way.	
Margarita	50
It is the perfect combination of sweet, salty, sour and bitter with a touch of tequila.	
Caipirinha	50
Made from a raw sugarcane spirit that once sparked a revolution. Traditionally flavored with muddled limes, and cachaça.	

## WINES

	Glass	Bottle
<b>Champagne</b>		
NV Laurent-Perrier La Cuvée, Tours-Sur-Marne	110	670
<b>Sparkling Wine</b>		
Prosecco Extra Dry DOC, Fantinel, Italy	50	285
Valdo Rose, Italy		205
<b>White Wine</b>		
Chardonnay, The First Lady, Warwick Estate, South Africa	45	215
Sauvignon Blanc, Babydoll, Yealands, New Zealand	50	240
Pinot Grigio Santepietre, Lamberti, Italy	50	240
Petit Chablis 'Pas Si Petit', La Chablisienne, France	80	395
<b>Rose Wine</b>		
Rosé, Argento, Argentina	40	195
"Cuvée Serpolet", Côtes de Provence, Henri Fabre, France	55	265
<b>Red Wine</b>		
Cabernet Sauvignon, Woodbridge, Robert Mondavi, USA	55	255
Malbec, La Linda, Bodega Luigi Bosca, Argentina	50	240
Chianti Vernaiolo DOCG, Rocca delle Macie, Italy	55	260
Pinot Noir, Private Selection, Robert Mondavi, USA	75	375
<b>Sweet &amp; Fortified Wine</b>		
Taylor's Port 10yrs, Yawny, Portugal	40	
Moscato, Barefoot, California, USA	30	

## BOTTLED BEER

Corona, Mexico		40
Heineken, Holland		35
Somersby Apple Cider, Denmark		45

All prices are in AED and are inclusive of 10% service charge, 7% destination fee and 5% VAT.

## SPIRITS

Vodka	30ml	Bottle
Tito's	30	500
Ketel One	35	850
Gin		
Tanqueray	30	500
Hendrick's	40	650
Bombay Sapphire	35	650
Rum		
Bacardi	30	500
Captain Morgan Spiced	35	600
Ron Zacapa 23yo	95	1550
Tequila		
El Jimador Blanco	30	500
Reserva de la Familia	110	1950
Brandy		
Remy Martin VSOP	85	1450
Hennessy VS	50	850
Blended Scotch Whisky		
Johnnie Walker Red Label	30	500
Johnnie Walker Black Label	40	700
Chivas 12yo	40	600
Single Malt Scotch Whisky		
Glenfiddich 12yo	40	700
Glenlivet 12yo	40	750

All prices are in AED and are inclusive of 10% service charge, 7% destination fee and 5% VAT.