

قائمة الطعام

الفطور	درهم
فطور كونتinentال	١٣٠
اختيارك من عصير الفواكه أو الخضروات الطازجة، كرواسان ساخن من إعداد طهاة المطعم، معجنات دنماركية ومافن، خبز محمص أبيض وكامل مع الزبدة الفرنسية، مربّات طبيعية وعسل، طبق فواكه قهوة طازجة أو مجموعة مختارة من الشاي الفاخر (أ)(غ)(م)(س)	
بيض معدّ بطريقتك المفضّلة	٨٥
مقلي، مخفوق، مسلوق بلا قشر أو أومليت، يقدّم مع بطاطا الفطور، طماطم خوخية مشوية، فطر، لحم الديك الرومي المقدّد، ونقانق الدجاج (غ)(أ)(ب)	
بيض بينيديكت	٨٥
بيضتان مسلوقتان بلا قشر طريتان، سلمون نرويجي مدخّن على مافن إنجليزي محمص، صلصة هولانديز، هليون، وكافيار سمك مقطوع (غ)(أ)(م)(ب)	
بيض فلورنتين	٨٥
بيضتان مسلوقتان بلا قشر، سبانخ صغيرة مع مافن إنجليزي محمص، طماطم مشوية، فطر مقليّ، وصلصة هولنديز بالكّماة (غ)(أ)(ب)	
شكشكوكة خضراء	٨٥
ثلاث بيضات من مزارع محلية معدّة مع سبانخ صغيرة، كرفس، وكزبرة طازجة، تقدّم مع طماطم مشوية، فطر، جبنة حلّوم مشوية، وخبز عربي (غ)(أ)(ب)	
باللايط	٧٥
فطور إماراتي محدّص من الشعيرية المطبوخة بالزعفران والهيل والسكر تعلوها طبقة عجّة سادة (غ) (أ) (ب) (م) (س)	
تارتين الأفوكادو والسلمون المدخّن	٨٥
أفوكادو، سلمون مدخّن على خبز محمص متعّد الحبوب، وسلطة خضار مشكّلة (غ)(أ)(م)(ب)(س)	
بان بيردو	٧٠
خبز البريوش المحمص الفرنسي يقدم مع خليط التوت، صلصة الكراميل، كريمة الخفق، وبودرة القرفة (غ)(م)(أ)	
فطيرة بان كيك بالتوت الأزرق	٦٥
فطائر بان كيك بالحليب الرائب مغطّاة بالسكر البودرة، كومبوت التوت، وشرباب القيقب الكندي (غ) (م) (أ)(ب)	
جبنة حلّوم مشوية	٦٠
تقدّم مع شرائح الخيار، طماطم كرزية، جرجير، أوراق النعناع، وزيتون أسود (أ)	
وعاء أساي	٨٠
غرانولا من إعداد طهاة المطعم، جوز الهند مبشور، شرائح الموز، ومانجو وتوت طازج (أ) (م)	

(ن) مناسب للنباتيين (م) يحتوي على المكسّرات (أ) يحتوي على منتجات الألبان (غ) يحتوي على الغلوتين (م.ب) يحتوي على المأكولات البحرية (ك) يحتوي على الكرات (ب) يحتوي على البيض (خ) يحتوي على الخردل (ص) يحتوي على الصويا (س) يحتوي على السمسم (ل) منتجات الترمس (ث.أ.ك) يحتوي على ثاني أكسيد الكبريت

نحرص على أن تكون المأكولات التي تقدّمها محلّية، عضوية، وطازجة، ومستدامة، إذ نقدّم فقط المأكولات البحرية التي يتمّ اصطيادها بشكل مستدام، والبيض المحلّي.

الأسعار أعلاه شاملة ١٠٪ رسوم الخدمة، و ٧٪ رسوم بلدية، و ٥٪ ضريبة القيمة المضافة.

LUNCH AND DINNER	AED
Lobster Salad	135
Rock Lobster, Cherry Tomato, Red Onion, Radish, Parmesan Cheese, Croutons and Truffle Dressing (G)(D)(S)	
Caesar Salad	8٥
Baby Gem Lettuce, Cured Beef Bresaola, Parmesan Cheese, White Anchovies and Crouton (G)(D)(S)	
Add Grilled Chicken Breast / Add Grilled Prawns (S)	3٥ /4٥
Burrata Salad	95
Grilled Nectarine, Heirloom Tomato, Fresh Basil Pesto, Taggiasche Olive and Extra Virgin Olive Oil (D)(N)	
Wild Rice Kale Salad	95
Mango, Cherry Tomato, Pineapple, Pomegranate, Mint and Parsley Citrus Dressing (V)	
Cobb Salad (Healthy)	1٥5
Grilled Chicken, Blue Cheese, Avocado, Boiled Egg, Mix Lettuce, Cherry Tomato and Citrus Dressing (E)(D)	
Mushroom on Toast	85
Mix Wild Mushroom, Homemade Brioche, Herb Cream Cheese, Balsamic Reduction, Served with Side Salad (G)(D)	
Stuffed Oven Roasted Black Mushroom	95
Creamy Wasabi Sauce and Red Onion Salsa (D)	
MAIN COURSE	AED
Wagyu Beef Sliders	1٥5
Caramelised Onion, Lettuce, Tomato, Gherkins, Cheddar Cheese, Japanese Mayo and Mustard, Served with House Fries (G)(D)	
Steak & Cheese Sandwich	115
Marinated Angus Beef, White Onion, Mix Peppers, Aged Cheddar Cheese, Brown Panini Bread, Served with House Fries (G)(D)	
Chicken Caesar Baguette	1٥5
Grilled Chicken Breast, Parmesan Cheese, Caesar Dressing, Rocket Leaves, Served with House Fries (G)(D)(E)	

Featuring only sustainably sourced seafood and locally procured eggs, our food philosophy is local, organic, fresh and sustainable.

Above prices are inclusive of 10% Service Charge, 7% Municipality Fee and 5% VAT.

BREAKFAST	AED
Continental Breakfast	13٥
Choice of Freshly Squeezed Fruit or Vegetable juice, Home-made Croissants, Danish Pastries and Muffins, White or Whole-grain Toast with French Butter, Natural Preserves and Honey, Fruit Platter and Freshly Brewed Coffee or Selection of Premium Teas (D)(G)(N)(SS)(E)	
Eggs Your Style	85
Fried, Scrambled, Poached or Omelette, Served with Breakfast Potato, Grilled Plum Tomato, Mushroom, Turkey Bacon and Chicken Sausages (G)(D)(E)	
Eggs Benedict	85
Two Soft Poached Eggs, Norwegian Smoked Salmon on Toasted English Muffin, Hollandaise Sauce, Asparagus and Lump Fish Caviar (G)(D)(S)(E)	
Eggs Florentine	85
Two Soft Poached Eggs, Wilted Baby Spinach on Toasted English Muffin, Grilled Tomato, Sauteed Mushroom and Truffle Hollandaise Sauce (G)(D)(E)	
Green Shakskouka	85
Three Local Farm Eggs Cooked with Baby Spinach, Celery and Fresh Coriander, Served with Grilled Tomato, Mushroom, Grilled Halloumi Cheese and Arabic Bread (G)(D)(E)(C)	
Balaleet	75
Emirati Breakfast Made with Vermicelli Cooked with Saffron Caradamon Syrup and Topped with Plain Omelette (G)(D)(E)(N)	
Avocado & Smoked Salmon Tartine	85
Avocado, Smoked Salmon on Toasted Multigrain Bread and Mixed Green Salad (G)(D)(S)(SS)	
Pain Perdu	7٥
Brioche French Toast Served with Mix Berries, Caramel Sauce and Whipped Cream Dust with Cinnamon Powder (G)(N)(D)(E)	
Blueberry Pancake	65
Buttermilk Pancakes Dusted with Icing Sugar, Berries Compote and Canadian Maple Syrup (G)(D)(E)	
Grilled Halloumi Cheese	6٥
Served with Sliced Cucumber, Cherry Tomato, Watercress, Mint Leaves and Black Olives (D)	
Açaí Bowl (Healthy)	8٥
Homemade Granola, Coconut Syrup , Shaved Coconut, Fresh Mango and Berries (G)(N)(D)	

Dish contains: (E) Egg Products (C) Celery Products (M) Mustard Products (SP) Sulphur Dioxide and Sulphites (SB) Soybeans Products (SS) Sesame Seeds Products (N) Nuts (D) Dairy (G) Gluten (S) Seafood (L) Lupin Products (V) Suitable for Vegetarians

قائمة الطعام

DESSERT		AED
Cheese Kunafa		65
Aleppo Pistachio, Served with Sugar Syrup or Natural Honey (G)(N)(D)		
Umm Ali		65
Traditional Egyptian Dessert Made of Puff Pastry, Baked Milk with Nuts and Raisins (G)(N)(D)		
Sticky Date Pudding	(Locally Sourced)	65
Sokari Dates From UAE, Dark Butterscotch Sauce, Crumble and Vanilla Ice Cream (G)(D)(N)(E)		
Classic Crème Brûlée		65
Madagascar Vanilla, Finished with Brown Sugar and Lightly Torched (D)(G)		
Poached Pineapple Carpaccio	(Vegan)	65
Pineapple Slices Poached In Basil Syrup, Soaked Raisin and Mango Passion Sorbet (V)		
Chocolate and Raspberry Cake	(Vegan)	65
Crunchy Almond Chocolate Base, Vegan Chocolate Raspberry Sponge, Raspberry Confit, Vegan Raspberry Chocolate Ganache and Raspberry Glaze (V) (N)		
Fresh Seasonal Fruit Salad	(Vegan) (Healthy)	55
Fresh Fruits with Citrus Infusion (V)		

Above prices are inclusive of 10% Service Charge, 7% Municipality Fee and 5% VAT.

١٠٥	شظيرة كروك مسيو الكلاسيكية لحم الديك الرومي، صلصة بيشاميل، وجبة غرويير في خبز أبيض، وطبق سلطة خضراء جانبية (غ)(ا)
١٠٥	لغافة شيش طاووق فواكامولي، أوراق زعتر، خس، طماطم، ثومية حارة ، خبز تورتيّا أبيض، وبطاطا مقوية من إعداد طهاة المطعم (غ)(ا)
١٢٠	بيغل ولوكس سلمون اسكتلندي مدخن، جينة كريمية، كريمة الفجل، أوراق النشيت، بصل أحمر محلل، وكبر على خبز بيجل بالسمسم، يقدم مع سلطة خضار (غ)(ا)(ب)(أ)(س)
٩٥	سندويتش الكوسا المشوية وجبة فيتا جينة فيتا، طماطم محققة، بيستو الريحان، خبز باغيت، وسلطة خضراء (غ)(ا)(أ)(ب)(ان)

المقبلات

٩٥	توفو ساتاي مع صلصة الفول السوداني وسلطة الأعشاب المقرمشة (٢٥)
٩٥	وعاء الحمّص المتوسطي حمّص، كينوا، صنوبر، طماطم كرزية، أفوكادو، زيتون (ب.س) (٢٥)

الأطباء الرئيسية

١١.	كرات لحم مع العدس قريبط مسحوق متبل، صلصة بومودورو، وريحان محلي طازج (غ)
١٢.	فطيرة الراعي نباتية صرف بطاطا مهروس، راجوت الفطر، سلطة جرجير، ورقمان طازج (غ)
١٦٥	شريحة لحم نباتية بطاطا مهروسة بزيت الزيتون، بندق، فطر، وصلصة تشيميشوري (٢٥)

درهم

(أ) مناسب للنبتاتين (ب) يحتوي على المكشرات (ج) يحتوي على منتجات الألبان (د) يحتوي على الفوليتون (هـ) يحتوي على المأكولات البحرية (و) يحتوي على الكرات (ز) يحتوي على البيض (ح) يحتوي على الخردل (ص) يحتوي على الصويا (س) يحتوي على السمسم (ل) منتجات التمرس (أ.ك) يحتوي على ثنائي أكسيد الكبريت

الأسعار أعلاه شاملة ١٠٪ رسوم الخدمة، و ٧٪ رسوم بلدية، و ٥٪ ضريبة القيمة المضافة.

BEVERAGE MENU

SIGNATURE MOCKTAILS		AED
Tropicana		50
Pineapple, Cranberry , Almond Syrup and Ginger Ale		
The Red Lake		50
Sweetened Lemongrass, Watermelon and Red Apple		
Fruits Smash		50
Orange, Pineapple, Mango, Green Apple and Kiwi		
Magical Fizz		50
Green Apple, Carrot, with Berries and Fizzy Water		
CLASSIC MOCKTAILS		AED
Virgin Colada		50
Pineapple Juice, Coconut and Fresh Cream		
Virgin Mary		50
Tomato Juice, Salt and Pepper, Worcester Sauce, Tabasco, Celery Stick and Lemon Juice		
Virgin Mojito		50
Choices: Passion Fruit, Strawberry or Classic		
Shirley temple		50
7up, Maraschino Cherry and Grenadine		
Blue Lagoon		50
Soda, Blue Lagoon and Lemon Juice		
Frozen Virgin Daiquiri		50
Choices: Strawberry, Mango or Passion Fruit		
ICE TEA		AED
Lemon Ice Tea		45
Passion Fruit Ice Tea		45
Peach Ice Tea		45
WATER		SMALL
Acqua Panna		30
San Pellegrino		30
Al Ain Local Water		12
		20

Above prices are inclusive of 10% Service Charge, 7% Municipality Fee and 5% VAT.

BEVERAGE MENU

COFFEE (Sustainably Certified)	AED
Espresso	40
Hot Chocolate	40
Double Espresso	40
Affogato	40
Macchiato Ristretto	40
Cappuccino	40
Spanish Latte	40
Caffe Latte	40
Iced Coffee	40
Flat White	40
Turkish Coffee	40
Americano	40
Frappe	40
Mocha	40

Above prices are inclusive of 10% Service Charge, 7% Municipality Fee and 5% VAT.

SMOOTHIES	AED
Banana	50
Mix Berries	50
Strawberry	50
Mango	50
MILK SHAKES	AED
Cookies and Cream	50
Vanilla	50
Chocolate	50
Strawberry	50
SOFT DRINKS	AED
Pepsi	35
Diet Pepsi	35
7up	35
Diet 7up	35
Soda Water	35
Tonic Water	35
Redbull (Energy Drink)	45
FRESH JUICES	AED
Orange	40
Mango	40
Pineapple	40
Green Apple	40
Lemon & Mint	40

