



قائمة طعام خدمة الغرف
ROOM SERVICE FOOD MENU



BREAKFAST ROOM SERVICE

(Available from 6am-11.30am)

MADE FRESH TO ORDER

	AED
1. Make Your Own Omelette (gf) tomato onion chilli mushroom capsicum turkey bacon cheddar cheese	25
2. Oven Baked Manakeesh (v) feta mozzarella zaatar	20
3. Triple Stacked American Pancakes blueberry compote maple syrup whipped cream	25
4. Mezze Plate (v) baba ganoush tabbouleh hummus fattoush arabic bread	25
5. Chicken & Egg Muffin homemade chicken pattie fried egg sliced cheddar cheese hash browns	25
6. Granola Pot strawberry yoghurt crunchy granola mint	18

THE BAKERY

1. Croissants	10
2. Danish Pastries	10
3. Blueberry Muffins	12

FRUITY BITS

1. Whole Fruits (Apple, Orange, Banana)	5
2. Sliced Fresh Fruit Platter	14
3. Strawberry Smoothie	16
4. Mango Smoothie	16

THE WORKS

1. English Breakfast chicken sausage turkey bacon hash browns sautéed mushrooms baked beans grilled tomato fried egg toast	35
2. Arabic Breakfast (v) shakshouka ful medames mini manakeesh black olives arabic pickles hummus labneh arabic bread	32
3. Indian Breakfast (v) masala omelette chapati chaana masala jeera aloo mint chutney sambal	32

DRINKS

1. Bottled Water
2. Fruit Juices
3. Tea & Coffee

LUNCH AND DINNER ROOM SERVICE

SMALL BITES	AED
1. Soup of the Day please ask your server	12
2. Freshly Baked Garlic Bread (v) herbs butter	10
3. Halloumi Fries (v) pomegranate mint yoghurt dip	30
4. Chicken Lollipops BBQ sauce	30
5. Ripped Nachos (gf) chicken salsa sour cream guacamole jalapeño cheeses	30

SALADS	
1. Cold Mezze (v) baba ganoush tabbouleh hummus fattoush arabic bread	26
2. Greek (v)(gf) feta kos lettuce cucumber bell pepper tomato black olives red onion lemon herb dressing	28
3. Caesar chicken kos lettuce turkey bacon parmesan croutons dressing	30

SANDWICH OR WRAP - SERVED WITH FRIES	
1. Cheddar Cheese Kos Tomato (v)	30
2. Tuna Mayo Kos Cucumber	30
3. Falafal Roasted Vegetables Sumac Tahini (vg)(gf)	30
4. Chicken Mayo Club	35
5. Tandoori Chicken Mint Yoghurt Red Onion	35
6. Feta Cucumber Bell Pepper Onion Tomato Black Olive (v)	30

JACKET POTATO	
1. Cheddar Cheese (v)(gf)	25
2. Tuna Mayo (gf)	28
3. Cheddar Cheese Baked Beans (vg)(gf)	28
4. Cheddar Cheese Coleslaw (v)(gf)	28

PASTA - SERVED WITH PARMESAN GARLIC BREAD	
1. *Classic Beef Lasagna	38
2. *Fettuccini Alfredo (v) (add chicken)	30 / 40
3. *Penne Arrabiata (v)	30
4. Linguine with Roast Cherry Tomato, Lemon, Pesto & Toasted Pinenuts (n)	35
5. Spaghetti Bolognese	35

LUNCH AND DINNER ROOM SERVICE

MAIN COURSES	AED
1. Butter Chicken Curry (n) saffron rice homemade chapati	40
2. Homemade Beef or Chicken Burger fries slaw salad	35
3. Chicken Biryani (gf)(n) mint yoghurt fried onions poppadom	40
4. 10oz Sirloin Steak fries chimichurri grilled tomato	75
5. Teriyaki Chicken chow mein noodles asian vegetables	30
6. Arabic Mixed Grill chicken shish tawook chicken kofte lamb kofte saffron rice arabic bread	55
7. Pan Seared Salmon Fillet (gf) crushed new potatoes roasted green beans black olive cilantro fresh tomato salsa	55
8. Vegetable Moussaka (v) black lentils garlic bread	35
9. Thai Green Vegetable Curry (vg)(gf) jasmine rice	35
10. Vegetable Biryani (v)(gf)(n) mint yoghurt fried onions poppadom	35
SIDES	
1. Sliced Bread & Butter	6
2. Homemade Chapati	6
3. Garlic Bread	6
4. Gravy Chimichurri	6
5. White Rice	8
6. Green Salad	12
7. French Fries	10
8. Mashed Potato	10
9. Assorted Vegetables	10
HOMEMADE DESSERTS	
1. Lemon Meringue Tart	12
2. Classic Tiramisu	14
3. Blueberry Cheesecake	14
4. Sticky Toffee Date Pudding	12
5. Classic Crème Brulee (gf)	12
6. Apple & Cinnamon Crumble Custard	14
7. Sliced Fresh Fruit Platter (vg)(gf)	14

قائمة الإفطار لخدمة الغرف

(من 6 صباحاً حتى 11:30 صباحاً)

د.إ.	تصنع طازجة حسب الطلب
25	1. اصنع عجتك الخاصة (gf) طعامع البصل الفلفل الحار فطر فليفلة لحم ديك رومي مقعد جبنة الشيدر
20	2. مناقيش بالفرن (v) فيتا جبنة موتزاريللا زعتر
25	3. فطائر البانكيك الأمريكية المكدسة كومبوت عنبية شراب القيقب كريمة مخفوقة
25	4. طبق العجة (v) بابا غنوش التبولة حمص فتوش خبز عربي
25	5. مافن الدجاج والبيض فطيرة دجاج منزلية بيض مقلي جبنة شيدر مقطعة إلى شرائح تجزئة براون
18	6. وعاء جرانولا فراولة زبادي جرانولا مقرمشة نناع

المخبوزات

10	1. كرواسون
10	2. المعجنات الدنماركية
12	3. فطائر التوت الأزرق

قطع الفاكهة

5	1. فواكه كاملة (تفاح، برتقال، موز)
14	2. طبق فواكه طازجة مقطعة
16	3. عصير الفراولة
16	4. عصير المانجو

الصحون الخاصة

35	1. الإفطار الإنجليزي سبجق دجاج لحم ديك رومي مقعد هاش براون فطر سوتيه فاصوليا مطبوخة بيض مقلي طعامع مشوية خبز محمص
32	2. الفطور العربي (v) شكشوكة فول مدمس مناقيش صغيرة زيتون أسود مخلل عربي حمص لبنة خبز عربي
32	3. الفطور الهندي (v) عجة بالماسالا شاباتي شاناما سالاد "حبوب الحمص" جيرة الو "بطاطس" صلصة بالنناع سامبال

المشروبات

1.	مياه معبأة
2.	عصائر الفاكهة
3.	الشاي والقهوة

قائمة الغداء والعشاء لخدمة الغرف

د.إ.

12

المقبلات الصغيرة

1. شوربة اليوم

من فضلك اسأل النادل

10

2. خبز بالثوم طازج

أعشاب | زبدة

30

3. حلومي مشوي (v)

رمان | النعناع | تغميسة الزبادي

30

4. أرجل دجاج

صلصة الشواء

30

5. ناتشوز

دجاج | الصلصا | كريمة حامضة | جواكامولي | الهالينو | الجبن

السلطات

26

1. المرّة البارد طبق (v)

بابا غنوش | التبولة | حمص | فتوش | خبز عربي

28

2. سلطة يونانية (gf) (v)

فيتا | خس كوس | خيار | فلفل حلو | طماطم | زيتون أسود | بصل أحمر | صلصة

أعشاب الليمون

30

3. سلطة سيزر

دجاج | خس كوس | لحم ديك رومي مقعد | جبن بارميزان | خبز محمص | صلصة

ساندويتش أو راب - يقدم مع بطاطا مقلية

30

1. جبنة شيدر | كوس | الطماطم (v)

30

2. تونا مايو | كوس | الخيار

30

3. فلفل | خضروات محمصة | سماق | الطحينة

35

4. كلوب دجاج بالمايونيز

35

5. دجاج تندوري | زبادي بالنعناع | البصل الأحمر

30

6. فيتا | خيار | فلفل حلو | البصل | طماطم | زيتون أسود (v)

قوارب البطاطس

25

1. جبن شيدر (gf) (v)

28

2. تونا مايو

28

3. جبنة شيدر | الفاصوليا المخبوزة (gf) (vg)

28

4. جبنة شيدر | سلطة الملفوف (gf) (v)

المعكرونة - تقدم جميعها مع جبن البارميزان | خبز بالثوم

38

1. لازانيا اللحم الكلاسيكية

30 / 40

2. فيتوتشيني ألفريدو (v) (إضافة دجاج)

30

3. بيني أرايياتا (v)

35

4. لينقويني مع طماطم الكرز المشوية والليمون والبيستو والصنوبر المحمص (n)

35

5. سباغيتي بولونيز

قائمة الغداء والعشاء لخدمة الغرف

د.إ.	الأطباق الرئيسية
40	1. كاري الدجاج بالزبدة (n)
35	2. برجر لحم بقري أو دجاج محلي الصنع بطاطس مقلية سلطة الملفوف سلطة
40	3. دجاج برياني (n) (gf)
75	4. 10 أونصة ستيك لحم سيرلوين بطاطس مقلية شيميتشوري طماطم مشوية
30	5. دجاج ترياكلي نودلز تشاو مين خضروات آسيوية
55	6. مشاوي عربية مشكلة شيش طاووق دجاج كفتة الدجاج كفتة لحم الضأن أرز بالزعفران خبز عربي
55	7. فيليه سلمون محمر بطاطس مهروسة فاصوليا خضراء محمصة زيتون اسود كزبرة صلصة الطماطم الطازجة
35	8. مسقعة الخضار (v)
35	9. كاري الخضار الأخضر التايلاندي (gf) (vg)
35	10. برياني الخضار (n) (gf) (v)

	الأطباق الجانبية
6	1. شرائح الخبز والزبدة
6	2. شباتي محلي الصنع
6	3. خبز الثوم
6	4. مرق شيميتشوري
8	5. أرز أبيض
12	6. سلطة خضراء
10	7. بطاطس مقلية
10	8. البطاطس المهروسة
10	9. خضروات متنوعة

	التحلية الطازجة
12	1. تارت ميرانج الليمون
14	2. كلاسيك تيراميسو
14	3. فطيرة الجبن
12	4. توفي لزوج بودينغ التمر
12	5. كلاسيك كريم بروليه (gf)
14	6. كرامبل التفاح والقرفة الكاسترد
14	7. طبق فواكه طازجة مقطعة (gf) (vg)