

BEVERAGES

TEA 35

Signature Blend

Baraha Blend

Black

Msheireb Blend | English Breakfast | Earl Grey | Assam
Darjeeling 1st Flush | Far East | Mango | Chocolate

Green

Long Jing | Peach | Moroccan Mint | Lychee & Strawberries

Oolong

Red Oolong

White

Bai Mu Dan | Apricot | White Rose & Raspberries

Herbal

Rooibos Orange & Cactus Fig | Chamomile Flowers

COFFEE

Turkish	35
Espresso	30
Double Espresso	35
Macchiato	30
Americano	30
Cappuccino	35
Latte	35
Mocha	35
Hot Chocolate	35

SIGNATURE COFFEE 40

Hazelnut Cappuccino | Spanish Latte
Pistachio Honeycomb Latte | Strawberry Iced Spanish Latte
Gold Leaf Cappuccino 60

SIGNATURE ICED TEA 40

Peach Iced Tea | Msheireb Iced Tea | Teatini

SOFT DRINKS 35

Coca-Cola | Coca-Cola Light | Fanta Orange
Sprite | Schweppes Tonic Water | Schweppes Soda
Schweppes Ginger Ale

WATER

Acqua Panna
San Pellegrino

500ml | 1,000ml

35 | 45

35 | 45

JUICES 40

Orange | Watermelon | Pineapple
Carrot | Apple

MOCKTAILS 45

Basilic

Fresh basil, elderflower, apple and fresh lime juice

MO Passion

Passion fruit, pineapple and lemon juice

Lemon Mint

Lemon juice, mint and sugar syrup

SALADS & APPETIZERS

CRISPY DUCK SALAD	82
Green mango, mixed leaves, broccoli florets, carrots, kumquat, tamarind sauce, white balsamic, fresh berries and fennel	
GARDEN SALAD ^{G N V}	65
Mixed leaves, avocado, cucumber, heirloom tomato, asparagus, beetroot and white balsamic dressing	
CAESAR SALAD ^G	65
Romaine lettuce, anchovies, aged Parmesan cheese, beef pancetta, Provençal croutons and Caesar dressing	
Corn-fed chicken ^{G N}	78
Tiger prawns ^G	85
VEGAN QUINOA SALAD ^V	85
Tri-color quinoa, butternut pumpkin, grape seed oil, caramelised baby beetroots, semi dried cherry tomatoes, heirloom baby carrots, orange zest, chia seeds and pumpkin dressing	
PRAWN & MANGO SALAD ^{D G N}	95
Marinated tiger prawns, fresh mango, avocado, hazelnut, small greens, white balsamic and Thousand Island dressing	
COLD MEZZEH PLATTER ^{D G N}	80
Hummus, moutabel, labneh, muhammara, baba ghanoush and Arabic pickles Served with homemade pita bread	
SOUP OF THE DAY	55

SANDWICHES & BURGERS

- CLUB SANDWICH** ^{DG} 80
Grilled chicken breast, beef cecina, lettuce, avocado, Gruyère cheese, tomatoes, egg and Pommery mayonnaise
- BEEF SLIDERS** ^{DG} 110
Australian Angus beef patty, seared foie gras, maple glazed beef bacon, caramelised onions, truffle mayonnaise and melted cheddar cheese on a toasted brioche bun
- CHICKEN KOFTA WRAP** ^{DG} 85
Tandoori roasted chicken kofta, spicy mayonnaise, tahina sauce, tomatoes, grilled corn, Manchego cheese and avocado on a grilled tortilla wrap
- GRILLED HALLOUMI SANDWICH** ^{DGV} 75
Fresh baby spinach, tomato marmalade, grilled zucchini and red bell peppers on foccacia bread

The above dishes are served with a choice of french fries or salad

PASTA AND MAIN COURSES

A CHOICE OF PENNE, SPAGHETTI OR FUSILLI

- ARRABBIATA** ^{DGV} 70
Fresh tomatoes, garlic, dried red chili peppers, fresh basil, black olives and grated Parmesan cheese
- BOLOGNESE** ^{DG} 70
Prime minced beef and tomato ragout, fresh basil and grated Parmesan cheese
- MUSHROOM CREAM SAUCE** ^{DV} 70
Wild mushroom fricassée with creamy sauce, butter, Provençal herbs and grated Parmesan cheese
- COTOLETTA ALLA MILANESE** ^{DG} 160
Traditional breaded veal chop pan fried in herb butter, Arugula leaves, cherry tomato salad and balsamic dressing. Served with tomato ragout, chimichurri and apple cider vinegar
- PAN ROASTED SEA BASS** ^{DN} 160
Pistachio purée, baby spinach, slow cooked cherry tomatoes and citrus cream

AFTERNOON TEA

220

Served with our Signature Gold Leaf Cappuccino and a Butterfly Pea Flower Mocktail

SAVOURIES

Golden Fried Wonton ^{GV}

Crispy spring roll with sautéed shiitake and enoki mushrooms
tofu, coriander and chives

Chicken Sandwich with Sriracha and Mango ^{DG}

Flour tortilla bread with crispy fried chicken strips with avocado
cilantro and melted Gruyère cheese

Angus Beef and Cheese Slider ^{DG}

Grilled Angus minced beef with mushroom duxelles, bell peppers
cherry tomatoes, baby gem in a brioche bun

Egg and Curry Sandwich ^{DGV}

Curry brioche bread with organic egg salad, chives and
semi-dried cherry tomatoes

Cassava Croquette ^{DGV}

Croquette with mature Cheddar cheese and Peruvian
Huancaína sauce

SWEETS

Strawberry Petit Gâteau ^{DGN}

Crunchy vanilla sable with strawberry and basil mousse

Tropical Delight ^{DGN}

Passion fruit and pineapple compôte with coconut mousse
and lime zest

Valrhona Chocolate Brownie ^{DGN}

Dark Caribbean chocolate ganache with pistachio crème chiboust

Pear Tart Tatin ^{DGN}

Madagascan vanilla with hazelnut crunch, caramel and traditional
mascarpone cream

Fig Glazed Vanilla Cheesecake ^{DGN}

Fig glazed with roasted almond flakes on a crispy sable base

WARM SCONES

Medjool Date and Plain ^{DG}

Served with Malika Honey | Clotted Cream ^D
Apple and Raspberry Compôte

Honeycomb Pistachio Financier ^{DGN}

DESSERTS

BERRY BLOSSOM ^{DGN}	78
Organic ruby chocolate, Madagascar vanilla namelaka, fresh berries and pistachio crumble	
UMM ALI ^{DGN}	65
Traditional flaky puff pastry flavoured with orange blossom water, milk, pistachios, baked and topped with whipped cream	
70% DARK CHOCOLATE & PISTACHIO FONDANT ^{DGN}	70
Warm chocolate and pistachio fondant with Medjool date ice cream	
CHEESECAKE ^{DGN}	60
Mango, passion fruit and vanilla cheesecake with banana gel and passion fruit sorbet	
HAZELNUT FRENCH TOAST ^{DGN}	65
Salted caramel sauce	
CAKE OF THE DAY ^{DGN}	40
Chef's daily special	
ICE CREAM^D OR SORBET	40
Vanilla Dates Chocolate Raspberry Mango Passionfruit	
FRUIT PLATE ^V	60
Selection of seasonal fruits and berries	

المشروبات

35

الشاي

مزيج مميز
مزيج البراحة

أسود

مزيج مشيرب | انجليش بريكفاست | إيرل غراي | عصاه
دارجيلنغ | فار ايبست | مانجو | شوكلاتة

أخضر

لونغ جين | دراق | نعناع مغربي | ليتشي وفراولة

أولونغ

أولونغ أحمر

أبيض

باي مو دان | مشمش | ورد أبيض وتوت

شاي بالأعشاب

برتقال رويوس وتين الصبار | أزهار البابونج

قهوة

35

تركية

30

اسبريسو

35

دبل اسبريسو

30

ماكياتو

30

أمريكانو

35

كابتشينو

35

لايه

35

موكا

35

شوكلاتة ساخنة

40

تشكيلة القهوة المميزة

كابوتشينو بالبنق | سباتيش لاتيه
لاتيه الفستق بالعسل | سباتيش لاتيه مثلج بالفراولة
كابوتشينو مميز مع ورق الذهب

60

40

تشكيلة الشاي المميزة

شاي مثلج بالدراق | شاي مثلج مشيرب | تيتيني

35

المشروبات الغازية

كوكا كولا | كوكا كولا لايت | فاننا أورانج
سيراي | شوبيس مياه تونيك | شوبيس صودا
شوبيس جينجر إيل

٥٠٠ مل | ١٠٠٠ مل

45 | 35

45 | 35

المياه

اكوابانا

سان بيلليغرينو

40

العصائر

برتقال | بطيخ | أناناس
جزر | تفاح

45

موكتيلات

بازيليك

ريحان طازج، زهر البيلسان، عصير تفاح، عصير ليمون طازج

ام او باشن

باشن فروت، عصير أناناس، ليمون

نعناع بالليمون

عصير الليمون، نعناع، وشراب السكر

السلطات والمقبلات

- 82 **سلطة البط المقرمشة**
مانجو ، خس مشكل، بروكلي، جزر، برتقال، صلصة تمر هندي
بلسميك أبيض، توت طازج، شمر
- 65 **سلطة خضراء**^{GNV}
خس مشكل، أفوكادو، خيار، طماطم، هليون، شمندر
صلصة البلسميك البيضاء
- 65 **سلطة السيزر**^G
خس، أشنوجة، جينة بارميزان، لحم بانسيتا اللحم البقري
خبز محمص بروفنسال، وصلصة سيزر
- 78 **دجاج مغذي على الخزة**^{GN}
85 **روبيان كبير**^G
- 85 **سلطة الكينوا النباتي**^V
كينوا ثلاثية الألوان ، قرع، زيت بذور العنب، شمندر صغير مكرمل
طماطم كرزية مجففة، جزر صغير، قشر البرتقال، بذور الشيا
صلصة البقطين
- 95 **سلطة الروبيان والمانجو**^{D GN}
روبيان كبير متبل، مانجو طازج ، أفوكادو، بندق
خضروات صغيرة، بلسميك أبيض، وصلصة تاووندا أيلاند
- 80 **طبق المقبلات الباردة**^{D GN}
حمص، متبل، لبننة، محمرة، بابا غنوج و مخلل عربي
تقدم مع خبز بيتا طازج
- 55 **شورية اليوم**

السندويشات والبرجر

- 80 ^{D G} **كلوب سندويش**
صدر دجاج مشوي، لحم بقري سيسينا، خس، أفوكادو
جبنة غرويير، طماطم، بيض، مايونيز بوميري
- 110 ^{D G} **سلايدر لحم بقري**
لحم أنجوس أسترالية، كبد فوا محمرة، لحم بقري مقدد
بصل مكرمل، مايونيز بالكماة، جبنة شيدر ذاتية
خبز بريوش محمص
- 85 ^{D G} **راب كفتة دجاج**
كفتة دجاج مشوية بهارات التدوري، مايونيز حار،
صلصة طحينية، طماطم، ذرة مشوية، جبنة مانشيغو
أفوكادو، خبز التورتية المشوي
- 75 ^{D G V} **سندويش حلوم مشوي**
سبانخ طازجة، صلصة الطماطم، كوسة مشوية
فلغل حلو مشوي، خبز الفوكاسيا
يتم تقديم الأطباق المذكورة أعلاه مع اختياركم من بين
البطاطا المقلية أو سلطة

المعكرونة والأطباق الرئيسية

- اختياركم من بين معكرونة البيني أو السباغيتي أو فوسيلي
- 70 ^{D G V} **أرابياتا**
طماطم طازجة، ثوم، فلغل أحمر حار مجفف، ريحان طازج
زيتون أسود، وجبنة بارميزان مبشورة
- 70 ^{D G} **بولونيز**
لحم بقري مفروم مع صلصة الطماطم والريحان الطازج
وجبنة بارميزان مبشور
- 70 ^{D V} **صلصة كريمة الفطر**
فطر بري مع صلصة كريمة، زبدة، أعشاب بروفنسسية
وجبنة بارميزان مبشور
- 160 ^{D G} **لحم عجل ميلانيز مقلي**
لحم عجل ميلانيز في زبدة بالأعشاب، جرجير، سلطة طماطم
كرزية وصلصة بلسميك
تقدم مع صلصة الطماطم، تشيميشوري، وخل تفاح
- 160 ^{D N} **سمك القاروص مطهو في المقلية**
بيوريه الفستق، سبانخ، طماطم كرزية مطبوخة ببطء
وكريمة الحمضيات

شاي ما بعد الظهيرة

تقدّم مع الكابتوشينو المميز مع ورق الذهب وموكتيل باترفلاي بي فلاور

المعجنات

فطيرة "وونتون" باللحم المقلي ذهبية اللون ^{DG}
سبرينج رول مقرمشة مع فطر شيتاكي سوتيه وفطر إينوكي والتوفو
والكزبرة والثوم المعمر

ساندويتش دجاج مع صلصة سريراتشا ومانجو ^{DG}
خبز التورتيللا مع شرائح الدجاج المقليّة المقرمشة مع الأفوكادو
والكزبرة وجبنة الغرويير الذاتية

سلايدر لحم الأنغوس وجبنة ^{DG}
لحم بقر أنغوس مشوي مفروم مع دوكسيل الفطر والفلفل
الحلو والطماطم الكرزية وورق الخس الصغير في خبز بريوش

سندويش البيض والكاراي ^{DG}
خبز بريوش بالكاراي مع سلطة البيض العضوي، الثوم المعمر
والطماطم الكرزية نصف المجففة

كروكيت الكسافا ^{DGV}
كروكيت بجبنة الشيدر الطرية وصلصة "هوانشينا" البيروفية

الحلويات

كعكة صغيرة من الفراولة ^{DGN}
كعكة غزبنة بالفانيليا المقرمشة مع موس الفراولة والريحان

"تروبكال ديليت" ^{DGN}
فاكهة "باشون فروت" وكومبوت الأناناس مع موس جوز الهند
وقشر الليمون

براوني شوكولاتة "فالرونا" ^{DGN}
غاناش الشوكولاتة الكاربية الداكنة مع كريمة الفستق
الحلبي "الشيبوست"

كعكة تارت تاتين بالكمثرى ^{DGN}
فانيليا من مدغشقر مع البندق المقرمش والكرايميل وكريم
الماسكاربوني التقليدي

تشيز كيك التين بالفانيليا ^{DGN}
تين مغطى برفائق اللوز المحمص على قالب من كعكة
الغزبنة المقرمشة

تشكيلة من كعك السكونز

تمر مدجول وسادة والتوت الأزرق ^{DG}
تقدم مع كريمة ديفونشاير ^D | مربي الفراولة والرواند ^D | كومبوت التفاح والتوت

الحلويات

78	زهرة التوت^{DGN} شوكولاتة عضوية، فانيليا مدغشقر، ناميلاكا توت طازج، فستق
65	أم علي^{DGN} عجينة تقليدية بنكهة ماء الزهر، ماء، حليب فستق، مخبوز ومغطى بالكريمة المخفوقة
70	كعكة فوندنت^{DGN} ٧٠% شوكولاته داكنة وفستق^{DGN} فوندان الشوكولاتة والفستق مع بوظة بتمر المدجول
60	تشيز كيك^{DGN} تشيز كيك المانجو والباشن فروت والفانيليا مع جل الموز وسورية الباشن فروت
65	خبز فرنسي محمص بالبندق^{DGN} مع صلصة الكراميل المملح
40	كعكة اليوم^{DGN} كعكة اليوم الخاصة بالشيف
40	ايس كريم^D وسورية^D الفانيليا التمر شوكولاتة توت العليق مانجو باشن فروت
60	طبق الفواكه المشكلة^V تشكيلة من الفواكه الموسمية والتوت