



القائمة العربية

ENGLISH MENU

РУССКОЕ МЕНЮ



BREAKFAST
LUNCH AND DINNER
SOMETHING SWEET
DRINKS



Welcome to Noor Lounge.

Be greeted by a canopy of gilded trees and floor-to-ceiling windows framing breathtaking views of the Arabian Gulf.

Enjoy light refreshments, hand-crafted sweet treats from The Mandarin Cake Shop, and a delightful Afternoon Tea experience in a relaxed setting.



NOOR BREAKFAST

AED 360 for 2 persons
AED 180 for 1 person

Served until 12pm

Baker's Basket (N)

Selection of Breads and Pastries from Our Artisan Baker

Yoghurt

Plain or with Berries | Low Fat or Greek Yoghurt

Two Locally Farmed Eggs (prepared to your liking)

2 trimmings: Chicken Sausage, Beef Bacon, Breakfast Potatoes
Grilled Tomato

Add Avocado AED 30
Add Smoked Salmon AED 40
Add Grilled Halloumi AED 45

Seasonal Fruit Platter

*Served with a freshly squeezed juice and your
choice of tea or coffee*

 Sustainably Sourced  Chef's Recommendation  Healthy  Locally Sourced
(N) Nuts (R) Raw (S) Shellfish (V) Vegetarian (VG) Vegan

We shall be delighted to assist you with detailed allergen information regarding all dishes and drinks on our menus. Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen free environment. All prices are in UAE Dirhams and are inclusive of Municipality fees, Service charge and Value Added Tax.



BREAKFAST

Savoury	Arabic Breakfast 170 Shakshouka, Ful Medames, Hummus, Arabic Cheeses Chickpea Falafel, Lamb Sujuk, Arabic Flat Bread
	Morning Bowl (V) (N) 85 Avocado, Boiled Egg, Cucumber Tzatziki, Grilled Sourdough Spiced Chickpea Hummus, Grilled Tomato, Halloumi, Baby Gem Lettuce, Seasonal Mushrooms
	👩‍🍳 Shakshouka (V) 80 Soft Eggs, Roasted Peppers, Tomato, Cumin, Arabic Flat Bread
	Eggs Benedict 95 Beef Pastrami, English Muffin, Hollandaise Sauce
	King Crab Benedict (S) 115 King Crab, Sauteed Spinach, English Muffin, Hollandaise Sauce Espelette Pepper
	Avocado Toast (VG) 80 Grilled Sourdough Bread, Eggplant Caponata, Chermoula

Sustainably Sourced Chef's Recommendation Healthy Locally Sourced
(N) Nuts (R) Raw (S) Shellfish (V) Vegetarian (VG) Vegan

We shall be delighted to assist you with detailed allergen information regarding all dishes and drinks on our menus. Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen free environment. All prices are in UAE Dirhams and are inclusive of Municipality fees, Service charge and Value Added Tax.



BREAKFAST

Savoury	 Scottish Salmon Toast 95
	Rye Bread, Dill-Crème Fraiche, Quail Egg, Pickled Red Onion, Oven Dried Cherry Tomato, Red Radish
	Add Oscietra Caviar 10gm AED 100
	Scrambled Egg Toast 80
	Baguette, Veal Pancetta, Cottage Cheese, Chives
	Manakish 65
	Smoked Eggplants, Lamb Sujuk, Ricotta, Egg
Sweet	 French Toast (V) (N) 70
	Hot Brioche, Whipped Cream, Chocolate Caramel Sauce, Caramelized Nuts, Mixed Berry Coulis
	Blueberry Pancake (V) 55
	Blueberries, Maple Syrup
	Açaí Bowl (VG) 60
	Coconut Cream, Agave Syrup, Seasonal Fruit, Granola

 Sustainably Sourced  Chef's Recommendation  Healthy  Locally Sourced
(N) Nuts (R) Raw (S) Shellfish (V) Vegetarian (VG) Vegan

We shall be delighted to assist you with detailed allergen information regarding all dishes and drinks on our menus. Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen free environment. All prices are in UAE Dirhams and are inclusive of Municipality fees, Service charge and Value Added Tax.



LUNCH AND DINNER

Noor Classics	Caesar Salad	65
	Baby Gem Lettuce, Boiled Egg, Parmesan Anchovies, Croutons	
	Add Chicken AED 15 Add Prawns (S) AED 25	
	Burrata Salad (V) (N)	95
	Heirloom Tomato, Pomegranate Za'atar-Molasses Dressing, Pistachio	
	Lobster Salad (S)	180
	Canadian Lobster, Avocado, Mango, Mesclun Salad Vanilla-Calamansi Dressing	
	Noor Lounge Greek Salad (V)	75
	Feta Cheese, Kalamata Olives, Tomato, Cucumber, Red Onion, Capsicum, Herbs Dressing	
	 Quinoa Salad (VG) (N)	75
	Blueberries, Seeds and Nuts, Avocado, Edamame Sweet Potato, Goji Berry, Citrus-Maple Dressing	
	Add Chicken AED 15 Add Scottish Salmon AED 25	
	 Falafel Wrap (V)	65
	Tortilla Bread, Tahini Dressing, Lettuce, Tomato, Radish Gherkin Pickles, French Fries	
	 Noor Sliders	110
	Wagyu Beef, Japanese Milk Bun, Cheddar Cheese, Truffle Teriyaki Sauce, Caramelized Onion, French Fries	
	Shawarma	95
	Spiced Chicken, Garlic Sauce, French Fries	
	The Club Sandwich	100
	Grilled Chicken Breast, Turkey Ham, Beef Pastrami, Egg Lettuce, Tomato, White Cheddar, Toasted Milk Bread French Fries	

 Sustainably Sourced  Chef's Recommendation  Healthy  Locally Sourced
(N) Nuts (R) Raw (S) Shellfish (V) Vegetarian (VG) Vegan

We shall be delighted to assist you with detailed allergen information regarding all dishes and drinks on our menus. Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen free environment. All prices are in UAE Dirhams and are inclusive of Municipality fees, Service charge and Value Added Tax.



LUNCH AND DINNER

Noor Classics	 Lobster Roll (S)	195
	Canadian Lobster, Brioche Bun, Mesclun Salad, Cocktail Sauce, French Fries	
	Lentil Soup	60
	Shredded Pita Bread Croutons, Cumin Powder	
	Prawn and Avocado Tacos	90
	Tiger Prawns, Cherry, Tomato Salsa, Cilantro-Chili Dressing	
	Beef Short rib Tacos	95
	Pomegranate, Hummus, Cherry Tomato Salsa	
	Croque Monsieur	95
	Toasted White Bread, Turkey Ham, Emmental Cheese Mornay Sauce, French Fries	
	Croque Madame	110
	Toasted White Bread, Turkey Ham, Emmental Cheese Mornay Sauce, Sunny Side Up Egg, French Fries	
	Cheese Board	110
	Selection of 5 Different Types of Cheese with Crackers Walnuts, Dry Figs, Dry Apricot, Homemade Pickle Olives, Butter	

 Sustainably Sourced  Chef's Recommendation  Healthy  Locally Sourced
(N) Nuts (R) Raw (S) Shellfish (V) Vegetarian (VG) Vegan

We shall be delighted to assist you with detailed allergen information regarding all dishes and drinks on our menus. Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen free environment. All prices are in UAE Dirhams and are inclusive of Municipality fees, Service charge and Value Added Tax.



LUNCH AND DINNER

Noor Maki Rolls	Prawn Tempura Asparagus, Sriracha Mayonnaise, Spring Onion	90
	Salmon (R) Takuwan, Cucumber, Yuzu Kosho, Salmon Skin	65
	 Spicy Tuna (R) Avocado, Kimchi, Spicy Mayonnaise	95
	King Crab California (S) Tobiko, Cucumber, Avocado	95
Noor Sushi	 Small Sushi Platter Selection of: Maki 8 pcs Sashimi 6 pcs Nigiri 3 pcs	165
	 Large Sushi Platter Selection of: Maki 16 pcs Sashimi 9 pcs Nigiri 6 pcs	295

 Sustainably Sourced  Chef's Recommendation  Healthy  Locally Sourced
(N) Nuts (R) Raw (S) Shellfish (V) Vegetarian (VG) Vegan

We shall be delighted to assist you with detailed allergen information regarding all dishes and drinks on our menus. Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen free environment. All prices are in UAE Dirhams and are inclusive of Municipality fees, Service charge and Value Added Tax.



SOMETHING SWEET

Chocolate Fondant 80

Warm Chocolate Cake, Vanilla Ice Cream

Date Pudding (N) 75

Date Pudding, Toffee Sauce, Pecan Nuts, Vanilla Ice Cream

Cheese Kanafeh (N) 80

Freshly Baked Cheese Kanafeh, Vanilla Ice Cream
Crushed Pistachio

Traditional Vanilla Crème Brûlée 75

Madagascar Vanilla Bean, Caramelized Demerara Sugar

Umm Ali (N) 75

Oven Baked Flaky Puff Pastry, Rose Water Infused
Milk, Pistachio

30 minutes preparation time

Coconut Basbousa 75

Coconut Semolina Cake, Coconut Cream

Tree of Delight (N) 145

Selection of Five Mini Gateaux
Inclusive of Two Coffees

 Sustainably Sourced  Chef's Recommendation  Healthy  Locally Sourced
(N) Nuts (R) Raw (S) Shellfish (V) Vegetarian (VG) Vegan

We shall be delighted to assist you with detailed allergen information regarding all dishes and drinks on our menus. Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen free environment. All prices are in UAE Dirhams and are inclusive of Municipality fees, Service charge and Value Added Tax.



DRINKS

 Coffee	Espresso • Ristretto • Americano	45	
	Spanish Latte • Cappuccino • Latte • Signature Hot Chocolate Turkish Coffee • Rose Latte • Raf Coffee • Double Espresso	50	
Iced Coffee	Kokonattsu Iced Latte Coconut Milk, Vanilla Syrup	50	
	Caramel Frappe Caramel, Coffee, Chocolate	50	
	Iced Spanish Latte Milk, Espresso, Condensed Milk	50	
Matcha	Traditional Matcha Tea • Special M3 • Matcha Latte Matcha Frappuccino	50	
 Tea	White Jasmine Bloom • Rose White • Bamboo Snow White Peach & Pear	50	
	Black Organic English Breakfast • Wild Strawberry • Keemun Imperial Saffron • Darjeeling Summer Blend • Organic Masala Spice Chai • Majestic Earl Grey	50	
	Green Jasmine Phoenix Pearls • Moroccan Mint • Organic Japanese Sencha • Green Earl Grey	50	
	Herbal Organic Natural Rooibos • Organic Chamomile Cooler Organic Ginger Breeze	50	
	Moroccan Tea	Green Gunpowder Tea • Fresh Spearmint	50/85

 Sustainably Sourced  Chef's Recommendation  Healthy  Locally Sourced
(N) Nuts (R) Raw (S) Shellfish (V) Vegetarian (VG) Vegan

We shall be delighted to assist you with detailed allergen information regarding all dishes and drinks on our menus. Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen free environment. All prices are in UAE Dirhams and are inclusive of Municipality fees, Service charge and Value Added Tax.



DRINKS

Iced Tea	Rush Hour Berry Tea • Ginger Zest Iced Tea • Happy Forest 'Hibiscus Rose' • Mandarin Blossom 'Orange Citrus' Jasmine Floral 'Jasmine Elderflower'	50
Sparkling Tea	Saicho Hojicha • Saicho Jasmine 200ml 750ml	145/450
Signature Mocktails	Pink Cloud Pineapple, Strawberry, Soda Water	50
	Lavender Spritzer Lavender Syrup, Lemon Juice, Soda Water, Blue Tea	50
	Roseberry Apple Juice, Rose Syrup, Raspberry, Lemon	55
	Umami Blue Butterfly Pea Flower Tea, Lemon Juice, Vanilla Syrup	55
	Yuzu Fizz Grapefruit Juice, Yuzu Syrup, Lemongrass Purée, Soda Water	50
	Cucumber Cooler Cucumber, Lemon, Elderflower Syrup, Basil, Ginger Beer	50
	Sumac Pink Lemonade Infused Sumac, Lemon, Sugar Syrup	50
Milkshakes	Vanilla • Chocolate • Pistachio • Strawberry • Salted Caramel	55
Fresh Juices	Orange • Pineapple • Watermelon • Mango Apple • Pomegranate	35

 Sustainably Sourced  Chef's Recommendation  Healthy  Locally Sourced
(N) Nuts (R) Raw (S) Shellfish (V) Vegetarian (VG) Vegan

We shall be delighted to assist you with detailed allergen information regarding all dishes and drinks on our menus. Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen free environment. All prices are in UAE Dirhams and are inclusive of Municipality fees, Service charge and Value Added Tax.



DRINKS

 Detox Juices	Green Detox Celery, Apple, Cucumber	50
	Immune Booster Carrot, Apple, Orange, Ginger	50
	Heart Beets Beetroot, Carrot, Apple, Lemon, Ginger	50
	Zesty Greens Apple, Baby Spinach, Celery, Cucumber, Pineapple, Ginger	50
	Citrus Paradisi Grapefruit Juice, Yuzu, Ginger, Orange	50
Energy Drinks	Red Bull • Red Bull Sugar Free • Red Bull Watermelon	40
Water	Evian • Mai Dubai Still • Sparkling 0.33L 0.75L	25/35

 Sustainably Sourced  Chef's Recommendation  Healthy  Locally Sourced
(N) Nuts (R) Raw (S) Shellfish (V) Vegetarian (VG) Vegan

We shall be delighted to assist you with detailed allergen information regarding all dishes and drinks on our menus. Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen free environment. All prices are in UAE Dirhams and are inclusive of Municipality fees, Service charge and Value Added Tax.



افطار

الغداء والعشاء

الحلويات

المشروبات



مرحباً بكم في نور لاونج.

تُحييكم مظلة من الأشجار المطلية بالذهب ونوافذ
تمتد من الأرض إلى السقف تطل على مناظر خلابة
للخليج العربي.

استمتعوا بالمرطبات الخفيفة والحلويات اليدوية من
ذا ماندارين كيك شوب، وتجربة شاي ما بعد الظهيرة
ال مميزة في أجواء مريحة.



افطار نور

AED 360 لشخصين

AED 180 للفرد

يقدم حتى الساعة 12 ظهرا

سلة المعجنات (N)

تشكيلة متنوعة من المعجنات

الزبادي

سادة، توت، قليل الدسم أو زبادي يوناني

بيض من اختيارك

اختيارك من إثنين: نقانق الدجاج أو اللحم البقري المقدد أو بطاطس هاش براون أو الطماطم المشوية

أضف اختيارك من:

قطع الأفوكادو AED 30

سلمون مدخن AED 40

جبن الحلومي المشوي AED 45

طبق فواكه موسمي

تقدم مع عصير طازج واختيارك من الشاي أو القهوة

(🌱) Sustainably Sourced (👨) Chef's Recommendation (🥗) Healthy (📍) Locally Sourced
(N) Nuts (R) Raw (S) Shellfish (V) Vegetarian (VG) Vegan

We shall be delighted to assist you with detailed allergen information regarding all dishes and drinks on our menus. Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen free environment. All prices are in UAE Dirhams and are inclusive of Municipality fees, Service charge and Value Added Tax.



قائمة الإفطار

	أطباق مالحة	إفطار عربي
170		شكشوقة، فول مدمس، حمص، جبن عربي لينة، فلافل، سجق لحم الخروف، يقدم مع خبز عربي
85		وعاء الصباح (N) (V) الأفوكادو، البيض المسلوق، خيار تراتزيكي، خبز الساوردوالمشوي، الحمص الطماطم المشوية، الخس، الفطر الموسمي، جبن الحلومي المشوي
80		شكشوقة (V)  بيض عيون، طماطم، كمون، فلفل حلو مدخن، يقدم مع خبز عربي
95		بيض بنديكت لحم بسطرامي محمر، مافن إنجليزي، صلصة هولنديز
115		كراب بنديكت (S) كينج كراب، سبانخ سوتيه، مافن إنجليزي، صلصة هولنديز، فلفل اسبيليت
80		افوكادو توست (VG) خبز الساوردوالمشوي، كابوناتا الباذنجان، الشرمولة

 Sustainably Sourced  Chef's Recommendation  Healthy  Locally Sourced
(N) Nuts (R) Raw (S) Shellfish (V) Vegetarian (VG) Vegan

We shall be delighted to assist you with detailed allergen information regarding all dishes and drinks on our menus. Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen free environment. All prices are in UAE Dirhams and are inclusive of Municipality fees, Service charge and Value Added Tax.



قائمة الإفطار

- 95 **أطباق مالحة** 🍴 **توست السلمون المدخن الاسكتلندي**
خبز الراي، كريمة طازجة، بيض السممان، بصل أحمر مخلل طماطم كرزية مجففة، فجل أحمر
أضف: أوسيترا كافيار 10gm / AED 100
- 80 **توست البيض المخفوق**
خبز الباجيت، بانشيتا لحم العجل، جينة الكوتاج، الثوم المعمر
- 65 **منا قيش**
الباذنجان المدخن، سجق غنم، ريكوتا، بيض
- 70 **أطباق حلوة** 🍰 **توست فرنسي (V) (N)**
خبز بريوش ساخن، كريمة مخفوقة، صوص الشوكولاتة والكراميل مكسرات، مزيج التوت البري
- 55 **بانكيك امريكي (V)**
توت، سيروب القيقب
- 60 **وعاء اساي (VG)**
كريم جوز الهند، شراب الصبار، فاكهة موسمية، الجرانولا

 Sustainably Sourced  Chef's Recommendation  Healthy  Locally Sourced
(N) Nuts (R) Raw (S) Shellfish (V) Vegetarian (VG) Vegan

We shall be delighted to assist you with detailed allergen information regarding all dishes and drinks on our menus. Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen free environment. All prices are in UAE Dirhams and are inclusive of Municipality fees, Service charge and Value Added Tax.



الغداء والعشاء

- 65 **كلاسيكيات نور سلطة سيزر**
خس صغير، جبنة بارميزان، قطع الخبز المحمص، بيض مسلوق
أضف دجاج 15 AED
أضف روبان 25 AED
- 95 **سلطة بوراتا (N) (V)**
طماطم، صلصة دبس الرمان، زعتر، فستق
- 180 **سلطة لوبستر (S)**
لوبستر كندي، أفوكادو، مانجو، سلطة ميسكلون، صلصة الفانيليا كالمانسني
- 75 **سلطة نور لونج اليونانية (V)**
جبنة فيتا، زيتون كالاماتا، طماطم، خيار، بصل أحمر، فليفلة حلوة مع صلصة الأعشاب
- 75 **سلطة الكنوا (N) (VG)** 🌱
التوت الأزرق، البذور والمكسرات، الأفوكادو، إدامامي، بطاطا حلوة، توت الغوجي، صلصة القيقب الحمضية
أضف دجاج 15 AED
أضف سمك السالمون 25 AED
- 65 **ساندويتش فلافل (V)** 🌱
خبز تورتيلا، صلصة الطحينة، خس، طماطم، فجل، خيار مخلل، تقدم مع بطاطس مقلية
- 110 **نور سلايدرز** 🌱
لحم واغيو بقري، خبز ياباتي، جبنة شيدر بيضاء، صلصة التريايكي بالكماة، البصل المكرمل، تقدم مع بطاطس مقلية
- 95 **شاورما الدجاج**
دجاج متبل، كريم الثوم، تقدم مع بطاطس مقلية
- 100 **كلوب ساندويتش**
صدر دجاج مشوي، شرائح الديك الرومي، بسطرمة لحم البقر، بيض مقلي، خس، طماطم، شيدر أبيض، خبز توست محمص تقدم مع بطاطس مقلية



(🌱) Sustainably Sourced (👨🍳) Chef's Recommendation (🌿) Healthy (📍) Locally Sourced
(N) Nuts (R) Raw (S) Shellfish (V) Vegetarian (VG) Vegan

We shall be delighted to assist you with detailed allergen information regarding all dishes and drinks on our menus. Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen free environment. All prices are in UAE Dirhams and are inclusive of Municipality fees, Service charge and Value Added Tax.



الغداء والعشاء

- 195 **نور كلاسيك** 🍴 **لوبستر رول (S)**
لوبستر كندي، رغيف بريوش، سلطة ميسكلون بصلصة الكوكتيل، يقدم مع بطاطس مقليه
- 60 **شوربه عدس**
شوربه عدس مع قطع خبز البيتا و الكمون
- 90 **تاكو الجمبري والأفوكادو**
روبيان النمر، صلصة الطماطم الكرزية، صلصة الكزبرة والفلفل الحار
- 95 **شورت ريب تاكو مع اللحم**
رمان، حمص، صلصة الطماطم الكرزية
- 95 **كروك موسيو**
خبز أبيض محمص، ديك رومي مدخن، جبنة إمنتال، صوص مورني، يقدم مع البطاطس المقليه
- 110 **كروك مدام**
خبز أبيض محمص، ديك رومي مدخن، جبنة إمنتال، صوص مورني، بيض عيون، تقدم مع البطاطس المقليه
- 110 **طبق جبن نور**
تشكيلة من ه انواع مختلفة من الجبن مع بسكويت الكراكر، جوز، تين مجفف، مشمش مجفف، زيتون مخلل منزلي الصنع يقدم مع الزبدة



 Sustainably Sourced  Chef's Recommendation  Healthy  Locally Sourced
(N) Nuts (R) Raw (S) Shellfish (V) Vegetarian (VG) Vegan

We shall be delighted to assist you with detailed allergen information regarding all dishes and drinks on our menus. Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen free environment. All prices are in UAE Dirhams and are inclusive of Municipality fees, Service charge and Value Added Tax.



الغداء والعشاء

90	نور سوشي تيمبورا الروبيان مكي تامغو وهليون، سيراتشا مايونيز، بصل أخضر
65	مكي السلمون (R) تاكوان، خيار، يوزو كوشو، جلد سلمون مقرمش
95	سبايسي تونة مكي (R)  أفوكادو، كيمتشي، مايونيز حار
95	كراب كاليفورنيا مكي (S) توبيكو، خيار، أفوكادو
165	طبق سوشي صغير  تشكيلة من مكي: 8 قطع سانشيمي: 6 قطع نيغيري: 3 قطع
295	طبق سوشي كبير  تشكيلة من مكي: 16 قطع سانشيمي: 9 قطع نيغيري: 6 قطع

 Sustainably Sourced  Chef's Recommendation  Healthy  Locally Sourced
(N) Nuts (R) Raw (S) Shellfish (V) Vegetarian (VG) Vegan

We shall be delighted to assist you with detailed allergen information regarding all dishes and drinks on our menus. Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen free environment. All prices are in UAE Dirhams and are inclusive of Municipality fees, Service charge and Value Added Tax.



الحلويات

- 80 **فوندان الشوكولاتة**
كيك شوكولاتة دافئ، يقدم مع آيس كريم الفانيليا
- 75 **بودنج التمر (N)** 
بودنج التمر، صوص التوفي، آيس كريم الفانيليا، جوز البقان
- 80 **كنافة بالجبن (N)**
كنافة بالجبنة مخبوزة طازجة، آيس كريم فانيليا، فستق مطحون
- 75 **كريم بروليه التقليدي**
كريم بالفانيليا، سكر ديميرارا مكرمل
- 75 **أم علي (N)**
فطيرة مخبوزة بالفرن، حليب و ماء الورد، فستق
(وقت التحضير 30 دقائق)
- 75 **بسبوسة جوز الهند**
كيكة سميذ جوز الهند، كريمة جوز الهند
- 145 **تري أف ديليت (N)**
مجموعة متنوعة من خمسة ميني جاتو شاملة قهوتان

 Sustainably Sourced  Chef's Recommendation  Healthy  Locally Sourced
(N) Nuts (R) Raw (S) Shellfish (V) Vegetarian (VG) Vegan

We shall be delighted to assist you with detailed allergen information regarding all dishes and drinks on our menus. Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen free environment. All prices are in UAE Dirhams and are inclusive of Municipality fees, Service charge and Value Added Tax.



المشروبات

45	ريسبريتو • اسبريسو • أمريكيانو	القهوة ☕
50	لاتيه إسباني • كابتشينو • شوكولاتة ساخنة سيجنتشر • لاتيه • قهوة تركية • روز لاتيه • قهوة راف • دبل اسبريسو	
50	نور كوكانتسو التيه ايس لاتيه جوز الهند	القهوة مثلجة
50	كراميل فرايبه كراميل، قهوة، شوكولاتة	
50	لاتيه إسباني مثلج حليب، إسبريسو، حليب مكثف	
50	شاي الماتشا التقليدي شاي الماتشا التقليدي • سبيشال M3 • ماتشا لاتيه • ماتشا فرابتشينو	ما تشا
50	شاي اعشاب الرويوس الطبيعي • البابونج • نسيم الزنجبيل	الشاي ☕
50	شاي ابيض ياسمين بلوم • ورد ابيض • الخيزران الابيض • الخوخ و الاجاص	
50	شاي أخضر ياسمين فينيكس • خلطة البابونج • النعنع المغربي سينشا يابانية عضوية • إيرل جراي اخضر	
50	شاي أسود شاي انجليزي فراولة برية، كيمون زعفران الإمبراطور، مزيج دارجيلنج الصيفي شاي مسالا سبايس، ماجستيك إيرل جراي	
50/85	شاي مغربي شاي أخضر جانباودر مع نعناع طازج	

(☕) Sustainably Sourced (👨) Chef's Recommendation (🌿) Healthy (🌱) Locally Sourced
(N) Nuts (R) Raw (S) Shellfish (V) Vegetarian (VG) Vegan

We shall be delighted to assist you with detailed allergen information regarding all dishes and drinks on our menus. Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen free environment. All prices are in UAE Dirhams and are inclusive of Municipality fees, Service charge and Value Added Tax.



المشروبات

50	راش اور بالتوت • شاي قشور الزنجبيل المثلج • شاي هابي فورست بالكرديه والورد شاي زهر الماندارين • شاي الياسمين و زهرة البيلسان	شاي مثلج
145/450	سيتشو هوجيشا • سيتشو الياسمين 750ml 150ml	شاي سباركلين
50	بينك كلاود أناناس، فراولة، ماء صودا	موكتيلات خاصة
50	لافندر سبريتزر شراب لافندر، عصير ليمون، ماء صودا، شاي أزرق	
55	روزبيري عصير التفاح، شراب الورد، توت العليق والليمون	
55	أومامي شاي الفراشة الزرقاء زهرة البازلاء، عصير الليمون، شراب الفانيليا	
50	يوزو فيز عصير جريب فروت، شراب يوزو، مهروس عشبة الليمون، ماء صودا	
50	مبرد الخيار الخيار، الليمون، شراب البيلسان، الريحان، الزنجبيل	
50	ليمونادا السماق الوردية السماق، الليمون، شراب السكر	
55	لفانيليا، شوكولاتة، فستق، فراولة، كراميل مملح	ميلك شيك
35	برتقال • اناناس • بطيخ • مانجو • تفاح • رمان	عصائر طازجة

Sustainably Sourced Chef's Recommendation Healthy Locally Sourced
(N) Nuts (R) Raw (S) Shellfish (V) Vegetarian (VG) Vegan

We shall be delighted to assist you with detailed allergen information regarding all dishes and drinks on our menus. Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen free environment. All prices are in UAE Dirhams and are inclusive of Municipality fees, Service charge and Value Added Tax.



المشروبات

50

ديتوكس أخضر

كرفس، تفاح، خيار

عصائر الديتوكس

50

ديتوكس تقوية المناعة

جزر، تفاح، برتقال، زنجبيل

50

يتوكس الشمندر

شمندر، جزر، تفاح، ليمون، زنجبيل

50

زيستي أخضر

تفاح، سبانخ صغيرة، كرفس، خيار، أناناس، زنجبيل

50

سيتروس باردائيس

عصير جريب فروت، يوزو، زنجبيل، برتقال

40

ريدبول خالي من السكر / ريدبول أصلي / ريدبول بنكهة البطيخ

مشروب الطاقة

25/35

ماي ديي • إيفيان | عادي • غازي
0.75L • 0.33L

ماء

Sustainably Sourced Chef's Recommendation Healthy Locally Sourced
(N) Nuts (R) Raw (S) Shellfish (V) Vegetarian (VG) Vegan

We shall be delighted to assist you with detailed allergen information regarding all dishes and drinks on our menus. Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen free environment. All prices are in UAE Dirhams and are inclusive of Municipality fees, Service charge and Value Added Tax.



ЗАВТРАК
ОБЕД И УЖИН
ДЕСЕРТЫ
НАПИТКИ



Добро пожаловать в Noor Lounge.

Вас встретит навес из
позолоченных деревьев и окна от пола
до потолка, из которых открывается
захватывающий вид на Аравийский залив.

Наслаждайтесь легкими закусками,
сладостями ручной работы из The Mandarin
Cake Shop и приятным чаепитием в уютной
атмосфере.



NOOR ЗАВТРАК

AED 360 за 2 человека
AED 180 за 1 человека

Подается до 12:00

Хлебная Корзина (N)

Ассортимент Хлеба и Выпечки от Нашего
Профессионального Пекаря

Йогурт

Классический, Обезжиренный или Греческий Йогурт

Два Яйца с Местной Фермы (приготовленные по Вашему вкусу)

Два Гарнира на Выбор: Куриные Колбаски, Говяжий Бекон
Хашбраун, Томаты на Гриле

Добавить Авокадо AED 30
Добавить Копченый Лосось AED 40
Добавить Халлуми на Гриле AED 45

Свежие Сезонные Фрукты

Подается со свежевыжатым соком и чаем или кофе
на Ваш выбор

 Sustainably Sourced  Chef's Recommendation  Healthy  Locally Sourced
(N) Nuts (R) Raw (S) Shellfish (V) Vegetarian (VG) Vegan

We shall be delighted to assist you with detailed allergen information regarding all dishes and drinks on our menus. Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen free environment. All prices are in UAE Dirhams and are inclusive of Municipality fees, Service charge and Value Added Tax.



ЗАВТРАК

Закуски	Арабский Завтрак	170
	Шакшука, Фул Медамес, Хумус, Арабские Сыры, Фалафель из Нута, Суджук из Баранины, Арабские Лепешки	
	Утренний Чаша (V) (N)	85
	Авокадо, Вареное Яйцо, Огуречный Дзадзики, Хумус из Нута со Специями, Томаты на Гриле, Маленький салат-ромэн, Сезонные Грибы, Халлуми	
	 Шакшука (V)	80
	Яйца Всмятку, Жареный Перец, Томаты, Тмин Арабские Лепешки	
	Яйца Бенедикт	95
Пастроми из говядины, Английский маффин, и голландский соус		
	Кинг Краб Бенедикт (S)	115
Кинг Краб, Обжаренный Шпинат, Английский Маффин Голландский Соус, Эспелетский Перец		
	Авокадо Тост (VG)	80
Поджаренный Хлеб на Закваске, Капоната из Баклажана Шермула		

 Sustainably Sourced  Chef's Recommendation  Healthy  Locally Sourced
(N) Nuts (R) Raw (S) Shellfish (V) Vegetarian (VG) Vegan

We shall be delighted to assist you with detailed allergen information regarding all dishes and drinks on our menus. Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen free environment. All prices are in UAE Dirhams and are inclusive of Municipality fees, Service charge and Value Added Tax.



ЗАВТРАК

Закуски	 Тост с Шотландским Копченым Лососем 95
	Ржаной Хлеб, Сливочный Соус с Укропом, Перепелиное Яйцо, Маринованный Красный Лук, Сушеные помидоры Черри, Красный Редис
	Добавить Осетровую Икру 10г AED 100
	Скрамбл Тост 80
	Багет, Панчетта из Телятины, Творог, Чеснок, Шнитт лук
	Манакиш 65
	Копченый Баклажан, Суджук из Баранины, Рикотта, Яйцо
Десерты	 Французский Тост (V) (N) 70
	Горячая Бриошь, Взбитые Сливки, Шоколадно-Карамельный Соус, Карамелизированные Орехи Ягодное Кули
	Американские Панкейки (V) 55
	Голубика, Кленовый Сироп
	Асаи Чаша (VG) 60
	Кокосовый Крем, Сироп Агавы, Сезонные Фрукты, Гранола

 Sustainably Sourced  Chef's Recommendation  Healthy  Locally Sourced
(N) Nuts (R) Raw (S) Shellfish (V) Vegetarian (VG) Vegan

We shall be delighted to assist you with detailed allergen information regarding all dishes and drinks on our menus. Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen free environment. All prices are in UAE Dirhams and are inclusive of Municipality fees, Service charge and Value Added Tax.



ОБЕД И УЖИН

Noog Классика	Салат Цезарь Маленький салат-ромэн, Пармезан, Анчоусы, Крутоны, Вареное яйцо Добавить Курицу AED 15 Добавить Креветки (S) AED 25	65
	Салат с Бурратой (V) (N) Помидоры Херлум, Гранат, Заправка Заатар-Меласса Фисташки	95
	Салат с Лобстером (S) Канадский Лобстер, Авокадо, Манго, Салат Месклан Заправка Ваниль-Каламанси	180
	Греческий салат Noog Lounge (V) Сыр фета, оливки Каламата, помидоры, огурцы, красный лук, перец стручковый и травяной соус	75
	 Салат с Киноа (VG) (N) Голубика, Семена и Орехи, Авокадо, Эдамаме, Сладкий Картофель, Ягоды Годжи, Кленово-Цитрусовая Заправка Добавить Курицу AED 15 Добавить Лосось AED 25	75
	 Фалафель в лаваше (V) Хлеб Тортилья, Заправка Тахини, Салат, помидоры, редис и Маринованный корнишон Подается с картофелем фри	65
	 Noog Слайдеры Говядина Вагю, Японская Молочная Булочка, Белый сыр Чеддер, Трюфельный соус терияки, Карамелизированный лук, Картофель Фри	110
	Шаурма Курица со Специями, Чесночный Соус, Картофель Фри	95
	Клаб-Сэндвич Куриная Грудка на Гриле, Ветчина из Индейки, Пастрами из Говядины, Яйцо, Листья Салата, Помидоры, Белый сыр Чеддер Поджаренный Молочный Хлеб, Картофель Фри	100





 Sustainably Sourced  Chef's Recommendation  Healthy  Locally Sourced
(N) Nuts (R) Raw (S) Shellfish (V) Vegetarian (VG) Vegan

We shall be delighted to assist you with detailed allergen information regarding all dishes and drinks on our menus. Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen free environment. All prices are in UAE Dirhams and are inclusive of Municipality fees, Service charge and Value Added Tax.



ОБЕД И УЖИН

Noog Классика	 Ролл с лобстером (S)	195
	Канадский лобстер, булочка бриошь и салат Месклан с коктейльным соусом Подается с картофелем фри	
	Суп из чечевицы	60
	тертый лаваш с крутонами и порошок тмина	
	Тако с Креветками и Авокадо	90
	Тигровые Креветки, Сальса с Томатами Черри, Заправка Кинза-Чили	
	Тако с Короткими Ребрышками из Говядины	95
	Гранат, Хумус, Сальса с Томатами Черри	
	Крок-месье	95
	Поджаренный белый хлеб, ветчина из индейки, Сыр Эмменталь и соус Морне Подается с картофелем фри	
	Крок Мадам	110
	Поджаренный белый хлеб, ветчина из индейки, эмменталь Сыр, соус Морней и яйцо Подается с картофелем фри	
	Сырная Доска Нура	110
	Выбор из 5 различных видов сыра с Крекером, грецкие орехи, сухой инжир, сушеный абрикос, и домашние маринованные оливки Подается с маслом	

 Sustainably Sourced  Chef's Recommendation  Healthy  Locally Sourced
(N) Nuts (R) Raw (S) Shellfish (V) Vegetarian (VG) Vegan

We shall be delighted to assist you with detailed allergen information regarding all dishes and drinks on our menus. Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen free environment. All prices are in UAE Dirhams and are inclusive of Municipality fees, Service charge and Value Added Tax.



ОБЕД И УЖИН

Маки-Роллы	Креветки Темпура Спаржа, Пряный Майонез, Зеленый Лук	90
	Лосось (R) Такуан, Огурец, Юдзу, Шкурка Лосося	65
	Острый Тунец (R) Авокадо, Кимчи, Острый Майонез	95
	Кинг Краб Калифорния (S) Тобико, Огурец, Авокадо	95
	Маленькое Суши Ассорти Выбор: Маки 8 шт. Сашими 6 шт. Нигири 3 шт.	165
	Большое Суши Ассорти Выбор: Маки 16 шт. Сашими 9 шт. Нигири 6 шт.	295

 Sustainably Sourced  Chef's Recommendation  Healthy  Locally Sourced
(N) Nuts (R) Raw (S) Shellfish (V) Vegetarian (VG) Vegan

We shall be delighted to assist you with detailed allergen information regarding all dishes and drinks on our menus. Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen free environment. All prices are in UAE Dirhams and are inclusive of Municipality fees, Service charge and Value Added Tax.



ДЕСЕРТЫ

Шоколадный Фондан 80

Теплый Шоколадный Десерт, Ванильное Мороженое

 **Финиковый Пудинг (N)** 75

Финиковый Пудинг, Ирисовый Соус, Пекан
Ванильное Мороженое

Сыр Кнафе (N) 80

Свежеиспеченный Сыр Кнафе, Ванильное Мороженое
Дробленые Фисташки

Традиционный Крем-Брюле 75

Мадагаскарская Ваниль, Карамелизированный
Сахар Демерара

Умм Али (N) 75

Запеченное Слоеное Тесто, Молоко с Добавлением
Розовой Воды, Фисташки

время приготовления – 30 минут

Кокосово-Маннй Пирог 75

Кокосово-маннй Пирог, Кокосовый Крем

Дерево Наслаждения (N) 145

Ассорти из Пяти Маленьких Тортиков
Два Кофе на Выбор

 Sustainably Sourced  Chef's Recommendation  Healthy  Locally Sourced
(N) Nuts (R) Raw (S) Shellfish (V) Vegetarian (VG) Vegan

We shall be delighted to assist you with detailed allergen information regarding all dishes and drinks on our menus. Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen free environment. All prices are in UAE Dirhams and are inclusive of Municipality fees, Service charge and Value Added Tax.



НАПИТКИ

 Кофе	Эспрессо • Ристретто • Американо	45
	Испанский Латте • Капучино • Фирменный Горячий Шоколад • Латте • Турецкий Кофе • Розовый Латте • Раф Двойной Эспрессо	50
Холодный Кофе	Коконатцу Айс-Латте	50
	Кокосовое Молоко, Ванильный Сироп	
	Карамельный Фраппе	50
	Карамель, Кофе, Шоколад	
	Испанский Айс-Латте	50
	Молоко, Эспрессо, Сгущеное Молоко	
Матча	Традиционный Чай Матча • Специальный МЗ • Матча Латте Матча Фраппучино	50
 Чай	Белый чай	50
	Цветение Жасмина • Белая Роза • Бамбуковый Персик с Грушей	
	Черный чай	50
	Органический Английский Завтрак • Дикая Клубника Шафрановый • Летний Дарджилинг • Органический Чай Масала со Специями • Эрл Грей	
	Зеленый чай	50
	Жасминовый • Марокканский • Органическая Японская Сенча • Зеленый Эрл Грей	
	Травяной чай	50
	Органический Натуральный Ройбуш • Органическая Ромашка • Органический Имбирный Бриз	
	Марокканский Чай	50/85
	Зеленый Порошковый Чай Свежая Мята	

 Sustainably Sourced  Chef's Recommendation  Healthy  Locally Sourced
(N) Nuts (R) Raw (S) Shellfish (V) Vegetarian (VG) Vegan

We shall be delighted to assist you with detailed allergen information regarding all dishes and drinks on our menus. Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen free environment. All prices are in UAE Dirhams and are inclusive of Municipality fees, Service charge and Value Added Tax.



НАПИТКИ

Холодный Чай	Ягодный Час Пик • Имбирная Пикантность • Гибискус с Розой • Цветение Цитрусов • Жасмин с Бузиной	50
Игристый Чай	Сайчо Ходзича • Сайчо Жасмин 200ml / 750ml	145/450
Фирменные Моктейли	Розовое облако Ананас, Клубника, Содовая	50
	Лавандовый спритцер Лавандовый Сироп, Лимонный Сок, Содовая	50
	Розберри Яблочный Сок, Розовый Сироп, Малина, Лимон	55
	Умами Синий Чай, Лимонный Сок, Ванильный Сироп	55
	Юзу Физз Грейпфрутовый Сок, Сироп Юдзу, Пюре Лемонграсса Содовая	50
	Огуречный охладитель Огурец, Лимон, Сироп из Бузины, Базилик, Имбирная Сода	50
	Сумах Розовый Лимонад Настоянный Сумах, Лимон, Сахарный Сироп	50
Молочные Коктейли	Ваниль • Шоколад • Фисташка • Клубника • Соленая Карамель	55
Свежевыжатые Соки	Апельсин • Ананас • Арбуз • Манго • Яблоко • Гранат	35

Sustainably Sourced Chef's Recommendation Healthy Locally Sourced
(N) Nuts (R) Raw (S) Shellfish (V) Vegetarian (VG) Vegan

We shall be delighted to assist you with detailed allergen information regarding all dishes and drinks on our menus. Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen free environment. All prices are in UAE Dirhams and are inclusive of Municipality fees, Service charge and Value Added Tax.



НАПИТКИ

☞ Детокс-Соки	Зеленый Детокс	50
	Сельдерей, Яблоко, Огурец	
	Усилитель Иммуитета	50
	Морковь, Яблоко, Апельсин, Имбирь	
	Сердце Свекла	50
Свекла, морковь, яблоко, лимон, имбирь		
	Пикантная зелень	50
Яблоко, Молодой Шпинат, Сельдерей, Огурец Ананас, Имбирь		
	Цитрусовый Парадизи	50
Грейпфрутовый сок, Юдзу, Имбирь, Апельсин		
Энергетические напитки	Red Bull • Red Bull без сахара • Red Bull Арбуз	40
Вода	Mai Dubai • Evian Негазированная • Газированная 0.33L 0.75L	25/35

Sustainably Sourced Chef's Recommendation Healthy Locally Sourced
(N) Nuts (R) Raw (S) Shellfish (V) Vegetarian (VG) Vegan

We shall be delighted to assist you with detailed allergen information regarding all dishes and drinks on our menus. Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen free environment. All prices are in UAE Dirhams and are inclusive of Municipality fees, Service charge and Value Added Tax.