

INTERCONTINENTAL®
DOHA THE CITY



IN-ROOM DINING

خدمة الطعام داخل الغرفة

WELCOME

أهلاً بكم

A thoughtful dining experience,
served in your room.

تجربة طعام مُعدّة بعناية،
تُقدّم في غرفتك.

Our mission at InterContinental® Doha The City is to provide fresh food, expertly cooked, beautifully presented, and delivered in a timely manner. Our menu covers a wide range of dishes to suit all tastes and appetites. Purchased from sustainable sources and organic suppliers where possible, the hotel supports regional growers and producers. Imported products offer the best quality all year long.

تتمثل مهمتنا في إنتركونتيننتال الدوحة ذا سيتي في تقديم أطعمة طازجة، مطهّوة بإتقان، مقدمة بصورة جميلة، وتصل إليكم في الوقت المناسب. تضم قائمتنا تشكيلة واسعة من الأطباق التي تناسب مختلف الأذواق والشهيات. وحيثما أمكن، نختار منتجاتنا من مصادر مستدامة وموردين عضويين، دعماً للمزارعين والمنتجين في المنطقة. كما نتيح لنا المنتجات المستوردة تقديم أفضل جودة على مدار العام.

CONTENTS

المحتويات

Breakfast	02-04	الإفطار
Lunch & Dinner	05-10	الغداء والعشاء
Late Night	11-13	قائمة منتصف الليل
Beverages	14-19	المشروبات

If there is a dish you would like which does not appear on the menu, please ask and we would be delighted to create something tailored to your preference.

إذا رغبت في طبق غير مدرج في القائمة، يرجى إبلاغنا، ويسعدنا إعداد خيار يلانم تفضيلاتكم.

All items ordered from the menu will be delivered within 30 minutes. For items that may take longer, our team will inform you accordingly.

يتم توصيل جميع الطلبات من القائمة خلال 30 دقيقة. وإذا احتاج أحد الأصناف إلى وقت أطول، فسيبلغكم فريقنا بذلك.

TO ORDER | Dial 8289 from your room telephone.

الطلب | يرجى الاتصال بالرقم 8289 من هاتف الغرفة.

BREAKFAST

قائمة الإفطار

BREAKFAST SET MENUS

Served from 6:00AM to 12:00PM

قائمة الإفطار المحدد

يقدم من 6:00 صباحاً حتى 12:00 ظهراً

THE INTERCONTINENTAL

Fresh orange, carrot, or pineapple juice, selection of seasonal sliced fruits, basket of homemade bakeries and toasts, choice of plain or fruit yoghurt.

Choice of cereal: Kellogg's Corn Flakes, Special K, Kellogg's Frosties, Rice Krispies, Coco Pops, or Weetabix, with your choice of milk.

110
D,G,N,V

إفطار إنتركونتيننتال

عصير برتقال أو جزر أو أناناس طازج، تشكيلة فواكه موسمية مقطعة، سلة من المخبوزات والخبز المحمص المعدة في الفندق، واختيار من الزبادي السادة أو بالفواكه.

اختياركم من الحبوب: كيلوجز كورن فليكس أو سبيشال كي أو كيلوجز فروستيز أو رايس كريسيبيز أو كوكو بوبس أو ويتابيكس. مع الحليب حسب اختياركم.

AMERICAN BREAKFAST

Your selection of "The InterContinental" breakfast

Two farm eggs any style

Choice of two side orders: chicken sausage, veal sausage, crispy turkey, mushrooms, baked beans, hash browns, or grilled tomato

140
D,E,G,N

الإفطار الأمريكي

يتضمن اختياركم من إفطار «إنتركونتيننتال»

وبيضتين بأي طريقة تفضلونها،

واختيار طبقين جانبيين: نقانق دجاج، نقانق لحم عجل، شرائح ديك رومي مقرمشة، فطر، فاصوليا مطهية، هاش براون أو طماطم مشوية.

HEALTHY BREAKFAST

Fresh ginger, orange, and carrot juice, seasonal sliced fruits, bircher muesli, egg white omelette with spinach and feta, grilled tomatoes, whole wheat toast

135
D,E,G,N

الإفطار الصحي

عصير طازج من الزنجبيل والبرتقال والجزر، فواكه موسمية مقطعة، موسلي بيرشر، أوملت بيض البيض مع السبانخ وجبن الفيتا، طماطم مشوية وخبز قمح كامل محمص.

ORIENTAL BREAKFAST

Fresh orange, carrot, or pineapple juice, labneh with olives, tomatoes and cucumber, foul moudamas with condiments, halloumi cheese, shakshuka eggs, halawa

140
D,E,G,N

الإفطار الشرقي

عصير برتقال أو جزر أو أناناس طازج، لبننة مع الزيتون والطماطم والخيار، فول مدمس مع الإضافات، جبن حلوم، بيض شكشوكة وحلاوة.

All breakfast set menus are served with your choice of hot beverage

تقدم جميع قوائم الإفطار المحددة مع مشروب ساخن من اختياركم.

BREAKFAST

BREAKFAST A LA CARTE

Served from 6:00AM to 12:00PM

TWO FARM EGGS ANY STYLE

40
D,E,G

FLUFFY 3 EGGS OMELETTE

50
D,E,G

Farm eggs or egg whites. Choice of filling: tomato, baby spinach, crispy turkey, onion, cheddar or feta cheese.

All egg dishes are served with 2 sides of your choice: hash browns, grilled tomatoes, sautéed mushrooms, crispy turkey, chicken sausage, or baked beans

Enhance Your Egg Experience With Sides:

BAKED BEANS

15

HASH BROWNS

15

GRILLED TOMATOES

15

SAUTÉED MUSHROOMS

15

FOUL MOUDAMAS

15

CRISPY TURKEY

20

CHICKEN SAUSAGE

20

GRILLED HALLOUMI CHEESE

20

D

SMOKED SALMON EGGS NORWEGIAN

English muffin topped with two poached eggs, smoked salmon, sautéed spinach, hollandaise sauce

70
D,E,G,S

SMOKED SALMON

Shaved fennel, chives, lemon zest, whipped cream, dill, capers.

80

D,S

SELECTION OF CURED AND SMOKED MEATS

Assorted breads, pickles, selection of beef salami, smoked turkey, roast chicken, bresaola.

75

B,G

BAKERY BASKET

Assortment of four pastries, bread rolls, and toast, with butter and jams. Gluten-free bread available upon request.

55
D,E,G,N

WHOLE FRUIT

15

FRESH SEASONAL MIXED FRUIT SALAD

40

SEASONAL CUT FRUIT PLATTER

60

FRUIT COMPOTE

Mango, apple, apricot, red berries.

20

V

قائمة الإفطار

قائمة إفطار حسب الطلب

يقدم من 6:00 صباحاً حتى 12:00 ظهراً

بيضتان بأي طريقة تفضلونها

أومليت هش من 3 بيضات

بيض كامل أو بياض البيض. اختيار الحشوة: طماطم، سبانخ صغيرة، شرائح ديك رومي مقرمشة، بصل، جبن شيدر أو فيتا. تقدم جميع أطباق البيض مع طبق جانبيين من اختياركم: هاش براون، طماطم مشوية، فطر سوتيه، شرائح ديك رومي مقرمشة، نقانق دجاج أو فاصوليا مطهية.

أكملوا وجبة البيض بإضافات من اختياركم:

فاصوليا مطهية

هاش براون

طماطم مشوية

فطر سوتيه

فول مدمس

شرائح ديك رومي مقرمشة

نقانق دجاج

جبن حلوم مشوي

بيض نرويجي مع السلمون المدخن

مافن إنجليزي تعلوه بيضتان مسلوقتان من دون قشر، سلمون مدخن، سبانخ سوتيه وصلصة هولنديز.

سلمون مدخن

شرائح سم، ثوم معمر، بشر ليمون، كريمة مخفوقة، شبت وكبار.

تشكيلة لحوم مدخنة

خبز مشكل، مخللات، سلامي بقري، ديك رومي مدخن، دجاج مشوي وبريزاولا.

سلة مخبوزات

تشكيلة من أربع قطع معجنات ولفائف خبز وخبز محمص، مع الزبدة والمربى. يتوفر خبز خالي من الغلوتين عند الطلب.

فاكهة كاملة

سلطة فواكه موسمية طازجة مشكلة

طبق فواكه موسمية مقطعة

كوميوت الفواكه

مانجو، تفاح، مشمش وتوت أحمر.

BREAKFAST

قائمة الإفطار

CEREAL

Your choice of cereal: Kellogg's Corn Flakes, Special K, Kellogg's Frosties, Rice Krispies, Coco Pops, or Weetabix, with your choice of milk.

35
D,G

حبوب الإفطار

اختياركم من الحبوب: كيلوجز كورن فليكس أو سبيشال كي أو كيلوجز فروستيز أو رايس كريسپيز أو كوكو بوبس أو ويتابيكس. مع الحليب حسب اختياركم.

OATMEAL

Oat porridge with raisins and your choice of milk.

30
D,G

عصيدة الشوفان

عصيدة شوفان مع الزبيب والحليب حسب اختياركم.

ARTISAN CHEESE PLATTER

Selection of aged seasonal cheeses including hard, goat, soft, and blue cheese. Served with crackers, jam, and nuts.

80
D,G,N

طبق أجبان

تشكيلة من الأجبان المعتقة، تشمل الأجبان الجامدة والماعز والطرية والزرقاء. تقدم مع البسكويت المملح والمربى والمكسرات.

YOGHURT

Plain, fruit, or low-fat.

20
D

زبادي

سادة أو بالفواكه أو قليل الدسم.

SWEET BREAKFAST DELIGHTS

Served with maple syrup, berry compote, and vanilla and orange scented butter

حلويات الإفطار تقدم مع شراب القيقب، كومبوت التوت، وزبدة معطرة بالفانيليا والبرتقال.

HOMEMADE PANCAKES

45
D,E,G

بان كيك منزلي

CLASSIC WAFFLES

45
D,E,G

وافل كلاسيكي

FRENCH TOAST

40
D,E,G

خبز فرنسي محمص

BREAKFAST SAVOURIES

مأكولات إفطار مالحة

ALOO BHAJI WITH PARATHA

Boiled potatoes cooked with Indian spices, whole wheat Indian flat bread

50
G,V

ألو بهاجي مع براتا

بطاطس مسلوقة مطهية بالتوابل الهندية، وخبز هندي مسطح من القمح الكامل.

MASALA OMELETTE

3 eggs omelette, tomatoes, onions, masala spice blend, whole wheat Indian flat bread

50
D,E

أومليت ماسالا

أومليت من 3 بيضات، طماطم، بصل، خلطة توابل ماسالا، وخبز هندي مسطح من القمح الكامل.

FOUL MOUDAMAS

Diced tomatoes, onions, chopped parsley, olive oil, lemon juice

40
V

فول مدمس

طماطم وبصل مكعبات، بقندونس مفروم، زيت زيتون وعصير ليمون.

HALLOUMI WRAP

Tortilla wrap with grilled halloumi, rocca leaves, tomatoes, fried onions

45
D,G

لفافة الحلوم

خبز تورتيلا مع جبن حلوم مشوي، جرجير، طماطم وبصل مقلي.

SELECTION OF ORIENTAL CHEESE

Halloumi, Akawi, Nabilseh

45
D

تشكيلة أجبان شرقية

حلوم، عكاوي ونابلسي.

LABNEH WITH OLIVES, TOMATO, AND CUCUMBER

45
D

لبنة مع الزيتون والطماطم والخيار

LUNCH & DINNER

Served from 11:30AM to 12 Midnight.

SALADS AND APPETISERS

MIXED GREENS Green leaves, carrots, cauliflower, cherry tomatoes, cucumbers, balsamic dressing	S 35 L 60 D,V
FATTOUSH SALAD Cucumber, Tomato, Capsicum, Rocca, Pomegranate seeds, Sumaq, olive oil and lemon juice, crispy pita bread	45 D,E,G,V
CLASSIC CAESAR SALAD Romaine lettuce, crispy ciabatta, Parmigiano - Reggiano, homemade Caesar dressing	S 40 L 65 D,E,G,S
<i>Add your favourites:</i>	
Grilled Chicken	10
Grilled Salmon	15 S
Grilled Shrimp	30 S
CAPRESE SALAD Tomato, mozzarella, basil pesto, olive oil	65 D,N,V
SMOKED SALMON Shaved fennel, chives, lemon zest, whipped cream, dill, capers	80 D

SOUPS

HERB SCENTED CHICKEN BROTH WITH VERMICELLI	45 G
SMOKED MUSHROOM CREAMY SOUP	45 D,V
ORIENTAL LENTIL SOUP Lentils, cumin, olive oil, Arabic croutons, lemon wedges	45 G,V
SOUP OF THE DAY	45

DEEPFRIED

CRISPY CALAMARI Garlic and basil dip	50 E,G,S
VEGETABLE SPRING ROLLS Crispy filo pastry stuffed with vegetables, sweet chilli dip	50 G,V
FRENCH FRIES Topped with melted cheddar cheese	35 D,V
FISH & CHIPS Deep fried battered fish, steak fries, tartar sauce	80 E,G,S

قائمة الغداء والعشاء

يقدم من 11:30 صباحاً حتى 12:00 منتصف الليل.

السلطات والمقبلات

خضراوات مشكلة أوراق خضراء، جزر، قرنبيط، طماطم كرزية، خيار وتتبيلة بلسميك.	
سلطة فتوش خيار، طماطم، فلفل حلو، جرجير، حب رمان، سماق، زيت زيتون، عصير ليمون وخبز بيتا مقرمش.	
سلطة سيزر كلاسيكية خس روماني، خبز تشاباتا مقرمش، جبن بارميجيانو ريجيانو وتتبيلة سيزر منزلية.	
أضف ما تفضله:	
دجاج مشوي	
سلمون مشوي	
روبيان مشوي	
سلطة كابريزي طماطم، موزاريلا، بيستو الريحان وزيت زيتون.	
سلمون مدخن شرائح سمك، ثوم معمر، بشر ليمون، كريهة مخفوقة، شبت وكبار.	

الشوربات

مرق دجاج معطر بالأعشاب مع الشعيرية	
شورية فطر مدخن بالكريمة	
شورية عدس شرقية عدس، كمون، زيت زيتون، خبز عربي محمص وشرائح ليمون.	
شورية اليوم	

مقليات

كالاماري مقرمش صلصة ثوم وريحان.	
سبرينغ رول بالخضراوات عجينة فيلو مقرمشة محشوة بالخضراوات، وصلصة فلفل حلو حارة.	
بطاطس مقالية مغطاة بجبن شيدر مذاق.	
سمك وبطاطس سمك مقلي بعجينة تغليف، بطاطس سمكة وصلصة تارتار.	

LUNCH & DINNER

Served from 11:30AM to 12 Midnight.

SANDWICH & BURGER SELECTION

All sandwiches, wraps, and burgers are served with your choice of steak fries or mixed green salad

Add your favourites:

Crispy Turkey	10
Shallot Confit	10
Onion Rings	15
Avocado Slices	20
Blue Cheese	20
Fried Egg	20

CLUB SANDWICH

Toasted triple decker sandwich with grilled chicken, fried egg, crispy turkey, lettuce, tomatoes, cheddar cheese

75
D,E,G

GRILLED HALLOUMI SANDWICH

Grilled halloumi cheese, grilled eggplant, zucchini, tomatoes, roasted onions, basil pesto

65
D,G,V

CHICKEN BURGER

Grilled chicken breast, sesame bun, light spicy mayo, iceberg lettuce, emmental cheese

85
D,G,N

PRIME ANGUS BEEF BURGER

Homemade sweet potato bun, shallot confit, crispy turkey, gherkins, tomato, lettuce, aged cheddar cheese

140
B,D,E,G

BLT WRAP

Crispy turkey, tomatoes, lettuce, mayonnaise

85
D,G

CROQUE MONSIEUR

Emmental cheese, béchamel with nutmeg, smoked turkey

55
D,E,G

ITALIAN SPECIALITIES

PIZZA

Served from 12:00PM to 10:30PM

STONE OVEN FIRED PIZZA

Oven-roasted tomato sauce, mozzarella.

65
D,G,N

Add your favourites:

Mushroom Capsicum Tomato Onion	6
Pepperoni Smoked turkey Crispy turkey Sausage	8

قائمة الغداء والعشاء

يقدم من 11:30 صباحاً حتى 12:00 منتصف الليل.

تشكيلة السندويشات والبرغر

تقدم جميع السندويشات والفائف والبرغر مع بطاطس سمكية أو سلطة خضراء مشكلة حسب اختياركم.

أضف ما تفضله:

شرائح ديك رومي مقرمشة
بصل شالوت كوفيه
حلقات بصل
شرائح أفوكادو
جين أزرق
بيضة مقالية

كلوب سندويش

سندويش محمص من ثلاث طبقات مع دجاج مشوي، بيضة مقالية، شرائح ديك رومي مقرمشة، خس، طماطم وجبن شيدر.

سندويش حلوم مشوي

جين حلوم مشوي، باندجان وكوسا مشويان، طماطم، بصل محمص وبيستو الريحان.

برغر الدجاج

صدر دجاج مشوي، خبز بالسمن، مايونيز خفيف وحار، خس آيسبرغ وجبن إمنتال.

برغر لحم أنغوس فاخر

خبز بطاطا حلوة منزلي، بصل شالوت كوفيه، شرائح ديك رومي مقرمشة، خيار مخلل، طماطم، خس وجبن شيدر معتق.

لفافة بي ال تي

شرائح ديك رومي مقرمشة، طماطم، خس ومايونيز.

كروك موسيو

جين إمنتال، صلصة بشاميل بجوزة الطيب وديك رومي مدخن.

التخصصات الإيطالية

البيتزا

تقدم من 12:00 ظهراً حتى 10:30 ليلاً

بيتزا مخبوزة في فرن حجري

صلصة طماطم محمصة في الفرن وموزاريلا.

أضف ما تفضله:

فطر فلفل حلو طماطم بصل
بيبروني ديك رومي مدخن شرائح ديك رومي مقرمشة نفاق

LUNCH & DINNER

Served from 11:30AM to 12 Midnight.

ITALIAN SPECIALITIES

PASTA

70

Your choice of pasta:

PENNE | SPAGHETTI | FETTUCINE

Your choice of sauce:

PESTO

Fresh basil blended with parmesan cheese and pine nuts

NAPOLITANA

Fresh tomato sauce and basil

BOLOGNESE

Fresh tomato sauce and minced beef

ALFREDO

Cream, parmesan cheese, garlic

CARBONARA

Parmesan cheese, crispy turkey, cream, egg

Add your favourites:

Crispy Turkey

Chicken

Grilled Salmon

Prawns

N, V

V

B, G

D, G

D, E

10

10

15

S

30

S

ORIENTAL SPECIALITIES

SELECTION OF COLD MEZZEH

Hummus, moutabel, tabbouleh, fattoush, muhammara, Arabic bread

65

D, G, N, V

SELECTION OF HOT MEZZEH

Kibbeh, falafel, spinach fatayer, cheese sambousek, meat sambousek, grilled halloumi cheese

70

D, G, N

ORIENTAL MIXED GRILL

Grilled kofta, shish taouk, shish kebab, lamb chops, grilled vegetables, Steak fries, onions

150

D, G, N

SEAFOOD MIXED GRILL

Grilled salmon and hammour fillet, prawns, scallop, labneh with dill and lemon zest, steak fries, lemon butter sauce

190

S

التخصصات الإيطالية

معكرونة

باستا من اختياركم:

بينّي | سباغيتي | فيتوتشيني

اختيار الصلصة:

بيستو

ريحان طازج ممزوج بجبن بارميزان وصنوبر

نابوليتانا

صلصة طماطم طازجة وريحان

بولونيز

صلصة طماطم طازجة ولحم بقرّي مفروم

ألفريدو

كريمة وجبن بارميزان وثوم

كاربونارا

جبن بارميزان وشرائح ديك رومي مقرمشة وكريمة وبيض

أضف ما تفضّله:

شرائح ديك رومي مقرمشة

دجاج

سالمون مشوي

قرّيدس

التخصصات الشرقية

تشكيلة مزات باردة

حمص، متبل، تبولة، فتوش، محمرة وخبز عربي.

تشكيلة مزات ساخنة

كبة، فلافل، فطائر سبانخ، سمبوسك جبن، سمبوسك لحم وجبن حلوم مشوي.

مشاوي شرقية مشكلة

كفتة مشوية، شيش طاووق، شيش كباب، ريش غنم، خضراوات مشوية، بطاطس سميكة وبصل.

مشاوي مأكولات بحرية مشكلة

فيليه سلمون وهامور مشويان، روبان، إسكالوب، لبنة بالشبث وقشر الليمون المبشور، بطاطس سميكة وصلصة زبدة الليمون.

LUNCH & DINNER

Served from 11:30AM to 12 Midnight.

FROM THE GRILL

All meat and seafood are served with your choice of sauce and one side

ARGENTINIAN RIBEYE (250 G)	180
OVEN-ROASTED CHICKEN BREAST	95
BABY CHICKEN	110
LAMB CHOPS	140
ATLANTIC SALMON	130
HAMMOUR FILLET	120
KING PRAWNS (4 PIECES)	150

Your choice of sauce:

For meat: Herbed jus, mushroom sauce, béarnaise sauce, green peppercorn sauce

For seafood: lemon butter, creamy saffron sauce

Your choice of sides:

Steamed Vegetables Drizzled with Olive Oil	25
Sautéed Seasonal Mushrooms with Fresh Herbs	
Mashed Potatoes	D
Steak Fries	
Steamed Rice	
Roast Baby Potatoes	
Mixed greens with balsamic dressing.	

ASIAN SPECIALITIES

OUR TASTY SIGNATURE HYDERABADI BIRYANI	70
Basmati rice cooked with 7 different spices, boiled eggs	D,N

Add your favourites:

Chicken	10
Lamb	20
Shrimp	30

CHINESE CHOW MEIN	85
Cantonese egg noodles, chicken, shrimps, vegetables, button mushrooms, oyster sauce	E,G,S

NASI GORENG	80
Indonesian flavoured fried rice, chopped chicken, chicken satay, topped with one fried egg	E,N

قائمة الغداء والعشاء

يقدم من 11:30 صباحاً حتى 12:00 منتصف الليل.

من المشواة

تقدم جميع اللحوم والمأكولات البحرية مع صلصة من اختياركم وطبق جانبي واحد.

ريب آي أرجنتيني 250 غ

صدر دجاج محمر في الفرن

دجاج فروج

ريش غنم

سلمون أطلسي

فيليه هامور

روبيان ملكي 4 قطع

اختياركم من الصلصة:

للحوم: صلصة لحم بالأعشاب، صلصة فطر، صلصة بيرنيز أو صلصة الفلفل الأخضر.

للمأكولات البحرية: زبدة الليمون أو صلصة زعفران كريمية.

اختياركم من الأطباق الجانبية:

خضراوات مطهوه على البخار مع زيت الزيتون

فطر موسمي سوتيه بالأعشاب الطازجة

بطاطس مهروسة

بطاطس سمكة

أرز مطهو على البخار

بطاطس صغيرة محمصة

خضراوات ورقية مشكلة بتتبيلة بلسميك

التخصصات الآسيوية

برياني حيدر آبادي المميز

أرز بسمتي مطهو بسبعة أنواع من التوابل، وبيض مسلوق.

أضف ما تفضله:

دجاج

لحم غنم

روبيان

تشاو مين صيني

نودلز بيض كانتونية، دجاج، روبيان، خضراوات، فطر أبيض وصلصة محار.

ناسي غورينغ

أرز مقلي بنكهة إندونيسية، دجاج مفروم، ساتاي دجاج، تعلوه بيضة مقليه.

LUNCH & DINNER

Served from 11:30AM to 12 Midnight.

ASIAN SPECIALITIES

INDIAN CURRY 70
Homemade tomato and onion masala curry served with steamed basmati rice or paratha.

Add your favourites:

- Paneer 10
- Chicken 10
- Lamb 20
- Hammour 30

NORTHERN INDIAN BUTTER CHICKEN 90
Simmered in tomato sauce and special spices served with steamed basmati rice.

DHAL MAKHANI 80
Black lentils cooked in creamy gravy served with steamed basmati rice.

WOK-FRIED ASIAN GREENS 60
Sautéed wok vegetables, garlic, soya sauce.

CHEESE

ARTISAN CHEESE PLATTER 80
Selection of aged seasonal cheeses including hard, goat, soft, and blue cheese. Served with crackers, jam, and nuts

DESSERTS

WARM CHOCOLATE FONDANT, HOMEMADE VANILLA ICE CREAM 30

BAKED NEW YORK CHEESECAKE, BERRY COMPOTE 35

ROSE WATER UMM ALI 35

CRÈME BRULÉE 35

WARM APPLE TART, CINNAMON ICE CREAM 35

CLASSIC FRENCH CHOCOLATE MOUSSE 30

HOMEMADE ICE CREAM AND SORBET 35
Strawberry, chocolate, or vanilla

TIRAMISU CAKE 35
Mascarpone cream, coffee syrup with Savoiardi biscuits.

WHOLE FRUIT 15

FRESH SEASONAL MIXED FRUIT SALAD 40

SEASONAL CUT FRUIT PLATTER 60

قائمة الغداء والعشاء

يقدم من 11:30 صباحاً حتى 12:00 منتصف الليل.

التخصصات الآسيوية

كاري هندي 70
كاري ماسالا منزلي من الطماطم والبصل، يقدم مع أرز بسمتي مطهو على البخار أو براتا.

أضف ما تفضله:

- بانير 10
- دجاج 10
- لحم غنم 20
- هامور 30

دجاج بالزبدة على طريقة شمال الهند 90
مطهو ببطء في صلصة الطماطم وتوابل خاصة، ويقدم مع أرز بسمتي مطهو على البخار.

دال مخني 80
عدس أسود مطهو في صلصة كريمية، يقدم مع أرز بسمتي مطهو على البخار.

خضراوات آسيوية مقبلة في الووك 60
خضراوات سوتيه في الووك مع الثوم وصلصة الصويا.

الأجبان

طبق أجبان 80
تشكيلة من الأجبان الموسمية المعقّنة، تشمل الأجبان الجامدة والماعز والطرية والزرقاء. تقدم مع البسكويت المملح والمربي والمكسرات.

الحلويات

فوندان شوكولاتة دافئ مع آيس كريم فانيليا منزلي 30

تشيز كيك نيويورك مخبوز مع كومبوت التوت 35

أم علي بماء الورد 35

كريم بروليه 35

تارت تفاح دافئ مع آيس كريم القرفة 35

موس شوكولاتة فرنسي كلاسيكي 30

آيس كريم وسوريه منزليان 35
فراولة أو شوكولاتة أو فانيليا.

كيك تيراميسو 35
كريمة ماسكاربوني، شراب قهوة وبسكويت سافوياردي.

فاكهة كاملة 15

سلطة فواكه موسمية طازجة مشكلة 40

طبق فواكه موسمية مقطعة 60

LATE NIGHT MENU

Served from 12 Midnight to 6:00AM.

BREAKFAST A LA CARTE

TWO FARM EGGS ANY STYLE

40
D,E,G

FLUFFY 3 EGGS OMELETTE

50
D,E,G

Farm eggs or egg whites. Choice of filling: tomato, baby spinach, crispy turkey, onion, cheddar or feta cheese.

All egg dishes are served with 2 sides of your choice: hash browns, grilled tomatoes, sautéed mushrooms, crispy turkey, chicken sausage, or baked beans

Enhance Your Egg Experience With Sides:

BAKED BEANS

15

HASH BROWNS

15

GRILLED TOMATOES

15

SAUTÉED MUSHROOMS

15

FOUL MOUDAMAS

15

CRISPY TURKEY

20

CHICKEN SAUSAGE

20

GRILLED HALLOUMI CHEESE

20
D

SALADS AND APPETISERS

MIXED GREENS

S 35 | L 60
D,V

Green leaves, carrots, cauliflower, cherry tomatoes, cucumbers, balsamic dressing

CLASSIC CAESAR SALAD

S 40 | L 65
D,E,G,S

Romaine lettuce, crispy ciabatta, Parmigiano - Reggiano, homemade Caesar dressing

Add your favourites:

Grilled Chicken

10

Grilled Salmon

15

Grilled Shrimp

30

CAPRESE SALAD

65
D,N,V

Tomato, mozzarella, basil pesto, olive oil

SOUPS

ORIENTAL LENTIL SOUP

45
G,V

Lentils, cumin, olive oil, Arabic croutons, lemon wedges

SOUP OF THE DAY

45

قائمة منتصف الليل

تقدم من 12:00 منتصف الليل حتى 6:00 صباحاً.

قائمة إفطار حسب الطلب

بيضتان بأي طريقة تفضلونها

أومليت هش من 3 بيضات

بيض كامل أو بياض البيض. اختيار الحشوة: طماطم، سبانخ صغيرة، شرائح ديك رومي مقرمشة، بصل، جبن شيدر أو فيتا. تقدم جميع أطباق البيض مع طيفين جانبيين من اختياركم: هاش براون، طماطم مشوية، فطر سوتيه، شرائح ديك رومي مقرمشة، نقائق دجاج أو فاصوليا مطهوة.

أكملوا وجبة البيض بإضافات من اختياركم:

فاصوليا مطهوة

هاش براون

طماطم مشوية

فطر سوتيه

فول مدمس

شرائح ديك رومي مقرمشة

نقائق دجاج

جبن حلوم مشوي

السلطات والمقبلات

خضراوات مشكلة

أوراق خضراء، جزر، قرنبيط، طماطم كرزية، خيار وتتبيلة بلسميك.

سلطة سيزر كلاسيكية

خس روماني، خبز تشاباتا مقرمش، جبن بارميجيانو ريجيانو وتتبيلة سيزر منزلية.

أضف ما تفضله:

دجاج مشوي

سلمون مشوي

روبيان مشوي

سلطة كابريزي

طماطم، موزاريلا، بيستو الريحان وزيت زيتون.

الشوربات

شوربة عدس شرقية

عدس، كمون، زيت زيتون، خبز عربي محمص وشرائح ليمون.

شوربة اليوم

LATE NIGHT MENU

Served from 12 Midnight to 6:00AM.

SELECTION OF COLD MEZZEH

Hummus, moutabel, tabbouleh, fattoush, muhammara, Arabic bread

65
D,G,N,V

CRISPY CALAMARI

Garlic and basil dip

50
E,G,S

VEGETABLE SPRING ROLLS

Crispy filo pastry stuffed with vegetables, sweet chilli dip

50
G,V

CLUB SANDWICH

Toasted triple decker sandwich with grilled chicken, fried egg, crispy turkey, lettuce, tomatoes, cheddar cheese

75
D,E,G

CHICKEN BURGER

Grilled chicken breast, sesame bun, light spicy mayo, iceberg lettuce, emmental cheese

85
D,G,N

PRIME ANGUS BEEF BURGER

Homemade sweet potato bun, shallot confit, crispy turkey, gherkins, tomato, lettuce, aged cheddar cheese

140
B,D,E,G

BLT WRAP

Crispy turkey, tomatoes, lettuce, mayonnaise

85
D,G

PASTA

Your choice of pasta:

PENNE | SPAGHETTI | FETTUCCINE

70

Your choice of sauce:

PESTO

Fresh basil blended with parmesan cheese and pine nuts

N, V

NAPOLITANA

Fresh tomato sauce and basil

V

BOLOGNESE

Fresh tomato sauce and minced beef

B, G

ALFREDO

Cream, parmesan cheese, garlic

D, G

CARBONARA

Parmesan cheese, crispy turkey, cream, egg

D, E

Add your favourites:

Crispy Turkey

10

Chicken

10

Grilled Salmon

15

Prawns

30

قائمة منتصف الليل

تقدم من 12:00 منتصف الليل حتى 6:00 صباحاً.

تشكيلة مزات باردة

حمص، متبل، تبولة، فتوش، حمرة وخبز عربي.

كالاماري مقرمش

صلصة ثوم وريحان.

سبرينغ رول بالخضراوات

عجينة فيلو مقرمشة محشوة بالخضراوات، وصلصة فلفل حلو حارة.

كلوب سندويش

سندويش محمص من ثلاث طبقات مع دجاج مشوي، بيضة مقليّة، شرائح ديك رومي مقرمشة، خس، طماطم وجبن شيدر.

برغر الدجاج

صدر دجاج مشوي، خبز بالسّمسم، مايونيز خفيف وحار، خس أيسبرغ وجبن إمنتال.

برغر لحم أنفوس فاخر

خبز بطاطا حلوة منزلي، بصل شالوت كونفيه، شرائح ديك رومي مقرمشة، خيار مخلل، طماطم، خس وجبن شيدر معتق.

لفافة بي ال تي

شرائح ديك رومي مقرمشة، طماطم، خس ومايونيز.

معكرونة

باستا من اختياركم:

بيني | سباغيتي | فيتوتشيني

اختيار الصلصة:

بيستو

ريحان طازج ممزوج بجبن بارميزان وصنوبر

نابوليتانا

صلصة طماطم طازجة وريحان

بولونيز

صلصة طماطم طازجة ولحم بقري مفروم

ألفريدو

كريمة وجبن بارميزان وثوم

كاربونارا

جبن بارميزان وشرائح ديك رومي مقرمشة وكريمة وبيض

أضف ما تفضّله:

شرائح ديك رومي مقرمشة

دجاج

سالمون مشوي

قريدس

LATE NIGHT MENU

Served from 12 Midnight to 6:00AM.

MAIN COURSES

OUR TASTY SIGNATURE HYDERABADI BIRYANI

Basmati rice cooked with 7 different spices, boiled eggs

Add your favourites:

Chicken	10
Lamb	20
Shrimp	30

INDIAN CURRY

Homemade tomato and onion masala curry served with steamed basmati rice or paratha.

Add your favourites:

Paneer	10
Chicken	10
Lamb	20
Hammour	30

ARGENTINIAN RIBEYE (250 G)

Served with steak fries and béarnaise sauce.

CHEESE

ARTISAN CHEESE PLATTER

Selection of aged seasonal cheeses including hard, goat, soft, and blue cheese. Served with crackers, jam, and nuts

DESSERTS

BAKED NEW YORK CHEESECAKE, BERRY COMPOTE

ROSE WATER UMM ALI

CLASSIC FRENCH CHOCOLATE MOUSSE

WHOLE FRUIT

FRESH SEASONAL MIXED FRUIT SALAD

SEASONAL CUT FRUIT PLATTER

FRUIT COMPOTE

Mango, apple, apricot, red berries.

قائمة منتصف الليل

تقدم من 12:00 منتصف الليل حتى 6:00 صباحاً.

الأطباق الرئيسية

برياني حيدر آبادي المميز

أرز بسمتي مطهو بسبعة أنواع من التوابل، وبيض مسلوق.

أضف ما تفضله:

دجاج

لحم غنم

روبيان

كاري هندي

كاري ماسالا منزلي من الطماطم والبصل، يقدم مع أرز بسمتي مطهو على البخار أو براتا.

أضف ما تفضله:

بانير

دجاج

لحم غنم

هامور

ريب آي أرجنتيني 250 غ

يقدم مع بطاطس سميكة وصلصة بيرنيز.

الأجبان

طبق أجبان

تشكيلة من الأجبان الموسمية المعتقة، تشمل الأجبان الجامدة والماعز والطرية والزرقاء. تقدم مع البسكويت المملح والمربي والمكسرات.

الحلويات

تشيز كيك نيويورك مخبوز مع كومبوت التوت

أم علي بماء الورد

موس شوكولاتة فرنسي كلاسيكي

فاكهة كاملة

سلطة فواكه موسمية طازجة مشكلة

طبق فواكه موسمية مقطعة

كومبوت الفواكه

مانجو، تفاح، مشمش وتوت أحمر.

BEVERAGES

قائمة مشروبات

COFFEE BAR

Americano	35
Decaffeinated Coffee	35
Cappuccino	35
Latte	35
Double Espresso	40
Espresso	30
Espresso Macchiato	35
Turkish Coffee	35
Hot Chocolate	40
Choice of Milk (full cream, skimmed or soya)	25

مختارات القهوة

قهوة أمريكية
قهوة خالية من الكافيين
كابيتشينو
لاتيه
إسبريسو مزدوج
إسبريسو
إسبريسو ماكياتو
قهوة تركية
شوكولاتة ساخنة
اختيار من الحليب كامل الدسم أو خالي الدسم أو الصويا

TEA SELECTION

Chamomile	40
Earl Grey	40
English Breakfast	40
Green Tea	40
Jasmine Tea	40
Peppermint Tea	40

مختارات الشاي

بابونج
إيرل جراي
شاي الإفطار الإنجليزي
شاي أخضر
شاي الياسمين
شاي النعناع

FRESH JUICES

Lemon	35
Apple	45
Carrot	45
Orange	45
Pineapple	45

العصائر الطازجة

ليمون
تفاح
جزر
برتقال
أناناس

CHILLED JUICES

Tomato	35
Cranberry	35
Apple	35

العصائر المبردة

طماطم
توت بري
تفاح

MINERAL WATER

Rayyan	15 22
San Benedetto Still Water	25 40
San Benedetto Sparkling Water	25 40

المياه المعدنية

ريان
سان بينديتو مياه غير غازية
سان بينديتو مياه غازية

BEVERAGES

قائمة مشروبات

SOFT DRINKS

7UP	28
Diet 7UP	28
Pepsi	28
Diet Pepsi	28
Mirinda	28
Ginger Ale	28
Soda Water	28
Tonic Water	28

المشروبات الغازية

سفن أب
سفن أب دايت
بيبسي
بيبسي دايت
ميرندا
جينجر إيل
مياه سودا
مياه تونيك

ENERGY DRINKS

Red Bull	40
Red Bull Sugarfree	40

مشروبات الطاقة

ريد بُل
ريد بُل خالٍ من السكر

ICED MOCKTAILS

Chocolate Milk	45
Cold Coffee	45
Lemon Mint	45
Milkshake - strawberry, vanilla, chocolate or banana	45
Iced Tea	45
Virgin Mojito	45
Strawberry or Banana Smoothie	45

الموكتيلات المثلجة

حليب بالشوكولاتة
قهوة مثلجة
ليمون بالنعناع
ميلك شيك - فراولة أو فانيلا أو شوكولاتة أو موز
شاي مثلج
موهيتو خالٍ من الكحول
سموذي بالفراولة أو الموز



BEVERAGES

قائمة مشروبات

CHAMPAGNE

الشامبانيا

Lanson, Black Label, Brut, NV, France	1190	لانسون بلاك ليبل بروت، إن في، فرنسا
Lanson, Rose Label, Brut, NV, France	1390	لانسون روز ليبل بروت، إن في، فرنسا
Moët & Chandon Imperial, Brut, France	1390	مويت وشاندون إمبريال بروت، فرنسا

SPARKLING WINE

النبيذ الفوار

Bottega, Millesimato Brut Il Vino dei Poeti, Prosecco, Italy	68 320	بوتيجا ميليسيماتو بروت إل فينو دي بويتي بروسيكو، إيطاليا
Freixenet, Cordon Rosado, Brut, Spain	330	فريكسينيت كوردون روزادو بروت، إسبانيا
Jacob's Creek, Chardonnay and Pinot Noir, Brut Cuvee, Australia	410	جاكوبس كريك شاردونيه وبينو نوار بروت كوفيه، أستراليا

WHITE WINE

النبيذ الأبيض

Anakena Sauvignon Blanc, Chile	58 250	أناكينا ساوفيغنون بلانك، تشيلي
Louis Eschenauer, Sauvignon Blanc, France	58 270	لويس إيشناور ساوفيغنون بلانك، فرنسا
Romio, Pinot Grigio, D.O.C., Italy	63 280	روميو بينو غريجو دي أو سي، إيطاليا
Nederburg, Chardonnay, South Africa	63 280	نيدربرغ شاردونيه، جنوب أفريقيا
M. Chapoutier, Belleruche, France	395	إم شابوتيه بيليروش، فرنسا
Chartron La Fleur, Bordeaux, France	445	شارترون لا فلور بوردو، فرنسا

ROSE WINE

النبيذ الوردي

Colegiata, Tempranillo, Spain	70 320	كوليجياتا تيمبرانيو، إسبانيا
M. Chapoutier, Belleruche Rose, France	380	إم شابوتيه بيليروش روزيه، فرنسا

RED WINE

النبيذ الأحمر

Calitera Merlot, Chile	58 250	كاليتيرا ميرلو، تشيلي
Louis Eschenauer, Cabernet Sauvignon, France	60 270	لويس إيشناور كابرنيه ساوفيغنون، فرنسا
Yellow Tail, Pinot Noir, Australia	68 320	يلو تيل بينو نوار، أستراليا
Nederburg, Shiraz, South Africa	68 320	نيدربرغ شيراز، جنوب أفريقيا
M. Chapoutier, Belleruche, France	390	إم شابوتيه بيليروش، فرنسا
Bouchard Aine & Fils, Fleurie, France	795	بوشار إينيه إيه فيس فلوري، فرنسا

BEVERAGES

قائمة مشروبات

COCKTAILS

B52	68	بي 52
Kamikaze	68	كاميكازي
Brain Damage	68	برين دامج
Love on the Beach	73	لاف أون ذا بيتش
Mojito	73	موهيتو
Pina Colada	73	بيننا كولادا
Old Fashioned	73	أولد فاشند
Mimosa (Sparkling)	73	ميموزا (فوار)
Bullfrog	125	بول فروغ
Long Island Iced Tea	125	لونغ آيلاند آيسد تي

BEER

Corona	52	كورونا
Heineken	52	هاينيكين
Leffe Blonde	52	ليف بلوند
Budweiser	52	بادوايزر
Almaza	52	ألمازا
Stella	52	ستيلا

APERITIFS

Campari Bitter	52 1050	كامباري بيتير
Pernod	52 735	بيرنو
Martini Extra Dry	52 1050	مارتيني إكسترا دراي
Martini Rosso	52 1050	مارتيني روسو
Martini Bianco	52 1050	مارتيني بيانكو
Arak Massaya	52 780	عرق مسايا

VODKA

Smirnoff Red	52 1050	سميرنوف ريد
Absolut Blue	52 1050	أبسولوت بلو
Ciroc	78 1180	سيروك
Belvedere	84 1175	بلفيدير
Grey Goose	84 1680	غراي غوس
Ketel One	68 1365	كيتل ون

الكوكتيلات

الجرة

أبرتييف

فودكا

BEVERAGES

SCOTCH & WHISKEY

Jim Beam	52 1050
Canadian Club	52 1050
Jack Daniel's	68 1365
J&B Rare	63 1260
Johnnie Walker Red Label	63 1260
Jameson	63 1260
Jack Daniel's Single Barrel	84 1260

PREMIUM SCOTCH & WHISKEY

Chivas Regal 12 Y	78 1575
Johnnie Walker Black Label 12 Y	78 1575
Chivas Regal 18 Y	137 1990
Royal Salute 21 Y	270 3820
Johnnie Walker Blue Label	360 6800

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Glenmorangie Nectar	115 1620
Glenmorangie 10 Y	89 1250
Glenfiddich 12 Y	78 1180
Glenlivet 12 Y	84 1260
Laphroaig 10 Y	89 1250

COGNAC | BRANDY

Hennessy VS	94 1320
Hennessy V.S.O.P	130 1760
Hennessy XO	315 4410
Remy Martin XO	315 4410
Beehive Napoleon V.S.O.P	52 735

قائمة مشروبات

الويسكي والسكوتش

جيم بيم
كنديان كلوب
جاك دانيالز
جي أند بي رير
جوني ووكر ريد ليبل
جيمسون
جاك دانيالز سينغل باريل

الويسكي والسكوتش الفاخر

شيفاز ريغال 12 سنة
جوني ووكر بلاك ليبل 12 سنة
شيفاز ريغال 18 سنة
روبال سالوت 21 سنة
جوني ووكر بلو ليبل

ويسكي الشعير المنفرد

غلينمورانجي نكتار
غلينمورانجي 10 سنوات
غلينفديش 12 سنة
غلينليف 12 سنة
لافروغ 10 سنوات

كونياك | براندي

هينيسي في إس
هينيسي في إس أو بي
هينيسي إكس أو
ريمي مارتن إكس أو
بيهايف نابليون في إس أو بي

BEVERAGES

قائمة مشروبات

LIQUEURS

Sambuca White Black	52 735
Amaretto Disaronno	52 735
Kahlua	52 735
Jagermeister	52 735
Baileys Irish Cream	52 1050
Drambuie	52 780
Grand Marnier	63 880

ليكور

سامبوکا وایت بلاك
أماريتو دي سارونو
كالوا
ياغرمايستر
بيليز آيرش كريم
درامبوي
غراند مارنييه

GIN

Bombay Sapphire	57 1155
Tanqueray	57 1155
Hendrick's	68 995
Tanqueray 10 Y	73 1470

جن

بومباي سافاير
تانكراي
هندريكس
تانكراي 10 سنوات

TEQUILA

Jose Cuervo White	57 860
Jose Cuervo Gold	57 860
Jose Cuervo 1800 Anejo	68 990

تيكيلا

خوسيه كويرفو وایت
خوسيه كويرفو غولد
خوسيه كويرفو 1800 أنيخو

RUM

Bacardi White	52 1050
Bacardi Black	52 1050
Captain Morgan Spiced Rum	52 1050

رم

باکاردی وایت
باکاردی بلاك
کاپتن مورغان سبايسد رم

GRAPPA

Alexander, Grappa di Aramone	89 1250
------------------------------	-----------

جراپا

الکسندر غرابا دي آراموني
