

قائمة الإفطار

(6:30AM - 11:00AM)

- 74 **إفطار كوتيننتال** (أ، م، ج)
تشكيلة الفواكه الموسمية، مخبوزات فرنسية وتوست، زبدة، مربى مع اختيارك من الحبوب والحليب الفضل لديك، يقدم مع مشروب ساخن و عصير الفواكه الطازج.
- 82 **إفطار انجليزي** (أ، م، ج)
تشكيلة مخبوزات فرنسية، مربى مع اختيارك من تحضير بيضتان معدتين على طريقتك، مخفوق، مسلوق، مقلي او اومليت بالاضافة الى نقانق الدجاج، هاش براون والفاصولياء المخبوزة، يقدم مع مشروب ساخن و عصير الفواكه الطازج.
- 84 **إفطار عربي** (أ، م، ج)
تشكيلة مخبوزات فرنسية، خبز عربي، فول مدمس، لبنه، حمص، فلافل، زيتون مشكل، جبنه فيتاوقطع الطماطم والخيار مع اختيارك من تحضير بيضتان معدتين على طريقتك، مخفوق، مسلوق، مقلي او اومليت، يقدم مع مشروب ساخن و عصير الفواكه الطازج.
- 62 **إفطار الخور الصحي** (أ، ص، ج)
خبز توست صحي، زبادي قليل الدسم، مع اختيارك من الحبوب والحليب الفضل لديك، بالاضافة اختيارك من تحضير بيضتان معدتين على طريقتك، بيض الاومليت او المسلوق، يقدم مع مشروب ساخن و عصير الفواكه الطازج.

قائمة الإفطار

- 32 **إفطار الحبوب المتنوعة** (أ، م، ج)
شوكو بوبس، كورن فليكس، موسلي الفواكه الجافة والشوفان واختيارك من الحليب قليل الدسم أم كامل الدسم، ساخن أو بارد.
- 32 **خليط الشوفان المحمص** (أ، ج، م)
خليط من لبن الزبادي و الشوفان ومكونات مضافة مختلفة من الزبيب واللوز،كاشو المحمص، ويقدم مع العسل و التوت البري والفراولة.
- 34 **عصيدة الشوفان بالتفاح والقرفة** (أ، ص، ج)
خليط من رقائق الشوفان مع اختيارك من حليب خالي الدسم، كامل الدسم، ساخن أو بارد يقدم مع التفاح والقرفة.
- 36 **الفواكه الموسمية** (ص)
فواكة موسمية مقطعة، بطيخ،شمام،اناناس،برتقال،عنب،فراولة.
- 38 **فطائر باكيك** (أ، ج)
خليط بان كيك مع الطحين، الحليب والبيض، يقدم مع شراب القنقب والتوت.
- 38 **وافلز محلاة بالتوت الأزرق** (أ، ج)
خليط وافلز مع الطحين، الحليب والبيض، يقدم مع شراب القنقب والتوت البري.
- 42 **فطيرة الخبز الفرنسي** (أ، ج)
فطيرة البريوش المحمصه بكنهه القرفة، تقدم مع مربى التوت، زبدة التوت وشراب القنقب.
- 16 **كرواسون الطازج** (أ، ج، م)
اختر قطعة واحدة من الكرواسون الفضل لديك كرواسون سادة، جبنة، زعتر والشوكولاته.
- 42 **سلة معجنات جولدن ساندز** (أ، ج، م)
معجنات فرنسية محضرة طازجة، مكونة من كرواسون الجبن، سادة وشوكولاته، بالاضافة الى المعجنات الدنماركية، مع اختيارك من الخبز الابيض أو الاسمر، تقدم مع اللريبات والزبدة.
- 34 **فول مدقس** (ن، ج)
الفول المطبو مع مكونات الطماطم، بصل، بقدونس، كمون، زيت الزيتون بالاضافة الى عصير الليمون ويقدم مع الخبز العربي.

اختيارك من البيض الطازج

- 30 **بيضتان معدتان على ذوقك** (أ، ج)
اختيارك من بيض مخفوق، بيض مقلي، اومليت أسباني، اومليت بالفطر والجبنه، اومليت ببياض البيض، اومليت للسالا الحار على الطريقة الهندية،و يقدم جميع أطباق البيض ومع الهاش براون ونقانق الدجاج بالاضافة الى سلة الخبز.

الحساء

- 32 **حساء عدس عربي** (ن، ص)
حساء تقليدي محضّر من العدس الحلي يضاف إليه وقطع البصل و الثوم والبقدونس الطازج ، ويقدم مع قطع الليمون والخبز المحمص.
- 38 **حساء المنستروني** (ن، ج)
حساء الخضار على الطريقة الايطالية
- 39 **حساء مرقة الدجاج**
غني ومليء بقطع الدجاج والجزر والبصل مع مرقة الدجاج

شورية اليوم محضرة يوميا

جميع الشوريات تقدم مع زبدة وسله خبز

السلطات الطازجة

- 56 **كوب السلطة (أ)**
تشكيلة من أوراق الخس، الطماطم طازج، اللحم المقدد الهشّ ، صدر دجاج مشوي، وبيض مسلوق، أفوكادو، شرائح جبنه البارميزان، تقدم مع صلصة الرانش الجانيبة.
- 60 **سلطة الجوز والتفاح والكتان الصحية** (أ، ن، ص، م)
قطع تفاح ، أوراق خضار مشكلة ، جبنه فيتا ،جوز وبذور كتان مع صوص ديجون بالعسل.
- 58 **سلطة العدس بالتبولة** (أ، ن، ص)
بقدونس طازج ، عدس أسود ، طماطم طازجة ، بصل ، جبنه حلومي نعناع بزيت الزيتون وصوص الليمون.
- 48 **سلطة سيزار الكلاسيكية** (أ، س، ج)
خس الاليسبيرغ المقرمش وخبز الأعشاب المحمص ،جبنه بارميزان مع تنبيلة سيزار بالانشوي.
دجاج (C) أو روبيان (P).
- 62 **سلطة جبنه الحلوم مع الباذنجان** (أ، ص، م)
تشكيلة من الخس، طماطم،باذنجان المشوي،جبنه حلوم،صوص الاعشاب مع الليمون والزيت زيتون.
- 64 **سلطة كينوا مع أوراق اللفت** (أ، م، ص، ن)
حبوب كينوا بيضاء ، أوراق كرنب ، ليمون طازج ، زيت زيتون ، طماطم كرزية حمراء ، بصل أخضر ، جبنه فيتا ، رمان طازج ، بذور عباد الشمس ، تقدم مع صلصة الليمون
- 62 **سلطة الفيتا المقلية** (أ، ص، ن)
تشكيلة من الخس ، طماطم الجففة، زيتون اسود شرائح،ذرة فطر طازج، جبنه الفيتا المقلية المقرمشة،ليمون،زيت زيتون .

المقبلات

- 38 **أجنحة الدجاج بالباريكبو (أ)**
أجنحة الدجاج المخبوزة بالباريكبو مع الصلصة الحلوة والمدخنة والتماسكة بمذاق شهي، يقدم مع صوص الجبنه البلوتشيز الفرنسية.
- 38 **لفائف جبن الفيتا** (أ، ن، ج)
جبنه فيتا ملفوفة بورق سبرنج رول محشوة بالسبانخ ، بصل و سماق مقلي مقرمش تقدم مع صلصة مارينارا
- 40 **حلقات الكاليماري المقلية المقرمشة** (س، أ، ج)
حلقات كاليماري مغطاة بالبيض والدقيق والأعشاب المقلية. يقدم مع شيبوتل مايو بالأعشاب.
- 42 **كرات الارز المقلية** (أ، ج)
كرات أرز تقليدية محشبة مع البازلاء الخضراء وجبنه الموزاريلا وزيت الكمأة ، مغطى بفتات الخبز المقرمش مقلية وتقدم مع صلصة الطماطم بالريحان.
- 46 **جمبري مقلي مقرمش** (أ، س، ج)
جمبري مقلي مغطى بالخبز ومقرمش. يقدم مع صلصة الكوكتيل .
- 44 **طبق المازة الشرقية** (اختيارك من أربعة أصناف)(أ، ن، ج)
حمص / ومثبل / فتوش / تبولة / وكبة/فطائر الجبنه/ لبنه تقدم مع الخبز العربي.
- الساندويشات**
- تقدم جميع الساندويشات مع البطاطس المقلية أو سلطة
- 32 **ساندويش فلافل** (ن، ج)
خبز عربي محشو بكرات الفلافل المقلية المقرمشة والطماطم والنعناع والبقدونس مع صلصة الطحينه
- 42 **ساندويش فيتا** (أ، ج)
خبز فرنسي محشو بجبنه الفيتا، أوراق الجرجير والطماطم، بالاضافة الى صلصة الشيف الخاصة
- 52 **كلوب ساندويش** (أ، ج)
ثلاث طبقات من التوست الأسمر المحمص محشوة بالدجاج المشوي والمليونيز ، خس ، البيض المقلي، الجبن، تاركي يكون. الطماطم، يقدم مع سلطه كالسلو الطازجة .
- 46 **ساندويش كفتة** (ج)
لحم الضأن المتبل بالبهارات العربية وملفوف في الخبز العربي مع البصل والطماطم والسماق. يقدّم مع صوص الحمص.
- 48 **ساندويش فهيتا دجاج** (أ، ج)
تنبيلة دجاج مكسيكية محشوة بخبز التورتيللا مع جبنه الشيدر ومزيج من التوابل المكسيكية وقلقل حلو مشوي وبصل تقدم مع صلصة مكسيكية منزلية وجواكامولي وكريمة حامضة على الجانب.
- 56 **كريك ستيك ساندويش** (أ، ج)
شرائح لحم البقري مطبوخه بصلصة مرقة اللحم البصل ومحشو في خبز الباجيت الفرنسي مع جبنه الموزاريلا الذائبة.
- 44 **دجاج بالبيستو** (أ، ج، م)
صدر الدجاج المشوي بخبز البانيي بالزيتون، طماطم مجففة، أفوكادو، روكا مع صلصة البيستو
- 58 **برجر اللحم البقري** (أ، ج)
برجر لحم للشوي ، الطماطم ،الخس ،البصل،لحم بقري مقدد ،جبن الشيدر ويقدم مع سلطة الكوليسلو الطازجة.
- 42 **برجر خضار** (أ، ن، ج)
برجر خضار مكون من خس مشكل، طماطم والبصل المكرمل. يقدم مع صوص المارينارا.

ركن البيزا

بيتزا مارجریتا (أ، ن، ج)

صوص الطماطم مع الريحان الإيطالي الطازج، مغطاة بطبقة أجبان اللوزايلا الإيطالية،والأوريغانو.

بيتزا خضار (أ، ن، ج)

صوص الطماطم مع الريحان الإيطالي الطازج،جينة موزايلا الإيطالية ,فطر طازج،بصل،فليفلة مشكلة،شراخ زيتون الاسود،ذرة،شراخ الطماطم الطازجة والأوريغانو .

بيتزا سلامي (أ، ج)

صوص الطماطم مع الريحان الإيطالي الطازج، جبن موزايلا الإيطالية،قطع رقيقة من البيبروني البقري والأوريغانو.

دجاج سوبريم (أ، ج)

صوص الطماطم مع الريحان الإيطالي الطازج، جبن موزايلا الإيطالية، قطع الدجاج المشوية المتبلة، شراخ الزيتون الأسود، فلفل مشكل، بصل والفطر الطازج والأوريغانو.

بيتزا الاجبان الاربعة (أ، ج)

صوص الطماطم مع الريحان الإيطالي الطازج، جبن موزايلا الإيطالية وجبنة الشيدر بيضاء، جبنة شدر صفراء، والبارميزان والأوريغانو.

بيتزا الاربع نكهات جولدن ساند جريك (أ، ج)

اختيار من اربع انواع من البيزا القى تحبها في بيتزا واحدة.

الباستا الإيطالية

اختر المعكرونة المفضلة لديك

صلصة الطماطم، صلصة البندورة مع الكريمة، صلصة البولونيز أو الألفريدوا

باستا المأكولات البحرية (أ، س، ج)

باستا تاغلياتلي مكونة من سمك فيليه، روبيان، كالاماري، ثوم وجبنة البارميزان، تقدم مع صوص الكريمة والطماطم.

تقدّم جميع أطباق الباستا أعلاه مع الخبز بالثوم وجبنة البارميزان.

الركن الاسيوي

مورف ماخاني (أ، ج، م)

دجاج مع الزبدة معد بالطريقة البنجابية من قطع الدجاج بدون عظم، ومطبوّ بصوص الطماطم وكريمةو يقدم مع الارز او خبز الباراتا الهندية.

تشاننا ماسالا (أ، م، ج)

طبق خضار هندي مكون من حبوب الحمص، جارام ماسالا ، فلفل حار ، بصل ، زنجبيل ثوم ،كزبرة طازجة بالاضافة الى صلصة الجريفي و يقدم مع خبز البراتا.

بانير تيكما ماسالا (أ، م)

وجبة شهية من شمال الهند مكونة من مكعبات الجبن الطازج والطبوخ على نار خفيفة مع صلصة جريفي والبصل

الغنية بالزبدة والتوابل الهندية وتقدم مع الارز أو خبز الباراتا.

دال تدكا الهندي (أ، م، ج)

عدس أصفر متبل بالثوم والكمون ويقدم مع الارز أو خبز الباراتا.

كاري لحم الضأن (أ، م)

كاري لحم الضأن الهندي محضر من مكونات طازجة مرق الطماطم والبصل الغني بالتوابل مع جارام ماسالا ويقدم مع الارز أو خبز الباراتا.

كاري الدجاج التايلندي (أ، م)

طبق آسيوي تقليدي مطبوخ على الطريقة التايلندية، صدر دجاج مطبوخ بالكاري الأخضر ، فاصوليا خضراء ، فلفل أخضر حار ، كريمة جوز الهند ، يقدم مع الارز الابيض.

تقدم جميع الاطباق الهندية أعلاه مع سلطة اللبن والخيار وشراخ الالباباد الهندية.

طبق البرياني الكلاسيكي

طبق مشهور بأرز بسمتي هندي مطبوخ بالبهارات والأعشاب الهندية بنكهة اللرق وماء الورد.

خضار (أ، ن، م، ج)

دجاج (أ، ن، م، ج)

روبيان (أ، ن، م، ج، س)

إختيارات الأرز المقلّي الصيني

أرز بسمتي مطبوخ مع الثوم، زنجبيل، صلصة الصويا، بصل اخضر بالاضافة الى البيض و الكزبرة الطازجة.

خضار (ن، م)

دجاج (م)

نودلز الهاكّا الصينية

نودلز الهاكا الغلية مكونة من الخضروات الطازجة المقلية والصلصة الصينية الطبوخة، بالإضافة إلى إختيارك ما بين الخضروات الموسمية أو الدجاج أو المأكولات البحرية.

خضار (ن، م، ج)

دجاج (ن، م، ج)

روبيان (ن، م، ج، س)

أطباق من حول العالم

سمك فيليه مشوي (س، م)

سمك فيليه متبل مشوي مع صوص الطماطم الحار مع الاعشاب ويقدم من اختيارك الخضار المطهية أو الارز أو البطاطس المقلية.

السمك المقلي الانجليزي (أ، س، ج)

وجبة السمك الانجليزية المشهورة مكونة من شرائح السمك المتبله المقلية وتقدم مع البطاطس المقلية، سلطة و صلصة التارتار.

السالون المشوي (أ، س، م)

سالون متبل مشوي ويقدم مع سوتيه السبانخ المهروسة، كينوا بيضاء، عدس اخضر، ثوم، بصل، زيت ترافل بالاضافة الى صوص الليمون مع الزبدة.

الجمبري المشوي (أ، س)

روبيان خليجي متبل بالأعشاب الطازجة ومشوي جيداً. يقَدّم مع الخضروات المَطهّوة على البخار والبطاطس المهروسة، وصوص ثوم بالزبدة.

دجاج شيش طاووق (ج)

أسياخ الدجاج المشوية والمتبله بالأعشاب العربية والبهارات. يقَدّم مع صلصة الثوم والبطاطس المقلية والسلطة الجانبية.

دجاج فلورنتين المشوي (أ، ج)

صدر دجاج محشو بالفطر، سبانخ، جبنة الموزيريلا ويقدم مع البطاطس المقلية و صلصة الفطر.

دجاج حلو حار الاسيوي (أ، م)

طبق اسيوي تقليدي مكون من قطع الدجاج المقلية، أناناس، فلفل رومي، بصل، زنجبيل بالاضافة الى صوص الحلو والحار ويقدم مع ارز بسمقي.

لحم الريش المشوية

رَيْش خروف مشوية، متبلّة مع الأعشاب والبهارات. تقدّم مع الطماطم المشوية والبصل والبطاطس المقلية.

مشاوي مشكّلة شرقية (أ، ج)

مشاوي لحم بقري، شيش طاووق، ريش خروف، وكفتة كباب متبلّة بالأعشاب العربية والبهارات. تقدّم مع الطماطم والبصل المشوي بالاضافة الى صلصة الثوم والبطاطس المقلية.

تندرلوين لحم البقر المشوي (أ)

لحم بقري مشوي. مطبوخ حسب رغبتك ويقدم مع خضار الأعشاب، البطاطاس المهروسة وصوص الفطر.

اختر أي من قائمة الطلبات الجانبية (ن)

سبانخ سوتيه، بطاطس مهروسة، خضار مقلية، أرز بسمقي، بطاطس مقلية

الحلويات

أم علي (أ، ن، ج)

الحلوى التقليدية الدافئة المصنوعة من العجينة الهشة المخبوزة والزبيب والمكسرات في الحليب الحلى الدافئ.

كيكة الرد فيلفيد (أ، م، ج)

تشيز كيك (أ، م، ج)

فواكة مقطعة طازجة (ص)

كنافة بالجبنة (أ، م، ج)

عجينة الكنافة التقليدية بالجبنة البيضاء و سكر السيرب الخاص

الآيس كريم (أ، م)

اختر نكهات الآيس كريم الخاصة بك: شوكولاتة ، مانجو ، فانيليا أو فراولة. ٣ ملاعق كبيرة.

حلويات اليوم

اسأل النادل عن حلوى اليوم.

ركن الاطفال

معكرونة مخبوزة (أ، ج)

باستا بني مخبوزة بالفرن مع صلصة الجبنة والكريمة.

دجاج تندر المقرمش (ج)

اصابع الدجاج المقلية المقرمشة.

ساندويش جبنة الشيدر (أ، ج)

خبز أبيض محشو بجبنة الشيدر، مايونيز، طماطم، خس، تقدم مع البطاطس المقلية.

ميبي برغر (أ، ج)

قطعة لحم بقري مشوي ، شرائح طماطم ، خس ، جبنة شيدر ، مايونيز تقدم مع البطاطس المقلية.

^[1] ص=صحي م= المكسرات ج= الجلوتين س= المأكولات البحرية ن= نباتي أ= الألبان

^[2] قد يحتوي الطعام الموصوف في هذه القائمة على مكسرات أو مكونات أخرى ، والتي قد تؤدي عند بعض الأشخاص إلى تفاعلات حساسية. إذا كنت تعاني من حساسية من المكسرات ، أو تعتقد أنك قد تعاني من أشكال أخرى من الحساسية الغذائية، فيرجى إبلاغ مقدم الطلب الخاص بك ، والذي سيكون قادرًا على تقديم المشورة بشأن خيار بديل. قد تحتوي أطباق الأسماك أو الأطعمة التي تحتوي على مكونات الأسماك على عظام السمك.

^[3] جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل 7٠ رسوم خدمة و 7٧ رسوم بلدية و 7٥ ضريبة القيمة المضافة.