

Starters

Cold Mezzes

Tabbouleh (V)
 Hummus (V)
 Mouhamara (V) (N)
 Vine leaves (N)
 Fattoush (V)
 Moutabal (V)

Hot Mezzes

Kebbe (N)
 Cheese Samboussek (V)
 Spinach Fatayer (N)
 Lamb Fatayer (N)

Crispy Calamari Rings

Zucchini, sage leaves, tartar sauce

Nachos

Layered tortilla chips, chili con carne, melted cheddar cheese, sour cream and guacamole

Salads

Traditional Caesar Salad

Baby gem leaves
 - Add Grilled Local Chicken Fillet
 - Add Grilled Gulf Prawns
 - Add Smoked Norwegian Salmon

Norwegian Smoked Salmon

Fennel salad and citrus segments

Niçoise Salad

Tuna confit, boiled egg, French beans, baby potato, Riviera black olive, baby gem leaves, lemon dressing

* Buffalo Mozzarella (V) (N)

Arugula salad, marinated San Marzano tomato, basil pesto

Sandwiches

All sandwiches are served with your choice of French fries or mixed green salad

* Club Sandwich

Veal bacon, lettuce, mayo, tomato, steamed chicken breast, hard-boiled egg

* Canadian Lobster Sandwich Roll

Traditional coleslaw, mango

Australian Grilled Wagyu Burger

Beef or cheese burger on sesame bun, grilled beef bacon, lettuce, tomato, red onion rings and pickled gherkins

Char-grilled Local Chicken Burger

Marinated eggplant on sesame bun, lettuce, tomato, red onion rings, and pickled gherkins

Falafel Burger (V)

Vegetable burger on sesame bun, with pickled cucumber and lemon tahini sauce

Table Grill

With your choice of one sauce and one side dish

Norwegian Salmon Steak 180 gr

Mediterranean Seabass Fillet 180 gr

Gulf King Tiger Prawns 300 gr

Local Hamour Fillet 180 gr

Australian Black Angus Grass-fed Beef Tenderloin

180 gr

Australian Lamb Chops 250 gr

Grilled Local Boneless Chicken 1/2

* Grand Platter of Oriental Mix Grill

Australian Beef Kebab, Lamb Kofta, Lamb Chops, Chicken Shish, served with grilled tomato, chili pepper and spicy bread

Sauces

Madagascar green peppercorn · Gravy · Harra sauce (N)
 Béarnaise sauce · Lemon Capers sauce (N) · Wild mushroom-truffle jus

Sides

French Fries · Steamed vegetables · Mix green salad · Mashed potatoes · Garlic-butter broccoli · Wilted spinach

Desserts

Ice Cream and Sorbet (N) per scoop

Homemade Magnum style Ice Cream

Sablé Tart with Fresh Berries (N)

Um Ali (N)

Oriental bread and butter pudding, orange blossom, nuts and raisins

Mix Arabic Sweet Selection (N)

Cocco-kaffir rice pudding

Mango salad and vanilla rocks

Sliced Seasonal and Tropical Fruit Platter

Warm Kunafa Nabulsi (N)

Farm to Glass

Sowing The Seeds

Chia seed, agave, melon, dill, spinach

Head To Tail

Orange, passionfruit, ginger, pomegranate

Desert Springs

Watermelon, mint, Goji berry

In The Bag

Rhythms Of The Nahham

Kiwi puree, green apple, rosemary and black pepper

Poseidon's Punch

Honeyed mango, cayenne pepper, orange and vanilla soda

Sands Of Kubbar

Pink grapefruit, red berries, tonic, citrus

Ice Caps

-82.8 °C

Salted caramel, yoghurt, berry tea

Midnight Sun

Rose, raspberry, lime

All In Good Time

Apricot puree, lime, hibiscus

Still Water

Evian · Acqua Panna S/L

Voss S/L

Sparkling Water

Badoit · S. Pellegrino S/L

Voss S/L

Smoothies

Mango · Berries · Mint · Avocado and Honey

Milkshakes

Choco · Banana and Coffee · Vanilla
 Berry · Oreo · Nutella

Fresh Juices

Orange · Grapefruit · Lemon and Mint · Pineapple
 Watermelon · Carrot · Pomegranate

Soft Drinks

Pepsi · Diet Pepsi · Mirinda Orange

Seven Up · Diet Seven Up

Energy Drinks

Red Bull · Red Bull Sugar Free

Sparkling

Fre · Lussory

So Jennie

Zahara

Gold · Rose and Orange · Strawberry and Mint
 Violet and Berries

Malt Beverage

Holsten · Estrella · Budweiser

Hot Coffee

Gahwa Half Pot/Full Pot

Turkish Coffee

Hot Chocolate

Mocha · Latte · Cappuccino

Black Coffee · Espresso

Cold Coffee

Iced Coffee · Shaken Espresso

Frozen Cappuccino · Iced Latte

Teavana Tea

Black

Earl Grey

English Breakfast

Jasmine Oolong

Black Dragon Pearls

Herbal and Fruity

Citrus Lavender Sage

Passion Berry

Tranquil Dream

Green

Jade Citrus Mint

Sencha Jade

Emperor's Clouds and Mist

من المزرعة إلى الكوب

سوينغ ذي سيدز

بذور الشيا، صبار أميركي، شمام، شبت، سبانخ

هيد تو تايل

برتقال، باشن فروت، زنجبيل وorman

ديزيرت سبرينج

بطيخ أحمر، نعناع وتوت غوجي

من المزرعة إلى الكوب

من المزرعة إلى الكوب **سوينغ ذي سيدز** **بذور الشيا**، **صبار أميركي**، **شمام**، **شبت**، **سبانخ**

هيد تو تايل

برتقال، باشن فروت، زنجبيل وorman

ديزيرت سبرينج

بطيخ أحمر، نعناع وتوت غوجي

في الكيس

ريذمز أوف ذي نعام

بوريه الكيوي، تفاح أخضر، إكليل الجبل وفلفل أسود

بوسايدونز بانش

مانجا بالعسل، فلفل حار، برتقال وصوصا الفانيلا

ساندز أوف كوبار

جريب فروت زهري، توت أحمر، تونيك، ليمون حامض

آيس كابس

-82.8 °C

كراميل مملّح، لين زيادي، شاي التوت

ميدنايت سان

ورد، توت عُليق، ليم

أول إن غود تايم

بوريه المشمش، ليم، كركدية

مياه عادية

إيفيان . **أكوا بانا صغير/كبير**

فوس صغير/كبير

مياه فوارة

بادوا . **سان بيليفرينو صغير/كبير**

فوس صغير/كبير

سموثي

مانجا . توت . نعناع . أفوكادو وعسل

ميلك شيك

شوكولاتة . موز وقهوة . فانيلا . توت . أوريو . نوتيللا

عصير طازج

برتقال . جريب فروت . ليمون مع النعناع .أناناس

بطيخ أحمر . جزر .رمان

البندر

al bandar

من المزرعة إلى الكوب

سوينغ ذي سيدز

بذور الشيا، صبار أميركي، شمام، شبت، سبانخ

هيد تو تايل

برتقال، باشن فروت، زنجبيل وorman

ديزيرت سبرينج

بطيخ أحمر، نعناع وتوت غوجي

من المزرعة إلى الكوب

سوينغ ذي سيدز

بذور الشيا، صبار أميركي، شمام، شبت، سبانخ

هيد تو تايل

برتقال، باشن فروت، زنجبيل وorman

ديزيرت سبرينج

بطيخ أحمر، نعناع وتوت غوجي

من المزرعة إلى الكوب

سوينغ ذي سيدز

بذور الشيا، صبار أميركي، شمام، شبت، سبانخ

هيد تو تايل

برتقال، باشن فروت، زنجبيل وorman

ديزيرت سبرينج

بطيخ أحمر، نعناع وتوت غوجي

من المزرعة إلى الكوب

سوينغ ذي سيدز

بذور الشيا، صبار أميركي، شمام، شبت، سبانخ

هيد تو تايل

برتقال، باشن فروت، زنجبيل وorman

ديزيرت سبرينج

بطيخ أحمر، نعناع وتوت غوجي

من المزرعة إلى الكوب

سوينغ ذي سيدز

بذور الشيا، صبار أميركي، شمام، شبت، سبانخ

هيد تو تايل

برتقال، باشن فروت، زنجبيل وorman

ديزيرت سبرينج

بطيخ أحمر، نعناع وتوت غوجي

من المزرعة إلى الكوب

سوينغ ذي سيدز

بذور الشيا، صبار أميركي، شمام، شبت، سبانخ

هيد تو تايل

برتقال، باشن فروت، زنجبيل وorman

ديزيرت سبرينج

بطيخ أحمر، نعناع وتوت غوجي

من المزرعة إلى الكوب

سوينغ ذي سيدز

بذور الشيا، صبار أميركي، شمام، شبت، سبانخ

هيد تو تايل

برتقال، باشن فروت، زنجبيل وorman

ديزيرت سبرينج

بطيخ أحمر، نعناع وتوت غوجي

من المزرعة إلى الكوب

سوينغ ذي سيدز

بذور الشيا، صبار أميركي، شمام، شبت، سبانخ

هيد تو تايل

برتقال، باشن فروت، زنجبيل وorman

ديزيرت سبرينج

بطيخ أحمر، نعناع وتوت غوجي

مقبلات

مازة باردة

تبولة **(ن)**

حمص **(ن)**

محمرة **(ن)** **(م)**

ورق عنب **(ن)**

فتوش **(ن)**

متبل **(ن)**

مازة ساخنة

كبة **(م)**

سمبوسك بالجينة **(ن)**

فطائر سبانخ **(م)**

فطائر لحم خروف **(م)**

حلقات كلماري مقرمشة

كوسى، أوراق ميرمية، صلصة ترتر

ناتشوز

طبقات من رقائق التورتيللا، يخنة اللحم بالفلفل الحار،

جينة تشيدر مذابة، ساور كريم وغواكامولي

سلطات

سلطة سيزر تقليدية

مع خس صغير

- أضف فيليه دجاج محلّي مشوي

- أضف روبيان خليجي مشوي

- أضف سلمون نرويجي مدخن

سلمون نرويجي مدخن

يُقَدَّم مع سلطةٍ شمر وشرائح ليمون

سلطة نيسواز

مع تونة، بيضة مسلوقة، فول أخضر، بطاطا صغيرة، زيتون

ريفييرا أسود، خس صغير وصلصة ليمون حامض

***** **موزاريللا من حليب بافالو (ن) (م)**

مع سلطة جرجير، طماطم سان مارزانو متبلة، وبيستو الريحان

سندويشات

السندويشات تُقدّم مع بطاطا مقلية أو خضار مشكّلة

*كلوب سندويش

بيكون من لحم العجل، خس، مايونيز، طماطم، صدر دجاج

مسلوق، بيضة مسلوقة

*سندويش كركند كندي

مع سلطة كرنب تقليدية، مانجا

برغر لحم بقري استرالي واغيو مشوي

هامبرغر أو برغر بالجبن مع بيكون لحم بقري، خس، طماطم،

حلقات بصل أحمر ومخلل خيار في كعكة بالسمس

برغر دجاج محلّي مشوي

باذنجان متبل مع خس، طماطم، حلقات بصل أحمر ومخلل خيار

في كعكة بالسمس

برغر فلافل (ن)

فلافل وخضار مع خيار مخلل وطرطور بالليمون الحامض في

كعكة بالسمس

البندر

al bandar

أطباق رئيسية

تُقدّم مع صلصة وطبق جانبي بحسب الرغبة

ستيك سلمون على الطريقة النرويجية ١٨٠ غ.

فيليه سي باس متوسطي ١٨٠ غ.

روبيان خليجي كبير ٣٠٠ غ.

فيليه هامور محلي ١٨٠ غ.

فيليه لحم بقري استرالي أنجوس أسود مغدّي بالعشب

١٨٠ غ.

شرائح لحم خروف استرالي ٢٥٠ غ.

دجاجة محلّيّة مشوية بدون عظام ½

***طبق مشاوي شرقية مشكلة من لحم العجل الاسترالي**

يُقدّم مع طماطم، شرائح فلفل حار مشوية وخبز حار

صلصات

صلصة مدغشقر بحبوب الفلفل الأخضر . مرق لحم .صلصة حرة (م) .

بيارنيز .كبير مخلل بالليمون الحامض (م)

فطر بري وكما

أطباق جانبية

بطاطا مقلية .خضروات مطهوة على البخار . سلطة خضار مشكّلة . بطاطا

مهروسة . بروكولي بالثوم والزبدة

سبانخ متبّلة

حلويات

آيس كريم ومثلجات الفواكه (م) الملعقة

تشكيلة من الآيس كريم العضوي

تارت سابليه مع توت طازج

أم علي (م)

خبز شرقي بالحليب، زهر برتقال، مكسرات وزبيب

تشكيلة حلويات عربية (م)

بودينغ أرز كوكو-كافير (م)

مع سلطة مانجا وقطع فانيلا

طبق من شرائح الفواكه الموسمية والاستوائية

كنافة نابلسية ساخنة (م)

الأطباق الخالية من الغلوتين متوقّرة عند الطلب

(ن) نباتي (م) يحتوي على مكسّرات أو آثار مكسّرات *طبق من توقيع الفندق

هذه القائمة هي عينة فقط ولا تمثل القوائم الحالية بالضبط المقدمة في المطعم

الأطباق الخالية من الغلوتين متوقّرة عند الطلب

هذه القائمة هي عينة فقط ولا تمثل القوائم الحالية بالضبط المقدمة في المطعم