

BREAKFAST

INTERNATIONAL BREAKFAST (N)
Choice of fresh juice (Orange, Pineapple or Watermelon)
Two eggs cooked in your way served with beef sausages and veal bacon.
Confit cherry tomato, sautéed mushroom & baby potatoes, baked beans and avocado served on sundried tomato tapenade sour dough bread with toasted bread
Freshly brewed coffee, selection of tea, infusion or hot chocolate

ARABIC BREAKFAST
Choice of fresh juice (Orange, Pineapple or Watermelon)
Two eggs cooked in your way served with halloumi, foul medames, labneh, hummus, confit tomatoes olives, and Arabic bread.
Freshly brewed coffee, selection of tea, infusion, or hot chocolate

THREE-EGG OMELETTE
Served with confit cherry tomato, avocado, on warm sundried tomato tapenade sour dough and toasted bread
Choice of fillings: (Turkey ham, cheddar cheese, onion, tomato, green capsicum, or spinach)

EGG BURJI ON SOUR DOUGH BREAD (SP)
Indian flavored scrambled egg, sour dough bread, avocado, sautéed mushrooms & baby potatoes and confit tomato
Served with toasted bread

CONTINENTAL BREAKFAST (N)
Choice of Choice of fresh juice (Orange, Pineapple or Watermelon)
Selection of homemade pastries (Danish, croissants, and toasted bread)
Freshly brewed coffee, selection of tea, infusion, or hot chocolate

CHAPATTI WITH PINDI CHANNA
Chapatti served with boiled chickpea cooked with cumin and tomato base sauce with Indian spices

SEASONAL FRUIT PLATTER (GF)
(Pineapple, rock melon, watermelon, strawberries)

PANCAKE – Plain or Banana
Mix berry compote & berries and whipped cream with choice of maple syrup or Nutella

EXPRESS BREAKFAST
Your choice of Croissant (Plain, Chocolate, or Almond) served with fresh orange juice and tea or coffee

SOUPS & SALADS

CAESAR SALAD WITH CHICKEN
Crunchy heart and baby gem lettuce, cherry tomatoes, capers, poached egg, anchovies, and Parmesan, crispy veal bacon & garlic croutons

LENTIL SALAD (N)(GF)
Puy lentil, orange segments, raisins, spring onion, hazelnuts, white balsamic dressing

ASIAN MIXED SALAD (N)(H)
Lolo roso, roca leaves, lamb & frisse lettuce, sundried & cherry tomato, Asian dressing, sesame seeds, caramelized walnut

TRUFFLED CAULIFLOWER SOUP
Cauliflower, cream, truffle oil, turkey bacon crumbs

PRAWN TOM YUM (S)(SP)
Prawns stock, fish sauce, lemon grass, galangal, lime leaves, chili

SOUP OF THE DAY

SNACKS & APPETIZERS

89 PUNJABI SAMOSA
Served with minted yoghurt dip, sweet chutney, spring vegetable salad

VEGETABLE or PRAWN SPRING ROLLS (N)(S)
Served with sweet chili sauce with spring vegetable salad

74 DEEP-FRIED CALAMARI
Lightly dusted calamari rings, tartar sauce, lemon, served with spring vegetable salad

ARABIC MEZZE (N)
Hummus, Moutabel, Fattoush, Falafel, Lamb, kibbeh, Cheese Fatayer, and Pita Bread

54 BUFFALO CHICKEN WINGS (SP)
Coated with lime chili BBQ sauce, spring onion, red chili, and sesame seeds

49 CLASSIC NACHOS (SP)
Beef chili nachos, Guacamole, pico de gallo, cheddar cheese sauce, sour cream, Jalapeno, coriander leaves

SANDWICHES & CRAFT BURGER COLLECTION

52 CALIFORNIA CLUB
Sour dough bread with turkey ham, veal bacon, lettuce, tomato, and avocado mayonnaise, with potato wedges and salad

23 CHICKEN QUESADILLA
Tortilla bread, Chicken, Cheese, Guacamole & sour cream

30 CHICKEN TIKKA SANDWICH (SP)
Chicken tikka with lettuce, cheddar sauce, onion, and tomato in sour dough bread with onion ring and salad

39 NEW YORKER (SP)
8 oz Home-Made Beef Patty, Veal Bacon, Jalapeño, Pickle Cucumber, Crispy Onion, and Garlic Aioli in Brioche Bun with potato wedges or onion rings and salad

79 CRISPY CHICKEN
Signature Butter Milk Marinated Fried Chicken, Boston Lettuce, Tomato, Red Onion, and Garlic Aioli in Craft Corn Bun with potato wedges or onion rings and salad

58 VEGGIE BURGER (SP)
Crumb-Fried Vegetable Patty, Corn bread, Sriracha sauce, Boston Lettuce, cucumber, onion, cheddar cheese and jalapeño with potato wedges or onion rings and salad

PASTA

48 PENNE or SPAGHETTI
With your choice of:
• Beef Bolognese
• Cream mushroom sauce
• Pomodoro

38

MAIN COURSE

42 RIB-EYE (GF)
Roasted baby potatoes, honey glazed baby carrots, Jerusalem artichoke puree & natural jus

59 PAN SEARED CORN FED HALF CHICKEN (GF)
Turkey bacon, porcini mushrooms, garlic, honey glazed carrots, cream, chicken jus

55 FISH & CHIPS
Served with mushy peas, potato wedges and tartar sauce

55 HYDERABAD CHICKEN BIRYANI (SP)
Marinated chicken cooked in onion, tomato, yoghurt served with chatkara sauce, mixed raita, pickle, pappad

82 CHICKEN GREEN CURRY (SP)
Green curry of chicken with coconut and Thai eggplant, flavored with sweet coriander

TRADITIONAL INDIAN CURRIES

62 LASONI PALAK DAL TADKA (SP)
Moong dal and masoor dal cooked with onion garlic & spinach temper with cumin, garlic & dry red chili garnish with chili garlic oil
Served with Indian pickle, papad, salad and basmati rice

59 MUTTON MASALA (SP)
Mutton cubes cooked with onion, tomato, cashew nut base gravy & cream.
Garnish with boiled egg and coriander leaf and cream
Served with Indian pickle, papad, salad and basmati rice

59 BUTTER CHICKEN (SP)
Marinated chicken thigh cooked in oven, creamy tomato sauce and Indian spices
Served with Indian pickle, papad, salad and basmati rice

72 GOBI MUTTER (J)(VG)(SP)
Cauliflower and green pea cooked with cumin and Indian spices with Tomato base gravy served with salad and basmati rice

62 PINDI CHANNA (J)(VG)(SP)
Boiled chickpea cooked with cumin and tomato base sauce with Indian spices served with salad and basmati rice

DESSERTS

42 VANILLA CRÈME BRÛLÉE
Rich vanilla custard topped with caramelized brown sugar

TIRAMISU (N)
Traditional Italian cake with mascarpone cheese, and finger biscuits with coffee flavored syrup served with biscotti

52 LEMON CHEESECAKE
Lemon mint sorbet, vanilla sauce

36 CHOCOLATE MOUSSE
Chocolate mousse, double cream

ASSORTED ARABIC SWEET (N)
Assorted Arabic sweets (6pcs)

Dishes indicated with **V**-Vegetarian, **H**-Healthy Option, **GF**-Gluten-free,
N-contains Nuts, **S**-contains Shellfish, **SP**-Spicy

Please inform us of any allergies or dietary requirements prior to ordering
All prices are in AED and inclusive of 10% Service Charge and 5% VAT



Review us on
Tripadvisor



دورة رئيسية

عين الضلع (GF)
بطاطا صغيرة محمصة ، جزر صغير مصقول بالعسل ،
خرشوف القدس المهروس و صوص طبيعي

(GF) مقلاة ذرة نصف دجاج
ديك رومي مققد ، فطر بورسيني ، ثوم ، جزر
بالعسل المزجج ، كريمة ، دجاج جوس

السّمك والبطاطا
تقدم مع بازلاء طرية ، بطاطا ويدجز وصوص تارتار

(SP) برياني دجاج حيدر آباد
دجاج متبل مطبوخ بالبصل والطماطم واللبن يقدم
مع صلصة الشاتكارا وريتا مشكلة ومخلل وباباد

(SP) دجاج بالكاري الأخضر
دجاج بالكاري الأخضر مع جوز الهند والبادنجان
التايلندي بنكهة الكزبرة الحلوة

كاري هندي تقليدي

لاسوني بالاك دال تادكا (SP)
يتم طهي دال المونج ودال الماسور مع البصل
والثوم والسبانخ، ويتم تتبيله بالكمون والثوم
والفلفل الأحمر الجاف، ويُزين بزيت الثوم الحار
يقدم مع مخلل هندي، باباد، سلطة وأرز بسمتي

(SP) ماتون ماسالا
يتم طهي مكعبات الضأن مع البصل والطماطم
وصلصة قاعدة من المكسرات والكريمة
فُزين ببيض مسلوق وورق الكزبرة وكريمة
يقدم مع مخلل هندي، باباد، سلطة وأرز بسمتي

(SP) بتر تشيكن
يتم طهي فخذ الدجاج المتبل في الفرن مع صلصة
الطماطم الكريمة والتوابل الهندية
يقدم مع مخلل هندي، باباد، سلطة وأرز بسمتي

(SP) (VG) (J) جوبي متر
يتم طهي القرنبيط والبازلاء الخضراء مع الكمون
والتوابل الهندية في صلصة الطماطم، ويقدم مع
سلطة وأرز بسمتي

(SP) (VG) (J) بيندي تشانا
يتم طهي الحمص المسلوق مع الكمون وصلصة
قاعدة من الطماطم والتوابل الهندية، ويقدم مع
سلطة وأرز بسمتي

الحلويات

فانيليا كريم بروليه
كريمة الفانيليا الغنية مغطاة بسكر بني مكرميل

(N) تيراميسو
كعكة إيطالية تقليدية بالماسكاربوني وبسكويت
الأصابع مع شراب بنكهة القهوة، تُقدم مع
بسكوتي

تشيز كيك الليمون
سوريه الليمون بالنعناع، صوص الفانيليا

موس الشوكولاتة
موس الشوكولاتة، كريمة مزدوجة

(N) مشكل حلويات عربية
مجموعة متنوعة من الحلويات العربية (6 قطع)

وجبات خفيفة ومقبلات

ساموسا بنجابي
تقدم مع صلصة الزبادي بالنعناع ، الصلصة الحلوة ،
سلطة الخضار الريبعية

(S) (N) بكرات الربيع والخضروات
تقدم مع صلصة الفلفل الحلو مع سلطة الخضار

كالاماري المقلّي
حلقات كاليماري مغطاة بقليل من الغبار ، صلصة
تارتار ، ليمون ، تقدم مع سلطة خضار

(N) منطقة المزة العربية
حمص ، متبل ، فتوش ، فلافل ، لحم ضأن ، كبة ،
فطائر جبن ، خبز بيتا

(SP) أجنحة دجاج بافلو
مغطاة بصلصة الباربيكيو الحارة والليمون والبصل
الأخضر والفلفل الأحمر وبذور السمسم

(SP) كلاسيك ناتشوز
ناتشوز لحم بقرّي حار ، جواكامولي ، بيكو دي جالو ،
صلصة جينة شيدر ، كريمة حامضة ، هالابينو ، أوراق
كزبرة

مجموعة السندويشات والحرف برجر

نادي كاليفورنيا
خبز العجين الحامض مع لحم ديك رومي ، لحم مققد
، خس ، طماطم ، ومايونيز أفوكادو ، مع بطاطس
ويدجز وسلطة

كويساديللا الدجاج
خبز تورتيلا ، دجاج ، جينة ، جواكامولي و ساور كريم

(SP) ساندوتش دجاج تكا
دجاج تكا مع الخس وصوص الشيدر والبصل
والطماطم في خبز العجين الحامض مع حلقات البصل
والسلطة

(SP) نيويورك
أونصة لحم بقرّي محلي الصنع ، لحم بقرّي مققد ، 8
هلايبينو ، خيار مخلل ، بصل مقرمش ، وأيولي بالثوم
في خبز البريوش مع أسافين البطاطس أو حلقات
البصل والسلطة

دجاج مقرمش
دجاج مقلّي متبل بالحليب بالزبدة ، خس بوسطن ،
طماطم ، بصل أحمر ، وأيولي بالثوم في خبز الذرة
المصنوع من الكرافت مع أسافين البطاطس أو
حلقات البصل والسلطة

(SP) برجر خضار
قطعة خضار مقلية ، خبز ذرة ، صوص سريراتشا ، خس
بوسطن ، خيار ، بصل ، جينة شيدر وهالابينو مع
بطاطس ويدجز أو حلقات بصل وسلطة

المكرونّة

بيني أو سباجيتي
مع: اختيارك من
بولونيز لحم البقر
صلصة الفطر بالكريمة
بومودورو

إفطار

إفطار عالمي (N)
أختيار عصير طازج (برتقال ، أناناس أو بطيخ)
بيضتان مطبوختان على طريقتك تقدم مع نقائق لحم
البقر ولحم العجل المققد

طماطم كونفيت شيري ، فطر سوتيه ، بطاطس
صغيرة ، فاصوليا مطبوخة وأفوكادو تقدم على خبز
العجين الحامض مع خبز محمص بالطماطم المجففة
قهوة طازجة ، تشكيلة مختارة من الشاي ، منقوع
أو شوكولاتة ساخنة

فطور عربي
اختيار عصير طازج (برتقال ، أناناس أو بطيخ)
بيضتان مطبوختان على طريقتك تقدم مع حلومي ،
فول مدمس ، لبنّة ، حمص ، كونفيت طماطم ،
زيتون ، وخبز عربي
قهوة طازجة ، مجموعة مختارة من الشاي ، منقوع
، أو شوكولاتة ساخنة

أومليت ثلاثي البيض
تقدم مع كونفيت طماطم كرزية ، أفوكادو ، على
عجينة حامض طماطم مجففة وخبز محمص
اختيار الحشوات: (لحم ديك رومي ، جينة شيدر ، بصل
، طماطم ، فلفل أخضر ، أو سبانخ)

(SP) بيض برجي على خبز العجين الحامض
بيض مخفوق بنكهة هندية ، خبز عجين حامض ،
أفوكادو ، مشروم سوتيه ، بطاطس صغيرة
وطماطم كونفيت
تقدم مع خبز محمص

(N) فطور كوتنينتال
اختيارك من العصير الطازج (برتقال ، أناناس أو بطيخ)
مجموعة مختارة من المعجنات محلية الصنع
(الدنماركية والكرواسون والخبز المحمص)
قهوة طازجة ، مجموعة مختارة من الشاي ، منقوع
، أو شوكولاتة ساخنة

شبّاتي مع بيندي شانا
شبّاتي يقدم مع الحمص المسلوق المطبوخ مع
الكمون وصلصة الطماطم مع البهارات الهندية

(GF) طبق فواكه موسمية
(أناناس ، شمام ، بطيخ ، فراولة)

بان كيك - سادة أو موز
مزيج التوت و التوت و الكريمة المخفوقة مع اختيار
شراب الفيقب أو النوتيلا

فطور سريع
اختيارك من كرواسون (سادة أو شوكولاتة أو لوز)
يقدم مع عصير برتقال طازج وشاي أو قهوة

الحساء والسلطات

سلطة السيزر مع الدجاج
قلب مقرمش وخس صغير ، طماطم كرزية ، كبر ،
بيض مسلوق ، أنشوجة ، بارميزان ، لحم مققد
مقرمش وخبز محمص بالثوم

(GF) (N) سلطة عدس
العدس ، شرائح البرتقال ، الزبيب ، البصل الأخضر ،
البندق ، صلصة البلسميك البيضاء

(H) (N) سلطة آسيوية مشكلة
لولو روسو ، أوراق الجرجير ، لحم الضأن ، خس ،
طماطم مجففة ، صلصة آسيوية ، بذور السمسم ،
جوز مكرمل

شورية القرنبيط المتعثرة
قرنبيط ، كريمة ، زيت كمأة ، فتات لحم بقرّي مققد

(SP) (S) جمبري توم يوم
مرق روبيان ، صلصة سمك ، ليمون ، خولنجان ، أوراق
ليمون ، فلفل حار

حساء اليوم

تشير الاختصارات التالية إلى: V-نباتي؛ H-طبق صحي؛ GF-خالٍ من الجلوتين؛ N-مكسرات، S-ثمار البحر؛ SP-حار؛
يُرجى إعلامنا في حال كنتم تعانون من حساسية لإحدى المواد الغذائية، أو كان لديكم متطلبات خاصة بأي حمية
غذائية قبل طلب الطعام.

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتتضمن 10% رسوم خدمة و5% ضريبة قيمة مضافة



Review us on
Tripadvisor

