

LUMA
P O O L L O U N G E

LOUNGE MENU





Welcome to **Luma Pool Lounge**, where we focus on both excellent cuisine and sustainability. We are dedicated to creating a positive impact on our environment by reducing food waste with the help of advanced AI technology and we work with local food donation charities to distribute excess food to those in need.

Our ingredients are sourced from local farmers to ensure freshness and sustainability and our seafood is selected according to strict sourcing standards to promote responsible fishing practices.

Join us as we strive for culinary innovation and a sustainable future, with every dish moving us closer to this goal.

مرحباً بكم في **ردهة المسبح لوما**، حيث تجارب الطعام عالية الجودة والفاخرة تتوج بالاستدامة. نحن ملتزمون بإحداث تأثير إيجابي على بيئتنا من خلال تقليل هدر الطعام باستخدام تكنولوجيا الذكاء الاصطناعي المتقدمة، ونتعاون مع جمعيات تبرع الطعام المحلية لتوزيع الطعام الزائد على المحتاجين.

نُحضر أطباقنا من مكونات محلية تتضمن الطعم الطازج والاستدامة، ونُختار المأكولات البحرية وفقاً لمعايير صارمة لتعزيز ممارسات الصيد المسؤولة.

انضموا إلينا ونحن نسعى للابتكار في فن الطهي وتحقيق مستقبل مستدام، حيث كل طبق يقربنا نحو هذا الهدف الرائع.

OUR BAR BITES

KOREAN CHICKEN WINGS (SS,G,E)	110
Korean Glaze Sauce, Spring Onion and Red Chili with Black Sesame Seed	
BAKED TORTILLA CHIPS (D,G)	75
Pico De Gallo Salsa, Guacamole and Sour Cream	
GOURMET BEEF SLIDERS (D,G,E,M)	80
Mayonnaise, Iceberg Lettuce, Gherkin, Pommery Mustard and French Fries	
DYNAMITE SHRIMPS (S,G,D)	90
Crispy Rock Shrimps Tossed in Creamy Spicy Dynamite Sauce	
FRITTO MISTO (S,G,D)	130
Soft Shell Crab, Calamari, Cuttlefish, Prawns and Sardines, served with Tartar Sauce	

الوجبات الخفيفة

١١٠	أجنحة الدجاج الكورية (ب،س،غ،ب) صلصة كورية مزججة، بصل أخضر، وفلفل حار أحمر مع بذور السمسم الأسود
٧٥	رقائق التورتيا المخبوزة (أ،غ) صلصة بيكو دي غالو، غواكامولي، وكريمة حامضة
٨٠	شرائح اللحم البقري للذوافة (أ،غ،ب،خ) مايونيز، خس آيسبرغ، مخلل الخيار، خردل يومري، وبطاطا مقليّة
٩٠	روبيان ديناميت (م،ب،غ،أ) روبيان صخري مقرمش مغموس في صلصة الديناميت الكريمة الحارة
١٣٠	فريتو ميستو (م،ب،غ،أ) سلطعون ذو قشرة طرية، كالاماري، حبار قاعي، روبيان، سردين، ويُقدّم مع صلصة التارتار

SALAD & COLD MEZZEH

ADDRESS CAESAR SALAD (D/G/S/E/SP)	90
Baby Gem Lettuce, Shaved Parmesan, Beef Bresaola, Anchovy, Croutons, and Caesar Dressing	
ADD Grilled Chicken Breast	35
ADD Grilled Tiger Prawn	45
QUINOA KALE SALAD (N/D/SP) (HEALTHY)	95
Fresh Baby Kale, Quinoa, Crumbled Goat Cheese, Avocado, Sunflower Seeds, Pomegranate Seeds and Passion Fruit Dressing	
ADD Grilled Chicken Breast	35
ADD Grilled Tiger Prawn	45
PANZANELLA SALAD (D,N,SP)	95
Heirloom Tomato, Sourdough Bread Croutons, Balsamic Pearls, Aged Red Wine Vinegar and Garlic Dressing	
LUMA HEALTHY BOWL (S,SP) (VEGAN)	75
Wild Black Rice, Chickpea, Cucumber, Edamame Beans, Baby Spinach, Endive, Mango, Avocado and Sesame Coriander Dressing	

السلطة والمازات الباردة

٩٠	سلطة سيزر العنوان (أ،غ،م،ب،ب،ث،أ،ك) خس صغير، جينة بارميزان مبشورة، بريزاوولا اللحم البقري، أنشوجة، مكعبات الخبز المحمص، وصلصة سيزر إضافة صدر دجاج مشوي إضافة الروبيان العملاق المشوي
٩٥	سلطة الكينوا والكيل (أ،م،ث،أ،ك) (صحي) كپل صغير طازج، كينوا، جينة ماعز مفتتة، أفوكادو، بذور دوار الشمس، بذور الرمان، وصلصة الباشن فروت إضافة صدر دجاج مشوي إضافة الروبيان العملاق المشوي
٩٥	سلطة بانزانيللا (أ،م،ث،أ،ك) طماطم غير مهجنة، مكعبات خبز العجين المخمر المحمص، لآلج الخل البلسمي، خل النبيذ الأحمر المعتق، وصلصة الثوم
٧٥	وعاء لوما الصحي (م،ب،ث،أ،ك) (نباتي صرف) أرز أسود برّي، حمص، خيار، إدامامي، سبانخ صغيرة، هندباء، مانجو، أفوكادو، وصلصة الكزبرة بالتسمسم

Dish contains: (N) Nuts (S) Seafood including Fish, Crustacean, and Mollusc (E) Egg (D) Dairy (G) Gluten (C) Celery (M) Mustard (SP) Sulphur Dioxide & Sulphites (SB) Soybean (SS) Sesame Seed (L) Lupine (R) Raw (V) Suitable for Vegetarians (LO) Locally Sourced Sustainable. All Prices are Inclusive of 10% Service Charge, 7% Municipality Fee and 5% VAT. Consumption of raw or undercooked meat, seafood or poultry products such as eggs may increase your risk of food. Borne illness. We strongly advise that pregnant women, infants, children under the age of 15 and individuals with specific health conditions avoid eating raw or undercooked animal products.

يحتوي الطبق على: (م) مكشرات (د،ب) مأكولات بحرية تشمل الأسماك والقشريات والرخويات (ب) بيض (أ) منتجات الألبان (غ) غلوتين (ك) كرفس (خ) خردل (ث،أ،ك) ثاني أكسيد الكبريت والكبريتات (ف،ص) فول الصويا (ب،س) بذور السمسم (ت) ترمس (ي) ني، (ن) مناسب للنباتيين (محلي) من مصادر محلية مستدامة. جميع الأسعار شاملة 10% رسوم الخدمة، و7% رسوم البلدية، و5% ضريبة القيمة المضافة. قد يزيد تناول اللحوم أو المأكولات البحرية أو منتجات الدواجن، مثل البيض، النيئة أو غير المطهّنة جيداً من خطر الإصابة بالأمراض. التي تنتقل عن طريق الغذاء. لذا فإننا ننصح وبشدة بضرورة تجنب النساء الحوامل والرضع والأطفال دون سن 15 سنة والأشخاص الذين يعانون من حالات صحية خاصة تناول المنتجات الحيوانية النيئة أو غير المطهّنة جيداً

COLD MEZZEH

HUMMUS (V/SS) (Vegan)	55
Chickpea Purée with Tahini and Lemon Juice	
BABA GHANOUSH (V) (Vegan)	55
Roasted Eggplant with Chopped Capsicum, Tomato, Mint, Olive Oil and Pomegranate Molasses	
WARAK ENAB (V) (VEGAN)	55
Stuffed Vine Leaves with Vegetables and Rice	
FATTOUSH (G,SP,V) (Vegan)	70
Romaine Lettuce, Cucumber, Tomato, Pomegranate Seed, Radish, Mint, Zaatar, Pita Chips and Sumac Dressing	
MOUTABEL (V,D,SS)	55
Roasted Eggplant with Tahini Sauce and Lemon Juice	

مازات باردة

حمص (ن، ب.س) (نباتي صرف)	00
هريس الحمص بالطحينة وعصير الليمون الطازج	
بابا غنوج (ن) (نباتي صرف)	00
باذنجان مشوي مع فليفلة مقطّعة، طماطم، نعناع، زيت الزيتون، ودبس الرمان	
محشي ورق عنب (ن) (نباتي صرف)	00
ورق عنب محشو بالأرز والخضروات	
فتوش (غ، ث.أ.ك، ن) (نباتي صرف)	٧٠
خس روماني، خيار، طماطم، بذور الرمان، فجل، نعناع، زعتر، رقائق خبز بيتا، وصلصة السماق	
متبل (ن، أ.ب.س)	00
باذنجان مشوي مع الطحينة وعصير الليمون	

HOT MEZZEH

LAMB KIBBEH (G,N,D)	65
Bulgur Dumplings Stuffed with Minced Lamb and Pine Nuts	
CHEESE FATAYER (G,D)	65
Fried Puff Pastry Stuffed with Akawi Cheese	
LAMB MAKANEK (N,D)	70
Arabic Spiced Lamb Sausage, Cooked in Olive Oil, Garlic, Pomegranate Molasses and Lemon Juice	
MUSAKHAN ROLLS (D,G,N)	65
Shredded Chicken with Sumac, Pine Nut and Onion, Rolled in Saj Bread with Mint Yoghurt	

مازات ساخنة

كبة لحم الضأن (غ، م، أ)	٦٥
فتائر من البرغل محشوة بلحم الضأن المفروم والصنوبر	
فتائر بالجينة (غ، أ)	٦٥
جينة عكاوي محشو في عجينة هشّة	
نقانق لحم الضأن (م، أ)	٧٠
نقانق لحم الضأن المتبلّة على الطريقة العربية؛ مطبوخة بزيت الزيتون، ثوم، دبس الرمان، وعصير الليمون	
لفائف المسخن (أ، غ، م)	٦٥
دجاج مقطّع مع سماق، صنوبر، وبصل؛ ملفوف في خبز الصاج مع لبن زبادي بالنعناع	

SOUP

ZUPPA DI LEGUMI (G)	65
Lentil, Chickpea, Cannellini Beans and Brunoise Vegetables, served with Lemon and Croutons	
ZUPPA DI FUNGHI (D,G)	65
Roasted Wild Mushroom Soup, Infused with Black Truffle Oil and Fraiche Creme	

الحساء

زوبّا دي ليغومي (غ)	٦٥
عديس، حمص، فاصوليا كانيّليني، خضروات برونوايز مقطّعة قطعاً صغيرة؛ تقدّم مع الليمون ومكعبات الخبز المحمص	
زوبّا دي فانغي (أ، غ)	٦٥
حساء الفطر البرّي المشوي، مشبّع بزيت الكمأة السوداء والكريمة الطازجة	

Dish contains: (N) Nuts (S) Seafood including Fish, Crustacean, and Mollusc (E) Egg (D) Dairy (G) Gluten (C) Celery (M) Mustard (SP) Sulphur Dioxide & Sulphites (SB) Soybean (SS) Sesame Seed (L) Lupine (R) Raw (V) Suitable for Vegetarians (LO) Locally Sourced Sustainable. All Prices are Inclusive of 10% Service Charge, 7% Municipality Fee and 5% VAT. Consumption of raw or undercooked meat, seafood or poultry products such as eggs may increase your risk of food. Borne illness. We strongly advise that pregnant women, infants, children under the age of 15 and individuals with specific health conditions avoid eating raw or undercooked animal products.

يحتوي الطبق على: (م) مكشرات (د) مأكولات بحرية تشمل الأسماك والقشريات والرخويات (ب) بيض (أ) منتجات الألبان (غ) غلوتين (ك) كرفس (خ) خردل (ث.أ.ك) ثاني أكسيد الكبريت والكبريتات (ف.ص) فول الصويا (ب.س) بذور السمسم (ت) ترمس (ي) نبي (ن) مناسب للنباتيين (محلي) من مصادر محلية مستدامة. جميع الأسعار شاملة 10% رسوم الخدمة، و7% رسوم البلدية، و5% ضريبة القيمة المضافة. قد يزيد تناول اللحوم أو المأكولات البحرية أو منتجات الدواجن، مثل البيض، النيئة أو غير المطهّنة جيداً من خطر الإصابة بالأمراض. التي تنتقل عن طريق الغذاء. لذا فإننا ننصح وبشدة بضرورة تجنّب النساء الحوامل والرضع والأطفال دون سن 15 سنة والأشخاص الذين يعانون من حالات صحية خاصة تناول المنتجات الحيوانية النيئة أو غير المطهّنة جيداً

PASTA

PASTA OF YOUR CHOICE

Spaghetti, Penne, Tagliatelle or Rigatoni

CHOICE OF YOUR SAUCE

POMODORO SAUCE (G,D,E) 95

Fresh Tomato Sauce Infused with Basil and Oregano

BOLOGNESE SAUCE (G,D,E) 110

Ground Beef, Fresh Tomato Sauce and Rosemary

VEAL HAM CARBONARA (G,D,E) 110

Creamy White Sauce, Egg Yolk and Parmesan Cheese

FRUTTI DI MARE (G,D,E,S) 115

Marinara Sauce with Mussel, Squid and Shrimp

*GLUTEN FREE PASTA AVAILABLE UPON REQUEST

الباستا

(باستا من اختيارك)

سباغيتي، أو بيني، أو تالياتيلي، أو ريفاتوني

(اختيارك من الصلصة)

صلصة بومودورو (غ،أ،ب)

صلصة طماطم طازجة مشبعة بالريحان والأوريغانو

صلصة البولونيز (غ،أ،ب)

لحم بقري مفروم، صلصة طماطم طازجة، وإكليل الجبل

كربونارا لحم العجل (غ،أ،ب)

صلصة بيضاء كريمية، صفار البيض، وجبة بارميزان

فروتّي دي ماربه (غ،أ،ب،م،ب)

صلصة المارينارا مع بلح البحر، الحبار، والروبيان

تتوفّر المعكرونة الخالية من الغلوتين عند الطلب

PIZZA

PIZZA MARGHERITA (D,G) 95

Tomato Sauce, Mozzarella Cheese and Basil

PIZZA TARTUFO AND FUNGHI (D,G) 105

Truffle White Base, Mozzarella Cheese, Mushroom and Black Truffle

PIZZA BURRATA AND

BRESAOLA (D,G) 105

Mozzarella Cheese, Burrata Cheese, Beef Bresaola and Rocket Leaves

PIZZA PEPPERONI (D,G) 105

Tomato Sauce, Pepperoni, Mozzarella Cheese and Rocket Leaves

البيتزا

بيتزا مارغريتا (أ،غ)

صلصة طماطم، جبنة موتزاريل، وريحان

بيتزا تارتوفو مع الفطر (أ،غ)

قاعدة بيضاء من الكمأة، جبنة موتزاريل، فطر، وكمأة سوداء

بيتزا بوراتا وبريزاولا (أ،غ)

جبنة موتزاريل، جبنة بوراتا، بريزاولا اللحم البقري، وأوراق الجرجير

بيتزا بيبيروني (أ،غ)

صلصة طماطم، بيبيروني، جبنة موتزاريل، وأوراق الجرجير

SANDWICHES AND BURGERS

WAGYU BEEF BURGER (G,D,SS) 120

Brioche Sesame Bun, Iceberg Lettuce, Onion, Mayonnaise, Gherkin and Aged Cheddar Cheese, Served with House Fries

MEXICAN CHIPOTLE

CHICKEN BURGER (G,D,SS) 105

Chicken Patty, Brioche Sesame Bun, Spicy Chipotle Mayonnaise, Lettuce, Cheddar Cheese and Grilled Onion, Served with House Fries

البرجر والسندوتشات

برغر لحم بقر واغيو (غ،أ،ب،س)

خبز البريوش بالسلمسم، خس آيسبرغ، بصل، مايونيز، مخلل الخيار، وجبة تشيدر معقّقة؛ يُقدّم مع بطاطا مقليّة

برغر دجاج تشيبوتلي

المكسيكي (غ،أ،ب،س)

قرص الدجاج، خبز البريوش بالسلمسم، مايونيز، تشيبوتلي الحار، خس، جبنة تشيدر، وبصل مشوي، يُقدّم مع بطاطا مقليّة

Dish contains: (N) Nuts (S) Seafood including Fish, Crustacean, and Mollusc (E) Egg (D) Dairy (G) Gluten (C) Celery (M) Mustard (SP) Sulphur Dioxide & Sulphites (SB) Soybean (SS) Sesame Seed (L) Lupine (R) Raw (V) Suitable for Vegetarians (LO) Locally Sourced Sustainable. All Prices are Inclusive of 10% Service Charge, 7% Municipality Fee and 5% VAT. Consumption of raw or undercooked meat, seafood or poultry products such as eggs may increase your risk of food. Borne illness. We strongly advise that pregnant women, infants, children under the age of 15 and individuals with specific health conditions avoid eating raw or undercooked animal products.

يحتوي الطبق على: (م) مكسرات (د) مأكولات بحرية تشمل الأسماك والقشريات والرخويات (ب) بيض (أ) منتجات الألبان (غ) غلوتين (ك) كرفس (خ) خردل (ث.أ.ك) ثاني أكسيد الكبريت والكبريتات (ف.ص) فول الصويا (ب.س) بذور السمسم (ت) ثرمس (ي) نيء (ن) مناسب للنباتيين (محلي) من مصادر محلية مستدامة. جميع الأسعار شاملة 10% رسوم الخدمة، و7% رسوم البلدية، و5% ضريبة القيمة المضافة. قد يزيد تناول اللحوم أو المأكولات البحرية أو منتجات الدواجن، مثل البيض، النيئة أو غير المطهّنة جيداً من خطر الإصابة بالأمراض. التي تنتقل عن طريق الغذاء. لذا فإننا ننصح وبشدة بضرورة تجنب النساء الحوامل والرضع والأطفال دون سن 15 سنة والأشخاص الذين يعانون من حالات صحية خاصة تناول المنتجات الحيوانية النيئة أو غير المطهّنة جيداً

CLUB SANDWICH (G,D,E) 95
Herb Marinated Chicken Breast, Turkey
Bacon, Fried Egg, Lettuce, Tomato, Guacamole
and Cheese in Ciabatta Bread, Served with
House Fries

CHICKEN SHAWARMA (D,E,G) 95
Arabic Spiced Marinated Chicken, Cucumber
and Turnip Pickle, Garlic Aioli, Lettuce, Tomato
and Saj Bread

كلوب سندويتش (غ،أ،ب) ٩٥
صدر دجاج متبل بالأعشاب، لحم الديك الرومي المقدد،
بيض مقلي، خس، طماطم، غواكامولي، وجبة في خبز
تشيباتا؛ يُقدّم مع بطاطا مقلية

شاورما الدجاج (أ،ب،غ) ٩٥
دجاج حارّ متبل على الطريقة العربية، مخلّل الخيار
واللفت، أيولي بالثوم، خس، طماطم، وخبز الصاج

MAIN COURSE

PAN SEARED
SEABASS (D,G) (HEALTHY) 190
Potato Bravas, Asparagus, Salsa Verde
and Mix Cress

PAN SEARED SCOTTISH
SALMON (D,G) 195
Spinach and Ricotta Tortellini, Steamed
Broccolini, Creamy Tarragon Sauce and
Gremolata

BABY CHICKEN (D,G) 175
Seasonal Vegetables, Forest Mushroom, Creamy
Polenta, Braised Shallot and Truffle Jus

BRAISED SHORT RIBS (D,G,N) 165
Dauphinoise Potato, Seasonal Baby Vegetable,
Red Cabbage Pickle and Thyme Rosemary Jus

ARABIC MIX GRILL (S,G,D) 190
Lamb Kofta, Lamb Chop, Shish Tawook, Shish
Kebab, Garlic Sauce, Biwaz Salad and Roasted
Potato Wedges

RISOTTO AL TARTUFO (D,G,V) 110
Sauteed Wild Mushrooms, Black Truffle Paste
and Grated Aged Parmesan

STEAK AND POMMES FRITES (D,E,G) 220
Served with House Fries and Your Choice of Veal
Jus, Bearnaise Sauce, Truffle Jus Or
Chimichurri Sauce

BEEF TENDERLOIN (200GMS) (D,C,G) 270
Black Angus Beef Tenderloin with Sautéed
Vegetable and Celeriac Puree

BEEF RIB EYE (320GMS) (D,C,G) 290
Black Angus Beef Rib Eye with Sautéed
Vegetable and Celeriac Puree

WAGYU FLANK STEAK (250GM) (D,C,G) ٢٩٠
Wagyu Flank Steak, Sautéed Vegetable
and Celeriac Puree

الأطباق الرئيسية

سمك القاروص المحمر في المقلدة (أ،غ) (صحي) ١٩٠
بطاطا برافاس، هليون، صلصة فيردي، وجرجير مشكل

سمك السلمون الاسكتلندي المحمّر في
المقلدة (أ،غ) ١٩٥
تورتليني بالسبانخ وجبة ريكوتا، بروكوليني مطهو على
البخار، صلصة الطرخون الكريمة، وغريمولاتا

دجاج صغير (أ،غ) (من مصدر محلي) ١٧٥
خضروات موسمية، فطر الغابة، بوليتا بالكريمة، كراث
مطهو على نار هادئة، وصلصة الكماة

أضلاع قصيرة مطهّوة على نار هادئة (أ،غ،م) ١٦٥
بطاطا دوفينوا، خضروات موسمية صغيرة، مخلّل
الكرنب الأحمر وصلصة الزعتر وإكليل الجبل

مشاوي عربية مُشكّلة (م،ب،غ،أ) ١٩٠
كفتة لحم الضأن، ريش لحم الضأن، شيش طاووق،
شيش كباب، صلصة الثوم، سلطة بيواز، وشرائح البطاطا
المشوية

ريزوتو ألتارتوفو (أ،غ،ن) ١١٠
فطر بري مقلي، معجون الكماة السوداء، وجبة بارميزان
معتقة مبشورة

شرائح اللحم والبطاطا المقلية (أ،ب،غ) ٢٢٠
تُقدّم مع بطاطا مقلية من إعداد طهاتنا وصلصة لحم
العجل من اختيارك، أو صلصة بيرنيز أو عصارة الكماة، أو
صلصة شيميتشوري

شريحة تندرلوين اللحم البقري (200 جم) (أ،ك،غ) ٢٧٠
شريحة تندرلوين لحم بقر الأنغوس الأسود مع خضروات
مقلدة وهريس الكرفس

شريحة ريب آي اللحم البقري (320 جم) (أ،ك،غ) ٢٩٠
شريحة تندرلوين لحم بقر الأنغوس الأسود مع خضروات
مقلدة وهريس الكرفس

ستيك لحم الخاصرة من بقر الواغيو (250 جم) (أ،ك،غ) ٢٩٠
ستيك لحم الخاصرة من بقر الواغيو، خضروات مقلدة،
هريس الكرفس

Dish contains: (N) Nuts (S) Seafood including Fish, Crustacean, and Mollusc (E) Egg (D) Dairy (G) Gluten (C) Celery (M) Mustard (SP) Sulphur Dioxide & Sulphites (SB) Soybean (SS) Sesame Seed (L) Lupine (R) Raw (V) Suitable for Vegetarians (LO) Locally Sourced Sustainable. All Prices are Inclusive of 10% Service Charge, 7% Municipality Fee and 5% VAT. Consumption of raw or undercooked meat, seafood or poultry products such as eggs may increase your risk of food. Borne illness. We strongly advise that pregnant women, infants, children under the age of 15 and individuals with specific health conditions avoid eating raw or undercooked animal products.

يحتوي الطبق على: (م) مكشرات (د،ب) مأكولات بحرية تشمل الأسماك والقشريات والرخويات (ب) بيض (أ) منتجات الألبان (غ) غلوتين (ك) كرفس (خ) خردل (ث،أ،ك) ثاني أكسيد الكبريت والكبريتات (ف،ص) فول الصويا (ب،س) بذور السمسم (ت) ترمس (ي) ني، (ن) مناسب للنباتيين (محلي) من مصادر محلية مستدامة. جميع الأسعار شاملة 10% رسوم الخدمة، و7% رسوم البلدية، و5% ضريبة القيمة المضافة. قد يزيد تناول اللحوم أو المأكولات البحرية أو منتجات الدواجن، مثل البيض، النيئة أو غير المطهّوة جيداً من خطر الإصابة بالأمراض. التي تنتقل عن طريق الغذاء. لذا فإننا ننصح وبشدة بضرورة تجنب النساء الحوامل والرضع والأطفال دون سن 15 سنة والأشخاص الذين يعانون من حالات صحية خاصة تناول المنتجات الحيوانية النيئة أو غير المطهّوة جيداً

ADD A SIDE DISH (D,G)

GRILLED ASPARAGUS	45	٤٥
STEAK FRIES	45	٤٥
SAUTÉED MUSHROOM	45	٤٥
TRUFFLE MASHED POTATO	45	٤٥
SWEET POTATO FRIES	45	٤٥

إضافة طبق جانبي (أ،غ)

هليون مشوي
شرائح البطاطا المقلية
فطر مقلّى
بطاطا مهروسة بالكُمأة
بطاطا حلوة مقلية

VEGAN STARTERS

MEDITERRANEAN HUMMUS BOWL (N,SS,V)	95	٩٥
Hummus, Quinoa, Pine Nuts, Cherry Tomato, Avocado and Olives		
TOFU SATAY (HEALTHY) (N,V)	95	٩٥
Served with Peanut Sauce and Mix Herb Salad		

مقبّلات نباتية صرف

وعاء الحمّص المتوسطي (م،ب،س،ن)
حمّص، كينوا، صنوبر، طماطم كرزية، أفوكادو، وزيتون

توفو ساتاي (صحي) (م،ن)
يُقدّم مع صلصة الفول السوداني وسلطة الأعشاب المشكلة

VEGAN MAIN COURSE

LENTIL MEATBALLS (D,G)	110	11٠
Spiced Crushed Cauliflower, Pomodoro Sauce with Fresh Local Herbs		
VEGAN SHEPHERD'S PIE (HEALTHY)	110	11٠
Mashed Potato, Mushroom Ragout, Rocket Salad and Fresh Pomegranate		

الأطباق الرئيسية النباتية صرف

كرات اللحم بالعدس (أ،غ)
قرنبيط مهروس ومتبّل، صلصة بومودورو، وريحان محلي طازج

فطيرة الراعي النباتية صرف (صحي)
هريس البطاطا، يخنة الفطر، سلطة الجرجير، ورقمان طازج

KIDS MENU

GRILLED SALMON (HEALTHY) (D,S)	70	٧٠
Served with Steamed Broccoli and White Rice		
GRILLED CHICKEN BREAST (HEALTHY) (D)	65	٦٥
Grilled Chicken Breast, served with Steamed Vegetables and White Rice		
KIDS BEEF BURGER (D,G,E)	65	٦٥
Homemade Beef Patty, Lettuce, Tomato, Mayonnaise and French Fries		
KIDS FISH & CHIPS (D,G,S)	60	٦٠
Served with Tartar Sauce and French Fries		
CRISPY CHICKEN STRIPS (M,G,D)	60	٦٠
Served with Honey Mustard Dip and French Fries		

قائمة الأطفال

سلمون مشوي (صحي) (أ،م،ب)
يُقدّم مع بروكولي مطهوّ على البخار وأرزّ أبيض

صدر دجاج مشوي (صحي) (أ)
صدر دجاج مشوي، يُقدّم مع خضروات مطهّوة على البخار وأرزّ أبيض

برغر اللحم البقري للأطفال (أ،غ،ب)
شطيرة لحم بقري من إعداد طهاتنا، خُسّ، طماطم، مايونيز، وبطاطا مقلية

السّمك والبطاطا للأطفال (أ،غ،م،ب)
يُقدّم مع صلصة التارتار والبطاطا المقلية

شرائح الدجاج المقرمشة (خ،غ،أ)
تُقدّم مع صلصة الخردل والعسل، والبطاطا المقلية

Dish contains: (N) Nuts (S) Seafood including Fish, Crustacean, and Mollusc (E) Egg (D) Dairy (G) Gluten (C) Celery (M) Mustard (SP) Sulphur Dioxide & Sulphites (SB) Soybean (SS) Sesame Seed (L) Lupine (R) Raw (V) Suitable for Vegetarians (LO) Locally Sourced Sustainable. All Prices are Inclusive of 10% Service Charge, 7% Municipality Fee and 5% VAT. Consumption of raw or undercooked meat, seafood or poultry products such as eggs may increase your risk of food. Borne illness. We strongly advise that pregnant women, infants, children under the age of 15 and individuals with specific health conditions avoid eating raw or undercooked animal products.

يحتوي الطبق على: (م) مكشّرات (د،ب) مأكولات بحرية تشمل الأسماك والقشريات والرخويات (ب) بيض (أ) منتجات الألبان (غ) غلوتين (ك) كرفس (خ) خردل (ث،أ،ك) ثاني أكسيد الكبريت والكبريتات (ف،ص) فول الصويا (ب،س) بذور السمسم (ت) ثرمس (ي) ني، (ن) مناسب للنباتيين (محلي) من مصادر محلية مستدامة. جميع الأسعار شاملة 10% رسوم الخدمة، و7% رسوم البلدية، و5% ضريبة القيمة المضافة. قد يزيد تناول اللحوم أو المأكولات البحرية أو منتجات الدواجن، مثل البيض، النيئة أو غير المطهّوة جيداً من خطر الإصابة بالأمراض. التي تنتقل عن طريق الغذاء. لذا فإننا ننصح وبشدّة بضرورة تجنّب النساء الحوامل والرضع والأطفال دون سن 15 سنة والأشخاص الذين يعانون من حالات صحية خاصة تناول المنتجات الحيوانية النيئة أو غير المطهّوة جيداً

CHOICE OF YOUR PASTA AND SAUCE (D,G,E)

(Penne, Spaghetti or Macaroni)

POMODORO

ALFREDO

BOLOGNESE

60

٦٠

اختيارك من الباستا والصلصة (أ،غ،ب)

(بيتي أو سباغيتي أو معكرونة)

بومودورو

ألفريدو

بولونيز

DESSERT

BURNT BASQUE SAN SEBASTIAN CHEESECAKE (G,D,E,N)

Mix Berries Compote and Vanilla Ice Cream

65

٦٥

تشيز كيك الباسك المحروق سان

سباستيان (غ،أ،ب،م)

كمبوت التوت المشكل، وآيس كريم الفانيليا

BLACK FOREST CAKE (G,D,E,N)

Cherry Compote and Vanilla Ice Cream

65

٦٥

كيك الغابة السوداء (غ،أ،ب،م)

كمبوت الكرز وآيس كريم الفانيليا

TIRAMISU (G,D,E,N)

Savoiardi Biscuits Soaked in Coffee Syrup, Dulcey Cremeux, Mascarpone Cream and Cocoa Powder

60

٦٠

تيراميسو (غ،أ،ب،م)

بسكويت سافواردي المنقوع في شراب القهوة، كريمه

دولسي، كريمه ماسكاربوني، ومسحوق الكاكو

CHEESE KUNAFI (G,D,E,N)

Cheese Kunafa Served with Kashta Ice Cream, Orange Cinnamon Syrup and Pistachio

65

٦٥

كنافة بالجبنه (غ،أ،ب،م)

كنافة بالجبنه مغطاة بآيس كريم القشطة، شراب القرفة

بالبرتقال، والفستق

UMM ALI (G,D,E,N)

Puff Pastry Soaked in Rose Milk, Desiccated Coconut, Raisin, Pistachio, Almond Flakes and Fresh Cream

60

٦٠

أم علي (غ،أ،ب،م) (من مصدر محلي)

معجنات هشّة منقوعة في الحليب بالورد، جوز الهند

المجفف، زبيب، فستق، زقائق اللوز، وكريمة طازجة

ICE CREAM & SORBET SELECTION (PER SCOOP)

Vanilla/Belgium Chocolate/Strawberry/Mango

20

٢٠

تشكيلة من أنواع الآيس كريم والسوربيه

(لكل مغرفة)

(فانيليا، شوكولاتة بلجيكية، فراولة، ومانجو)

SEASONAL FRESH FRUIT PLATTER WITH BERRIES (VEGAN AND HEALTHY)

65

٦٥

طبق شرائح فواكه موسمية طازجة مع التوت

(نباتي صرف وصحي)

Dish contains: (N) Nuts (S) Seafood including Fish, Crustacean, and Mollusc (E) Egg (D) Dairy (G) Gluten (C) Celery (M) Mustard (SP) Sulphur Dioxide & Sulphites (SB) Soybean (SS) Sesame Seed (L) Lupine (R) Raw (V) Suitable for Vegetarians (LO) Locally Sourced Sustainable. All Prices are Inclusive of 10% Service Charge, 7% Municipality Fee and 5% VAT. Consumption of raw or undercooked meat, seafood or poultry products such as eggs may increase your risk of food. Borne illness. We strongly advise that pregnant women, infants, children under the age of 15 and individuals with specific health conditions avoid eating raw or undercooked animal products.

يحتوي الطبق على: (م) مكشرات (د) مأكولات بحرية تشمل الأسماك والقشريات والرخويات (ب) بيض (أ) منتجات الألبان (غ) غلوتين (ك) كرفس (خ) خردل (ث.أ.ك) ثاني أكسيد الكبريت والكبريتات (ف.ص) فول الصويا (ب.س) بذور السمسم (ت) ترمس (ي) نبي (ن) مناسب للنباتيين (محلي) من مصادر محلية مستدامة. جميع الأسعار شاملة 10% رسوم الخدمة، و7% رسوم البلدية، و5% ضريبة القيمة المضافة. قد يزيد تناول اللحوم أو المأكولات البحرية أو منتجات الدواجن، مثل البيض، النيئة أو غير المطهّنة جيداً من خطر الإصابة بالأمراض. التي تنتقل عن طريق الغذاء. لذا فإننا ننصح وبشدّة بضرورة تجنب النساء الحوامل والرضع والأطفال دون سن 15 سنة والأشخاص الذين يعانون من حالات صحية خاصة تناول المنتجات الحيوانية النيئة أو غير المطهّنة جيداً

BEVERAGE SELECTION - LUMA POOL AND LOUNGE

BOTTLED BEER			البيرة المعبأة في زجاجات		
	BY BOTTLE	BY BUCKET (5 BEERS)	ب الباكيت (5 BEERS)	حسب الزجاجة	
Asahi Super Dry, Japan	60			٦٠	دانزاتي، بينوت جريحيو، إيطاليا
Heineken, Netherlands - House Beer	55	260	٦٠	٥٥	هاينكن، هولندا - البيرة المنزلية
Corona, Mexico	65			٦٥	كورونا، المكسيك
Stella Artois, Belgium - House Beer	55	260	٦٠	٥٥	ستيلارتوا، بلجيكا - البيرة المنزلية
Heineken 0.0 - Non Alcoholic Beer	50			٥٠	هاينكن ٠.٠ - بيرة غير كحولية
BEER BY DRAUGHT	BY PINT			بالباينت	البيرة درافت
Peroni, Italy	75			٥٥	بيروني، إيطاليا
CIDER			بيره		
	BY PINT			بالباينت	
Strongbow Cider, England	55			٥٥	بيره التفاح القوي، إنجلترا
SPARKLING WINE			النبيذ الفوار		
	BY GLASS	BY BOTTLE	ب الكاس	حسب الزجاجة	
Atto Primo, Italy - House Wine	55	255	٥٥	٢٥٥	أتو بريمو، إيطاليا النبيذ المنزلي
Atto Primo Rose Brut, Italy		255		٢٥٥	أتو بريمو روز بروت، إيطاليا
Prosecco Valdo Edizione NV, Italy		430		٤٣٠	بروسيكو فالدو إديزيوني إن في، إيطاليا
Oyster Bay Sparkling Brut, New Zealand		590		٥٩٠	أويستر باي سباركلينج بروت، نيوزيلندا
CHAMPAGNE	BY GLASS	BY BOTTLE	ب الكاس	حسب الزجاجة	الشمبانيا
Moët & Chandon, Brut Imperial NV (Promotional Offer)	240	1150	٢٤٠	١١٥٠	مويت وشاندون، بروت إمبريال إس إيه (ترويج)
Veuve Clicquot Yellow Label		1150		١١٥٠	فوف كليكوت العلامة الصفراء
Moët & Chandon Rosé		1650		١٦٥٠	مويت وشاندون روزي

Laurent- Perrier, Rose Brut NV	3300
Dom Perignon Blanc	8000

WHITE WINE

	BY GLASS	BY BOTTLE
DB Family Selection, Sauvignon Blanc, Australia - House Wine	55	255
Wolf Blass Eaglehawk, Chardonnay, Australia - House Wine	55	255
Danzante, Pinot Grigio, Italy	90	435
Les Fondettes, Sancerre, Sauvignon Blanc, France		900
Les Vaudevey, Chablis 1er Cru, Domaine Laroche, Chardonnay, France		1350
Bourgogne Louis Latour Chardonnay, France		780
Chablis Grand Cru Bougros, Domaine William Fevre, Chardonnay, France		2350
Blanc de Blancs, Château Ksara, Lebanon		600
Riesling 'Dr L' QbA, Dr. Loosen, Germany	85	410
Sauvignon Blanc, Marlborough, Kim Crawford, New Zealand		520
Chablis 'Saint Martin', Domain Laroche, Chardonnay, France		1150

ROSE WINE

	BY GLASS	BY BOTTLE
Rosé d'Anjou, Domaine Des Nouelles, France - House Wine	55	255
Miraval Provence Rosé, France		730

لوران بيريه، روز بروت نيفادا	٣٣٠٠
دوم بيريجنون وايت	٨٠٠٠

النبيذ الأبيض

ب الكاس	حسب الزجاجاة	
٥٥	٢٥٥	DB اختيار عائلة ساوفيجنون بلانك، أستراليا نبيذ منزلي
٥٥	٢٥٥	وولف بلاس إيجل هوك، شاردونيه، أستراليا نبيذ منزلي
٩٠	٤٣٥	دانزانت، بينوت جريجيو، إيطاليا
	٩٠٠	لي فوندت، سانسير، ساوفيجنون بلانك، فرنسا
	١٣٥٠	ليه فوديفي، شابلي إيه كرو، دومين لاروش، شاردونيه، فرنسا
	٧٨٠	بورغون لويس لاتور شاردونيه، فرنسا
	٢٣٥٠	شابلي جراند كرو بوغروس، دومين ويليام فيفر، شاردونيه، فرنسا
	٦٠٠	بلان دي بلانك، شاتو كساره، لب نان
٨٥	٤١٠	ريسلينج «دكتور إل» كيو بي إيه، دكتور لوزين، ألمانيا
	٥٢٠	ساوفيجنون بلانك، مارلبورو، كيم كروفورد، نيوزيلندا
	١١٥٠	شابلي سانت مارتين، دومين لاروش، شاردونيه، فرنسا

نبيذ الورد

ب الكاس	حسب الزجاجاة	
٥٥	٢٥٥	دانجو روزيه دومين دي نوويل - النبيذ المنزلي فرنسا
	٧٣٠	ميرافال بروفانس روزيه، فرنسا

RED WINE

	BY GLASS	BY BOTTLE
DB Selection, Cabernet-Merlot, Australia - House Wine	55	255
Wolf Blass Eaglehawk, Merlot, Australia - House Wine	55	255
Chateau Grand Renom, AOC Bordeaux Rouge, France		460
Nicolas Rossignol, Bourgogne, Pinot Noir, France		850
Montes, Cabernet Sauvignon, Chile		360
Angélique de Monbousquet (Second Vin), France		1300
Woodbridge, Robert Mondavi, Cabernet Sauvignon, USA	85	400
Bourgogne Pinot Noir, Louis Latour, France		950
Réserve du Couvent, Château Ksara, Lebanon		580
Châteauneuf-du-Pape Rouge, Domaine de la Janasse, France		1950
Kaiken Ultra Malbec, Argentina		650
Amarone della Valpolicella DOCG, Cent'Anni, Italy		1150
Rioja Tinto, Navajas, Spain	70	330
Valpolicella, Folanari, Italy		410

نبيذ الورد

حسب الزجاجاة	ب الكاس	
٢٥٥	٥٥	إختيار كابيرنت ميرلوت، أستراليا - النبيذ المنزلي
٢٥٥	٥٥	وولف بلاس إيجل هوك، شاردونيه، أستراليا نبيذ منزلي
٤٦٠		شاتو جراند رينوم، بورديو روج، فرنسا AOC
٨٥٠		نيكولا روسينول، بورغون، بينوت نوير، فرنسا
٣٦٠		مونتييس، كابيرنت ساوفيغنون، تشيلي
١٣٠٠		نجيالك دي مونبوسكيت (النبيذ الثاني)، فرنسا
٤٠٠	٨٥	وودبريدج، روبرت موندافي، كابيرنت ساوفيغنون، الولايات المتحدة الأمريكية
٩٥٠		بورجوندي بينوت نوير، لويس لاتور، فرنسا
٥٨٠		محمية الدير، شاتو كساره، لبنان
١٩٥٠		شاتونوف دو باب روج، دومين دو لا جاناسي، فرنسا
٦٥٠		كاكين الترا مالبيك، الأرجنتين
١١٥٠		أمارون ديلا فالبوليسلا سينتاني إيطاليا، DOCG
٣٣٠	٧٠	ريوخا تينتو، نافاخاس، إسبانيا
٤١٠		البوليسلا، فولوناري، إيطاليا

DESSERT WINE

	BY GLASS	BY BOTTLE
Moscato Passito Araldica, Italy	65	300

نبيذ الورد

حسب الزجاجاة	ب الكاس	
٣٠٠	٦٥	موسكاتو باسيتو أراالديكا، إيطاليا

GIN

	30 ML	BY BOTTLE
Bombay Sapphire - House Gin	55	990
Tanqueray	60	1150
Hendrick's	75	1450
Bombay Bramble	55	990
Monkey 47	110	1650
Roku	80	1550
The Botanist	70	1350

TEQUILA

	30 ML	BY BOTTLE
Jose Cuervo Silver - House Tequila	55	990
Patrón Silver	75	1750
Don Julio Blanco	105	2350
Patrón Reposado	95	2150
Komos Anejo Cristalino	240	5400
Komos Reposado Rosa	220	4800

RUM

	30 ML	BY BOTTLE
Bacardi Blanca - House Rum	55	990
Takamaka	60	1100
Havana Club Anejo 7 Anos	65	1200
Ron Zacapa	130	2850
Captain Morgan Spiced	60	1100

جين

حسب الزجاجاة	30 ML	
٩٩٠	٥٥	بومباي سافير - جين البيت
١١٥٠	٦٠	تانكيراي
١٤٥٠		هندريك
٩٩٠		بومباي برامبل
١٦٥٠		٤٧ مونكي
١٥٥٠		روكو
١٣٥٠	٧٠	بوتانيست

جين

حسب الزجاجاة	30 ML	
٩٩٠	٥٥	خوسيه كويرفو سيلفر - هاوس تيكيلا
١٧٥٠	٧٥	باترون سيلفر
٢٣٥٠	١٠٥	دون خوليو بلانكو
٢١٥٠	٩٥	باترون ريبوسادو
٥٤٠٠	٢٤٠	كوموس أنيجو كريستالينو
٤٨٠٠	٢٢٠	كوموس ريبوسادو روزا

الرم

حسب الزجاجاة	30 ML	
٥٥	٩٩٠	بيت الرم باكاردي بلانكا
٦٠	١١٠٠	تاكاماكا
٦٥	١٢٠٠	هافانا كلوب أنيجو ٧ أنوس
١٣٠	٢٨٥٠	رون زاكابا
٦٠	١١٠٠	الكابتن مورغان الحار

VODKA

	30 ML	BY BOTTLE
Tito's - House Vodka	55	990
Grey Goose	80	1850
Belvedere	75	1750
Ketel One	60	1100

WHISKEY

	30 ML	BY BOTTLE
Johnnie Walker Red Label - House Whiskey	55	990
Johnnie Walker Black Label	65	1350
Chivas Regal 12 Years	70	1650
Glenmorangie Single Malt 10 Years	75	1700
Glenfiddich Single Malt 12 Years	80	1750
Johnnie Walker Double Black	75	1700
Macallan Fine Oak Single Malt 12 Years	105	2300
Glenfiddich Single Malt 15 Years	125	2650
Chivas Regal 18 Years	160	3600
Macallan Fine Oak Single Malt 15 Years	260	5750
Johnnie Walker Blue Label	380	8800
Jack Daniel's	60	1250

COGNAC

	30 ML	BY BOTTLE
Courvoisier V.S. - House Cognac	55	990
Hennessy V.S.O.P	90	2000
Hennessy X.O	290	6500

جين

حسب الزجاجه	30 ML	
٩٩٠	٥٥	تيتو - فودكا منزلية
١٨٥٠	٨٠	أوزة رمادي
١٧٥٠	٧٥	بلفيدير
١١٠٠	٦٠	كيتل واحد

الويسكي

حسب الزجاجه	30 ML	
٩٩٠	٥٥	جوني ووكر ريد ليبل - ويسكي هاوس
١٣٥٠	٦٥	جوني ووكر بلاك ليبل
١٦٥٠	٧٠	شيفاس ريجال ١٢ سنة
١٧٠٠	٧٥	جلينمورانجي شعير ١٠ سنوات
١٧٥٠	٨٠	جلينفيديتش شعير ١٢ سنة
١٧٠٠	٧٥	جوني ووكر دبل بلاك
٢٣٠٠	١٠٥	ماكالان فاين اوك شعير ١٢ سنة
٢٦٥٠	١٢٥	جلينفيديتش شعير واحد ١٥ سنة
٣٦٠٠	١٦٠	شيفاز ريجال ١٨ سنة
٥٧٥٠	٢٦٠	ماكالان فاين اوك شعير سنجل ١٥ سنة
٨٨٠٠	٣٨٠	جوني ووكر بلو ليبل
١٢٥٠	٦٠	ويسكي جاك دانيالز

الكونياك

حسب الزجاجه	30 ML	
٩٩٠	٥٥	بومباي سافير - جين البيت
٢٠٠٠	٩٠	تانكيراي
٦٥٠٠	٢٩٠	هندريك

LIQUER			الويسكى		
	30 ML	BY BOTTLE	حسب الزجاجه	30 ML	
Jagermeister	45	950	٩٥٠	٤٥	جاجيرميستر
Campari	55	1200	١٢٠٠	٥٥	كامباري
Martini Bianco	55	1200	١٢٠٠	٥٥	مارتيني بيانكو
Martini Rosso	55	1200	١٢٠٠	٥٥	مارتيني روسو
Martini Extra Dry	55	1200	١٢٠٠	٥٥	مارتيني جاف
Amaretto	45	950	٩٥٠	٤٥	أماريتو
Grand Marnier	55	1200	١٢٠٠	٥٥	جراند مارنييه
Midori	55	990	٩٩٠	٥٥	ميدوري
Aperol	55	1200	١٢٠٠	٥٥	أبيرول
Archers Peach Schnapps	45	950	٩٥٠	٤٥	الرمة الخوخ المسكر
Baileys Original	45	950	٩٥٠	٤٥	بايليز الأصلي
Frangelico	55	1200	١٢٠٠	٥٥	فرانجيليكو
Chambord	55	1200	١٢٠٠	٥٥	تشامبورد
Kahlua	55	1200	١٢٠٠	٥٥	كالوا
Cointreau	45	950	٩٥٠	٤٥	كوانترو
Benedictine	55	1200	١٢٠٠	٥٥	بينديكتين
SIGNATURE COCKTAIL			الويسكى		
Creamy Mist On Harbour	65		٦٥		ضباب كريمي على المرفأ رم داكن، كريمه بايليز الأيرلندية، عصير الأناناس، كريمه جوز الهند والسكر
Creek Paradise	65		٦٥		كريك باراديس فودكا، عصير مانجو، عصير أناناس وبوريه باشن فروت
Frozen Ocean	65		٦٥		المحيط المتجمد رم، بلو كوراكاو، كريمه جوز الهند وعصير الأناناس
La Fee Verte	65		٦٥		لا في فيرت الأفستنتين، بروسيكو، الخيار، الليمون والسكر
The Address Purple Margarita	65		٦٥		العنوان بيريل مارجريتا تيكيلا بيانكو، تريبل سيك، عصير ليمون وسكر
The Jack Of Black Pearl	65		٦٥		جاك اللؤلؤ السوداء الرم الداكن والزنجبيل والنعناع والليمون والبروسيكو

CLASSIC COCKTAIL

Bellini Prosecco and Peach Puree	65
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda and Fresh Orange	65
Cosmopolitan Vodka, Cointreau, Lemon Juice, Cranberry Juice and Orange Peel	65
Espresso Martini Vodka, Kahlua and Espresso	65
Long Island Ice Tea Vodka, Rum, Gin, Tequila, Cointreau, Sugar Syrup, Lemon Juice and Pepsi	65
Bloody Mary Vodka, Bloody Mary Mix, Lemon Juice and Celery	65
Mojito Rum, Lime Wedges, Mint, Sugar and Soda	65

*Please ask the team for any Classic or Bespoke Cocktails

MOCKTAIL

Code Red Mix Berries, Honey, Ginger and Ginger Ale	50
Beat The Heat Beetroot, Orange and Cucumber	50
Fruit Paradise Mango, Apple and Pineapple	50
Orange Delight Orange Juice, Mango Juice and Almond Syrup	50
Sunrise Hurricane Coconut Water, Orange Juice and Grenadine	50
Watermelon Fizz Watermelon, Lemongrass and 7Up	50

WATER

	SMALL	LARGE
Acqua Panna	30	37
San Pellegrino	30	37
Al Ain Local Water – Still or Sparkling	12	20

كوكتيل كلاسيكي

٦٥	بيلين هريس بروسيكو والخو
٦٥	أبيرول سبريتز أبيرول، بروسيكو، الصودا والبرتقال الطازج
٦٥	كوزموبوليتان فودكا، كوانترو، عصير الليمون، عصير التوت البري وقشر البرتقال
٦٥	اسبريسو مارتيني الفودكا، كالوا والإسبريسو
٦٥	شاي لونج آيلاند المثلج الفودكا، الروم، جين، التكيلا، كوانترو، شراب السكر، عصير الليمون والبيبسي
٦٥	ماري الدموية الفودكا، مزيج ماري الدموية، عصير الليمون والكرفس
٦٥	موجيتو رم، شرائح ليمون، نعناع، سكر وصودا

من فضلك اطلب من الفريق تقديم أي كوكتيلات كلاسيكية أو مخصصة*

كوكتيلات غير كحولية

٥٠	كود رد توت مشكل، عسل، زنجبيل، ومزر الزنجبيل
٥٠	بيت ذا هيت شمندر، برتقال، وخيار
٥٠	فروت باراداي مانجو، تفاح، وأناناس
٥٠	أورانج ديليت عصير البرتقال، عصير المانجو، وشراب اللوز
٥٠	صن رايز هاريكاين ماء جوز الهند، عصير البرتقال، وغرينادين
٥٠	بطيخ فيز بطيخ، عشب الليمون، وسفن أب

المياه

كبير	صغير	
٩٥٠	٤٥	أكوا بانّا
١٢٠٠	٥٥	مياه سان بيليجرينو
١٢٠٠	٥٥	مياه العين المحلية - عادية أو فوّارة

SOFT DRINK		المياه	
Pepsi	35	٣٥	جاجيرميستر
Diet Pepsi	35	٣٥	كامباري
7Up	35	٣٥	مارتيني بيانكو
Diet 7Up	35	٣٥	مارتيني روسو
Soda Water	35	٣٥	مارتيني جاف
Tonic Water	35	٣٥	أماريتو
Red Bull	45	٤٥	جراند مارنييه
FRESH JUICE		عصائر طازجة	
Orange	40	٤٠	برتقال
Watermelon	40	٤٠	بطيخ
Lemon and Mint	40	٤٠	ليمون ونعناع
Pineapple	40	٤٠	أناناس
Green Apple	40	٤٠	تفاح أخضر
SELECTION OF TEA (SUSTAINABILITY CERTIFIED)		تشكيلة من الشاي (مستدامة ومعتمدة)	
English Breakfast	40	٤٠	شاي الفطور الإنجليزي
Earl Grey	40	٤٠	إيرل جراي
Chamomile	40	٤٠	بابونج
Green	40	٤٠	أخضر
Peppermint	40	٤٠	نعناع

SELECTION OF COFFEE
(SUSTAINABILITY CERTIFIED)

Espresso	40
Cappuccino	40
Café Latte	40
Americano	40
Macchiato	40
Turkish Coffee	40

تشكيلة من القهوة (مستدامة
ومعتمدة)

إسبريسو	٣٥
كابوتشينو	٣٥
كافيه لاته	٣٥
أميريكانو	٣٥
ماكياتو	٣٥
قهوة تركية	٣٥

