



LUMA
P O O L L O U N G E

LOUNGE MENU

LUMA

P O O L L O U N G E

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	

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	

الوجبات الخفيفة

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

السلطة والمازات الباردة

90	سلطة سيزر العنوان (أ،غ،م،ب،ب،ث،أ،ك)
خس صغير، جينة بارميزان مبشورة، بريزاوا اللحم البقري، أنشوجة، مكعبات الخبز المحمص، وصلصة سيزر	
35	إضافة صدر دجاج مشوي
45	إضافة الروبيان العملاق المشوي
95	سلطة الكينوا والكيل (أ،م،ث،أ،ك) (صحي)
كيل صغير طازج، كينوا، جينة ماعز مفتتة، أفوكادو، بذور دوار الشمس، بذور الرمان، وصلصة الباشن فروت	
35	إضافة صدر دجاج مشوي
45	إضافة الروبيان العملاق المشوي
95	سلطة بانزانيليا (أ،م،ث،أ،ك)
طماطم غير مهجّنة، مكعبات خبز العجين المخمر المحمص، لآك الخل البلسمي، خل النبيذ الأحمر المعتق، وصلصة الثوم	
75	وعاء لوما الصحيّ (م،ب،ث،أ،ك) (نباتي صرف)
أرز أسود برّي، حمص، خيار، إدامامي، سبانخ صغيرة، هندباء، مانجو، أفوكادو، وصلصة الكزبرة بالسمسم	

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 (ج،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 (مطلي) 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

COLD MEZZEH

HUMMUS (V/SS) (Vegan)	55	00
Chickpea Purée with Tahini and Lemon Juice		
BABA GHANOUSH (V) (Vegan)	55	00
Roasted Eggplant with Chopped Capsicum, Tomato, Mint, Olive Oil and Pomegranate Molasses		
WARAK ENAB (V) (VEGAN)	55	00
Stuffed Vine Leaves with Vegetables and Rice		
FATTOUSH (G,SP,V) (Vegan)	70	V.
Romaine Lettuce, Cucumber, Tomato, Pomegranate Seed, Radish, Mint, Zaatar, Pita Chips and Sumac Dressing		
MOUTABEL (V,D,SS)	55	00
Roasted Eggplant with Tahini Sauce and Lemon Juice		

مازات باردة

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

HOT MEZZEH

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

مازات ساخنة

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

SOUP

ZUPPA DI LEGUMI (G)	65	70
Lentil, Chickpea, Cannellini Beans and Brunoise Vegetables, served with Lemon and Croutons		
ZUPPA DI FUNGHI (D,G)	65	70
Roasted Wild Mushroom Soup, Infused with Black Truffle Oil and Fraiche Creme		

الحساء

زوبّا دي ليغومي (غ)		
عديس، حمص، فاصوليا كانيّلي، خضروات برونواز مقطّعة قطعاً صغيرة؛ تُقدّم مع الليمون ومكعبات الخبز المحمص		
زوبّا دي فانغي (أ، غ)		
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) مكسرات (ج.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 (محلّي) 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، مثل 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

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، وجبنة بارميزان

فروتّي دي ماريه (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 موتزاريللا، وريحان

بيتزا تارتوفو مع الفطر (أ،غ)

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

بيتزا بوراتا وبريزاولا (أ،غ)

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

بيتزا بيبيروني (أ،غ)

صلصة طماطم، بيبيروني، جبنة موتزاريللا، 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

برجر لحم بقر واغيو (غ،أ،ب،س)

خبز البريوش بالسّمسم، خنّس آيسبرغ، بصل، مايونيز، مخلّل الخيار، وجبنة تشيدر معقّمة؛ يُقدّم مع بطاطا مقلية

برجر دجاج تشيبوتلي

المكسيكي (غ،أ،ب،س)

قرص الدجاج، خبز البريوش بالسّمسم، مايونيز، تشيبوتلي الحارّ، خنّس، جبنة تشيدر، وبصل مشوي، يُقدّم مع بطاطا مقلية

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 (ج،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) نبي (ن) مناسب للنباتيين (محلّي) 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 جيدا 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 المطهّوة جيدا

CLUB SANDWICH (G,D,E)	95	90	كلوب سندويتش (غ،أ،ب)
Herb Marinated Chicken Breast, Turkey Bacon, Fried Egg, Lettuce, Tomato, Guacamole and Cheese in Ciabatta Bread, Served with House Fries			صدر دجاج متبل بالأعشاب، لحم الديك الرومي المقدد، بيض مقلي، خس، طماطم، غواكامولي، وجبنة في خبز تشيباتا؛ يُقدّم مع بطاطا مقلية
CHICKEN SHAWARMA (D,E,G)	95	90	شاورما الدجاج (أ،ب،غ)
Arabic Spiced Marinated Chicken, Cucumber and Turnip Pickle, Garlic Aioli, Lettuce, Tomato and Saj Bread			دجاج حارّ متبل على الطريقة العربية، مخلّل الخيار واللفت، أيولي بالثوم، خس، طماطم، وخبز الصاج

MAIN COURSE

PAN SEARED SEABASS (D,G) (HEALTHY)	190	190	سمك القاروص المحمر في المقلاة (أ،غ) (صحي)
Potato Bravas, Asparagus, Salsa Verde and Mix Cress			بطاطا برافاس، هليون، صلصة فيردي، وجرجير مشكل
PAN SEARED SCOTTISH SALMON (D,G)	195	190	سمك السلمون الاسكتلندي المحمّر في المقلاة (أ،غ)
Spinach and Ricotta Tortellini, Steamed Broccolini, Creamy Tarragon Sauce and Gremolata			تورتليني بالسبانخ وجبنة ريكوتا، بروكوليني مطهو على البخار، صلصة الطرخون الكريمة، وغريمولاتا
BABY CHICKEN (D,G)	175	170	دجاج صغير (أ،غ) (من مصدر محلي)
Seasonal Vegetables, Forest Mushroom, Creamy Polenta, Braised Shallot and Truffle Jus			خضروات موسمية، فطر الغابة، بوليتتا بالكريمة، كراث مطهو على نار هادئة، وصلصة الكماة
BRAISED SHORT RIBS (D,G,N)	165	160	أضلاع قصيرة مطهّوة على نار هادئة (أ،غ،م)
Dauphinoise Potato, Seasonal Baby Vegetable, Red Cabbage Pickle and Thyme Rosemary Jus			بطاطا دوفينواز، خضروات موسمية صغيرة، مخلّل الكرنب الأحمر وصلصة الزعتر وإكليل الجبل
ARABIC MIX GRILL (S,G,D)	190	190	مشاوي عربية مُشكّلة (م،ب،غ،أ)
Lamb Kofta, Lamb Chop, Shish Tawook, Shish Kebab, Garlic Sauce, Biwaz Salad and Roasted Potato Wedges			كفتة لحم الضأن، ريش لحم الضأن، شيش طاووق، شيش كباب، صلصة الثوم، سلطة بيواز، وشرائح البطاطا المشوية
RISOTTO AL TARTUFO (D,G,V)	110	110	ريزوتو ألتارتوفو (أ،غ،ن)
Sauteed Wild Mushrooms, Black Truffle Paste and Grated Aged Parmesan			فطر بري مقلي، معجون الكماة السوداء، وجبنة بارميزان معقّقة مبشورة
STEAK AND POMMES FRITES (D,E,G)			شرائح اللحم والبطاطا المقلية (أ،ب،غ)
Served with House Fries and Your Choice of Veal Jus, Bearnaise Sauce, Truffle Jus Or Chimichurri Sauce			تُقدّم مع بطاطا مقلية من إعداد طهاتنا وصلصة لحم العجل من اختيارك، أو صلصة بيرنيز أو عصارة الكماة، أو صلصة شيميتشوري
BEEF TENDERLOIN (200GMS) (D,C,G)	220	220	شريحة تندرلويين اللحم البقري (200 جم) (أ،ك،غ)
Black Angus Beef Tenderloin with Sautéed Vegetable and Celeriac Puree			شريحة تندرلويين لحم بقر الأنغوس الأسود مع خضروات مقلاة وهريس الكرفس
BEEF RIB EYE (320GMS) (D,C,G)	270	270	شريحة ريب آي اللحم البقري (320 جم) (أ،ك،غ)
Black Angus Beef Rib Eye with Sautéed Vegetable and Celeriac Puree			شريحة تندرلويين لحم بقر الأنغوس الأسود مع خضروات مقلاة وهريس الكرفس
WAGYU FLANK STEAK (250GM) (D,C,G)	290	290	ستيك لحم الخاصرة من بقر الواغيو (250 جم) (أ،ك،غ)
Wagyu Flank Steak, Sautéed Vegetable and Celeriac Puree			ستيك لحم الخاصرة من بقر الواغيو، خضروات مقلاة، 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) مكسرات (م،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) 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 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،ع)

هليون مشوي
شرائح البطاطا المقلية
فطر مقلّى
بطاطا مهروسة بالكمأة
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		

مقّبات 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،ع)
قرنبيط مهروس ومبتّل، 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،ع،ب)
شطيرة لحم بقري من إعداد طهاتنا، خس، طماطم، مايونيز، وبطاطا مقلية

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

شرائح الدجاج المقرمشة (ع،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) مكشرات (ج،ب) مأكولات بحرية تشمل الأسماك والقشريات والرخويات (ب) بيض (أ) منتجات الألبان (ع) غلوتين (ك) كرفس (خ) خردل (ث،أ،ك) ثاني أكسيد الكبريت والكبريتات (ف،ص) فول الصويا (ب،س) بذور السمسم (ت) ثرمس (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 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

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)

(بيبي أو سباغيتي أو معكرونه)

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)

Savoardi 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، كريمة

دولسي، كريمة 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، رقائق 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) مكسرات (ج.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) نبيذ (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

