

Breakfast

FRESH FROM THE BAKERY

Morning pastries served with butter and preserves 35
your pastry basket comes with cheese, za'atar or butter croissant, danish pastry and your choice of muffin: blueberry or chocolate choice of white or whole wheat toast

CEREALS, GRAINS AND SEASONAL FRUITS

Assorted breakfast cereals (V) 25
granola, coco pops, rice krispies, cornflakes, muesli, frosted flakes your choice of whole, low-fat or soy milk

Bircher muesli with pomegranate and apricot (V) 25
toasted steel-cut oats, fresh and dried fruit, honey, nuts and low-fat yoghurt

Fruit, granola and yoghurt (V) 30
assorted seasonal fruits, low-fat yoghurt, homemade granola and clover honey

Apple-cinnamon oatmeal porridge (V) 22
cranberries, brown sugar and choice of whole, low-fat or soy milk

Seasonal cut fruits (V) 35
passion fruit syrup and honeyed low-fat yoghurt

A LA CARTE BREAKFAST FAVOURITES

Almond and cornflakes crusted french toast (V) 40
wild berry compote

Buttermilk pancakes (V) 35
your choice of maple syrup and fresh berries or strawberry compote

Old-fashioned belgian waffle (V) 35
strawberries, whipped cream and maple syrup

Blueberry pancakes (V) 35
maple syrup

(V) - Vegetarian

Dear guest, we kindly request you to advise us if you are allergic to any of the menu items and we will be more than willing to adjust our menu in order for you to enjoy an allergy free dining experience with us.

EGGS GLORIOUS EGGS

all egg dishes are served with signature potato hash and gratinated tomato, egg whites are available upon request

Classic western breakfast 48
any style of two eggs with choice of: breakfast chicken sausage, turkey ham or turkey bacon

Smoked salmon eggs benedict 48
soft poached eggs, thick-cut white toast and hollandaise sauce

Vegetarian-style eggs benedict (V) 45
mushrooms, spinach, soft poached eggs, thick-cut white toast and pesto hollandaise

AUTHENTICALLY LOCAL

all local breakfast items come with arabic bread

Foul medammes (V) 25
stewed broad beans with traditional condiments of tomato, onion, parsley, cumin, olive oil and lemon

Assorted arabic cheese selection (V) 60
baladi, halloumi, shellal, bulghari, za'atar and chili coated labneh balls

Oriental platter (V) 45
labneh, hummus, moutabel, marinated green and black olives, mixed pickles

FROM THE JUICE BAR

Breakfast smoothie 28
low-fat yoghurt smoothies with choice of banana, strawberry or mango, selection of locally-sourced berries and honey-granola bar

Freshly squeezed fruit and vegetable juice 28
your choice of orange, pineapple, grapefruit, watermelon or carrot

Antioxidant 32
blueberry, kiwi, honey, strawberry and mint

Detox 29
carrot, celery, cucumber, beetroot, apple and lemon

The cure 31
carrot, pomegranate, soy milk and honey

All prices are in UAE Dirhams and include 10% municipality fee and 10% service charge

Breakfast

مخبوزات طازجة

معجنات الصباح تُقدم مع الزبدة والمربى (ن)
سلة المخبوزات التي تحتوي على الخبز، كرواسان الزعتر أو الكرواسان بالزبدة، دانيش، واختيارك من مافين: التوت أو الشوكولاتة مع اختيارك من الخبز الأبيض أو الأسمر المحمص

تشكيلة من الحبوب والفواكه الموسمية

إفطار الحبوب المتنوعة (ن)
جرانولا، كوكو بوبس، رايس كريسبيس، كورن فليكس، موسلي أو فروستد فليكس مع اختيارك من الحليب كامل الدسم، قليل الدسم أو حليب الصويا
بيرشر موسلي مع الرمان والمشمش (ن)
قطع الشوفان المحمص، الفواكه الطازجة والمجففة، العسل، المكسرات والزبادي قليل الدسم

الفواكه، الجرانولا والزبادي (ن)
الفواكه الموسمية المتنوعة، الزبادي قليل الدسم، الجرانولا المحضّر محلياً والشبنندر بالعسل

شوفان القرقة والتفاح (ن)
توت، سكر بني، حسب الاختيار حليب كامل الدسم، منزوع الدسم أو حليب الصويا
طبق من شرائح الفواكه الموسمية (ن)
شراب فاكهة الياشين، الزبادي قليل الدسم مع العسل

عرض الإفطار الخاص من القائمة

الخبز الفرنسي المحمص باللوز والكورن فليكس (ن)
كوميوت التوت البري

البان كيك (ن)
اختيارك من شراب القيقب الكندي والتوت أو كوميوت الفراولة

واقل بلجيكي بالطراز القديم (ن)
الفراولة، القشدة وشراب القيقب الكندي

بلوبيري بان كيك (ن)
شراب القيقب الكندي

(ن) - نباتي

ضيافتنا العزيزة، يرجى إبلاغنا إذا كنت تعاني من حساسية لأي من المكونات في قائمة الطعام. سيسعدنا تعديل القائمة من أجل أن تستمتع معنا بالمأكولات التي لا تسبب الحساسية.

البيض

تشكيلة البيض تُقدم جميع أطباق البيض مع البطاطا المهروسة و الطماطم المشوية. يتوفر بياض البيض حسب الطلب

تشكيلة الإفطار الغربي الكلاسيكي
بيضتان تحضران حسب رغبتك مع اختيارك من :
نقانق الدجاج أو شرائح الديك التركي أو بيكون الديك التركي

بندِيكْت بيض بالسلمون المدخن
بيض مسلوقة طري، قطع سميكة من التوست الأبيض وصلصة هولنديس

بندِيكْت بيض بطريقة النباتيين (ن)
الفطر، السبانخ، بيض مسلوقة طري، قطع سميكة من الخبز الأبيض المحمص وبيستو هولنديس

إفطار محلي أصلي

تشكيلة البيض تُقدم جميع أطباق البيض مع البطاطا المهروسة و الطماطم المشوية. يتوفر بياض البيض حسب الطلب

فول مدمس (ن)
القول المطبوخ مع التوابل التقليدية والطماطم، البصل، البقدونس، الكمون، زيت الزيتون والليمون

خيارات من الجبنة العربية المشكّلة (ن)
جبنة بلدية، حلوم، قشقوان، كرات اللبنة بالزعتر المغطاة بطبقة من الفلفل الحار

الطبق الشرقي (ن)
لبنة، حمص، موتيل، زيتون أسود وأخضر مع مخللات مشكّلة

العصائر

سموثي الإفطار (ن)
سموثي الزبادي قليل الدسم مع اختيارك من الموز، الفراولة أو المانجو، اختيارك من التوت المحلي والجرانولا بالعسل

عصير الفواكه الطازجة
اختيارك من عصير البرتقال، الأناناس، الجريب فروت، البطيخ أو التفاح

عصير أنتي اوكسيدانت
التوت، الكيوي، العسل، الفراولة، النعناع

الديتوكس
الجزر، الكرفس، الخيار، الشمندر، التفاح، الليمون

العلاج
جزر، رمان، حليب الصويا مع العسل

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتخضع إلى ١٠٪ رسوم خدمة ، ١٠٪ رسوم سياحة

Drinks

REFRESH AND UNWIND

Mint fresca - mint, lemon, orange	28
Strawberry sensation - strawberry, apple, pineapple, lemonade	30
Rose lemonade - rose water, lemon, sugar	23

CLEAR AND PURE

The defender - pomegranate, pineapple, grapefruit, carrot	28
Red booster - beetroot, carrot, ginger	28
Tomato smash - tomato, celery, lemon, chili	25

HEALTHY CHOICE

Antioxidant - blueberry, kiwi, honey, strawberry, mint	32
Detox - carrot, celery, cucumber; beetroot, apple, lemon	29
The cure - carrot, pomegranate, soy milk, honey	31

SMOOTH AND CREAMY

Very berry - mixed berries, banana, soy milk	30
Mango treat - mango, orange, banana, yoghurt	30
Opal café - coffee, vanilla, coconut, yoghurt	28

SUPER THICK MILK SHAKES

Caramel and date - vanilla ice cream, dates, caramel and whipped cream	45
Dark chocolate - 80% cocoa, chocolate and chocolate shavings	40
Oreo milk - vanilla ice cream with cookies and chantilly cream	45
Maltesers crunch - roasted peanuts, caramel, chocolate ice cream and whipped cream	45
White chocolate strawberry - vanilla, white chocolate, strawberry compote and whipped cream	50

FRESHLY SQUEEZED FRUIT AND VEGETABLE JUICES 28

Orange, pineapple, grapefruit, watermelon, carrot

CHILLED JUICES 15

Apple, orange, pineapple, grapefruit, mango, grape, cranberry

MALT BEVERAGES AND ENERGY DRINKS 27

Holsten, Barbican apple/pomegranate/peach

Red Bull, Red Bull sugar free

SOFT DRINKS 15

Pepsi, diet pepsi, mountain dew, 7up, diet 7up
mirinda, ginger ale, bitter lemon, tonic water

H2O

Still water

acqua panna small/large	15/25
local mineral water small/large	10/15

Sparkling water

san pellegrino small/large	19/26
perrier small/large	17/26

All prices are in UAE Dirhams and include 10% municipality fee and 10% service charge

مشروبات

منعشة ومريحة

- ٢٨ فريسكا بالنعناع - النعناع، الليمون، البرتقال
٣٠ أحساس الفرولة - الفرولة، التفاح، الأناناس، المياه الغازية
٢٣ ليموناده وردية - ماء الورد، الليمون، السكر

صافي ونقي

- ٢٨ ذا ديفيندر - الرمان، الأناناس، الجريب فروت، الجزر
٢٨ ريد بوستر - الشمندر، الجزر، الزنجبيل
٢٥ الطماطم المهروسة - الطماطم، الكرفس، الليمون، الفلفل الحار

اختيارات صحية

- ٣٠ عصائر انتي أوكسيدنت - التوت، الكيوي، العسل، الفراولة، النعناع
٢٩ الديتوكس - الجزر، الكرفس، الخيار، الشمندر، التفاح، الليمون
٣١ العلاج - جزر، رمان، حليب الصويا مع العسل

سموث أند كريمي

- ٣٠ التوت - تشكيلة من التوت، الموز، حليب الصويا
٣٠ مانغو تريت - المانغو، البرتقال، الموز، الزبادي
٢٨ أوبال كافيه - القهوة، الفانيليا، جوز الهند، الزبادي

ميلك شايك سوبر سميكة

- ٤٥ شيك التمر والكراميل - فانيليا آيس كريم، التمر مع الكريمة المخفوقة والكراميل
٤٠ شيك الشوكولاتة الداكنة - ٨٠% من الكاكاو مع شراب الشوكولاتة والشوكولاتة المبشورة
٤٥ شيك أوريو فانيليا - فانيليا آيس كريم مع فتات البسكويت والكريمة المخفوقة
٤٥ شيك مالتيزرز كرانش - الفول السوداني المحمص، كراميل آيس كريم شوكولاتة والكريمة المخفوقة
٥٠ شيك الشوكولاتة البيضاء والفراولة - الفانيليا، شوكولاتة بيضاء كمبوت الفراولة والكريمة المخفوقة

العصائر الطازجة

- ٢٨ البرتقال، الأناناس، التفاح، الجريب فروت، الرمان، الجزر

العصائر المثلجة

- ١٥ تفاح، البرتقال، الأناناس، الجريب فروت مانجو، عنب توت

بيرة خالية من الكحول ومشروبات الطاقة

- ٢٧ هولستين، باربيكان / التفاح، الرمان، الخوخ، ريد بول، ريد بول خالية من السكر

المشروبات الباردة

- ١٥ بيبسي، دايت بيبسي، بيبسي ماكس، ماونتين ديو، ٧ آب، دايت ٧ آب، ميراندا جنجر ايل، بيتر الليمون، ماء تونيك

المياه

المياه المقطرة

- ٢٥/١٥ أكوا بانا الصغيرة / الكبيرة
١٥/١٠ مياه معدنية محلية صغيرة / كبيرة

المياه الغازية

- ٢٦/١٩ سان بيلغرينو صغيرة / كبيرة
٢٦/١٧ بيرية صغيرة / كبيرة

Lunch & Dinner

SOUPS

Traditional lentil soup (V) 30
olive oil and toasted arabic chips

Chicken vegetable soup 35
diced vegetables, fusilli pasta with parsley

SALADS AND APPETISERS

Soup and salad combo 45
your choice of soup with caesar salad or tossed seasonal greens

Caesar salad 40
crisp romaine, herb croutons, parmesan and garlic dressing

chicken / prawns 50/55

Buffalo mozzarella and tomato salad (V) 55
rocca, basil and extra virgin olive oil

Greek salad with spiced feta (V) 45
za'atar-mint salad, marinated olives and pomegranate vinaigrette

Hand carved smoked salmon 65
petite salad of celeriac and apple with creamy herb dressing

Asian beef noodle salad 49
grilled steak, green mango, tossed greens, scallions, peanuts and sesame soy dressing

SANDWICHES

all served with our french fries and deli salad

"Our bistro chicken club" 55
turkey bacon, egg and tomato on thick cut toasted bread

Angus beef burger 60
butter toasted bun, caramelized onions, turkey bacon and your choice of cheese

Braised beef short rib on rustic roll 55
herb aioli, pickled onions, aged cheddar and rocca

Chunky portobello and black bean burger (V) 50
red cabbage slaw, pickled onions and our signature sauce

PASTAS

enjoy a variety of pasta sauces and offerings cooked to your liking

Hand tossed pastas 50
your choice of pasta and sauce served with parmesan cheese

pastas: spaghetti, fettucine or penne
sauces: arrabbiata (V), marinara (V), alfredo (V), bolognaise

chicken / prawns 55/65

Seafood spaghetti 75
shrimp, scallops, mussels and marinara sauce with a touch of cream

FROM THE GRILL

all our grilled items are served with french fries or mash potato and your choice of sauce and side

Herb marinated fillet of salmon 105

Lemon and rosemary rubbed chicken 80

Tenderloin 200g - Black angus USDA 145

Rib Eye 350g - Black angus USDA 145

SIDE DISHES

Broccoli simply steamed, salt and pepper,

Grilled green asparagus

Sautéed wild mushrooms, thyme and garlic

Roasted root vegetables

SAUCES

Green peppercorn

Wild mushrooms

Lemon butter

Herb jus

BIRYANI

traditional favourite baked rice dish with herbs and spices, served with mint chutney, raita, chili, onions and pickles

your choice of:

chicken / lamb / vegetable (V) 60/65/50

THALI

served with steamed basmati rice, poppadum and traditional condiments

Spiced butter chicken 75

Nihari gosht 80

Goan fish curry 70

AUTHENTICALLY LOCAL

choose from our variety of authentic dishes created for you to enjoy the flavour of our local cuisine

Selection of oriental mezze 65

hummus, moutabel, tabbouleh, kibbeh, fatayer; stuffed vine leaves and basket of arabic bread

individual mezze 10

Oriental mixed grill 130

grilled kofta, lamb kebab, shish taouk, lamb chops with arabic spices with fries

Za'atar crusted lamb chops 105

sumac and multigrain tabbouleh with cucumber-mint yoghurt

Grilled local caught seabream 80

served over vermicelli rice with harra sauce

Grilled jumbo prawns 125

fattoush, crispy fried arabic bread and tahini sauce

(V) - Vegetarian

Dear guest, we kindly request you to advise us if you are allergic to any of the menu items and we will be more than willing to adjust our menu in order for you to enjoy an allergy free dining experience with us.

All prices are in UAE Dirhams and include 10% municipality fee and 10% service charge

الغداء و العشاء

المشاوي		الشوربات	
كل المشاوي تقدم مع البطاطس المقلية أو المهروسة واختيارك من أحد الصوص والطبق الاختياري	٣٠	شوبة العدس (ن) شورية العدس التقليدية مع قطع الخبز المحمص	
١٠٥	فيليه السلمون المتبل بالأعشاب	٣٥	شورية الخضار والدجاج مكعبات الخضار، باستا فوسيلي والبقدونس
٨٠	دجاج بالليمون وإكليل الجبل		السلطات والمقبلات
١٤٥	٢٠٠ جرام من فيليه اللحم البقري	٤٥	كومبو الشورية والسلطة اختيارك من الشورية، سلطة قيصر أو الخضار الموسمية
١٤٥	٣٥٠ جرام من لحم اضلع البقري	٤٠	سلطة القيصر الخس الروماني الهش، قطع خبز محمص بالأعشاب، صلصة البارميزان و الثوم بالكريمة أصف:
	الصلصات	٥٥/٥٠	الدجاج / الجمبري
	القرنبيط المطبوخ بالبخار مع الملح والفلفل	٥٥	سلطة الموزاريلا والطماطم (ن) الجرجير، الحيق وزيت الزيتون قطعة أولى الممتاز
	الهليون المشوي	٤٥	سلطة يونانية مع فيتا الحارة (ن) سلطة الزعتر بالنعناع، الزيتون المنقوع وخل الرمان
	سوتية الفطرو الزعتر مع الثوم بالأعشاب	٦٥	السلمون المدخن سلطة الرفس الطري، الهندباء والتفاح مع صلصة الطرخون بالكريمة
	خضار روستد	٤٩	سلطة النوديل الآسيوية مع اللحم لحم مشوي، مانجو، خضار، سوداني مع صوص السمسم والصويا
	الوجبات الرئيسية		السندويتشات
	برياني		تقدم جميع الساندويتشات مع البطاطا المقلية والسلطة
	الأرز التقليدي المفضل مع الأعشاب والبهارات		بسترو كلوب الدجاج بيكون الديك التركي، البيض والطماطم على قطع من الخبز المحمص السميك
	يُقدم مع صلصة النعناع، رايتا، الفلفل الحار، البصل والمخللات اختيارك من:		برغر لحم البقر خبز محمص بالزبدة، البصل، بيكون الديك التركي، واختيارك من الجبنة
٥٠/٦٥/٦٠	الدجاج / لحم الضأن / الخضار		لحم اضلع البقر مطهوه ببطء مع الرول زيت عشبي، مخلل البصل، مع جبن شيدر وروكا
	ثالي		مختززة بورتوبيلومع برجر الفاصوليا السوداء كرنب أحمر، مخلل البصل مع صلصة
	يقدم مع الارز الابيض وبإادم مع التوابل التقليدية		الباستا الطازجة
٧٥	ثالي الدجاج متبل بالزبدة الحارة		أستمتع بالذ صلصات المعكرونة المتنوعة والمحضرة طبقاً لذوقك
٨٠	نيهاري جويشت		الباستا
٧٠	غوان سمك الخاري		اختيارك من الباستا والصلصة تقدم مع جبن البارميزان باستا: سباجيتي، فيتوتشيني أو بيني باستا الصلصة: أرييتا (ن)، مارينارا (ن)، الفيردو (ن)، كاربونارا، بولونيز
	مأكولات عربية تقليدية		الدجاج / الجمبري
	اختر من الأطباق الأصيلة المتنوعة التي تم تحضيرها من أجلك لتستمتع بنكهة مأكولاتنا المحلية		سباجيتي أسماك بحرية
٦٥	المازة الشرقية		جمبري، إسقلوب، بلح البحر مع مارينارا صوص والكريمة
١٠	حمص، متبل، تبولة فاتوش، كبة، فطائر وورق عنب محشو، سلة من الخبز العربي		
١٣٠	في نوع مزه بمفرده		
١٠٥	مشاوي شرقية مشكلة		
	الأطباق المحلية المفضلة: حقتة مشوية، كباب لحم الضأن، شيش طاووق، قطع لحم الضأن مع البهارات العربية		
٨٠	قطع لحم ضأن بالزعتر		
	تبولة البرغل والسماق مع الزبادي بالخيار والنعناع		
١٢٥	سمك الدنيس المشوي		
	يقدم فوق أرز الشعيرية مع صلصة حارة		
	روبيان جامبو مشوي		
	فاتوش والخبز العربي المحمص مع صلصة الطحينة		
	(ن) - نباتي		
	ضيفنا العزيز، يرجى إبلاغنا إذا كنت تعاني من حساسية لأي من المأكولات في قائمة الطعام. سيسعدنا تعديل القائمة من أجل أن تستمتع معنا بالمأكولات التي لا تسبب الحساسية.		

Dessert

SWEET TEMPTATIONS

Indulge in our delicious dessert offerings

Toblerone chocolate cheesecake	50
rich and creamy, topped with grated toberlone chocolate	
Date and toffee pudding	30
toffee sauce and whipped cream	
Umm ali	30
warm bread pudding, pistachio and toasted almonds	
Banana cream tart with macadamia nut crust	45
caramelized bananas and soft caramel	
Seasonal cut fruits (v)	35
berries and honeyed yoghurt	

COFFEE

Hot

espresso	20
double espresso	26
espresso macchiato	25
cappuccino	25
café latte	20
turkish coffee	20
americano	20

Cold

iced mocha	20
iced latte	20
caramel blended ice coffee	22
mocha blended ice coffee	24

the above selection is available decaffeinated

CHOCOLATES

Cold & Hot

dark	20
white	22
orange	23
peppermint	23

TEA

Black Tea

brilliant breakfast	14
single estate assam	14
single estate darjeeling	15
the original earl grey	16

Green Tea

moroccan mint	14
sencha green	14
jasmine	15

Herbal Infusion

pure chamomile flowers	14
pure peppermint	15

Iced Tea

simply lemon	14
green tea and lemongrass	14
mint	15
herbal peach	16

Dear guest, we kindly request you to advise us if you are allergic to any of the menu items and we will be more than willing to adjust our menu in order for you to enjoy an allergy free dining experience with us.

All prices are in UAE Dirhams and include 10% municipality fee and 10% service charge

Dessert

الحلويات الشهية

متع نفسك بأصناف الحلويات الشهية التي نقدمها

تشيز كيك شوكولاتة

غنية بالكرامة، مغطاة بالشوكولاتة المبشورة والعسل

حلوى التمر والتوفي

صلصة التوفي والقشدة

أم علي

حلوى الخبز الدافئ، الفستق واللوز المحمص

فطيرة الموز مع مكسرات مكاديميا

الموز بالكرامة والكراميل الطري

طبق من شرائح الفواكه الموسمية

التوت والزبادي بالعسل

القهوة

الساخنة

إسبريسو

دبل إسبريسو

إسبريسو ماكياتو

كابتشينو

كافيه لاتيه

قهوة تركية

أمريكانو

الباردة

الموكا مثلج

لاتيه مثلج

قهوة مثلجة بالكراميل

موكا مثلجة

يتوفر الاختيار أعلاه بدون كافيين

الشوكولاتة

شوكولاتة ساخنة وباردة

٢٠	كاتمة	٥٠
٢٢	بيضاء	
٢٣	بالبرتقال	٣٠
٢٣	بالنعناع	٣٠

شاي

الشاي الأسود

١٤	إفطار بريليانت	٣٥
١٤	سنغل استيت أسام	
١٥	سنغل استيت دارجيلنغ	
١٦	ايرل جراي الأصلي	

الشاي الأخضر

١٤	النعناع المغربي	٢٠
١٤	سينشا الأخضر	٢٦
١٥	ياسمين	٢٥

خلطة الأعشاب

١٤	أزهار الكاموميل الخالص	٢٥
١٥	النعناع النقي	٢٠

شاي مثلج

١٤	سيمبلي ليمون	٢٠
١٤	الأخضر وليمون غراس	٢٠
١٥	النعناع البري والطازج	٢٠
١٦	الخوخ العشبي	٢٢

ضيفنا العزيز، يرجى إبلاغنا إذا كنت تعاني من حساسية لأي من المأكولات في قائمة الطعام. سيسعدنا تعديل القائمة من أجل أن تستمتع معنا بالمأكولات التي لا تسبب الحساسية.