

Choose from our menu of gourmet dishes inspired by the region.
Enjoy with our complimentary champagne, fine wine,
spirits, beer and soft drinks.

All our meals are halal.

Juice

Orange, watermelon, apple, mango and tomato

Soft drinks

Cola and diet cola, lemonade, ginger ale, still and sparkling water, soda water and tonic water

Hot drinks

Tea

Ceylon, chamomile, Moroccan mint, Earl Grey or green

Coffee

Freshly brewed, espresso, cappuccino or decaffeinated

Beer

Heineken, Stella Artois, Tiger or Leffe Blond

Aperitifs and digestifs

Aperol Spritz, Campari, Cointreau, Drambuie, Amarula Cream and Tia Maria

Spirits

Chivas Regal 18 year old Scotch whisky
Glenfiddich 15 year old single malt Scotch whisky
Jura Superstition single malt Scotch whisky
Jameson Irish whiskey
Woodford Reserve bourbon whiskey
Hennessy X.O cognac
Bacardi Superior rum
Belvedere vodka
Sipsmith gin

Champagne

Dom Pérignon 2008

The 2008 has a complex bouquet showing apricot, citrus and aniseed. Dry, pure and focused, the fruit flavours are framed by succulent acidity with a hint of toast on the finish.

White wine

Opalie de Château Coutet blanc 2013 Bordeaux, France



This Bordeaux blanc has pure aromas of mandarin and fresh pear. Dry and crisp, it is a medium-bodied wine which has as much texture as a great white Burgundy.

Savaterre Chardonnay 2016 Victoria, Australia

This 2016 Chardonnay has intense aromas of hazelnuts, nectarine and oyster shell. It is dry and medium-bodied with a creamy, lemon and green apple palate, and a hint of toasty oak.

Red wine

Château Lynch Bages 2005 Pauillac, France



This 5ème Cru Classé has an intense nose of blackcurrant, cedar and graphite. It is medium-bodied with an elegant structure, ripe black fruit flavours and a long mineral-toned finish.

Domaine Serene Evenstad Reserve Pinot Noir 2014 Oregon, United States



This Pinot Noir shows aromas of mulberries, blackberries and cedar. It has a medium-bodied palate with great elegance and silky tannins, coated with fresh berry fruit.

Breakfast

Drinks

Orange juice

Full-fat milk

Main course

Scrambled eggs

Served with chicken sausages, baked beans and crushed potatoes with chives

Batata wa bayd mfarakeh

Scrambled eggs with potatoes, served with lamb sausages and tomato

Kale and spinach frittata

Served with roasted potato wedges, spinach and portobello mushroom



Spiced bean curd and peppers

Served with hash browns, sautéed spinach and plum tomato

Breakfast is served with freshly baked bread, pastries, fresh fruit and yoghurt

الفطور

المشروبات

عصير برتقال
حليب كامل الدسم

الأطباق الرئيسيّة

بيض مخفوق

يقدم مع نقانق دجاج، فاصوليا بيضاء بالطماطم وبطاطس مهروسة بالثوم المعمر

مُفَرَّكة بطاطا وبيض

بيض مخفوق مع بطاطس، يقدم مع نقانق لحم ضاني وطماطم

عجة بالكيل والسبانخ

تقدم مع شربات بطاطس محمرة، سبانخ وفطر

خثارة فول الصويا بالفلفل والتوابل

تقدم مع بطاطس مهروسة مقلية، طماطم وسبانخ سوتيه

تقدم وجبة الفطور مع خبز طازج، معجنات، فاكهة طازجة ولبن زبادي

العصائر

عصير برتقال، بطيخ، تفاح، مانجو وطماطم

المشروبات الغازية

كولا عادية وكولا دايت، مشروب ليمون، جنجر إيل، مياه
صودا، مياه تونيك، مياه معدنية ومياه غازية

المشروبات الساخنة

الشاي

شاي سيلاني، بابونج، شاي مغربي بالنعناع، إيرل جراي أو شاي أخضر

القهوة

قهوة أمريكية، اسبريسو، كابتشينو أو قهوة بدون كافيين

يسرنا أن نقدم لكم تشكيلة من الوجبات والمشروبات
التي تشتهر بها المنطقة.

جميع الوجبات محضرة حسب الطريقة الإسلامية.