Selector Menu 1 القائمة الاختيارية
AED249 per person للشخص الواحد

Choice of		اختيار
Cold Appetizers	4	المقبلات الباردة
Hot Appetizers	2	المقبلات الساخنة
Emirati Specialties	2	الأطباق الإماراتية
Hot Main Dishes	1	الأطباق الرئيسية الساخنة
Mix Grill Dishes	1	المشاوي المشكلة
Rice, Pasta & Noodles Side Dishes	2	أطباق الأرز والمعكرونة والنودلز
Vegetable & Potato Dishes	1	أطباق الخضار والبطاطس
Cold Desserts	3	الحلويات الباردة
Hot Desserts	2	الحلويات الساخنة

Selector Menu 2 القائمة الاختيارية
AED289 per person للشخص الواحد

Choice of		اختيار
Cold Appetizers	5	المقبلات الباردة
Hot Appetizers	3	المقبلات الساخنة
Emirati Specialties	2	الأطباق الإماراتية
Hot Main Dishes	1	الأطباق الرئيسية الساخنة
Mix Grill Dishes	1	المشاوي المشكلة
Rice, Pasta & Noodles Side Dishes	2	أطباق الأرز والمعكرونة والنودلز
Vegetable & Potato Dishes	1	أطباق الخضار والبطاطس
Cold Desserts	4	الحلويات الباردة
Hot Desserts	2	الحلويات الساخنة

Selector Menu 3 القائمة الاختيارية
AED349 per person للشخص الواحد

Choice of		اختيار
Cold Appetizers	6	المقبلات الباردة
Hot Appetizers	3	المقبلات الساخنة
Emirati Specialties	2	الأطباق الإماراتية
Hot Main Dishes	2	الأطباق الرئيسية الساخنة
Mix Grill Dishes	1	المشاوي المشكلة
Rice, Pasta & Noodles Side Dishes	2	أطباق الأرز والمعكرونة والنودلز
Vegetable & Potato Dishes	1	أطباق الخضار والبطاطس
Cold Desserts	4	الحلويات الباردة
Hot Desserts	3	الحلويات الساخنة

Selector Menu 4 القائمة الاختيارية
AED429 per person للشخص الواحد

Choice of		اختيار
Cold Appetizers	7	المقبلات الباردة
Hot Appetizers	3	المقبلات الساخنة
Emirati Specialties	2	الأطباق الإماراتية
Hot Main Dishes	2	الأطباق الرئيسية الساخنة
Mix Grill Dishes	1	المشاوي المشكلة
Seafood Dishes	1	الأطباق البحرية
Rice, Pasta & Noodles Side Dishes	2	أطباق الأرز والمعكرونة والنودلز
Vegetable & Potato Dishes	1	أطباق الخضار والبطاطس
Cold Desserts	5	الحلويات الباردة
Hot Desserts	3	الحلويات الساخنة

Selector Menu 5 القائمة الاختيارية
AED489 per person للشخص الواحد

Choice of		اختيار
Cold Appetizers	8	المقبلات الباردة
Hot Appetizers	4	المقبلات الساخنة
Emirati Specialties	2	الأطباق الإماراتية
Hot Main Dishes	2	الأطباق الرئيسية الساخنة
Mix Grill Dishes	2	المشاوي المشكلة
Seafood Dishes	1	الأطباق البحرية
Rice, Pasta & Noodles Side Dishes	2	أطباق الأرز والمعكرونة والنودلز
Vegetable & Potato Dishes	1	أطباق الخضار والبطاطس
Cold Desserts	5	الحلويات الباردة
Hot Desserts	4	الحلويات الساخنة

Selector Menu 6 القائمة الاختيارية
AED559 per person للشخص الواحد

Choice of		اختيار
Cold Appetizers	10	المقبلات الباردة
Hot Appetizers	4	المقبلات الساخنة
Emirati Specialties	3	الأطباق الإماراتية
Hot Main Dishes	2	الأطباق الرئيسية الساخنة
Mix Grill Dishes	2	المشاوي المشكلة
Seafood Dishes	2	الأطباق البحرية
Rice, Pasta & Noodles Side Dishes	2	أطباق الأرز والمعكرونة والنودلز
Vegetable & Potato Dishes	1	أطباق الخضار والبطاطس
Cold Desserts	6	الحلويات الباردة
Hot Desserts	4	الحلويات الساخنة

Individual Desserts حلويات فردية

Cold	AED 42	باردة فقط
Hot	AED 48	ساخنة فقط
Hot & Cold	AED 84	باردة وساخنة معاً

***Seafood Salads & Seafood Dishes starting from Menu 4**
السلطات والأطباق البحرية تبدأ من القائمة الرابعة

Individual Salads سلطة ومقبلات فردية

With Seafood	AED 63	مع مأكولات بحرية
Without Seafood	AED 53	بدون مأكولات بحرية

***One platter of each main dish is good for 10 persons**
جميع الأطباق الرئيسية موزعة على الطاولة في صحن من كل نوع لعشرة أشخاص

All prices are inclusive of VAT جميع الأسعار تشمل ضريبة القيمة المضافة

COLD APPETIZERS المقبلات الباردة

- Hummus ☐ حمص
- New Hummus Carrot ☐ جديد حمص بالجزر
- New Hummus Avocado ☐ جديد حمص بالأفوكادو
- Mutable ☐ متبل
- New Mutable Carrot ☐ جديد متبل بالجزر
- Mohammara ☐ محمرة
- Tabouleh ☐ تبولة
- Fattoush ☐ فتوش
- Vine Leaves ☐ ورق عنب
- Baba Ghanouj ☐ بابا غنوج
- Spicy Pickle ☐ مخلل حار
- Quinoa Salad ☐ سلطة الكينوا
- Cold Pasta Salad ☐ سلطة المعكرونة الباردة
- Caesar Salad ☐ سلطة القيصر
- Couscous Salad ☐ سلطة الكسكس
- Greek Salad ☐ سلطة يونانية
- Potato Salad ☐ سلطة البطاطس
- Nicoise Salad ☐ سلطة النسواز
- Broad Beans Salad ☐ سلطة فاصوليا بيضاء عريضة
- Thai Beef Salad ☐ سلطة لحم البقر التايلندية
- Thai Chicken Salad ☐ سلطة الدجاج التايلندية
- Mixed Mushroom Salad with Chili ☐ سلطة الفطر المشكل مع الفلفل الحار
- Tomato Salad with Buffalo Mozzarella Cheese ☐ سلطة الطماطم مع جبنة بوفالو الموزاريلا
- Grilled Vegetable Salad ☐ سلطة الخضار المشوية
- Noodle Salad ☐ سلطة النودلز
- Sweet Corn Salad ☐ سلطة الذرة الحلوة
- Green Olives Salad ☐ سلطة الزيتون الأخضر
- Artichoke Salad ☐ سلطة أرضي شوكي
- New Artichoke Sauté Salad ☐ جديد سلطة سوتيه الأرضي الشوكي
- Spinach Salad ☐ سلطة السبانخ
- New Halloumi Cheese with Olives & Zaatar Salad ☐ جديد جبنة الحلومي بالزيتون وسلطة الزعتر
- New Barbounia Bean Salad ☐ جديد سلطة فاصوليا
- New Fava Beans with Coriander Salad (Foul Mokalla) ☐ جديد فول الفافا مع سلطة الكزبرة
- Eggplant Mousakaa ☐ مسقعة الباذنجان
- Okra Bel Zait ☐ باميــة بالزيت
- Green Beans Bel Zait ☐ فاصوليا خضراء بالزيت
- New Labneh with Vegetables ☐ جديد لبنة مع الخضار
- New Labneh with Vegetable & Green Zaatar ☐ جديد لبنة بالخضار والزعتر الأخضر

HOT APPETIZERS — المقبلات الساخنة

Lamb Samousa	☐	سمبوسة باللحمة
Vegetable Samousa	☐	سمبوسة بالخضار
Chicken Samousa	☐	سمبوسة بالدجاج
Panjabi Samousa	☐	سمبوسة بنجابي
Cheese Sambousek	☐	سمبوسك بالجبنة
Cheese Roll	☐	لفائف الجبنة المقلية
Vegetable Spring Roll	☐	لفائف الخضار المقلية
Chicken Kebbeh	☐	كبة دجاج
Fried Lamb Kebbeh	☐	كبة لحم مقلية
Potato Kebbeh	☐	كبة البطاطس
Spinach Fatayer	☐	فطاير السبانخ
Cheese Stuffed Chili Peppers	☐	جبنة محشية بالفلفل الحار
New Potato Cheese Vada	☐	**جديد** فادا البطاطس بالجبن

SEAFOOD APPETIZERS — المقبلات البحرية

Seafood Salad	☐	سلطة المأكولات البحرية
Shrimp Salad with Cocktail Sauce	☐	سلطة روبيان مع صلصة الكوكتيل
New Crab Salad	☐	**جديد** سلطة سلطعون البحر
Lobster Medallions	☐	سلطة أم روبيان
Smoked Salmon	☐	سلطة السلمون المدخن
New Hammour Fish Kuzbariyah with Tahina Sauce	☐	**جديد** كزبرية سمك الهامور مع صلصة الطحينة

EMIRATI SPECIALTIES — الأطباق الإماراتية

Harees Veal	☐	هريس بلحم العجل
Aishu Laham	☐	عيش بلحـم الضان
Chicken Biryani	☐	برياني دجاج
Fish Biryani	☐	برياني سمك
Lamb Biryani	☐	برياني لحم الضان
Chicken Machboos	☐	مجبوس دجاج
Fish Machboos	☐	مجبوس سمك
Lamb Machboos	☐	مجبوس لحم الضان
Chicken Madrooba	☐	مضروبة دجاج
Lamb Thareed	☐	ثريد بلحم الضان
Chicken Margouga	☐	مرقوقة بالدجاج
Badawia Saloona	☐	صالونة بدوية
Malih Fish Saloona	☐	صالونة سمك مالح
Fish Fouga	☐	فوقة سمك
Gisheed	☐	جشيد
New Lamb Muhammer with Rice	☐	**جديد** لحم محمر مع الأرز
New Lamb Jaziri with Foga Rice	☐	**جديد** فوقة بلحم الخروف الجزيري

HOT MAIN DISHES — الأطباق الرئيسية الساخنة

Chicken Dishes — أطباق الدجاج

- ☐ Chicken Breast on Broad Beans & Tomato Salsa — صدر الدجاج مع الفاصوليا العريضة وصلصة الطماطم
- ☐ Chicken Makhani — دجاج مخاني
- ☐ Butter Chicken — دجاج بالكاري والزبدة
- ☐ Indian Chicken Biryani — برياني دجاج هندي
- ☐ Chicken with Freekah — فريكة الدجاج
- ☐ Quail with Freekah — فريكة السمان
- ☐ Roast Chicken with Potato — دجاج مشوي مع البطاطس
- ☐ Thai Green Chicken Curry — الدجاج التايلندي بالكاري الأخضر
- ☐ Chicken Kabsah — كبسة دجاج
- ☐ Grilled Chicken With Lemon Butter Sauce — دجاج مشوي مع صلصة الليمون والزبدة
- ☐ Chicken Schezwan — دجاج سيشوان
- ☐ Chicken Manchurian — دجاج منشوريان
- ☐ Chicken Mandi — مندي دجاج
- ☐ **New** Vegetable-Stuffed Chicken with Saffron & Artichoke Sauce — **جديد** دجاج محشو بالخضار مع الزعفران وصلصة الخرشوف
- ☐ **New** Chicken-Ala-King — **جديد** دجاج بالخضار والكريما
- ☐ **New** Sweet Paprika Marinated Boneless Chicken with Tomato Chutney — **جديد** الدجاج المُخلي المتّبل بالفلفل الحلو مع شتني الطماطم
- ☐ **New** Chicken Lazeez — **جديد** يخنة الدجاج الهندي الشمالي

Meat Dishes — أطباق اللحوم

- ☐ Beef Striploin with Caramelized Onions & Veal Jus — لحم الخاصرة البقري بالبصل المكرمل ومرقة اللحم
- ☐ Beef Stroganoff — شرائح لحم البقر مع صلصة الكريما
- ☐ Braised Beef Striploin with Root Vegetable — لحم البقر المطهو ببطء مع الخضار الجذرية
- ☐ Stir Fried Beef with Chinese Vegetables & Oyster Sauce — لحم البقر المقلي مع الخضار وصلصة المحار
- ☐ Veal Picatta Mushroom Sauce — لحم العجل مع صلصة الفطر
- ☐ Beef Tenderloin with Mushrom & Green Asparagus — لحم الخاصرة البقري مع الفطر والهليون الأخضر
- ☐ **New** Beef Steak with Pistachio Sauce & Roast Potatoes — **جديد** ستيك لحم بصلصة الفستق مع بطاطس مشوية
- ☐ **New** Beef Goulash with Vegetables — **جديد** يخنة لحم البقر مع الخضار
- ☐ **New** Braised Beef Tenderloin with Grilled Mushroom Truffle Sauce — **جديد** لحم البقر المطهو مع صلصة الفطر المشوية وصلصة الكمأة
- ☐ **New** Beef Steak with Pistachio Sauce, Roasted Potatoes & Seasonal Vegetables — **جديد** ستيك لحم بصلصة الفستق مع بطاطس مشوية وخضروات موسمية

Lamb Dishes — أطباق بلحم الضأن

- ☐ Mixed Vegetable Dolma with Lamb (Vine Leaves, Baby Marrow, Baby Eggplant) — محاشي مشكلة باللحم (ورق عنب وكوسا وباذنجان)
- ☐ Lamb Rogan Josh — روجان جوش بلحم الضأن
- ☐ Lamb Kabbsah — كبسة لحم الضأن
- ☐ Lamb Salona — صالونة لحم الضأن
- ☐ Lamb Stew with Okra — بامية بلحم الضأن
- ☐ Kebbeh Bel Laban — كبة باللبن
- ☐ Shish Barak with Yoghurt Sauce — شيش برك باللبن
- ☐ **New** Lamb Tajin with Apricot & Honey Sauce — **جديد** طاجن لحم الضأن مع المشمش وصلصة العسل
- ☐ **New** Lamb Madrooba — **جديد** مضروبة لحم الضأن
- ☐ **New** Lamb Shanks with Oriental Rice — **جديد** موزات الخروف مع الأرز الشرقي

MIX GRILL DISHES — المشاوي المشكلة

- ☐ Arabic Mixed Grill (Lamb Kofta, Shish Tawook, Shish Kebab) — المشاوي العربية (كفتة لحم الضأن، شيش طاووق، شيش كباب)
- ☐ Indian Mixed Grill (Chicken Tikka, Reshmi Kebab, Seekh Kebab) — المشاوي الهندية (دجاج تكة، ريشمي كباب، سيخ الكباب)
- ☐ Iranian Mixed Grill (Chicken Kebab, Minced Meat Kebab) — المشاوي الإيرانية (كباب دجاج، كباب لحم)
- ☐ Continental Mixed Grill (Beef Shashlik, Chicken Shashlik, Lamb Chops) — المشاوي المشكلة العالمية (شاشليك لحم، شاشليك دجاج، ريش لحم الضأن)

RICE, PASTA & NOODLES SIDE DISHES — أطباق الأرز والمعكرونة والنودلز

Rice Dishes — أطباق الأرز

- ☐ Biryani Rice — أرز برياني
- ☐ Chinese Fried Rice — الأرز المقلي الصيني
- ☐ Iranian Rice with Dry Pomegranate Seed — الأرز الإيراني بالرمان المجفف
- ☐ Oriental Rice — الأرز الشرقي
- ☐ Iranian Saffron Rice — أرز إيراني مع الزعفران
- ☐ Steam Basmati Rice — أرز على البخار
- ☐ Vermicelli Rice — أرز بالشعيرية
- ☐ Iranian Rice with Chabat (Bajila) — أرز إيراني بالشبت (الباجله)
- ☐ **New** Vegetable Pulao — **جديد** أرز هندي بالخضار
- ☐ **New** Green Peas Pulao — **جديد** أرز هندي بالفاصوليا الخضراء

Italian Pasta Dishes — أطباق المعكرونة الإيطالية

- ☐ Fusilli Pasta with Creamy Mushroom Sauce — معكرونة بصلصة كريمة الفطر
- ☐ Gratinated Potato Gnocchi — غرتان نيوكي البطاطا
- ☐ Penne Arrabbiata with Parmesan Cheese — بيني أرابياتا مع جبنة البارميزان
- ☐ Penne Pasta with Black Olives & Tomatoes — بيني بالطماطم والزيتون الأسود
- ☐ Spaghetti Bolognese — سباغيتي بولونيز
- ☐ Vegetable Lasagna — لازانيا الخضروات
- ☐ Ravioli Spinach & Ricota with Cream Sauce — رافيولي السبانخ وجبنة الريكوتا بصلصة الكريما
- ☐ Tortellini with Cream Pesto Sauce — تورتيليني مع صلصة البيستو
- ☐ Cannelloni with Mushroom & Pomodoro Sauce — كانالوني مع صلصة الفطر والطماطم
- ☐ **New** Rigatoni Pasta with Tomato Creamy Sauce — **جديد** معكرونة الريغاتوني مع صلصة الطماطم الكريمية
- ☐ **New** Fusilli Pasta with Asparagus & Broccoli — **جديد** باستا الفوسيلي مع الهليون والبروكلي

Noodles — النودلز

- ☐ **New** Vegetable Hakka Noodles — **جديد** نودلز صيني بالخضار
- ☐ **New** Vegetable Noodles with Oyster Sauce — **جديد** نودلز الخضار مع صلصة المحار
- ☐ **New** Vegetable Noodles — **جديد** نودلز الخضار

VEGETABLE & POTATO DISHES — أطباق الخضار والبطاطس

Vegetable Dishes — أطباق الخضار

Aloo Gobi	☐	القرنبيط بالبطاطس على الطريقة الهندية
Cauliflower Gratin	☐	غراتان القرنبيط
Couscous with Sautéed Vegetables	☐	الكسكس مع خضار سويتيه
Dal Makhani	☐	دال ماخني
Mushroom Mutter Masala	☐	ماسالا الفطر
Paneer Makhani	☐	بانير بالزبدة
Vegetable Gratin	☐	غراتان الخضار
Wok Fried Vegetables	☐	خضار مقلي
Vegetable Kurma	☐	كورما الخضار على الطريقة الهندية
Vegetable Jalfrezi	☐	صالونة خضار هندية جالفريزي
Mixed Steam Vegetables	☐	خضار مشكلة مسلوقة
New White Beans Barbonia with Tomato Sauce	☐	جديد فاصوليا البربونيا البيضاء مع صلصة الطماطم
New Paneer Mutter Masala	☐	جديد مسالا الجبن والبازلاء الخضراء

Potato Dishes — أطباق البطاطس

Mashed Potato	☐	بطاطس المهروسة
Potato Gratin	☐	غراتان بطاطس
Sweet Potato & Pumpkin Gratin	☐	غراتان البطاطا الحلوة والقرع
Spicy Potato	☐	بطاطس حارة
Potato Lyonnais	☐	بطاطس ليونيز
Roast Potatoes with Herbs	☐	البطاطس المشوية مع الأعشاب
New New Potato with Coriander Sauce & Herbs	☐	جديد بطاطس مع صلصة الكزبرة والأعشاب
New Sweet Potato with Herbs	☐	جديد البطاطا الحلوة مع الأعشاب
New Roasted Sweet Potato with Parmesan & Mozzarella Cheese	☐	جديد البطاطا الحلوة المشوية مع جبنة البارميزان والموتزاريلا
New Potato with Honey Mustard	☐	جديد بطاطس مع خردل العسل

SEAFOOD DISHES — الأطباق البحرية

Fish Curry	☐	سمك بالكاري
Breaded Fish Pané with Tartar Sauce	☐	سمك مقلي مع صلصة التارتار
Fish Harrah	☐	سمكـة حارة
Grilled Gulf Fish with Olive Crust	☐	سمك مشوي مع زيتون
Grilled Salmon with Tarragon Butter Sauce	☐	سلمون مشوي مع صلصة الطرخون بالزبدة
Mixed Seafood Ragout	☐	يخنة ثمار البحر
Pan Fried Snapper with Pesto Lemon Butter	☐	سمك مقلي مع صلصة البيستو و زبدة الليمون
Pan Seared Cream Dory Fish & Grilled Vegetables	☐	سمك الدوري مع الخضار المشوية
Seafood Provencal	☐	ثمار البحر بروفينسال
Spicy Prawns with Garlic & Tomato	☐	قريدس حار مع صلصة الثوم و الطماطم
Fish Sayadiah	☐	صيادية سمك
Fish Biryani	☐	برياني سمك

COLD DESSERTS — الحلـــويات الباردة

Fruit — الفواكه

- ☐ Assorted Sliced Fruits Platter — شرائح فواكه مقطعة
- ☐ Fruit Salad — سلطة الفواكه

Cake Selection — كعك منّوع

- ☐ Tiramisu — تيراميسو
- ☐ Hazelnut Bavarois — بفروا البندق
- ☐ Chocolate Cake — كعكة الشوكولاتة
- ☐ Black Forest Cake — كعكة البلاك فورست
- ☐ Vanilla Baked Cheese Cake — كعكة الجبن المخبوزة بنكهة الفانيلا
- ☐ Carrot Cake — كعكة الجزر
- ☐ Chocolate Orange Cake — كعكة الشوكولاتة بالبرتقال
- ☐ Date Cake — كعكة التمر
- ☐ Exotic Mousse Cake — كعكة الموس بالفواكه الإستوائية
- ☐ Lemon Cheese Cake — كعكة الجبن بنكهة الليمون
- ☐ Passion Pistachio Cake — كعكة الباشن والفستق
- ☐ Pistachio Cake — كعكة الفستق
- ☐ Pinnacollada Cake — كعكة بيناكولادا
- ☐ Pistachio Raspberry Cake — كعكة التوت والفستق
- ☐ Raspberry Chocolate Odium Cake — كعكة الشوكولاتة والتوت
- ☐ Symphony Cake — كعكة السمفونية
- ☐ Caramelized Apple Cake — كعكة التفاح المكرمل
- ☐ Caramel Blueberry Cake — كعك التوت والكراميل
- ☐ **New** Almond Cake — **جديد** كعكة اللوز
- ☐ **New** Ginger Cake — **جديد** كعكة الزنجبيل
- ☐ **New** Carrot Zucchini Cake — **جديد** كعكة الجزر والكوسا

Sweets in a Bowl — حلويات للمشاركة

- ☐ Mix Berries Mousse — موس التوت المشكل
- ☐ Chocolate Mousse — موس بالشوكولاتة
- ☐ Black Forest Mousse — موس البلاك فورست
- ☐ Raspberry Mousse — موس التوت
- ☐ Mango Mousse — موس المانجا
- ☐ Orange Mousse — موس البرتقال
- ☐ Coconut Mousse — موس جوز الهند
- ☐ **New** Mocha Mousse — **جديد** موس الموكا
- ☐ **New** Strawberry Mousse — **جديد** موس الفراولة
- ☐ **New** Pistachio & Raspberry Mousse — **جديد** موس الفستق والتوت
- ☐ **New** Apricot & Lavender Mousse — **جديد** موس اللافندر والمشمش
- ☐ Citrus Caramel Panna Cotta — الكراميل الحامض
- ☐ Crème Brûlée Passion Fruit — كريم بروليه بنكهة الباشن
- ☐ Crème Brûlée Vanilla — كريم بروليه بنكهة الفانيلا
- ☐ Crème Caramel — كريم كراميل
- ☐ Hazelnut Rice Pudding — بودينق الارز والبندق
- ☐ Mohalabia — مهلبية

COLD DESSERTS — الحلـــويات الباردة

Sweet Shooters — حلويات الكؤوس الصغيرة

- Apricot Jelly – Choco Cream with Vanilla Panna Cotta — جيلي المشمش – كريمة الشوكولاتة مع الفانيلا
- Banana Caramelized with Milk Chocolate Ganache — الموز المكرمل مع كريمة الشوكولاتة
- Banana Cake with Vanilla Cream — كريمة الفانيلا مع الموز
- Caramelized Pear with Chocolate Mousse — كمثرى مكرملة مع موس الشوكولاتة
- Carrot & Tea Cream — كريمة الجزر والشاي
- Chocolate & Passion Sensation — شوكولاتة مع باشن فروت
- Citrus Caramel Panna Cotta — بانا كوتا الكراميل
- Fruit Verrine — فواكه فيرين
- Heavy Hibiscus (Karkade) with Yoghurt Mousse — موس اللبن والكركديه
- Mango & Chocolate Surprise — حلوى المانجو والشوكولاتة
- Milk Chocolate Plum Compote — الخوخ المطهو بالشوكولاتة
- Pineapple Mouse with Saffron Jelly — موس الأناناس مع جيلي الزعفران
- Plum Compote with Vanilla Cream — فطيرة الخوخ بكريمة الفانيلا
- Red Baba Savarin — حلوى البابا سافارين
- Spice Fruits Verrine — طبقات الفواكه المتبلة
- White Chocolate Raspberry Jelly — جيلي التوت والشوكولاتة البيضاء
- **New** White Chocolate Crumble with Milk Chocolate Chantilly — **جديد** شوكولاتة بيضاء مفتتة مع شوكولاتة بالحليب
- **New** Fromage Blanc with Wild berry Mousse — **جديد** موس التوت البري بالجبن الأبيض

Tart Selection — خيارات التارت

- Apple Tart — تارت التفاح
- Blueberry Tart — تارت التوت
- Chocolate Tart — تارت الشوكولاتة
- Coconut Banana Tart — تارت الموز وجوز الهند
- Coconut Tart — تارت جوز الهند
- Coffee Tart — تارت القهوة
- Date Tart — تارت التمر
- Hazelnut Tart — تارت البندق
- Lemon Meringue Tart — تارت الليمون
- Macadamia Crunch Bar — تارت الماكديميا المقرمشة
- Mango Tart — فطيرة المانجو
- Mixed Berries Tart — تارت التوت المشكل
- Passion Fruit Tart — تارت الباشن فروت
- Peach Tart — تارت المشمش
- Pear Tart — تارت الكمثرى
- Raspberry Tart — تارت التوت
- Strawberry Tart — تارت الفراولة
- Walnut Tart — تارت الجوز
- **New** Honey Caramel Tart — **جديد** تارت العسل والكراميل
- **New** Peanut Caramel Tart — **جديد** تارت الفول السوداني المُكرمل

COLD DESSERTS — الحلـويات الباردة

Mini Pastries		**معجنات صغيرة**
Cardamom Profiteroles	☐	بروفتيرولس الهيل
Mocha Profiteroles	☐	بروفتيرولس الموكا
Vanilla Profiteroles	☐	بروفتيرولس الفانيلا
Orange Toscana	☐	توسكانا البرتقال
Chocolate Brownies	☐	براوني الشوكولاتة
Coffee Opera Cake	☐	كعكة القهوة
Lychee Mousse Cake	☐	كعكة الموس بالليتشي
Mango Mousse Cake	☐	كعكة الموس بالمانجو
Raspberry Mousse Cake	☐	كعكة الموس بالتوت
Strawberry Mousse Cake	☐	حلوى الفراولة
Coconut Mousse Cake	☐	كعكة الموس بجوز الهند
New Sponge Cake with Wild Berry Mousse	☐	جديد كعكة اسفنجية مع موس التوت البري
New Berry Trio	☐	جديد حلويات صغيرة بنكهات التوت الثلاثة

HOT DESSERTS — الحلـويات الساخنة

Apple Crumble	☐	فطيرة التفاح بالعجينة المفتتة
Um Ali	☐	أم علي
Cherry Clafoutis	☐	كلافوتي التوت
Khabeesa	☐	خبيصة
Sago	☐	ساغو
Aseedat	☐	عصيدة
Aseedat Bobar	☐	عصيدة بوبر
Banana Pudding	☐	بودينغ الموز
Bread Butter Pudding	☐	بودينغ الخبز بالزبدة
Chocolate Pudding	☐	بودينغ الشوكولاتة
Date Pudding	☐	بودينغ التمر
New Malva Pudding	☐	جديد بودينج ساخن بالحليب والمشمش
New Tres Leeches Bread Pudding	☐	جديد بودينغ الخبز المُعد بثلاث أنواع من الحليب

يـتـضـمـن: المـاء، المـشـــروبـات الغـازيـة ونـوعيـن مـن العـصـائـر الطازجة للقوائم من 1إلى 3 | ثلاث أنواع للقوائم من 4 إلى 6

Inclusive of Mineral Water, Softdrinks & 2 Kinds of Fresh Juices for Menus 1,2,3 | 3 Kinds of Fresh Juices for Menus 4,5,6

Orange ☐ برتـقـال Cocktail ☐ كوكتـيـل Pineapple ☐ أنـانـاس Watermelon ☐ بطيخ أحمر Lemon with Mint ☐ ليـمـون ونعـنـاع

تتوفر لدينا موكتيلات إضافية مميزة عند الطلب بنكهات متنوعة وألوان تناسب جميع الأذواق

Additional signature mocktails are available upon request, please ask us for assistance

New* — جديد*

HOT BEVERAGE SELECTION (Available for a limited time*) — أصناف المشروبات الساخنة (متاح لفترة محدودة*)

Pax	Selling Price Per Person السعر لكل فرد	عدد الأفراد
40-100 Pax	42.00	100-40 شخص
101-350 Pax	37.00	350-101 شخص

ملاحظة هامة: الحد الأدنى المطلوب لعدد الأفراد هو 40 فردًا والحد الأقصى 350 فردًا

Important Note: Minimum Number of pax required is 40 pax and maximum is 350 pax

حليب بالفستق	حبة حمراء	شاي مغربي	شاي أسود	شاي كرك	قهوة عربية
Pistachio	Habba Hamra	Moroccan Tea	Black Tea	Karak Tea	Arabic Coffee

All prices are inclusive of VAT — جميع الأسعار تشمل ضريبة القيمة المضافة