

m e

n u

قائمة الطعام

Dial **5672** to place the order





BREAKFAST SET
MENU
EARLY RISER

American (D, N, G) **₹95**

Choice of fresh orange, grapefruit, carrot or watermelon juice, Bakery basket - Assortment of croissant, Danish pastry, muffin, white and rye toast served with selection of jams, honey and butter, Assortment of cold cuts and cheese Sliced seasonal fresh fruits, Choice of Eggs of Any Style with sausage, bacon or mushrooms, Pancakes or waffles with maple syrup or chocolate syrup, Choice of tea, freshly brewed coffee or chocolate.

BREAKFAST SET
MENU
THE MIDDLE
EASTERN

Arabic Breakfast (G, D, L, N, O) **₹80**

Choice of fresh orange, grapefruit, carrot or watermelon juice, Arabic bread basket – Simit, Arabic bread and za'atar croissant Sliced seasonal fresh fruits, Arabic cheese and pickles platter, halloumi cheese, feta cheese, baladi cheese, labneh makdous, mix pickles and mix olives, Debis kharoub bil tahina and halwa pistachio Foul medames, Egg shakshuka, Choice of tea, freshly brewed coffee or hot chocolate.

NOVOTEL
BREAKFAST

International (D, N, L, O, G) **₹80**

Your choice of freshly squeezed fruit & vegetable juice Slim down, blueberry, and raspberry crush, energize energize Oat & flaxseed bar or fruit & vegetable yoghurt, Two egg omelet with quinoa Vegetable's dumpling Manakish, honey comb with cream cheese Fresh seasonal fruits, wheat, dates Buckwheat crepes or whole wheat toast Served with butter and fresh fruit preserves, Choice of decaffeinated coffee or tea with hot or cold skimmed milk.

VEGAN
BREAKFAST

Healthy (D, N, L, O, G, V, VG) **₹75**

Choice of fresh orange, grapefruit, carrot or watermelon or special healthy blend of carrot, orange or ginger juice, Bakery basket – Assortment of rye toast, whole wheat or dried fruit muffin served with butter, diet jams and honey Vegan avocado toast with baked tofu, Sliced seasonal fresh fruits Choice of muesli, granola or all bran flakes served with low fat yoghurt or low-fat milk.



À LA CARTE MENU

Assorted Cheese Plate (D, N, G) ₹50
Assortment of international cheese platter with dried fruits and crackers.

International Cold Cuts Plate(D, O) ₹55
Assorted beef and chicken cold cuts with gherkins, onions, and pickles.

Smoked Salmon (D, L, O) ₹50
Smoked salmon platter with horseradish cream, capers, onion, lemon, and olive oil dressing.

Pancakes or Waffles (D, N, G) ₹40
Served with fresh berries, fresh cream, and Canadian maple syrup or chocolate sauce.

Bakery Basket (D, V, G) ₹30
Your choice of three croissants (chocolate, cheese, or plain), Danish pastries, soft rolls, and muffins, served with white and rye toast, preserves, honey, and butter.

TRADITIONAL
BREAKFAST

Arabic Soujuk Egg (D, L, O) ₹40
Served on sunny-side-up fried eggs with chili flakes.

Foul Madames (V, D, L, O, VG) ₹30
Mashed fava beans served with onions, cumin, chopped parsley, fresh tomato, and a drizzle of olive oil.

Shakshuka (D, L, O) ₹32
Mixed vegetable sauté with pepper paste, combined with fresh egg and finished with white cheese.

Fresh Farm Eggs
All egg dishes are served with toasted white or rye bread.

Two Farm Eggs of Any Style (D, N, G) ₹35
Fried, boiled, or scrambled eggs served with sausage, smoked turkey bacon, grilled tomato, and hash browns.

Egg Royal (D, G, S) ₹40
Poached egg on an English muffin with smoked salmon and spinach, served with hollandaise sauce.

APPETIZERS AND
HEALTHY SALADS

Veg Carpaccio (V, D, N, L, O) ₹45
Garden-grown organic beetroot carpaccio with fresh greens and goat cheese, finished with a balsamic dressing.



Room service

Green Goddess Avocado ₪ 40
(H, D, N, L, O)

Chef's Signature – North Emirates local farm avocado salad, reflecting the flavours and ingredients of local culinary heritage.

Vegan Salad (V, D, G, O, L) ₪ 40

Grilled coloured zucchini, organic mixed quinoa, black olives, fresh tomatoes, onions, and vegan feta cheese, served over a blend of fresh lettuce with shredded carrots and red cabbage.

Classic Caesar Salad (D, N,G) ₪ 40

Fresh romaine lettuce, hard-boiled egg, turkey bacon, our homemade Caesar dressing, herb croutons, and Parmesan cheese shavings.

With Grilled chicken breast ₪ 45

With grilled prawns ₪ 50

Greek Salad (H, L, V) ₪ 35

Diced tomato, lettuce, cucumber, bell pepper, Kalamata olives, onions, watermelon, oregano, feta cheese, and olive oil with apple cider vinegar.

Assorted Cold Mezzeh (G, V) ₪ 55

Hummus, mutabbal, tabbouleh, fattoush, vine leaves, and baba ghanoush.

SOUP

Traditional Lentil Soup (V, G, O, L) ₪ 35

Fresh thyme aroma in a slow-cooked red lentil soup, served with crispy croutons and lemon.

Minestrone Soup (D, V, G, O ,VG) ₪ 35

Hearty Italian vegetable soup made with a tomato-based broth and pasta, finished with lemon juice and a drizzle of olive oil.

SANDWICH & BURGER

Beef Burger (D, G, O, L) ₪ 65

Chef's Signature beef patty burger served with melted cheese, French fries, and coleslaw salad.

Chicken Burger (D, G, O, L) ₪ 55

Chef's Signature organic chicken patty burger with melted cheese, French fries, and coleslaw salad.

Classic Club Sandwich (D, G, O, L) ₪ 65

Served with French fries and coleslaw salad.

PIZZA & PASTA

Pizza Margherita (V, G, D, O) ₪ 35

Our zesty, traditional tomato sauce with generous layers of 100% mozzarella cheese, piled onto our fresh dough crust and baked to perfection.

(D) Contains dairy (N) Contains nuts and seeds (G) Gluten free (V) Vegetarian (O) Organic (L) local (VG) Vegan (PB) Plant – Based (S) Seafood
All prices are in AED and are inclusive of 7% Municipality fee & 10% Service Charge, 5% VAT



Room service

Pizza Contadina (G, D) ₪40

Smoked paprika chicken, mushrooms, roasted mixed peppers, broccoli, rustica tomatoes, mozzarella, and creamy tomato sauce, finished with grated Parmesan and fresh basil.

Novotel Hottest Pizza (G, D, N, L, O) ₪45

Pepperoni, hot green and rocoto peppers, fresh red chili, spicy beef chorizo, tomato sauce, and mozzarella cheese, finished with torn Parmesan, fresh parsley, and chili oil.

Penne a La Norma (V, G, D) ₪40

Classic Sicilian pasta dish combined with fried eggplant, sun-dried cherry tomatoes, and fresh basil in a fresh tomato sauce, finished with ricotta cheese and extra virgin olive oil.

Fettuccine Alfredo (G, D, N) ₪46

Fettuccine pasta cooked al dente, tossed with mushrooms and chicken, served with a creamy sauce and Parmesan cheese.

Spaghetti Bolognese (D, N, G) ₪45

Spaghetti cooked al dente, tossed in our meaty beef ragù Bolognese-style, topped with freshly grated Parmesan cheese.

MAIN DISHES

Traditional Kabsa (D, N, G, L, O) ₪70

Fujairah mountain herbs–marinated UAE local farm organic chicken, served with kabsa rice and fresh yogurt sauce.

Rack of Lamb (D, N, G, L, O) ₪95

Pot-roasted rack of lamb topped with crushed pistachio and wheat risotto, served with roasted cherry tomatoes and spiced gravy sauce on the side.

Modern Oriental Mixed Grill (FS) (D, N, G, L, O) ₪120

Marinated lamb chops, beef kebab, chicken shish taouk, and lamb kofta, served with traditional Oriental rice and accompanied by garlic mayo, spicy tomato sauce, and onion salad.

Sous vide Corn-fed Baby Chicken (D, N, G, L, O) ₪80

Marinated chicken slow-cooked in game sauce, served with spring vegetable couscous and chef's garden baby seasonal sautéed vegetables.

Grilled Rib Eye Steak (D, N , G , L ,O) ₪105

Charcoal-grilled rib-eye steak marinated with aromatic, home-grown fresh rosemary, served with French fries and mixed salad, drizzled with gravy sauce.



FROM THE FISH MARKET

Pan-Seared Salmon Steak (V, G, S, D) ₹95
These delicious pan-seared salmon steaks are seared in butter and oil, served with an avocado and arugula salad, lemon, and caper pan sauce.

Fisherman’s Basket (V, G, S, D, L, O) ₹100
Arabian Gulf farm shrimp casserole with special farm and terrace locally sourced spices, served with organic tomato sauce.

INDIAN FLAVOUR
VEGETARIAN

Dahi Ke Kabab (D) ₹45
Made with curd (yogurt), gram flour, onions, ginger, chilies, and coriander.

Veg Seekh Kebab (N, G) ₹55
A delicious snack-cum-starter made using mixed vegetables such as carrots, beans, cabbage, peas, capsicum, potatoes, and spices.

Paneer Tikka (D) ₹65
Chunks of paneer marinated in spiced yogurt, along with onions and capsicum.

Assorted Vegetable Platter ₹85
Paneer tikka, dahi ke kebab, bharwan aloo, and plain roti.

NON-VEGETARIAN

Mutton Seekh Kebab (G) ₹85
Minced mutton with onions and a blend of spices.

Chicken Tikka (D) ₹55
Boneless pieces of chicken marinated in spiced yogurt, threaded onto a metal skewer.

Chicken Malai Tikka (D) ₹55
Chicken with ginger, garlic, green chili, cream cheese, coriander stems, and cardamom.

Tandoori Pomfret (S, D) ₹65
Fish marinated with yogurt and an assortment of masalas.

Assorted Non-Veg Platter (G) ₹95
Chicken tikka, mutton seekh kebab, chicken reshmi kebab, and plain roti.

Biryani (D,S)
Chicken ₹70
Mutton ₹80
Prawns ₹85

Served with Raita, Pickle and Papad

(D) Contains dairy (N) Contains nuts and seeds (G) Gluten free (V) Vegetarian (O) Organic (L) local (VG) Vegan (PB) Plant – Based (S) Seafood
All prices are in AED and are inclusive of 7% Municipality fee & 10% Service Charge, 5% VAT



Room service

Butter Chicken (D, G)

Traditional Indian chicken curry made with a spiced tomato and butter sauce, served with steamed rice, pickle, and papad.

₹65

Dal Makhani (D, V)

Soft black lentils with garlic, tomato, butter, and cream, served with steamed rice.

₹45

Paneer Mutter (D, N, V)

Stir-fried cottage cheese and green peas, served with steamed rice.

₹50

Vegetable Curry (D, V, VG)

Traditional Indian Vegetable Curry Served with Steamed Rice.

₹45

Tandoor Breads

Tandoori Roti (G)

₹6

Lacha Paratha (G)

₹8

Plain Kulcha (G, D) / Missi Roti (G, D)

Plain Naan (G) / Sesame Naan

₹10

Garlic Naan (G) / Butter Naan (G, D)

Cheese Zatar Naan/Rumali Roti (G)

₹10

Kulcha - Aloo, Paneer, Onion (G, D)

₹10

ASIAN FLAVOUR
MAIN DISHES

Malaysian Chicken Curry with Jasmine Rice

Tender chicken cooked with lemongrass, galangal, red chili, and coconut cream, served with jasmine rice.

₹55

Thai Vegetable Curry with Jasmine Rice (V, VG)

Traditionally cooked with vegetables and coconut cream, served with jasmine rice.

₹45

VEGAN & GLUTEN

The Fresh Market (V, D, G, O, L)

Pure organic vegetarian burrito bowl with sushi rice, avocado, Emirates vegan cheese, kidney beans, green beans, asparagus, mixed cherry tomatoes, arugula, and mixed lettuce.

₹45

Homemade Ravioli (V, G, N, D)

Homemade ravioli made with egg dough from Fujairah home-grown organic farm eggs, stuffed with vegan cheese and baby spinach, tossed in a creamy pomodoro tomato sauce and finished with vegan Parmesan cheese.

₹46

(D) Contains dairy (N) Contains nuts and seeds (G) Gluten free (V) Vegetarian (O) Organic (L) local (VG) Vegan (PB) Plant – Based (S) Seafood
All prices are in AED and are inclusive of 7% Municipality fee & 10% Service Charge, 5% VAT



Room service

Freshness on Table Risotto (V, G, L, O, D) ₹60

Creamy mushroom risotto served with pumpkin seeds, vegan Parmesan cheese, and fresh arugula leaves.

Novotel Burger (V, N, G, D, PB) ₹45

Double Whopper vegan burger featuring two ¼ lb savory flame-grilled vegan patties, topped with juicy tomatoes, fresh iceberg lettuce, creamy mayonnaise, ketchup, crunchy pickles, and sliced white onions, served on a soft buttery brioche bun.

Gluten-Free Penne Arrabbiata (V, D, L, O) ₹42

Organic, farm home-grown heirloom cherry tomato penne served with a locally sourced cinnamon-infused tomato sauce, extra virgin olive oil, and vegan Parmesan cheese.

DESSERT

Cheese Kunafa (N, D, G, L) ₹40

Served with homemade rose water ice cream.

Date Crème Brulé (N, D, L, O) ₹42

Date-flavoured creamy custard topped with torched sugar and candied pistachios.

Camel Milk Panna Cotta (N, D, L, O) ₹45

Thickened and molded vanilla-flavoured camel milk topped with rhubarb compote.

Umm Ali (N, D, G, L) ₹45

Phyllo pastry soaked in rose-flavoured condensed milk, topped with cinnamon dust and mixed nuts.

Fresh Sliced Fruits ₹50

Choice of Ice Cream ₹15

Please ask the server for available flavors

CHILDREN’S MENU

Mini Pizza Margarita (G, V) ₹25

tomato sauce, cheddar cheese and fresh basil.

Spaghetti Bolognese (G) ₹30

parmesan cheese.

Chicken Tenders (G) ₹25

light BBQ sauce and French fries.

Crispy Fish Fingers (G, S) ₹25

Tartar sauce and potato wedges.

Mini burger (G) ₹30

French fries.

Tick –Track (V) ₹18

Hand cut fries.

Pluto’s (H, V, VG) ₹15

Fresh Fruits Salad – (V, VG) ₹15

(D) Contains dairy (N) Contains nuts and seeds (G) Gluten free (V) Vegetarian (O) Organic (L) local (VG) Vegan (PB) Plant – Based (S) Seafood
All prices are in AED and are inclusive of 7% Municipality fee & 10% Service Charge, 5% VAT



IN-ROOM DINING
BEVERAGE MENU

Your Choice of Tea ₪ 24
English Breakfast Tea, Earl Grey Tea, Green Tea,
Chamomile Tea, Peppermint Tea

Your Choice of Coffee ₪ 24
Espresso, Café Latte, Cappuccino, Americano

Seasonal Fresh Juices ₪ 30

Soft Drinks ₪ 24
Coke, Diet Coke, Sprite, Fanta, Ginger Ale

Energy Drink ₪ 37
Red Bull

Water
Still water (S/L) ₪ 26 / 32
Sparkling Water(S/L) ₪ 26 / 32
Local Water (S/L) ₪ 9 / 16

Bottled Beers
Heineken, Beck's, Carlsberg ₪ 42
Corona ₪ 45

WINES

White Wine Glass / Bottle

Hardy's The Riddle Sauvignon Blanc, Australia ₪ 37 / 175

Da Luca, Pinot Grigio, Italy ₪ 45 / 210

Simonsig, Chenin Blanc, South Africa(Bottle) ₪ 290

Rosé Wine

Barton & Guestier Cuvée Spéciale Rosé ₪ 37 / 185

Red Wine

Hardy's The Riddle Cabernet merlot, Australia ₪ 37 / 175

Da Luca, Nero D Avola, Italy ₪ 45 / 210

Simonsig, Chenin Blanc, South Africa (Bottle) ₪ 290

CHAMPAGNE &
SPARKLING

Pierlant Brut ₪ 200

Laurent-Perrier Brut ₪ 850

Moët & Chandon Impérial Brut ₪ 950



SPIRITS

Vodka	Glass / Bottle
Absolut (30 ml/Bottle)	₹40 / 650
Smirnoff (30 ml/Bottle)	₹40 / 650
Cin	
Bombay Sapphire (30 ml/Bottle)	₹40 / 650
Tanqueray (30 ml/Bottle)	₹40 / 650
Rum	
Bacardi Superior (30 ml/Bottle)	₹40 / 650
Captain Morgan Spiced (30 ml/Bottle)	₹40 / 650
Tequila	
Jose Cuervo Silver (30 ml/Bottle)	₹40 / 650
El Jimador Blanco (30 ml/Bottle)	₹40 / 650

Whisky	Glass / Bottle
Johnnie Walker Red Label (30 ml/Bottle)	₹40 / 650
Johnnie Walker Black Label (30 ml/Bottle)	₹47 / 1000
Chivas Regal (30 ml/Bottle)	₹47 / 1000
Jack Daniel's (30 ml/Bottle)	₹47 / 1000
Brandy / Cognac	
St-Rémy Napoléon (30 ml/Bottle)	₹40 / 650
Hennessy VSOP – (Bottle)	₹1350

قائمة الإفطار

أمريكان (D, N, G)

اختيارك من العصائر: البرتقال الطازج، الجريب فروت، الجزر، أو البطيخ.
سلة المخبوزات: تشكيلة من الكرواسان، المعجنات الدنماركية، المافن، التوست الأبيض والجاودار، تقدم مع مجموعة متنوعة من المربى والعسل والزبدة.
تشكيلة من اللحوم الباردة والجبن مع شرائح الفواكه الموسمية الطازجة.
اختيارك من البيض بأي طريقة، مع النفاق أو اللحم المقدد أو الفطر.
الغطائر أو الوافل مع سيرب القيقب أو سيرب الشوكولاتة.
اختيارك من المشروبات: الشاي، القهوة الطازجة، أو الشوكولاتة الساخنة.

قائمة الإفطار

ذا ميدل إيست

إفطار عربي (G, D, L, N, O)

اختيارك من العصائر: البرتقال الطازج، الجريب فروت، الجزر، أو البطيخ.
سلة الخبز العربي: سميت، خبز عربي، وكرواسان بالزعت.
شرائح الفواكه الموسمية الطازجة.
طبق الجبن والمخللات العربية: جبنة حلوم، جبنة فيتا، جبنة بلدي، لبننة، مكحوس، تشكيلة مخللات وزيتون.
حبس خروب بالطحينة وحلاوة فستق، وفول محمس.
بيض شكشوك.
اختيارك من المشروبات: الشاي، القهوة الطازجة، أو الشوكولاتة الساخنة.

إفطار نوفوتيل

إنترناشونال (D, N, L, O, G)

اختيارك من العصائر الطازجة: من الفواكه والخضروات - سليم داون، بلو بيرى، راسبيري كراش، إينرجايز.
بار الشوفان وبذور الكتان أو زبادي الفواكه والخضروات. أومليت من بيضتين مع الكينوا.
زلاية الخضار، مناقيش، وقراص عسل مع جبنة كريمة.
فواكه موسمية طازجة، جوز، تمر.
غطائر رقيقة (كريب) أو توست القمح الكامل - يقدم مع الزبدة ومربى الفواكه الطازجة.
اختيارك من المشروبات: القهوة منزوعة الكافيين أو الشاي مع حليب منزوع الدسم، ساخن أو بارد.

فيجيتيريان بريكفاست

هيلثي (D, N, L, O, G, V, VG)

اختيارك من العصائر: البرتقال الطازج، الجريب فروت، الجزر، البطيخ، أو مزيج صحي خاص من الجزر والبرتقال مع الزنجبيل.
سلة المخبوزات: تشكيلة من توست الجاودار، القمح الكامل، أو مافن الفواكه المجففة، تقدم مع الزبدة، المربى الدايت، والعسل.
توست الأفوكادو النباتي مع التفوف المشوي.
شرائح الفواكه الموسمية الطازجة.
اختيارك من الحبوب: الميوسلي، الجرانولا، أو رقائق النخالة الكاملة، تقدم مع زبادي قليل الدسم أو حليب قليل الدسم.

قائمة حسب الطلب

طبق الجبن المشكل (D, N, G)

ميكس من أطباق الجبن العالمية مع الفواكه المجففة والمقرمشات.

طبق اللحوم الباردة العالمية (D, O)

ميكس من اللحوم الباردة من لحم البقر والدجاج مع المخللات، البصل والمخللات الصغيرة.

سلمون مدخن (D, L, O)

طبق السلمون المدخن مع كريمة الفجل الحار، الكبر، البصل، الليمون، وتبيلة زيت الزيتون

الفطائر أو الوافل (D, N, G)

تُقدّم مع التوت الطازج، الكريمة الطازجة، وسيرب القيقب الكندي أو صلصة الشوكولاتة.

سلة المخبوزات (D, V, G)

اختيارك من ثلاثة أنواع كرواسون (شوكولاتة، جينة، أو سادة)، معجنات دماكية، لفائف طرية، ومافن، تُقدّم مع توست أبيض وجاودار، ومجموعة من المربى، العسل، والزبدة.

تراديشينال بريكفاست

بيض مع سجق عربي (D, L, O)

تُقدّم مع بيض مقلي على الوجه (مع صفار سائل) ورقائق الفجل الحار.

فول مدمس (V, D, L, O, VG)

فول مدمس يُقدّم مع البصل، مسحوق الكمون، البقدونس المفروم، الطماطم الطازجة، وزيت الزيتون.

شكشوكة (D, L, O)

خضار مشكل مقلي مع معجون الفلفل وممزوج بالبيض الطازج، ومزين بالجينة البيضاء.

بيض المزرعة الطازج

(جميع أطباق البيض تقدم مع خبز أبيض محمص أو جاودار)

تو إيجز فروم ذا فارم (D, N, G)

مقلي، مسلوق أو مخفوق يقدم مع النقائق، لحم الديك الرومي المقعد، طماطم مشوية وهاش براون

رويال إيجز (D, G, S)

بيض مسلوق يُقدّم على ماغن إنجليزي مع سلمون مدخن وسبانخ، مع هولنديز صوص

المقبلات والسلطات الصحية

كارباتشيو خضار (V, D, N, L, O)

كارباتشيو الشمندر العضوي من حديقتنا مع الخضروات الطازجة وجينة الماعز، ومزين بتبيلة البلسميك.

أفوكادو جرين جوديس (H, D, N, L, O)

توقيع الشيف: سلطة أفوكادو من مزارع شمال الإمارات المحلية، تعكس النكهات والمكونات المرتبطة بالتراث والطهي المحلي.

السندويشات والبرجر

برجر لحم البقر (D, G, O, L) ٦٥
لحم يقري بتوقيع الشيف يُقدّم مع الجبن الذائب، البطاطس المقلية، وسلطة الكولسلو.

برجر دجاج (D, G, O, L) ٥٥
دجاج أورانجيك بتوقيع الشيف يُقدّم مع الجبن الذائب، البطاطس المقلية، وسلطة الكولسلو.

كلوب ساندويتش كلاسيكي (D, G, O, L) ٦٥
يقدم مع البطاطس المقلية وسلطة كولسلو.

البيتزا والمعكرونة

بيتزا مارغريتا (V, G, D, O) ٣٥
صلصة طماطم تقليدية بنكهة مميزة مع جبنة موتزاريللا 100% على عجينة طازجة ومخبوزة بإتقان.

بيتزا كونتادينا (G, D) ٤٠
دجاج بالبابريكا المدخنة، فطر، فلفل ميكس، بروكلي محمص، طماطم، موزاريللا، وصلصة طماطم كريمية، ومزينة بجبنة بارميزان مبشورة وريحان طازج.

بيتزا نوفوتيل الحارة (G, D, N, L, O) ٤٥
بيتزا ببيروني مع فلفل أخضر حار وفلفل روكيتو، فلفل أحمر طازج، نفاقك لحم يقري حار، صلصة طماطم، وجبنة موزاريللا، ومزينة بجبنة بارميزان، بقودونس طازج، وزيت الفلفل الحار.

٤٠
فيجان سالاد (V, D, G, O, L)
كوسة ملونة مشوية مع مزيج كينوا عضوية، زيتون أسود، طماطم طازجة، بصل، وجبنة فيتا نباتية، تُقدّم فوق مزيج من الخس الطازج مع الجزر المبشور والملغوف الأحمر.

٤٠
سيزر سالاد (D, N, G)
خس روماني طازج مع بيض مسلوق، لحم ديك رومي مقعد، تتبيلة سيزر محلية الصنع، مكعبات خبز بالأعشاب، وشرائح جبنة البارميزان.

٤٥
مع صدر دجاج مشوي
مع روبيان مشوي ٥٠

٣٥
سلطة يونانية (H, L, V)
طماطم مكعبة، خس، خيار، فلفل، زيتون، بصل، بطيخ، أوريغانو، جبنة فيتا، وزيت الزيتون مع خل التفاح.

٥٥
مقبلات باردة ميكس (G, V)
حمص، متبل، تبولة، فتوش، ورق عنب، وبابا غنوج.

الحساء

٣٥
شوربة العدس التقليدية (V, G, O, L)
عدس أحمر بنكهة الزعفران الطازج يقدم مع مكعبات خبز مقرمشة وليمون.

٣٥
شوربة مينستروني (D, V, G, O, VG)
شوربة خضار إيطالية غنية معدة بمرق الطماطم والمعكرونة، مع عصير ليمون ورشة زيت الزيتون.

دجاج مُغذى على الذرة، مطهو بطريقة
السوس فيد (D, N, G, L, O)
دجاج متبل ومطهو في صوص الجيم، ويُقدّم مع
كسكسي بالخضروات الربيعية وخضروات موسمية
صغيرة من حديقة الشيف.

ريب آي ستيك مشوي (D, N, G, L, O)
ستيك متبل بإكليل الجبل الطازج المزروع محليًا، ومشوي
على الفحم ليمنحه نكهة مدخنة غنية، يُقدّم مع
بطاطس مقلية وسلطة ميكس، مع رشّة صوص
الجريفي.

اختيارك من سوق السمك

بان سيرد سالمون ستيك (V, G, S, D)
ستيك سلمون محمر لذيذ في الزبدة والزيت، يُقدّم مع
سلطة أفوكادو وجرجير، وصلصة الليمون والكبر.

فيشرمانز باسكت (V, G, S, D, L, O)
طاجن روبان من مزارع الخليج العربي مع توابل محلية
خاصة من المزرعة والشرفة يقدم مع صلصة طماطم
عضوية

اطعمة هندية نباتية

دهي كباب
مصنوع من اللين أو الزبادي، حقيق الحمص، البصل،
الرنجيل، الفلفل الحار، الكزبرة.

بينني ألا نورما (V, G, D)
طبق معكرونة صقلي كلاسيكي مع باذنجان
مقلي، طماطم كرزية مجففة بالشمس، ربحان
طازج، وصلصة طماطم طازجة، مزينة بجبنة ريكوتا
وزيت زيتون بكر ممتاز.

فيتوتشيني ألفريدو (G, D, N)
معكرونة فيتوتشيني مطبوخة على الطريقة الإيطالية
مع الفطر والدجاج، تُقدّم مع صلصة كريمة وجبنة
بارميزان.

سباغيتي بولونيز (D, N, G)
سباغيتي مطهوءة آل دينتي مع لحم بولونيز غني،
ومغطاة بجبنة بارميزان مبشورة.

الأطباق الرئيسية

كبسة تقليدية (D, N, G, L, O)
دجاج أوجانيك من مزارع الإمارات المحلية، متبل بأعشاب
جبال الفجيرة، ويُقدّم مع أرز كبسة وصلصة زبادي طازجة.

ريش لحم الضأن (D, N, G, L, O)
ريش لحم ضأن مطبوخ في القدر، مغطى بالفتق
المطحون مع ريزوتو القمح، ويُقدّم مع طماطم شيري
محمصة وصلصة مرق متبلّة.

ميكس جريل
(FS) (D, N, G, L, O)
ريش ضأن متبلّة، كباب لحم بقري، شيش طاووق دجاج،
وكفتة ضأن، تُقدّم مع أرز شرقي تقليدي، مصحوبة
بمايونيز بالثوم، طماطم حارة، وسلطة بصل.

برياني (D, S)

☐ ٧٠ دجاج
☐ ٨٠ لحم ضأن
☐ ٨٥ روبيان
 يقدم مع رابطة، مخلل وبابادم

باتر تشيكن (D, G)

باتر تشيكن (D, G)

دجاج كاري هندي تقليدي مع صلصة طماطم وزبدة متبلة، يُقدّم مع أرز مطهو على البخار، مخلل، وبابادم.

دال ماخانی (D, V)

دال ماخاني (D, V)
 عدس أسود طري مع ثوم، طماطم، زبدة وكريمة يقدم
 مع أرز مطهو على البخار.

بانير ماتر (D, N, V)

٥٠. **بانیئر ماتر (D, N, V)**
جینۂ قریش مقلیۂ وبازلۂ خضراء تقدّم مع اُرز مطہو علی البخار.

کاری خضار (D, V, VG)

٤٥٠ **کاري خضار (D, V, VG)**
کاري خضار هندي تقليدي، يُقَدَّم مع أرز مطهو وعلی البخار

خبز تندوري

تاندوری روتی (G)

Ⓔ Ⓐ

نان سادة (G) / نان بالسمسم / نان بالثوم (G) / نان
بالزبدة (G, D)

نان بالجبن وزعتر / رومي روتي (G)

کولتشا - بطاطس، بانیر، بصل (G, D)

سيخ كباب نباتي (N, G)

٥٥

سيخ كباب نباتي (N, G)

وجبة خفيفة لذيذة تُصنع باستخدام خضروات مشكلة مثل الجزر والفاصوليا والملفوف والبالزاء والفلفل والبطاطس والتوابل.

بانیر تکا (D)

بانير نكا (D)
 قطع من جينة البانير متبلة في زبادي متبل مع البصل
 والفلفل.

طبق خضروات میکس

طبق خضروات میکس
بانیر تکا، دھي که کباب، برون آلو، وروتی سادة

غیر نباتی

سيخ كباب لحم الضأن (G)

٨٥ **سِيخْ كِبَابْ لَحْمِ الضَّأْنِ (G)**
لَحْمِ ضَّأْنِ مَفْرُومٍ مَعَ بَصَلٍ وَمُزِيْجٍ مِنَ التَّوَابِلِ

(D) دجاجة تَكَ

دجاج تڪا (D)
 قطع دجاج بدون عظم، متبيلة في زيادي

ملای تکا دجاڭ (D)

ملاي تڪا دڇاڇ (D)
 دڇاڇ مع زنجبيل، ٿوم، فلفل أخضر حار، جينة كريمة،
 سيقان كزبرة وهيل

بومفریت تندوری (S, D)

بومفريت تندوري (S, D)
سَمَكٌ مَتَّبِلٌ فِي الزِّيَادِي، يُقَدَّمُ بِتَوَابِلِ الْمَاسَالَا الْمَتْنَوَعَةِ.

طبق غیر نباتی میکس (G)

٩٥ ﴿طَبَقٌ غَيْرُ نَبَاتِيٍّ مِثْلَ كِسْفٍ﴾
دجاج تیکا مثیل، کباب لحم مغروم علی سیخ، کباب دجاج
ریشمی، وُقْعَدَمَ مَعَ خَبِزِ رُوتَی عَادِی.

الأطباق الرئيسية بنكهات آسيوية

كاري دجاج ماليزي مع أرز الياسمين
دجاج مطبوخ مع عشبة الليمون، الجالنجال، الفلفل الأحمر الحار، وكريمة جوز الهند، يُقدّم مع أرز الياسمين.

كاري خضار تايلاندي مع أرز الياسمين
(V, VG)

مطبوخ تقليدي مع الخضروات وكريمة جوز الهند، يُقدّم مع أرز الياسمين

نباتي وخالي من الجلوتين

ذا فريش ماركت (V, D, G, O, L)
بوريتو نباتي عضوي، يشمل أرز السوشي، أفوكادو، جبنة نباتية إماراتية، فاصوليا حمراء وخضراء، هليون، طماطم كرزية مشكّلة، جرجير، وخس.

هوم ميد رافيولي (V, G, N, D)
رافيولي محلي الصنع بعجينة غنية بالبيض العضوي، محشوة بجبنة نباتية وسبانخ طازجة، مقلي برفق مع صلصة طماطم بومودورو كريمية، ومزّين بجبنة بارميزان نباتية.

فريشنس أون تيبيل ريزوتو (V, G, L, O, D)
ريزوتو بالفطر الكريمي يقدم مع بذور اليقطين، جبنة بارميزان نباتية وأوراق جرجير طازجة.

برجر نوفوتيل (V, N, G, D, PB)
برغر نباتي دبل: مزيج من قطعتين (¼ رطل) من فطائر نباتية مشوية على اللهب، مغطاة بطماطم، خس آيسبيرغ طازج، مايونيز كريمي، كاتشب، مخللات مقرمشة، وشرائح بصل أبيض على خبز بريوش طري.

بيني أرابياتا خالي من الجلوتين
(V, D, L, O)

مكرنة بيني محضرة من طماطم الكرز العضوية المزروعة محلياً، تُقدّم مع صلصة طماطم بنكهة القرفة المستخلصة من مصادر محلية وزيت زيتون بكر ممتاز، ومغطاة بجبنة بارميزان نباتية.

الحلوي

كنافة بالجبنة (N, D, G, L)
تقدم مع أيس كريم ماء الورد محلي الصنع.

كريم بروليه بالتمر (N, D, L, O)
كريمة كاسترد بنكهة التمر مغطاة بسكر محمص وفستق.

بانا كوتا حليب الإبل (N, D, L, O)
حليب إبل مكثف بنكهة الفانيليا، مصبوب ومغطى بكومبوت الراوند.

أم علي (N, D, G, L)
عجينة فيلو منقوعة في حليب مكثف بنكهة الورد مغطاة بالقرفة والمكسرات المشكّلة.

فواكه طازجة مقطعة

اختيارك من الآيس كريم

يرجى سؤال النادل عن النكهات المتوفرة

قائمة الأطفال

ميني بيتزا مارغريتا (G, V)
صلصة طماطم، جبنة شيدر وريحان طازج.

سباغيتي بولونيز (G) جينة بارميزان.	٣٠
قطع دجاج تندرز (G) صلصة باربيكيو خفيفة وبطاطس مقلية.	٢٥
أصابع سمك مقرمشة (G, S) صوص التارتار و بطاطس ودجز.	٢٥
ميني برغر (G) البطاطس المقلية.	٣٠
تيك - تراك (V) بطاطس مقطعة يدوياً.	١٨
بلوتوز (H, V, VG)	١٥
سلطة فواكه طازجة (V, VG)	١٥
قائمة المشروبات للطلب داخل الغرفة	
الشاي	
شاي الإفطار الإنجليزي، شاي إيرل جراي، الشاي الأخضر، شاي البابونج، شاي النعناع.	٢٤
القهوة	
إسبريسو، كافيه لاته، كابوتشينو، أمريكانو	٢٤
العصائر الطازجة	
٣٠	
المشروبات الغازية	
كوكا كولا، دايت كوك، سبرايت، فانتا، جنجر إيل.	٢٤
مشروبات الطاقة	
ريد بول	٣٧
المياه	
مياه عادية (صغير/كبير)	٢٧/٣٢
مياه فوارة (صغير/كبير)	٢٧/٣٢
مياه محلية (صغير/كبير)	٩/١٦
بوتلد بير	
هاينكن، بيكس، كارلسبيرج	٤٢
كورونا	٤٥
النبيذ	
وايت واين	
هاردي ذا ريدل سوفينيون بلان، أستراليا	٣٧ / ١٧٥
دا لوكا، بينو جريجيو، إيطاليا	٤٥ / ٢١
سيمونسيج، شينين بلان، جنوب أفريقيا	٢٩٠

(D) يحتوي على منتجات الألبان، (N) يحتوي على المكسرات والبذور، (G) خالي من الغلوتين، (V) نباتي، (O) عضوي، (L) محلي، (VG) نباتي صرف (فيغان)، (PB) معتمد على النباتات، (S) مأكولات بحرية. جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل ٧% رسوم بلدية، ١٠% رسوم خدمة، و٥% ضريبة القيمة المضافة.

روز واين

بارتون وجيستير كوفيه سببسيال روزيه

ريد واين

هاردى ذا ريدل كابيرنيه ميرلو، أستراليا

دا لوكا، نيرو دافولا، إيطاليا

سيمونسيج، شينين بلان، جنوب أفريقيا

الشامبانيا & النبيذ

بيرلانت بروت

لوران-بيريه بروت

مويت وشاندون إمبيريال بروت

سبيريتس

فودكا

أيسولوت (٣٠ مل/زجاجة)

سميرنوف (٣٠ مل/زجاجة)

جين

بومباي سافاير (٣٠ مل/زجاجة)

تانكيراي (٣٠ مل/زجاجة)

روم

باكاردي سوبيريور (٣٠ مل/زجاجة)

كابتن مورجان سبايسد (٣٠ مل/زجاجة)

تيكيلا

خوسيه كويرفو سيلفر (٣٠ مل/زجاجة)

إل خيمادور بلانكو (٣٠ مل/زجاجة)

(كأس \ زجاجة)

฿ ١٨٥ / ٣٧

฿ ١٧٥ / ٣٧

฿ ٢١٠ / ٤٥

฿ ٢٩٠

฿ ٢٠٠

฿ ٨٥٠

฿ ٩٥٠

฿ ٦٥٠ / ٤٠

฿ ٦٥٠ / ٤٠

฿ ٦٥٠ / ٤٠

฿ ٦٥٠ / ٤٠

฿ ٦٥٠ / ٤٠

฿ ٦٥٠ / ٤٠

฿ ٦٥٠ / ٤٠

฿ ٦٥٠ / ٤٠

ويسكي

جونى ووكر ريد ليبل (٣٠ مل/زجاجة)

جونى ووكر بلاك ليبل (٣٠ مل/زجاجة)

شيفاز ريجال (٣٠ مل/زجاجة)

جاك دانيلز (٣٠ مل/زجاجة)

براندي / كونيالك

سان ريمي نابليون (٣٠ مل/زجاجة)

هينيسى (زجاجة)

(كأس \ زجاجة)

฿ ٦٥٠ / ٤٠

฿ ١٠٠ / ٤٧

฿ ١٠٠ / ٤٧

฿ ١٠٠ / ٤٧

฿ ٦٥٠ / ٤٠

฿ ١٣٥٠

To order by phone, please dial 5672 for our restaurant.

Breakfast timing: 6:30 - 10:30
24 Hour services

In your room, and in the restaurant, our Chef is pleased to offer you various menus or dishes of the day.

DON'T HESITATE TO CALL US

We thank you for allowing a 30 min. after passing your order.

لطلب الطعام عبر الهاتف، يرجى الاتصال على الرقم ٥٦٧٢ الخاص بمطعمنا.

مواعيد الإفطار: ٦:٣٠ – ١٠:٣٠
الخدمة متوفرة على مدار ٢٤ ساعة.

سواء في غرفتك أو في المطعم، دع شيفنا يبهرك بتشكيلة من القوائم وأطباق اليوم الطازجة.

لا تتردد في الاتصال بنا

نشكركم على منحنا ٣٠ دقيقة بعد تقديم طلبكم.