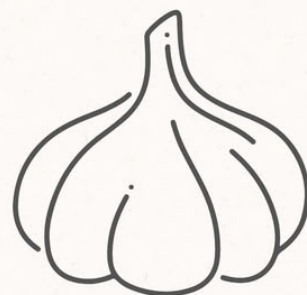




THE SPICERY

Menu



THE SPICERY

BREAKFAST SET MENU

Early Riser

AMERICAN (D, N, G)

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

AED 70

The Middle Eastern

ARABIC BREAKFAST (G, D, L, N, O)

Choice of fresh orange, grapefruit, carrot, pr 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, Mixed pickles and Mixed Olives
Debis Kharoub bil tahina and Halwa Pistachio
Foul medames
Egg shakshuka
Choice of tea, freshly brewed coffee, or hot chocolate

AED 70

Novotel Breakfast

INTERNATIONAL (D, N, L, O, G)

Your choice of freshly squeezed fruit & vegetable juice Slim down, blueberry, and raspberry crush, energize Oat & flaxseed bar, or fruit & vegetable yoghurt .Two-egg omelet with quinoa, Vegetable dumpling, Manakish, honey comb with cream-cheese, Fresh seasonal fruits, walnuts, 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

AED 80



THE SPICERY

Vegan Breakfast

HEALTHY (D, N, L, O, G, V, VG)

AED 65

Choice of fresh orange, grapefruit, carrot, 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

Assorted Cheese Plate (D, N, G)

AED 50

Assortment of international cheeses plate with dry fruits and crackers

International Cold Cuts Plate (D, O)

AED 55

Assorted beef and chicken cold cuts with gherkins, onions and pickles

Smoked salmon (D, L, O)

AED 50

Smoked salmon plate with horseradish cream, capers, onion, lemon and olive oil dressing

Pancakes or Waffles (D, N, G)

AED 35

Served with fresh berries, fresh cream and Canadian maple syrup or chocolate sauce

Bakery Basket (D, V, G)

AED 30

Your choice of three croissants (chocolate, cheese or plain) Danish pastries, soft rolls, muffins, served with white and rye toast, preserves, honey and butter

TRADITIONAL BREAKFAST

Arabic Soujuk Egg (D, L, O)

AED 40

Served on sunny side fried eggs and chili flakes



THE SPICERY

Foul Madames (V, D, L, O, VG)

AED 30

Mashed fava beans served with onions, cumin powder, chopped parsley, fresh tomato and olive oil

Shakshuka (D, L, O)

AED 32

Mixed vegetable sauté with pepper paste and mixed with fresh egg, 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)

AED 35

Fried, boiled or scrambled Served with sausage, smoked turkey bacon, grilled tomato and hash browns

Egg Royal (D, G, S)

AED 40

Poached egg topped on English muffin, smoked salmon, spinach, and served with hollandaise sauce

A la Carte MENU

APPETIZERS AND HEALTHY SALADS

Veg Carpaccio (V, D, N, L, O)

AED 45

Our garden grows organic beetroot carpaccio combined with fresh greens and goat cheese, finished with balsamic dressing

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

AED 40

Chef's Signature- North Emirates local farm Avocado Salad that reflects the flavours and ingredients associated with local culinary heritage

Vegan Salad (V, D, G, O, L)

AED 35

Grilled coloured zucchini, organic Mixed Quinoa, black olives, fresh tomatoes, onions, vegan feta cheese, served over a blend of fresh lettuce with shredded carrots & red cabbage



THE SPICERY

Classic Caesar Salad (D, N, G)

Fresh romaine lettuce, hardboiled egg, turkey bacon, our homemade Caesar dressing, herb croutons and parmesan cheese shavings

AED 35

With Grilled chicken breast

AED 38

With grilled prawns

AED 42

Greek Salad (H, L, V)

Diced tomato, lettuce, cucumber, bell pepper, kalamata olives, onions, watermelon, oregano, feta cheese & olive and apple cider vinegar

AED 35

SOUP

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

Fresh thyme aroma slow-cooked red lentil served with crispy croutons and lemon

AED 45

Minestrone Soup (D, V, G, O, VG)

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

AED 35

PIZZA & PASTA

Pizza Margarita (V, G, D, O)

Our zesty, traditional tomato sauce with mounds of cheese made from 100% mozzarella, all piled on our fresh dough crust and baked to perfection

AED 35

Pizza Contadina (G, D)

Smoked paprika chicken, mushroom, roasted mixed peppers, broccoli, rustica tomatoes, mozzarella and creamy tomato sauce. Finished with grated parmesan and fresh Basil

AED 40



THE SPICERY

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

AED 45

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

Penne a la Norma (V, G, D)

AED 40

Classic Sicilian pasta dish combined with fried eggplant, sundried cherry tomato, fresh basil, fresh tomato sauce finish with ricotta cheese and extra virgin olive oil

Fettucine Alfredo (G, D, N)

AED 46

Fettucine pasta cooked al dente, tossed with mushroom and chicken, served with creamy sauce and parmesan cheese

Spaghetti Bolognese (D, N, G)

AED 45

Spaghetti pasta cooked al dente, tossed in our meaty beef ragout bolognese style topped with freshly grated parmesan cheese

MAIN DISHES

Traditional Kabsa (D, N, G, L, O)

AED 70

Fujairah mountain herbs marinated UAE local farm organic chicken Kabsa rice served with fresh yoghurt sauce

Rack of Lamb (D, N, G, L, O)

AED 80

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

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

AED 120

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



THE SPICERY

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

Marinated Chicken Slow-cooked in game sauce, served with spring vegetables, couscous, and from the chef's garden with seasonal sautéed baby vegetables.

AED 75

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

Charcoal Aromatic, Home-Grown Fresh Rosemary Marinated Rib Eye Steak served with French fries and Mixed salad with gravy sauce

AED 90

FROM THE FISH MARKET

Pan-seared Salmon Steak (V, G, S, D)

These delicious pan-seared salmon steaks are made with fish seared in butter and oil, served with avocado & arugula salad, lemon, and caper pan sauce

AED 80

Fisherman's Basket (V, G, S, D, L, O)

Arabian Gulf farm shrimps' casserole with special farm & terrace locally sourced spices served with organic tomato sauce

AED 95

INDIAN FLAVOUR VEGETARIAN

Dahi Ke Kabab (D)

Made with Curd or yogurt, gram flour, onions, ginger, chillies, coriander

AED 30

Veg Seekh Kebab (N, G)

Delicious snack cum starter made using mixed vegetables like carrot, beans, cabbage, peas, capsicum, potatoes, and spices

AED 35

Paneer Tikka (D)

Chunks of paneer marinated with spiced yogurt, onions, and capsicum

AED 45



THE SPICERY

Assorted Vegetable Platter

Paneer tikka, Dahi ke kebab, Barwan Aloo and Plain roti

AED 75

Dal Dip (G, D)

Bowl of Dal tadka and Dal Makhani served with butter naan

AED 25

NON-VEGETARIAN

Mutton Seekh Kebab (G)

Minced mutton, onions and a blend of spices

AED 85

Chicken Tikka (D)

Boneless pieces of chicken, marinated with spiced yogurt, threaded on a metal skewer

AED 45

Chicken Malai Tikka (D)

Chicken with ginger, garlic, green chilli, cream-cheese, coriander-stem and cardamom

AED 45

Tandoori Pomfret (S, D)

Fish marinated with yogurt and an assortment of masalas

AED 65

Assorted Non-veg Platter (G)

Chicken tikka, Mutton Seekh kebab, Chicken Reshmi kebab and Plain Roti

AED 95

Tandoor Breads

Tandoori Roti (G)

AED 6

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

AED 8

Plain Naan (G) / Sesame Naan (G)

AED 10

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

Cheese Za'atar Naan / Rumali Roti (G)

AED 10

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

AED 10



THE SPICERY

Kids Menu

Mini Pizza Margarita (G, V)

25 AED

Served with tomato sauce, cheddar cheese and fresh basil

Spaghetti Bolognese (G)

AED 30

Served with parmesan cheese

Chicken Tenders(G)

AED 25

Served with light BBQ sauce and French fries

Crispy Fish Fingers (G, S)

AED 25

Served with Tartar sauce and potato wedges

Mini burger (G)

AED 30

Served with French fries

Tick –Track (V)

AED 18

Hand-cut fries

Pluto's (H, V, VG)

AED 15

Fresh Fruit Salad

Vegan & Gluten

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

AED 45

Burrito bowl pure organic vegetarian including sushi rice, avocado, Emirates vegan cheese, kidney beans, green beans, asparagus, mixed cherry tomatoes Arugula and mixed lettuce

Homemade Ravioli (V, G, N, D)

AED 46

Homemade ravioli made with egg dough from Fujairah Home Grove Organic Farm, stuffed with vegan cheese and baby spinach, and tossed with creamy tomato sauce and vegan parmesan cheese.



THE SPICERY

Freshness on table Risotto (V, G, L, O, D)

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

AED 60

Novotel Burger (V, N, G, D, PB)

Double Whooper vegan burger is a pairing of two 1/4 lb* savory flamed- grilled vegan patties topped with juicy tomatoes, fresh iceberg lettuce, creamy mayonnaise, ketchup, crunchy pickles, and sliced white onions on a soft buttery brioche bun

AED 45

Gluten free Penne Arrabbiata (V, D, L, O)

Organic farm home-grown heirloom cherry tomatoes penne served with locally sourced cinnamon aroma tomato sauce and extra virgin olive oil, vegan parmesan cheese

AED 42

DESSERT

Cheese Kunafa (N, D, G, L)

Served with homemade rose water ice cream

AED 40

Dates Crème-Brulé (N, D, L, O)

Creamy custard flavored with dates, topped with torched sugar and candied pistachios.

AED 42

Camel Milk Pannacotta (N, D, L, O)

Thickened and molded vanilla flavored camel milk topped with rhubarb compote

AED 45

Mesh Umm Ali (N, D, G, L)

Served Phyllo pastry soaked in rose flavored condensed milk topped with cinnamon dust and mixed nuts

AED 45

Fresh Sliced Fruits

AED 50

Choice of Ice cream

Please ask the server for available flavors

AED 15



THE SPICERY

BEVERAGE

MENU COCKTAILS

Long Island Ice Tea AED 60

(Vodka Rum, Gin, Tequila, Triple Sec, Lime, Coca Cola)

Mojito AED 50

(Rum, Fresh mint, Lime, Sugar, Soda water)

Negroni AED 50

(Gin, Campari, Vermouth)

Margarita AED 50

(Tequila, Triple Sec, Lime Juice)

Cosmopolitan AED 50

(Vodka, Triple Sec, Lime Juice, Cranberry Juice)

Espresso Martini AED 50

(Vodka, Kahlua, Espresso, Vanilla Syrup)

Old Fashion AED 55

(Whiskey, Orange bitter, Brown sugar)

Sangria AED 55

White Wine, Triple sec, Fresh Apple, Elderflower Syrup, Lemon, Lychee Syrup

Pimm's Cup AED49

Pimm's No 1, Sprite, Fresh cucumber, Fresh Mint, Fresh Orange, Strawberries

Passion Colada AED49

Rum, Coconut Cream, Passion fruit, Pineapple Juice

Green Chili Margarita AED49

Tequila, Triple Sec, Lime Juice, Sugar, Fresh chili



THE SPICERY

MOCKTAILS

Minos

Pineapple juice, mango juice, orange juice

AED 32

Tropilicious

Mango, pineapple, coconut cream

AED 32

Granadilla

Passion fruit, Orange juice, Lime, Mint, Sprite

Bai Hu

(Fresh mint, Lemongrass, elderflower syrup, Tonic water)

AED 32

Virgin mojito

(Fresh mint, Lime, Sugar, Soda water)

AED 32

WINE BY THE GLASS & BOTTLE CHAMPAGNE/SPARKLING

Pierlant Brut

AED 55 / 230

Da Luca

AED 260

Laurent-Perrier Brut

850 AED

WHITE WINE

Hardy's the Riddle Sauvignon Blanc, Australia

AED 40/ 200

Da Luca Pinot Grigio, Italy

AED 52/ 215

Simonsig Chenin Blanc, South Africa

AED 330

Le Fou, the Madman Sauvignon Blanc, France

AED 279

19 Crimes Hard Chard Chardonnay Australia

AED 350

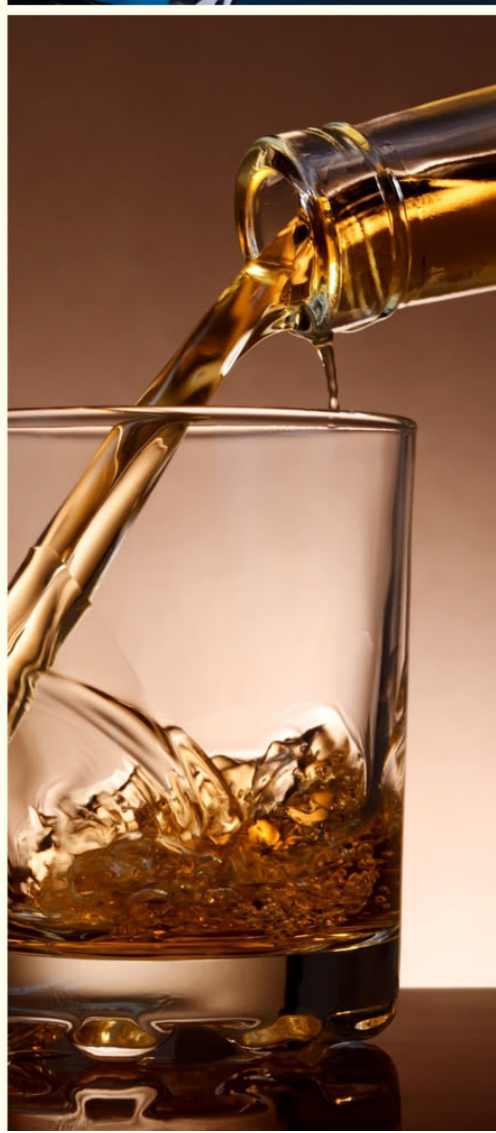
RED WINE

Barton & Guestier Cuvée Spéciale Rouge, France

AED 45/ 200

Emotivo Italian Red Italy

AED 45/ 200



(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

THE SPICERY

Hardys The Riddle Cabernet Merlot, Australia	AED 45/ 220
Da Luca Terre Siciliane Nero d'Avola ,Italy	AED 210
Simonsig Cabernet Sauvignon Shiraz, South Africa	AED 250
Argento Malbec, Argentina	AED 230
19 Crimes Shiraz, Australia	AED 350

ROSE WINE

Emotivo Pinot Grigio Rosé, Italy	AED 36 / 180
Villa Wolf Pinot Noir Rosé, Germany	AED 370

VODKA

Absolute	40 AED
Smirnoff red	40 AED
Ketel One	49 AED
Grey Goose	69 AED

GIN

Tanqueray	40 AED
Gordons Pink	40 AED
Bombay Sapphire	40 AED
Hendrick's	52 AED

RUM

Bacardi Superior	40 AED
Captain Morgan Spiced	42 AED
Zacapa Ambar Dark	52 AED

TEQUILA

El Jimador Blanco	40 AED
El Jimador Reposado	40 AED



THE SPICERY

BOTTLED BEER

Becks	42 AED
Carlsberg	42 AED
Budweiser	42 AED
Heineken	42 AED
Corona	46 AED

WATER

Aqua Panna still 500ML	24 AED
San Pellegrino Sparkling	24 AED
ALAIN (L)	16 AED
ALAIN (S)	9 AED

SOFT DRINKS

Coca cola / Diet	22 AED
Sprite/ Diet	22 AED
Fanta	22 AED
Ginger Ale	22 AED
Soda Water	22 AED
Tonic Water	22 AED
Red Bull/Sugar Free	35 AED

FRESH JUICES

Orange	30 AED
Pineapple	30 AED
Watermelon	30 AED



THE SPICERY

WHISKY

Blended Scotch Whisky

Johnnie Walker Red Label	40 AED
Johnnie Walker Black Label	57 AED
Chivas Regal 12 YO	57 AED
Johnnie Walker Double Black Label	67 AED

Malt Scotch whisky

The Ardmore	57 AED
Glenlivet 12 YO	60 AED
Glenfiddich 12 YO	60 AED

Tennessee whiskey

Jack Daniel's No.7	57 AED
--------------------	--------

Irish whiskey

John Jameson	47 AED
--------------	--------

CONGAC

Hennessy VS	60 AED
Remy VSOP	75 AED

APERITIF

Martini Rosso, Bianco, Dry	40 AED
Campari	40 AED
Aperol	40 AED

LIQUEURS

Amaretto	40 AED
Jägermeister	40 AED
Pimm's No.1	40 AED
Malibu	40 AED
Kahlua	40 AED
Bailey's	42 AED
Cointreau	42 AED

(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



THE SPICERY

TEA SELECTIONS

English Breakfast	24 AED
Earl Grey	
Green Tea	
Forest Fruits	
Jasmine Green	
Moroccan mint	
Chamomile	
Peppermint	
Lemon Ginger	

COFFEE

Espresso	24 AED
Double Espresso	
Café Latte	
Cappuccino	
Americano	
Decaffeinated Coffee	
Hot Chocolate	
Turkish coffee	30 AED



قائمة وجبة الإفطار

70 درهم

الإفطار الأمريكي (D, N, G)

اختيارك من عصير البرتقال الطازج، الجريب فروت، الجزر أو البطيخ
سلة المخبوزات - تشكيلة من الكرواسون، المعجنات الدنماركية، المافن، توست أبيض وتوست الجاودار
تقدم مع مجموعة من المربي العسل والزبدة
تشكيلة من اللحوم الباردة والجبن
فواكه موسمية مقطعة
اختيارك من البيض بأي طريقة مع نقائق، لحم مقدد أو فطر
بانكيك أو وافل مع شراب القيقب أو شراب الشوكولاتة
اختيارك من الشاي، القهوة الطازجة أو الشوكولاتة

إفطار الشرق الاوسط

70 درهم

إفطار عربي (G,D,L,N,O)

اختيارك من عصير البرتقال الطازج، الجريب فروت، الجزر أو البطيخ
سلة الخبز العربي - سميت، خبز عربي وكرواسون بالزعر
فواكه موسمية مقطعة
طبق الجبن العربي والمخللات - جبنة حلوم، جبنة فيتا، جبنة بلدي، لبننة، مكدوس، تشكيلة مخللات
وزيتون متنوع
حبس خروب بالطحينة وحلاوة بالفسطق
فول محمص
بيض شكشوكة
اختيارك من الشاي، القهوة الطازجة أو الشوكولاتة الساخنة

إفطار نوفوتيل

80 درهم

إفطار عالمي (D, N, L, O, G)

اختيارك من عصائر الفواكه والخضروات الطازجة
عصير التوت الأزرق والتوت البري،
شريحة الشوفان وبذور الكتان أو زبادي بالفواكه والخضروات
أومليت من بيضتين مع الكينوا
فطائر الخضار
مناقيش، قرص عسل مع جبنة كريمية
فواكه موسمية طازجة، جوز، تمر
كرب أو توست القمح الكامل
يقدم مع الزبدة والمربي الطازجة
اختيارك من القهوة منزوعة الكافيين أو الشاي مع حليب منزوع الدسم ساخن أو بارد



THE SPICERY

إفطار نباتي صحي

إفطار صحي (D, N, L, O, G, V, VG)

65 درهم

اختيارك من عصير البرتقال الطازج، الجريب فروت، الجزر، البطيخ أو مزيج صحي خاص من الجزر، البرتقال أو الزنجبيل
سلة المخبوزات - تشكيلة من توست الجاودار، القمح الكامل أو مافن بالفواكه المجففة تقدم مع الزبدة، مربيات الدايت والعسل
توست الأفوكادو النباتي مع التوفو المخبوز
فواكه موسمية مقطعة
اختيارك من الميوسلي، الجرانولا تقدم مع زبادي قليل الدسم أو حليب قليل الدسم

طبق الجبن المشكل (D, N, G)

50 درهم

تشكيلة من الأجبان العالمية مع الفواكه المجففة والمقرمشات

طبق اللحوم الباردة العالمية (D, O)

55 درهم

تشكيلة متنوعة من لحوم البقر والدجاج الباردة مع الخيار المخلل، البصل والمخللات

سلمون مدخن (D, L, O)

50 درهم

طبق من السلمون المدخن مع كريمة الفجل الحار، البصل، الليمون وصلصة زيت الزيتون

بانكيك أو وافل (D, N, G)

35 درهم

تقدم مع التوت الطازج، الكريمة الطازجة وشراب القيقب الكندي أو صلصة الشوكولاتة

سلة المخبوزات (D, V, G)

30 درهم

اختيارك من ثلاثة أنواع من الكرواسون (شوكولاتة، جبنة أو سادة) معجنات دنماركية، لفائف طرية، مافن، تقدم مع توست أبيض وتوست الجاودار، مربى، عسل وزبدة

الإفطار التقليدي

بيض مع سجق عربي

40 درهم

يقدم على بيض مقلي وقطع الفلفل الحار



30 درهم

فول محمص (V, D, L, O, VG)

فول مهروس يقدم مع البصل، الكمون المطحون، البقدونس المفروم
طماطم طازجة وزيت زيتون

32 درهم

شكشوكة (D, L, O)

خضروات مشكلة محمرة مع معجون الفلفل ومخلوطة مع بيض طازج
تقدم مع جبة بيضاء

بيض المزرعة الطازج

(جميع أطباق البيض تقدم مع توست أبيض أو توست الجاودار)

35 درهم

بيضان من المزرعة بأي طريقة (D, N, G)

مقلي، مسلوق أو مخفوق
يقدم مع النقانق، لحم الديك الرومي المدخن، طماطم مشوية وهاش براون

40 درهم

بيض رويال (D, G, S)

بيض مسلوق يقدم على مافن إنجليزي، سلمون مدخن، سبانخ، ويقدم
مع صلصة الهولنديز

قائمة الطعام الرئيسية

المقبلات والسلطات الصحية

45 درهم

كارباتشيو الخضار (V, N, L, O)

كارباتشيو الشمندر العضوي من حديقةنا مع الخضروات الطازجة
وجبة الماعز، مع صلصة الباسميك

40 درهم

أفوكادو جرين جودس (H, D, N, L, O)

توقيع الشيف - سلطة أفوكادو محلية من مزارع شمال الإمارات تعكس نكهات
ومكونات التراث الطهي المحلي

35 درهم

سلطة نباتية (V, D, G, O, L)

كوسة ملونة مشوية، كينوا عضوية مشكلة، زيتون أسود، طماطم طازجة، بصل، جبة
فيتا نباتية تقدم فوق مزيج من الخس الطازج مع جزر مبشور وملفوف أحمر



THE SPICERY

35 درهم

سلطة سيزر الكلاسيكية (D, N, G)

خس روماني طازج، بيض مسلوق، لحم ديك رومي مققد، صلصة سيزر المنزلية، خبز محمص بالأعشاب ورقائق جبنة البارميزان

38 درهم

42 درهم

- مع صدر دجاج مشوي
- مع روبيان مشوي

35 درهم

سلطة يونانية (H, L, V)

طماطم مقطعة، خس، خيار، فلفل حلو، زيتون، بصل، بطيخ، أوريغانو، جبنة فيتا وزيت زيتون مع خل التفاح

حساء

35 درهم

شوربة العدس التقليدية (V, G, O, L)

عدس أحمر مطهو ببطء بنكهة الزعتر الطازج يقدم مع خبز محمص مقرمش وليمون

35 درهم

شوربة مينستروني (D, V, G, O, VG)

شوربة خضار إيطالية غنية محضرة بمرق طماطم ومعكرونة، عصير ليمون ورشة من زيت الزيتون

البيتزا & المعكرونة

35 درهم

بيتزا مارجريتا (V, G, D, O)

صلصة الطماطم التقليدية اللاذعة مع كميات وفيرة من الجبن المصنوع من 100% موزاريلا، على عجنتنا الطازجة والمخبوزة جيدا

40 درهم

بيتزا كونتادينا (G, D)

دجاج بالباريكا المدخنة، فطر، فلفل مشكل، بروكلي، طماطم روستيكا، موزاريلا وصلصة طماطم كريمية. مزينه بجبنة بارميزان مبشورة وريحان طازج



THE SPICERY

45 درهم

بيتزا نوفوتيل الحارة (G, D, N, L, O)

بيبروني، فلفل أخضر حار وروكيو، فلفل أحمر طازج، نقانق لحم بقري حار، صلصة طماطم وجبنة موزاريلا، تنتهي بجبنة بارميزان ممزقة، بقونس طازج وزيت الفلفل الحار

40 درهم

بيني آلا نورما (V, G, D)

طبق باستا كلاسيكي ممزوج بالبازنجان المقلي، والطماطم المجففة، والريحان الطازج، وصلصة الطماطم الطازجة، ويُزين بجبن الريكوتا وزيت الزيتون البكر الممتاز.

46 درهم

فيتوتشيني ألفريدو (G, D, N)

معكرونة فيتوتشيني مطبوخة على الطريقة الإيطالية، مقلية مع الفطر والدجاج، تقدم مع صلصة كريمية وجبنة البارميزان

45 درهم

سباغيتي بولونيز (D, N, G)

معكرونة سباغيتي مطبوخة على الطريقة الإيطالية، مقلية في راجو اللحم البقري على طريقة البولونيز مغطاة بجبنة البارميزان المبشورة الطازجة

الأطباق الرئيسية

70 درهم

كبسة تقليدية (D, N, G, L, O)

دجاج اورجانيك من مزارع الإمارات المحلية متبل بأعشاب جبال الفجيرة، يقدم مع أرز الكبسة وصلصة الزبادي الطازجة.

80 درهم

ضلع لحم الضأن (D, N, G, L, O)

قطع لحم الضأن المشوي على ببطء، مغطاة بالفستق المجروش وريسوتو القمح، تُقدم مع طماطم مشوية وصلصة غرافي متبلية على الجانب.

120 درهم

ميكس جريل (FS) (D, N, G, L, O)

ريش ضأن متبل، كباب لحم بقري، شيش طاووق دجاج وكفتة ضأن تقدم مع أرز شرقي تقليدي مصحوبة بمايونيز الثوم، سلطة طماطم حارة وبصل



75 درهم

دجاج صغير مغذى على الخزة (D, N, G, L, O)

سلو دجاج متبل مطبوخ في صلصة مرق يقدم مع كسكسي الخضار الربيعي وخضروات موسمية صغيرة محمرة من حديقة الشيف

90 درهم

ستيك ريب آي مشوي (D, N, G, L, O)

شريحة لحم ريب آي مُتبلة بـروزماري طازجة محلية النمو وعطر القدم، تُقدّم مع البطاطس المقلية وسلطة مختلطة مغطاة بصلصة المرق.

من سوق السمك

80 درهم

سلمون ستيك (V, G, S, D)

شرائح سلمون محضرة باستخدام الزبدة والزيت، تقدم مع سلطة أفوكادو وجرجير، ليمون وصلصة كابر

95 درهم

فيشرمانز باسكت (V, G, S, D, L, O)

طاجن الروبيان من مزرعة الخليج العربي مع توابل محلية خاصة من المزرعة تقدم مع صلصة طماطم عضوية

النكهات الهندية أطباق نباتية

30 درهم

دهي كباب (D)

مصنوع من اللبن أو الزبادي، دقيق الحمص، بصل، زنجبيل، فلفل حار، كزبرة

35 درهم

سيخ كباب نباتي (N, G)

وجبة خفيفة لذيذة مصنوعة باستخدام خضروات مثل الجزر، الفاصوليا، الملفوف، البازلاء، الفلفل، البطاطس والتوابل

45 درهم

بانير تكا (D)

قطع من جبنة البانير متبلة في زيادي مع البصل والفلفل



75 درهم

طبق ميكس خضروات

بانير تكا، دهي كباب، بروان آلو وروتني سادة

25 درهم

دال ديب (G, D)

وعاء من دال تادكا ودال ماخاني يقدم مع خبز نان بالزبدة

غير نباتية

85 درهم

سيخ كباب لحم الضأن (G)

لحم ضأن مفروم، بصل ومزيج من التوابل

45 درهم

دجاج تكا (D)

قطع دجاج بدون عظم، متبلة في زبادي متبل، مشكلة على سيخ معدني

45 درهم

دجاج ملاي تكا (D)

دجاج مع زنجبيل، ثوم، فلفل أخضر حار، جينة كريمية، سيقان كزبرة وهيل

65 درهم

بومفريت تندوري (S, D)

سمك متبل بالزبادي ومجموعة متنوعة من المسالا

95 درهم

طبق غير نباتي مشكل (G)

دجاج تكا، سيخ كباب لحم ضأن، كباب دجاج ريشمي وروتني سادة

خبز التندور

6 درهم

تندوري روتي (G)

8 درهم

لاشا باراثا (G) / بلين كولتشا (G, D) / ميسي روتي (G, D)

10 درهم

بلين نان (G) / سيسم نان / جارلك نان (G)

10 درهم

نان بالزبدة (G, D)

10 درهم

نان بالجينة والزعر / رومالي روتي (G)

كولتشا - البطاطس، بانير، بصل (G, D)



نباتي وخالي من الجلوتين

45 درهم

ذي فريش ماركت (V, D, G, O, L)

وعاء بوريتو نباتي اورجانيك يشمل أرز السوشي، أفوكادو، جبنة نباتية إماراتية، فاصوليا حمراء، فاصوليا خضراء، هليون، طماطم، جرجير وخس

46 درهم

رافايولي هوم ميد (V, G, N, D)

عجينة رافيولي منزلية الصنع من بيض مزرعة فجيرة العضوية ومحمشة جبنة نباتية، سبانخ صغيرة، مقلبة بصلصة طماطم بومودورو كريمية وجبنة بارميزان نباتية

60 درهم

ريزوتو طازج (V, G, L, O, D)

ريزوتو فطر كريمي يقدم مع بذور اليقطين، جبنة بارميزان نباتية وأوراق جرجير طازجة

45 درهم

برجر نوفوتيل (V, N, G, D, PB)

برجر نباتي مزدوج هو مزيج من فطيرتين نباتيتين مشويتين على النار مغطاة بطماطم عصيرية، خس آيسبرج طازج، مايونيز كريمي، كاتشب، مخللات مقرمشة وشرائح بصل أبيض على خبزة بريوش زبدية ناعمة

42 درهم

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

معكرونة بيني من طماطم كرزية متوارثة مزروعة في المزرعة العضوية تقدم مع صلصة طماطم بنكهة القرقة من مصادر محلية وزيت زيتون بكر ممتاز، جبنة بارميزان نباتية

الحلوي

40 درهم

كنافة بالجبن (N, D, G, L)

تقدم مع آيس كريم ماء الورد محلي الصنع

42 درهم

كريم بروليه بالتمر (N, D, L, O)

كاسترد كريمي بنكهة التمر مغطى بسكر محروق وفستق مكرومل



THE SPICERY

45 درهم

بانا كوتا حليب الابل (N, D, L, O)
حليب إبل مكثف ومشكل بنكهة الفانيليا مغطى بكومبوت الراوند

45 درهم

أم علي (N, D, G, L)
عجينة الفيلو مغمورة في حليب مكثف بنكهة الورد مغطاة برشة قرفة ومكسرات مشككة

50 درهم

فواكه طازجة مقطعة

15 درهم

اختيارك من الآيس كريم
يرجى سؤال النادل عن النكهات المتوفرة

قائمة للأطفال

25 درهم

ميني بيتزا مارجريتا (G,V)
تقدم مع صلصة طماطم، جبن شيدر وربان طازج

30 درهم

سباغيتي بولونيز (G)
تقدم مع جبنة البارميزان

25 درهم

أصابع دجاج (G)
تقدم مع صلصة باربيكيو خفيفة وبطاطس مقلية

25 درهم

أصابع سمك مقرمشة (G,S)
تقدم مع صلصة تارتار وبطاطس ويدجز

30 درهم

ميني برجر (G)
يقدم مع بطاطس مقلية

18 درهم

تيك تراك (V)
بطاطس مقطعة يدويًا

15 درهم

بلوتو (H,V,VG)
سلطة فواكه طازجة



المشروبات

منيو الكوكتيلات

٦٠ درهم

ليمون آيس تي

(فودكا، رم، جن، تكيلا، تريبل سيك، ليمون، كوكا كولا)

٥٠ درهم

موهيتو

(رم، نعناع طازج، ليمون، سكر، ماء صودا)

٥٠ درهم

نيجروني

(جن، كامباري، فيرموث)

٥٠ درهم

مارجريتا

(تكيلا، تريبل سيك، عصير ليمون)

٥٠ درهم

كوزموبوليتان

(فودكا، تريبل سيك، عصير ليمون، عصير كرانبيري)

٥٠ درهم

إسبريسو مارتيني

(فودكا، كالوا، إسبريسو، شراب الفانيليا)

٥٥ درهم

أولد فاشن

(ويسكي، مر البرتقال، سكر بني)

٥٥ درهم

سانجريا

(نبيذ أبيض، تريبل سيك، تفاح طازج، شراب زهر اليبلسان، ليمون، شراب الليتشي)

٤٩ درهم

بيمز كب

(بيمز رقم ١، سبرايت، خيار طازج، نعناع طازج، برتقال طازج، فراولة)

٤٩ درهم

باشن كولا

(رم، كريمة جوز الهند، فاكهة العاطفة، عصير أناناس)

٤٩ درهم

مارجريتا الفلفل الأخضر

(تكيلا، تريبل سيك، عصير ليمون، سكر، فلفل طازج)



كوكتيلات غير كحولية

٣٢ درهم

مينوس

(عصير أناناس، عصير مانجو، عصير برتقال)

٣٢ درهم

تروبيلشس

(مانجو، أناناس، كريمة جوز الهند)

٣٢ درهم

جراناديللا

(فاكهة العاطفة، عصير برتقال، ليمون، نعناع، سبرايت)

٣٢ درهم

باي هو

(نعناع طازج، عشب الليمون، شراب زهر اليلسان، ماء التونيك)

٣٢ درهم

موهيتو بدون كحول

(نعناع طازج، ليمون، سكر، ماء صودا)

النبذ كأس & زجاجة شامبانيا / مشروبات فوارة

٢٣٠ / ٥٥ درهم

بيرلانت بروت

٢٦٠ درهم

دا لوكا

٨٥٠ درهم

لوران-بيريه بروت

وايت واين

٢٠٠ / ٤٠ درهم

هاردى ذا ريدل سوفينيون بلان، أستراليا

٢١٥ / ٥٢ درهم

دا لوكا بينو جريجيو، إيطاليا

٣٣٠ درهم

سيمونسيج شينين بلان، جنوب أفريقيا

٢٧٩ درهم

لو فو، ذا مادمان سوفينيون بلان، فرنسا

٣٥٠ درهم

١٩ كرايمز هارد شارد شاردونيه، أستراليا

ريد واين

٢٠٠ / ٤٥ درهم

بارتون وجيستير كوفيه سبسيال روج، فرنسا

٢٠٠ / ٤٥ درهم

إيموتيفو إيطالي أحمر، إيطاليا



THE SPICERY

٤٠ / ٢٢٠ درهم

٢١٠ درهم

٢٥٠ درهم

٢٣٠ درهم

٣٥٠ درهم

هاردى ذا ريدل كابيرنيه ميرلو، أستراليا
دا لوكا تيري سيسيليان نيرودافولا، إيطاليا
سيمونسيج كابيرنيه سوفينيون شيراز، جنوب أفريقيا
أرجنتو مالبيك، الأرجنتين
١٩ كرايمز شيراز، أستراليا

روز واين

١٨٠ / ٣٦ درهم

٣٧٠ درهم

إيموتيفو بينو جريجيو روزيه، إيطاليا
فيلا وولف بينو نوار روزيه، ألمانيا

فودكا

٤٠ درهم

٤٠ درهم

٤٩ درهم

٦٩ درهم

أبسولوت
سميرنوف الأحمر
كيتل ون
جراي جوس

جين

٤٠ درهم

٤٠ درهم

٤٠ درهم

٥٢ درهم

تانكيراي
جوردونز بينك
بومباي سافاير
هندريكس

روم

٤٠ درهم

٤٢ درهم

٥٢ درهم

باكاردى سوبيرور
كابتن مورجان سبايسد
زاكبا أمبار دارك

تكيل

٤٠ درهم

٤٠ درهم

إل خيمادور بلانكو
إل خيمادور ريبوسادو



THE SPICERY

ويسكي

ويسكي سكوتش مخلوط

جوني ووكر ريد ليبل

جوني ووكر بلاك ليبل

شيفاز ريجال ١٢ سنة

جوني ووكر دبل بلاك ليبل

٤٠ درهم
٥٧ درهم
٥٧ درهم
٦٧ درهم

ويسكي سكوتش مالت

ذا أردمور

جلينليفيت ١٢

جلينفيديش ١٢

٥٧ درهم
٦٠ درهم
٦٠ درهم

ويسكي تينيسي

جاك دانيلز 7

٥٧ درهم

ويسكي إيرلندي

جون جيمسون

٤٧ درهم

كونياك

هينيسي VS

ريمي VSOP

٦٠ درهم
٧٥ درهم

أبريتيف

مارتيني روسو، بيانكو، دراي

كامباري

أبيرول

٤٠ درهم
٤٠ درهم
٤٠ درهم

مشروبات كحولية محلاة

أماريتو

ياجرمايستر

بيمز ١

ماليبو

كالوا

بايليز

كوانترو

٤٠ درهم
٤٠ درهم
٤٠ درهم
٤٠ درهم
٤٠ درهم
٤٢ درهم
٤٢ درهم



Martini Rosso, Bianco, Dry

Campari

Amaretto

Jägermeister

Pimm's No.1

Malibu

Kahlua

Bailey's

Cointreau

بوتلد بير

بيكس

كارلسبرج

بدوايزر

هاينكن

كورونا

٤٢ درهم

٤٢ درهم

٤٢ درهم

٤٢ درهم

٤٦ درهم

المياه

أكوا بانا (مياه عادية) ٥٠٠ مل

سان بيليغرينو (مياه فوارة)

العين (كبير)

العين (صغير)

٢٤ درهم

٢٤ درهم

١٦ درهم

٩ درهم

المشروبات الغازية

كوكا كولا / دايت

سبرايت / دايت

فانتا

جنجر إيل

مياه صودا

مياه تونيك

ريد بول / خالي من السكر

٢٢ درهم

٢٢ درهم

٢٢ درهم

٢٢ درهم

٢٢ درهم

٢٢ درهم

٣٥ درهم

العصائر الطازجة

برتقال

أناناس

بطيخ

٣٠ درهم

٣٠ درهم

٣٠ درهم





الشاي

٢٤ درهم

إنجليش بريكفاست
إيرل جراي
شاي أخضر
فواكه الغابة
جاسمين أخضر
نعناع مغربي
بابونج
نعناع
ليمون وزنجبيل

القهوة

٢٤ درهم

إسبريسو
دبل إسبريسو
كافيه لاتيه
كابتشينو
أمريكانو
قهوة منزوعة الكافيين
شوكولاتة ساخنة
قهوة تركية

٣٠ درهم

