

المقبلات STARTERS

- Beetroot Salad** N.G سلطة الشمندر
Goat Cheese Cream, Bitter Chocolate,
Pickled Fennel, Lemongrass & Mandarin
Dressing, Parsley Sponge
جين ماعز طرية، شوكولاتة داكنة، شمر
مخلل، صلصة عشبة الليمون واليوسفي
والبقدونس
- Canadian Lobster** S.G.A كركند كندي
Red Quinoa Salad, Pressed Blood Orange
Cured Mushroom, Champagne Gelee &
Lobster Dressing
سلطة الكينوا الحمراء، عصير البرتقال الاحمر،
فطر مقدّد، صلصة الكركند
وجيلي الشامبانيا
- Caseificio Burattina** G.A جبنة بوراتا كاسيفيسيو
Polaine Bread, Pesto Oil, Black Garlic,
Chardonnay Poached Peach & Belle De
Coeur Tomato
خبز "بولان" الفرنسي، ثوم أسود،
بيستو الحبق، دراق مسلوق
وطماطم "بال دو كور"
- Foie Gras Terrine** N.G.A تيرين الفوا جرا
Brioche, Dates, Pistachio Tuile,
Port Wine Gelee & Hazelnut
بريوش، صلصة التمر، رفاقة الفستق
المقرمشة، جيلي مصنوع من النبيذ والبندق
- Warm Cured Salmon** G.A سلمون مدخن مسخن
Seafood Tortellini, Ratte Potato Confit,
Green Peas Casserole, Citrus Crust &
Micro Carrot
تورتيليني بثمار البحر، بطاطس مطبوخة
على نار هادئة، بازلاء بالفرن، قشر
الليمون وجزر صغير
- Truffle Risotto** G ريزوتو مع الكمأ
Seasonal Forest Mushroom, Shaved
Pecorino, Spinach Emulsion with
Lemongrass Essence
فطر الغابات الموسمية، جبن
البيكورينو، السبانخ مع
خلاصة عشبة الليمون

الأطباق الرئيسية

MAIN COURSE

- Roasted Beef Rossini*** G.A
Black Chateaubriand, Mini Vegetables, Truffle Mash, Mushroom Casserole, Foie Gras Cromesquis & Bordelaise – Thyme Sauce
لحم روسيني مشوي
شريحة لحم البقر شاتوبريان المشوي مع خضار، بطاطا مهروسة مع الكما، فطر بالفرن، فوا جرا محشية مع صلصة البوردوليز والزعتر
- Braised Veal Cheek*** G
With Celeriac Puree, Veal Sweetbread, Glazed Root Vegetables & Natural Veal Glace De Viande
خد لحم العجل
تقدّم مع الكرفس المهروس، بنكرياس العجل، الخضار الجذرية المتبلة ولحم العجل
- Slow Cooked Lamb Loin*** G
Chorizo & Fava Bean Cassoulet, Ratatouille, Parsnip Puree & Tonka Bean Sauce
قطعة لحم مشوية
تقدّم مع يخنة سبج وحبوب الفول، راتاتوي، جزر أبيض مهروس وصلصة فول التونكا
- Line Caught Turbot*** S
With Seared Loch Fyne Scallops, Aromatic Lentil, Green Pea Puree & Coriander Beurre Blanc Sauce
سمك الترس مسلوق بالزبدة
يقدم مع شريحة لحم السمك المحمرة، العدس، بازلاء خضراء مهروسة وصلصة الزبدة بالكزبرة
- Basque style Chicken***
Fondant Agria, Caramelized 'ceps', Heirloom Cauliflower, Basque Pepper Stew & Natural Chicken Jus
دجاج على طريقة الباسك
فوندان البطاطا بالزبدة، فطر بالفرن، قرنبيط، مرقة فلفل الباسك وصلصة الدجاج
- Sous Vide of Duck Breast*** G.A
With Sweet Potato Confit, Duck Rillettes Croquette, Braised Red Cabbage, Pumpkin Puree, Pear Conference, Caramelized Onion & Mandarin Jus
صدر بط مطبوخ - سوفيد
يقدم مع بطاطا حلوة مطبوخة على نار هادئة، ملفوف أحمر مطبوخ على نار هادئة، يقطين مهروس، إجا، بصل مكروم وعصير المندرين

الحلويات DESSERTS

- Chocolate Fondant** N.G فوندان الشوكولاتة
Orange-Chocolate Brownie, Chocolate
Macaroon, Pistachio Dust, Peanut
Butter Ice Cream براونني بالشوكولاتة والبرتقال، مكارون
بالشوكولاتة، بودرة الفستق، آيس كريم زبدة
الفول السوداني
- Strawberry Cannelloni** G.A كانولي بالفراولة
Cylinder strawberry mousse, Crispy
raspberry powder, Raspberry jelly,
White chocolate-orange ice cream &
Malibu white chocolate sauce موس الفراولة، بودرة التوت المقرمشة،
جيلي التوت، آيس كريم البرتقال
والشوكولاته البيضاء مع صوص
الشوكولاته البيضاء
- Cammoline Peach Bar** N.G لوح خوخ والبابونج
Chamomile Peach creamy, Coconut
dacquoise, Mango sorbet, Mango fluid
gel & Nougat dumpling قشدة خوخ والبابونج، كعكة الداكواز
بجوز الهند، سوربيه المانجو، جل المانجو
وفطيرة النوغة
- Tonka Vanilla Panacotta** A بانا كوتا بفول التونكا والفانيليا
Vanilla-cointreau panacotta, Raspberry
sorbet, Rhubarb compressed, Meringue
& lemon fluid gel باناكوتا مع الفانيليا ومشروب الكونترو،
سوربيه التوت، الراوند، حلوى
المرانغ وجل الليمون
- Champagne & Coconut Parfait** G.A شامبانيا وبارفيه جوز الهند
Praline biscuit, Champagne jelly,
Champagne Turkish delight and
Champagne sorbet بسكويت البرالين، جلي بطعم الشامبانيا،
حلوى تركي بالشامبانيا
وسوربيه الشامبانيا
- French Cheese** N.G جبنة فرنسية
Truffle Honey & Crispy Wafers عسل الكما ورقاقات البسكويت المقرمشة
- Fresh Fruit Plate** G طبق فواكه طازجة
Pineapple, Honey Melon, Rock Melon,
Dragon Fruit, Kiwi, Berries, Strawberry
& Blueberry Macaroon, Lemon Sorbet أناناس، شمام كوز العسل، شمام، فاكهة
التنين، كيوي، توت على أنواعه، مكارون
بالفراولة والتوت الأزرق، سوربيه بالليمون

قائمة النباتيين

VEGETARIAN MENU

STARTERS

المقبلات

Root Vegetable Salad

Asian Mix Salad, Shaved Parmesan,
Roasted Root Vegetable & Balsamic
Dressing

N.G سلطة الخضار الجذرية

مزيج من السلطة الآسيوية، جبن بارميزان
المبشور، خضار جذرية مشوية وصلصة خل
البلسمية

Truffle Risotto

Seasonal Forest Mushrooms, Shaved
Pecorino, Spinach Emulsion with
Lemongrass Essence

G ريزوتو مع الكمأ

فطر الغابات الموسمي، جبن بيكورينو،
رغوة السبانخ مع خلاصة
عشب الليمون

Mezza Chaud-Froid

Beetroot Hummus, Quenelle of Avocado,
Haloumi Cheese Roll,
Spinach Fatayer & Arabic Crispy Bread

N.G مازة باردة وساخنة

حمص مع الشمندر، قطعة أفوكادو،
لفائف جبن الحلوم، فطائر السبانخ
وخبز عربي محمص

MAIN COURSE

الأطباق الرئيسية

Cauliflower Cromesquis

Topinambour Mash, Chantenay Carrots,
Buttered Potato & Curry Oil

N.G قرنبيط محشي

خرشوف مهروس، جزر، بطاطا
مع زبدة وزيت الكاري

Poached Organic Egg

Garden Salad, Tomato Barigoule, Violet
Artichokes, Asparagus, Shaved Truffle &
Celeriac Mouseline

G بيض عضوي مسلوق

مزيج من السلطة الخضراء، خرشوف
بالبطاطم، خرشوف بنفسجي، هليون،
كمأ مبشور وموس الكرفس

تدعم جيه ايه للمنتجات والفنادق الاستدامة عن طريق شراء المكونات المطلوبة بطرق إنسانية ومن خلال استخدام المنتجات والخدمات البديلة المستدامة التي لا تضرّ بالبيئة. يتم شراء المكونات مثل الفوا جرا ولحم العجل من الموردين الحاصلين على شهادة من الصندوق العالمي لحماية البيئة. المكونات مثل التونة يتم اصطيادها بالسنارة فقط. ونحن نفتخر بفوز جيه ايه للمنتجات بالبطولة المستدامة للطهاة عام ٢٠١٤.

JA Resorts and Hotels supports Sustainability by purchasing only Humane treated Animal ingredients, Sustainable produce and products that are not Harmful to our Environment. Ingredients such as Foie Gras, Veal are purchased from Suppliers with WWF Humanitarian certification. Ingredients such as Tuna are caught by Circle Hook only. We are proud to say that JA Resorts and Hotels won Pro Chef Middle East Sustainability Champion 2014

Contains Nuts N مكسرات | Contains Alcohol A كحول | Shellfish S محار | Contains Gluten G غلوتين