

## Sample Menu LUNCH / DINNER

### Salads

- Caprese salad with Basil Pesto
- Quinoa Tabbouleh
- Flavored Hummus
- Warak E Nab
- Shrimp Cocktail with Avocado
- Kale Beetroot n Feta Salad

### Appetizers

- Assorted Hoy Mezza

### Soups

- Lobster Bisque

### Main course

- Saffron Rice with Fennel Scented Seafood Sauté
- Salmon Steaks Asparagus n Hollandaise sauce
- Slow Roasted Beef Tenderloin Champignon Sauce
- Chicken Sheesh Ta wok with Cilantro Avocado Salsa
- Rosemary scented Grilled vegetables
- Pasta Rendered Turkey bacon n Fried Basil
- Mashed Potatoes
- Cottage Cheese Sashlik with Ratatouille

## قائمة الطعام قائمة الفداء / العشاء

### السلطات

- سلطة كابريزي مع البيستو بالريحان
- تبولة الكينوا
- حمص
- ورق عنب
- كوكتيل الروبيان مع الأفوكادو
- سلطة الكالي والشمندر والجبن الفيتا

### المقبلات

- تشكيلة من المقبلات الساخنة

### الحساء

- حساء لوبيستر

### الطبق الرئيسي

- أرز بالزعفران مع مأكولات بحرية بالشمر
- شرائح السلمون مع الهليون وصلصة الهولنديز
- شرائح لحم بقري مشوية مع صلصة الفطر / دجاج شيش
- طاووق مع صلصة الكزبرة والأفوكادو / خضروات مشوية
- برائحة الروزماري / معكرونة
- مع لحم الديك الرومي المقدد والريحان المقلي
- بطاطس مهروسة
- شيش طاووق بالجبنة مع راتاتوي

## Dessert

- Raspberry Chocolate Cake with Gold Dusting
- Green Tea Panacotta with Pistachio Sauce
- Passion Fruit Crem Brule
- Chocolate Marquise
- Exotic Fruit Tartelettes
- Mini Coffee Caramel Custard
- Assorted Arabic Sweets
- Fresh Cut Fruit Platter

## Cold Beverages

- Fresh juices
- water

## الحلوى

- كعكة الشوكولاتة بالتوت مع غبار الذهب
- باناكوتا الشاي الأخضر مع صلصة الفستق
- كريم برولي باشن فروت
- شوكولاتة ماركيز
- تارتولات الفواكه الغريبة
- ميني كاسترد كراميل القهوة
- حلويات عربية متنوعة
- طبق فواكه مقطعة طازجة

## مشروبات باردة

- عصائر طبيعية
- مياه معدنية

