

المقبلات

STARTERS

Salade Composée

Red Baby Endives, Pickled Carrot, Mango, Honey Tomato, Mesclun Baby Leaves with Pomegranate Vinaigrette

G السلطة المنوّعة

أنديف أحمر صغير، جزر مخلل، مانغو، طماطم بالعسل، أوراق خس المسكلان الصغيرة مع صلصة الخل والرمان

Beetroot Salad

Infused Baby Beetroot, Bitter Chocolate Crumble, Parsley Sponge, Goat's Cheese Cream, Orange Jelly with Lemongrass & Mandarin Dressing

N.G سلطة الشمندر

شمندر صغير، فتات شوكولاتة مرّة ذاتبة، بقدونس، جبنة الماعز، جيلي البرتقال مع صلصة عشب الليمون والماندرين

Tuna Tartar Tian

Asian Flavored Yellow Fin Tuna, Compressed Watermelon, Avocado, Mango Gelee, Curried Crème Fraiche, & Mango Sphere

طبقات تارتار التونة

تونة بالزعفنة الصفراء بالنكهة الآسيوية، بطيخ أحمر، أفوكادو، جيلي المانغو، قشدة طرية بالكاري، قطعة مانغو

Wild Porcini Champignon Risotto

Arborio Rice, Casserole of Baby Mushrooms, Parmesan Foam & Shaved Pecorino

A ريزوتو مع الكمأ

فطر الغابات الموسمية، جن البيكورينو، السبانخ مع خلاصة عشبة الليمون

Truffle Burrata

Heirloom Tomato, Basil Pesto, Poached Shiraz Peaches, Savory Brandy Snap & Balsamic Syrup

A.G ترافل بوراتا

طماطم، بيستو الريحان، خوخ مسلوق، القليل من البراندي المنكّهة وصلصة خل البلسميك

Mezza Chaud Froid

Quenelle of Avocado, Kashkawan Cheese Roll, Warak Anab, Beetroot Hummus & Crispy Arabic Bread

N.G مازة ساخنة وباردة

أفوكادو، رقائق جبنة القشقوان، ورق عنب، حمص بالشمندر مع الخبز العربي المقرمش

الأطباق الرئيسية

MAIN COURSE

- Pan Seared Farm Seabass*** G.A سمكة ترس مُحَمَّرة بالمقللة
Seabass with Brandade potato, Scallop
Mousseline, Pea Puree, Tomato Basil Salsa &
Coriander - White Wine Sauce
سمكة ترس مع براندادي البطاطس، كريم
الإكليل، هريس البازلاء، صلصة الطماطم والريحان
مع الكزبرة - صلصة النبيذ الأبيض
- Black Mountain Beef Tenderloin*** G.A شريحة لحم بقر بلاك ماونتتن
With Porcini Mushroom Puree, Braised
Celeriac, Buttered Vegetables, Mushroom
Ravioli & Port Wine Sauce
مع هريس فطر البورشيني، كرفس مطهو ببطء،
خضار مع الزبدة، فطر رافيولي وصلصة النبيذ
- Lamb Three Ways*** G ثلاث أنواع من لحم الغنم
Seared Lamb Chop, Herb's Crusted Lamb
Loin, Lamb Cutlet with Sautéed Dutch
Asparagus, Polenta-Goats Cheese Tart,
Light Curried Sweet Potato Puree &
Vadouvan Sauce
ریش غنم مُحَمَّرة، شرائح غنم مقرمشة
بالأعشاب، أضلاع غنم مع الهليون الهولندي، تارتة
ذرة مع جبنة الماعز، هريس بطاطا حلوة مع قليل
من الكاري وصوص الفادوفان
- Corn Fed Chicken*** G دجاج مُغذّي بالذرة
Breast of chicken, Coffee Polenta, Foie Gras
Cromesquis, Basque Pepper Casserole &
Truffle Thyme Jus
صدر دجاج، عجينة بولينتا بالقهوة، كرات لحم فوا،
حساء الفلفل الطاجن، كماء مُقطعة مع الزعتر
- Braised Veal Cheek*** G لحم عجل مطهو ببطء
With Puy Lentil Stew, Parsnip Puree, Sweet
Bread Cromesquis, Vegetable Cylinders &
Honey Roasted Fennel Bulb
مع حساء العدس، هريس الجزر الأبيض، كرات الخبز
الحو محشية باللحم، لفائف الخضار وشمر مشوي
مع العسل
- Vegetable Ragout & Angel Hair*** G.V يخنة نباتية مع معكرونة شعر الملاك
Vegetable Wellington, Sautéed Green Peas
& Olive Ratatouille
لفائف محشية بالخضار، بازلاء خضراء مقلية
وراتاتوي بالزيتون

الحلويات

DESSERTS

Hazelnut Coffee Cake
Coffee Crème, Hazelnut Sponge, Hazelnut
Ganache & Coffee Meringue with
Hazelnut Ice Cream

G.N كعكة القهوة بالبندق
كريمة القهوة، كعكة البندق الإسفنجية الطرية،
جاناش البندق، ومارينج القهوة
مع آيس كريم (بوظة) البندق

Chocolate Log
Chocolate Soil, Pistachio Tuiles,
Chocolate Truffle, Raspberry Sorbet &
Orange – Chocolate sauce

G.N كعكة الشوكولاتة الملفوفة
مطحون الشوكولاتة، رقائق الفستق الحلبي،
ترافل الشوكولاتة، سوريبت التوت الأحمر
والبرتقال مع صلصة الشوكولاتة

Yoghurt Mousse Raspberry Lava
Yoghurt & Orange Agar, Yoghurt Ravioli
Brandy Snap with White Chocolate &
Orange Sorbet

G زبادي التوت الأحمر
جيليه البرتقال والزبادي الجاف، رافيولي الزبادي،
حلوى براندي المقرمشة مع
الشوكولاتة البيضاء وسوريبت البرتقال

Fresh Sliced Fruit
Pineapple, Honey Melon, Rock Melon,
Dragon Fruit, Kiwi, Berries, Raspberry
Macaroon shell, Marshmallow &
Lemon Sorbet

G فواكه مقطّعة طازجة
أناناس، شمام، كانتالوب، فاكهة التين، كيوي،
توت، ماكارون توت العليق
مارشميللو وسوريبت الليمون

Chocolate Fondant
Orange and Chocolate Brownie, Coffee
Macaroon shell, Pistachio Dust with
Peanut Butter Ice Cream

N.G فوندان الشوكولاتة
كعكة براونني الشوكولاتة والبرتقال، ماكارون
القهوة، فستق حلبي مطحون مع آيس كريم
(بوظة) زبدة الفول السوداني

International Cheese Platter
Selection of Cheese, Truffle Honey, Dry
Fruit and Nuts with Crispy Wafer &
Apricot Chutney

N.G صحن أصناف جبنة عالمية
تشكيلة من الجبنة، ترافل العسل، فواكه مجففة
مع المكسرات وبسكويت ويفر المقرمش ومرتب
المشمش

قائمة النباتيين

VEGETARIAN MENU

STARTERS

المقبلات

Salade Composée

Red Baby Endives, Pickled Carrot, Mango, Honey Tomato, Mesclun Baby Leaves with Pomegranate Vinaigrette

G السلطة المتنوعة

أنديف أحمر صغير، جزر مخلل، مانغو، طماطم بالعسل، أوراق خس المسكلان الصغيرة مع صلصة الخل والرمان

Wild Porcini Champignon Risotto

Arborio Rice, Casserole of Baby Mushrooms, Parmesan Foam & Shaved Pecorino

A ريزوتو مع الكمأ

فطر الغابات الموسمية، جبن البيكورينو، السبانخ مع خلاصة عشبة الليمون

Mezza Chaud Froid

Quenelle of Avocado, Kashkawan Cheese Roll, Warak Anab, Beetroot Hummus & Crispy Arabic Bread

N.G مازة ساخنة وباردة

أفوكادو، رقائق جبنة القشقوان، ورق عنب، حمص بالشمندر مع الخبز العربي المقرمش

MAIN COURSE

الأطباق الرئيسية

Vegetable Ragout & Angel hair

Vegetable Wellington, Sautéed Green Peas & Olive Ratatouille

G.V يخنة نباتية مع معكرونة شعر الملاك

لفائف محشية بالخضار، بازلاء خضراء مقلية وراتاتوي بالزيتون

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 بالسناارة 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