

المقبلات

STARTERS

Avocado & Prawn

With curried crème fraiche, Ikura, minted avocado, beetroot Carpaccio & wasabi mayo

S قريدس و الأفوكادو

كريمة الفريشييه بالكاري، إيكورا، أفوكادو بالنعنع، كارباتشيو مع الشمندر، مايونيز الواسابي

Baby beef Carpaccio

With saffron Arancini, truffled Enoki mushrooms & potato galette
Parmesan cheese & rocket salad

G كارباتشيو لحم العجل

أرانتشيني بالزعفران، فطر إينوكي، بطاطس مع جبنة البارميزان، سلطة الجرجير

Smoked Chicken breast

Avocado, foie grass, soya, citrus & sweet chili sauce

صدر دجاج مشوي

أفوكادو، كبد الأوز، صويا، صلصة حامضة وحلوة.

Scottish Salmon & coriander cream cheese

With crab, cucumber, red radish, pear, ikura, wasabi mayo

سمك سللمون اسكتلندي

مع جبنة الكريمة والكزبرة سلطعون، خيار، فجل أحمر، أجاص، إيكورا، مايونيز الواسابي

Mushroom & Saffron Risotto

Crushed peas, asparagus and parmesan foam

S ريسوتو الزعفران والفطر

البازلاء مفروم الهليون ورغوة البارميزان

الأطباق الرئيسية

MAIN COURSE

Pan seared cod fish

Curried quinoa, carrot purée, baby vegetables and lemon caper sauce

سمك القد المطبوخ

الكوينوا بالكاري ، هريس الجزر ، خضروات الأطفال وصلصة الكبر الليمون

Roasted Barbarie Duck

With red cabbage, confit sweet potato, duck dumpling, pumpkin puree, mandarin & blackberry Shiraz jus

A.G لحم البط المشوي

مع الملفوف الأحمر، بطاطس حلوة، زلابية لحم البط، هريس اليقطين، وحساء الماندرين والتوت الأسود

Beef Tenderloin

With celeriac fondant, braised pearl onions, mushroom tortellini, coriander mash, Shimiji mushroom & Miso-Thyme Jus

A.G لحم بقر مشوي طري (تندرلوين)

مع فوندان الكرفس، بصل مطهو، فطر تورتليني، هريس الكزبرة، فطر شيمجي وحساء ميسو بالزعتر

Lamb three ways

Lamb cutlet, herb crusted loin & lamb chop with asparagus, polenta & goats cheese tart, sweet potato puree & Vadouvan sauce

G لحم غنم محضر بثلاث طرق

قطع لحم الغنم، ريش غنم و قطع غنم طرية بالأعشاب، هليون، تارت جبنة الماعز، هريس البطاطس الحلوة وصلصة فادوفان

Corn fed Chicken

With celeriac puree, mushroom barley, pumpkin Gnocchi, fava bean, mushroom casserole & Shiitake Pepper Jus

G دجاج مغذي بالذرة

مع هريس الكرفس، الفطر والشعير، غونوتشي اليقطين، فول عريض، فطر بالمقللة، وحساء شيتاكي بالفلفل

الحلويات

DESSERTS

- Chocolate sable** N.G الشوكولاته داكنة
Raspberry puree, mint sponge, fresh berries,
and raspberry ice-cream هريس التوت، والاسفنج النعناع،
والتوت الطازج، والآيس كريم التوت
- Blackberry Panna cotta** N.G بانا كوتا بالتوت الأسود
Almond and Cocoa muesli, Blackberry Gel,
ginger dough, Raspberry Sapphire, Dark
Chocolate ice cream موسيلي اللوز والكاكاو، جل التوت الأسود، عجينة
الزنجبيل سافاير توت العليق، آيس كريم بنكهة
الشوكولاتة الداكنة
- Passion fruit Bavarois** N بافاروا الباشن فروت
Italian meringue, Rhubarb confit, Passion
macaron, Fennel sand, Mango Sorbet مرينج إيطالي، قطع الراوند، كيك الماكرون بالباشن
فروت، مسحوق الشمر، سوريبيت بنكهة المانغا
- Fresh Sliced Fruit** G فواكه طازجة مقطعة
Pineapple, Honey Melon, Rock Melon Dragon
Fruit, Kiwi, Berries, Raspberry Macaroon shell,
Marshmallow, Lemon Sorbet أناناس، شمام كوز العسل، شمام، داغون فروت،
كيوي، توت، مكارون بنكهة توت العليق
مارشميلو، سوريبيت بنكهة الليمون
- Chocolate Fondant** N.G فوندان الشوكولاتة
Orange and Chocolate Brownie / Coffee
Macaroon shell / Pistachio Dust براوني الشوكولاتة والبرتقال، مكارون بنكهة
القهوة، مسحوق الفستق الحلبي
Peanut Butter Ice Cream آيس كريم بنكهة زبدة الفستق
- International Cheese plater** N.G طبق أجبان عالمية
Selection of Cheese / Truffle Honey / Dry
fruit and Nuts / Crispy Wafer
Apricot chutney تشكيلة من أنواع الجبنة، عسل الكماة، فواكه
مجففة مع المكسرات، وايفر مقرمش، صلصة
المشمش.

قائمة النباتيين

VEGETARIAN MENU

Starter

المقبلات

Raw vegetable chat & paneer tikka
With cumin yoghurt, coriander mint
chutney, Mango chutney agar

V

تشات الخضراوات الطازجة مع تيكّا البانير
مع اللبن والكمون، صلصة الكزبرة والننع
وصلصة المانغو

Mezza Chaud-Froid

With Avocado, cheese roll, Vine leaf,
beetroot hummus & crisp Arabic bread

V.N.G

مازة تاشود فرويد
مع الأفوكادو، لفائف الجبنة، ورق عنب،
حمص الشمندر وخبز عربي محمص

Main course

الوجبات الرئيسية

Panko crumbed Tofu

With Sweet basil mash, buttered
vegetables & Antiboise of Olive,
Tomato & basil

G.V

توفو بانكو
مهروس الريحان الحلو، خضروات بالزبدة وأنتيبواز
الزيتون والطماطم والريحان

Oven roasted eggplant

Parsnip miso puree, Coriander-potato,
enoki tempura, mushrooms & miso cream

G.V

باذنجان مشوي بالفرن
مهروس الجزر الأبيض، بطاطس بالكزبرة،
إينوكي تيمبورا، فطر بالكريم

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

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