



COCKTAILS

MOSCOW MULE Vodka, triple sec, fresh lime juice and ginger Beer	65
APEROL SPRITZ Aperol, prosecco, soda and orange slice	63
COSMOPOLITAN Vodka, triple sec, cranberry juice and fresh lemon juice	52
OLD FASHIONED Bourbon whiskey, angostura bitters and brown sugar	73
NEGRONI London dry gin, campari and sweet vermouth	63
LONG ISLAND ICED TEA Vodka, white rum, gin, tequila, triple sec & sweet-sour mix and cola	78
BULLFROG Vodka, bombay sapphire, bacardi carta blanca, el jimador silver, blue curacao and energy drink	105
MINT JULEP Bourbon whiskey, fresh mint and simple syrup	63
SIDECARS Cognac, cointreau and sweet-sour mix	84
SAZERAC Le fee absinth, rittenhouse rye 4y and peychaud bitters	78
WHISKEY SOUR Dewar's white label, angostura bitters, orange bitters, egg white, fresh lemon juice and sugar syrup	63
ESPRESSO MARTINI Vodka, galliano, kahlua, coffee and sugar syrup	68
FRENCH MARTINI Ciroc, chambord and fresh pineapple juice	78
PIÑA COLADA Bacardi carta blanca, malibu, pineapple juice and coconut cream	52
CAIPIRINHA Cachaça, fresh lime and sugar syrup	52
MARGARITA El jimador silver, triple sec, sugar syrup and fresh lemon juice	58
MOJITO White Rum, fresh mint, simple syrup and fresh lime	58

(🍷) Alcohol, (🐠) Seafood, (🌰) Nuts, (🥛) Dairy, (🌾) Gluten, (🌱) Vegetarian, (🌿) Vegan

Prices are in AED and are inclusive of 7% municipality fees, 10% service charge and 5% VAT.

For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the food ingredients used, please ask for the chef or manager in charge.

SHOT COCKTAILS

BLUE KAMIKAZE Vodka, blue curacao syrup and fresh lemon juice	52
B-52 Kahlua, bailey's irish cream and grand marnier	84
SON THE BEACH Russian Standard, peach syrup, cranberry juice and orange juice	42
JELLYFISH Malibu, bailey's irish cream, bacardi carta blanca, triple sec and blue curacao syrup	47

MOCKTAILS

VIRGIN PIÑA COLADA Pineapple juice, coconut cream and fresh milk	35
VIRGIN MARY fresh tomato juices blended with our capsicum pepper flavored signature seasoning mix	35
VIRGIN MOJITO FLAVORS Served as you like: classic, apple or strawberry	35
VIRGIN WATERMELON MARGARITA Fresh watermelon juice, lemon juice, soda water and sugar syrup	35
GREEN SPRITZER Cucumber, mint leaves, orange juice, lime juice, simple syrup and soda	35
STAR PASSION MARTINI Vanilla syrup, passion Puree, pineapple juice, lime juice	60
LYRE'S GINGER MOJITO Lime juice, sugar syrup, ginger ale, mint leaves	60
LYRE'S DARK SPICY Lime juice, sugar syrup, ginger beer	60
LYRE'S BLACKBERRY SMASH Lyre's American Malt, Lime Juice, Blackberries, Mint Leaves	60
LYRE'S AMALFI SPRITZ Lyre's Italian Spritz, Chilled Lyre's Classico, Soda Water	60

(🍷) Alcohol, (🐠) Seafood, (🥜) Nuts, (🥛) Dairy, (🌾) Gluten, (🌱) Vegetarian, (🌿) Vegan

Our Half Board and Full Board meal plans include a 3-course meal. Please note that items marked with an asterisk (*) are not included in the meal plan and will be subject to a supplement charge. If you have any questions about our meal plans or the supplement charges, please don't hesitate to ask our staff.

BEVERAGES

BY THE GLASS

CHAMPAGNE & SPARKLING

Zonin 1821, Prosecco, Italy	70
Veuve Clicquot Brut, France	115
Luc Belaire Rosé NV	154

ROSÉ WINE

Cuvée Sabourin Rosé, Pays D'oc, France	50
Gerard Bertrand Grenache, Gris Blanc, France	60
M De Minuty, Provence	75
Château Ixsir, Altitude, Lebanon	85

WHITE WINE

Cuvée Sabourin, Sauvignon Blanc, France	50
Fuzion, Chenin Blanc, Chardonnay, France	55
La Scolca Gavi del Comune di Gavi 'Oro' DOCG, Italy	78
J. Moreau & Fils Chablis Petit Chablis, France	85
Mastroberardino Greco Di Tufo DOCG, Italy	2016 87

RED WINE

Cuvée Sabourin, Merlot, France	50
Lupi Reali, Montepulciano, Italy	57
M. Chapoutier «Belleruche», Côtes-du-Rhône, France	69
Feudo Principi Di Butera, Nero D'avola, Sicily, Italy	75
Château Ste. Michelle, Syrah, USA	100
Wild Rock Cupids Arrow, Pinot Noir, New Zealand	105

BY THE BOTTLE

CHAMPAGNE & SPARKLING

Atto Primo Brut	210
Zonin, Prosecco, Italy	330
Luc Belaire Rosé	550
Gerard Bertrand Cuvée Thomas	590
Veuve Clicquot Brut	725
Moët & Chandon Brut	790
Veuve Clicquot Rosé	800
Gosset Grande Reserve	845
Gosset Grand Rose	1000
Louis Roederer Cristal	2006 4500

(🍷) Alcohol, (🐠) Seafood, (🌰) Nuts, (🥛) Dairy, (🌾) Gluten, (🌱) Vegetarian, (🌿) Vegan

Prices are in AED and are inclusive of 7% municipality fees, 10% service charge and 5% VAT.

For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the food ingredients used, please ask for the chef or manager in charge.

BEVERAGES

BY THE BOTTLE

ROSÉ WINE

Gerard Bertrand, Grenache Gris Blanc, France		285
Château Musar Jeune, Lebanon	2013	399
M De Minuty, Provence		410

WHITE WINE

THE OLD WORLD

FRANCE

Cuvée Sabourin, Sauvignon Blanc		225
M. Chapoutier "Belleruche", Côtes-du-Rhône	2011, 2012	360
J. Moreau & Fils Chablis, Petit Chablis		410
Château De Tracy, Pouilly Fumé	2015	750

ITALY

Lupi Reali, Trebbiano D'abruzzo		250
La Scolca Gavi del Comune di Gavi 'Oro' DOCG		380

THE NEW WORLD

USA

Columbia Crest Two Vines, Gewurztraminer	2013	335
Saintsbury Los Carneros, Chardonnay		360
Columbia Crest Grand Estates, Pinot Gris	2010	389
Murphy-Goode The Fume, Sauvignon, Blanc		575
Mondavi, Fumé Blanc	2016	650
Château Ste. Michelle Eroica, Riesling		810
Stag's Leap Wine Cellars Karia Napa, Chardonnay	2014	995
Duckhorn Vineyards, Sauvignon Blanc	2013	1020

AUSTRALIA

D'Arenberg The Hermit Crab, Viognier-Marsanne	2012	430
Turkey Flat Butchers, Block White	2013	475
Torbreck Woodcuer's, Semillon		669
Petaluma Piccadilly Valley, Chardonnay	2011, 2012	850

(🍷) Alcohol, (🐠) Seafood, (🥜) Nuts, (🥛) Dairy, (🌾) Gluten, (🌱) Vegetarian, (🌿) Vegan

Our Half Board and Full Board meal plans include a 3-course meal. Please note that items marked with an asterisk (*) are not included in the meal plan and will be subject to a supplement charge. If you have any questions about our meal plans or the supplement charges, please don't hesitate to ask our staff.

BEVERAGES

BY THE BOTTLE

WHITE WINE

THE NEW WORLD

NEW ZEALAND

Wild Rock, Infamous Goose, Sauvignon Blanc	425
Craggy Range Te Muna, Sauvignon Blanc	515

SOUTH AFRICA

Boschendal Classic Rachel's, Chenin Blanc	315
Rustenberg, Chardonnay	775

RED WINE

THE OLD WORLD

SPAIN

Bodegas Roda Sela	2014	380
Marques De Riscal DOCA Rioja Reserva Tempranillo	2012	670

ITALY

Lupi Reali, Montepulciano		285
Feudo Principi Di Butera, Nero D'avola, Sicily		375
Barone Ricasoli Brollo, Chianti Classico	2010, 2012	600
Dezzani Barbaresco DOCG, Nebbiolo	2014	675

LEBANON

Château Musar Jeune Red, Cabernet Sauvignon, Syrah, Cinsault		507
--	--	-----

FRANCE

Cuvée Sabourin, Merlot		225
M. Chapoutier "Belleruche", Côtes-du-Rhône		330
Château Roc De Levraut, Bordeaux Supérieur		380
Domaine Vieux Du Telegraphe, Châteauneuf-du-Pape	2009	497
Château Poitevin Cru Bourgeois, Médoc	2013	550
Château Monbrison Margaux, Médoc	2014	955
Château Talbot, St. Julien	2010	2119
Château Gruaud Larose, St. Julien	2003	2309
Château Canon, St. Emilion, Merlot, Cabernet Franc	2005	3950

(🍷) Alcohol, (🐠) Seafood, (🌰) Nuts, (🥛) Dairy, (🌾) Gluten, (🌱) Vegetarian, (🌿) Vegan

Prices are in AED and are inclusive of 7% municipality fees, 10% service charge and 5% VAT. For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the food ingredients used, please ask for the chef or manager in charge.

BEVERAGES

BY THE BOTTLE

RED WINE

THE NEW WORLD

USA

Bread & Butter, Pinot Noir		470
Beringer Old Vine, Zinfandel	2013	590
Erath, Pinot Noir 743		743
Ridge Vineyards Geyserville, Zinfandel	2014	840
Dominus Estate Othello, Napa Valley	2012	840
Boekenhouts kloof, Syrah 2004		880
Murphy-Goode Liar's Dice, Zinfandel		930
Heitz Cellars, Cabernet Sauvignon, Napa Valley	2000	4085

ARGENTINA

Familia Zuccardi Serie A, Malbec		260
Kaiken Reserva, Cabernet Sauvignon	2016	420

AUSTRALIA

D'Arenberg The Stump Jump Red	2016	330
Penfolds Koonunga Hill Shiraz, Cabernet Sauvignon	2017	500

NEW ZEALAND

Wild Rock Cupids Arrow, Pinot Noir	2016	515
------------------------------------	------	-----

SOUTH AFRICA

Nederburg Winemaster's Reserve, Pinotage	2017	260
Bonfire Hill Extreme Vineyards	2014	395
Waterkloof Circumstance Shiraz		542



(A) - Alcohol, (N) - Nuts

Items marked with an asterisk(*) are not included on Half board and Full Board meal plan and will be subject to a supplement charge.

Prices are in AED and are inclusive of 7% municipality fees, 10% service charge and 5% VAT.

For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the food ingredients used, please ask for the chef or manager in charge.

BEERS

BOTTLED BEER

Budweiser, USA	50
Amstel Light, Holland	50
Heineken, Holland	50
Peroni Beer, Italy	50
Corona, Mexico	50

DRAUGHT BEER

Birra Moretti half pint	38
Stella half pint	38
Heineken half pint	40
Budweiser half pint	40
Heineken full pint	55
Birra Moretti full pint	55
Stella full pint	55
Budweiser full pint	55

SPIRITS

VODKA

Sky	48
Tito's	50
Absolut Blue	55
Belvedere	73
Grey Goose	75

GIN

Bombay Sapphire	48
Tanqueray Dry	50
The Botanist	54
Plymouth	60
Hendrick's	70
Tanqueray No. Ten	70
Monkey 47	75

(🍷) Alcohol, (🐠) Seafood, (🥜) Nuts, (🥛) Dairy, (🌾) Gluten, (🌱) Vegetarian, (🌿) Vegan

Prices are in AED and are inclusive of 7% municipality fees, 10% service charge and 5% VAT.

For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the food ingredients used, please ask for the chef or manager in charge.

SPIRITS

RUM

Bacardi Carta Blanca	48
Malibu	50
Captain Morgan Spiced	50
Matusalem	50
Appleton 12 yrs.	75
Gosling's Black Seal	125
Ron Zacapa X.O.	125

TEQUILA

Jose Cuervo Silver	48
Jose Cuervo Gold	48
Patron XO café	60
Patron Silver	75
Patron Reposado	95
Patron Anejo	110

BLEND SCOTCH

Dewar's White label	48
JW Red Label	55
Ballantine's 12 yrs.	68
Chivas Regal 12 yrs.	75
JW Black Label	70
JW Explorer's Collection	75
Chivas Regal 18 yrs.	115
JW Gold Label	220
JW Blue Label	220

SINGLE MALT

Glenfiddich 12 yrs.	73
Glenmorangie Original	75

OTHERS WHISKEY

John Jameson 12 yrs.	65
Nikka Pura Malt	80
Red Breast 12 yrs.	95

(🍷) Alcohol, (🐠) Seafood, (🥜) Nuts, (🥛) Dairy, (🌾) Gluten, (🌱) Vegetarian, (🌿) Vegan

Our Half Board and Full Board meal plans include a 3-course meal. Please note that items marked with an asterisk (*) are not included in the meal plan and will be subject to a supplement charge. If you have any questions about our meal plans or the supplement charges, please don't hesitate to ask our staff.

SPIRITS

AMERICAN WHISKEY

Jack Daniel's No. 7	55
Jack Daniel's Gentlemen Jack	78
Jack Daniel's Single Barrel	90
Jack Daniel's Sinatra Select	282

APERITIF

Campari	45
Aperol	45
Martini Bianco	50
Martini Extra Dry	50
Martini Rosso	50

DIGESTIVE

Baileys	50
Amareo	50
Chambord	50
Sambuca	50
Jagermeister	50
Drambuie	50
Lemon Cello	50

COGNAC

Hennessy V.S	75
Hennessy V.S.O.P	90
Chateau du Breuil	90
Hennessy X.O	240

(🍷) Alcohol, (🐠) Seafood, (🥜) Nuts, (🥛) Dairy, (🌾) Gluten, (🌱) Vegetarian, (🌿) Vegan

Prices are in AED and are inclusive of 7% municipality fees, 10% service charge and 5% VAT.

For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the food ingredients used, please ask for the chef or manager in charge.

DRINKS

ICE TEA (Lemon, Peach and strawberry)			37
FRESHLY SQUEEZED JUICES (Orange, Pineapple, Watermelon, Green apple, Carrot)			30
SOFTDRINKS Pepsi, Pepsi diet, 7up, 7up diet, Mirinda, soda water, tonic water, ginger ale and ginger beer			27
COFFEE			
Espresso			25
Espresso Double			30
Americano			30
Turkish Coffee			30
Cappuccino			32
Café Latte			32
TEA Pepsi, Pepsi diet, 7up, 7up diet, Mirinda, soda water, tonic water, ginger ale and ginger beer			30
WATER			
Premium water still / sparkling	500ml		750ml
	25		35
ENERGY DRINK			42



(🍷) Alcohol, (🐠) Seafood, (🥜) Nuts, (🥛) Dairy, (🌾) Gluten, (🌱) Vegetarian, (🌿) Vegan

Our Half Board and Full Board meal plans include a 3-course meal. Please note that items marked with an asterisk (*) are not included in the meal plan and will be subject to a supplement charge. If you have any questions about our meal plans or the supplement charges, please don't hesitate to ask our staff.

HUNGRY?

**FOOD MENU
STARTS HERE**

TO SHARE OR NOT

COLD ARABIC MEZZE (2 PAX) 🍷 🥗 🌱

Plain hummus, cucumber, tomatoes, labneh, halloumi with and pita bread

90

HOT ARABIC MEZZE (2 PAX) 🍷 🥗 🌱

Spinach Fatayer, Meat Samboussek, Falafel, and Kibbeh

90

CHEESE PLATTER (2 PAX) 🍷 🥗 🌱

An international selection of cheese served with nuts, grapes, and jam

95

FRESH SALADS

CLASSIC CAESAR* 🍷 🥗 🌱

Romaine lettuce, parmesan cheese, anchovy dressing

60

Protein add on: Chicken, 20 | Shrimp, 26 | Salmon, 23

KALE & QUINOA 🥗 🌱

Organic leaves, quinoa, fennel, citrus dressing

55

SMOKED SALMON* 🍷 🥗 🌱

Smoked salmon, mixed lettuce, boiled egg, red radish pomegranate and lemon dressing

70

AVOCADO GREEK 🍷 🥗 🌱

Feta cheese, tomato, cucumber, green bell pepper, red onion, \ kalamata olives, oregano, and olive oil

60

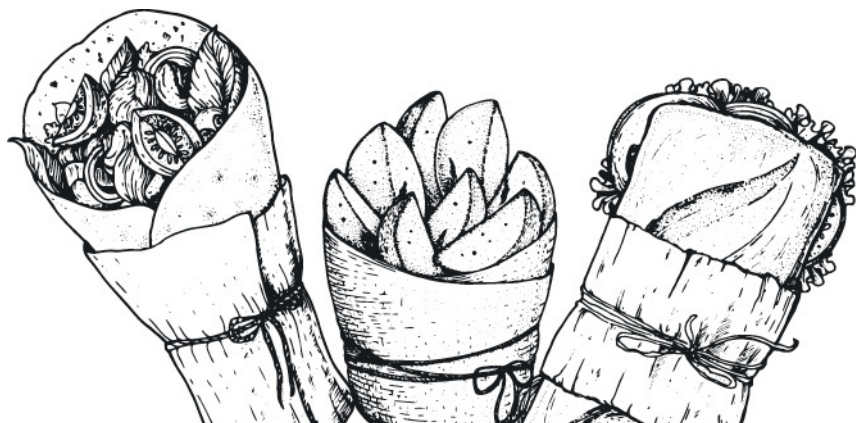
TOMATO & BUFFALO MOZZARELLA 🍷 🥗 🌱

Rocket leaves, tomatoes, buffalo mozzarella, with basil and olive oil

55

SOUP OF THE DAY

45



(🍷) Alcohol, (🐟) Seafood, (🥜) Nuts, (🥛) Dairy, (🌾) Gluten, (🌱) Vegetarian, (🌿) Vegan

Our Half Board and Full Board meal plans include a 3-course meal. Please note that items marked with an asterisk (*) are not included in the meal plan and will be subject to a supplement charge. If you have any questions about our meal plans or the supplement charges, please don't hesitate to ask our staff.

SANDWICHES

(served with french fries or salad)

CROQUE MONSIEUR 🍷🥚	65
Honey roast ham, melted cheese fondue, and tomato	
CLUB SANDWICH 🍷🥚	70
White or brown bread, lettuce, tomato, chicken, veal bacon, and fried egg	
CAPRESE SANDWICH 🥚🥑🥦🌿	60
Mozzarella, tomatoes, rucola, baguette bread, and pesto mayo sauce	
THE SIGNATURE H BEEF BURGER* 🍷🥚	85
Angus beef, cheddar cheese, coleslaw, bacon, tomato, and caramelized onion	

MAIN

HERB ROASTED BABY CHICKEN*	105
Garlic roasted vegetables, thyme jus and fried shallots	
ARABIC MIXED GRILL* 🍷🥚	120
Lamb chops, lamb kofta, lamb kebab and shish tawook served with French fries, side salad and garlic sauce	
LAMB CHOPS (250GM)*	150
ANGUS BEEF RIB EYE (350GM)*	199

SIDES

Steamed vegetables 🌿🌿	25
Steamed rice 🌿🌿	25
House green salad 🌿🌿	25
Mashed potatoes 🍷🌿	30
Confit baby potatoes 🌿🌿	35
Sautéed mushrooms 🌿🌿	35
French Fries 🌿	35
Sweet Potato fries 🌿	35

SAUCES

Bearnaise Sauce 🍷
Mushroom sauce 🍷🌿
Peppercorn sauce 🍷
BBQ sauce
Creamy Blue Cheese sauce 🍷

(🍷) Alcohol, (🐠) Seafood, (🥜) Nuts, (🥛) Dairy, (🌿) Gluten, (🥚) Vegetarian, (🌱) Vegan

Prices are in AED and are inclusive of 7% municipality fees, 10% service charge and 5% VAT. For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the food ingredients used, please ask for the chef or manager in charge.

PASTA

PENNE OR SPAGHETTI 🍷🌱🥚🌾

Alfredo, bolognese, tomato sauce or arrabbiata

60

Protein add on: Chicken, 20 | Shrimp, 26 | Salmon, 23

QUICK BITES

CHICKEN WINGS WITH BBQ SAUCE 🌱

Cajun roasted chicken wings mixed with green salad and BBQ

60

NACHOS PLATTER 🍷🌱

Deep-fried nachos served with sour cream, cheese sauce, and guacamole sauce

45

SWEET POTATO FRIES 🍷🌱🌾

Sweet potato served with spicy mayonnaise

25

MOZZARELLA STICK 🍷🌱🌾

Deep-fried mozzarella served with a mixed green salad and thousand island sauce

45

BREADED SHRIMP 🍷🌱🥚🌾

Deep-fried shrimp served with fried fries and tartar sauce

70

BRICK OVEN PIZZA

MARGHERITA 🍷🌱🌾

70

VEGETARIAN 🍷🌱🌾

75

SEAFOOD* 🍷🌱🥚🌾

85

PEPPERONI* 🍷🌱

85

DESSERTS

CAKE OF THE DAY 🍷🌱

38

FRUIT SALAD 🌱🌾

40

CHEESE CAKE 🍷🌱

45

(🍷) Alcohol, (🐠) Seafood, (🥜) Nuts, (🥛) Dairy, (🌾) Gluten, (🌱) Vegetarian, (🌾) Vegan

Our Half Board and Full Board meal plans include a 3-course meal. Please note that items marked with an asterisk (*) are not included in the meal plan and will be subject to a supplement charge. If you have any questions about our meal plans or the supplement charges, please don't hesitate to ask our staff.

HBAR

← قائمة الطعام →

الكوكتيلات

- ٦٥ **موسكو ميول**
فودكا، تريبل سيك، عصير ليمون حامض طازج وجعة زنجبيل
- ٦٣ **أبيروول سيريتز**
أبيروول، بروسيكو، صودا وشرائح برتقال
- ٥٢ **كوزمبوليتان**
فودكا، تريبل سيك، عصير توت بري وعصير ليمون طازج
- ٧٣ **أولد فاشوند**
ويسكي بوربون، بيرة أنغوستورا وسكر بني
- ٦٣ **نيجروني**
لندن دراي جن، كامباري وفيرموث حلو
- ٧٨ **لونغ آيلاند آيسد تي**
فودكا، رم أبيض، جن، تيكيل، تريبل سيك ومزيج حلو وحامض وكولا
- ١٠٥ **بولفروغ**
فودكا، بومباي سافاير، باكاردي كارتا بلانكا، إل خيمادور سيلفر، بلو كوراساو ومشروب طاقة
- ٦٣ **منت جيولب**
ويسكي بوربون، نعناع طازج وشراب بسيط
- ٨٤ **سايدكارز**
كونيالك، كوانترو ومزيج حلو وحامض
- ٧٨ **سازيراك**
لا في أبنسث، رتنهاوس راى ٤ سنوات وجعة بيتشاون
- ٦٣ **ويسكي ساور**
ديوارز وايت لبل، بيرة أنغوستورا، بيرة برتقال، بياض بيض، عصير ليمون طازج وشراب سكر
- ٦٨ **إسبريسو مارتيني**
فودكا، جاليانو، كالوا، قهوة وشراب سكر
- ٧٨ **مارتيني فرنسي**
سيروك، تشامبور و عصير أناناس طازج
- ٥٢ **بيننا كولا**
باكاردي كارتا بلانكا، ماليبو، عصير أناناس وكريمة جوز هند
- ٥٢ **كايبيرنيا**
كاشاسا، ليمون حامض طازج وشراب سكر
- ٥٨ **مارغريتا**
إل خيمادور سيلفر، تريبل سيك، شراب سكر وعصير ليمون طازج
- ٥٨ **موخيتو**
رم أبيض، نعناع طازج، شراب بسيط وليمون حامض طازج

(☞) كحول (☞) مأكولات بحرية (☞) مكسرات (☞) ألبان (☞) غلوتين (☞) نباتية (☞) نباتي
تكون وجبات نصف الإقامة والإقامة الكاملة من ٣ أطباق. يرجى ملاحظة أن العناصر المميزة بعلامة النجمة (*) ليست مدرجة في هذه الوجبات
وستخضع لرسوم إضافية. إذا كانت لديك أي أسئلة حول الوجبات أو الرسوم الإضافية، فلا تتردد في سؤال موظفينا.

كوكتيلات شوت

٥٢

بلو كاميكازي
فودكا، شراب بلو كوراساو وعصير ليمون طازج

٨٤

بي-٥٢
كألوا، بايليز آيريش كريم وغراند مارنييه

٤٢

إس أون ذا بيتش
رشن ستاندرد، شراب خوخ، عصير توت بري وعصير برتقال

٤٧

جيلي فيش
ماليبو، بايليز آيريش كريم، باكاردى كارتا بلانكا، تريبل سيك، وشراب بلو كوراساو

الموكتيلات

٣٥

فيرجين بينا كولادا
عصير أنانس، كريمة جوز هند وحليب طازج

٣٥

فيرجين ماري
عصير طماطم طازج ممزوج بخلطة التوابل بنكهة الفلفل الحار المميزة الخاصة بنا

٣٥

نكهات فيرجن موهيتو
يقدم بالطريقة التي تفضلها: كلاسيكية، بالتفاح أو الفراولة

٣٥

فيرجن ووترميلون مارغريتا
عصير بطيخ طازج، عصير ليمون، ماء صودا وشراب سكر

٣٥

جرين سبرترز
خيار، أوراق نعناع، عصير برتقال، عصير ليمون حامض، شراب بسيط وصودا



(☞) كحول (☞) مأكولات بحرية (☞) مكسرات (☞) ألبان (☞) غلوتين (☞) نباتية (☞) نباتي
الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل ٧٪ رسوم بلدية، و ١٠٪ رسوم خدمة و ٥٪ ضريبة القيمة المضافة.
في حالة وجود أي متطلبات غذائية خاصة أو حساسية متعلقة بالطعام، يمكنك سؤال الشيف أو المدير
المسؤول عن المكونات المستخدمة بالتفصيل.

المشروبات

بالكأس

الشامبانيا والنبيد الفوار

٧٠	زونين ١٨٢١، بروسيكو، إيطاليا
١١٥	فوف كليكو بروت، فرنسا
١٥٤	لوك بيلير روزيه غير معتق

النبيد الوردى

٥٠	كوفيه سابورين روزيه، بايي دوك، فرنسا
٦٠	جيرارد برتراند غريناش، جري بلانك، فرنسا
٧٥	إم دو مينوتي، بروفانس
٨٥	شاتو إكسير، ألتيتيود، لبنان

النبيد الأبيض

٥٠	كوفيه سابورين، سوفينيون بلانك، فرنسا
٥٥	فوزيون، تشينين بلانك، شاردونيه، فرنسا
٧٨	لا سكولكا جافي ديل كوميون دي جافي، "أورو" دي أو سي جي، إيطاليا
٨٥	جيه مورو أند فيس تشابلي، بتيت تشابلي، فرنسا
٨٧	٢٠١٦ ماستروبيراردينو جريكو دي توفو دي أو سي جي، إيطاليا

النبيد الأحمر

٥٠	كوفيه سابورين، ميرلو، فرنسا
٥٧	لوبي ريالي، موتيبولتشيانو، إيطاليا
٦٩	إم. تشابوتير "بيليروتشي"، كوت دو رون، فرنسا
٧٥	فيودو برينسيبي دي بوتيرا، نيرو دافولا، إيطاليا
١٠٠	شاتو ستي. ميتشيل، سييرا، الولايات المتحدة الأمريكية
١٠٥	وايلد روك كيويديز آرو، بينو نوار، نيوزيلندا

بالزجاجة

الشامبانيا والنبيد الفوار

٢١٠	أتو بريمو بروت
٣٣٠	زونين، بروسيكو، إيطاليا
٥٥٠	لوك بيلير روزيه
٥٩٠	جيرارد بيرتراند كوفيه توماس
٧٢٥	فوف كليكو بروت
٧٩٠	مويت إيه شاندون بروت
٨٠٠	فوف كليكو روزيه
٨٤٥	جوسيت جراند ريزيرف
١٠٠٠	جوسيت جراند روز
٤٥٠٠	٢٠٠٦ لوي روديرير كريستال

المشروبات

بالزجاجة

النبيد الوردى

٢٨٥		جيرارد برتراند، غريناش جري بلانك، فرنسا
٣٩٩	٢٠١٣	شاتو موسار جون، لبنان
٤١٠		إم دو مينوتي، بروفانس

النبيد الأبيض

ذي أولد وولد

فرنسا

٢٢٥		كوفيه سابورين سوفينيون بلانك
٣٦٠	٢٠١٢، ٢٠١١	إم. تشابوتير "بيليروتشي"، كوت دو رون
٤١٠		جيه مورو أند فيس تشابلي، بتيت تشابلي
٧٥٠	٢٠١٥	شاتو دو تريسي، بوي فوميه

إيطاليا

٢٥٠		لوي رياتي، تربيانو دابروتزو
٣٨٠		لا سكولكا جافي ديل كوميون دي جافي، "أورو" دي أو سي جي، إيطاليا

ذا نيو وولد

الولايات المتحدة الأمريكية

٣٣٥	٢٠١٣	كولومبيا كريست تو فاينز، جويرزترامينار
٣٦٠		ساتسبوري لوس كارنيروس، شاردونيه
٣٨٩	٢٠١٠	كولومبيا كريست غرانديستيتس، بينو جري
٥٧٥		مورفي-جود ذا فيوم، سوفينيون، بلانك
٦٥٠	٢٠١٦	موندافي، فوميه بلانك
٨١٠		شاتو ستي. ميشيل إرويك، ريسلينج
٩٩٥	٢٠١٤	ستاجز ليب واين سيلارز كاريا نابا، شاردونيه
١٠٢٠	٢٠١٣	دكهورن فينياردز، سوفينيون بلانك

أستراليا

٤٣٠	٢٠١٢	دارينبرغ ذا هيرمت كراب، فيونبير مارسان
٤٧٥	٢٠١٣	تركي فلات بوتشرز، بلوك وايت
٦٦٩		توربريك وودكاترز، سيميلون
٨٥٠	٢٠١٢، ٢٠١١	بيتالوما بيكاديللي فالي، شاردونيه

المشروبات

بالزجاجة

النبيد الأبيض

ذا نيو ورلد

نيوزيلندا

٤٢٥ ايلد روك، إنفاموس جوس، سوفينيون بلانك

٥١٥ كراجي رينج تو مونا، سوفينيون بلانك

جنوب إفريقيا

٣١٥ بوشندال كلاسيك رايتشيلز، تشينين بلانك

٧٧٥ روستنبرغ، شاردونيه

النبيد الأحمر

ذي أولد ورلد

إسبانيا

٣٨٠ ٢٠١٤ بوديجاس رودا سيللا

٦٧٠ ٢٠١٢ ماركيس دي ريسكال دوکا ريوخا ريسيرفا تمبرانيو

إيطاليا

٢٨٥ لوبي ريال، مونتبولتشيانو

٣٧٥ فيودو برينسيبي دي بوتيرا، نيرو دافولا، صقلية

٦٠٠ ٢٠١٢، ٢٠١٠ باروني ريكاسولي بروليو، تشياتي كلاسيكو

٦٧٥ ٢٠١٤ ديتزاني بارباريسكو دي أو سي جي، نيبيلو

لبنان

٥٠٧ شاتو موسار، جون ريد، كابرنه سوفينيون، سييرا، سينسو

فرنسا

٢٢٥ كوفيه سابورين، ميرلو، فرنسا

٣٣٠ إم. تشابوتير "بيليروتشي"، كوت دو رون

٣٨٠ شاتو روك دي ليفراو، بوردو سوبريور

٤٩٧ ٢٠٠٩ دومين فيو دو تليغراف، تشاتونوف دو باي

٥٥٠ ٢٠١٣ تشاتو بوتفين كرو بورجوا، ميدوك

٩٥٥ ٢٠١٤ شاتو مونبريسون مارغو، ميدوك

٢١١٩ ٢٠١٠ شاتو تالبوت، سانت جوليان

٢٣٠٩ ٢٠٠٣ تشاتو جراود لاروس، سانت جوليان

٣٩٥٠ ٢٠٠٥ شاتو كانون، سانت إيميليون، ميرلو، كابرنه فرانك

المشروبات

بالزجاجة

النبيذ الأحمر

ذا نيو ورلد

الولايات المتحدة الأمريكية

٤٧٠		بريد آند باتر، بينو نوار
٥٩٠	٢٠١٣	بيرنجير أولد فاين، زنفانديل
٧٤٣		إبراث، بينو نوار
٨٤٠	٢٠١٤	ريدج فينياردز جايسيرفيل، زنفانديل
٨٤٠	٢٠١٢	دومينوس إيسيتيت أوثيلو، نابا فالي
٨٨٠	٢٠٠٤	بوكنهوتسكلوف، سييرا
٩٣٠		مورفي-جود لايرز دايس، زنفانديل
٤٠٨٥	٢٠٠٠	هايتز سيلارز، كابرنيه سوفينيون، نابا فالي

الأرجنتين

٢٦٠		فامبلا زوكاردي سيري أ، مالبيك
٤٢٠	٢٠١٦	كاكين ريزيرفا، كابرنيه سوفينيون

أستراليا

٣٣٠	٢٠١٦	دارينبريغ ذا ستامب جامب ريد
٥٠٠	٢٠١٧	بينفولدرز كونونغا هيل شيراز، كابرنيه سوفينيون

نيوزيلندا

٥١٥	٢٠١٦	ايلد روك كيبوبيدز أرو، بينو نوار، نيوزيلندا
-----	------	---

جنوب إفريقيا

٢٦٠	٢٠١٧	نيديربورغ واينماسترز ريزيرف، بينوتاج
٣٩٥	٢٠١٤	بونفاير هيل إكستريم فينياردز
٥٤٢		ووتركلوف سيركمستانس شيراز



(☞) كحول (☞) مأكولات بحرية (☞) مكسرات (☞) ألبان (☞) غلوتين (☞) نباتية (☞) نباتي
الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل ٧٪ رسوم بلدية، و ١٠٪ رسوم خدمة و ٥٪ ضريبة القيمة المضافة.
في حالة وجود أي متطلبات غذائية خاصة أو حساسية متعلقة بالطعام، يمكنك سؤال الشيف أو المدير
المسؤول عن المكونات المستخدمة بالتفصيل.

البيرة

زجاجات البيرة

٥٠	بادفايزر، الولايات المتحدة الأمريكية
٥٠	أمستل لايت، هولندا
٥٠	هاينكن، هولندا
٥٠	بيروني بير، إيطاليا
٥٠	كورونا، المكسيك

بيرة بيراميل

٣٨	بيرا موريتي نصف لتر
٣٨	ستيلا نصف لتر
٤٠	هاينكن نصف لتر
٤٠	بادفايزر نصف لتر
٥٥	هاينكن لتر كامل
٥٥	بادفايزر لتر كامل
٥٥	بيرا موريتي لتر كامل
٥٥	ستيلا لتر كامل

مشروبات روحية

الفودكا

٤٨	سكاي
٥٠	تيتوس
٥٥	أبسولوت بلو
٧٣	بلفيدير
٧٥	غراي غوس

جن

٤٨	بومباي سافاير
٥٠	تانكيراي دراي
٥٤	ذا بوتانيست
٦٠	بليموث
٧٠	هندريكس
٧٠	تانكيراي نمبر تن
٧٥	مانكي ٤٧

(☞) كحول (☞) مأكولات بحرية (☞) مكسرات (☞) ألبان (☞) غلوتين (☞) نباتية (☞) نباتي
تتكون وجبات نصف الإقامة والإقامة الكاملة من ٣ أطباق. يرجى ملاحظة أن العناصر المميزة بعلامة النجمة (*) ليست مدرجة في هذه الوجبات
وستخضع لرسوم إضافية. إذا كانت لديك أي أسئلة حول الوجبات أو الرسوم الإضافية ، فلا تتردد في سؤال موظفينا.

مشروبات روحية

الرم

٤٨	باكاردى كارتا بلانكا
٥٠	ماليبو
٥٠	كابتن مورغان سبايسد
٥٠	ماتوسالم
٧٥	أبليتون تعتيق ١٢ عاماً
١٢٥	غوسلينغز بلاك سيل
١٢٥	رون زاكابا إكس أو

تيكيلا

٤٨	جوسيه كيرفو سيلفر
٤٨	جوسيه كيرفو جولد
٦٠	باترون إكس أو كافيه
٧٥	باترون سيلفر
٩٥	باترون ريبوسادو
١١٠	باترون أنيخو

بليندد سكوتش

٤٨	ديوارز وايت ليبل
٥٥	جوني ووكر ريد ليبل
٦٨	باليتاينز تعتيق ١٢ عاماً
٧٥	تشفاز ريغال تعتيق ١٢ عاماً
٧٠	جوني ووكر بلاك ليبل
٧٥	جوني ووكر إكسبلوررز كوليكتشن
١١٥	تشفاز ريغال تعتيق ١٨ عاماً
٢٢٠	جوني ووكر جولد ليبل
٢٢٠	جوني ووكر بلو ليبل

سينجل مُلت

٧٣	غلين فيديتش تعتيق ١٢ عاماً
٧٥	غلينمورانجي أوريجينال

أنواع ويسكي أخرى

٦٥	جون جيمسون تعتيق ١٢ عاماً
٨٠	نيكا بورا مُلت
٩٥	ريد بريست تعتيق ١٢ عاماً

مشروبات روحية

الويسكي الأمريكي

٥٥	جاك دانيالز نمبر ٧
٧٨	جاك دانيالز جنتلمين جاك
٩٠	جاك دانيالز سنجل باريل
٢٨٢	جاك دانيالز سيناترا سيليكيت

مشروبات فاتحة للشهية

٤٥	كامباري
٤٥	أبيروول
٥٠	مارتيني بيانكو
٥٠	مارتيني إكسترا دراي
٥٠	مارتيني روسو

المشروبات المهضمة

٥٠	بايليز
٥٠	أماريتو
٥٠	شامبور
٥٠	سامبوكا
٥٠	جاجيرمايستر
٥٠	درامبوي
٥٠	ليمونسيو

الكونياك

٧٥	هينيسي في إس
٩٠	هينيسي في إس أو بي
٩٠	شاثو دو بروي
٢٤٠	هينيسي إكس أو

المشروبات

٣٧

شاي مثلج
ليمون، خوخ وفراولة

٣٠

العصائر الطازجة
برتقال، أناناس، بطيخ، تفاح أخضر، جزر

٢٧

المشروبات الغازية
بيبيسي، دايت بيبيسي، ٧ أب، دايت ٧ أب، ميريندا،
ماء صودا، ماء تونيك، جنجر إيل وجعة زنجبيل

القهوة

٢٥

إسبريسو

٣٠

إسبريسو دوبل

٣٠

أمريكانو

٣٠

قهوة تركي

٣٢

كابوتشينو

٣٢

كافيه لاتيه

٣٠

شاي
بلفانث شاي أخضر، رويال بريكفاست،
إيرل جراي فلورا، ١٠٠١ نايتس، ماسالا تشاي وجنجر كالم

٥٠٠ مل ٧٥٠ مل

٣٥

٢٥

الماء

ماء بريميموم غير فوار / فوار

٤٢

مشروب الطاقة



(☞) كحول (☞) مأكولات بحرية (☞) مكسرات (☞) ألبان (☞) غلوتين (☞) نباتية (☞) نباتي
الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل ٧٪ رسوم بلدية، و ١٠٪ رسوم خدمة و ٥٪ ضريبة القيمة المضافة.
في حالة وجود أي متطلبات غذائية خاصة أو حساسية متعلقة بالطعام، يمكنك سؤال الشيف أو المدير
المسؤول عن المكونات المستخدمة بالتفصيل.

هل تشعر بالجوع؟

قائمة الطعام
تبدأ من هنا

للمشاركة أو لك وحدك

- ٩٠ مازة عربية باردة (تكفي فردين) 🍷🍷
حمص سادة، خيار، طماطم، لبن، جبنة حلومي مع مقرمشات زعتر وخبز بيتا
- ٩٠ مازة عربية ساخنة (تكفي فردين) 🍷🍷
فطائر سبانخ، سمبوسك لحم، فلافل، كبة
- ٩٠ طبق أجبان (يكفي فردين) 🍷🍷🍷
مجموعة أجبان عالمية متنوعة تقدم مع مكسرات، وعنب ومرابي

السلطات الطازجة

- ٦٠ سيزار كلاسيكية* 🍷🍷
خس روماني، جبنة بارميزان، صلصة أنشوجة
إضافة نوع بروتين: دجاج، ٢٠ | جمبري، ٢٦ | سلمون، ٢٣
- ٥٥ كالي وكينوا 🍷🍷
خضروات ورقية عضوية، كينوا، شمر، صلصة موالح
- ٧٠ سلمون مدخن* 🍷🍷
سلمون مدخن، خس مشكل، بيض مسلو، فجل أحمر، رمان وصلصة ليمون
- ٦٠ أفوكادو يوناني 🍷🍷
جبنة فيتا، طماطم، خيار، فلفل أخضر حلو، بصل أحمر، زيتون كالاماتا، أوريجانو، زيت زيتون
- ٥٥ طماطم وموتزاريليا جاموسي 🍷🍷
أوراق جرجير، طماطم، موتزاريليا جاموسي، مع ريحان وزيت زيتون

٤٥

شوربة اليوم



🍷 (كحول) 🍷 (مأكولات بحرية) 🍷 (مكسرات) 🍷 (ألبان) 🍷 (غلاتين) 🍷 (نباتية) 🍷 (نباتي)
الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل ٧٪ رسوم بلدية، و ١٠٪ رسوم خدمة و ٥٪ ضريبة القيمة المضافة.
في حالة وجود أي متطلبات غذائية خاصة أو حساسية متعلقة بالطعام، يمكنك سؤال الشيف أو المدير
المسؤول عن المكونات المستخدمة بالتفصيل.

الساندويتشات

(تقدم مع أصابع البطاطا المقلية أو السلطة)

٦٥

كروك مونسير 🍷 🍷
تركي مشوي بالعلسل، جين فونديو

٧٠

كلوب ساندويتش 🍷 🍷
خبز أبيض أو بني، خس، طماطم، دجاج، لحم عجل مقعد وبيض مقلي

٦٠

ساندويتش كابريري 🍷 🍷 🍷
موتزاريلا، طماطم، جرجير، خبز باغيت وصلصة بيستو بمايونيز

٨٥

برجر H المميز باللحم البقري* 🍷 🍷
لحم انجوس، جين الشيدر، كلوسلو، طماطم و بصل مكروم

الأطباق الرئيسية

١٠٥

دجاج صغير مشوي بأعشاب*
خضروات مشوية بثوم، مرق زعتر وكرات أندلسي مقلي

١٢٠

مشويات عربية مشكلة* 🍷 🍷
قطع لحم ضأن، كفتة لحم ضأن، كباب لحم ضأن وشيش طاووق يقدم مع أصابع بطاطا مقلية، وسلطة جانبية وصلصة ثوم

١٥٠

قطع لحم ضأن (٢٥٠ غ)

١٩٩

لحم أضلاع بقري أنغوس (٣٥٠ غ)*

الصلصات

صلصة البارنيس 🍷	٢٥
صلصة الفطر 🍷	٢٥
صلصة حيوب الفلفل الأسود 🍷	٢٥
صلصة باركيو	٣٠
صلصة جنة زرقاء كريمية 🍷	٣٥
	٣٥
	٣٥
	٣٥

الأطباق الجانبية

بطاطا مهروسة 🍷 🍷	
كونفي بطاطا صغيرة 🍷 🍷	
خضروات مطهوه على البخار 🍷 🍷	
أرز مطهوه على البخار 🍷	
فطر سوتيه 🍷	
سلطة خضراء 🍷 🍷	
أصابع بطاطا مقلية 🍷 🍷	
أصابع بطاطا حلوة مقلية 🍷 🍷	

(🍷) كحول (🍷) مأكولات بحرية (🍷) مكسرات (🍷) ألبان (🍷) غلوتين (🍷) نباتية (🍷) نباتي
تكون وجبات نصف الإقامة والإقامة الكاملة من ٣ أطباق. يرجى ملاحظة أن العناصر المميزة بعلامة النجمة (*) ليست مدرجة في هذه الوجبات
وستخضع لرسوم إضافية. إذا كانت لديك أي أسئلة حول الوجبات أو الرسوم الإضافية، فلا تتردد في سؤال موظفينا.

الباستا

بيني أو سباغيتي 🍝 🍝
الفريدو، بولونيز، صلصة طماطم أو أرابياتا

٦٠

إضافة نوع بروتين: دجاج, ٢٠ | جمبري, ٢٦ | سلمون, ٢٣

وجبات سريعة

٦٠

أجنحة دجاج بصلصة باركيو 🍗
أجنحة دجاج مشوية بخلطة الكاجون ممزوجة بسلطة خضراء وصلصة باركيو

٤٥

طبق ناتشوز 🍳 🍳
ناتشوز مقلي قلياً عميقاً يقدم مع كريمة حامضة، صلصة جبنة وصلصة غواكامولي

٢٥

أصابع بطاطا حلوة مقلية 🍟 🍟
بطاطا حلوة تقدم مع مايونيز حار

٤٥

أصابع موتزاريللا 🍳 🍳
أصابع موتزاريللا مقلية قلياً عميقاً تقدم مع سلطة خضراء مشكلة وصلصة ساوثاند آبلاند

٧٠

جمبري مقلي بالقسماط 🍳 🍳
جمبري مقلي قلياً عميقاً يقدم مع أصابع بطاطا مقلية وصلصة تارتار

بيتزا الفرن الحجري

٧٠

مارغريتا 🍕 🍕

٧٥

فيجيتريان 🍕 🍕

٨٥

مأكولات بحرية* 🍕 🍕

٨٥

بيبروني* 🍕 🍕

الحلويات

٣٨

كيك اليوم 🍰 🍰

٤٠

سلطة فاكهة 🍰 🍰

٤٥

تشيز كيك 🍰 🍰

(🍷) كحول (🍷) مأكولات بحرية (🍷) مكسرات (🍷) ألبان (🍷) غلوتين (🍷) نباتية (🍷) نباتي
الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل ٧٪ رسوم بلدية، و ١٠٪ رسوم خدمة و ٥٪ ضريبة القيمة المضافة.
في حالة وجود أي متطلبات غذائية خاصة أو حساسية متعلقة بالطعام، يمكنك سؤال الشيف أو المدير
المسؤول عن المكونات المستخدمة بالتفصيل.

HBAR

For more information call +971 4 501 8620
WhatsApp +971 56 656 7311

لمزيد من المعلومات يُرجى الاتصال على هاتف رقم +٩٧١ ٤ ٥٠١ ٨٦٢٠
أو واتس آب +٩٧١ ٥٦ ٦٥٦ ٧٣١١