

المقبلات

STARTERS

- Katafi wrapped Scallops* G.S محار مع الكتافي
With Tabbouleh salsa, lime, صلصة التبولة، ليمون حامض، نعنع
mint & Miso dressing وصلصة الميسو
- Avocado & Prawn* S قريدس و الأفوكادو
With curried crème fraiche, Ikura, minted كريمة الفريشييه بالكاري، إيكورا، أفوكادو بالنعنع،
avocado, beetroot Carpaccio & wasabi mayo كارباتشييو مع الشمندر، مايونيز الواسابي
- Baby beef Carpaccio* G كارباتشييو لحم العجل
With saffron Arancini, truffled Enoki أرانتشيني بالزعفران، فطر إينوكي،
mushrooms & potato galette بطاطس مع جبنة البارميزان،
Parmesan cheese & rocket salad سلطة الجرجير
- Lobster & Parsley risotto* S.A كركند مع ريزوتو البقدونس
With poach seafood, tomato confit & يقدم مع مأكولات بحرية مسلوقة، كونفيت
Bisque cream الطماطم، وكريمة البيسك
- Smoked Chicken breast* صدر دجاج مشوي
Avocado, foie grass, soya, citrus & sweet أفوكادو، كبد الأوز، صويا، صلصة
chili sauce حامضة وحلوة.
- Scottish Salmon & coriander cream cheese* سمك سلمون اسكتلندي
With crab, cucumber, red radish, pear، مع جبنة الكريمة والكزبرة
ikura, wasabi mayo سلطعون، خيار، فجل أحمر، أجاص، إيكورا، مايونيز
الواسابي
- Raw vegetable chat & paneer tikka* V سلطة الخضار الطازجة والبانير
With cumin yoghurt, coriander mint مع لبن بالكمون، صلصة الشوتني بالنعنع
chutney, Mango chutney agar والكزبرة والمانغو
- Mezza Chaud-Froid* V.N.G مازة تشاود فرويد
With Avocado, cheese roll, Vine leaf، مع الأفوكاد، لفائف الجبنة، ورق عنب، حمص
beetroot hummus & crisp Arabic bread الشمندر وخبز عربي مقرمش.

الأطباق الرئيسية

MAIN COURSE

- Braised Beef short rib** G
With parsnip puree, Porcini mushroom tortellini, potato Rosti & Shimji mushroom
ضلع لحم بقر مطهو مع هريس الجزر الأبيض، بورتشيني الفطر، بطاطس روستي وفطر شيمجي
- Roasted Barbarie Duck** A.G
With red cabbage, confit sweet potato, duck dumpling, pumpkin puree, mandarin & blackberry Shiraz jus
لحم البط المشوي مع الملفوف الأحمر، بطاطس حلوة، زلابية لحم البط، هريس اليقطين، وحساء الماندرين والتوت الأسود
- Beef Tenderloin** A.G
With celeriac fondant, braised pearl onions, mushroom tortellini, coriander mash, Shimiji mushroom & Miso-Thyme Jus
لحم بقر مشوي طري (تندرلوين) مع فوندان الكرفس، بصل مطهو، فطر تورتليني، هريس الكزبرة، فطر شيمجي وحساء ميسو بالزعتر
- Olive crusted Poached tooth fish** S.A.G
With minted mushy peas, salad of fresh coriander & vine tomato, creamy clams & Champagne-Fennel cream
سمك مسلوق مع الزيتون، بازلاء طرية مع النعنع، سلطة الكزبرة والطماطم، بطليونس، وكريمة الشمبانيا
- Lamb three ways** G
Lamb cutlet, herb crusted loin & lamb chop with asparagus, polenta & goats cheese tart, sweet potato puree & Vadouvan sauce
لحم غنم محضر بثلاث طرق قطع لحم الغنم، ريش غنم وقطع غنم طرية بالأعشاب، هليون، تارت جبنة الماعز، هريس البطاطس الحلوة وصلصة فادوفان
- Corn fed Chicken** G
With celeriac puree, mushroom barley, pumpkin Gnocchi, fava bean, mushroom casserole & Shiitake Pepper Jus
دجاج مغذي بالذرة مع هريس الكرفس، الفطر والشعير، غونوتشي اليقطين، فول عريض، فطر بالمقلدة، وحساء شيتاكي بالفلفل
- Panko crumbed Tofu** G.V
With Sweet basil mash, buttered vegetables & Antiboise of Olive, Tomato & basil
توفو بانكو المفتت مع هريس الريحان الحلو، خضراوات مشوية بالزبدة، أنتيبوا الزيتون والطماطم والريحان
- Oven roasted eggplant** G.V
Parsnip miso puree, Coriander-potato, Enoki tempura, mushroom & miso cream
بادنجان مشوي بالفرن هريس الجزر الأبيض، بطاطس بالكزبرة، إينوكي تيمبورا، كريمة الفطر والميسو.

الحلويات

DESSERTS

- Banana Chocolate Cake*** N.G كيك الشوكولاتة والموز
Caramelized banana, Chocolate crumbles,
Almond nougatine, Banana sorbet
موز بالكراميل، قطع شوكولاتة صغيرة،
نوغا اللوز، سورييت الموز
- Sweet and Salty Caramel Chocolate*** N.G كراميل الشوكولاتة الحلوة والمالحة
Graham Cracker Dough, Manjary soft
chocolate creamy, Sea salt Caramel Glazed
Orange chocolate sauce, White chocolate
sponge, Caramel ice cream
بسكويت غراهام، كريمه مانجاري بالشوكولاتة
الناعمة، كراميل مالح، صلصة الشوكولاتة
بالبرتقال، حلوى اسفنجية بالشوكولاتة البيضاء،
ايس كريم بنكهة الكراميل
- 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، ايس 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، سورييت بنكهة المانغا
- Fresh Sliced Fruit*** G فواكه طازجة مقطّعة
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، سورييت بنكهة الليمون
- Chocolate Fondant*** N.G فوندان الشوكولاتة
Orange and Chocolate Brownie / Coffee
Macaroon shell / Pistachio Dust / Peanut
Butter Ice Cream
براوني الشوكولاتة والبرتقال، مكارون بنكهة
القهوة، مسحوق الفستق الحلبي
ايس 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 الجبن، عسل الكمأة، 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 تيكال البانير
مع اللبن والكومون، صلصة الكزبرة والنعنع
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، خضراوات 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

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