

STARTERS & SALADS

Fine de claire D'Oléron

French fine de Claire oysters served with condiments or gratinated with spinach and tarragon béarnaise (3 or 6 pieces) (A)

40 - 70

Saint Jacques

Pan seared scallops, fennel purée, green apple, celery and cucumber brunoise, crispy brioche, saffron dressing

45

Carpaccio

Pepper marinated Black Angus beef tenderloin, quail eggs, Parmesan crisp rocket lettuce, truffle olive oil dressing

50

Foie gras terrine

Homemade foie gras terrine, toasted almonds, artichokes, mesclun lettuce, raspberry vinaigrette (A) (N)

65

Antipasto

Parma ham, spicy salami, speck, mortadella, salame Milano, Manchego cheese cantaloupe melon, gherkins, cocktail onions, mix lettuce in balsamic dressing (PORK)

65

المقبلات & السلطات

٧٠-٤٠

المحار

المحار مع السبانخ والطارخون وصلصة البرنيز (الكحول)

٤٥

سانت جاك

لحم القواقع مع الشمر المطحون، التفاح الأخضر، الكرفس، والخيار، الخبز المحمص وصلصة الزعفران

٥٠

كاريتشو

لحم فيلية البقر المتبل مع الفلفل الاسود، بيض السمان، جبنة البيرمازان المحمصة، واواراق الجرجير مع صلصة زيت الزيتون والكمأة

٦٥

كبدة البط

كبدة البط المحضرة، اللوز المحمص، ارض شوكي، الخس المشكل (كحول) (مكسرات)

٦٥

تشكيلة لحوم الخنزير

بارمهام، السلامي الحار، مارتاديللا، سالامي ميلانو، جبنة المنشجو، الشمام، خيار مخلل، بصل مخلل، تشكيلة خص مع صلصة البلسمك (خنزير)

هذا الطبق يحتوي على مكسرات (ن)، بعض الاطباق تحتوي علي (كحول)، وبعض الاطباق (نباتية)، وبعض الاطباق تحتوي علي (خنزير)

جميع الاسعار بالدرهم الاماراتي و تشمل ١٠ ٪ ضريبة بلدية و ١٠ ٪ ضريبة خدمة

STARTERS & SALADS

Mediterranean Salad

Pepper crusted tuna loin, green beans, new potatoes, anchovies, kalamata olives,
romaine lettuce in lemon olive oil

45

Forestière Salad

Poached egg, bread crouton, asparagus, datterino tomatoes, mushrooms, seasonal lettuce, mustard dressing

45

Goat cheese salad

St. Maure cheese gratinated on rosemary focaccia croutons, poached baby pears,
dried figs, roasted pine nuts, mesclun salad in vinaigrette dressing **(N)**

55

Dish containing Nuts **(N)**, Dish containing Alcohol **(A)**, Vegetarian **(V)**

All prices are in UAE Dirhams inclusive of 10% Municipality fee and 10% Service charge

٤٥

سلطة البحر الابيض المتوسط

لحم التونة المطهية ,فاصوليا خضراء,بطاطا ,سمك الانشوجة, الزيتون الاسود,الخس مع صلصة زيت الزيتون والليمون

٤٥

سلطة الفورستير

بيض مسلوق بدون قشر مع الخبز المحمص ,الطماطم,الفطر,خس الموسم وصلصة الخردل

١٥

سلطة جبنة الماعز

جبنة السات مورو المطهية على خبز الفوكاشا الايطالية,الكماثرى المطهية,تين مجفف واسنوبر المحمص وسلطة الخس المشكل وصلصة الخل

هذا الطبق يحتوي على مكسرات (ن)، بعض الاطباق تحتوي علي (كحول) ،وبعض الاطباق (نباتية)

جميع الاسعار بالدرهم الاماراتي و تشمل ١٠ ٪ ضريبة بلدية و ١٠ ٪ ضريبة خدمة

SOUPS

Cold Vichyssoise

Creamy potatoes & leeks soup, fresh chives, extra virgin olive oil (V)

35

Pumpkin velouté

Butternut pumpkin soup, shaved winter truffle, brioche bread croutons (V)

35

Dish containing Nuts **(N)**, Dish containing Alcohol **(A)**, Vegetarian **(V)**

All prices are in UAE Dirhams inclusive of 10% Municipality fee and 10% Service charge

الشوربة

٣٥

شوربة بطاطا

بطاطا & شوربة الكراث ,البصل الاخضر مع زيت الزيتون

٣٥

شوربة القرع

شوربة القرع مع الكمأة وخبز البريوش المحمص

هذا الطبق يحتوي على مكسرات (ن)، بعض الاطباق تحتوي علي (كحول) ،وبعض الاطباق (نباتية)

جميع الاسعار بالدرهم الاماراتي و تشمل ١٠ ٪ ضريبة بلدية و ١٠ ٪ ضريبة خدمة

MAIN COURSES

CASSOLETTES VÉGÉTARIENNES

Jardinière de légumes

Selection of slow cooked vegetables, baby carrots, peas, new potatoes, green beans, snow beans (V)

50

Gratinated gnocchi

Homemade potato gnocchi, tomato basil sauce, buffalo mozzarella gratin (V)

60

Ravioli

Ricotta spinach stuffed pasta, dry tomatoes, truffle pecorino cheese, butter sage sauce (V)

65

Vegetable lasagna

Oven baked lasagna, creamy vegetables, tomato basil sauce, Parmesan cheese gratin

65

Dish containing Nuts (N), Dish containing Alcohol (A), Vegetarian (V)

All prices are in UAE Dirhams inclusive of 10% Municipality fee and 10% Service charge

الاطباق الرئيسية

اطباق الخضار

٥٠

حديقة الخضروات

خضار مشكلة مطهية ببطي, بصل, بسله, بطاطا, الفاصوليا الخضراء (نباتي)

٦٠

بطاطس على الطريقة الايطالية

البطاطس المحضرة على الطريقة الايطالية وصلصة الطماطم والريحان مطبوخة مع جبنة الموزيرلا (نباتي)

٦٥

رافيولى

باستا محشوة با السبانخ وجبنة الريكوتا, طماطم مجففة, وجبة البكروني وصلصة المرمية مع الذبدة (نباتي)

٦٥

لازانيا خضار

لازانيا الخضار مطبوخة با الفرن مع صلصة الطماطم والريحان وجبة البرمازان

هذا الطبق يحتوي على مكسرات (ن)، بعض الاطباق تحتوي علي (كحول)، وبعض الاطباق (نباتية)

جميع الاسعار بالدرهم الاماراتي و تشمل ١٠ % ضريبة بلدية و ١٠ % ضريبة خدمة

MAIN COURSES

CASSOLETTES DU TERROIR

Daube

Traditional Wagyu beef stew, steamed baby potatoes, mushrooms (A) 100

Haricot de mouton

New Zealand braised lamb shank, white beans, rosemary olive oil 90

Blanquette de Poulet

Creamy chicken stew, mushrooms, seasonal vegetables, black truffle shavings 75

Osso buco

Slow cooked veal shank, aromatic herbs "gremolata", fresh corn flour polenta (A) 80

Tartiflette

Cheese lover's Reblochon cheese, charlotte potatoes, turkey bacon 65

Dish containing Nuts (N), Dish containing Alcohol (A), Vegetarian (V)

All prices are in UAE Dirhams inclusive of 10% Municipality fee and 10% Service charge

الاطباق الرئيسية

اطباق اللحوم

١٠٠

دوبي

لحم البقر الوجيو مطبوخة با النبيد الاحمر مع البطاطس المسلوقة والفطر (كحول)

٩٠

الفاصوليا مع لحم الغنم

ارجل الغنم المطبوخة مع الفاصوليل البيضاء واكليل الجبل وزيت الزيتون

٧٥

الدجاج مع الصلصة البيضاء

الدجاج المطهو مع الفطر والخضروات الموسمية وشرائح الكماة

٨٠

اوسو بوكو

لحم العجل المطهو ببطى مع البهارات المشكلة مع عصيدة الذرة (كحول)

٦٥

تارتا فيلية

طبق جبنة روبلوشون مع بطاطس وشرائح لحم الديك الرومى

هذا الطبق يحتوي على مكسرات (ن)، بعض الاطباق تحتوي علي (كحول)، وبعض الاطباق (نباتية)

جميع الاسعار بالدرهم الاماراتي و تشمل ١٠ ٪ ضريبة بلدية و ١٠ ٪ ضريبة خدمة

MAIN COURSES

CASSOLETTES DE LA MER

Guazzetto

Oven baked Sea Bass "pot au feu", kalamata olives, potatoes, cappers, tomato basil broth (A) 75

Dos de cabillaud

Cod fish, braised baby leeks, ratatouille (A) 80

Rouget

Red Mullet barigoule, artichokes, baby vegetables saffron broth (A) 90

Calamars farcis

Prawn & mussel stuffed squid, mashed potatoes, tomato coulis with peas 95

Moules marinières

Sauté black mussels, shallot, white wine, potatoes Pont neuf (A) 65

اطباق الاسماك

٧٥

جوزاتو

سمك السي باس مع زيتزن الاسود والبطاطا والفلفل الاخضر المخلل واطماطم واريحان (كحول)

٨٠

سمك القد

سمكة القد المطبوخ مع الكراث , وتشكيلة من الخضار المطبوخ

٩٠

سمك السلطان ابراهيم

مع الارض الشوكي ,خضار ومرق الزعفران(كحول)

٩٥

الجبار المحشو

الجمبرى& بلح البحر ,البطاطا المهروسة مع صلصة الطماطم

٦٥

بلح البحر

بلح البحر المطبوخ مع البصل والبطاطا والتبيد الابيض(كحول)

هذا الطبق يحتوي على مكسرات (ن). بعض الاطباق تحتوي علي (كحول) ،وبعض الاطباق (نباتية)

جميع الاسعار بالدرهم الاماراتي و تشمل ١٠ ٪ ضريبة بلدية و ١٠ ٪ ضريبة خدمة

DESSERTS

Signature Praline

Almond hazelnut praline, lemon compote, raspberries & lavender honey sauce 35

Tarte fine aux pommes

Traditional cinnamon apple tart, vanilla ice-cream 35

Crêpe

Fresh pancake trilogy: plain, chocolate and homemade strawberry jam, served with vanilla Chantilly, icing sugar and fresh berries 35

Millefeuille

Raspberry millefeuille, lemon custard, basil raspberry coulis 35

Tiramisu

Coffee flavoured biscuits, mascarpone mousse, amaretto liqueur (A) 35

Chocolate fondant

Valrhona chocolate fondant, poached baby pear, hazelnut praline ice-cream (N) 35

Cheese trolley

Affinated cheese selection, homemade compotes, dry figs, crackers 55

Dish containing Nuts (N), Dish containing Alcohol (A)

All prices are in UAE Dirhams inclusive of 10% Municipality fee and 10% Service charge

الحلويات

٣٥	بارلين اللوز والبندق المحلى ,ليمون ,التوت مع صلصة العسل
٣٥	تارت التفاح تارت التفاح والقرفة التقليدية مع فانيلا ايس كريم
٣٥	كريب بانكيك الطازج الثلاثي ، سادة ،شيكولاتة و مربى فراولة ،تقدم مع كريم الشانتي با الفانيلا ومزينة با السكر والتوت الطازج
٣٥	ميل فية ميل فية با التوت ,كرême ليمون,صلصة الريحان واتوت
٣٥	تيراميسيو بسكويت مطعم با القهوة ,مسكربون موس ,امراتو ليكور (كحول)
٣٥	فونديو الشوكولاتة (فونديو الشوكولاتة واكمشى المطهوه ,وايس كريم البندق(مكسرات)
٥٥	عربية الاجبان تشكيلة من انواع الاجبان ,وفواكهة مسكرة ,التين المجفف والبسكويت

هذا الطبق يحتوي على مكسرات (ن)، بعض الاطباق تحتوي علي (كحول)

جميع الاسعار بالدرهم الاماراتي و تشمل ١٠ ٪ ضريبة بلدية و ١٠ ٪ ضريبة خدمة



LOW - CALORIE GASTRONOMY
BY SOFTEL DUBAI JUMEIRAH BEACH

INVENTIVE, FLAVORFUL, EXCITING... PLEASURE AND MINIMUM CALORIES

Give into the temptation of gourmet cuisine without compromising your healthy lifestyle goals.

Savor exquisite, nutritiously-balanced dishes featuring fresh seasonal ingredients and offering a memorable dining experience.

Innovative culinary techniques and an unwavering commitment to refined tastes and textures have inspired a low-calorie menu that will enchant your palate and energize your soul.

ابتكاري, ذواق, مشوق و ممتع, و قليل السعرات الحرارية

لاغرائك بأفضل و أشهى الأطباق من دون المساومة على نمط حياتك الصحية

طعم رائع, و اطباق متوازنة غذائيا تعطي طابعا موسميا بالمكونات و تقدم تجارب تذوق لا تنسى

تقنيات مبتكرة و التزام لا متناهي لتلبية أرقى الأذواق و تقدم الأصناف المستوحاة من المكونات قليلة الدسم التي سوف ترضي رغباتك و تحفز الروح

DE-LIGHT MENU

STARTERS / مقبلات

Carpaccio of smoked salmon, chives, low fat cream cheese, asparagus, lemon 65

كارباتشيو السالمون الاسكتلندي المدخن، جبنة قليلة الدسم، هليون، ليمون

150 kcal

Beetroot, pear, endive, mache salad, quail egg, chive vinaigrette 55

سلطة الشمندر، كمثرى، انديف، ماشي، بيض السمان، صلصة خل

45 kcal

MAIN COURSES / أطباق رئيسية

Poached cod fish "court bouillon", carrots, braised leeks, sauce vierge 160

سمك القد المسلوق، جزر، كرات مطبوخ، صلصة فييرغ

215 kcal

Roasted lamb loin, Dijon mustard, herbs, baby spinach, green peas puree 155

لحم الضأن المشوي، خردل ديجون فرنسي، اعشاب، سبانخ، صلصة بازيلاء

315 kcal

DE-LIGHT MENU

DESSERTS / حلويات

"Œufs à la neige" floating island, eggs whites, vanilla, chocolate curls, crème Anglaise

35

حلوى الجزيرة العائمة، بياض البيض، فانيليا، شوكولاتة، كريم انكليزية

140 kcal

Pineapple carpaccio, star anise cardamom, lemon, lime zest, sorbet

30

كارباتشيو الأناناس، يانسون وهال، ليمون، قشر الليمون، مثلجات

45 kcal

SET MENU

Carpaccio of smoked salmon, chives, low fat cream cheese, asparagus, lemon

كارباتشيو السالمون الاسكتلندي المدخن، جبنة قليلة الدسم، هليون، ليمون

150 kcal

Poached cod fish “court bouillon”, carrots, braised leeks, sauce vierge

سمك القد المسلوق، جزر، كرات مطبوخ، صلصة فييرغ

215 kcal

Pineapple carpaccio, star anise cardamom, lemon, lime zest, sorbet

كارباتشيو الأناناس، يانسون وهال، ليمون، قشر الليمون، مثلجات

45 kcal

THE FRY UP BREAKFAST
DAILY FROM 6.30 AM ONWARDS

AED45.00

BAKER'S BASKET (N)

Freshly baked viennoiseries, assorted bread and toast, jams, honey and butter

PANCAKES WITH MAPLE SYRUP, BAKED BEANS IN TOMATO SAUCE

TWO FARM EGGS COOKED TO YOUR LIKING

Omelette, fried or benedict served with roasted mushrooms, grilled plum tomato and crispy hash brown potatoes

YOUR CHOICE OF

Halal chicken sausage, veal sausage, veal bacon

Or

Pork bacon and pork sausages **(P)**

CHEESE SELECTION

Emmental, Edam and Cheddar cheese

SMOKED SALMON

FRESHLY SLICED SEASONAL FRUITS, FRESH ORANGE JUICE

SELECTION OF HOT BEVERAGES

Freshly brewed or decaffeinated coffee, selection of tea
Hot milk

WELLNESS BREAKFAST
DAILY FROM 6.30 AM ONWARDS

AED 45.00

BAKER'S BASKET (N)

Freshly baked kraftkorn bread rolls, multigrain, six cereals, toasted brown bread

LOW FAT PLAIN YOGURT, SOYA AND QUINOA PANNA COTTA

PLUM TOMATOES, COTTAGE CHEESE AND CRISPY CELERY

DRIED FRUITS AND NUTS ASSORTMENT (N)

Figs, apricots, raisins, almonds, walnuts, hazelnuts

EGG WHITE OMELETTE

Choose your condiments: low fat cheddar cheese, grilled zucchini or Mushrooms. Served with sautéed baby spinach and smoked salmon

FRESHLY SLICED SEASONAL FRUITS, FRESH ORANGE JUICE

SELECTION OF HOT BEVERAGES

Freshly brewed or decaffeinated coffee, green tea or our selection of tea
Low fat hot milk

Dish containing Nuts (N), PORK (P)

All prices are in UAE Dirhams inclusive of 10% Municipality fees and 10% service charge

ORIENTAL BREAKFAST
DAILY FROM 6.30 AM ONWARDS

AED 45.00

ARABIC BREAD BASKET

Homemade mini pita bread with zaatar, cheese and fresh herbs
manakish,
whole grain Arabic bread

ARABIC PLATTER

Fresh labneh in oil, with zaatar and fresh herbs

CUCUMBER, TOMATO AND OLIVES,
GRILLED HALLOUMI CHEESE WITH HERBS

HUMMUS WITH CRISPY FALAFEL

Shakshuka eggs or omelette

Served with foul madames, shallots, tomato parsley and olive oil

FRESHLY SLICED SEASONAL FRUITS, FRESH ORANGE JUICE

SELECTION OF HOT BEVERAGES

Freshly brewed or decaffeinated coffee, selection of tea

Hot milk

PETIT DÉJEUNER
DAILY FROM 6.30 AM ONWARDS

AED 30.00

BAKER'S BASKET (N)

Freshly baked viennoiseries, assorted bread and toast, jams, honey
and butter

SELECTION OF HOT BEVERAGES

Freshly brewed or decaffeinated coffee, selection of tea

Hot milk

Dish containing Nuts (N), PORK (P)

All prices are in UAE Dirhams inclusive of 10% Municipality fees and 10% service charge