

المقبلات

STARTERS

Salade Composée

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

Beetroot Salad

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

Tuna Tartar Tian

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

Foie Grass Terrine

Apple relish, Pineapple Chutney, Brioche
Croustillant, Chardonnay Agar
with Roasted Hazelnut

Lobster Ravioli

Canadian Lobster, Crushed Green Peas, Loch Fyne
Scallop, Seafood Croquant with Lobster Bisque
Emulsion & Parmesan- Lemongrass Foam

Wild Porcini Champignon Risotto

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

Truffle Burrata

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

Mezza Chaud Froid

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

Fattoush salad

Green apple, Traditional Fattoush Salad,
Pomegranate and Sumac Dressing,
Crispy Arabic Bread

G السلطة المتنوعة

هندباء حمراء صغيرة، جزر مخلل، مانغو،
طماطم بالعسل، أوراق خس المسكلان الصغيرة
مع صلصة الخل والرمان

N.G سلطة الشمندر

شمندر صغير، فتات الشوكولا المُرّة،
بقدونس، جبنة الماعز، جيلي البرتقال مع صلصة
عشب الليمون والمندرين

طبقات ترثار التونة

سمك التونة بالتتبيلة الآسيوية، بطيخ، أفوكادو،
جيلي المانغو، قشدة طرية بالكاري،
قطعة مانغو

N.G.A تيرين فوا جرا

صلصة التفاح، شاتني الأناناس، لفائف
البريوش المقرمش، جيلاتين الشاردونيه مع
البندق المحمص

S.G رافيولي الكركند

كركند كندي، بازلاء خضراء مهروسة، محار من
بحيرة لوخ فن، مأكولات بحرية مقرمشة مع
حساء الكركند ورغوة الليمون والبارميزان

A ريزوتو الكمأة البريّة

أرز أربوريو، وعاء من الفطر، رغوة جبن
البارميزان وجبنة البيكورينو

A.G كمأة البوراتا

طماطم، بيستو الريحان، خوخ شيراز، القليل من
البراندي المنكهة وصلصة خل البلسميك

N.G مازة ساخنة وباردة

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

G سلطة فتوش

تفاح أخضر، سلطة الفتوش التقليدية، صلصة
دبس الرمان والسّمّاق، خبز عربي مُحَمَّص

الأطباق الرئيسية

MAIN COURSE

Pan Seared Farm Turbot

Turbot with Brandade potato, Scallop Mousseline, Pea Puree, Tomato Basil Salsa & Coriander - White Wine Sauce

G.A سمكة ترس مُحَمَّرَة

سمكة ترس مع برانداد البطاطس، محار، هريس البازلاء، صلصة الطماطم والريحان مع الكزبرة - صلصة النبيذ الأبيض

Black Mountain Beef Tenderloin

With Porcini Mushroom Puree, Braised Celeriac, Buttered Vegetables, Mushroom Ravioli & Port Wine Sauce

G.A شريحة لحم بقر بلاك ماونت

مع هريس فطر البورشيني، كرفس مطهو ببطء، خضار مع الزبدة، رافيولي بالفطر وصلصة النبيذ

Lamb Three Ways

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

G ثلاث أنواع من لحم الغنم

ريش غنم مُحَمَّرَة، 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

Breast of chicken, Coffee Polenta, Foie Gras Cromesquis, Basque Pepper Casserole & Truffle Thyme Jus

G دجاج مُغَذَّى بالذرة

صدر دجاج، عصيدة الذرة مع القهوة، كرات لحم فوا جرا، طاجن الفلفل، كمأة مُقطعة مع الزعتر

Duck Breast

Slow Roasted Duck Breast with Butternut Squash Puree, Braised Red Cabbage, Sweet Potato Pave, Glazed Bartlett Pear with Caramel Onion Wonton

G.A صدر بط

صدر بط مشوي ببطء مع هريس القرع العسلي، ملفوف أحمر مطهو ببطء، قطع بطاطا حلوة بالفرن، كمثرى مُحَلَّاة، فطيرة اللحم مع الكراميل والبصل

Braised Veal Cheek

With Puy Lentil Stew, Parsnip Puree, Sweet Bread Cromesquis, Vegetable Cylinders & Honey Roasted Fennel Bulb

G لحم عجل مطهو ببطء

مع حساء العدس، هريس الجزر الأبيض، كرات الخبز الحلو محشية باللحم، لفائف الخضار وشُمّر مشوي مع العسل

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

Aubergine la Provençale

With Parsnip Truffle Puree, Honey Cherry Tomato, Croquettes Potato & Sautéed Vegetable

G.V بروفنسال الباذنجان

مع هريس الجزر الأبيض والكمأة، طماطم كرزية مع العسل، كروكيت البطاطس وخضار مقلية.

Cheese Kebab

Sautéed Vegetable or Saffron Rice, Zaatar Tomato Sauce, Fried Onion

G كباب الجبن

خضار مقلية أو أرز بالزعفران وصلصة الطماطم الزعتر والبصل المقلي

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، صلصة
البندق، ومارينج القهوة مع آيس كريم البندق

Chocolate Log

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

G.N

كعكة الشوكولا الملفوفة

مطحون الشوكولا، رقائق الفستق الحلبي،
ترافل الشوكولا، سوريبت التوت الأحمر والبرتقال
مع صلصة الشوكولا

Lemon & Mojito Pannacotta

Lemon Gelee, candied apple, Mojito - Apple
Agar with Salsa de Fruit & Champagne Sorbet

A

باناكوتا الليمون والموهيتو

جيلي الليمون، تفاح مُحلّى، موهيتو - جيلي التفاح
الجاف مع صلصة الفواكه وسوريبت الشمبانيا

Yoghurt Mousse Raspberry Lava

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

G

حلوى موس التوت الأحمر

جيلي البرتقال والزبادي، رافيولي الزبادي،
حلوى براندي المقرمشة مع الشوكولا البيضاء
وسوريبت البرتقال

Fresh Sliced Fruit

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

G

فواكه مُقطّعة طازجة

أناناس، شمام، كانتالوب، فاكهة التنين، 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 الشوكولا

كعكة براونني الشوكولا والبرتقال، ماكارون
القهوة، فستق حلبي مطحون مع آيس
كريم زبدة الفول السوداني

International Cheese Platter

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

N.G

طبق أجبان عالمية

تشكيلة من الجبنة، ترافل العسل، فواكه
مجففة مع المكسرات وبيسكويت ويفر
مقرمش ومرّبي المشمش

Kanafeh

Akawi cheese, Sugar syrup, Pistachio Crumbles,
Vanilla Whipped

N.G

كنافة

جبنة عكاوي، شراب السكر،
فتات الفستق، مخفوق الفانيليا

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

هندباء حمراء صغيرة، 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 الكمأة البرية

أرز أربوريو، وعاء من الفطر، رغوة جبن
البارميزان وجبنة البيكورينو

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

Aubergine la Provençale

With Parsnip Truffle Puree, Honey Cherry Tomato,
Croquettes Potato & Sautéed Vegetable

G.V

بروفنسال الباذنجان

مع هريس الجزر الأبيض والكمأة، طماطم كرزية
مع العسل، كروكيت البطاطس وخضار مقلية.

تدعم جيه ايه للمنتجات والفنادق الاستدامة عن طريق شراء المكونات المطلوبة بطرق إنسانية ومن خلال استخدام المنتجات والخدمات البديلة المستدامة التي لا تضر بالبيئة. يتم شراء المكونات مثل الفوا جرا ولحم العجل من الموردين الحاصلين على شهادة من الصندوق العالمي لحماية البيئة. المكونات مثل التونة يتم اصطيادها بالسنارة 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