



Can we tempt you?

DIAL **3831** TO PLACE THE ORDER



BREAKFAST MENU

Early Riser American (D, N, G)

₪80

Choice of fresh orange, grapefruit, carrot, or watermelon juice

Bakery basket – Assortment of croissant, Danish pastry, muffin, white and rye toast served with selection of jams, honey, and butter

Assortment of cold cuts and cheese

Sliced seasonal fresh fruits

Choice of eggs any style with sausage, bacon, or mushrooms

Pancakes or waffles with maple syrup or chocolate syrup

Choice of tea, freshly brewed coffee, or chocolate

The Middle Eastern Traditional Breakfast

₪88

Choice of fresh orange, grapefruit, carrot, or watermelon juice

Arabic bread basket – Simit, Arabic bread, and za'atar croissant

Sliced seasonal fresh fruits

Arabic cheese and pickles platter – halloumi cheese, feta cheese, baladi cheese, labneh maktous, mixed pickles, and mixed olives

Debis kharoub with tahina and pistachio halwa

Foul medames

Egg shakshuka

Choice of tea, freshly brewed coffee, or hot chocolate

Mercure Breakfast International (D, N, L, O, G)

₪85

Your choice of freshly squeezed fruit & vegetable juice

Slim down blueberry and raspberry crush, energize

Oat & flaxseed bar or fruit & vegetable yoghurt

Two egg omelet with quinoa

Vegetable dumplings

Manakish, honeycomb with cream cheese

Fresh seasonal fruits, walnuts, dates

Buckwheat crepes or whole wheat toast

Served with butter and fresh fruit preserves

Choice of decaffeinated coffee or tea with hot or cold skimmed milk

Vegan Healthy Breakfast (D, N, L, O, G)

₪90

Choice of fresh orange, grapefruit, carrot, watermelon, or special healthy blend of carrot, orange, or ginger juice

Bakery basket – Assortment of rye toast, whole wheat, or dried fruit muffin served with butter, diet jams, and honey

Vegan avocado toast with baked tofu

Sliced seasonal fresh fruits

Choice of muesli, granola, or All-Bran flakes served with low-fat yoghurt or low-fat milk

Choice of tea, freshly brewed coffee, or ginger honey tea

(D) Contains Dairy | (N) Contains Nuts and Seeds | (G) Gluten Free | (V) Vegetarian | (O) Organic | (L) Local | (VG) Vegan | (H) Healthy | (FS) Fish and Shellfish

All prices are in ₪ and are inclusive of 7% Municipality fees, 10% service charge 5% VAT.

 Discover Local - Experience fresh local taste here.



BREAKFAST À LA CARTE

Cheese World (D, N, G) <i>Assortment of international cheeses plate with dry fruits and crackers</i>	€45
Cold Cuts (D, O) <i>Assorted beef and chicken cold cuts with gherkins, onions, and pickles</i>	€48
Salmontini (D, L, O) ⑨ <i>Smoked salmon plate with horseradish cream, capers, onion, lemon and olive oil dressing</i>	€40
Pancakes or Waffles (D, N, G) <i>Served with fresh berries, fresh cream, and Canadian maple syrup or chocolate sauce</i>	€35
Bakery Basket (D, V, G) <i>Your choice of three croissants (chocolate, cheese, or plain), Danish pastries, soft rolls, muffins, served with white and rye toast, preserves, honey, and butter</i>	€30

TRADITIONAL BREAKFAST

Traditional Beef Soujuk Egg (D, L, O) ⑨ <i>Served with sunny-side fried eggs and chili flakes</i>	€40
Traditional Egg Pastrami (D, L, O) ⑨ <i>Served with sunny-side fried eggs, chopped parsley, and chili flakes</i>	€38
Foul Madames (V, D, L, O) ⑨ <i>Mashed fava beans served with onions, cumin powder, chopped parsley, fresh tomato, and olive oil</i>	€30
Grilled Halloumi Cheese (D, L, O) ⑨ <i>Slow-grilled halloumi cheese served with fresh rocca lettuce, roasted cherry tomatoes, and a lemon slice</i>	€35
Shakshuka (D, L, O) ⑨ <i>Mixed vegetables sautéed with pepper paste and fresh eggs, finished with white cheese</i>	€32

FRESH FARM EGGS

(All egg dishes are served with toasted white or rye bread)

Two Farm Eggs of Any Style (D, N, G) <i>Fried, boiled, poached, or scrambled</i> <i>Served with sausage, smoked turkey bacon, grilled tomato, and hash browns</i>	€38
Egg Benedict (D, G) <i>Poached egg topped on an English muffin with turkey ham and served with hollandaise sauce</i>	€30

(D) Contains Dairy | (N) Contains Nuts and Seeds | (G) Gluten Free | (V) Vegetarian | (O) Organic | (L) Local | (VG) Vegan | (H) Healthy | (FS) Fish and Shellfish

All prices are in € and are inclusive of 7% Municipality fees, 10% service charge 5% VAT.

 Discover Local - Experience fresh local taste here.



Egg Royal (D, G)

Poached egg topped on an English muffin with smoked salmon and spinach, served with hollandaise sauce

₪30

À LA CARTE MENU

APPETIZERS AND HEALTHY SALADS

Beetroot Carpaccio (H, D, N, L, O) ⑨

Our garden grown organic beetroot carpaccio combine with fresh greens and goat cheese, finished with balsamic dressing

₪40

Green Goodes Burrata (H, D, N, L, O) ⑨

CHEF SIGNATURE - North Emirates local farm burrata salad often reflects the flavours and ingredients associated with local culinary heritage

₪40

Farm Stay Salad (V, D, G, O, L) ⑨

Grilled coloured zucchini, organic red quinoa, black olives, fresh tomatoes, onions, chao cheese & pepperoncini served over a blend of fresh lettuce with shredded carrots & red cabbage

₪30

Garden Platter (V, D, G, O, L) ⑨

Fresh mixed seasonal vegetables platter served with homemade guacamole dip, sour cream dip, hummus, pickles, and savoury crackers

₪50

Classic Caesar Salad (D, N)

Fresh romaine lettuce, hardboiled egg, turkey bacon, our homemade Caesar dressing, herb croutons, and parmesan cheese shavings

₪30

With grilled chicken breast ₪36

With grilled prawns ₪42

Thanasis Greek Salad (H, L) ⑨

Diced tomato, lettuce, cucumber, bell pepper, kalamata olives, onions, watermelon, oregano, feta cheese & olive and apple cider vinegar

₪35

The Best Organic (V, D, G, O, L) ⑨

Selection of toasted breads (Garlic bread, crispy pita, sourdough bread) with homemade dips

₪50

- Charcoal grilled aubergine dip
- Pistachio labneh with mint dip
- Ajika dip
- Roasted red pepper – walnut dip

THE SOCIAL PLATTER

Mezze Culture (D, N, G, O, L) ⑨

Traditional assorted cold mezze plate - includes chickpea hummus, eggplant mutabal, vine leaves, labneh with mint, and tabbouleh, served with Arabic bread

₪50

Moajjanat Mushakaleh (D, N, G, L) ⑨

Deep fried mini kibbeh, falafel, chicken sambousek, and spinach fatayer, served with tahini and mixed lettuce salad

₪55

(D) Contains Dairy | (N) Contains Nuts and Seeds | (G) Gluten Free | (V) Vegetarian | (O) Organic | (L) Local | (VG) Vegan | (H) Healthy | (FS) Fish and Shellfish

All prices are in ₪ and are inclusive of 7% Municipality fees, 10% service charge 5% VAT.

📍 Discover Local - Experience fresh local taste here.



SOUP

Red Lentil Soup (V, G, O, L)

Fresh thyme aroma slow cooked red lentil serving with crispy croutons and lemon

€30

Farm Stay Soup (D, V, G, O)

Hearty Italian vegetable soup made with tomato-y broth and pasta, lemon juice, and a drizzle of olive oil

€30

Chicken Freekeh Soup (G, D, N, L)

Freekeh cooked in vegetable broth with morsels of chicken

€30

PIZZA & PASTA

Pizza Margarita (V, G, D, O)

Our zesty traditional tomato sauce with mounds of cheese made from 100% mozzarella, all piled on our fresh dough crust and baked to perfection

€35

Pizza Contadina (G, D)

Smoked paprika chicken, mushrooms, roasted mixed peppers, broccoli, rustica tomatoes, mozzarella, and creamy tomato sauce. Finished with grated parmesan and fresh basil

€40

Mercure Hottest Pizza (G, D, N, L, O)

Pepperoni, hot green and roquito peppers, fresh red chili, spicy beef chorizo, tomato sauce, and mozzarella cheese, finished with torn parmesan cheese, fresh parsley, and chili oil

€42

Green Garden Delight (D, V, G, L, O)

Home grown fresh tomatoes, mushrooms, black olives, green peppers, onions, and creamy spinach alfredo sauce with fresh vegetables

€40

Homemade Ravioli (V, G, N, D)

Ravioli stuffed with ricotta cheese and baby spinach, tossed with creamy pomodoro tomato sauce and parmesan cheese

€46

Penne a la Norma (V, G, D)

Classic Sicilian pasta dish combined with fried eggplant, sundried cherry tomato, fresh basil, fresh tomato sauce, finished with ricotta cheese and extra virgin olive oil

€39

Fettucine Alfredo (G, D, N)

Fettucine pasta cooked al dente, tossed with mushrooms and chicken, served with creamy sauce and parmesan cheese

€46

(D) Contains Dairy | (N) Contains Nuts and Seeds | (G) Gluten Free | (V) Vegetarian | (O) Organic | (L) Local | (VG) Vegan | (H) Healthy | (FS) Fish and Shellfish

All prices are in € and are inclusive of 7% Municipality fees, 10% service charge 5% VAT.

 Discover Local - Experience fresh local taste here.



Spaghetti Bolognaise (D, N, G)

Spaghetti pasta cooked al dente, tossed in our meaty beef ragout bolognaise style, topped with freshly grated parmesan cheese

₪40

Mini Trilogies Burger (G, D, N, L) ⑨

Chicken burger, camel burger, salmon burger - delicious mini burgers with crispy potato chips and coleslaw salad from three different countries

₪55

FROM LAND OF MAHARAJAH

Kadai Paneer (V, N, G, D, O)

An Indian vegetarian dish made with cottage cheese cooked with tomato, onions, bell peppers, and blend of Indian spices served with steamed white rice

₪45

Vegetable Biryani, Chicken Biryani, Prawns Biryani (G, D, N)

Rice, vegetables, raita sauce, chili. With papadam, mango chutney, and lemon pickles

₪55

ALL TIME FAVOURITES

MAIN DISHES

Traditional Kabsa (D, N, G, L, O) ⑨

Fujairah mountain herbs marinated UAE pheasant Kabsa rice served with fresh yoghurt sauce

₪70

SIGNATURE DISHES

UAE Rack Lamb (D, N, G, L, O) ⑨

Pot roasted rack of lamb topped with crushed pistachio and wheat risotto served with roasted cherry tomatoes and spiced gravy sauce on the side

₪80

Modern Oriental Mixed Grill (FS) (D, N, G, L, O) ⑨

Marinated lamb chops, beef kebab, chicken shish taouk, and lamb kofta served with traditional oriental rice accompanied with garlic mayo, spicy tomato, and onion salad

₪120

Sous vide Corn-fed Baby Chicken (D, N, G, L, O) ⑨

Marinated chicken slaw cooked in game sauce served with spring vegetable couscous and from chef garden baby seasonal sautéed vegetables

₪75

Grilled US Beef Tenderloin (D, N, G, L, O) ⑨

Charcoal aromatic and home-grown fresh rosemary marinated beef tenderloin steak served with baked sweet potato drizzled with gravy sauce

₪90

Authentic Wiener Veal Schnitzel (D, N, G, L, O) ⑨

Breaded veal scallop served with mashed potatoes, our farm garden fresh salad, and lemon slice

₪85

(D) Contains Dairy | (N) Contains Nuts and Seeds | (G) Gluten Free | (V) Vegetarian | (O) Organic | (L) Local | (VG) Vegan | (H) Healthy | (FS) Fish and Shellfish

All prices are in ₪ and are inclusive of 7% Municipality fees, 10% service charge 5% VAT.

📍 Discover Local - Experience fresh local taste here.



FROM THE FISH MARKET

SIGNATURE DISHES

Salted Crusted Sultan Ibrahim Show (V, G, S, D, L) ⓘ	฿95
<i>Chef signature homemade herbs marinated oven baked sultan Ibrahim with chef flambée show, accompanied with sautéed spinach, truffle mashed potato, and lemon butter sauce</i>	
Pan-seared Salmon Steak (V, G, S, D)	฿80
<i>These delicious pan-seared salmon steaks are made with fish seared in butter and oil, served with avocado & arugula salad, lemon, and caper pan sauce</i>	
Fisherman's Basket (V, G, S, D, L, O) ⓘ	฿95
<i>Arabian Gulf shrimps' casserole with special farm & terrace locally sourced spices served with organic tomato sauce</i>	

GO VEGAN

The Fresh Market (V, D, G, O, L) ⓘ	฿45
<i>Burrito bowl pure organic vegetarian including sushi rice, avocado, Emirates vegan cheese, kidney beans, green beans, asparagus, mixed cherry tomatoes, arugula, and mixed lettuce</i>	
Vegetariano (V, D, G, O, L) ⓘ	฿45
<i>Colorful veggies ratatouille casserole tossed with vegan parmesan cheese and fresh basil leaves</i>	
Freshness on table Risotto (V, G, L, O, D) ⓘ	฿60
<i>Creamy beetroot risotto served with pumpkin seeds, vegan parmesan cheese, and fresh arugula leaves</i>	
Mercure Burger (V, N, G, D, O)	฿45
<i>Double whooper vegan burger is a pairing of two ¼ lb* savory flame-grilled vegan patties topped with juicy tomatoes, fresh iceberg lettuce, creamy mayonnaise, ketchup, crunchy pickles, and sliced white onions on a soft buttery brioche bun</i>	
Gluten free Penne Arrabbiata (V, D, L, O) ⓘ	฿42
<i>Organic farm home grown heirloom cherry tomato penne served with locally sourced cinnamon aroma tomato sauce and extra virgin olive oil, vegan parmesan cheese</i>	

DESSERT

Cheese Kunafa (N, D, G, L) ⓘ	฿55
<i>Served with homemade rose water ice cream</i>	

(D) Contains Dairy | (N) Contains Nuts and Seeds | (G) Gluten Free | (V) Vegetarian | (O) Organic | (L) Local | (VG) Vegan | (H) Healthy | (FS) Fish and Shellfish

All prices are in ฿ and are inclusive of 7% Municipality fees, 10% service charge 5% VAT.

📍 Discover Local - Experience fresh local taste here.



Date Crème Brulé (N, D, L, O) ⓘ <i>Date flavored creamy custard topped with torched sugar and candied pistachio</i>	₪45
Camel Milk Pannacotta (N, D, L, O) ⓘ <i>Thickened and molded vanilla flavored camel milk topped with rhubarb compote</i>	₪45
Mesh Umm Ali (N, D, G, L) ⓘ <i>Phyllo pastry soaked in rose flavored condensed milk topped with cinnamon dust and mixed nuts</i>	₪50
Chef Garden Dessert (N, D, G, L, O) ⓘ <i>Pot growing mushroom, pistachio sponge cake with milk and caramel topping and pistachio ice cream</i>	₪70
Fresh Sliced Fruits	₪55
Choice of Ice cream per scoop <i>Please ask the server for available flavors</i>	₪20

CHILDREN’S MENU

Sweeties (H) <i>Buckwheat pancakes served with blueberry syrup</i>	₪25
Popeye (H) <i>Homemade crunchy granola bar topped with fresh fruits and frosty yoghurt</i>	₪22
Droopy <i>Beef hot dog with wheat bun toasted</i>	₪25
Mickey Mouse Pizza <i>Mozzarella cheese, tomato sauce, sliced sausage, olives, and greens</i>	₪22
Captain Sparrow Fish Fingers (H, V) <i>Fish goujons with French fries and tartar sauce</i>	₪22
Double Hoops <i>Mini beef burger with green salad</i>	₪25
Pasta Marco Polo (H, V) <i>Spaghetti with tomato sauce</i>	₪22
Zoodle Noodles (V, H) <i>Vegetable spiralizer</i>	₪20
Simba’s Lunch <i>Breaded tofu bite with fried rice</i>	₪22
Tick – Track <i>Hand cut fries</i>	₪18
Pluto’s (H) <i>Fresh fruit salad</i>	₪15

(D) Contains Dairy | (N) Contains Nuts and Seeds | (G) Gluten Free | (V) Vegetarian | (O) Organic | (L) Local | (VG) Vegan | (H) Healthy | (FS) Fish and Shellfish
 All prices are in ₪ and are inclusive of 7% Municipality fees, 10% service charge 5% VAT.

 Discover Local - Experience fresh local taste here.

BEVERAGE MENU - BEER

(BOTTLED BEERS)	
Heineken, Netherlands	฿45
Stella Artois, Belgium	฿45
Asahi, Japan	฿45
Kingfisher, India	฿45
Corona, Mexico	฿45
APERITIF, VERMOUTH & LIQUEURS (30 ML)	
Aperol	฿35
Campari	฿35
Baileys Irish Cream	฿35
Disaronno Amaretto	฿35
Jägermeister	฿35
Pimm's	฿35
Sambuca	฿35
Malibu	฿35
Limoncello	฿35

SPIRITS

WHISKY & SINGLE	
Johnnie Walker Red Label	฿35 / 650
Johnnie Walker Black Label	฿55 / 1100
Chivas 12 YO	฿55 / 1100
Jim Beam	฿40 / 950
Jack Daniel's	฿40 / 950
Jameson	฿45 / 950
Macallan 12 YO	฿65 / 1550
Glenfiddich 12 YO	฿65 / 1550
Glenlivet 12 YO	฿60 / 1350

RUM

Bacardi Carta Blanca	฿35 / 650
Bacardi Black Rum	฿40 / 750
Captain Morgan Spiced Rum	฿45 / 850

COGNAC

Hennessy VS	฿55 / 1100
Courvoisier VS	฿45 / 850

TEQUILA

Jose Cuervo Especial Silver	฿35 / 650
Jose Cuervo Especial Gold	฿35 / 650
Patron Silver	฿60 / 1350

GIN

Bombay Sapphire	฿35 / 650
Tanqueray	฿35 / 650
The Botanist	฿40 / 750
Hendrick's	฿45 / 850
Monkey 47	฿65 / 1250

VODKA

Absolut	฿35 / 650
Smirnoff	฿35 / 650
Stolichnaya	฿40 / 750
Grey Goose	฿65 / 1350
Belvedere	฿65 / 1350

RED WINE

	(GLASS / BOTTLE)
Frontera Cabernet Sauvignon, Chile	₪40 / 180
Matua Pinot Noir, New Zealand	₪300
Château Ksara Reserve du Couvent, LebanonLabel	₪450

WHITE WINE

	(GLASS / BOTTLE)
Frontera Chardonnay, Chile	₪40 / 180
Matua Sauvignon Blanc, New Zealand	₪300
Dr. Loosen Riesling, Germany	₪450

ROSÉ WINE

	(GLASS / BOTTLE)
Frontera Rosé, Concha y Toro, Chile	₪40 / 180
Domaine des Nouelles, Rosé d'Anjou, France	₪380

SPARKLING WINE

	(GLASS / BOTTLE)
Atto Primo Brut, Glera, Italy	₪45 / 210

CHAMPAGNE WINE

Moët & Chandon Imperial Brut	₪1250
Laurent-Perrier La Cuvée Brut	₪1450

WATER

Aquafina Still Water, 330 cl	฿12
Aquafina Still Water, 750 cl	฿20
Aquafina Sparkling Water, 330 cl	฿14
Aquafina Sparkling Water, 750 cl	฿22

SOFT BEVERAGE

Pepsi	฿15
7UP	฿15
Mirinda	฿15
Pepsi Diet	฿15
Soda Water	฿15
Tonic Water	฿15
Ginger Ale	฿15
Red Bull	฿35

قائمة الإفطار

٨٠

إيرلي رايزر

إفطار أمريكي (D, N, G)

اختيارك من عصير البرتقال الطازج أو الجريب فروت أو الجزر أو البطيخ
سلة مخبوزات متنوعة – كرواسون، دانيش، مافن، خبز أبيض وخبز الجاودار المحمص مع تشكيلة من المربى والعسل والزبدة
تشكيلة من اللحوم الباردة والأجبان
شرائح فواكه موسمية طازجة
اختيارك من البيض بأي طريقة مع السجق أو اللحم المقدد أو الفطر
بانكيك أو وافل مع شراب القيقب أو صوص الشوكولاتة
اختيارك من الشاي أو القهوة الطازجة أو الشوكولاتة الساخنة

٨٨

إفطار عربي تقليدي

اختيارك من عصير البرتقال الطازج أو الجريب فروت أو الجزر أو البطيخ
سلة خبز عربية , سيميت، خبز عربي، وكرواسون بالزعت
شرائح فواكه موسمية طازجة
طبق الأجبان والمخلل العربي – جبنه حلوم، جبنه فيتا، جبنه بلدي، لبنه مكدوس، مخلل مشكل وزيتون مشكل
حبس خروب بالطحينة وصلادة بالفستق
فول محمص ، بيض شكشوكة
اختيارك من الشاي أو القهوة الطازجة أو الشوكولاتة الساخنة

٨٥

إفطار ميكور

انترناشونال (D, N, L, O, G) ٩

اختيارك من عصائر الفواكه والخضروات الطازجة
Slim Down- Blueberry & Raspberry Crush، أو Energize
بار الشوفان وبذور الكتان أو زبادي بالفواكه والخضروات
أومليت من بيضتين مع الكينوا – داهلينغ بالخضروات
مناقيش مع شمع العسل وجبن كريمي – فواكه موسمية طازجة مع الجوز والتمر
كريب الحبوب الكاملة أو خبز القمح الكامل المحمص
يُقدم مع الزبدة ومربى الفواكه الطازجة
اختيارك من القهوة منزوعة الكافيين أو الشاي مع حليب خالي الدسم ساخن أو بارد

٩٠

إفطار نباتي

إفطار صحي (D, N, L, O, G) ٩

اختيارك من عصير البرتقال الطازج أو الجريب فروت أو الجزر أو البطيخ أو مزيج صحي خاص من الجزر والبرتقال أو عصير الزنجبيل
سلة مخبوزات – خبز الجاودار المحمص أو خبز القمح الكامل أو مافن بالفواكه المجففة يقدم مع الزبدة ومربى دايت والعسل
توست الأفوكادو النباتي مع التوفو المخبوز
شرائح فواكه موسمية طازجة
اختيارك من الموسلي أو الجرانولا أو حبوب الإفطار الكاملة مع زبادي قليل الدسم أو حليب قليل الدسم
اختيارك من الشاي أو القهوة الطازجة أو شاي الزنجبيل بالعسل

(D) يحتوي على منتجات الألبان (N) يحتوي على المكسرات والبذور (G) خال من الغلوتين (V) نباتي (O) عضوي (L) محلي (VG) نباتي بالكامل (H) صحي (FS) أسماك ومحار – جميع الأسعار ٢٠ وتشمل ٧٪ رسوم بلدية، و١٢٪ رسوم خدمة، و٥٪ ضريبة القيمة المضافة.

٩ اكتشاف المحلي – استمتع بتجربة نكهات طازجة من مصادر محلية هنا.

الإفطار حسب الطلب

١٤٥	تشيز وورلد (D, N, G) تشكيلة من الجبن العالمية تقدم مع الفواكه المجففة والبسكويت المقرمش
١٤٨	اللحوم الباردة (D, O) تشكيلة من اللحوم الباردة من اللحم البقري والدجاج تقدم مع الخيار المخلل والبصل والمخلل
١٤٠	سالمونتين (D, L, O) طبق السلمون المدخن يقدم مع كريمة الفجل الحار، الكبر، البصل، الليمون وصلصة زيت الزيتون
١٣٥	بانكيك أو وافل (D, N, G) يقدم مع توت طازج، كريمة طازجة وشراب القيقب الكندي أو صوص الشوكولاتة
١٣٥	سلة المخبوزات (D, V, G) اختيارك من ثلاث قطع من الكرواسون (شوكولاتة، جبن أو سادة)، مع دانيش، خبز رول طري ومافن، يقدم مع خبز أبيض وخبز الجاودار المحمص، مربى، عسل وزبدة

الإفطار التقليدي

١٤٠	بيض مع سجق بقري تقليدي (D, L, O) بيض مقلي على الوجه يقدم مع سجق بقري و رقائق الغلغل الحار
١٣٨	بيض بالبسطرمة (D, L, O) بيض مقلي على الوجه يقدم مع بسطرمة وبقدونس مفروم ورقائق الغلغل الحار
١٣٠	فول مدمس (V, D, L, O) فول مهروس يقدم مع البصل، الكمون، بقدونس مفروم، طماطم طازجة وزيت الزيتون
١٣٥	جبنة حلوم مشوية (D, L, O) جبنة حلوم مشوية ببطء تقدم مع جرجير طازج، طماطم كرزية مشوية وشريحة ليمون
١٣٢	شكشوكة (D, L, O) خضروات مشكلة مطهية مع معجون الغلغل والبيض الطازج، وتقدم مع جبنة بيضاء
بيض المزرعة الطازج (تقدم جميع أطباق البيض مع خبز أبيض أو خبز الجاودار المحمص)	
١٣٨	بيضتان من المزرعة بأي طريقة (D, N, G) مقلي، مسلوق، مسلوق بدون قشر (بوشيه) أو مخفوق – يقدم مع سجق، ديك رومي مدخن، طماطم مشوية وهاش براون
١٣٠	بيض بنديكت (D, G) بيض بوشيه على خبز إنجليزي مع شرائح الديك الرومي المدخن، يقدم مع صلصة الهولنديز

(D) يحتوي على منتجات الألبان (N) يحتوي على المكسرات والحبوب (G) خال من الغلوتين (V) نباتي (O) عضوي (L) محلي (VG) نباتي بالكامل (H) صحي (FS) أسماك ومحار – جميع الأسعار تشمل ٧٪ رسوم بلدية، و١٢٪ رسوم خدمة، و٥٪ ضريبة القيمة المضافة.

٩ اكتشف المحلي – استمتع بتجربة نكهات طازجة من مصادر محلية هنا.

قائمة الطعام حسب الطلب

المقبلات والسلطات الصحية

٤٠

كارباشيو الشمندر (H, D, N, L, O)

شرائح رفيعة من الشمندر العضوي المزروع محلياً، تقدم مع خضار طازجة وجبن الماعز وتزين بصلصة اليلسميك

٤٠

بوراتا جرين غوديس (H, D, N, L, O)

طبق مميز من الشيف – سلطة بوراتا من مزارع الإمارات الشمالية تعكس النكهات والمكونات المرتبطة بالمطبخ المحلي

٣٠

سلطة فارم ستاي (V, D, G, O, L)

كوسا مشوية بألوان مختلفة، كينوا حمراء عضوية، زيتون أسود، طماطم طازجة، بصل، جبن تشاو وفلفل بيبيرونيشي، تقدم فوق مزيج من الخس الطازج مع جزر مبشور وملغوف أحمر

٥٠

طبق الخضروات الطازجة (V, D, G, O, L)

تشكيلة من الخضروات الموسمية الطازجة تقدم مع صلصة الجواكامولي المنزلية، الكريمة الحامضة، الحمص، المخللات وبسكويت مالح مقرمش

٣٠

سلطة سيزر الكلاسيكية (D, N)

خس روماني طازج، بيض مسلوق، لحم ديك رومي مقعد، صلصة سيزر المنزلية، خبز محمص بالأعشاب ورقائق جبن البارميزان مع صدر دجاج مشوي – ٣٦
مع روبيان مشوي – ٤٢

٣٥

سلطة ثناسيس اليونانية (H, L)

طماطم مقطعة، خس، خيار، فلفل رومي، زيتون كالاماتا، بصل، بطيخ، أوريغانو، جبن فيتا مع زيت الزيتون وخل التفاح

٥٠

أفضل الأطباق العضوية (V, D, G, O, L)

تشكيلة من الخبز المحمص (خبز بالثوم، خبز بيتا مقرمش، خبز ساوردو) تقدم مع مجموعة من الصلصات المنزلية):
– متبل بالذئجان مشوي على الفحم
– لبننة بالفستق والتعناع
– صلصة أجيكا
– صلصة الفلفل الأحمر المشوي مع الجوز

أطباق المشاركة

٥٠

تشكيلة المزة الشرقية (D, N, G, O, L)

تشكيلة من المزة الباردة التقليدية تشمل الحمص، متبل بالذئجان، ورق عنب، لبننة بالتعناع وتبولة، تقدم مع خبز عربي

٥٥

معجنات مشكلة (D, N, G, L)

كبة مقليّة صغيرة، فلافل، سمبوسك دجاج وفطائر سبانخ، تقدم مع صلصة الطحينة وسلطة خس

(D) يحتوي على منتجات الألبان (N) يحتوي على المكسرات والحبوب (G) خال من الغلوتين (V) نباتي (O) عضوي (L) محلي (VG) نباتي بالكامل (H) صحي (FS) أسماك ومحار – جميع الأسعار تشمل ٧٪ رسوم بلدية، و٢٠٪ رسوم خدمة، و٥٪ ضريبة القيمة المضافة.

٩ اكتشف المحلي – استمتع بتجربة نكهات طازجة من مصادر محلية هنا.

الحساء

฿٣.

شوربة العدس الأحمر (V, G, O, L) ⑤

شوربة عدس أحمر مطهوه ببطء مع نكهة الزعتر الطازج، تقدم مع خبز محمص مقرمش وشريحة ليمون

฿٣.

شوربة فارم ستاي (D, V, G, O)

شوربة خضروات إيطالية غنية محضرة بمرق الطماطم والمعكرونة، مع عصير الليمون ومُزينة بزيت الزيتون

฿٣.

شوربة الدجاج مع الفريك (G, D, N, L) ⑥

فريك مطهوه في مرق الخضار مع قطع الدجاج الطرية

البيتزا والمعكرونة

฿٣٥

بيتزا مارغريتا (V, G, D, O)

صلصة طماطم تقليدية بنكهة مميزة مع جبن الموزاريلا ١٠٠٪ على عجينة طازجة مخبوزة بإتقان

฿٤٠

بيتزا كوننادينا (G, D)

دجاج محضن بالبابريكا، فطر، فلفل مشوي، بروكلي، طماطم روستيكا، جبن موزاريلا وصلصة طماطم كريمية، وتُزين بجبن بارميزان مبشور وريحان طازج

฿٤٢

بيتزا ميركيور الحارة (G, D, N, L, O) ⑥

بيبروني، فلفل أخضر حار، فلفل روكيتو، فلفل أحمر طازج، تشوريزو بقري حار، صلصة طماطم وجبن موزاريلا، تُزين بجبن بارميزان، بقدرونس طازج وزيت الفلفل الحار

฿٤٠

جرين جاردن ديلايت (D, V, G, L, O) ⑥

طماطم طازجة من المزرعة، فطر، زيتون أسود، فلفل أخضر، بصل وصلصة السبانخ ألفريدو الكريمة مع خضروات طازجة

฿٤٦

رافايولي محضر منزليا (V, G, N, D)

رافايولي محشو بجبن الريكوتا والسبانخ الصغيرة، يقدم مع صلصة طماطم يومودورو الكريمة وجبن بارميزان

฿٣٩

بيني ألا نورما (V, G, D)

طبق باستا صقلي تقليدي مع باذنجان مقلي، طماطم كرزية مجففة، ريحان طازج وصلصة طماطم، يزين بجبن ريكوتا وزيت زيتون بكر ممتاز

฿٤٦

فيتوتشيني ألفريدو (G, D, N)

باستا فيتوتشيني مطهوه على طريقة آل دينتي، مع الفطر وقطع الدجاج، وتُقدّم مع صلصة كريمية وجبن البارميزان

(D) يحتوي على منتجات الألبان (N) يحتوي على المكسرات والحبوب (G) خال من الغلوتين (V) نباتي (O) عضوي (L) محلي (VG) نباتي بالكامل

(H) صحي (FS) أسماك ومحار – جميع الأسعار ٣ وتشمل ٧٪ رسوم بلدية، و٢٠٪ رسوم خدمة، و٥٪ ضريبة القيمة المضافة.

⑥ اكتشاف المحلي – استمتع بتجربة نكهات طازجة من مصادر محلية هنا.

٤٠

سباغيتي بولونيز (D, N, G)

سباغيتي مطهوه على طريقة آل ديتي مع صلصة بولونيز الغنية بلحم البقر، مغطاة بجبن بارميزان مبشور طازج

٥٥

برغر التريلوغي (صغير) (G, D, N, L) ٩

برغر دجاج، برغر لحم الجمل، وبرغر السلمون – تشكيلة من الميني برغر اللذيذة من ثلاث دول مختلفة، تُقدّم مع رقائق البطاطس المقرمشة وسلطة الكولسلو.

من أرض المهرجاء

٤٥

كاداي بانير (V, N, G, D, O)

طبق نباتي هندي محضر من جبن البانير المطهو مع الطماطم والبصل والفلفل الحلو ومزيج من التوابل الهندية، يقدم مع أرز أبيض مطهو على البخار

٥٥

برياني الخضار / برياني الدجاج / برياني الروبيان (G, D, N)

أرز برياني متبل مع الخضروات يقدم مع صلصة الراجا والفلفل الحار مع بابادام، تشاتني المانجو ومخلل الليمون

الأطباق الرئيسية

الأطباق الرئيسية المفضلة

٧٠

كبسة تقليدية (D, N, G, L, O) ٩

أرز كبسة مع لحم الحجل الإماراتي المتبل بأعشاب جبال الفجيرة، يقدم مع صلصة الزبادي الطازجة.

طبق الشيف المميز

٨٠

ريش لحم الضأن الإماراتي (D, N, G, L, O) ٩

ريش ضأن مطهوه ببطء ومغطاة بالفستق المجروش مع ريزوتو القمح، تقدم مع طماطم كرزية مشوية وصلصة متبلّة

١٢٠

مشاوي شرقية مشكّلة عصرية (FS) (D, N, G, L, O) ٩

ريش لحم الضأن المتبل، كباب لحم بقري، شيش طاووق دجاج وخفنة لحم الضأن، تقدم مع أرز شرقي تقليدي، مايونيز بالثوم، صلصة طماطم حارة وسلطة بصل

٧٥

دجاج صغير مطهو بطريقة سو فيد (D, N, G, L, O) ٩

دجاج متبل ومطهو ببطء يقدم مع كسكس بالخضروات الربيعية وخضروات موسمية طازجة من حديقة الشيف

٩٠

فيليه لحم بقري أمريكي مشوي (D, N, G, L, O) ٩

فيليه لحم بقري متبل بإكليل الجبل الطازج ومشوي على الفحم، يقدم مع بطاطا حلوة مشوية وصلصة اللحم

٨٥

شنيتزل فيينا الكلاسيكي (D, N, G, O) ٩

شريحة شنيتزل مغطاة بالبقسماط ومقلية حتى تصبح ذهبية ومقرمشة، تقدم مع البطاطس المهروسة، سلطة الحديقة الطازجة وشريحة ليمون.

(D) يحتوي على منتجات الألبان (N) يحتوي على المكسرات والبيض (G) خال من الغلوتين (V) نباتي (O) عضوي (L) محلي (VG) نباتي بالكامل

(H) صحي (FS) أسماك ومحار – جميع الأسعار تشمل ٧٪ رسوم بلدية، و٢٠٪ رسوم خدمة، و٥٪ ضريبة القيمة المضافة.

٩ اكتشاف المحلي – استمتع بتجربة نكهات طازجة من مصادر محلية هنا.

من سوق السمك

طبق الشيف المميز

٩٥	سمك سلطان إبراهيم بقشرة من الملح البحري (V, G, S, D) سمك سلطان إبراهيم متبل بالأعشاب المنزلية ومخبوز في الفرن بقشرة الملح مع عرض تقديم خاص من الشيف، يقدم مع سبانخ سوتيه، بطاطا مهروسة بالكمأة وصلصة زبدة الليمون
٨٠	ستيك سلمون محمر في المقلاة (V, G, S, D) ستيك سلمون محمر بالزبدة والزيت، يقدم مع سلطة الأفوكادو والجرجير وصلصة الليمون والكبر
٩٥	سلة الصيد (V, G, S, D, L, O) روبيان من الخليج العربي مع توابل محلية مختارة، يقدم مع صلصة الطماطم العضوية

أطباق نباتية

٤٥	ذا فريش ماركت (V, D, G, O, L) طبق بوريتو نباتي عضوي يضم أرز السوشي، أفوكادو، جبن نباتي إماراتي، فاصوليا حمراء، فاصوليا خضراء، هليون، طماطم كرزية مشكلة، جرجير وخس مشكل
٤٥	فيجيتاريانو (V, D, G, O, L) طاجين راتاتوي من الخضروات الطازجة الملونة مع جبن بارميزان نباتي وأوراق الريحان الطازجة
٦٠	ريزوتو طازج (V, G, L, O, D) ريزوتو الشمندر الكريمي يقدم مع بذور اليقطين، جبن بارميزان نباتي وأوراق الجرجير الطازجة
٤٥	برغر ميكور النباتي (V, N, G, D, O) برغر نباتي دبل يتكون من قطعتين مشويتين من اللحم النباتي، مع الطماطم الطازجة، خس آيسبرغ، مايونيز، كاتشب، مخلل وشرائح بصل، يقدم في خبز بريوش طري
٤٢	بيني أرابياتا خالية من الغلوتين (V, D, L, O) باستا بيني عضوية مع طماطم كرزية من المزرعة، تقدم مع صلصة طماطم متبلّة بزيت الزيتون البكر الممتاز وجبن بارميزان نباتي

الحلويات

٥٥	كنافة بالجبن (N, D, G, L) تقدم مع آيس كريم منزلي بنكهة ماء الورد
٤٥	كريم بروليه بالنمر (N, D, L, O) كاسترد كريمي بنكهة التمر مغطى بطبقة سكر مكرمل وفستق محلي

(D) يحتوي على منتجات الألبان (N) يحتوي على المكسرات والبذور (G) خال من الغلوتين (V) نباتي (O) عضوي (L) محلي (VG) نباتي بالكامل (H) صحي (FS) أسماك ومحار – جميع الأسعار تشمل ٧٪ رسوم بلدية، و١٢٪ رسوم خدمة، و٥٪ ضريبة القيمة المضافة.

٩ اكتشاف المحلي – استمتع بتجربة نكهات طازجة من مصادر محلية هنا.

฿๕๐	باناكوتا بحليب الإبل (N, D, L, O) ⑤ باناكوتا بنكهة الفانيليا محضرة من حليب الإبل، تقدم مع كومبوت
฿๐.	أم علي (N, D, G, L) ⑤ عجينة فيلو بالحليب المكثف بنكهة الورد، مغطاة بالقرعة والمكسرات المشكلة
฿๗.	حلوى حديقة الشيف (N, D, G, L, O) ⑤ كيك إسفنجي بالفستق مع الحليب وصلصة الكراميل، يقدم مع آيس كريم الفستق
฿๐๐	تشكيلة فواكه طازجة مقطعة
฿๒.	اختيارك من الآيس كريم (لكل سكوب) يرجى سؤال النادل عن النكهات المتوفرة.

قائمة الأطفال

฿๒๐	سويتيز (H) بانكيك بالحبوب الكاملة يقدم مع شراب التوت الأزرق
฿๒๒	بوباي (H) بار جرانولا مقرمش محضر منزلياً يقدم مع فواكه طازجة وزبادي بارد
฿๒๐	دروبي هوت دوغ لحم يقري يقدم في خبز قمح محمص
฿๒๒	بيتزا ميكسي ماوس جبّين موزاريلا، صلصة طماطم، شرائح سجق، زيتون وخضروات
฿๒๒	أصابع السمك (كابتن سبارو) (H, V) أصابع سمك مقلية تقدم مع بطاطس مقلية وصوص التارتار
฿๒๐	دبل هوبس ميني برغر لحم يقري يقدم مع سلطة خضراء
฿๒๒	باستا ماركو بولو (H, V) سباغيتي مع صلصة الطماطم
฿๒.	نودلز (H, V) نودلز محضرة مع خضروات طازجة
฿๒๒	سيمبا لانش قطع توفو مقرمشة باليقسمات تقدم مع أرز مقلي
฿18	تيك تراك بطاطس مقلية مقطعة يدوياً
฿1๐	بلوتو (H) سلطة فواكه طازجة

(D) يحتوي على منتجات الألبان | (N) يحتوي على المكسرات والبيذور | (G) خال من الغلوتين | (V) نباتي | (O) عضوي | (L) محلي | (VG) نباتي بالكامل
(H) صحي | (FS) أسماك ومحار – جميع الأسعار ฿ وتشمل 17 رسوم بلدية، و12 رسوم خدمة، و5% ضريبة القيمة المضافة.
⑤ اكتشاف المحلي – استمتع بتجربة نكهات طازجة من مصادر محلية هنا.

قائمة المشروبات – بيرة

البيرة المعبأة	
٤٠	هاينكن – هولندا
٤٠	ستيلا أرتوا – بلجيكا
٤٠	أساهي – اليابان
٤٠	كينجفيشر – الهند
٤٠	كورونا – المكسيك
الغيرموث والليكور (٣٠ مل)	
٣٠	أبيرو
٣٠	كامباري
٣٠	بايليز آيرش كريم
٣٠	دي سارونو أماريتو
٣٠	ياغرمابستر
٣٠	بيمز
٣٠	سامبوكا
٣٠	ماليبو
٣٠	ليمونسيلو

ويسكي

٦٥./٣٥	جوني ووكر ريد ليب
١١٠./٥٥	جوني ووكر بلاك ليب
١١٠./٥٥	شيفاز ريغال
٩٥./٤٠	جيم بيم
٩٥./٤٠	جاك دانيالز
٩٥./٤٥	جيمسون
١٥٥./٦٥	ماكالا 12 YO
١٥٥./٦٥	غلينفديش 12 YO
١٣٥./٦٠	غلينليفيت 12 YO

روم	
(۳۰ مل/زجاجة)	
₪ ۶۵۰./۳۵	باكاردې كارتا بلانكا
₪ ۷۵۰./۴۰	باكاردې بلاك
₪ ۸۵۰./۴۵	كابتن مورغان سبايسد روم

كونياك	
(۳۰ مل/زجاجة)	
₪ ۱۱۰./۵۵	هينيسي
₪ ۸۵۰./۴۵	كورفوازييه

تيكالا	
(۳۰ مل/زجاجة)	
₪ ۶۵۰./۳۵	خوسيه كويرفو سيلفر
₪ ۶۵۰./۳۵	خوسيه كويرفو غولد
₪ ۱۳۵۰./۶۰	باترون سيلفر

جين	
(۳۰ مل/زجاجة)	
₪ ۶۵۰./۳۵	بومباي سافير
₪ ۶۵۰./۳۵	تانكيراى
₪ ۷۵۰./۴۰	ذا بوتانىست
₪ ۸۵۰./۴۵	هندريكس
₪ ۱۲۵۰./۶۵	مونكي

فودكا	
(۳۰ مل/زجاجة)	
₪ ۶۵۰./۳۵	أبسولوت
₪ ۶۵۰./۳۵	سميرنوف
₪ ۷۵۰./۴۰	ستوليتشنايا
₪ ۱۳۵۰./۶۵	غراي غوس
₪ ۱۳۵۰./۶۵	بيلفيدير

ريد واين

(كأس / زجاجة)

฿ ١٨٠/٤٠

฿ ٣٠

฿ ٤٥٠

فرونٲيرا – كابيرنيه سوفينيون، تشيلي

ماتوا – بينو نوار، نيوزيلندا

شاتو كساره – ريزيرف دو كونفان، لبنان

وايت واين

(كأس / زجاجة)

฿ ١٨٠/٤٠

฿ ٣٠

฿ ٤٥٠

فرونٲيرا – شاردونيه، تشيلي

ماتوا – سوفينيون بلان، نيوزيلندا

د. لوسن – ريسلينغ، ألمانيا

روز واين

(كأس / زجاجة)

฿ ١٨٠/٤٠

฿ ٣٨٠

فرونٲيرا روزيه – كونشا إي تورو، تشيلي

دومين دي نويل – روزيه دانجو، فرنسا

سباركلينج واين

฿ ٢١٠/٤٥٠

فرونٲيرا روزيه – كونشا إي تورو، تشيلي

الشمبانيا والنبيذ

฿ ١٢٥٠

฿ ١٤٥٠

مويت آند شاندون إمبريال بروت

لوران بيريه لا كوفيه بروت

المياه

١٢	مياه أكوافينا - عادية ٣٣٠ مل
٢٠	مياه أكوافينا - عادية ٧٥٠ مل
١٤	مياه أكوافينا - فوّارة ٣٣٠ مل
٢٢	مياه أكوافينا - فوّارة ٧٥٠ مل

المشروبات الغازية

١٥	بيبسي
١٥	سفن أب
١٥	ميرندا
١٥	بيبسي دايت
١٥	مياه صودا
١٥	مياه تونيك
١٥	جينجر إيل
٣٥	ريد بول

MERCURE

HOTEL

DUBAI DEIRA