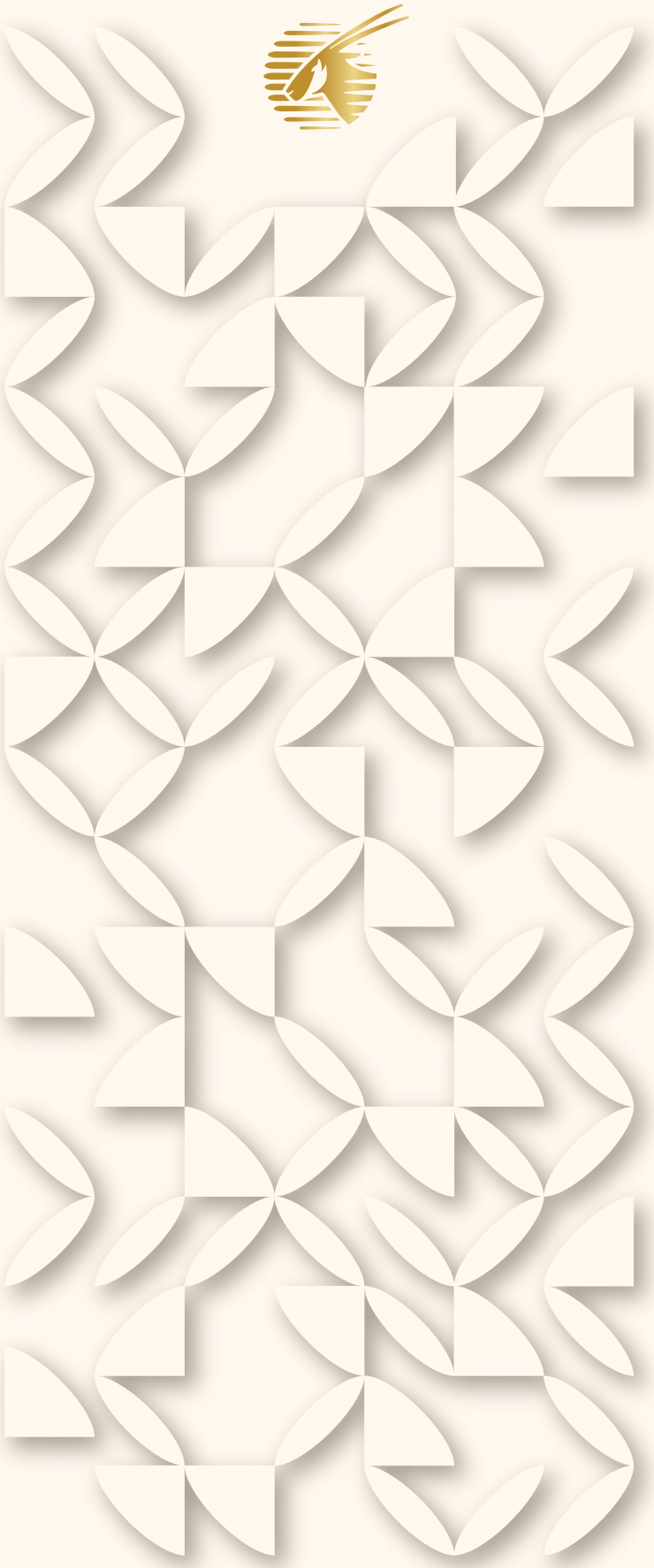

Al Safwa
First Class Lounge
Menu

WELCOME TO
AL SAFWA DINING

Allow us to take you on a culinary journey
that combines gastronomy with Arabian hospitality.

Our carefully curated à la carte fine dining menu,
inspired by international cuisines and authentic flavours,
along with an exceptional range of beverages,
allows you to indulge while surrounding
yourself in history, art and design.

Savour the occasion!

BREAKFAST

Served from 5:00 am – 10:30 am

BEVERAGES
المشروبات

Revivals
Freshly squeezed orange, watermelon, pineapple, carrot, lemon & mint juice
عصائر منعشة
عصير البرتقال، البطيخ، الأناناس، الجزر، الليمون والنعناع الطازجة

Fresh home-made smoothie
Mango, banana and coconut smoothie
سموثي طازج
سموثي المانجو، الموز وجوز الهند

Detox juice
عصير ديتوكس
Pomegranate, beetroot, orange, lemon and ginger
الرمان، الشمندر، البرتقال، الليمون والزنجبيل

Ginger & turmeric shot
شوت الزنجبيل والكركم

BAKERY
المخبوزات

Vanilla & chocolate muffins
مافن بالفانيليا والشوكولاتة

Butter croissants
كرواسون بالزبدة

Pain au chocolat
خبز الشوكولاتة

Vanilla mini loaf, carrot mini loaf
خبز صغير بالفانيليا، خبز صغير بالجزر

Assorted cookies
تشكيلة من الكوكيز
White chocolate and cranberry cookies
كوكيز الشوكولاتة البيضاء والتوت البري

Bitter chocolate cookies
كوكيز بالشوكولاتة الداكنة

Masala tea cookies
كوكيز شاي ماسالا

Assorted rolls
تشكيلة من الخبز
Gluten-free bread
خبز خالي من الجلوتين

Arabic bread
خبز عربي

Brioche roll
لفافة بريوش

Baguette
خبز باجيت

STARTERS
المقبلات

Cereals
Corn flakes, bran flakes, granola or chocolate flakes served with your choice of skimmed or full-fat, soya, almond, oat or coconut milk
حبوب الإفطار
رقائق الذرة، رقائق النخالة، الغرانولا أو رقائق الشوكولاتة تقدم مع اختيارك من الحليب خالي الدسم أو كامل الدسم، أو حليب الصويا، اللوز، الشوفان أو جوز الهند

Classic granola
Home-made granola, dried fruits, seeds, nuts, berry compote, Greek yoghurt
غرانولا كلاسيكية
الغرانولا، الفواكه المجففة، البذور، المكسرات، كومبوت التوت والزبادي اليوناني

Overnight oats
Crunchy granola, berries, cashew paste, apple cubes and raisins
شوفان منقوع
غرانولا مقرمشة، توت، معجون الكاجو، مكعبات التفاح وزبيب

Açaí
A nutritious plant-based creation with blended açaí purée, bananas, mixed berries, topped with granola and chia seeds
آساي
وجبة نباتية مغذية من هريس الآساي الممزوج مع بالموز والتوت المشكل، مزينة بالغرانولا وبذور الشيا

BREAKFAST CLASSICS
إفطار كلاسيكي

Foul medames
Traditional fava bean stew with cumin, served with Arabic bread
فول مدمس
طبق فول تقليدي مع الكمون، يقدم مع الخبز العربي

Pancakes
Served with maple syrup, chocolate sauce, Chantilly cream and berries
بان كيك
يقدم مع شراب القيقب، صلصة الشوكولاتة، كريمة شانتيه والتوت

Norwegian smoked salmon
Capers and dill cream cheese, served on sourdough
سلمون نرويجي مدخن
كبر وجبنة كريمية بالشبت، تقدم على خبز العجينة المتخمرة (ساوردو)

French toast
Served with maple syrup, mascarpone quenelle, mixed berry coulis and berries
توست فرنسي
يقدم مع شراب القيقب، كوينيل الماسكاربوني، صلصة التوت المشكل والتوت

Sourdough avocado toast
Crushed avocado, onions, black pepper with either feta or boiled egg on sourdough
توست ساوردو بالأفوكادو
أفوكادو مهروس، بصل وفلفل أسود مع اختيارك من جبن الفيتا أو البيض المسلوق على خبز العجينة المتخمرة (ساوردو) المحمص

Balaleet
Sweet saffron vermicelli crowned with a delicate omelette
بلاليط
شعيرية حلوة بالزعفران مع أومليت

Qatari eggs and tomatoes
Scrambled eggs gently cooked with tomatoes and traditional Qatari spices, served in a skillet
بيض وطماطم على الطريقة القطرية
بيض مخفوق مع الطماطم والتوابل القطرية التقليدية، يقدم في مقلاة

Louba
Slow-cooked red beans with traditional local spices, served in a skillet
لوبا
فاصوليا حمراء مطهوة ببطء مع التوابل المحلية التقليدية، تقدم في مقلاة

Sweet & savoury selection
Cream cheese, premium Qatari Sidr honey and mixed olives
مزيج الحلو والمالح
جبنة كريمية، عسل السدر القطري الفاخر والزيتون المشكل

Vegetarian dishes may contain dairy and egg products.
الأطباق النباتية قد تحتوي على منتجات الألبان والبيض.

Vegan dishes are completely free of animal products.
الأطباق النباتية الصرفة (فيغان) خالية تمامًا من أي منتجات حيوانية.

Please be advised that some of our dishes may contain the following allergens
يرجى العلم أن بعض أطباقنا قد تحتوي على مسببات الحساسية التالية

Milk الحليب · Gluten الجلوتين · Eggs البيض · Mustard الخردل · Soy الصويا · Celery الكرفس · Sesame Seeds بذور السمسم · Tree Nuts المكسرات · Fish السمك · Crustacean القشريات · Sulphur Dioxide ثاني أكسيد الكبريت

EGGS MADE TO ORDER

Served with a choice of herbed chicken sausage, turkey bacon, mushrooms, grilled cherry tomatoes or roasted herbed potato wedges

تُقدم مع اختيارك من نقانق دجاج بالأعشاب، لحم الديك الرومي المقدد، الفطر، الطماطم الكرزية المشوية أو شرائح البطاطا المشوية بالأعشاب

Boiled egg
Hard or soft, to your preference

بيض مسلوق
يُطهى حسب رغبتكم

Scrambled eggs
Served on toasted Granary loaf

بيض مخفوق
يقدم على رغيف خبز الحبوب المحمص

Fried egg
Sunny side up, medium or well done

بيض مقلي
بيض عيون، مطهو وسط أو مطهو جيداً

Choice of omelette
Plain, cheese, vegetable or shakshuka style

اختيارك من الأومليت
أومليت سادة، بالجبن، بالخضروات أو على طريقة الشكشوكة

Eggs Benedict
English muffin topped with turkey ham, poached egg, served with a rich hollandaise sauce

بيض بندكت
مافن إنجليزي مع لحم الديك الرومي وبيض بوشيه، يقدم مع صلصة الهولنديز الغنية

Eggs Royale
Poached eggs on English muffin topped with smoked salmon, served with classic hollandaise sauce

بيض رويال
بيض بوشيه على مافن إنجليزي مع السلمون المدخن، يقدم مع صلصة الهولنديز الكلاسيكية

Vegetarian dishes may contain dairy and egg products.
الأطباق النباتية قد تحتوي على منتجات الألبان والبيض.

Vegan dishes are completely free of animal products.
الأطباق النباتية الصرفة (فيغان) خالية تمامًا من أي منتجات حيوانية.

Please be advised that some of our dishes may contain the following allergens
يرجى العلم أن بعض أطباقنا قد تحتوي على مسببات الحساسية التالية

Milk الحليب · Gluten الجلوتين · Eggs البيض · Mustard الخردل · Soy الصويا · Celery الكرفس · Sesame Seeds بذور السمسم · Tree Nuts المكسرات · Fish السمك · Crustacean القشريات · Sulphur Dioxide ثاني أكسيد الكبريت

LUNCH / DINNER

Served from 11:00 am – 4:30 am

BAKERY
المخبوزات

Brioche roll
لفافة بريوش

Baguette
خبز باجيت

Served with butter, olive oil and balsamic vinegar
يقدم مع الزبدة، زيت الزيتون والخل البلسمك

SOUPS
الشوربة

Saffron consommé
Served with braised fennel, scallop, prawns, semi dried tomatoes and edamame
كونسوميه بالزعفران
مُحضّرة مع الشمر المطهو ببطء، الإسقلوب والروبيان، مع طماطم شبه مجففة والإدامامي

Roasted tomato soup
Served with tapenade, topped with crispy bread and baked feta crumble
شوربة الطماطم المشوية
تقدم مع معجون التابيناد، مغطى بالخبز المقرمش وفتات جبن الفيتا المخبوز

SALADS
السلطة

Green salad
A crisp and refreshing mix of cucumber, tomatoes and crunchy lettuce, lightly tossed with extra virgin olive oil and zesty lemon dressing
سلطة خضراء
مزيج منعش ومقرمش من الخيار، الطماطم والخس المقرمش، ممزوج مع زيت زيتون بكر ممتاز وتتبيلة الليمون المنعشة

Classic Caesar salad
Romaine lettuce, Caesar dressing and croutons with tender chicken
سلطة سيزر الكلاسيكية
الخس الطازج مع تتبيلة السيزر الغنية، وقطع خبز كروتون المقرمشة، تعلوها شرائح دجاج مشوية

Green apple detox salad
Baby spinach, grilled crumbled feta cheese, lime dressing, baby herbs, roasted seeds and nuts, cherry tomatoes, quinoa and apple
سلطة ديتوكس بالتفاح الأخضر
سبانخ صغيرة، جبن الفيتا المشوي والمفتت، صلصة الليمون الأخضر مع براعم الأعشاب، بذور ومكسرات محمصة، طماطم كرزية، وكينوا وتفاح

Hummus
Smooth chickpea and tahini dip with lemon, served with Arabic or pita bread
حمص
حمص ناعم بالطحينة مع الليمون، يقدم مع الخبز العربي أو خبز البيتا

Baba ghanoush
Roasted eggplant mousse with extra virgin olive oil, served with Arabic or pita bread
بابا غنوج
موس الباذنجان المشوي مع زيت الزيتون البكر الممتاز، يقدم مع الخبز العربي أو خبز البيتا

STARTERS
المقبلات

Spinach fatayer
Tender yeast dough folded into triangles and stuffed with a tangy, spiced spinach and onion filling, served with Arabic pickles, tahini sauce and daqoos sauce
فطائر السبانخ
مثلثات العجين المخمر الهش المحشوة بالسبانخ المتبلة بلمسة حامضة والبصل. تُقدّم مع مخللات عربية، صلصة الطحينة، وصلصة الدقوس

Lamb sambousek
Small fried pastries stuffed with spiced minced lamb, served with Arabic pickles, daqoos and tahini sauce
سمبوسك لحم الضأن
فطائر مقلية محشوة بلحم الضأن المفروم والمتبل، تُقدّم مع المخللات العربية، صلصة الدقوس، وصلصة الطحينة

Rakakat bi jebne
Crispy fried pastry rolls filled with melted cheese and herbs, served with Arabic pickle, tahini and daqoos sauce
رقائق بالجبنة
لفائف المعجنات المقرمشة بالجبن والأعشاب، تقدم مع المخللات العربية، صلصة الدقوس وصلصة الطحينة

Seared scallop
Served with truffled cauliflower purée, dill oil and truffle julienne
الإسقلوب المشوح
يقدم مع بيوريه القرنبيط بالكمأة، زيت الشبت وشرائح الكمأة

Puglia burrata
Burrata with heirloom tomatoes, pecan nuts, pine nuts and extra virgin olive oil
بوراتا بوليا
جبن البوراتا يُقدم مع طماطم، جوز البقان، الصنوبر، وزيت الزيتون البكر الممتاز

À LA CARTE
اختيارك من قائمة الطعام

Jumbo prawn machboos
A fragrant Arabian rice dish combining succulent prawns, aromatic spices and dried limes
مجبوس روبيان جامبو
طبق أرز عربي غني بالنكهات، مطهو مع الروبيان، والبهارات العطرية، مع الليمون الأسود المجفف

Mediterranean baked fish
Baked hammour served with rich tomato sauce and oven baked feta cheese
سمك مخبوز بالفرن على طريقة البحر الأبيض المتوسط
سمك هامور مخبوز بالفرن يقدم مع صلصة طماطم غنية وجبن الفيتا المخبوز بالفرن

Wagyu beef burger
Caramelised onions, cheese, pickle, tomato and lettuce in brioche bun, served with fries
برغر لحم بقر واغيو
بصل مكرمل، جبن، مخلل، طماطم وخس في خبز بريوش، يقدم مع البطاطا المقلية

Qatari beef hamsa
Slow cooked tender beef infused with aromatic spices, served with saffron rice
حمسة لحم بقري على الطريقة القطرية
لحم بقري مطهو ببطء مع التوابل العطرية، مع الأرز بالزعفران

Linguine con funghi e aglio
Homemade linguine with sun dried tomatoes, garlic, extra virgin olive oil, mushrooms and baby spinach
لينجويني بالفطر والثوم
معكرونة لينجويني مع طماطم مجففة، ثوم، زيت زيتون بكر ممتاز، فطر والسبانخ الصغيرة

Butter chicken
Succulent chicken cubes delicately cooked in creamy tomato sauce with cultured butter, fresh cream and aromatic spices, served with basmati rice
دجاج بالزبدة
قطع دجاج طرية مطهوة بعناية في صلصة الطماطم بالكريمة والزبدة مع البهارات العطرية، تقدم مع أرز بسمتي

Vegetarian dishes may contain dairy and egg products.
الأطباق النباتية قد تحتوي على منتجات الألبان والبيض.

Vegan dishes are completely free of animal products.
الأطباق النباتية الصرفة (فيغان) خالية تمامًا من أي منتجات حيوانية.

Please be advised that some of our dishes may contain the following allergens
يرجى العلم أن بعض أطباقنا قد تحتوي على مسببات الحساسية التالية

Milk الحليب · Gluten الجلوتين · Eggs البيض · Mustard الخردل · Soy الصويا · Celery الكرفس · Sesame Seeds بذور السمسم · Tree Nuts المكسرات · Fish السمك · Crustacean القشريات · Sulphur Dioxide ثاني أكسيد الكبريت

HEALTHY SELECTION FROM THE GRILL

SELECTION OF PROTEIN
مختارات من مصادر البروتين

Salmon fillet with lemon
شريحة سلمون مع الليمون

Chicken breast
صدر الدجاج

Lamb chops
قطع لحم الضأن

Angus beef tenderloin
فيليه لحم بقر أنغوس

Served with seasonal vegetables
يقدم مع الخضروات الموسمية

CHOICE OF SAUCES
اختيارك من الصلصات

Chimichurri
تشيميتشوري

Béarnaise sauce
صلصة بيرنيز

Green peppercorn sauce
صلصة الفلفل الأخضر

Mushroom sauce
صلصة الفطر

Mint sauce
صلصة النعناع

Vegetarian dishes may contain dairy and egg products.
الأطباق النباتية قد تحتوي على منتجات الألبان والبيض.

Vegan dishes are completely free of animal products.
الأطباق النباتية الصرفة (فيغان) خالية تمامًا من أي منتجات حيوانية.

Please be advised that some of our dishes may contain the following allergens
يرجى العلم أن بعض أطباقنا قد تحتوي على مسببات الحساسية التالية

Milk الحليب · Gluten الجلوتين · Eggs البيض · Mustard الخردل · Soy الصويا · Celery الكرفس · Sesame Seeds بذور السمسم · Tree Nuts المكسرات · Fish السمك · Crustacean القشريات · Sulphur Dioxide ثاني أكسيد الكبريت

DESSERTS

Golden shade
Hazelnut cream, tonka crémeux, apricot confit, hazelnut streusel
جولدن شيد
كريمة البندق مع كريمة التونكا ومربى المشمش
وستروسل البندق المقرمش

Chocolate mousse
Flourless chocolate mousse, served with berry sauce
موس الشوكولاتة
موس الشوكولاتة الخالي من الدقيق، يقدم مع صلصة التوت

Mahina
Chocolate Breton shortbread, 70% dark chocolate mousse, whipped coconut ganache
ماهينا
بسكويت بريتاني المقرمش بالشوكولاتة، موس الشوكولاتة الداكنة الغنية (70%)، مع جاناش جوز الهند المخفوق

Almond croquant tiramisu
Coffee-soaked ladyfingers layered with almond croquant and mascarpone cream, finished with a dusting of cocoa powder
تيراميسو اللوز المقرمش (كروكان)
بسكويت 'ليدي فينجرز' المغمس بالقهوة، مغطى بطبقات من كروكان اللوز وكريمة الماسكاربوني، تعلوه رشة من الكاكاو

SELECTION OF ICE CREAMS
تشكيلة من الآيس كريم

Pistachio ice cream
آيس كريم الفستق

Vanilla ice cream
آيس كريم الفانيليا

Date ice cream
آيس كريم التمر

SELECTION OF FRUTTINI
تشكيلة من سوربيه الفواكه المثلجة (فروتيني)

Orange
البرتقال

Passion fruit
الباشن فروت

Date
التمر

Lemon verbena
عشبة اللويزة مع الليمون

Kiwi
الكيوي

Walnut
الجوز

FRESH FRUIT PLATTER
طبق الفواكه الطازجة

Seasonal cut fruit with berries
فواكه موسمية مقطعة مع التوت

ARTISAN CHEESE PLATTER
طبق الأجبان الفاخرة المتنوعة

Brie, Manchego, Parmesan
تشكيلة من أجبان البري والمانشيغو والبارميزان

Served with local spiced dates, locally farmed Sidr honey and crackers
يقدم مع التمر المحلي المتبل، وعسل السدر المنتج محلياً، إلى جانب المقرمشات

BITES

Qatari dates
Stuffed dates with cream cheese, Sidr honey, walnuts and dill
تمر قطري
تمر محشو بجبنة كريمية، عسل السدر، الجوز والشبت

Mixed nuts
Roasted nuts with sea salt
المكسرات
مكسرات محمصة بملح البحر

Mixed olives
Marinated with herbs
زيتون مشكل
متبل بالأعشاب

Vegetarian dishes may contain dairy and egg products.
الأطباق النباتية قد تحتوي على منتجات الألبان والبيض.

Vegan dishes are completely free of animal products.
الأطباق النباتية الصرفة (فيغان) خالية تمامًا من أي منتجات حيوانية.

Please be advised that some of our dishes may contain the following allergens
يرجى العلم أن بعض أطباقنا قد تحتوي على مسببات الحساسية التالية

Milk الحليب · Gluten الجلوتين · Eggs البيض · Mustard الخردل · Soy الصويا · Celery الكرفس · Sesame Seeds بذور السمسم · Tree Nuts المكسرات · Fish السمك · Crustacean القشريات · Sulphur Dioxide ثاني أكسيد الكبريت

COLD BEVERAGES

WATER
الماء

Rayyan Still, Rayyan Sparkling Water
مياه ريّان (طبيعية / فوارة)

FRESH JUICES
العصائر الطازجة

Carrot, Lemon and Mint, Pineapple, Orange, Watermelon
عصير الجزر، الليمون والنعناع، الأناناس، البرتقال، البطيخ

SOFT DRINKS
المشروبات الغازية

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Sprite, Sprite Light,
Fanta Orange, Ginger Ale, Tonic Water, Soda Water
كوكا كولا، كوكا كولا لايت، سبرايت، سبرايت لايت،
فانتا البرتقال، جنجر أيل، مياه تونيك، مياه صودا

HOT BEVERAGES

TWG TEA
شاي تي دبليو جي

English Breakfast
A strong British blend of black teas, dark in colour and rich in aroma. Perfect alone or with a dash of milk.
شاي الإفطار الانجليزي
مزيج بريطاني رائع من الشاي الأسود، داكن اللون وذو نكهة غنية ومثالية سواء ساده أو بإضافة الحليب.

Earl Grey
A legendary grand classic, this fragrant black tea is richly infused with the finest bergamot.
شاي إيرل غراي
شاي أسود كلاسيكي رائع، ممزوج بأجود أنواع البرغموت الفاخر.

Grand Jasmine
An outstanding China green tea blended with superior jasmine blossoms. The infusion is delicate, refined and gives an enveloping floral aroma.
شاي جراند ياسمين
شاي أخضر صيني فاخر ممزوج بأزهار الياسمين المميزة. يتميز هذا المزيج بنكهته الرقيقة والراقية، ويمنحك عبقاً فواحاً.

Lung Ching
Yielding a beautiful jade infusion, this green tea, otherwise known as “Dragon’s Well”, has a full, round flavour with a fresh aroma that delights the senses.
شاي لونغ جينغ
ينفرد هذا الشاي الأخضر الأصيل، الملقب بـ 'دراجون ويل'، بنكهته الغنية المتوازنة، ترافقه نفحات عطرية طازجة تأسر الحواس.

Chamomile
Soft and soothing, these rare chamomile flowers boast a rich honey aroma and yield a golden, theine-free cup.
شاي البابونج
أزهار البابونج النادرة المميزة بنكهتها الناعمة والمهدئة، وعبيرها الغني بنفحات العسل، لتمنحك كوباً ذهبياً دافئاً وخالياً من الكافيين.

Midnight Hour Tea
As the clock chimes, this blend unfurls a magical infusion of decaffeinated black tea and fragrant tropical fruits. A tea to transform and renew.
شاي منتصف الليل
مزيج مميز يجمع بين الشاي الأسود الخالي من الكافيين والفواكه الاستوائية العطرية لتجديد الطاقة.

Moroccan Mint Tea
A great favourite, this fine TWG Tea green tea is perfectly blended with suave and strong Sahara mint. A timeless classic.
شاي النعناع المغربي
من أكثر أنواع الشاي تفضيلاً، يجمع هذا الشاي الأخضر الفاخر من تي دبليو جي بين نعومة الشاي الأخضر ونفحات نعناع الصحراء العطرية في مزيج متناغم، ليقدم كلاسيكية خالدة.

KARAK CHAI
شاي كرك

Cardamom and Saffron
بالهيل أو بالزعفران

COFFEE
القهوة

**Cappuccino, Americano, Caffè Latte, Espresso,
Double Espresso, Espresso Macchiato, Flat White,
Caffè Mocha**
**كابتشينو، أمريكانو، كافيه لاتيه، إسبريسو، إسبريسو مزدوج،
إسبريسو ماكياتو، فلات وايت، كافيه موكا**

Arabic Coffee
القهوة العربية

All coffees are available as regular and decaffeinated with the exception of our traditional Arabic coffee.
تتوفر كافة خيارات القهوة لدينا بنسختيها العادية والخالية من الكافيين، باستثناء القهوة العربية التقليدية.

Milk Options
خيارات الحليب

Full Cream, Skimmed or plant-based alternatives including:
كامل الدسم، خالي الدسم، أو بدائل نباتية تشمل:

Almond milk
حليب اللوز

Oat milk
حليب الشوفان

Soy milk
حليب الصويا

Coconut milk
حليب جوز الهند

HOT CHOCOLATE
الشوكولاتة الساخنة

Rich and creamy hot chocolate
Served with your choice of full-fat cream, skimmed, lactose-free, soy, almond or coconut milk.
شوكولاتة ساخنة غنية وكريمية
تقدم مع اختيارك من حليب كامل الدسم، منزوع الدسم، خالي من اللاكتوز، حليب الصويا، حليب اللوز أو حليب جوز الهند.

Vegan dishes are completely free of animal products.
الأطباق النباتية الصرفة (فيغان) خالية تمامًا من أي منتجات حيوانية.

Please be advised that some of our beverages may contain the following allergens:
يرجى العلم أن بعض المشروبات قد تحتوي على مسببات الحساسية التالية:

Milk الحليب · Gluten الجلوتين · Soy الصويا · Tree Nuts المكسرات

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

LUXURY NON-ALCOHOLIC BUBBLY
مشروب فوار خالي من الكحول

So Jennie Luxury Bubbles, France

Delicate, lively and fresh, So Jennie delivers a sophisticated sparkle with a crisp, fruit-forward bouquet and a lingering finish. The natural sharpness at its core is balanced by a subtle sweetness and fine bubbles that dance elegantly on the palate.

سو جيني – مشروب فوار فاخر، فرنسا

رقيق في حضوره، نابض بالحيوية ومنعش، يقدم سو جيني تألقًا راقيًا تتجلى ملامحه في باقة عطرية متوازنة ونهاية أنيقة ممتدة. ترتكز بنيته على حدة طبيعية دقيقة تتوازن مع تدرّج دقيق في الطعم، فيما تضيف الفقاعات الناعمة انسجامًا راقيًا يكتمل به التعبير.

MOCKTAILS
الموكتيل

Citrus Blue Bliss
Apple juice, lemon juice, Blue Lagoon syrup, Sprite
إنتعاش الحمضيات الزرقاء
عصير التفاح، عصير الليمون، شراب بلو لاجون، سبرايت

Kiwi in Charge
Fresh kiwi, lime juice, simple syrup, soda
موكتيل الكيوي
كيوي طازج، عصير الليمون، شراب، مياه صودا

Watermelon Cooler
Watermelon juice, fresh mint, simple syrup, soda
كولر البطيخ
عصير البطيخ، النعناع الطازج، شراب، مياه صودا

Pineapple Basil Smash
Pineapple juice, lemon juice, fresh basil
سماش الأناناس والريحان
عصير الأناناس، عصير الليمون، الريحان الطازج

ALCOHOLIC BEVERAGES

CHAMPAGNE

Louis Roederer Champagne Collection
France

Taittinger Prestige Rosé
France

ROSÉ WINE

Miraval Côtes de Provence Rosé
France

WHITE WINE

Saint Clair Family Estate Omaka Reserve Chardonnay
Marlborough, New Zealand, 2023

Montes Outer Limits Sauvignon Blanc
Chile, 2022

Wittmann 100 Hügel Riesling Trocken
Germany, 2023

RED WINE

Château Croizet-Bages, Pauillac, 5ème Cru Classé
France, 2015

Chateau Cos Labory, 5ème Cru Classé, Saint-Estephe
France, 2015

Shaw + Smith Shiraz
Australia, 2021

DESSERT WINE

Château de Rayne-Vigneau
France 2016

APÉRITIF

Aperol, Campari, Pernod, Martini Bianco, Martini Extra Dry, Martini Rosso

BEER

Heineken, Tiger

VODKA

Cîroc, Grey Goose, Absolut Blue

GIN

Bombay Sapphire, Tanqueray, Hendrick's, Edinburgh Classic

RUM

Bacardi Añejo, Bacardi Carta Blanca, Havana Club 3 yo., Kraken Dark Rum, Captain Morgan Spiced Gold, Malibu Caribbean Rum

WHISKY

Glenlivet, Ballantine's 17 yo., Chivas Regal 15 yo., Chivas Regal 12 yo., Dewar's 15 yo., Jameson Irish Whiskey, Jim Beam Bourbon Whiskey, Johnnie Walker Black Label, Jack Daniel's Tennessee Whiskey, Hibiki, Dimple De Luxe 15 yo.

COGNAC

Rémy Martin XO, Hennessy VSOP

TEQUILA

Patrón Reposado, Patrón Añejo

LIQUEUR

Kahlúa, Amarula, Drambuie, Cointreau, Jägermeister, Baileys Irish Cream, Harveys Bristol Cream Sherry

FORTIFIED WINE

Dow's 20 Year Old Tawny Port
Portugal

COCKTAILS

Buck's Fizz
Champagne, orange juice

Shandy
Chilled beer, Sprite

Cuba Libre
Dark rum, lemon juice, Coca-Cola

Vodkatini
Vodka, Martini Extra Dry

Dry Martini
Gin, Martini Extra Dry

Old Fashioned
Whisky, Angostura bitters, sugar

Please be advised that some of our beverages may contain the following allergens
Gluten

