



MÖVENPICK
HOTEL CITY STAR JEDDAH

**SIGNATURE
DISHES**

Signature Dishes

Local Cuisine, Global Appeal

Traditional Swiss recipes revisited by Mövenpick to entice the modern palate, marrying tradition with culinary innovation.

Savour these classic dishes, always cooked to perfection, in our restaurants worldwide.

Beef Tartare

One of Mövenpick's greatest culinary successes, perfected by our chefs over time, steak tartare is true classic, not only in Switzerland, but worldwide.

Riz Casimir

Curry and tropical fruit flavours suggest an exotic origin, yet Riz Casimir was invented in the Mövenpick kitchen by our founder, the legendary Ueli Prager. It's been served in our restaurants since 1952!

Zürich-style Veal

Succulent veal in a mouth-watering cream and mushroom sauce, served with a traditional crispy rösti, a quintessential Swiss dish popular at Mövenpick restaurants the world over.

Swiss Carrot Cake

A modern take on the traditional Swiss 'Rüebli Chueche', our contemporary gluten-free carrot cake is light to bite, but big on flavour and topped with a smooth and velvety cream cheese glaze.

الأطباق المميزة

مطبخ محلي وإقبال عالمي

الأطباق السويسرية التقليدية أعيد ابتكارها من قبل طهارة موفنبيك لإسعاد المعاصرين من محبي الطعم الشهوي، حيث جمعوا التقليد بالابتكار في الطهي. تذوقوا هذه الأطباق الكلاسيكية المحضرة بطريقة مثالية في مطاعمنا حول العالم.

ترتار اللحم البقري

هذا الطبق هو من أنجح إبتكارات موفنبيك في عالم الطهي، وقد تم تطويره من قبل طهاتنا عاما بعد عام. ترتار اللحم البقري هو طبق كلاسيكي، ليس فقط في سويسرا، بل في كل أنحاء العالم.

أرز كازيمير

نكهات الكاري والفاكهة الإستوائية توحى بأصول غريبة، لكن أرز كازيمير هو من ابتكار مطابخ موفنبيك، ومن قبل مؤسس الشركة الأسطوري أولي براغر. يقدم هذا الطبق في مطاعمنا منذ العام 1952!

لحم العجل بطراز زوريخ

يقدم هذا الطبق المكوّن من لحم العجل الشهوي مع الكريما اللذيذة وصلصة الفطر مع البطاطس التقليدية المقلية بالزبدة، وهو طبق فاخر ورائج جدا في مطاعم موفنبيك حول العالم.

حلوى الجزر السويسرية

وصفة حديثة من حلوى الجزر السويسرية التقليدية، بابتكار عصري خال من الغلوتين. حلوى خفيفة، لكنها غنية بالنكهات ومغطاة بطبقة رقيقة من الجبنة الطرية.

Beef Tartare

Mild | medium or fiery | brioche toast
and butter

135

١٣٥

ترتار اللحم البقري
خبز بريوش حار بنسبة خفيفة أو متوسطة أو شديدة مع الزبدة

Zurich-style Veal

Sliced veal | button mushrooms | cream sauce |
butter rösti

115

11٥

لحم العجل بطراز زوريخ
شرائح لحم العجل، فطر، صلصة بالكريما، بطاطس مقلية بالزبدة

Riz Casimir

Sliced veal | mild curry sauce | jasmine rice |
exotic fruits
Sambal | crispy krupuk

60

٦٠

أرز كازيمير
شرائح لحم العجل، صلصة كاري خفيفة، ارز منكه بالياسمين، فواكه استوائية
صلصة الفلفل الحار، رقائق مقلية مقرمشة

Swiss Carrot Cake

Gluten-free carrot cake | cream cheese glaze | candied
carrots

45

٤٥

حلوى الجزر السويسرية
حلوى الجزر الخالية من الغلوتين، طبقة تغليف من الجبنة الطرية، جزر محلى

Caesar Salad

Romana lettuce | delicate garlic-anchovy dressing | bacon |
brioche
croûtons | cracker

45

٤٥

سلطة سيزار
خس روماني، صلصة خفيفة بالثوم والأنشوفة، بيكون، بريوش
خبز مقرمش، رقائق

Plain

Grilled chicken
Shrimp
Smoked salmon

70

٧٠

عادي

دجاج مشوي

جمبري

سلمون مدخن

Gruyère Burger

100 % Beef patty | sesame bun | Gruyère cheese |
bacon | fried egg
French fries | Mövenpick burger sauce

80

٨٠

برغر جبنة غروير
لحم بقري 100٪، لفائف الخبز بالسمسم، جبنة غروير، بيكون، بيض مقلي
بطاطس مقلية، صلصة برغر موفنبيك

Wienerschnitzel

Veal escalope | classic breadcrumb crust |
French fries | mesclun
cranberry relish

130

١٣٠

فينرشنيتسل
اسكالوب بلحم العجل، مسحوق الخبز المقرمش الكلاسيكي، بطاطس مقلية، هندباء، صلصة التوت البري

Go Healthy

Are you ready to Go Healthy?

As the world becomes more conscious about health and the environment, making the right choices has become a priority for most. In response, we've combined all that's good about going green, healthy and sustainable in one delectable menu that offers you not just tasty and nutritious options, they help save the environment too. Choose from a tempting selection of world-class dishes prepared by our chefs.

Starters

Chicken consommé, organic whole-wheat pasta (149 Calories - 12 mg Cholesterol)	45
Light feta cheese, watermelon and mint salad with organic blueberries (206 Calories - 53 mg Cholesterol)	58
Tomato caprese Tomatoes and mozzarella cheese, extra virgin olive oil and balsamic vinegar (225 Calories - 36 mg Cholesterol)	65

Mains

Quinoa and beetroot cooked like a risotto Roasted organic root vegetables (322 Calories - 0 mg Cholesterol)	75
Pan-seared salmon with steamed broccoli, capers, dill and kalamata olive mechouia (421 Calories - 99 mg Cholesterol)	135
Baked lean chicken breast Organic soya bean and vegetables ragout (486 Calories - 62 mg Cholesterol)	115

Desserts

Mövenpick lemon sorbet Mint flavored strawberry soup (73 Calories - 0 mg Cholesterol)	40
Seasonal fruits salad No sugar added orange and mint coulis (178 Calories - 0 mg Cholesterol)	35
Swiss-style "ruebli" cake with organic carrots (344 Calories - 106 mg Cholesterol)	45

الإختيار الصحي

هل أنت مستعد للأكل صحي؟

مع ازدياد الوعي العالمي تجاه الصحة والبيئة، أصبحت الخيارات الصحية أولوية لمعظم الأشخاص. لذلك، عملنا على جمع كل ما هو جيد من الخيارات الخضراء والصحية والمستدامة في قائمة شهية واحدة لا تقدم مجرد خيارات لذيذة ومغذية فحسب، بل تساهم في المحافظة على البيئة أيضاً. إختار من الأطباق العالمية المغربية التي أعدها طهاة الفندق.

المقبلات

مسلوقة دجاج، باستا القمح العضوية (١٤٩ سعرة حرارية - ١٢ ملغ كوليسترول)	٤٥
سلطة جينة الفيتا الخفيفة العضوية، مع الشمام والنعناع والتوت (٢٠٦ سعرة حرارية - ٥٣ ملغ كوليسترول)	٥٨
سلطة الكابريزي طماطم وجبة الموزاريللا، مع زيت الزيتون البكر والخل الأسود (٢٢٥ سعرة حرارية - ٣٦ ملغ كوليسترول)	٦٥

الأطباق الرئيسية

ريزوتو الكينوا والشمندر، مع الخضروات الجذرية العضوية المحمّرة (٣٢٢ سعرة حرارية - ٠ ملغ كوليسترول)	٧٥
سلمون مشوح بالمقللة مع البروكولي المحضّر على البخار، والكبر، والشبث وزيتون الكلاماتا الأسود (٤٢١ سعرة حرارية - ٩٩ ملغ كوليسترول)	١٣٥
صدر الدجاج بالفرن مع بخنة فول الصويا والخضروات العضوية (٤٨٦ سعرة حرارية - ٦٢ ملغ كوليسترول)	١١٥

الحلويات


سوربيه ليمون موفنبيك مع حساء الفراولة بنكهة النعناع (٧٣ سعرة حرارية - ٠ ملغ كوليسترول)	٤٠
سلطة الفواكه الموسمية مع يوربه البرتقال والنعناع بدون سكر (١٧٨ سعرة حرارية - ٠ ملغ كوليسترول)	٣٥
كيكة "روبلي" على الطريقة السويسرية بالجزر العضوي (٣٤٤ سعرة حرارية - ١٠٦ ملغ كوليسترول)	٤٥

G  HEALTHY




children's menu




Caterpillar sandwich 
Organic chicken breast
with cheese and veggies
SR30




**Ice-cream shaped
chicken quesadillas** 
With chicken and vegetables
SR35





**In the jungle,
the mighty jungle!** 
Steamed rice and egg
SR35





Fresh fruit snake 
Fresh melon, strawberry
and yogurt
SR35



Birds-nest spaghetti 
Spaghetti and meat balls
with tomato sauce
SR35

Fish and chips 
Crumb fried fish fingers
with fries and tartar sauce
SR40


Chicken nuggets 
Served with fries
SR40

**Corn and mushroom
soup with chicken** 
Served with fries
SR20

desserts



**Banana car and
chocolate milk**
Fresh bananas and berries
served with low-fat
chocolate milk
SR30


Sunday scoop 
One scoop ice cream, vanilla,
chocolate or strawberry
SR15




PB- stands for power bites healthy menu


قائمة الأطفال





 **في الغابة،
الغابة الضخمة!**
أرز محضّر على البخار مع البيض
٣٥ ريال


 **كاساديا الدجاج
على شكل الآيس كريم**
كسكاديا محشوة بالدجاج
والخضروات
٣٥ ريال


 **ساندويتش كاتربيلر**
صدر دجاج عضوي
مع الجبنة والخضروات
٣٠ ريال

 **السّمك والبّطاطا**
أصابع السمك المقلية
مع البطاطا المقلية وصلصة التارتار
٤٠ ريال

 **إسباغيتي عش الطيور**
إسباغيتي مع كرات اللحم
وصلصة الطماطم
٣٥ ريال

 **أفعى الفواكه الطازجة**
شمام طازج مع الفراولة واللبن
٣٥ ريال

 **شورية الذرة والفطر
مع الدجاج**
مقدمة مع البطاطا المقلية
٢٠ ريال

 **ناجت الدجاج**
مقدمة مع البطاطا المقلية
٤٠ ريال

الحلويات

 **سانداي سكوب**
ملعقة آيس كريم، فانيليا،
شوكولاتة أو فراولة
١٥ ريال

 **سيارة الموز
وحليب الشوكولاتة**
موز طازج مع التوت مقدمة
مع حليب الشوكولاتة القليل الدسم
٣٠ ريال

