

MOVENPICK SIGNATURES MENU

Caesar salad Creation

A,B,C,D,F,K

Lettuce served with a spicy, delicate garlic-anchovy dressing with bacon and brioche croutons

سلطة سيزار

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

Plain

عادي

Vg

70

Grilled Chicken

دجاج مشوي

80

Shrimp

روبيان

D

90

smoked salmon

سالمون مدخن

D

80

Classic Gruyere Burger

A,D,L,F

80

100% Beef patty, grilled, served in a sesame bun, baked with cheese, crispy bacon, fried egg, coleslaw, and French fries

برغر بجبنة غروير

لحم بقري 100%، لفائف الخبز بالسمن، جبنة غروير، بيكون، بيض مقلي

بطاطس مقليه، صلصة برغر مونتبيك

Beef Tatar

Mövenpick Classic beef tartar served with French fries

135

ترتار اللحم البقري

كلاسيك ترتار اللحم البقري يقدم مع البطاطا المقليه

Veal Strips Zurich Style with fresh mushrooms on cream sauce served with butter Rösti

شرائح لحم العجل زيوريخ ستايل مع الفطر الطازج على صلصة كريم

115

تقدم زبدة روستي

Wiener Schnitzel

Veal escalope, classic breadcrumb crust, fried in butter served with French fries

A, D, K

130

فينر شنيצל

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

Riz Casimir

F

Sliced veal in mild curry sauce, served on the bed of jasmine rice and exotic fruits

أرز كازيمير

شرائح لحم العجل في صلصة الكاري خفيفة، مقدمة مع الأرز بالياسمين والفواكه الغريبة

Swiss carrot cake

D,G

Gluten-free carrot cake with cream cheese glaze and candied carrots

45

حلوى الجزر السويسرية

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

APPETIZERS AND SALADS

المقبلات والسلطات

<p>Oriental Cold Mezze Platter Hummous, Mouttabel, Tabouleh, Fattoush Served with Olives and Mixed Pickles طبق المزة الشرقية الباردة حمص، متبل، تبولة، فتوش مقدمة مع الزيتون والمخللات المشكلة</p>	<p>Vg,S,A,F,L</p>	<p>55</p>
<p>Oriental Hot Mezze Platter Selection of fried Sambousek and Kebbeh With Taratour Sauce, Pickles and Olives طبق المزة الشرقية الساخنة تشكيلة من السمبوسك والكبة المقالية مقدمة مع الطرطور والمخلل والزيتون</p>	<p>A,F,H</p>	<p>60</p>
<p>Lebanese Mezze Hummous Mouttabel Tabouleh Labneh With Mint Fattoush Salad المزة اللبنانية حمص متبل تبولة لبنة مع النعناع فتوش</p>	<p>Vg,S,A,F,L</p>	<p>35</p>
<p>Chilled Prawns Salad Classic Shrimp Cocktail with Chiffonade of Lettuce and Cocktail Sauce سلطة الجمبري الباردة كوكتيل الجمبري الكلاسيكي مع طبقة من الخس وصلصة الكوكتيل</p>	<p>B,D,I, ⑥</p>	<p>95</p>
<p>Smoked Salmon Platter Horseradish Cream, Onion Rings, Capers and Lemon Wedges طبق السالمون المدخن كريمة الفجل، حلقات البصل، كبر وقطع الليمون</p>	<p>C,F</p>	<p>95</p>
<p>Caesar Salad With crispy Bacon and garlic Croutons سلطة القيصر مع البيكون المقرمش ومكعبات الخبز المحمص بالثوم</p>	<p>F,G,C.A,B</p>	<p>70</p>
<p>Add Smoked Salmon أضيف سالمون مدخن</p>		<p>90</p>
<p>Add grilled Chicken Breast أضيف صدر دجاج مشوي</p>		<p>80</p>
<p>Add grilled Prawns أضيف جمبري مشوي</p>		<p>90</p>
<p>Green Salad Romaine lettuce, Tomato, Onion, Cucumber served with Lemon dressing سلطة خضراء خس أمريكي، طماطم، بصل، خيار مع صلصة الليمون</p>	<p>Vg</p>	<p>65</p>

Traditional Greek Salad **Vg,F** **70**

Green crispy Lettuce with Tomato, Cucumber, Onion Feta Cheese, Olives and Oregano Flakes

سلطة يونانية تقليدية

خس أخضر مقرمش، طماطم، بصل، خيار
جبنة الفeta، زيتون ورقائق الزعتر البري

Rocca Salad **Vg, C,B, ⑥** **65**

Served with Onion, Sumak and Lemon dressing

سلطة الروكا

جرجير مع بصل وسماق مع صلصة الليمون

Add Smoked Salmon

أضيف سالمون مدخن

Add grilled Prawns

أضيف جمبري مشوي

SOUPS

الشوربات

Yellow lentil Soup **A,I,Vg,⑥** **50**

Served with flat Bread Croutons and Lemon Wedges

شورية العدس الأصفر

مقدمة مع الخبز العربي المحمص وقطع الليمون

Traditional Minestrone Soup **Vg, F** **50**

Served with grated Parmesan

شورية منستروني الخضار التقليدية

مقدمة مع جبنة البارميزان المبشورة

Mushroom Cream Soup **Vg, F** **50**

Flavored with Thyme and Garlic

شورية كريمة الفطر

بنكهة الزعتر والثوم

Chicken Cream Soup **F** **50**

A hearty Chicken Cream Soup

شورية كريمة الدجاج

شورية الدجاج الغنية

Seafood Soup **C,B** **90**

Fresh Seafood and Tomato Broth

شورية ثمار البحر

ثمار بحرية طازجة ومرقة الطماطم

SANDWICHES AND BURGERS

السندويشات والبرجر

Smoked Salmon Baguette **A, F, C** **75**

With Horseradish and Dill Cream, Onion Rings and Capers

Accompanied with French Fries

باجيت سالمون مدخن

كريمة الفجل والشبت، حلقات البصل، كبر

مع البطاطا المقلية

PIZZAS AND PASTAS

بيتزا وباستا

Fresh pizzas from our traditional stone oven, from 12 noon to 11 pm 80

بيتزا طازجة من فرن الحجر التقليدي، من 12 ظهراً إلى 11 مساءً

Pepperoni A,F

Margarita

Vegetarian Vg,S

بيبيروني

مارجريتا

خضار

Choice of Penne, Fettuccini or Spaghetti 65

Select your Sauce:

Meat Ragout

Arrabbiata Vg

Creamy Mushroom F

Chunky Tomato Basil

Creamy Seafood C,B,F

اختيارك من البيني، والفتوتشيني أو الإسباغيتي

مع اختيارك من الصلصة:

يخني اللحم

أرابياتا

كريمة الفطر

قطع الطماطم بالحبق

كريمة ثمار البحر

MAIN COURSE

الأطباق الرئيسية

ORIENTAL SECTION

المأكولات الشرقية

Grilled Seafood Platter V,C,F 185

Grilled Lobster, Shrimps, Mussels and Hammour

served with Kabsa Rice OR French Fries and Lemon Butter Sauce

طبق المأكولات البحرية المشوية

أم الربيعان، وبلح البحر، وهامور مشوي

مقدمة مع أرز الكبسة أو البطاطا المقلية وصلصة الليمون بالزبدة

Oriental Mix Grill S 125

Served with fragrant Arabic Rice and Garlic Sauce

مشويات شرقية

مقدمة مع الأرز العربي المعطر وصلصة الثوم

Lamb OR Chicken Kabsa 115

Served with Basmati Rice seasoned with Dry Lemon and Oriental Spices

كبسة لحم الغنم أو الدجاج

مقدمة مع الأرز البسمتي ومتبل بالليمون المجفف والبهارات الشرقية

INTERNATIONAL SECTION

الأطباق العالمية

Grilled Lobster F,B	210
With Steamed Vegetables and Dill Butter Cream أم الريبان مشوية مقدمة مع الخضار المحضرة على البخار وكريمة زبدة الشبت	
Crispy Roasted Chicken Breast	115
Sautéed Snow Peas and Carrots, with Balsamic Reduction صدر دجاج محمر مقرمش مقدم مع البازلا والجزر وصلصة الخل الأسود المركزة	
Grilled Jumbo Prawn B	165
Served with fresh Seasonal Vegetables & Potatoes جميري جمبو مشوي مقدم مع الخضار الموسمية الطازجة والبطاطا	
Grilled Rosemary Lamb Chops	140
Candied Garlic and Vegetables Bean Ragout ريش ضأن مشوية مع إكليل الجبل مقدمة مع الثوم المكرمل ويخني الخضروات والفول	
Pan Roasted Hamour C,A	125
Over Vegetables Couscous, Lemon Herb Sauce هامور محمر في المقلاة مقدم على كوسكوس الخضار مع صلصة الليمون بالأعشاب	
Grilled Beef Tenderloin F	150
Steamed Broccoli, Roasted Potatoes Wedges and Cream Pepper Jus أستيك بقري طري مشوي مقدم مع القرنبيط الأخضر على البخار والبطاطا المحمّرة وصلصة كريمة الفلفل	
Pan Seared Salmon Fillet C	135
Roasted Root Vegetables and Potatoes Dill, Capers and Lemon Sauce فيليه السالمون المحمر بالمقلاة مقدم مع الجذور المحمّرة والبطاطا والشبت والكبر وصلصة الليمون	
Additional Accompaniments	30
French Fries, Roasted Potatoes, Steamed Rice Steamed Seasonal Vegetables الصحون الجانبية بطاطا مقلية، بطاطا محمّرة، أرز على البخار خضار موسمية على البخار	

DESSERTS

الحلويات

Arabic Sweets Platter		40
Selection of Premium Arabic Baklawa طبق حلويات عربية تشكيلة من البقلاوة الفاخرة		
Oum Ali		40
Traditional Egyptian Bread Pudding with Nuts and Raisins أم علي حلى الخبز التقليدية المصرية مع المكسرات والزبيب		
Vanilla Crème Brulée		40
An all-time Favorite كريم بروليه الفانيلا الحلى المفضلة في جميع الأوقات		
Baked Cheese Cake		40
Served With Summer Berry Coulis كعكة الجبن المخبوزة مقدمة مع صلصة التوت		
Fresh Fruit Platter	S	35
Sliced Fresh Seasonal Fruits طبق الفواكه الطازجة شرائح الفواكه الموسمية الطازجة		
Swiss Chocolate Mousse	A,F,D,G, ⑥	45
Premium Chocolate Mousse, truly irresistible موس الشوكولاتة السويسرية موس الشوكولاتة الفاخرة		
Traditional Swiss Ruebli cake	A,F,D,G, ⑥	45
Soft and tender Carrot Cake كعكة الجزر السويسرية التقليدية كعكة الجزر الطرية الناعمة		

GO HEALTHY

STARTERS

Chicken Consommé, Organic Whole-Wheat Pasta 45

149 Calories – 12mg Cholesterol
شورية مرقة الدجاج، مكرونة القمح الكامل العضوية
149 سعرة حرارية – 12 ملغم كوليسترول

Light Feta Cheese, Watermelon and Mint Salad with Organic Blueberries 58

200 Calories – 53mg Cholesterol
جبنة الفيتا البيضاء الخفسفة وسلطة البطيخ بالنعناع مع الثوم الأزرق العضوي
200 سعرة حرارية -53 ملغم كوليسترول

Tomatoes and mozzarella cheese, extra virgin olive oil and balsamic vinegar 65

225 Calories- 36mg Cholesterol
طماطم وجلنة الموزاريللا مقدمة مع بستو الحيق والخل الأسود
225 سعرة حرارية -36 ملغم كوليسترول

MAINS

Quinoa and Beetroot cooked like a Risotto roasted Organic Root Vegetables 75

322 Calories – 10 mg Cholesterol
حبوب الكينوا والبنجر مطبوخة على طريقة الريسوتو
500 سعرة حرارية -10 ملغم كوليسترول

Pan-seared Salmon with steamed Broccoli, Capers, Dill and Kalamata Olive Mechouia 135

421 Calories - 99 mg Cholesterol
سلمون مشوح بالمقللة مع البروكلي المعد على البخار وحبوب الكبير
وهريس الشبت وزيتون الكلامانا الأسود
421 سعرة حرارية -10 ملغم كوليسترول

Baked lean Chicken Breast Organic Soya Bean and Vegetables Ragout 115

486 Calories – 62 mg Cholesterol
صدر دجاج بدون دهن معد بالفرن مع الخضار الموسمية
ويخنة حبوب الصويا العضوية
486 سعرة حرارية -62 ملغم كوليسترول

DESSERTS

Mövenpick Lemon Sorbet Mint flavored Strawberry Soup 40

73 Calories - 0 mg Cholesterol
سورييه موفنبيك بالليمون مع صلصة الفراولة بالنعناع
73 سعرة حرارية -0 ملغم كوليسترول

Seasonal Fruits Salad No Sugar added Orange and Mint Coulis 35

178 Calories – 0 mg Cholesterol
سلطة الفواكه الموسمية مع صلصة النعناع بدون سكر
178 سعرة حرارية – 0 ملغم كوليسترول

Swiss-Style “Ruebli” Cake with Organic Carrots 45

344 Calories – 106 mg Cholesterol
كيك روبيلي على الطريقة السويسرية بالجزر العضوي
344 سعرة حرارية – 106 ملغم كوليسترول

Children's Menu**MAINS****Tortilla Sleeping Bag 40**

Hummus with cucumbers and olives with red and green pepper

فرشة التورتيللا

حمص مع الخيار والزيتون والفلفل الأحمر والأخضر

Caterpillar Sandwich 35

Organic chicken breast with cheese and veggies

ساندويش الكاتربلر

صدر دجاج عضوي مع الجبنة والخضار

Ice- cream Shaped Chicken Quesadillas 40

with chicken and vegetables

كاساديا الدجاج

على شكل الأيس كريم، كوز الدجاج والخضار

Chicken Nuggets 60

Served with fries

ناجت الدجاج

مقدم مع الدجاج والبطاطا

Grilled Chicken Breast 70

Penne pasta with white sauce

صدر الدجاج المشوي

مكروننة بيبي مع الصلصة البيضاء

Pan Seared Shrimp 70

Steamed rice with cocktail sauce

جمبري مشوح

أرز على البخار مع صلصة الكوكتيل

Birds Nest Spaghetti 70

Spaghetti and meat balls with tomato sauce

إسباغيتي عش العصفور

إسباغيتي مع كرات اللحم وصلصة الطماطم

Chicken Pesto Rocket Ships 60

Organic chicken breast with sweet potato, cheese and veggies

سفن الدجاج مع بيستو الجرجير

صدر دجاج مشوي مع البطاطا الحلوة، والجبنة والخضار

DESSERTS

الحلويات

Fresh Fruit Snake

35

Water melon, honeydew, strawberry
and blueberries served with yogurt and oats

أفعى الفواكه الطازجة

بطيخ، شمام، فراولة وتوت أزرق مقدمه مع اللبن والشوفان

Fruit Sail Boat

35

Watermelon, pineapple, raspberry, banana
and blueberries served with yogurt

قارب الفواكه الشراعي

بطيخ ، أناناس، توت أحمر، موز وتوت أزرق مقدمة مع اللبن

Chocolate Acorn Cookies

30

Rolled oats with chocolate chips

كوكيز الشوكلاتة

شوفان ملفوف مع رقائق الشوكلاتة

Allergens

A	Cereals and grains containing gluten
B	Shellfish
C	Fish
D	Eggs
E	Soy
F	Milk and lactose
G	nuts (e.g. nuts, almonds, pistachios)
H	Peanuts
I	Celery
K	Mustard
L	Sesame
O	Lupine
P	Sulphur dioxide and sulphite

Additives

- * With coloring
- ① With flavor enhancer
- ② With sweetening
- ③ With antioxidants
- ④ With nitrite salt
- ⑤ With preservatives
- ⑥ With phosphate

Other

- V** Vegan
- Vg** Vegetarian
- S** Seasonal/Local

