



RISTORANTE & PIZZERIA

BREAKFAST

MERCURE BREAKFAST (N,D,L,O,G,SY,E)	65
Fruits Slice Choice of Fresh Juice (Orange, Pineapple, or Watermelon) Assorted Cold Cuts and International Cheeses Choice of Granola or Cereals with Milk Assorted Bread Basket, Served with Jams, Honey, and Butter Choice of Freshly Brewed Coffee / Tea Your Choice of Eggs – Cooked to Your Order Served with Turkey Bacon, Veal Sausage, Baked Beans, Hash Browns, Mushrooms, and locally source organic Grilled Tomato	
ARABIC BREAKFAST (G,E,D,N,SY,L,O,V)	65
Discovery local source Fresh strawberry Choice of Fresh Juice (Orange, Pineapple, or Watermelon) Emirati Dates and Dried Fruits Labneh, Hummus, Mixed Pickles, Halloumi Cheese, veganfeta cheese, fresh lettuce , Tomato, Cucumber, and Foul Madame's Assorted Arabic Bread Basket Shakshuka with shanklish cheese Choice of Freshly Brewed Coffee / Tea	
INDIAN BREAKFAST (E, G, D, N, SY)	65
Fruit Salad Choice of Fresh Juice (Orange, Pineapple, or Watermelon) Masala Tea / Coffee Aloo Paratha / Upma / Idli / Poha Served with Sambar, Chutney, Yoghurt Masala Omelette (Onion, Tomato, Coriander, Chili)	

BREAKFAST A LA CART

SHAKSHUKA (E, G , D, SY, L, O)	28
A rich, Organic aromatic Arabian -inspired dish of spiced tomato sauce simmered with peppers, onions, and a blend of cumin and paprika. Topped with tender, ethically sourced organic fresh eggs, and served with a side of crusty bread for dipping	
DATES CHIA PUDDING (V, G , D, N, L, O)	25
A creamy, nutrient-packed pudding made with organic chia seeds and sweet Medjool dates	
GRANOLA BOWL (V, G, D, O, N, L)	65
A hearty, wholesome bowl filled with crunchy homemade granola, creamy Greek yogurt, and topped with a colorful array of fresh, seasonal fruit. Finished with a drizzle of honey and a sprinkle of chia seeds	
YOUR CHOICE OF EGGS (E, G, D, SY)	25
Three pieces prepared any style- mix veg, sunny side-up, over easy, fried egg, served with veal or chicken sausage, turkey bacon, hash brown & grilled tomato	
BUTTERMILK PANCAKES (E, G, D, N)	20
Caramelized Pistachio Butter, Canadian Maple Syrup, Blueberry Compote	
BELGIAN WAFFLE (E, G, D, N, L)	25
Nutella, Canadian Maple Syrup, Lemon Mascarpone Caramelized Pistachio Butter	
DISCOVERY LOCAL EMIRATI TOAST (E, G, D, N, L)	25
Gold souk signature aromatic Cinnamon & Cardamom flower French toast serving with local source fresh berry and Hatta Safran Honey	

APPERTIZERSAND SALADS

EMIRATES CAPRESE SALAD (D, N, SY, L, O, N)	30
Local fresh Mozzarella , Organic Fresh Tomato , Zaatar pesto , pomegranate seed and molasses , fresh chef Garden Basil leave	
VEGAN AVOCADO TOAST (G, N, SY, L, O)	30
Spiced Sweet Potato, Basil Hummus, Avocado, Pickled Beets, Scallions	
CHICKEN TIKKA CAESAR SALAD (E, G, D, S, M)	40
Baby Romaine Lettuce, Crispy Bacon, Cesar Dressing, Garlic Croutons, soft boil Eggs	
PRAWN, MANGO & QUINOA (S, M, N, L, O)	40
Mango, Cucumber, Tea Soaked Raisins, Micro Sprouts, Toasted almonds, Honey lime dressing	
GREEK SALAD (S, M, N, L, O)	35
Diced tomato, lettuce, cucumber, bell pepper, kalamata olives, onions, watermelon, oregano, feta cheese & olive and apple cider vinegar	
ARABIC MEZZE (G, D, N, SY, O, L)	45
Fattoush, Moutabel, Hummus, Cheese Sambousek, Kibbeh, falafel, Arabic Bread	
SOUP	
TOMATO SOUP (D, N, L, O)	35
Local cheese, basil oil	
ARABIC STYLE LENTIL SOUP WITH SAVORY COOKIES (G, D, N, O, L)	30
Arabic Style Lentil Soup with Savory Cookies	

PASTA & PIZZA

FETTUCCHINE ALFREDO WITH CHICKEN (HOME-MADE) (G, E, D)	50
Truffle Cream, Chicken, Parmesan, Mushrooms	
PENNE ARRABBIATA (G, D, N, L, O)	40
Confit garlic, chili, sauce pomodoro and fresh tomato and basil	
LINGUINE CON GAMBERI (G, S, N)	58
Linguine pasta prawn, calamari, cherry tomato, Chili, garlic	
WILD MUSHROOM RISOTTO (V, D, O)	50
Arborio rice, Vigan cream cheese, truffle paste	
OUR OWN BUTTER CHICKEN PIZZA (G, D, N)	60
Chargrilled spicy tandoori chicken, Buttery makhani sauce, Red onions & Fresh mozzarella	
MARGHERITA (G, D)	45
Pomodoro sauce, mozzarella, basil, olive oil	
SALAMI PIZZA (G, D, SY)	50
Pomodoro sauce, mozzarella, beef salami	

BURGER & SANDWICHES

FALAFEL PITA POCKETS (G, N, D, SY, L, O)	30
Crispy falafel, tarator sauce, hummus, Arabic pickle, fries	
MERCURE CLUB SANDWICH (G, M, N, D, SY)	48
Kraft corn Loaf, Cheddar Cheese, Chicken coleslaw, Avocado Turkey Bacon, Fried Egg	
CHEESY PHILLY STEAK SANDWICH (G, M, N, D)	50
Tender sirloin Steak, caramelized onion & pepper served with melted cheddar	
BEEF BURGER (G, M, D, N)	52
200gm of Beef patty, crispy bacon, caramelized onion, tomato, lettuce, cheese & fries	
VEGGIE BURGER (V, G, M, D, N, SY)	45
Plant based patty, raw onion, jalapeno, Sesame bun, cheese & fries	
MAIN COURSES INTERNATIONAL	
STRIPLOIN STEAK 220GM (G, SY,D)	85
Sweet potato puree, grilled asparagus, rosemary jus	
GRILLED LAMB CHOP (G,SY,D,L,O)	85
Eggplant mash, grilled asparagus, mint jus	
SALMON STEAK (S, M, D, L, O)	70
Mashed potato, heirloom carrot, lemon mustard sauce	
GRILLED CHICKEN HALF (TANDOORI OR ARABIC) (G, N, D)	65
Served with fries, arabic bread, garlic sauce, hummus, pickle, onion Rocca salad	

FNON-VEG PLATTER (S, G, D)	120
Chicken tikka, lamb chop, beef kofta, shish taouk, shrimps, calamari served with biryani rice, garlic sauce, mint yoghurt, onion rocca salad, pita bread	
INDIAN	
PATIALA BAIGAN (D, M)	45
local aubergine chunks tempered with nigella seeds, onion and tomato masala	
DAL MAKHANI (D, L)	50
Slow cooked Black Lentil	
PALAK SAAG & PANEER (D, M)	50
Cottage Cheese Cooked in Spinach Gravy topped with fresh cream	
BUTTER CHICKEN (D, M, N)	55
Chicken tikka cooked in Sweet and Spicy tomato gravy	
MALABAR SHRIMP CURRY (D, S)	58
Shrimps cooked in Malabar spices and fresh coconut gravy	
(All items served with rice, plain paratha/chapati, raita, pickle & papad)	
CHICKEN BIRYANI (D, N)	55
Slow-cooked chicken cooked spices and layered with flavorful rice, raita, pickle and papad	

VEG BIRYANI (D, N)	50
Mix vegetables cooked with aromatic spices, layered with flavorful rice, raita, pickle and papad	
SIDES	
CREAMY MASH POTATO WITH FRIED GARLIC (D)	25
GARDEN GREEN MIX SALAD (M)	25
FRENCH FRIES	25
VEGAN &GLUTEN-FREE	
PLANT-POWERED FEAST (N, V, VG, L)	35
An energizing bowl filled with roasted sweet potatoes, quinoa, sautéed greens, and crispy chickpeas, all drizzled with creamy tahini dressing. A power-packed plant-based meal that's as nourishing as it is delicious	
HERBIVORE'S WRAP (G, V, VG, L,O)	40
Packed with fresh, crisp veggies, creamy avocado, and flavorful hummus, this wrap is a herbivore's dream. Wrapped in a whole wheat tortilla and drizzled with a lemony tahini dressing, it's the perfect combination of fresh, wholesome, and satisfying	

GLUTEN-FREE GRANDEUR PENNE PASTA (G, V, VG)	40
Experience the elegance of gluten-free penne pasta, cooked to perfection and paired with a rich, velvety sauce. Topped with fresh basil, a sprinkle of parmesan, and a hint of garlic, this dish offers a luxurious, satisfying meal without compromising on flavour	
DESSERT	
GREEK YOGHURT CHEESECAKE (D, G)	35
Greek yoghurt & berry compote	
CAMEL MILK PANNA COTTA (D, G)	35
Burrata panna cotta, berry coulis and pistachio crum	
TIRAMISU (D, G)	35
Labneh mouse, coffee-soaked biscuits, cocoa	
ICE CREAM PER SCOOP (D, G)	10
SEASONAL FRUIT PLATTER	25
KIDS MENU	
MINI PIZZA MARGARITA (D, G, N)	25
Served with tomato sauce, cheddar cheese and fresh basil	
SPAGHETTI WITH CHEESE SAUCE (D, G)	25
Served with parmesan cheese	
CHICKEN TENDERS (G, E, SY)	30
Served with light BBQ sauce and French fries	
CRISPY FISH FINGERS (G, E, S)	30
Served with Tartar sauce and potato wedges	

OPERATION HOURS

Breakfast: 6:30 AM – 10:30 AM (Sunday to Thursday)
6:30 AM – 11:00 AM (Friday & Saturday)
Lunch: 12:30 PM – 3:00 PM
Dinner: 6:30 PM – 10:30 PM

FOR RESERVATIONS

+971 542066868
HC473-FB1@accor.com



DISCOVER LOCAL - EXPERIENCE FRESH LOCAL TASTE HERE.

All prices are in UAE Dirhams and inclusive of all applicable service charges, municipality fees and taxes.



RISTORANTE & PIZZERIA

MINI BEEF BURGER 35
(G, M, D)
Served with tomato, lettuce & French fries

CHOCOLATE BROWNIE 30
(G, D, N, E)
Served with chocolate sauce and vanilla ice cream

BEVERAGE MENU
MOCKTAILS

TUSCAN BERRY FIZZ 24
Grape juice, lemon juice, fresh rosemary, honey and sparkling water

CUCUMBER MINT COOLER 24
Cucumber juice, lime juice, honey and soda water

MINTY MANGO DELIGHT 24
Mango puree, coconut water, lime juice and mint leaves

BERRY BLISS 24
Cranberry juice, pomegranate, lemon juice and honey

CUCUMBER COOLER 24
Cucumber juice, lemonade, agave syrup and mint leaves

SMOOTHIES

GREEN MACHINE 22
(Broccoli, Spinach, celery, mango, banana and pineapple)

RASPBERRY LOVE 22
(Raspberry, Blueberry and Banana)

PINK DRAGON 22
(Dragon Fruit, Mango & Strawberry)

ENERGY BOOSTER 22
(Sunflower seed butter, Acai, cherry and banana)

MANGO PARADISE 22
(Mango, Passion fruit and pineapple)

CLASSIC COCKTAILS

MOJITO 48
(Rum, Lime, mint, lime juice, brown sugar and soda water)

MARGHERITA 48
(Tequila, triple sec and lime juice)

WHISKY SOUR 48
(Bourbon whisky, Lime juice and simple syrup)

HIBISCUS DAIQUIRI 48
Rum, Lime juice and hibiscus syrup

LONG ISLAND ICE TEA 58
(Vodka, rum, gin, tequila, triple sec, lime juice and cola)

BULLFROG 58
(Vodka, rum, gin, tequila, blue curacao, lime juice and energy drink)

DRAUGHT BEER
HEINEKEN 32/50

BEERS

BECKS 44
CARLSBERG 44
HEINEKEN 44
CORONA 46

SPIRITS

WHISKY
BALLENTINE'S FINEST 42/560
JW RED LABEL 42/560
JW BLACK LABEL 55/900
CHIVAS 12 YO 55/900
JACK DANIELS 55/900

VODKA
ABSOLUT 42/560
WYBOROWA 42/560
BELVEDERE 55/900
GREY GOOSE 55/900

GIN

BOMBAY SAPPHIRE 42/560
BEEFEATER PINK 42/560
TANQUERAY 10 55/900
HENDRICKS 55/900

RUM

BACARDI SUPERIOR 42/560
BACARDI GOLD 42/560
HAVANA CLUB 12 ANOS 55/900
RON ZACAPA 55/900

TEQUILA

EL JIMADOR BLANCO 42/560
JOSE CUERVO SILVER 42/560
JOSE CUERVO GOLD 45/650
EL JIMADOR REPOSADO 45/650

CHAMPAGNES AND
SPARKLING WINES

ATTO PRIMO BRUT 49/170
ZONIN PROSECCO BRUT 59/270
MOET & CHANDON IMPERIAL 790

WHITE WINES

CUVEE SABOURIN, SAUVIGNON BLANC, COTES DE GASCOIGNE 40/200
VINA SOL, CATALUNYA, DO 45/210
VINA ESMERALDA, CATALUNYA, DO
BARON PHILLIPE DE ROTHSHIELD, CHARDONNAY
NOTOIS BY GAGA WHITE 250
250
250

RED WINES

CUVEE SABOURIN, CABERNET SAUVIGNON, PAYS, D'OC 40/200
MARQUES DE RASCAL RIOJA VINA COLLADA DOCA 45/210
SANTA JULIA, MALBEC 250
BARON PHILLIPE DE ROTHSHIELD, CHARDONNAY 250
TORRES ATRIUM, MERLOT 340

ROSE WINES

MARIUS ROSE 40/200
TORRES DE CASTE CATALUNYA 40/200

WATER

STILL WATER 33 CL 15
STILL WATER 75 CL 20
SPARKLING WATER 33 CL 15
SPARKLING WATER 75 CL 20

ICE TEAS

CLASSIC LEMON ICED TEA 18
(Black tea, honey, lemon juice and mint)
HEALTHY GINGER AND TURMERIC ICED TEA 18
(Green tea, honey, turmeric and ginger)
BERRY HIBISCUS ICED TEA 18
(Hibiscus tea, mix berries, honey and edible flowers)
TROPICAL PASSION FRUIT ICED TEA 18
(Green tea, passion fruit and honey)
PEACH MINT ICED TEA 18
(Black tea, peach syrup, honey and mint leaves)

ICED COFFEES

CLASSIC ICED COFFEE 20
(Espresso, chilled milk and sugar syrup)
VANILLA ALMOND COLD BREW 20
(Coffee, almond milk, vanilla extract and dates syrup)

OPERATION HOURS

Breakfast: 6:30 AM – 10:30 AM (Sunday to Thursday)
6:30 AM – 11:00 AM (Friday & Saturday)
Lunch: 12:30 PM – 3:00 PM
Dinner: 6:30 PM – 10:30 PM

FOR RESERVATIONS

+971 542066868
HC473-FB1@accor.com

MOCHA FRAPPE 20
(Espresso, chilled milk, chocolate syrup and whipped cream)
CHOCOLATE HAZELNUT ICED LATTE 20
(Espresso, chilled milk, hazelnut syrup and cocoa powder)
CARAMEL COCONUT COLD COFFEE 20
(Espresso, coconut milk, caramel syrup and coconut flakes)

HOT & COLD BEVERAGE

SOFT DRINKS 20
FRESH JUICES 25
ENERGY DRINK 35
ESPRESSO 20
DOUBLE ESPRESSO 20
AMERICANO 20
CAPPUCCINO 20
CAFFE LATTE 20
HOT CHOCOLATE 20
ENGLISH BREAKFAST TEA 18
GREEN TEA 18
CHAMOMILE TEA 18
EARL GREY TEA 18
HIBISCUS FLOWERS 18



DISCOVER LOCAL - EXPERIENCE FRESH LOCAL TASTE HERE.

All prices are in UAE Dirhams and inclusive of all applicable service charges, municipality fees and taxes.



RISTORANTE & PIZZERIA

35	برغر لحم بقري صغير (G, M, D) يقدم مع طماطم, خس وبطاطا مقلية	سموثيز	58	بولفروغ فودكا, رم, جن, تيكلا, بلو كوراساو, عصير ليمون ومشروب طاقة	فودكا
		جرين ماشين بروكلي, سبانخ, كرفس, مانجو, موز وأناناس		4 2 / 5 6 0 4 2 / 5 6 0 5 5 / 9 0 0 5 5 / 9 0 0	أيسولوت ويبوروفا بيلفدبر جراي جوس
30	براوني شوكولاتة (G, D, N, E) تقدم مع صلصة شوكولاتة وأيس كريم فانيليا	رازبيري لوف راسبيري, بلو بيري ويانا	32/50	هاينكن	
		بينك دراجون فاكهة التين, مانجو وفراولة			جن
		إنرجي بوستر زبدة بخور عباد الشمس, أساي, كرز وموز	4 4 4 4 4 4 4 6	بير بيكس كارلسبرج هاينكن كورونا	بومباي سافير بيفيتر بينك تانكيرا ي 10 هندريكس
24	توسكان بيري فيز عصير عنب, عصير ليمون, إكليل الجبل طازج, عسل ومياه فوارة	كلاسيك كوكتيليز		سبيريتس ويسكي	روم
24	كيوكومبر منت كولر عصير خيار, عصير ليمون, عسل ومياه صودا	موهيتو رم, ليمون, نعناع, عصير ليمون, سكر بني ومياه صودا	4 2 / 5 6 0 4 2 / 5 6 0 5 5 / 9 0 0 5 5 / 9 0 0 5 5 / 9 0 0	بالنتاينز فاينست جوني ووكر ريد ليبل جوني ووكر بلاك ليبل شيفاز 12 جاك دانيلز	باكاردى سوبيريرور باكاردى جولد هافانا كلوب 12 أنوس رون زاكابا
24	مينتي مانجو ديليت هريس مانجو, ماء جوز الهند, عصير ليمون وأوراق نعناع	مارغريتا تيكلا, تربيل سيك وعصير ليمون	4 8 4 8 4 8 4 8		تيكلا
24	بيري بليس عصير توت بري, رمان, عصير ليمون وعسل	ويسكي ساور ويسكي بوربون, عصير ليمون وشراب بسيط	4 8 4 8 4 8 5 8		إل خيمادور بلانكو خوسيه كويرفو سيلفر خوسيه كويرفو جولد إل خيمادور ريبوسادو
24	كيوكومبر كولر عصير خيار, ليمون, شراب الأعاف وأوراق نعناع	دايكيري الكركديه رم, عصير ليمون وشراب الكركديه			
		لونغ آيلند آيس تي فودكا, رم, جن, تيكلا, تربيل سيك, عصير ليمون وكولا			

49 / 17 59 / 270 790	الشامبانيا & النبيذ	موكا فابريه (إسبريسو, حليب بارد, شراب شوكولاتة وكريمة مخمومة)	شاي مثلج	20	موكا فابريه (إسبريسو, حليب بارد, شراب شوكولاتة وكريمة مخمومة)
	أتو بريمو بروت زونين بروسيكو بروت موبت & شاندون إمبريال	تشوكليت هاز لنوت آيسد لاتييه (إسبريسو, حليب بارد, شراب هازelnut ومسحوق كاكاو)	كلاسيك ليمون آيس تي شاي أسود, عسل, عصير ليمون ونعناع	20	
	وايت واين	كاراميل جوز الهند كولد كوفي (إسبريسو, حليب جوز الهند, شراب كاراميل ورفائق جوز الهند)	آيس تي زنجبيل وكركم صحي شاي أخضر, عسل, كركم و زنجبيل	20	
40 / 200 45 / 21 250 250 250	كوفيه سابورين, سوفينيون بلان, كوت دو جاسكوين فيينا سول, كاتالونيا, دي أو فيينا إسميرالدا, كاتالونيا, دي أو بارون فيليب دو روتشيلد, شاردونيه نوتوا باي جاجا وايت		آيس تي بيري هابيبسكس شاي هابيبسكس, توت مشكل, عسل و زهور مالحة للاكل	20	
	ريد واين	مشروبات غازية عصائر طازجة فريش مشروبات طاقة إسبريسو دبل إسبريسو امريكانو كابتشينو كافيه لاتييه هوت شوكلت إنجليش بريكفاست تي شاي أخضر شاي كاموميول شاي إيرل جراي زهور الكركدية	آيس تي باشن فروت استوائى شاي أخضر, فاكهة باسيفروت وعسل	20 25 35 20 20 20 20 20 20 18 18 18 18 18	
40 / 200 45 / 21 250 250 340	كوفيه سانورين, كابيرنيه سوفينيون, باي دوك ماركيز دو راسكال ريوخا فينا كولادا دوكا سانتا جوليا, مالبيك بارون فيليب دو روتشيلد, شاردونيه توريس أتريوم, ميرلو		قهوة مثلجة كلاسيك آيس كوفي إسبريسو, حليب بارد وشراب سكر فانيليا الموند كولد برو قهوة, حليب لوز, خلاصة فانيليا وشراب تمر	20 20 20 20 20 18 18 18 18 18	
40/200 40/200	ماريوس روز تورس دي كاستي كاتالونيا		ساعات العمل الإفطار: من الساعة 6:30 صباحًا حتى 10:30 صباحًا (من الأحد إلى الخميس) من الساعة 6:30 صباحًا حتى 11:00 صباحًا (الجمعة والسبت) الغداء: من الساعة 12:30 ظهرًا حتى 3:00 عصرًا العشاء: من الساعة 6:30 مساءً حتى 10:30 مساءً	18 18 18 18 18	
15 20 15 20	مياه معدنية 33 مل مياه معدنية 75 مل مياه فوارة 33 مل مياه فوارة 75 مل		للحجز: +971 542066868 HC473-FB1@accor.com اكتشف المحلي – استمتع بمذاق محلي طازج هنا		

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل كافة الرسوم الخدمية, ورسوم البلدية, والضرائب المطبقة.