Can we tempt you?

DIAL **2450** TO PLACE THE ORDER

BREAKFAST MENU

MERCURE BREAKFAST (G, L, O) Ð65
Fresh Fruit Slices
Choice of Fresh Juice (Orange, Pineapple, or Watermelon)
Assorted Cold Cuts and International Cheeses
Choice of Granola or Cereals served with Milk
Assorted Bread Basket served with Jams, Honey, and Butter
Choice of Freshly Brewed Coffee or Tea

Your Choice of Eggs – Cooked to Order
Served with Turkey Bacon, Veal Sausage, Baked Beans, Hash Browns, Mushrooms, and Locally Sourced Organic Grilled TomatoServed with Turkey Bacon, Veal Sausage, Baked Beans, Hash Browns, Mushrooms, and Locally Sourced Organic Grilled Tomato.

ARABIC BREAKFAST (G, V, VG, L, O) Ð65
Discovery Locally Sourced Fresh Strawberries
Choice of Fresh Juice (Orange, Pineapple, or Watermelon)
Emirati Dates and Dried Fruits
Labneh, Hummus, Mixed Pickles, Halloumi Cheese, Vegan Feta Cheese, Fresh Lettuce, Tomato, Cucumber, and Foul Medames
Assorted Arabic Bread Basket
Shakshuka with Shanklish Cheese
Choice of Freshly Brewed Coffee or Tea

INDIAN BREAKFAST (G, V, VG, L, O) Ð65
Fresh Fruit Salad
Choice of Fresh Juice (Orange, Pineapple, or Watermelon)
Masala Tea or Coffee
Aloo Paratha, Upma, Idli, or Poha
Served with Sambar, Chutney, and Yogurt
Masala Omelette (Onion, Tomato, Coriander, Chili)

BREAKFAST À LA CARTE

Shakshuka (G, V, VG, L, O) Ð28
A rich, organic, aromatic Arabian-inspired dish of spiced tomato sauce simmered with peppers and onions, blended with cumin and paprika. Topped with ethically sourced organic eggs and served with crusty bread for dipping.

Dates Chia Pudding (V, VG, L, O) Ð25
A creamy, nutrient-packed pudding made with organic chia seeds and sweet Medjool dates.

(D) Contains dairy | (N) Contains nuts and seeds | (G) Gluten free | (V) Vegetarian | (O) Organic | (L) Local | (VG) Vegan

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

Discover Local - Experience fresh local taste here.

Granola Bowl (V, VG, L, O)
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.
Đ25

Your Choice of Eggs (G, VG, L)
Three pieces prepared any style – mixed vegetables, sunny side up, over easy, or fried eggs, served with veal or chicken sausage, turkey bacon, hash browns, and grilled tomato.
Đ25

Buttermilk Pancakes (G, V, L,O)
Caramelized pistachio butter, Canadian maple syrup, blueberry compote
Đ20

Belgian Waffle (G, V, VG, L, O)
Nutella, Canadian maple syrup, lemon mascarpone, caramelized pistachio butter
Đ25

Discovery Local Emirati Toast (G, V, L, O)
Gold Souk signature aromatic cinnamon and cardamom French toast served with locally sourced fresh berries and Hatta saffron honey
Đ25

APPETIZERS & SALADS

AVOCADO TOAST (G, V, VG, L, O)
Poached egg, avocado mash, chili Espelette, kale leaves, and sweet corn kernels.
Đ30

Vegan Avocado Toast (V, VG, L, O)
Spiced sweet potato, basil hummus, avocado, pickled beets, and scallions.
Đ30

Chicken Tikka Caesar Salad (G, V, VG, L, O)
Baby romaine lettuce, grilled chicken tikka, crispy bacon, Caesar dressing, garlic croutons, and soft-boiled eggs.
Đ40

Prawn, Mango & Quinoa (VG, L)
Mango, cucumber, tea-soaked raisins, micro sprouts, toasted almonds, and honey-lime dressing.
Đ40

ARABIC MEZZE (G, V, VG, L, O)
Fattoush, moutabel, hummus, cheese sambousek, kibbeh, falafel, and Arabic bread.
Đ45

(D) Contains dairy | (N) Contains nuts and seeds | (G) Gluten free | (V) Vegetarian | (O) Organic | (L) Local | (VG) Vegan

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

Discover Local - Experience fresh local taste here.

SOUP

Tomato Soup (V, VG, L, O)
local cheese and basil oil.
Đ35

Arabic-Style Lentil Soup with Savory Cookies (G, V, VG)
lentil soup tempered with cumin seeds and finished with za'atar oil
Đ30

PIZZA & PASTA

Fettuccine Alfredo with Chicken (Homemade) (G, VG)
Truffle cream, chicken, Parmesan, mushrooms
Đ50

Penne Arrabbiata (G, V, L)
Confit garlic, chili, pomodoro sauce, fresh tomato, and basil
Đ40

Linguine con Gamberi (G, VG, L)
Linguine pasta with prawns, calamari, cherry tomatoes, chili, and garlic
Đ58

Wild Mushroom Risotto (V, L)
Arborio rice, vegan cream cheese, truffle paste
Đ50

Our Signature Butter Chicken Pizza (G, VG, L)
Chargrilled spicy tandoori chicken, buttery makhani sauce, red onions, and fresh mozzarella
Đ60

Margherita Pizza (G, V, L, O)
Pomodoro sauce, mozzarella, basil, olive oil
Đ45

Salami Pizza (G, VG, L, O)
Pomodoro sauce, mozzarella, beef salami
Đ50

BURGER & SANDWICHES

Đ48

Mercure Club Sandwich (G, VG, L)
Kraft corn loaf layered with cheddar cheese, chicken coleslaw, avocado, turkey bacon, and fried egg.

(D) Contains dairy | (N) Contains nuts and seeds | (G) Gluten free | (V) Vegetarian | (O) Organic | (L) Local | (VG) Vegan

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

Discover Local - Experience fresh local taste here.

Beef Burger (G, VG, L)
200g beef patty, crispy bacon, caramelized onion, tomato, lettuce, cheese, and fries

Ƀ52

Chicken Burger (G, VG, L)
200g chicken patty, tomato, gherkin, caramelized onion, lettuce, cheese, and fries

Ƀ45

Veggie Burger (G, D, N)
Plant-based patty with raw onion, jalapeño, cheese, and sesame bun, served with fries.

Ƀ45

MAIN COURSE MENU INTERNATIONAL

Striploin Steak (220g) (V, VG, L)
Sweet potato purée, grilled asparagus, rosemary jus

Ƀ85

Grilled Lamb Chops (G, VG, L, O)
Eggplant mash, grilled asparagus, mint jus

Ƀ85

Salmon Steak (VG, L)
Mashed potatoes, heirloom carrots, lemon mustard sauce

Ƀ70

Grilled Half Chicken (Tandoori or Arabic Style) (V, VG, L, O)
Served with fries, Arabic bread, garlic sauce, hummus, pickles, and onion rocca salad

Ƀ65

Non-Vegetarian Platter (V, VG, L)
Chicken tikka, lamb chops, beef kofta, shish taouk, shrimps, and calamari served with biryani rice, garlic sauce, mint yogurt, onion rocca salad, and pita bread

Ƀ120

MAIN COURSE MENU INDIAN

Ƀ45

Patiala Baingan (G, V, L)
Local aubergine chunks tempered with nigella seeds, onion, and tomato masala

(D) Contains dairy | (N) Contains nuts and seeds | (G) Gluten free | (V) Vegetarian | (O) Organic | (L) Local | (VG) Vegan

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

Discover Local - Experience fresh local taste here.

Dal Makhani (G, V, L, O) ฿50
Slow-cooked black lentils

Palak Saag & Paneer (G, V, L) ฿50
Cottage cheese cooked in spinach gravy and finished with fresh cream

Butter Chicken (VG, L) ฿55
Chicken tikka cooked in sweet and spicy tomato gravy

Malabar Shrimp Curry (VG, L) ฿58
Shrimps cooked in Malabar spices and fresh coconut gravy
(All above curries are served with rice, plain paratha or chapati, raita, pickle, and papad.)

Chicken Biryani (VG, L, O) ฿55
Slow-cooked chicken with spices, layered with flavorful rice, raita, pickle, and papad

Vegetable Biryani (G, V, L, O) ฿50
Mixed vegetables cooked with aromatic spices, layered with flavorful rice, raita, pickle, and papad

SIDES

Creamy Mashed Potatoes with Fried Garlic (G, V, L) ฿25

Garden Green Mixed Salad (G, V, L) ฿25

French Fries (G, V) ฿??

VEGAN & GLUTEN-FREE

Plant-Powered Feast (G, V, L, O) ฿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, L, O) ฿40
Packed with fresh, crisp vegetables, creamy avocado, and flavorful hummus, this wrap is a herbivore's dream. Wrapped in a whole wheat tortilla and drizzled with a lemon tahini dressing, it's the perfect combination of fresh, wholesome, and satisfying.

(D) Contains dairy | (N) Contains nuts and seeds | (G) Gluten free | (V) Vegetarian | (O) Organic | (L) Local | (VG) Vegan

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

Discover Local - Experience fresh local taste here.

Gluten-Free Grandeur Penne Pasta (V) ฿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 flavor.

DESSERT

Greek Yogurt Cheesecake (G, V, L) ฿35
Greek yogurt and berry compote

Camel Milk Panna Cotta (G, V, L) ฿35
Burrata panna cotta, berry coulis, and pistachio crumble

Tiramisu (G, V, L) ฿35
Labneh mousse, coffee-soaked biscuits, cocoa

Ice Cream (Per Scoop) (V, L) ฿10

Seasonal Fruit Platter (V, L) ฿25

KIDS MENU

Mini Margherita Pizza (G, V, L, O) ฿25
Served with tomato sauce, cheddar cheese, and fresh basil

Spaghetti with Cheese Sauce (G, V, L, O) ฿25
Served with Parmesan cheese

Chicken Tenders (G, VG, L, O) ฿30
Served with light BBQ sauce and French fries

Crispy Fish Fingers (G, VG, L) ฿30
Served with tartar sauce and potato wedges

Mini Beef Burger (G, VG, L) ฿35
Served with tomato, lettuce, and French fries

Chocolate Brownie (G, V, L) ฿30
Served with chocolate sauce and vanilla ice cream

(D) Contains dairy | (N) Contains nuts and seeds | (G) Gluten free | (V) Vegetarian | (O) Organic | (L) Local | (VG) Vegan

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

Discover Local - Experience fresh local taste here.

BEER

	(GLASS / BOTTLE)
Becks	~~Đ~~44
Carlsberg	~~Đ~~44
Heineken	~~Đ~~44
Corona	~~Đ~~46

WHISKY

	(GLASS / BOTTLE)
Ballantine's Finest	~~Đ~~42 / 560
Johnnie Walker Red Label	~~Đ~~42 / 560
Johnnie Walker Black	~~Đ~~55 / 900
Chivas Regal 12 YO	~~Đ~~55 / 900
Jack Daniel's	~~Đ~~55 / 900

VODKA

	(GLASS / BOTTLE)
Absolut	~~Đ~~42 / 560
Wyborowa	~~Đ~~42 / 560
Belvedere	~~Đ~~55 / 900
Grey Goose	~~Đ~~55 / 900

GIN

	(GLASS / BOTTLE)
Bombay Sapphire	~~Đ~~42 / 560
Beefeater Pink	~~Đ~~42 / 560
Tanqueray No. 10	~~Đ~~55 / 900
Hendrick's	~~Đ~~55 / 900

RUM

	(GLASS / BOTTLE)
Bacardi Superior	~~Đ~~42 / 560
Bacardi Gold	~~Đ~~42 / 560
Havana Club 12 Años	~~Đ~~55 / 900
Ron Zacapa	~~Đ~~55 / 900

TEQUILA

	(GLASS / BOTTLE)
El Jimador Blanco	~~Đ~~42 / 560
Jose Cuervo Silver	~~Đ~~42 / 560
Jose Cuervo Gold	~~Đ~~45 / 650
El Jimador Reposado	~~Đ~~45 / 650

CHAMPAGNE & SPARKLING WINES

	(GLASS / BOTTLE)
Atto Primo Brut	~~Đ~~49 / 170
Zonin Prosecco Brut	~~Đ~~59 / 270
Moët & Chandon Impérial	~~Đ~~790 (Bottle)

WHITE WINES

	(GLASS / BOTTLE)
Cuvée Sabourin, Sauvignon Blanc, Côtes de Gascogne	~~Đ~~40 / 200
Viña Sol, Catalunya DO	~~Đ~~45 / 210
Viña Esmeralda, Catalunya DO	~~Đ~~250
Baron Philippe de Rothschild, Chardonnay	~~Đ~~250
Notois by GAGA White	~~Đ~~260

RED WINES

	(GLASS / BOTTLE)
Cuvée Sabourin, Cabernet Sauvignon, Pays d'Oc	~~Đ~~40 / 200
Marqués de Riscal Rioja Viña Collada DOCA	~~Đ~~45 / 210
Santa Julia, Malbec	~~Đ~~250
Baron Philippe de Rothschild, Chardonnay	~~Đ~~250
Torres atrium, merlot	~~Đ~~340

ROSÉ WINES

	(GLASS / BOTTLE)
Marius Rosé	~~Đ~~40 / 200
Torres de Casta, Catalunya	~~Đ~~40 / 200

WATER

Still Water (33cl)	~~Đ~~15
Still Water (75cl)	~~Đ~~20
Sparkling Water (33cl)	~~Đ~~15
Sparkling Water (33cl)	~~Đ~~20

HOT & COLD BEVERAGES

Soft Drinks	~~Đ~~20
Fresh Juices	~~Đ~~20
Energy Drink	~~Đ~~35
Espresso	~~Đ~~20
Double Espresso	~~Đ~~22
Americano	~~Đ~~20
Cappuccino	~~Đ~~20
Caffè Latte	~~Đ~~20
Hot Chocolate	~~Đ~~20
English Breakfast Tea	~~Đ~~18
Green Tea	~~Đ~~18
Chamomile Tea	~~Đ~~18
Earl Grey Tea	~~Đ~~18
Hibiscus Flower Tea	~~Đ~~18

قائمــة الإفطــار

إفطار ميركيور (G, L, O)

د.إ٦٥

شرائح فواكه طازجة
اختيارك من العصائر الطازجة (برتقال، أناناس، أو بطيخ)
تشكيلة من اللحوم الباردة والأجبان العالمية
اختيارك من الجرانولا أو حبوب الإفطار مع الحليب
سلة خبز متنوعة تُقدم مع المربى والعسل والزبدة
اختيارك من القهوة أو الشاي الطازج
اختيارك من البيض – يُحضّر حسب رغبتك
يُقدّم مع تركي بايكون، سجق بقري، فاصوليا مطهوة، هاش براون، فطر، وطماطم
عضوية مشوية من مصادر محلية.

الإفطار العربي (G, V, VG, L, O)

د.إ٦٥

فراولة طازجة من مصادر محلية
اختيارك من العصائر الطازجة (برتقال، أناناس، أو بطيخ)
تمر إماراتي وفواكه مجففة
لبنة، حمص، مخلل مشكل، جبنة حلوم، جبنة فيتا نباتية، خس طازج، طماطم، خيار، وفول مدمس
سلة خبز عربي متنوعة
شكشوكة مع جبنة شنكلش
اختيارك من القهوة أو الشاي الطازج.

الإفطار الهندي (G, V, VG, L, O)

د.إ٦٥

سلطة فواكه طازجة
اختيارك من العصائر الطازجة (برتقال، أناناس، أو بطيخ)
شاي ماسالا أو قهوة، ألو براثا، أوبما، إدلي، أو بوها
يُقدّم مع سامبر، تشاتني، وزبادي
ماسالا أومليت (بصل، طماطم، كزبرة، فلفل حار).

الإفطــار حســب الطلــب

شكشوكة (G, V, VG, L, O)

د.إ٢٨

طبق عربي غني مُحضّر من صلصة طماطم متبّلة تُطهى مع الفلفل والبصل ومزيج من الكمون والباربريكا. يُزيّن ببيض عضوي طازج
ويُقدّم مع خبز مقرمش للتغميس.

بودينغ الشيا بالتمر (V, VG, L, O)

د.إ٢٥

بودينغ كريمي غني بالعناصر الغذائية مصنوع من بذور الشيا العضوية وتمر المجدول.

(D) يحتوي على منتجات ألبان | (N) يحتوي على مكسرات وبذور | (G) خالٍ من الغلوتين | (V) نباتي | (O) عضوي | (L) محلي | (VG) نباتي بالكامل

جميع الأسعار بالدرهم وتشمل ٧٪ رسوم بلدية، و١٠٪ رسوم خدمة، و٥٪ ضريبة القيمة المضافة.

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

وعاء الجرانولا (V, VG, L, O)
وعاء شهي ومغذٍ من الجرانولا المقرمشة المحضره منزليا مع الزبادي اليوناني الكريمي، ومزيّن بتشكيلة ملونة من الفواكه الموسمية الطازجة، مزيّن بعسل وبذور الشيا. ٢٥ د.إ

اختيارك من البيض (G, VG, L)
ثلاث قطع تُحضّر حسب رغبتك – خضار مشكل، عيون، متوسط ، أو مقلي – ويقدّم مع سجق بقري أو دجاج، تركي بايكون، هاش براون، وطماطم مشوية. ٢٥ د.إ

فطائر البانكيك باللبن الرائب (G, V, L, O)
تُقدّم مع زبدة الفستق بالكراميل، شراب القيقب الكندي، وكومبوت التوت الأزرق. ٢٠ د.إ

وافل بلجيكي (G, V, VG, L, O)
يُقدّم مع نوتيلا، شراب القيقب الكندي، ماسكاربوني بالليمون، وزبدة الفستق بالكراميل. ٢٥ د.إ

توست إماراتي محلي مميز (G, V, L, O)
توست فرنسي بنكهة القرفة والهيل بتوقيع جولد سوق، يُقدّم مع توت طازج من مصادر محلية وعسل الزعفران من حتّا. ٢٥ د.إ

المقبـــلات والسلطـــات

توست الأفوكادو (G, V, VG, L, O)
بيض مسلوق، هريس الأفوكادو، فلفل إسبليت، أوراق الكيل، وحبوب الذرة الحلوة. ٣٠ د.إ

توست الأفوكادو النباتي (V, VG, L, O)
بطاطا حلوة متبّلة، حمص بالريحان، أفوكادو، شمندر مخلل، وبصل أخضر. ٣٠ د.إ

سلطة سيزر بالدجاج تيكا (G, V, VG, L, O)
خس روماني صغير، بيكون مقرمش، صلصة سيزر، خبز محمّص بالثوم، وبيض مسلوق. ٤٠ د.إ

سلطة الروبيان والمانجو والكينوا (VG, L)
مانجو، خيار، زبيب منقوع بالشاي، براعم صغيرة، لوز محمّص، وصلصة العسل بالليمون. ٤٠ د.إ

تشكيلة مقبلات عربية (G, V, VG, L, O)
فتوش، متبل، حمص، سمبوسك بالجبن، كبة، فلافل، وخبز عربي. ٤٥ د.إ

(D) يحتوي على منتجات ألبان | (N) يحتوي على مكسرات وبذور | (G) خالٍ من الغلوتين | (V) نباتي | (O) عضوي | (L) محلي | (VG) نباتي بالكامل

جميع الأسعار بالدرهم وتشمل ٧٪ رسوم بلدية، و١٠٪ رسوم خدمة، و٥٪ ضريبة القيمة المضافة.

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

الشوربـــات

شوربة الطماطم (V, VG, L, O)
جبنة محلية وزيت الريحان.
٣٥ د.ب

شوربة العدس على الطريقة العربية (G, V, VG)
شوربة عدس متبّلة بحبوب الكمون ومزيّنة بزيت الزعتر.
٣٠ د.ب

البـــاستا والبيتـــزا

فيتوتشيني ألفريدو بالدجاج (G, VG)
كريمة الترافل، دجاج، جبنة بارميزان، وفطر.
٥٠ د.ب

بيني أرابياتا (G, V, L)
ثوم كونفي، فلفل حار، صلصة بومودورو، وطماطم طازجة مع الريحان.
٤٠ د.ب

لينغويني كون غامبيري (G, VG, L)
باستا لينغويني مع روبيان، كاليماري، طماطم كرزية، فلفل حار، وثوم.
٥٨ د.ب

ريزوتو الفطر البري (V, L)
أرز أربوريو، جبنة كريمية نباتية، وكريمة الترافل.
٥٠ د.ب

بيتزا بتر تشيكن الخاصة بنا (V, L)
دجاج تندوري مشوي متبّل، صلصة مخاني بالزبدة، بصل أحمر، وموزاريلا طازجة.
٦٠ د.ب

بيتزا مارغريتا (G, V, L, O)
صلصة بومودورو، موزاريلا، ريحان، وزيت زيتون.
٤٥ د.ب

بيتزا سلامي (G, VG, L, O)
صلصة بومودورو، موزاريلا، وسلامي بقري.
٥٠ د.ب

البـــرغر والسندويشـــات

ساندويتش كلوب ميركيور (G, VG, L)
خبز الذرة، جبنة شيدر، سلطة كول سلو بالدجاج، أفوكادو، تركي بايكون، وبيض مقلي.
٤٨ د.ب

(D) يحتوي على منتجات ألبان | (N) يحتوي على مكسرات وبذور | (G) خالٍ من الغلوتين | (V) نباتي | (O) عضوي | (L) محلي | (VG) نباتي بالكامل

جميع الأسعار بالدرهم وتشمل ٧٪ رسوم بلدية، و١٠٪ رسوم خدمة، و٥٪ ضريبة القيمة المضافة.

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

برغر لحم بقري (G, VG, L)
قطعة لحم بقري ٢٠٠ جم، بيكون مقرمش، بصل مكرمل، طماطم، خس، جبنة، ويُقدّم مع بطاطس مقلية.
٥٢ د.إ

برغر دجاج (G, VG, L)
قطعة دجاج ٢٠٠ جم، طماطم، خيار مخلل، بصل مكرمل، خس، جبنة، ويُقدّم مع بطاطس مقلية.
٤٥ د.إ

برغر نباتي (G, D, N)
قطعة نباتية، بصل طازج، هالبينو، خبز بالسمسم، جبنة، ويُقدّم مع بطاطس مقلية.
٤٥ د.إ

الأطبـــاق الرئيسيـــة – إنترناشونـــال

ستريبلوين ستيك ٢٢٠ جم (V, VG, L)
بيوريه البطاطا، هليون مشوي، وصلصة إكليل الجبل.يُقدّم مع بطاطس مقلية.
٨٥ د.إ

ريش لحم ضأن مشوية (G, VG, L, O)
مهروس الباذنجان، هليون مشوي، وصلصة النعناع.
٨٥ د.إ

سلمون ستيك (VG, L)
بطاطا مهروسة، جزر ، وصلصة الليمون بالخردل.
٧٠ د.إ

نصف دجاجة مشوية (تندوري أو على الطريقة العربية) (V, VG, L, O)
تُقدّم مع بطاطس مقلية، خبز عربي، صلصة الثوم، حمص، مخلل، وسلطة جرجير.
٦٥ د.إ

مكس جريل (V, VG, L)
دجاج تيكا، ريش لحم ضأن، كفتة لحم بقري، شيش طاووق، روبيان، وكاليماري، تُقدّم مع أرز برياني، صلصة الثوم، زبادي بالنعناع، سلطة جرجير بالبصل، وخبز بيتا.
١٢٠ د.إ

قائمـــة الأطبـــاق الرئيسيـــة – الهـــندي

باتيالا بايجان (G, V, L)
قطع باذنجان محلية متبّلة بحبوب حبة البركة ، البصل، وصلصة الطماطم المتبّلة.
٤٥ د.إ

(D) يحتوي على منتجات ألبان | (N) يحتوي على مكسرات وبذور | (G) خالٍ من الغلوتين | (V) نباتي | (O) عضوي | (L) محلي | (VG) نباتي بالكامل

جميع الأسعار بالدرهم وتشمل ٧٪ رسوم بلدية، و١٠٪ رسوم خدمة، و٥٪ ضريبة القيمة المضافة.

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

دال ماخني (G, V, L, O)
عدس أسود مطهو ببطء غني وكريمي.
٥٠ ฿

بالاك ساغ وبانير (G, V, L)
جبنة قريش مطهوة في صلصة السبانخ ومزيّنة بالكريمة الطازجة.
٥٠ ฿

بتر تشيكن (VG, L)
دجاج تيكا مطهو في صلصة طماطم حلوة وحارة.
٥٥ ฿

كاري روبيان مالابار (VG, L)
روبيان مطهو بتوابل مالابار وصلصة جوز الهند الطازجة.
(جميع الأطباق تقدّم مع أرز، براتا سادة أو شباتي، رايتا، مخلل، وباباد)
٥٨ ฿

برياني دجاج (VG, L, O)
دجاج مطهو ببطء مع التوابل والأرز المنكّه، ويُقدّم مع رايتا، مخلل، وباباد.
٥٥ ฿

برياني خضار (G, V, L, O)
خضروات مشكلة مطهوة بتوابل عطرية ومُرتّبة بطبقات من الأرز المنكّه، ويُقدّم مع رايتا، مخلل، وباباد.
٥٠ ฿

الأطبــاق الجــانبية

بطاطا مهروسة كريمية مع ثوم مقلي (G, V, L)
٢٥ ฿

سلطة خضراء مشكلة (G, V, L)
٢٥ ฿

بطاطس مقلية (G, V, L)
٢٥ ฿

نبــاتي وخــالٍ من الغــلوتين

باور فيست نباتي (G, V, L, O)
وعاء غني بالطاقة يضم بطاطا حلوة مشوية، كينوا، خضار سوتيه، وحمص مقرمش، مع صوص الطحينة الكريمي. وجبة نباتية متكاملة ومغذية .
٣٥ ฿

سندويش راب نباتي (G, V, L, O)
محشو بخضروات طازجة ومقرمشة، أفوكادو كريمي، وحمص غني بالنكهة، ملفوف في خبز تورتيلا من القمح الكامل ومزيّن بصوص الطحينة بالليمون. مزيج مثالي من النكهات الغنية والقيمة الغذائية.
٤٠ ฿

(D) يحتوي على منتجات ألبان | (N) يحتوي على مكسرات وبذور | (G) خالٍ من الغلوتين | (V) نباتي | (O) عضوي | (L) محلي | (VG) نباتي بالكامل

جميع الأسعار بالدرهم وتشمل ٧٪ رسوم بلدية، و١٠٪ رسوم خدمة، و٥٪ ضريبة القيمة المضافة.

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

بيني باستا خالية من الغلوتين (V) ٤٠ د.إ

بيني باستا الخالية من الغلوتين، المطهوة بإتقان والممزوجة بصلصة غنية. تُزيّن بالريحان الطازج، ورشة من جبنة البارميزان، ولمسة من الثوم لتقدم تجربة فاخرة ومشبعة.

الحـــلويات

تشيزكيك الزبادي اليوناني (G, V, L) ٣٥ د.إ

زبادي يوناني مع كومبوت التوت.

بانا كوتا بحليب الإبل (G, V, L) ٣٥ د.إ

بانا كوتا كريمية تُقدّم مع صوص التوت والفستق.

تيراميسو (G, V, L) ٣٥ د.إ

موس اللبنة مع بسكويت مغموس بالقهوة ومزيّن بالكاكاو.

آيس كريم (السكوب الواحد) (V, L) ١٠ د.إ

طبق فواكه موسمية (V, L) ٢٥ د.إ

قـــائمة الأطفـــال

بيتزا مارغريتا صغيرة (G, V, L, O) ٢٥ د.إ

تُقدّم مع صلصة الطماطم، جبنة شيدر، وريحان طازج.

سباغيتي بصلصة الجبنة (G, V, L, O) ٢٥ د.إ

تُقدّم مع جبنة بارميزان.

قطع دجاج مقرمشة (G, VG, L, O) ٣٠ د.إ

تُقدّم مع صلصة باربكيو خفيفة وبطاطس مقلية.

أصابع سمك مقرمشة (G, VG, L) ٣٠ د.إ

تُقدّم مع صلصة التارتار وشرائح البطاطس.

برغر لحم بقري صغير (G, VG, L) ٣٥ د.إ

يُقدّم مع طماطم، خس، وبطاطس مقلية.

براوني الشوكولاتة (G, V, L) ٣٠ د.إ

تُقدّم مع صوص الشوكولاتة وآيس كريم الفانيليا.

(D) يحتوي على منتجات ألبان | (N) يحتوي على مكسرات وبذور | (G) خالٍ من الغلوتين | (V) نباتي | (O) عضوي | (L) محلي | (VG) نباتي بالكامل

جميع الأسعار بالدرهم وتشمل ٧٪ رسوم بلدية، و١٠٪ رسوم خدمة، و٥٪ ضريبة القيمة المضافة.

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

قـــائمة المشـــروبات – بيـــرة

بيرة

	(كأس / زجاجة)
بيكس	٤٤ د
كارلسبرغ	٤٤ د
هاينكن	٤٤ د
كورونا	٤٦ د

ويسكـــي

	(كأس / زجاجة)
بالنتاينز فاينست	٤٢ / ٥١٠ د
جي دبليو ريد ليبل	٤٢ / ٥١٠ د
جي دبليو بلاك ليبل	٥٥ / ٩٠٠ د
شيفاز 12 YO	٥٥ / ٩٠٠ د
جاك دانيلز	٥٥ / ٩٠٠ د

فـــودكا

	(كأس / زجاجة)
أبسولوت	٤٢ / ٥١٠ د
وييوروفا	٤٢ / ٥١٠ د
بلفيدير	٥٥ / ٩٠٠ د
غراي غوس	٥٥ / ٩٠٠ د

جِـــين

	(كأس / زجاجة)
بومباي سافاير	٤٢ / ٥١٠ د
بيفيتر بينك	٤٢ / ٥١٠ د
تانكيراي ١٠	٥٥ / ٩٠٠ د
هندريكس	٥٥ / ٩٠٠ د

روم

	(كأس / زجاجة)
باكاردي سوبيريور	٤٢ / ٥١٠ د
باكاردي غولد	٤٢ / ٥١٠ د
هافانا كلوب	٥٥ / ٩٠٠ د
رون زاكابا	٥٥ / ٩٠٠ د

تيكيــلا

	(كأس / زجاجة)
إل خيمادور بلانكو	٤٢ / ٥٦٠ ₪
خوسيه كويرفو سيلفر	٤٢ / ٥٦٠ ₪
خوسيه كويرفو جولد	٤٥ / ٦٥٠ ₪
إل خيمادور ريبوسادو	٤٥ / ٦٥٠ ₪

الشمبــانيا والنبيذ

	(كأس / زجاجة)
أتو بريمو بروت	٤٩ / ١٧٠ ₪
زونين بروسيكو بروت	٥٩ / ٢٧٠ ₪
مويت آند شاندون إمبريال	٧٩٠ ₪

وايــت واين

	(كأس / زجاجة)
كوفيه سابوران، سوفينيون بلان، كوت دو جاسكوني	٤٠ / ٢٠ ₪
فينا سول، كاتالونيا	٤٥ / ٢١٠ ₪
فينيا إزميرالدا، كاتالونيا	٢٥٠ ₪
بارون فيليب دو روتشيلد، شاردونيه	٢٥٠ ₪
نوتوا باي غاغا أبيض	٢٥٠ ₪

ريد وايــن

	(كأس / زجاجة)
كوفيه سابوران، كابيرنيه سوفينيون، باي دوك	٤٠ / ٢٠ ₪
ماركيز دي ريسكال ريوخا فينيا كولادا	٤٥ / ٢١٠ ₪
سانتا جوليا، مالبيك	٢٥٠ ₪
بارون فيليب دو روتشيلد	٢٥٠ ₪
توريس أتريوم، ميرلوت	٣٤٠ ₪

روز وايــن

	(كأس / زجاجة)
ماريوس روزيه	٤٠ / ٢٠ ₪
توريس دي كاستا، كاتالونيا	٤٠ / ٢٠ ₪

الميــاه

مياه عادية ٣٣ مل	١٥ د
مياه عادية ٧٥ مل	٢٠ د
مياه غازية ٣٣ مل	١٥ د
مياه غازية ٧٥ مل	٢٠ د

المشــروبات الســاخنة والبــاردة

مشروبات غازية	٢٠ د
عصائر طازجة	٢٠ د
مشروب طاقة	٣٥ د
إسبريسو	٢٠ د
دبل إسبريسو	٢٢ د
أمريكانو	٢٠ د
كابتشينو	٢٠ د
كافيه لاتيه	٢٠ د
هوت شوكوليت	٢٠ د
شاي إنجليزي	١٨ د
شاي أخضر	١٨ د
شاي بابونج	١٨ د
شاي إيرل غراي	١٨ د
شاي كركديه	١٨ د

MERCURE

HOTEL

DUBAI GOLD DISTRICT