

m e

n u

2

2

We thank you for allowing a 30 min.
after passing your order.

نشكرك على السماح لنا بمدة ٠٣ دقيقة من طلبك لظوردر



These dishes comply with guidelines on a balanced diet
هذه الاطباق تراعى خصائص التغذية المتوازنة



These dishes free of animal products
هذه الاطباق خالية من المنتجات الحيوانية



These dishes exclusion of meat
هذه الاطباق خالية من اللحوم



Gluten free
خالي من الجلوتين

Please Inform your host in case of food allergies

برجاء إبلاغ مضيفك في حالة وجود حساسية من نوع من المأكولات

SOUP الحساء

Cream of asparagus & mushroom soup 355.00

Fresh creamy asparagus with dry mushroom
شوربة ا سبرج و المشروم بالكريمة

Bisque Soup 310.00

Scented anise seafood bisque with
garlic biscuits

شوربة المأكولات البحرية مع خبز الثوم

Chicken soup with mushroom & cream 260.00

شوربة الدجاج مع الماشروم و الكريمة

Gazpacho Soup 245.00

Chilled fresh vegetable soup with
olive oil and crouton

شوربة الخضروات الباردة مع زيت الزيتون والخبز المحمر

Lentil Soup 245.00

Blanding yellow lentil with fresh
greens and toasted croutons

شوربة العدس ا صفر مع الخضار الطازج
و الخبز المحمص

STARTERS المقبلات

Rocco Salad 460.00

Chicken breast, fresh watercress,
mushroom, dried tomato & Parmesan
cheese salad in balsamic dressing
صدور الدجاج و سلاطة الجرجير و الطماطم و
المشروم و جبن البارميزان مع خل البلسمي

Chicken Pear Salad 445.00

Coated chicken breast with blue
cheese dressing, pear & fresh green salad
سلاطة الدجاج بالسلاطة الخضراء و قطع الكمثرى و صلصة
جين الروكفورت

Fresh Garden Salad 285.00

Selection of fresh seasonal vegetables with
vinaigrette dressing served with gluten free bread
سلاطة الموسم مع صلصة الفينيجريت

Caesar Salad (organic) (عضوية) 515.00

Fresh Romaine salad & vinaigrette with
grilled chicken or beef bacon

سلاطة القيصر مع الخس الطازج و الفينيجريت و
أختيار انكم من الدجاج أو اللحم البقري المشوى

Greek salad 300.00

Pieces of tomatoes, cucumber, onion, feta
cheese & olives typically seasoned with salt
and greek mountain oregano

قطع من الطماطم والخيار والبصل وجبن الفيتا
والزيتون متبل بالملح وا وريغانو الجبلي اليوناني

Avocado Guacamole & Shrimps Salad 500.00
Flavored orange & cardamon shrimps with
preserved marinated avocado, Mexican style
سلطة ا فوكادو على الطريقة المكسيكية
بنكهة الحبهان و البرتقال مع الجمبرى المتبل

Smoked Salmon Platter 575.00
Roses of smoked salmon served with
fresh green salads, melba toast & caper
طبق السلمون المدخن مع السلطة الخضراء والكابري والتوست المحمر

Seafood Cocktail 575.00
Shrimp, calamari & crab sticks
olive oil & celery cocktail sauce
كوكتيل الجمبرى والكلامارى و الكابوريا بالكرفس وزيت الزيتون

Goat Cheese Salads 385.00
Served warm with fresh greens
& balsamic dressing
سلطة جبن الماعز الدافئة مع السلطة الخضراء المتبله

Mozzarella & Crispy Eggplant Salad 295.00
Mozzarella cheese, tomato, bell pepper
& crispy eggplant with pesto sauce
شرائح الباذنجان المحمر و الفلفل ا خضر و الطماطم
و جبن الموزاريللا بصلصة الريحان

Hot & Cold Oriental Mezzah 435.00
Chicken liver, Oriental sausage, labna
and tabouleh with garlic toasted
تشكيلة من المقبلات الشرقية الساخنة والباردة "كبد
الدجاج, سحج بقري, لبنه, تبولة" مع خبز الثوم المحمر

الطباق الرئيسية DISHES

اللحوم MEATS

Breaded veal escalope 540.00
Marinated and breaded veal loin served with
sautéed vegetables & mashed potatoes
دوائر اللحم البتلو المتبل مع البقسماط (بانبه)
يقدم مع الخضار السوتيه و البطاطس المهروسة

Grilled Veal Chops 795.00
Grilled veal cutlets served with walnuts
& mashed potatoes
ريش بتلو مشوية مع البطاطس المهروسة و عين الجمل

Beef Tenderloin 750.00
Core fillet of beef grilled with mushroom or
pepper sauce served with roasted vegetables roots
فيليه بقري مشوى مع صلصة المشروم أو الفلفل
و يقدم مع الخضار الروستو

Roasted Lamb Chops 795.00
Herbal roasted lamb chops with mint sauce
ريش الضأن الروستو مع ا عشاب و صلصة النعناع

Surf and Turf 960.00
Grilled beef medallion, shrimps and sea
bass topped with creamy garlic sauce
دوائر اللحم البقري مع الجمبرى و السمك المشوى
مغطاه بصلصة الكريمة و الثوم

Le Goût Restaurant

POULTRY الطيور

| | |
|---|--------|
| Tandoori Chicken Roasted chicken cooked in yogurt, lemon juice & spices دجاج روستو مطهوه بصلصة الزبادى والليمون والتوابل الحارة | 480.00 |
| Chicken With Glazed Onion Boneless grilled chicken on a bed of glazed onion نصف دجاجة مخلية و مشوية و تقدم مع بصل مكرمل بالزبدة و العسل | 475.00 |
| Chicken Kabsa Traditional chicken kabsa with basmati rice كبسة الدجاج التقليدية بارز البسمتى المبهر | 575.00 |
| Chicken Biryani Indian chicken biryani with yogurt salad دجاج بريانى على الطريقة الهندية مع سلطة الزبادى | 590.00 |
| Braised Stuffed Duck Stuffed duck with red sweet pepper, mushroom & dry fruits in orange & beetroots sauce صدور البط المحشوة بالفلفل الحلو و المشروم و الفواكه الجافة و مطهوه فى صلصة البنجر و البرتقال | 620.00 |

FISHES اسماك

| | |
|---|---------|
| Seafood Provencal Slices of calamari, shrimp & fish fillet with celery leeks and onion with spicy tomato sauce serving with rice شرائح كاليماري ، جمبرى و فيليه سمك مع الكراث و الكرفس والبصل مع صلصة الطماطم الحارة تقدم مع ارز | 705.00 |
| Grilled or fried shrimp marinated large shrimp as your choice grilled with lemon butter sauce and white rice or fried with tartar sauce with basmati rice جمبرى كبير متبل حسب اختيارك مشوي مع صلصة زبدة الليمون و ارز ابيض او مقلي مع صوص التارتار مع ارز البسمتى | 1025.00 |
| Grilled Salmon Pan-seared striped fresh salmon in lemon butter sauce, fresh creamy spinach سمك السالمون المشوي مع صلصة الزبدة و الليمون يقدم مع السبانخ بالكريمة | 735.00 |
| Fried calamari Deep-fried calamari served with tartar sauce كاليماري متبل و مقلي يقدم مع صوص التارتار | 540.00 |
| Grilled sea bass marinated seabass fish fillet served with white rice & sautéed vegetables & lemon butter sauce فيليه سمك القاروص المتبل يقدم مع ارز ابيض والخضار السوتيه و صلصة الزبدة والليمون | 495.00 |

SIDE DISHES اطباق الجانبيه

Mixed Sautéed Vegetables

خضار سوتيه مختلطة

Ratatouille

راتاتوي

Grilled Vegetables

خضروات مشوية

Vegetables Cannelloni

الخضروات كانيلوني

Pasmti Rice

أرز بسمتي

Mashed Potatoes

بطاطس مهروسة

Potatoes Rosti

بطاطس روستي

French Fries

بطاطس مقلية

SAUCES الصلصة

Barbeque Sauce

صلصة الباربيكيو

Mustard Sauce

صلصة المستردة

Pepper Sauce

صلصة الفلفل

Mushroom Sauce

صلصة المشروم

Curry Sauce

صلصة الكاري

Tomatoes Basil Sauce

صلصة الطماطم والريحان

PASTA

العجائن

Lasagne verde  385.00

Gratinated thin homemade spinach pasta with tomato sauce

شرايح اللازانيا الخضراء مع السبانخ وصلصة الطماطم طهو الفرن

Pasta Alfredo 345.00

Noodles or penne with rich cream sauce with parmesan cheese & parsley & mushroom and chicken

نودلز أو بنا مع صوص الكريمة الغنى بالجبنه البارميزان مع البقدونس المفري والمشروم والدجاج

Pasta Bolognese 410.00

Spaghetti with minced meat & tomato sauce

إسباجتى مع صوص الطماطم مع اللحم الفروم

Pasta Carbonara 450.00

Penne or fussily with fresh cream, egg yolk, beef bacon & parmesan cheese

بنا أو فوزيلي مع صوص الكريمة وصفار البيض و البيف المدخن و الجبنه البارميزان

Pasta Seafood 505.00

Penne or fussily with mixed seafood & tomato sauce

بنا أو فوزيللى مع تشكيلة من المأكولات البحرية و صوص الطماطم

Pasta Salmon 445.00

Penne or noodles with smoked salmon & rosy cream sauce

بنا أو نودلز مع سمك السلمون المدخن وصلصة الكريمة الوردية

Pasta Napolitano 295.00

Penne or spaghetti with Italian tomato basil sauce

بنا أو إسباجتى مع صلصة الطماطم الإيطالية بالريحان

PIZZA CORNER

ركن البيتزا

Pizza Margherita 360.00

pizza made with tomatoes, mozzarella cheese, fresh basil, and olive oil.

بيتزا مارجرينا

بيتزا بصوص الطماطم و الموزاريلا و الريحان و زيت الزيتون

Pizza Vegetables 450.00

Pizza made with tomatoes, mozzarella

cheese, fresh basil, and olive oil, fresh

mushrooms, olives and mixed vegetables

بيتزا الخضروات

بيتزا بصوص الطماطم و الموزاريلا و الريحان و زيت

الزيتون والمشروم الطازج والزيتون والخضروات المشكلة

Pizza Seafood 550.00

pizza made with tomatoes, mozzarella cheese,

fresh basil, and olive oil, coloured pepper , olives,

salmon, shrimps, Calamari & crab stick

بيتزا المأكولات البحرية

بيتزا بصوص الطماطم و الموزاريلا و الريحان و زيت الزيتون مع

سلمون وجمبري وكلما ري واصابع الكابوريا والفلفل ا لوان و الزيتون

Pizza Chicken 500.00

Pizza made with tomatoes, mozzarella

cheese, fresh basil, and olive oil, coloured

pepper, olives, with grilled chicken pieces

بيتزا الفراخ

بيتزا بصوص الطماطم و الموزاريلا و الريحان و زيت الزيتون

و الفلفل ا لوان و الزيتون وقطع الدجاج المشوية

Pizza Tuna 500.00
pizza made with tomatoes, mozzarella
cheese, fresh basil, olive oil coloured
pepper, olives & tuna
بيتزا تونة
بيتزا بصوص الطماطم و الموزاريلا و الريحان و زيت
الزيتون و الفلفل ا لوان و الزيتون و التونة

Pizza Calzone 460.00
Folded pizza made with tomatoes,
mozzarella cheese, fresh basil, and olive oil
coloured pepper , olives and chicken pieces
بيتزا كالزوني
بيتزا مطوية بصوص الطماطم و الموزاريلا و الريحان
و زيت الزيتون و الفلفل ا لوان و الزيتون و قطع الدجاج

البيض, EGGS

Omelette to your choice 245.00
Three eggs omelettes with your choice of filling :
onion, tomato, mushroom, herbs or cheese
إختياركم من ا ومليت :
بالبصل، الطماطم، المشروم، ا عشاب أو الجبن

All kinds of pizza Size 28 are enough for on person
جميع أنواع البيتزا ٨٢ سم تكفى لفرد واحد

SANDWICHES السندوتشات

Steak sandwich 500.00
Grilled beef steak and avocado spread
in a French baguette topped with
sautéed sweet pepper and BBQ sauce
اللحم البقرى المشوى مع كريمه ا فوكادو وصوص الباربيكو

Bacon and chicken sandwich 425.00
Sautéed beef bacon and chicken breast
with tomato and cheese in a toasted buns
صدور الدجاج و قطع اللحم البقرى
سوتيه مع الطماطم و الجبن و الخبز المحمر

Grilled vegetables sandwich 310.00
Assorted grilled vegetables with rosemary
rolled in tortilla bread and mozzarella cheese

ساندوتش الخضروات المشوية مع الروزماريوجبن الموزاريلا

Cottage cheese sandwich 285.00
Slices of brown toast coated with
cottage cheese and olive oil

شرائح التوست البنى مع الجبن القريش و زيت الزيتون

Club sandwich 460.00
Beef bacon, chicken and eggs with spread
mayonnaise in a layer of toasted bread
شرائح التوست مع الدجاج و اللحم البقرى و البيض و المايونيز

Beef burger 460.00
Beef burger with bread buns or potato
pancake & rocket salad
برجر اللحم البقرى مع الخبز أو بطاطس البانكيك و السلاطة

CLASSICS أطباق كلاسيك

Chicken carry 495.00
Includes a variety of aromatic spices
simmered with coconut milk served
with basmati rice
كاري الدجاج مع التوابل الهندية
مع حليب جوز الهند المقدمة مع أرز البسمتي

Paella Rice 620.00
Assorted sea food, beef sausage, chicken
& green pease cooked with saffron rice
تشكيلة من المأكولات البحرية و الصوصيصة البقرى و
الدجاج و البزلاء مع أرز بسمتي علي الطريقة ا سبانية

Fish Meunier 475.00
Seasoned and flowered seabass fillet
served with white rice and dill sauce
سمك قشر بياض متبل و مسوى بالمقلاه يقدم مع
أرز أبيض و صلصة الشبت

ONLY أطباق فردية

Grilled or Fried
Large shrimps, salmon steak, seabass
fillet, calamari & Mussels Serving
with rice & salads
جمبرى كبير مع سلمون وفيليه قشر
بياض وكلمارى و بلج البحر
ويقدم مع أرز وسلطة خضراء وسلطة الطحينه

| FOR 1 شخص واحد (410 gm) | FOR 2 شخصان (820 gm) | FOR 3 أشخاص (1330 gm) |
|----------------------------|-------------------------|--------------------------|
| 830.00 | 1600.00 | 2365.00 |

DESSERTS الحلويات

| | |
|--|--------|
| Fruit Crème Brûlée | 285.00 |
| Fruit crème brûlée, caramelized raspberry كريمة البروليه بالفواكه مع الكراميل و التوت | |
| Your Mousse Flavo | 285.00 |
| Chocolate, strawberry or vanilla موس الشيكولاتة أو الفراولة أو الفانيليا | |
| Brownies | 160.00 |
| A rich and well-balanced chocolate brownies with vanilla ice cream & caramel sauce براونيز الشيكولاتة مع أيس كريم الفانيليا و الكراميل | |
| Ice cream | 345.00 |
| Mixed Ice cream 3 scoup ٣ ملاعق من ايس كريم المفضل لديكم | |
| Om Ali | 380.00 |
| Crusted Oriental dough, milk, sugar and cream | |
| Tiramisu | 130.00 |
| Dipped in coffee, layered with a whipped mixture of egg yolks and mascarpone cheese حلوى التيراميسو الغنية بالكريمة و القهوة | |
| Fresh fruit platter | 380.00 |
| A selection of seasonal fresh fruit slices شرائح فواكه الموسم الطازجة | |
| Molten chocolate cake | 330.00 |
| Served with vanilla ice cream كيك المولتو الغنى بالشيكولاتة يقدم مع أيس كريم الفانيليا | |
| Dessert of the day Fresh to your choice | 335.00 |
| مختار انكم من حلوى اليوم حلويات شرقية أو غربية | |

WATER المياه

| | |
|------------------------------------|--------|
| Natural water (large) | 195.00 |
| مياه طبيعيه (كبيرة) | |
| Natural water (small) | 130.00 |
| مياه طبيعيه (صغيرة) | |
| sparkling water (local) | 155.00 |
| مياه فوار (محلي) | |
| Perrier sparkling water (imported) | 195.00 |
| مياه فوار بيريه (مستوردة) | |

FIZZY DRINKS المشروبات الغازية

| | |
|--|--------|
| Coca cola / Sprite / Fanta كوكاكولا - سبرايت - فانتا | 140.0 |
| Coca cola diet / Zero كوكاكولا دايت - زيرو | 140.0 |
| Sprite diet / Zero سبرايت دايت - زيرو | 140.0 |
| Tonic / Soda water ماء تونيك - ماء صودا | 140.0 |
| Non alcoholic Beer (local) بيرة غير كحولية (محلى) | 155.0 |
| Red Bull ريد بول | 260.00 |
| Non alcoholic Champagne (large) شمانيا غير كحولية (كبيرة) | 755.00 |

JUICES العصائر

| | |
|---|--------|
| Fresh fruit juice (seasonal) عصير الفاكهة الطازج (موسمى) | 180.00 |
| Fresh orange juice عصير البرتقال الطازج | 170.00 |
| Fresh lemon juice عصير الليمون الطازج | 155.00 |
| Natural canned juices عصائر طبيعية معلبة | 155.00 |

HOT DRINKS المشروبات الساخنة

| | |
|--|--------|
| Tea / Flavored tea شاي / شاي بالنكهات المختلفة | 125.00 |
| Infusions عطريات | 125.00 |
| Hot chocolate شيكولاتة ساخنة | 140.00 |
| Nescafe : (Normal or decaffeinated) بسكافيه (عادي أو بدون كافيين) | 125.00 |
| Turkish coffee قهوة تركى | 125.00 |
| Fresh brewed coffee قهوة أمريكية طازجة | 125.00 |
| Espresso قهوة إسبريسو | 155.00 |
| Cappuccino كابتشينو | 155.00 |

