

مسببات الحساسية / ALLERGENS

						
الالبان Dairy	الصويا Soyal	الفول السوداني Peanuts	الاسماك Fish	القشريات Crustaceans	البيض Eggs	الغلوتين Gluten
						
الترمس Lupin	الرخويات Molluscs	الكبريت Sulfites	السمن Sesame	الخرذل Mustard	الكرفس Celery	المكسرات Nuts

يرجى الاستفسار من أحد أعضاء الفريق للمزيد من المعلومات حول مكونات قائمة الطعام وعن أية حساسية طعام. الأطباق النباتية مؤشر عليها بالرمز (ن).

Please ask a team member for more information on menu item ingredients or any food allergies and intolerances you might have. Vegetarian dishes are marked with a (V).



Night Menu
القائمة الليلة

قائمة المطعم

RESTAURANTS MENU

BREAKFAST

ORIENTAL

Foul Medames, Arabic Bread, Seasonal Garden Salad, Two Fried or Boiled Eggs, Labneh with Olive Oil, Mixed Pickles, Mixed Cheese Platter, Fresh Fruit Salad, Fresh Juices and Coffee or Tea

49 SR

AMERICAN

Basket of Pastires, Assortment of Butter, Honey, Jam And Selection of Cold Cuts and Cheese, Cornflakes with Milk, Egg Dish of your choice, Sausage, Fresh Juices and Freshly Brewed Coffee or Tea

49 SR

CONTINENTAL (L)

Basket of Pastries, Toasts, Breads and Assortment of Butter, Honey, Jam Freshly Brewed Coffee or Tea

49 SR

HEALTHY BREAKFAST (V)

Plain or Light Yogurt, Seasonal Garden Salad, Cornflakes or Muesli w/skimmed Milk, Fruit Platter, Hot, Cold Chocolate or Milk and Fresh Juices

39 SR

Cereals & Yogurt	15 SR
Cornflakes with milk	15 SR
Yogurt	07 SR
Fruit Yogurt	10 SR
Fresh from the Bakery	10 SR
Mixed Cheese Platter	25 SR
Mixed Fruit Platter	20 SR

الأفطار

فطور شرقي

فول مدمس . خبز عربي . سلطة خضراء موسمية . طبق بيض حسب إختيارك . لبنه مع زيت زيتون مخللات مشكل . تشكيلة من الحبن . سلطة فواكه طازجة . قهوة أو شاي . عصائر طازجة

فطور اميركي

سلة من المخبوزات والمعجنات ومجموعة متنوعة من الزبدة والمربى والعسل وتشكيلة مختارة من اللحوم الباردة والجبن، رقائق الذرة مع الحليب، طبق البيض حسب اختيارك، سق، عصائر طازجة وقهوة أو شاي طازج

فطور كونتيننتال (V)

سله من المخبوزات والمعجنات ومجموعه متنوعه من الزبد والمربى والعسل عصائر طازج و شاي و قهوة

فطور صحي

زبادي سادة أو خالي الدسم، سلطة خضراء موسمية، حبوب الافطار أو موسلى مع حليب خالي الدسم، طبق فواكه، شوكولاتة ساخنة أو باردة أو حليب، وعصائر طازجة

BREAKFAST A LA CARTE

Cereals & Yogurt	15 SR	حبوب الافطار والزبادي
Cornflakes with milk	15 SR	كورن فليكس
Yogurt	07 SR	زبادى
Fruit Yogurt	10 SR	زبادى بالفواكه
Fresh from the Bakery	10 SR	تشكيلة من المخبوزات الطازج
Mixed Cheese Platter	25 SR	تشكيلة من الجبن
Mixed Fruit Platter	20 SR	تشكيلة من فاكهة الموسم

HOT DISHES

Tow farm fresh Eggs - any type	15 SR
Omelette (Plain, Mushroom or Cheese)	15 SR
Selection of Cold Cuts	15 SR
Beef Sausage (Sauteed or Grilled)	20 SR
Chicken Sausage (Sauteed or Grilled)	20 SR
Pancakes w/ Chocolate or Jam	20 SR



المأكولات الساخنة

بيض طازج مطهو حسب رغبتكم
اومليت (ساده او بالمشروم او الجبنه)
تشكيلة من اللحوم الباردة
سجق بقرى سوتيه او مشوي
سجق دجاج سوتيه او مشوي
بان كيك مع صوص الشوكولاته او مربى



ALL DAY DINNING

APPETIZERS & SALADS

Salmon Star Light Scottish Smoked salmon Served With Onion rings, Capers & Horse Radish Sauce & Melba Toast	55 SR
	
Chicken Caesar Salad Romaine Lettuce Shaved Caesar Sauce Served with Parmesan Cheese, Chicken & Garlic Croutons	35 SR
	
L&V Mixed Garden Salad Fresh Tomatoes, Cucumber, Carrots, Sweet Pepper, Lettuce Servied with Vinaigrette dressing	20 SR
	
L&V Greek Salad Leaf Lettuce, Cucumber, Tomatoes, Green Pepper, Onions Rings, Topped with black olives and Feta Cheese Served with Olive Oil and Basil Dressing	25 SR
	
Traditional Lebanese Mezzah Muhammara - Hummus - Mutabal - Baba Ghanoush	30 SR
	
Traditional Laebanese Hot Assorted Fried Kabbbeh and Sambousik	30 SR
	

فواتح الشهية والسلطات

سالمون مدخن شرائح السالمون المدخن الاسكوتلاندى يقدم مع الكابرى وحلقات البصل وصوص الفحل المهروس والتوست	
	
سلطة القيصر بالدجاج اوراق الخس الرومانى يخلط مع صوص سلطة القيصر تقدم مع شرائح الجبن البارميزان والخبز المحمر والدجاج	
	
سلطة الموسم الخضراء تشكيلة من خضروات الموسم الطازجة طماطم وخيار وجزر وفلفل اللوان وخس تقدم مع صوص الفينشرت	
	
سلطة يونانى قلب الخس مع مكعبات الخيار والطماطم الاخضر الرومى وحلقات والبصل والفلفل والزيتون الاسود والحبث الفيتا تقدم مع صوص زيت الزيتون والريحان	
	
السلطات اللبنانية التقليدية محمرة - حمص - متبل - بابا غنوج	
	
المقبلات الحارة اللبنانية تشكيلة من (الكبيبة - السمبوسك - سبرنج رول)	
	

SANDWICHES

ROYAL BURGERS

Double Beef burger with sauted Mushroom & Melted Swiss Cheese Served With French Fries
Mixed pickles, crispy onion slices & coleslaw



L CLUB SANDWICH

Triple decker sandwich Toasted with Chichen, Smoked Beef, Eggs & Cheese
Served with coleslaw & french fries



L SUPER CRUNSHY CHICKEN

Strips Of Crunshy Frid Chicken Topd With Swiss Melted Cheese & Smoked Beef Served
with coleslaw & french fries



L CHICKEN ROYAL BURGERS

Double Chicken burger with sauted Mushroom & Melted Swiss Cheese Served With French Fries
Mixed pickles, crispy onion slices & coleslaw



SOUPS

L&V LENTIL SOUP

Served with Lemon and Toasted & Pita Croutons



V TOMATO SOUP

Tomato Soup Served With Cream & Fresh Basil



SOUP OF THE DAY

Plesea Aske for Soup of the Day

الساندويشات

رويال برجر

دوبل بيف برجر مع المشروم السوتية والجبن السويسرية مقدم مع البطاطس المقلية ومخللات
وحلقات البصل وسلطة الكولسلو



كلوب ساندوتش

ثلاث طبقات من التوست المحمر مع الجبنة و الدجاج واللحم البقري المدخن والبيض المقلى يقدم مع
البطاطس المقلية وسلطة الكولسلو



دجاج سوبر كرانشى

شرائح من الدجاج الكرانشي مع الجبن السويسرية واللحم البقري المدخن مقدم مع البطاطس المقلية
وسلطة الكولسلو



دجاج رويال برجر

دوبل دجاج برجر مع المشروم السوتية والجبن السويسرية مقدم مع البطاطس المقلية ومخللات وحلقات
البصل وسلطة الكولسلو



شورية

حساء العدس

وتقدم مع الليمون والخبز المحمص



حساء الطماطم

شورية الطماطم بالكريمة تقدم مع الريحان الطازج



حساء اليوم

من فضلك اسئل عن شوربة اليوم

PASTA

L&V SPAGHETTI AL POMODORO

Spaghetti with rich fresh Tomato Sauce with Herbs



30 SR

L FRUTTI DI MARE

Penne with Shrimps, Calamari, Mussels Tomato Sauce with Herbs



45 SR

FETTUCCINE CHICKEN

Fettuccine Pasta With Cream Sauce



35 SR

VEGETARIAN DISHES

FAJITA VEGETARIAN

Mixed Of Grilled Vegetables Served with white rice



25 SR

VEGETABLES TAGEN

Served with white rice



25 SR

CHINESE STIR FRIED VEGETABLES

Served WithChinese Noodeles, sesame oil and Soya sauce



35 SR

INDIAN VEGETABLE CURRY

Served with Steamed Rice

25 SR

مكرونه

اسباجيتى الابومودورو

مكرونه اسباجيتي تقدم مع صوص الطماطم والاعشاب



بينا فواكة البحر

مكرونه بنا مع الجمبري والكلاماري والمحار صوص الطماطم والاعشاب



فيتوتشيني دجاج

مكرونه فيتوتشيني مع صوص الكريمة



أطباق نباتي

فاهيتا خضروات

تشكيلة من شرائح الخضروات المشوية تقدم مع الارز الابيض



طاجن خضروات

يقدم مع الارز الابيض



خضروات علي الطريقة الصينية

مقدم مع النودلز وزيت السمسم و الصويا



خضار بالكاري علي الطريقة الهندية

مقدم مع الارز الابيض المبخر

MAIN COURSE

GRILLED BEEF TENDERLOIN

Grilled Tender Beef Fillet Served In Creamy Blue Cheese Sauce



75 SR

L GRILLED CHICKEN

Half boneless Chicken Marinated With Tomatoes, Garlic and Spices



40 SR

MEDITERRANEAN SHRIMPS

Grilled Shrimps in fresh herbs, Cream Served with Lemon Butter Sauce



90 SR

L GRILLED OR FRIED SEA BASS FILLET

Marinated Seabass Fillet, Tartar Sauce



45 SR

CHICKEN BIRYANI

Chicken pieces, basmati rice and delicious biryani mixture



Marquq / 35sr

Haris / 30sr

Jarish / 30sr

Saudi Kabsah / 45sr

40 SR

MEAT BIRYANI

Lamb pieces, basmati rice and delicious biryani mixture



49 SR

ORIENTAL MIXED GRILL

Meat kebab - chicken kebab - meat awsal shish tawook - Chops



90 SR

ALL THE DISHES SERVED WITH SAUTEED VEGETABLES AND RICE

جميع الأطباق تقدم مع الخضار السوتيه والارز

LOCAL MENU

Marquq

Haris

Jarish

Saudi Kabseah

35 SR

30 SR

30 SR

45 SR

أطباق رئيسية

فيليه اللحم البقري

فيليه اللحم البقري يقدم مع مشروم صوص



دجاج مشوي

نصف دجاجة محلية مختلة مشوية بالطماطم والثوم والتوابل



جمبرى البحر الابيض

جمبرى متبل بالبهارات والاعشاب والكريمة مشوي صوص الزبد والليمون



فيليه الوقار مشوي اومقلى

فيليه سمك الوقار المشوي اومقلى يقدم مع صوص التارتار



دجاج برياني

قطع الدجاج والارز البسمتي وخلطة البرياني الذيدة



لحم برياني

قطع لحم الغنم والارز البسمتي وخلطة البرياني الذيدة



تشكيلة من المشويات الشرقية

كباب لحم - كباب دجاج - اوصال لحم - شيش طاووك - ريش



القائمة المحلية

مرقوق

هريس

حريش

كبسة سعودية

DESSERT

L OM ALI

Medley of baked crispy flaky puff pastry dough with dried grapes, mixed nuts coconut & cream

22 SR



V&H FRUIT SALAD

Fresh Fruit Salad

20 SR



L,V&H FRUIT PLATTER

Seasonal fresh fruit platter

25 SR



CREAM CARAMEL

Served with Caramel Sauce, Fresh Cream and Fruit

20 SR



CHEESE CAKE

22 SR

الحلويات

أم على

باقة من العجينة الحلوة الهشة مع الزبيب، مكسرات مشكلة، والكريمة وجوز هند



سلاطة الفواكة

سلاطة الفواكة الطازجة



طبق فواكة الموسم

طبق فواكة الموسم الطازج



كريم كراميل

يقدم مع صوص الكراميل والكريمة الطازجة والفاكهة



كيكه الحبن

V Vegetarian H Healthy C Chili

L Light food can be served from 11:00pm to 6:00am

ALL THE PRICES INCLUDED TAXES

جميع الاسعار شاملة الضريبة