





## DINING ROOM "OUR PEACE OFFERING"

In the interest of preserving a tranquil, mindful, and respectful atmosphere for all guests we kindly ask for your understanding and adherence to the following resort peace offering.

من أجل الحفاظ على جو هادئ وواعي ومحترم لجميع الضيوف نرجو تفهمك والتزامك بسياسات المنتجع التالية



No use of electronic devices including cell phone, tablet or computer in a common area  
عدم استخدام الأجهزة الإلكترونية بما في ذلك الهاتف الخليوي أو الجهاز اللوحي أو الكمبيوتر في منطقة مشتركة



To protect the privacy of all guests, photography is strictly forbidden except for special events  
لحماية خصوصية جميع الضيوف، يمنع منعاً باتاً التصوير الفوتوغرافي باستثناء المناسبات الخاصة



Smoking is prohibited in public areas of the resort. However, we have designated smoking areas specifically for our guests to ensure a comfortable environment for everyone  
يحظر التدخين في المناطق العامة بالمنتجع. و مع ذلك، فقد خصصنا مناطق مخصصة للتدخين لضيوفنا لضمان بيئة مريحة للجميع



Children are not permitted in the restaurant  
لا يسمح بتواجد الأطفال في المطعم



## Mediterranean Journey Menu (MONDAY)

### Soup

#### Roots Celeriac Vegetables Soup <sup>C</sup>

Celeriac, Saffron with Olive Oil

Kcal 45/ Pro 1g/ Carb 5g/ Fat 3g

OR

#### Ajo Blanco <sup>N</sup>

White Gazpacho, Almond, Garlic, Olive Oil

Kcal 114/ Pro 3g/Carb 2g/ Fat 2g

### Cold Starter

#### Multi-seed Acacia Green Salad <sup>M</sup>

Mixed Greens, Avocado, Cucumber, Cherry Tomato, Citrus Honey Dressing

Kcal 117/ Pro 2g/ Carb 9g/ Fat 10g

OR

#### Basil Avocado Hummus <sup>SE</sup>

Basil Avocado, Fresh Lime, Tahina, Avocado, Lemon Juice, Sweet Potato, Kale Chips

Kcal 72/ Pro 3g/Carb 8g/ Fat 3g

### Main Course

#### Marinade Tofu with Truffle <sup>S, N</sup>

Grilled Asparagus, Smoked Pepper Sauce, Pok Choy, Tofu with Truffle, Saffron Pine Nut

Puree Kcal 75/ Pro 2g/ Fat 4g/ Carb 6g

OR

**Grilled Hammour with Vegetables, Sumac Butter Cream** <sup>F, N</sup>

Arabic Marinated Hammour, Sumac Cream, Assorted Vegetables

Kcal 72/ Pro 10g/ Carb 1g/ Fat 3g

OR

**Our Lamb Machboos** <sup>SE, C</sup>

12 hours Roasted Lamb with Mint, Honey, and Crispy Spiced Rice

Kcal 163/ Pro 19g/ Carb 8g/ Fat 6g

**Dessert**

**Dates & Saffron** <sup>E, D, N</sup>

Dates Cake, Saffron Ice Cream, Saffron Cream, Hazelnut

Kcal 124/ Pro 2g/ Carb 14g/ Fat 8g

OR

**Matcha Ice Cream**

Coconut Milk, Coconut Cream, Royal White Honey, Vanilla Pod, Matcha, and Maple Syrup

Kcal 66/ Pro 1g/Carb 5g/ Fat 5g

OR

**SeasonalFruits**

Kcal 33/ Pro 1g/Carb 4g/ Fat 0g



## قائمة المأكولات المتوسطة (الاثنين)

### الشورية

شورية جذور الكرفس والخضروات

(يحتوي على كرفس)

جذور الكرفس، زعفران، زيتون

٤٥ سعرة حرارية / بروتين ١ غ / / كربوهيدرات ٥ غ دهون ٣ غ

أو

أجو بلانكو (شورية بيضاء باردة)

(يحتوي على مكسرات)

جازباتشو أبيض، لوز، ثوم، زيت زيتون

١٤ سعرة حرارية / بروتين ٣ غ / / كربوهيدرات ٢ غ دهون ٢ غ

### المقبلات الباردة

سلطة الأكايا الخضراء بالبذور المتنوعة

(يحتوي على عسل أو مشتقاته)

خضار مشكّلة، أفوكادو، خيار، طماطم شيري، صلصة الحمضيات والعسل

١٧ سعرة حرارية / بروتين ٢ غ / / كربوهيدرات ٩ غ / دهون ١٠ غ

أو

حمص بالأفوكادو والريحان

(يحتوي على سمسم)

ريحان، أفوكادو طازج، عصير ليمون، طحينة، بطاطا حلوة، رقائق الكيل

٧٢ سعرة حرارية / بروتين ٣ غ / / كربوهيدرات ٨ غ / دهون ٣ غ

### الطبق الرئيسي

توفو متبل بالترافل (نباتي)

(يحتوي على صويا، مكسرات)

والصنوبر

هليون مشوي، صلصة الفلفل المدخن، بوكتشوي، توفو بالترافل، بيوريه الزعفران

٧٥ سعرة حرارية / بروتين ٢ غ / / كربوهيدرات ٦ غ / دهون ٤ غ

أو

### هامور مشوي مع الخضروات وكريمة السماق

( يحتوي على: سمك, مكسرات )

هامور متبل على الطريقة العربية، كريمة السماق، خضروات مشكّلة

٧٢ سعرة حرارية / بروتين ١٠ غ / كربوهيدرات ١ غ / دهون ٣ غ

أو

### مجبوس لحم

( يحتوي على: سمسم ، كرفس )

لحم ضأن مشوي لمدة ١٢ ساعة، نعناع، عسل، أرز مقرمش متبل

١٦٣ سعرة حرارية / بروتين ١٩ غ / كربوهيدرات ٨ غ / دهون ٦ غ

### الحلويات

#### تمر و زعفران

( يحتوي على: بيض، ألبان، مكسرات )

كعكة تمر، أيس كريم الزعفران، كريمة الزعفران، بندق

١٢٤ سعرة حرارية / بروتين ٢ غ / كربوهيدرات ١٤ غ / دهون ٨ غ

أو

#### آيس كريم الماتشا

حليب جوز الهند، كريمة جوز الهند، عسل أبيض ملكي، فانيليا طبيعية، ماتشا، شراب القيقب

٦٦ سعرة حرارية / بروتين ١ غ / كربوهيدرات ٥ غ / دهون ٥ غ

أو

#### فاكهة موسمية

٣٣ سعرة حرارية / بروتين ١ غ / كربوهيدرات ٤ غ / دهون ٠ غ



## Qatari Mediterranean Journey Menu (TUESDAY)

### Soup

#### Melon Soup with Pomegranate

Melon, Pomegranate, Mint, Cinnamon

Kcal 19/ Pro 0g/ Carb 5g/ Fat 0g

### Cold Starter

#### Kale with Figs<sup>D, N</sup>

Figs, Quinoa, Lettuce, Honey, Feta Cheese, Sumac Vinaigrette

Kcal 70/ Pro 1g/ Carb 12g/ Fat 3g

OR

#### King Prawns with Hamsa<sup>SH</sup>

King Prawns, Selection of Vegetables, Hamsa Sauce

Kcal 46/ Pro 6g/ Carb 3g/ Fat 1g

### Main Course

#### Stuffed Grape Leaves with Lentils<sup>C</sup>

Grape Leaves, Green Lentils, Coriander, Ginger, Celery

Kcal 78/ Pro 3g/ Carb 6g/ Fat 5g

OR

**Local Spiced Supreme Ballotine**<sup>E, C, M</sup>

Organic Chicken, Local Spices, Baked Celeriac, Sweet Corn Puree

Kcal 190/ Pro 11g/ Carb 13g / Fat 11g

**Lamb Thareed**<sup>N</sup>

Assorted Vegetables, Tomato Sauce, Smoked Sweet Pepper Sauce, Buckwheat Crisp, Qatari Spices

Kcal 219/ Pro 5g/ Carb 16g/ Fat 16g

**Dessert**

**Our Take of Umm Ali with Yogurt**

**Sorbet**<sup>N, E</sup>

Homemade PuffPastry, Coconut Yogurt, DryFruits, Cardamom, Rose

Kcal281/Pro 5g/Carb34g/ Fat 15g

OR

**Roses Sorbet**

RoseSorbetwithLime, RosesJam, and Blossoms

30Kcal/Pro 0g/Carb7g/ Fat 0g

OR

**Seasonal Fruits**

Kcal 33/ Pro 1g/Carb4g/ Fat 0g

## (قائمة المأكولات القطرية المتوسطة) (الثلاثة)

### الشورية

شورية الشمّام مع الرمان

شمّام، رمان، نعناع، قرفة

٩١ سعرة حرارية، بروتين ٠ غ، كربوهيدرات ٥ غ، دهون ٠ غ

### المقبلات الباردة

(يحتوي على ألبان مكسرات)

الكرنب مع التين

تين، كينوا، خس، عسل، جبنة فيتا، تتبيلة السماق

٧٠ سعرة حرارية، بروتين ١ غ، كربوهيدرات ١٢ غ، دهون ٣ غ

### أو

روبيان مع صلصة الحمص

(يحتوي على روبيان)

روبيان ، مجموعة من الخضروات، صلصة الحمسة

٤٦ سعرة حرارية، بروتين ٦ غ، كربوهيدرات ٣ غ، دهون ١ غ

### الطبق الرئيسي

ورق عنب محشي بالعدس

(يحتوي على كرفس)

ورق عنب، عدس أخضر، كزبرة، زنجبيل، كرفس

٧٨ سعرة حرارية، بروتين ٣ غ، كربوهيدرات ٦ غ، دهون ٥ غ

أو

### رول الدجاج المحلي المتبل

(يحتوي على كرفس، بيض وخردل)

دجاج عضوي، توابل محلية، كرفس مشوي، بيوريه الذرة الحلوة  
١٩ سعرة حرارية، بروتين ١١ غ، كربوهيدرات ١٣ غ، دهون ١١ غ

أو

### ثريد لحم قطري

خضروات مشكّلة، صلصة طماطم، صلصة الفلفل الحلو المدخن، مقرمش الحنطة السوداء،

توابل قطرية

يحتوي على مكسرات

٢١٩ سعرة حرارية، بروتين ٥ غ، كربوهيدرات ١٦ غ، دهون ١٦ غ

## الحلويات

### أم علي مع سوربيه الزبادي

(يحتوي على البيض والمكسرات)

عجينة ميلفوي، زبادي بجوزالهند، فواكه مجففة، هيل، ورد

٢٨١ سعرة حرارية، بروتين ٥ غ، كربوهيدرات ٣٤ غ، دهون ١٥ غ

أو

### سوربيه الورد

سوربيه الورد مع الليمون، مربى الورد، وزهو

٣٠ سعرة حرارية، بروتين ١ غ، كربوهيدرات ٧ غ، دهون ٠ غ

أو

### فاكهة موسمية

٣٣ سعرة حرارية، بروتين ١ غ، كربوهيدرات ٤ غ، دهون ٠ غ



## Seafood Journey Menu (WEDNESDAY)

### Soup

#### **Bouillabaisse**<sup>F,SF</sup>

Mixed Seafood, Bisque, Paleo Bread Kcal 178/

Pro 19g/ Carb 6g/ Fat 6g

OR

#### **Mushroom Soup with Truffle oil**<sup>M</sup>

Mushroom, Vegetable Stock, Shallots, Olive Oil

Kcal 132/ Pro 3 g/ Carb 7g/ Fat 10g

### Cold Starter

#### **Teriyaki Pink Tuna Tartare**<sup>F, SE, S</sup>

A fresh raw tartar with the king of the sea "Tuna", accompany with assortment of microgreens, blossoms, avocado, and coriander essence

Kcal 115 / Pro 11g / Carb 0g / Fat 6g

OR

#### **Tiger Prawns Salad with Papaya and Pomelo**<sup>SH, N</sup>

Pomelo, Tomato, Desiccated Coconut, and Pomelo Dressing

Kcal 110 / Pro 2g / Carb 16g / Fat 5g

## MainCourse

### Smoked Seabass Fish with Pumpkin Chutney <sup>F</sup>

Smoked Seabass with Apple Wood, Fresh Aromatic Herbs, Pumpkin Chutney

Kcal 116/ Pro 14g/Carb 1g/ Fat 6g

OR

### Prawn Dolma <sup>SH</sup>

Traditional Dolma, Minced Prawns, Aromatic Herbs, Seafood Bisque

Kcal 67g/ Pro 10g/ Carb 4g/ Fat 1g

OR

### Green Lentils with Sweet Potato Cassoulet

Slow-cooked Green Lentils, Diced Sweet Potato, Spinach

Kcal 54/ Pro 2g/ Carb 11g/ Fat 0g

## Dessert

### Spirulina Pannacotta

Coconut Spirulina Pannacotta served with Sumac Ice Cream, Coconut Tuile,

Physalis, Shiso Cress

Kcal 117/ Pro 2g/ Carb 16g/ Fat 6g

OR

### Tender Coconut Ice Cream

Young Tender Coconut, Coconut Cream and Milk, Maple Syrup

Kcal 83/ Pro 1g/ Carb 10g/ Fat 6g

OR

### Seasonal Fruits

Kcal 33/ Pro 1g/Carb 4g/ Fat 0g

## قائمة المأكولات البحرية (الأربعاء)

### الشورية

#### شورية بويابيس

(يحتوي على مأكولات بحرية)  
مزيج من المأكولات البحرية، حساء بيسك، خبز بالي و  
١٧٨ سعرة حرارية، بروتين ١٩ غ، كربوهيدرات ٦ غ، دهون ٦ غ

أو

#### شورية الفطر بزيتالترافل

(يحتوي على مكونات من العسل)  
فطر، مرق خضروات، بصل كراث، زيت زيتون  
١٣٢ سعرة حرارية، بروتين ٣ غ، كربوهيدرات ٧ غ، دهون ١٠ غ

### المقبلات الباردة

#### تارتار تونة بصلصة الترياكي

(يحتوي على سمسم ومأكولات بحرية)  
تارتار تونة نيئة طازجة ، يقدم مع مجموعة من الميكروغرينز، الزهور، الأفوكادو و كزبرة  
١١٥ سعرة حرارية، بروتين ١١ غ، كربوهيدرات ٦ غ، دهون ٦ غ

#### سلطة الروبيان معالبابايا والبوملي

(يحتوي على روبيان و مكسرات)  
بوملي، طماطم، جوز هند مجفف، صلصة البوملي  
١١٠ سعرة حرارية، بروتين ٢ غ، كربوهيدرات ١٦ غ، دهون ٥ غ

## الطبق الرئيسي

### سمك السيباس المدخن مع شاتني

(يحتوي على سمك)

سيباس مدخن بخشب التفاح، أعشاب عطرية طازجة، شاتني  
١١٦ سعرة حرارية، بروتين ٤٤ غ، كربوهيدرات ١٤ غ، دهون ٦ غ

أو

### دولمة الروبيان

(يحتوي على روبيان)

دولمة تقليدية، روبيان مفروم، أعشاب عطرية، صوص بيسك المأكولات البحرية  
سعرة حرارية، بروتين ١٠ غ، كربوهيدرات ٤ غ، دهون ١ غ

أو

### يخنة العدس الأخضر و البطاطا الحلوة

عدس أخضر مطهو ببطء مع مكعبات بطاطا حلوة وسبانخ  
٦٧ سعرة حرارية، بروتين ٢ غ، كربوهيدرات ١١ غ، دهون ٠ غ

## الحلويات

(باناكوتا السبيرولينا)

باناكوتا بجوز الهند والسبيرولينا تقدم مع آيس كريم السماق، بسكويت جوز الهند، حب  
المشمش البري، عشبة الشيسو  
١٧ سعرة حرارية، بروتين ٢ غ، كربوهيدرات ١٦ غ، دهون ٦ غ

أو

آيس كريم جوز الهند الطري

جوز هند صغير طري، كريمة و حليب جوز الهند، شراب القيقب  
٨٣ سعرة حرارية، بروتين ١ غ، كربوهيدرات ١٠ غ، دهون ٦ غ

أو

### فاكهة موسمية

٣٣ سعرة حرارية، بروتين ١ غ، كربوهيدرات ٤ غ، دهون ٠ غ



## Acacia Seasonal Journey (THURSDAY)

### Soup

#### **Baked Celeriac Roots Vegetables Soup** <sup>(VEGAN) C, N</sup>

Celeriac, Saffron with Olive oil, Hazelnut

Kcal 45/ Pro 1g/Carb 5g/ Fat 3g

### Cold Starter

#### **Tuna Tartare with Avocado** <sup>F, S</sup>

A fresh raw tartar with the king of the sea "Tuna", accompany with assortment of microgreens, blossoms, avocado, and coriander essence

Kcal 115 /Pro 11g/Carb 0g/ Fat 6g

OR

#### **Acacia Green Salad** <sup>M</sup>

Mixed Greens, Avocado, Cucumber, Cherry Tomato, Citrus Honey Dressing

Kcal 117/ Pro 2g/Carb 9g/ Fat 10g

### Main Course

#### **Chicken Galantine** <sup>E</sup>

Organic Chicken, Local Spices, Wild Mushroom, Lavender Chicken Jus

Kcal 190/ Pro 11g/ Carb 13g / Fat 11g

OR

#### **Grilled Hammour with Carrots** <sup>F</sup>

Grilled Hammour with Different Texture of Carrots

Kcal 134/ Pro 13g/Carb 6g/ Fat 7g

OR

**Grilled Asparagus Romesco<sup>N</sup>**

Grilled Asparagus, Romesco Sauce, Pine Nut  
Kcal 75/ Pro 12g/ Fat 4g/ Carb 6g

**Dessert**

**Halva<sup>N, SE</sup>**

Tahini with Pistachio IceCream, Coconut Toffee:  
Homemade TraditionalDessert from Middle East  
Kcal 125/ Pro 2g/Carb 7g/ Fat 10g

OR

**SpirulinaIce Cream**

Highly nutritious sea grown algae  
Kcal 35/ Pro 1g/Carb 2g/ Fat 3g

## قائمة مأكولات أكاسيا الخميس

### الشوربة

شوربة جذور الكرفس المشوي

(يحتوي على مكسرات و كرفس)

جذور الكرفس، زعفران بزيت الزيتون، بندق  
٤٥ سعرة حرارية، بروتين ١٤غ، كربوهيدرات ٥غ، دهون ٣غ

### المقبلات

الباردة تارتار التونة مع الأفوكادو

(يحتوي على سمك و صويا)

تارتار التونة النيئة الطازجة ، يقدم مع تشكيلة من الميكروغرينز، الزهور، الألفوكادو، كزبرة  
١١٥ سعرة حرارية، بروتين ١١غ، كربوهيدرات ٦غ، دهون ٦غ

أو

سلطة أكاسيا الخضراء

خضروات ورقية مشكلة، أفوكادو، خيار، طماطم كرزية، صلصة الحمضيات والعسل  
١١٧ سعرة حرارية، بروتين ٢غ، كربوهيدرات ٩غ، دهون ١١غ

### الطبق الرئيسي

دجاج غالتين

(يحتوي على بيض)

دجاج عضوي، توابل محلية، فطر بري، صوص دجاج مع الخزامى  
١٩٠ سعرة حرارية، بروتين ١١غ، كربوهيدرات ١٣غ، دهون ١١غ

أو

### هامور مشوي مع الجزر

(يحتوي على سمك)

هامور مشوي يقدم مع قوام متعدد من الجزر  
١٣٤ سعرة حرارية، بروتين ١٣غ، كربوهيدرات ٦غ، دهون ٧غ

أو

### هليون مشوي مع صلصة روميك و

(يحتوي على مكسرات)

هليون مشوي، صلصة روميكو، صنوبر ٧٥ سعرة  
حرارية، بروتين ١٢غ، كربوهيدرات ٦غ، دهون ٤غ

## الحلويات

### حلاوة طحينية

طحينة مع آيس كريم الفستق، توفي جوز  
١٢٥ سعرة حرارية، بروتين ٢غ، كربوهيدرات ٧غ، دهون ١٠ غ  
(يحتوي على سمسم مكسرات)

أو

### آيس كريم سبيرولينا

طحلب بحري مغذٍ جدًا

٣٥ سعرة حرارية، بروتين ١غ، كربوهيدرات ٢غ، دهون ٣ غ



## ARABIC JOURNEY

### Appetizer

#### Selection of Mezze <sup>SE, N, D</sup>

Moutabel, Quinoa Tabbouleh with Goji Berries, Basil Hummus

Kcal 172 kcal/ Pro 3g/ Carb 8g/ Fat

### From the Grill

#### Grilled Seafood <sup>S, SH, F</sup>

King Prawns, Grilled Seabass, Grilled Vegetables, Seafood Kofta Teriyaki Sauce

Kcal 96/ Pro 12 g/Carb 6g/ Fat 3g

OR

#### B.B.Q Meat <sup>N, D</sup>

Beef Tenderloin, Chicken Tawook, Lamb Kofta, Meshweyi Sauce, Grilled Vegetables, Vegan Mayo

Kcal 223/ Pro 25g/ Carb 8g/ Fat 10g

OR

### Vegetarian Main Course

#### Vegetables Skewers with Haloumi <sup>N D</sup>

Grilled Vegetables, Muhammara Sauce, Haloumi Cheese  
Kcal 110/ Pro 1g/ Carb 5g/ Fat 1g

### Desserts

#### Dates Cake with Vanilla Ice cream <sup>N, E, D</sup>

Dates cake served with toffee sauce and vanilla ice cream  
137 Kcal, Pro 2g, Carb 18g, Fat 8g

OR

#### Qalb al-Fustuq

Pistachio Delight with Saffran gel and mix berries  
99 Kcal, Pro 1g, Carb 8g, Fat 7g

#### Seasonal Fruits

Kcal 130/ Pro 2g/ Carb 15g/ Fat 9g

## قائمة المأكولات العربية (السبت)

### المقبلات

#### تشكيلة من المازة

يحتوي على سمسم، مكسرات، ألبان  
متبل، تبولة كينوا مع توت غوجي، حمص بالريطان  
سعر حراري / بروتين ٣ جرام / كربوهيدرات ٨ جرام / دهون جرام ١٧٢

### الطبق الرئيسي

#### مأكولات بحرية مشوية

يحتوي على صويا، محار، سمك  
روبيان ، قاروص مشوي خضروات مشوية، كفتة بحرية مع صوص ترياكي  
٩٦ سعرات حرارية / بروتين ١٢ جم/كربوهيدرات ٦ جم / دهون ٣ جم

#### لحوم مشوية

(يحتوي على مكسرات، ألبان)  
فيليه لحم بقري، دجاج شواية، كفتة لحم، صوص مشوية، خضروات مشوية، مايونيز نباتي  
٢٢٣ سعرات حرارية / بروتين ٢٥ جم / كربوهيدرات ٨ جم / دهون ١٠ جم

#### أسيخ خضروات مع جبنة الحلو

(يحتوي على مكسرات، ألبان)  
خضروات مشوية، صوص المحمرة، جبنة الحلوم  
١١٠ سعرات حرارية/بروتين ١ جرام/كربوهيدرات ٥ جرام / دهون ١ جرام

## الحلويات

### كيك التمر مع آيسكريم الفانيلا

(يحتوي على مكسرات، بيض، ألبان)

كيك التمر مع صوص التوفية و آيسكريم فانيلا

١٣٧ سعرات حرارية / بروتين ٢ جرام/كربوهيدرات ١٨ جرام / دهون ٨ جرام

### قلب الفستق

حلوى الفستق مع جيلي الزعفران وتوت مشكل

٩٩ سعرات حرارية / بروتين ١ جرام/كربوهيدرات ٨ جرام / دهون ٧ جرام

### فاكهة موسمية

١٣٠ سعرات حرارية / بروتين ٢ جرام/كربوهيدرات ١٥ جرام / دهون ٩ جرام



## Mediterranean Journey Menu (FRIDAY)

### Soup

#### Roots Vegetables Soup<sup>C</sup>

Roasted Parsnip, Celeriac, Saffron with Olive Oil  
Kcal 45/ Pro 1g/ Carb 5g/ Fat 3g

OR

#### Harira Soup With Beef Meatballs<sup>C</sup>

Chickpea Soup with Fresh Herbs and Loads of Warm Spices, Vermicelli  
Kcal 70 / Pro 3g/ Carb 11g/ Fat 2 g  
Kcal 7 / Pro 3 grams / Carb 11 grams / Fat 2 grams.

### Cold Starter

#### Asparagus with Tofu Ricotta Tarte<sup>S</sup>

Asparagus, Tofu Ricotta, Garlic Scrape Vinaigrette  
Kcal 130 / Pro 4 grams / Fat 6 grams / Carb 14 grams

OR

#### Black Chickpea Hummus with Sweet Potato<sup>SE</sup>

Slow-cooked Black Chickpeas with Tahina, Lemon Juice, served with Sweet Potato  
Kcal 75/ Pro 1g/ Carb 5g/ Fat 3g  
Cal 72 / Pro 3 grams / Carb 8 grams / Fat 3 g

## Main Course

### Marinade Tofu with Truffle <sup>S</sup>

Grilled Asparagus, Smoked Pepper Sauce, Pok Choy, Tofu with Truffle, Saffron Pine Nut  
Puree

Cal 75 / Pro 2 grams / Fat 4 grams / Carb 6 grams

OR

### Seabass ala Provençale with Saffron Aioli <sup>S, F</sup>

Seared seabass, Tomato olive sauce, Luxurious saffron-infused aioli

Kcal 135/ Pro 21g/ Carb 4g/ Fat 4g

OR

### Grilled Tenderloin with Teriyaki Sauce

Grilled beef tenderloin, Arabic teriyaki.

Cal 140 / Pro 14 grams / Carb 3 grams / Fat 8 grams

## Dessert

### Dates & Saffron <sup>E, D, N</sup>

Dates Cake, Saffron Ice Cream, Saffron Cream, Hazelnut

Cal 124 / Protein 2 grams / Carb 14 grams / Fat 8 grams

OR

### Matcha Ice Cream

Coconut Milk, Coconut Cream, Royal White Honey, Vanilla Pod, Matcha, and Maple Syrup

Cal 66 / Pro 1 gram / Carb 5 grams / Fats 5 grams

OR

### Seasonal Fruits

Cal 33 / Pro 1 gram / Carb 4 g / Fat 0 g.

## الشوربة

### شوربة جذور الخضروات

(يحتوي على كرفس )

جزر أبيض مشوي، جذور الكرفس، زعفران وزيت زيتون  
٤٥ سعرة حرارية، بروتين ١غ، كربوهيدرات ٥غ، دهون ٣ غ

أو

### شوربة حريرة

( يحتوي على كرفس )

شوربة الحمص والعدس بالأعشاب الطازجة ومجموعة من التوابل العربية  
٧٠ سعرة حرارية، بروتين ٣غ، كربوهيدرات ١١ غ، دهون ٢ غ

## المقبلات الباردة

### تارت الهليون مع ريكوتا التوفو

(يحتوي على صويا)

هليون، توفو ريكوتا، صلصة الثوم المعمر  
١٣٠ سعرة حرارية، بروتين ٤غ، كربوهيدرات ٤ غ، دهون ٦ غ

أو

### حمص الحمص الأسود مع البطاطا الحلوة

(يحتوي على سمسم)

حمص أسود مطهو ببطء مع طحينة وعصير ليمون، يُقدَّم مع بطاطا حلوة  
٧٢ سعرة حرارية، بروتين ٣غ، كربوهيدرات ٨غ، دهون ٣ غ

## الطبق الرئيسي

### توفو متبّل مع الترافل

(يحتوي على صويا)

هليون مشوي، صلصة الفلفل المدخن، بوك تشوي، توفو بالترافل، بيريبة الزعفران والصنوبر ٧٥ سعرة حرارية، بروتين ٢٦غ، كربوهيدرات ٦غ، دهون ٤ غ

### أو

### قاروص على الطريقة البروفنسالية مع أيولي الزعفران

(يحتوي على صويا سمك)

قاروص مشوي، صلصة طماطم وزيتون، أيولي فاخر بالزعفران، سعرة حرارية، بروتين ٢١غ، كربوهيدرات ٤غ، دهون ٤غ

### أو

### فيليه لحم بقري مشوي مع صلصة ترياكي

فيليه لحم بقري مشوي، صلصة ترياكي عربية

١٤٠ سعرة حرارية، بروتين ٤٤غ، كربوهيدرات ٣غ، دهون ٨غ

## الحلويات

### تمر و زعفران

(يحتوي على مكسرات بيض ألبان)

كعكة تمر، آيس كريم الزعفران، كريمة الزعفران، بندق ١٢٤ سعرة حرارية، بروتين ٢غ، كربوهيدرات ٤٤غ، دهون ٨غ

### أو

### آيس كريم ماتشا

حليب جوز الهند، كريمة جوز الهند، عسل أبيض ملكي، فانيليا طبيعية، ماتشا، شراب القيقب ٦٦ سعرة حرارية، بروتين ١غ، كربوهيدرات ٥غ، دهون ٥ غ

### أو

### فاكهة موسمية

٣٣ سعرة حرارية، بروتين ١غ، كربوهيدرات ٤غ، دهون ٠غ