

**JEEMA**

القائمة  
MENU

# STARTERS

**Prawns & Crab Salad** {N.S} (Chef's Special)  
Poached gulf prawns, fresh crab meat, shaved fennel with sesame tomato, pickled cucumber and citrus dressing.

**Thai Beef Salad** {G}  
Teriyaki marinated tenderloin with pak choi, fresh mint, baby sprouts, coriander, spring onion, peppers and lemongrass.

**Jeema Caesar Salad Live for Two** {G.S}  
Traditional Caesar salad prepared at your table with romaine lettuce, shaved parmesan, hen's eggs, garlic, anchovy & Caesar dressing.

**Root Vegetable Salad** {V}  
Beetroot and sweet potato with tomato, asparagus, artichoke and roasted pumpkin seeds with coriander dressing.

**Snail Sizzler** {A.N}  
Brandy flamed snails with pistachio garlic butter and endive-radicchio salad.

**Cured Salmon Pastrami** {G} (Chef's Special)  
With pickled pear, radish, cucumber spaghetti & wasabi mayonnaise.

**Mini Mezze Selection** {G.N}  
Walnut beetroot quenelle, hummus, spinach bil zeit, haloumi spring roll, lamb sambousek and mutabal.

**Burrata Salad** {V}  
Burrata cheese with avocado, semi dried vine tomato, poached apricot and balsamic dressing.

# المقبلات

AED  
74

**سلطة القريدس والأسكلوب** {م.س} (طبق الشيف)  
روبيان خليجي مسلووق، سلطعون طازج، شمّر مبشور مع الطماطم بالسمسم، خيار مخلل وصلصة الليمون.

64

**سلطة لحم البقر التايلندية** {غ}  
ستيك تندرلوين متبل بصلصة الترياكلي مع كرنب صيني، نعناع طازج، كرنب صغير، كزبرة، بصل أخضر، فلفل وعشبة الليمون.

104

**سلطة سيزر جيما لشخصين** {غ.س}  
سلطة سيزر التقليدية يتم إعدادها أمامك مع خس الرومين، جينة بارميزان مبشورة، بيض، ثوم، أنشوفة وصلصة سيزر.

46

**سلطة الخضار الجذرية** {ن}  
شمندر وبطاطا حلوة مع طماطم، هليون، أرضي شوكي وبذور يقطين مشوية مع صلصة الكزبرة.

62

**سنيل سيزلر** {ك.م}  
حلزون مطبوخ بالبراندي مع زبدة الفستق والثوم وصلصة الأنديف والهندباء.

72

**شرائح السلمون المدخن** {غ} (طبق الشيف)  
مع اجاص مخلل، فجل، سباغيتي الخيار ومايونيز الواسابي.

68

**تشكيلة مازة متنوعة** {م.غ}  
شمندر مع الجوز، حمص، سبانخ بالزيت، سبرنج رول بجينة الحلوم، سمبوسك لحم ضأن والمتبل.

68

**سلطة جينة البوراتا** {ن}  
جينة البوراتا مع الأفوكادو، طماطم شبة مجففة، مشمش مسلووق وصلصة البلسميك.

م مكسرات | ك كحول | س محار | غ غلوتين | ن نباتي

Contains Nuts N | Contains Alcohol A | Shellfish S | Contains Gluten G | Vegetarian V

أطباق الشيف غير مشمولة في الباقة الشاملة أو باقة الوجبتين، يمكن لضيوف الباقطين دفع 20% من قيمة الطبق "الأسعار تشمل 10% رسوم البلدية و 10% رسوم الخدمة و 5% ضريبة القيمة المضافة حينما ينطبق ذلك"

Chef's Specials are not included in Half Board or All Inclusive packages, option of paying 25% of the actual price will apply.  
"Prices are inclusive of 10% municipality fee, 10% service charge and 5% VAT where applicable."

## SOUP

### Tom Yum Soup

Hot and sour soup with lemongrass, shrimp, chicken and baby mushrooms.

### Lentil Soup {V}

Yellow lentils and vegetables with fresh coriander and chili.

## PASTA

### Spaghetti, Fettuccine or Penne

Please select one of the following sauces: Tomato-Basil Napoli, Ground Beef Bolognese, Chili Arrabiata, Creamy Carbonara.

Gluten free option available

### Additional accompaniments

Chicken breast fillet

Tiger prawns

Mix seafood {S}

Spring vegetables (Primavera)

## الحساء

### حساء توم يم

شورية ساخنة وحامضة مع عشب الليمون، الروبيان، الدجاج وفطر صغير.

### حساء العدس {ن}

عدس أصفر مع الخضار، كزبرة طازجة وفلفل حار.

## الباستا

### سباغيتي، فيتوتشيني أو بيني

مع اختياركم من الصلصات التالية: طماطم نابولي والريحان، بولونيز بلحم البقر، أرابياتا حارة، كاربونارا.

يتوفر الطبق خالي من الغلوتين

### الإضافات

فيليه صدر دجاج

جمبري كبير

ماكولات بحرية متنوعة {س}

خضار الربيع (بريمافيرا)

## SIZZLER PLATES

T-Bone Sizzler 500 g  
(Chef's Special)

Australian Rib Eye 240 g

Chateaubriand for two persons 400 g  
(Chef's Special)

Beef Tenderloin 200g

## أطباق السيزلر

قطعة لحم البقر "تي-بون" ستيك  
(طبق الشيف)

ريش بقر أسترالي . ٢٤٤ غ

فيليه شاتوبريان لشخصين . . ٤٤ غ  
(طبق الشيف)

لحم تندرلوين . . ٢٤٦ غ

All Sizzlers are served with choices of beef jus or béarnaise sauce, jumbo fries, provencal tomatoes and creamed spinach.

تقدّم كافة أطباق السيزلر مع اختياركم من صلصة اللحم أو صلصة البيرنيز مع بطاطس مقليه جامبو، طماطم بروفنسال وسبانخ صغيرة بالصلصة البيضاء.

م مكسرات | ك كحول | س محار | غ غلوتين | ن نباتي

Contains Nuts N | Contains Alcohol A | Shellfish S | Contains Gluten G | Vegetarian V

أطباق الشيف غير مشمولة في الباقة الشاملة أو باقة الوجبتين، يمكن لضيوف الباقطين دفع ٢٥% من قيمة الطبق "الأسعار تشمل . ١٠% رسوم البلدية و ١٠% رسوم الخدمة و ٥% ضريبة القيمة المضافة حينما ينطبق ذلك"

Chef's Specials are not included in Half Board or All Inclusive packages, option of paying 25% of the actual price will apply.  
"Prices are inclusive of 10% municipality fee, 10% service charge and 5% VAT where applicable."

## MAIN COURSE

## الأطباق الرئيسية

- Basque Style Chicken** *(Chef's Special)*  
Smoked cheese filled chicken breast with baby spinach, butternut puree, mushroom casserole and beetroot fondant.
- Braised Lamb Rump** *(Chef's Special)*  
Braised lamb rump with Puy lentils, Parisienne vegetables & buttered mash.
- Beef Fillet** {G}  
Fillet of Karan Beef with mushroom duxelle ravioli, porcini puree, celeriac fondant and baby vegetables.
- Seared Cod Fillet** {S}  
With green pea puree, antiboise of olive, tomato, basil and coriander beurre blanc.
- Seafood Risotto** {S}  
Arborio rice with scallops, mussels, squid, line fish & lobster bisque cream.
- Lobster Thermidor** {A.S} *(Chef's Special)*  
Fresh Lobster sauteed and flambeed with brandy, white wine & cream sauce, gratin with aged parmesan.
- Seafood Platter** {S} *(Chef's Special) (for two persons)*  
Mussels, baby calamari, prawns, fish fillet, grilled lobster with three sauces – spicy tomato, garlic, lemon butter.
- Whole Baked Fish** {S.N} *(for two persons)*  
Whole baked, linecaught sherry with oriental rice and Hashwa stuffing.
- دجاج الباسك** AED 85  
صدر دجاج محشي بجبنة مدخنة ويقدم مع سبانخ صغيرة، بيوريه الجوز، طاجن الفطر وفوندان الشمندر.
- لحم الضأن مطهو على نار هادئة** (طبق الشيف) 115  
مع عدس أخضر وخضار على الطريقة الباريسية وبطاطاس مهروسة بالزبدة.
- فيليه لحم البقر** {غ} 146  
فيليه لحم بقر من جنوب أفريقيا مع رافيولي محشي بالفطر، بيوريه فطر البورتشيني، فوندان الكرفس وخضار صغيرة.
- فيليه سمك القد المحمّر** {س} 98  
يقدم مع بيوريه البازلاء الخضراء، صلصة انتيبواز مع زيتون، طماطم، ريجان وصلصة الكزبرة بالزبدة البيضاء.
- ريزوتو المأكولات البحرية** {س} 118  
أرز أربوريو مع السكالوب، بلح البحر، الحبار، سمك وصلصة كريمة اللوبستر بيسك.
- لوبستر ترميدور** {س.ك} (طبق الشيف) 235  
لوبستر طازج مقلي مع اليراندي والتبيذ الأبيض وصلصة بيضاء يقدم مع الغراتان وجبن البارميزان المعتق.
- طبق المأكولات البحرية** {س} (طبق الشيف) (لشخصين) 255  
بلح البحر، كلما ري صغير، روبان، فيليه سمك ولوبستر مشوي مع ثلاث صلصات: طماطم حارة، ثوم، زبدة وليمون.
- سمكة كاملة مشوية** {س.م} (لشخصين) 198  
سمكة مشوية مع الأرز الشرقي والحشوة.

م مكسرات | ك كحول | س محار | غ غلوتين | ن نباتي

Contains Nuts N | Contains Alcohol A | Shellfish S | Contains Gluten G | Vegetarian V

أطباق الشيف غير مشمولة في الباقة الشاملة أو باقة الوجبتين، يمكن لضيوف الباقبتين دفع 20% من قيمة الطبق "الأسعار تشمل 1% رسوم البلدية و 10% رسوم الخدمة و 5% ضريبة القيمة المضافة حينما ينطبق ذلك"

Chef's Specials are not included in Half Board or All Inclusive packages, option of paying 25% of the actual price will apply.  
"Prices are inclusive of 10% municipality fee, 10% service charge and 5% VAT where applicable."

# VEGETARIAN MENU

# قائمة النباتيين

- Ratatouille** {G} **AED 62** **راتاتوي** {غ}  
Macedoine of grilled vegetables coated with herb infused tangy tomato sauce served with nut brown butter tossed homemade pasta.  
قطع خضار مشوية متبلّة بصلصة الطماطم والأعشاب وتقدم مع باستا الطازجة مطهية بالزبدة
- Risotto Fungi** {A} **78** **ريزوتو بالفطر** {ك}  
Arborio rice cooked with wine and mushroom stock and topped with grilled mushroom.  
أرز أربوريو مطهو بمرقة الفطر والنيبيذ ومغطى بالفطر المشوي
- Truffle Scented Asparagus** {A} **82** **هليون بنكهة الكمأة** {ك}  
Served with porcini puree and honey roasted celeriac.  
يقدم مع فطر بورسيني مهروس وكرفس محمر بالعسل
- Lentil Lasagna** {G} **74** **للازينا العدس** {غ}  
Lentil Casserole layered with Lasagna and Parmesan cheese.  
كسرولة عدس بطبقات اللازانيا وجبنة البارميزان
- Vegetable Paneer Makhanwala** {N} **78** **بانير ماكنوالا بالخضار** {م}  
Cubes of paneer with fresh vegetables, cooked in a creamy cashew nut gravy and served with basmati rice and condiments.  
قطع خضار طازجة وبانير، مطبوخة بكريمة الكاجو تقدّم مع الأرز البسمتي والتوابل.
- Spinach, Pumpkin & Ricotta Cannelloni** {G} **74** **كانيلوني بالسبانخ، اليقطين وجبنة الريكوتا** {غ}  
Oven baked cannelloni filled with spinach and ricotta cheese.  
كانيلوني مخبوز بالفرن ومحشي بالسبانخ وجبنة الريكوتا.
- Kadai Paneer** **68** **كداي بانير**  
paneer, capsicum and onion cooked in tomato gravy with Indian spices, served with basmati rice and condiments.  
بانير، فليفلة وبصل مطبوخ بالتوابل الهندية وصلصة الطماطم، يقدّم مع الأرز البسمتي والتوابل.
- Fresh Steamed Vegetables of the Day** **35** **خضار طازجة مطهوهة على البخار**

م مكسرات | ك كحول | س محار | غ غلوتين | ن نباتي

Contains Nuts N | Contains Alcohol A | Shellfish S | Contains Gluten G | Vegetarian V

أطباق الشيف غير مشمولة في الباقة الشاملة أو باقة الوجبتين، يمكن لضيوف الباقطين دفع ٢٥% من قيمة الطبق "الأسعار تشمل ١٠% رسوم البلدية و ١٠% رسوم الخدمة و ٥% ضريبة القيمة المضافة حينما ينطبق ذلك"

Chef's Specials are not included in Half Board or All Inclusive packages, option of paying 25% of the actual price will apply.  
"Prices are inclusive of 10% municipality fee, 10% service charge and 5% VAT where applicable."

## SIDE DISHES

AED

<i>Frizzled Onions</i> {G}	18	بصل مقلي {غ}
<i>Truffle Creamed Spinach</i>	18	سبانخ بالصلصة البيضاء والكماة
<i>Corn on the Cob with Chili/Coriander butter</i>	18	ذرة مع الزبدة الحارة / الكزبرة
<i>Steamed Rice</i>	18	رز مطبوخ على البخار
<i>Duck Fat Fried Sumo Chips</i>	18	رقائق سومو مقوية بدهن البط
<i>Cajun style Sweet Potato Purée</i>	18	بوربيه بطاطاس حلوة - متبل بالكاجون
<i>Paratha</i> {G}	18	فطير براتا {غ}

## CURRIES

(All curries are medium spicy)

## الكاري

(جميع أطباق الكاري حارة بشكل متوسط)

<i>Butter Chicken</i> {N}	95	<b>كاري الدجاج بالزبدة</b> {م}
Boneless chicken thighs marinated in yoghurt & spices, cooked in a rich tomato cream sauce served with basmati rice & traditional condiments.		أفخاذ دجاج خالية من العظام متبلة باللبن والبهارات ومطبوخة بصلصة كريمة الطماطم الغنية، تقدم مع الأرز البسمتي والتوابل التقليدية.
<i>Lamb Rogan Josh</i>	95	<b>لحم الضأن "روغان جوش"</b>
Cubes of boneless tender lamb cooked in red spicy tomato gravy with traditional condiments.		قطع لحم الضأن الطرية الخالية من العظام، مطبوخة مع صلصة الطماطم الحارة والتوابل التقليدية.
<i>Jhinga Malai Masala</i>	118	<b>جينغا مالاي ماسالا</b>
Sautéed prawns coated with creamy coconut flavoured curry sauce, served with basmati rice & condiments.		روبيان سوتيه مغطى بصلصة جوز الهند والكاري الغنية، يقدم مع الأرز البسمتي والتوابل.
<i>Ajwain King Fish</i>	95	<b>سمك الكنعد</b>
Oven baked local king fish steaks, marinated with ajwain, yoghurt and tandoori masala.		فيليه سمك الكنعد مخبوز بالفرن، متبّل بنبتة (الأجوان)، اللبن والتندوري ماسالا.
<i>Mutton Biryani</i> {N}	95	<b>برياني لحم الضأن</b> {م}
Lamb cubes with Indian spices, saffron basmati rice & traditional Indian condiments.		قطع لحم الضأن متبلة بالتوابل الهندية، الأرز البسمتي بالزعفران والتوابل الهندية.

م مكسرات | ك كحول | س محار | غ غلوتين | ن نباتي

Contains Nuts N | Contains Alcohol A | Shellfish S | Contains Gluten G | Vegetarian V

أطباق الشيف غير مشمولة في الباقة الشاملة أو باقة الوجبتين، يمكن لضيوف الباقطين دفع 20% من قيمة الطبق "الأسعار تشمل 10% رسوم البلدية و 10% رسوم الخدمة و 5% ضريبة القيمة المضافة حينما ينطبق ذلك"

Chef's Specials are not included in Half Board or All Inclusive packages, option of paying 25% of the actual price will apply.  
"Prices are inclusive of 10% municipality fee, 10% service charge and 5% VAT where applicable."

# DESSERTS

# الحلويات

AED

- Deconstructed Black Forest Cake {G}** 48  
Moist hazelnut sponge, white chocolate cream, double chocolate mousse, cherry griottes and chocolate curls.
- Aerated Chocolate Custard {A}** 48  
Soft centered oven baked chocolate with whisky cream and tonka bean ice cream.
- Amarena Semifreddo {G}** 48  
Semi-frozen strawberry cream, raspberry soil, raspberry coulis & mango fluid gel.
- The Concerto of Jivara {G}** 48  
Peanut chocolate mousse, croquet, hazelnut dacquoise, Jivara chocolate cream and crispy tuille.
- Chocolate Fondant {G}** 55  
With chocolate brownie & pistachio ice cream.
- Cheese Platter {N}** 45  
A selection of international cheese with celery, grapes, lavosh and green apple.
- Crêpes Suzette {G} (Chef's Special)** 95  
Made live at your table (good for two person).
- كعكة بلاك فورست {ع}** 48  
كعكة إسفنجية بالبندق، كريمة الشوكولا البيضاء، موس الشوكولا، الكرز ولفائف الشوكولا.
- كاسترد بالشوكولاتة {ك}** 48  
شوكولاتة يقلب طري مخبوزة بالفرن مع ويسكي كريم وأيس كريم بنكهة فول التونكا
- أمرينا سميفريدو {ع}** 48  
قشدة بالفراولة المبردة، توت أحمر، صلصة التوت الأحمر وجل المانجو.
- ذي كونسارتو أوف جيفارا {ع}** 48  
موس الشوكولا مع الفول السوداني، كعكة البندق، كريم شوكولا جيفارا وبسكويت مقرمش.
- فوندان الشوكولا {ع}** 55  
تقدم مع براونني بالشوكولا وأيس كريم الفستق.
- طبق الجبن {م}** 45  
مجموعة عالمية من الأجبان تقدّم مع الكرفس والعنب وخبز لافاش والتفاح الأخضر.
- كريب سوزيت {ع} (طبق الشيف)** 95  
يتم تحضيرها أمامك (لشخصين).

م مكسرات | ك كحول | س محار | غ غلوتين | ن نباتي

Contains Nuts N | Contains Alcohol A | Shellfish S | Contains Gluten G | Vegetarian V

أطباق الشيف غير مشمولة في الباقة الشاملة أو باقة الوجبتين، يمكن لضيوف الباقطين دفع 20% من قيمة الطبق  
"الأسعار تشمل 10% رسوم البلدية و 10% رسوم الخدمة و 5% ضريبة القيمة المضافة حينما ينطبق ذلك"

Chef's Specials are not included in Half Board or All Inclusive packages, option of paying 25% of the actual price will apply.  
"Prices are inclusive of 10% municipality fee, 10% service charge and 5% VAT where applicable."