

# FOOD

## STARTERS

- 60 **BBQ Chicken Wings 5 Pcs (G)**  
Coleslaw, Sweet Potato Fries, Teriyaki BBQ Sauce
- 48 **Corn Meal Crusted Calamari Crispy (S) (G)**  
Fried Calamari, Lemon, Spicy Pomodoro Sauce with a Salad of Mango, Chilli and Coriander
- 55 **Smoked Salmon Carpaccio (G)**  
Pickled Baby Onion, Beetroot, Raspberry Coulis, Orange and Micro Salad

## FLATBREAD AND PIZZA

- 60 **Grilled Mushroom & Truffle Flatbread (G)**  
Swiss Mushroom, Black Truffle, Mozzarella Cheese
- 55 **Cheesy Garlic Pizza (V, G)**  
Garlic Infused Oil and Mozzarella Cheese
- 65 **Chicken Tikka Flatbread (G)**  
Caramelized Onions, Aged Cheddar, Cilantro, Tikka Sauce

## BOWLS

- 60 **Niçoise (S, E)**  
Tuna, Eggs, Olives, Haricot Verts, Potatoes
- 45 **Café Gazebo Salad (V)**  
Garden Salad, Mango, Cherry Tomato, Baby Beets, Cucumber, Edamame, Pomegranate Vinaigrette
- 45 **Beetroot Salad (V, N)**  
Rocket, Candied Walnuts, Goat Cheese Crumble
- 55 **Chicken Tikka Quinoa Salad (N, G)**  
Served with Fresh Mesclun Leaves, Bell Pepper, Cherry Tomato, Mango and Mint
- 40 **Caesar Salad (V, G, E)**  
Baby Gem Lettuce, Boiled Egg, Croutons, Beef Bacon, Parmesan, Homemade Caesar Dressing  
**ADD CHICKEN 15 | ADD SHRIMPS 25**

## SOUP

- 37 **Roasted Tomato Fennel Soup (V, G)**  
Bruschetta and Parmesan
- 53 **Seafood Broth Soup (S, G)**  
Mix Seafood served with Rouille Bruschetta

## BURGERS (ALL SERVED WITH STEAK FRIES)

- 65 **The Gazebo Beef Burger (G, E)**  
Beef Patty with Smoked Bacon, Melted Cheese, Tomatoes, Lettuce, Spicy Mayonnaise on a Toasted Brioche Bun
- 55 **Fried Chicken Burger (G, E)**  
Crispy Fried Chicken Breast, Coleslaw, Chilli and Lime Mayonnaise in a Toasted Brioche Bun
- 65 **Beyond Burger (G, E, V)**  
Plant Based Patty of Spinach, Parsley, Peas, Garlic, served with Oak Lettuce, Jalapeño Mayonnaise on a Toasted Brioche Bun

## SANDWICHES (ALL SERVED WITH STEAK FRIES)

- 42 **Grilled Vegetable & Mozzarella Focaccia (V, N, G)**  
Grilled Vegetables and Mozzarella Sandwich with Basil Pesto and Baby Greens
- 75 **Angus Steak Sandwich (G)**  
Crispy French Baguette, Dijon Mayonnaise with Rocket and Red Onion Marmalade
- 55 **Quesadilla (G)**  
Comes with your choice of Beef or Chicken with Tortilla, Salsa, Guacamole, Sour Cream

## THE ARABIC FLAVOR

- 42 **Halloumi-Quinoa (G)**  
Duo of Quinoa, Grilled Halloumi, Mesclun, Peppers, Pomegranate Molasses
- 50 **Oriental Mezze Selection (G, V)**  
Hummus, Babaganoush, Fattoush Salad, Lamb Kibbeh, Warak Enab, Lemon and Herb Chicken Skewer with Arabic Bread
- 48 **Spicy Lamb Kofta Wrap (G)**  
Grilled Lamb Kebab, Garlic Sauce Tomato, Onion Salad and Flatbread
- 95 **The Hajar Mixed Grill (G)**  
Marinated Lamb Cutlet, Kofta, Shish Taouk and Arayes served with Pickles, French Fries and Fattoush Salad

## PASTA

- 55 **Shiitake Mushroom and Spinach Spaghetti (G, N, V)**  
Caramelized Onions, Pesto Sauce topped with Parmesan
- 85 **Spicy Shrimp Linguine (S, G)**  
Pan-Roasted Prawns, Peru Asparagus, Spicy Tomato Sauce
- 60 **Fusili Alfredo (G)**  
Chicken, Cream and Parmesan Sauce

## ENTREE

- 75 **Fish 'N' Chips (S, E, G)**  
Green Peas Puree, Tartar Sauce served with Side Salad and Steak Fries
- 89 **Grilled Miso Salmon (S, N, G)**  
Miso Marinated Atlantic Salmon Fillet, served on Soba Noodles with Red Cabbage, Carrot, Edamame Beans, Roasted Sesame Seed and Miso Sauce
- 70 **Chicken Milanese (G)**  
Herbed Crusted Chicken Breast, Semi Dried Cherry Tomato, Mozzarella Salad, Aged Balsamic
- 90 **Lamb Chops (G)**  
Fregola, Asparagus, Rosemary Jus
- 110 **Braised Beef Short Rib**  
Potato and Leeks served with Pearl Onion and Braising Jus
- 87 **Slow Roasted Half Chicken**  
Mashed Potatoes, Broccolini, Butternut Puree, Thyme Jus

## CURRY

- 55 **Thai Pumpkin Curry (V, G)**  
Thai Red Curry with Tomatoes, Bell Pepper, Green Beans, Sweet Basil Leaves, Japanese Mushrooms and Daikon
- 79 **Butter Chicken Curry (N, G)**  
Boneless Chicken Marinated in Yoghurt and Spices, cooked in a Rich Tomato Cream Sauce served with Basmati Rice, and Traditional Condiments
- 85 **Goan Fish Curry (G)**  
Atlantic Haddock Fillets with a Spicy Goan Masala Mix

## DESSERTS

- 45 **Cardamom & Orange Brownies (N, G)**  
Warmed Cardamom Brownie served with Candied Orange and Coffee Cream
- 40 **Spiced Apple Crumble Slice (N, G)**  
Royal Gala Apple Filling, Crunchy Almond Crumble with Vanilla Ice Cream
- 40 **Trio Citrus Tart (G)**  
Lemon, Lime and Yuzu Creamy Tart and Lemon Mint Sorbet
- 40 **Strawberry & Yoghurt Cheesecake (G)**  
Swirl Strawberry Cheesecake, Berries Compote
- 35 **Fruit Plate**  
Served with Lychee Sorbet and Passion Fruit Coulis

الأطباق الرئيسية	
75	<b>السمك والبطاطس (S, E, G)</b> البازلاء الخضراء المهروسة، صلصة التارتار- يقدم مع سلطة جانبية والبطاطس المقلية
89	<b>سلمون مشوي بصوص الميزو (S, N, G)</b> فيليه السلمون الأطلسي المتبل بالميزو. يقدم مع نودلز سوبا مع الملفوف الأحمر، الجزر، فول الإيدامامي، بذور السمسم المحمص وصوص الميزو
70	<b>دجاج ميلانيز (G)</b> صدر دجاج متبل بالأعشاب، طماطم كرزية نصف مجففة، سلطة دجاج، كريمة وصوص بارميزان
90	<b>قطع لحم ضأن (G)</b> فريجولا، الهليون، صلصة روزماري
110	<b>ضلع لحم بقري قصير مطهو ببطء</b> بطاطس وكراث ويقدم مع البصل ومرق لحم
87	<b>نصف دجاجة مشوية ببطء</b> بطاطس مهروسة، بروكوليني، هريس الجوز، صلصة زعتر

## أطباق الكاري

55	<b>اليقطين التايلاندي بالكاري (V, G)</b> كاري أحمر تايلندي مع الطماطم، فلفل حلو، فاصوليا خضراء، أوراق الريحان الطوة، فطر ياباتي ودايكون
79	<b>دجاج بالزبدة والكاري (N, G)</b> دجاج مسح متبل بالزبادي والتوابل، مطهو بصلصة كريمة الطماطم الغنية ويقدم مع أرز بسمتي والتوابل التقليدية
85	<b>كاري سمك الجوان (G)</b> شرائح سمك الحدوق الأطلسي مع خلطة الجوان ماسالا الحارة

## الكيك

45	<b>براوني بالهيل والبرتقال (N, G)</b> براوني الهيل الدافئ يقدم مع البرتقال المُحلى وكريمة القهوة
40	<b>شريحة كرامبل التفاح (N, G)</b> حشوة تفاح رويال جالا، كرامبل باللوز المقرمش مع آيس كريم فانيليا
40	<b>تارت الليمون (G)</b> تارت بحشوة الليمون والحامض واليوزو الكريمي وشربات الليمون والنعناع
40	<b>تشيز كيك الفراولة والزبادي (G)</b> تشيز كيك الفراولة سويرل، كومبوت التوت
35	<b>طبق فواكه</b> يُقدم مع ليتشي سوربييه وباشون فروت كوليس

65	<b>برغر لحم جازيبو (G, E)</b> شريحة لحم بقري مع بيكون مدخن، جبن ذائب، طماطم، خس، مايونيز حار- يقدم في خبز البريوش المحمص
55	<b>برغر الدجاج المقلي (G, E)</b> صدر دجاج مقلي مقرمش، كول سلو، فلفل حار ومايونيز ليمون يقدم في خبز البريوش المحمص
65	<b>برغر بيوند (G, E, V)</b> فطيرة نباتية من السبانخ، بقدونس، بازلاء، ثوم، خس، هلابينو مايونيز يقدم في خبز البريوش المحمص

## الساندويتشات (تقدم جميع الساندويتشات مع بطاطس مقلية)

42	<b>فوكاشيا بالخضار المشوي وجبن موزاريلا (V, N, G)</b> ساندويتش خضار مشوي وجبن موزاريلا مع بيستو الريحان وخضروات صغيرة
75	<b>ساندويتش ستيك لحم أنغوس (G)</b> باغيت فرنسي مقرمش، مايونيز ديجون مع جرجير ومرق البصل الأحمر
55	<b>كويساديل (G)</b> يأتي مع اختيارك من اللحم البقري أو الدجاج المحشو بالتورتيللا، الصلصة، الجواك، الكريمة الحامضة

## الأصناف العربية

42	<b>حلومي - كينوا (G)</b> ديو كينوا، حلومي مشوي، ميسكلون، فلفل، دبس رمان
50	<b>اختيارك من أصناف الفزة الشرقية (V, G)</b> حمص، بابا غنوج، سلطة فتوش، كبة من لحم الضأن، ورق عنب، ليمون وسيخ دجاج بالأعشاب مع الخبز العربي
48	<b>لغائف كفتة لحم ضأن حارة (G)</b> كباب لحم مشوي، صوص ثوم، طماطم وسلطة بصل، خبز مسطح
95	<b>ميكس جريل (G)</b> قطع لحم ضأن متبلة، كفتة، شيش طاووق وعرايس تقدم مع مخلل، بطاطس مقلية وسلطة فتوش

## الشوربة

55	<b>معكرونة شيتاكي بالفطر والسبانخ (G, N, V)</b> بصل مكرمل، صلصة بيستو مغطاة بجبن البارميزان
85	<b>لينجويني بالروبيان الحارة (S, G)</b> روبيان مشوية، صوص بيرو الحارة بالطماطم والهليون
60	<b>فوسيلي ألفريدو (G)</b> دجاج، كريمة وصوص بارميزان

## المقبلات

60	<b>أجنحة دجاج بالباربيكيو 5 قطع (G)</b> كول سلو، بطاطا حلوة مقلية، صوص ترياكي باربيكيو
48	<b>أجنحة دجاج بالباربيكيو 5 قطع (S, G)</b> كاليماري مقلي، ليمون وصلصة بومودورو الحارة مع سلطة مانجو، فلفل
55	<b>كارباتشيو السلمون المدخن (G)</b> بصل مخلل، شمندر، توت بري، برتقال وسلطة مايكرو

## الخبز المسطح والبيتزا

60	<b>فطر مشوي وكماة في خبز مسطح (G)</b> فطر سويسري، كماة سوداء، جبن موزاريلا
55	<b>بيتزا بالجبن والثوم (V, G)</b> زيت والثوم وجبن موزاريلا
65	<b>دجاج تكا في خبز مسطح (G)</b> بصل مكرمل، جبن شيدر، كزبرة، صلصة تكا

## الأطباق

60	<b>نيسواز 60 (S, E)</b> تونة، بيض، زيتون، فاصوليا خضراء، بطاطس
45	<b>سلطة جازيبو (V)</b> سلطة خضراء، مانجو، طماطم كرزية، بنجر صغير، خيار، إدامامي، خل رمان
45	<b>سلطة الشمندر (N, V)</b> جرجير، جوز مُحلى، كرامبل جبن ماعز
55	<b>سلطة دجاج تكا بالكينوا (G, N)</b> تقدم مع أوراق خس ميسكلون الطازجة، فلفل حلو، طماطم كرزية ومانجو نعناع
40	<b>سلطة سيزر (V, G, E)</b> خس، بيض مسلووق، خبز محمص، لحم بقري مقعد، بارميزان، صلصة سيزر المميزة لدينا
	<b>إضافة دجاج 15   إضافة روبيان 25</b>

## الشوربة

37	<b>شوربة الطماطم المحمصة والشمر (V, G)</b> بروشيتا وبارميزان
53	<b>شوربة مأكولات بحرية (S, G)</b> مزيج المأكولات البحرية يقدم مع روبل بروشيتا

# B E V E R A G E S

## NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

- 20 **Coffee selection**  
Cappuccino  
Café Latte  
Black Coffee  
Espresso  
*Decaffeinated Coffee available on request\**
- 25 Turkish Coffee  
25 Double Espresso  
25 Turkish Coffee Double  
22 Hot Chocolate

- 20 **Tea Selection**  
English Breakfast, Green Tea, Chamomile, Peppermint, Earl gray

### Soft drinks

- 20 Pepsi, Diet Pepsi, Miranda, 7up, Diet 7up  
20 Ginger Ale  
20 Soda water  
20 Tonic water  
36 Energy drink

### SML LRG Mineral Water

- 15 27 Still water  
15 27 Sparkling water

### 25 Fresh Juices

Orange | Watermelon | Lemon mint

### 19 Chilled Juices

Apple | Tomato | Cranberry | Orange | Pineapple

### MOCKTAILS

- 25 **Iced date coffee**  
Vanilla syrup, Milk, Dates & Espresso
- 25 **Milk Banana**  
Almond, Walnut, Banana, Milk, Honey
- 25 **Mango Paradise**  
Cinnamon powder, Yogurt, Honey, Mango juice
- 25 **Sour Jam**  
Lemon, strawberry, Soda water
- 25 **Virgin Strawberry Mojito**  
Fresh mint, Strawberry, Soda & brown sugar
- 25 **Milkshake**  
Strawberry, Chocolate, Vanilla, Caramel

## ALCOHOLIC DRINKS

- Beer Draught**
- 48 Stella  
48 Heineken  
48 Guinness
- Bottled Beer**
- 41 Heineken  
41 Corona  
41 Strongbow  
41 Budweiser  
41 Birra Moretti
- 37 **Aperitif**  
Campari, Martini (extra dry, rosso, Bianco)  
Pernod, Pimm's, Ricard,  
Cinzano Rose, Dubonnet Red
- 35 **Liqueurs**  
Amaretto, Baileys, Benedictine,  
Cointreau, Chambord, Grand Marnier,  
Galliano, Kahlua, Limoncello, Grappa,  
Tia Maria, Sambuca, Drambuie, Malibu

## SPIRITS

- Gin 3cl**
- 35 Bombay Sapphire  
35 Tanqueray  
35 Gordon's  
35 Beefeater  
42 Gordon's pink  
48 Bulldog  
52 Tanqueray no10  
62 Hendricks
- Vodka 3cl**
- 35 Smirnoff Red  
35 Absolute Blue  
40 Stolichnaya  
60 Grey Goose  
60 Ciroc  
60 Belvedere

### Whisky 3cl

- 35 Johnnie Walker Red Label  
40 Jack Daniels  
40 Jim Beam  
40 Dewars White label  
45 Bell's  
45 White spark  
45 Teachers' highland  
45 Gentleman jack  
45 Cutty Sark

### Single Malt 3cl

- 60 Glenfiddich 12Years  
65 Glenfiddich 15 years  
65 Glenmorangie 12 years

### Cognac 3cl

- 45 William Lawson  
45 Teacher's Highland Cream  
45 Ballantine's  
63 Johnnie Walker Black Label  
70 Chivas Regal, 12 years  
60 Ballantine's gold seal  
42 Hennessy VS  
42 Courvoisier V.S  
65 Martell V.S.O.P  
65 Remy Martin, VSOP  
85 Hennessy V.S.O.P  
85 Hennessy X.O

### Calvados & Armagnac

- 35 Marquis De Paysegur  
42 Calvados Boulard  
52 Calvados Busnel

### Tequila 3cl

- 35 Jose Cuervo Especial Silver  
35 El Jimador Blanco  
40 Jose Cuervo Especial Gold

## COCKTAILS

- 42 **Planters Punch**  
Dark Rum, Fresh lemon juice, Grenadine syrup, Soda water
- 42 **Moscow Mule**  
Vodka, Ginger, Lime juice
- 42 **Singapore Sling**  
Gin, Cherry brandy, Soda
- 45 **Aperol Spritz**  
Sparkling wine, Aperol
- 45 **Sea Breeze**  
Vodka, Cranberry juice, Grapefruit juice
- 45 **Mai-Tai**  
White Rum, Dark Rum, Cointreau, Orgeat syrup (almond),  
Fresh Pineapple Juice, lime
- 45 **Long Island Iced Tea**  
Vodka, Tequila, White Rum, Cointreau, Gin, Lemon juice,  
Gomme Syrup, Dash of Cola

## WINE SELECTION

### Champagne

Moët & Chandon Impérial 135 650

### Sparkling Wine

Conte Fosco Cuvée Brut 55 245  
Pop It Now! Glera Spumante 45 220

### White Wine

Trebbiano IGT, Terre Allegre 50 240  
Wilderness Bay Chenin Blanc 44 210  
Barefoot Pinot Grigio 42 195  
Chardonnay, Whistling Duck, Calabria  
Family Wines 41 195  
Cuvée Spéciale Blanc, Barton & Guestier 41 190

### Red Wine

J Moreau & Fils Pinot Noir, Pays d'Oc IGP 49 245  
Montado Tinto 44 225  
Zonin Ventiterre Cabernet Sauvignon, 42 210  
Feudo del Principe Syrah 41 195  
Sangiovese IGT, Terre Allegre 41 190  
Viña Palomeras Tempranillo, Rioja Vega 41 190

### Rose Wine

Western Cape 45 190  
Viña Palomeras Rosato, Rioja Vega 45 190  
Blossom Hill Classic 42 195