

IN-ROOM DINING MENU

Relax in the comfort of your room and savour a selection of tasty dishes from our In-Room Dining menu. Whether it's a wholesome breakfast, a mouth-watering light lunch, or a romantic gourmet dinner served on your balcony, our In-Room Dining team will deliver the very best food and drink service right to your room.

Using only the finest ingredients in our freshly prepared culinary delights, our In-Room Dining menu offers something to satisfy every appetite. In addition to international favourites from around the world, such as Caesar salad, juicy steaks and deliciously tempting desserts, try modern twists on traditional dishes, combining familiar flavours with new ingredients, all complemented by indulgent beverages from our extensive list.

If you're planning on going out for the day seeing the incredible sights Dubai has to offer, or for those with an early flight, our Meals take-away option offers a choice of delicious dishes, carefully prepared by one of our chefs and perfectly packaged for those on the go. Call In-Room Dining for more details. In-Room Dining is available 24 hours, seven days a week.

NUTRITIONAL GUIDE

While we are committed to providing accurate nutrition information since our recipes are freshly prepared to order, there may be differences between the actual nutritional content of your order and the nutritional values provided. The values are derived from standardized recipes and serving sizes. While we will do our best to accommodate special requests to prepare your meal the way you like it; modifications may alter the nutritional values.

The estimated daily calorie needs are 2,000 calories a day for teenagers and adults (ages 13 and older) and 1,500 calories a day for children (ages 4 to 12), but individual needs vary from one person to another.

MENU DESIGNATIONS:

Alcohol , Celery , Crustaceans , Eggs , Fish , Gluten , Lupin ,
Milk , Molluscs , Mustard , Nuts , Peanuts , Sesame Seeds ,
Soybeans , Sulphur Dioxide , Vegetarian , Healthy Option 

 MSC Certified Seafood – Sustainably Caught Seafood



























































If you have any concerns regarding food allergies,
please alert your server prior to ordering.

All prices are in United Arab Emirates Dirhams and inclusive
of Municipality fee, service charge and VAT.

Call In-Room Dining to place an order by dialing extension 8317.

BREAKFAST SERVED FROM 6.30 AM - 11.30 AM

BREAKFAST FAVOURITES

| | | | |
|--|-----|--|----|
| <p>FRESHLY SLICED SEASONAL FRUIT 200 Cal </p> | 80 | <p>HOMEMADE WAFFLES 373 Cal      </p> <p>With maple syrup and mixed berry compote</p> | 69 |
| <p>INTERNATIONAL CHEESE PLATTER 924 Cal      A fine selection of hard and soft cheese, served with crackers, celery, walnuts and grapes</p> | 90 | <p>TWO FRESH FARM EGGS PREPARED TO YOUR LIKING   </p> <p>Served with grilled tomatoes, hash brown potatoes, sautéed mushrooms, turkey bacon or chicken sausage Fried egg 476 Cal, Poached egg 358 Cal, Scrambled egg 472 Cal</p> | 90 |
| <p>SCOTTISH SMOKED SALMON 266 Cal    </p> <p>With caper berries and red onion</p> | 115 | <p>EGGS BENEDICT       </p> <p>Poached eggs on toasted English muffin with choice of Turkey ham 740 Cal, smoked salmon 735 Cal or sautéed spinach 756 Cal and Hollandaise sauce</p> | 90 |
| <p>CEREAL      </p> <p>Corn Flakes 91 Cal, All Bran 144 Cal, Frosties 131 Cal, Rice Krispies 85 Cal or gluten free cereal 160 Cal, served with full fat 86 Cal, low fat 59 Cal, almond 48 Cal or soy milk 47 Cal</p> | 35 | <p>BREAD BASKET 731 Cal       </p> <p>Selection of bread rolls and toast, served with butter, selected preserves and honey</p> | 35 |
| <p>BIRCHER MUESLI 446 Cal    </p> <p>Mixed oats, apple, pear, nuts, yoghurt and honey</p> | 45 | <p>BAKERY BASKET 1037 Cal       </p> <p>Selection of Viennoiseries and toast, served with butter, selected preserves and honey</p> | 40 |
| <p>HOT OATMEAL PORRIDGE 284 Cal  </p> | 35 | | |
| <p>TRADITIONAL PANCAKES 479 Cal      </p> <p>With maple syrup and mixed berry compote</p> | 69 | | |

BREAKFAST SERVED FROM 6.30 AM - 11.30 AM

CONTINENTAL BREAKFAST

BAKERY BASKET 1037 Cal      

115

Selection of Viennoiseries and white or brown toast, served with butter, selected preserves and honey

FRESHLY SLICED SEASONAL FRUIT 200 Cal 

YOUR CHOICE OF FRESH JUICE

Orange 81 Cal, mango 115 Cal, pineapple 104 Cal, watermelon 69 Cal or carrot 81 Cal

CHOICE OF FRESHLY BREWED FILTER COFFEE 69 Cal, HOT CHOCOLATE 603 Cal, TEA OR HERBAL INFUSION

AMERICAN BREAKFAST

BAKERY BASKET 1037 Cal      

175

Selection of Viennoiseries and white or brown toast, served with butter, selected preserves and honey

FRESHLY SLICED SEASONAL FRUIT 200 Cal 

TWO FRESH FRIED, POACHED OR SCRAMBLED EGGS 476 Cal/358Cal/472 Cal



Served with grilled tomatoes, hash brown potatoes, sautéed mushrooms and your choice of Turkey bacon or chicken sausage

YOUR CHOICE OF FRESH JUICE

Orange 81 Cal, mango 115 Cal, pineapple 104 Cal, watermelon 69 Cal or carrot 81 Cal

CHOICE OF FRESHLY BREWED FILTER COFFEE 69 Cal, HOT CHOCOLATE 603 Cal, TEA OR HERBAL INFUSION

ANANTARA HEALTHY START

BAKERY BASKET 1037 Cal      

145

Selection of Viennoiseries and white or brown toast, served with butter, selected preserves and honey

EGG WHITE OMELETTE 267 Cal  

Served with grilled tomatoes, sautéed spinach and mushrooms

FRESHLY SLICED ASIAN-STYLE SEASONAL FRUIT 200 Cal 

YOUR CHOICE OF FRESH JUICE

Orange 81 Cal, mango 115 Cal, pineapple 104 Cal, watermelon 69 Cal or carrot 81 Cal

CHOICE OF FRESHLY BREWED FILTER COFFEE 69 Cal, HOT CHOCOLATE 603 Cal, TEA OR HERBAL INFUSION

THAI CONGEE 217 Cal 

ORIENTAL BREAKFAST

BAKERY BASKET 1037 Cal      

165

Selection of Viennoiseries and Arabic bread, served with butter, selected preserves and honey

FRESHLY SLICED SEASONAL FRUIT 200 Cal 

ARABIC SPECIALITIES 435 Cal   

Foul medames, labneh, feta and halloumi cheese, mixed olives, hummus, sliced tomatoes and cucumber

YOUR CHOICE OF FRESH JUICE








Orange 81 Cal, mango 115 Cal, pineapple 104 Cal, watermelon 69 Cal or carrot 81 Cal

CHOICE OF FRESHLY BREWED FILTER COFFEE 69 Cal, HOT CHOCOLATE 603 Cal, TEA OR HERBAL INFUSION











APPETISERS

- ROMA PLUM TOMATO AND BURRATA CHEESE** 623 Cal  
Avocado, basil chiffonade and cold pressed extra virgin olive oil
- PRAWN COCKTAIL** 365 Cal          
Crisp lettuce, smoked paprika, celery, avocado and quail egg with cocktail sauce
- ST. MAURE GOAT'S CHEESE SALAD** 387 Cal   
Fresh mixed leaf salad with Medjool dates and crumbled St. Maure goat's cheese and citrus olive oil dressing
- CLASSIC CAESAR SALAD** 538 Cal      
Romaine lettuce tossed in Caesar dressing, served with turkey bacon, crunchy croutons and Parmesan cheese
- ADD GRILLED CHICKEN** 709 Cal
ADD GRILLED PRAWNS 602 Cal  
- CHICKEN TIKKA SALAD** 963 Cal  
Crisp garden greens, slow roasted chicken tikka, cherry tomato, cucumber, onions, peppers, papad, tamarind & mint dressing
- ORGANIC QUINOA SALAD** 605 Cal    
Organic South American quinoa, spiced with Egyptian dukkah, shaved fennel, pomegranate, baby spinach leaves and citrus zest, dressed with classic vinaigrette
- SCOTTISH SMOKED SALMON** 271 Cal     
With caper berries and red onion
- COLD MEZZEH PLATTER** 1080 Cal    
Hummus, moutabel, tabouleh, fattoush, stuffed vine leaves, mixed Arabic pickles, served with Arabic bread
- COBB SALAD** 766 Cal    
Crisp lettuce, plum tomatoes, turkey bacon, chicken breast, hard-boiled egg, avocado, Roquefort cheese and vinaigrette
- THAI PAPAYA SALAD** 261 Cal     
Papaya salad, beans, peanuts, dried shrimp, cherry tomatoes and chili lime dressing
- GREEK SALAD** 336 Cal   
Yarra Valley feta, cucumber, tomatoes, peppers and olives

FROM THE SOUP KETTLE


- ORIENTAL LENTIL SOUP** 484 Cal    65
- A blend of red lentils, onions, potatoes, garlic, tomatoes and cumin, served with pita croutons and a lemon wedge
- SLOW ROASTED TOMATO SOUP** 263 Cal     65
- Garnished with basil oil and grilled focaccia
- SOUP OF THE DAY** 65

PIZZA IN A BOX

- MARGHERITA** 1322 Cal     100
- Vine-ripened tomatoes, basil and Mozzarella di Bufala Campana
- GRILLED MEDITERRANEAN VEGETABLES** 1428 Cal     110
- Asparagus, capsicum, Sicilian cherry tomatoes and eggplant
- MARINATED CHICKEN PESTO** 1777 Cal     115
- Chicken, pesto, sun-dried tomatoes and fresh rocket leaves
- PEPPERONI** 1814 Cal     115
- Pepperoni, vine-ripened tomatoes and Mozzarella cheese
- FUNGHI** 1326 Cal     110
- Mushrooms, vine-ripened tomatoes and Mozzarella cheese






TV SNACKS

POPCORN BAG  
Salted 360 Cal

MINI BEEF SLIDERS 1104 Cal      
Cheese burger with pickles, aioli, onion relish and fries







CHICKEN POPCORN 902 Cal  
Tender chicken bites with crunchy popcorn and fries

CLASSIC NACHOS 740 Cal     
Served with Jalapenos, guacamole, sour cream, tomato salsa and Monterey Jack cheese sauce

CHICKEN TENDERS 1925 Cal     
Served with ranch dressing, coleslaw and onion rings

DYNAMITE SHRIMP 949 Cal    
Sriracha Mayo, Pickled Cucumber, Sesame Seeds, Wasabi Mayo, Red Onions, Coriander Spring

ANANTARA COMFORT FOOD

HOT MEZZEH PLATTER 1098 Cal      
Lamb kibbeh, cheese rakakat, spinach fattayer, meat sambousek, served with tahina sauce

EAST-WEST COMBO 1993 Cal    
Onion rings, Mozzarella sticks, vegetable spring rolls and chicken tenders with ranch dressing

PANINI CLUB 1703 Cal     
Chicken breast on grilled bread, with crispy turkey bacon, baby gem lettuce, sliced plum tomatoes and egg, mayonnaise, served with fries

CLUB SANDWICH 1065 Cal   
Poached chicken, turkey bacon, lettuce, sliced plum tomatoes, fried egg, mayonnaise in white sliced bread with french fries

FALAFEL WRAP 1247 Cal      
Homemade falafel wrapped in Markouk bread with crisp lettuce, garlic cream, red pepper hummus, Arabic pickles, served with fries

WAGYU BURGER 1632 Cal     
30 Chargrilled Wagyu ground beef, melted cheddar cheese, homemade coleslaw and served with fries

CHICKEN FAJITA WRAP 965 Cal   
75 Chicken strips cooked with mexican spices, peppers, white tortilla, spicy mayo, cheddar cheese, mozzarella cheese served with sour cream, jalapeño chili, salsa guacamole, and tortilla chips

CURRIED CAULIFLOWER AND RED PEPPER HUMMUS WRAP 875 Cal 
60 Curried cauliflower, red pepper hummus, marinated avocado, Mix bell pepper served with mixed leaves

BEEF STEAK & CHEESE 1195 Cal   
85 Ciabatta, chorizo, bell pepper, tomato, cheddar cheese, rocket lettuce served, Grain mustard mayo with fries

115

ASIAN FAVOURITES

THAI YELLOW VEGAN CURRY 859 Cal 
115 Authentic Thai yellow curry, seasonal vegetables, coconut milk, fried onion, coriander and fragrant Thai jasmine rice

STIR FRY VEGETABLE & EGG NOODLE WITH CHOICE OF     
115 Chicken 992 Cal  
Prawns 987 Cal

NASI GORENG 1207 Cal      
115 Chicken satay, fried rice, Indonesian spiced prawn crackers, fried egg and Asian pickles

THAI GREEN CHICKEN CURRY 1343 Cal  
99 Authentic Thai green curry sauce, chicken, sweet basil, Thai eggplant, coconut milk and Thai jasmine rice

WOK TOSSED VEGETABLES
95 Soya sauce, garlic, ginger and a touch of chili with your choice of

CHICKEN 1020 Cal    
89 **PRAWNS** 776 Cal     

INDIAN AND ORIENTAL

PANEER MAKHANI 1030 Cal 
Served with fragrant basmati rice, papadum and mixed salad

VEGETABLE BIRYANI 821 Cal 
Basmati rice cooked with authentic spices, curry sauce, served with papadum and traditional condiments

WITH CHICKEN 1123 Cal 


WITH LAMB 1306 Cal 


WITH PRAWNS 908 Cal 

BUTTER CHICKEN 1441 Cal 
Served with fragrant basmati rice, papadum and mixed salad

LAMB ROGAN JOSH 1302 Cal 
Served with fragrant basmati rice, papadum and mixed salad

ARABIC MIXED GRILL PLATTER 1416 Cal 
Shish taouk, shish kebab, kofta and lamb cutlet served with Arabic bread, Oriental rice, vegetable Dolma, garlic mayonnaise, tahini sauce and pickles

GRILLED SUMAC SPICED LAMB CUTLET 664 Cal 
Served with zaatar mashed potato, seasonal vegetables and garlic sauce

DAL TADKA 1281 Cal 
Tempered red lentil with ghee & Indian spices, steamed basmati rice, papad, pickle & raita

KADAI CHICKEN 1030 Cal 
Juicy chicken, spices, kadai masala gravy, smokey onions, capsicum served with flavoured rice and oven roasted papad

PASTA

CHOOSE YOUR PASTA 115

Spaghetti 494 Cal 

Penne 494 Cal 

Gluten-free penne 494 Cal

Gnocchi 568 Cal 

CHOOSE YOUR OWN TOPPING

Seafood 132 Cal  45

Chicken 120 Cal  25

Vegetables 20 Cal  15

CHOOSE YOUR SAUCE

Tomato 149 Cal 

Arrabiata sauce 152 Cal 

Bolognese 505 Cal 

Cream sauce 790 Cal 

Pesto 252 Cal 

SURF AND TURF

90 **MEDITERRANEAN SEA BASS** 1024 Cal  175

105 Pan-seared sea bass, served with heritage tomatoes, potato, capers, Kalamata olives and basil pesto

120 **ATLANTIC SALMON** 1105 Cal  180

Slow roasted salmon fillet, served with crushed potatoes with shallots, seasonal greens and brown shrimp noisette

125 **SEAFOOD PLATTER** 1747 Cal  485

130 Atlantic lobster, prawns, sea bass fillet, salmon and baby squid, served with saffron rice or mashed potatoes, seasonal mixed vegetables and sauce Vierge, soya garlic sauce, lemon butter sauce, spicy tomato butter sauce

120 **CHAR GRILL HARISSA MARINATED BABY CHICKEN** 1265 Cal  165

With mint, piperade sauce, mashed potato, Sumac powder, pomegranate

215 **GRILLED AUSTRALIAN BEEF TENDERLOIN 200G** 984 Cal  245

Grilled beef tenderloin served with mashed potatoes, Mushroom ragoût, grilled plum tomatoes, rosemary jus

200

75

120

VEGETARIAN FAVOURITES

HAND-ROLLED GNOCCHI 767 Cal  95





With squash and toasted walnuts in sage butter

TRUFFLED MUSHROOM RISOTTO 1031 Cal  95

Sautéed mixed mushrooms with truffle scent and fresh shaved grana padano

VEGAN MENU

PASTA WITH CHOICE OF VEGAN CHEESE SAUCE OR VEGAN BOLOGNAISE SAUCE

Penne & spaghetti pasta served with choice of rice milk, coconut milk and cashew based cream sauce 956 Cal  
Soya based bolognaise sauce 934 Cal  

TOFU MAKHANI 1370 Cal

Tofu simmered in rich tomato and coconut milk sauce, served with steamed aromatic basmati rice

EGGPLANT MILANESE 1439 Cal

Cajun flavoured crumbed eggplant with smoked paprika spiked tomato sauce, cherry tomato and garden leaves, vegan cheese

KUNG PAO TOFU 946 Cal

Asian inspired tofu and vegetables stir fry, served with steamed aromatic jasmine rice

KIDS MENU

TOMATO SOUP 160 Cal    
Toasted cheese croutons



CREAMY CHICKEN SOUP 241 Cal  
With sweet corn

KIDS VEGETABLE SPRING ROLLS 894 Cal   
Served with cucumber and plum sauce

TINY BURGER 880 Cal      
Plain mini-beef burger with tomatoes, salad leaves and fries

CHICKEN NUGGETS 1010 Cal   
Breaded chicken breast strips, salad leaves and fries

KIDS SPAGHETTI 247 Cal

Served with tomato 74 Cal  or bolognese sauce 252 Cal  and Parmesan cheese

VEGETABLE PUREE 117 Cal

Carrot, cauliflower, broccoli, green and yellow zucchini

VEGETABLE PUREE WITH GRILLED CHICKEN 245 Cal

Carrot, cauliflower, broccoli, green and yellow zucchini with grilled chicken

VEGETABLE PUREE WITH GRILLED FISH 211 Cal

Carrot, cauliflower, broccoli, green and yellow zucchini with grilled fish

CHOCOLATE OR STRAWBERRY MILK

95
105

85

85

95

40

40

55

55

60

55

30







40

40

20

DESSERTS

PLATTER OF FRESH LOCAL DATES 423 Cal


TRIPLE COOKIES 691 Cal      
Oatmeal raisin, double chocolate, peanut butter

DESSERT OF THE DAY
Daily selection of fresh sweet treats

UMM ALI 172 Cal     
Puff pastry, milk, nuts, raisins and rosewater-infused cream



VANILLA CRÈME BRÛLÉE 686 Cal    

VALRHONA CHOCOLATE MOUSSE CAKE 624 Cal    
Vanilla ice cream, fresh raspberries

STICKY DATE PUDDING 391 Cal    
With butterscotch sauce, vanilla ice cream and caramel tuille

NEW YORK CHEESECAKE 640 Cal    
Topped with fresh berries and fruit coulis

FRESHLY SLICED SEASONAL FRUIT 200 Cal 

ICE CREAM “HÄAGEN-DAZS”  
Vanilla 251 Cal, chocolate 266 Cal, strawberry 208 Cal,
cookies & cream 225 Cal

30

40

50

50

55

60

60

60

80

28



DINING BY DESIGN

Anantara The Palm Dubai Resort invites you to indulge in the ultimate private dining experience.

Select the ideal culinary sequence from our impeccable fine dining menus or craft a personalised menu in collaboration with your very own private chef. Then let a private butler tend to your every need, while you savour each precious moment.

Dining by Design offers a unique opportunity to spoil someone special with an extraordinary evening. Simply let us know your preferences and desires and our Food & Beverage Team will perfect every last detail, precisely as you wish.

Starting from AED 1,999

To allow us the time we need to prepare your private dining retreat, we kindly request that you make your reservation at least 72 hours in advance.

To reserve your Dining by Design experience, please contact Restaurant Reservation Team.

Cancellation policy: A fee of 50% of the menu charge applies for reservations cancelled within 6 hours of your reservation.

BEVERAGE MENU

BEERS

| | | |
|---------------------------------------|--|-----|
| Chang | | 45 |
| Singha | | 45 |
| Corona | | 45 |
| Heineken | | 45 |
| Bucket Beers (5 beers of your choice) | | 180 |

SPIRITS

| | 60 ML | BOTTLE |
|----------------------------------|-------|--------|
| SCOTCH WHISKY | | |
| Johnnie Walker Black Label 12 YO | 110 | 1200 |
| Chivas Regal 12 YO | | 1200 |
| Chivas Regal 18 YO | | 2100 |

TENNESSEE WHISKEY

| | | |
|---------------|-----|------|
| Jack Daniel's | 110 | 1200 |
|---------------|-----|------|

IRISH WHISKY

| | | |
|---------|--|-----|
| Jameson | | 870 |
|---------|--|-----|

RUM

| | | |
|----------------------|-----|------|
| Havana Club Especial | 100 | 1000 |
|----------------------|-----|------|

VODKA

| | | |
|--------------|-----|------|
| Absolut Blue | 100 | 1000 |
| Grey Goose | 110 | 1200 |

GIN

| | | |
|------------------|-----|------|
| Bombay Sapphire | 90 | 870 |
| Tanqueray No. 10 | 110 | 1200 |
| Hendrick's | 110 | 1200 |

WINE AND CHAMPAGNE

| CHAMPAGNE BRUT | GLASS | BOTTLE |
|---|-------|--------|
| Taittinger Brut Reserve NV, France | | 850 |
| Dom Perignon Brut, Epernay | | 3950 |
| Veuve Clicquot, Yellow Label, NV, Reims | | 1160 |
| Moët & Chandon, Imperial, NV, Epernay | | 1100 |
| Moët & Chandon, Imperial, NV, Epernay (Magnum, 1,5 LTR) | | 1700 |

CHAMPAGNE ROSÉ

| | |
|--|------|
| Moët & Chandon, Impérial, Brut Rosé, NV, Épernay | 1150 |
| Veuve Clicquot, Yellow Label, Brut Rosé, NV, Reims | 1280 |
| Laurent Perrier, Brut Rosé, NV, Reims | 1900 |

SPARKLING

| | |
|---------------------------------|-----|
| Prosecco Valdo, Brut, NV, Italy | 390 |
|---------------------------------|-----|

WHITE WINE

| | | |
|---|----|-----|
| Sauvignon Blanc, Argento, Argentina | 55 | 265 |
| Pinot Grigio, Gabbiano, Veneto, Italy | | 310 |
| Petit Chablis, La Chablisienne, Chablis, France | | 360 |
| Sauvignon Blanc, Cloudy Bay, New Zealand | | 690 |

ROSÉ WINE

| | | |
|--|----|-----|
| Rose d'Anjou, Sauvion, France | 65 | 310 |
| Whispering Angel, Provence, France | | 470 |
| Chateau Minuty 'M de Minuty', Provence, France (1,5 LTR) | | 710 |

RED WINE

| | | |
|--|----|-----|
| Cab Sauv Merlot, Hardy's, Australia | 55 | 265 |
| Montepulciano d'Abruzzo, Moncaro, Italy | | 265 |
| Cabernet Sauvignon, Alamos Estate, Argentina | | 290 |
| Shiraz, False Bay, South Africa | | 250 |
| Buissonier, Bourgogne, Pinot Noir, France | | 520 |
| Chianti Classico, Castello di Gabiano, DOCG, Italy | | 390 |

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

| | | |
|----------------------|-------|-------|
| STILL WATER | SMALL | LARGE |
| Imported water still | 28 | 40 |

| | | |
|--------------------------|-------|-------|
| SPARKLING WATER | SMALL | LARGE |
| Imported water sparkling | 28 | 40 |

FRESH JUICES

| | |
|--|--|
| Orange 123 Cal Watermelon 105 Cal | |
| Pineapple 158 Cal Carrot 123 Cal Mango 108 Cal | |

ICE TEA

| | |
|-------------------------|----|
| Lemon Peach Berries | 35 |
|-------------------------|----|

SOFT DRINKS

| | |
|---|--|
| Pepsi 126 Cal Diet Pepsi 1 Cal Pepsi Zero 0 Cal | |
| 7UP 131 Cal 7UP Free 5 Cal Mirinda 159 Cal | |
| Ginger Ale 114 Cal Tonic 78 Cal Soda 0 Cal | |

| | |
|-----------------------------------|----|
| Corona Zero 56 Cal (Alcohol Free) | 38 |
|-----------------------------------|----|

ENERGY DRINKS

| | |
|---------------------------|----|
| Red Bull 115 Cal | 50 |
| Red Bull Sugar Free 8 Cal | 50 |

HOT BEVERAGES

COFFEE

Anantara The Palm Dubai Resorts serves only Coffee Planet, UTZ Certified

| | |
|----------------------|----|
| Americano 1 Cal | 28 |
| Cappuccino 70 Cal | 32 |
| Café Latte 78 Cal | 32 |
| Turkish Coffee 1 Cal | 32 |

HOT CHOCOLATE

| | |
|--|----|
| | 30 |
|--|----|

DILMAH TEAS AND INFUSIONS

| | |
|--|----|
| | 27 |
|--|----|

Every cup of Dilmah is Carbon Neutral Certified

MINIBAR MENU

SOFT BEVERAGE

| | |
|-----------------------|----|
| Pepsi | 29 |
| Mirinda | 29 |
| 7UP | 29 |
| Soda Tonic Water | 29 |
| Red Bull Energy Drink | 50 |
| Apple Juice | 30 |

SNACKS

| | |
|--|----|
| Mini Jar Smoked Almonds Salted Cashew Nuts | |
| Thai Mix Pistachio Roasted | 50 |
| Mini Jar Twix & Snickers M&M Chocolate | 50 |
| Canister Potato Salted Chips | 50 |
| Mint Tins | 25 |

MINERAL WATER

| | |
|------------------------------------|----|
| Imported – Still or Sparkling 25cl | 30 |
|------------------------------------|----|

BEER

| | |
|-----------------|----|
| Heineken Bottle | 45 |
|-----------------|----|

WINE

| | |
|---|-----|
| Santa Julia, Chardonnay, Argentina | 135 |
| Casillero del Diablo, Cabernet Sauvignon, Chile | 135 |

SPIRIT

| | |
|-------------------|-------|
| | 50 ML |
| Vodka | 70 |
| Rum | 70 |
| Gin | 70 |
| Tennessee Whiskey | 70 |
| Cognac | 70 |

PROTECTION PACK

50

*All prices are in UAE dirhams,
Inclusive of Municipality fee, service charge and VAT
On Request items please call In Room Dining on - 8317*

قائمة خدمة تناول الطعام داخل الغرفة

تمتّع بأجواء من الراحة والخصوصية المطلقة في رحاب غرفتك، وتذوق مجموعة مختارة ومميزة من أشهى الأطباق المدرجة على قائمة خدمة تناول الطعام داخل الغرفة. سواء كانت وجبة فطور صحية، أو وجبة غداء خفيفة وشهية، أو وجبة عشاء رومانسية فاخرة على التراس الخاص بغرفتك، سيحرص فريق عمل خدمة تناول الطعام داخل الغرفة على إعداد وتقديم أفضل المأكولات والمشروبات إلى غرفتك.

تقدّم قائمة خدمة تناول الطعام داخل الغرفة باقةً من الخيارات التي تلبّي مختلف الأذواق والتي يتم تحضيرها باستخدام أجود المكونات الطازجة. وبالإضافة إلى تشكيلة الأطباق العالمية المفضلة، كسلطة السيزر، وشرائح اللحم الشهية، وأطياب الحلويات، ستنتمتع بتذوّق أطباق تقليدية بلمسة عصرية تجمع بين النكهات المعتادة والمكونات الجديدة، ويتبعها جميعاً قائمة واسعة من المشروبات الفاخرة.

إذا كنت تخطط لقضاء اليوم في الخارج ومشاهدة معالم دبي الأخاذة، أو تريد اللحاق برحلة مبكرة، فيمكنك الاستفادة من خيارات الوجبات الجاهزة وانتقاء الأطباق المفضّلة لديك، والتي يقوم بتحضيرها أحد الطهاة ومن ثمّ يتم تغليفها بشكل جيد وبعناية بالغة لاصطحابها معك عند المغادرة. لمعرفة المزيد من التفاصيل يرجى الاتصال بخدمة تناول الطعام داخل الغرفة. تتوفر خدمة تناول الطعام داخل الغرفة على مدار الساعة طيلة أيام الأسبوع.

الدليل الغذائي

نحن ملتزمون بتقديم معلومات غذائية دقيقة نظراً إلى أنّ وصفاتنا تُعدّ طازجة عند الطلب، إلا أنه قد تتواجد بعض الاختلافات بين المحتوى الغذائي الفعلي لطلبك والقيم الغذائية المقدمة. تُستمدّ القيم الغذائية من الوصفات الموحّدة وحجم الحصة. نحن سنبدّل قساري جهدنا لتلبية طلباتك الخاصة وإعداد الوجبة التي طلبتها بالطريقة التي تريدها، إلا أنّ التعديلات التي قد تطرأ على الوجبة يمكن أن تُغيّر في القيم الغذائية. تبلغ الاحتياجات اليومية المقدرة من السعرات الحرارية للمراهقين والراشدين (١٣ سنة وما فوق) ٢٠٠٠ س.ح في اليوم، أما احتياجات الأطفال (بين ٤ و ١٢ سنة) فهي ١٥٠٠ س.ح في اليوم، ولكن قد تختلف الاحتياجات الفردية من شخصٍ إلى آخر.

مكونات موجودة في أطباق قائمة الطعام:

كحول، كرفس، قشريات، بيض، سمك، غلوتين، نبات الترمس، حليب، حلزون، خردل، مكسرات، فول سوداني، بذور السمسم، فول الصويا، ثاني أكسيد الكبريت، نباتي، خيار صحي،
المأكولات البحرية المعتمدة من MSC – المأكولات البحرية

المُصطادة بطرق مستدامة

الرجاء تنبيه النادل إذا كنت تعاني من الحساسية على أي نوع من الأغذية قبل أن تطلب أي طبق.

كافة الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل رسوم البلدية، رسوم الخدمة والضريبة على القيمة المضافة.






لطلب خدمة الغرف، الرجاء الاتصال على الرقم الداخلي ٨٣١٧.

وجبة الفطور تُقدّم من الساعة ٦.٣٠ صباحاً حتى ١١.٣٠ قبل الظهر

أطباق الفطور المفضلة

٦٩ فطائر الوافل على الطريقة المنزلية ٣٧٣ س.ج.      مع شراب القيقب وكومبوت التوت المشكل






٩٠ بيضتان طازجتان ومحضرتان حسب الطلب     يُقدّم مع طماطم مشوية، بطاطا الهاش براون، الفطر السوتيه وخيارك من لحم الديك الرومي المقعد أو سجق الدجاج بيض مقلي ٤٧٦ س.ج.، بيض مسلوق من دون قشر ٣٥٨ س.ج.، بيض مخفوق ٤٧٢ س.ج.

٩٠ بيض بينديكت      بيض مسلوق من دون قشر على فطيرة مافن إنجليزية محمّصة، مع خيارك من لحم الديك الرومي ٧٤٠ س.ج.، سلمون مدخن ٧٣٥ س.ج. أو سبانخ سوتيه ٧٥٦ س.ج. وصلصة هولنديز

٣٥ سلة الخبز ٧٣١ س.ج.      خيارك من الخبز والتوست التي تُقدّم مع الزبدة وخيارك من المربيات والعسل


٤٠ سلة المخبوزات ١٠٣٧ س.ج.      خيارك من المعجنات وخبز التوست التي تُقدّم مع الزبدة وخيارك من المربيات والعسل

٨٠ شرائح الفواكه الموسمية والطازجة ٢٠٠ س.ج. 

٩٠ طبق الأحيان العالمية ٩٢٤ س.ج. خيارك من أفخر الأحيان القاسية والطرية تقدم مع رقائق البسكويت، الكرفس، الجوز والعنب     

١١٥ سمك السلمون الاسكتلندي المدخن ٢٦٦ س.ج.     مع الكبر والبصل الأحمر

٣٥ رقائق الفطور      كورن فليكس ٩١ س.ج.، أول بران ١٤٤ س.ج.، فروس تيز ١٣١ س.ج.، رايس كريسبيرز ٨٥ س.ج. أو حبوب خالية من الغلوتين ١٦٠ س.ج.، تُقدّم مع حليب كامل الدسم ٨٦ س.ج.، قليل الدسم ٥٩ س.ج.، لوز ٤٨ س.ج. أو حليب الصويا ٤٧ س.ج.

٤٥ بيرشر موسلي ٤٤٦ س.ج.     مزيج من الشوفان، التفاح، الإجااص، المكسرات، الزبادي والعسل

٣٥ عصيدة دقيق الشوفان الساخنة ٢٨٤ س.ج.  

٦٩ فطائر البانكيك التقليدية ٤٧٩ س.ج.      مع شراب القيقب وكومبوت التوت المشكل

وجبة الفطور تُقدّم من الساعة ٦.٣٠ صباحاً حتى ١١.٣٠ قبل الظهر

١٤٥

فطور أنانتارا الصحي



سلة المخبوزات ١٠٣٧ س.ج. خيارك من المعجنات وخبز التوست الأبيض أو الأسمر التي تُقدّم مع الزبدة وخيارك من المربيات والعسل



أومليت ببياض البيض ٢٦٧ س.ج. تقدم مع الطماطم المشوية، سبانخ سوتيه وفطر



شرائح الفواكه الموسمية والطازجة المعدّة على الطريقة الآسيوية ٢٠٠ س.ج.

خيارك من العصائر الطازجة

برتقال ٨١ س.ج، مانجو ١١٥ س.ج، أناناس ١٠٤ س.ج، بطيخ ٦٩ س.ج أو جزر ٨١ س.ج

خيارك من القهوة الطازجة والمصفاة ٦٩ س.ج، الشوكولاتة الساخنة ٦٠٣ س.ج، الشاي أو خلطات الأعشاب المغلية



كونجي تايلاندي ٢١٧ س.ج.

١٦٥

الفطور الشرقي



سلة المخبوزات ١٠٣٧ س.ج. خيارك من المعجنات والخبز العربي التي تُقدّم مع الزبدة وخيارك من المربى والعسل



شرائح الفواكه الموسمية والطازجة ٢٠٠ س.ج.



الأطباق العربية المميزة ٤٣٥ س.ج. فول مدّمس، لبن، جبنة فيتا، جبنة حلوم، زيتون متسكل، حمص، شرائح طماطم وخيار

خيارك من العصائر الطازجة

برتقال ٨١ س.ج، مانجو ١١٥ س.ج، أناناس ١٠٤ س.ج، بطيخ ٦٩ س.ج أو جزر ٨١ س.ج

خيارك من القهوة الطازجة والمصفاة ٦٩ س.ج، الشوكولاتة الساخنة ٦٠٣ س.ج، الشاي أو خلطات الأعشاب المغلية

١١٥

الفطور الأوروبي



سلة المخبوزات ١٠٣٧ س.ج. خيارك من المعجنات وخبز التوست الأبيض أو الأسمر التي تُقدّم مع الزبدة وخيارك من المربيات والعسل



شرائح الفواكه الموسمية والطازجة ٢٠٠ س.ج.

خيارك من العصائر الطازجة

برتقال ٨١ س.ج، مانجو ١١٥ س.ج، أناناس ١٠٤ س.ج، بطيخ ٦٩ س.ج أو جزر ٨١ س.ج

خيارك من القهوة الطازجة والمصفاة ٦٩ س.ج، الشوكولاتة الساخنة ٦٠٣ س.ج، الشاي أو خلطات الأعشاب المغلية

١٧٥

الفطور الأمريكي



سلة المخبوزات ١٠٣٧ س.ج. خيارك من المعجنات وخبز التوست الأبيض أو الأسمر التي تُقدّم مع الزبدة وخيارك من المربيات والعسل



شرائح الفواكه الموسمية والطازجة ٢٠٠ س.ج.

بيضتان طازجتان مقلتان، مسلوقتان من دون قشر أو بيضتان مخفوقتان





٤٧٦ س.ج. / ٣٥٨ س.ج. / ٤٧٢ س.ج. بطاطا هاش براون، الفطر السوتيه وخيارك من لحم الديك الرومي المقعد أو سجق الدجاج

خيارك من العصائر الطازجة

برتقال ٨١ س.ج، مانجو ١١٥ س.ج، أناناس ١٠٤ س.ج، بطيخ ٦٩ س.ج أو جزر ٨١ س.ج

خيارك من القهوة الطازجة والمصفاة ٦٩ س.ج، الشوكولاتة الساخنة ٦٠٣ س.ج، الشاي أو خلطات الأعشاب المغلية

المقبلات

٩٠ طماطم روما الأرجوانية مع جبنة البوراتا ٦٢٣ س.ج.   أفوكادو وأوراق الريحان المفرومة وزيت الزيتون البكر المعصور على البارد

٩٥ روبيان مع صلصة الكوكتيل ٣٦٥ س.ج.           

وجبات الخفيفة

- ٨٥ **سندويش فلافل** ١٢٤٧ س.ح.  فلافل محضرة على الطريقة المنزلية وملغوفة بخبز المرقوق مع الخس الطازج، وكريمة الثوم، والحمص بالفلفل الأحمر، والمخللات العربية، تُقدم مع البطاطا المقلية
- ١٣٥ **برغر لحم واغيو** ١٦٣٢ س.ح.  لحم بقر واغيو مشوي على الفحم مع جبنة شيدر ذاتية وسلطة الملفوف المحضرة على الطريقة المنزلية، يقدم مع البطاطا المقلية
- ٩٥ **سندويش فاهيتا الدجاج** ٨٢٨ س.ح.  قطع دجاج مطهوه بتوابل مكسيكية مع الفلفل والطماطم، تُقدّم مع كريمة حامضة، وصلصة غواكامولي ورقائق تورتيلا
- ٨٥ **لغافة القرنبيط والحمص المتبل بالفلفل الأحمر** ٨٧٥ س.ح.  قرنبيط بالكاري، حمص متبل بالفلفل الأحمر، أفوكادو متبل، تشكيلة من الفليفلة تُقدّم مع تشكيلة من الأوراق
- ١٠٥ **ستيك لحم بقر مع جبنة** ١١٩٠ س.ح.  خبز شيباتا، نقائق شوريزو، فليفلة، طماطم، جبنة شيدر، أوراق خس تُقدّم مع صلصة المايونيز بالخردل مع البطاطا المقلية

الأطباق الآسيوية المفضلة

- ٨٥ **الكاري الأصفر التايلاندي العضوي** ٨٥٩ س.ح.  الصلصة التايلاندية الأصلية بالكاري الأصفر، مع الخضار الموسمية، حليب جوز الهند، البصل المقلي، الكزبرة، والأرز التايلاندي العطري بالياسمين
- ٨٥ **خضار مقلية مع نودل وخيارك من**  الدجاج ٩٩٢ س.ح.
- ٩٥ **الروبيان** ٩٨٧ س.ح. 
- ١١٥ **ناسي غورينغ** ١٢٠٧ س.ح.  دجاج ساتاي مع الأرز المقلي، ورقائق الروبيان الإندونيسي المتبل، والبيض المقلي والمخللات الآسيوية
- ١١٥ **الدجاج بالكاري الأخضر التايلاندي** ١٣٤٣ س.ح.  الصلصة التايلاندية الأصلية بالكاري الأخضر، مع الدجاج وأوراق الريحان الحلو، والباذنجان التايلاندي، وحليب جوز الهند والأرز التايلاندي بالياسمين
- خضار مطهوة بالووك مع صلصة الصويا، والثوم، والزنجبيل ونفحة من الفلفل الحار مع خيارك من**
- ١٠٥ **دجاج** ١٠٢٠ س.ح. 
- ١١٥ **جمبري** ٧٧٦ س.ح. 

- ٣٠ **كيس فوشار**  مملح ٣٦٠ س.ح.
- ٧٥ **شطائر لحم بقر صغيرة** ١١٠٤ س.ح.  برغر بالجبنة مع المخلل، وصلصة الأيولي، وتغميسة البصل والبطاطا المقلية
- ٦٠ **بوب كورن الدجاج** ٩٠٢ س.ح.  قطع الدجاج المقرمشة مع فوشار مقرمش وبطاطا مقلية
- ٧٥ **ناتشوز كلاسيكي** ٧٤٠ س.ح.  يُقدّم مع فلفل هالابينو، وصلصة غواكامولي، والكريمة الحامضة، وصلصة الطماطم وجبنة مونتييري جاك
- ٨٥ **قطع الدجاج المقرمشة** ١٩٢٥ س.ح.  تُقدم مع صلصة رانش، وسلطة ملفوف وحلقات البصل
- ١١٥ **قريدس داينمايت** ٩٤٩ س.ح. صلصة مايونيز بالسريراتشا، خيار مخلل، سمسم، صلصة مايونيز بالواسابي، بصل أحمر، عيدان كزبرة

الأطعمة المريحة من أنانتارا

- ١١٥ **طبق مازة ساخنة** ١٠٩٨ س.ح.  كبة لحم ضأن، رقائق الجبنة، فطائر السبانخ، سمبوسك باللحم، تُقدّم مع صلصة الطحينة
- ١١٥ **كومبو الشرق والغرب** ١٩٩٣ س.ح.  حلقات البصل، أصابع الموزاريلا، سبرينغ رولز بالخضار والدجاج الطري المزين بصلصة رانش
- ٩٩ **بانيني كلوب** ١٧٠٣ س.ح.  صدر دجاج يُقدّم على خبز مشوي مع لحم الديك الرومي المقدد والمقرمش، وأوراق الخس الصغيرة، وشرائح الطماطم الأرجوانية مع البيض والمايونيز، والتي تقدم مع البطاطا المقلية
- ٨٩ **كلوب سندويش** ١٦٥ س.ح.  صدر دجاج مشوي، لحم ديك رومي مقدد، خس، شرائح طماطم أرجوانية بيض مقلي ومايونيز في خبز السياباتا مع بطاطا مقلية

الأطباق الهندية والشرقية

| | |
|-------------------|---|
| ٩٠ | بانير ماكنيه ١٠٣٠ س.ح.     يُقدّم مع أرز بسمتي عطري، وخبز بابادوم وسلطة مشكّلة |
| ١٠٥ | برياني نباتي ٨٢١ س.ح.     يتم طبخ الأرز البسمتي بأشهى التوابل الأصيلة، وصلصة الكاري ويُقدّم إلى جانب رقائق بوبادوم والأطباق الجانبية التقليدية |
| ١٢٠ ١٢٥ ١٣٠ | أضفّ الدجاج ١١٢٣ س.ح.    أضفّ لحم الضأن ١٣٠٦ س.ح.    أضفّ الروبيان ٩٠٨ س.ح.      |
| ١٢٠ | دجاج بالزبدة ١٤٤١ س.ح.    يقدّم مع أرز بسمتي عطري وخبز البابادوم والسلطة الغنية |
| ١٢٠ | روغان جوش بلحم الضأن ١٣٠٢ س.ح.   يقدّم مع أرز بسمتي عطري وخبز البابادوم والسلطة الغنية |
| ٢١٥ | طبق المشاوي العربية المشكّلة ١٤١٦ س.ح.    شيش طاووق، شيش كباب، كفتة، قطع لحم ضأن تُقدّم مع خبز العربي أرز شرقي، دولما نباتية، مايونيز بالثوم، طحينة، مخللات |
| ٢٠٠ | شرائح لحم ضأن متبلّة بالسّماق ومشوية ٦٦٤ س.ح.     تقدّم مع البطاطا المهروسة بالزعر، والخضار الموسمية وصلصة الثوم |
| ٧٥ | دال تادكا ١٢٨١ س.ح.    عدس أحمر متبلّ مع سمن وبهارات هندية أرز بسمتي مطهو على البخار، خبز بابادوم، كبيس وخبز رايتا |
| ١٢٠ | كاداي الدجاج ١٠٣٠ س.ح.  دجاج غني بالعصارة، توابل، صلصة كاداي ماسالا، بصل مدخّن، فليفلة يُقدّم مع الأرز المنكّه وخبز بابادوم المشوي في الفرن |

المأكولات البحرية واللحوم

| | |
|-----|--|
| ١٧٥ | سمك القاروس المتوسطي ١٠٢٤ س.ح.     سمك قاروس محمّر يُقدّم مع طماطم، بطاطا، كبر، زيتون كالاماتا، بيستو الريحان |
| ١٨٠ | سلمون أطلنطي ١١٠٥ س.ح.     شرائح سمك السلمون المشوية على الفحم والتي تُقدّم مع البطاطا المهروسة والكراث والخضار الموسمية وزبدة البندق بالقريدس البني |
| ٤٨٥ | طبق مأكولات بحرية ١٧٤٧ س.ح.       جراد البحر الأطلسي، روبيان، فيليه سمك القاروس، سلمون، حبار صغير، يُقدّم مع الأرز باللزعفران أو البطاطا المهروسة، الخضار الموسمية المشكّلة، صلصة فيبرج، صلصة الصويا بالثوم، صلصة الليمون بالزبدة، صلصة الطماطم الحارة بالزبدة |
| ١٦٥ | فروج دجاج متبلّ بصلصة الهريسة ومشوي على الفحم ١٢٦٥ س.ح.    مع النعناع، صلصة بايبريد، بطاطا مهروسة، سمّاق، رمان |
| ٢٤٥ | تندلويين لحم البقر الأسترالي المشوي بوزن ٢٠٠ غ ٩٨٤ س.ح.     تندلويين لحم بقر مشوي يُقدّم مع بطاطا مهروسة، يخنّة الفطر، طماطم برقوقية مشوية، عصارة إكليل الجبل |

الأطباق النباتية المفضلة

| | |
|----|---|
| ٩٥ | نيوكي ملفوف باليد ٧٦٧ س.ح.      مع القرع والجوز المحمّص في الربدة المنكهة بالمريمية |
| ٩٥ | ريزوتو الفطر بالكمأة ١٠٣١ س.ح.    فطر مشكّل سوتيه مع نكهة الكمأة وجبنة غرانا بادانو مبشورة طازجاً |

- خيارك من الصلصات
- صلصة طماطم ١٤٩ س.ح.  
 - صلصة أرابياتا ١٥٢ س.ح.  
 - صلصة بولونيز ٥٠٥ س.ح.  
 - صلصة كريمية ٧٩٠ س.ح.  
 - صلصة بيستو ٢٥٢ س.ح.  









أطباق الباستا

| | |
|----------------|--|
| ١١٥ | خيارك من الباستا سباغيتي ٤٩٤ س.ح.  بيني ٤٩٤ س.ح.  بيني خال من الغلوتين ٤٩٤ س.ح. نيوكي ٥٦٨ س.ح.   |
| ٤٥ ٢٥ ١٥ | خيارك من الإضافات على الوجه مأكولات بحرية ١٣٢ س.ح.     دجاج ١٢٠ س.ح.   خضار ٢٠ س.ح.  |

قائمة الأطفال

- ٤٠ شوربة الطماطم ١٦٠ س.ج.     قطع الخبز المحمص بالجبنه
- ٤٠ شوربة الدجاج الكريمة ٢٤١ س.ج.   تقدم مع الذرة الحلوة
- ٥٥ سبرينغ رولز الخضار للأطفال ٨٩٤ س.ج.    تقدم مع صلصة الخيار والخوخ
- ٥٥ شطائر البرغر الصغيرة ٨٨٠ س.ج.       شطيرة برغر لحم بقر صغيرة مع الطماطم وأوراق الخضار والبطاطا المقلية
- ٦٠ ناغتس الدجاج ١٠٠ س.ج.    شرائح صدور الدجاج الصغيرة البانيه وأوراق الخضار والبطاطا المقلية
- ٥٥ سباغيتي للأطفال ٢٤٧ س.ج.   يقدم مع طماطم ٧٤ س.ج.  أو صلصة بولونيز ٢٥٢ س.ج.  وجبنه بارميزان
- ٣٠ بوريه الخضار ١١٧ س.ج.   جزر، قرنبيط، بروكولي، كوسى أخضر وأصفر
- ٤٠ بوريه الخضار مع دجاج مشوي ٢٤٥ س.ج.  جزر، قرنبيط، بروكولي، كوسى أخضر وأصفر مع دجاج مشوي
- ٤٠ بوريه الخضار مع سمك مشوي ٢١١ س.ج.    جزر، قرنبيط، بروكولي، كوسى أخضر وأصفر مع سمك مشوي
- ٢٠ حليب بالشوكولاتة أو بالفراولة 

قائمة طعام نباتية صرفة

- الباستا مع اختيارك من صلصة جبنة نباتية صرف أو صلصة بولونيز نباتية صرف  
- ٩٥ باستا بيني وسباغيتي تقدم مع اختيارك من حليب الأرز، حليب جوز الهند و صلصة كريمة مصنوعة من الكاجو ٩٥٦ س.ج.  
- ١٠٥ صلصة بولونيز معدة من الصويا ٩٣٤ س.ج.  
- ٨٥ توفو ماكنيه ١٣٧٠ س.ج.   توفو مطهي مع صلصة الطماطم الغنية و صلصة حليب جوز الهند، يقدم مع أرز بسمتي عطري مطهو على البخار
- ٨٥ الباذنجان الميلاني ١٤٣٩ س.ج.     باذنجان مغطى بفتات الخبز بنكهة الكاجون مع صلصة طماطم بابريكا مدخنة، طماطم كرزية وأعشاب وجبنه نباتية صرفة
- ٩٥ توفو كونغ باو ٩٤٦ س.ج.   توفو وخضار آسيوية، تقدم مع أرز الياسمين العطري المطهي على البخار

تجربة داينينج باي ديزاين



يسر منتج أنانتارا النخلة دبي دعوتك لخوض تجربة طعام خاصة من نسج الخيال.

يمكنك اختيار تسلسل تقديم الأطباق من مجموعة قوائم فاخرة ومميزة أو من خلال تحضير قائمة طعام خاصة من تصميمك بالتعاون مع الطاهي الخاص بك. ومن ثم اترك للنادل الخاص أن يلبي كافة احتياجاتك وأنت تتمتع بكل لحظة ثمينة.

تقدم لك تجربة داينينج باي ديزاين فرصة فريدة لمفاجأة شخص عزيز بليلة استثنائية ولا بالأحلام. كل ما عليك القيام به هو إعلامنا بما تحبه وسيهتم فريق المأكولات والمشروبات في المنتجع بأدق التفاصيل لمنحك تجربة متكاملة تتجاوز التوقعات.

تبدأ الأسعار من ١,٩٩٩ درهماً إماراتياً

نرجو منك إجراء الحجز قبل ٧٢ ساعة على الأقل لكي يتسنى لنا الوقت الكافي لإعداد ليلة مميزة لا تُنسى. لحجز تجربة داينينج باي ديزاين، يرجى التواصل مع فريق الحجوزات في المطعم.


سياسة الإلغاء: سيتم تحصيل ٥٠ بالمئة من قيمة رسوم القائمة في حال تم إلغاء الحجز في غضون ٦ ساعات من الموعد المحدد.

الحلويات

٣٠ طبق من التمور المحلية الطازجة ٤٢٣ س.ج

٤٠ كوكيز بثلاث مكونات ٦٩١ س.ج  زبيب الشوفان، والشوكولاتة المزدوجة وزبدة الفول السوداني

٥٠ طبق الحلوى اليومي
تشكيلة يومية من الحلويات الطازجة

٥٠ أم علي ١٧٢ س.ج  فطيرة باف مع الحليب، المكسرات، الزبيب والكريمة المنكهة بماء الورد

٥٥ كريم بروليه بنكهة الفانيليا ٦٨٦ س.ج 

٦٠ كيك بموس شوكولاتة فالهرونا ٦٢٤ س.ج  آيس كريم بنكهة الفانيليا مع توت عليق طازج

٦٠ بودينغ التمر اللزج ٣٩١ س.ج  مع صلصة الزبدة الاسكتلندية، وآيس كريم بنكهة الفانيليا ورقائق الكراميل

٦٠ تشيز كيك نيويورك ٦٤٠ س.ج  مزينة بالتوت الطازج وصلصة الفواكه

٨٠ شرائح الفواكه الموسمية والطازجة ٢٠٠ س.ج 

٢٨ آيس كريم "هاجن داز"  فانيليا ٢٥١ س.ج، شوكولاتة ٢٦٦ س.ج، فراولة ٢٠٨ س.ج، كوكيز وكريمة ٢٢٥ س.ج

قائمة الميني بار

| | | | |
|-------|---|----|---|
| ٤٥ | البيرة | | |
| | زجاجة هاينكن | ٢٩ | المشروبات الغازية |
| | | ٢٩ | بييسي |
| | النبيذ | ٢٩ | ميرندا |
| ١٣٥ | سانتا خوليا، شاردونيه، الأرجنتين | ٢٩ | سفن آب |
| ١٣٥ | كاسيليرو ديل ديابلو، كابيرنيه سوفينيون، تشيلي | ٥٠ | صودا / ماء التونيك |
| | | ٣٠ | مشروب الطاقة ريدبول |
| ٥٠ مل | المشروبات الروحية | | عصير التفاح |
| ٧٠ | فودكا | | |
| ٧٠ | رُم | | الوجبات الخفيفة |
| ٧٠ | جن | | مرطبان صغير من اللوز المدخّن / الكاجو المملّح |
| ٧٠ | ويسكي تينيسي | ٥٠ | مكسّرات تايلاندية مشكّلة / فستق حلبي محمّص |
| ٧٠ | كونياك | ٥٠ | مرطبان صغير من شوكولاتة التويكس والسنيكرز / شوكولاتة إم أند إمز |
| | | ٥٠ | علبة من رقائق البطاطا المملحة |
| ٥٠ | حزمة مستلزمات الوقاية | ٢٥ | علبة سكاكر بنكهة النعناع |
| | | | |
| | | ٣٠ | المياه المعدنية |
| | | | مياه مستوردة – عادية أو فوارة ٢٥ سل |

كافة الأسعار هي بالدرهم الإماراتي،
تشمل الأسعار رسم البلدية ورسم الخدمة والضريبة على القيمة المضافة.
لطلب الأصناف من القائمة، يرجى الاتصال بخدمة تناول الطعام داخل الغرفة على الرقم الداخلي – ٨٣١٧

МЕНЮ IN-ROOM DINING

Расслабьтесь в комфорте своего номера и отведайте вкусные блюда из нашего меню «In-Room Dining». Будь то полезный завтрак, аппетитный легкий обед или романтический ужин для гурманов, подаваемый на Вашем балконе, наша команда «In-Room Dining» доставит самые лучшие блюда и напитки прямо в Ваш номер.

Используя только самые лучшие ингредиенты в наших свежеприготовленных кулинарных деликатесах, наше меню «In-Room Dining» предлагает разнообразные варианты на любой вкус. В дополнение к самым популярным блюдам со всего мира, таким как салат «Цезарь», сочные стейки и восхитительно соблазнительные десерты, попробуйте современные варианты традиционных блюд, сочетающие знакомые вкусы с новыми ингредиентами, и все это дополнено снисходительными напитками из нашего обширного списка.


















Если Вы планируете провести день, осматривая невероятные достопримечательности, которые может предложить Дубай, или если у Вас ранний рейс, наш вариант «Еда на вынос» предлагает Вам выбор вкусных блюд, тщательно приготовленных одним из наших шеф-поваров и идеально упакованных для тех, кто находится в пути. Для получения более подробной информации позвоните в «In-Room Dining». «In-Room Dining» доступен 24 часа в сутки, семь дней в неделю.


РУКОВОДСТВО ПО ПИТАНИЮ

Несмотря на то, что мы стремимся предоставлять точную информацию о питании, поскольку наши рецепты свежеприготовлены на заказ, фактическая питательная ценность Вашего заказа может отличаться от предоставляемой. Значения пищевой ценности основаны на стандартизированных рецептах и размерах порций. Несмотря на то, что мы сделаем все возможное, чтобы удовлетворить особые запросы и приготовить блюдо так, как Вам нравится, изменения могут повлиять на пищевые ценности.

По оценкам, ежедневные потребности в калориях составляют 2000 калорий в день для подростков и взрослых (в возрасте 13 лет и старше) и 1500 калорий в день для детей (в возрасте от 4 до 12 лет), но индивидуальные потребности варьируются от человека к человеку.

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ В МЕНЮ:

Алкоголь , Сельдерей , Ракообразные , Яйца , Рыба , Глютен ,
Люпин , Молоко , Моллюски , Горчица , Орехи , Арахис ,
Семена кунжута , Соевые бобы , Диоксид серы , Вегетарианское блюдо ,
Здоровый выбор 

Морепродукты, сертифицированные по стандартам Морского попечительского совета (MSC) - Морепродукты выловленные по экологическим стандартам 

Если у Вас есть какие-либо опасения относительно пищевой аллергии, сообщите об этом своему серверу перед оформлением заказа.

Все цены указаны в дирхамах ОАЭ с учетом муниципального сбора, платы за обслуживание и НДС.

Чтобы оформить заказ, позвоните в In-Room Dining, набрав 8317 по внутреннему телефону.


ЗАВТРАК ПОДАЕТСЯ С 6.30 ДО 11.30

ЛЮБИМЫЕ ЗАВТРАКИ

| | | | |
|---|-----|--|----|
| ФРУКТОВАЯ НАРЕЗКА ИЗ СЕЗОННЫХ ФРУКТОВ 200 Ккал  | 80 | ДОМАШНИЕ ВАФЛИ 373 Ккал      | 69 |
| МЕЖДУНАРОДНАЯ СЫРНАЯ НАРЕЗКА 924 Ккал      Тонкий выбор твёрдых и мягких сыров, которые подаются с крекерами, сельдереем, грецким орехом и виноградом | 90 | ДВА ЯЙЦА, ПРИГОТОВЛЕННЫХ УКАЗАННЫМ ВАМИ СПОСОБОМ    | 90 |
| КОПЧЁНЫЙ ШОТЛАНДСКИЙ ЛОСОСЬ 266 Ккал     | 115 | Подаются с помидорами на гриле, хашбрауном, грибным соте, беконом из индейки или куриной колбасой Жаренное яйцо 476 Ккал, Яйцо-пашот 358 Ккал, Яичница-болтунья 472 Ккал | |
| ЗЕРНОВЫЕ ХЛОПЬЯ      | 35 | ЯЙЦА БЕНЕДИКТ       | 90 |
| Кукурузные хлопья 91 Ккал, Хлопья «All-Bran» 144 Ккал, Хлопья «Фростис» 131 Ккал, Рисовые криспи 85 Ккал или хлопья без глютена 160 Ккал, которые подаются с жирным 86 Ккал, нежирным 59 Ккал, миндальным 48 Ккал или соевым молоком 47 Ккал | | Яйца-пашот на поджаренном английском маффине с ветчиной из индейки 740 Ккал, копченым лососем 735 Ккал или соте из шпината 756 Ккал и голландским соусом на выбор | |
| МЮСЛИ БИРХЕР 446 Ккал     | 45 | ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА 731 Ккал       | 35 |
| Овсяная смесь, яблоко, груша, орехи, йогурт и мед | | Булочки и тосты, которые подаются с маслом, джемом и медом | |
| ГОРЯЧАЯ ОВСЯНАЯ КАША 284 Ккал   | 35 | КОРЗИНА С ВЫПЕЧКОЙ 1037 Ккал       | 40 |
| ТРАДИЦИОННЫЕ ПАНКЕЙКИ 479 Ккал      | 69 | Венская выпечка и тосты, которые подаются с маслом, джемом и медом | |
| С кленовым сиропом и ягодным компотом | | | |

ЗАВТРАК ПОДАЕТСЯ С 6.30 ДО 11.30

КОНТИНЕНТАЛЬНЫЙ ЗАВТРАК

КОРЗИНА С ВЫПЕЧКОЙ 1037 Ккал 

Венская выпечка и тосты из белого или коричневого хлеба, которые подаются с маслом, джемом и медом

ФРУКТОВАЯ НАРЕЗКА ИЗ СЕЗОННЫХ ФРУКТОВ 200 Ккал 

СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК НА ВАШ ВЫБОР

Апельсиновый 81 Ккал, Манговый 115 Ккал, Ананасовый 104 Ккал, Арбузный 69 Ккал или Морковный 81 Ккал

ВЫБОР СВЕЖЕСВАРЕННОГО ФИЛЬТР-КОФЕ 69 Ккал, ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД 603 Ккал, ЧАЙ ИЛИ ТРАВЯНОЙ НАСТОЙ


АМЕРИКАНСКИЙ ЗАВТРАК

КОРЗИНА С ВЫПЕЧКОЙ 1037 Ккал 

Венская выпечка и тосты из белого или коричневого хлеба, которые подаются с маслом, джемом и медом

ФРУКТОВАЯ НАРЕЗКА 200 Ккал 

ДВА ЖАРЕННЫХ ЯЙЦА, ДВА ЯЙЦА-ПАШОТ ИЛИ ДВЕ ЯИЧНИЦЫ-БОЛТУНЬИ

476 Ккал/358 Ккал/472 Ккал 

Подаются с помидорами на гриле, хашбрауном, грибным соте и беконом из индейки или куриной колбасой на ваш выбор

СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК НА ВАШ ВЫБОР

Апельсиновый 81 Ккал, Манговый 115 Ккал, Ананасовый 104 Ккал, Арбузный 69 Ккал или Морковный 81 Ккал

СВЕЖЕСВАРЕННЫЙ ФИЛЬТР-КОФЕ 69 Ккал, ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД 603 Ккал, ЧАЙ ИЛИ ТРАВЯНОЙ НАСТОЙ НА ВЫБОР

115

ЗДОРОВОЕ НАЧАЛО ДНЯ С ANANTARA

КОРЗИНА С ВЫПЕЧКОЙ 1037 Ккал 

Венская выпечка и тосты из белого или коричневого хлеба, которые подаются с маслом, джемом и медом

ОМЛЕТ ИЗ ЯИЧНЫХ БЕЛКОВ 267 Ккал 

Подается с помидорами на гриле, грибным соте и соте из шпината

ФРУКТОВАЯ НАРЕЗКА В АЗИАТСКОМ СТИЛЕ 200 Ккал 

СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК НА ВАШ ВЫБОР

Апельсиновый 81 Ккал, Манговый 115 Ккал, Ананасовый 104 Ккал, Арбузный 69 Ккал или Морковный 81 Ккал

175

СВЕЖЕСВАРЕННЫЙ ФИЛЬТР-КОФЕ 69 Ккал, ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД 603 Ккал, ЧАЙ ИЛИ ТРАВЯНОЙ НАСТОЙ НА ВЫБОР

ТАЙСКИЙ КОНЖИ 217 Ккал 

ВОСТОЧНЫЙ ЗАВТРАК

КОРЗИНА С ВЫПЕЧКОЙ 1037 Ккал 

Венская выпечка и тосты из белого или коричневого хлеба, которые подаются с маслом, джемом и медом

ФРУКТОВАЯ НАРЕЗКА 200 Ккал 

АРАБСКИЕ ДЕЛИКАТЕСЫ 435 Ккал 

Фуль Мудамас, сыр Лабне, сыр Фета и сыр Халлуми, микс из оливок, Хуммус, нарезанные помидоры и огурцы

СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК НА ВАШ ВЫБОР











Апельсиновый 81 Ккал, Манговый 115 Ккал, Ананасовый 104 Ккал, Арбузный 69 Ккал или Морковный 81 Ккал


СВЕЖЕСВАРЕННЫЙ ФИЛЬТР-КОФЕ 69 Ккал, ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД 603 Ккал, ЧАЙ ИЛИ ТРАВЯНОЙ НАСТОЙ НА ВЫБОР

145

165


ЗАКУСКИ


- ПОМИДОРЫ «РОМА» И СЫР «БУРРАТА»** 623 Ккал  90
Авокадо, шифонада из базилика и оливковое масло холодного отжима
- КОКТЕЙЛЬ ИЗ КРЕВЕТОК** 365 Ккал  95
Салат-латук, копчёная паприка, сельдерей, авокадо и перепелиное яйцо с коктейльным соусом
- САЛАТ С СЫРОМ СЕНТ-МОР** 387 Ккал  90
Салатный микс с финиками «Меджул», раскрошенным козьим сыром Сен-Мор и заправкой из оливкового масла с цитрусовыми корочками
- КЛАССИЧЕСКИЙ САЛАТ ЦЕЗАРЬ** 538 Ккал  95
Листья салата «Ромэн» с заправкой «Цезарь». Подается с беконом из индейки, хрустящими крутонами и сыром «Пармезан»
- ДОБАВИТЬ КУРИЦА НА ГРИЛЕ** 709 Ккал 105
ДОБАВИТЬ КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ 602 Ккал  115
- САЛАТ ИЗ КУРИЦЫ ТИККА** 963 Ккал  89
Хрустящие листья салата, жареная кирица тикка, помидоры черри, огурец, лук, перец, Папад, тамаринд и мятный соус
- ОРГАНИЧЕСКИЙ САЛАТ ИЗ КИНОА** 605 Ккал  90
Органическая южноамериканская киноа, приправленная египетской дуккой, бритый фенхель, гранат, листья бэби-шпината, цедра цитрусовых и классический соус «Винегрет»
- КОПЧЕНЫЙ ЛОСОСЬ ПО-ШОТЛАНДСКИ** 271 Ккал  115
С каперсами и красным луком
- ХОЛОДНОЕ МЕЗЕ** 1080 Ккал  105
Хуммус, мутабель, табуле, фаттуш, фаршированные листья винограда и смешанные маринованные огурцы, которые подаются с арабским хлебом
- САЛАТ «КОББ»** 766 Ккал  95
Салат-латук, помидоры сливовидной формы, бекон из индейки, куриная грудка, сваренное вкрутую яйцо, авокадо, сыр «Рокфор» и соус «Винегрет»

ТАЙСКИЙ САЛАТ ИЗ ПАПАЙИ 261 Ккал  89
Папайя, фасоль, арахис, сушеные креветки, помидоры черри и соус чили с лаймом

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ 336 Ккал  90
Сыр фета из долины Ярра, огурец, помидоры, перец и оливки


СУПЫ НА ВЫБОР

СУП ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ ПО-ВОСТОЧНОМУ 484 Ккал  65
Смесь красной чечевицы, лука, картофеля, чеснока, помидоров и тмина, подается с гренками из лаваша и долькой лимона

СУП ИЗ ЗАПЕЧЕННЫХ ПОМИДОРОВ 263 Ккал  65
С гарниром из базиликового масла и фокачча на гриле

СУП ДНЯ 65

ПИЦЦА В КОРОБКЕ

МАРГЕРИТА 1322 Ккал  100
Томаты Виноградная гроздь, базилик и Моцарелла ди Буфала Кампана

ГРИЛЬ-ОВОЩИ В СРЕДИЗЕМНОМОРСКОМ СТИЛЕ 1428 Ккал  110
Спаржа, стручковый перец, сицилийские помидоры черри и баклажаны







КУРИЦА В МАРИНАДЕ «ПЕСТО» 1777 Ккал  115
Курица, песто, вяленые помидоры и свежие листья рукколы

ПЕППЕРОНИ 1814 Ккал  115
Пепперони, томаты Виноградная гроздь и сыр Моцарелла






ФУНГИ 1326 Ккал  110
Грибы, томаты Виноградная гроздь и сыр Моцарелла

СНЕКИ ПОД ПРОСМОТР ТЕЛЕВИЗОРА

ПОПКОРН  
Соленый 360 Ккал

МИНИ-СЛАЙДЕРЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ 1104 Ккал      
Чизбургер с маринованными огурцами, соусом «Айоли», луковым соусом и картофелем фри





КУРИНЫЙ ПОПКОРН 902 Ккал  
Нежные куриные кусочки с хрустящим попкорном и картошкой фри





КЛАССИЧЕСКИЕ ЧИПСЫ НАЧОС 740 Ккал     
Подается с халапеньо, гуакамоле, сметаной, томатной сальсой и сырным соусом Монтерей Джек

КУРИНЫЕ ТЕНДЕРЫ 1925 Ккал     
Подается с соусом Ранч, капустным салатом и луковыми кольцами







КОМФОРТНАЯ ЕДА ОТ ANANTARA

ГОРЯЧЕЕ МЕЗЕ 1098 Ккал      
Киббех из баранины, сырный ракатат, фаттайер со шпинатом и мясной самбаусек, которые подаются с соусом тахини

ВОСТОЧНО-ЗАПАДНЫЙ КОМБО 1993 Ккал    
Луковые кольца, палочки из моцареллы, спринг роллы с овощами и куриные тендеры с соусом «Ранч»


ПАНИНИ КЛУБ 1703 Ккал     
Куриная грудка с хлебом на гриле, хрустящим беконом из индейки, салат-латук сорта «Бэби-джем», нарезанными помидорами сливовидной формы, яйцом и майонезом. Подается с картофелем фри.




КЛАБ-СЭНДВИЧ 1560 Ккал    
Обжаренная куриная грудка, бекон из индейки, салат латук, нарезанные сливовидные помидоры, жареное яйцо, и майонез на хлеб «Чиабатта», подается с картошкой фри

ВРЭП С ФАЛАФЕЛЕМ 1247 Ккал      
Фалафель по-домашнему, завернутая в арабский хлеб Markouk, с салатом-латук, чесночным кремом, хумусом из красного перца и арабскими маринованными огурцами. Подается с картофелем фри. 89

30 ВАГЮ БУРГЕР 1632 Ккал     
Говядина Вагю на мангале, плавленый сыр чеддер и домашний салат из капусты. Подается с картофелем фри. 135


75 ФАХИТАС С КУРИЦЕЙ 965 Ккал     
Куриные стрипсы, приготовленные с мексиканскими специями, перцем и помидорами, которые подаются со сметаной, гуакамоле и чипсами из тортильи 95

60 КАРРИ С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ И ХУМУС С
КРАСНЫМ ПЕРЦЕМ ЗАВЕРНУТЫЕ В ЛЕПЕШКУ 875 Ккал 
Карри с цветной капустой, хумус с красным перцем, маринованное авокадо, микс болгарских перцев и смесь салатных листьев 85

75 СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ С СЫРОМ 800 Ккал   
Чиабатта, чоризо, болгарский перец, помидоры, сыр «Чеддер», салат-латук и майонез с зернистой горчицей. Подается с картофелем-фри. 105

85








ВКУСНЯШКИ ИЗ АЗИИ

ТАЙСКИЙ ЖЁЛТЫЙ ВЕГАНСКИЙ КАРРИ 859 Ккал 
Аутентичный тайский желтый карри, сезонные овощи, кокосовое молоко, жареный лук, кориандр и ароматный тайский рис «Жасмин» 85

115 ЖАРЕНАЯ ЯИЧНО-ОВОЩНАЯ ЛАПША     
С курицей 992 Ккал 85
С креветками 987 Ккал   95

115 НАСИ-ГОРЕНГ 1207 Ккал      
Сатай из курицы, жареный рис, индонезийские крекеры с креветками, жареное яйцо и азиатские маринованные огурцы 115

99 ТАЙСКИЙ ЗЕЛЁНЫЙ КАРРИ С КУРИЦЕЙ 1343 Ккал  
Аутентичный тайский зеленый соус карри, курица, сладкий базилик, тайские баклажаны, кокосовое молоко и тайский жасминовый рис 115

ОВОЩИ В ВОКЕ
Соевый соус, чеснок, имбирь и перец «Чили»
С КУРИЦЕЙ 1020 Ккал   
С КРЕВЕТКАМИ 776 Ккал     105
115

ИНДИЙСКИЕ И ВОСТОЧНЫЕ БЛЮДА

ПАНЕР МАХАНИ 1030 Ккал  90
Подается с ароматным рисом басмати, пападумом и салатным миксом

БИРЬЯНИ С ОВОЩАМИ 821 Ккал  105
Рис басмати, приготовленный с аутентичными специями и соусом Карри
Подается с пападумом и традиционными приправами


С КУРИЦЕЙ 1123 Ккал  120

С БАРАНИНОЙ 1306 Ккал  125


С КРЕВЕТКАМИ 908 Ккал  130


КУРИЦА В МАСЛЕ 1441 Ккал  120
Подается с ароматным рисом басмати, пападумом и салатным миксом

БАРАНИНА РОГАН ДЖОШ 1302 Ккал  120
Подается с ароматным рисом басмати, пападумом и салатным миксом

СМЕШАННЫЙ ГРИЛЬ ПО-АРАБСКИ 1416 Ккал  215
Шиш-таук, шиш-кебаб, кюфта и котлета из баранины, которые подаются с арабским хлебом, рисом по-восточному, овощной долмой, чесночным майонезом, соусом «Тахини» и солеными огурцами

КОТЛЕТА ИЗ БАРАНИНЫ НА ГРИЛЕ С СУМАХОМ 664 Ккал  200
Подается с заатаром, картофельным пюре, сезонными овощами и чесночным соусом

ДАЛ ТАДКА 1281 Ккал  75
Подается с заатаром, картофельным пюре, сезонными овощами и чесночным соусом

КУРИЦА «КАДАЙ» 1030 Ккал  120
Сочная курица, специи, соус с кадай масала, копченый лук и стручковый перец.
Подается с ароматным рисом и индийским хлебом «Папад».

ПАСТА

ВЫБОР ПАСТЫ 115

Спагетти 494 Ккал 

Пенне 494 Ккал 

Пенне без глютена 494 Ккал

Ньокки 568 Ккал 

ВЫБОР ТОППИНГА

Морепродукты 132 Ккал  45

Курица 120 Ккал  25

Овощи 20 Ккал  15

СЁРФ-ЭНД-ТЁРФ

СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ ОКУНЬ 1024 Ккал  175

Обжаренный морской окунь, который подается с помидорами, картофелем, каперсами, оливками «Каламата» и базиликовым песто

АТЛАНТИЧЕСКИЙ ЛОСОСЬ 1105 Ккал  180

Филе лосося, обжаренное на медленном огне, которое подается с толченым картофелем, луком-шалотом, сезонной зеленью и соусом Бер-нуазет

ТАРЕЛКА С МОРЕПРОДУКТАМИ 1747 Ккал  485

Атлантический омар, креветки, филе морского окуня, лосось и молодой кальмар, шафрановый рис или картофельное пюре, миксом из сезонных овощей, соусом Вьерж, соевым чесночным соусом, лимонно-масляный соус и острый томатно-масляный соус

КУРИЦА НА ГРИЛЕ В СОУСЕ «ХАРИССА» 1265 Ккал  165

С мятой, соусом «Пиперад», картофельным пюре, сумахом и гранатом

АВСТРАЛИЙСКАЯ ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА НА ГРИЛЕ 200Г 984 Ккал  245



Говяжья вырезка на гриле, которая подается с картофельным пюре, грибным рагу, сливовидными помидорами на гриле и соусом из розмарина

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА


НЬОККИ РУЧНОЙ РАБОТЫ 767 Ккал  95
С тыквой сквош, обжаренными грецкими орехами и шалфейным маслом


РИЗОТТО С ГРИБАМИ И ТРЮФЕЛЕМ 1031 Ккал  95
Соте из грибов с ароматом трюфеля и бритым сыром Грана Падано


ВЕГАНСКОЕ МЕНЮ

ПАСТА С ВЕГАНСКИМ СЫРНЫМ СОУСОМ ИЛИ ВЕГАНСКИМ СОУСОМ БОЛОНЬЕЗЕ  95
Паста Пенне и спагетти, которые подаются с рисовым или кокосовым молоком, сливочным соусом на основе кешью 

С соусом Болоньезе из сои 934 Ккал  105

ТОФУ МАКХАНИ 1370 Ккал  85
Тофу в соусе из помидоров и кокосового молока, который подается с ароматным рисом Басмати, приготовленным на пару

БАКЛАЖАНЫ ПО-МИЛАНСКИ 1439 Ккал  85
Баклажаны с каджунской приправой, томатным соусом Барбекю с копченым перцем, помидорами Черри, садовыми листьями и веганским сыром

ТОФУ КУНГ ПАО 946 Ккал  95
Жареный тофу с овощами в азиатском стиле, который подается с ароматным рисом Жасмин, приготовленным на пару

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

ТОМАТНЫЙ СУП 160 Ккал  40
Крутоны с сыром

КРЕМ-СУП ИЗ КУРИЦЫ 241 Ккал  40
Со сладкой кукурузой


СПРИНГ РОЛЛЫ С ОВОЩАМИ 894 Ккал  55
Подаются с огурцом и сливовым соусом


МИНИ-БУРГЕР 880 Ккал  55
Мини-бургер из говядины с помидорами, листьями салата и картофелем фри

КУРИНЫЕ НАГГЕТСЫ 1010 Ккал  60
Куриные стрипсы в панировке, листья салата и картофель фри

СПАГЕТТИ ДЛЯ ДЕТЕЙ 247 Ккал  55
Подается с томатным соусом 74 Ккал  или соусом Болоньезе 252 Ккал 

ОВОЩНОЕ ПЮРЕ 117 Ккал  30
Морковь, цветная капуста, брокколи, зеленые и желтые цуккини

ОВОЩНОЕ ПЮРЕ С КУРИЦЕЙ НА ГРИЛЕ 245 Ккал  40
Морковь, цветная капуста, брокколи, зеленые и желтые цуккини с курицей на гриле

ОВОЩНОЕ ПЮРЕ С РЫБОЙ НА ГРИЛЕ 211 Ккал  40
Морковь, цветная капуста, брокколи, зеленые и желтые цуккини с рыбой на гриле

ШОКОЛАДНОЕ ИЛИ КЛУБНИЧНОЕ МОЛОКО  20

ДЕСЕРТЫ





СВЕЖИЕ МЕСТНЫЕ ФИНИКИ 423 Ккал 30





ТРОЙНОЕ ПЕЧЕНЬЕ 691 Ккал       40
Овсяное печенье с изюмом, двойным шоколадом и арахисовым маслом

ДЕСЕРТ ДНЯ 50
Ежедневный выбор свежих сладких угощений

УММ-АЛИ 172 Ккал      50
Слоеное тесто, молоко, орехи, изюм и крем на основе розовой воды

ВАНИЛЬНЫЙ КРЕМ-БРЮЛЕ 686 Ккал     55

ШОКОЛАДНО-МУССОВЫЙ ТОРТ ОТ VALRHONA 624 Ккал     60
Ванильное мороженое и свежая малина

ЛИПКИЙ ФИНИКОВЫЙ ПУДИНГ 391 Ккал     60
С соусом Ириска, ванильным мороженым и карамельным тюлем

ЧИЗКЕЙК НЬЮ-ЙОРК 640 Ккал     60
Увенчанный свежими ягодами и фруктовым кулисом

ФРУКТОВАЯ НАРЕЗКА ИЗ СЕЗОННЫХ ФРУКТОВ 200 Ккал  80

МОРОЖЕНОЕ "HÄAGEN-DAZS"   28
Ванильное 251 Ккал, Шоколадное 266 Ккал, Клубничное 208 Ккал
Печенье & Крем 225 Ккал



DINING BY DESIGN

Anantara The Palm Dubai Resort приглашает Вас насладиться незабываемым ужином в приватной обстановке.

Выберите идеальную кулинарную последовательность из нашего безупречного меню изысканной кухни или создайте индивидуальное меню в сотрудничестве с Вашим личным поваром. Затем позвольте личному дворецкому позаботиться о каждой Вашей потребности, в то время как Вы наслаждаетесь каждым драгоценным моментом.

Dining by Design предлагает уникальную возможность побаловать кого-то особенным незабываемым вечером. Просто сообщите нам о своих предпочтениях и желаниях, и наша команда Food & Beverage доведет до совершенства каждую деталь, сделает всё в точности так, как Вы пожелаете.

Начиная с 1,999 дирхамов ОАЭ

Чтобы у нас было достаточно времени для подготовки Вашего частного ужина, мы убедительно просим Вас сделать заказ как минимум за 72 часа.

Чтобы сделать резервацию и получить опыт с Dining by Design, свяжитесь с нашей командой Restaurant Reservation.

Политика отмены: При отмене бронирования в течение 6 часов с момента бронирования взимается комиссия в размере 50% от стоимости меню.

МЕНЮ НАПИТКОВ

ПИВО

| | |
|---|-----|
| Чанг | 45 |
| Сингха | 45 |
| Корона | 45 |
| Хайнекен | 45 |
| Ведро пива (5 сортов пива на Ваш выбор) | 180 |

СПИРТНЫЕ НАПИТКИ

60 МЛ

БУТЫЛКА

ШОТЛАНДСКИЙ ВИСКИ

| | | |
|-----------------------------------|-----|------|
| ДУ «Блэк Лейбл» - 12 лет выдержки | 110 | 1200 |
| Чивас Ригал - 12 лет выдержки | | 1200 |
| Чивас Ригал - 18 лет выдержки | | 2100 |

ТЕННЕССКИЙ ВИСКИ

| | | |
|--------------|-----|------|
| Джек Дэниэлс | 110 | 1200 |
|--------------|-----|------|

ИРЛАНДСКИЙ ВИСКИ

| | | |
|----------|--|-----|
| Джеймсон | | 870 |
|----------|--|-----|

РОМ

| | | |
|-----------------------|-----|------|
| Гавана Клуб Эспесиаль | 100 | 1000 |
|-----------------------|-----|------|

ВОДКА

| | | |
|-------------|-----|------|
| Абсолют Блю | 100 | 1000 |
| Грей Гус | 110 | 1200 |

ДЖИН

| | | |
|---------------|-----|------|
| Бомбей Сапфир | 90 | 870 |
| Танкерей № 10 | 110 | 1200 |
| Хендрикс | 110 | 1200 |

ВИНО И ШАМПАНСКОЕ

ШАМПАНСКОЕ БРЮТ

БОКАЛ

БУТЫЛКА

| | |
|--|------|
| Тэттэнже, Брют Резерв, Невинтажное, Франция | 850 |
| Вивье Клико, Еллоу Лейбл, Невинтажное, Реймс | 1160 |
| Дом Периньон, Брют, Эперне | 3950 |
| Моэт э Шандон, Империял, Невинтажное, Эперне | 1100 |
| Моэт э Шандон, Империял, Невинтажное, Эперне (Магнум 1,5 л.) | 1700 |

РОЗОВОЕ ШАМПАНСКОЕ

| | |
|---|------|
| Моэт э Шандон, Империял, Брют Розе, Невинтажное, Эперне | 1150 |
| Вивье Клико, Еллоу Лейбл, Брют Розе, Невинтажное, Реймс | 1280 |
| Лоран-Перье, Брют Розе, Невинтажное, Реймс | 1900 |

ИГРИСТОЕ

| | |
|---|-----|
| Просекко ди Вальдо, Брют, Невинтажное, Италия | 390 |
|---|-----|

БЕЛОЕ ВИНО

| | | |
|---|----|-----|
| Совиньон Блан, Ардженто, Аргентина | 55 | 265 |
| Пино Гриджо, Габбьяно, Венето, Италия | | 310 |
| Пти Шабли, Ла Шаблизьен, Шабли, Франция | | 360 |
| Совиньон Блан, Клауди Бэй, Мальборо, Новая Зеландия | | 690 |

РОЗОВОЕ ВИНО

| | | |
|---|----|-----|
| Розе д'Анжу, Совьон, Франция | 65 | 310 |
| «Уисперин Энджел», Прованс, Франция | | 470 |
| Шато Минуты «М де Минуты», Прованс, Франция (1,5 л) | | 710 |

КРАСНОЕ ВИНО

| | | |
|---|----|-----|
| Каберне Совиньон Мерло, Харди'с, Австралия | 55 | 265 |
| Монтепульчано д'Абруццо, Монкаро, Италия | | 265 |
| Каберне Совиньон, Аламос Эстейт, Аргентина | | 290 |
| Шираз, Фолс Бэй, Южная Африка | | 250 |
| Бисонье, Бургундия, Пино Нуар, Франция | | 520 |
| Кьянти Классико, Кастелло ди Габбьяно, ДОКГ, Италия | | 390 |

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

НЕГАЗИРОВАННАЯ ВОДА

МАЛЕНЬКАЯ

БОЛЬШАЯ

| | | |
|-------------------------------|----|----|
| Импортная негазированная вода | 28 | 40 |
|-------------------------------|----|----|

ГАЗИРОВАННАЯ ВОДА

| | | |
|-----------------------------|----|----|
| Импортная газированная вода | 28 | 40 |
|-----------------------------|----|----|

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

| | |
|---|----|
| Апельсиновый 123 Ккал Арбузный 105 Ккал | 35 |
| Ананасовый 158 Ккал Морковный 123 Ккал | |
| Манговый 108 Ккал | |

АЙС-ТИ

| | |
|--|----|
| Со вкусом лимона Со вкусом персика Со вкусом лесных ягод | 35 |
|--|----|

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

29

| | |
|---|--|
| Пепси 126 Ккал Диетическая пепси 1 Ккал Пепси Зеро 0 Ккал | |
| Севен Ап 131 Ккал Севен Ап Фри 5 Ккал Миринда 159 Ккал | |
| Имбирный эль 114 Ккал Тоник 78 Ккал Содовая 0 Ккал | |

Корона Зеро 56 Ккал (Безалкогольное пиво)

38

ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЕ НАПИТКИ

| | |
|----------------------------|----|
| Ред Булл 115 Ккал | 50 |
| Ред Булл без сахара 8 Ккал | 50 |

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

КОФЕ

Anantara The Palm Dubai Resorts подает только кофе от Coffee Planet, который сертифицирован по международным стандартам UTZ.

| | |
|----------------------|----|
| Американо 1 Ккал | 28 |
| Капучино 70 Ккал | 32 |
| Кофе Латте 78 Ккал | 32 |
| Турецкий кофе 1 Ккал | 32 |

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД

30

«DILMAN» ЧАИ И НАСТОИ

| | |
|---|----|
| Чай Dilman сертифицирован как углеродно-нейтральный | 27 |
|---|----|

МЕНЮ МИНИ-БАРА

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

| | |
|----------------------------------|----|
| Пепси | 29 |
| Миринда | 29 |
| 7UP | 29 |
| Сода Тоник | 29 |
| Энергетический напиток Ред Булл | 50 |
| Яблочный сок - Ален Мия, Франция | 30 |

СНЭКИ

| | |
|--|----|
| Копченый миндаль Соленые орехи кешью | |
| Тайский микс Жареные фисташки | 50 |
| Твикс и Сникерс Шоколад M&M's | 50 |
| Соленые картофельные чипсы | 50 |
| Мятные леденцы | 25 |

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

| | |
|---|----|
| Импортная – газированная или негазированная вода 25cl | 30 |
|---|----|

ПИВО

| | |
|-------------------------|----|
| Пиво Хайнекен в бутылке | 45 |
|-------------------------|----|

ВИНО

| | |
|---|-----|
| Санта Джулия, Шардоне, Аргентина | 135 |
| Казильеро Дель Дьябло, Каберне Совиньон, Чили | 135 |

СПИРТНЫЕ НАПИТКИ

| | |
|---------------------|-------|
| | 50 мл |
| Водка | 70 |
| Ром | 70 |
| Джин | 70 |
| Теннессийский виски | 70 |
| Коньяк | 70 |

ЗАЩИТНЫЙ ПАКЕТ

50

*Все цены указаны в дирхамах ОАЭ с учетом муниципального сбора, платы за обслуживание и НДС.
За едой и напитками "По запросу",
просьба обращаться в In-Room Dining по номеру 8317*