



TAGINE



مرحباً بك في طاجين

يقدم المطعم النكهات المغربية الأصيلة، بدءاً من الحريرة المغربية التقليدية إلى طاجن الدجاج والكسكس التقليدي الذي تزيده التفاية رونقاً ولذة، وكل ذلك وسط أنغام الموسيقى المغربية التقليدية من الثنائي الدائم لدينا. ويقدم طاجين لرواده الأعزاء أكثر من مجرد لمحة عن هذه المنطقة الزاخرة بالأسرار. إنها تجربة مغربية حقيقية.

MARHABA FI TAGINE

Offering authentic flavours of Morocco, from Moroccan traditional harira to chicken tagine and traditional couscous with tfaya, complemented with traditional Moroccan music from our resident duo, Tagine provides diners with more than just a taste of this mysterious land. A truly Moroccan experience.



النكهات الأطلسية الليذذة والطازجة

سلطة الطماطم المغربية (ن.ص.)
سلطة متبلّة مع زيت الزيتون

فول مشرمل (ن.ص.)
فول متبلّ بالبهارات المغربية

زعلوك بالبادنجان (ن.ص.)
بادنجان مشوي، طماطم، فليفلة، ثوم،
زيت زيتون

بطاطا حلوة (ن.ص.) (سم.)
غنية بنكهة ثمار العنب

باكولا (ن.ص.)
سبانخ صغيرة مع كونفيت الليمون
والبهارات المغربية

تكتوكة (ن.ص.)
فلفل مشوي تثرية نكهة البهارات الملكية

سلطة الشمندر والبرتقال (ن.ص.)
متبلّة بزيت الزيتون والخل وعصير البرتقال

جزر باللوز وعصير برتقال (ن.ص.) (مك.)

تحتوي كافة الأطباق على مستويات الحساسية التالية ك - كرفس I
أ - مشتقات الألبان I ب - بيض I س - سمك I غ - غلوتين I
ت - ترمس I ر - رخويات I خ - خردل I ف.س. - فول سوداني I
نيء I سم. - سمسم I ث.ب. - ثمار البحر I ف.ص. - فول الصويا I ث.ك - ثنائي أكسيد
الكربونات I مك. - مكسرات التي تنمو كثمار على الأشجار I ن - نباتي | ن.ص. - نباتي صرف
I ك - كحول I 🌱 المكونات مستقدمة بأساليب مستدامة

قد يسبب تناول المأكولات النيئة أو غير المطهوه جيداً مثل اللحوم،
ثمار البحر ومنتجات الدواجن بما فيها البيض، تسمماً غذائياً. كما يرجى إعلام مقدّمي
الخدمة إذا كان لديك أي حساسية غذائية معروفة أو عدم القدرة على تحمّل بعض
المكونات. سيخضع المنتج الإجراءات القصوى للحفاظ على
سلامتك ولكن لن يتحمّل المسؤولية عن ذلك.

إنّ جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل رسوم البلدية،
ورسوم الخدمة وضرورية القيمة المضافة.

FRESH DELICATE FLAVOURS OF ATLAS

Tomatoes Cucumber & Onion Salad (VG)
Marinated in salt, pepper and Moroccan olive oil

Foul Mcharmél (VG)
Fava beans marinated with Moroccan spices

Zaalouk of Aubergine (VG)
Roasted eggplant, tomato,
capsicum, garlic and olive oil

Sweet Potatoes (VG)(SE)
Flavoured with grape fruits

Bakoula (VG)
Baby spinach with lemon confit
and Moroccan spices

Taktouka (VG)
Grilled capsicum flavoured with malaki spices

Beetroot & Orange Salad (VG)
Marinated in olive oil, vinegar and orange juice

Carrot Almonds & Orange Juice (VG)(TN)

All Dishes Marked With C - Celery | D - Dairy | E - Egg |
F - Fish | G - Gluten | L - Lupine | MO - Molluscs | M - Mustard
| P - Peanut | R - Raw | SE - Sesame | SF - Seafood | S -
Soybeans | SD - Sulphur Dioxide/Salphites | TN - Tree Nuts
| V - Vegetarian | VG - Vegan | A - Alcohol | 🌱 Sustainably
Sourced

Consumption of raw or undercooked animal, seafood or
poultry products including eggs may increase your risk of
foodborne illness. Additionally, if you have any known
food allergies or intolerance, please notify our service
colleagues since our food is prepared in a common area
where allergens are handled. The resort will take maximum
precaution but does not assume liability of the same.

All prices are in AED and inclusive of applicable
municipality fee, service charge and VAT.

لقيمات دافئة ومقرمشة على طريقة الشيف ١٤٥

الباذنجان الملفوف (أ)(مك.)
مع اللوز والعسل وزهر البرتقال

روبيان مقلي في جلابة (ع) (ث.ب.)
متبل بالشمولا

تشكيلة من الخضراوات (ع) (ن.ص.)
بصلصة الكزبرة الحلوة

بريوات جبن الماعز (أ)(ع)
بنكهة الزعتر

قطع الكفتة بالبصل الأحمر (ع)
لحم ضأن مفروم

عدس بالخليع واليقطين
عدس أخضر مطهو ببطء مع بصل،
وطماطم وزيت زيتون ومزين باللحم
المجفف واليقطين

لفافة الدجاج (أ)(ع)
كريمة متبلة

بريوات المروزية (ع)(مك.)
معجنات الفيلو المحشوة
بلحم الضأن والبرقوق المجفف المكرمل

CHEF'S WARM CRISPY BITES

145

Cigar Eggplant (D)(TN)
With almonds, honey and orange blossom

Fried Gambas in Djellaba (G)(SF)
Marinated with charmoula

Vegetables Serpentine (G)(VG)
With sweet kezbour coulis

Goat Cheese Briouate (D)(G)
Flavored with thym

Kofta Cousin & Red Onion (G)
Lamb minced meat

Lentil With Khliaa & Pumpkin
Slow cooked green lentil with onion,
tomato and olive oil garnished with
dried meat & pumpkin

Chicken Roll (D)(G)
Spiced cream

Mrouzia Briouate (G)(TN)
Filo pastry filled with lamb and
caramelized prunes

تحتوي كافة الأطباق على مستويات الحساسية التالية ك - كرفس I
أ - مشتقات الألبان I ب - بيض I س - سمك I غ - غلوتين I
ت - ترمس I ر - رخويات I خ - خردل I ف.س. - فول سوداني I
نيء I سم. - سمسم I ث.ب. - ثمار البحر I ف.ص. - فول الصويا I ث.ك. - ثنائي أكسيد
الكبريتات I مك. - مكسرات التي تنمو كثمار على الأشجار I ن - نباتي إن.ص. - نباتي صرف
I ك - كحول I 🌱 المكونات مستقدمة بأساليب مستدامة

قد يسبب تناول المأكولات النيئة أوغير المطهوه جيداً مثل اللحوم،
ثمار البحر ومنتجات الدواجن بما فيها البيض، تسمماً غذائياً. كما يرجى إعلام مقدمي
الخدمة إذا كان لديك أي حساسية غذائية معروفة أو عدم القدرة على تحمّل بعض
المكونات. سيستخدم المنتج الإجراءات القصوى للحفاظ على
سلامتك ولكن لن يتحمل المسؤولية عن ذلك.

إن جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل رسوم البلدية،
ورسوم الخدمة وضرية القيمة المضافة.

All Dishes Marked With C - Celery I D - Dairy I E - Egg I
F-Fish I G - Gluten I L- Lupine I MO-Molluscs I M-Mustard
I P - Peanut I R - Raw I SE - Sesame I SF - Seafood I S -
Soybeans I SD- Sulphur Dioxide/Salphites I TN - Tree Nuts
I V - Vegetarian I VG - Vegan I A - Alcohol I 🌱 Sustainably
Sourced

Consumption of raw or undercooked animal, seafood or
poultry products including eggs may increase your risk of
foodborne illness. Additionally, if you have any known
food allergies or intolerance, please notify our service
colleagues since our food is prepared in a common area
where allergens are handled. The resort will take maximum
precaution but does not assume liability of the same.

All prices are in AED and inclusive of applicable
municipality fee, service charge and VAT.

الشوربات

- ٧٠ الحريرة المغربية التقليدية (ك)(أ)(ع)
بنكهة غنية بالكرفس والبقدونس والكزبرة
المفرومة، ومزينة بالعدس والحمص ولحم الضأن
- ٧٠ شوربة بصارة (ن)
فول مغطى بزيت الزيتون والكمون

SOUPS

- Moroccan Traditional Harira** (C)(D)(G) 70
Flavored with chopped celery, parsley and
coriander, garnished with lentils,
chickpeas and lamb
- Bissara Soup** (V) 70
Fava beans topped with olive oil and cumin

الباستيالات

- ١١٥ باستيلا الدجاج (ب)(ع)(مك.)
فطيرة مغربية من عجينة الفيلو محشوة
بالدجاج وخليط اللوز والبيض المخفوق،
تعلوها القرفة والسكر البودرة
- ١١٥ باستيلا الحمام بالطريقة التقليدية (ب)(ع)(مك.)
فطيرة مغربية من عجينة
الفيلو محشوة بلحم
الحمام، واللوز المطحون، والبيض
المخفوق، تعلوها القرفة والسكر البودرة
- ١١٥ باستيلا المأكولات البحرية (ع)(ص)(ف.ص.)(ر)(ث.ب.)
فطيرة مغربية من عجينة الفيلو محشوة بخليط
لذيذ وحرار المأكولات البحرية والشعيرية
والأعشاب الطازجة

PASTILLAS

- Chicken Pastilla** (E)(G)(TN) 115
Moroccan Pie of filo pastry filled with
chicken, almond mixture and scrambled
eggs, covered with cinnamon and icing sugar
- Classical Pigeon Pastilla** (E)(G)(TN) 115
Moroccan pie of filo pastry filled
with pigeon meat, crushed almonds,
scrambled eggs and covered with
cinnamon and icing sugar
- Seafood Pastilla** (G)(F)(S)(MO)(SF) 115
Moroccan pie of filo pastry filled with a tasty
and spicy mixture of seafood, vermicelli and
fresh herbs

تحتوي كافة الأطباق على مستويات الحساسية التالية ك - كرفس I
أ - مشتقات الألبان I ب - بيض I س - سمك I غ - غلوتين I
ت - ترمس I ر - رخيوات I خ - خردل I ف.س. - فول سوداني I
نيء I سم. - سمسم I ث.ب. - ثمار البحر I ف.ص. - فول الصويا I ث.ك - ثنائي أكسيد
الكربونات I مك. - مكسرات التي تنمو كثمار على الأشجار I ن - نباتي I ن.ص. - نباتي صرف
I ك - كحول I المكوّنات مستقدمة بأساليب مستدامة

قد يسبب تناول المأكولات النيئة أو غير المطهوه جيداً مثل اللحوم،
ثمار البحر ومنتجات الدواجن بما فيها البيض، تسمماً غذائياً. كما يرجى إعلام مقدّمي
الخدمة إذا كان لديك أي حساسية غذائية معروفة أو عدم القدرة على تحمّل بعض
المكوّنات. سيُتخذ المنتج الإجراءات القصوى للحفاظ على
سلامتك ولكن لن يتحمّل المسؤولية عن ذلك.

إنّ جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل رسوم البلدية،
ورسوم الخدمة وضرورية القيمة المضافة.

All Dishes Marked With C - Celery I D - Dairy I E - Egg I
F-Fish I G - Gluten I L - Lupine I MO-Molluscs I M-Mustard
I P - Peanut I R - Raw I SE - Sesame I SF - Seafood I S -
Soybeans I SD - Sulphur Dioxide/Salphites I TN - Tree Nuts
I V.-Vegetarian I VG - Vegan I A - Alcohol I Sustainably
Sourced

Consumption of raw or undercooked animal, seafood or
poultry products including eggs may increase your risk of
foodborne illness. Additionally, if you have any known
food allergies or intolerance, please notify our service
colleagues since our food is prepared in a common area
where allergens are handled. The resort will take maximum
precaution but does not assume liability of the same.

All prices are in AED and inclusive of applicable
municipality fee, service charge and VAT.

الطواجن

TAGINES

٢١٠	الهامور المحلي مع المأكولات البحرية (س.ث.ك)(ر) (س) طاجن الهامور المتبل بالبهارات المغربية مع بلح البحر والروبيان وصلصة البيسك	Local Hammour & Seafood Tagine (F)(SF)(MO) (س) Mussels and prawns marinated with Moroccan spices and bisque	210
١٨٥	دجاج محمر مع زيتون أخضر وكونفيت ليمون	Chicken M'hamer Tagine With green olives and lemon confit	185
٢١٠	طاجين موزة الضبان يقدم مع معقودة وأطيب الخضراوات الموسمية	Lamb Shank Tagine Served with maakouda and seasonal vegetables	210
١٨٥	طاجين برقوق (مك.ن.سم.) طاجين لحم غنمي مع برقوق معسل وسمسم ولوز محمص	Barkook Tagine (TN)(SE) Lamb tagine with caramelized prunes, sesame and roasted almonds	185
١٨٥	طاجين كفتة بالبيض (ب) لحم بقري مفروم يقدم مع صلصة الطماطم، ومزيج من البهارات وزيت الزيتون	Kofta & Eggs Tagine (E) Beef meatballs served with tomato sauce, spices and olive oil	185
١٨٥	طاجين بربري (ن.ص.) يقدم مع الخضراوات الموسمية، والزيتون الأخضر وكونفيت الليمون	Berber Tagine (VG) Served with seasonal vegetables, green olives and lemon confit	185
١٨٥	طاجين الدجاج يقدم مع بطاطا، جزر، كونفيت ليمون و زيتون	Chicken Tagine Served with potato, carrot, lemon confit and olives	185

تحتوي كافة الأطباق على نسبيات الحساسية التالية ك - كرفس I
أ - مشتقات الألبان I ب - بيض I س - سمك I غ - غلوتين I
ت - ترمس I ر - رخويات I خ - خردل I ف.س. - فول سوداني I
نيء I سم. - سمسم I ث.ب. - ثمار البحر I ف.ص. - فول الصويا I ث.ك - ثنائي أكسيد
الكبريتات I مك. - مكسرات التي تنمو كثمار على الأشجار I ن - نباتي إن.ص. - نباتي صرف
I ك - كحول I (س) المكوّنات مستقدمة بأساليب مستدامة

قد يسبب تناول المأكولات النيئة أوغير المطهوه جيداً مثل اللحم،
مُجار البحر ومنتجات الدواجن بما فيها البيض، تسمماً غذائياً. كما يرجى إعلام مقدّمي
الخدمة إذا كان لديك أي حساسية غذائية معروفة أو عدم القدرة على تحمّل بعض
المكوّنات. سيُتخذ المنتج الإجراءات القصوى للحفاظ على
سلامتك ولكن لن يتحمّل المسؤولية عن ذلك.

إنّ جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل رسوم البلدية،
ورسوم الخدمة وضريبة القيمة المضافة.

All Dishes Marked With C - Celery I D - Dairy I E - Egg I
F-Fish I G - Gluten I L- Lupine I MO-Molluscs I M-Mustard
I P - Peanut I R - Raw I SE - Sesame I SF - Seafood I S -
Soybeans I SD- Sulphur Dioxide/Salphites I TN - Tree Nuts
I V - Vegetarian I VG - Vegan I A - Alcohol I (س) Sustainably
Sourced

Consumption of raw or undercooked animal, seafood or
poultry products including eggs may increase your risk of
foodborne illness. Additionally, if you have any known
food allergies or intolerance, please notify our service
colleagues since our food is prepared in a common area
where allergens are handled. The resort will take maximum
precaution but does not assume liability of the same.

All prices are in AED and inclusive of applicable
municipality fee, service charge and VAT.

الكسكس

COUSCOUS

١٧٠	كسكس على الطريقة التقليدية مع التفاية (أ)(غ)(مك.)	Traditional Couscous With Tfaya (D)(G)(TN)	170
	يقدم مع الدجاج أو لحم	Served with your choice of chicken or lamb	
١٥٠	كسكس خضار (أ)(غ)(ن.ص.)	Vegetable Couscous (D)(G)(VG)	150
	بنكهة زيت الأركان	Flavoured with Argan oil	
١٩٥	الكسكس على الطريقة الملكية (أ)(غ)	Royal Couscous (D)(G)	195
	يقدم مع لحم، ودجاج، و مرقاز	Served with lamb, chicken and merguez	



تحتوي كافة الأطباق على مسببات الحساسية التالية ك - كرفس I
 أ - مشتقات الألبان I ب - بيض I س - سمك I غ - غلوتين I
 ت - ترمس I ر - رخويات I خ - خردل I ف.ص. - فول سوداني I
 نيء I سم. - سمسم I ث.ب. - ثمار البحر I ف.ص. - فول الصويا I ث.ك - ثنائي أكسيد
 الكبريتات I مك. - مكسرات التي تنمو كثمار على الأشجار I ن - نباتي | ن.ص. - نباتي صرف
 I ك - كحول I  المكونات مستقدمة بأساليب مستدامة

قد يسبب تناول المأكولات النيئة أو غير المطهوه جيداً مثل اللحوم،
 ثمار البحر ومنتجات الدواجن بما فيها البيض، تسمماً غذائياً. كما يرجى إعلام مقدمي
 الخدمة إذا كان لديك أي حساسية غذائية معروفة أو عدم القدرة على تحمّل بعض
 المكونات. سيخذ المنتج الإجراءات القصوى للحفاظ على
 سلامتك ولكن لن يتحمّل المسؤولية عن ذلك.

إنّ جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل رسوم البلدية،
 ورسوم الخدمة وضرورية القيمة المضافة.

All Dishes Marked With C - Celery I D - Dairy I E - Egg I
 F-Fish I G - Gluten I L - Lupine I MO-Molluscs I M-Mustard
 I P - Peanut I R - Raw I SE - Sesame I SF - Seafood I S -
 Soybeans I SD - Sulphur Dioxide/Salphites I TN - Tree Nuts
 I V - Vegetarian I VG - Vegan I A - Alcohol I  Sustainably
 Sourced

Consumption of raw or undercooked animal, seafood or
 poultry products including eggs may increase your risk of
 foodborne illness. Additionally, if you have any known
 food allergies or intolerance, please notify our service
 colleagues since our food is prepared in a common area
 where allergens are handled. The resort will take maximum
 precaution but does not assume liability of the same.

All prices are in AED and inclusive of applicable
 municipality fee, service charge and VAT.

الأطباق المميزة

٣٨٠	كف مشوي (أ)(غ)(مك.) (لشخصين) تقدم مع بطاطا صغيرة منكهة بالبهارات الملكية
٢٣٥	قاروص مشوي (س) يقدم مع خضراوات سوتيه وأرز بالزعفران
١٩٥	طنجية مراكشية (أ)(غ)(مك.) مع البطاطا المهروسة واللوز
١٨٥	رفيسة على الطريقة التقليدية (أ)(غ)(ب) مرق دجاج بلدي بنكهة رأس الحانوت
١٨٥	سفة مدفونة (أ)(غ)(مك.) شعيرية مع الدجاج

الكباب

يقدم مع الأرز بالزعفران

١٩٥	كباب مشكل (أ)(غ) لحم متبل، دجاج، شرائح لحم ضأن ولحم بقري مفروم
١٩٥	شرائح لحم الضأن (غ) لحم متبل بالثوم والكمون والبابريكا

SPECIALITIES

Lamb Méchoui (D)(G)(TN)	380
(For 2 persons) Served with baby potato flavoured with malaki spices	
Grilled Seabass (F)	235
Served with your choice of sautéed vegetables or saffron rice	
Tangia Marrakchia (D)(G)(TN)	195
With mashed potato and almonds	
Traditional Rfissa (D)(G)(E)	185
Free-range chicken stew flavoured with Ras Alhanout	
Seffa Madfouna (D)(G)(TN)	185
Vermicelli with chicken	

KEBAB

All our kebabs are served with Saffron Rice

Mixed Kebab (D)(G)	195
Marinated lamb, chicken, lamb chops and minced beef	
Lamb Chops (G)(D)	195
Marinated lamb with garlic, cumin and paprika	

تحتوي كافة الأطباق على مستويات الحساسية التالية ك - كرفس I
أ - مشتقات الألبان I ب - بيض I س - سمك I غ - غلوتين I
ت - ترمس I ر - رخويات I خ - خردل I ف.س. - فول سوداني I
نيء I سم. - سمسم I ث.ب. - ثمار البحر I ف.ص. - فول الصويا I ث.ك. - ثنائي أكسيد
الكبريتات I مك. - مكسرات التي تنمو كثمار على الأشجار I ن - نباتي إن.ص. - نباتي صرف
I ك - كحول I 🌱 المكونات مستقدمة بأساليب مستدامة

قد يسبب تناول المأكولات النيئة أوغير المطهوه جيداً مثل اللحم،
ثمار البحر ومنتجات الدواجن بما فيها البيض، تسمماً غذائياً. كما يرجى إعلام مقدمي
الخدمة إذا كان لديك أي حساسية غذائية معروفة أو عدم القدرة على تحمّل بعض
المكونات. سيستخدم المنتج الإجراءات القصوى للحفاظ على
سلامتك ولكن لن يتحمّل المسؤولية عن ذلك.

إن جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل رسوم البلدية،
ورسوم الخدمة وضريبة القيمة المضافة.

All Dishes Marked With C - Celery I D - Dairy I E - Egg I
F-Fish I G - Gluten I L- Lupine I MO-Molluscs I M-Mustard
I P - Peanut I R - Raw I SE - Sesame I SF - Seafood I S -
Soybeans I SD- Sulphur Dioxide/Saliphites I TN - Tree Nuts
I V - Vegetarian I VG - Vegan I A - Alcohol I 🌱 Sustainably
Sourced

Consumption of raw or undercooked animal, seafood or
poultry products including eggs may increase your risk of
foodborne illness. Additionally, if you have any known
food allergies or intolerance, please notify our service
colleagues since our food is prepared in a common area
where allergens are handled. The resort will take maximum
precaution but does not assume liability of the same.

All prices are in AED and inclusive of applicable
municipality fee, service charge and VAT.

الحلويات

DESSERTS

٧٥	شوكولا ملفوف بي سلو (أ)(غ)(مك.) يقدم مع خليط الأملو	Cigar De Sellou & Chocolate (D)(G)(TN) Served with amlou	75
٧٥	سلطة البرتقال والتوت الأحمر (ن.ص.) مع القرفة وزهر البرتقال	Orange Salad & Red Berries (VG) With cinnamon and orange blossom	75
٧٥	حلويات مغربية (أ)(ب)(غ)(ف.س.) (مك.)	Moroccan Pastries (D)(E)(G)(P)(TN)	75
٧٥	بغريز (أ)(ب)(غ) تفاح مكرمل مع زعفران	Beghri (D)(E)(G) Caramelised apple with saffron	75
٧٥	جوهرة (أ)(ب)(غ)(مك.) بالفواكه الموسمية وكريمة الورد واللوز المطحون	Jawhara (D)(E)(G)(TN) With seasonal fruits and rose cream, crushed almonds	75

تحتوي كافة الأطباق على مسببات الحساسية التالية ك - كرفس I
أ - مشتقات الألبان I ب - بيض I س - سمك I غ - غلوتين I
ت - ترمس I ر - رخويات I خ - خردل I ف.س. - فول سوداني I
نيء I سم. - سمسم I ث.ب. - ثمار البحر I ف.ص. - فول الصويا I ث.ك - ثنائي أكسيد
الكبريتات I مك. - مكسرات التي تنمو كثمار على الأشجار I ن - نباتي | ن.ص. - نباتي صرف
I ك - كحول I  المكونات مستقدمة بأساليب مستدامة

قد يسبب تناول المأكولات النيئة أو غير المطهوه جيداً مثل اللحوم،
ثمار البحر ومنتجات الدواجن بما فيها البيض، تسمماً غذائياً. كما يرجى إعلام مقدمي
الخدمة إذا كان لديك أي حساسية غذائية معروفة أو عدم القدرة على تحمّل بعض
المكونات. سيخضع المنتج الإجراءات القصوى للحفاظ على
سلامتك ولكن لن يتحمل المسؤولية عن ذلك.

إنّ جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل رسوم البلدية،
ورسوم الخدمة وضرورة القيمة المضافة.

All Dishes Marked With C - Celery | D - Dairy | E - Egg |
F-Fish | G - Gluten | L - Lupine | MO-Molluscs | M-Mustard
| P - Peanut | R - Raw | SE - Sesame | SF - Seafood | S -
Soybeans | SD - Sulphur Dioxide/Salphites | TN - Tree Nuts
| V - Vegetarian | VG - Vegan | A - Alcohol |  Sustainably
Sourced

Consumption of raw or undercooked animal, seafood or
poultry products including eggs may increase your risk of
foodborne illness. Additionally, if you have any known
food allergies or intolerance, please notify our service
colleagues since our food is prepared in a common area
where allergens are handled. The resort will take maximum
precaution but does not assume liability of the same.

All prices are in AED and inclusive of applicable
municipality fee, service charge and VAT.

