









7:30 am to 10:30 am



يقدم من الساعة ٧٠٣٠ الى الساعة ١٠٠٣٠

CONTINENTAL BREAKFAST

32.00

افطار كونتينيتال

Selection of Fresh Juices

(Orange, Watermelon, Mixed Fruit)

اختيارك من العصائر الطازجة برتقال بطيخ وفواكه مشكله

Sliced Fruit Platter

طبق من الفواكه المقطعه

Choice Of Cereals

(Cornflakes, Rice Crisps, Choco pops

اختيارك من السيريال کورن فلیکس او شوکو بوبس

Freshly brewed coffee, Selection of Tea

اختيارك من الشاى او القهوة

ORIENTAL BREAKFAST

40.00

اللفطار الشرقى

Canned Juices

(Orange, Watermelon, Mixed Fruit)

عصائر معلبة برتقال بطيخ وفواكه مشكله

From the Bakery

المخبوزات

Selection of breads served with preserves

Foul Medames, Labneh, Cheese, boiled eggs,

pickles and olives

اختيارك من الخبز ويقدم مع الزبدة او المربى

فول مدمس ولبنه وجبنة وبيض مسلوق مع المخلل والزيتون

AMERICAN BREAKFAST

40.00

الافطار الامريكى

Choice of Eggs: Fried, scrambled, poached or omelette

Choice of Juice: Orange, Watermelon OR Mixed Fruit

اختيار البيض: مقلى ، مخلوط ، مسلوق أو عجة

اختيار العصير: البرتقال ، البطيخ أو الفاكهة المختلطة

من المخبز

Breads, Croissant or Muffin

Served with Coffee/Tea, bacon/sausage,hash brown

and grill tomato

From the Bakery:

الخبز ، وكرواسون أو الكعك تقدم مع القهوة / الشاي ، لحم الخنزير المقدد / السجق ، هاش براون







يقدم من الساعة ٧٠٣٠ الى الساعة ١٠٠٣٠

A la carte

حسب الطلب

EGGS TO ORDER

22.00

طلبك من البيض

Choice of your style of cooking: Boiled, fried, scrambled, poached اختر طعمك المفضل من البيض المسلوق او عجة البيضا لمقلى او الممزوج

OMELETTE

22.00

عجة البيض

Choice of Omelet: Masala, Cheese, Egg white, Spanish or Poached egg

اختيار أومليت : ماسالا ، جبنة ، بيض أبيض بيض إسباني أو مسلوق

Served with bread basjet, grilled tomato. Vegetable, Peppers, Cheese

.يقدم مع خبز الباش جيت ، الطماطم المشوية الخضروات والفلفل والجبن

HEALTHY BREAKFAST

22.00

افطار صحى

Choice of cereals- Cornflakes or Muesli Porridge-Fresh Fruits, Toast with preserves served with chilled juice

اختيارك من السيريال كورن فليكس او مزيج من الشعير وفواكه طازجه او توست يقدم مع عصير بارد

FRESH FRUIT PLATTER

27.00

طبق الفواكه الطازجه

Assortment of cut seasonal cut fruits

فواكه موسميه مقطعه ومتنوعه





(All Prices are in AED and inclusive of all taxes excluding 5% VAT)







(All Prices are in AED and inclusive of all taxes excluding 5% VAT)



zza - pasta

re äclw (24 HOURS)



مأكولات بحريه مع الطماطم

PASIA		باستا
ARRABIATA Fresh herbs, chilli flakes and tomato sauce.	28.00	اربياتا اعشاب طازجه مع الفلفل الحار وصوص الطماطم
BOLOGNESE Minced beef, tomato and fresh basil sauce.	30.00	بولوجنیس لحم مفروم وطماطم مع صوص الریحان
MARINARA	35.00	وارينارا

وصوص الاعشاب الايطالى 30.00 **SPAGHETTI CARBONARA** كارىونارا اسىاحىتىء Special spaghetti cooked in creamy الإسباجيتي الإيطالي المطبوخة في صوص Carbonara sauce with sliced mushrooms. الكريم الكاربونارا وشرائح المشروم

PI77A

topped with mozzarella cheese.

Mixed seafood, tomatoes

and Italian herb sauce.

IIZZA		بيترا
PIZZA MARGERITA	28.00	بيتزا هارجريتا
Tomato sauce and oregano		صوص الطماطم مغطاة بالتوابل الايطاليه
toppings with mozzarella cheese.		مع جبنة الموزيريلا
PIZZA GRILLED VEGETABLE	28.00	بيتزا الخضروات
Tomato sauce mixed with grilled vegetables		صوص الطماطم الممزوج بالثوم والخضروات

مغطاه بجبنة الموزيريلا بيتزا مارينار **PIZZA MARINARA** 35.00 صوص الطماطم مع المأكولات البحرية والاعشاب

Tomato sauce with mixed seafood and herbs مغطاة بجبنة موزيريلا topped with mozzarella cheese. 30.00

CLASSIC HAWAIIAN SUPREME كلاسيك هوايين المميزه Classic Hawaiian pizza with cured pineapple slices and كلاسيك بيتزا هوايين مع شرائح الاناناس والمقطعة مع الفلفل الحلو والمغطاة يصوص الطماطم مع الزعتر chopped bell pepper over tomato sauce and garnish with oregano.

PERI-PERI CHICKEN دجاج بيري بيري 32.00 دجاج مشوئي المتبل فئي صوص بيري بيري ومغطى Grilled chicken marinated in Peri-Peri sauce topped over بالطماطم والزعتر مع رقائق الفلفل الأحمر الحار tomato base and garnish with oregano and chilli flakes.

بيتزا اللحم **BEEF TENDERLOIN PIZZA** 35.00 قطع الصغيرة من لحم الخاصرعلي الطماطم والزعتر الأخضر Shredded pieces of beef tenderloin topped over tomato لإِضافة:جبن ٨ درهم دجاج / أو/ جمبرت ١٠ درهم base and garnish with oregano. Extra toppings: Cheese AED 8 Chicken/Prawn AED 10





(All Prices are in AED and inclusive of all taxes excluding 5% VAT)



لا قدلس (24 HOURS)



Soups

French Onion soup

from caramelized onions.

French special clear soup made



الشوربه

شوربة البصل الفرنسية

الحساء الفرنسي الخاصّ المطبوخ من البصل الطازج

Cream de tomato	18.00	شوربة الطماطم
Creamy tomato preparation served with bread crotons		شوربة الطماطم بالكريمة المحضره والمقدمه مع الخبز المحمص
Cream de Mushroom	18.00	شـوربة الهشـروم
Prepared with finest selected mushrooms served with bread stick		محضرة مع كريمة المشروم وتقدم مع الخبز المحمص
Lentil Soup	18.00	شـوربة العدس
Lebanese style healthy soup prepared with yellow lentils served with fried Arabic bread and lemon wedges		تحضر علي الذوق اللبناني مع العدس الاصفر وتقدم مع الخبز العربي وشرائح الليمون
Chicken Shorba	20.00	شوربة الدجاج
Pure chicken stock flavoured and refined		دجاج متبل ومصفي
Hot & Sour	18.00 / 20.00	حلو وحاهض
(Vegetable or Chicken)		خضروات ودجاج
Indo - Chinese hot preparation topped up with fried noodles.		محضره علي الطريقه الهندية والصينيه مع المعكرونه المقلية
Mix Sea Food soup Sea food broth made of mix s ea food assortments.	23.00	شوربة المأكولات البحرية حساء من المأكولات البحرية المتنوعة
Tom Yam Soup Mix vegetables mixed with prawns and oriental sauce.	23.00	شوربة توم يام مجموعة متنوعة من الخضروات مع الجمبر <i>ى</i> ء وصوص الشرقم <i>ي</i>



18.00

(All Prices are in AED and inclusive of all taxes excluding 5% VAT)



آ د قدلس (24 HOURS)



Salads



السلطة اليونانيه

24.00	جبنة البارويزان واوراق الخس مع
	الخبز المحمص تقدم مع الدجاج المشوي
20.00	سلطة الفاتوش
	سلطة الشرق الوسط الغنية بالالوان واليمون والثوم
25.00	سلطة التابوله
	قطع الخضروات المقطعه مع البقدونس والبرغل وعصير الليمون وزيت الزيتون
15.00	السلطة الخضراء الهنديه
	التحضير الهندي العادي مع قطع البصل والخيار والطماطم والجزر الطازج
19.00	البطيخ وسلطة الفتا
	كرات البطيخ الممزوجه مع العسل والمايو جلاز
	20.00 25.00 15.00



(All Prices are in AED and inclusive of all taxes excluding 5% VAT)









Starters (Veg)



المقبلات خضروات

Grilled Vegetable

25,00

خضروات مشوية

Selection of assorted vegetables sautée in light butter

مختارات من الخضروات المتنوعه سوتيه غنى بالزبدة

Vegetable Spring Rolls

22,00

لفائف الخضروات

Crispy fried rolls stuffed with vegetables

لفائف مقرمشه محشوة بالخضروات

Falafel with hammous

22.00

فلافل مع حمص

Special Arabic falafel served with hammous.

فلافل العربيه الخاصة وتقدم مع الحمص







(All Prices are in AED and inclusive of all taxes excluding 5% VAT)





Starters (Non - Veg)

المقبلات

لحم مفروم ومتبل

دجاج شیش کباب

Chicken Tikka Succulent pieces of boneless chicken marinated with yoghurt and Indian spices	35.00	دجاج تكا قطع من الدجاج منزوعة العظام المتبله بالزبادى والبهارات الهندية
Mutton Seekh Kebab Mouth melting minced mutton cooked in tandoor with traditional Indian spices	5 0.00	كباب لحم ضأن مفروم ومتبل بالاعشاب الهنديه ومطبوخ في التندور
Shish Taouk	29.00	شيش طاووق

Breaded Fish Fingers

Mouth watering marinated

chicken shish kebab

Fish fingers coated with breadcrumbs and deep fried served with lemon wedge and tarter sauce

Chicken Satay with Peanut dip

Grilled chicken in oriental style served with Peanut dip.

32.00

28.00

صوابع السمك صوابع السمك المغطاة بالخبز المغموس في صوص التارتر و شرائح الليمون

دجاج سوتيه مع صوص الفول السوداني

دجاج مشوى في على الطريقة الشرقية بصوص الفول السودانى







غذاء اليور

الطبق المندى الرئيسي النياتيين

بالاك بانير

Main Course - Indian (Veg.)

Palak Paneer 28.00

Cottage cheese cooked with flavoured spinach with a hint of garlic and ginger served with Steam Rice or Indian Breads جبنة كوتاج المطبوخة مع السبانخ وقليل من الثوم والزنجبيل ويقدم مع ارز بالبخار أو يقدم مع الخبز الهندي

خضروات كاداهي 28.00 خضروات كاداهي

Mixed Vegetable cooked in thick tomato onion gravy with exotic Indian spices served with Steam Rice or Indian Breads مجموعة من الخضروات المطبوخة مع طماطم وبصل وجريفي مع التوابل الهنديه العجيبه وتقدم مع ارز بالبخار او الخبز الهندى

وال تادكا 23.00 Dal Tadka

Home style Indian yellow lentil preparation served with Steam Rice or Indian Breads

عدس هندي اصفر محضر ويقدم مع أرز بالبخار أو الخبز الهندى

Whole black lentils cooked in Indian - Punjabi style served with Steam Rice or Indian Breads العدس الاسود المطبوخ بالطريقه الهنديه البنجابيه ويقدم مع أرز بالبخار أو الخبز الهندي

Paneer Makhani 28.00

Cottage cheese cooked in creamy tomato cashew gravy. Flavoured with roasted fenugreek powder served with Steam Rice or Indian Breads جبنه كوتاج المغموسه بكريمة الطماطم وكاشو بالجريفي المطعمه بنبات الحلبة المشويه وتقدم مع أرز بالبخار أو الخبز الهندى

Paneer Tikka Masala 28.00 بانير تيڪا مسالا

Cottage cheese grilled in tandoor and cooked in onion tomato gravy with spices.

ب بير في المشوية في التاندور والمطبوخة مع جبية كوتاج المشوية في التاندور والمطبوخة مع جريفي بالبصل والطماظم والتوبل



day dining

11:30 am to 11:30 pm

غذاء البوو

Main Course - Indian (Non-Veg.)

الطبق الرئيسي الهندي لغير النباتين

D		\sim 1	•		
Butt	Or	r	~	$\boldsymbol{\nu} \boldsymbol{\circ}$	n

Chicken tikka pieces cooked in creamy tomato cashew gravy. Flavoured with roasted fenugreek powder served with Steam, Rice or Indian Breads

Kadai Chicken

Chicken pieces cooked in thick tomato onion gravy with exotic Indian spices served with Steam Rice or Indian Breads

Mutton Rogan Josh

Mutton pieces cooked in fiery red gravy and prepared in traditional Indian - Kashmiri style

Laal Maas

Tender pieces of lamb cooked in Rajasthani style with Indian spices

Fish Masala

Fish pieces cooked in chopped onion tomato masala gravy

30.00

32.00

30.00

32.00

32.00

دجاج بالزبده

قطع الدجاج تكا المطبوخه في كريمة الطماطم وجريفى الكاشو المطعمه بنات الحلبة وتُقدم مع أرز بالبخار أو الخبز الهندى

دجاج کادی

قطع الدجاج المطبوخه مع جريفي الطماطم والبصل والاعشاب الهنديه العجيبه ويقدم مع أرز بالبخار او الخبز الهندى

لحم ضأن روجان جوش

قطع اللحم المقليه في الجريفي والمحضره بالطريقه الهنديه الكشميريه

لال ماس

قطعه من لحم الخروف الصغير المطبوخه على الطريقه الراجاستانيه وبهارات هنديه

سمك مسالا

قطع من السمك المطبوخ في قطع البصل والطماطم وجريقى ماسالا







Main Course - Continental (Veg.)

غذاء اليوم الطبق الرئيسي كونتيننتال النباتيين

Vegetable Au Gratin

Selection of vegetables drowned in white sauce topped with cheese

25.00

الخضروات مع الجبنة المبشورة

مجموعة من الخضروات المغموسة فى الصوص الابيض مع الجبن

Sauté Vegetables

Selection of assorted vegetables sautéed in light butter

28.00

خضار سوتيه

مجموعه متنوعه من الخضار الغني بطعم الزبدة

Vegetable Lasagna

Italian speciality baked with vegetables and served with garlic bread

29.00

للزانيا الخضروات

الخضروات المطبوخه علي الطريقه الايطاليه وتقدم مخ خبز الثوم



(All Prices are in AED and inclusive of all taxes excluding 5% VAT)

day dining

11:30 am to 11:30 pm

55.00

29.00

45.00



Main Course - Continental (Non-Veg.)

الطبق الرئيسي كونتينتال لغير النباتيين

Garlic flavoured grilled chicken marinated
with lemon juice and mustard served with
french fries or sauté vegetable

Lemon Marinated Grilled Chicken

دجاج مشوى متبل بالثوم والخردل وعصير الليمون يقدم مع البطاطس المقليه أو خضار سوتيه

Chicken Fajita

فاهيتا دجاج

دجاج متبل بالليمون

Mexican speciality chicken served with Mexican rice

قطع الداج المكسيكية والمقدمة مع الارز المكسيكي

Grilled Fish

سمك مشوى

Grilled fish topped up with lemon butter sauce served with french fries, sauté vegetable or mashed potato سمك مشوى مغطي صوص الليمون والزبده الغنيه ويقدم مع البطاطس المقليه وخضار سوتيه أو البطاطس المهروسه

Beef Tenderloin Steak

ستيك لحم 50.00

Herbs marinated beef steak served with mashed potato and sauté vegetable

قطعة من اللحم المتبل بالاعشاب ويقدم مع البطاطس المهروسه وخضار سوتيه

Sea Food Platter

المأكولات البحرية

Grilled Prawns, Fish and Squid served with steam rice sauté vegetable or mashed potato

برونز مشوي أو سمك أو حبار يقدم مع أرز بالبخار وخضار سوتيه أو بطاطس مهروسه

Lasagna (Chicken / Beef / Lamb)

لازانيا (دجاج / لحم / لحم غنم)

Flat pasta sheets stuffed with meat & cheese, topped up with special sauce.

رقائقَ معكرونة مسطحة محشوة باللحم والجبن ، مغطاة .مع صلصة خاصة





Main Course - Arabic (Veg./ Non-Veg.)



الوجبة الاساسية – عربيه النباتيين / الغير النباتيين









combo menu

11:30 AM TO 11:30 PM



کومبو Combos

Oriental Combo

Vegetarian: Vegetable Spring Roll, Chilly Paneer (Dry/Gravy), Vegetable Noodles or Fried Rice

Non-Vegetarian: Chicken Spring Roll, Chilly Chicken (Dry/Gravy), Chicken Noodles or Chicken Fried Rice 40,00

الكومبو الشرقى

النباتيين لفائف الخضروات والفلفل الحار وبانير وجريفى ونودلز

أو ارز مقلی

لغير الناتيين لفائف الدجاج والفلفل الحار مع الدجاج جريفي نودلز مع الدجاج أو أرز مقلى







(All Prices are in AED and inclusive of all taxes excluding 5% VAT)





11:30 AM TO 11:30 PM



Indian Breads

Leavened Breads from Clay oven 2.00 / 5.00

Paratha, Chapati

الخبز المندي

الخبز المخمر من فرن الطين باراثا ، تشاباتی

Rice & Noodles

Steam Rice 12.00

Hakka Styles Noodles

Prawn/ Chicken/ Veg.

Fried Rice

Prawn/ Chicken/ Veg.

17 / 16 / 15

29.00

32.00

25 / 20 / 18

Kashmiri Pulao 24.00

Basmati rice cooked in authentic Kashmiri style topped up with special dry fruits.

الئرز والنوديلز

أرز بالبخار

النوديلز الصينيه هاكا

بونز دجاج خضروات

أرز مقلي برونز دجاج خضروات

كاشميرى بولو

أرز بسمتي المطبوخ علي الطريقة الكشميرية مع الفاكهة المجففة المميزة

Biryani

Special Vegetable Biryani

Flavoured Basmati Rice preparation with

special spices and vegetables cooked in Dum Style

Special Chicken/ Mutton Biryani

Flavoured Basmati Rice preparation with special spices and Chicken/ Mutton cooked in Dum Style

برياني

بريانى مخصوص بالخضروات

أرز بسمتي محضر بالبهارات الخاصة والخضروات المطبوخه بالبخار دوم

برياني الدجاج/ وبرياني اللحم

أرز بسمتي المحضر مع البهارات الخاصة والدجاج أو اللحم المطبوخ بالبخار دوم







(All Prices are in AED and inclusive of all taxes excluding 5% VAT)



FE äclw (24 HOURS)



Desserts



الحلويات

Choice of Ice Cream (2 scoops) Choose from Vanilla, Strawberry or; Chocolate	9.00	اختيارك من الايس كريم ملعقتين فانيلا .فراوله او شيكولا
Paan Shot (A must try) Paan flavoured shot to refresh your flavours	12.00	بان شوت يجب تجربته اضف الي نكهتك نكهه جديده
Hot Chocolate Fudge Scoop of Vanilla ice cream topped with chocolate syrup and roasted nuts	12.00	فودج الشيكولا الساخنه ملعقة من ايس كريم فانيلا مغطاة بصوص الشيكولا والمكسرات
Umm Ali Middle eastern pudding made up of milk, cream, and nuts	15.00	ام علي نكهه شرقيه أرز باللبن مطبوخ بالقشطة والمكسرات
Dessert of the day (Chef's Special)	25.00	حلوي اليوم مميزة من الطاهي



beverages

المشروبات

Mineral Water(S L)	5.00 / 7.00	مياة معدنيه صغيره كبيره
Aerated Drinks	7.00	مشروبات غازيه
Sparkling Water	10.00	مياه فواره
Fresh Lime Soda	11.00	ماء الصودا بالليمون
Fresh Juices	12.00	عصير طازج
Masala Chaach	12.00	ماسالا تشاتش
Sweet Lassi	12.00	حلوي لاسي
Cold Coffee	15.00	قهوة باردة
Milk Shake	15.00	ميلك تشيك
(Strawberry Vanilla Chocolate)		فراوله فانيلا شيكولا
Pinacolada	16.00	بيناكولادا
Fruit Punch	14.00	بانش فروت
Ice Tea (Mint/Lemon)	11.00	الشاي المثلج (نعناع / ليمون)
Fresh lime soda (Sweet/Salty)	10.00	صودا ليمون (حلو / مالح)

Mocktails

Mocktails		موكتليس
Minty Cooler	20.00	نعناع مثلج
Blue Angel	20.00	بلو انجل
Strawberry Mojito	20.00	موهيتو فراوله

Hot Beverages

Selection of TEA	10.00	اختيارك من الشاي
Turkish Coffee	15.00	قهوة تركي
Cappuccino	15.00	ڪابيتشين و
Espresso	15.00	اسبريسو
Café Latté	16.00	كافيه لاتيه
Hot Chocolatē	16.00	شيكولا ساخنه











المشروبات الساخنة

(All Prices are in AED and inclusive of all taxes excluding 5% VAT)



P.O Box: 7764

Tel: +971 (9) 202 3333 | www.vhotel.com

🚹 🎯 vhotelfujairahcorniche