



H *Holiday Inn*[®]

AN IHG[®] HOTEL

ABU DHABI DOWNTOWN

Eats & treats

La Piazza menu



Appetizers and Salads

Smoked Salmon	56
With condiments horseradish sauce, capers and sliver onions	
Classic Caesar salad (D, G)	38
With romaine lettuce, parmesan cheese and croutons	
Grilled chicken	48
Grilled shrimps	50
Greek salad (D, V)	35
Small cut romaine lettuce with tomatoes, cucumbers and feta cheese, Kalamata olives, green bell peppers, oregano tossed with lemon vinaigrette dressing	
Mixed green leaves salad (V)	31
Romaine lettuce, frieze lettuce ,rocket leaves red cherry tomatoes, vinaigrette dressing	
Fattoush	25
Diced tomatoes, cucumber, onion, lettuce mixed with pomegranate molasses, white vinegar, olive oil and lemon juice. Garnished with fried pita bread	
Oriental mezzeh platter	48
Hummus, mutable, tabbouleh, cheese Fatayer, spinach Fatayer, with fresh Arabic bread and mixed pickles.	

Hot Appetizers

Chicken shawarma (G)	30
Served with a garlic sauce and French fries	
Mexican wrap (D, G)	50
Fajita marinated grilled chicken with red cheddar cheese, guacamole, sour cream & tomato salsa wrapped in tortilla bread	
Vegetable spring rolls	30
With sweet chili dipping sauce	
Indian vegetable samosa	30
With sweet mango chutney and mint chutney	
Spinach fatayer	30

V - Vegetarian | N - Contains Nuts | A - Contains Alcohol | G - Contains Gluten | D - Diabetic Friendly
Please alert your server on any allergies you may have

All prices are in UAE dirham and are inclusive of all applicable service charges, local fees and taxes

المقبلات والسلطات

٥٦	سلمون مدخن مع التوابل وصوص الفجل الحار، والكبر وقطع البصل
٣٨ ٤٨ ٥٠	سلطة سيزار الكلاسيكية (م.م.س، غ) مع الخس، وجبنة بارميزان، وقطع خبز محمص مع الدجاج المشوي مع الروبيان المشوي
٣٥	سلطة يونانية (م.م.س، ن) خس روماني صغير مع قطع الطماطم و الخيار وجبنة الفيثا وزيتون كالاماتا والفلفل الأخضر وتوابل أوريغانو، مع عصير الليمون
٣١	سلطة خضراء مشكلة (ن) أوراق الخس الإفرنجي والخس الروماني والجرجير وطماطم الكرز الحمراء مع صوص الخل
٢٥	فتوش قطع الطماطم والخيار والبصل والخس، مع دبس الرمان والخل الأبيض وزيت الزيتون وعصير الليمون، ومزين بالخبز العربي المقلي
٤٨	أطباق العزة الشرقية الحمص والمتبل والتبولة وفطائر الجبنة وفطائر السبانخ، مع الخبز العربي الطازج والمخللات المشكلة

المقبلات الساخنة

٣٠	شاورما الدجاج (غ) يقدم مع صلصة الثوم والبطاطا المقلية
٥٠	لفائف مكسيكية (م.م.س، غ) فاهيثا الدجاج المشوي المتبل مع جبنة الشيدر الأحمر، جوكامولي، كريمة حافضة وسلطة الطماطم ملفوفة في خبز التورتيليا
٣٠	سبرينغ رولز بالخضروات مع غموس الصوص الحلو الحار
٣٠	ساموسا الخضروات الهندية مع صلصة المانجو والنعناع
٣٠	فطائر السبانخ

ن - نباتي | م - يحتوي على المكسرات | ك - يحتوي على الكحول | غ - يحتوي على الغولتين | م.م.س - مناسب لمرضى السكري الغولتين
يرجى أن كانت لديك أي حساسية من مكونات الطعام إبلاغ مقدم الخدمة

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي وتشمل رسم الخدمة وجميع
الرسوم الحكومية المحلية والضرائب

Soup

<i>Soup of the day</i>	31
<i>Cream of tomato soup (D, G)</i> With toasted bread crouton	31
<i>Chicken vegetables clear soup</i> Diced chicken ,carrots, zucchini, asparagus	31
<i>Traditional Arabic lentil soup</i> With Arabic bread croutons and lemon wedges	31

Sandwiches / Burgers

<i>Club sandwich (D, G)</i> Your choice of brown or white bread with Iceberg lettuce, tomatoes, fried egg, grilled chicken breast and turkey bacon, thinly sliced Cheddar cheese	40
<i>Steak sandwich</i> Tender grilled beef sirloin steak with iceberg lettuce, tomato and caramelized onions on a toasted French baguette bread	50
<i>Burger (D, G)</i> 200 grams of beef OR chicken patty with lettuce, cheddar cheese and crispy bacon, fried egg, gherkins	50
<i>Healthy club sandwich (D, G)</i> With brown bread, pesto mayonnaise and Emmental cheese, served with a mixed salad	40

All sandwiches are served with French fries

V - Vegetarian | N - Contains Nuts | A - Contains Alcohol | G - Contains Gluten | D - Diabetic Friendly
Please alert your server on any allergies you may have

All prices are in UAE dirham and are inclusive of all applicable
service charges, local fees and taxes

السندويشات / البرغر

- ٤٠ **كلوب سندويتش (م.م.س، غ)**
اختيارك من خبز القمح الكامل أو الخبز الأبيض، مع
خس، طماطم، بيض مقلي، صدر دجاج مشوي، ديك رومي مقدد،
مع شرائح رقيقة من جبن شيدر
- ٥٠ **لفائف مكسيكية (م.م.س، غ)**
فاهيتا الدجاج المشوي المتبل مع جبنة الشيدر الأحمر،
جوكامولي، كريمة حامضة وسلطة الطماطم ملفوفة في خبز التورتيليا
- ٥٠ **ساندويتش ستيك**
ستيك بقري مشوي من لحم الخاصرة، مع خس،
طماطم، بصل بالكزامل، على خبز باغيت فرنسي
- ٤٠ **برغر (م.م.س، غ)**
٢٠٠ غرام من لحم البقر أو الدجاج، مع خس، جبن
شيدر، لحم مقدد مقرمش، بيض مقلي، خيار محبب
- ساندويتش كلوب مع الخبز الأسمر، جبنة الإيمنتال،
مايونيز البيستو، ويقدم مع سلطة مشكلة

Pizza / Pasta

<i>Spaghetti Bolognese</i>	50
Minced beef cooked tomato concasse gently simmered for at least 3 hours. Originating from Bologna, and finished with grated parmesan cheese and fresh basil leaves	
<i>Pasta carbonara</i>	45
Penne pasta Carbonara is an Italian dish from Rome made with egg yolk and bacon with hard parmesan cheese and creamy sauce	
<i>Pasta Tagliatelle creamy pesto</i>	45
A sauce originating from Genova in the Liguria region of northern Italy. Pesto contains basil, pine seeds, parmesan cheese and extra virgin olive oil	
<i>Pasta Arrabbiata</i>	45
A Roman Penne pasta dish finished with a sauce tomatoes, basil and red chili peppers cooked in olive oil and served with freshly chopped parsley	
<i>Pizza chicken and mushroom</i>	60
Home made fresh dough with mozzarella cheese, chicken, mushroom & basil leaves	
<i>Pizza pepperoni</i>	65
Home made fresh dough with mozzarella cheese ,pepperoni & basil leaves	
<i>Pizza margherita</i>	50
Home made fresh dough, tomato sauce, grated mozzarella cheese and fresh basil	
<i>Pizza vegetariana</i>	50
Tomato sauce, mozzarella cheese, grilled eggplant, artichoke, sliced black olives bell pepper and mushroom	

V - Vegetarian | N - Contains Nuts | A - Contains Alcohol | G - Contains Gluten | D - Diabetic Friendly
Please alert your server on any allergies you may have

All prices are in UAE dirham and are inclusive of all applicable service charges, local fees and taxes

المعكرونة / البيتزا

- 0٠ **سباغيتي بولونيز**
صلصة لحم البقر المفروم وكونكاس الطماطم المطبوخة لما لا يقل عن ٣ ساعات، (بلد المنشأ بولونيا وإيطاليا)، ثم يرش عليها جبنة بارميزان مبشورة وأوراق الريحان الطازجة
- ٤٥ **معكرونة كاربونارا**
معكرونة بيني كاربونارا هو طبق إيطالي من روما يُعد من صفار البيض واللحم المقدد، مع جبن البارميزان الصلب وصلصة دسمة
- ٤٥ **معكرونة تاجلياتيل مع بيستو دسمة**
صلصة نشأت من غينوفا في منطقة ليغوريا شمال إيطاليا. وتحتوي البيستو على الريحان وبذور الصنوبر وجبن البارميزان وزيت الزيتون البكر الممتاز
- ٤٥ **معكرونة الارابيئاتا**
طبق معكرونة روماني مع صلصة الثوم، الطماطم، الحبق والفلفل الحار الأحمر المطبوخ بزيت الزيتون، ويقدم مع البقدونس المفروم الطازج.
- ٦٠ **بيتزا الدجاج والفطر**
عجينة منزلية طازجة مع جبن الموزاريلا، الدجاج، الفطر، أوراق الريحان
- ٦٥ **بيتزا بيروني**
عجينة منزلية طازجة مع جبن الموزاريلا، البيبروني، أوراق الريحان
- ٥٠ **بيتزا مارغريتا**
عجينة منزلية طازجة مع صلصة الطماطم، جبن الموزاريلا المبشور، الريحان الطازج
- ٥٠ **بيتزا نباتية**
صلصة الطماطم، جبن الموزاريلا، باذنجان مشوي، كوسه، مع قطع الزيتون الأسمر والفلفل والفطر

Main Courses from the grill

Grilled Shrimps (5 pieces) (D,G)	100
Served with Steamed garden vegetables, French fries, lemon butter sauce	
Sirloin Steak (200 grams) (D,G)	90
Served with Sautéed garden vegetables, French fries, pepper sauce or mushroom sauce	
Grilled Rib Eye Steak (200 grams) (D,G)	90
Served with Steam garden vegetables ,grilled tomato, French fries, peppercorn sauce	
Angus filet steak (200 grams) (D,G)	90
Served with sautéed garden vegetables, steak fries, pepper sauce or mushroom sauce	
Grilled Half chicken (D,G)	45
Served with grilled vegetables, French fries or potato wedges, mushroom sauce or peppercorn sauce	
Australian lamb chops (4 pieces) (D,G)	70
Served with steamed garden vegetables, steam rice or French fries, mint sauce	
Pan seared Norwegian Salmon filet (200 grams) (D,G)	80
Served with sautéed spinach roasted new potatoes, lemon butter sauce	

V - Vegetarian | N - Contains Nuts | A - Contains Alcohol | G - Contains Gluten | D - Diabetic Friendly
Please alert your server on any allergies you may have

All prices are in UAE dirham and are inclusive of all applicable
service charges, local fees and taxes

الوجبات الرئيسية المشاوي

- ١٠٠ **روبيان مشوي (0 قطع) (م.م.س، غ)**
يُقدم مع الخضار السوتيه المطبوخ على البخار،
والبطاطا الطازجة، وصلصة الزبدة والليمون
- ٩٠ **ستيك السيراليون (٢٠٠ غرام) (م.م.س، غ)**
يُقدم مع الخضار السوتيه، البطاطا الطازجة، صلصة الفلفل،
أو صلصة الفطر
- ٩٠ **شريحة لحم بقري مشوي (٢٠٠ غرام) (م.م.س، غ)**
يُقدم مع الخضار السوتيه المطبوخ على البخار، والطماطم
المشوية، والبطاطا الطازجة، وصلصة الفلفل
- ٩٠ **شريحة لحم فيليه انجوس (٢٠٠ غرام) (م.م.س، غ)**
يُقدم مع الخضار السوتيه، شريحة لحم مقليه، واختيارك
من صلصة الفلفل أو الفطر
- ٤٥ **نصف دجاج مشوي (م.م.س، غ)**
يُقدم مع الخضار السوتيه، والبطاطا الطازجة،
أو بطاطس ودجز، واختيارك من صلصة الفطر، أو صلصة الفلفل
- ٧٠ **شرائح غنم استرالي (٤ قطع) (م.م.س، غ)**
يُقدم مع الخضار السوتيه المطبوخ على البخار، أو الأرز
المطبوخ على البخار، أو البطاطا المقليه، وصلصة النعناع
- ٨٠ **فيليه السلمون النرويجي (٢٠٠ غرام) (م.م.س، غ)**
يُقدم مع السبانخ السوتيه، البطاطا المشوية، صلصة الحامض مع الزبدة

ن - نباتي | م - يحتوي على المكسرات | ك - يحتوي على الكحول | غ - يحتوي على الغولتين | م.م.س - مناسب لمرضى السكري الغولتين
يرجى أن كانت لديك أي حساسية من مكونات الطعام إبلاغ مقدم الخدمة

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي وتشمل رسم الخدمة وجميع
الرسوم الحكومية المحلية والضرائب

Oriental Favorites

<i>Middle Eastern mixed grill</i>	90
Lamb chops, shish kebab and Kofta (minced lamb) shish tawouk (chicken breast skewer) served with saffron rice and pickles	
<i>Shish tawouk</i>	40
Tender grilled chicken breast, marinated in saffron & lemon juice, served with steamed rice or French fries	
<i>Seafood mixed grill</i>	130
Half grill lobster, salmon fish, shrimps and calamari served with rice And capers lemon butter sauce	
<i>Chicken tikka masala</i>	55
Boneless chicken with tomatoes and cashew nut gravy, served with steamed basmati rice and condiments	
<i>Indian vegetable curry</i>	40
Tomato and onion base gravy, served with steamed rice	
<i>Fragrant biryani</i>	
Cooked with traditional spices in fragrant rice with condiments and your choice of:	
chicken	45
Mutton	55
Vegetables	40
Shrimps	60

Desserts

<i>Fresh exotic fruit platter</i>	35
<i>Ice cream selection</i>	35
Three scoops choices of vanilla, strawberry or chocolate	
<i>Classic creme brulee</i>	35
Vanilla flavored milk custard with caramelized sugar	
<i>Baked cheese cake</i>	35
Traditional cheese cake with blueberry topping	
<i>Um Ali</i>	35
Baked puff pastry with pistachio	
<i>Chocolate brownies with vanilla ice cream</i>	35

V - Vegetarian | N - Contains Nuts | A - Contains Alcohol | G - Contains Gluten | D - Diabetic Friendly
Please alert your server on any allergies you may have

All prices are in UAE dirham and are inclusive of all applicable service charges, local fees and taxes

الوجبات الشرقية المفضلة

٩٠	مشاوي عربية مشكلة تكة غنم، شيش كباب وكفتة (غنم)، شيش طاووق (من صدور الدجاج)، يُقدم مع أرز بالزعفران والمخللات
٤٠	شيش طاووق تندر صدور دجاج مشوية، منقوعة في الزعفران وعصير الليمون، يقدم مع الأرز المطبوخ على البخار أو البطاطا الطازجة
١٣٠	مشاوي بحرية مشكلة نصف أم الروبيان مشوي، سمك سلمون، روبيان وكاليمارى يُقدم مع الأرز، وصلصة الحامض مع الكبر والزبد
٥٥	دجاج تيكا ماسالا دجاج مخلي مع الطماطم والكاجو ومرق الدجاج، يُقدم مع أرز بسمتي مطهو على البخار والبهارات
٤٠	الخضار الهندية بالكاري مرقة الطماطم والبصل، تقدم مع الأرز المطبوخ على البخار
٤٥	عبق البرياني المطبوخ مع التوابل التقليدية في الأرز الشهي بالبهارات واختيارك من: الدجاج لحم الغنم الخضروات الروبيان
٥٥	
٤٠	
٦٠	

الحلويات

٣٥	طبق الفواكه الطازجة
٣٥	اختيارك من الآيس كريم ثلاث بولات من اختيارك من الفانيليا، أو الفراولة، أو الشوكولاتة
٣٥	كريمة البروليه الكلاسيكية كاسترد الحليب بنكهة الفانيليا مع السكر المكرمل
٣٥	كعكة الجبن كعكة الجبن التقليدية المزينة بالعنبيّة
٣٥	أم علي عجينة ألفطير المخبوزة بالفسق
٣٥	براونيز الشوكولاتة بآيس كريم الفانيليا

Beverages

Hot Beverages

<i>American Coffee</i>	18
<i>Espresso</i>	15
<i>Café Latte</i>	18
<i>Cappuccino</i>	18
<i>Turkish Coffee</i>	15
<i>Hot Chocolate</i>	18
<i>English breakfast tea</i>	18
<i>Moroccan mint tea</i>	18
<i>Earl grey tea</i>	18
<i>Green tea</i>	18
<i>Chamomile tea</i>	18

Soft Drinks

<i>Coca Cola</i>	18
<i>Diet Coke</i>	18
<i>Sprite</i>	18
<i>Diet Sprite</i>	18
<i>Fanta</i>	18
<i>Perrier</i>	20
<i>Tonic water</i>	18
<i>Soda water</i>	18
<i>Ginger ale</i>	18
<i>Redbull (energy drink)</i>	35
<i>Bottle Water (small)</i>	9
<i>Bottle Water (large)</i>	15

Chilled Juices

<i>Orange</i>	18
<i>Pineapple</i>	18
<i>Mango</i>	18
<i>Apple</i>	18

Fresh Juices

<i>Orange</i>	25
<i>Tomato</i>	25
<i>Mango</i>	25
<i>Pineapple</i>	25
<i>Cocktail</i>	25

All prices are in UAE dirham and are inclusive of all applicable service charges, local fees and taxes

المشروبات

المشروبات الساخنة

١٨	قهوة أميركية
١٥	إسبريسو
١٨	كأفيه لاتيه
١٨	كابتشينو
١٥	قهوة تركي
١٨	شوكولا ساخنة
١٨	شاي الإفطار الانجليزي
١٨	شاي مغربي بالنعناع
١٨	شاي إيرل غراي
١٨	شاي أخضر
١٨	شاي البابونج

المشروبات الغازية

١٨	كوكا كولا
١٨	كولا دايت
١٨	سبرايت
١٨	سبرايت دايت
١٨	فانتا
٣٠	بيريه
١٨	ماء تونيك
١٨	مياه صودا
١٨	مزر الزنجبيل
٣٥	ريد بول (مشروب الطاقة)
٩	مياه معدنية (صغيرة)
١٥	مياه معدنية (كبيرة)

عصائر باردة

١٨	برتقال
١٨	أناناس
١٨	مانجو
١٨	تفاح

العصائر الطازجة

٢٥	برتقال
٢٥	طماطم
٢٥	مانجو
٢٥	أناناس
٢٥	كوكتيل

Shake

<i>Banana milk shake</i>	30
<i>Chocolate milk shake</i>	30

Cocktails

<i>Pinacolada</i>	30
<i>Arizona sunset</i>	30
<i>Coconut lavender lemonade</i>	30
<i>Mojito cosmopolitan</i>	30
<i>Mai Tai</i>	30

Alcoholic Beverages

Aperitif

<i>Martini Dry</i>	28
<i>Martini Rosso</i>	28
<i>Martini Bianco</i>	28
<i>Ricard Campar</i>	28
<i>Pernod</i>	28
<i>Pimms No. 1</i>	28

Spirits

<i>Absolut Vodka</i>	35
<i>Smirnoff Blue Vodka</i>	35
<i>Bacardi Rum</i>	35
<i>Gordon Gin</i>	35

Regular Whisky

<i>J.W. Red Label</i>	35
<i>J & B Rare</i>	35
<i>White Label (Dewar's)</i>	35
<i>Famous Grouse</i>	35

All prices are in UAE dirham and are inclusive of all applicable service charges, local fees and taxes

المخفوق

٣٠	ميلك شيك الموز
٣٠	ميلك شيك بالشوكولاتة

الكوكتيل

٣٠	بيننا كولادا
٣٠	أريزونا صن ست
٣٠	الليمون اللافندر بجوز الهند
٣٠	موجيتو كوزموبوليتاني
٣٠	ماي تاي

المشروبات الكحولية

فاتح للشهية (ابيريتيف)

٢٨	مارتيني دراي
٢٨	مارتيني روسو
٢٨	مارتيني بيانكو
٢٨	ريكارد كامبار
٢٨	برنود
٢٨	بيمس رقم ١

سيرينس

٣٥	فودكا أبسلوت
٣٥	فودكا (سيمرنوف بلو)
٣٥	رم (بكاردي)
٣٥	جن (غوردون)

ويسكي عادي

٣٥	جونني والكر ريد ليبل
٣٥	جي & بي رير
٣٥	ديوارس وايت ليبل
٣٥	فيموس جراوس

Premium Whisky

<i>J.W. Black Label</i>	45
<i>Chivas Regal</i>	45
<i>Canadian Club</i>	45
<i>Jack Daniels</i>	45
<i>Glenfiddich</i>	45

Sherry

<i>Tio Pepe</i>	31
<i>Harveys</i>	31

Liqueurs

<i>Sambuca</i>	30
<i>Baileys</i>	30
<i>Grappa</i>	30

Cognac

<i>Hennessy VSOP</i>	56
<i>Remy Martin VSOP</i>	56
<i>Remy Martin XO</i>	94

Beers

<i>Heineken</i>	30
<i>Fosters</i>	30
<i>Beirut</i>	30
<i>Stain lager</i>	30
<i>Corona</i>	30

Champagne

<i>Cuvee Saphir Brut NV, Claude Baron</i>	688
<i>Cuvee Perle Rose NV, Claude Baron</i>	750

بريميوم ويسكي

٤٥	جونى والكر بلاك ليبل
٤٥	شيفاس ريغال
٤٥	كاناڊيان كلوب
٤٥	جاك دانيلز
٤٥	غلين فيديش

شيري

٣١	تيو بيبى
٣١	هارفيس

ليكرز

٣٠	سامبوكا
٣٠	بيليز
٣٠	جراڤا

كونياك

٥٦	هينيس (VSOP)
٥٦	ريمي مارتين (VSOP)
٥٦	ريمي مارتين (XO)

البيرة

٣٠	هاينكن
٣٠	فوسترز
٣٠	بيروت
٣٠	ستين لاجر
٣٠	كورونا

شامبانيا

٦٨٨	كافي سفير بروت نيفادا، كلود بارون
٧٥٠	كافي بيرل روز نيفادا، كلود بارون

Sparkling Wine

<i>Cook's Sparkling Brut NV</i>	194
<i>Pierlant Brut Sparkling Wine</i>	200
<i>Jacob's Greek Pinot Noir</i>	219

Rose Wine

<i>Cuvée Serpolet</i>	244
<i>Côtes de Provence</i>	244
<i>Henri Fabre</i>	244

Red Wine

<i>Chianti DOCG, Gabbiano (Italy)</i>	219
<i>Château Laborde, Médoc, Borie Manoux (France)</i>	275
<i>Shiraz, Bin 50, Lindemans (Australia)</i>	275

White Wines

<i>Pinot Grigio DOC, Gabbiano (Italy)</i>	275
<i>Chardonnay, Bin 65, Lindemans (Australia)</i>	275
<i>Chablis 1er Cru 'Fourchaume', La Chablisienne (France)</i>	400

House Wine (Red/White)

<i>Cabernet Sauvignon, Antares (Chile) and Jacobs Creek (Australia)</i>	156
<i>Chardonnay, Antares (Chile) and Sauvignon Jacobs Creek (Australia)</i>	156
<i>House wine (White/Red) Per Glass</i>	31

Cocktails

<i>Bloody Mary</i>	40
<i>Mai Tai</i>	40
<i>Margarita</i>	40
<i>Cosmopolitan</i>	40
<i>Mojito</i>	40
<i>Daiquiri</i>	40

نبيذ فوار

١٩٤	كوك بروت نيفادا فوار نبيذ بريليانت بيرت فوار جاكوب جريك بينو نوار
٢٠٠	
٢١٩	

نبيذ وردي

٢٤٤	كافي سيربولت كوتيس دي بروفينسي هنري فابر
٢٤٤	
٢٤٤	

نبيذ احمر

٢١٩	شانتي (DOCG) جابيانو (ايطاليا) شاتو لابورد، ميدوك، بوري مانوكس (فرنسا) شيراز، بن ٥٠، ليندماس (أستراليا)
٢٧٥	
٢٧٥	

نبيذ أبيض

٢٧٥	بينو غريكيو (DOC) غابيانو (ايطاليا) كاردوني، بن ٦٥، ليندماس (أستراليا) شابلي (erl) فورشام، لا غابليسين (فرنسا)
٢٧٥	
٤٠٠	

نبيذ منزلي (أبيض / أحمر)

١٥٦	كابرنيه سوفينون، انتاريس (تشيلي) و جاكوبس كريك (أستراليا) شاردوني، انتاريس (تشيلي) و سوفينون جاكوبس كريك (أستراليا) نبيذ (أبيض / أحمر) كاس
١٥٦	
٣١	

كوكتيلات

٤٠	بلودي ماري ماي تاي مرغريتا كوزموبوليتان موخيتو دايكييري
٤٠	
٤٠	
٤٠	
٤٠	
٤٠	



Holiday Inn®

AN IHG® HOTEL

ABU DHABI DOWNTOWN