



G · A · R · N · E · T

MEDITERRANEAN CULINARY



GARNET MEDITERRANEAN MENU

STARTERS

BURRATA Multicolor Tomatoes, Pea Purée, Aged Balsamic Glaze, Truffle Crisp	4.900
BARLEY AND BABY SPINACH Pearl Barley, Semi-Dried Tomato, Beetroot Pesto, Chargrilled Courgettes, Baby Spinach, Almond Flakes and Toasted Pumpkin Seeds	4.500
PRAWN & ROCA SALAD Grilled Prawn, Roca Leaves, Medjool Dates and Pomegranate Dressing	6.500
BEEF CARPACCIO WITH CITRUS DRESSING Thinly Sliced Marinated Beef Tenderloin, Rocket Leaves, Capers, and Parmesan Shavings	6.500
SMOKED DUCK AND LENTILS Puy Lentils with Smoked Duck Breast and Salad Leaves	6.800
APPLE, AVOCADO AND KING CRAB SALAD WITH GAZPACHO King Crab, Tomato, Black Olives, Lemon Dressing with Yellow Gazpacho	6.800
TUNA TARTAR Tuna Tartar with Avocado, Lemon Balsamic Dressing and Poached Quail Egg	6.800
MOULES SAFFRON Saffron Sautéed Mussels Served with Toasted Bread	6.800

SOUPS

SOUPE À L'OIGNON French Onion Soup Flavored with Beef Jus and Served with Cheese Croutons	4.100
LOBSTER BISQUE Lobster Flavored with Basil and Dry Strawberries	4.100



GARNET MEDITERRANEAN MENU

MAIN COURSES

BABY CHICKEN FREEKEH Pan-Seared Tender Baby Chicken on a Bed of Fluffy Freekeh topped with Golden Toasted Almonds	8.200
CHICKEN SOUVLAKI Greek Marinated Chicken Tenders on a Bed of Cucumber, Fresh Tomatoes, Kalamata Olives served with Yoghurt and Cucumber Dip	8.200
LAMB TAGINE Moroccan Flavored Lamb Shoulder Cubes, Caramelized Prunes	8.900
ROASTED LAMB RACK Slow Cooked Cherry Tomatoes, Roasted Eggplant and Herbs, Crispy Potato Cubes Rosemary Lamb Jus	9.200
GRILLED BLACK ANGUS BEEF TENDERLOIN Seared Foie Gras, Turned Potato, Glazed French Beans and Truffle Sauce	15.800
ROASTED SALMON FILET Served on a Light Parsley Carnaroli Risotto, Topped with Crispy Fennel Shavings	10.800
SEABASS FILLET, ZUCCHINI AND BROAD BEANS Poached Fish Fillet, Sautéed Zucchini and French Beans, Capsicum Props	10.800
PASTA & RISOTTO	
PORCINI MUSHROOMS RISOTTO Butternut Squash Purée, Celery Root Drops, Fresh Herbs	7.500
BEEF RAGOUT Homemade Pappardelle with Slow Cooked Beef Ragout, Served with Parmesan Shavings	7.200
LOBSTER RAVIOLI Citrus Carrot Cream, Coriander Leaves	8.200



GARNET MEDITERRANEAN MENU

DESSERTS

WARM APPLE CRUMBLE, SALTED CARAMEL 3.800

CHOCOLATE FONDANT 4.200
Served with Vanilla Ice Cream

TASTINGS OF HOMEMADE CRÈME BRÛLÉE 3.800

TIRAMISU 4.200
Classic Italian Dessert, Coffee and Mascarpone Cream

TART TATIN 3.800
Caramelized Pears, Crispy Puff Pastry, Vanilla Ice Cream

ASSIETTE DE FROMAGES 4.900
Collector's Cheese Board with Accompaniments & Condiments



GARNET MEDITERRANEAN MENU

BEVERAGES - ONYX MOCKTAILS

MOLASSES MULE 4.000
Molasses Syrup, Cranberry, Mint and Ginger Ale

WATERMELON MINT BREEZE 4.000
Fresh Watermelon, Fresh mint, Pomegranate Syrup

ROSEMARY BLUEBERRY SMASH 4.000
Rosemary, Blueberry Purée, Honey, Lemon juice, Soda

LEMON WITH MINT 4.000
Fresh Mint, Lime Juice, Sugar Syrup

FRUIT DELIGHT 4.000
A Blended Mango Juice with Fresh fruits

KIWI STRAWBERRY COOLER 5.000
Kiwi, Strawberry, Raspberry Syrup, Orange Juice, Lychee Juice, Strawberry Purée, Lime Juice

GREEN KALE 4.000
Kale Leaves, Chia Seeds, Passion Fruit and Greek Yogurt

MOJITO MOCKTAILS

PASSION FRUIT MOJITO 4.000

GREEN APPLE MOJITO 4.000

LEMON BASIL MOJITO 4.000

SMOOTH & CREAMY

VERY BERRY 4.000
Mixed Berries, Banana, Soy Milk

MANGO TREATS 4.000
Mango, Orange, Banana, Yoghurt



GARNET MEDITERRANEAN MENU

SOFT DRINK

- Pepsi
 - Light Pepsi
 - 7up, Diet 7up
 - Mirinda
 - Soda
 - Tonic
 - Better Lemon
 - Ginger Ale
- 2.300

RED BULL

(Watermelon, Coconut, and Sugar Free)

3.000

FRESHLY SQUEEZED JUICES

- Orange
 - Lemonade
 - Carrot
 - Watermelon
 - Pineapple
- 2.900
-

WATER

MINERAL WATER 330ML 1.500

MINERAL WATER 750ML 2.500

SPARKLING WATER SMALL 2.500

SPARKLING WATER LARGE 3.500



GARNET MEDITERRANEAN MENU

HOT DRINKS

Espresso (Ristretto, Lungo)	2.250
Macchiato	2.250
Double Espresso	2.500
American Coffee	2.500
Filter Coffee	2.500
Cappuccino	2.500
Café Latte	2.500
Spanish Latte	2.500
Flat White	2.500
Cortado	2.500
Café Mocha	2.500
Turkish Coffee	2.250
Hot Chocolate	3.000
Arabic Coffee	2.500

TEA SELECTION

Organic English Breakfast Tea	2.700
Marrakech Mint	2.700
Chamomile	2.700
Green Tea	2.700
Earl Grey	2.700



GARNET MEDITERRANEAN MENU

ICED DRINK

Iced Americano	2.600
----------------	-------

Iced Latte	2.600
------------	-------

Iced Spanish Latte	2.600
--------------------	-------

Iced Mocha	2.600
------------	-------

Iced Matcha	2.600
-------------	-------

Iced Tea (Lemon, Peach)	2.600
-------------------------	-------

Affogato	2.600
----------	-------

Milkshake (Vanilla, Chocolate, Cookies, and Cream & Strawberry)	2.600
--	-------

POWER SHOTS

Lemon Ginger	2.000
--------------	-------

Healthy Green	2.000
---------------	-------

Beet Apple Energy	2.000
-------------------	-------

ONYX HIGH TEA

A touch of style with a dash of class, try our spectacular Freshly Baked Scones with Jam and Clotted Cream, Assorted Sandwiches, Mini Pastries and Delicate Cakes.

High Tea is served with a freshly brewed Pot of the Finest Tea or your choice of Coffee or Hot Chocolate.	21.000
---	--------

(Served Daily in Our Onyx Lounge and Citrine Lounge from 5:00 pm to 7:00 pm)



قائمة الطعام

الطبق الرئيسي

8.200	فريخة الدجاج دجاج صغير مشوي يقدم مع الفريخة ومغطى باللوز المحمص
8.200	دجاج سوفلاكي دجاج على الطريقة اليونانية متبل على طبقة من الخيار، الطماطم الطازجة وزيتون الخلاماتا ويقدم مع سلطة الخيار اليونانية
8.900	طاجن اللحم قطع لحم الخنزير المغربي مع البرقوق المكمّل
9.200	ريش لحم مشوية طماطم كرزية مطهوه ببطء، باذنجان مشوي مع الأعشاب، مكعبات بطاطس مقرمشة، الطليل الجبل، مرقة اللحم
15.800	ستيك التندرلويين لحم الانغوس المشوي كبد البطة، بطاطا مقشرة مقلية، فاصوليا خضراء فرنسية وصلصة الترافل
10.800	فيليه سمك السلمون المشوي تقدم مع ريزوتو كارنارولي بالبقونس، مع رشّة رقائق الشمر المقرمشة
10.800	فيليه سمك السيباس فيليه السمك تقدم مع الخوسا و الفاصوليا الفرنسية والفلفل الحلو الرومي
الباستا والريزوتو	
7.500	ريزوتو فطر البورشيني بيوريه قرع الجوز، حبوب الرفس، أعشاب طازجة
7.200	معكرونة البارديل باللحم البقري باستا بارديل محضرة محلياً مع لحم البقر مطبوخ ببطء، تقدم مع جبنة بارميزان مبشورة
8.200	معكرونة الرافيولي باللوبستر مع كريمة الحمضيات والجزر، أوراق الخبزيرة



قائمة الطعام

المقبلات

4.900	سلطة البوراتا طماطم مشكّلة، بازلاء مهروس، خل البلسميك المعتق، ترافل مقرمش
4.500	سلطة السبانخ مع الشوفان حبوب الشعير، طماطم شبه مجففة، بيستو الشمندر، حوسا مشوية، سبانخ صغيرة، رقائق اللوز مع بذور اليقطين المحمص.
6.500	سلطة الروبيان والجرجير روبيان مشوي، أوراق الجرجير، تمر مجدول وتتبيلة الرمان
6.500	كارتاشيو اللحم مع تتبيلة الحمضيات شرائح لحم بقر متبلة، أوراق الجرجير، نبات الخبز وجبنة بارميزان مبشورة
6.800	بط مدخن مع العدس عدس على الطريقة الفرنسية مع صدر البط المدخن وأوراق خضراء
6.800	سلطة السلطعون بالتفاح والأفوكادو مع حساء الجازباتشو سلطعون، طماطم، زيتون أسود، تتبيلة الليمون مع صلصة الجازباتشو الصفراء
6.800	تونا تارتار تونا تارتار مع الأفوكادو، تتبيلة خل البلسميك مع الليمون وبيض السممان المسلوق
6.800	بلح البحر بالزعفران بلح البحر مع سوتيه الزعفران يقدم مع الخبز المحمص

الشوربة

4.100	شوربة البصل الفرنسية شوربة البصل الفرنسية بنكهة اللحم البقري مع قطع الخبز المحمص بالجبنة
4.100	شوربة اللوبستر لوبستر بنكهة الريحان وفراولة مجففة



قائمة الطعام

المشروبات / موكتيل أونيكس

4.000	مشروب مولا سييس ميول شراب قصب السكر، توت بري، نعناع مع الزنجبيل الغازي
4.000	مشروب بريرز البطيخ والنعناع بطيخ طازج، نعناع طازج، شراب الرمان
4.000	مشروب سماش بالتوت وأكليل الجبل أكليل الجبل، بيوريه التوت، عسل، عصير الليمون، صودا
4.000	مشروب الليمون بالنعناع نعناع طازج، عصير الليمون، شراب السكر
4.000	كوكتيل الفاكهة عصير المانجو مخلوط مع الفواكه الطازجة
5.000	مشروب الكيوي والفراولة كيوي، فراولة، شراب التوت، عصير برتقال، عصير الليتشى، بيوريه الفراولة، عصير الليمون
4.000	الكيل الأخضر أوراق الكيل، بذور الشيا، فاكهة باشن فروت وزبادي يوناني و مانجو
	موهيتو موكتيل
4.000	موهيتو باشن فروت
4.000	موهيتو تفاح أخضر
4.000	موهيتو الليمون والريحان
	سموثي وكريمي
4.000	سموثي التوت المشغل توت مشغل، موز، حليب الصويا
4.000	سموثي المانغو مانغو، برتقال، موز، زبادي



قائمة الطعام

الحلويات

3.800

حلوى التفاح الساخنة، كراميل مملح

4.200

فوندان الشوكولاتة
حلوى ايطالية كلاسيكية، كريمة الماسكربون والقهوة

3.800

حلوى كريم بروليه محضرة محلياً

4.200

تيراميسو
حلوى ايطالية كلاسيكية، كريمة الماسكربون والقهوة

3.800

تارت تاتين
كُمثرى مكرمل، بف بستري مقرمش، آيس كريم الفانيليا

4.900

طبق الأجبان المشكلة
تشكيلة من الجبن مع الاضافات



قائمة الطعام

المشروبات الساخنة

2.250	اسبريسو (الريستريتو، اللونغو)
2.250	ماكياتو
2.500	دبل اسبريسو
2.500	امريكانو
2.500	قهوة مفلترة
2.500	كابتشينو
2.500	لاتيه
2.500	سبانش لاتيه
2.500	فلات وايت
2.500	كورتادو
2.500	موكا كافييه
2.250	قهوة تركية
3.000	هوت تشوكليت
2.500	قهوة عربية

تشخيلة الشاي

2.700	شاي الافطار الانجليزي العضوي
2.700	شاي نعناع مراکش
2.700	شاي البابونج
2.700	شاي أخضر
2.700	شاي ايرل جراي



قائمة الطعام

مشروبات غازية

- بيبسي
- بيبسي لايت
- سفن اب، سفن اب دايت
- ميرندا
- صودا
- ماء تونيك
- شراب بيتر ليمون
- شراب الزنجبيل الغازي

2.300

رد بول

(بطيخ، جوز الهند وخالي من السكر)

3.000

عصير الفاكهة الطبيعي

- برتقال
- ليمون
- جزر
- بطيخ
- أناناس

2.900

مياه معدنية

مياه معدنية 330 مل

1.500

مياه معدنية 750 مل

2.500

مياه فوارة حجم صغير

2.500

مياه فوارة حجم كبير

3.500



قائمة الطعام

مشروبات مثلجة

2.600	آيس امريكانو
2.600	آيس لاتيه
2.600	آيس سبانيش لاتيه
2.600	آيس موكا
2.600	آيس ماتشا
2.600	شاي مثلج (ليمون، خوخ)
2.600	افوقاتو
2.600	ميلك شيك (فانيليا، شوكولاتة، كوكيز اند كريم، فراولة)

مشروبات الطاقة

2.000	شراب ليمون وزنجبيل
2.000	شراب أخضر صحي
2.000	شراب الشمندر والتفاح

شاي اونيكس مابعد الظهيرة

لمسة تجمع بين الأناقة والفخامة، استمتع بتجربة لذة السكونز المخبوزة والطازجة لدينا مع المربى وكريمة القشطة، تشكيلة من السندويشات، معجنات صغيرة والحُكك الشهية.

21.000

يتم تقديم شاي مابعد الظهيرة في ابريق يحتوي على أجود أنواع الشاي الطازج أو اختيارك من القهوة أو هوت تشوكليت.

(يتم تقديمه يومياً في لافج اونكس و لافج سيترين من الساعة 5:00 - 7:00 مساءً)





