



VITTORI PALACE
HOTEL & RESIDENCE



V Cafe

MENU

07:00am — 11:00pm



BREAKFAST

Healthy & Allergies

بوفيه الفطور الفاخر يقدم في مطعم فيتوري من الساعة 7.00am حتي 10.30am صباحاً
بانظاركم مع مجموعة من المأكولات والاطباق العالمية الفاخرة تقدم يوميا لارضاً أذواقكم


* بوفيه الفطور

أفوكادو توست

يقدم مع اختياركم من الخبز الالمانى متعدد الحبوب أو خبز منزوع
الجلوتين مع البيض و بذور عباد الشمس و رقائق الفلفل الحار مع
أوراق الجرجير الايطالي

Bushed Eggs- Avocado Toasted

Served with your choice of multigrain German bread or
gluten-free bread with eggs & sunflower seeds, chili
flakes and Italian arugula leaves.


45 SAR Cal : 253 cal/100g 

بيض البنديكت

يقدم مع اختياركم من الخبز الالمانى متعدد الحبوب أو خبز منزوع
الجلوتين مع السلمون المدخن وأوراق السبانخ وأضافة صوص
الهولنديز

Egg Benedict

Served with your choice of multigrain German bread or
gluten-free bread & smoked salmon & spinach leaves &
hollandaise sauce.


45 SAR Cal : 276 cal/100g 

جرانولا الزبادي اليوناني

تقدم مع التين الالمانى والبرتقال ومزيج من حبيبات التوت البري
وعسل الزهورالعطرية

Granola Greek Yogurt

Spanish figs & orange with Mix Berries wildflower &
aromatic flower honey


45 SAR Cal : 59 cal/100g 

عصيدة الشوفان والمكسرات العضوية

تطهي بحليب اللوز وموز القرغه ومزيج من حبيبات التوت البري
وعسل الزهورالعطرية

Organic Porridge

Organic Porridge banana & almond milk & berries with
Roasted almonds & maple syrup gluten & nuts

45 SAR Cal : 50 cal/100g 



الالبان
Dairy



الصويا
Soya



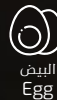
الفول السوداني
Peanuts



السمك
Fish



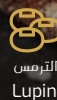
القشريات
Crustaceans



البيض
Egg



الغلوتين
Gluten



الترهس
Lupin



الرفويات
Molluscs



الكبريت
Sulfices



السمسم
Sesame



الخرجل
Mustard



الكرفس
Celery



المكسرات
Nuts

BREAKFAST

Healthy & Allergies

الكعكة النباتية

المتاح من الكيك النباتي الصحي مثل كيك الموز أو الجزر أو مذاقات اذري

Vegan Healthy Cake

The availability of healthy vegan cake such as banana or carrot cake or other flavors

25 SAR Cal : 217 cal/100g



فريتاتا بياض البيض

تقدم مع أوراق السبانخ وطماطم كرزية وجبنة الفيتا اليونانية

Egg White Frittata

Served with spinach leaves & cherry tomatoes and Greek feta cheese

45 SAR Cal : 165 cal/100g



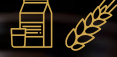
حبوب الفطور العضوية

رقائق الذرة أو رقائق النخالة أو حبوب الموسلاي مكس والجرانولا مع الموز و الفراولة الحليب حسب الطلب

Organic Mix Cereal

Corn flakes or bran flakes or muesli mix & granola with banana and strawberries With your choice of milk

45 SAR Cal : 62 cal/100g



الألبان
Dairy



الصويا
Soya



الفول السوداني
Peanuts



السمك
Fish



القشريات
Crustaceans



البيض
Egg



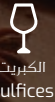
الغلوتين
Gluten



الترمس
Lupin



الرغويات
Molluscs



الكبريت
Sulfites



السمسم
Sesame



الخرشون
Mustard



الكرفس
Celery



المكسرات
Nuts

All Prices Included VAT الأسعار تشمل القيمة المضافة

BREAKFAST




On the Lighter Side

الوافل البلجيكي الذهبي

مبل سيروب وصوص الكراميل مع الفرولة والتوت البري

Crispy Golden Belgian Waffle

Maple syrup & caramel sauce with strawberries and cranberries


35 SAR Cal : 59 cal/100g   

فواكه موسمية طازجة

مزيج من الفواكه الاستوائية المتنوعة والتوت البري

Seasonal Fresh Fruit Platter

A mixture of assorted tropical fruits and cranberries



35 SAR Cal : 142 cal/100g 

فطائر با نكيك التوت

مبل سيروب وصوص الكراميل مع الفرولة والتوت البري

Berries Pancakes

Maple syrup & caramel sauce with strawberries and cranberries

35 SAR Cal : 227 cal/100g  





GENERAL BREAKFAST

سندويتش حلومي مشوي

خبز الشاباتا مع معجون الزيتون الأخضر , شرائح جبنة الحلومي المشوي , طماطم مجففة مع صوص رانش

Grilled Halloumi Sandwich

Ciabatta bread with green olive paste with grilled halloumi cheese slices & sundried tomatoes with ranch sauce.




35 SAR Cal : 393 cal/100g  

ساندويتش الفطور

شرائح خبز التوست مع البيض المقلي , اللحم المقدد , جبنة الشيدر

Breakfast Sandwich

Slices of toast with fried eggs & bacon & cheddar cheese

35 SAR Cal : 500 cal/100g   

بيض ارمني

قلابة بيض مع البيروني و الفلفل الحار , توابل الكاجون, سلة مخبوزات طازجة

Armenian Eggs

Egg fryer with pepperoni and chili with Cajun seasoning & fresh bakery basket


45 SAR Cal : 318 cal/100g  

شكشوكة

قلابة بيض الشكشوكه مع صلصة البندورة / الخضروات / الفلفل الأخضر / سلة مخبوزات طازجة

Shakshuka

Shakshuka egg frying pan with tomato sauce with vegetables and green pepper & fresh bakery basket

35 SAR Cal : 131 cal/100g 



الألبان
Dairy



الصويا
Soya



الفول السوداني
Peanuts



السمك
Fish



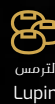
القشريات
Crustaceans



البيض
Egg



الغلوتين
Gluten



الترمس
Lupin



الرخويات
Molluscs



الكبريت
Sulfices



السمسم
Sesame



الخرذل
Mustard



الكرفس
Celery



المكسرات
Nuts

All Prices Included VAT الأسعار تشمل القيمة المضافة


COLD STARTERS

أفوكادو مكسيكي واكامولي

أفوكادو علي الطريقة المكسيكية مع الخضروات واوراق الكزبرة ,
فلفل حارمع ليمون, وتوابل الكاجون المكسيكي

Avocado Mexican Guacamole

Mexican-style avocado with vegetables & coriander
leaves & spicy pepper with lemon and Mexican Cajun
seasoning.


50 SAR Cal : 157 cal/100g 

سلطة كاربانتشيو اللحم البقري

شرائح لحم البقري مع الجبنة بارميزان ومزيج من أوراق الخس و
الجرجير وحببيبات الفلفل وملح الهيمالايا

Beef Pastrami Carpaccio Salad

Beef slices with parmesan cheese and mixture of
lettuce leaves & arugula & peppercorns and Himalayan
salt




60 SAR Cal : 119 cal/100g 

سلطة الاوميغا

شرائح السلمون المدخن وبيبي روبيان مع الكينوا والفاصوليا الأخضر,
صوص زيت الزيتون والليمون

Omega Salad

Smoked salmon slices and baby shrimp with quinoa,
green beans, olive oil and lemon sauce

60 SAR Cal : 121 cal/100g   

مقبلات لبنانية باردة

حمص, متبل, تبوله, فتوش, ورق عنب أختيارك من المخبوزات الطازجة

Lebanese Cold Mezza

Hummus - Mutable - Tabbouleh - Fatush - Vine Leave
with Your choice of fresh bakery basket


45 SAR Cal : 354 cal/100g

سلطة الكينوا مع الموزاريلا الكرزية

جبنة موزاريلا الكرزية مع الكينوا و اوراق الريحان والخس والجرجير مع
حببيبات البندورة والزيتون اليوناني تقدم مع , صلصة البلسمك , صلصة
الريحان

Quinoa salad with Cherry Mozzarella

Cherry mozzarella cheese with quinoa with basil leaves
& lettuce & arugula and tomato seeds and Greek olives
Served with balsamic sauce and basil sauce



45 SAR Cal : 155 cal/100g 

سلطة القيصر مع الدجاج المشوي

خس روماني مع جبنة بارميزان, لحم مقعد , خبز محمص , دجاج مشوي
تقدم مع صلصة القيصر

Chicken Caesar Salad

Romaine lettuce with parmesan cheese and bacon &
croutons & grilled chicken Served with Caesar sauce


45 SAR Cal : 200 cal/100g  

سلطة الشمندر

شمندر مع البرتقال ومزيج الأوراق الخضراء مع الرمان والجوز تقدم مع
صلصة الريحان

Beetroot Salad

Beetroot with orange and green leaves mix with
pomegranate and walnuts served with basil sauce

45 SAR Cal : 126 cal/100g 



اللبان
Dairy



الصويا
Soya



الفول السوداني
Peanuts



السماك
Fish



القشريات
Crustaceans



البيض
Egg



الغلوتين
Gluten



الترمس
Lupin



الرخويات
Molluscs



الكبريت
Sulfices



السسم
Sesame



الزبدل
Mustard



الكرفس
Celery



المكسرات
Nuts




SOUPS

حساء توم يوم

تقدم مع شرائح الخبز الفرنسي بالزبدة والأعشاب و الثوم مع لفائف اللانشوجه الاسبانية و الليمون

Tom Yum Soup

Served with slices French bread with herb butter with garlic and Spanish anchovy rolls with lemon


45 SAR Cal : 49 cal/100g   

حساء العدس الشرقي

حساء العدس العربي بالكمون تقدم مع الخبز العربي المحمص والليمون

lentil Soup

Arabic lentil soup with cumin served with toasted Arabic bread and lemon


25 SAR Cal : 56 cal/100g 

حساء كريمة الفطر

تقدم مع شرائح الخبز الفرنسي بالزبدة والأعشاب والثوم

Mushroom Cream Soup

Served with garlic herb butter slices of French bread

35 SAR Cal : 39 cal/100g  



الالبان
Dairy



الصويا
Soya



القول السوداني
Peanuts



السماك
Fish



القشريات
Crustaceans



البيض
Egg



الغلوتين
Gluten



الترمس
Lupin



الرئويات
Molluscs



الكبريت
Sulfices



السسمم
Sesame



الخرذل
Mustard



الكرفس
Celery



المكسرات
Nuts

HOT STARTERS

حمص باللحم

يقدم مع كفتة الغنم والطماطم الكرازية المشوية و بصل السماق و اوراق النعناع

Hummus with Lamb meet

Served with lamb kofta and sumac with onion and mint leaves

55 SAR Cal : 237 cal/100g

روبينان كرسبي

يقدم مع مزيج من أوراق الخس و الجرجير و صلصة التارتار مع البطاطس المقلية

Crispy Fried Shrimp

Served with a mixture of lettuce leaves and arugula with tartar sauce and French fries

65 SAR Cal : 237 cal/100g

لبنه و طاووق

لبنه تركية بالثوم والنعناع مع دجاج الشيش طاووق المشوي

Shish Tawook with Garlic Labneh

Turkish labneh with garlic and mint with grilled shish tawook chicken

55 SAR Cal : 127 cal/100g

سلطة الكاليماري

ملاقات المحار المقلية مع مزيج من أوراق الخس والجرجير و صلصة الثوم و الزعفران , صلصة الهريس الحارة

Calamari Salad

Fried oyster shells with a mixture of lettuce leaves and arugula with garlic and saffron sauce & spicy harissa sauce.

55 SAR Cal : 153 cal/100g

سلطة حلومي المشوي

جن حلومي مشوية مع الزعتر و مزيج الأوراق الخضراء مع التين الاسياني و الرمان والجوز تقدم مع صلصة العنب الاحمر والنعناع

Grilled Halloumi salad

Grilled halloumi cheese with Zatter and mixed green leaves with Spanish figs & pomegranate and walnuts served with red grape and mint sauce

45 SAR Cal : 120 cal/100g

مقبلات لبنانية ساخنة

سمبوسك جبنة - أسبرنج رول خضار - سمبوسك دجاج - كبة مقلية يقدم مع صلصة الزبادي بالنعناع

Lebanese Hot Mezzeh platter

Cheese Sambuusa - Vegetables spring Roll - Chicken Sambuusa - Fried Kibbeh Serve with Mint yogurt sauce

55 SAR Cal : 354 cal/100g



الألبان
Dairy



الصويا
Soya



الفول السوداني
Peanuts



السماك
Fish



القشريات
Crustaceans



البيض
Egg



الغلوتين
Gluten



الترمس
Lupin



الرخويات
Molluscs



الكبريت
Sulfices



السسميم
Sesame



الزبدل
Mustard



الكرفس
Celery



المكسرات
Nuts


Add to your meal

بطاطس حلوة مقلية

تقدم مع صلصة كريمة الثوم

Sweet potato Fries

Served with garlic cream sauce


25 SAR Cal : 324 cal/100g 

موزاريلا مقلية مقرمشة

تقدم مع صلصة كريمة الثوم

Crispy fried Mozzarella

Served with garlic cream sauce

25 SAR Cal : 338 cal/100g  

بطاطس مقلية

تقدم مع صلصة كريمة الثوم

French Fries

Served with garlic cream sauce


15 SAR Cal : 312 cal/100g

حلقات البصل المقلية

تقدم مع صلصة كريمة الثوم

Fried Onion Rings

Served with garlic cream sauce

15 SAR Cal : 411 cal/100g 

اصابع الدجاج الكرسبي

تقدم مع صلصة كريمة الثوم و صلصة الفلفل الحلو

Crispy fried chicken fingers

Served with creamy garlic sauce & sweet pepper sauce

25 SAR Cal : 246 cal/100g



الآبين
Dairy



الصويا
Soya



الفول السوداني
Peanuts



السمك
Fish



القشريات
Crustaceans



البيض
Egg



الغلوتين
Gluten



الترمس
Lupin



الرخويات
Molluscs



الكبريت
Sulfices



السمسم
Sesame



الفردل
Mustard



الكرفس
Celery



المكسرات
Nuts

BURGER & SANDWICH


برجر الدجاج الكرسبي

صدر دجاج الكرسبي المقلية مع خبز البريوش ومزيج من أوراق الخس والجرجير
يقدم مع سلطة ملفوف و الزيتون اليوناني مع البطاطا المقلية

Crispy Chicken Burger

Crispy fried chicken breasts with brioche bread and a mixture of lettuce leaves and arugula

Served with coleslaw salad & Greek olives and French fries

55 SAR Cal : 285 cal/100g 



ساندويتش السلمون المدخن

يقدم مع خبز البجبل الامريكي ومزيج من أوراق الخس والجرجير ,
حلقات البصل وحبيبات الكاري
يقدم مع البطاطس المقلية و صلصة الرانش

Bagel Smoked Salmon

Served with American bagel bread, a mixture of lettuce leaves and arugula, onion rings and curry granules.

Served with French fries, ranch sauce

65 SAR Cal : 285 cal/100g  




برجر لحم أنجوس

لحم بقر الانجوس, جبنة الایمنتال السويسرية, مع البصل المقلية
يقدم مع سلطة ملفوف , الزيتون اليوناني مع البطاطا المقلية

Angus Beef Burger

Angus beef with Swiss Emmental cheese and fried onions

Served with coleslaw salad and Greek olives and French fries

55 SAR Cal : 211 cal/100g   


دبل فيس برجر

لحم بقرى بنكهة الايطالية على وجه واحد من خبز البريوش و دجاج
مقرمش مع سلطة مشكلة على وجه آخر
يقدم مع سلطة الملفوف / الزيتون اليوناني مع البطاطا المقلية

Double Face Burger

Italian flavored beef on one side of brioche bread and crispy chicken with mixed salad on the other side

Served with coleslaw salad with Greek olives and French fries

65 SAR Cal : 290 cal/250g 



جرين برجر

خبز البريوش برجر الخضار مع جبنة شيدر و شرائح البصل والطماطم
يقدم مع سلطة ملفوف و الزيتون اليوناني مع البطاطا المقلية

Green Burger

Vegetable burger brioche bread with cheddar cheese, onion slices and tomatoes

Served with coleslaw salad & Greek olives and French fries

35 SAR Cal : 250 cal/100g  



الالبان
Dairy



الصويا
Soya



الفاول السوداني
Peanuts



السمك
Fish



القشريات
Crustaceans



البيض
Egg



الغلوتين
Gluten



الترمس
Lupin



الرغويات
Molluscs



الكبريت
Sulfices



السمسم
Sesame



الخرنوب
Mustard



الكرفس
Celery



المكسرات
Nuts

All Prices Included VAT الأسعار تشمل القيمة المضافة

BURGER & SANDWICH


ساندويتش فاهيتا الدجاج

تقدم مع خبز التورتيللا و الخضروات الموسمية بنكهة الكاجون
المكسيكية والفلفل الحار
يقدم مع البطاطس المقلية

Chicken Fajita Sandwich

Served with tortilla bread and seasonal vegetables &
Mexican Cajun flavor and chili pepper

Served with French fries

45 SAR Cal : 150 cal/100g 




كلوب ساندويتش

طبقات من خبز التوست مع الدجاج المشوي, سلطة موسمية, شرائح
اللحم المقدد, البيض, جينة الشيدر
يقدم مع سلطة ملفوف, الزيتون اليوناني مع
البطاطا المقلية

V Club Sandwich

Toast bread with grilled chicken & seasonal salad &
bacon slices & eggs and cheddar cheese.

Served with coleslaw salad and Greek olives and French fries

50 SAR Cal : 220 cal/100g   



ساندويتش تونة

تقدم مع خبز الشيباتا و الخضار الموسمية مع حلقات البصل
يقدم مع البطاطس المقلية و الليمون

Tuna sandwich

Served with ciabatta bread, seasonal vegetables, and
onion rings

Served with French fries & lemon

35 SAR Cal : 233 cal/100g  



ساندويتش الموزاريلا (كابريزي)

خبز الشيباتا مع نكهة الزيتون وشرائح الجبنه الموزاريلا مع البندورة
يقدم مع البطاطاس المقلية و صلصة الريحان

Caprese sandwich with olive spread

Ciabatta bread with olive flavor and mozzarella cheese
slices with tomatoes

Served with French fries and basil sauce

45 SAR Cal : 233 cal/250g  



ساندويتش لحم الاستيك

شيباتا مقرمشة مع لحم بقري تندرلوين مع الفطر و البصل المنكهه
بالذبدة بالعسل و اكليل الجبل البري
يقدم مع سلطة ملفوف و الزيتون اليوناني مع
البطاطا المقلية

V Steak sandwich

Crispy ciabatta with beef tenderloin with mushrooms
and onions flavored with honey butter and rosemary.

Served with coleslaw salad, Greek olives and French fries

55 SAR Cal : 225 cal/100g  



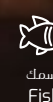
الالبان
Dairy



المويا
Soya



الفول السوداني
Peanuts



السمك
Fish



القشريات
Crustaceans



البيض
Egg



الغلوتين
Gluten



الترمس
Lupin



الرذويات
Molluscs



الكبريت
Sulfices



السهم
Sesame



الفردل
Mustard



الكرفس
Celery



المكسرات
Nuts


MAIN COURSE

ريش الخنم المشوية

ريش الخنم المشوية مع عصيدة الذرة الايطالية مع صلصة الفلفل بالأعشاب العطرية

Lamb Rack

Grilled lamb chops with Italian corn porridge and pepper sauce with aromatic herbs


95 SAR Cal : 258 cal/100g 

دجاج كرسبي الفلفل الحلو

دجاج كرسبي مقلي مع صلصة فلفل حلو والناناس, أرز مطهو على البخار

Crispy Sweet Chili Chicken

Crispy fried chicken with sweet chili sauce and pineapple with steamed rice




75 SAR Cal : 250 cal/100g 

هامور السينتوريني

سمك هامور مشوي مع بلح البحر , الخرشوف أو البروكسيل وحببيات الكفيار مع صلصة الزعفران بالذبدة والليمون علي الطريقة اليونانية .

Grilled hamour

Grilled hamour fish with mussels, artichokes or Brussels sprouts, and caviar granules with saffron butter and lemon sauce with Greek style.



85 SAR Cal : 233 cal/100g   

سلمون ترياكي

فلية السلمون المشوي و صلصة الترياكي مع النودلز والخضار الموسمية

Salmon Tteriyaki

Grilled salmon fillet with teriyaki sauce with noodles and seasonal vegetables

110 SAR Cal : 250 cal/100g  

فلية اللحم & كابريزي

فليه التندليون البقري المشوي مع جين الموزاريللا, حببيات البطاطا الايطالية مع صلصة الحبق الايطالي والبندوة المجففة

Beef Caprese

Grilled beef tenderloin fillet with mozzarella cheese & Italian potato grains & Italian basil sauce and dried tomatoes

85 SAR Cal : 346 cal/100g  



الالبان
Dairy



الصويا
Soya



الفول السوداني
Peanuts



السمك
Fish



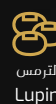
القشريات
Crustaceans



البيض
Egg



الغلوتين
Gluten



الترمس
Lupin



الرخويات
Molluscs



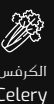
الكبريت
Sulfices



السمسم
Sesame



الخرفس
Mustard



الكرفس
Celery



المكسرات
Nuts


HERITAGE COOKING

ريزوتو المأكولات البحرية مع الفطر

ريزوتو الفطر مع الكريمة الجين البارميزان والنكهة الإيطالية واختياركم من الروبيان أو الدجاج

Seafood Risotto with Mushroom

Italian Risotto Mushroom and cream with parmesan cheese and your choice of shrimp or chicken

65 SAR Cal : 520 cal/100g 



All Prices Included VAT الأسعار تشمل القيمة المضافة



PASTA & PIZZA

سباغيتي بلونيز

تقدم مع صلصة البندورة باللحم البقري الطازج مطهي مع الأعشاب , الجبن البارميزان

Spaghetti Bolognese

Served with tomato sauce with fresh beef cooked with herbs and parmesan cheese




35 SAR Cal : 113 cal/100g  

سباغيتي ألابوليو

تقدم مع شرائح الفلفل المشوي, شرائح الثوم , زيت الزيتون , الطماطم الكرزية بالأعشاب العطرية بنكهة الايطالية مع الصنوبر , جبن البارميزان

Spaghetti Alla E'olio

Served with grilled pepper slices & garlic slices with olive oil and cherry tomatoes with aromatic herbs Italian flavor with pine nuts and parmesan cheese.

35 SAR Cal : 146 cal/100g   

تروتلاين باستا

تقدم مع صلصة كريمة مع الحبق البري , الصنوبر , جبنة البارميزان المباشرة

Trotline cheese Pasta

Served with cream sauce with wild basil & pine nuts & and grated parmesan cheese

65 SAR Cal : 149 cal/100g  

روستيكا باستا

بيني باستا مع مزيج من صلصة الكريمة والبندورة (الروزية) الروبيان , الدجاج , اللحم المقدد , الاعشاب العطرية الإيطالية

Rustica Pasta

Penne pasta with a mixture of cream sauce and rosy tomatoes & shrimp & chicken & bacon & and Italian aromatic herbs



65 SAR Cal : 168 cal/250g  

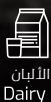
فيتوتشيني ألف ريدو باستا

تقدم مع صوص الكريمة , الفطر الطازج , جبنة البارميزان المباشرة, اختيارك من الروبيان أو الدجاج

Fettuccine Alf Redo

Served with cream sauce and fresh mushrooms with grated parmesan cheese and your choice of shrimp or chicken

45 SAR Cal : 255 cal/100g  



الألبان
Dairy



الصويا
Soya



الفول السوداني
Peanuts



السمك
Fish



القشريات
Crustaceans



البيض
Egg



الغلوتين
Gluten



الترمس
Lupin



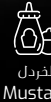
الرخويات
Molluscs



الكبريت
Sulphites



السمسم
Sesame



الخرنوب
Mustard



الكرفس
Celery



المكسرات
Nuts





PASTA & PIZZA

بيتزا هاوايان المأكولات البحرية

مع الروبيان والبحريات , قطع الاناناس بنكهة الكاجون, الزيتون الأسود , جبن الموز ريللا المبشورة, الأوريغانو, أوراق الريحان الطازجة

Seafood Hawaiian pizza

With shrimp and seafood and Cajun flavored pineapple & black olives with grated Mozzarella cheese & oregano with fresh basil leaves.



55 SAR Cal : 237 cal/100g    

بيتزا الخضار المشوي

مع خضار مشوية متبلّة , طماطم كرزية , موزاريللا مبشورة , اوريغانو , ريحان

Vegetarian Pizza

With marinated grilled vegetables & cherry tomatoes with shredded mozzarella & oregano & basil .



45 SAR Cal : 156 cal/100g  

بيتزا دجاج تندوري

دجاج التندوري الهندي المشوي مع البصل , اوراق الكزبرة , الوزاريللا

Tandoori Chicken Pizza

Grilled Indian tandoori chicken with onions & coriander leaves and mozzarella


45 SAR Cal : 220 cal/100g  

مارغريتا بيتزا

جبنة موزا ريللا وصلصة طماطم روما الإيطالية / أوريغانو واورق الريحان

Margherita Pizza

Mozzarella cheese with Italian Roma tomato sauce & oregano and basil leaves

35 SAR Cal : 275 cal/250g  

بيتزا ببروني

جبن الموز ريللا وصلصة طماطم روما الإيطالية, لحم البيروني, سق لحم بقر إيطالي مع الفلفل الحار , أوراق ريحان طازج

Pizza Pepperoni

Mozzarella cheese with Italian Roma tomato sauce & pepperoni Italian beef sausage with chili and fresh basil leaves

55 SAR Cal : 301 cal/100g  



الألبان
Dairy



الصويا
Soya



الفول السوداني
Peanuts



السمك
Fish



القشريات
Crustaceans



البيض
Egg



الغلوتين
Gluten



الترمس
Lupin



الرخويات
Molluscs



الكبريت
Sulfices



السمن
Sesame



الذرير
Mustard



الكرفس
Celery



المكسرات
Nuts


FOOD FOR THOUGHT

سيرف و تيرف

يقف تندرلويين مشوي مع الروبيان يقدم مع الهليون الأخضر، الفطر، فس الانديف المشوي، البندورة الكرزية، البطاطس المشوية، صلصة الجريفي مع حبيبات الفلفل والاعشاب العطرية، صوص الزبدة والليمون بالزعفران

Surf & Turf

Grilled beef tenderloin with shrimp served with green asparagus & mushrooms & grilled endive lettuce with cherry tomatoes & roasted potatoes with gravy sauce with peppercorns and aromatic herbs with butter and lemon sauce with saffron.


120 SAR Cal : 324 cal/100g 

مشاوي سعودية مشكلة

قطع اوصال اللحم، ريش الغنم، دجاج شيش طاووق، فضوات مشوية مع الحمص، صلصة الثوم، بطاطا مقليّة، زيتون ومخلل

Traditional Saudi Mix Grilled

Beef & lamb chops & chicken shish tawook with grilled vegetables with chickpeas, garlic sauce & French fries & olives and pickles


85 SAR Cal : 630 cal/100g 

كسكس الدجاج المغربي

شيش الدجاج المشوي مع الكسكس وفضار الطاجين المغربي الملكي مع الزعفران وصلصة الهريسة الحارة

Moroccan Chicken Couscous

Grilled chicken shish with couscous and royal Moroccan vegetable tagine with saffron and spicy harissa sauce


75 SAR Cal : 170 cal/100g 

روبيان تايجر مشوي

يقدم مع الهليون الأخضر، الفطر، فس الانديف المشوي، البندورة الكرزية، البطاطس المشوية، صوص الزبدة والليمون بالزعفران

Grilled Marinated Tiger Prawns

Served with green asparagus & mushrooms & grilled endive lettuce & cherry tomatoes & roasted potatoes with lemon butter and saffron sauce.

120 SAR Cal : 115 cal/100g 

سلمون مشوي

يقدم مع الهليون الأخضر، الفطر، فس الانديف المشوي، البندورة الكرزية، البطاطس المشوية، صوص الزبدة والليمون بالزعفران

Grilled Salmon

Served with green asparagus & mushrooms with grilled endive lettuce & cherry tomatoes & roasted potatoes with lemon butter and saffron sauce.


120 SAR Cal : 171 cal/100g 

ريب اي ستيك

يقدم مع الهليون الأخضر، الفطر، فس الانديف المشوي، البندورة الكرزية، البطاطس المشوية، صلصة الجريفي مع حبيبات الفلفل والاعشاب العطرية

Ribeye Steak

Served with green asparagus & mushrooms & grilled endive lettuce with cherry tomatoes and roasted potatoes with gravy sauce with peppercorns and aromatic herbs.

120 SAR Cal : 291 cal/100g 



الالبان
Dairy



الصويا
Soya



الفول السوداني
Peanuts



السمك
Fish



القشريات
Crustaceans



البيض
Egg



الغلوتين
Gluten



الترمس
Lupin



الرخويات
Molluscs



الكبريت
Sulfices



السسم
Sesame



الخرذل
Mustard



الكرفس
Celery



المكسرات
Nuts

DESSERTS

كعكة التمر

كعكة التمر تقدم ساخنة مع ايس كريم الفانيليا وصوص الكراميل الحار

Dates Cake

Dates cake with vanilla ice cream with hot caramel sauce

35 SAR Cal : 348 cal/100g 

شوكليت فوندونت

تقدم ساخنة مع كارمليتينا الايس كريم و التوت

Chocolate Fondant

Served with Carmelita ice cream and Redberries


35 SAR Cal : 296 cal/100g 

براونيز مع ايس كريم الفانيليا

شكولاتة البرونيز مع الايس كريم

Brownies With Vanilla Ice-cream

Brownies With Vanilla Ice-cream


35 SAR Cal : 405 cal/100g 

صن سيباستيان تشيز كيك

تقدم مع أختيارك من صوص شوكولاتة الحليب أو اللوتس أو النوتيلا مع التوت البري والفرولة

Sun Sebastian cheese cake

Served with your choice of milk chocolate, lotus, or Nutella sauce, with cranberries and strawberries

18 SAR Cal : 321 cal/100g 

تشيز كيك بالفستق

شيزكيت تقدم مع الفستق وزبدة الفستق الحارة

Pistachio Cheesecake

Cheesecake served with pistachios and spicy peanut butter


18 SAR Cal : 334 cal/100g 

ريدفيلفت كيك

الكعكة الحمراء المخملية تقدم مع صوص الفراولة

Red Velvet Cake

Red velvet cake served with strawberry sauce

18 SAR Cal : 367 cal/100g 



الألبان
Dairy



الصويا
Soya



الفول السوداني
Peanuts



السمك
Fish



القشريات
Crustaceans



البيض
Egg



الغلوتين
Gluten



الترمس
Lupin



الرئويات
Molluscs



الكبريت
Sulfices



السمسم
Sesame



الخرذل
Mustard



الكرفس
Celery






المكسرات
Nuts

DESSERTS

أم علي تقدم ساخنة مع المكسرات



Om Ali served hot with Mix nuts

Serve with :

18 SAR Cal : 478 cal/100g   

فانيليا كريم بروليه

Vanilla Crème Brulé

18 SAR Cal : 245 cal/100g  

الفواكه الطازجة


طبق من الفاكهة الموسمية

Fruit Platter

20 SAR Cal : 158 cal/100g

تيراميسو ايطالي

Italian Tiramisu

20 SAR Cal : 312 cal/100g 

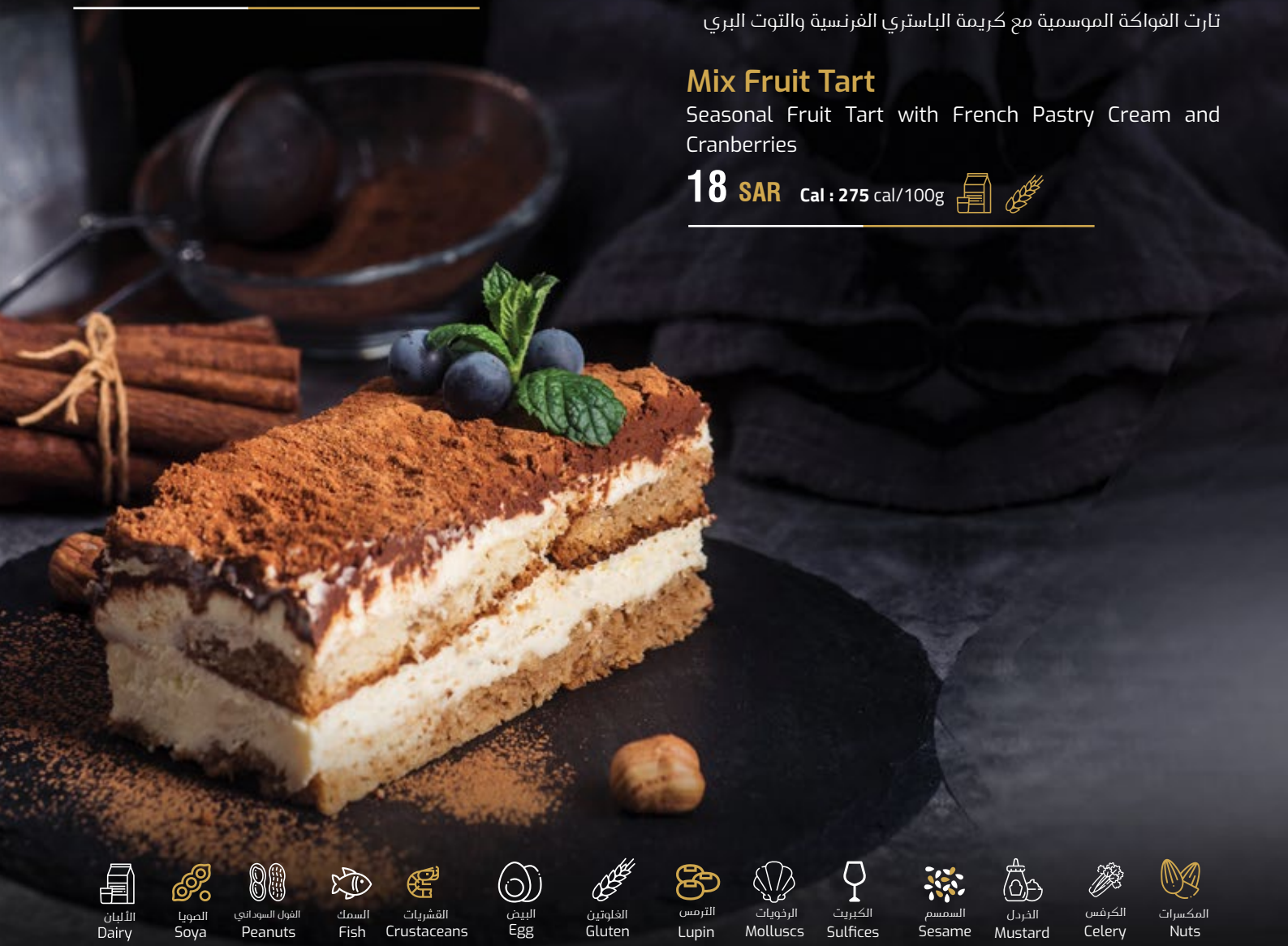
تارت الفواكه المشكّلة

تارت الفواكه الموسمية مع كريمه الباستري الفرنسية والتوت البري

Mix Fruit Tart

Seasonal Fruit Tart with French Pastry Cream and Cranberries

18 SAR Cal : 275 cal/100g  



اللابان
Dairy



الصويا
Soya



الفول السوداني
Peanuts



السمك
Fish



القشريات
Crustaceans



البيض
Egg



الغلوتين
Gluten



الترمس
Lupin



الرذويات
Molluscs



الكبريت
Sulfices



السمسم
Sesame



الذرل
Mustard



الكرفس
Celery



المكسرات
Nuts

All Prices Included VAT الأسعار تشمل القيمة المضافة

BEVERAGES

SPARKLING WATER

مياه فوارة

Small	_____	16 SAR	_____	سانبليجرينو صغير
Large	_____	32 SAR	_____	سانبليجرينو كبير

STILL WATER

مياه معدنية

Small	_____	7 SAR	_____	صغير
Large	_____	17 SAR	_____	كبير

SOFT DRINK

Cal : 66 cal

FLAVORED ICED TEA

Cal : 111 cal

ENERGY BEVERAGES

Cal : 98 cal

Malt Beverages

14 SAR

مشروبات غازية

23 SAR

الشاي المثلج بالنكهة

28 SAR

مشروب الطاقة

28 SAR

شراب الشعير

HOT BEVERAGES

المشروبات الساخنة

Tea

شاي

English Breakfast tea	_____	Cal : 2 cal
Earl Grey Tea	_____	Cal : 2 cal
Green Tea	_____	Cal : 0 cal
Chamomile Tea	_____	Cal : 2 cal
Moroccan Tea With Mint	_____	Cal : 4 cal

20 SAR

شاي الفطور الأنجليزي

20 SAR

شاي ايرل جري

20 SAR

شاي اخضر

20 SAR

شاي البابونج

20 SAR

شاي مغربي مع النعناع

Coffee

القهوة

Saudi Coffee	_____	Cal : 5 cal
Espresso	_____	Cal : 5 cal
Double Espresso	_____	Cal : 0 cal
Hot Chocolate	_____	Cal : 155 cal
Cappuccino	_____	Cal : 134 cal
café Late	_____	Cal : 145 cal
American Coffee	_____	Cal : 0 cal
Turkish Coffee	_____	Cal : 0 cal

59 SAR

قهوة سعودية

18 SAR

اسبريسو

23 SAR

دبل اسبريسو

20 SAR

شيكولاتة ساخنة

20 SAR

كابوتشينو

20 SAR

كافيه لاتييه

18 SAR

قهوة أمريكية

20 SAR

قهوة تركي

All Prices Included VAT الأسعار تشمل القيمة المضافة

BEVERAGES

FRESH JUICES

Orange Juice	Cal : 146 cal
Mngo Juice	Cal : 172 cal
Strawberry Juice	Cal : 169 cal
Pineapple Juice	Cal : 162 cal
Watermelon Juice	Cal : 90 cal
Cocktail Juice	Cal : 144 cal
Lemon With Mint Juice	Cal : 50 cal

العصائر الطازجة

28 SAR	عصير برتقال
28 SAR	عصير مانجو
28 SAR	عصير فربولة
28 SAR	عصير الأناناس
28 SAR	عصير البطيخ
28 SAR	عصير كوكتيل
28 SAR	عصير الليمون مع النعناع

MOCKTAILS

Appletini

Apple juice / lemon juice/ seven up Cal : 96 cal

35 SAR عصير التفاح / الليمون / سفن أب

Fruity Punch

Strawberry / Banana /orange juice Cal : 113 cal

35 SAR فراولة / موز / عصير البرتقال الطازج

Targa

Pineapple juice / mango juice / lemon juice / orange juice Cal : 124 cal

35 SAR مزيج من عصير الأناناس / المانجا / الليمون والبرتقال المنعش

Saudi Cooler

Apple juice / Sparkling water /Apple slices / Mint / Orange Sliced Cal : 83 cal

35 SAR عصير تفاح / مياه فواره / شرائح التفاح / البرتقال / النعناع

Mojito

Mint / brown Sugar / Soda / Lime / Crushed Ice Cal : 95 cal

35 SAR أوراق النعناع / سكر بني / صودا / لايم / ثلج مجروش

موكتيلات

أبلتيني

فروتى بانش

تارجا

سعودى كولير

موهيتو





VITTORI PALACE
HOTEL & RESIDENCE

مسببات الحساسية ALLERGENS



الألبان
Dairy



الصويا
Soya



الفول السوداني
Peanuts



السمك
Fish



القشريات
Crustaceans



البيض
Egg



الغلوتين
Gluten



الترمس
Lupin



الرخويات
Molluscs



الكبريت
Sulphites



السمسم
Sesame



الخرذل
Mustard



الكرفس
Celery



المكسرات
Nuts

Please ask a team member for more information on menu item ingredients or any food allergies and intolerances you might have.

www.vittoripalace.com



Thanks for Selecting
VITTORI PALACE

شكرا لأختيارك فندق فيتورى بالاس

www.vittoripalace.com