

THE |
مطعم
ذا كوارتر
Q U A R T E R

قائمة الطعام
FOOD MENU



MENU قائمة الطعام

Price (SAR)
السعر ر.س

BREAKFAST / الفطور

49	بيض مقلي مع سجق بيض مطبوخ مع سجق، بصل، فلفل، وأعشاب Egg with Sausage Eggs cooked alongside with sausages, with additional ingredients like onions, peppers, and herbs	36.3 cal
49	بيض بلحمة أورما بيض مخفوق أو مقلي مطبوخ مع لحم بقرى كونفي Egg with Awarma Scrambled or fried eggs cooked with preserved lamb confit	350 cal
35	مناقيش زعتر خبز المناقيش مسطح مخبوز ومغطى بالزعتر وجبنة عكاوي Manakish Zaatar Baked flatbread topped with zaatar and cheese Akkawi	165 cal
35	فول مدمس فول مدمس مطبوخ مع ثوم، ليمون، وزيت زيتون Foul Medames Fava beans cooked with garlic, lemon, and olive oil	579 cal
65	طبق جبن وزيتون تشكيلة من أنواع الجبن مع الزيتون المتبل Cheese & olive platter Assortment of premium cheeses paired with a variety of marinated and olives	16 cal

MENU قائمة الطعام

Price (SAR)
السعر ر.س

APPETIZERS / المقبلات

- | | | |
|----|---|------------|
| 35 | <p>  حمص بيروتي
حمص لبناني كريمي بنكهة غنية ، مزين بزيت الزيتون والبقدونس والصنوبر</p> <p>  Hummus Bayrouy
Creamy Lebanese hummus with a rich flavor, garnished with olive oil, parsley and pine nuts</p> | 12.5 cal |
| 39 | <p> فتة الحمص
طبقات من خبز البيتزا المقرمش والحمص الكريمي</p> <p> Fettat Hummus
Consisting of layers of crispy pita bread and creamy hummus</p> | 73.7 cal |
| 70 | <p> تشكيلة المقبلات الباردة
تشكيلة من المقبلات الباردة، الحمص، بابا غنوج، التبولة، المحمرة ومخللات</p> <p> Mix Cold Mezzah
Assortment of cold appetizers, hummus, baba ghanoush, tabbouleh, muhammara, and dips</p> | 1843.1 cal |
| 65 | <p> تشكيلة المقبلات الساخنة
تشكيلة من المقبلات الساخنة، بما في ذلك الكبة المقلية، والفطائر وسمبوسة</p> <p> Mix Hot Mezzeh
Assortment of hot appetizers, including fried kibbeh, Fatayer, Spring rolls</p> | 88 cal |
| 35 | <p> كبد الدجاج مع دبس الرمان
كبد دجاج مطبوخة مع البصل والتوابل، ومُزينة بدبس الرمان</p> <p> Chicken liver with pomegranate
Chicken livers cooked with onions and spices, finished with tangy pomegranate molasses</p> | 36.3 cal |
| 39 | <p> أجنحة الدجاج بروفنسال
أجنحة دجاج متبلّة بمزيج من أعشاب ومُزينة بعصير الليمون</p> <p> Provencale Chicken Wings
Chicken wings marinated with a mix of provençale herbs and glazed with lemon juice</p> | 26.4 cal |

MENU قائمة الطعام

Price (SAR)
السعر ر.س

SOUP / الحساء

- شوربة الدجاج بالكريمة**
شوربة مصنوعة من قطع دجاج طرية مطهوه على نار هادئة في مرق كريمي
Chicken Ceam Soup 285.9 cal
Soup made with tender chicken pieces simmered in a creamy broth
- شوربة الحريرة المغربية**
شوربة مغربية تقليدية مصنوعة من الطماطم والعدس والحمص ومزيج من التوابل
Harira Soup 319.7 cal
Traditional Moroccan soup made with tomatoes, lentils, chickpeas, and a blend of spices
- شوربة الخضروات**
خضراوات طازجة مقطعة: جزر، كرفس، بطاطس، وطماطم، مطهوه على نار هادئة في مرق غني بالنكهة
Vegetable Soup 35.5 cal
Fresh vegetables cut carrots, celery, potatoes, and tomatoes, simmered in a flavorful broth
- شوربة الفطر بالكريمة**
شوربة كريمية مصنوعة من مزيج من الفطر الطازج والبصل والكريمة
Cream of Mushroom Soup 9.9 cal
Ceamy soup made with a blend of fresh mushrooms, onions, garlic, and cream

Salads / السلطات

- سلطة القيصر مع السلمون المشوي**
شرايح سلمون المدخن يُقدم مع خس روماني، وصلصة سيزر، ومغطى بقطع خبز محمص وجبنة بارميزان
Smoked Salmon Caesar Salad 10.8 cal
Smoked salmon fillets served with romaine lettuce, Caesar dressing topped with croutons & Parmesan cheese
- سلطة الفتوش**
سلطة شرق أوسطية مكونة من خضراوات مشكلة، وطماطم، وخيار، وفجل، وقطع خبز بيتا مقرمشة
Fattoush Salad 32.5 cal
Middle Eastern salad made with mixed greens, tomatoes, cucumbers, radishes, and crispy pita bread pieces
- سلطة الكابريزي**
سلطة إيطالية كلاسيكية مع جبن موزاريلا، وطماطم، وأوراق ريحان، ومزينة بصلصة بلسميك
Caprice Salad 29 cal
Classic Italian salad with mozzarella cheese, tomatoes, basil leaves drizzled with balsamic glaze
- تبولة**
بقدونس، وطماطم، وبصل، وبرغل مفروم ناعماً، متبل بعصير الليمون وزيت الزيتون
Tabbouleh 77.4 cal
Finely chopped parsley, tomatoes, onions, and bulgur, all dressed in lemon juice and olive oil

MENU
قائمة الطعام

Price (SAR)
السعر ر.س

MAIN DISHES / الأطباق الرئيسية

- الروبيان الجامبو المشوي**
روبيان جامبو مشوي متبل ومطبوخ على الشواية، يُقدم مع الارز و صلصة زبدة الليمون
Grilled Jumbo Shrimp
Grilled jumbo shrimp marinated and cooked on the grill and served with lemon butter sauce
135 368 cal
- عرايس**
خبز لبناني محشو بلحم مفروم متبل، مشوي ويُقدم مع صلصة طحينة
Arrayis
Pita bread stuffed with spiced minced meat, grilled until crispy.
Served with a side of tahini sauce
55 51.1 cal
- تشكيلة المشويات**
لحوم مشكلة مشوية، الدجاج ولحم البقر ولحم الضأن، تُقدم مع صلصة الفلفل
Mix Grill
Grilled meats, including chicken, beef, and lamb served with peppercorn sauce
120 31.2 cal
- تشكيلة المأكولات البحرية المشوي**
مشاوي مشكلة بحرية مشوية: روبيان، سمك، كمبري، كاليماري، وبلح البحر، تُقدم مع صلصة زبدة الليمون
Mix Seafood
Grilled seafood items shrimp, fish fillets, lobster, calamari and Mussels,
served with a side of lemon butter sauce
145 10.7 cal
- دجاج اسكالوب مقلي**
صدر دجاج مقلي مغطى بخليط الجبنة والبقسماط، يُقدم مع معكرونة فيتوتشيني بالجبن
Chicken Escalope Fried
Breast chicken breaded and fried, served with Cheesy fettuccine pasta
95 109.3 cal
- طاجن لحم الضأن المغربي بالبرقوق الأسود**
قطع من لحم الضأن المتبل مطهوه على الطريقة المغربية مع البرقوق الأسود المجفف
Lamb Tagine with black prunes
Slow-cooked pieces of spiced lamb with dried black prunes
95 187.2 cal
- لحم أنجوس الأسود شورت ريبس**
ضلع بقر قصير مطهوه ببطء بالفرن، تُقدم مع بطاطس مهروسة وهليون
Black Angus Short ribs
Slow-cooked short ribs in a savory sauce served with mashed potatoes and asparagus
145 559 cal

MENU
قائمة الطعام

Price (SAR)
السعر ر.س

MAIN DISHES / الأطباق الرئيسية

- | | | |
|----|---|-----------|
| 85 | <p> كبسة لحم الضأن
طبق أرز سعودي مع لحم ضأن متبل، مزين بالمكسرات والفواكه المجففة</p> <p> Lamb Kabsa
Saudi rice dish with spiced lamb garnished with nuts and dried fruits</p> | 198.2 cal |
| 85 | <p>صيادية سمك الدنيس
سمك الدنيس يُقدم فوق أرز متبل عطري، مطبوخ مع البصل المكرمل، مرق السمك، والتوابل</p> <p>Seabream Sayadiya
Seabream fillet served over aromatic spiced rice cooked with caramelized onions, fish stock, and warm spices</p> | 12.8 cal |
| 95 | <p>فيليه سمك السلمون الاسكتلندي المشوي
فيليه سمك السلمون المشوي، يُقدم مع السبانخ وصلصة كريمية</p> <p>Seared Scottish Salmon Filet
Seared salmon fillet, served with spinach and creamy sauce</p> | 27.4 cal |
| 65 | <p> شيخ المحشي
باذنجان محشي بمزيج خضار ولحمة متبلة، مطبوخ في صلصة طماطم، يُقدم مع أرز بالشعرية</p> <p> Sheikh El Mahash
Eggplant stuffed with a spiced vegetable mixture cooked in tomato sauce served with vermicelli rice</p> | 2.7 cal |

MENU قائمة الطعام

Price (SAR)
السعر ر.س

DESSERTS / الحلويات

- | | | |
|----|---|-----------|
| 35 | <p> قشدة بالعسل</p> <p>قشدة كريمة بالعسل مغطاة برشة من المكسرات</p> <p> Kishta with Honey</p> <p>Creamy kishta with honey. Topped with a sprinkle of nuts</p> | 501.6 cal |
| 49 | <p> عيش السرايا</p> <p>طبقات من الخبز المنقوع مغطاة بطبقة من القشدة ورشة من الفستق الحلبي المطحون</p> <p> Aich Al Saraya</p> <p>Layers of bread soaked in syrup, topped with layer of kishta and a sprinkle of crushed pistachio</p> | 2028 cal |
| 35 | <p> مهلبية</p> <p>بودنغ حليب بنكهة ماء زهر الورد مزين برشة من الفستق واللوز</p> <p> Mhalabiya</p> <p>Milk pudding flavored with rose blossom water. garnished with sprinkle of pistachios & almonds</p> | 800.3 cal |
| 39 | <p>جاتو سويس رول</p> <p>كعكة إسفنجية مغطاة بكريمة الزبدة الكريمة ومغطاة بطبقة من الشوكولاتة</p> <p>Gateau Swiss Roll</p> <p>Sponge cake rolled with creamy buttercream, coated with layer of chocolate</p> | 405.6 cal |
| 45 | <p> بقلادة تشيز كيك</p> <p>تشيز كيك كلاسيكي مع ملفوفة بطبقات رقيقة من ورقة البقلادة</p> <p> Baklava Cheese Cake</p> <p>Classic cheesecake with flaky layers of baklava Filo sheet</p> | 604.4 cal |
| 35 | <p>أم علي</p> <p>عجينة بف باستري مخبوزة منقوعة بالحليب والكريمة مع السكر والمكسرات والفواكه المجففة</p> <p>Um Ali</p> <p>Baked puff pastry, milk, cream, sugar, with mix of nuts and dried fruits. Baked until golden and bubbling</p> | 350 cal |
| 55 | <p>  طبق قطع الفواكة</p> <p>فواكه طازجة موسمية مقطعة إلى قطع صغيرة</p> <p>  Fruit Cut Platter</p> <p>Fresh, seasonal fruits cut into bite-sized pieces</p> | 24.4 cal |

BEVERAGE MENU

قائمة المشروبات

Price (SAR) السعر ر.س	SOFT DRINKS / المشروبات الغازية	Price (SAR) السعر ر.س	Mocktails / الموكتيلات
25	سبرايت Sprite 150 cal	35	موكتيل البطيخ والليمون Waterlemon Lemonada 200 cal
25	سبرايت زيرو Sprite Zero 0 cal	35	آر أند بي موهيتو R&B Mojito 228 cal
25	كوكا كولا Coca-Cola 150 cal	35	موكتيل التفاح الأخضر والجزر بالزنجبيل Ginger Zest 100 cal
25	كوكا كولا زيرو Coca-Cola Zero 0 cal	35	سعودي شامبانيا - كأس Saudi Champagne - Glass 370 cal
40	ريد بول Red Bull 110 cal	35	الكوكتيل اليومي Mocktail of the day 180 cal
WATER / المياه		FRESH JUICE / فاكهة اليوم	
25	مياه معدنية - كبيرة Mineral Water (S.Bernardo) - Big 0 cal	30	عصير برتقال Orange Juice 112 cal
15	مياه معدنية - صغيرة Mineral Water (S.Bernardo) - Small 0 cal	30	عصير أناناس Pineapple Juice 133 cal
35	مياه فواره - كبيرة Sparkling Water (Perrier) - Big 0 cal	30	ليمون بالنعناع - مثلج Fresh Lemon Mint - Frozen 65 cal
20	مياه فوارة - صغيرة Sparkling Water (Perrier) - Small 0 cal	30	عصير تفاح Apple Juice 114 cal
NON ALCOHOLIC BEER / الشعير الغير كحولي		30	عصير بطيخ Watermelon Juice 86 cal
30	بد وآيزر Budwizer 0 cal	30	عصير شمام Sweet-melon Juice 85 cal
40	بيتيت بيرت Petit Beret 0 cal	40	عصير جزر Carrot Juice 95 cal
			عصير أفوكادو Avocado Juice 229 cal

BEVERAGE MENU

قائمة المشروبات

Price (SAR) السعر ر.س	COLD COFFEE / القهوة الباردة	Price (SAR) السعر ر.س	HOT COFFEE / القهوة الساخنة
30	قهوة أمريكية مثلجة Iced American Coffee 2 cal	50	دلة القهوة السعودية 16 cal Saudi Coffee - Dallah
30	كابتشينو مثلج 60 cal Iced Cappuccino	25	قهوة تركية 36 cal Turkish Coffee
30	كوفي لاتييه مثلجة 110 cal Iced Lattee	30	قهوة أمريكية 2 cal American Coffee
30	موكا مثلجة 151 cal Iced Mocha	30	أميريكانو 4 cal Americano
	الشاي / TEA	25	قهوة إسبريسو 21 cal Espresso
25	شاي إنجليزي 2 cal English Breakfast Tea	30	قهوة إسبريسو - دبل 42 cal Double Espresso
25	شاي أخضر 2 cal Green Tea	30	ميكاتو 110 cal Macchiato
25	شاي إيرلي جري 2 cal Early Grey Tea	30	كابتشينو 60 cal Cappuccino
30	شاي مغربي بالنعناع 5 cal Moroccan Mint Tea	30	لاتيه ميكاتو 110 cal Latte Macchiato
25	بابونج 2 cal Chamomile Tea	30	موكا 360 cal Mocha
		30	شوكولاته ساخنة 151 cal Hot Chocolate