

## BREAKFAST

### CONTINENTAL

homemade morning pastries served with butter and toast, jam and honey accompanied with a pot of coffee, tea or hot chocolate & fresh fruit platter, glass of freshly squeezed juice

### TASTE OF ARABIA

homemade morning pastries and Arabic bread served with butter and honey, two eggs cooked as per your choice: scrambled, boiled, fried or poached fowl medames, labneh, halloumi, feta, mixed olives, sliced tomato and cucumber accompanied with a pot of coffee, tea or hot chocolate fresh fruit platter, glass of freshly squeezed fruit juice

### AMERICAN BREAKFAST

homemade morning pastries served with butter and toast, jam and honey, two eggs cooked as per your choice: scrambled, boiled, fried or poached, breakfast chicken sausage, turkey bacon, grilled tomato accompanied with a pot of coffee, tea or hot chocolate fresh fruit platter glass of freshly squeezed juice

### HEALTHY START

whole-wheat toast, egg white omelet, your choice of grilled mushroom & mixed garden vegetables, seasonal fruit platter, glass of freshly squeezed fruit juice, accompanied with pure green tea or your choice of hot beverage

## SOUPS

### LENTIL SOUP

traditional lentil soup served with toasted arabic chips

### CHICKEN NOODLES SOUP

diced chicken, vegetables and noodles cooked with fresh parsley

## SALADS

### GREEK SALAD

fresh and crunchy tomatoes, cucumber, onion, lettuce, black olives, bell peppers, feta cheese and lemon dressing

### TABBOULEH SALAD

traditional lebanese salad recipe is a healthy vegan mediterranean appetizer made with bulgur, parsley, mint and chopped vegetables.

### CAESAR SALAD

choice of chicken or prawns, crisp romaine, herb croutons tossed in creamy parmesan and garlic dressing

### ASSORTED MEZZAH

assorted platter of hammous, fatoush, kebab & cheese rolls

## وجبة افطار

### إفطار كونتيننتال

معجنات الصباح محلية الصنع تقدم مع الزبدة والخبز المحمص والمرى والعسل،طبق مصحوبه بفنجان من القهوة أو شاي أو شوكولاتة ساخنة وطبق من الفواكه الطازجه و عصير الفاكهة الطازج

### المذاق العربي

معجنات الصباح محلية الصنع والخبز العربي تقدم مع الزبدة والعسل، بيضتان مطبوخان حسب الرغبة: مخلوط، مقلي أو مسلووق مع صحن الفول المدمس واللبنه الطازجه وشرائح جبنه حلومي والزيتون المشكل وشرائح الطماطم والخيار مصحوبه بفنجان من القهوة أو شاي أو شوكولاتة ساخنة وطبق من الفواكه الطازجه و عصير الفاكهة الطازج

### فطار أمريكي

معجنات الصباح محلية الصنع تقدم مع الزبدة والخبز المحمص والمرى والعسل، بيضتان مطبوخان حسب الرغبة: مخلوط، مسلووق، مقلي أو مسلووق، فطور نفاانق دجاج، لحم تركي مققد، طماطم مشوية مصحوبة بفنجان من القهوة أو شاي أو شوكولاتة ساخنة كوب وطبق من الفواكه الطازجه و عصير الفاكهة الطازج

### لفطور الصحي

خبز محمص من الفمخ الكامل، أو مليت أبيض بيض، اختيارك من الفطر المشوي وخضروات الحدائق المختلطة، طبق فواكه موسمية، كوب من عصير الفاكهة الطازج، مصحوب بالشاي الأخضر النقي أو اختيارك من المشروبات الساخنة

## شوربات

### شوربة العدس

شوربة العدس التقليدية تقدم مع رقائق عربي محمص

### شوربة نودلز الدجاج

مكعبات الدجاج والخضار والمعكرونة المطبوخة مع البقدونس الطازج

## سلطة

### سلطة يونانية

طماطم طازجة مقرمشة، خيار، بصل، خس، زيتون

### سلطة التبولة

السلطة اللبناية التقليدية هي مقبلات البحر الابيض المتوسط،نباتية صحية تحتوي علي البرغل والبقدونس والنعناع والخضروات المفرومة

### سلطه قيصر

حسب الرغبة دجاج أو روبيان، رومان هش، قطع خبز محمصه بالأعشاب في صلصة البارميزان بالتوم

### مزة عربية

مزه ساخنه, حمص، فتوش

## STARTERS

### CHICKEN QUESADILLAS

mexican tortillas stuffed with chicken breast, sweetcorn, vegetables, cheese

### COCONUT SHRIMPS

coconut shrimp served with hot chili sauce

### FRIED CALAMARI

fried squids served with cocktail sauce

## SANDWICHES & BURGERS

### CHICKEN FAJITA WRAP

mexican style chicken wrapped with tortillas bread

### J5 CLUB

chicken breast, turkey bacon, egg and crispy vegetables on thick cut toasted bread served with fries

### GRILLED HALLOUMI

halloumi, tomato, pesto, crispy rocca leaves in soft long bread served w/ fries

### TUNA SANDWICH

tuna, celery, onion, black pepper, lemon juice on tasted brown bread

### HOMEMADE BURGERS

homemade beef or chicken patty in butter toasted bun, turkey bacon, cheddar cheese & crispy garden vegetables with coleslaw salad & fries

## SUSHI

### SUSHI BURRITO

### CALIFORNIA ROLLS

## PIZZAS

### PIZZA MARGARITA

mozzarella crushed, tomato sauce on freshly baked dough

### PIZZA PEPPERONI

freshly baked dough topped with tomato sauce, peperoni, mozzarella crushed

### PIZZA BBQ

chicken, mushroom, corn, on a thick base of BBQ sauce with freshly baked dough

## PASTAS WITH YOUR CHOICE OF

### ARABIATA

### ALFREDO

### BOLOGNESE

## المقبلات

### كاساديا الدجاج

مرتديلا مكسيكية محشوة بصدور الدجاج، الذرة الحلوة، الخضار، الجبن

### جمبري جوز الهند

جمبري جوز الهند يقدم مع صلصة الفلفل الحار الحل

### كاليماري مقلي

حبار مقلي يقدم مع صلصة الكوكتيل

## السندويشات والبرجر

### فاهيتا الدجاج

دجاج على الطريقة المكسيكية ملفوف بخبز التورتيللا

### كلوب جي5

صدر دجاج، ديك رومي مققد، بيض وخضروات مقرمشة على قطعة خبز محمصه سميكة تقدم مع بطاطا مقليه

### حلوم مشوي

حلومي، طماطم، بيستو، اوراق روكا مقرمشة في خبز طري طويل يقدم مع البطاطا المقليه

### ساندوتش التونا

تونة، كرفس، بصل، فلفل أسود، عصير ليمون على خبز أسمر

### برجر

قطعة لحم بقري أو دجاج محضرة منزليًا في خبز محمص بالزبدة، ديك رومي مققد، جينة شيدر وخضروات كرسبي جاردن مع سلطة كول سلو وبطاطا مقليه

## سوشي

### سوشي بوريتو

### لفائف كاليفورنيا

## بيتزا

### بيتزا مار غاريتا

جينة مونزاريللا، مهروسة، صلصة طماطم على عجينة طازجة

### بيتزا بريمو

بيبروني، جينة موزاريللا مهروسة، صلصة طماطم على عجينة طازجة

### بيتزا دجاج باركيو

دجاج، فطر، ذرة، تقدم على قاعدة سميكة من صوص الباركيو على عجينة طازجة

## المعكرونة حسب اختيارك


معكرونة مع صلصة الطماطم الحاره

معكرونة مع صلصه بيضاء مع الفطر

معكرونة مع صلصة الطماطم مع اللحم

## MAIN COURSES

<b>GRILLED CHICKEN</b> served with herbs vegetable, fried potatoes and brown gravy	<b>40</b>
<b>GRILLED BEEF TENDERLOIN</b> cooked to your preference, served with sautéed vegetables , fries & pepper sauce	<b>55</b>
<b>MIX GRILLED PLATER</b> beef tikka, chicken shish taouk and lamb chops seasoned with arabic spices, served with fries, hummus, assorted greens & garlic sauce	<b>60</b>
<b>GRILLED RIBEYE</b> cooked to your preference, served with sautéed vegetables , fries & pepper sauce	<b>55</b>
<b>GRILLED HAMOUR</b> grilled to perfection and served with steamed vegetables, rice & harra sauce	<b>45</b>
<b>GRILLED SALMON</b> herb crusted fillet of fresh salmon with crushed garlic potatoes served with herbs sauce	<b>55</b>
<b>FISH &amp; CHIPS</b> batter-fried hammour fish with french fries & tartar sauce	<b>40</b>
<b>GINGER GARLIC SHRIMPS</b> ginger shrimp stir fried in light soy sauce, garlic and spring onion & served with steamed rice	<b>45</b>
<b>J5 BIRYANI'S &amp; CURRIES</b>	
CHICKEN	<b>35</b>
LAMB	<b>39</b>
SHRIMPS	<b>39</b>
VEGETABLES	<b>30</b>
<b>NASI GORENG</b> lightly spiced shrimp fried rice served with chicken satay and fried egg	<b>40</b>
<b>MUSHROOMS &amp; POTATO PIE</b>  Baked creamy mushrooms & mashed potatoes	<b>35</b>
<b>DESSERTS</b>	
<b>UMM ALI</b>	<b>18</b>
<b>CHEESE CAKE</b>	<b>20</b>
<b>CARROT CAKE</b>	<b>20</b>
<b>CHOCOLATE BROWNIES</b>	<b>20</b>
<b>ICE CREAM</b>	<b>10</b>
<b>ASSORTED CUT FRUITS</b>	<b>20</b>

 - Vegetarian



## الاطباق الرئيسية

<b>صدر دجاج مشوي</b> تقدم مع الأعشاب والخضروات والبطاطس المقلية والمرق البني	
<b>لحم بقري مشوي</b> مطبوخ حسب رغبتك ، يقدم مع الخضار السوتيه والبطاطس وصلصة الفلفل	
<b>مشاوي عربية مشكله</b> تتكون من لحم تكا مشوي ، دجاج شيش طاووق ، قطع لحم ضأن متبله بالبهارات العربية ، تقدم مع بطاطس ، حمص و صوص ثوم	
<b>ريب اي مشوي</b> مطبوخ حسب رغبتك ، يقدم مع الخضار السوتيه والبطاطس وصلصة الفلفل	
<b>فيليه هامور مشوي</b> فيله سمك مشوي ويقدم مع الخضار على البخار والأرز وصلصة الحارة	
<b>سمك السلمون المشوي</b> فيليه مقشر بالأعشاب من السلمون الطازج مع بطاطس ثوم مهروسة تقدم مع صلصة الأعشاب	
<b>السمك والبطاطا</b> سمك مقلي بالفنر مع بطاطا مقلية وصلصة التارتار	
<b>روبيان بالزنجبيل والثوم</b> روبيان بالزنجبيل مقلي بصلصة الصويا الخفيفة والثوم والبصل الأخضر ويقدم مع الأرز المطبوخ على البخار	
<b>البرياني والكاري</b>	
دجاج	
لحم بقري	
روبيان	
خضار	
<b>ناسي جورنج</b> رز مقلي بالروبيان متبل قليلا يقدم مع دجاج ساتيه و بيض مقلي	
<b>فطيرة الفطر والبطاطس</b> مشروم كريمي مخبوز و بطاطا مهروسة	
<b>حلويات</b>	
<b>أم علي</b>	
<b>تشيز كيك</b>	
<b>كعكة جزر</b>	
<b>براونيز الشوكولاته</b>	
<b>ايس كريم</b>	
<b>فواكه مقطعة متنوعه</b>	

## COCKTAILS

<b>J5 MOJITO</b> rum, lime, mint leaves, sugar	
<b>TEQUILA SUNRISE</b> tequila, sweet grenadine, orange juice.	
<b>RED WINE</b>	
- Château Badette, Saint-Émilion Grand Cru 75cl Bordeaux (France)	<b>130</b>
- Fleur de Ciinet (Red Merlot) 75cl / Pomerol, Bordeaux (France)	<b>220</b>
- Cabernet / Shiraz, Nottage Hill, Hardys / SE Australia (Australia)	<b>40</b>
- Merlot, Antares (Chile)	<b>30</b>
- Chianti Classico DOCG, Acino, Bottega 75cl / Tuscany (Italy)	<b>100</b>
- Nipozzano Riserva, Chianti Rùfina DOCG, Frescobaldi 75cl / Tuscany (Italy)	<b>120</b>
<b>WHITE WINE</b>	
- Blanc de Blancs Clos Mireille, Côtes de Provence, Domaines Ott 75cl / (France)	<b>160</b>
- Chardonnay, The Riddle, Hardys / SE Australia (Australia)	<b>30</b>
- Pinot Grigio, Da Luca / Sicily (Italy)	<b>30</b>
<b>ROSE</b> Cloud Chaser, Maison Mont d'Azur 75cl / La Provence (France)	<b>120</b>
<b>SPARKLING</b> Prosecco Amore di Amanti (Italy)	<b>40</b>
<b>GIN</b>	
Beefeater	<b>29</b>
Bombay Sapphire	<b>32</b>
Tanqueray	<b>34</b>
Gordons	<b>32</b>
<b>WHISKY</b>	
Chivas Regal 12 YO	<b>40</b>
Glenfiddich 12 YO	<b>60</b>
Jack Daniel's Old No.7	<b>40</b>
Jim Beam	<b>40</b>
Johnnie Walker Black	<b>40</b>
Johnnie Walker Red	<b>29</b>
Dewar's White Label	<b>29</b>
<b>VODKA</b>	
Absolut Blue	<b>29</b>
Grey Goose	<b>40</b>
Stolichnaya Premium	<b>29</b>
Smirnoff Red	<b>29</b>
<b>RUM</b>	
Bacardi Silver	<b>29</b>
Bacardi Gold	<b>29</b>
Captain Morgan Dark	<b>32</b>
Captain Morgan Spiced	<b>32</b>
<b>TEQUILA</b>	
Jose Cuervo Gold	<b>29</b>
Jose Cuervo Silver	<b>29</b>
<b>BRANDY</b>	
Three Barrels	<b>29</b>
Hennessy VS	<b>40</b>
Remy VSOP	<b>60</b>

<b>42 PINACOLADA</b> rum, malibu, coconut cream, pineapple	<b>42</b>
<b>42 J5 PASSION</b> whisky, bitter, sugar	<b>42</b>
<b>MOCKTAILS</b>	
<b>MINT FRESCA</b> lemon, sugar, mint leaves, ice	<b>25</b>
<b>VIRGIN COLADA</b> pineapple juice, coconut cream	<b>25</b>
<b>ICE STRAWBERRY</b> strawberry & syrup, ice, lemon	<b>25</b>
<b>BOTTLE BEERS</b>	
Heineken bottle 33cl	<b>29</b>
Strongbow bottle 33cl	<b>29</b>
Amstel Light bottle 35.5cl	<b>29</b>
Stella Artois bottle 33cl	<b>29</b>
Peroni bottle 35.5cl	<b>32</b>
Corona bottle 35.5cl	<b>32</b>
<b>SHOTS</b>	
Blue Kamikaze	<b>35</b>
Brain Damage	<b>35</b>
B52	<b>35</b>
Jagerbomb	<b>40</b>
<b>FRESH JUICES</b>	
Orange, Watermelon, Lemon mint, Pineapple	<b>18</b>
<b>SOFT DRINKS</b>	
Pepsi, Pepsi Diet, 7Up, Mirinda	<b>10</b>
<b>COFFEE</b>	
Espresso	<b>15</b>
Double Espresso	<b>18</b>
Macchiato	<b>18</b>
Americano	<b>15</b>
Cafe Latte	<b>18</b>
Turkish Coffee	<b>18</b>
Cappuccino/ Hot Chocolate	<b>18</b>
<b>PREMIUM TEAS</b>	
English Breakfast	<b>15</b>
Earl Grey	<b>15</b>
Lime	<b>15</b>
Pure Green/ Flavored Tea	<b>15</b>
<b>ICED DRINKS</b>	
Iced Tea Lemon	<b>15</b>
Iced Tea Peach	<b>15</b>
Iced Latte	<b>18</b>
Coffee Mocha	<b>18</b>
<b>SPRING WATER</b>	
Small	<b>08</b>
Large	<b>10</b>
<b>SPARKLING WATER</b>	
Small	<b>12</b>
Large	<b>18</b>
*****	

All prices are in AED, inclusive of 07% municipality fees, 10% service charge & 5% VAT  
جميع الأسعار منكرة بالدرهم الإماراتي ، بما في ذلك 7٪ رسوم بلدية ، 10٪ رسوم خدمة و 5٪ ضريبة القيمة المضافة



# Le RESTAURANT MENU