



MENU

R e s t a u r a n t & C a f e

Cherish all your happy
moments in **U lounge**



All Day breakfast Menu:

Price CALORIES

قائمة الإفطار على مدار اليوم:

Avocado benedict

Toasted brioche bread, poached eggs, avocado salad with hollandaise sauce and beetroot caviar.

49
660kcal

أفوكادو بنديكت
خبز البريوش المحمص مع الأفوكادو و البيض المغطاة بصلصة هولنديز وكافيار الشمندر.

Croissant benedict

Crispy croissant, poached eggs, hollandaise sauce and beetroot caviar creamy spinach and asparagus

49
570kcal

كرواسون بنديكت
كرواسون مقرمشة مع البيض مغطاة بصلصة هولنديز وكافيار الشمندر هليون و سبانخ بالكريمة

Bread pudding

Soaked bread with milk and nuts baked and served with vanilla ice cream caramel sauce

41
360kcal

بودينغ الخبز
قطع من الخبز المغمسة بالحليب والمكسرات المخبوزة مع ايسكريم الفانيلا كراميل صوص

Crunchy scrambled

Crunchy puff pastry filled with scrambled egg and served with green salad.

49
760kcal

كرانشي سكرامبلد
عجينة الباف باستري المقرمشة والمحشوة بالبيض المخفوق والجبنه وتقدم مع السلطة الخضراء

Oven baked eggs

Baked eggs with assorted cheese and spicy tomato salsa baked in the oven.

51
670kcal

بيض بالفرن
بيض مطهو بالفرن مع تشكيلة من الجبن وصوص الطماطم الحار

Omelets your way

Make the omelets with your own way.

49
800kcal

اومليت على طريقتك
اختر الاومليت على طريقتك

Blue berry French toast

Slice brioche bread served with fresh blue berries, vanilla crème, ice cream and wild berries coulis.

49
800kcal

فرنش توست بالتوت الأزرق
شرائح من خبز البريوش يقدم مع التوت الأزرق الطازج وكريمة الفانيلا تقدم مع آيس كريم وصلصة من خليط التوت البري.

Baked oven cheese

Feta and halloumi cheese baked with tomato confit, olives and fresh thyme.

53
900kcal

الجبن المخبوز بالفرن
قطع من جبن الفيتا والحلوم المخبوزة مع كومفي الطماطم مع الزيتون والزعر الطازج.

Labneh relish

Fresh labneh mixed with walnuts, slice olives, olive oil, chili paste and served with zaatar crackers and crudité.

44
360kcal

رلش اللبنة
خليط من اللبنة الطازجة مع الجوز و قطع الزيتون والدبس الحار ويقدم مع مقرمشات الزعر والخضار الطازج.

U lounge breakfast

Selection of mini croissant with assorted cheese, labneh, fowl, olives, butter and jam with your choice of omlettes

120
1100kcal

فطور يولونج
ميني كراسون مع تشكيلة من شرائح الجبن, لبنة, فول, تشكيلة من الزيتون مع نوعين من المرببات والزبدة بالإضافة الى اختيارك من الاومليت على طريقتك





Appetizers:

Fried risotto balls

Risotto balls stuffed with **mozzarella** cheese and served with marinara sauce.

Price
CALORIES

55
940kcal

Cheesy mushroom skillet

Stuffed mushroom with cheese and **spinach**.

61
760kcal

Spicy edamame

Steamed edamame with **onion** and **spicy tomato sauce**.

36
410kcal

Rock and roll dynamite

Shrimps tempura with our special dynamite sauce.

77
540kcal

The mezzeh trio

Pesto and plain hommos, **moutabal** served with cumin crackers.

53
670kcal

Braised ribs cubes

Slow cooked beef ribs cubes served with potato mousse.

82
830kcal

Salad:

Classic chicken ceasar salad

Baby gem lettuce with homemade ceasar dressing, chicken, and crispy croutons topped with grated.

53
670kcal

Super power beans

Assorted beans, tomato, cucumber, avocado, fresh coriander crispy nuts with lemon olive oil dressing and watermelon caviar.

49
1040kcal

Crazy Crab

Crab salad with shredded cucumber, chives, green peas, uzu dressing served with avocado salsa.

62
270kcal

Quinoa tabouleh

Traditional tabouleh with organic quinoa and labneh.

53
1010kcal

Buratta

Mix tomato salad, with creamy buratta cheese and basil oil.

76
550kcal

Soup

U truffle soup cream

Our signature soup served with chicken and vegetable cubes, truffle Carpaccio parmesan biscuits **cream**.

43
500kcal

Papa pomodoro

Roasted tomato soup with and basil aroma served with toasted slice bread.

43
500kcal

المقبلات:



كرات الريزوتو المقلية

كرات الريزوتو المحشوة بجبنة **الموزاريلا** تقدم مع صوص المارينارا.

سكيليت المشروم والجبنة

مشروم محشي بالجبن والريحان مع الكريما الخفيفة السبانخ.

أدامامي الحارة

ادمامي مطهوه على البخار مع اضافة البصل و صلصه الطماطم الحاره..

الديناميت مع لفائف الريبان

تمبورا الريبان مع صوص الديناميت الخاص .

طبق المازة

حمص بالبيستو والحمص العادي و إضافة متبل يقدم مع بسكويت بنكهة الكمون.

مكعبات ضلع اللحم

قطع من لحم الضلع المطهو ببطء ويقدم مع موس البطاطس وصلصة اللحم.

السلطات:

سلطة سيزر الدجاج الكلاسيكية

خس بلدي مع صلصة السيزر و قطع الدجاج مع شرائح الخبز المحمص وجبن البارميزان.

سلطة الحبوب

أنصاف متنوعة من الحبوب مع الطماطم والخيار والافوكادو والمقرمشات المحمص والكزبرة مع صلصة الليمون وزيت الزيتون.

السلطعون المجنون

سلطة السلطعون مع الافوكادو وشرائح الخيار و بصل أخضر وحبوب البازيلاء الخضراء وصلصة اليوزو.

كينوا التتبولة

التتبولة التقليدية مع حبوب الكينوا العضوية واللينة الطازجة مع اللبنه.

بوراتا

تشكيلة من سلطة الطماطم مع جبنة البوراتا والجرجير البري وزيت الريحان.

الشوربات

حساء كريمه يو ترافل

شورية الدجاج والخضار المميزة بالكريما الخفيفة مع شرائح الكماه وكعكة البارميزان

بابا بومودورو

حساء الطماطم المشوية بنكهة الريحان وتقدم مع شريحة من الخبز المحمص



Sandwich bites:

Smoked U burger

Premium wagyu meat with boston lettuce, jacket cheese, tomato and our special sauce.

Brisket sandwich

Sliced brisket and cheddar cheese served in sourdough bread.

Chicken slider

Crispy breaded chicken tomato, lettuce, jalapeno and slaw.

U Club

Toasted slice loaf bread, tomato, chicken, eggs, turkey and cheese.

Grilled cheese sandwich

Slice brioche loaf with three kind of cheese served with green salad

Grilled halloumi tortilla

Grilled halloumi, rocca, slice beetroot, pesto mayo, olives served with fries

Main course:

Braised lamb shoulder

Slow cooked lamb shoulder served with grilled asparagus and baby marrow, roasted potato and gravy oriental rice, pine seeds, almond flakes.

Brick chicken

Boneless chicken served with smashed potato and broccoli with mustard chicken brown sauce chives.

Seafood Paella

Saffron rice cooked with seafood stock, vegetables cube and shrimps mussels

Filet mignon

Slow cooked tenderloin served with green peas puree, mille feuille potato and beef sauce, mushroom sauce on the side.

Crispy salmon

Crispy salmon served with taminambour puree and passion fruit sauce Potato and vegetable sautéed.

Price CALORIES

49
520kcal

59
380kcal

44
490kcal

53
660kcal

44
660kcal

49
480kcal

Price CALORIES

125
1100kcal

99
1330kcal

115
940kcal

125
1230kcal

115
500kcal

ساندويش بايتس:

يو برجر المدخن
شريحة من لحم الواغيو الفاخر مع الخس وجبنة جاك و الطماطم
وتقدم مع الصوص اللحم.

ساندويش بريسكت
شرائح لحم البريسكت مع جبنة الشيدر.

سلايدر الدجاج
الدجاج المقرمش مع إضافة طماطم خس هالابينو و كولسلو و مايونيز.

يو كلوب
خبز اللوف المحمص والطماطم والدجاج وشرائح الديك الرومي مع
البيض والجبنة.

سندويش الجبن المشوي
خبز اللوف مع ثلاث انواع من الجبن ويقدم مع السلطة الخضراء

تورتيللا الحلوم المشوي
حلوم مشوي مع الجرجير, شرائح الشمندر, زيتون مع الفرايز
وصوص البيستو مايو

الأطباق الرئيسية:

كتف الضأن مطهو ببطء
كتف الخروف المطهو ببطء يقدم مع الهليون المشوي وقطع الكوسة
مع البطاطا المشوية والمرق و الأرز الشرقي مع الصنوبر و اللوز

بريك الدجاج
دجاج مسح من العظم يقدم مع البروكلي و بطاطس مهروسة مع
صوص الخردل و البصل المعمر.

بايلا مأكولات البحرية
أرز بالزعفران والخضار مطهو مع مرق ثمار البحر, يقدم مع حلقات
الكالامار, المحار والربيان.

فيلية منيون
قطعة من لحم التندرلواين تقدم مع هريس البازيلاء وميل فوي
البطاطس وصلصة اللحم وصلصة الفطر بطبق جانبي.

سالمون المقرمش
قطعة من السالمون المشوي مع هريس الخرشوف البري وصلصة
الباشن فروت بطاطا و خضار.





Pasta and risotto:

Papardelle fettuccini

Fresh pasta with sautéed chicken strips, light crème and parmesan cheese.

82
740kcal

Mama.s lasagna

Traditional lasagna with minced meat, fresh basil, tomato sauce and parmesan cheese.

82
700kcal

Ricotta tortellini

Homemade tortellini stuffed with spinach and ricotta and served with gorgonzola sauce and slice truffle pine seeds.

70
610kcal

Lobster risotto

Lobster cooked with Italian rice in light creamy tomato sauce and seafood stock ,wild Rocca.

115
740kcal

Spaguettini bolognese

Spaguettini with homemade tomato sauce, minced beef and parmesan cheese

79
670kcal

Risotto tartufo

Italian rice cooked with assorted wild mushroom, cheese with touch of light crème

82
610kcal

Side dish:

Corn on the cob

Fresh corn, spices and yoghurt sauce.

29
590kcal

Loaded fries

Crispy french fries With minced beef, crispy bacon, cheddar cheese with chopped parsley ,spring onion olive and tomato.

40
860kcal

Mushroom rice

Japanese way mushroom rice with shitake mushroom and spring onion.

31
380kcal

Fries

Regular crispy French fries.

28
300kcal

Pizza:

Margarita

Classic pizza with homemade tomato sauce, fresh basil and buffalo mozzarella cheese.

51
810kcal

Truffle Quattro Fromagi

Assorted French and Italian cheese with truffle Carpaccio.

95
640kcal

Pizza verde

Homemade tomato sauce with parsley aioli and mozzarella cheese.

55
840kcal



المعكرونة والريزوتو:

بابردلي فتوتشيني

معكرونة طازجة مع شرائح الدجاج والكريمة خفيفة وجبنه البارميزان.

ماماز لازانيا

لازانيا تقليديه مع اللحم المفروم والريحان الطازج وصلصة الطماطم وجبنه بارميزان.

ريكوتا تورتيليني

تورتيليني محليه الصنع محشوه بالسبانخ وجبن الريكوتا والتي تقدم مع صلصة جورجونزولا وشرائح الكماه و الصنوبر .

لوبستر ريزوتو

لوبستر مطهو مع الأرز الإيطالي بصلصة الطماطم الخفيفة ومرق ثمار البحر روكا بريه .

سباغيتيني بولونيز

سباغيتيني مع صلصة الطماطم واللحم المفروم وجبنه البارميزان .

ريزوتو مشروم التارتوفو

ارز ايطالي مطهو مع تشكيله من الفطر البري, جبن البارميزان والكريمة الخفيفة.

الطبق الجانبي:

اكواز الذرة

الذرة الطازجة والتوابل وصلصة اللبن.

لودد فرايز

البطاطا المقلية مع اللحم المفروم والبايكن المقرمش وجبنه الشيدر مع البقدونس والبصل الاخضر و الطماطم و الزيتون .

ارز بالمشروم

ارز بالمشروم على الطريقة اليابانية مع فطر الشيتاكي والبصل الأخضر .

بطاطا مقلية

البطاطا المقلية المقرمشة.

البيتزا:

مارغريتا

بيتزا كلاسيكية مع صلصة الطماطم والريحان طازج وجبنه البوفالو الموزاريللا.

بيتزا الجبنه بالكماة

بيتزا الترافل والأربع انواع جبن

فيردي

صلصة الطماطم مع بيستو البقدونس وجبنه الموزاريللا .



Dessert:

Chocolate soufflé

Served with fresh assorted berries and pistachio ice cream.

Date pudding

Date cake with caramel sauce served with vanilla ice cream.

Crunchy chocolate banana

Crunchy Chocolate with nuts fresh, banana and chocolate pastry crème.

Raspberry tart

Fresh tart with pastry crème and fresh raspberry served with berries coulis.

Saffron crème brulee

Traditional crème brulee with saffron flavor.

Profiterole

Homemade profiterole filled with cocoa mousse and served with chocolate sauce.

Cookies in skillet

Hot baked cookies served with vanilla ice cream and chocolate sauce.

Mille feuille

Crispy mille feuille Stuffed with pastry crème and mix berries coulis.

Pistachio signature

Hot pistachio pudding topped with pistachio sauce and ice cream.

Price CALORIES

53
340kcal

49
570kcal

53
570kcal

61
800kcal

53
510kcal

53
990kcal

58
650kcal

58
870kcal

73
1230kcal

حلويات:

سوفلية

سوفليه بالشوكولاته يقدم مع تشكيلة من التوت الطازج والآيس كريم الفستق.

بودينغ التمر

كعكة التمر مع صلصة الكراميل و تقدم مع ايس كريم الفانيليا.

موز مقرمشة بالشوكولاتة

شوكولاتة مقرمشة مع المكسرات, شرائح الموز الطازجة والكريمة بالشوكولاتة.

تورثة التوت

قطعة من التارت الطازجة مع التوت الاحمر والكريمة.

كريم بروليه بالزعفران الكريم بروليه التقليدي بنكهة الزعفران.

بروفيترول

قطع من البروفيترول المحشوة بموس الكاكاو وتقدم مع صلصة الشوكولاتة.

كوكيز سكيليت

قطعة من الكوكيز الساخنة والتي تقدم مع صلصة الشوكولاتة وفانيليا الايس الكريم.

ميلفوي

الميلفوي المقرمشة مع كريم الفانيليا وصلصة التوت البري.

حلى البيستاشيو الخاص

قطعة من بودينغ البيستاشيو الحار مع صوص الفستق والاييس كريم.





Hot Drinks:

Price CALORIES

مشروبات ساخنة:



U-Latte signature

37
280kcal

يو لاتييه سيجننتشر

Cappuccino

33
230kcal

كابتشينو

Espresso

15
15kcal

اسبريسو

Latte

33
170kcal

لاتيه

Hot mocha

37
270kcal

موكا ساخن

Vanilla latte

37
290kcal

لاتيه فانيلا

Choco-cookies macchiato

37
290kcal

ماكيتو بالكوكيز

Berries macchiato

37
260kcal

ماكياتو التوت

spanish latte hot/cold

39
480kcal

سبانيش لاتييه

Turkish Coffee

16
35kcal

قهوة تركية

French coffee hazelnut

16
35kcal

قهوة فرنسيه بالبندق

American Coffee

20
80kcal

قهوة أمريكية

Arabic Coffee S | L

49 | 62
0kcal

قهوة عربيه

Frappe/cold drinks:

القهوة الباردة:

Iced mocha

39
400kcal

موكا بارد

Banana Coffee frappe

43
480kcal

بانانا فرابي

Tiramisu coffee frappe

43
450kcal

تيراميسو فرابي

Latte frappe Hazelnut

43
410kcal

لاتيه بالبندق

U-Latte signature frappe

43
430kcal

يو لاتييه سجننتشر فرابي

Double Choco frappe

43
510kcal

دبل شوكولا فرابي

Berries frappe

43
410kcal

فرابي التوت المشكل

Milk shakes:

ميلك شيك:

Lotus

39
590kcal

لوتس

Oreo

39
320kcal

أوريو

Pistachio

39
390kcal

فستق

Tea selection:

اختيارك من الشاي:

In addition: Karak tea

23
90kcal

بالإضافة لشاي كرك

Tea

23
15kcal

الشاي



Fresh juices:

Orange

Price

36
210kcal

Lemonade

36
260kcal

Carrot

38
270kcal

Soft drinks:

Pepsi

16

7up

16

Miranda

16

Ginger beer

18

Water /sparkling:

Water Small/big
Sparkling

14 | 21
24

Cocktails:

U-lounge signature (S|L)

114 | 138
680kcal 950kcal

Blue berry Moscow mule

49
90kcal

Pinacolada blue sky

41
290kcal

Mojito:

Lime

41
140kcal

Strawberry

47
160kcal

Pomegranate Cardamom

43
190kcal

Saudi champagne

100

العصيرات الطازجه:

برتقال

ليمون

جزر

مشروبات غازيه :

بيبسي

سفن آب

ميراندا

شراب الزنجبيل

مياه معدنيه - غازيه:

مياه صغير / كبير

مياه غازيه

الكوكتيلات:

يو لاونج سيجنشر

موسكو مول التوت

بيناكولادا بلو سكاي

موهيتو:

الليمون الأخضر

الفراوله

الرمان والهيل

سعودي شامبانيا

Delicious Coffee Unique
Selection Of Food Annd Perfect
Scene Of Place Aall In

U Lounge

