

MORNING/ صباحا

N 24° 28' E 39° 36'

LE MERIDIEN MEDINA

Khalid Bin Waleed Road, P.O.Box 1735, Medina, KSA

lemeridien.com/medina

الأطباق المعتمدة
SIGNATURE DISHESمريديان
يقدم
منظور
جديد
في الفطور

الشيف ميشلان جان جورج الحاصل على
الثلاث نجوم يقدم لكم مجموعة من الأطباق
العالمية الكلاسيكية البتكرة لوجبة للإفطار

سلمون مدخن +
التوفو الحريري

سلمون مدخن والتوفو حريري على
شرائح الخبز المقرمش مع خل التوت الطازج
والفلفل المخلل الآسيوية

SR 20.00

بيض أسبريسو البخار

بيض متبخر يقدم مع الخبز المحمص

SR.20.00

متبل الشوفان المتبخر

يقدم مع التوابل، والسكر البني،
والتوت الطازج الحار

SR 20.00

إختراع السيدة
كروك

البيض المفلي والجينة يقدم مع
التوست المقرمش مع الفلفل الهولندي
وحمض الليمون والتوابل

SR 20.00

مستحلب جينة

الماعز الدافئ

مستحلب جينة الماعز الدافئ، رغوة جين الماعز البارد
يقدم مع الخبز المخمر والمشوي مع الزيتون الأسود
وهريس الشبث

SR 20.00

السبانخ +
كريب الأعشاب والحبة السوداء
جين الغرويير والسبانخ وكريب الحبة السوداء
يقدم مع الأعشاب الطازجة

SR 20.00

LE MERIDIEN
PRESENTS
A NEW
PERSPECTIVE
ON BREAKFAST

Three-star Michelin chef Jean-Georges
Vongerichten brings you a global collection
of classic breakfast
dishes, reinvented.

SMOKED SALMON +
SILKEN TOFU

Smoked salmon and silken tofu on crunchy
bagel slices with fresh raspberry vinegar
and pickled Asian chillies

SR 20.00

ESPRESSO STEAMED EGGS

Egg soufflé served on toasted brioche

SR 20.00

SPICED OATMEAL SOUFFLE

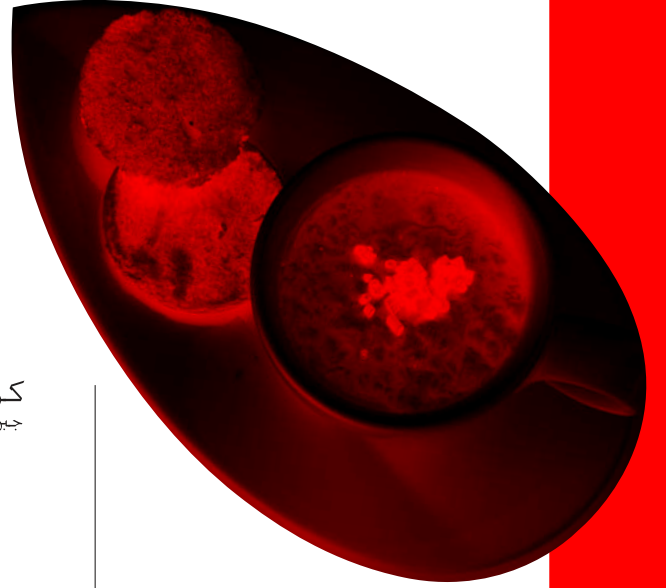
Served with savoury spices, brown sugar
and warm fresh berries

SR 20.00

CROQUE MADAME
REINVENTED

Softly fried eggs and soft cheese served
on crunchy toast with citrus chilli
hollandaise spices

SR 20.00

WARM GOAT CHEESE
CUSTARD

Warm goat cheese custard, cool goat
cheese foam served on grilled sourdough
with black olive and dill puree

SR 20.00

SPINACH +
HERB BUCKWHEAT CREPE

Gruyère cheese and spinach in a classic
buckwheat crepe served with fresh herbs

SR 20.00

Le MERIDIEN
MEDINA