

# دار طنطورت

**DAR TANTORA**

THEHOUSE HOTEL

# JOINTOS



At Joontos,  
**TOGETHER**  
is at the  
heart of  
everything  
we do!

Our menu is  
designed for sharing,  
with vibrant, modern  
dishes that celebrate  
the bold and exciting  
flavors of Saudi  
cuisine with Spanish  
touch.

في جونتوس،  
"معاً"

هو جوهر كل ما  
نقوم به!

تم تصميم قائمتنا  
للمشاركة، مع أطباق  
ناضجة بالحياة وحديثة  
تحتفي بالنكهات  
الجريئة والمثيرة  
للمطبخ السعودي  
واللمسة الاسبانية.



# JOINTOS

## lunch & dinner

### COCKTAIL SELECTION

<b>Zaafaran</b> Saffron Infusion, Mango & Honey	60
<b>Farawla</b> Home-made Strawberry Compote Basil & bubbles	55
<b>Eklil Aljabal</b> Dry London, Home-made Rosemary Infusion & Grapefruit Juice	55
<b>Zataar</b> Home-made Thyme Syrup, Lemon Juice, Ginger	50
<b>Nae Nae</b> Lime & Mint, Soda	45

### SEASONAL JUICES

<b>Orange Juice</b>	30
<b>Grapefruit Juice</b>	30
<b>Watermelon Juice</b>	30

### HOT BEVERAGE

<b>Tea Selection</b> English Breakfast, French Earl Grey, Jasmine, Marrakech Mint, Chamomile tea	25
<b>Espresso</b>	20
<b>Double Espresso</b>	25
<b>Macchiato</b>	20
<b>Americano</b>	25
<b>Cappuccino</b>	25
<b>Latte</b>	25
<b>Hot Chocolate</b>	40

### كوكتيلات من الواحة

<b>زعفران</b> منقوع الزعفران، المانجو والعسل
<b>فراولة</b> مزيج الفراولة والريحان الخاص وبقاعات
<b>إكليل الجبل</b> مشروب لندن الجاف، مزيج إكليل الجبل الخاص وعصير الجريب فروت
<b>زعتار</b> شراب الزعتار الخاص، عصير الليمون والزنجبيل
<b>نعناع</b> ليمون، نعناع، الصودا

### العصائر الموسمية

<b>عصير برتقال</b>
<b>عصير جريب فروت</b>
<b>عصير بطيخ</b>

### المشروبات الساخنة

<b>مختارات من الشاي</b> الافطار الانجليزي، ايرل جراي الفرنسي، شاي الياسمين، شاي مغربي، شاي البابونج
<b>اسبرسو</b>
<b>دبل اسبرسو</b>
<b>مكياتو</b>
<b>امريكانو</b>
<b>كابتشينو</b>
<b>كوفي لاتيه</b>
<b>شوكولاته ساخنة</b>

Dairy (D)  
اللبان (أ)



Nuts (N)  
مكسرات (م)



Gluten (GL)  
قمح (ق)



Garlic (G)  
ثوم (ث)



Sesame (S)  
سمسم (س)



Eggs (E)  
بيض (ب)



All prices are in SAR including 15% VAT

كل الأسعار بالريال السعودي شاملة ١٥% القيمة المضافة

# JOINTOS

## lunch & dinner

### SMALL BITES

#### Marinated Olives

Mix olives, lemons garlic pickles with a touch of sumac, olive oil aromas (G)

35

#### Green Falafel

Amber sauce, fresh cilantro, mint aromas roasted pistachios, and tahini (G) (S)

48

#### Creamy Goat Cheese

Creamy feta cheese, marinated olives, and za'atar oil (D) (G)

45

#### Homemade Labneh

Radish salad and doggos sauce (D) (G)

30

#### Batata Harra

Crispy potatoes with a cilantro emulsion, black lemon garlic cream, and smoky notes (E) (G)

40

### APPETIZERS

#### Classic Hummus

Arabic hummus with tahini and extra virgin olive oil, topped with radishes and pumpkin seeds (S)

40

#### Beef Sambusa

Tenderloin beef, paprika, and red onions served with a cinnamon-lemon sauce (S) (G) (GL)

35

#### Chickpeas Stew

A tomato sauce chickpeas with local spices, herbed labneh, pickled chilies, and crispy onions (D) (G) (N)

55

#### Seasonal Vegetables Shish

Mixed grilled vegetables, tahini dressing, sourdough bread, and mixed green salad (G) (S) (GL)

50

#### Date Lamb Rack

Slices lamb Rack filled with dates, pistachio, tamarind chili dressing, mix greens (N) (S)

100

### مقبلات صغيرة

#### زيتون متبل

مزيج من الزيتون والليمون والثوم المخلل مع لمسة من السماق وزيت الزيتون (ث)

#### فلافل خضراء

صلصة الأمبا، الكزبرة الطازجة، النعناع، الفستق المحمص، وصوص الطحينة (ث) (س)

#### جبين الماعز الكريمية

جبنة الفيتا الكريمية والزيتون المتبل وزيت الزعتر الخاص (ث) (أ)

#### لبنة محلية الصنع

سلطة الفجل وصلصة الدوجوس (أ) (ث)

#### بطاطا حارة

بطاطس مقرمشة مع مستحلب الكزبرة، وكريمة الليمون الأسود والثوم، ونكهات مدخنة (ب) (ث)

### المقبلات

#### حمص

حمص عربي مع الطحينة وزيت الزيتون البكر، ومزين بالفجل وبذور اليقطين (س)

#### سمبوسة باللحم

لحم الخاصرة، الفلفل الحلو، والبصل الأحمر يقدم مع صلصة القرفة والليمون (ث) (س) (ق)

#### مرق الحمص

حمص بصلصة الطماطم مع التوابل المحلية، واللبننة بالأعشاب، والفلفل الحار المخلل، والبصل المقرمش (ث) (أ) (م)

#### شيش خضروات موسمي

خضروات مشوية متنوعة، صلصة الطحينة، خبز العجين المخمر، وسلطة خضراء متنوعة (ث) (س) (ق)

#### لحم الضأن المحشو

شرائح لحم الضأن المحشوة بالتمر والفستق وصلصة التمر الهندي الحارة، وسلطة خضراء متنوعة (م) (س)

Dairy (D)  
اللبان (أ)



Nuts (N)  
مكسرات (م)



Gluten (GL)  
قمح (ق)



Garlic (G)  
ثوم (ث)



Sesame (S)  
سمسم (س)



Eggs (E)  
بيض (ب)



All prices are in SAR including 15% VAT

كل الأسعار بالريال السعودي شاملة ١٥% القيمة المضافة

# JOINTOS

## lunch & dinner

### SALAD

#### Grilled Green Beans

Roasted Beans, creamy goat cheese, pickled lemon, and extra virgin olive oil (N) (D)

40

#### Tahini Cesar Salad

Zucchini, mixed greens, tahini-Parmesan dressing, and Arabic croutons (S) (D) (GL)

50

#### Potato and Yogurt

Crispy baby potatoes with chili-tamarind chutney, onions, paprika, and local citrus (D) (G)

45

#### Tabouleh Quinoa Salad

Black quinoa, cucumber, onion, tomato, coriander, mint, radishes, and homemade yogurt (D) (GL)

50

### MAIN COURSE

#### Lamb Kofta

A local spices in a mild tomato sauce, yogurt, and cilantro aromas (D) (G)

75

#### Grilled baby chicken

Crispy potatoes, black lemon aioli, and chermoula sauce (E) (S) (N) (G)

107

#### Lamb shank

Slow-cooked lamb in a tomato eggplant sauce with baby onions and local herbs, served with saffron rice & golden raisins (G)

80

#### Beef tenderloin

250 g tenderloin marinated in Arabic spices, white truffle oil, with roasted potato and brown butter Tantara sauce (D) (G)

150

#### Chicken Mandi

Baby chicken served with Mandi rice, roasted corn, and crispy onions (G)

90

#### Margoog

Hearty stew with beef, and farm vegetables, Arabic spices (G) (GL)

70

#### Veggie Kabsa

Rice with local herbs, mixed vegetables, and Kabsa spices (G)

50

### السلطات

#### فاصوليا خضراء مشوية

فاصوليا مشوية، جبن الماعز الكريمي، ليمون مخلل، وزيت زيتون بكر (أ) (م)

#### سلطة سيزار بالطحينية

كوسا، خس وورقيات متنوعة، صلصة الطحينة والبارميزان، وخبز عربي محمص (أ) (س) (ق)

#### البطاطا و الزبادي

بطاطس صغيرة مقرمشة مع صلصة الفلفل الحار والتمر الهندي والبصل والفلفل الحلو والحمضيات المحلية ورمان (أ) (ث)

#### سلطة التبولة مع الكينوا

حبوب الكينوا السوداء، خيار، بصل، طماطم، الكزبرة، نعناع، الفجل، والزبادي محلي الصنع (أ) (ق)

### الأطباق الرئيسية

#### كفتة الضأن

لحم الضأن مع التوابل المحلية في صلصة الطماطم مع الزبادي ونكهة الكزبرة (أ) (ث)

#### دجاج صغير مشوي

بطاطس مقرمشة، صوص أيولي بالليمون الأسود، وصلصة الشرمولة (ب) (س) (م) (ث)

#### لحم الغنم

لحم ضأن مطهو ببطء في صلصة الطماطم والبادنجان مع البصل الصغير والأعشاب المحلية، يقدم مع أرز الزعفران والزبيب الذهبي (ث)

#### لحم البقر (تندرليون)

250 جرام من لحم التندليون المتبل بالبهارات العربية، زيت الكمأة، مع البطاطا المشوية وصلصة طنطورة بالزبدة البنية (أ) (ث)

#### دجاج مندي

دجاج صغير يقدم مع أرز مندي، ذرة مشوية، وبصل مقرمش (ث)

#### مرقوق

الخضروات المحلية مع لحم البقر، والبهارات العربية (ث) (ق)

#### كبسة خضار

أرز مع الأعشاب المحلية والخضروات المتنوعة وبهارات الكبسة (ث)

Dairy (D)  
اللبان (أ)



Nuts (N)  
مكسرات (م)



Gluten (GL)  
قمح (ق)



Garlic (G)  
ثوم (ث)



Sesame (S)  
سمسم (س)



Eggs (E)  
بيض (ب)



All prices are in SAR including 15% VAT

كل الأسعار بالريال السعودي شاملة ١٥% القيمة المضافة

# JOONTOS

## lunch & dinner

### FLAT BREAD

#### Mozzarella & Charred Tomatoes 60

Marinated olives, homemade sun-dried tomatoes, cherry tomatoes, and oregano  
(D) (G) (GL)

#### Pumpkin Tershi 60

Roasted pumpkin, feta crumbles, rocket leaves, and pomegranate dressing  
(D) (N) (GL)

#### Kiymali 70

Minced tenderloin beef, roasted seeds, tahini dressing, spring onion  
(N) (S) (G) (GL)

### DESSERT

#### San Sebastian Cheesecake 50

Classic cheesecake  
(D) (E)

#### Date and citrus souffle 45

Vanilla ice cream  
(E) (N) (GL)

#### Chocolate Brownie 40

Caramel sauce and walnuts  
(N) (E) (GL)

#### Mahalabia 30

Cardamom & local orange blossom  
(D) (N)

#### Assorted Oriental 40

delightful mix of pistachios, almonds, and cashews  
(N)

### المخبوزات

#### موزاريلا و طماطم مشوية

زيتون متبل، طماطم مجففة بالشمس، طماطم كرزية، وأوريغانو  
(أ) (ث) (ق)

#### ترشي اليقطين

اليقطين المحمص، جبنة الفيتا، أوراق الجرجير، وصلصة الرمان  
(أ) (م) (ق)

#### كيمالي

لحم بقري مفروم، بذور محمص، صلصة الطحينة، وبصل اخضر  
(م) (س) (ث) (ق)

### الحلويات

#### سان سباستيان تشيز كيك

تشيز كيك كلاسيكية  
(أ) (ب)

#### سوفليه التمر والحمضيات

أيس كريم فانيليا  
(م) (ب) (ق)

#### براوني الشوكولاته

صلصة الكراميل والجوز  
(م) (ب) (ق)

#### مهلبية

الهيل وزهر البرتقال المحل  
(أ) (م)

#### تشكيلة الحلويات شرقية

مزيج رائع من الفستق واللوز والكاجو  
(م)



Dairy (D)  
اللبان (أ)



Nuts (N)  
مكسرات (م)



Gluten (GL)  
قمح (ق)



Garlic (G)  
ثوم (ث)



Sesame (S)  
سمسم (س)



Eggs (E)  
بيض (ب)



All prices are in SAR including 15% VAT

كل الأسعار بالريال السعودي شاملة ١٥% القيمة المضافة