

دار  
تانطورتا

**DAR TANTORA**

THEHOUSE HOTEL

# BREAKFAST MENU

Operation Time  
7 AM - 12 PM

# JOINTOS

in-room breakfast

## COFFEE

Espresso	22	إسبريسو
Double Espresso	28	إسبريسو مزدوج
Macchiato	22	مكياتو
Americano	28	أمريكانو
Latte	28	لاتيه
Flat white	28	فلات وايت
Cappuccino	28	كابوشينو
Saffron latte	32	لاتيه بالزعفران
Spanish latte	32	لاتيه إسباني
Matcha	32	مانشا

## TEA SELECTION

French Earl Grey	28	تشكيلة الشاي
English Breakfast		ايرل جراي الفرنسي
Emperor Sencha		افطار انجليزي
Eternal Summer		سنشا الامبراطوري
Silver Moon		صيف أبدى
Jasmine		قمر فضي
Royal Darjeeling		ياسمين
Chamomile		دارجلينغ ملكي
Marrakech Mint		بابونج
Japanese Green		نعناع مراکش
		اخضر ياباني

## JUICE SELECTION

Seasonal fresh juices	35	تشكيلة العصائر
		عصائر موسميہ طازجہ

Fish	Gluten	Dairy	Nuts	Vegetarian	Peanuts	Garlic	Sesame	Eggs	Shellfish
									
سمك	قمح	ألبان	مكسرات	نباتي	فول سوداني	ثوم	سمسم	بيض	محار

# JOINTOS

## in-room breakfast

<b>Traditional Shakshuka</b> Scrambled eggs with tomatoes onion and spices (E) (S) (GL)	50	<b>الشكشوكة التقليدية</b> بيض مخفوق مع الطماطم البصل والتوابل (ب) (س) (ق)
<b>Foul</b> Foul beans stew with cumin, tahini with matbucha sauce (S) (GL)	40	<b>الفول</b> فول مطهي مع الكمون، الطحينة وصلصة ماتبوشا (س) (ق)
<b>Masoub</b> Banana, spiced bread, cream almonds and honey (GL) (D) (N)	45	<b>معصوب</b> موز، خبز متبل، كريمة اللوز والعسل (ق) (أ) (م)
<b>Date French Toast</b> Dates syrup, dates cream and halwa (GL) (D)	50	<b>الخبز الفرنسي المحمص (توست) بالتمر</b> شراب التمر، كريمة التمر والحلوى (ق) (أ)

## EGGS SPECIALITIES

<b>Moroccan Eggs</b> Fresh poached eggs, roasted cherry tomatoes, olives, whipped labneh and chili oil (E) (S) (D) (GL)	55	<b>البيض المغربي</b> بيض مسلوق طازج، طماطم كرزية مشوية، زيتون، لبننة مخفوقة مع زيت الفلفل الحار (ب) (س) (أ) (ق)
<b>Eggs Benedict</b> Fresh poached eggs served on toast with a tangy Hollandaise sauce. Choice of salmon, spinach or beef bacon (E) (GL) (D)	55/60/70	<b>بيض بنديكت</b> يتم تقديم البيض المسلوق الطازج على خبز التوست مع صلصة هولنديز منعشة. اختيار السلمون، السبانخ أو لحم البقر المقدد (ب) (ق) (ل)
<b>Eggs of Your Choice</b> Scrambled, poached, fried or omelet with tomato, mushrooms, spinach or chicken (E) (GL)	35/40	<b>بيض من اختيارك</b> مخفوق، مسلوق أو مقلي أو عجة مع طماطم، فطر، سبانخ أو دجاج (ب) (ق)

## TOASTS

<b>Avocado Toast</b> Sour dough bread with freshly mashed avocado and dukkha (E)(GL)(D)(S)(N)	50	<b>توست الأفوكادو</b> خبز العجين الحامض مع الأفوكادو المهروس الطازج ودكه (ب) (ق) (أ) (م)
<b>Marinated Salmon</b> Labneh, dill and lemon dressing (D) (GL) (F)	60	<b>السلمون المتبل</b> لبننة، شبت و صوص الليمون (أ) (ق) (س)
<b>Labneh and Poached Egg</b> Home-made seed loaf bread, labneh Poached eggs and dukkha (E) (D) (N) (GL)	40	<b>لبننة وبيض مسلوق</b> رغيف خبز بالبذور محلية الصنع، لبننة، بيض مسلوق و دكه (ب) (أ) (م) (ق)

Fish	Gluten	Dairy	Nuts	Vegetarian	Peanuts	Garlic	Sesame	Eggs	Shellfish
									
سمك	قمح	ألبان	مكسرات	نباتي	فول سوداني	ثوم	سمسم	بيض	محار

# JOONTOS

in-room breakfast

## FILLED CROISSANT SANDWICHES

<b>Cheese and Za'atar</b> Freshly baked croissant, Brie (GL) (D) (S)	30
<b>Plain Croissant</b> (GL) (D)	25
<b>Creamy Mascarpone</b> Mascarpone and red berries (GL) (D)	50
<b>Veggie</b> Cucumber, cherry tomatoes, tapenade and feta cheese (GL) (D)	40

## WAFFLES

<b>Rainbow Waffle</b> Fruits and creamy ricotta (GL) (D)	45
<b>Dates Waffle</b> Creamy dates & dates syrup (GL) (D)	50

## BOWLS

<b>Yogurt Bowl</b> Yogurt with fresh seasonal fruits, granola and date syrup (GL) (D) (N)	50
<b>Fruits</b> Seasonal fruit Macedonia (N)	45

## سندويشات الكرواسون المحشوة

**جبين وزعتر**  
كرواسون طازج، بري  
(ق) (أ) (س)

**كرواسون**  
(ق) (أ)

**كريمي ماسكاربوني**  
ماسكاربوني و توت أحمر  
(ق) (أ)

**السندويش النباتي**  
خيار، طماطم كرزية،  
معجون زيتون وجبنة الفيتا  
(ق) (أ)

## فطائر الوافل

**وافل القوس قزح**  
الفواكه والريكاتو الكريمة  
(ق) (أ)

**وافل التمور**  
تمر كريمي و شراب التمر  
(ق) (أ)

## السلطانيات

**سلطانية اللبن الزبادي**  
زبادي مع فواكه موسمية طازجة  
الجرانولا وشراب التمر  
(ق) (أ) (م)

**فواكه**  
فاكهة ماكيدونيا الموسمية  
(م)



Fish  سمك	Gluten  قمح	Dairy  ألبان	Nuts  مكسرات	Vegetarian  نباتي	Peanuts  فول سوداني	Garlic  ثوم	Sesame  سمسم	Eggs  بيض	Shellfish  محار
-----------------	-------------------	--------------------	--------------------	-------------------------	------------------------------	-------------------	--------------------	-----------------	-----------------------

دار  
تانطورتا

**DAR TANTORA**

THEHOUSE HOTEL

# LUNCH & DINNER MENU

Operation Time  
12 PM - 12 AM

# JOINTOS

in-room dining

## SMALL BITES

- Marinated Olives** 40  
Mix of olives, lemons, and garlic with a touch of sumac (G) (V)
- Classic Hummus** 45  
Chickpeas, tahini, garlic and olive oil (S) (W) (N)
- Herby Labneh** 30  
Radish salad and Doggos sauce (D)
- Batata Harra** 45  
Crispy potatoes with a cilantro emulsion, black lemon garlic cream, and smoky notes (E) (G) (GL)
- Regular Fries** 25  
Truffle mayonnaise (D)

## PIZZA

(Between noon and 10pm)

- Pepperoni** 70  
Tomato sauce, mozzarella and beef Pepperoni (D) (W)
- Margarita** 55  
Tomato sauce, mozzarella and basil (D) (W)
- Bianca** 55  
Cream sauce, mozzarella, beef bacon, caramelized onion (D) (W)

## PASTA

- Al Tartufo** 63  
Truffle, pecorino and parmesan sauce (D) (W)
- Arrabbiata** 53  
Fresh tomatoes, anchovies and capers sauce (D) (W) (F)
- Al Pesto** 55  
Creamy parmesan and chicken sauce (D) (W)

## المقبلات الصغيرة

- زيتون متبل**  
مزيج من الزيتون والليمون والثوم مع لمسة من السماق (ث) (ن)
- حمص**  
حمص عربي تقليدي مع الطحينة وزيت الزيتون البكر، ومزين بالفجل وبذور اليقطين (ن) (ق) (س)
- لبنة بالاعشاب**  
سلطة الفجل وصلصة الدجوس (أ)
- بطاطا حارة**  
بطاطس مقرمشة مع مستحلب الكزبرة، وكريمة الليمون الأسود والثوم، ونكهات مدخنة (ب) (ث) (ق)
- بطاطا مقليه عادية**  
مايونيز الكماة (أ)

## بيتزا

(من بعد الظهر حتى الساعة ١٠ م)

- باباروني**  
صلصة طماطم، موتزاريلا و لحم بقري (أ) (ق)
- مارغاريتا**  
صلصة طماطم، موتزاريلا وريحان (أ) (ق)
- بيانكا**  
صلصة كريمة، موزاريلا، لحم بقري مقعد، بصل بالكراميل (أ) (ق)

## PASTA

- أل ترتوفو**  
فطر كماة، جبنة البيكورينو وصوص بارميزان (أ) (ق)
- أربيانا**  
طماطم طازجة، أنشوجة وصوص قبار (أ) (ق) (س)
- أل بيستو**  
كريمة البارميزان وصلصة الدجاج (أ) (ق)



# JOINTOS

in-room dining

## WRAPS & SANDWICHES

**Chicken Shawarma** 40  
Marinated chicken leg, lettuce, tomato, red onion, chili, pickles, tahini and harissa sauce  
(W) (S) (N)

**Veggie Sandwich** 45  
Hummus, roasted veggies and tahini dressing  
(W) (N) (S)

## SALADS

**Tahini Cesar salad** 55  
Zucchini, mixed greens, tahini-Parmesan dressing, and Arabic croutons  
(S) (D) (F) (GL)

**Fattoush Salad** 50  
Traditional way

**Tabouleh Quinoa Salad** 55  
Black quinoa, mint, coriander, radishes, and crispy homemade yogurt  
(V) (D)

**Baby Spinach Salad** 45  
Spiced croutons, beef bacon, honey and mustard vinaigrette  
(W)

## DESSERTS

**San Sebastian Cheesecake** 55  
Classic cheesecake  
(E) (W) (D)

**Chocolate Brownie** 45  
Caramel sauce and walnuts  
(E) (W) (D)

## اللفائف والسندويشات

**شاورما الدجاج**  
فخذ دجاج متبل، خس، طماطم، بصل أحمر، فلفل حار، مخلات، طحينية و صلصة هريسة  
(ق) (س) (م)

**ساندوتش نباتي**  
حمص، خضار مشوية وصلصة الطحينية  
(ق) (س) (م)

## سلطات

**سلطة سيزار بالطحينة**  
كوسا، خضراوات مشكلة، صلصة الطحينية والبارميزان، وخبز عربي محمص  
(س) (ق) (أ) (س)

**سلطة فتوش**  
الطريقة التقليدية

**سلطة التبولة بالكينوا**  
الكينوا السوداء والنعناع والكزبرة والفجل والزبادي المقرمش محلي الصنع  
(ن)

**سلطة السبانخ الصغيرة**  
خبز محمص متبل، لحم بقري مقعد عسل خل و خردل  
(ق)

## تحليات

**سان سباستيان تشيز كيك**  
تشيز كيك الكلاسيكية  
(ب) (ق) (أ)

**براوني الشوكولاتة**  
صلصة الكراميل و الجوز  
(ب) (ق) (أ)

