



DIAMOND MENU

القائمة الأمامية



* MAIN COURSE

* الأطباق الرئيسية

- MIXED GRILL WITH LAMB CHOPS**
An assortment of grilled meats, including tender lamb chops, served with flatbread.
- RIB-EYE STEAK WITH MUSHROOM SAUCE**
A perfectly cooked rib-eye steak, topped with a savory mushroom sauce.
- SPANISH PAELLA**
A simple yet exquisite grilled grouper, cooked over charcoal to perfection.
- SALMON WITH CREAM AND THYME SAUCE**
Pan-seared salmon fillets in a delicate cream and thyme sauce.
- JUMBO SHRIMP WITH BUFFALO SAUCE**
Large, succulent jumbo shrimp tossed in a spicy buffalo sauce.
- FRIED SHRIMP WITH SWEET AND SPICY SAUCE**
Crispy fried shrimp served with a unique sweet and spicy sauce.
- RAVIOLI WITH PINK SAUCE AND BASIL**
Fresh ravioli pasta tossed in a creamy pink sauce with fragrant basil.
- GREEK-STYLE CHICKEN ESCALOPE**
Thinly pounded chicken cutlets prepared in the Greek style.
- CHICKEN STUFFED WITH SPINACH**
Chicken breast stuffed with spinach and covered in a rich cream sauce.
- THAI GREEN BEEF CURRY**
Tender beef slices simmered in a spicy and aromatic Thai green curry sauce.

- مشاوي مشكلة مع الريش وخبز الماريا**
تشكيلة من اللحوم المشوية، بما في ذلك ريش العنق الطرية، تقدم مع خبز.
- ستيك (ريب آي) مع صوص الفطر**
ستيك ريب آي مطبوخ بشكل مثالي، مغطى بصلصة الفطر اللذيذة.
- بايلا سي فود على الطريقة الأسبانية**
بايلا إسبانية كلاسيكية للمأكولات البحرية مع مزيج غني من الروبيان والأسماك.
- سمك السلمون بصوص الكريمة والزعتر**
فيليه سلمون مقلي بصلصة الكريمة والزعتر الرقيقة.
- روبيان جامبو مع صوص البافلو**
روبيان جامبو كبير وشهي مغطى بصلصة بافلو حارة.
- جمبري مقلي بالصوص الفلفل الحار والحلو**
جمبري مقلي مقرمش يقدم مع صلصة حارة وحلوة فريدة من نوعها.
- رافولي بالصوص الوردي والحبق**
رافولي طازجة بالبأسا تقدم في صلصة وردية كريمة مع الريحان العطري.
- إسكالوب الدجاج على الطريقة اليونانية**
شراخ دجاج رقيقة مخضرة على الطريقة اليونانية.
- دجاج محشي بالسبانخ مع صوص الكريمة**
صدر دجاج محشي بالسبانخ ومغطى بصلصة الكريمة الغنية.
- بيف الكاري الأخضر على الطريقة التايلندية**
شراخ لحم بقر طرية مطبوخة ببطء في صلصة الكاري الأخضر التايلندي الحارة والعطرية.

- MAGAZLIYA RICE WITH LAMB**
A flavorful rice dish served with slow-cooked lamb.
- SAUTÉED VEGETABLES**
A medley of fresh vegetables sautéed in butter.
- PUMPKIN WITH RICE AND SHRIMP**
A unique and savory combination of pumpkin, rice, and shrimp.
- CHICKEN WITH BARBECUE SAUCE**
Juicy chicken pieces coated in a tangy barbecue sauce.
- RUSSIAN BEEF STROGANOFF**
Sliced beef and mushrooms in a creamy sauce, a classic Russian dish.
- GRILLED FISH WITH LEMON SAUCE**
Grilled fish fillets served with a light and zesty lemon sauce.
- ARMENIAN KEBAB WITH CHERRY SAUCE**
Savory Armenian kebab drizzled with a sweet and sour cherry sauce.
- CHICKEN AND POTATO BALLS**
Savory potato and chicken balls.
- FETTUCCHINE ALFREDO**
Creamy fettuccine pasta with Parmesan cheese.

- أرز المغازلية مع لحم الضأن**
طبق أرز لذيذ يقدم مع لحم الضأن المطبوخ ببطء.
- خضار سوتيه مع الزبدة**
مزيج من الخضروات الطازجة سوتيه بالزبدة.
- بفتين مع الأرز والروبيان**
مزيج فريد ولذيذ من البفتين، الأرز، الروبيان.
- دجاج بصوص الباربيكيو**
قطع دجاج طرية مغطاه بصلصة الباربيكيو المعشاه.
- بيف ستروغونوف الروسية**
لحم بقر مقطوع وفطر في صلصة كريمة، طبق روسي كلاسيكي.
- سمك مشوي مع صوص الليمون**
فيليه سمك مشوي يقدم مع صلصة ليمون خفيفة ومعشاه.
- كباب أرمني بصوص الكرز**
كباب أرمني لذيذ مغطى بصلصة الكرز الحلو والحامض.
- كرات البطاطس مع الدجاج**
كرات البطاطس والدجاج اللذيذة.
- فوتشيني الفريجو بالكريمة وجبنة البارميزان**
باسا فوتشيني كريمة مع جبنة البارميزان.





DIAMOND MENU

القائمة الألماسية



+ SALAD AND APPETIZERS

+ السلطات و المقبلات

- **CAPRESE SALAD**
A classic Italian salad with fresh mozzarella, tomatoes, and basil.
- **QUINOA SALAD WITH AVOCADO, STRAWBERRY, AND MANGO**
A vibrant quinoa salad with fresh avocado, sweet strawberries, and mango.
- **LEBANESE BABA GHANOUSH**
A smoky eggplant dip prepared in the traditional Lebanese style.
- **HUMMUS WITH CASHEWS**
Creamy hummus topped with roasted cashews.
- **ARUGULA SALAD WITH ORANGE AND STRAWBERRY**
A peppery arugula salad with citrusy orange fillets and fresh strawberries.
- **SEAFOOD CAESAR SALAD**
A classic Caesar salad with a selection of fresh seafood.
- **EGGPLANT ROLLS STUFFED WITH CHEESE**
Delicate eggplant rolls filled with cheese and drizzled with pomegranate molasses.
- **TABBOULEH WITH NUTS**
A refreshing tabbouleh salad with a crunchy nutty topping.
- **SHRIMP PYRAMID WITH SMOKED SALMON**
A stunning pyramid of shrimp and thin slices of smoked salmon.
- **CRAB SALAD WITH LETTUCE**
A fresh crab salad served on a bed of lettuce.
- **LULU AND MOZZARELLA TART WITH NUTS**
A tart with lulu lettuce, mozzarella cheese, and nuts.

- **سلطة الكابريزي**
سلطة إيطالية كلاسيكية مع جبن الموزاريلا الطازج، والطماطم، والريحان.
- **سلطة الكينوا الملونة مع الأفوكادو والفراولة والمانجو**
سلطة كينوا نابضة بالحياة مع الأفوكادو الطازج، والمراولة الحلوة، والمانجو.
- **بابا غنوج على الطريقة اللبنانية**
مثل بابجان محضن مع صلصة الطماطم اللبانية التقليدية.
- **حمص بالكاجو**
حمص كريمي مغطى بالكاجو المحمص.
- **سلطة الجرجير مع فليبه البرتقال والفراولة**
سلطة جرجير حارة مع فليبه البرتقال الحامض والمراولة الطازجة.
- **سلطة السيزار مع السبي فود**
سلطة سيزر كلاسيكية مع مجموعة مختارة من المأكولات البحرية الطازجة.
- **لفائف الباذنجان المحشية بالجبنة وديس الأمان**
لفائف باذنجان رقيقة محشوة بالجبن وديس الأمان.
- **تبولة بالمكسرات**
تبولة منعشة مع طبقة مقرمشة من المكسرات.
- **هرم الروبيان مع سمك السلمون المدخن**
هرم مدهل من الروبيان وشرائح رقيقة من السلمون المدخن.
- **سلطة الكراب مع خس اللولو**
سلطة سرطان بحر طازجة تقدم على طبقة من الخس.
- **تارت اللولو والموزاريلا بالمكسرات**
طبق يجمع بين تارت مع اللولو وجبن الموزاريلا والمكسرات.

- **HERM WREATH OF STUFFED GRAPE LEAF PYRAMID**
A beautiful pyramid of stuffed grape leaves with pomegranate molasses.
- **OKRA TART WITH POMEGRANATE MOLASSES**
A savory tart featuring okra and a hint of sweet pomegranate molasses.
- **BEETROOT DIP WITH GRILLED VEGETABLES**
A colorful beet dip with a side of grilled vegetables.
- **SPECIAL PRESTIGIOUS HUMMUS**
A unique and flavorful hummus recipe exclusive to Prestigious.
- **WALDORF SALAD**
A classic German Waldorf salad.
- **RAVIOLI SALAD**
A unique salad featuring cheese-filled ravioli.
- **SPECIAL PRESTIGIOUS SALAD**
A signature salad unique to Prestigious.
- **RAHEB SALAD**
A traditional Middle Eastern salad.
- **ENDIVE AND ROQUEFORT CHEESE SALAD**
A classic salad of endive leaves and Roquefort cheese.
- **ITALIAN BREADSTICKS**
Crispy Italian breadsticks.
- **هرم ورق عنب يديس الأمان**
هرم جميل من ورق العنب المحشو يديس الأمان.
- **تارت الياوميه يديس الأمان**
تارت لذيذ يضم الياوميه مع لمسة من يديس الأمان الحلو.
- **متبل بالشمندر مع خضار مشوية**
مثل شمندر ملون مع طبق جانبي من الخضروات المشوية.
- **حمص بريستيغوس الخاص**
وصفة حمص فريدة وأخرى خاصة بشركة بريستيغوس.
- **سلطة والدورف الألمانية**
سلطة والدورف الألمانية كلاسيكية.
- **سلطة الرافيولي**
سلطة فريدة من نوعها تضم رافيولي محشوة بالجبن.
- **سلطة بريستيغوس الخاصة**
سلطة مميزة خاصة بشركة بريستيغوس.
- **سلطة الراهب**
سلطة شرق أوسطية تقليدية.
- **سلطة الأنديف مع جبن الروكفورد**
أعواد خبز إيطالية مقرمشة.
- **أعواد الخبز الإيطالية**
أعواد خبز إيطالية مقرمشة.

HOT APPETIZERS

مقبلات حارة

- **ASSORTED ARABIC AND FRENCH PASTRIES**
A selection of savory pastries, including Prestigious specialty pastries, grilled Aleppo-style lamb kibbeh, spinach pies with pomegranate, cheese pastries, and spring rolls.
- **مخبوزات عربية وفرنسية متنوعة**
تفكيلة من المخبوزات اللذيذة، بما في ذلك مخبوزات بريستيغوس الخاصة، وكبة لحم مشوية على الطريقة الحلبية، وفطائر اللسان بالزمن، وورنيك الجبن، وسبرينغ رولز.





DIAMOND MENU

القائمة الأماسية



+ DESSERTS

+ الحلويات

- UMM ALI WITH NUTS
A rich and creamy Egyptian bread pudding topped with nuts.

- أم علي بالمكسرات
حلوى خبز مصرية غنية وكريمة مع المكسرات.

- MANGO CAKE
A light and tropical cake with a sweet mango flavor.

- كيك مانجو
كيك خفيف واستوائي بنكهة المانجو الحلوة.

- CHOCOLATE CHEESECAKE
A decadent cheesecake with a rich chocolate swirl.

- تشيز كيك شوكولاته
تشيز كيك مع دوامات من الشوكولاتة الغنية.

- CROQUEMBOUCHE PYRAMID
A towering pyramid of cream-filled choux pastries.

- هرم الكروكمبوش بالكريمة
هرم شاهق من حلوى الشو المحشوة بالكريمة.

- ASSORTED CHOCOLATE
A selection of fine chocolates

- شوكولاته
تشكيلة من الشوكولاتة الفاخرة.

- STRAWBERRY CHEESECAKE
A creamy cheesecake with a fresh strawberry topping.

- تشيز كيك فراولة
تشيز كيك كرمي مع طبقة من الفراولة الطازجة.

- HOT CHOCOLATE PUDDING
A warm and comforting chocolate pudding.

- بوديق شوكولاته ساخن
بوديق شوكولاتة دافئ وريح.

- ROYAL CAKE
A special "Royal" cake.

- كيك الرويال
كيك "رويال" خاص.

- BERRY CHEESECAKE
A creamy cheesecake with a sweet berry topping.

- تشيز كيك توت
تشيز كيك كرمي مع طبقة من التوت الحلو.

- CARAMEL PUDDING
A smooth and silky caramel pudding.

- بوديق كراميل
بوديق كراميل ناعم وحريري.

- ASSORTED CUPS
A variety of layered dessert cups, including chocolate, custard, and tiramisu

- كاسات متنوعة
مجموعة متنوعة من كاسات الحلويات، بما في ذلك الشوكولاتة، الكاسترد، والتيراميسو.

- CUT FRUIT CAGE
An artistic display of seasonal cut fruits.

- قفص فواكه مقطعة
رض في الفواكه الموسمية المقطعة.



+ BEVERAGES

+ المشروبات

- MINERAL WATER

- مياه معدنية

- SPECIAL PRESTIGIOUS JUICE
A signature juice exclusive to Prestigious

- مشروبات غازية
مجموعة مختارة من المشروبات الغازية.

- SAUDI CHAMPAGNE
A non-alcoholic sparkling Saudi Champagne.

- شامبانيا سعودي
مشروب شامبانيا سعودي خالي من الكحول

