CROWNE PLAZA®

AN IHG® HOTEL

KUWAIT AL THURAYA CITY

رمضان كريم

AMERICAN BUSINESS COUNCIL KUWAIT

Crowne Plaza Kuwait Al Thuraya City

1848 111 - 9696 1300

أيام زمان
Ayam Zaman

You're Choice of Soup
Lentil
Soup of The Day

Cold Mezzeh
(You're Choice of 2)

Tabbouleh
Mixed parsley, tomato, mint, onion
and olive oil with fine bourghul.

Khadra
Fresh lettuce, watercress, zaatar, Rocca, parsley, onion, green olives, mint, lemon juice
and olive oil

Fattouch
Oriental vegetable salad, sumac bread, walnut and molasses beetroot salad

Hummus
Chickpeas puree with tahini and olive oil

Moutabal
Chargrilled eggplant puree, with tahini and olive oil

Warak Enab
Stuffed vine leaves with tomato, parsley, rice and onion

Mohammarah
Roasted red capsicum with onion, chili, walnuts, pomegranate molasses and olive oil.

Hot Mezzeh
(You're Choice of 2)

Soujouk
Home-made Lebanese spicy sausages, sautéed in garlic, tomato and chili paste.

Makanik
Fried Lebanese beef sausages with lemon butter sauce.

Kasbeh with Rouman
Pan-fried chicken liver with pomegranate molasses

Ras Asfour Bil Habaa
Meat tenderloin cubes, sautéed with fresh basil and pine seeds

Fatteh Hummus
Chickpeas topped with garlic yoghurt, fine gee, pine nuts and butter

Main Course
(You're Choice of 1)

Oriental Mixed Grill
Kofta, Tikka, Shish Taouk, Kastaletta Lebanese Style, Served with bewaz Garlic, Chili
Sauce. Your Choice of
Potato harra or French fries

Traditional Dish of the day
Mouloukhieh, mougrabieh, sayadieh, koussa bel laban
Oriental rice with chicken or meat.

Dessert

Mouhalabia
Oriental Sweet

Ramadan Drinks

KD 13.950

Price Per Person

shabestan

Mast & Cucumber

Your Choice of Soup

Ash-e-Adas
Traditional Iranian lentil soup

Ash-e-Reshteh
Iranian vegetable soup, mixed wheat, vermicelli, and kashkeh.

Your Choice of Salad

Salad Olivier
Cucumber, Potatoes, Carrots, Eggs, Onion, Mayonnaise

Shirazi salad
Cucumber, tomato, dry mint, and onion seasoned with lemon dressing.

Main Course

Mix Grill
(Combination of Chicken, Lamb Chops and Kabab Kubideh)
Served with three kinds of Iranian rice
Your choice of Stew
Okra Stew

Ghormeh Sabzi

Dessert

Mouhalabia
Oriental Sweet

Ramadan Drinks

KD 13.950

Price Per Person

RIB EYE
STEAK HOUSE

SOUP

Soup of the day

Salad
Your Choice of Salad

Classical Caesar Salad

Rocca avocado salad

Main Course
Your Choice Of Main Course

NEW YORK STRIPLOIN

Thin and juicy New York strip, cut from the short loin, char grilled to your request, served with chef's vegetables, and your choice of potato and sauce.

FILLET MIGNON

A thick, lean and tender steak char grilled to your request, served with chef's vegetables, and your choice of potato and sauce.

SMOTHERED CHICKEN

A juicy chicken breast topped with sautéed mushrooms and melted pepper jack cheese, served with chef's vegetables and your choice of potato.

MEXICAN SIZZLER CHICKEN

A juicy grilled chicken breast, topped with Mexican red sauce and cheddar cheese. Served with corn on the cob and chef's vegetables

SEAFOOD MEDLEY

Two skewers with a combination of grilled Hammour and jumbo shrimps.

Dessert

Cheese Cake

Ramadan Drinks

KD 13.950

Price Per Person

JAMAWAR

Soup

Your Choice of One

Lentil Soup
Mulligatawny Chicken
Rice Soup

Salad

Your Choice of One

Aloo Chaat
Kuchumber Salad

Hot Appetizer

Your Choice of One

Mixed Vegetable Pakoda
Onion Baji

Main Course

Mixed Tandoori Platter
(Chicken Tikka - Murgh Makai - Kebab Sheek Kebab)

Your Choice of Biryani
(Chicken or lamb)

Served with Your Choice of
Dal Jamawar
Rogan Josh
Murgh Makhani

Bread
Naan Bread

Dessert

Mouhalabia
Oriental Sweet

Ramadan drinks

KD 13.950

Price Per Person

حلويات الثريا

Al Thuraya Delicacies

Sweet Temptation ✨

1 Kilo | 1/2 Kilo

Halewet el Jeben Rolls

The Kashta Halawet Al-Jeben is one of Tripoli's most famous, traditional desserts, prepared with sweet cheese, semolina, sugar syrup and rose water, served with fresh Kashta cream, and garnished with pistachios and rose petal jam

KD 8.000 | KD 4.000

حلاوة الجبن ملفوفة

حلاوة الجبنة هي حلوى شرقية عربية مصنوعة من السميد وعجين الجبن بالكريمة. حلوة مشهورة في لبنان ودول أخرى في الشرق الأوسط والعالم. استمتع بها مع شراب السكر أو زهر البرتقال أو ماء الورد

Oriental Baklawa

Baklawa is a rich, sweet dessert made of layers of filo filled with chopped nuts held together with syrup or honey. Another Levantine piece from the Middle East to the world.

KD 12.000 | KD 6.000

البقلاوة

البقلاوة هى عبارة عن حلوى غنية مصنوعة من طبقات مملوءة بالمكسرات المفرومة مع شراب السكر أو العسل

Bourma cashew

The Cashews Burma is one of the most popular Oriental desserts, available in many Arab and Asian cuisines, such as the Lebanese and Shami ones, made with thin vermicelli, stuffed with cashews, and sweetened with sugar syrup

KD 18.000 | KD 9.000

بورما

تعد بورما الكاجو من أكثر الحلويات الشرقية شعبية ، وهو متوفر في العديد من المطابخ العربية ، مثل اللبنانية والشامية ، مصنوع من الشعيرية الرفيعة المحشوة بالكاجو ، والمحلى بشراب السكر

Kol w Skhor

Irresistible variety of Baklawa, flaky and traditional dessert topped with crushed pistachios perfect for all sorts of events, whether you are celebrating a certain event, taking it as a house-warming gift, or simply building bonds.

KD 16.000 | KD 8.000

كول وشكور

مجموعة متنوعة لا تقاوم من البقلاوة والحلويات التقليدية المغطاة بالفستق المطحون, مثالية لجميع أنواع المناسبات ، سواء كنت تحتفل بحدث معين ، أو هدية

Ayesh al saraya

This rich Lebanese dessert is traditionally made using clotted cream, sweetened with sugar and flavoured with orange blossom water. Needless to say Mafroukeh is one of our Chef preferred plate.

KD 8.000 | KD 4.000

مفروكة

يتم صنع هذه الحلوى اللبنانية الغنية باستخدام الكريمة المخلوطة المحلاة بالسكر بنكهة براعم البرتقال. وغني عن القول إن المفروكة هي أحد الأطباق المفضلة لدى الشيف

Maamoul Mad bil Ashta

A traditional dessert from Lebanon, a specialty that has clotted cream incased in a semolina-butter cake, flavored with orange blossom water. Crunchy on the outside and soft and smooth texture from the inside.

KD 9.000 | KD 4.500

معمول مد بلقشطة

حلوى تقليدية من لبنان ، تحتوي على قشطة مغطاة بكعكة زبدة السميد ، بنكهة ماء زهر البرتقال

Mafroukeh Pistachio

The Pistachios Mafroukeh is one of Tripoli's most famous desserts, made with pistachios, sugar syrup and fresh Kashta cream

KD 16.000 | KD 8.000

مفروكة الفستق

مفروكة الفستق أحد أشهر الحلويات في طرابلس وهي مصنوعة من الفستق وشراب السكر وكريمة القشطة الطازجة

Simismiyeh Pistachio

An Oriental buttery crispy cookie, painted generously with honey, dipped into salty pistachios on one side and nutty sesame seeds on the other side. Enthusiastically dunk them into strong cup of coffee.

KD 12.000 | KD 6.000

سمسمية بالفستق

كوكيز مطلي بسخاء بالعسل ، مغمس في الفستق المالح وبذور السمسم المكسرة. ممتازة مع فنجان قهوة

Awameh

عوامة

1 Kilo | 1/2 Kilo

Balluriyi Pistachio

A Knefeh dough sweet creation, filled with pistachio and syrup. Sweet and delicate, a great choice for an afternoon tea

KD 18.000 | KD 9.000

بلورية

عجينة كنافة حلوة, مخلوطة بالفستق والقطر.
خيار ممتاز مع الشاي

Nammoura

Nammoura is one of the most delicious and famous Oriental desserts, served during most festive holidays and occasions. It is made with milk, semolina, tahini and sugar syrup

KD 6.000 | KD 3.000

نمورة

نمورة هي واحدة من أكثر الحلويات الشرقية اللذيذة والشهيرة ، يتم تقديمها خلال معظم الأعياد والمناسبات الاحتفالية. وهي مصنوعة من الحليب والسميد والطحينة وشراب السكر

Maamoul Mad Pistachio

The Pistachios Maamoul Mad is one of the most popular and famous desserts in the Arab region, especially Lebanon. It is made with the Maamoul dough, stuffed with pistachio

KD 12.000 | KD 6.000

معمول مد بالفستق

يعد معمول الفستق المد أحد أشهر الحلويات في المنطقة العربية وخاصة لبنان. وهي مصنوعة من عجينة المعمول المحشوة بالفستق

Maamoul Mad Walnut

The Walnuts Maamoul Mad is one of the most popular and famous desserts in the Arab region, especially Lebanon. It is made with the Maamoul dough, stuffed with walnuts

KD 9.000 | KD 4.500

معمول مد بالجوز

يعتبر معمول الجوز المد أحد أشهر الحلويات في المنطقة العربية ، وخاصة لبنان. وهي مصنوعة من عجينة المعمول المحشوة بالجوز

Maamoul Mad Dates

The Dates Maamoul Mad is one of the most popular and famous desserts in the Arab region, especially Lebanon. It is made with the Maamoul dough, stuffed with dates.

KD 9.000 | KD 4.500

معمول مد بالتمر

واحدة من أكثر الحلويات شعبية وشهرة في المنطقة العربية ، وخاصة لبنان وهي مصنوعة من عجينة المعمول المحشوة بالتمر

Baklawa Chocolatet

Baklawa is a rich, sweet dessert made of layers of filo filled with chopped nuts held together with syrup or honey.

بقلاوة شوكولاتة

البقلاوة المغلفة بالشوكولاتة هي عبارة عن حلوى غنية مصنوعة من طبقات مملوءة بالمكسرات المفرومة مع شراب السكر أو العسل و المطعمة بالشكولاته

Basbousa pistachio

Basbousa is traditional Middle Eastern sweet cake. It is make with semolina, sugar, eggs, yogurt as main ingredients along with any fruit or nut flavours.

KD 12.000 | KD 6.000

بسبوسة بالفستق

بسبوسة هي كعكة حلوة تقليدية في الشرق الأوسط, مصنوعة من السميد والسكر والبيض والزبادي إلى جنب مع أي من نكهات الفاكهة أو الجوز

Baklawa

Baklawa is a rich, sweet dessert made of layers of filo filled with chopped nuts held together with syrup or honey.

KD 12.000 | KD 6.000

البقلاوة

البقلاوة هي عبارة عن حلوى غنية مصنوعة من طبقات مملوءة بالمكسرات المفرومة مع شراب السكر أو العسل

Bourma pistachio

The pistachio Burma is one of the most popular Oriental desserts, available in many Arab and Asian cuisines, such as the Lebanese and Shami ones, made with thin vermicelli, stuffed with pistachio , and sweetened with sugar syrup

KD 18.000 | KD 9.000

بورما

تعد بورما الكاجو من أكثر الحلويات الشرقية شعبية ، وهو متوفر في العديد من المطابخ العربية ، مثل اللبنانية والشامية ، مصنوع من الشعيرية الرفيعة المحشوة بالكاجو ، والمحلى بشراب السكر

Katayef

قطايف

1 Kilo | 1/2 Kilo

Awameh

These sweet, soft and moist from the inside, but crunchy from the outside

KD 8.000 | KD 4.000

عوامة

حلوى شرقية شهيرة ، تتميز بأنها ناعمة من الداخل ، لكنها مقرمشة من الخارج

Katayef Kashta

Kashta Katayef are one of the most important Oriental desserts, served during the holy month of Ramadan, made with flour and yeast

KD 8.000 | KD 4.000

قطايف قشطة

تعتبر قطايف القشطة من أهم الحلويات الشرقية ، تقدم خلال شهر رمضان المبارك تُعد من الدقيق والخميرة و محشوة بالقشطة

Katayef Walnuts

One of the most important Oriental desserts, served during the holy month of Ramadan, made with flour and yeast

KD 8.000 | KD 4.000

قطايف بالجوز

تعتبر قطايف الجوز من أهم الحلويات الشرقية ، تقدم خلال شهر رمضان المبارك تُعد من الدقيق والخميرة و محشوة بالجوز

Katayef Pistachios

Stuffed with creamy ashta, dipped in crushed nuts and drizzled with honey or syrup.

KD 12.000 | KD 6.000

قطايف فستق

قطايف محشوة بالقشطة ومغموسة في مكسرات ومغطاة بالعسل أو القطر

Znoud El Set Kashta

The Kashta Znoud Al-Sit is one of the most succulent fried Arabic desserts, prepared with the Baklava dough, stuffed with Kashta cream, and then drizzled with sugar syrup

KD 12.000 | KD 6.000

زنود الست بالقشطة

قشطة زنود الست من الحلويات العربية المقلية الشهيرة، محضرة بعجينة البقلاوة محشوة بكريمة القشطة يعلوها شراب السكر

Halewet El Jeben

Halawet Al-Jeben is one of Tripoli's most famous, traditional desserts, prepared with sweet cheese, semolina, sugar syrup and rose water, served with fresh Kashta cream, and garnished with pistachios and rose petal jam

KD 7.500 | KD 3.500

حلاوة الجبن

قشطة حلاوة الجبن من أشهر الحلويات التقليدية في طرابلس ، محضرة بالجبن الحلو والسميد وشراب السكر وماء الورد ، تقدم مع كريمة القشطة الطازجة ومزينة بالفستق ومربى الورد

KUWAITI FLAVOURS

المذاقات الكويتية

KUWAITI FLAVOURS

المذاقات الكويتية

CHICKEN MAJBOUS	6.750 KD	مجبوس دجاج
LAMB MAJBOUS	7.750 KD	مجبوس لحم
MUTABBAK HAMMOUR	7.750 KD	مطبق هامور
MUTABBAK ZUBAIDI	12.000 KD	مطبق زبيدي
SHRIMPS MURABIAN	7.750 KD	مربيَن
MARRAK HAMMOUR	4.250 KD	مرق هامور
MARRAK POTATO & PUMPKIN	3.250 KD	مرق بطاط ويقطين
HARRIS	2.750 KD	هريس
JARRISH	2.750 KD	جريش
MARAK HAMMOUR	4.250 KD	مرق هامور
SEAFOOD BOIL 2 PERSONS	14.000 KD	سي فود بويل لشخصين
SEAFOOD BOIL 4 PERSONS	28.000 KD	سي فود بويل لأربع أشخاص

Enjoy

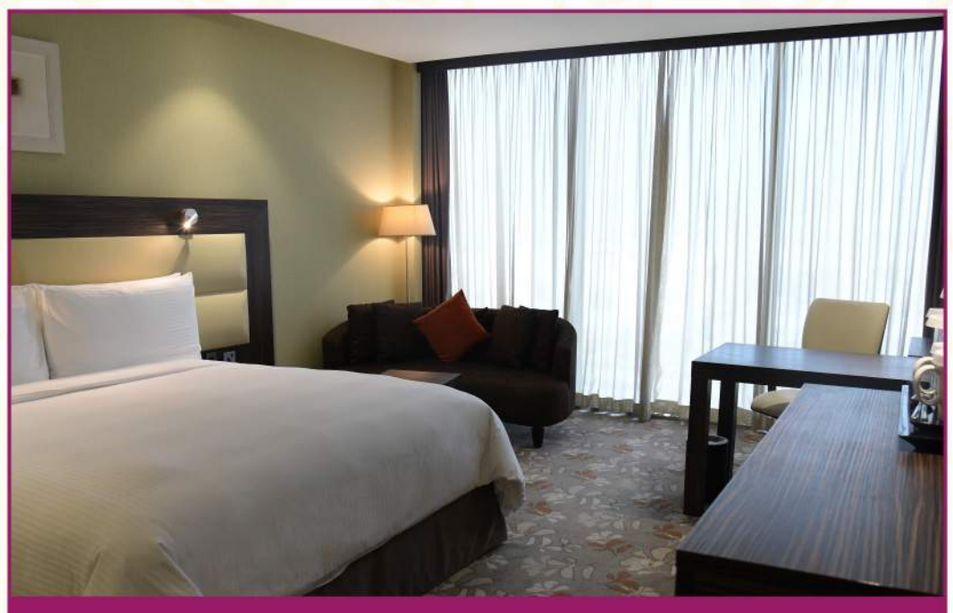
a special night with
exclusive Ramadan package

Starting from KD **69**

CROWNE PLAZA®
AN IHG® HOTEL
KUWAIT AL THURAYA CITY

Enjoy a special night with the exclusive Ramadan package

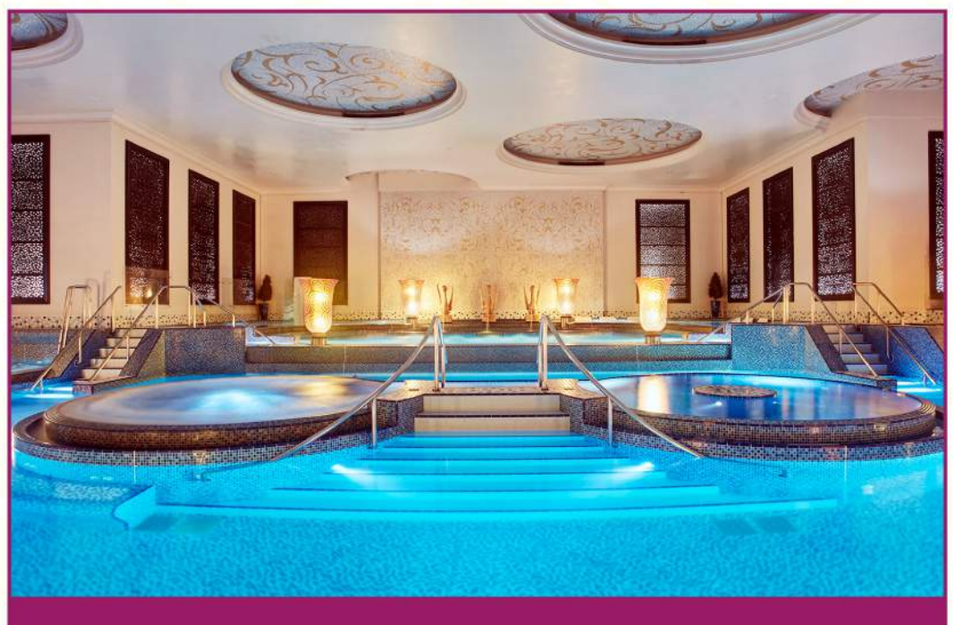
It includes many great features



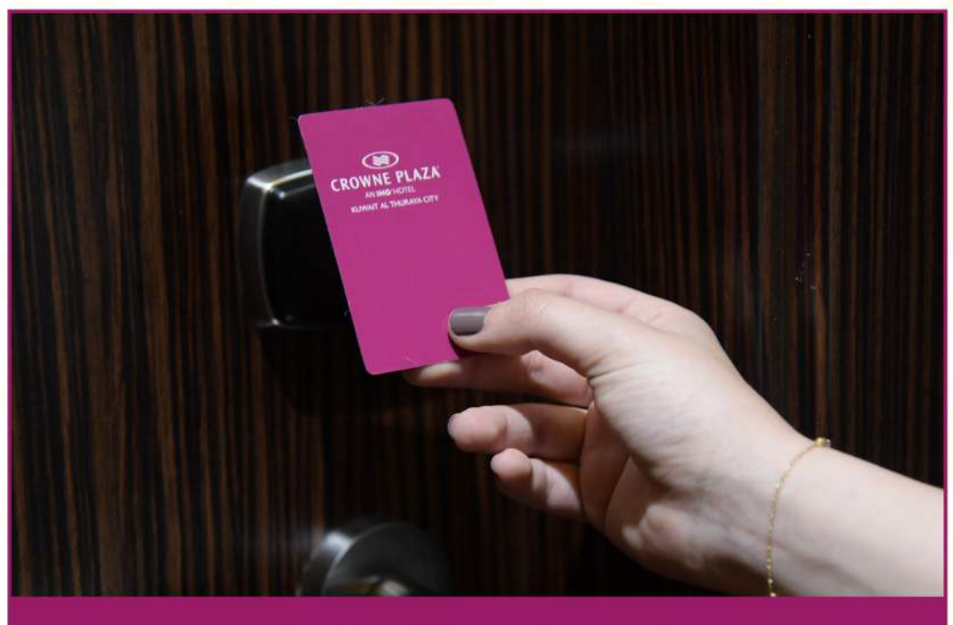
One night stay



Rich Iftar & Sohour menus



Spa Aquatonic pool for 2 persons



Late Check Out

- One night stay at Crowne Plaza Al Thuraya City
- Sohour for two persons
- Spa Aquatonic pool for 2 persons
- Late Check Out

Starting from

KD **69**

Includes service fee

Addons:

Upgrade for a Diplomatic Suite for only	KD 30 Per Night
Add Iftar set menu for two persons for only	KD 16 Per Night

For reservations, please call

1848111 | 65033903

CROWNE PLAZA®
AN IHG® HOTEL
KUWAIT AL THURAYA CITY