



JW MARRIOTT®
DUBAI



JW Marriott® Hotel Dubai
Restaurant Reservation: call +971 4 607 7977 / 7588
Hamarain Centre, P.O. Box: 16590, Dubai, UAE
P: 971 4 262 4444, F: 971 4 262 6264
jwdubai.dining@marriott-hotels.com
marriottdiningatjw.ae

Created on September 2015

Prices and menu items are subject to change.

Antipasti e Insalate

Insalata Cucina (V) AED 48

Mix leaves salad, shredded roasted mushrooms, roasted cherry tomato, focaccia bread crouton, balsamic vinaigrette

Insalata Caprese (V) AED 60

Buffalo mozzarella, 5 kind tomatoes, fresh basil and extra virgin olive oil, black olive pesto crouton

Tortino di Funghi Cremini e Taleggio (V) AED 60

Portobello mushroom, spinach, sun dry tomato, taleggio cheese gratin, arugula salad, taggiasca olive and extra virgin olive oil emulsion

Carpaccio di Manzo Alla Nostra Maniera AED 58

Grass fed raw beef thin sliced, arugula and artichoke salad, crispy parmesan, balsamic reduction

Lombetto Scottato di Tonno (N) AED 62

Seared thin sliced tuna loin, toasted pistachio, pickled shallot, baby cress, garlic chips, lemon honey dressing

Cozze Gratinare su Pesto di Verdure e Pomodoro AED 65

Black mussels gratin, herbs and bread crust, vegetable and fresh tomato pesto

Fritto Misto All'Italiana con Frutti di Mare e Verdure AED 78

Crisp fried prawns, calamari, baby octopus and vegetables served with tomato, garlic and chilly sauce

Affettati del Giorno con Giardiniera di Verdure (P) AED 82

Selection of Italian pork cold cuts - parma and coppa ham, salame milano and mortadella served with homemade pickled vegetable

Scelta di Antipasti del Giorno e Varieta di Insalate dal Buffet (A) (N)

Regular AED 48 / Large AED 65

Selection of daily antipasto and salads from our antipasto selection

Zuppe

Zuppa di Pesce con Crostino di Pane All'aglio (A) AED 68

Classic Italian fish soup, cherry tomato, chilly, garlic croutons

Minestrone (V) AED 45

Home style vegetable soup, maccheroncini pasta

Zuppa di Funghi Porcini, Ceci, Pomodori Secchi al Profumo di Rosmarino (V) AED 48

Ceps mushroom, chickpeas, sun dry tomato soup, fresh rosemary

Risotti

Risotto ai Gamberi con Tagliolini di Verdure AED 78

Vialone nano prawns risotto, sauté vegetable tagliolini

Risotto al Taleggio con Coccio di Funghi Tartufato (V) AED 75

Creamy taleggio cheese risotto, wild mushroom sauté, truffle butter

Risotto Mantecato con Piselli, Fave, Asparagi e Spinaci Novelli AED 75

Risotto rice, green peas, fava beans, baby spinach, asparagus

Add Lobster to your Risotto AED 175

Paste di nostra produzione

Linguine allo Scoglio (A) AED 90

Seafood linguine, fresh tomato sauce, parsley oil

Spaghetti alla Chitarra con Sugo d'Aragosta (A) AED 165

"Spaghetti Alla Chitarra" rock lobster sauce, cherry tomatoes, fresh thyme

Fettuccine con Carciofi, Gamberi, Pomodorini e Olio al Tartufo AED 90

Fettuccine pasta, shrimps, artichoke, cherry tomato, truffle oil

Maccheroni ai Quattro Formaggi e Basilico Croccante (V) AED 78

Four cheese sauce maccheroni pasta, crispy basil leaves

Ravioli con Ricotta e Spinaci, Burro Fondente alla Salvia (V) AED 82

Ricotta cheese, spinach ravioli, creamy butter, sage, parmesan

Pappardelle Farcite al Gorgonzola con Passatina di Crescione (V) AED 82

Gorgonzola cheese stuffed pappardelle pasta, watercress passatina

Cannelloni di Verdure e Mozzarella con

Salsa di Pomodoro Erbe Mediterranee (V) AED 85

Vegetable cannelloni, mozzarella cheese, fresh and light tomato sauce,
Mediterranean herbs

Cavatelli con Sugo alle Polpettine D'agnello AED 89

"Cavatelli" pasta, lamb meat-ball ragù, pecorino cheese

Lasagna Della Cucina AED 78

Our signature Italian lasagna with bolognese and mozzarella cheese with a
parmesan cheese crust

Gnocchi di Patate e Pomodori Secchi,

Burro di Peperone Pinoli Tostati (V) (N) AED 78

Potato and sun dry tomato "Gnocchi" red pepper cream, toasted pine seed

Pizza

Margherita AED 65

The traditional with tomato, oregano, basil and mozzarella

Napoli AED 68

Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers and oregano

Mediterranea AED 65

Tomato sauce, basil, roasted vegetables, oregano, mozzarella and chili olive oil

Calzone AED 70

Folded pizza with tomato, mozzarella, mushrooms and black olives

Prosciutto e Funghi (P) AED 85

Tomato sauce, mozzarella, levoni cooked ham and oregano

Diavola AED 75

Tomato sauce, spicy beef salami, basil, oregano and mozzarella

Frutti di Mare AED 95

Tomato sauce, basil, oregano, sauté calamari, shrimp, black mussel and mozzarella

Cucina AED 75

Tomato, oregano, basil, mushrooms, parmesan and buffalo mozzarella

Mascarponata e Salame Piccante (P) AED 85

Tomato sauce, basil, oregano, mascarpone cheese and pork salami

Quattro Formaggi AED 78

Mozzarella, gorgonzola, mascarpone, parmesan and oregano

Pizza Prosciutto di Parma, Rocola e Parmigiano (P) AED 95

Pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, parma ham, rocula, parmesan shavings

Add: Seafood (calamari, octopus, mussel, shrimps) **AED 20**

Meat (spicy beef salami, chicken) **AED 15**

Vegetables

Parma or Cooked Ham AED 20

(A) Contains Alcohol | (P) Contains Pork | (V) Vegetarian | (N) Nuts
All prices are in UAE dirhams and inclusive of 10% municipality fees and 10% service charge.

Pesce

Filetto di Branzino al Cartoccio (A) AED 120

Baked in paper sea bass fillet with olives, capers and white wine, steamed vegetables

**Tagliata di Tonno in Salsa su Letto di Rucola e Salsa di Pomodori,
Olive Nere, Capperi e Limone AED 125**

Grilled, sliced tuna loin, arugula salad, extra virgin olive oil,
tomato, black olive, capers, lemon sauce

Grigliata Mista di Pesce con Verdure Grigliate AED 195

Mix fish and seafood grilled platter, grilled vegetables

Aragosta al Forno AED 195

Baked rock-lobster served with spaghetti 'Aglio e Olio'

**Pescato del Giorno al Forno con Vino Bianco o alla Mediterranea,
Patate al Rosmarino (A) AED 125**

Oven baked daily market fish (white wine or mediterranean style) rosemary roasted potato

Carni

Ossobuco alla Milanese con Gremolata e Riso al Salto (A) AED 130

Slow cooked veal shank milanese style, "Gremolata", crunchy panfried saffron rice

**Costoletta di Vitello Panata alla Milanese, Pomodoro Fresco al Basilico,
Patate Gratinata AED 140**

Breaded veal cutlet, basil fresh tomato, potato gratin

Agnello Scottadito, Carciofi Fritti, Broccoli Saltati All'aglio e Peperoncino AED 135

Grilled lamb chop, fried artichoke, garlic and chilly sauté broccoli

Galletto alla Diavola con Peperoni e Cipolle Arrosto AED 105

Spicy corn fed baby chicken, roasted bell pepper, roasted onion

Ganascino di Manzo Brasato al S.Giovese Crostone di Polenta Tartufata (A) AED 115

S.Giovese wine braised beef cheek, truffled polenta crouton

(A) Contains Alcohol | (P) Contains Pork | (V) Vegetarian | (N) Nuts
All prices are in UAE dirhams and inclusive of 10% municipality fees and 10% service charge.

Dolce

Tiramisu AED 42

Favorite Italian parfait of mascapone cheese and caffee

Pannacotta con Misto di Frutti di Bosco AED 40

Pannacotta, mix berry compote

Sformatino di Cioccolato AED 40

Warm chocolate fondant with Amaretto ice cream

Spaghetti di Gelato alla Vaniglia Bourbon su Passatina di Lamponi AED 42

Vanilla bourbon ice cream spaghetti, raspberry coulis

Crostata al Limone Caramellato, Crema di Mele e Rosmarino AED 40

Caramelized lemon tart, rosemary apple sauce

Piatto di Formaggi Italiani (N) AED 65

Selection of Italian cheeses with nuts and honey

مقبلات وسلطات

سلطة كوتشينا (ن) ٤٨ درهماً

أوراق خضار مشكّلة، فطر محمّر مقطّع، طماطم كرزية محمّرة، مكعبات محمّصة من خبز فوكاشيا، صلصة خل بلسميك

سلطة كابرّي (ن) ١٠ درهماً

جبين موزاريللا الجاموس، ٥ أنواع من الطماطم، أوراق ريحان طازجة، زيت زيتون بكر ممتاز، مكعبات خبز محمّص بنكهة الريحان والزيتون الأسود

فطيرة قشدة الفطر وجبن تاليجيو (ن) ١٠ درهماً

فطر بورتوبيلو، سبانخ، طماطم مجففة، جبين تاليجيو مبشور، أوراق جرجير، زيتون تاجاسكا، زيت زيتون بكر ممتاز

كارباتشو لحم بقري محمّر على طريقتنا ٥٨ درهماً

لحم بيه ومقطّع شرائح رفيعة من بقر يقات من الأعشاب، سلطة جرجير وخرشوف، جبين بارميزان مقرمش، صلصة خل بلسميك

لفائف تونة محمّرة (م) ١٢ درهماً

شرائح تونة طرية جداً ورفيعة، فستق حلبي محمّص، مخلل الثوم المعمر، جرجير صغير، رقائق ثوم، صلصة ليمون وعسل

غراتان المحار مع صلصة الريحان والخضار والطماطم ١٥ درهماً

غراتان المحار الأسود، أعشاب، خبز محمّص، صلصة خضار وريحان وطماطم طازجة

مزيج من ثمار البحر والخضار المقلية ٧٨ درهماً

جمبري وكالاماري وأخطبوط صغير وخضار مقلية تُقدّم مع طماطم وثوم وصلصة حارة

طبق أجبان وشرائح لحوم باردة مع الخضار (خ) ٨٢ درهماً

تشكيلة شرائح لحوم خنزير باردة (نقانق، شرائح لحم خنزير باردة، شرائح سلامي، مورتاديللا) تُقدّم مع مخللات خضار محضّرة في المطعم

تشكيلة مقبلات تُقدّم يومياً مع سلطات متنوعة بشكل بوفيه (ك) (م)

حجم عادي ٤٨ درهماً / حجم كبير ١٥ درهماً

تشكيلة مقبلات وسلطات من قائمة المقبلات لدينا

شوربات

شوربة السمك مع مكعبات الخبز المحمص بنكهة الثوم (ك) 18 درهماً
شوربة سمك إيطالي كلاسيكي مع طماطم كرزية، فلفل حار، مكعبات خبز محمص بنكهة الثوم

شوربة خضار إيطالية (ن) 40 درهماً
شوربة خضار محضرة على الطريقة المنزلية، معكرونة ماكروننتشيني

شوربة الفطر والحمص مع الطماطم المجففة والمريمية (ن) 48 درهماً
فطر، حمص، شوربة طماطم مجففة، مريمية طازجة

أطباق ريزوتو

ريزوتو الجمبري مع معكرونة تاليولينني وخضار 78 درهماً
ريزوتو جمبري صغير، معكرونة تاليولينني وخضار مقلّاة

ريزوتو جبن تالاجيو مع الكمأة والفطر (ن) 70 درهماً
ريزوتو جبن تالاجيو الكريمي، فطر بري مقلّاة، زبدة الكمأة

ريزوتو البازلاء والفول والهلجون وأوراق السبانخ الصغيرة 70 درهماً
أرز اليزوتو، بازلاء، فول، أوراق سبانخ صغيرة، هلجون

إضافة الكرنند إلى أي طبق من أطباق اليزوتو 170 درهماً

أطباق معكرونة من إعدادنا

لينغويني بثمار البحر (ك) ٩٠ درهماً

لينغويني بثمار البحر، صلصة طماطم طازجة، زيت بقدونس

سباغيتي رفيعة مع صلصة جراد البحر (ك) 110 درهماً

سباغيتي رفيعة مع صلصة جراد البحر، طماطم كرزية، زعتر طازج

فيتوتشيني مع الخرشوف والجمبري والطماطم وزيت الكمأة ٩٠ درهماً

معكرونة فيتوتشيني، جمبري، خرشوف، طماطم كرزية، زيت كمأة

معكرونة الأجبان الأربعة مع أوراق الريحان المقرمشة (ن) ٧٨ درهماً

معكرونة مع صلصة أربعة أجبان وأوراق ريحان مقرمشة

رافيوبي بنكهة السبانخ مع جبن ريكوتا وزبدة كريمية ومريمية (ن) ٨٢ درهماً

جبن ريكوتا، رافيوبي بنكهة السبانخ، زبدة كريمية، مريمية، جبن بارميزان

معكرونة بارديلي محشوة بجبن غورغونزولا مع معجون الجرجير (ن) ٨٢ درهماً

معكرونة بارديلي محشوة بجبن غورغونزولا مع معجون الجرجير

كانيلوبي بالخضار والموزاريلا مع صلصة الطماطم والأعشاب المتوسطة (ن) ٨0 درهماً

كانيلوبي بنكهة الخضار مع جبن موزاريلا، صلصة طماطم طازجة خفيفة، أعشاب متوسطة

كفاتيللي مع صلصة لحم الضأن ٨٩ درهماً

معكرونة كفاتيللي مع يخنة كرات لحم الضأن وجبن بيكورينو

لازانيا كوتشينا ٧٨ درهماً

طبق اللازانيا الإيطالية الخاص بنا والمميز، صلصة بولونيز، جبن موزاريلا، رقائق بارميزان مقرمشة

نيوكي البطاطس والطماطم الجافة وقشدة الفلفل الأحمر مع الصنوبر المحمّر (ن) (م) ٧٨ درهماً

نيوكي البطاطس والطماطم الجافة، قشدة الفلفل الأحمر، حبوب صنوبر محمّرة

بيتزا

مارغريتا 10 درهماً

بيتزا تقليدية مع صلصة طماطم، ريحان، جبن موزاريلا

نابولي 18 درهماً

صلصة طماطم، جبن موزاريلا، أنشوفة، كبر، مردقوش

بيتزا متوسطة 10 درهماً

صلصة طماطم، ريحان، خسوات محمّرة، مردقوش، جبن موزاريلا، زيت زيتون حار

كالزون 70 درهماً

بيتزا ملفوفة، طماطم، جبن موزاريلا، فطر، زيتون أسود

بيتزا بشرائح لحم الخنزير والفطر (ح) 80 درهماً

صلصة طماطم، جبن موزاريلا، لحم خنزير، مردقوش

ديافولا 70 درهماً

صلصة طماطم، شرائح سلامي بقر حارة، ريحان، مردقوش، جبن موزاريلا

بيتزا بثمار البحر 90 درهماً

صلصة طماطم، ريحان، مردقوش، كالاماري وروبيان ومحار أسود مقلّح، جبن موزاريلا

كوتشينا 70 درهماً

طماطم، مردقوش، فطر، ريحان، جبن بارميزان، جبن موزاريلا الجاموس

بيتزا بجبن مسكاربوني وسلامي الخنزير (ح) 80 درهماً

صلصة طماطم، ريحان، مردقوش، جبن مسكاربوني، شرائح سلامي الخنزير

بيتزا بالأجبان الأربعة 78 درهماً

جبن موزاريلا، جبن غورغونزولا، جبن مسكاربوني، جبن بارميزان، مردقوش

بيتزا بشرائح لحم خنزير بارما والجرجير وجبن بارميزان (ح) 90 درهماً

بيتزا مع صلصة طماطم، جبن موزاريلا، شرائح لحم خنزير بارما، جرجير، شرائح بارميزان رقيقة

إضافة: ثمار البحر (كالاماري، أخطبوط، محار وروبيان) 20 درهماً

لحوم (شرائح سلامي بقر حارة، دجاج) 10 درهماً

خضار

شرائح لحم خنزير بارما أو شرائح لحم خنزير مطبوخة 20 درهماً

(ك) يحتوي على كحول | (ح) يحتوي على لحم خنزير | (ن) نباتي | (م) يحتوي على مكسرات
الأسعار هي بالدرهم الإماراتي وتشمل 10٪ رسوم بلدية و 10٪ رسوم خدمة.

أطباق سمك

فيليه القاروس المحمّر مع الخضار (ك) 1٢٠ درهماً

فيليه سمك قاروس مغلف بورق ومحمّر، زيتون، كبر، نبيذ أبيض، خضروات مطهوة على البخار

شرائح التونة مع سلطة الجرجير وصلصة الطماطم مع الزيتون الأسود والكبر والليمون 1٢0 درهماً

شرائح تونة مشوية ومقطعة، سلطة جرجير، زيت زيتون بكر ممتاز، صلصة طماطم، زيتون أسود، كبر، صلصة ليمون

مزيج من الأسماك والخضروات المشوية 1٩0 درهماً

طبق يحتوي على أصناف متنوعة من الأسماك وثمار البحر والخضروات المشوية

جراد البحر في الفرن 1٩0 درهماً

جراد البحر مخبوز في الفرن مع سباغيتي بالثوم والزيت

سمك اليوم مشوي في الفرن مع النبيذ الأبيض والبطاطس بالمرمية (ك) 1٢0 درهماً

سمك يومي مشوي في الفرن (مع النبيذ الأبيض أو على الطريقة المتوسطية)، بطاطس محمّرة منكهة بالمرمية

أطباق لحوم

لحم محضر بطريقة ميلانو مع غريمولاتا وأرز (ك) 1٣٠ درهماً

شريحة لحم من كاحل العجل مطبوخة على نار هادئة وفق طريقة ميلانو، غريمولاتا، أرز مقرمش مقلّى بنكهة الزعفران

شرائح لحم ضأن محمّرة على طريقة ميلانو مع طماطم وريحان طازج وغراتان البطاطس 1٤٠ درهماً

شرائح لحم ضأن مغلفة بفتات الخبز، ريحان طازج، طماطم وغراتان البطاطس

لحم الضأن مع الخرشوف المقلي والثوم والبروكولي والفلفل 1٣0 درهماً

قطع لحم ضأن مشوية، خرشوف مقلّى، ثوم، بروكولي وفلفل مقلّى

دجاج على طريقة ديافولا مع الفلفل والبصل 1٠0 دراهم

لحم حار من دجاج يقات على الذرة، فلفل رومي، بصل محمّر

شرائح لحم بقري محمّرة مع نبيذ إيطالي ومكعبات خبز محمّص بنكهة الذرة والكمأة (ك) 110 درهماً

شرائح لحم بقري محمّرة منقوعة بالنبيذ الإيطالي، مكعبات خبز محمّص بنكهة الذرة والكمأة

أطباق تحلية

تيراميسو ٤٢ درهماً

طبق إيطالي مفضل مصنوع من جبن ماسكربوني وقهوة

باناكوتا مع توت مشكل ٤٠ درهماً

باناكوتا، توت مشكل مطبوخ بالسكر

فوندان الشوكولاتة ٤٠ درهماً

فوندان شوكولاتة ساخن، أيس كريم أماريتو

سباغيتي مثلجة بنكهة فانيليا بوربون مع صلصة توت ٤٢ درهماً

سباغيتي مثلجة بنكهة فانيليا بوربون مع صلصة توت

فطيرة ليمون مكرمل مع تفاح ومريمية ٤٠ درهماً

فطيرة ليمون مكرمل، صلصة تفاح ومريمية

طبق أجبان إيطالية (م) ١٥ درهماً

تشكيلة أجبان إيطالية مع مكسرات وعسل