



RAMLA . RIYADH
فيرمونت رملة، الرياض

SAUDI NATIONAL DAY À LA CARTE MENU

STARTERS

12:00 PM – 11:30 PM

SALATA ARABIYA

Cucumber, tomato, mixed herbs and leaves
with lemon and extra virgin olive oil dressing.

SAR 55 | CAL 110 ⚡ 25 MINS

NAJDI JAREESH CROQUETTES (5 pcs)

Crispy jareesh and onion croquettes seasoned with
cardamom and black pepper, served with a light tomato dip

SAR 60 | CAL 240 (G) (SE) (D) ⚡ 55 MINS

MANTO

Traditional Hijazi steamed dumplings filled with delicately seasoned minced
meat and onion, served with aromatic spices and a light savory sauce

SAR 65 | CAL 320 (G) ⚡ 71 MINS

BEEF PUFF

Flaky pastry filled with spiced minced beef

SAR 55 | CAL 320 (G) (E) (D) ⚡ 75 MINS

MAIN COURSES

12:00 PM – 11:30 PM

NAJDI CHICKEN KABSA

Fragrant basmati rice with tender chicken, tomato,
onion and traditional Najdi spices, served with tomato salsa

SAR 125 | CAL 620 (N) ⚡ 140 MINS

LAMB OUZI

Tender slow-cooked lamb with fragrant spiced rice,
peas and carrots, finished with toasted nuts and herbs

SAR 145 | CAL 760 (N) ⚡ 170 MINS

HIJAZI SALEEG WITH ROASTED CHICKEN

Creamy Saudi rice cooked with chicken stock and milk,
served with roasted chicken and traditional spices

SAR 110 | CAL 690 (D) ⚡ 155 MINS

GURSAN

Traditional Najdi bread soaked in a rich, aromatic
stew of tender meat and seasonal vegetables, infused with
authentic Saudi spices for a hearty and comforting flavour

SAR 145 | CAL 520 (G) ⚡ 115 MINS

MIRO KEBAB WITH TAHINI

Grilled minced meat kebab served with tahini sauce

SAR 105 | CAL 690 (SE) ⚡ 165 MINS

DESSERTS

12:00 PM – 11:30 PM

DATES & TAHINI CHEESECAKE

Creamy cheesecake with Saudi dates,
sesame tahini and date caramel.

SAR 75 | CAL 420 (D) (G) (SE) ⚡ 95 min

SAUDI DATE & SAFFRON CRÈME BRÛLÉE

Silky custard infused with Saudi dates and saffron,
finished with a caramelised sugar crust.

SAR 55 | CAL 360 (D) (E) ⚡ 85 min

⚡ WALKING TIME TO BURN CALORIES

Gluten (G) | Eggs (E) | Dairy (D) | Nuts (N) | Sesame (SE)

Fairmont

RAMLA , RIYADH
فيرمونت رملة، الرياض

القائمة الانتقائية ليوم الوطني السعودي

المقبلات

12:00 PM – 11:30 PM

السلطة السعودية الطازجة

خيار، طماطم، أعشاب وأوراق خضراء مشكلة، مع تنبيلة الليمون وزيت الزيتون البكر الممتاز
SAR 55 | CAL 110 25 MINS

كروكيت الجريش النجدي (5 قطع)

كروكيت مقرمش من الجريش والبصل مع الهيل
والقلفل الأسود، يُقدّم مع صلصة طحينة خفيفة بالليمون
SAR 60 | CAL 240 (G) (SE) (D) 55 MINS

منتو

فطائر حجازية تقليدية مطهوه على البخار، محشوة باللحم المفروم المتبل
بغاية والبصل، تُقدّم مع التوابل العطرية وصلصة خفيفة ولذيذة
SAR 65 | CAL 320 (G) 71 MINS

فطيرة اللحم

عجينة هشة محشوة بلحم بقري مفروم متبل
SAR 55 | CAL 320 (G) (E) (D) 75 MINS

الأطباق الرئيسية

12:00 PM – 11:30 PM

كبسة الدجاج النجدية

أرز بسمتي مع دجاج طري، طماطم، بصل وبهارات نجدية
أصيلة، يُقدّم مع صلصة الطماطم الطازجة
SAR 125 | CAL 620 (N) 140 MINS

أوزي لحم الضأن

لحم ضأن طري مطهو ببطء مع أرز متبل وعطر
وبالزلاء والجزر، مزين بالمكسرات المحمصة والأعشاب
SAR 145 | CAL 760 (N) 170 MINS

السليق الحجازي بالدجاج المشوي

أرز سعودي كريمي مطهو بمرق الدجاج والحليب، يُقدّم مع الدجاج المشوي والتوابل التقليدية
SAR 110 | CAL 690 (D) 155 MINS

قرصان

خبز نجدي تقليدي مُشرب بمرق غني وعطر من اللحم الطري والخضروات
الموسمية، مع البهارات السعودية الأصيلة لمدافح دافع وعني
SAR 145 | CAL 520 (G) 115 min

كباب ميرو بالطحينة

كباب لحم مفروم مشوي يقدم مع صلصة الطحينة
SAR 105 | CAL 690 (SE) 165 min

الحلويات

12:00 PM – 11:30 PM

تشيز كيك بالتمر والطحينة

تشيز كيك كريمي بالتمر السعودي، طحينة السمسم وكراميل التمر
SAR 75 | CAL 420 (D) (G) (SE) 95 min

كريم بروليه بالتمر والزعفران

كريم بروليه ناعم بنكهة التمر السعودي والزعفران، يغطى بطبقة سكر مكروملة
SAR 55 | CAL 360 (D) (E) 85 min

مدة المشي لحرق السعرات الحرارية ٥٠٠

(SE) السمسم | (N) المكسرات | (D) الحليب | (E) البيض | (G) الفولنتين



RAMLA , RIYADH
فيرمونت رملة، الرياض

HAPPY SAUDI NATIONAL DAY

A TASTE *of* SAUDI HERITAGE – *Reimagined*

OPTION 1 | SAR 200 PER PERSON

LIGHT, AUTHENTIC AND FAMILY-FRIENDLY

STARTERS (CHOOSE 1)

SALATA ARABIYA

Cucumber, tomato, mixed herbs and leaves
with lemon and extra virgin olive oil dressing
CAL 110 ⌘ 25 MINS

MANTO

Traditional Hijazi steamed dumplings filled with delicately seasoned minced
meat and onion, served with aromatic spices and a light savoury sauce
CAL 320 (G) ⌘ 71 MINS

MAIN COURSE (CHOOSE 1)

NAJDI CHICKEN KABSA

Fragrant basmati rice with tender chicken, tomato,
onion and traditional Najdi spices, served with tomato salsa
CAL 620 (N) ⌘ 140 MINS

HIJAZI SALEEG WITH ROASTED CHICKEN

Creamy Saudi rice cooked with chicken stock and milk,
served with roasted chicken and traditional spices
CAL 690 (D) ⌘ 155 MINS

DESSERT (CHOOSE 1)

SAUDI DATE & SAFFRON CRÈME BRÛLÉE

Silky custard infused with Saudi dates and
saffron, finished with a caramelised sugar crust
CAL 360 (D) (E) ⌘ 85 MINS

DATES & TAHINI CHEESECAKE

Creamy cheesecake with Saudi dates,
sesame tahini and date caramel
CAL 420 (D) (G) (SE) ⌘ 95 MINS

OPTION 2 | SAR 250 PER PERSON

A MORE COMPLETE SAUDI CULINARY EXPERIENCE

STARTERS (CHOOSE 1)

NAJDI JAREESH CROQUETTES (5 pcs)

Crispy jareesh and onion croquettes seasoned with
cardamom and black pepper, served with a light tahini-lemon dip
CAL 240 (G) (SE) (D) ⌘ 55 MINS

BEEF PUFF

Flaky pastry filled with spiced minced beef
CAL 320 (G) (E) (D) ⌘ 75 MINS

⌘ WALKING TIME TO BURN CALORIES

Gluten (G) | Eggs (E) | Dairy (D) | Nuts (N) | Sesame (SE)

MAIN COURSE (CHOOSE 1)

NAJDI CHICKEN KABSA

Fragrant basmati rice with tender chicken, tomato, onion and traditional Najdi spices, served with tomato salsa
CAL 620 (N) ⌘ 140 MINS

MIRO KEBAB WITH TAHINI

Grilled minced meat kebab served with tahini sauce
CAL 690 (SE) ⌘ 165 MINS

CURSAN

Traditional Najdi bread soaked in a rich, aromatic stew of tender meat and seasonal vegetables, infused with authentic Saudi spices for a hearty and comforting flavour
CAL 520 (G) ⌘ 115 MINS

DESSERT (CHOOSE 1)

DATES & TAHINI CHEESECAKE

Creamy cheesecake with Saudi dates, sesame tahini and date caramel
CAL 420 (D) (G) (SE) ⌘ 95 MINS

SAUDI DATE & SAFFRON CRÈME BRÛLÉE

Silky custard infused with Saudi dates and saffron, finished with a caramelised sugar crust
CAL 360 (D) (E) ⌘ 85 MINS

OPTION 3 | SAR 250 PER PERSON

A PREMIUM CELEBRATION OF SAUDI CULINARY HERITAGE

STARTERS

NAJDI JAREESH CROQUETTES (5 pcs)

Crispy jareesh and onion croquettes seasoned with cardamom and black pepper, served with a light tahini-lemon dip
CAL 240 (G) (SE) (D) ⌘ 55 MINS

MAIN COURSE

LAMB OUZI

Tender slow-cooked lamb with fragrant spiced rice, peas and carrots, finished with toasted nuts and herbs
CAL 760 (N) ⌘ 170 MINS

DESSERT

DATES & TAHINI CHEESECAKE

Creamy cheesecake with Saudi dates, sesame tahini and date caramel
CAL 420 (D) (G) (SE) ⌘ 95 MINS

⌘ WALKING TIME TO BURN CALORIES

Gluten (G) | Eggs (E) | Dairy (D) | Nuts (N) | Sesame (SE)

Fairmont

RAMLA , RIYADH
فيرمونت رملة، الرياض

مذاق من التراث السعودي — برؤية متجددة

قائمة اليوم الوطني السعودي

الخيار ١ | 200 ريال سعودي للشخص الواحد

خفيف، أصيل، ومناسب لجميع أفراد العائلة.

المقبلات (اختر واحدًا)

السلطة السعودية الطازجة

خيار، طماطم، أعشاب وأوراق خضراء مشكلّة، مع تنبيلة الليمون وزيت الزيتون البكر الممتاز
CAL 110 \$ 25 MINS

منتو

فطائر حجازية تقليدية مطهوه على البخار، محشوة باللحم المفروم المنبل
بعبانة والبصل، تقدّم مع التوابل العطرية وصلصة خفيفة ولذيذة
CAL 320 (G) \$ 71 MINS

الأطباق الرئيسية (اختر واحدًا)

كبسة الدجاج النجدية

أرز بسمتي مع دجاج طري، طماطم، بصل ونهارات نجدية
أصيلة، تقدّم مع صلصة الطماطم الطازجة
CAL 620 (N) \$ 140 MINS

السليق الحجازي بالدجاج المشوي

أرز سعودي كريمي مطهو بمرق الدجاج والحليب، تقدّم مع الدجاج المشوي والتوابل التقليدية
CAL 690 (D) \$ 155 MINS

الحلويات (اختر واحدًا)

كريم بروليه بالتمر والزعفران

كريم بروليه ناعم بنكهة التمر السعودي والزعفران، يغطى بطبقة سكر مكرملة
CAL 360 (D) (E) \$ 85 min

تشيز كيك بالتمر والطحينة

تشيز كيك كريمي بالتمر السعودي والطحينة وكراميل التمر
CAL 420 (D) (G) (SE) \$ 95 min

الخيار ٢ | 250 ريال سعودي للشخص الواحد

تجربة أكثر تكاملاً للمطبخ السعودي

المقبلات (اختر واحدًا)

كروكيت الجريش النجدي (5 قطع)

كروكيت مقرمش من الجريش والبصل، متبل بالهيل والفلفل
الأسود، تقدّم مع صلصة خفيفة من الطحينة والليمون
CAL 240 (G) (SE) (D) \$ 55 MINS

فطيرة اللحم

عجينة هشّة محشوة بلحم بقري مفروم متبل
CAL 320 (C) (E) (D) \$ 75 MINS

مدة المشي لحرق السعرات الحرارية \$

(SE) السمس | (N) المكسرات | (D) الحليب | (E) البيض | (G) الفولتين

الأطباق الرئيسية (اختر واحدًا)

كبسة الدجاج النجدية

أرز بسمتي مع دجاج طري، طماطم، بصل ونهارات نجدية أصيلة، يُقدَّم مع صلصة الطماطم الطازجة
CAL 620 (N) ⌘ 140 MINS

كباب مبرو بالطحينة

كباب لحم مفروم مشوي يقدم مع صلصة الطحينة
CAL 690 (SE) ⌘ 165 MINS

قرصان

خبز نجدى تقليدي مُشرب بمرق غني وعطر من اللحم الطري والخضروات الموسمية، مع بهارات السعودية الأصيلة لمدافق دافئ وعني
CAL 520 (G) ⌘ 115 min

الحلويات (اختر واحدًا)

تشيز كيك بالتمر والطحينة

تشيز كيك كريمي بالتمر السعودي والطحينة وكراميل التمر
CAL 420 (D) (G) (SE) ⌘ 95 min

كريم بروليه بالتمر والزعفران

تشيز كيك كريمي بالتمر السعودي، طحينة السمسم وكراميل التمر
CAL 360 (D) (E) ⌘ 85 min

الخيار ٣ | 250 ريال سعودي للشخص الواحد

احتفاء راقى بتراث المطبخ السعودي

المقبلات

كروكيت الجريش النجدي (5 قطع)

كروكيت مقرمش من الجريش والبصل، مُبل بالهيل والفلفل الأسود، يقدم مع صلصة خفيفة من الطحينة والليمون
CAL 240 (G) (SE) (D) ⌘ 55 MINS

الأطباق الرئيسية

أوزي لحم الضأن

لحم ضأن طري مطهو ببطء مع أرز منبل وعطر والبالزاء والجزر، مزين بالمكسرات المحمصة والأعشاب
CAL 760 (N) ⌘ 170 MINS

الحلويات

تشيز كيك بالتمر والطحينة

تشيز كيك كريمي بالتمر السعودي، طحينة السمسم وكراميل التمر
CAL 420 (D) (G) (SE) ⌘ 95 MINS

مدة المشي لحرق السعرات الحرارية ⌘

(SE) السمسم | (N) المكسرات | (D) الحليب | (E) البيض | (G) الفولتين