Fairmont
AJMAN

Питание по системе

"Полный пансион"

Fairmont
AJMAN

Бронирование ресторанов

В день заезда питание предоставляется только в ресторане Spectrum (Шведский стол). Посещение других ресторанов в рамках концепции Dine Around будет доступно начиная со второго дня проживания.

Все бронирования по концепции Dine Around необходимо оформлять через стойку хостес в ресторане или на стойке ресепшен.

Бронирование необходимо осуществлять минимум за один день до посещения, но не ранее чем за два дня. Все бронирования осуществляются при наличии свободных мест.



Питание по системе "Полный пансион"

Обслуживание в ресторанах:

- Spectrum Restaurant (Шведский стол):
  - Завтрак : 07:00 – 11:00
  - Обед : 12:30 – 15:30
  - Ужин : 18:30 – 22:30

- Gioia Italian Restaurant (Итальянский ресторан): обед (12:30 - 15:30) и ужин (18:30 - 22:30) / сет-меню
- Kiyi Turkish Restaurant (Турецкий ресторан): ужин (18:30 - 22:30) / сет-меню
- Salt&Sea (Бар у бассейна): обед (12:30-15:30) / сет-меню
- XOLO Sports Bar (Спортивный бар): обед (13:00 - 15:30) и ужин (18:30 - 22:30) / сет-меню

**Примечание: Выбор à la carte ресторана исключает посещение ресторана шведской линии Spectrum на этот приём пищи. Питание в номере не входит в стоимость.*

Обслуживание напитков:

Обслуживание безалкогольных напитков происходит только во время приёма пищи.

Меню напитков по системе "Полный пансион"	
Соки	Яблочный, Манго, Апельсиновый, Ананасовый
Горячие напитки	Чай и кофе
Газировка	Pepsi, Diet Pepsi, 7up, Diet 7-up, Mirinda
Вода	Негазированная

Концепция "Полный пансион": день заезда и выезда	
День заезда	обед (с 12:30) и ужин в ресторане Spectrum (Шведский стол)
День выезда	завтрак в ресторане Spectrum (Шведский стол)

**Примечание: Отель оставляет за собой право изменять ассортимент напитков*

Gioia

STARTERS

Insalata di rucola, pomodoro e parmigiano (M)
Wild rocket lettuce, shaved parmesan, mixed tomatoes, cucumber, olives, lemon juice, olive oil

Arancini ai Funghi e Tartufo (G)(M)(Ve)
Arborio rice, fontina cheese, mushroom, truffle emulsion

Minestrone (G)(Ve)(Ce)
Classic minestrone soup with orzo pasta

Garlic bread (G)
Oven-baked with rosemary and olive oil

MAIN COURSE

Margherita (G)(M)(Ve)
Tomato sauce, mozzarella, fresh basil, olive oil

Rigatoni al Ragù alla Bolognese (G)(M)(Ce)
Rigatoni, beef ragù, Parmesan

Penne Arrabbiata (G)(M)(Ce)
Penne, garlic, chili, tomato sauce, parsley, olive oil, Parmesan

Chicken Parmigiana (G)(M)(E)(Ce)
Breaded chicken breast, tomato sauce, mozzarella, Parmesan

Grilled Hamour Fillet (F)(Mu)(Ce)(Ss)
Local Hamour fillet, olive oil, lemon, Mediterranean capponata, lemon butter sauce, rosemary baked potatoes

DESSERT

Tiramisu (M)(G)
Espresso soaked ladyfinger biscuit, whipped mascarpone, cocoa powder

Panna Cotta (M)(GF)
Classic Italian sweet vanilla cream, topped with berries

Fruit Platter (V)
Assorted freshly cut fruit

(G) GLUTEN | (P) PEANUTS | (C) CELERY | (MU) MUSTARD | (E) EGGS | (M) MILK | (SE) SESAME | (D) DAIRY | (VG) VEGETARIAN | (N) TREE NUTS | (F) FISH | (L) LUPIN | (V) VEGAN | (CR) CRUSTACEANS | (MO) MOLLUSCS | (S) SOYA | (SU) SULPHITES | (SS) SUSTAINABLLY SOURCED

Kindly advise us of any allergies or dietary requirement. Our culinary team will be delighted to accommodate them.

STARTER

EZOGELIN CORBA (G)(V)
Turkish style spicy lentil soup served with fried bread and lemon wedge

ROKA SALATA (D)(N)(VG)
Fresh roughly chopped local arugula leaves, tomatoes,turkish goat cheese with extra virgin olive oil, and lemon dressing

PEYNIRLI PIDE (G)(D)(E)(SE)
Baked Turkish bread with mixed cheeses

ISPANAKLI PIDE (G)(D(E)(N)(SE)
Spinach and crushed walnuts

MAIN COURSE

TAVUK SIS (G)(D)
Marinated grilled chicken tavuk, chopped onions and parsley. Served with grilled vegetables and pilaf rice

HAMOUR (F)(MU)
Grilled local hamour, fresh arugula leaves, red onions, and lemon, served with grilled potatoes and sauteed vegetables

SEBZELI MUSSAKA (D)(G)
Grilled eggplant, peppers and potatoes layered with onions, garlic and tomato sauce served with bulgur pilaf

BUYUK KARIDES (CR)(G)(MU)
Grilled prawns fresh arugula leaves, red onions and lemon, served with grilled potatoes, sauteed vegetable and barley

DESSERT

TURKISH ICE CREAM (D)(N)(E)
Turkish maras ice cream selection of three flavors

FRUIT PLATTER (V)
Freshly sliced seasonal fruit platter

BAKLAVA (G)(D)(N)
Mini Turkish Baklava

(G) GLUTEN | (P) PEANUTS | (C) CELERY | (MU) MUSTARD | (E) EGGS | (SE) SESAME | (D) DAIRY | (VG) VEGETARIAN | (N) TREE NUTS | (F) FISH | (L) LUPIN | (V) VEGAN | (CR) CRUSTACEANS | (MO) MOLLUSCS | (S) SOYA | (SU) SULPHITES | (SS) SUSTAINABLLY SOURCED

Kindly advise us of any allergies or dietary requirement. Our culinary team will be delighted to accommodate them.

SALT & SEA

Starters

Chicken Wings (G)(M)(Ce)
Battered chicken wings, buffalo sauce or BBQ sauce

Classic Caesar Salad (F)(G)(E)(M)(So)
Green salad, Caesar dressing, anchovy, garlic crouton, parmesan, beef bacon crisps

Quinoa and Grilled Halloumi Salad (M)(Mu)
Quinoa, edamame, cherry tomato, rocket, honey mustard dressing, grilled halloumi, Fennel and pumpkin seed brittle

Loaded Nachos (G)(M)(Su)
Crispy corn tortilla, Pico de Gallo, guacamole, sour cream, cheese sauce, pickled jalapeños

Main Course

Grilled chicken (M)(G)
Half a grilled chicken, mashed potato, pepper/mushroom sauce, grilled tomato

Penne Alfredo (G)(M)
Penne pasta, mushroom, chicken, cream, parmesan cheese, toasted baguette

Chimichurri prawn wrap (G)(Cr)(E)
Grilled marinated prawns, chimichurri sauce, lettuce, tomato, signature mayo, fries

El Patrón (G)(M)(E)(Su)
Wagyu patty, brioche bun, jalapeño, cheese, lettuce, tomato salsa, crispy tortilla strips, signature mayo, sour cream, fries

Dessert

Fruit Platter (V)
Assorted freshly cut fruit

S&S Banana Split (M)(N)
2 scoops of Vanilla/Chocolate/Strawberry, banana, chocolate sauce

Sorbet Selection (GF)(Ve)
2 scoops of Lemon Mint/Mango/Coconut

(G) GLUTEN | (SU) SULPHITES | (SO) SOYA | (MO) MOLLUSKS | (CR) CRUSTACEANS | (F) FISH | (SE) SESAME | (M) MILK | (E) EGGS | (MU) MUSTARD | (CE) CELERY (N) NUTS | (LU) LUPIN | (SS) SUSTAINABLY SOURCED | (LF) LACTOSE FREE | (OR) ORGANIC | (GF) GLUTEN FREE | (V) VEGAN | (VE) VEGETARIAN

Kindly advise us of any allergies or dietary requirement. Our culinary team will be delighted to accommodate them.

XOLO

STARTERS

BUFFALO WINGS (G)(M)(SE)
Served with creamy blue cheese sauce

CLASSIC CAESAR SALAD (F)(G)(E)(D)
Mixed lettuce, caesar dressing, anchovy, garlic crouton, parmesan

GRILLED PRAWN SALAD (CR)(MU)(D)
Quinoa, edamame, grilled prawn, cherry tomato, mixed lettuce, honey mustard dressing.

LOADED FRIES (D)
Crispy potato fries, Pico de Gallo, guacamole, sour cream, cheese sauce, pickled jalapeños

MAIN COURSE

GRILLED CHICKEN (D)
Grilled chicken, mashed potato, pepper/mushroom sauce, grilled tomato

PENNE LA XOLO (G)(D)
Penne pasta, mushroom, cream, demi-glace, parmesan

XOLO CLUB SANDWICH (G)(E)(MU)(D)
Brioche bread, grilled chicken breast, tomato, egg, lettuce, turkey bacon, cheese, honey mustard mayo

DURUM WRAP (G)(D)(N)
Toasted tortilla wrap meat kofta, Rocca, sumac onion and tomato salad, muhammara sauce

DESSERT

FRUIT PLATTER (V)
Freshly sliced seasonal fruit platter

ICE CREAM (D)(N)
Selection of two flavors

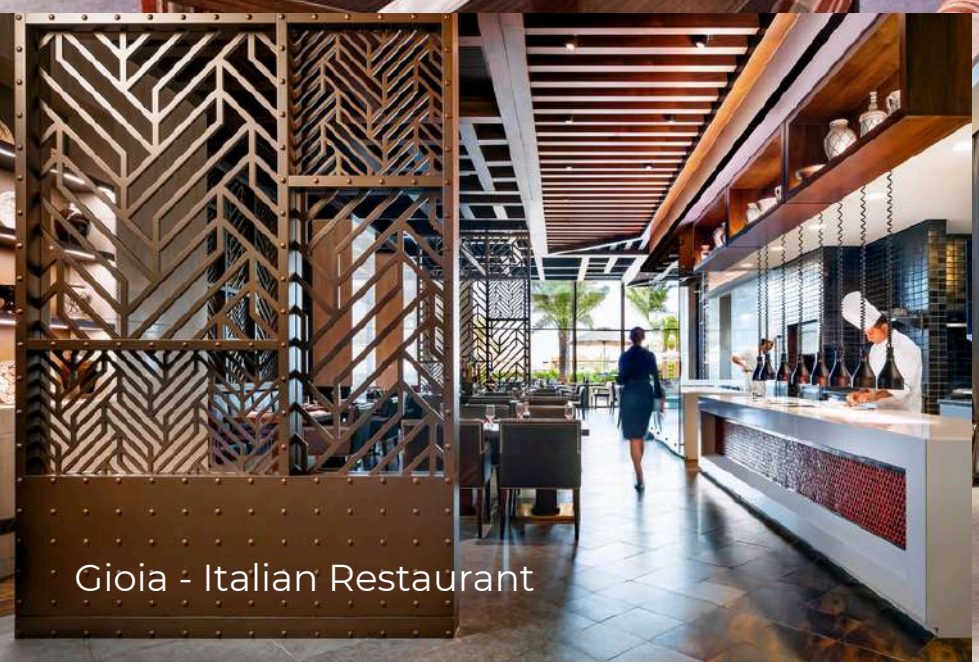
SORBET (VE)
Selection of two flavors

(G) GLUTEN | (SU) SULPHITES | (SO) SOYA | (MO) MOLLUSKS | (CR) CRUSTACEANS | (F) FISH | (SE) SESAME | (D) DAIRY| (E) EGGS | (MU) MUSTARD | (CE) CELERY (N) NUTS | (LU) LUPIN | (SS) SUSTAINABLY SOURCED | (LF) LACTOSE FREE | (OR) ORGANIC | (GF) GLUTEN FREE | (V) VEGAN | (VE) VEGETARIAN

Kindly advise us of any allergies or dietary requirement. Our culinary team will be delighted to accommodate them.



Spectrum All Day Dining



Gioia - Italian Restaurant



Kiyi - Turkish Restaurant

Рестораны и Бары

Spectrum Restaurant

Главный ресторан отеля предлагает блюда международной кухни — от средиземноморских и европейских до азиатских и ближневосточных. Открытая кухня и уютный просторный зал создают атмосферу тепла и гостеприимства.

Gioia Italian Restaurant

Здесь подают классическую пасту, пиццу, антипасти, приготовленные с любовью и вниманием к деталям. Современный интерьер и уютная атмосфера делают это место идеальным для романтического ужина или семейного вечера.

Kiyi Restaurant

Здесь можно насладиться богатством турецкой кухни - ароматными кебабами, изысканными долмами и гриль-блюдами. Тёплая атмосфера и восточное гостеприимство позволяют гостям погрузиться в культуру региона и открыть новые вкусы.

Salt & Sea Pool Bar

Пляжное кафе и бар у бассейна с закусками, сэндвичами и напитками. Расслабленная атмосфера для лёгкого перекуса или отдыха у моря.



Salt & Sea Pool Bar



Spectrum Lobby Lounge



XOLO Sports Bar

Spectrum Lobby Lounge

Мягкие кресла, спокойная музыка и стильный интерьер создают атмосферу комфорта и уюта. Здесь можно насладиться чашкой ароматного кофе или чая с десертом, погружаясь в непринуждённую и дружелюбную обстановку.

XOLO Sports Bar

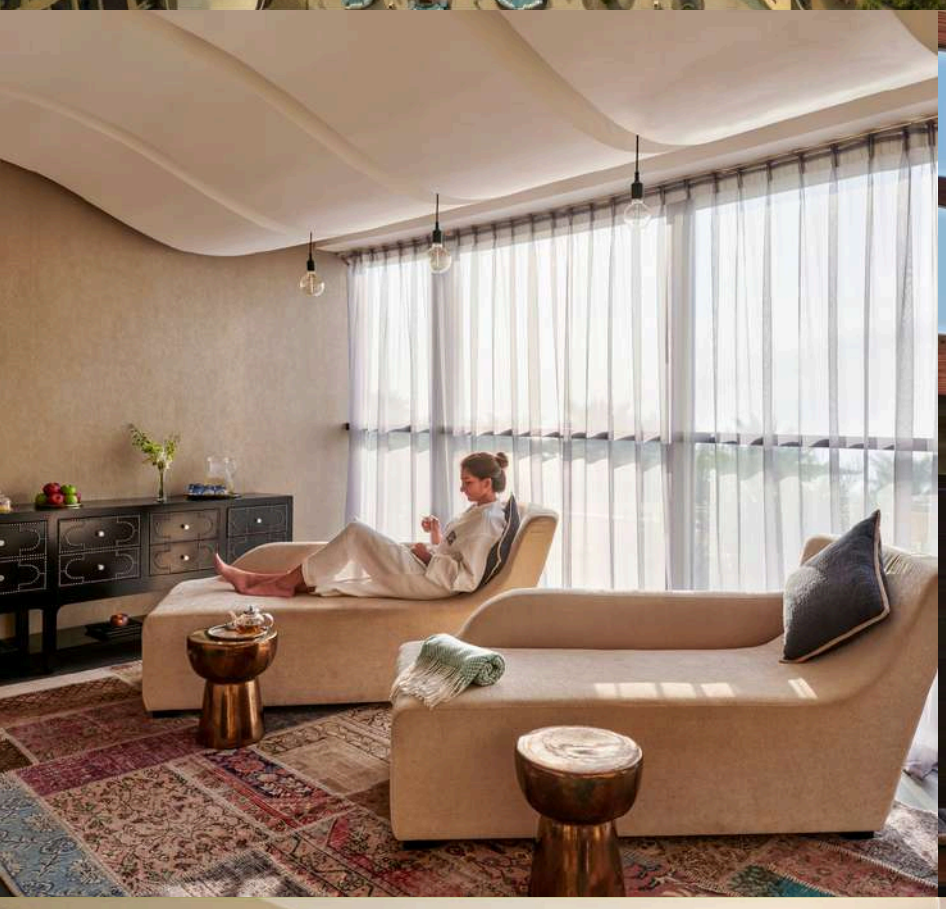
Спортивный бар с закусками и напитками, большим экраном для матчей и террасой с видом на бассейн. Отличное место для отдыха с друзьями и просмотра спортивных событий.

Развлечения

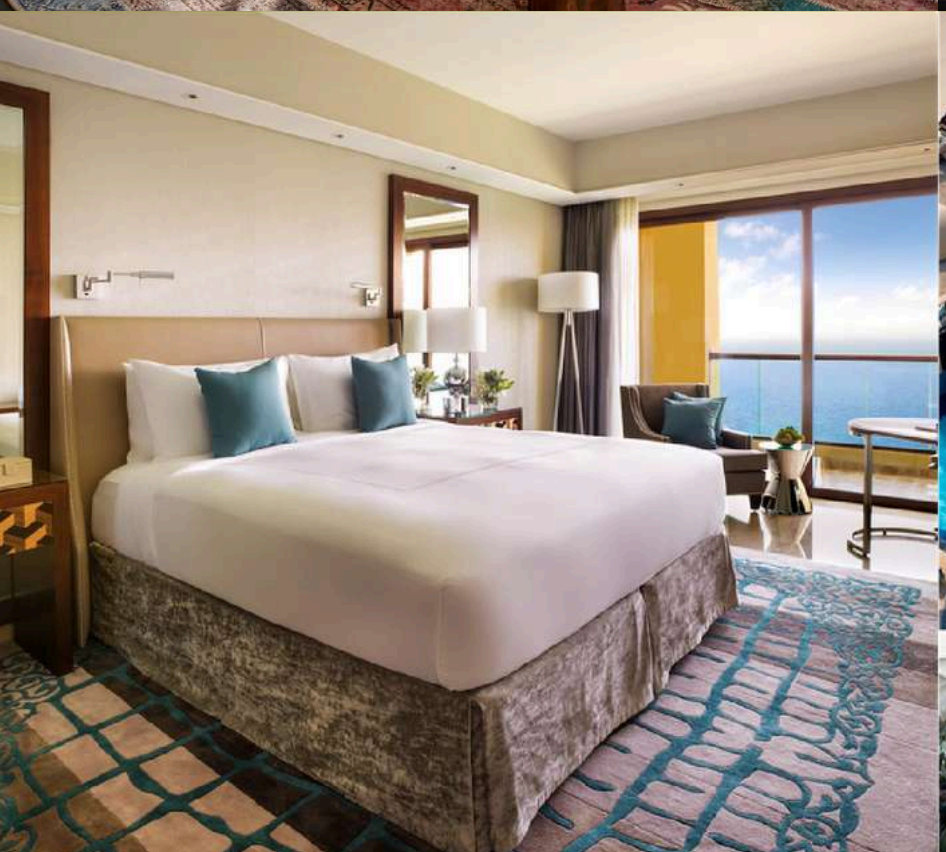
- 2 бассейна: семейный бассейн и детский бассейн
- Детский клуб и игровая площадка на открытом воздухе (От 4 до 12 лет)
- Частный песчаный пляж протяженностью 200 м.
- Фитнес-центр
- Бесплатный трансфер до торгового центра Dubai Mal
- Ежедневная программа анимации для детей и взрослых

Fairmont
AJMAN


Fairmont
AJMAN








Fairmont
AJMAN