



MAISON  
ASSOULINE

**RED SEA: THE SAUDI COAST** ..... **75**



*Non-Alcoholic Coastal Citrus Sour*

*Bright citrus and smooth agave meet a hint of coastal salinity, finished with a silky foam and a striking ocean-blue hue. (Allergen: Egg)*

**ALULA EVER** ..... **72**



*Spiced Apple & Date Elixir — Non-Alcoholic*

*A refined blend of house-made spiced apple cider enriched with velvety date molasses and smooth agave, balanced by bright citrus and aromatic bitters for a timeless desert-inspired indulgence.*

**ST. TROPEZ SOLEIL** ..... **72**



*Citrus & Elderflower Spritz — Non-Alcoholic*

*Radiant fresh orange and delicate elderflower unfold over bright citrus, layered with refined bitter notes and finished with a silky foam for a sunlit Riviera-inspired indulgence.*

**AMALFI COAST** ..... **72**



*Citrus & Sandalwood Spritz — Non-Alcoholic*

*House-made citrus syrup of orange, lime, grapefruit, and lemon peels with bergamot oil, brightened by lime juice and softened with vanilla. Finished with soda water and a hint of sandalwood, evoking the sunlit elegance of Amalfi's coast in every effervescent sip.*

**MARRAKECH FLAIR** ..... **75**



*Smoked Spiced Citrus — Non-Alcoholic*

*A captivating blend of house-made spiced cordial and bright citrus, enriched with sugarcane dark rum character and finished with aromatic cinnamon smoke for a warm, exotic allure.*



MAISON  
ASSOULINE

## ٧٥ ..... البحر الأحمر: الساحل السعودي

كوكتيل الحمضيات الساحلي — غير كحولي  
تلتقي الحمضيات الزاهية مع نكهة الأغاف الناعمة ولمحة من ملوحة  
الساحل، مغطاة برغوة ناعمة ولون أزرق محيطي لافت. (الحساسية:  
بيض)



## ٧٢ ..... العلا للأبد

أكسير التفاح المكرمل والتمر — غير كحولي  
خليط فاخر من عصير التفاح المثب و المكرمل المصنوع في المنزل، مع  
دبس التمر المخملي والأغاف الناعم، متوازن مع الحمضيات الزاهية  
والمركبات العطرية للحصول على تجربة فاخرة مستوحاة من الصحراء.



## ٧٢ ..... شمس سان تروبيه

كوكتيل الحمضيات مع زهرة اللبيسان — غير كحولي  
تتفتح نكهات البرتقال الطازج والزهر الرقيق فوق الحمضيات الزاهية، مع  
طبقات من النكهات المرة الفاخرة، وتختتم برغوة ناعمة لتجربة مستوحاة من  
الريفيرا تحت أشعة الشمس.



## ٧٢ ..... ساحل أمالفي

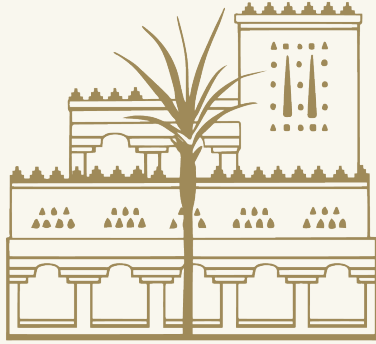
كوكتيل الحمضيات وخشب الصندل — غير كحولي  
شراب الحمضيات المصنوع في المنزل من قشور البرتقال والليمون  
والليمون الأخضر والجريب فروت مع زيت البرغموت، ممزوج بعصير  
الليمون لتضفي إشراقاً وتنعيم بالفانيليا. يُختتم بالبروسيكو ونكهات خشب  
الصندل، ليحاكي أناقة ساحل أمالفي المشمسة في كل رشفة فوارة.



## ٧٥ ..... لمسة مراکش

حمضيات متبلّة مدخنة — غير كحولي  
خليط رائع من شراب التوابل المصنوع في المنزل والحمضيات الزاهية، مع طابع  
الروم الداكن المصنوع من قصب السكر، يُختتم بدخان القرفة العطري ليمنحك سحرًا  
دافئًا.





**MAISON**  
**ASSOULINE**  
RIYADH

MENU



## COFFEE

Espresso <sup>9 cal</sup> ..... 21.00 اسبريسو
Decaffeinato <sup>2.7 cal</sup> ..... 25.00 قهوة بدون كافيين
Double Espresso <sup>15 cal</sup> ..... 26.00 دبل اسبريسو
Americano (Ice) <sup>32 cal</sup> ..... 26.00 أمريكانو (مثلج)
Cappuccino <sup>80 cal</sup> ..... 28.00 كابوتشينو
Latte (Ice) <sup>80 cal</sup> ..... 28.00 لاتيه (مثلج)
V60 <sup>32 cal</sup> ..... 37.00
Matcha (Ice/Latte) <sup>80 cal</sup> ..... 37.00 تشا (مثلج/لاتيه)
Saudi Coffee <sup>15 cal</sup> ..... 45.00 قهوة سعودية
Moroccan Tea <sup>47 cal</sup> ..... 31.00 شاي مغربي

## TEA

English Breakfast Tea <sup>1 cal</sup> ..... 27.00 شاي الإفطار الإنجليزي
Earl Gray <sup>1 cal</sup> ..... 27.00 شاي إيرل جراي
Jasmine <sup>1 cal</sup> ..... 27.00 شاي الياسمين
Chamomile <sup>1 cal</sup> ..... 27.00 شاي البابونج



MAISON  
ASSOULINE  
RIYADH

## COLD DRINKS

Fresh Orange Juice <sup>29 cal</sup> .....	31.00
عصير البرتقال	
Fresh Lemonade <sup>27 cal</sup> .....	29.00
عصير الليمون	
Iced Tea <sup>27 cal</sup> .....	32.00
شاي مثلج	
Seasonal Juice <sup>29 cal</sup> .....	32.00
عصير موسمي	

## WATER & SOFTDRINKS

Still / Sparkling Water .....	(S) 17.00
مياه معدنية أو غازية .....	(B) 28.00
Soft Drink .....	17.00
مشروبات غازية	



## SIGNATURE COCKTAILS

- Spicy Margarita <sup>54 cal</sup> ..... 52.00  
*Fresh chili flavored ice for a visual & playful creation, Lime, Habanero, Agave, Himalayan Salt*  
للّيم، فلفل هابنيرو، شراب الّاغاق، ملح هيمالايا مع ثلج بنكهة فلفل فريسنو
- La Vie En Rose <sup>65 cal</sup> ..... 52.00  
*A blend of Rose & Raspberry with some selected onalcoholic juniper spirit*  
مزيج من عصير الورد والتوت الأحمر مع اختياراتنا من شراب جونبير الغير كحولبي
- Emerald Oasis <sup>78 cal</sup> ..... 52.00  
*A modern approach to the iconic mojito, inspired by the emerald, a play with transparency and colors given by the mint flavored ice, the drink will progress while is melting, improving rather than diluting*  
موهيتو عصري مستوحى من لون الزمرد مع ثلج بنكهة النعناع
- Passionfruit Mojito <sup>170 cal</sup> ..... 45.00  
*A vibrant twist on the classic—with a tropical burst of passionfruit, notes of orange, and fresh mint*  
موهيتو الباشن: مزيج استوائبي منعش بفاكهة الباشن، البرتقال والنعناع
- Mixed Berried Mojito <sup>190 cal</sup> ..... 45.00  
*A refreshing Berry medley, mint, and a citrusy spark of yuzu*  
موهيتو التوت المشكّل: مزيج منعش من التوت، النعناع، ولمسة حمضية من اليزوزو



## LIGHT FOOD

Greek Salad <sup>650 cal</sup> .....	71.00
<i>Tomato, Cucumber, Grated feta cheese, Kalamata Olives, Balsamic Glaze, Red Onion, Bell Peppers</i> ي لحملا لفللاو بي لحملا رمطلا ل صلا ،ن وتيزلا ،انيفلا ق نجب ،رايخلا ،ق يلملا م طامطلب ق يناويلا	
Caesars Salad <sup>420 cal</sup> .....	71.00
<i>Grilled Chicken, Freshly Grated Parmesan</i> سلطة السيزر مع الدجاج المشوي وجبنة البارميزان المبشورة	
Burratina <sup>430 cal</sup> .....	83.00
<i>With Seasonal Tomatoes And Basil</i> بوراتا مع الطماطم الموسمية والريحان	
Beef Sliders <sup>165 cal</sup> .....	78.00
<i>Gruyère Cheese, Caramelised Onions</i> بيف سلايدرز مع جبنة غرويير والبصل المكرمل	
French Fries <sup>87 cal</sup> .....	48.00
<i>Garlic Mayo</i> بطاطا مقلية مع المايو بالثوم	
Croque Madame <sup>145 cal</sup> .....	69.00
<i>Gruyère Cheese, Veal Ham</i> كروك مدام مع شرائح لحم العجل وجبنة غرويير	
Roasted Tomato Pasta <sup>210 cal</sup> .....	71.00
<i>Freshly Grated Parmesan And Basil</i> باستا بصوص الطماطم المحمرة، تقدم مع جبنة البارميزان الطازجة والريحان	
Truffle risotto <sup>570 cal</sup> .....	130.00
<i>Seasonal Truffle, Freshly Grated Parmesan</i> ريزوتو بالكماة □ كماًة موسمية، بارميزان مبشور طازج	
Fresh Baked Salmon <sup>240 cal</sup> .....	175.00
<i>Green Asparagus And Dijon Mustard Sauce</i> فيليه السالمون الطازج يقدم مع الهليون وصوص ديجون ماسترد	
Angus Beef Rib-Eye <sup>780 cal</sup> .....	195.00
<i>With Pepper Sauce</i> أضلاع لحم أنجوس بقري مع صوص الفلفل	



## SWEETS

Chocolate Trilogy <sup>429 cal</sup> .....	61.00
<i>Vanilla ice-cream</i> براوني مع آيس كريم الفانيليا	
Pistachio Financier, Ruby Chocolate <sup>264 cal</sup> .....	61.00
<i>Vanilla Crèmeux, Raspberries</i> فننسيه الفستق وشوكولاته روبي مع كريمه الفانيليا والتوت الأحمر	
Chocolate Lovers' Profiteroles <sup>366 cal</sup> .....	63.00
<i>Milk Chocolate Ice Cream, Hazelnut Cream</i> بروفيترول الشوكولاته، آيس كريم شوكولاته، كريمه البندق	
Chocolate Mole <sup>450 cal</sup> .....	65.00
<i>Pistachio ice cream, Pistachio croquant</i> موليه شوكولاته □ آيس كريم فستق وكروكيت فستق	
New York Style Cheesecake <sup>470 cal</sup> .....	65.00
<i>Blueberry sauce</i> تشيز كيك نيويورك □ صلصة التوت الأزرق	



## AFTERNOON TEA SELECTION

170 SAR

*Set for 2 Person*

### SAVOURY

Smoked Salmon Sandwich *Crème Fresh, Chives*  
ساندويتش السلمون المدخن مع الكريمة الطازجة والكراث

Coronation Chicken Sandwich *Raisin, Curry, Granny Smith Apple*  
ساندويتش دجاج كورنيشن مع الزبيب، الكاري وتفاح غراني سميث

Cucumber and Crème Fraîche Chives, *radish and dill*  
ساندويتش الخيار والجبنة الكريمة الطازجة مع الكراث، الفجل والشبت

Egg and Comte Sandwich *Brioche, Truffle Mustard*  
ساندويتش البيض مع جبنة كومتي، خبز البريوش وصوص الماسترد بالكما

Ginger Glazed Beef Sandwich *Sbisbo Leaves, Hibachi Mayo*  
ساندويتش اللحم البقري المكروم بالزنجبيل مع أوراق الشيشو وهياتشي مايو

### SWEETS

Macaron *Dark Chocolate, Berry Tea Ganache*  
ماكرون الشوكولاته الداكنة مع غاناش شاي التوت

Canelé *Blueberry And Thyme*  
كانيل التوت البري وإكليل الجبل

Pistachio Financiers *Ruby Chocolate*  
شوكولاتة روبي فينانسيير بالفستق الحلبي

Saint Honoré Caramel, Hazelnut  
سانت أونور الكراميل والبنديق

Matcha Tea Macaron *Yuzu Cream*  
ماكرون الماتشا مع كريمة اليزو



## CAKES

Clementines De Corse *Rose Petal Cream*

كيك الكالمنتين مع كريمة بتلات الورد

Madeleine *Cocoa And Orange*

مادلين الشوكولاته والبرتقال

Yuzu & Strawberry Roll Cake

رول كيك اليزو والفراولة

## SCONES

Plain Scones, Golden Raisin & Cinnamon Scones

*with clotted cream and homemade preserves*

سكونز سادة، سكونز الزبيب الذهبي، سكونز القرفة

تقدم مع القشطة وتشكيلة مربى اسولين

*All prices are inclusive of 15 % VAT*

*Adults need 2,000 calories per day on average, and individual calorie need may vary from person to person. Additional nutritional information is available upon request.*

جميع الأسعار شاملة ضريبة القيمة المضافة بنسبة ١٥ %

يحتاج البالغون إلى ٢٠٠٠ سعرة حرارية في اليوم

لكن احتياجات السعرات الحرارية الفردية قد تختلف من شخص لآخر

تتوفر معلومات غذائية إضافية عند الطلب



**MAISON**  
**ASSOULINE**  
RIYADH