

MARRIOTT
BONVOY®

JW MORNING SELECTIONS

FROM THE NEST

Frittata (D) (290 Kcal)

Shakshuka (190 Kcal)

Soft Boiled (160 Kcal)

Classic Omelet (160 Kcal)

Sunny Side Up (180 Kcal)

Zaatar Omelet (160 Kcal) 🌿

Eggs Benedict (D, S) (290 Kcal)

Scrambled Truffle (D) (210 Kcal)

Tofu Tacos Scramble & More (D) (220 Kcal)

Japanese Tamago (Sweet Egg Omelet) (D)(G) (180 Kcal)

Thai Omelet With Shrimp And Crab (G) (S) (SF) (280 Kcal)

CHOOSE YOUR BASE

Elevate Your Dish With One Of Our Freshly Baked Selections:

Toasted Sourdough With Smashed

Guacamole (G, D, V) (210 Kcal)

English Muffin With Spinach And

Cherry Tomato (G, D, V) (200 Kcal) 🌿

Golden Toasted Bread With Mushroom

Ragoût (G, D, V) (220 Kcal) 🌿

Buttery Brioche With Smoked

Salmon (G, D, S) (280 Kcal)

CRAFT YOUR FAVORITES

Customize Your Morning Plate With A Selection Of Cheese, Herbs, And Seasonal Vegetables.

Suggested Add-Ons:

Grilled Mushroom (D, V) (50 Kcal), Smoked Turkey, (100 Kcal) Smashed Avocado (Vg) (50 Kcal), Avocado Slices (Vg) (50 Kcal), Spinach (D, V) (60 Kcal), Tomato Confit (Vg) (60 Kcal), Smoked Salmon (S) (90 Kcal), Beef Bacon (110 Kcal), Buttered Asparagus (D, V) (60 Kcal), And Soy Dip (G)

VEGETARIAN DISHES

Hummus With Foul (N, Vg) (260 Kcal)

Hummus With Spiced Foul, Pine Nuts And Olive Oil

Palak Paneer (V, D) (300 Kcal)

A Creamy Spinach-Based Curry With Cubes Of Paneer, Cottage Cheese

Dal Makhani (V, D) (290 Kcal)

A Slow-Cooked Lentil Dish Made With Whole Black Lentils And Kidney Beans, Enriched With Butter And Cream

Baingan Bharta (Vg) (240 Kcal)

Roasted And Mashed Eggplant Cooked With Onions, Tomatoes, And Spices

Spicy Tomato With Potatoes (V) (240 Kcal) 🌿

Potatoes Tossed In A Spicy Seasoning Blend Mixed With Sautéed Tomatoes

IF YOU HAVE ANY CONCERNS REGARDING FOOD ALLERGIES, PLEASE ALERT YOUR SERVER TO ORDERING
VEGETARIAN (V), VEGAN (VG), SEAFOOD (S), SHELLFISH (SF), NUTS (N), DAIRY (D), GLUTEN (G)

🌿 MADE WITH INGREDIENTS FROM THE JW GARDEN

اختيارات جي ديليو الصباحية

ارتقِ بطبقك مع أحد إختياراتنا الطازجة

خبز الساوردو المحمص مع الجواكامولي
المهروس (ج، أ، ن) ٢١٠ سعرة حرارية

مافن إنجليزي مع السبانخ والطماطم
الكرزية (ج، أ، ن) ٢٠٠ سعرة حرارية

خبز محمص مع صلصة الفطر (ج، أ، ن) ٢٢٠ سعرة حرارية

خبز البريوش مع السالمون المدخن (ج، أ، س) ٢٨٠ سعرة حرارية

من الإختيارات

فريتاتا (أ) ٢٩٠ سعرة حرارية

شكشوقة ١٩٠ سعرة حرارية

بيض مخفوق بالكمأة (أ) ٢١٠ سعرة حرارية

أومليت بالزعر ١٦٠ سعرة حرارية

أومليت كلاسيكي ١٦٠ سعرة حرارية

بيض البندكيت ٢٩٠ سعرة حرارية

بيض عيون ١٨٠ سعرة حرارية

بيض مسلوق ١٠٠ سعرة حرارية

تاكو التفوق المخفوق (أ) ٢٢٠ سعرة حرارية

تاماجو الياباني (أومليت البيض الحلو)

(أ، ج) ١٨٠ سعرة حرارية

أومليت تايلندي مع الروبيان وسلطعون البحر

(س، ج، ق) ٢٨٠ سعرة حرارية

إصنع نكهاتك المفضلة

خصص طبقك الصباحي بإختيار من الجبن، الأعشاب الطبيعية، والخضروات الموسمية الإضافات المقترحة:

فطر مشوي (أ، ن) (٥٠ سعرة حرارية)، ديك رومي مدخن (١٠٠ سعرة حرارية)

أفوكادو مهروس (ف) (٥٠ سعرة حرارية)، شرائح أفوكادو (ف) (٥٠ سعرة حرارية)

سبانخ (أ، ن) (٦٠ سعرة حرارية)، كونفي الطماطم (ف) (٦٠ سعرة حرارية)

سالمون مدخن (س) (٩٠ سعرة حرارية)، لحم بقري مقدد (١١٠ سعرة حرارية)،

هليون بالزبدة (أ، ن) (٦٠ سعرة حرارية)، صلصة الصويا (ج).

الأطباق النباتية

حمص مع فول (ف، ن) ٢٦٠ سعرة حرارية
حمص مع فول متبل، بالصنوبر وزيت الزيتون.

بالاك بانير (ن، أ) ٣٠٠ سعرة حرارية
كاري هندي كريمي من السبانخ الطازج مع مكعبات الجبن.

عدس هندي (ف، أ) ٢٩٩ سعرة حرارية
طبق عدس مطهو ببطء من العدس الأسود
الكامل والفاصوليا الحمراء، الزبدة والكريمة.

هريس الباذنجان (ف) ٢٤٠ سعرة حرارية
باذنجان مشوي مطهو مع البصل، الطماطم، ومزيج من التوابل العطرية.

طماطم حارة مع البطاطس (ن) ٢٤٠ سعرة حرارية
بطاطس، ممزوجة مع طماطم مقلية وتوابل حارة.

من فضلك إذا كانت لديك أي مخاوف بشأن حساسية الطعام، يُرجى إبلاغ النادل بالطلب
(ن) نباتي، (ف) فيجن، (س) سمك، (ق) قشريات، (م) مكسرات وحبوب، (ب) بيض، (أ) ألبان، (ج) جلوتين

® مصنوع من مكونات مأخوذة من حديقة جي ديليو