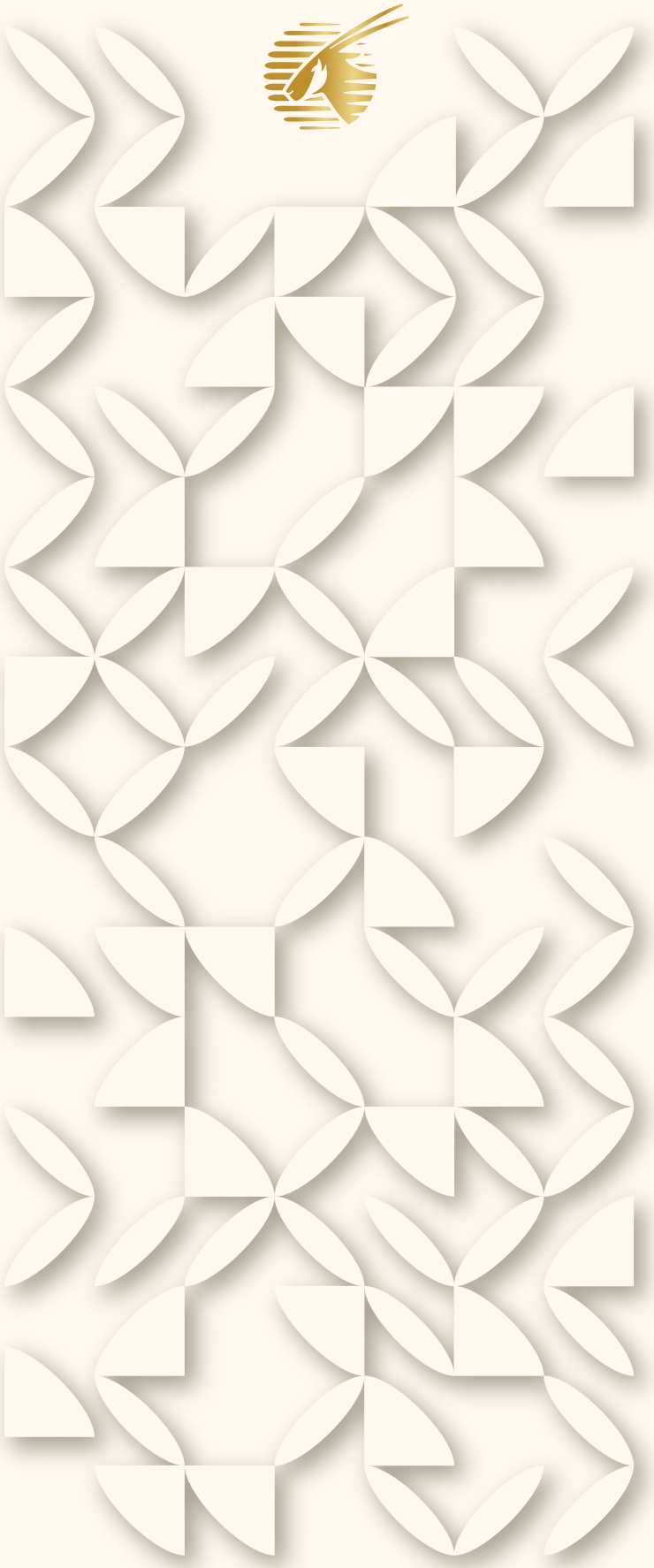


Singapore
Premium Lounge
Menu

WELCOME TO
YOUR PRIVATE RETREAT.

Relax in comfort before your journey.

Our buffet presents a global selection of appetisers,
main courses and desserts, complemented by
a variety of exceptional beverages, alongside flavours
inspired by Singapore's rich multicultural cuisine.
Alternatively, enjoy our à la carte menu,
available throughout the day.

The choice is yours. Indulge and unwind.

Bon appétit.

BREAKFAST

À LA CARTE
اختيارك من قائمة الطعام

Oats with strawberry compote and chia seeds

شوفان مع كمبوت فراولة وبذور الشيا

Bircher muesli with mixed berry compote

بيرشر موسلي مع كمبوت التوت المشكل

Plain congee with garnish

كونجي سادة مع الإضافات

Carrot cake your way (black or white)
Singapore classic radish cake with egg and shrimps, served with crispy chilli dip

كعكة الجزر (سوداء أو بيضاء)
كعكة الفجل السنغافورية الكلاسيكية مع البيض والروبيان، تقدم مع صلصة الفلفل الحار المقرمش

Mee rebus
Yellow noodles with smooth sweet potato gravy and traditional garnish

مي ريبوس
شعيرية صفراء مع يخنة البطاطا الحلوة والإضافات التقليدية

Eggs made to order
Freshly prepared boiled, poached, cheese or plain omelette, or scrambled eggs served with a variety of sides

بيض محضر حسب الطلب
بيض مسلوق، بيض بوشيه، أومليت بالجبنة أو سادة، أو بيض مخفوق يقدم مع تشكيلة من الأطباق الجانبية

Eggs Benedict
A classic breakfast with poached eggs and turkey ham on a toasted English muffin, complemented by silky hollandaise sauce

بيض بينيديكت
طبق إفطار كلاسيكي مكون من بيض بوشيه ومرتديلا الديك الرومي على مافن إنجليزي محمص مع صلصة هولنديز

Pancake with mixed berry compote

بان كيك مع كمبوت التوت المشكل

Vegetarian dishes may contain dairy and egg products.
الأطباق النباتية قد تحتوي على منتجات الألبان والبيض.

Vegan dishes are completely free of animal products.
الأطباق النباتية الصرفة (فيغان) خالية تمامًا من أي منتجات حيوانية.

Please be advised that some of our dishes may contain the following allergens
يرجى العلم أن بعض أطباقنا قد تحتوي على مسببات الحساسية التالية

Milk الحليب · Gluten الجلوتين · Eggs البيض · Mustard الخردل · Soy الصويا · Celery الكرفس · Sesame Seeds بذور السمسم · Tree Nuts المكسرات · Lupin الترمس · Fish السمك · Crustacean القشريات · Sulphur Dioxide ثاني أكسيد الكبريت

LUNCH / DINNER

SOUP
الشوربة

Soto ayam
Classic Indonesian chicken soup with fragrant spiced broth, shredded chicken, and compressed rice with traditional accompaniments

سوتو أيام
شوربة دجاج إندونيسية كلاسيكية مع حساء بالتوابل العطرية، الدجاج المبشور والأرز المضغوط مع الإضافات التقليدية

APPETISERS
المقبلات

Caprese salad
Bocconcini with rocket, pesto and roasted cherry tomatoes

سلطة كابريزي
جبنة بوكوتشيني مع الجرجير، البيستو والطماطم الكرزية المشوية

Beef rendang kong ba bao
Steamed tulip buns filled with pulled beef rendang and herb chiffonade

ريندانغ اللحم البقري مع خبز كونغ با باو
خبز مطهو على البخار محشو بريندانغ اللحم البقري المسحب مع الأعشاب

Spring roll with sweet chilli sauce and mixed salad

سبرينغ رول مع صوص الفلفل الحار والحلو مع سلطة مشكلة

À LA CARTE
اختيارك من قائمة الطعام

Penne melanzana
Tube shaped pasta tossed with tomatoes and aubergine in tomato and basil sauce

بيني ميلانزانا
معكرونة بيني بالطماطم والباذنجان في صوص الطماطم والريحان

Grilled beef tenderloin
With roasted turned potatoes, carrot purée and cracked pepper sauce

فيليه تندرلوين لحم بقر مشوي
بطاطا مشوية، بيوريه الجزر وصوص الفلفل الأسود

Ultimate Nasi Padang
Heritage Padang staple, chicken gulai and classic aubergine belado with coconut-flavoured rice

أولتميت ناسي بادانغ
طبق تقليدي من تراث منطقة بادانغ، دجاج جولاي وباذنجان بلادو الكلاسيكي، يقدم مع أرز بنكهة جوز الهند

Pan seared salmon with bok choy and lemongrass sauce
Crispy skin salmon, mélange of vegetables and mushrooms with lemongrass infused sauce

سلمون مشوح مع بوك تشوي وصوص عشبة الليمون
سلمون بجلد مقرمش، تشكيلة خضار وفطر مع صوص بعشبة الليمون

DESSERTS

Chocolate fondant with ice cream
Dark chocolate molten cake with Tahitian vanilla ice cream and strawberries

فوندان الشوكولاتة مع الآيس كريم
كعكة الشوكولاتة الداكنة الذائبة مع آيس كريم بفانيليا تاهيتي والفراولة

Hazelnut chocolate cake
A rich and indulgent chocolate cake infused with roasted hazelnut flavours, crafted entirely from plant based ingredients

كعكة الشوكولاتة والبندق
كعكة شوكولاتة غنية وفاخرة بنكهة البندق المحمص، معدة بالكامل من مكونات نباتية

Warm chocolate choux puff with banana compote and vanilla crème Anglaise
Cream puff with chocolate cream filling, complemented by banana compote, vanilla crème Anglaise and toasted almonds

فطيرة الشو الدافئة بالشوكولاتة مع كمبوت الموز وكريمة إنجليزية بالفانيليا
فطيرة محشوة بكريمة الشوكولاتة، كمبوت الموز، كريمة إنجليزية بالفانيليا ولوز محمص

Vegetarian dishes may contain dairy and egg products.
الأطباق النباتية قد تحتوي على منتجات الألبان والبيض.

Vegan dishes are completely free of animal products.
الأطباق النباتية الصرفة (فيغان) خالية تمامًا من أي منتجات حيوانية.

Please be advised that some of our dishes may contain the following allergens
يرجى العلم أن بعض أطباقنا قد تحتوي على مسببات الحساسية التالية

Milk الحليب · Gluten الجلوتين · Eggs البيض · Mustard الخردل · Soy الصويا · Celery الكرفس · Sesame Seeds بذور السمسم · Tree Nuts المكسرات · Lupin الترمس · Fish السمك · Crustacean القشريات · Sulphur Dioxide ثاني أكسيد الكبريت

COLD BEVERAGES

FRESH JUICES
العصائر الطازجة

Orange, Lemon Mint
عصير البرتقال، الليمون بالنعناع

JUICES
العصائر

Apple, Pineapple, Cranberry, Tomato, Mango
عصير التفاح، الأناناس، الكرانبيري، الطماطم، المانجو

DETOX JUICE
عصير ديتوكس

Choice of the day
اختيار اليوم

SOFT DRINKS
المشروبات الغازية

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero, Sprite,
Fanta Orange, Ginger Ale, Tonic Water, Soda Water
كوكا كولا، كوكا كولا لايت، كوكا كولا زيرو، سبرايت،
فانتا البرتقال، جنجر أيل، مياه تونيك، مياه صودا

HOT BEVERAGES

TWG TEA
شاي تي دبليو جي

English Breakfast
A strong British blend of black teas, dark in colour and rich in aroma. Perfect alone or with a dash of milk.
شاي الإفطار الانجليزي
مزيج بريطاني رائع من الشاي الأسود، داكن اللون وذو نكهة غنية ومثالية سواء ساده أو بإضافة الحليب.

Earl Grey
A legendary grand classic, this fragrant black tea is richly infused with the finest bergamot.
شاي إيرل غراي
شاي أسود كلاسيكي رائع، ممزوج بأجود أنواع البرغموت الفاخر.

Sencha
With a strong, grassy fragrance and floral accents, this classic TWG Tea infuses into a refreshing, pale-green cup with a subtle aftertaste and is an ideal accompaniment to a meal.
شاي سينشا
يتميز هذا الشاي الكلاسيكي من TWG، برائحة العشب والزهور المنعشة والمذاق المتميّز ولون أخضر فاتح ويمكن احتساؤه أثناء تناول الطعام.

Grand Jasmine
An outstanding China green tea blended with superior jasmine blossoms. The infusion is delicate, refined and gives an enveloping floral aroma.
شاي جراند ياسمين
شاي أخضر صيني رائع ممزوج بأزهار الياسمين المميزة.
يتميز بتسريب دقيق ومكرر، ويمنح رائحة زهرية مغلفة.

Chamomile
Soft and soothing, these rare chamomile flowers boast a rich honey aroma and yield a golden, theine-free cup.
شاي البابونج
أزهار البابونج النادرة المميزة بنكهتها الناعمة والمهدئة، وعبيرها الغني بنفحات العسل، لتمنحك كوباً ذهبياً دافئاً وخالياً من الكافيين.

Moroccan Mint
A great favourite, this fine TWG Tea green tea is perfectly blended with suave and strong Sahara mint. A timeless classic.
شاي النعناع المغربي
من أكثر أنواع الشاي تفضيلًا، يجمع هذا الشاي الأخضر الفاخر من تي دبليو جي بين نعومة الشاي الأخضر ونفحات نعناع الصحراء العطرية في مزيج متناغم، ليقدم كلاسيكية خالدة.

KARAK CHAI
شاي كرك

Cardamom and Saffron
بالهيل أو بالزعفران

COFFEE
القهوة

Americano, Cappuccino, Caffé Latte, Espresso,
Double Espresso, Caffé Mocha
أمريكانو، كابتشينو، كافيه لاتيه، إسبرسو،
إسبرسو مزدوج، كافيه موكا

Arabic Coffee
قهوة عربية

All coffees are available as regular and decaffeinated.
تتوفر كافة خيارات القهوة لدينا بنسختيها العادية والخالية من الكافيين.

HOT CHOCOLATE
الشوكولاتة الساخنة

BONCHOCO

Rich and creamy hot chocolate, crafted with BonChoco
Served with your choice of full cream, low fat, soya, skimmed or oat milk.
شوكولاتة ساخنة غنية وكريمية، مُحضرة من شوكولاتة بون تشوكو
تقدم مع اختيارك من حليب كامل الدسم، حليب قليل الدسم، حليب الصويا، حليب منزوع الدسم أو حليب الشوفان.

Please be advised that some of our beverages may contain the following allergens:
يرجى العلم أن بعض المشروبات قد تحتوي على مسببات الحساسية التالية

Milk الحليب · Tree Nuts المكسرات · Soy الصويا

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

MOCKTAILS
الموكتيل

Green Garden
Blend of fresh kiwi, fresh cucumber, fresh mint leaves, ginger and honey
جرين جاردن
مزيج من الكيوي الطازج والخيار الطازج والنعناع الطازج والزنجبيل والعسل.

Berry Twist
Blend of fresh blueberry, strawberry, raspberry, lime and simple syrup
بيري تويست
مزيج من التوت الأزرق الطازج والفراولة وتوت العليق والليمون والشراب.

Golden Glow
Blend of mango juice, orange juice, simple syrup and milk
غولدن جلو
عصير المانجو، عصير البرتقال، شراب السكر وحليب

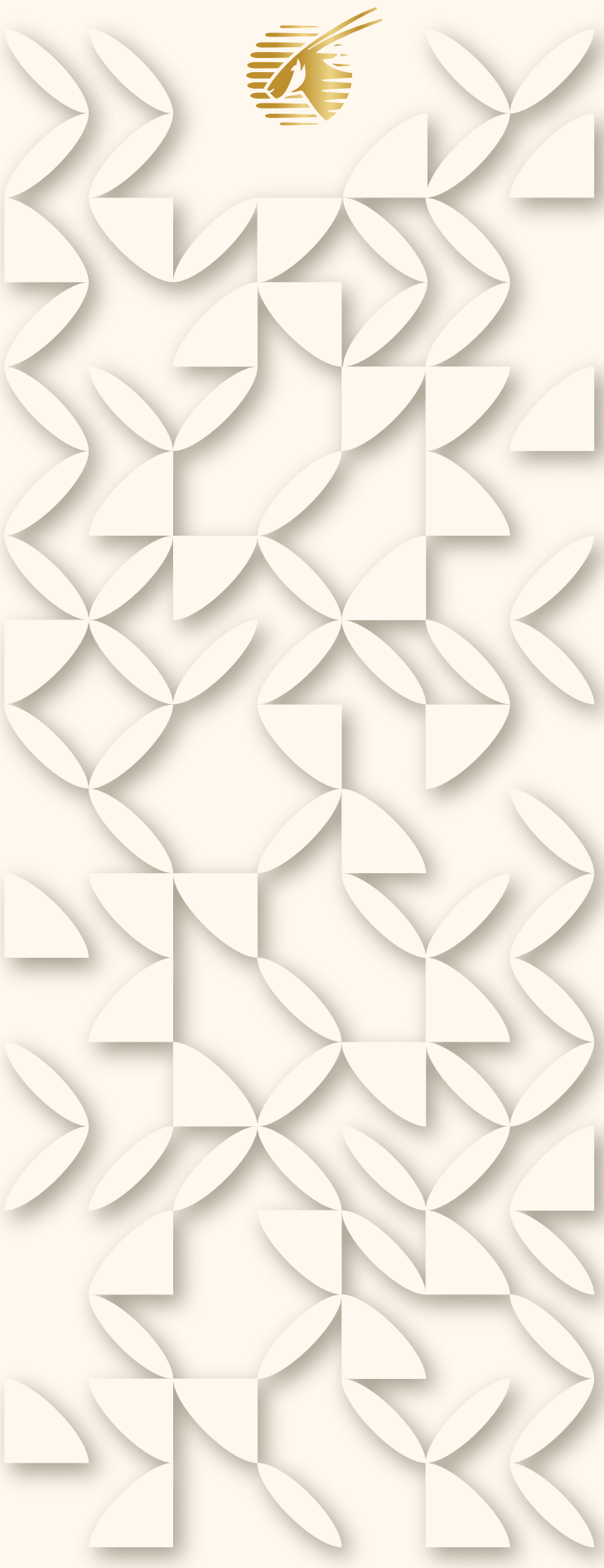
Violet Oasis
Blend of grenadine, blue lagoon syrup, mango juice, lime, sprite and soda water
فايوليت أويسيس
مزيج من الغرينادين، شراب بلو لاغون، عصير المانجو، الليمون الأخضر، سبرايت ومياه الصودا

Please be advised that some of our beverages may contain the following allergens:
يرجى العلم أن بعض المشروبات قد تحتوي على مسببات الحساسية التالية

Milk الحليب | Tree Nuts المكسرات | Soy الصويا

ALCOHOLIC BEVERAGES

CHAMPAGNE	Taittinger Brut Taittinger Rosé
WHITE WINE	Chablis Fourchaume Chardonnay 2023 Luna Estate Sauvignon Blanc 2023 Fournier Père & Fils MMM Grand Cuvee Chenin Blanc 2023
RED WINE	Chateau Loumelat Merlot 2024 Torbreck Woodcutter's Shiraz 2024 Mount Riley Pinot Noir 2023
PORT WINE	Porto Monge
FORTIFIED WINE	Tio Pepe
APERITIF	Martini Extra Dry, Martini Bianco, Martini Sweet, Aperol, Campari
BEER	Tiger, Heineken
VODKA	Absolut
GIN	Gordon's, Bombay Sapphire
RUM	Bacardi Carta Blanca Superior, Captain Morgan Spiced Gold
WHISKY	**Bourbon** Jim Beam Jack Daniel's **Blended Scotch** Chivas Regal 12 yo. Johnnie Walker Black Label 12 yo. Jameson 12 yo. **Single Malt** Glenfiddich 12 yo.
COGNAC	Hennessy VSOP
TEQUILA	Jose Cuervo Especial
LIQUEUR	Midori Melon, Kahlúa, Cherry Brandy, Bénédictine DOM, Cointreau, Tia Maria, Baileys
COCKTAILS	**Coconut Cooler** White rum, Martini Bianco and coconut water **Blue Sea** Vodka, tequila, Blue Lagoon syrup and infused lemongrass **Ever Green** Cointreau, Martini Extra Dry, Midori and lime juice
SIGNATURE COCKTAILS	**Singapore Delight** Gin, Campari, Martini Rosso, fresh strawberry and cranberry juice **Singapore Sling** Gin, Bénédictine, cherry liqueur, Cointreau, grenadine, Angostura bitters, pineapple juice and lime juice

Please be advised that some of our beverages may contain the following allergens:

Milk Tree Nuts Soy