



Thai Cuisine appeals to a wide variety of tastes, and is not always spicy. Thai cooking features five distinct flavors bitter, salty, sweet, sour, and hot. Thai cuisine is indeed a harmony of tastes, colors, and textures achieved by blending herbs and spices to enhance natural tastes which appeal to the senses as well as to the palate.

Phad Thai Goong, Thai fried rice noodles with prawns, bean curd, bean sprouts, egg, and ground peanuts. The dish is presented artistically with extraordinary eye appeal.

Khao Niew Ma Muang the authentic Thai desert of mango with sweet sticky rice.

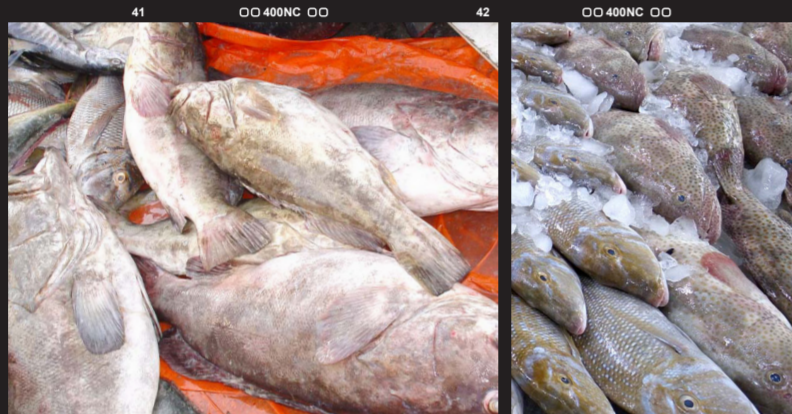
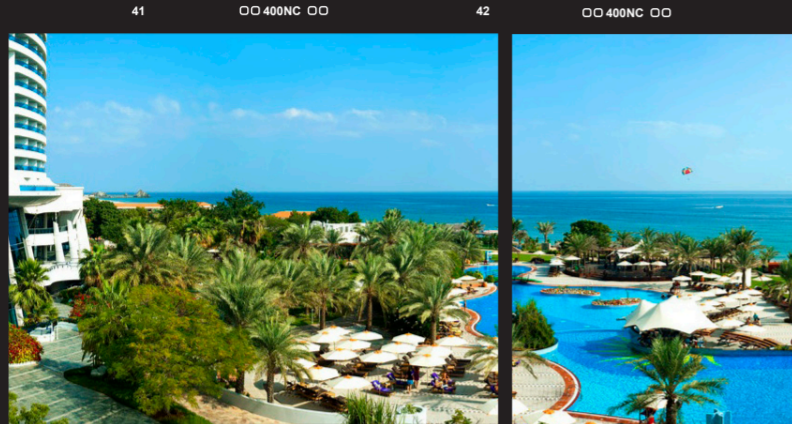
A typical Thai meal consists of an assortment of curry dishes, soup, salad, vegetables, and dip sauces served simultaneously with fluffy white boiled jasmine rice. At Taste, only the finest and freshest ingredients is used with utmost care to ensure that classic, centuries-old recipes are prepared and presented to perfection.

التوقيت: ١٩:٠٠ حتي ٢٢:٣٠ (من السبت إلى الأربعاء)
١٩:٠٠ حتي ٢٣:٠٠ (الخميس والجمعة)

Timings: 19:00 hrs to 22:30 hrs (Saturday to Wednesday)
19:00 hrs to 23:00 hrs (Thursday and Friday)



إختر بحكمة



حملة لحماية الأسماك في الإمارات العربية المتحدة

إنّ الأسماك في الإمارات العربية المتحدة معرضة لخطر الانقراض بسبب الإفراط في صيدها. فكثيرة هي الأصناف التي يتم اصطيادها بكثرة بشكل يتنافى مع بقائها كما أن الإحصاءات في هذا الشأن صاعقة فهي تشير إلى أنّ النسبة الإجمالية للأسماك المباعة في الدولة تدنّت بنسبة 80% في السنوات الثلاثين الماضية! فسمك الهامور مثلاً يتم اصطياده بمعدل 7 أضعاف زيادة على المستوى المطلوب وهو أكثر الأسماك المصطادة في الإمارات. لذلك، أطلقت جمعية الإمارات للحياة البرية بالتعاون مع الصندوق العالمي للحفاظ على الطبيعة حملة «اختر بحكمة» لمساعدة الأفراد على حسن الاختيار بناءً على المعرفة. ويفخر فندق مريديان منتجع شاطئ العقبة أن يكون جزءاً من هذه المبادرة الهادفة إلى التعرّف بالموارد المتاحة لنا وحمايتها.

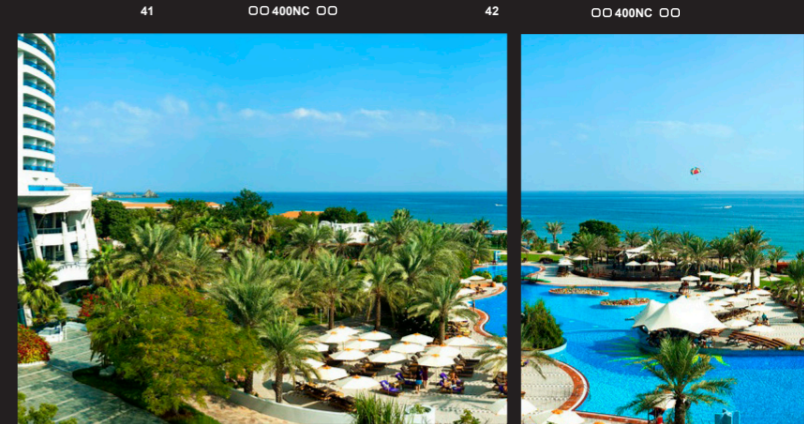
اختر الآن الأسماك الغير مهددة بالانقراض في فندق مريديان منتجع شاطئ العقبة فإلخيارات البيئية السليمة مفيدة لك وللبحار أيضاً! للمزيد من المعلومات، الرجاء زيارة الموقع الإلكتروني: www.choosewisely.ae

Le MERIDIEN

LE MERIDIEN
AL AQAH BEACH RESORT
N 25° 30' E 56°21'
T +971 9 244 9000
lemeridien.com/fujairah



CHOOSE WISELY



A campaign to protect the future of uae fisheries.

The fish population here in the UAE is in danger of severe depletion due to the practice of overfishing. Many species of fish are being taken out well beyond sustainable levels. Here's a staggering statistic: The overall number of commercial fish in the country has declined by 80% in the last 30 years!

Hamour, also known as the Orange - spotted grouper, is fished at over 7 times the sustainable level and is the most overfished species in the UAE.

Emirates Wildlife Society, in association with the World Wide Fund for Nature (EWS-WWF), has launched the Choose Wisely campaign to help individuals make informed choices. Le Meridien Al Aqah is proud to be associated with such an initiative, aimed at helping us gain a better understanding of our resources and how we can protect them.

Choose the sustainable fish options available now at Le Meridien Al Aqah Beach Resort.

Environmentally sound choices are good for you and good for the oceans, too!

For more information, please visit www.choosewisely.ae

Le MERIDIEN

LE MERIDIEN
AL AQAH BEACH RESORT
N 25° 30' E 56°21'
T +971 9 244 9000
lemeridien.com/fujairah

المقبلات الساخنة والباردة

٩٠	تيسر ابتيسر سيليكيت لشخصين (ن)، (م) ح (الشخصين كحد أدنى) سبرينج رول الخضار ساتيه اللحم البقري سلطة بوملي مع ثلاثة اصناف من الصلصات
٧٥	كونج تورد سونكاساد (ن)، (م) ح وجوز الكابو المانجو والحلو الحار الفلفل مع الجمبري ربيع و رول قطع الجمبري
٧٠	بوريسود بوو ^٢ جديدة لفة الربيع، سلطعون اللحم، النعناع، الجزر، الخيار، الكزبرة
٧٠	ساتي روم (ن)، (م) الدجاج ولحم البقر ساتيه، خيار سلطة، محلية الصنع صلصة الفول السوداني
٦٠	بور بيا باك (م) ح رولز خضار الموسم
٥٥	ساكوو سي جي على البخار التابوكا، مفروم الدجاج، الفول السوداني، مع الكزبرة
٥٠	تررد مون خافود (م)، (م) ح، (غ) ف سلطة سكالوب اسكتلندية مع كرفس آسيوي، ريحان تايلاندي وصلصة الفول السوداني

السلطة + الشورية

٧٥	يام هوايلي هو شيل فيليه لحم بقري مشوي مع بصل وطماطم وبصل اخضر
٧٢	سوم تام بيك جي تورد خاوونيفينج ج، م، ص، (غ) ف نظرة خاطفة لاعداد طبق نظرة خاطفة لاعداد طبق من الخضروات وسلطة البابايا مع دجاج مقلي وارز
٧٢	بونيم يام مامونج (م)، (ج)، (غ) ف قطع لينة من سلطعون البحر مقلية مع سلطة المانجو وجوز الكابو
٧٢	يوم سوم جونج نظرة خاطفة لاعداد طبق الخضروات والجمبري والفول السوداني والكراثر
٧٢	بلا السالمون سلمون طازج، نعناع الليمون كافيي والكراثر الاندلسي
٥٢	يام نيا يان ن، ص فيليه لحم بقري مشوي مع بصل وطماطم وبصل اخضر
٥٨	توم يوم جونج (ع) نظرة خاطفة لاعداد طبق الجمبري الحار التقليدي، الفطر، عشبة الليمون والزنجبيل
٥٢	توم كا جي ن، ص الزنجبيل، وجوز الهند مرق الدجاج والكزبرة وفطر المحار

HOT AND COLD APPETIZER

TASTE APPETIZER SELECTION ^{N, S} (Minimum 02 persons) Duck Roll, beef satay, prawn silk thread and pomelo salad, trio of sauces	AED 90
GOONG TORD SONGKASAD ^{N, S} Fried prawn silk threads and prawn spring roll, sweet chili mango cashew nut	AED 75
PORPIASOD POO ^S Fresh spring roll, crab meat, mint, carrot, cucumber, coriander	AED 70
SATAY RUAM ^N Chicken and beef satay, cucumber salad, homemade peanut sause	AED 70
POR PIA PAK ^V Vegetable Spring Rolls	AED 60
SAKOO SAI GAI ^N Steam tapioca, minced chicken, peanut, coriander	AED 55
TORD MON KHAOPHOD ^{V, N} Fried corn cake, sweet chili mango cashew nut sauce	AED 50

SALADS + SOUPS

YUM HUAPLEE HOI SHELL ^{S, GF} Pan seared scallop, banana blossom salad, chili paste coconut dressing, roasted coconut, fried onion and coconut air dried	AED 75
SOM TAM PEEK GAI TORD KHAONIEWNUENG ^N Dish can be prepared Vegetarian Papaya salad, fried chicken drumstick, sticky rice	AED 72
POONIM YUM MAMUANG ^{N, S} Fried soft shell crab, mango salad, cashew nut	AED 72
YUM SOM-O GOONG ^{N, S} Dish can be prepared Vegetarian Pomelo salad, prawn, ground peanut, crispy shallot	AED 72
PLA SALMON ^{S, GF} Fresh sashimi salmon mint, kaffir lime, shallot	AED 72
YUM NUEA YANG ^{GF} Grilled angus fillet, onion, tomatoes, spring onion	AED 70
TOM YUM GOONG ^S Dish can be prepared Vegetarian Traditional spicy prawn, mushrooms, lemongrass, galangal	AED 58
TOM KA GAI ^(Gluten Free Option Available) Dish can be prepared Vegetarian Galangal, coconut broth chicken, coriander, oyster mushroom	AED 52

في حال كنتم تعاونون من الحساسية يرجى أخطار النادل لكي نحضر وجبة طعام تناسب احتياجاتكم

نباقي: ن، ألبان: أ، مكسرات: م، ماكولات بحرية: ح، ص: ص
خالي من الغلوتين: (غ) ف
بعض الاطباق تحضر نباتية حسب الطلب
الاسعار تشمل ١٠% رسوم خدمة و ١٠% رسوم بلدية



If you suffer from a food allergies please inform your waiter or waitress in order for us to prepare a meal that meets your needs.



Spicy, V Vegetarian, D Dairy, N Nuts, S Seafood, H Healthy, GF Gluten free

Certain dishes prepared Vegetarian upon request
Prices are inclusive of 10% service & 10 % municipality fees

الأطباق المقلية (الووك)

١٤٥	بو نيم كيو بريك تاي اورن لاي كالمو تالاي (ح.م)  الصغير والفلفل الثلاثي الحار والفلفل ثوم مقلي سلطعون
١٤٥	جونج باد ميديامونج (ح.م)  بصل الفلفل سوداني فول مقلي كبير روبيان
١٤٥	نيابو باد بونجاري (ح)  لحم كراب البحر مقلي كاري الاصفر, البصل, الكرافس
١٢٠	نوا باد بريكولين بيهورافا (ح.م)  لحم بقري مقلي مع بصل اصفر, ثوم مع ورق الريحان الحلو
١٠٥	بلا تورد سامرود (م)  سمك مقلي اناناس صلصة الفلفل الحار
١٠٥	بلا تورد بريوان (م)  وحامضة حلوة صلصة اناناس, بصل مقلي ماهي ماهي سمك
١٠٠	جي باد كينج سود كوب هيد هونوو (ح)  والبصل وشيتاكي فطر لاسود الفطر ادن زنجبيل دجاج مقلي

أطباق الكاري

١٦٥	جونجبال شوسي (الغلوتين الخيار متاح مجاناً) الضخم مع ليمون الكفيري والفلفل الحمر الحار, الجمبري الجمبو السميك الكاري
١١٥	كينج مسامن كا (الغلوتين الخيار متاح مجاناً) جوز الكاجو, البطاطس, بصل, خروف مسمان كاري
٩٨ ١٢٠	جاينج كيو وان  كاري أخضر, باذنجان صغير, ريحان حلو اختيارك من الدجاج لحم بقري
٧٥ ٩٨ ١٢٠	دانج كرينج  كاري أحمر, براعم البامبو, ريحان حلو توفو اختيارك من الدجاج لحم بقري

الاكل علي البخار + المشوي

١٥٠	نوا يانك اي سان كوب نامجيم بريكايا (ح.م) (غ ف) ٢٢٠ غرام من لحم البقر المحمص مع, طماطم, ثوم, وصلصة الكراث
١٤٠	سيكورنج نوا يانج جيمجاو (ح.م) (غ ف) طبخ مزدوج للحم اضلوع البقر صلصة تمط شرق الشمال
١٢٠	بيد اوب نام بونكج (ح.م) (غ ف) لحم البط المحمص مع صلصة هوصين العسل

في حال كنتم تعاونون من الحساسية يرجى أخطار النادل لكي نحضر وجبة طعام تناسب احتياجاتكم

نباتي: ن, ألبان: أ, مكسرات: م, مأكولات بحرية: ح,
خالي من الغلوتين: (غ ف)
بعض الاطباق تحضر نباتية حسب الطلب
الاسعار تشمل ١٠% رسوم خدمة و ١٠% رسوم بلدية



WOK

POO NIM KUA PRIK THAI ORN LAE KLEAU THALAY  S, N	AED 145
Deep fried soft shell crab, crispy garlic, trio chili, young peppercorn	
GOONG PHAD MEDMAMUANG  S, N	AED 145
Fried tiger prawn, cashew nut, capsicum, onion	
NUAPOO PHAD PONGKAREE K  S	AED 145
Wok fried crabmeat, yellow curry, onion, celery	
NUA PHAD PRIKLUENG BAIHORAPHA 	AED 120
Stir fried angus beef, yellow chili, garlic, sweet basil	
PLA TORD SAMROD  S	AED 105
Fried Whole Fish, Pineapple Chili Sauce	
PLA TORD PRIEWWAN  S	AED 105
Fried Mahi Mahi Fillet, Onion, Pineapple, Sweet and Sour Sauce	
GAI PHAD KHINGSOD KUB HED HOONOO	AED 100
Wok fried chicken, ginger, black ear mushroom, shitake mushroom, onion	

CURRY

CHUCHEE GOONGYAI  S (Gluten Free Option Available)	AED 165
Red thick curry, jumbo prawn, kaffir lime, red Chili	
GAENG MASSAMAN KAE  N (Gluten Free Option Available)	AED 115
Lamb massaman curry, onion, potato, cashew nut	
GAENG KIEW WAAN  (Gluten Free Option Available)	
Green curry, baby eggplant, sweet basil Choice of Chicken Beef	AED 98 AED 120
GAENG DAENG 	
Red curry, bamboo shoot, sweet basil Tofu Chicken Beef	AED 75 AED 98 AED 120

STEAMED + GRILLED

NUEA YANG E-SAN KUB NAMJIM PRIKPAO  S, GF	AED 150
220grams black angus striploin, roasted tomatoes, garlic, shallot sauce	
SEEKRONG NUA YANG JIMJEAW  GF	AED 140
Double cooked beef ribs, north eastern style sauce	
PED OBB NAM PUENG	AED 120
Half roasted duck, honey-hoisin sauce	

If you suffer from a food allergies please inform your waiter or waitress in order for us to prepare a meal that meets your needs.



 Spicy, **V** Vegetarian, **D** Dairy, **N** Nuts, **S** Seafood, **H** Healthy,
GF Gluten free

Certain dishes prepared Vegetarian upon request
Prices are inclusive of 10% service & 10 % municipality fees

١٠٥ صحن يانج سامونباري (ح)،(غ ف)،
الكرم، عشبة الليمون، الكفيري الجير، صلصة الفلفل الحار التايلاندية

١٠٠ صحن نيونج تاوجيو (ح)،(غ ف)
علي البخار الاسماك المستديمة، والكرفس التايلاندي وصلصة معجون الفول

للنباتيين

٦٠ بهاد باك روم ميتر
تشكيلة خضار الموسم المقلية

٦٠ باد باك بونج في دانج
بهاء الصباح يقول صلصة الفاصوليا

٦٠ بات هيت ببا نرومال فرانج
رعشة الفطر المقلي الحلو مع نبتة الهيلون التايلاندية

٥٠ باد ماكويواو تاوجيو بايهورافا
بادنجان صغير مقلي،فاصوليا وباسيلا حلوة

الأرز + النودلز

٩٠ باد تاي (م ح)،(م)
نظرة خاطفة لاعداد طبق
لمعكرونة المقلية، الجمبري، الفول السوداني، البيض، الخضروات

٨٥ كووباد سوبارود
اناناس، بطاطس مقلية، دجاج،الزبيب جوز الكاجو،الجزر

٧٠ كاو باد بوو (م)
بطاطس مقلية، لحم سلطعون

٨٠ سان يا باد سي ايوانوا (م)
طبق الارز، المعكرونة المسطحة مع لحم البقر وصلصة الصويا، البيض الخضروات التايلاندية متنوعة

٣٠ كهاو بهاد جونج
أرز الياسمين المطهو على البخار

الحلويات

٥٠ كاو نيو ماموانج (ج)
أرز دبق، مانجو، كريمة جوز الهند

٥٠ سانجكيا تاكراي (ج)،(غ ف)
لليمون بروليه كريم، والزنجبيل الكومبوت

٥٠ بولاماي روم (ج)،(م)
الفواكه الموسمية

٥٠ تاب تيم كروب
المياه الكستناء الأحمر، الأصفر، الأخضر الياقوت، حليب جوز الهند،وتقدم مع ثلج مهروس

٥٠ تيست ريفريشر (ج)
اختيار الأيس كريم ليتشي، والمانجو أو جوز الهند

PLA YANG SAMUNPRAI GF,
Turmeric, lemongrass, kaffir lime, thai chili sauce AED 105

PLA NEUNG TAOJIEW S,GF
Steamed sustainable fish, thai celery, ginger, bean paste sauce AED 100

VEGETARIAN V, H

PHAD PAK RUAM MITTR
Stir-fried medley of seasonal vegetable AED 60

PHAD PAK BONG FAI DANG
Morning glory, soy bean sauce AED 60

PAT HET PBAA NORMAI FARANG
Stir fried assorted mushrooms with thai asparagus AED 60

PHAD MAKUEAYAO TAOJIEW BAIHORAPHA
Wok fried eggplant, bean paste, sweet basil AED 50

RICE + NOODLES

PHAD THAI S, N, D
Dish can be prepared Vegetarian
Wok-fried noodles, shrimps, peanuts, egg, vegetable AED 90

KHAO PHAD SUPPAROD N
Pineapple fried rice, chicken, raisin, cashew nut, carrot AED 85

SEN YAI PHAD SEE-EW NUA D
Wok-fried flat rice noodles, beef, soy sauce, egg, assorted thai vegetables AED 80

KHAO PHAD POO S, D
Fried rice, crab meat AED 70

KHAO SUAY
Steamed Jasmine Rice AED 30

SWEET

KAO NIEW MAMUANG D
Sticky rice, mango, coconut cream AED 50

SANGKHAYA TAKRAI D
Lemongrass crème brûlée, ginger compote AED 50

TAB TIM KROB
Water chestnut red, yellow, green rubies, coconut milk, topped with crushed ice AED 50

POHN LAMAI RUAM D
Seasonal Fruits AED 50

TASTE REFRESHER D
Choice of ice-cream lychee, mango or coconut AED 50

في حال كنتم تعاونون من الحساسية يرجى أخطار النادل لكي نحضر وجبة طعام تناسب احتياجاتكم

نباتي: ن , ألبان: أ , مكسرات: م , مأكولات بحرية: ح , ص: ص
خالي من الغلوتين: (غ ف)

بعض الاطباق تحضر نباتية حسب الطلب

الاسعار تشمل ١٠% رسوم خدمة و ١٠% رسوم بلدية



Spicy, V Vegetarian, D Dairy, N Nuts, S Seafood, H Healthy, GF Gluten free

Certain dishes prepared Vegetarian upon request
Prices are inclusive of 10% service & 10 % municipality fees

قائمة طعام بينجوينز

توم و جيري

باك جروب
بطاطس مقلية و دجاج مقلي, سجق الدجاج

ليتل ميرميد

باد بامي كوب كونك تورد
جمبري تمبورا معكرونة مقلي بيض

توي ستوري

بلاتورد كوب مونفارنج
اصابع سمك مقلية , بطاطس مقلية صلصة الطماطم كينشاب

ليون كينك

نوداديو تورد كوب خاونييو نيونج
لحم مقلي , ارز

الحلوى

بوا لا ماي سود^ص
شرائح البطيخ الموسمية

الآيس كريم^د
اختار الآيس كريم الفانيليا والفراولة أو الشوكولاتة

الأطباق الرئيسية والحلوى
كومبو الوجبة الرئيسية والحلوى

٤٠
٥٠

PENGUINS MENU

TOM AND JERRY

KHAO PHAD SONG SAHAI
Fried rice, fried chicken, chicken sausage

LITTLE MERMAID

PHADBAMEE KUB GOONG TORD
Fried egg noodle, prawn tempura

TOY STORY

PLATORD KUB MONFARANG
Fried Fish Finger, French fried, Tomatoes Ketchup

LION KING

NUADADDIEW TORD KUB KHAONIEW NUENG
Fried beef, sticky rice

DESSERT

POL LA MAI SOD^ه
Sliced seasonal melon

ICE CREAM^د
Choice of ice-cream Vanilla, strawberry or chocolate

Main Course or Desserts
Combo of Main Course & Dessert

AED 40
AED 50

في حال كنتم تعاونون من الحساسية يرجى أخطار النادل لكي نحضر وجبة طعام تناسب احتياجاتكم

نباقي: ن , ألبان: أ , مكسرات: م , مأكولات بحرية: ح , صحن: ص
خالي من الغلوتين: (غ ف)

بعض الاطباق تحضر نباتية حسب الطلب

الاسعار تشمل ١٠% رسوم خدمة و ١٠% رسوم بلدية



If you suffer from a food allergies please inform your waiter or waitress in order for us to prepare a meal that meets your needs.

Spicy, **V** Vegetarian, **D** Dairy, **N** Nuts, **S** Seafood, **H** Healthy,
GF Gluten free

Certain dishes prepared Vegetarian upon request
Prices are inclusive of 10% service & 10 % municipality fees



ويستهوي أسلوب الطهو التايلندي شرائح واسعة من الأذواق، لأن المأكولات التايلندية ليست دوماً غنية بالتوابل الحارة، بل تمتاز بخمس نكهات فريدة، هي المرّ والمالح والحلو والحامض والحار. كما يمثل فن الطهو التايلندي بحق منظومة متناغمة من النكهات والألوان والقوام المتنوع من خلال مزج أصناف الأعشاب والتوابل لتعزيز النكهات الطبيعية التي تثير الحواس كما يسيل لها اللعاب.

فاد تاي جونج: شعيرية تايلندية من الأرز المقلي مع الروبيان ولبن الصويا وبراعم الفاصولياء والبيض والفاول السوداني. ويقدم هذا الطبق بمظهر فني جذاب جداً للعين.

كهاو نيوما موانغ: حلوى تايلندية أصيلة من المانجو مع أرز لزج حلو الطعم.

أما الوجبة التايلندية فتتكون عادةً من مجموعة متنوعة من أصناف الكاري والشوربة والسلطات والخضراوات وصلصات الغموس التي تُقدم مع أرز الياسمين الأبيض المسلوق بقوامه المرهف. وفي مطعم تيس، لا تُستخدم إلا أفخر المكونات الطازجة مع أعلى درجات العناية لضمان تحضير وتقديم تلك الأطباق الكلاسيكية العريقة جداً على أكمل وأجمل وجه.