



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 mixed berry compote and chia seeds



شوفان مع كومبوت التوت المشكل وبذور الشيا



Plain congee with condiments



كونجي مع التوابل



Plain omelette with braised white beans



عجة سادة مع فاصولياء بيضاء مطهوة ببطاء



Cheese omelette



عجة بالجبن



Vegetable omelette



عجة بالخضار



Poached eggs on English muffin



بيض مسلوق بدون قشر على مافن انجليزي



Eggs Royale on bagel



بيض رويال على خبز بايجل

Shakshuka

Accompaniments: chicken sausage, grilled mushrooms, baked beans, hash browns



شكشوكة

الاضافات: نقائق دجاج، فطر مشوي، فاصوليا مخبوزة، هاش براونز



Foul medames

Accompaniments: tomato, parsley, olive oil, cumin powder, onion, lemon wedge, green olives, Japanese cucumber, romaine lettuce, feta cheese



فول مدمس

الاضافات: طماطم، بقدونس، زيت الزيتون، مسحوق الكمون، بصل، شرائح ليمون، زيتون أخضر، خيار باباتي، خس، جبنة فيتا



Waffles with condiments



وافل مع التوابل



Vegetarian dishes may contain dairy products.
الأنطاق النباتية قد تحتوي على منتجات الألبان.



Vegan dishes are completely free of animal products.
الأنطاق 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 Gluten Eggs Soy Celery Sesame Seeds Fish Crustacean
الليب الطيب الجلوتين البيض الصويا الكرفس بذور السمسم السمك القشريات

LUNCH / DINNER

SOUPS

الشورية

Chicken, lemongrass and coconut soup



شورية الدجاج بعشبة الليمون وجوز الهند

Shiitake mushroom soup



شورية فطر شيتاكي

APPETISERS

المقبلات

Chicken congee

With condiments



كونجي الدجاج

مع التوابل

Spring roll

With spicy garlic sauce



سبرينج رول

مع صلصة الثوم الحارة

Burrata

With mixed berry compote and strawberries



بوراتا

مع كومبوت التوت المشكل والفراولة

Prawn tempura

With fried leek, chilli soba sauce and sesame seed dressing



تمبورا الروبيان

مع الكراث المقلي وصلصة الصوبا الحارة وتتبيلة بذور السمسم

Chicken satay



ساتيه الدجاج

Smoked salmon

With capers



سلمون مدخن

مع كبر

À LA CARTE

اختيارك من

قائمة الطعام



Mushroom ravioli

With rocket and spinach pesto



رافايولي بالفطر

مع أوراق الجرجير وبيستو السبانخ

Grilled beef tenderloin

With roasted turned potatoes, carrot purée and cracked pepper sauce



تندرلوين لحم بقري مشوي

مع بطاطا مشوية، بيوريه الجزر وصوص الفلفل

Chicken green curry

With jasmine rice and simmered eggplant



كاري أخضر بالدجاج

مع أرز الياسمين وباذنجان محضر على نار هادئة

Laksa noodles in gravy

With king prawns, sliced fishcake, egg, bean sprouts and cucumber julienne



شعيرية لاكسا في يخنة

مع روبيان، شرائح كعكة السمك، بيض، براعم الفاصوليا وخيار

Grilled lamb rack

With mashed potatoes and mint chutney sauce



لحم ضلع ضأن مشوي

مع بطاطا مهروسة وتشاتني النعناع

Seafood pad Thai

With king prawns, bean sprouts and chilli flakes



باد تاي المأكولات البحرية

مع روبيان، براعم الفاصوليا ورقائق الفلفل الحار



Vegetarian dishes may contain dairy products.

الأنطباق النباتية قد تحتوي على منتجات الألبان.



Vegan dishes are completely free of animal products.

الأنطباق النباتية الصرفة (فيغان) خالية تماما 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 اللوزس Fish السمك Crustacean القشريات Sulphur Dioxide ثاني أكسيد الكبريت

ASSORTED SUSHI SELECTION



Vegetable roll

Japanese cucumber hosomaki

لفافة الخضار

لفافة هوسوماكي بالخيار الياباني

Ebi maki roll

Prawn sushi



لفافة إيبى مaki

سوشي بالروبيان

California roll

Japanese cucumber, avocado, crab stick, tobiko



لفافة كاليفورنيا

خيار ياباني، أفوكادو، أعواد الكراب ستيك، توبيكو

Salmon nigiri

Smoked salmon sushi



نيجيري السلمون

سوشي السلمون المدخن

DESSERT



Earl Grey bread pudding



بودينج الخبز ايرل جراي



Vegetarian dishes may contain dairy products.

الأنطباق النباتية قد تحتوي على منتجات الألبان.



Vegan dishes are completely free of animal products.

الأنطباق النباتية الصرفة (فيغان) خالية تمامًا من أي منتجات حيوانية.

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

يرجي العلم أن بعض أطباقنا قد تحتوي على مسببات الحساسية التالية

Gluten Eggs Mustard Soy Lupin Fish Crustacean Sulphur Dioxide

الجلوتين

البيض

الخلل

الصويا

الترمس

السمك

القشريات

ثنائي 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 المتميز 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 جرانند 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، ل تمنحك 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 تفضيلاً، 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
بالحيل 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 وكريمة، 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



الحليب

المكسرات

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 أوبسيس

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 ان بعض المشروبات قد تحتوي على مسببات الحساسية التالية



Milk



Tree Nuts



Soy

الحليب

المكسرات

الصويا

ALCOHOLIC BEVERAGES

CHAMPAGNE	Sanger Voyage 360 Brut Sanger Tango Paradoxe Brut Rosé
WHITE WINE	Louis Jadot Chablis Cellier du Valvan Mount Riley Sauvignon Blanc Bodegas Torres Viña Esmeralda
RED WINE	Chateau Loumelat Bordeaux, Merlot Yering Station ‘Little Yering’ Shiraz Familia Torres Pago del Cielo ‘Celeste’ Roble
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

