



#sheratonsharjah

T +971 6 563 0000 F +971 6 563 3933
restaurants.sharjah@sheraton.com
sheratonsharjah.com



Cake Selection

تشكيلة الكعك



All cakes are subject to availability.

Should you have any allergens please notify it to our associates prior in advance.

Our products do not contain alcohol.

طلب جميع الكعكات غاضع للتوفر.

إذا كانت لديكم أي حساسيات نرجوا إعلام فريقنا مسبقا.

منتجاتنا لا تحتوي على الكحول.



Black Forest Torte

كعكة البلاك فورست



Black Forest Cake (or Schwarzwälder Kirschtorte) is a classic German cake made of several layers of chocolate sponge, chocolate mousse, whipped cream and cherries. The traditional garnish is dark chocolate shavings with red cherries.

كعكة البلاك فورست أو (الغابة السوداء) هي كعكة ألمانية كلاسيكية مكونة من طبقات كيك الشوكولاتة الاسفنجي، موس الشوكولاتة، الكريمة المخفوقة والكرز. تُستخدم الشوكولاتة الداكنة المبشورة والكرز الأحمر في التزيين التقليدي للكعكة.



Wedding Cake

كعكة الزفاف



The ideal option for your wedding celebration! It's a rich cake layered with sponge and flavored butter cream. Its delicate floral decoration can be tailor made to become your dream cake.

الاختيار الأمثل لحفل زفافك! كعكة غنية ذات طبقات من الكيك الاسفنجي ومحللة بكريمة الزبدة. ويتم تزيين الكعكة بالزهور التي يمكنك تعديلها على ذوقك.



Fresh Fruit Gateaux

كعكة الفواكه الطازجة

كعكة خفيفة وطازجة مكونة من طبقات الكيك
الاسفنجي الأبيض، فواكه الربيع الطازجة وكريمة
الفانيليا.

A fresh and light cake made of layered white
sponge cake, the best of seasonal fresh fruits
and vanilla cream.



New York Cheese Cake

نيويورك تشيز كيك

A popular American cake made with cream
cheese on a base made up of crushed cookies.
Say "Cheese" for our Baked Cheese Cake!

كعكة أمريكية شعبية تحتوي على الجبن الكريمي
وقاعدة من البسكويت المطحون. استمتع بالمذاق
الشهي لكعكة الجبن المخبزة!

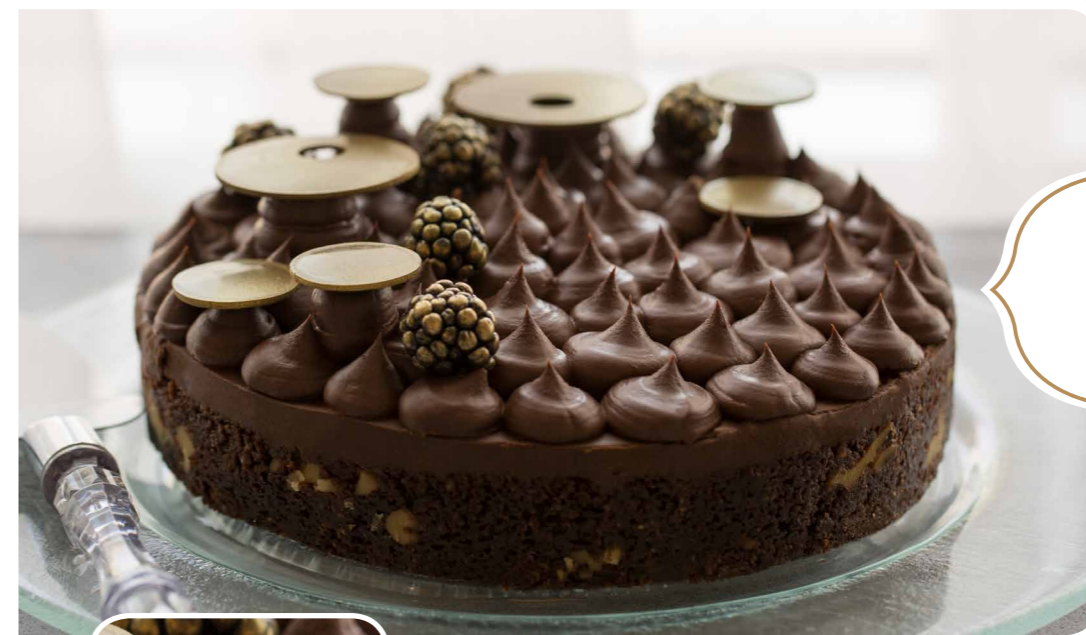




Sacher صاخر

This famous Viennese chocolate cake was invented by the Austrian chef Franz Sacher in 1832 for Prince Wenzel von Metternich in Vienna, Austria. Its layers are made of sponge cake, chocolate icing and apricot jam coated with a rich chocolate ganache. The National Sacher Torte Day is December 5th.

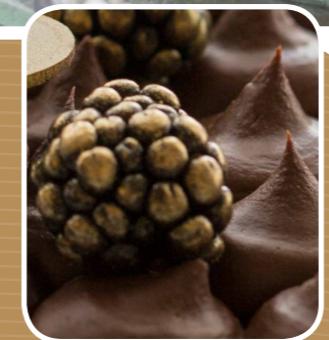
كعكة الشوكولاتة النمساوية الشهيرة التي ابتكرها الطاهي النمساوي فرانز زاخا عام 1832 للأمير فنزيل فون مترينش في فيينا بالنمسا. تتكون الكعكة من طبقات الكيك اللاسفنجي والشوكولاتة المثلجة ومربى المشمش، مغطاة بجناش الشوكولاتة الغنية. ويتم الاحتفال بيوم تارت صاخر في الخامس من ديسمبر.



Brownie براوني

A rich fudge chocolate cake. Its distinct flavor comes from walnuts and dark chocolate.

كعكة غنية بالشوكولاتة الشهية تتميز بمذاقها الشهى الذي يجمع بين الجوز والشوكولاتة الداكنة.





Red Velvet Cake

ريد فيلفيت

كعكة أمريكية شهيرة ظهرت في خمسينيات القرن العشرين وتتكون من طبقات الكيك الاسفنجي المخملي الأحمر وطبقات من موس الجبن الكريمي. وتتميز هذه الكعكة بلونها الأحمر الغني حيث يتم تلوينها في الأصل بجذور الشمندر الطبيعي.

A well-known American cake dating back to the 1950s, it consists of red velvet sponge and cream cheese mousse layers. The trade mark of this layer cake is its rich red color, originally colored with natural beetroot.



Chocolate Mousse Cake

موس الشوكولاتة

It is a light chocolate cake made by layering soft chocolate sponge with light chocolate mousse.

كعكة الشوكولاتة الخفيفة المكونة من طبقات كيك الشوكولاتة الاسفنجي الناعمة وموس الشوكولاتة الخفيف.





Malakoff Torte

كعكة مالاكوف

A traditional Austrian cake, which has its origins in the 1850s. The cake's distinct ingredients is the "Cream Malakoff", a light whipped vanilla cream and sponge fingers.

كعكة نمساوية تقليدية ظهرت في خمسينيات القرن التاسع عشر. ومن أهم مكوناتها "كريمة مالاكوف"، وهي عبارة عن كريمة الفانيليا الخفيفة المخفوقة وأصابع من الكيك الاسفنجي.



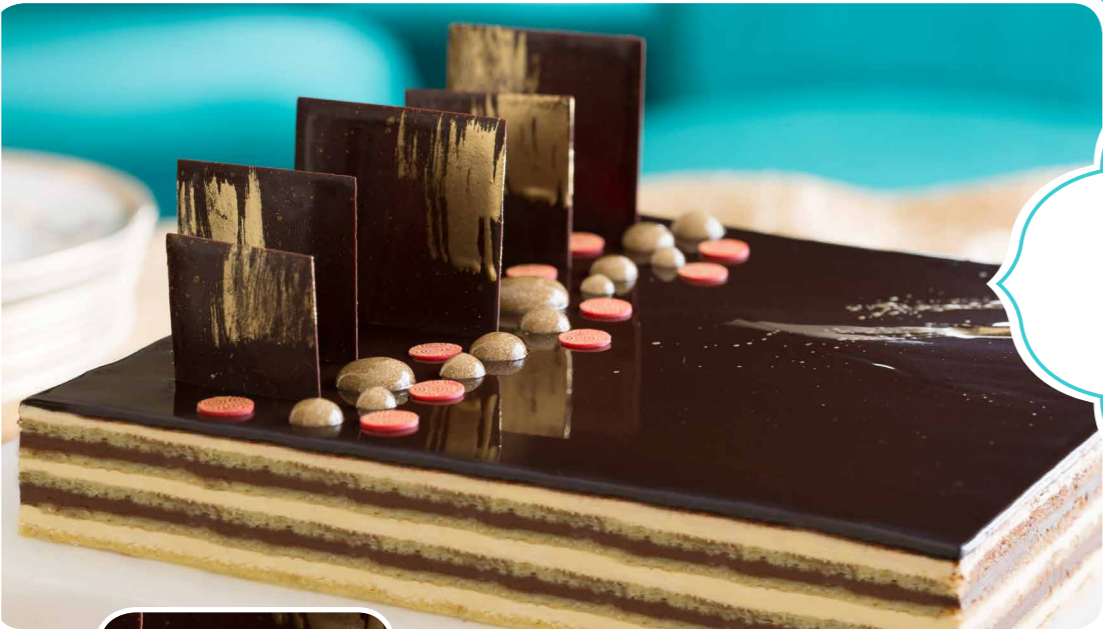
Tiramisu

تيراميسو

The renowned Italian custard dessert is made of coffee soaked savoiardi or lady fingers layered with coffee flavored mascarpone mousse.

حلوى إيطالية شهيرة مكونة من القهوة الباردة وبسكويت السفويار المعروف باسم "أصابع السيدات" وجبن الماسكاربوني بنكهة القهوة.





Opera Torte كعكة الأوبرا

A French cake made of almond sponge cake soaked in coffee syrup and layered with coffee butter cream and chocolate ganache. A rich chocolate glaze gives the final touch.

كعكة فرنسية تتكون من كيك اسفنجي بنكهة اللوز المغموس في شراب القهوة ومغطى بطبقات من كريمة الزبدة بالقهوة وجناش الشوكولاتة. وتغطي الكعكة بلمسة أخيرة من طبقة غنية بالشوكولاته الامعة.



Strawberry-Vanilla Cake كعكة الفانيليا والفراولة

A fresh and light cake made of white sponge, layered with rich strawberry pastry cream and garnished with fresh strawberries.

كعكة خفيفة وطازجة مكونة من الكيك الاسفنجي الأبيض وطبقات من كريمة الفراولة الغنية ومزينة بحبات الفراولة الطازجة.





Chocolate Truffle Cake

كعكة الشوكولاتة بالكهامة

This is the perfect dessert for real chocoholics made of rich chocolate and pure chocolate ganache.

الخيار الأمثل لعشاق الشوكولاتة، الذي يتكون من الشوكولاتة الغنية وجناش الشوكولاتة النقي.



Raspberry-Cream Cheese Cake

التشيز كيك بكريمة التوت

A smooth and creamy cake which combines the ingredients of traditional cheese cake and fresh raspberry puree.

كعكة كريمة غنية تجمع بين مكونات التشيز كيك التقليدية و مربى توت العليق الطازج.



