



MANDARIN ORIENTAL
JUMEIRA DUBAI

In-Room Dining

English

العربية

Русский

Dear Guest,

On behalf of our team at Mandarin Oriental Jumeira, Dubai, we wish you a very warm welcome to our resort! It is truly a delight to have you as our guest. Our creative In-Room Dining menu has been developed by our renowned culinary team to feature favourites of all cuisines including those that are more health conscious. Through our partnerships with local farms and artisans, this menu reflects our commitment to sourcing the finest quality, sustainable and organic produce.

If for any reason, we are unable to satisfy your personal preferences or dietary needs with our current In-Room Dining offerings, we encourage you to simply convey your specific wishes to our In-Room Dining team and we will make every attempt to accommodate your needs.

We wish you the most relaxing stay here by the endless blue of the Arabian Gulf at Mandarin Oriental Jumeira, Dubai.

Yours Sincerely,

Sebastien Torres
Executive Chef – Mandarin Oriental Jumeira, Dubai

Delightful Mornings

À La Carte

Something Sweet

Little Nomads

Netsu Bento Boxes

Beverages



Delightful Mornings



Delightful Mornings

Breakfast Set Menu Available From: 5:00 – 12:00

Mandarin Breakfast 195

Two Pasteurized Eggs

Prepared to your liking

Sides: Chicken Sausage, Beef Bacon, Hash Brown
Potatoes and Grilled Plum Tomatoes

Selection of Breads and Pastries

From our Artisan Baker

Greek Style Yoghurt

Fresh Seasonal Berries

🌱 Healthy Breakfast 195

Choice of Bread

Sourdough Bread, Rye Bread, Wholewheat Bread

House Made Bircher Muesli (N)

Seasonal Mixed Berries, Dried Fruits and Nuts

Morning Bowl

100% Plant Based Sausage, Avocado and Tomato Salad
Vegetable Crudités, Feta Cheese, Soft Boiled Egg

Acai Bowl (VG)

Coconut, Agave Syrup, Granola, Blueberry
Banana, Mango, Raspberry

Arabic Breakfast 195

House Made Arabic Flat Bread

Levantine Style Shakshouka

Ful Medames

Assortment of Cold Arabic Mezzes

Hummus, Labneh, Chickpea Falafel
Fresh Vegetable Crudités

Included in all Breakfast Sets

Seasonal Sliced Fruits and Mixed Berries

Your choice of Fresh Fruit Juice

Orange, Watermelon, Mango, Green Apple, Pineapple Grapefruit, Carrot

Your choice of a Hot Beverage

Freshly Brewed Coffee, Tea, Hot Chocolate, Fresh Milk

(N) Nuts (R) Raw (S) Shellfish (V) Vegetarian (VG) Vegan

(🌱) Sustainably Sourced (👨🍳) Chef's Recommendation (🌱) Healthy (🇦🇪) Locally Produced

We shall be delighted to assist you with detailed allergen information regarding all dishes and drinks on our menus. Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen free environment. All prices are in UAE Dirhams and are inclusive of 7% Municipality fees, 10% Service Charge and 5% Value Added Tax.



Breakfast

Available from 5:00 – 18:00

Eggs

All egg dishes come with a side of grilled tomato, zucchini, and asparagus.

Two Pasteurized Eggs prepared to your liking 85

Scrambled | Poached | Boiled | Fried | Omelette

Avocado Toast (VG)(N) 80

Avocado, Toasted Sourdough
Romesco Sauce, Guacamole
Add: Poached Egg 20

The Benedicts

English Muffins, Hollandaise Sauce


The Classic | Beef Pastrami 95

Royale | Scottish Smoked Salmon 95

Cereals and Dairy

Oat Porridge (V) 65

Prepared with your choice of Milk or Water

 **Housemade Bircher Muesli** (V) (N) 65

Seasonal Mix Berries, Dried Fruits and Nuts

Breakfast Cereals (V) 65

Corn Flakes, Rice Krispies, Coco Pops, All Bran

Cheese Board Affinés (V) (N) 125

Selection of Cheeses from Around the World
Assorted Condiments, Dried Fruits, Grapes, Nuts

Yoghurt (V) 70

Seasonal Mix Berries, Toasted Granola
Choice of Yoghurt: Full Fat or Low Fat
Greek Style | Plant Based

Around The World

Levantine Shakshouka (V) 90

Soft Egg, Roasted Peppers, Tomato, Cumin
Arabic Flat Bread

Ful Medames (V) 70

Arabic Flat Bread

 **Vegan Morning Bowl** (VG) 95

100% Plant Based Sausage, Avocado, Petite Salad
Chickpea Hummus, Grilled Sourdough Bread

Breads and Toasts

Bakery Basket (V) (N) 65

Selection of Breads and Pastries from our Artisan Baker

Side Dishes

Baked Beans 40

 **Smoked Salmon** 65

Beef Bacon (5 pcs) 55

Turkey Bacon (5 pcs) 55

Sliced Avocado (1 pc.) 45

Chicken Sausage (5 pcs) 55

Hash Brown Potatoes (5 pcs) 50

(N) Nuts (R) Raw (S) Shellfish (V) Vegetarian (VG) Vegan

(S) Sustainably Sourced (C) Chef's Recommendation (H) Healthy (LP) Locally Produced

We shall be delighted to assist you with detailed allergen information regarding all dishes and drinks on our menus. Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen free environment. All prices are in UAE Dirhams and are inclusive of 7% Municipality fees, 10% Service Charge and 5% Value Added Tax.



Breakfast

Sweet Mornings

Waffle (V) (N)	85
Caramelised Bananas, Pecan Nuts, Chocolate Sauce	
Acai Bowl (VG)	85
Coconut, Agave Syrup, Granola, Blueberry Banana, Mango, Raspberry	
French Toast (V)	85
Seasonal Fruit Compôte	
Crêpe (V) (N)	85
Gianduja Chocolate, Hazelnuts	
Seasonal Fruit Platter (VG)	95
Buttermilk Pancakes (V)	85
Fresh Blueberry, Maple Syrup	

Coffee

Espresso (single / double)	45 / 50
Americano	45
Cappuccino	50
Café Latte	50
Raf	50
Espresso, Cream, Vanilla Syrup	
Macchiato	50
Café Mocha	50
Hot Chocolate	50

Tea 50

Breakfast Tea	Green Tea
Earl Grey	Chamomile Tea
Jasmine Tea	Matcha Tea/Latte 55
Peppermint Tea	

Fresh Fruits and Vegetables Juices

Green Detox (VG)	45
Green Apple, Celery, Spinach, Ginger	
Mint Basil Cooler (VG)	50
Basil, Mint, Lemon, Cucumber	
Red Boost (VG)	50
Apple, Carrot, Lemon, Pomegranate	

Smoothies

Green Delight (VG)	50
Matcha Powder, Oat milk, Avocado Banana, Agave Syrup	
Energy Booster (V) (N)	50
Avocado, Dates, Almonds, Cashew Fresh Milk, Honey	
Creamy Colada (V)	50
Coconut Milk, Greek Yogurt, Pineapple Chunks Chia Seeds, Honey	

Electrolyte Drinks

Lychee Bliss Sparkler (VG)	65
Lychee Sachet, Coconut Water, White Grape Juice Sparkling Water	
Elderberry Citrus Cooler (VG)	65
Elderberry Sachet, Orange Juice, Cranberry Juice Tonic Water	
Himalayan Lime Mojito Twist (V)	65
Himalayan Lime Sachet, Sparkling Water, Mint Lime, Honey	



(N) Nuts (R) Raw (S) Shellfish (V) Vegetarian (VG) Vegan

 Sustainably Sourced  Chef's Recommendation  Healthy  Locally Produced

We shall be delighted to assist you with detailed allergen information regarding all dishes and drinks on our menus. Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen free environment. All prices are in UAE Dirhams and are inclusive of 7% Municipality fees, 10% Service Charge and 5% Value Added Tax.



À la Carte

International

Oriental Heritage

Local Flavours

Indian Delights

Vegan



À la Carte - International

Gourmet House Caviar

Served with Condiments and Blinis

	30g	50g	100g
<i>Royal Oscietra</i>	295	475	925
<i>Beluga</i>	430	700	1375

Salads

Caesar

Baby Gem Lettuce, Beef Bacon, Caesar Dressing	105
Anchovy, Cured Egg Yolk, Parmesan, Roasted Bread Crumbs	
<i>Add Chicken</i>	15
<i>Add Prawn (S)</i>	25

Niçoise

Seared Tuna Loin, Kalamata Olive, Haricot Vert	120
Tomato, Soft Boiled Egg, Potato, White Anchovie	
House Vinaigrette	

Burrata (V) (N)

Baby Gem Lettuce, Pistachio Cream, Mixed Herbs	125
Tomato, Molasses, Zaatar	

🌱 Greek (V)

Feta Cheese, Kalamata Olive, Tomatoes, Cucumber	85
Red Onion, Capsicum, Herb Dressing	

Canadian Lobster Salad (S)

Avocado, Heirloom Tomato, Cocktail Sauce	225
--	-----

👑 Cobb Salad

Iceberg Lettuce, Roasted Chicken, Beef Bacon, Avocado	130
Edamame, Grilled Corn, Tomato Confit, Mollet Egg	
Buttermilk Dressing	

Pastas

Choice of Pasta

Penne | Tagliatelle | Spaghetti

Seafood (S)	205
Prawns, Calamari, Clams, Mussels, Lemon Oil	
Red Prawn Emulsion	

Bolognese

Minced Wagyu Beef and Vegetable Ragu, Parmesan	120
--	-----

Arrabiata (V)

Cherry Tomato, Chili Flakes, Smoked Paprika	80
---	----

Alfredo (V)

Butter and Cream Sauce, Parmesan	85
----------------------------------	----

Napoletana (V)

Tomato Sauce, Garlic, Herbs	80
-----------------------------	----

Russian Pelmeni

Choice of: Beef or Chicken	95
----------------------------	----

Served with Sour Cream, Chicken Soup

Lasagna (N)

Beef Ragu, Cheese, Lasagna Sheets	150
-----------------------------------	-----

Soups

Tomato (V) (N)

Pesto, Tomato Chutney	70
-----------------------	----

Forest Mushroom (V)

Truffle Cream, Truffle Oil	80
----------------------------	----

Chicken and Noodle

Yellow Egg Noodle, Chicken Broth	75
----------------------------------	----

Lentil

Shredded Pita Bread Crouton, Cumin Powder	75
---	----

Borscht

Beef Broth, Beetroot, Cabbage, Potatoes, Onion	105
Beef Cheek served with Sour Cream	



(N) Nuts (R) Raw (S) Shellfish (V) Vegetarian (VG) Vegan

🌱 Sustainably Sourced 🍷 Chef's Recommendation 🥗 Healthy 🍷 Locally Produced



We shall be delighted to assist you with detailed allergen information regarding all dishes and drinks on our menus. Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen free environment. All prices are in UAE Dirhams and are inclusive of 7% Municipality fees, 10% Service Charge and 5% Value Added Tax.

À la Carte - International

Burgers and Sandwiches

All Burgers and Sandwiches are accompanied with your choice of French Fries or Green Salad

**Wagyu Beef Burger served with
Cajun Spice Steak Fries** 195
Brioche Bun, 100% Wagyu Beef Patty, Emmental Cheese
Mizuna with Lemon Dressing, Caramelized Onion
Burger Sauce

Wagyu Slider 130
Wagyu Beef, Japanese Milk Bun, Cheddar Cheese
Burger Sauce, Caramelized Onion

**Croque Monsieur with Chives served with
Cajun Spiced Steak Fries** 125
Toasted Brioche Bread, Veal Ham, Emmental Cheese
Chives, Bechamel Sauce
Add Truffle Bechamel Sauce 40

The Club Sandwich 130
Grilled Chicken Breast, Beef Pastrami, Turkey Ham
Lettuce, White Cheddar Cheese, Tomato, Egg
Choice of White or Brown Bread

Chicken Shawarma 115
Grilled Spiced Chicken, Saj Bread, Pickles, Garlic Sauce

Vegan Burger (VG) 105
100% Plant-Based Burger Patty, Bun, Lettuce Tomato
Avocado, Chimichurri Mayonnaise

Pizzas

All Pizzas are served with Olive Oil and Chili Flakes

Margherita (V) 100
Tomato Pomodoro, Mozzarella, Parmesan, Basil

Genovese (V) 120
Mozzarella, Burrata, Parmesan, Confit Tomato
Basil, Pesto

Diavola 120
Tomato Pomodoro, Salami, Chili Flakes, Mozzarella

Gamberi (S) 180
Tomato Pomodoro, Grilled Prawn, Sundried Tomato
Rocket Leaves, Mozzarella



(N) Nuts (R) Raw (S) Shellfish (V) Vegetarian (VG) Vegan
(☞) Sustainably Sourced (👨🍳) Chef's Recommendation (🌱) Healthy (🇦🇪) Locally Produced

We shall be delighted to assist you with detailed allergen information regarding all dishes and drinks on our menus. Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen free environment. All prices are in UAE Dirhams and are inclusive of 7% Municipality fees, 10% Service Charge and 5% Value Added Tax.



À la Carte - International

Grilled or Panseared

Wagyu Beef Rib Eye MB 6-7 (300gm) Australia	360	Jumbo Tiger Prawns (5 pcs) (S) Thailand	210
Wagyu Beef Tenderloin MB 4-5 (200gm) Australia	300	 Mediterranean Seabass Fillet Turkey	170
Lamb Chops (180gm) Australia	210	 Pan Roasted Salmon White Bean Succotash, Salsa Verde	180
Corn Fed Baby Chicken France	120	Grilled Seafood Platter (S) Canadian Lobster, Tiger Prawns, Salmon, Sea Bass, Calamari, Mixed Grilled Vegetables Lemon Butter Sauce	Full 690 Half 380

Choice of one sauce

Beef Jus with Thyme | Truffle - Mushroom Sauce
Béarnaise Sauce | Lemon Butter Sauce

Side Dishes

French Fries	50	 Grilled Vegetables	50
Green Salad	50	Sauteed Mushroom	50
Steamed Rice	50	Sweet Potato Fries	50
Sauteed Spinach	50	Steak Fries	50
Mashed Potatoes	50		

Chef's Pick

Peach Stracciatella (N) (V) Stracciatella Cheese, Peach, Baby Gem, Mint Verbena, Toasted Almond & Orgeat Dressing	125
Risotto Alla Milanese Con Ossobuco Saffron risotto, veal ossobuco & gremolata	150
Pastel de Nata Traditional Custard Tart With Coffee Ice Cream	40

(N) Nuts (R) Raw (S) Shellfish (V) Vegetarian (VG) Vegan

 Sustainably Sourced  Chef's Recommendation  Healthy  Locally Produced

We shall be delighted to assist you with detailed allergen information regarding all dishes and drinks on our menus. Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen free environment. All prices are in UAE Dirhams and are inclusive of 7% Municipality fees, 10% Service Charge and 5% Value Added Tax.



À la Carte - Oriental Heritage





Available from 11:00 – 00:00

Starter

Korean Fried Chicken	95
Buttermilk Fried Chicken, Korean Sauce	
Edamame (V)	45
Sea Salt	
Dim Sum (6 pcs)	
<i>Served with Soy Sauce and Chili Bean Sauce</i>	
Chicken Siu Mai	85
Shrimp Har Gow (S)	95
Vegetable Dumpling (V)	65
Assorted (S)	85





Nigiri (2 pcs)

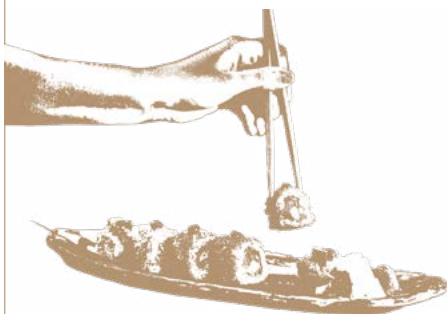
Served with House-Made Sushi Soy Sauce, Pickled Ginger, and Wasabi

 Lean Bluefin Tuna (R)	85
(MSC Certified Sustainable)	
 Salmon (R)	55
 Sea Bass (R)	55
 Hamachi (R)	85

Sashimi (3 pcs)

Served with House-Made Sushi Soy Sauce, Pickled Ginger, and Wasabi

 Lean Bluefin Tuna (R)	95
(MSC Certified Sustainable)	
 Salmon (R)	75
 Sea Bass (R)	65
 Hamachi (R)	95



Maki Rolls (8 pcs)

California (S)	110
Tobiko, Cucumber, Avocado	
Spicy Tuna (R)	125
Avocado, Kimchi, Spicy Mayonnaise	
Salmon (R)	100
Takuwan, Cucumber, Yuzu Kosho, Crispy Salmon Skin	
Shrimp Tempura (S)	110
Tamago, Asparagus, Spicy Mayo, Tempura Flakes Sesame Seeds	
Mix Vegetable (VG)	75
Cucumber, Avocado, Carrot pickle, Radish pickle	

Sushi Platter

Large Sushi Platter (S) (R)	360
Maki 16 pcs., Sashimi 9 pcs., Nigiri 6 pcs.	

Soups

Miso Soup	75
Wakame, Tofu, Spring Onion	
Singapore Seafood Laksa (S)	185
Spiced Coconut Curry, White Noodle Fried Bean Curd, Bean Sprouts, Boiled Egg	

Rice and Noodles

Pad Thai Goong (S) (N)	155
Rice Noodles, Prawn, Bean Sprouts Peanuts, Tamarind and Fish Sauce	
Cantonese Style Fried Rice (V)	90
Traditional Egg Fried Rice, Seasonal Vegetables	
<i>Add Chicken</i>	15
<i>Add Prawn (S)</i>	25
Thai Green Curry Vegetable with Jasmine Rice	80
Thai Herbs, Green Curry paste with Coconut Cream	
<i>Add Chicken</i>	15
<i>Add Prawn (S)</i>	25
 Stir Fry Noodles Vegetable	95
Fresh Noodle with Asian Vegetables and Wok Fry Sauce	
<i>Add Beef</i>	35
<i>Add Prawn (S)</i>	25

(N) Nuts (R) Raw (S) Shellfish (V) Vegetarian (VG) Vegan

(S) Sustainably Sourced (C) Chef's Recommendation (H) Healthy (L) Locally Produced

We shall be delighted to assist you with detailed allergen information regarding all dishes and drinks on our menus. Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen free environment. All prices are in UAE Dirhams and are inclusive of 7% Municipality fees, 10% Service Charge and 5% Value Added Tax.



À la Carte - Local Flavours

Starters

Cold Mezze Platter (N) 115
Hummus, Moutabel, Muhammara, Baba Ghanoush, Fattoush Salad. Served with warm House-Made Arabic Bread (3 pcs.)

Should you wish to enjoy any of the above items individually, each item is available for AED 60 per portion.

Hot Mezze Platter 120
Lamb Kibbeh, Spinach Fatayer, Chickpea Falafel
Lamb Sambousek, Tahina Sauce

Should you wish to enjoy any of the above items individually, each item is available for AED 65 per portion.

Main Course

 **Arabic Mixed Grill** 420
Lamb, Chicken Thigh, Angus Tenderloin, Kofta
Seasonal Vegetables, Saffron Rice, Garlic Sauce

Shish Tawook 155
Yoghurt Marinated Chicken Thigh, Grilled
Seasonal Vegetables, Saffron Rice, Garlic Sauce

À la Carte - Indian Delights

Main Course

All Indian main course dishes are served with assorted condiments and your choice of Naan Bread or Basmati Rice

Butter Chicken (N) 140
Tandoori Chicken Thigh, Cashew Nut Gravy

Yellow Dal Tadka (V) 90
Cumin, Tomato

Palak Paneer (V) 105
Indian Cottage Cheese, Spinach, Fenugreek

 **Vegetable Curry (V)** 100
Coconut Curry Gravy

Biryani

Fragrant Basmati Rice, Assorted Condiments

Prawn (S) 175

Chicken 160

Vegetable (V) 125

(N) Nuts (R) Raw (S) Shellfish (V) Vegetarian (VG) Vegan

 Sustainably Sourced  Chef's Recommendation  Healthy  Locally Produced

We shall be delighted to assist you with detailed allergen information regarding all dishes and drinks on our menus. Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen free environment. All prices are in UAE Dirhams and are inclusive of 7% Municipality fees, 10% Service Charge and 5% Value Added Tax.



À la Carte - Vegan

Breakfast

Vegan Morning Bowl (VG) 95
100% Plant Based Sausage, Avocado
Chickpea Hummus, Pickles, Petite Salad, Grilled
Sourdough

Avocado Toast (N) (VG) 80
Avocado, Toasted Sourdough, Romesco Sauce
Guacamole

Acai Bowl (VG) 85
Coconut, Agave Syrup, Granola, Blueberry
Banana, Mango, Raspberry

Vegan Dessert

Mixed Berry Chia Pudding (VG) 55
Chia Pudding with Coconut Milk and fresh Berries

Small Plates

Edamame (VG) 45
Sea Salt

Steam Green Vegetables (VG) 50
Seasonal Mix Vegetables with Maldon Salt



Main Course

Vegan Burger (VG) 105
100% Plant-Based Burger Patty, Bun, Lettuce, Tomato
Avocado, Chimichurri Mayonnaise

Arrabiata (VG) 80
Datterino Tomato, Chili Flakes, Espelette Pepper
Choice of Pasta: Penne or Spaghetti

(N) Nuts (R) Raw (S) Shellfish (V) Vegetarian (VG) Vegan
(☞) Sustainably Sourced (👨) Chef's Recommendation (🍴) Healthy (🌱) Locally Produced



We shall be delighted to assist you with detailed allergen information regarding all dishes and drinks on our menus. Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen free environment. All prices are in UAE Dirhams and are inclusive of 7% Municipality fees, 10% Service Charge and 5% Value Added Tax.

Something Sweet

Cake of the Day (N) Designated cake of the day as per the Mandarin Cake Shop	75
Caviar Cheesecake (N) Almond Hazelnut Crumble, Baked New York Cheesecake, Oscietra Caviar	220
Baklava (N) Turkish Baklava with Vanilla Ice Cream	70
Tiramisu (N) Mascarpone Cream, Coffee Syrup, Biscuit & Cocoa Powder	75
Pavlova Meringue, Mixed Berries Compote, Vanilla Cream, Mixed Berry Sorbet	65
Chocolate Fondant (N) Valrhona Chocolate Guanaja, Vanilla Ice Cream	80
Vanilla Crème Brûlée Made with Madagascar Vanilla	75
Umm Ali (N) Baked Puff Pastry, Rose Water Infused Milk, Pistachio	75
Selection of Ice Cream & Sorbet (2 scoops) Sorbet: Mango, Passion Fruit, Watermelon, Lemon, Mandarin Ice Cream: Vanilla, Strawberry, Dark Chocolate, Pistachio, Coconut, Caramel	60



(N) Nuts (R) Raw (S) Shellfish (V) Vegetarian (VG) Vegan

(🌱) Sustainably Sourced (👨🍳) Chef's Recommendation (🥗) Healthy (🇦🇪) Locally Produced



We shall be delighted to assist you with detailed allergen information regarding all dishes and drinks on our menus. Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen free environment. All prices are in UAE Dirhams and are inclusive of 7% Municipality fees, 10% Service Charge and 5% Value Added Tax.

Little Nomads

KIDS MENU

Small Plates

Vegetable Crudités (VG)	45
Carrot, Celery, Cucumber, Guacamole, Chickpea Hummus	
Mixed Leaf Salad (V)	50
Cucumber, Tomato, Croutons, Yuzu Dressing	
Chicken Nuggets	65
French Fries	
Fish & Chips	65
French Fries, Tartar Sauce	
Grilled Cheese Sandwich (V)	55
French Fries	

Soups

Tomato (VG)	55
Tomato Soup, Extra Virgin Olive Oil	
Chicken and Noodle	55
Clear Chicken Broth, Egg Noodles	

Main Course

Grilled Chicken Breast	65
Choice of French Fries, Mashed Potato, Vegetables	
Pizza Margherita (V)	55
Tomato Pomodoro, Mozzarella, Parmesan, Basil	
Pasta – Choice of Penne or Spaghetti	55
Tomato Alfredo Bolognese	
Grilled Beef Burger	75
Cheddar Cheese, Lettuce, Tomato, French Fries	
 Steamed Scottish Salmon	75
Choice of French Fries, Mashed Potato, Vegetables	
Grilled Lamb Kofta	70
Saffron Rice, Tahina Sauce	
Chicken Kotleti	65
Minced Chicken Patties, Choice of Mashed Potatoes or Buttered Buckwheat	

Something Sweet

Banana Pancakes (N)	50
Peanut Butter, Sliced Bananas, Hazelnut Spread	
Warm Chocolate Brownies (N)	50
Vanilla Ice Cream, Chocolate Sauce	
Banana Split (V)	50
Whipped Cream, Chocolate Sauce, Berries	
Ice Cream and Sorbets	50
Sorbets: Mango, Passion Fruit, Watermelon, Lemon, Mandarin Ice Cream: Vanilla, Strawberry, Dark Chocolate Pistachio, Coconut, Caramel	
Watermelon Plate	50

(N) Nuts (R) Raw (S) Shellfish (V) Vegetarian (VG) Vegan

(🌱) Sustainably Sourced (👨🍳) Chef's Recommendation (🥗) Healthy (🇦🇪) Locally Produced

We shall be delighted to assist you with detailed allergen information regarding all dishes and drinks on our menus. Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen free environment. All prices are in UAE Dirhams and are inclusive of 7% Municipality fees, 10% Service Charge and 5% Value Added Tax.



Netsu Bento Boxes

Available from 18:30 – 23:00

Kids Bento Box 250

Egg Fried Rice
Spring Onion

Cucumber and Avocado Maki Roll
Nori

Vegetable Kakiage
Yuzu Mayonnaise

Grilled Salmon Teriyaki
Grilled Broccolini with Wafu Dressing

Chilean Seabass Bento Box 450

Chu Toro Sashimi (R)
Mizuna, Winter Black Truffle, Soy-Truffle Dressing

Japanese Tomato Salad (VG)
Cucumber, Shallots, Shiso Dressing

Eggplant (V)
Sweet Miso, Bubu Arare, Bonito Flakes

Wagyu Gyoza
Shitake Mushrooms, Cabbage, Ponzu

Spicy Miso Chilean Seabass
Spring Onion, Pickled Red Chilli

Japanese Fried Rice
Mixed Vegetable, Tobandjan Chili, Egg
Spring Onion, Nori

Sushi Bento Box 500

Crab Salad (S)
Yuzu Kosho Mayonnaise, Crispy Noodles

Sashimi Selection
Pickled Ginger, Wasabi

Shima Aji Sashimi
Wafu Vegetable, Ponzu

Wagyu Maki Roll
Shitake Mushrooms, Carrots, Teriyaki

**Premium Nigiri Selection Yellowtail and
Cucumber Naruto Roll (5 pc)**
Ginger Ponzu, Crispy Kataifi

Wagyu Bento Box 550

Warayaki Tuna Tataki (R)
Pickled Red Chili, Garlic Chips, Ponzu

Seaweed Salad (VG)
Nashi Pear, Crispy Nori, Sesame Dressing

Korean Fried Chicken
Spicy Sour Sauce, Sesame

Grilled Broccolini (VG)
Wafu Dressing, Toasted Sesame

Wagyu Shortribs
Sweet-Soy Glaze, Kimchi, Sesame

Japanese Fried Rice
Mixed Vegetable, Tobandjan Chili, Egg,
Spring Onion, Nori

(N) Nuts (R) Raw (S) Shellfish (V) Vegetarian (VG) Vegan

(🌱) Sustainably Sourced (👨🍳) Chef's Recommendation (🥗) Healthy (🇦🇪) Locally Produced



We shall be delighted to assist you with detailed allergen information regarding all dishes and drinks on our menus. Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen free environment. All prices are in UAE Dirhams and are inclusive of 7% Municipality fees, 10% Service Charge and 5% Value Added Tax.

صباح مشرق

قائمة طعام حسب الطلب

الحلويات

قائمة طعام الأطفال

مشروبات

صباح مشرق



صباح مشرق

قائمة الإفطار متوفرة من الساعة 5:00 إلى 12:00

إفطار ماندارين 195

تشكيلة من الخبز والمعجنات
يعدّها خبازنا المحترف

بيضتان المراعي الحرة
محضرة بحسب رغبتك

زبادي يوناني الطراز
توت قاكهة طازجة وفصلية

تقدم مع سحبق الدجاج، لحم بقري مقعد،
بطاطس هاش براون، وطماطم مشوية

الإفطار الصحي 195

حبوب الميوسلي المحضرة مُعد في المطعم (م)
توت موسمي طازج، فواكه مجففة ومكسرات

اختيارك من الخبز
خبز العجين المخمر، خبز الجاودار، خبز القمح الكامل

أساي بول (ن ص)
جوز الهند، شراب الأجاويد، جرانولا، توت أزرق، موز،
مانجو، توت العليق

طبق الصباح
سحبق نباتي 100٪، سلطة الأفوكادو والطماطم، كروديت
الخضروات، جبن فيتا، بيض برشت

إفطار عربي 195

فول مدمس

خبز عربي مسطح محضر مُعد في المطعم

تشكيلة من المقبلات العربية الباردة
حمص، لبننة، فلافل، حمص، خضراوات طازجة

شكشوكة على الطراز الشامي

جميع أطباق الإفطار تحتوي على

فواكه موسمية مقطعة

عصير الفواكه طازجة من اختيارك
برتقال، بطيخ، مانجو، تفاح أخضر، أناناس، جريب فروت، جزر

مشروب ساخن من اختيارك
قهوة طازجة، شاي، شوكولاتة ساخنة، حليب طازج

(م) مكسرات (س) قشريات بحرية (ي) أطعمة نيئة (ن) نباتي (ن ص) نباتي صرف

(♻️) مصادر مستدامة (🌱) توصية الشيف (🌿) صحي (🍷) منتج محلي

يسعدنا أن نقدم لك معلومات مفصلة عن مسببات الحساسية فيما يتعلق بجميع الأطباق والمشروبات في قوائمنا. يرجى ملاحظة أن أطباقنا لا يتم إنتاجها في بيئة خالية تماماً من مسببات الحساسية. جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل ٧٪ رسوم البلدية، و ٤٪ رسوم الخدمة و 0٪ ضريبة القيمة المضافة.



الفتور

متاح من الساعة 5:00 إلى 18:00

الببيض

تقدم جميع أطباق البيض مع طبق جانبي من الطماطم المشوية، الزوكيني والهليون.

بيضتان بلديتان يتم تحضيرهما حسب رغبتك مخفوق | بوشيه | مسلوق | مقلي | أومليت

توست الأفوكادو (ن ص) (م)
الأفوكادو، العجين المخمر المحمص
صلصة روميكو، جواكامولي
إضافة: بيض مسلوق يمكن

البينديكت

مافن إنجليزي | صلصة هولنديز

الكلاسيكية | بسطرمة لحم البقر

رويال | سلمون اسكتلندي مدخن

الحبوب والألبان

عصيدة الشوفان (ن)
يتم إعداده مع اختيارك من الحليب أو الماء

حبوب الميوسلي المحضرة مُعد في المطعم (ن) (م)
توت موسمي مشكل | فواكه مجففة ومكسرات

حبوب الإفطار (ن)
كورن فليكس | مقرمشات الأرز | كوكو بوبس | أول بران

أطباق جبن أفين (ن) (م)
مجموعة مختارة من الأجبان المميزة من جميع أنحاء العالم، توابل متنوعة، مكسرات وفواكه مجففة

الزبادي (ن)
توت موسمي مشكل، جرانولا محمصة
اختيارك من الزبادي:
كامل الدسم | قليل الدسم | يوناني | نباتي

أطباق من جميع دول العالم

شكشوكة على الطراز الشامي (ن)
بيض مخفوق، فلفل مشوي، طماطم، كمون
خبز عربي مسطح

فول مدمس (ن)
خبز عربي مسطح

طبق الإفطار النباتي (ن ص)
نقانق نباتية 100٪، أفوكادو، طبق سلطة صغير، حمص، خبز العجين المخمر المشوي

الخبز والتوست

مجموعة المخبوزات (ن) (م)
مجموعة مختارة من الخبز والمعجنات
أعدها خبازنا المحترف

الأطباق الجانبية

فاصوليا مطبوخة

سلمون مدخن

لحم بقري مقعد (5 قطع)

لحم ديك رومي مقعد (5 قطع)

أفوكادو مقطّع (قطعة واحدة)

نقانق دجاج (5 قطع)

بطاطس هاش براون (5 قطع)

(م) مكسرات (س) قشريات بحرية (ي) أطعمة نيئة (ن) نباتي (ن ص) نباتي صرف

(م) مصادر مستدامة (ي) توصية الشيف (ص) صحي (ن) منتج محليا

يسعدنا أن نقدم لك معلومات مفصلة عن مسببات الحساسية فيما يتعلق بجميع الأطباق والمشروبات في قوائمنا. يرجى ملاحظة أن أطباقنا لا يتم إنتاجها في بيئة خالية تمامًا من مسببات الحساسية. جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل ٧٪ رسوم البلدية، و ١٪ رسوم الخدمة و ٥٪ ضريبة القيمة المضافة.



الفاطور

أصناف الإفطار الحلوة

85	وافل (ن) (م) موز مكرومل، جوز بقان، صوص شوكولاتة
85	أساي بول (ن ص) جوز الهند، شراب الأغاف، جرانولا، توت بري موز، مانجو، توت العليق
85	توست فرنسي (ن) كومبوت الفاكهة الموسمية
85	كريب (ن) (م) شوكولاتة جياندوجا، بندق
95	طبق فاكهة موسمية (ن ص)
85	فطائر بان كيك بزبدة الحليب (ن) توت بري طازج، شراب القيقب

☕ القهوة

45/50	إسبريسو (سينجل دابل)
45	أمريكانو
50	كابتشينو
50	كافيه لاتييه
50	راف إسبريسو، كريمة، شراب الفانيليا
50	ماكياتو
50	كافيه موكا
50	شوكولاتة ساخنة

☕ الشاي 50

شاي إفطار	شاي ياسمين
شاي أخضر	شاي نعناع
شاي إيرل غراي	ماتشا شاي / لاتييه 55
شاي بابونج	

عصائر الفواكه والخضروات الطازجة

45	جرين ديتوكس (ن ص) تفاح أخضر، كرفس، سبانخ، زنجبيل
50	مشروب بارد بالنعناع والريحان (ن ص) مشروب بارد بالنعناع والريحان
50	ريد بوست (ن ص) تفاح، جزر، ليمون، رمان

السموذي

50	غرين ديليت (ن ص) مسحوق الماتشا، حليب الشوفان، أفوكادو، موز شراب الأغاف
50	إينرجي بوستر (ن) (م) أفوكادو، تمر، لوز، كاجو، حليب طازج، عسل
50	كريمي كولادا (ن) حليب جوز الهند، زيادي يوناني، قطع أناناس، بذور الشيا، عسل

مشروبات إلكتروليت

65	ليتشي بليس سباركلر (ن ص) أفوكادو، تمر، لوز، كاجو، حليب طازج، عسل
65	مشروب التوت البري والحمضيات البارد (ن ص) كيس إدريري، عصير برتقال، عصير توت بري ماء تونيك.
65	موهيتو هيمالايا لايم تويست (ن) كيس هيمالايا لايم، ماء فوار، نعناع ليمون حامض، عسل.



(م) مكسرات (س) قشريات بحرية (ف) أطعمة نيئة (ن) نباتي (ن ص) نباتي صرف

(☞) مصادر مستدامة (☞) توصية الشيف (☞) صحي (☞) منتج محلي

يسعدنا أن نقدم لك معلومات مفصلة عن مسببات الحساسية فيما يتعلق بجميع الأطباق والمشروبات في قوائمنا. يرجى ملاحظة أن أطباقنا لا يتم إنتاجها في بيئة خالية تماماً من مسببات الحساسية. جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل ٧٪ رسوم البلدية، و ٤٪ رسوم الخدمة و ٥٪ ضريبة القيمة المضافة.



قائمة طعام حسب الطلب

الأطباق العالمية

الأطباق الشرقية التقليدية

الأطباق المحلية

الأطباق الهندية اللذيذة

الأطباق النباتية



الأطباق العالمية

الباستا

اختيارك من الباستا
بيني | تالياتيلي | سباغيتي

205 المأكولات بحرية (س)
روبيان، كاليماري، محار، بلح البحر، زيت الليمون

120 بولونيز
لحم وافيو وراجو الخضروات، جبن بارميزان

80 أرابياتا (ن)
طماطم كرزية، رقائق الفلفل الحار، بابريكا مدخنة

85 ألفريديو (ن)
صلصة الزبدة والكريمة، جبن بارميزان

80 نابوليتانا (ن)
صلصة طماطم، ثوم، أعشاب

95 بلمن روسي
اختيارك من: لحم بقري أو دجاج يقدم مع كريمة حامضة

150 لازانيا (م)
لحم وافيو بقري، جبن، شرائح اللازانيا

الشورية

70 طماطم (ن)
صوص الحبق، شنتي الطماطم

80 فطر بري (ن)
كريمة الكماة، زيت الكماة

75 الدجاج والنودلز
نودلز مع صفار البيض، مرقة الدجاج

75 العدس
قطع خبز ببيتا مقرمشة، مسحوق الكمون

105 البرش
مرق لحم بقري، بنجر، ملفوف، بطاطس، بصل،
الجزر، لحم بقر يقدم مع الكريمة الحامضة

كافيار غورميه هاوس

يقدم مع مقبلات وفطائر بليني

30g 50g 100g
295 475 925
430 700 1375
رويال أوسيترا
بيلوجا

سلطات

105 سيزر
خس صغير، لحم بقري مقعد، صلصة سيزر،
أنشوجة، صفار بيض معالج، جبنة بارميزان،
خبز محمص فتات الخبز
يمكن إضافة دجاج
يمكن إضافة روبيان (س)

120 نيسواز
شريحة تونة محمرة، زيتون كالاماتا، فاصوليا خضراء،
طماطم، بيض نصف مسلوق، بطاطس، أنشوجة بيضاء،
صوص خل مُعد في المطعم

125 بوراتا (ن) (م)
خس صغير، كريمة فستق، أعشاب مشكلة
طماطم، دبس السكر، زعتر

85 السلطة اليونانية (ن)
جبنة فيتا، زيتون كالاماتا، طماطم، خيار، بصل أحمر،
فلفل أحمر، تتبيلة الأعشاب

225 سلطة كركند الكندية (س)
أفوكادو، طماطم بلدي، موتزاريللا، صوص كوكتيل

130 سلطة كوب
خس أيسبرغ، دجاج مشوي، لحم بقري مقعد، أفوكادو،
فول مدمس، ذرة مشوية، طماطم كونفي، بيض بوري
صلصة لبن زبادي



(م) مكسرات (س) قشريات بحرية (ف) أطعمة نيئة (ن) نباتي (ن ص) نباتي صرف

(*) مصادر مستدامة (🌱) توصية الشيف (🥗) صحي (🍷) منتج محلي

يسعدنا أن نقدم لك معلومات مفصلة عن مسببات الحساسية فيما يتعلق بجميع الأطباق والمشروبات في قوائمنا. يرجى ملاحظة أن أطباقنا لا يتم إنتاجها في بيئة خالية تمامًا من مسببات الحساسية. جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل ٧٪ رسوم البلدية، و ٤٪ رسوم الخدمة و ٥٪ ضريبة القيمة المضافة.



الأطباق العالمية

البرجر والسندويتشات

تقدم جميع أنواع البرغر والسندويتشات مع اختيارك من البطاطا المقلية أو السلطة الخضراء.

195 **برجر لحم واغيو، يُقدم مع بطاطس ستيك مقلية بتوابل الكاجون**
خبز بريوش، قطعة لحم واغيو 100٪، جبنة إيمنتال ميزونا مع صلصة الليمون، بصل مكرمل صلصة برجر

130 **سلايدر واغيو**
لحم واغيو، خبز حليب ياباني، جبنة شيدر صلصة برجر، بصل مكرمل

125 **كروك موسيو مع الثوم المعمر، يُقدم مع بطاطس ستيك بتوابل الكاجون**
خبز بريوش محمص، لحم عجل، جبنة إيمنتال، ثوم معمر، صلصة بشاميل
40 إضافة صلصة بشاميل بالكماة

130 **كلوب ساندويتش**
صدر دجاج مشوي، بسطرمة لحم البقر، لحم ديك رومي مقعد خس، جبن شيدر أبيض، طماطم، بيض اختيارك من بين الخبز الأبيض أو البني

115 **شاورما دجاج**
دجاج متبل مشوي، خبز صاج، مخللات، ثومية

105 **برجر نباتي (ن ص)**
فطيرة برجر نباتية 100٪، خبز، خس، طماطم، أفوكادو، مايونيز تشيميتشوري

البيتزا

جميع أنواع البيتزا تُقدّم مع زيت الزيتون ورقائق الفلفل الحار.

100 **مارغريتا (ن)**
صلصة طماطم بومودورو، موزاريلا، بارميزان، ريحان

120 **جينوفيز (ن)**
طماطم بومودورو، موتزاريلا، جبن بارميزان، ريحان

120 **ديافولا**
طماطم بومودورو، سلامي، رقائق الفلفل الحار، موتزاريلا

180 **غامبيري (س)**
طماطم بومودورو، روبان مشوي، طماطم مجففة، أوراق الجرجير، موزاريلا



(م) مكسرات (س) قشريات بحرية (ت) أطعمة نيئة (ن) نباتي (ن ص) نباتي صرف

(🌱) مصادر مستدامة (🌿) توصية الشيف (🥗) صحي (🍷) منتجات محليا

يسعدنا أن نقدم لك معلومات مفصلة عن مسببات الحساسية فيما يتعلق بجميع الأطباق والمشروبات في قوائمنا. يرجى ملاحظة أن أطباقنا لا يتم إنتاجها في بيئة خالية تمامًا من مسببات الحساسية. جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل ٧٪ رسوم البلدية و ١٠٪ رسوم الخدمة و ٥٪ ضريبة القيمة المضافة.



الأطباق العالمية

أطباق مشوية أو مطهية على المقللة

360	ضلع لحم واغيو M-B V-1 (300 جم) أستراليا	210	روبيان نمر كبير (5 قطع) (س) تايلاند
300	شريحة لحم واغيو تندرليون 0-ع (200 جم) أستراليا	170	فيليه سمك القاروص المتوسطي تركيا
210	شرائح لحم ضأن (180 غرامًا) أستراليا	180	سلمون مشوي بالمقللة سوكوتاش مع فاصوليا بيضاء، صلصة سالسا فيردي
120	دجاج صغير مغذى على الذرة فرنسا	380 نصف، 690 كامل	طبق مأكولات بحرية مشوية (س) جراد البحر الكندي، روبيان النمر، سلمون، سمك القاروص، كالاماري، خضراوات مشوية مشكلة صلصة زبدة الليمون

مع اختيارك لصوص

عصارة اللحم بالزعر | صلصة الفطر بالكماة | صوص بيرنيز | صوص الزبدة الليمون

الأطباق الجانبية

50	خضراوات مشوية	50	بطاطا مقلية
50	فطر سوتيه	50	سلطة خضراء
50	بطاطا حلوة مقلية	50	أرز مطهو على البخار
50	بطاطا ستيك	50	سبانخ مقلية
		50	بطاطا مهروسة

اختيارات الشيف

125	ستراتشاتيللا بالخوخ (م ن) جين ستراتشاتيللا، خوخ، خس بيبي، جم، نعناع لوزة، لوز محمص وصلصة الأورجيات
150	ريزوتو ألا ميلانيزي مع أوسوبوكو ريزوتو بالزعفران، أوسوبوكو لحم العجل وجريمولاتا
40	باستيل دي ناتا فطيرة كاسترد تقليدية تُقدّم مع آيس كريم القهوة

(م) مكسرات (س) قشريات بحرية (ف) أطعمة نيئة (ن) نباتي (ن ص) نباتي صرف

(*) مصادر مستدامة (🌱) توصية الشيف (🥗) صحي (🌿) منتج محلي

يسعدنا أن نقدم لك معلومات مفصلة عن مسببات الحساسية فيما يتعلق بجميع الأطباق والمشروبات في قوائمنا. يرجى ملاحظة أن أطباقنا لا يتم إنتاجها في بيئة خالية تمامًا من مسببات الحساسية. جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل ٧٪ رسوم البلدية، و ١٠٪ رسوم الخدمة و ٥٪ ضريبة القيمة المضافة.



الأطباق الشرقية التقليدية

متاح من الساعة 11:00 إلى 00:00

مقبلات

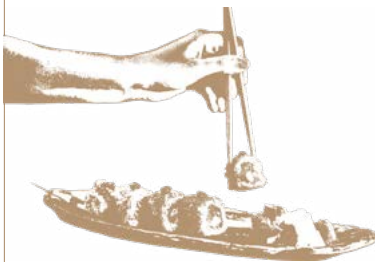
95	دجاج مقلي كوري دجاج مقلي بزبدة الحليب، صلصة كورية
45	إدامامي (ن) بملح البحر
	ديم سوم (1 قطع) يقدم مع صوص الصويا وصلصة الفاصوليا الحارة
85	دجاج سيو ماي
95	روبيان هار جاو (س)
65	دمبلينغ الخضار (ن)
85	متنوع (س)

نيغيري (قطعان)

	يقدم مع صلصة صويا السوشي المحضرة منزلياً، والزنجبيل المخلل، والواسابي
85	تونة زعانف زرقاء قليلة الدهن (ن) (معتمدة من مجلس الإشراف البحري)
55	سلمون (ن)
55	سمك القاروص (ن)
85	هاماتشي (ن)

ساشيمي (3 قطع)

	يقدم مع صلصة صويا السوشي المحضرة منزلياً، والزنجبيل المخلل، والواسابي
95	تونة زعانف زرقاء قليلة الدهن (معتمدة من مجلس الإشراف البحري)
75	سلمون (ن)
65	سمك القاروص (ن)
95	هاماتشي (ن)



(م) مكسرات (س) قشريات بحرية (ن) أطعمة نيئة (ن) نباتي (ن ص) نباتي صرف

(🌱) مصادر مستدامة (🐟) توصية الشيف (🍷) صحي (🍴) منتج محليا

يسعدنا أن نقدم لك معلومات مفصلة عن مسببات الحساسية فيما يتعلق بجميع الأطباق والمشروبات في قوائمنا. يرجى ملاحظة أن أطباقنا لا يتم إنتاجها في بيئة خالية تماماً من مسببات الحساسية. جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل ٧٪ رسوم البلدية و ١٠٪ رسوم الخدمة و ٥٪ ضريبة القيمة المضافة.

ماكي رولز (٨ قطع)

110	كاليفورنيا (س) كافيار توبيكو، خيار، أفوكادو
125	تونة حارة (ن) أفوكادو، كيمتشي، مايونيز حار
100	سلمون (ن) مخلل تاكوآن، خيار، صلصة يوزو كوشو، جلد السلمون المقرمش
110	روبيان تمبورا (س) تاماغو، هليون، مغطاة بصلصة تونكاتسو، بذور السمسم
75	خضروات مشكلة (ن ص) تشوكا واكامي، خيار، أفوكادو

طبق السوشي

360	طبق سوشي كبير (س) (ن) ماكي 16 قطعة، ساشيمي 9 قطع، نيغيري 6 قطع
-----	---

الشورية

75	شورية ميسو واكامي، توفو، بصل أخضر
185	لاكسا المأكولات البحرية السنغافورية (س) كاري جوز الهند المتبل، نودلز بيضاء توفو مقلي، براعم فاصوليا، بيض مسلووق

الأرز والنودلز

155	باد تاي جونج (س) (م) نودلز الأرز، روبان، براعم الفاصوليا، فول سوداني، صلصة التمر الهندي
90	الأرز المقلي على الطريقة الكانتونية (ن) أرز مقلي تقليدي بالبيض، خضروات موسمية يمكن إضافة دجاج يمكن إضافة روبان (س)
80	خضروات بالكاري الأخضر التايلندي مع أرز الياسمين معجون كاري أخضر بالأعشاب التايلندية مع كريم جوز الهند يمكن إضافة دجاج يمكن إضافة روبان (س)
95	نودلز مقلي بالخضروات نودلز طازجة مع خضروات آسيوية وصلصة القلي في المقلاة يمكن إضافة روبان (س) يمكن إضافة لحم بقر

الأطباق المحلية

الأطباق الرئيسية

مشاوي عربية مختلطة
لحم ضأن، فخذ دجاج، شريحة لحم أنجوس
تندرلوين، كفتة، خضروات موسمية، أرز بالزعفران،
صلصة ثوم

شيش طاووق
فخذ دجاج متبل بالزبادي، خضروات
موسمية مشوية، أرز بالزعفران، صلصة ثوم

المزة الباردة

طبق مزة باردة (م)
حمص، متبل، محمرة، بابا غنوج، سلطة فتوش.
يُقدم مع خبز عربي منزلي دافئ (3 قطع).

إذا رغبت في الاستمتاع بأي من الأصناف المذكورة أعلاه
بشكل منفصل، فكل صنف متوفر بسعر 60 درهمًا إماراتيًا
للقطعة.

طبق مزة ساخنة
كبة لحم ضأن، فطائر سبانخ، فلافل حمص
سمبوسك لحم ضأن، صلصة طحينة

إذا رغبت في الاستمتاع بأي من الأصناف المذكورة أعلاه على
حدة، كل صنف متوفر بسعر 65 درهمًا إماراتيًا للحصة

الأطباق الهندية اللذيذة

الأطباق الرئيسية

جميع الأطباق الرئيسية الهندية تُقدم مع التوابل المتنوعة
واختيارك من خبز النان أو الأرز البسمتي

دجاج بالزبدة على الفحم (م)
فخذ دجاج تندوري، مرق الكاجو، نكهة دخان الفحم

عدس دال تادكا الأصفر (ن)
كمون، طماطم

بالاك بانير (ن)
جبن قريش هندي، سبانخ، حلبة

كاري الخضار (ن)
مرق كاري جوز الهند

برياني

أرز بسمتي عطري، بهارات متنوعة
جمبري (س)
دجاج
خضار (ن)

175
160
125

(م) معسرات (س) قشريات بحرية (ي) أطعمة نباتية (ن) نباتي (ص) نباتي صرف

(🌱) مصادر مستدامة (🐟) توصية الشيف (🥗) صحي (🌾) منتج محلي

يسعدنا أن نقدم لك معلومات مفصلة عن مسببات الحساسية فيما يتعلق بجميع الأطباق والمشروبات في قوائمنا. يرجى ملاحظة أن أطباقنا لا يتم إنتاجها في بيئة خالية تمامًا من مسببات الحساسية. جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل ٧٪ رسوم البلدية، و ٤٪ رسوم الخدمة و 0٪ ضريبة القيمة المضافة.



الأطباق النباتية

أطباق صغيرة

الإفطار

- 95 طبق الإفطار النباتي (ن ص)
نقانق نباتية 100٪، أفوكادو، حمص، مخلل،
طبق سلطة صغير، خبز العجين المخمر المشوي
- 80 توسن الأفوكادو (ن ص) (م)
الأفوكادو، العجين المخمر المحمص
صلصة روميسكو، جواكامولي
- 85 وعاء أساي (ن ص)
جوز الهند، شراب الأغاف، جرانولا، توت بري، موز،
مانجو، توت العليق

- 45 إدامامي (ن ص)
بملح البحر أو بزبدة كيمتشي
- 50 خضروات خضراء مطهية على البخار (ن ص) (م)
خضروات موسمية مشكّلة مع ملح مالدون

حلوى نباتية

- 55 بودينج التوت المشكل (ن ص)
بودينج الشيا مع حليب جوز الهند والتوت الطازج



الأطباق الرئيسية

- 105 برجر نباتي (ن ص)
برجر نباتي 100٪، خبز فوكاشيا، خس، طماطم، أفوكادو،
مايونيز تشيميتشوري نباتي
- 80 أرابياتا (ن ص)
طماطم داتيرينو، رقائق الفلفل الحار، فلفل إسبيلت
اختر نوع المعكرونة: بيني أو سباغيتي

(م) مكسرات (س) قشريات بحرية (ب) أطعمة نيئة (ن) نباتي (ن ص) نباتي صرف
(ع) مصادر مستدامة (د) توصية الشيف (ز) صحي (ح) منتج محليا

يسعدنا أن نقدم لك معلومات مفصلة عن مسيبت الحساسية فيما يتعلق بجميع الأطباق والمشروبات في قوائمنا. يرجى ملاحظة أن أطباقنا لا يتم إنتاجها في بيئة خالية
تمامًا من مسيبت الحساسية. جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل ٧٪ رسوم البلدية و ١٠٪ رسوم الخدمة و ٥٪ ضريبة القيمة المضافة.



الحلويات

75	كعكة اليوم (م) كعكة اليوم المختارة من قبل متجر ماندارين كيك
220	تشيز كيك بالكافيار (م) فتات اللوز والبندق، تشيز كيك نيويورك المخبوز، كافيار أوسيترا
70	بقلاوة (م) بقلاوة تركية مع آيس كريم بالفانيليا
75	تيراميسو (م) كريمة ماسكاربوني، شراب قهوة، بسكويت ومسحوق كاكاو
65	بافلوف ميرينغ، كومبوت التوت المشكل، كريمة الفانيليا، سوربيه التوت المشكل
80	فوندان الشوكولاتة (م) شكولاتة فالرونا جواناجا، آيس كريم بالفانيليا
75	كريم بروليه بالفانيليا خليط كريم بروليه مع فانيليا مدغشقر
75	أم علي (م) معجنات باق باستري مخبوزة، حليب مع ماء الورد، فستق
60	تشكيلة من الآيس كريم والسوربيه (كرتان) (م) الشربات: مانجو، فاكهة الباشن فروت، بطيخ، ليمون، ماندرين آيس كريم: فانيليا، فراولة، شوكولاتة داكنة، فستق، جوز الهند، كراميل



(م) معسرات (س) قشريات بحرية (ب) أطعمة نباتية (ن) نباتي (ن ص) نباتي صرف

(*) مصادر مستدامة (ب) توصية الشيف (ص) صحي (ن) منتج محلي

يسعدنا أن نقدم لك معلومات مفصلة عن مسببات الحساسية فيما يتعلق بجميع الأطباق والمشروبات في قوائمنا. يرجى ملاحظة أن أطباقنا لا يتم إنتاجها في بيئة خالية تماماً من مسببات الحساسية. جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل ٧٪ رسوم البلدية، و ١٪ رسوم الخدمة و ٥٪ ضريبة القيمة المضافة.



ليتل نومادز

قائمة طعام الأطفال

الأطباق الرئيسية

65	صدر دجاج مشوي اختيارك من البطاطا المقلية، بطاطا مهروسة، خضروات
55	بيتزا مارجرىتا (ن) طماطم بومودورو، موزاريلا، بارميزان، ريحان
55	الباستا - اختيارك من بيني أو السباغيتي طماطم، ألفريدو، بولونيز
75	برجر لحم البقر المشوي جبن شيدر، خس، طماطم، بطاطا مقلية
75	سلمون اسكتلندي مطهو على البخار اختيارك من البطاطا المقلية، بطاطا مهروسة، خضروات
70	كفتة ضأن مشوية أرز بالزعفران، صلصة الطحينة
65	دجاج كوتليت فطائر الدجاج المفروم اختيارك من البطاطا المهروسة أو الحنطة السوداء بالزبدة

الحلويات

50	بان كيك الموز (م) زبدة الفستق، شرائح الموز، معجون البندق
50	براونيز الشوكولاتة الساخنة (م) أيس كريم الفانيليا، صوص الشوكولاتة
50	سبليت الموز (ن) كريمة مخفوقة، صوص الشوكولاتة، توت
50	تشكيلة الآيس كريم المثلجات (3 كرات) الشربات: مانجو، فاكهة الباشن فروت، بطيخ، ليمون أيس كريم: فانيليا، فراولة، شوكولاتة داكنة، فستق جوز الهند، كراميل
50	طبق بطيخ

أطباق صغيرة

45	كروديت الخضروات (ن ص) جزر، كرفس، خيار، جواكامولي، حمص
50	سلطة أوراق مشكلة (ن) خيار، طماطم، خبز محمص، تتبيلة الحمضيات
65	ناجتس الدجاج بطاطا مقلية
65	فیش أند شيبس بطاطا مقلية، صلصة التارتار
55	سندويتش جبن مشوي (ن) بطاطا مقلية

الشورية

55	طماطم (ن ص) شورية طماطم، زيت زيتون بكر ممتاز
55	شورية الدجاج والنودلز مرق الدجاج الصافي، نودلز البيض

(م) مكسرات (س) قشريات بحرية (ب) أطعمة نيئة (ن) نباتي (ن ص) نباتي صرف

(*) مصادر مستدامة (ب) توصية الشيف (ص) صحي (ب) منتج محليا

يسعدنا أن نقدم لك معلومات مفصلة عن مسببات الحساسية فيما يتعلق بجميع الأطباق والمشروبات في قوائمنا. يرجى ملاحظة أن أطباقنا لا يتم إنتاجها في بيئة خالية تمامًا من مسببات الحساسية. جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل ٧٪ رسوم البلدية و ١٠٪ رسوم الخدمة و ٥٪ ضريبة القيمة المضافة.



صندوق بينتو نيتسو

قائمة الإفطار متوفرة من الساعة 18:30 إلى 23:00

صندوق بينتو للأطفال 250

أرز مقلي بالببيض أرز مقلي بالببيض، بصل أخضر	كاكي اغي خضار مايونيز اليوزو
لغاتف ماكلي بالخيار والأفوكادو كافيار أوسيترا	سلمون ترياكلي مشوي بروكوليني مشوي مع صلصة وافو

علبة بينتو سمك القاروص التشيلي 450

سانشيمي تشو تورو (نيه) تفاح أخضر، كرفس، سبانخ، زنجبيل	جيزوا لحم واغيو فطر شيتاكي، ملفوف، صلصة بونزو
سلطة الطماطم اليابانية (ن) خيار، كراث، صلصة الشيسو	قاروص بحر تشيلي بالميسو الحار بصل أخضر، فلفل أحمر مخلل
بادنجان (ن) ميسو حلو، بوبو أرا ري، رقائق البونيتو	أرز مقلي ياباني خضار مشككة، فلفل توبانجان، بيض، بصل أخضر، نوري

صندوق بينتو السوشي 500

سلطة السلطعون مايونيز يوزو كوشو، نودلز مقرمشة	رول ناروتو بالهامور الأصفر والخيار صلصة بونزو بالزنجبيل، كاتانيغي مقرمش
تشكيلة سانشيمي (نيه) زنجبيل مخلل، واسابي	واغيو ماكلي رول فطر شيتاكي، جزر، صلصة ترياكلي
تشكيلة نيجيري فاخرة (5 قطع) (نيه) نيجيري من أسماك نيئة مختارة	سانشيمي شيما آجي (نيه) خضار على طريقة وافو، صلصة بونزو

صندوق واغيو بينتو 550

تاتاكلي تونة واراياكي (نيه) فلفل أحمر مخلل، رقائق الثوم، صلصة بونزو	بروكوليني مشوي (ن) صلصة وافو، سمسم محمص
سلطة الأعشاب البحرية (ن) كمثرى ناشي، نوري مقرمش، صلصة السمسم	أضلاع واغيو قصيرة تغليز صويا حلو، كيمنتشي، سمسم
دجاج مقلي كوري صلصة حارة وحامضة، سمسم	أرز مقلي ياباني خضار مشككة، فلفل توبانجان، بيض، بصل أخضر، نوري

(م) مكسرات (س) قشريات بحرية (نيه) أطعمة نيئة (ن) نباتي (ن ص) نباتي صرف

(🌱) مصادر مستدامة (🌿) توصية الشيف (🥗) صحي (🍵) منتج محلي

يسعدنا أن نقدم لك معلومات مفصلة عن مسببات الحساسية فيما يتعلق بجميع الأطباق والمشروبات في قوائمنا. يرجى ملاحظة أن أطباقنا لا يتم إنتاجها في بيئة خالية تمامًا من مسببات الحساسية. جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل ٧٪ رسوم البلدية، و ٤٪ رسوم الخدمة و 0٪ ضريبة القيمة المضافة.



ВОСХИТИТЕЛЬНОЕ УТРО

А-ЛЯ КАРТ МЕНЮ

ДЕСЕРТЫ

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

НАПИТКИ

СИГАРЫ



Восхитительное Утро



Восхитительное Утро

Завтрак по Сет-Меню Доступен с 5:00 до 12:00

Завтрак «Мандарин» 195

Два Яйца Кур Свободного Выгула
Приготовленные на Ваш Вкус

Гарниры: Куриные Сосиски, Бекон из Говядины
Картофельные Драники, Томаты сливовидные
на гриле

Ассорти Хлеба и Выпечки
от Нашего Профессионального Пекаря

Греческий Йогурт
Свежие Сезонные Ягоды

Полезный Завтрак 195

🍞 Хлеб на Ваш выбор
Хлеб на Закваске, Ржаной Хлеб
Цельнозерновой Хлеб

Утренний Боул
Сосиски на 100%-й Растительной Основе, Салат
из Авокадо и Томатов, Крюдите из Овощей, Сыр
Фета, Яйцо Всмятку

Домашние Мюсли Бирхер (N)
Ассорти из Сезонных Ягод, Сухофрукты и
Орехи

Асаи Боул (VG)
Кокос, Сироп Агавы, Гранола, Черника
Банан, Манго, Малина

Арабский Завтрак 195

Домашняя Арабская Лепешка

Шакшука в Левантийском Стиле

Фул Медамес

Ассорти Холодных Арабских Меззе
Хумус, Лабне, Фалафель из Нута
Свежие Овощные Палочки

Входит во все наборы для завтрака

Сезонные Фрукты

Свежевыжатый Сок
На Ваш Выбор

Апельсин, Арбуз, Манго, Зелёное Яблоко, Ананас, Грейпфрут, Морковь

Горячий Напиток на Ваш Выбор

Свежесваренный Кофе, Чай, Горячий Шоколад, Свежее Молоко

(N) Орехи (R) Сырые блюда (S) Морепродукты (V) Вегетарианские блюда (VG) Веганские блюда

(🌱) Устойчиво добыто (👨‍🍳) Рекомендация шеф-повара (🍷) Полезно (🏡) Местное производство



Мы будем рады предоставить Вам подробную информацию об аллергиях относительно всех блюд и напитков в нашем меню. Пожалуйста, обратите внимание, что наши блюда не производятся в полностью свободной от аллергенов среде. Все цены указаны в дирхамах ОАЭ и включают 7% муниципальных сборов, 10% сервисных сборов и 5% налога на добавленную стоимость.

Завтрак

Доступно с 5:00 до 18:00

🍳 Яйца

Все блюда из яиц подаются с жареными помидорами, цуккини и спаржей.

Два Пастеризованных Яйца 85
Приготовленные по Вашему Вкусу
Скрамбл | Пашот | Вареные
Жареные | Омлет

Тост с Авокадо (VG)(N) 80
Авокадо, Поджаренный Хлеб на Закваске
Соус Ромеско, Гуакамоле
Добавить: Яйцо Пашот 20

Яйца Бенедикт
Английские Маффины, Голландский Соус
Классические | Пастрами из Говядины 95
Королевские | Шотландский Копченый Лосось 95

Хлопья и Молочные Блюда

Цельнозерновая Овсяная Каша (V) 65
Готовится на Молоке или Воде на Ваш выбор

🌱 Домашние Мюсли Бирхер (V) (N) 65
Ассорти из Сезонных Ягод, Сухофрукты и Орехи

Хлопья на Завтрак (V) 65
Кукурузные Хлопья, Хлопья «Rice Crispies»
Хлопья «Coco Pops», Хлопья «All Bran»

Сырная Тарелка (V) (N) 125
Ассортимент Сыров со Всего Мира
Разнообразные Добавки, Сухофрукты
Виноград, Орехи

Йогурт (V) 70
Ассорти из Сезонных Ягод, Запечёная Гранола
Йогурт на выбор: Классический | Обезжиренный
Греческий | На Растительной Основе

Вокруг Света

Левантийская Шакшука (V) 90
Яйцо Всмятку, Запечённый Перец, Томат
Арабские Лепёшки с Тмином

Фул медамес (V) 70
Арабская Лепёшка

🌱 Веганский Утренний Боул (VG) 95
Колбаска на 100%-й Растительной Основе
Авокадо, Мини-Салат, Хумус из Нута
Тост из Хлеба на Закваске

Хлеб и Тосты

Хлебная Корзина (V) (N) 65
Ассорти Хлеба и Выпечки от Нашего
Мастера - Пекаря

Гарниры

Тушеная Фасоль 40

🌱 Копченый Лосось 65

Бекон из Говядины (5 шт.) 55

Бекон из Индейки (5 шт.) 55

Нарезка из Авокадо (1 шт.) 45

Куриные Сосиски (5 шт.) 55

Картофельные драники (5 шт.) 50

Завтрак

Сладкое Утро

Вафли (V) (N)	85
Карамелизированные Бананы, Орехи Пекан Шоколадный Соус	
Асаи Боул (VG)	85
Кокос, Сироп Агавы, Гранола, Голубика Банан, Манго, Малина	
Французский Тост (V)	85
Компот из Сезонных Фруктов	
Блины Креп (V) (N)	85
Шоколад Джандуйя, Фундук	
Ассорти Сезонных Фруктов (VG)	95
Оладьи на Пахте (V)	85
Свежая Голубика, Кленовый Сироп	

☕ Кофе

Эспрессо	45 / 50
Одинарный / Двойной	
Американо	45
Капучино	50
Кофе Латте	50
Раф	50
Эспрессо, Сливки, Ванильный Сироп	
Макиато	50
Кофе Мокко	50
Горячий Шоколад	50

☕ Чай 50

Чёрный Чай	Зеленый чай	55
Эрл Грей	Ромашковый чай	
Жасминовый чай	Матча Чай/Латте	
Мятный чай		

Свежевыжатые Соки

Зелёный Детокс (VG)	45
Зелёное Яблоко, Сельдерей, Шпинат, Имбирь	
Освежающий Напиток с Мятай и Базиликом (VG)	50
Базилик, Мята, Лимон, Огурец	
Рэд Буст (VG)	50
Яблоко, Морковь, Лимон, Свекла, Гранат	
Смузи	
Зелёное Наслаждение (VG)	50
Матча Порошок, Овсяное Молоко, Авокадо, Банан Сироп Агавы	
Энерджи Бустер (V) (N)	50
Авокадо, Финики, Миндаль, Кешью, Свежее Молоко, Мёд	
Кремовая Колада (V)	50
Кокосовое Молоко, Греческий Йогурт, Кусочки Ананаса, Семена Chia, Мёд	

Электролитные Напитки

Личи Блесс Спарклер (VG)	65
Пакетик Личи, Кокосовая Вода, Сок Белого Винограда, Газированная Вода.	
Бузинно-Цитрусовый Освежитель (VG)	65
Пакетик Бузины, Апельсиновый Сок, Клюквенный Сок, Тоник.	
Гималайский Лаймовый Мохито Твист (V)	65
Пакетик Гималайского Лайма, Газированная Вода, Мята, Лайм, Мёд.	



(N) Орехи (R) Сырые блюда (S) Морепродукты (V) Вегетарианские блюда (VG) Веганские блюда
(☞) Устойчиво добыто (👨🍳) Рекомендация шеф-повара (🌱) Полезно (🏡) Местное производство



Мы будем рады предоставить Вам подробную информацию об аллергиях относительно всех блюд и напитков в нашем меню.
Пожалуйста, обратите внимание, что наши блюда не производятся в полностью свободной от аллергенов среде. Все цены указаны в
дирхамах ОАЭ и включают 7% муниципальных сборов, 10% сервисных сборов и 5% налога на добавленную стоимость.

А-ля Карт Меню

Международная Кухня

Восточное Наследие

Национальная Кухня

Индийская Кухня

Веганское Меню



А-ля Карт - Международная кухня

Деликатесная Икра

Подается с Кондиментами и Блинами

	30g	50g	100g
Royal Oscietra	295	475	925
Белуга	430	700	1375

Салаты


Цезарь	105
Салат Бэби Джем, Говяжий Бекон, Заправка Цезарь	
Анчоус, Сушёный Желток Яйца, Пармезан	
Поджаренные Хлебные Крошки	
Добавить Курицу	15
Добавить Креветки (S)	25

Нисуаз	120
Обжаренное Филе Тунца, Оливки «Каламата»	
Французская Фасоль, Томаты, Яйцо Всытку	
Картофель, Белые Анчоусы, Винегретная Заправка	

Буррата (V) (N)	125
Салат Бэби Джем, Крем из Фисташек, Смешанные	
Травы Помидор, Меласса, Затар	

Греческий (V)	75
Сыр Фета, Оливки «Каламата», Томаты, Огурцы	
Красный Лук, Стручковый Перец, Заправка из Трав	

Салат с Канадским Лобстером (S)	210
Авокадо, Томаты, Моцарелла, Коктейльный	
Заправка	

 Салат Кобб	130
Салат Айсберг, Курица Гриль, Говяжий Бекон, Авокадо	
Фава, Жареная Кукуруза, Конфи из Помидоров, Яйцо	
Молле, Заправка из Масла и Молока	

Паста

Паста в Ассортименте

Пенне | Тальятелле | Спагетти

Паста с Морепродуктами (S)	205
Креветки, Кальмары, Моллюски, Мидии	
Лимонное Масло	

Болоньезе	120
Рагу из говядины Вагю с овощами и пармезаном	

Аррабиата (V)	80
Томаты Черри, Хлопья Чили, Копченая Паприка	

Альфредо (V)	85
Сливочный Соус, Пармезан	

Наполетана (V)	80
Томатный Соус, Чеснок, Травы	

Русские Пельмени	95
Выбор: Говядина или Курица	
Подаются со Сметаной, Куриным Супом	

Лазанья (N)	150
Рагу из Говядины, Сыр, Листы Лазаньи	

Супы

Томатный Суп (V) (N)	70
Песто, Томатный Чатни	

Грибной Суп (V)	80
Трюфельный Крем, Трюфельное Масло	

Куриный Суп с Лапшой	75
Яичная Лапша, Куриный Бульон	

Чечевичный Суп	75
Тертый Лаваш с Крутонами и Порошок Тмина	

Борщ	105
Говяжий Бульон, Свёкла, Капуста, Картофель, Лук	
Говяжьи Щёчки Подаются со Сметаной	



(N) Орехи (R) Сырые блюда (S) Морепродукты (V) Вегетарианские блюда (VG) Веганские блюда

(🌿) Устойчиво добыто (👨🍳) Рекомендация шеф-повара (👉) Полезно (🏡) Местное производство

Мы будем рады предоставить Вам подробную информацию об аллергиях относительно всех блюд и напитков в нашем меню. Пожалуйста, обратите внимание, что наши блюда не производятся в полностью свободной от аллергенов среде. Все цены указаны в дирхамах ОАЭ и включают 7% муниципальных сборов, 10% сервисных сборов и 5% налога на добавленную стоимость.

А-ля Карт - Международная кухня

Бургеры и Сэндвичи

Все Бургеры и Сэндвичи подаются с Картофелем Фри или Зелёным Салатом на Ваш выбор

Бургер с Говядиной Вагю 195
Булочка Бриошь, Котлета из 100% Говядины Вагю
Сыр Эмменталь, Мизуна с Лимонной Заправкой
Карамелизированный Лук, Соус для Бургера

Мини-Бургер с Говядиной Вагю 130
Говядина Вагю, Молочная Японская Булочка, Сыр Чеддер, Соус Для Бургера, Карамелизированный Лук

Крок-Месье с Зелёным Луком (Бутерброд-Запеканка) Подаётся С Картофелем Фри С Приправой Каджун 125
Поджаренный Хлеб Бриошь, Телячья Ветчина, Сыр Эмменталь, Лук-Зелень, Соус Бешамель
Добавить Трюфельный Соус Бешамель 40

Клаб Сэндвич 130
Куриная Грудка на Гриле, Ветчина из Индейки
Пастроми из Говядины, Яйцо, Листья Салата
Помидоры, Белый Сыр Чеддер
На Ваш Выбор Тост из Белого или Ржанного Хлеба

Куриная Шаурма 115
Курица на Гриле со Специями, Хлеб Садж
Соленья, Чесночный Соус

Веганский Бургер (VG) 105
100% Растительная Котлета, Булочка, Салат
Помидор, Авокадо, Майонез Чимичурри

Пицца

Пицца подаются с Оливковым Маслом и Хлопьями Чили

Маргарита (V) 100
Томаты, Моцарелла, Пармезан, Базилик

Дженевезе (V) 120
Моцарелла, Буррата, Пармезан, Конфи из Помидоров Базилик, Песто

Диавола 120
Томаты, Саями, Хлопья Чили, Моцарелла

Гамбери (S) 180
Соус Помодоро, Жареная Креветка
Вяленые Помидоры, Листья Рукколы, Моцарелла



(N) Орехи (R) Сырые блюда (S) Морепродукты (V) Вегетарианские блюда (VG) Веганские блюда
(☞) Устойчиво добыто (👨🍳) Рекомендация шеф-повара (🍷) Полезно (🌱) Местное производство



Мы будем рады предоставить Вам подробную информацию об аллергенах относительно всех блюд и напитков в нашем меню. Пожалуйста, обратите внимание, что наши блюда не производятся в полностью свободной от аллергенов среде. Все цены указаны в дирхамах ОАЭ и включают 7% муниципальных сборов, 10% сервисных сборов и 5% налога на добавленную стоимость.

А-ля Карт - Международная Кухня			
На Гриле или Обжаренный на Сковороде			
Рибай Из Говядины Вагю MB 6-7 (300 Гр) Австралия	360	Большие Тигровые Креветки (5 шт) (S) Тайланд	210
Стейк Тендерлойн Вагю MB 4-5 (200 г) Австралия	300	Филе Средиземноморского Сибаса Турция	170
Бараны Отбивные (180 Гр) Австралия	210	🍷 Обжаренный на Сковороде Лосось (5 шт) (S) Суккоташ из Белой Фасоли, Сальса Верде	180
Цыплёнок Кукурузного Откорма Франция	120	🍷 Ассорти Морепродуктов На Гриле (S) Канадский Лобстер, Креветки Тигровые, Лосось, Морской Окунь Кальмары, Ассорти Овощей на Гриле Лимонно-Масляный Соус	Половина 380 Полный 690
Один соус на Ваш выбор			
Соус из Говядины с Тимьяном Трюфельно-Грибной Соус Беарнский Соус Лимонно-Масляный Соус			

Гарниры			
Картофель Фри	50	🍷 Овощи на Гриле	50
Зеленый Салат	50	Пассерованные Грибы	50
Вареный Рис	50	Сладкий Картофель Фри	50
Пассерованный Шпинат	50	Стейк Фри	50
Картофельное Пюре	50		

Выбор шефа			
Персиковая Страчателла (N,V) Сыр Страчателла, Персик, Бейби Джем, Мята Вербена, Поджаренный Миндаль, и Заправка Оржато	125	Пастель Де Ната Традиционный Заварной Пирог с Кофейным Мороженым	40
Ризотто Оссобуко По-Милански Шафрановое Ризотто, Телятина Оссобуко И Гремолата	150		
(N) Орехи (R) Сырые блюда (S) Морепродукты (V) Вегетарианские блюда (VG) Веганские блюда (🌱) Устойчиво добыто (👨🍳) Рекомендация шеф-повара (🍷) Полезно (🍷) Местное производство			
Мы будем рады предоставить Вам подробную информацию об аллергиях относительно всех блюд и напитков в нашем меню. Пожалуйста, обратите внимание, что наши блюда не производятся в полностью свободной от аллергенов среде. Все цены указаны в дирхамах ОАЭ и включают 7% муниципальных сборов, 10% сервисных сборов и 5% налога на добавленную стоимость.			

А-ля Карт - Восточное Наследие

Закуски

Жареная Курица по Корейски 95
Жареная Курица в Пахте, Корейский Соус

Эдамамэ (V) 45
Морская Соль или Масло Кимчи

Дим Сам (6 Шт)
Подаётся с Соевым Соусом и Фасолево-Чилийским Соусом

С Курицей 85

С Креветками (S) 95

С Овощами (V) 65

Ассорти (S) 85

Нигири (2 шт)

Подаётся с Домашним Соевым Соусом для Суши
Маринованным Имбирём и Васаби

Постный Тунец Блюфин (R) 85
(MSC Сертифицированный)

Лосось (R) 55

Сибас (R) 55

Хамачи (R) 85

Сашими (3 шт)

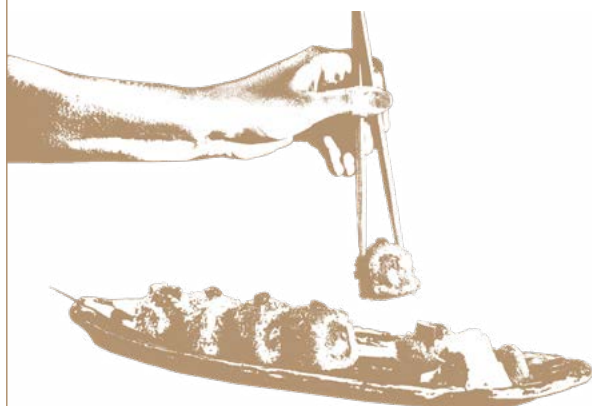
Подаётся с Домашним Соевым Соусом для Суши
Маринованным Имбирём и Васаби

Постный Тунец Блюфин (R) 95
(MSC Сертифицированный)

Лосось (R) 75

Сибас (R) 65

Хамачи (R) 95



Маки Роллы

Калифорния (S) 110
Тобико, Огурец, Авокадо

Острый Тунец (R) 125
Авокадо, Кимчи, Острый Майонез

Лосось (R) 110
Такуан, Огурец, Юдзу, Шкурка Лосося

Креветки Темпура (S) 110
Тамаго, Спаржа, Острый Майонез, Хлопья
Темпура, Кунжутные Семена

Овощной Микс (VG) 75
Огурец, Авокадо, Маринованная Морковь,
Маринованная Редька

Ассорти Суши

Большое Ассорти Суши (S) (R) 360
Маки 16 шт, Сашими 9 шт, Нигири 6 шт

Супы

Мисо 75
Вакамэ, Тофу, Зелёный Лук

**Сингапурская Лакса с
Морепродуктами (S)** 185
Пряный Кокосовый Карри, Белая Лапша
Жареный Тофу, Ростки Фасоли, Варёное Яйцо

Рис и Лапша

Пад Тай Кунг (S) (N) 155
Рисовая Лапша, Креветки, Ростки Бобов
Арахис, Тамариндовый Соус

Жареный Рис в Кантонском Стиле (V) 90
Традиционный Жареный Рис с Яйцом
Сезонные Овощи

Добавить Курицу 15

Добавить Креветки (S) 25

**Тайский Зеленый Карри с Овощами и
Жасминовым Рисом** 80

Тайская Паста Карри с Травками и Кокосовыми
Сливками

Добавить Курицу 15

Добавить Креветки (S) 25

Жареная Лапша с Овощами 95

Свежая Лапша с Азиатскими Овощами и
Соусом Вок

Добавить Креветки (S) 25

Добавить Говядину 35

(N) Орехи (R) Сырые блюда (S) Морепродукты (V) Вегетарианские блюда (VG) Веганские блюда

(🐟) Устойчиво добыто (👨🍳) Рекомендация шеф-повара (🌱) Полезно (🇷🇺) Местное производство



Мы будем рады предоставить Вам подробную информацию об аллергенах относительно всех блюд и напитков в нашем меню.
Пожалуйста, обратите внимание, что наши блюда не производятся в полностью свободной от аллергенов среде. Все цены указаны в
дирхамах ОАЭ и включают 7% муниципальных сборов, 10% сервисных сборов и 5% налога на добавленную стоимость.

А-ля Карт- Национальная Кухня

Холодное Меzze (N)

Тарелка Холодных Меzze 115
Хумус, Муттабель, Мухаммара, Баба Гануш
Салат Фаттуш. Подаётся с Тёплым Домашним
Арабским Хлебом (3 шт)

*Если вы хотите насладиться любым из
вышеуказанных блюд отдельно, каждое блюдо
доступно за 60 AED за порцию.*

Тарелка Горячих Меzze 120
Киббе из Баранины, Фатайер со Шпинатом
Фалафель из Нута, Самбусек с Бараниной, Соус
Тахина

*Если вы хотите насладиться любым из
вышеуказанных блюд отдельно, каждое блюдо
доступно за 65 AED за порцию.*

Основные Блюда

 **Арабский Гриль Микс** 420
Баранина, Куриные Бедро, Ангус Тендерлойн
Кефта, Сезонные Овощи, Рис с Вермишелью

Шиш Таук 155
Куриное Бедро Маринованное в Йогурте
Жареные Сезонные Овощи, Шафрановый Рис

А-ля Карт - Индийская Кухня

Основные Блюда

*Все основные блюда индийской кухни
сервируются с традиционными кондimentами
и на ваш выбор - наан или рис басмати.*

Баттер Чикен (N) 140
Куриное Бедро Тандури, Соус из Орехов Кешью

Жёлтый Дал Тадка (V) 90
Зира, Помидоры

Палак Панир (V) 105
Индийский Творог, Шпинат, Пажитник

 **Овощное Карри (V)** 100
Кокосовый Карри-Соус

Бирьяни

Ароматный Рис Басмати, Ассорти из Кондimentов

Креветка (S) 175

Курица 160

Овощи (V) 125

(N) Орехи (R) Сырые блюда (S) Морепродукты (V) Вегетарианские блюда (VG) Веганские блюда
(🌱) Устойчиво добыто (👨‍🍳) Рекомендация шеф-повара (ℹ️) Полезно (🇦🇪) Местное производство



Мы будем рады предоставить Вам подробную информацию об аллергенах относительно всех блюд и напитков в нашем меню.
Пожалуйста, обратите внимание, что наши блюда не производятся в полностью свободной от аллергенов среде. Все цены указаны в
дирхамах ОАЭ и включают 7% муниципальных сборов, 10% сервисных сборов и 5% налога на добавленную стоимость.

А-ля Карт - Веганское Меню

Завтрак

Веганский Утренний Боул (VG) 95
Сосиски на 100%-й Растительной Основе
Авокадо, Салат, Хумус из Нута, Тост из Хлеба на Закваске

Тост с Авокадо (N) (VG) 80
Авокадо, Поджаренный Хлеб на Закваске
Соус Ромеско, Гуакамоле

Асаи Боул (VG) 85
Кокос, Сироп Агавы, Гранола, Голубика
Банан, Манго, Малина

Веганский Десерт

Чиа-Пудинг Ягодный Микс (VG) 55
Чиа-Пудинг с Кокосовым Молоком и Свежими Ягодами

Закуски

Эдамамэ (VG) 45
Морская Соль

Зеленые Овощи на Пару (VG) 45
Микс Сезонных Овощей с Малдонской Солью



Основные Блюда

Веганский Бургер (VG) 105
100% Растительная Котлета, Булочка, Салат, Помидор, Авокадо, Майонез Чимичурри

Арабиата (VG) 80
Томаты Даттерино, Хлопья Чили, Эспелетский перец
Ваш Выбор Пасты: Пенне или Спагетти

(N) Орехи (R) Сырые блюда (S) Морепродукты (V) Вегетарианские блюда (VG) Веганские блюда
(☞) Устойчиво добыто (👨🍳) Рекомендация шеф-повара (🌱) Полезно (🇺🇸) Местное производство



Мы будем рады предоставить Вам подробную информацию об аллергенах относительно всех блюд и напитков в нашем меню. Пожалуйста, обратите внимание, что наши блюда не производятся в полностью свободной от аллергенов среде. Все цены указаны в дирхамах ОАЭ и включают 7% муниципальных сборов, 10% сервисных сборов и 5% налога на добавленную стоимость.

Десерты

Торт Дня (N) Определённый Торт Дня по Выбору Кондитерской Mandarin	75
Чизкейк с Икрой (N) Крошка из Миндаля и Фундука, Запечённый Нью-Йоркский Чизкейк, Икра Осетра	220
Баклава (N) Турецкая Баклава с Ванильным Мороженым	70
Тирамису (N) Крем Маскарпоне, Кофейный Сироп, Бисквит и Какао-Порошок	75
Павлова Безе, Компот Из Смеси Ягод, Ванильный Крем, Сорбет Из Смеси Ягод	65
Шоколадный Фондан (N) Шоколад Вальрона Гуанаха, Ванильное Мороженое	80
Ванильный Крем Брюле Мадагаскарская Ваниль	75
Ум Али (N) Запечённое Слоеное Тесто, Молоко с Добавлением Розовой Воды, Фисташки	75
Мороженое и Фруктовый Лёд (2 Шарика) Сорбет: Манго, Маракуйя, Арбуз, Лимон, Мандарин Мороженое: Ванильное, Клубничное, Темный Шоколад, Фисташковое, Кокосовое, Карамельное	60



(N) Орехи (R) Сырые блюда (S) Морепродукты (V) Вегетарианские блюда (VG) Веганские блюда
(♻️) Устойчиво добыто (👨🍳) Рекомендация шеф-повара (🌿) Полезно (🇷🇺) Местное производство



Мы будем рады предоставить Вам подробную информацию об аллергенах относительно всех блюд и напитков в нашем меню. Пожалуйста, обратите внимание, что наши блюда не производятся в полностью свободной от аллергенов среде. Все цены указаны в дирхамах ОАЭ и включают 7% муниципальных сборов, 10% сервисных сборов и 5% налога на добавленную стоимость.

Литл Номадс

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Закуски

Овощной Крюдите (VG)	45
Морковь, Сельдерей, Огурцы, Гуакамоле, Хумус из Нута	
Салат Листовой Микс (V)	50
Огурцы, Томаты, Сухарики, Цитрусовая Заправка	
Куриные Наггетсы	65
Картофель Фри	
Фиш энд Чипс	65
Картофель Фри, Соус Тартар	
Сэндвич с Запечённым Сыром (V)	55
Картофель Фри	

Супы

Томатный (VG)	55
Томатный Суп, Оливковое Масло	
Куриный Суп с Лапшой	55
Прозрачный Куриный Бульон, Яичная Лапша	

Основные Блюда

Куриная Грудка на Гриле	65
Гарнир на Ваш Выбор: Картофель Фри Картофельное Пюре, Овощи	
Пицца Маргарита (V)	55
Томаты, Моцарелла, Пармезан, Базилик	
Паста – На Выбор Пенне или Спагетти	55
Томатная Альфредо Болоньезе	
Бургер из Говядины на Гриле	75
Сыр Чеддер, Листья Салата, Томат, Картофель Фри	
Шотландский Лосось на Пару	75
На Выбор: Картофель Фри, Картофельное Пюре Овощи	
Кofta из Баранины на Гриле	70
Шафрановый Рис, Соус Тахини	
Куриные Котлеты	65
Котлеты из Куриного Фарша Гарнир на Выбор: Картофельное Пюре, Гречка с Маслом	

Сладости

Оладьи с Бананом (N)	50
Арахисовое Масло, Нарезанные Бананы, Ореховая Паста	
Тёплый Шоколадный Брауни (N)	50
Ванильное Мороженое, Шоколадный Соус	
Банановый Сплит (V)	50
Взбитые Сливки, Шоколадный Соус, Ягоды	
Мороженое и Фруктовый Лёд	50
Сорбет: Манго, Маракуйя, Арбуз, Лимон Мандарин Мороженое: Ванильное, Клубничное, Темный Шоколад, Фисташковое, Кокосовое, Карамельное	
Арбузная Нарезка	50

(N) Орехи (R) Сырые блюда (S) Морепродукты (V) Вегетарианские блюда (VG) Веганские блюда
(☞) Устойчиво добыто (👨🍳) Рекомендация шеф-повара (🌱) Полезно (🇷🇺) Местное производство



Мы будем рады предоставить Вам подробную информацию об аллергенах относительно всех блюд и напитков в нашем меню.
Пожалуйста, обратите внимание, что наши блюда не производятся в полностью свободной от аллергенов среде. Все цены указаны в
дирхамах ОАЭ и включают 7% муниципальных сборов, 10% сервисных сборов и 5% налога на добавленную стоимость.

Нетсу Бэнто Боксы

Доступно с 18:30 до 23:00

Детский Бэнто Бокс 250

Жареный Рис с Яйцом
Зелёный Лук

Маки Ролл с Огурцом и Авокадо
Нори

Овощной Какияге
Майонез с Юдзу

Лосось Терияки на Гриле
Брокколини на Гриле с Заправкой Вафу

Бэнто Бокс с Чилийским Сибасом 450

Сашими Чу-Торо (R)
Мизуна, Чёрный Зимний Трюфель, Соево-Трюфельная Заправка

Японский Томатный Салат (VG)
Огурец, Лук-Шалот, Заправка Сисо

Баклажан (V)
Сладкий Мисо, Бубу Араре, Стружка Бонито

Вагю Гёдза
Грибы Шиитаке, Капуста, Понзу

Чилийский Сибас в Остром Мисо Соусе
Зелёный Лук, Маринованный Красный Чили

Японский Жареный Рис
Микс из Овощей, Тоубанджан Чили, Яйцо, Зелёный Лук, Нори

Бэнто Бокс с Вагю 550

Татаки из Тунца в Стиле Вараяки (R)
Маринованный Красный Чили, Чесночные Чипсы
Понзу

Салат из Морских Водорослей (VG)
Груша Наши, Хрустящий Нори, Кунжутная Заправка

Жареная Курица по Корейски
Остро-Кислый Соус, Кунжут

Брокколини на Гриле (VG)
Заправка Вафу, Поджаренный Кунжут

Вагю Мини-Рёбрышки
Сладко-Соевая Глазурь, Кимчи, Кунжут

Японский Жареный Рис
Микс из Овощей, Тоубанджан Чили, Яйцо
Зелёный Лук, Нори

Суши Бэнто Бокс 500

Салат с Крабом (S)
Майонез с Юдзу Косо, Хрустящая Лапша

Ассорти Сашими
Маринованный Имбирь, Васаби

Маки Ролл с Вагю
Грибы Шиитаке, Морковь, Терияки

Сашими Шима Адзи
Овощи Вафу, Понзу

Премиальный Набор Нигири с Желтохвостом и Ролл «Наруто» с Огурцом (5 шт)
Имбирный Понзу, Хрустящий Катаифи

(N) Орехи (R) Сырые блюда (S) Морепродукты (V) Вегетарианские блюда (VG) Веганские блюда
(♻️) Устойчиво добыто (👨🍳) Рекомендация шеф-повара (🌱) Полезно (🇷🇺) Местное производство



Мы будем рады предоставить Вам подробную информацию об аллергиях относительно всех блюд и напитков в нашем меню. Пожалуйста, обратите внимание, что наши блюда не производятся в полностью свободной от аллергенов среде. Все цены указаны в дирхамах ОАЭ и включают 7% муниципальных сборов, 10% сервисных сборов и 5% налога на добавленную стоимость.

Beverage Menu



Beverages

Cocktail

Raspberry Kir Royal	130
Champagne, Chambord Raspberry Liqueur, Fresh Raspberry	
Margarita	95
Tequila, Cointreau, Agave, Lime	
Passionfruit Martini	95
Vodka, Passionfruit, Lime	
Espresso Martini	85
Vodka, Kahlua, Freshly Brewed Espresso	
Aperol Spritz	90
Aperol, Bubbles, Soda	

Mocktail

Virgin Passionfruit Martini	60
Passionfruit, Lime	
Virgin Peach Bellini	75
Wild Idol White, Peach Puree, Peach Syrup	
Virgin Mojito (Classic, Strawberry, Passionfruit)	55
Fruit, Lime, Mint, Soda	
Spirit of Elderflower	55
Elderflower, Lime, Soda	

Beer

Asahi	70
Heineken	70
Peroni	70
Corona	70
Bière Des Amis 0.0 % (Non – alcoholic)	50
Heineken 0.0 % (Non – alcoholic)	40

(🌱) Sustainably Sourced (👨🍳) Chef's Recommendation (🥗) Healthy (🇦🇪) Locally Produced



We shall be delighted to assist you with detailed allergen information regarding all dishes and drinks on our menus. Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen free environment. All prices are in UAE Dirhams and are inclusive of 7% Municipality fees, 10% Service Charge and 5% Value Added Tax.

Wine by the glass

Champagne and Prosecco 125ml

Louis Roederer 'Collection 246', Brut NV	130
Louis Roederer Rosé, Brut Vintage	180
Prosecco, Fantinel, Extra Dry	90

White Wine 150ml

Riesling, Dreissigacker Rheinhessen, Germany	85
Pinot Grigio, Borgo Tesis Friuli-Venezia Giulia, Italy	98
Gavi del Comune di Gavi, Villa Sparina Piedmont, Italy	135
Sauvignon Blanc, Cloudy Bay Marlborough, New Zealand	170
Chablis 1er Cru L'Essence des Climats, Domaine Laroche Burgundy, France	185

Rosé Wine

Whispering Angel, Château d'Esclans Provence, France	125
---	-----

Red Wine

Malbec, Terrazas de los Andes Mendoza, Argentina	155
Rioja 'Las Pisadas', La Carbonera Rioja, Spain	85
Bourgogne Pinot Noir, Louis Latour Burgundy, France	160
Chianti Classico, Castello di Albola Tuscany, Italy	120

(🌱) Sustainably Sourced (👩🍳) Chef's Recommendation (🍃) Healthy (🇦🇪) Locally Produced

We shall be delighted to assist you with detailed allergen information regarding all dishes and drinks on our menus. Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen free environment. All prices are in UAE Dirhams and are inclusive of 7% Municipality fees, 10% Service Charge and 5% Value Added Tax.



Champagne by the bottle

Champagne

Louis Roederer 'Collection 246', Brut NV	775
Laurent-Perrier, Brut NV	790
Bollinger 'Special Cuvée', Brut NV	990
Perrier-Jouët 'Belle Epoque', Brut Vintage	3,900
Dom Pérignon, Brut Vintage	5,500
Dom Pérignon P2, Brut Vintage	13,500
Louis Roederer Cristal, Brut Vintage	4,900
Louis Roederer Cristal, Brut Vintage Magnum	11,000
Ruinart, Blanc de Blancs, Brut NV	2,200
Ruinart, Blanc de Blancs, Brut NV Magnum	4,750
Ruinart, Brut NV	1,400

Rosé Champagne

Louis Roederer Rosé, Brut Vintage	1,080
Ruinart Rosé, Brut NV	1,750
Laurent-Perrier Rosé, Brut NV	1,950
Laurent-Perrier Rosé, Brut NV Magnum	3,750
Perrier-Jouët 'Belle Epoque' Rosé, Brut Vintage	4,400
Louis Roederer Cristal Rosé, Brut Vintage	8,500
Louis Roederer Cristal Rosé, Brut Vintage Magnum	19,000
Dom Pérignon Rosé, Brut Vintage	9,500
Billecart Salmon Rosé, Brut NV	1,800

Prosecco

Prosecco, Fantinel, Extra Dry	535
-------------------------------	-----

0% ABV Sparkling Wine

Wild Idol, White	415
------------------	-----

(S) Sustainably Sourced (C) Chef's Recommendation (H) Healthy (L) Locally Produced



We shall be delighted to assist you with detailed allergen information regarding all dishes and drinks on our menus. Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen free environment. All prices are in UAE Dirhams and are inclusive of 7% Municipality fees, 10% Service Charge and 5% Value Added Tax.

Wine by the bottle

White Wines

Pinot Grigio, Borgo Tesis Friuli-Venezia Giulia, Italy	480
Gavi del Comune di Gavi, Villa Sparina Piedmont, Italy	675
Vistamare, Ca'Marcanda, Angelo Gaja Tuscany, Italy	1,600
Cervaro della Sala, Castello della Sala Tuscany, Italy	1,800
Chardonnay, Rossj Bass, Angelo Gaja Piedmont, Italy	2,500
Sauvignon Blanc, Alteni di Brassica, Angelo Gaja Piedmont, Italy	3,200
Gaia & Rey, Chardonnay, Angelo Gaja Piedmont, Italy	5,900
Picpoul de Pinet, Gérard Bertrand Languedoc, France	495
Riesling, Trimbach Alsace, France	695
Chablis, Simonnet-Febvre Burgundy, France	850
Sancerre, Domaine Tassin Loire Valley, France	850
Chablis 1er Cru L'Essence des Climats, Domaine Laroche Burgundy, France	975
Pouilly-Fumé, Ladoucette Loire Valley, France	1,500
Meursault 'Les Clous', Bouchard Père et Fils Burgundy, France	2,200
Chablis Grand Cru Bougros, Jean-Marc Brocard Burgundy, France	2,400
Puligny-Montrachet 'Vieilles Vignes', Vincent Girardin Burgundy, France	2,600
Baron de L, Pouilly-Fumé, Ladoucette Loire Valley, France	2,800
Corton-Charlemagne, Louis Latour Burgundy, France	4,800
Riesling, Dreissigacker Rheinhessen, Germany	425
Albariño, Pazo De Señorans Rías Baixas, Spain	895
Esporão Reserva Branco Alentejo, Portugal	790
Chenin Blanc 'Kloof Street', Mullnieux Swartland, South Africa	500
Chardonnay, La Crema California, USA	890
Sauvignon Blanc, Cloudy Bay Marlborough, New Zealand	850

Rosé Wine

Whispering Angel, Château d' Esclans Provence, France	620
Château de Selle, Domaines Ott Provence, France	1050
Cuvée 281, Château Minuty Provence, France	1,490

(🌱) Sustainably Sourced (👨🍳) Chef's Recommendation (🍷) Healthy (🇦🇪) Locally Produced

We shall be delighted to assist you with detailed allergen information regarding all dishes and drinks on our menus. Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen free environment. All prices are in UAE Dirhams and are inclusive of 7% Municipality fees, 10% Service Charge and 5% Value Added Tax.



Wine by the bottle

Red Wines

Chianti Classico, Castello di Albola Tuscany, Italy	600
Barolo, Giacomo Fenocchio Piedmont, Italy	1,080
Guidalberto, Tenuta San Guido Tuscany, Italy	1,150
Promis, Ca'Marcanda, Angelo Gaja Tuscany, Italy	1,250
Brunello di Montalcino, Pieve Santa Restituta, Angelo Gaja Tuscany, Italy	2,200
Barbaresco, Angelo Gaja Piedmont, Italy	5,150
Sassicaia, Tenuta San Guido Tuscany, Italy	6,900
Domaine Clarence Dillon 'Clarendelle' Bordeaux, France	550
Bourgogne Pinot Noir, Louis Latour Burgundy, France	800
Château Lassègue, Saint-Émilion Bordeaux, France	1,600
Gevrey Chambertin, Louis Latour Burgundy, France	1,700
Alter Ego de Palmer, 2nd wine of Château Palmer, Margaux Bordeaux, France	2,350
Gevrey Chambertin 'Coeur du Roy', Domaine Dugat-Py Burgundy, France	3,800
Château Pavie 1er Grand Cru Classé A, Saint-Émilion Bordeaux, France 2005	12,000
Bonnes Mares Grand Cru, Lucien Le Moine Burgundy, France	15,000
Château Latour 1er Grand Cru Classé Pauillac Bordeaux, France 2001	19,000
Château Margaux 1er Grand Cru Classé, Margaux Bordeaux, France 1996	26,500
Pétrus, Pomerol Bordeaux, France 2001	49,000
Rioja 'Las Pisadas', La Carbonera Rioja, Spain	420
Roda Reserva Rioja, Spain	1,250
Cabernet / Merlot, Gamla Golan Heights, Israel (Kosher)	540
The Chocolate Block, Boekenhoutskloof Franschhoek, South Africa	850
Meerlust, Rubicon Stellenbosch, South Africa	1,200
Zinfandel, Rombauer California, USA	1,200
Cabernet Sauvignon 'Oakville', Robert Mondavi Napa Valley, USA	2,200
Opus One Napa Valley, USA	10,800
Malbec, Terrazas de los Andes Mendoza, Argentina	770
Malbec 'Argentino', Catena Mendoza, Argentina	2,100
Pinot Noir, Cloudy Bay Marlborough, New Zealand	950
Cabernet Sauvignon / Shiraz Bin 407, Penfolds South Australia, Australia	1,450

(🌱) Sustainably Sourced (👨🍳) Chef's Recommendation (🌿) Healthy (🇦🇪) Locally Produced



We shall be delighted to assist you with detailed allergen information regarding all dishes and drinks on our menus. Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen free environment. All prices are in UAE Dirhams and are inclusive of 7% Municipality fees, 10% Service Charge and 5% Value Added Tax.

Spirits

Vodka

	30ml	bottle
Grey Goose	90	1,950
Grey Goose Altius	175	3,900
Beluga Gold	185	3,990

Gin

Monkey 47	100	1,650
Hendrick's	85	1,730
Tanqueray 10	70	1,750

Tequila

Patrón Silver	85	2,050
Patrón Reposado	95	2,190
Patrón Añejo	105	2,350
Don Julio 1942	315	7,200
Clase Azul Reposado	260	5,600
Clase Azul Añejo	750	16,000

Rum

Havana Club Añejo 7 Años	70	1,330
Zacapa 23 Years	115	2,550

Irish Whiskey

Jameson	60	1,125
---------	----	-------

American Whiskey

	30ml	bottle
Jack Daniel's Old Number 7	70	1,515
Maker's Mark	60	1,125

(S) Sustainably Sourced (C) Chef's Recommendation (H) Healthy (L) Locally Produced

We shall be delighted to assist you with detailed allergen information regarding all dishes and drinks on our menus. Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen free environment. All prices are in UAE Dirhams and are inclusive of 7% Municipality fees, 10% Service Charge and 5% Value Added Tax.



Spirits

Blended Scotch Whisky

Chivas Regal 12 Years	80	1,700
Chivas Regal 18 Years	125	2,700
Johnnie Walker Black Label	75	1,500
Johnnie Walker Blue Label	275	6,200

Single Malt Whisky

Macallan 12 Years Sherry Cask	110	2,300
Macallan 18 Years Sherry Cask	395	8,850
Macallan 25 Years Sherry Cask	1,200	27,000

Japanese Whisky

Hibiki Harmony	105	2,150
----------------	-----	-------

Cognac

Rémy Martin VSOP	90	1,760
Rémy Martin XO	250	5,750
Hennessy XO	250	5,750

Liqueur

Jägermeister	55	990
Baileys Irish Cream	55	990
Kahlua	45	890
Sambuca	45	950
St. Germain	65	1,280

(🌱) Sustainably Sourced (👨🍳) Chef's Recommendation (🥗) Healthy (🇦🇪) Locally Produced



We shall be delighted to assist you with detailed allergen information regarding all dishes and drinks on our menus. Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen free environment. All prices are in UAE Dirhams and are inclusive of 7% Municipality fees, 10% Service Charge and 5% Value Added Tax.

Beverages

Water	330ml	750
Evian	25	35
Evian Sparkling	25	35
Mai Dubai Still / Sparkling	25	35

Fresh Juice

Orange	35
Grapefruit	35
Pineapple	35
Watermelon	35
Mango	35
Carrot	35
Green Apple	35

Soft Drink

Coca Cola (regular, zero, light), Fanta, Sprite	35
Fever Tree Soda	35
Fever Tree Tonic Water	35

Energy Drink

Red Bull	40
Red Bull Sugar Free	40

Coffee

Espresso	45
Double Espresso	50
Americano	45
Cappuccino	50
Caffe Latte	50
Raff	50

Tea

English Breakfast | Earl Grey | Jasmine | Green Tea | Peppermint
Fresh Mint | Chai | Chamomile | Raspberry & Rose

 Sustainably Sourced  Chef's Recommendation  Healthy  Locally Produced

We shall be delighted to assist you with detailed allergen information regarding all dishes and drinks on our menus. Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen free environment. All prices are in UAE Dirhams and are inclusive of 7% Municipality fees, 10% Service Charge and 5% Value Added Tax.

