



MANDARIN ORIENTAL
JUMEIRA DUBAI

In-Room Dining

English

الإنجليزية

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

Morning Bowl

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

House Made Bircher Muesli (N)

Seasonal Mixed Berries, Dried Fruits and Nuts

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) Avocado, Toasted Sourdough Romesco Sauce, Guacamole Add: Poached Egg	80 20

The Benedicts

English Muffins, Hollandaise Sauce	95
The Classic Beef Pastrami Royale Scottish Smoked Salmon	95

Cereals and Dairy

Oat Porridge (V) Prepared with your choice of Milk or Water	65
Housemade Bircher Muesli (V) (N) Seasonal Mix Berries, Dried Fruits and Nuts	65
Breakfast Cereals (V) Corn Flakes, Rice Krispies, Coco Pops, All Bran	65
Cheese Board Affinés (V) (N) Selection of Cheeses from Around the World Assorted Condiments, Dried Fruits, Grapes, Nuts	125
Yoghurt (V) Seasonal Mix Berries, Toasted Granola Choice of Yoghurt: Full Fat or Low Fat Greek Style Plant Based	70

Around The World

Levantine Shakshouka (V) Soft Egg, Roasted Peppers, Tomato, Cumin Arabic Flat Bread	90
Ful Medames (V) Arabic Flat Bread	70
∅ Vegan Morning Bowl (VG) 100% Plant Based Sausage, Avocado, Petite Salad Chickpea Hummus, Grilled Sourdough Bread	95

Breads and Toasts

Bakery Basket (V) (N) Selection of Breads and Pastries from our Artisan Baker	65
---	----

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

(⊗) 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

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
Gianduia 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
Royal Oscietra	295	475	925
Beluga	430	700	1375

Salads

Caesar

Baby Gem Lettuce, Beef Bacon, Caesar Dressing
Anchovy, Cured Egg Yolk, Parmesan, Roasted Bread
Crumbs

Add Chicken

105

15

Add Prawn (S)

25

Nicoise

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

120

Burrata (V) (N)

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

125

◊ Greek (V)

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

85

Canadian Lobster Salad (S)

Avocado, Heirloom Tomato, Cocktail Sauce

225

◻ Cobb Salad

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

130



(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.



Pastas

Choice of Pasta

Penne | Tagliatelle | Spaghetti

Seafood (S)

Prawns, Calamari, Clams, Mussels, Lemon Oil
Red Prawn Emulsion

205

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

Served with Sour Cream, Chicken Soup

95

Lasagna (N)

Beef Ragù, 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

Beef Cheek served with Sour Cream

105

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	
<i>Add Truffle Bechamel Sauce</i>	40
The Club Sandwich	130
Grilled Chicken Breast, Beef Pastrami, Turkey Ham Lettuce, White Cheddar Cheese, Tomato, Egg	
<i>Choice of White or Brown Bread</i>	
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	Sautéed Mushroom	50
Steamed Rice	50	Sweet Potato Fries	50
Sautéed 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)

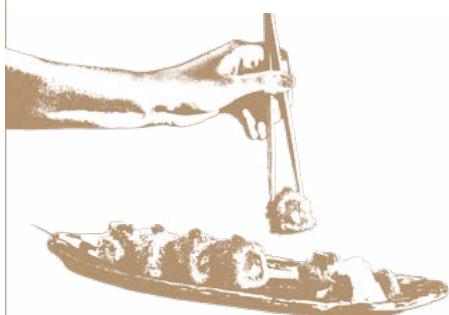
Served with House-Made Sushi Soy Sauce, Pickled Ginger, and Wasabi

Lean Bluefin Tuna (R) (MSC Certified Sustainable)	85
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) (MSC Certified Sustainable)	95
Salmon (R)	75
Sea Bass (R)	65
Hamachi (R)	95



(N) Nuts (R) Raw (S) Shellfish (V) Vegetarian (VG) Vegan
(*) Sustainably Sourced (Q) Chef's Recommendation (Ø) 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.

Maki Rolls (8 pcs)

California (S)	110
Tobiko, Cucumber, Avocado	
Spicy Tuna (R)	125
Avocado, Kimchi, Spicy Mayonnaise	
Salmon (R)	100
Takuan, 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

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



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

Soups

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

Main Course

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

Something Sweet

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



صبا عمشري



صبا و مشرق

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

إفطار ماندارين ١٩٥

تشكيلة من الخبز والمعجنات
يعدّها خبازنا المختار

بيضتان المراعي الصفرة
محضرة بحسب رغباتك

زيادي يوناني الطراز
توت فاكهة طازجة وفحلية

تُقدم مع سجق الدجاج، لحم بقرى مقدد،
بطاطس هاش براون، وطماطم مشوية

الإفطار الصحي ١٩٥

حبوب الميلوسل والمحضررة مُعد في المطعم (٥)
توت موسمي طازج، فواكه مجففة ومكسرات

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

أساي بول (٦ ص)
جوز الهند، شراب الأجاويد، جرانولا، توت أزرق، موز،
مانجو، توت العليق

طبق الصياح
سجق زبادي ١٠٠٪، سلطة الأفوكادو والطماطم، كروديت
المحضررات، جبننة فيتا، بيض برشت

إفطار عربي ١٩٥

فول مدمس

خبز عربي مسطح محضر مُعد في المطعم

تشكيلة من المقبلات العربية الباردة
حمص، لبنة، فلفل، حمص، خضروات طازجة

شكشوكة على الطراز الشامي

جميع أطباق الإفطار تحتوى 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، دليب طازج

(٥) مكسرات (٦) شريبات ببرة (٧) أفعى نفحة (٨) نباتي (٩) ص(١٠) نباتي صرف
(١١) مصادر مستدامة (١٢) تصفيه الشيف (١٣) صحي (١٤) منتجة محلياً

يسعدنا أن نقدم لك معلومات مفصلة عن مسببات الحساسية فيما يتعلق ببعض 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، ٤٪ رسوم الخدمة و ٠٪ ضريبة القيمة المضافة.



أطباق من جميع دول العالم

90	شکشوکة علی الطراز الشامی (ن) ببعض مخفوقق، فلفل مشوی طماطم، کمون خبیز عربی مسطح
70	(ف) فول مدمس (ن) خبيز عربي مسطح
95	طبق الإفطار النباتي (ن ص) نقاقي نباتية 100٪، أفوكادو، طبق سلطة صغير، حمص، خبز العجينة المخمر المشوي

الخبز والتوصيل

65 مجموعه المخبوزات (ن) (م)
مجموعه مختارة من الخبز والمعجنات
أعدها خيالنا المحترف

الأطباقي الجانبية

40	فاصوليا مطبوخة
65	سلعون مدخن
55	لحم بقرى مقدد (قطعة 5)
55	لحم ديك روبي مقدد (قطعة 5)
45	أفوكادو مashed (قطعة 1ا)
55	نقانق دجاج (قطعة 5)
50	بطاطس هاش بربون (قطعة 5)

البيض

تُقدم جميع أطباقي البيض مع طبق جانبى من الطماطم المشوية، الزوكينى والهليون.

85	بِيَضْنَانْ بُلْدِيَّتَانْ يَتَمْ تَحْسِيرُهُمَا حَسْبَ رَغْبَتِكْ مَخْفُوقَةً بُوْشِيَّه مَسْلُوقَه مَقْلُويًّا أَوْمَلِيتْ
80	تَعْصِيمُ الْأَفْكَادُو (نـ صـ) (مـ) الْأَفْكَادُو، الْعَجَيْنِ الْمُخْمَرِ الْمُهَمَّصِ صلصة روميسكو، جواكامولي اضافة: بعض مسلوقه يمكن
20	

البیندیکت

95	مافن إنجلزي صلصة هولانديز
95	الكلاسيكية بسطرمة لحم البقر
95	روبيان سلمون اسكتلندي مدخن

الجبوب والألبان

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

٦٥ **دبو بالميولالي المدحمة (ن)(م)**
دبو بالميولالي المدحمة معد في المطعام توبل موسمي مشكل | فواكه مجففة ومكسرات

٦٥ **دبو الإفطار (ن)**
كورن فليكس | مقرمشات الأرض | كوكو بوبس | أول بران

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

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

الفهرس

أصناف الإفطار الحلوة

85	وافل (ن) (م) موز مكرمل، جوز رقان، صوص شوكولاتة
85	أسايي بول (ن) (ص) جوز الهند، شراب الألغاف، جرانولا، توت بري موز، مانجو، توت العليق
85	توست فرنسي (ن) كعوب الفاكهة الموسمية
85	كريبي (ن) (م) شوكولاتة جيانيوجا، بندق
95	طبق فاكهة موسمية (ن) (ص)
85	فطاطر بان كيك بزبدة الحليب (ن) توت بري طازج، شراب القيقية

القهوة

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

الشاي 50

شاي ياسمين	شاي إفطار
شاي نعناع	شاي أخضر
ماتشا شاي / لاتيه	شاي إيرل غراري
	شاي بايونج

عصائر الفواكه والخضروات الطازجة

45	جرين ديفوكس (ن) (ص) تفاح أخضر، كرفس، سبانخ، زنجبيل
50	مشروب بارد بالنعناع والريحان (ن) (ص) مشروب بارد بالنعناع والريحان
50	ريد بومست (ن) (ص) تفاح، جزر، ليمون، رمان
	السموذي
50	غرين ديلات (ن) (ص) مسدوق الماتشنا، حليب الشوفان، أفوكادو، موز شراب الألغاف
50	إينرجي بومستر (ن) (م) أفوكادو، تمر، لوز، كاجو، حليب طازج، عسل
50	كريمي كولا (ن) حليب جوز الهند، زبادي بيوناني قطع أنanas، بذور الثيا، عسل

مشروبات الكتروليت

65	ليتشي بلليس سباركلر (ن) (ص) أفوكادو، تمر، لوز، كاجو، حليب طازج، عسل
65	مشروب التوت البري والحمضيات البارد (ن) (ص) كبس إدرييري، عصير برتقال، عصير توت بري ماء توينيك.
65	موهيتو هيمالايا لايم توينست (ن) كيس هيمالايا لايم، ماء فوار، نعناع ليمون حامض، عسل.



(م) مكسرات (س) شربات ببرة (ب) أطعمه نتن (ن) نباتي (ن) ص(ص) صرف
(ص) مصدر مسدادة (ص) تصفيه الشيف (ص) صدي (ص) منتجة محلية

يسعدنا أن نقدم لك معلومات مفصلة عن مسببات الحساسية فيما يتعلق بمجموعة الأطباق والمشروبات التي أطباقنا لا يتم إنتاجها في بيئة خالية
تماماً من مسببات الحساسية. جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتحتمل ٧٪ رسوم البلدية و ٤٪ ضريبة القيمة المضافة.



قائمة معاصر حسب الطلب

الأطباق العالمية

الأطباق الشرقية التقليدية

الأطباق المحلية

الأطباق الهندية الالذيدة

الأطباق النباتية



الأطباق العالمية



کافیار غورمیه هاوس
یقدم مع مقبلات و فطائر بلینی

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

Übung

105	سيز خس صغير، لحمد يقريري مقدم، صلصة سيزر أنسوجة، صفار بيض معالج، جبنة بارميزان، خبز محمص فتات الخبر
15	دجاج يمكنا إضافة دجاج
25	(س) روبيان يمكنا إضافة روبيان
120	زيتسواجل شريحة تونة محمرة، زيتون كالاماتا، فاصولياء خضراء، طماطم، بيض نصف مسلوق، بطاطس، أنسوجة بيضاء، صوص خل معد في المطعم
125	(ن) بوراتا خس صغير، كريمة مستدق، أعشاب مشكلة بطاطس، دبس السكر، زعتر

السلطة اليونانية (ن)
جبنة فيتا، زيتون كalamata، طماطم، ذرة،
فلفل أحمر، تتبيلة الأعشاب

٢٢٥	سلطة كركندة الكندية (س) أفوكادو، طماطم بلدي، موتزارلا، صوص كوشكيل
١٣٠	سلطة كوب خس آيسيرغز، دجاج مشوي، لحم بقري مقدد، أفوكادو، فول مدمس، سلطة مشوية، طماطم كونفليت، بيض بوري

۱۰۷

اختيارك من الباستا
بيني | تالباتيللي | سياجيتتي

المأكولات البحرية (س)
روبيان، كاليماري مهار، بلح البحر، زيت الليمون

بولونيز لحم واغيو وrago الخضروات، جبن بارميزان

أرابياتا (ن)

الفريدو (ن)

نابوليتانا (ن)
سلمة طمام، ثوم، أغشاب

95 بلمن روسيي اختيارك من: لحم بقرى أو دجاج يقدم مع كريمة حامضة

للازانيا (ج) لحم واغيو بقرىي، جبن، شرائح اللازانيا

الحمد لله

طماطم (ن)
موصي بالحقيقة شنتي الطماطم

فطر بري (ن)
كريمة الكمامه، زيت الكمامه

الدجاج والنودلز

العدس

البرش

መક්ස්રට (ස) සුරියාත් බදු යා (නැ) අදුම්ම තිල්ල (න් නැතියා) (න් නැතියා) සුරියාත් බදු

يسعدونا أن نقدم لك معلومات مفصلة عن مسربات الحساسية فيما يلي، بما في ذلك الأطباق والمشروبات التي قد تسبب حساسية، وبيان ملحوظة أن أطباقنا لا يتم إنتاجها في بيئة حالية تمامًا من مسربات الحساسية، حيث لا يدخل الماء في إعداد الأطباق، مما يعني أنه لا يدخل الماء في إعداد الأطباق.

الأطباق العالمية

البيتزا

جميع أنواع البيتزا تُقدم مع زيت الزيتون ورقائق الفلفل الحار.

100

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

120

جيونوفيز (ن)
طماطم بومودورو، موزاريلا، جبن بارميزان، ريحان

120

دبابيلا
طماطم بومودورو، سلامي، رقائق الفلفل الحار، موزاريلا

180

فامبيري (س)
طماطم بومودورو، روبيان مشوي،
طماطم مجففة، أوراق الدرجير، موزاريلا

البرجر والساندوتشات

تقدّم جميع أنواع البرغر والساندوتشات مع اختيارك من الباطاطا المقلية أو السلطة الخضراء.

195

برجر لحم واغيو، يُقدم مع بطاطس ستيك
مقلية بتوايل الكاجون
خبز بريوش، قطعة لحم واغيو 100٪، جبنة إيمانتال
ميزوتنا مع صلصة الليمون، بصل مكرمل
صلصة برجر

130

سلايدر واغيو
لحم واغيو، خبز حلبي ياباني، جبنة شيدر
صلصة برجر، بصل مكرمل

125

كريوك موسسي مع التوم المعمر، يُقدم مع
بطاطس ستيك بتوايل الكاجون
خبز بريوش محمص، لحم عجل، جبنة إيمانتال
ثوم معمر، طحينة بشاميل

40

إضافة صلصة بشاميل بالكمأة

130

كلوب ساندوتش
صدر دجاج مشوي بسطرمة لحم البقر، لحم ديك الرومي مجدد
حس، 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، حس، طماطم، أفوكادو،
مايونيز نشميتشوري



(مكسرات) (س) (قشرة بذرة) (بيه) (أطعمة نيت) (ن) (نباتي) (ن ص) (نباتي صرف)
(مكسرات) (مداد مستدام) (قطعة الشيف) (صحي) (منتجة محلية)

يسعدنا أن نقدم لك معلومات مفصلة عن مسببات الحساسية فيما يتعلق بجميع الأطباق والمأكولات في فوجينا. يرجى ملاحظة أن أطباقنا لا يتم إنتاجها في بيئة مالية تماماً من مسببات الحساسية. جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل ٧٪ رسوم البلدية ، ٩٪ رسوم الخدمة و ٥٪ ضريبة القيمة المضافة.



الأطباق العالمية

أطباق مشوية أو مطهية على المقلة

360	صلصة اللحم مشوية (M-B 7-1) 300 جم (أستراليا)	210	روبيان نمر كبير (5 قطع) (س) تايلاند
300	شريحة لحم مشوية (200 جم) أستراليا	170	فيلي سمك القاروص المتوسطي تركيا
210	شرائح لحم ظان (180 غرام) أستراليا	180	سلمون مشوي بالمقلاة سوکوتاش مع فاصوليا بيضاء، صلصة سالسا فيرملي
120	دجاج مشوي مفتوح على الذرة فرنسا	380 نصف 690 كامل	طبق مأكولات بحرية مشوية (س) جراد البحر الكندي، روبيان النمر، سالمون، سمك القاروص، كالamar، كضاروات مشوية مشكلة صلصة زبدة الليمون

مع اختيارك لصوص

عصارة اللحم بالزعتر | صلصة الفطر بالكمأة | صوص بيرنيز | صوص الزبدة الليمون

الأطباق الجانبية

50	خضروات مشوية	50	بطاطاً مقلية
50	فطر سوكيه	50	سلطة خضراء
50	بطاطاً حلوة مقلية	50	أرز مطهو على البخار
50	بطاطاً ستيك	50	سبانخ مقلية
		50	بطاطاً محمروسة

اختيارات الشيف

125	ستراتشاتيلا بالخوخ (ن) جبن ستراتشاتيلا، خوخ، فوس بيبي جم، زعفان لوبيز، لوز محمص وصلصة الأورجيان
150	ريزوتو ألا ميلانيزي مع أوسوبوكو ريزوتو بازغافران، أوسوبوكو لحم العجل وجريمولاتا
40	باستيلا دي ناتا فطيرة كاسترد تقليدية تقدم مع آيس كريم القهوة

(م) مكسرات (س) شrimps ببرة (ن) أفعى نفحة (ن) نباتي (ن) نباتي صرف

(ف) مصادر مستدامة (ف) توقيع الشيف (ف) صحي (ف) منتجة محلياً

يسعدنا أن نقدم لك معلومات مفصلة عن مسببات الحساسية فيما يتعلق ببعض الأطباق والمشروبات في أي طبقنا لا يتم إنتاجها في بيئة خالية تماماً من مسببات الحساسية. جميع الأشعار بالحقوق الإماري وتنتمي ٧٪ رسوم البلدية، و ٤٪ رسوم الخدمة و ٠٪ ضريبة القيمة المضافة.



الأطباق الشرقية التقليدية

متاح من الساعة 11:00 إلى 00:00

مقبلات

95	دجاج مقلبي كوري دجاج مقلبي بزبدة الحليب، صلصة كورية
45	إدامامي (ن) بملح البحر
85	يقدم مع صوص الصويا وصلصة الفاصوليا الحارة
95	دجاج سيو ماي
65	روبيان هار جاو (س)
85	دبلينغ الفضار (ن) متنوع (س)

نيغيري (قطعان)

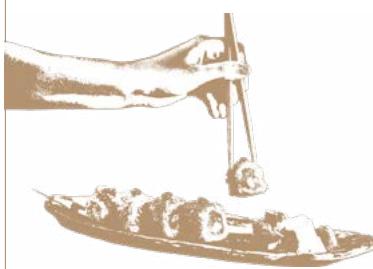
يقدم مع صلصة صويا السوشيه المحضره منزلياً، والزنجبيل
المخلل، والواسبي

85	تونة زعافرزرقاء قليلة الدهن (نـ) معتمدة من مجلس الإشراف البحري
55	سلمون (نـ)
55	سمك القاروص (نـ)
85	هاماتشي (نـ)

ساشيمي (3 قطع)

يقدم مع صلصة صويا السوشيه المhydrه منزلياً، والزنجبيل
المخلل، والواسبي

95	تونة زعافرزرقاء قليلة الدهن (نـ) معتمدة من مجلس الإشراف البحري
75	سلمون (نـ)
65	سمك القاروص (نـ)
95	هاماتشي (نـ)



ماكي روولز (8 قطع)

110	كاليفورنيا (س) كافيار توبيكو، خيار، أفوكادو
125	تونة حارة (نـ) أفوكادو، كيمتشي، مايونيز حار
100	سلمون (نـ) مخلل تاكوان، خيار، صلصة يوزو كوشو، جلد السلمون المقرمش
110	روبيان تمبوري (س) تاماغو، هليون، مغطاة بصلصة تونكاتسو، بذور السمسم
75	خضروات مشكلة (نـ ص) تشوكوا واتامي، خيار، أفوكادو

طبق السوشيه

360	طبق سوشيه كبير (س) (نـ) ماكي 16 قطعة، ساشيمي 9 قطع
-----	---

الشوربة

75	شوربة ميسو واتامي، توفو، يصل أحضر
185	لأسماك المأكولات البحرية السنغافورية (س) كارب جوز الهند المتبل، نودلز بيضاء، توفو مقلبي، براعم فاصوليا، بيفض مسلوق

الأرز والنودلز

155	باد تاي جونج (س) (م) نودلز الأرز، روبيان، براعم الفاصوليا، فول سوداني، صلصة التمر الهندي
90	الأرز المقلبي على الطريقة الكانتونية (نـ) أرز مقلبي تقليدي بالبيض، خضروات موسمية
15	يمكن إضافة دجاج
25	يمكن إضافة روبيان (س)
80	خضروات بالكارب للأخضر التايلاندي مع أرز الياسمين معجون كاري أخضر بالأعشاب التايلاندية مع كرمي جوز الهند
15	يمكن إضافة دجاج
25	يمكن إضافة روبيان (س)
95	نودلز مقلبي بالخضروات نودلز طازجة مع خضروات آسيوية وصلصة القلي في المقلبة
25	يمكن إضافة روبيان (س)
35	يمكن إضافة لحم بقرى

(م) مكسرات (س) قشريات ببرقـة (نـ) نباتـي (نـ ص) نباتـي صرف

(ـ) معاصر مستدامـة (ـ) توصـيـة الشيف (ـ) صـفـيـة (ـ) منتجـة مـدـلـيـة

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 حالية تماماً من مسببات الحساسية. جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل 7٪ رسوم الخدمة، و 2٪ رسوم الـ بلدية، و 0٪ ضريبة القيمة المضافة.



الأطباق المحلية

المزة الباردة

١١٥ طبق مزة باردة (م)
حمص، متبل، محمصة، بابا غنوج، سلطة فتوش.
يُقدم مع خبز عريبي منزلي دافئ (٣ قطع).

إذا رغبتكم في الاستمتاع بأي من الأصناف المذكورة أعلاه
بشكل منفصل، فكل صنف متوفّر بسعر ٦٠ درهماً إماراتيًّا
للقطعة.

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

إذا رغبتكم في الاستمتاع بأي من الأصناف المذكورة أعلاه على
حدة، كل صنف متوفّر بسعر ٦٥ درهماً إماراتيًّا للخدمة

الأطباق الرئيسية

٤٢٠ مشاوي عربية مختلفة
لحم ضأن، فخذ دجاج، شريحة لحم أنجوس
تندرولين، كفتة، خضروات موسمية، أرز بالزعفران،
صلصة نفود

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

الأطباق الهندية اللذيذة

بريانى

١٧٥ أرز بسمتي عطري بهارات متنوعة
جمبوري (س)
١٦٠ دجاج
١٢٥ خضار (ن)

الأطباق الرئيسية

جميع الأطباق الرئيسية الهندية تُقدم مع التوابل المتنوعة
واختيارك من خير الان أو الأرز البسمتي

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

٩٠ عدس دال تادكا الأصفار (ن)
كمون، طماطم

١٠٥ بالاك بازير (ن)
جبن قريش هندي، سبانخ، حلبة

١٠٠ كاري الخضار (ن)
مرق كاري جوز الهند

(م) مكسرات (س) شrimps ببرة (بع) أطعمة نفحة (ن) نباتي (ن) ص(ن) نباتي صرف
(ف) مصادر مستدامة (ف) توصية الشيف (ف) صحي (ف) منتجة محلياً

يسعدنا أن نقدم لك معلومات مفصلة عن مسببات الحساسية فيما يتعلق ببعض الأطباق والمشروبات في قوائمنا لأن أطباقنا لا يتم إنتاجها في بيئة خالية
تماماً من مسببات الحساسية. جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل ٧٪ رسوم البلدية، ٤٪ رسوم الخدمة و ٠٪ ضريبة القيمة المضافة.



الطباطبائي

الافتخار

95	طبقـة الإلـفـطـار النـبـاتـيـ (نـصـ)
	تقـانـقـ نـبـاتـيـ 100٪، أـفـوكـادـوـ، حـمـصـ، مـخـلـلـ
	طبقـة سـلـطـةـ صـغـيرـ، خـبـزـ الـعـجـينـ المـخـمـرـ المشـوـيـ
80	تـقـوـسـتـ الأـفـوكـادـوـ (نـصـ) (مـ)
	الـأـفـوكـادـوـ، الـعـبـيـنـ المـخـمـرـ المـدـهـمـ
	صلـصـةـ رـوـمـيـسـكـوـ، جـواـكـامـوـيـ
85	وعـاءـ أـسـايـ (نـصـ)
	جـبـرـ الـهـنـدـ، شـرـابـ الـأـغـافـ، جـرـانـوـلـاـ، تـوتـ بـرـيـهـ، مـوزـ،
	مانـجـيـ، تـوتـ الـعـلـقـةـ

أطباق صغيرة

45 إماماً مسيحيّاً (نـصـ) بـمـلـجـ الـبـهـرـ أوـ بـزـيـدةـ كـيـمـتـشـيـ

50 خـضـرـوـاتـ خـضـرـاءـ مـطـهـوـةـ عـلـىـ الـبـخـارـ (نـصـ) (مـ) خـضـرـوـاتـ مـوـسـمـيـةـ مـشـكـلـةـ مـعـ مـلـجـ مـالـدـونـ

حلوٰ نباتیہ

بودينج التوت المشكل (نـص)
بودينج الشيا مع حليب جوز الهند والتوت الطازج



الأطباقي الرئيسية

105	برجر نباتي (ن ص) برجر نباتي 100٪، خبز فوكاشيا، خس، طماطم، أفوكادو، مانيونيز تشيديتشوروي نباتي
80	أرابيانا (ن ص) طماطم داتيرينه، رقائق الفلفل الحار، فلفل إسبيكت

(م) مكسرات (س) قشرات بذرية (بـ) أطعمة زينة (نـ) نباتي (نـصـ) نباتي صرف

يسعدنا أن نقدم لك علامة متممة عن مسربات القياسية فيما يتعلق بمعايير المعايير المطبقة على المنتجات. يرجى اعتماد المعايير المذكورة أدناه كمعايير إضافية إلى المعايير المطبقة على المنتج.

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	بقلووة (م) بقلووة تركية مع أيس كريم بالفانيلا
75	تبراميس (م) كريمة ماسكاروني، شراب قهوة، بسكويت ومسحوق كاكاو
65	بافلوفا ميرنخ، كوبيلوت التوت المشكل، كريمة الفانيلا، سورييه التوت المشكل
80	فووندان الشوكولاتة (م) شكولاتة فالرونا جوانجا، أيس كريم بالفانيلا
75	كريم بروليه بالفانيلا حليل كريم بروليه مع فانيلا مدعشقر
75	آيس على (م) معجنات باف باستري مخبوزة، حليب مع ماء الورد، فستق
60	تشكيلية من الآيس كريم والسوبيه (كرتان) (م) الشريات: مانجو، فاكهة البافشن فروتو، بطيخ، ليمون، ماندرين آيس كريم: فانيلا، فراولة، شوكولاتة داكنة، فستق، حوز الهدن، كراميل



(٩) مكسرات (س) قشريات بذرية (بـ) أطعمة نباتية (نـ) نباتي (نـص) نباتي صرف
(١٠) مصادر مستدامة (١١) توصية الشيف (١٢) صحفي (١٣) منتجة محلية

يسعدنا أن نقدم لك معلومات مفيدة عن مسببات الحساسية فيما يلي بعض المعلومات التي قد تهمك. يرجى ملاحظة أننا لا نتم إنتاجها في بيئة خالية تماماً من مسببات الحساسية. جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل ٧% سعوة القيمة المضافة.

ليتل نومادز

قائمة طعام الأطفال

الأطباق الرئيسية

65	صدر دجاج مشوي اختيارك من البطاطا المقلية، بطاطا مهروسة، خضراء
55	بيتزا مارجريتا (ن) طماطم بومودورو، موزاريلا، بارميجانو، ريحان
55	الباستا - اختيارك من بيني أو السباغيتي طماطم، ألغيريد، بولونيز
75	برجر لحم البقر المشوي جبن شيدر، خس، طماطم، بطاطا مقلية
75	سلمون اسكنلندي مطهو على البخار اختيارك من البطاطا المقلية، بطاطا مهروسة، خضراء
70	كفتة ضأن مشوية أرز بالزعفران، صلصة الطحينة
65	دجاج كوتليتي فطاز الدجاج المفروم اختيارك من البطاطا المهروسة أو الدنطة السوداء بالإضافة إلى زبدة

الحلويات

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

أطباق صغيرة

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

الشوربة

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

مكسرات (م) قشريات بدلة (ن) نباتي (ن ص) نباتي صرف
مدادنة (ن) أطعمة نباتية (ن) نباتي صرف
مدادنة (ن) توصية الشيف (ن) صحي (ن) منتجة محلية

يسعدنا أن نقدم لك معلومات مفصلة عن مسببات الحساسية فيما يتعلق ببعض الأطباق والمشروبات في فوجها ملاحظة أن أطباقنا لا يتم إنتاجها في بيئة حالية تماماً من مسببات الحساسية. جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل 7٪ رسوم البلدية ، ٢٪ رسوم الخدمة و ٠٪ ضريبة القيمة المضافة.



صندوق بيتو بيتو

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

صندوق بيتو للأطفال 250

كابياغي خضار
برابونيز الباير

أرز مقلي بالبيض
أرز مقلي بالبيض، بصل أخضر

سلمون ترياكى مشوى
بروكوليني مشوى مع صلصة وافو

لائف ماكي بالخيار والأفوكادو
كافيار أو سيريرا

علبة بيتو سمك القاروص التسيلي 450

جيوزا لحم واغيو
فطر شيتاكى، ملفوف، صلصة بونزو

ساشيمى تشو تورو (نيه)
تفاح أخضر، كرفس، سبانخ، زنجبيل

قاروص بحر تسيلي بالميسمو الحار
بصل أخضر، فلفل أحمر مخلل

سلطة الطماطم اليابانية (ن)
خيار، كرات، صلصة الشيسو

أرز مقلي ياباني
خضار مشكلة، فلفل تو بانجان، بيض
بصل أخضر، نوري

بازنجان (ن)
ميسمو حلو، بوبو أراي، رقائق البوينتو

صندوق بيتو السوشى 500

رول نازوتو بالهامور الأصفر والخيار
صلصة بونزو بالزنجبيل، كاتائيفي مقرومش

سلطة السلطعون
مايونيز يوزو كوشو، نودلز مقرومشة

واغيو ماكي رول
فطر شيتاكى، جزر، صلصة ترياكى

تشكيلة ساشيمى (نيه)
زنجبيل مخلل، واسابي

ساشيمى شيماما آجي (نيه)
خضار على طريقة وافو، صلصة بونزو

تشكيلة نيجيري فاخرة (5 قطع) (نيه)
نيجيري من أسماك نيلية مختارة

صندوق واغيو بيتو 550

بروكوليني مشوى (ن)
صلصة وافو، سمسم محمص

تاكاكي تونة وارا باكي (نيه)
فلفل أحمر مخلل، رقائق التفاح، صلصة بونزو

أضلاع واغيو قصيرة
تغليف صويا حلو، كيمتشى، سمسم

سلطة الأعشاب البحرية (ن)
كمثرى ناشيه نوري مقرومش، صلصة السمسم

أرز مقلي ياباني
خضار مشكلة، فلفل تو بانجان، بيض، بصل
أخضر، نوري

دجاج مقلي كوري
صلصة حارة وحامضة، سمسم

(م) مكسرات (س) شrimps ببرة (ن) أفعى (ن) نباتي (ن) نباتي صرف
(ن) مصادر مستدامة (ن) تofu الشيف (ن) صدي (ن) منتجة محلياً

يسعدنا أن نقدم لك معلومات مفصلة عن مسببات الحساسية فيما يتعلق بجميع الأطباق والمشروبات في قوائمنا. يرجى ملاحظة أننا نأخذ بعين الاعتبار جميع الأذواق والاحتياجات الخاصة في بيئتنا حالياً.
تماماً من مسببات الحساسية. جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل ٧٪ رسوم البلدية، ٤٪ رسوم الخدمة و ٠٪ 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) Веганская еда
(⊕) 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.

Завтрак

Доступно с 5:00 до 18:00

⊗ Яйца

Все блюда из яиц подаются с жареными помидорами, цукини 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, Гуacamоле 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, Запечённая 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

Тушёная 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
Эрл Грей	Ромашковый чай
Жасминовый чай	Матча Чай/Латте 55
Мятный чай	

Свежевыжатые Соки

Зелёный Детокс (VG)	45
Зелёное Яблоко, Сельдерей, Шпинат, Имбирь	
Освежающий Напиток с Мятой 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 Чиа, 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 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 Меню

Международная Кухня

Восточное Наследие

Национальная Кухня

Индийская Кухня

Веганскоe Меню



А-ля Карт - Международная кухня

Деликатесная Икра

Подается с Кондиментами и Блинами

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

Салаты

Цезарь

Салат Бэби Джем, Говяжий Бекон, Заправка Цезарь
Анчоус, Сушёный Желток Яйца, Пармезан
Поджаренные Хлебные Крошки

Добавить Курицу 15
Добавить Креветки (S) 25

Нисуаз

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

Буррата (V) (N)

Салат Бэби Джем, Крем из Фисташек, Смешанные
Травы Помидор, Меласса, Затар

Греческий (V)

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

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)

Креветки, Кальмары, Моллюски, Мидии
Лимонное Масло

205

Болоньезе

Рагу из говядины Вагю с овощами и пармезаном

120

Аррабиата (V)

Томаты Черри, Хлопья Чили, Копченая Паприка

80

Альфредо (V)

Сливочный Соус, Пармезан

85

Наполетана (V)

Томатный Соус, Чеснок, Травы

80

Русские Пельмени

Выбор: Говядина или Курица
Подаются со Сметаной, Куриным Супом

95

Лазанья (N)

Рагу из Говядины, Сыр, Листы Лазаньи

150

Супы

Томатный Суп (V) (N)

Песто, Томатный Чатни

70

Грибной Суп (V)

Трюфельный Крем, Трюфельное Масло

80

Куриный Суп с Лапшой

Яичная Лапша, Куриный Бульон

75

Чечевичный Суп

Тертый Лаваш с Круトンами и Порошок Тмина

75

Борщ

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

105

(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

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 <i>Добавить Трюфельный Соус Бешамель</i>	40
Клаб Сэндвич	130
Куриная Грудка на Гриле, Ветчина из Индейки Пастрами из Говядины, Яйцо, Листья Салата Помидоры, Белый Сыр Чеддер <i>На Ваш Выбор Тост из Белого или Ржанного Хлеба</i>	
Куриная Шаурма	115
Курица на Гриле со Специями, Хлеб Садж Соленая, Чесночный Соус	
Веганский Бургер (VG)	105
100% Растительная Котлета, Булочка, Салат Помидор, Авокадо, Майонез Чимичурри	

Пицца

Пицца подается с Оливковым Маслом и Хлопьями Чили

Маргарита (V)	100
Томаты, Моцарелла, Пармезан, Базилик	
Дженовезе (V)	120
Моцарелла, Буррата, Пармезан, Конфи из Помидоров Базилик, Песто	
Диавола	120
Томаты, Салами, 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 (Ø) 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 Тендерлайн Вагю MB 4-5 (200 г) Австралия	300	Филе Средиземноморского Сибаса Турция	170
Бараньи Отбивные (180 Гр) Австралия	210	⊕ Обжаренный на Сковороде Лосось (5 шт) (S) Суккоташ из Белой Фасоли, Сальса Верде	180
Цыпленок 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	40
Ризotto Оссобуко По-Милански Шафрановое Ризotto, Телятина Оссобуко И Гремолата	150	Традиционный Заварной Пирог с Кофейным Мороженым	

(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.



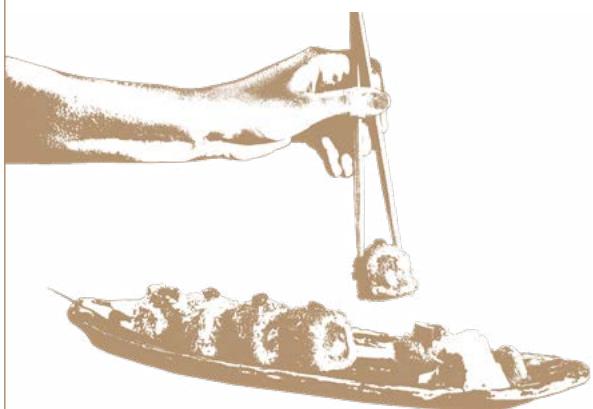
А-ля Карт - Восточное Наследие

Закуски

Жареная Курица по Корейски	95
Жареная Курица в Пахте, Корейский Соус	
Эдамамэ (V)	45
Морская Соль или Масло Кимчи	
Дим Сам (6 Шт) <i>Подается с Соевым Соусом и Фасолово-Чилийским Соусом</i>	
С Курицей	85
С Креветками (S)	95
С Овощами (V)	65
Ассорти (S)	85
Нигири (2 шт) <i>Подается с Домашним Соевым Соусом для Суши Маринованным Имбирём и Васаби</i>	
⊕ Постный Тунец Блюфин (R) <i>(MSC Сертифицированный)</i>	85
⊕ Лосось (R)	55
⊕ Сибас (R)	55
⊕ Хамачи (R)	85

Сашими (3 шт)

Подается с Домашним Соевым Соусом для Суши Маринованным Имбирём и Васаби	
⊕ Постный Тунец Блюфин (R) <i>(MSC Сертифицированный)</i>	95
⊕ 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 Темпурा (S)	110
Тамаго, Спаржа, Острый Майонез, Хлопья Темпурा, 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 Травами 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 Мэззе (N)

Тарелка Холодных Мэззе 115

Хумус, Муттабель, Мухамара, 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 Мэззе 120

Киббе из Бааринны, Фатайер со Шпинатом
Фалафель из Нути, Самбусек с Баариной, 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 Бедра, Ангус Тендерлоин
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 кондиментами
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 Кондиментов

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 (∅) 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 Булл (VG)	95
Сосики на 100%-й Растворительной Основе Авокадо, Салат, Хумус из Нути, Тост из Хлеба на Закваске	
Тост с Авокадо (N) (VG)	80
Авокадо, Поджаренный Хлеб на Закваске Соус Ромеско, Гуacamоле	
Асаи Булл (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% Растворительная 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 (Ø) 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)	75
Определённый Торт Дня по Выбору Кондитерской Mandarin	
Чизкейк с Икрой (N)	220
Крошка из Миндаля и Фундука, Запечённый Нью-Йоркский Чизкейк, Икра Осетра	
Баклава (N)	70
Турецкая Баклава с Ванильным Мороженым	
Тирамису (N)	75
Крем Маскарпоне, Кофейный Сироп, Бисквит и Какао-Порошок	
Павлова	65
Безе, Компот Из Смеси Ягод, Ванильный Крем, Сорбет Из Смеси Ягод	
Шоколадный Фондан (N)	80
Шоколад Вальрона Гуанаха, Ванильное Мороженое	
Ванильный Крем Брюле	75
Мадагаскарская Ваниль	
Ум Али (N)	75
Запечённое Слоеное Тесто, Молоко с Добавлением Розовой Воды, Фисташки	
Мороженое и Фруктовый Лёд (2 Шарика)	60
Сорбет: Манго, Маракуйя, Арбуз, Лимон, Мандарин Мороженое: Ванильное, Клубничное, Темный Шоколад, Фисташковое, Кокосовое, Карамельное	



(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, Гуacamоле, Хумус из Нура	
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	
Кофта 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 (Ø) 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 Арапе, 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 Варайаки (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 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.



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 (Ø) 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
------------------	-----

(⊕) 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

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, Ladouceuse 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, Ladouceuse 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

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 (Ø) 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

Evian	330ml	750
Evian Sparkling	25	35
Mai Dubai Still / Sparkling	25	35
	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	50
Fresh Mint Chai Chamomile Raspberry & Rose	50

(⊕) 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.

