



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

Cigars



Delightful Mornings



Delightful Mornings

Mandarin Breakfast 185

Two Free Range 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 185

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
Seasonal Mixed Berries, Dried Fruits and Nuts

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

Arabic Breakfast 185

House Made Arabic Flat Bread

Levantine Style Shakshouka

Ful Medames

Assortment of Cold Arabic Mezzes
Hummus Labneh, Chickpea Falafel, Crudités
Fresh Vegetables

Included in all Breakfast Sets

Seasonal Sliced Fruits

Your choice of Fresh Fruit Juice
Watermelon, Mango, Orange, Apple

Your choice of a Hot Beverage
Freshly Brewed Coffee, Tea, Valrhona Hot Chocolate, Fresh Milk

Timeless Classic

Add an extra touch of freshness to your day with a classic Mimosa, with a choice of Champagne or Prosecco mixed with freshly squeezed orange juice.

with Prosecco 80

with Champagne 99

(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

🍳 Eggs

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

Two Free Range Eggs prepared to your liking 70

Scrambled | Poached | Boiled | Fried | Omelette

Avocado Toast 70

Avocado, Toasted Sourdough

Add: Poached Egg 15

Scrambled Eggs 80

Toasted Sourdough

The Benedicts

English Muffins, Hollandaise Sauce

The Classic | Beef Pastrami 80

Royale | Scottish Smoked Salmon 85

Florentine | Spinach 70

Cereals and Dairy

Steel Cut Oat Porridge (V) 60

Prepared with your choice of Milk or Water

🌱 **Housemade Bircher Muesli** (V) (N) 60

Seasonal Mix Berries, Dried Fruits and Nuts

Breakfast Cereals (V) 60

Corn Flakes, Rice Crispies, Coco Pops, All Bran

Cheese Board Affines (V) (N) 110

Selection of Artisanal Cheeses from around the world

Assorted Condiments, Dried Fruits and 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) 85

Soft Egg, Roasted Peppers, Tomato, Cumin

Arabic Flat Bread

Ful Medames (V) 65

Arabic Flat Bread

🌱 **Vegan Morning Bowl** (VG) 85

100% Plant Based Sausage, Avocado, Petite Salad

Chickpea Hummus, Grilled Sourdough Bread

Breads and Toasts

Bakery Basket (V) (N) 55

Selection of Breads and Pastries from our Artisan Baker

Side Dishes

Baked Beans 40

🌱 **Smoked Salmon** 60

Beef Bacon (5 pcs) 50

Turkey Bacon (5 pcs) 50

Sliced Avocado (1 pc.) 40

Chicken Sausage (5 pcs) 50

Hash Brown Potatoes (5 pcs) 45

(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) Caramelised Bananas, Pecan Nuts, Chocolate Sauce	75
Acai Bowl (VG) Coconut, Agave Syrup, Granola, Blueberry Banana, Mango, Raspberry	70
French Toast (V) Seasonal Fruit Compôte	75
Crêpe (V) (N) Gianduja Chocolate, Hazelnuts	75
Seasonal Fruit Platter (VG)	90
Buttermilk Pancakes (V) Fresh Blueberry, Maple Syrup	75

Coffee

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

Tea 50

English Breakfast	Rose White
Majestic Earl Grey	Rooibos Vanilla Earl Grey
Organic Chamomile Cooler	Mint Tea
Organic Masala Spice Chai	Rush Hour Berry Matcha Latte 55

Fresh Fruits and Vegetable Juices

Fresh Fruit Juices (VG) Let our team assist you on what fruits are best for today	35
Green Detox (VG) Green Apple, Celery, Spinach, Ginger	45
Tropical Sunrise (VG) Pineapple, Fresh Mint	50
Red Boost (VG) Apple, Carrot, Lemon, Beetroot, Pomegranate	50

Smoothies

Morning Delight (V) (N) Strawberry, Raspberry, Almond Milk, Greek Yoghurt Chia Seeds	50
Energy Booster (V) (N) Avocado, Dates, Almonds, Cashew, Fresh Milk, Honey	50
Smooth Kale (V) (N) Low Fat Yoghurt, Almond Milk, Honey, Pineapple	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.



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 Baeri</i>	225	375	750
<i>Royal Oscietra</i>	270	450	900
<i>Beluga</i>	405	675	1350

Gourmet House Salmon (R)

Served with Baby Potato, Sourdough Toast and Sour Cream

Royal Balik Tzar Cut	
<i>Scottish</i>	130
<i>Canadian</i>	180

Salads

Caesar	75
Romaine Hearts, Focaccia Croutons, Parmesan Anchovy Dressing	
<i>Add Chicken</i>	15
<i>Add Prawn (S)</i>	25

Niçoise	110
Seared Tuna Loin, Kalamata Olive, Haricot Vert Tomato, Soft Boiled Egg, Potato, White Anchovie House Vinaigrette	

Burrata (V)	95
Vine Ripened Heirloom Tomato, Basil	

Greek (V)	75
Feta Cheese, Kalamata Olive, Tomatoes, Cucumber Red Onion, Capsicum, Herb Dressing	

Canadian Lobster Salad	210
Avocado, Heirloom Tomato, Cocktail Sauce	

Cobb Salad	120
Grilled Chicken Breast, Beef Bacon, Blue Cheese, Boiled Egg, Lettuce, Avocado, Tomato	



(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.



Pastas

Choice of Pasta

Penne | Tagliatelle | Spaghetti

Seafood (S)	185
Prawns, Calamari, Clams, Mussels, Lemon Oil Red Prawn Emulsion	

Bolognese	110
Wagyu Beef and Vegetable Ragu, Parmesan	

Carbonara	95
Veal Pancetta, Egg Yolk, Cream Sauce, Pecorino Romano	

Arrabiata (V)	75
Cherry Tomato, Chili Flakes, Smoked Paprika	

Alfredo (V)	80
Butter and Cream Sauce, Parmesan	

Napoletana (V)	70
Tomato Sauce, Garlic, Herbs	

Russian Pelmeni	85
Choice of: Beef or Chicken Served with Sour Cream	

Soups

Tomato (V) (N)	65
Pesto, Tomato Chutney	

Forest Mushroom (V)	75
Truffle Cream, Truffle Oil	

Chicken and Noodle	70
Yellow Egg Noodle, Chicken Broth	

Lentil	70
Shredded Pita Bread Crouton, Cumin Powder	

Borscht	90
Beef Broth, Beetroot, Cabbage, Potatoes, Onion, Beef, served with Sour Cream	

À la Carte - International

Burgers and Sandwiches

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

MO Burger	170
100% Wagyu Beef, Sesame Seed Bun Pulled Beef Brisket, Cheddar Cheese, Lettuce Tomato, Pickled Red Onion, Spiced Aioli	
The Club Sandwich	120
Grilled Chicken Breast, Beef Pastrami, Turkey Ham Lettuce, White Cheddar Cheese, Tomato, Egg <i>Choice of White or Brown Bread</i>	
Chicken Shawarma	110
Grilled Spiced Chicken, Saj Bread, Pickles, Garlic Sauce	
Vegan Burger (VG)	95
100% Plant Based Burger, Focaccia Bun, Lettuce Tomato, Avocado, Vegan Chimichurri Mayonnaise	

Pizzas

All Pizzas are served with Olive Oil and Chili Flakes

Margherita (V)	90
Tomato Pomodoro, Mozzarella, Parmesan, Basil	
Quattro Formaggi (V) (N)	110
Mozzarella, Fourme d'Ambert Bleu, Gruyère, Parmesan Acacia Honey, Walnuts	
Diavola	115
Tomato Pomodoro, Salami, Chili Flakes, Mozzarella	
Tartuffo (V)	150
Forest Mushroom, Mozzarella, Truffle Paste	



(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 - International

Grilled or Panseared

Wagyu Beef Striploin MB 6-7 (250gm) Australia	350	Jumbo Tiger Prawns (5 pcs) (S) Thailand	210
Wagyu Beef Tenderloin MB 4-5 (200gm) Australia	295	Mediterranean Seabass Fillet Turkey	160
Rack of Lamb (180gm) Australia	210	Pan Roasted Salmon White Bean Succotash, Salsa Verde	180
Corn Fed Baby Chicken France	120	Garlic Tiger Prawn (5 pcs) (S) Tiger Prawns, Confit Garlic, Grilled Sourdough Toast	140

Choice of one sauce

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

Side Dishes

French Fries	40
Green Salad	40
Steamed Rice	40
Sauteed Spinach	40
Mashed Potatoes	45
Grilled Vegetables	40
Sauteed Mushroom	40
Sweet Potatoes Fries	40

(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 - Oriental Heritage

Starter

Korean Fried Chicken 85
Buttermilk Fried Chicken, Korean Sauce

Edamame (V) 40
Sea Salt

Thai Beef Salad 110
Wagyu Beef Tenderloin, Tomato, Red Onion
Fresh Thai Herbs, Fish Sauce-Chili Dressing

Dim Sum
Served with Soy Sauce and Chili Bean Sauce

Chicken Siu Mai 80

Shrimp Har Gow (S) 90

Vegetable Dumpling (V) 60

Assorted (S) 80

Nigiri (2 pcs) and Sashimi (3 pcs)
Available From: 11 am – 11 pm

*Served with House made Sushi Soy Sauce,
Pickled Ginger and Wasabi*

🌿 **Lean Bluefin Tuna (Nigiri) (R)** 70
(MSC Certified Sustainable)

🌿 **Lean Bluefin Tuna (Sashimi) (R)** 80
(MSC Certified Sustainable)

🌿 **Salmon (Nigiri) (R)** 40

🌿 **Salmon (Sashimi) (R)** 50

Maki Rolls (8 pcs)
Available From: 11 am – 11 pm

King Crab California (S) 95
Tobiko, Cucumber, Avocado

Spicy Tuna (R) 120
Avocado, Kimchi, Spicy Mayonnaise

Salmon (R) 85
Takuwan, Cucumber, Yuzu kosho, Crispy Salmon Skin

Unagi and Prawn Tempura (S) 95
Tamago, Asparagus, Tonkatsu Glaze, Sesame Seeds

Mix Vegetable (VG) 70
Chuka Wakame, Cucumber, Avocado

Sushi Platter

Available From: 11 am – 11 pm

Large Sushi Platter (S) (R) 280
Maki 16 pcs., Sashimi 9 pcs., Nigiri 6 pcs

Soups

Miso Soup 40
Wakame, Tofu, Spring Onion

Singapore Prawn Laksa (S) 110
Spiced Coconut Curry, White Noodle
Fried Bean Curd, Bean Sprouts, Boiled Egg

Main Courses

Spicy Wagyu Beef Rendang 180
Vegetable Pickle, Jasmine Rice, Prawn Cracker

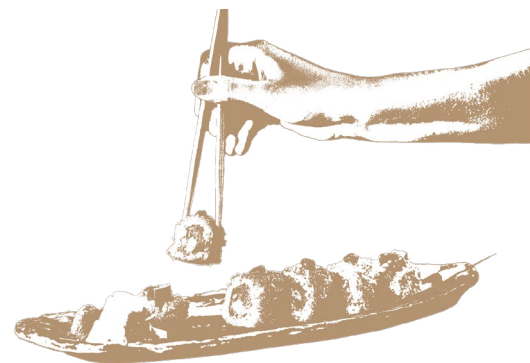
Rice and Noodles

Pad Thai Goong (S) (N) 115
Rice Noodles, Prawn, Bean Sprouts
Peanuts, Tamarind and Fish Sauce

Cantonese Style Fried Rice (V) 85
Traditional Egg Fried Rice, Seasonal Vegetables
Add Chicken 15
Add Prawn (S) 25

Thai Green Curry Vegetable with Jasmine Rice 70
Thai Herbs Green Curry paste with Coconut Cream
Add Chicken 15
Add Prawn (S) 25

🍴 **Stir Fry Noodle Vegetable** 80
Fresh Noodle with Asian Vegetables and Wok Fry Sauce
Add Beef 35
Add Prawn (S) 25



(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 - Local Flavours

Cold Mezze

Served with warm Arabic Flat Bread (3 pcs)

Hummus (VG) Chickpea, Tahina, Extra Virgin Olive Oil	55
Moutabel (V) Smoked Eggplant, Labneh, Pomegranate	55
Muhammara (V) (N) Capsicum, Smoked Paprika, Walnut	55
Baba Ghanoush (VG) Grilled Eggplant, Capsicum, Parsley	55
Mezze Platter (V) (N) Selection of Assorted Cold Mezze	90
Fattoush Salad (VG) Romaine Lettuce, Tomato, Cucumber, Crispy Pita Crouton, Sumac, Pomegranate	55

Starters

Hot Mezze Platter Lamb Kibbeh, Spinach Fatayer, Chickpea Falafel Lamb Sambousek, Tahina Sauce	110
--	-----

Chickpea Falafel (V) Tahina Sauce	55
---	----

Main Course

Arabic Mixed Grill Lamb, Chicken Thigh, Angus Tenderloin, Kofta, Seasonal Vegetables, Vermicelli Rice	440
Shish Tawook Yoghurt Marinated Chicken Thigh Grilled Seasonal Vegetables, Saffron Rice	140

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) Tandoori Chicken Thigh, Cashew Nut Gravy	130
Yellow Dal Tadka (V) Cumin, Tomato	85
Palak Paneer (V) Indian Cottage Cheese, Spinach, Fenugreek	95
Dal Makhani (V) Black Lentils, Tomato, Coriander	95
Malabar Prawn Curry (S) Tandoori Tiger Prawn with Coconut Curry Gravy	165

Biryani

Fragrant Basmati Rice, Assorted Condiments	
Lamb	160
Chicken	155
Vegetable (V)	120

(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) 85
100% Plant Based Sausage, Avocado
Chickpea Hummus, Pickles, Petite Salad, Grilled Sourdough

Avocado Toast (VG) 70
Grilled Sourdough Bread, Guacamole, Salsa Verde

Acai Bowl (VG) 70
Coconut, Agave Syrup, Granola, Blueberry
Banana, Mango, Raspberry

Vegan Dessert

Mixed Berry Chia Pudding (VG) 50
Chia Pudding with Coconut Milk and fresh Berries

Small Plates

Edamame (VG) 40
Sea Salt

Steam Green Vegetables (N) (VG) 40
Seasonal Mix Vegetables with Maldon Salt



Main Course

Vegan Burger (VG) 95
100% Plant Based Burger, Foccacia Bun, Lettuce, Tomato, Avocado, Vegan Chimichurri Mayonnaise

Arrabiata (VG) 75
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

Strawberry Cheesecake (N) Freshly baked Cheesecake with Mixed Berry Sorbet	75
Assorted Baklava (N) Turkish Baklava with Vanilla Ice Cream	70
Apple Tatin (N) Freshly Baked Puff Pastry	65
Carrot Cake (N) Mascarpone Mousse, Ricotta Ice Cream	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
Warm Chocolate Brownie (N) Vanilla Ice Cream	70
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)	40
Carrot, Celery, Cucumber, Guacamole, Chickpea Hummus	
Mixed Leaf Salad (V)	40
Cucumber, Tomato, Croutons, Citrus Dressing	
Chicken Nuggets	50
French Fries	
Fish & Chips	60
French Fries, Tartar Sauce	
Grilled Cheese Sandwich (V)	50
French Fries	

Soups

Tomato (VG)	50
Sweet Tomato Chutney, Extra Virgin Olive Oil	
Chicken and Noodle	50
Clear Chicken Broth, Egg Noodles	

Main Course

Grilled Chicken Breast	60
Choice of French Fries, Mashed Potato, Vegetables	
Pizza Margherita (V)	50
Tomato Pomodoro, Mozzarella, Parmesan, Basil	
Pasta – Choice of Penne or Spaghetti	50
Tomato Alfredo Bolognese	
Grilled Beef Burger	70
Cheddar Cheese, Lettuce, Tomato, French Fries	
Steamed Scottish Salmon	70
Choice of French Fries, Mashed Potato, Vegetables	
Grilled Lamb Kofta	65
Saffron Rice, Tahina Sauce	
Chicken Kotleti	60
Minced Chicken Patties, Choice of Mashed Potatoes or Buttered Buckwheat	

Something Sweet

Banana Pancakes (N)	45
Peanut Butter, Sliced Bananas, Hazelnut Spread	
Warm Chocolate Brownies (N)	45
Vanilla Ice Cream, Chocolate Sauce	
Banana Split (V)	45
Whipped Cream, Chocolate Sauce, Berries	
Ice Cream and Sorbets	45
Sorbet: Mango, Passion Fruit, Watermelon, Lemon, Mandarin Ice Cream: Vanilla, Strawberry, Dark Chocolate Pistachio, Coconut, Caramel	
Watermelon Plate	45

(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

Chilean Seabass Box 450

Edamame (V)
Sea Salted

Tuna Tataki (R)
Pickled Red Chilli, Garlic, Chips, Ponzu

Seaweed Salad (V)
Sesame Ponzu, Nashi, Crispy Nori

Korean Fried Chicken
Spicy Sour Sauce, Sesame

Spicy Miso Chilean Seabass
Spring Onion, Pickled Red Chilli

Spicy Seafood Hot Stone Rice (S)
Yellowtail, Salmon, Prawn, Mixed Mushrooms
Sesame Butter, Corn, Carrot Pickle, Egg

Sushi Box 500

King Crab Salad (S)
Yuzu Kosho Mayo, Crispy Noodles, Orange Tobiko

Wagyu Gunkan Sushi (R)
Oscietra Caviar

Wagyu & Foie Gras Nigiri Sushi (R)
Black Truffle, Oscietra Caviar

Sashimi (R)
Salmon, Tuna, Hamachi

Chirashi Mixed Sashimi (S)(R)
Salmon, Yellowtail, Tuna, Seabass, Prawn, Spicy Miso

Hamachi (R)
Yuzu Kosho, Avocado, Green Chili, Cucumber

Nigiri (R)
Tuna, Hamachi

Wagyu Box 550

Edamame (V)
Sea Salted

Yellowtail Tiradito (R)
Pickled Kumquat, Annatto Oil, Rocoto Chilli

Seaweed Salad (V)
Sesame Ponzu, Nashi, Crispy Nori

Broccoli (V)
Wafu Dressing, Toasted Sesame

Spicy Wagyu Hot Stone Rice
Beef, Mixed Mushrooms, Sesame Butter, Corn, Carrot
Pickle, Egg

Sweet Spicy Glaze Wagyu Short Rib
Kimchi, Sesame seeds

(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.

صباحات مبهجة
قائمة طعام حسب الطلب
الحلويات
قائمة طعام الأطفال
بنطو نيتسو مشكل
مشروبات
سيجار

صباحات مبهجة



صباحات مبهجة

إفطار ماندارين 185

تشكيلة من الخبز والمعجنات
بعدها خبازنا المحترف

زبادي يوناني الطراز
توت فاكهة طازجة وفصلية

بيضتين المرعي الحرة
محضرة بحسب رغبتك

تقدم مع سق الجاج، لحم بقري مقعد
بطاطس هاش براون، وطماطم مشوية

الإفطار الصحي 185

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

طبق أساي
جوز الهند، شراب الأجاويد، جرانولا، توت أزرق، موز
مانجو، توت العليق

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

طبق الصباح
سق نباتي 100٪، سلطة الأفوكادو والطماطم ، كروديت
الخضروات ، جبنة فيتا ، بيض برشت

إفطار عربي 185

خبز عربي مسطح محضر مُعد في المطعم

شكشوكة على الطراز الشامي

فول مدمس

تشكيلة من المقبلات العربية الباردة
حمص ، لبننة ، فلافل ، كروديت الخضروات الطازجة

أصناف كلاسيكية خالدة

أضف لمسة إضافية من الانتعاش إلى يومك
مع ميموزا كلاسيكية، مع اختيارك من
الشمبانيا أو بروسيكو مخلوطة بعصير
البرتقال الطازج.

مع بروسيكو 80

مع الشمبانيا 99

جميع أطباق الإفطار تحتوي على

فواكه موسمية مقطعة

عصير الفواكه طازجة من اختيارك
بطيخ، مانجا ، برتقال ، تفاح

مشروب ساخن من اختيارك
قهوة طازجة ، شاي ، هوت تشوكليت بالفارونا ، حليب طازج

(م) مكسرات (مخار) الممار (يه) أطعمة نيئة (ن) نباتي (نص) نباتي صرف

(🌱) مصادر مستدامة (🌿) توصية الشيف (🍏) صحي (🍷) منتجة 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
تماما من مسببات الحساسية. جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل 7٪ رسوم البلدية، و 10٪ رسوم الخدمة و 0٪ ضريبة القيمة المضافة.



الفطور

البيض

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

70 بيضتان بلديتان يتم تحضيرهما حسب رغبتك مخفوق | بوشيه | مسلوقة | مقلي | أومليت

70 توست الأفوكادو خبز العجين المحمص المخمر يمكن إضافة بيضة بوشيه 10 د.إ.

80 بيض مخفوق خبز العجين المحمص المخمر

البينديكت

مافان إنجليزي | صلصة هولانديز

80 الكلاسيكية | بسطرمة لحم البقر

85 رويال | سلمون اسكتلندي مدخن

70 فلورنتين | سبانخ

الحبوب والألبان

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

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

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

110 تشكيلة الجبن الفاخر (ن) (م) مجموعة مختارة من الأجبان المميزة من جميع أنحاء العالم، توابل متنوعة، مكسرات وفواكه مجففة

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

أطباق من جميع دول العالم

85 شبكشوكة على الطراز الشامي بيض مخفوق، قفل مشوي، طماطم، كمون خبز عربي مسطح

65 فول مدمس (ن) خبز عربي مسطح

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

الخبز والتوست

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

الأطباق الجانبية

40 فاصوليا مطبوخة

60 سلمون مدخن

50 لحم بقري مقعد (0 قطع)

50 لحم ديك رومي مقعد (0 قطع)

40 أفوكادو مقطوع (قطعة واحدة)

50 نقائق دجاج (0 قطع)

45 بطاطس هاش براون (0 قطع)

(م) مكسرات (محار) المحار (ت) أظعمة نيئة (ن) نباتي (ن ص) نباتي صرف

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

يسعدنا أن نقدم لك معلومات مفصلة عن مسيبتات الحساسية فيما يتعلق بجميع الأطباق والمشروبات في قوائمنا. يرجى ملاحظة أن أطباقنا لا يتم إنتاجها في بيئة خالية تماما من مسيبتات الحساسية. جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل 7٪ رسوم البلدية، و 1٪ رسوم الخدمة و 0٪ ضريبة القيمة المضافة.



الفتور

أنصاف الإفطار الحلوة

75	وافل (ن) (م) موز مكرومل، جوز بقان، صوص شوكولاتة
70	وعاء أساي (ن) جوز الهند، شراب الأناناس، جرانولا، توت بري موز، مانجو، توت العليق
75	توست فرنسي (ن) كومبوت الفاكهة الموسمية
75	كريب (ن) (م) شوكولاتة جيانوجا، بندق
90	طبق فاكهة موسمية (ن)
75	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

رويوس بالفانيليا	شاي الإفطار إنجليزي
إيرل	إيرل جراي الفاخر
جراي	كاموميل العضوي شاي بارد
شاي بالنعناع	ماسالا العضوي
توت راش أور	شاي سبايس
55 ماتشا لاتييه	روز وايت

عصائر الفواكه والخضروات الطازجة

35	عصائر الفواكه الطازجة (ن) اطلب المساعدة من فريقنا لاختيار أفضل الفواكه لهذا اليوم
45	جرين ديتوكس (ن) تفاح أخضر، كرفس، سبانخ، زنجبيل
50	تروبكال صن رايز (ن) أناناس، نعناع طازج
50	ريد بوست (ن) تفاح، جزر، ليمون، شمندر، رمان

السموذي

50	مورنينغ ديلايت (ن) (م) فراولة، توت العليق، حليب اللوز، لبن يوناني، بذور الشيا
50	اينرجي بوستر (ن) (م) أفوكادو، تمر، لوز، كاجو، حليب طازج، عسل
50	سموذي كيل (ن) (م) زبادي قليل الدسم، حليب اللوز، عسل، أناناس



(م) مكسرات (مطار) المحار (يه) 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 7٪ رسوم البلدية، و 1٪ رسوم الخدمة و 0٪ 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
بيندي | تالياتيلي | سباغيتي

- 185 المأكولات بحرية (ب) روبيان، كالاماري، محار، بلح البحر، زيت الليمون
- 110 بولونيز لحم وافيو وراجو الخضروات، جبن بارميزان
- 95 كاربونارا لحم عجل بانشيتا، صلصة صفار البيض الكريمة، جبن بيكورينو رومانو
- 75 أرابياتا (ن) طماطم كرزية، رقائق الفلفل الحار، بابريكا مدخنة
- 80 ألفريديو (ن) صلصة الزبدة والكريمة، جبن بارميزان
- 70 نابوليتانا (ن) صلصة طماطم، ثوم، أعشاب
- 85 بلمن روسي اختيارك من: لحم بقري أو دجاج يقدم مع كريمة حامضة

الشورية

- 65 طماطم (ن) (م) صوص الحبق، شنتي الطماطم
- 75 فطر بري (ن) كريمة الكماة، زيت الكماة
- 70 الدجاج والنودلز نودلز مع صفار البيض، مرققة الدجاج
- 70 العدس قطع خبز بيتا مقرمشة، مسحوق الكمون
- 90 البرش مرقة لحم بقري، بنجر، ملفوف، بطاطس، بصل، الجزر، لحم بقر يقدم مع الكريمة الحامضة

كافيار غورمي هاوز

يقدم مع مقبلات وفتائر بليني

30g	50g	100g	
225	375	750	رويال بايري
270	450	900	رويال أوسيترا
405	675	1350	بيلوها

غورمي هاوز سلمون (ب)

يقدم مع بطاطس صغيرة، خبز العجين المحمص المخمر، كريمة، حامضة

	رويال باليك تزار كات
130	اسكتلندي
180	نيسواز سلطة

سيزر

قطع قلب خس روماني، قطع خبز فوكاشيا محمصة، جبن بارميزان، صوص الأنشوجة

15	يمكن إضافة دجاج
25	يمكن إضافة روبيان (ب)

نيسواز

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

95	جينة البوراتا الإيطالية (ن) طماطم كرمة غير معدلة وراثياً، ريحان
----	---

السلطة اليونانية (ن)

جينة فيتا، زيتون كالاماتا، طماطم، خيار، بصل أحمر، فلفل أحمر، تتبيلة الأعشاب

210	سلطة كركند الكندية أفوكادو، طماطم بلدي، موتزاريللا، صوص كوكتيل
-----	--

سلطة كوب

صدر دجاج مشوي، لحم بقري مقعد، جينة زرقاء، بيض مسلوق، خس، أفوكادو، طماطم

120	
-----	--



(م) مكسرات (م) محار (ب) أطعمة نيئة (ن) نباتي (نص) 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 7٪ رسوم البلدية، و 10٪ رسوم الخدمة و 0٪ ضريبة القيمة المضافة.



الأطباق العالمية

البيتزا

جميع أنواع البيتزا تُقدّم مع زيت الزيتون ورقائق الفلفل الحار.

90 **مارجرىتا (ن)**
طماطم بومودورو، موتزاريلا، جبن بارميزان، ريحان

110 **كواترو فورماجي (ن) (م)**
جبن موتزاريلا، جبن فورم دي أمبيرت بلو، جبن غرويي
جبن بارميزان، عسل أكاسيا، جوز

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

150 **تارتوفو (ن)**
موتزاريلا، كريمة الكمأة، كمأة فصلية

البرجر والسندويشات

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

170 **برجر ماندرين أورينتال**
لحم بقر واغيو صافي، خبز بالسّمسم
بريسكت لحم البقر المسحب، جبن شيدر، خس
طماطم، مخلل البصل الأحمر، صوص الأيوي بالتوابل

120 **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

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

95 **برجر نباتي (ن)**
برجر نباتي 100٪، خبز فوكاشيا، خس، طماطم، أفوكادو،
مايونيز صلصة الفلفل نباتي



(م) مكسرات (م) المحار (هـ) أطعمة نيئة (ن) نباتي (ن ص) نباتي صرف

(س) مصادر مستدامة (ت) توصية الشيف (ص) صحي (م) 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 تماما من مسببات الحساسية. جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل 7٪ رسوم البلدية و 1٪ رسوم الخدمة و 0٪ ضريبة القيمة المضافة.



الأطباق العالمية

أطباق مشوية أو مطهية على المقللة

350	شريحة لحم واغيو ستريلوبون 1-7 (200 جم) أستراليا	210	روبيان نمر كبير (0 قطع) (نبيء) تايلاند
295	شريحة لحم واغيو تندرليون 0-4 (200 جم) أستراليا	160	فيليه سمك الفاروس المتوسطي تركيا
210	ضلع لحم ضأن (180 جم) أستراليا	180	سلمون مشوي بالمقللة سوكتاش مع فاصوليا بيضاء، صلصة سالسا فيردي
120	دجاج صغير مغذى على الذرة فرنسا	140	روبيان النمر بالثوم (0 قطع) (نبيء) روبيان النمر، كونفيت الثوم، خبز العجين المحمص المخمر المشوي

مع اختيارك لصوص

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

الأطباق الجانبية

40	بطاطا مقلية
40	سلطة خضراء
40	أرز مطهو على البخار
40	سبانخ مقلية
45	بطاطا مهروسة
40	خضروات مشوية
40	فطر سوتيه
40	بطاطا حلوة مقلية

(م) مكسرات (مخار) المحار (نبيء) أطعمة نيئة (ن) نباتي (نص) نباتي صرف

(*) مصادر مستدامة (ت) توصية الشيف (ص) صحي (ص) 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 7٪ رسوم البلدية، و 1٪ رسوم الخدمة و 0٪ ضريبة القيمة المضافة.



الأطباق الشرقية التقليدية

مقبلات

85	دجاج مقلي كوري دجاج مقلي بزبدة الحليب، صلصة كورية
40	جبين إيدام (ن) بملح البحر
110	سلطة لحم البقر التايلاندي شريحة لحم وافيو لحم البقر تندرلوين ، طماطم بصل أحمر ، أعشاب تايلاندية طازجة صلصة سمك تايلاندية مع صلصة الفلفل الحلوة
	ديم سوم يقدم مع صوص الصويا وصلصة الفاصوليا الحارة
80	دجاج سيو ماي
90	روبيان هار جاو (ب)
60	دمبلينج الخضار (ن)
80	متنوع (ب)

نيجيري (٦ قطع) وساشيمي (٣ قطع) متوفر من الساعة: لا صباحاً حتى الساعة لا مساءً

يقدم مع السوشي المعد في المطعم وصوص الصويا
ومخلل الزنجبيل والواسابي

70	تونة ذات الزعانف الزرقاء قليلة الدهن (نيجيري) (حاصل على اعتماد الاستدامة من مجلس الإشراف البحري MSC) (ب)
80	تونة ذات الزعانف الزرقاء قليلة الدهن (ساشيمي) (حاصل على اعتماد الاستدامة من مجلس الإشراف البحري MSC) (ب)
40	سلمون (نيجيري) (ب)
50	سلمون (ساشيمي) (ب)

ماكيز رولز (٨ قطع)

95	كينج كراب كاليفورنيا (ب) كافيار توبيكو، خيار، أفوكادو
120	تونة حارة (ب) أفوكادو ، كيمتشي ، مايونيز حار
85	سلمون (ب) مخلل تاكوان، خيار، صلصة يوزو كوشو، جلد السلمون المقرمش
95	أونا جي وتمبورا روبان (ب) تامغو، هليون، مغطاة بصلصة تونكاتسو، بذور السمسم
70	خضروات مشكلة (ن) تشوكا واكامي ، خيار ، أفوكادو

طبق السوشي

متوفر من الساعة: لا صباحاً حتى الساعة لا مساءً

280	طبق سوشي كبير (ب) ماكيز 1٦ قطعة، ساشيمي ٩ قطع، نيجيري ٦ قطع
-----	--

الشورية

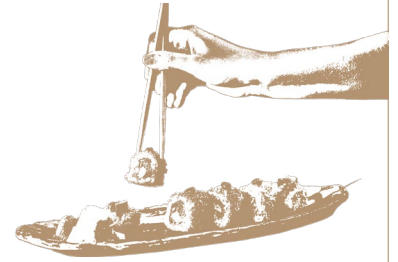
40	شورية ميسو واكامي ، توفو ، بصل أخضر
110	لاكسا الروبيان السنغافوري (ب) جوز هند متبل بالكاري ، نودلز بيضاء ، براعم الفاصوليا كريد فاصوليا مقلي، بيض مسلوق

الأطباق الرئيسية

180	رينانج لحم وافيو الحار مخلل خضار ، أرز ياسمين ، مقرمشات الروبيان
-----	---

الأرز والنودلز

115	باد تاي جونج (ب) (م) ”نودلز الأرز، روبان، براعم الفاصوليا فول سوداني، صلصة التمر الهندي“
85	الأرز المقلي على الطريقة الكانتونية (ن) أرز مقلي تقليدي بالببيض، خضروات موسمية يمكن إضافة دجاج يمكن إضافة روبان (ب)
70	خضروات الكاري الأخضر التايلندي مع أرز الياسمين معجون كاري أخضر بالأعشاب التايلاندية مع كريمة جوز الهند يمكن إضافة دجاج يمكن إضافة روبان (ب)
80	نودلز مقلي بالخضروات نودلز طازجة مع خضروات آسيوية وصلصة الفلفل في المقلاة يمكن إضافة روبان (ب) يمكن إضافة لحم بقري



(م) مكسرات (محار) المحار (ب) أطعمة نيئة (ن) نباتي (ص) نباتي صرف

(*) مصادر مستدامة (ت) توصية الشيف (ص) صحي (ص) منتج محلي

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



الأطباق المحلية

المزة الباردة	المقبلات
يُقدّم مع خبز عربي مسطح دافئة (٣ قطع) 55	110 طبق المزة الساخنة كبة لحم ضأن، فطائر سبانخ، فلافل بالحمص سمبوسك لحم الضأن، صوص طحينية
الحمص (ن) حمص، طحينية، زيت زيتون بكر ممتاز 55	55 فلافل بالحمص (ن) صوص الطحينية
متبل (ن) باذنجان مدخن، لبننة ارمان 55	الأطباق الرئيسية
محمرة (ن) (م) فلفل أحمر، بارريكا مدخنة، جوز 55	مشاوي عربية مختلطة لحم ضأن، فخذ دجاج، شريحة لحم أنجوس تندرلوين، كفتة خضروات موسمية، أرز بالشعيرية
بابا غنوج (ن) باذنجان مشوي، فلفل أحمر، بقدونس 55	شيش طاووق فخذ دجاج متبل بالزبادي، خضروات موسمية مشوية أرز بالزعفران
سلطة فتوش (نباتية) خس روماني، طماطم، خيار، قطع خبز pita مقرمشة، سماق، رمان 55	
طبق مزة (ن) مجموعة مختارة من المزة الباردة المشكّلة 90	

الأطباق الهندية اللذيذة

برياني	الأطباق الرئيسية
أرز بسمتي عطري، بهارات متنوعة 160	جميع الأطباق الرئيسية الهندية تُقدم مع التوابل المتنوعة واختيارك من خبز النان أو الأرز البسمتي
لحم ضأن 155	130 دجاج بالزبدة على الفحم (م) فخذ دجاج تندوري، مرق الكاجو، نكهة دخان الفحم
دجاج 120	85 عدس دال تادكا أصفر (ن) كمون، طماطم
خضار (ن)	95 بالك بانير (ن) جين قريش هندي، سبانخ، حلبة
	95 دال مخاني (ن) عدس أسود، طماطم، كزبرة
	165 كاري الروبيان المالاباري (س) روبيان النمر التندوري، صلصة كاري بجوز الهند

(م) مكسرات (مخار) المكار (يه) أطعمة نيئة (ن) نباتي (نص) نباتي صرف (ص) منتج محلي (ت) مصادر مستدامة (ت) توصية الشيف (ص) صحي (ت) 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

الإفطار

- 85 طبق الإفطار النباتي (ن)
نقانق نباتية 100٪، أفوكادو، حمص، مخلل
طبق سلطة صغير، خبز العجين المخمر المشوي
- 70 توست الأفوكادو (ن)
خبز العجين المخمر المشوي، جواكامولي، صلصة فيردي
- 70 وعاء أساي (ن)
جوز الهند، شراب الأعافق، جراتولا، توت بري، موز، مانجو
توت العليق

حلوى نباتية

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

أطباق صغيرة

- 40 إدامامي (ن)
بملح البحر أو بزبدة كيمتشي
- 40 خضروات خضراء مطهوه على البخار (ن)
خضروات موسمية مشكولة مع ملح مالدون



الأطباق الرئيسية

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

(م) مكسرات (م) محار المحار (ف) أطعمة نيئة (ن) نباتي (ن ص) نباتي صرف
(ص) مصادر مستدامة (ت) توصية الشيف (ح) صحي (م) منتج محليا

يسعدنا أن نقدم لك معلومات مفصلة عن مسيبتات الحساسية فيما يتعلق بجميع الأطباق والمشروبات في قوائمنا. يرجى ملاحظة أن أطباقنا لا يتم إنتاجها في بيئة خالية تماما من مسيبتات الحساسية. جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل 7٪ رسوم البلدية، و 1٪ رسوم الخدمة و 0٪ ضريبة القيمة المضافة.



الحلويات

75	تشيز كيك الفراولة (م) تشيز كيك مخبوزة طازجة مع سورييه التوت المشكل
70	بقلاوة مشكلة (م) بقلاوة تركية مع آيس كريم بالفانيليا
65	تاتين التفاح (م) معجنات باف باستري طازجة
80	كعكة الجزر (م) كعكة الجزر موس ماسكاربوني آيس كريم ريكوتا.
75	فوندان الشوكولاتة (م) شكولاتة فالرونا جوانا جا ، آيس كريم بالفانيليا
75	كريم بروليه بالفانيليا خليط كريم بروليه مع فانيليا مدغشقر
75	أم علي (م) معجنات باف باستري مخبوزة حليب مع ماء الورد فستق
70	براوي الشوكولاتة الدافئة (م) مع آيس كريم فانيليا
60	تشكيلة الآيس كريم والشربات (٢ بولة) الشربات: مانجو، فاكهة الباشن فروت، بطيخ، ليمون، ماندرين آيس كريم: فانيليا، فراولة، شوكولاتة داكنة، فستق، جوز الهند، كراميل



(م) مكسرات (مخار) المхар (يه) أطعمة نيئة (ن) نباتي (نص) نباتي صرف
(ص) مصادر مستدامة (توصية الشيف) صحي (متن) 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 ٤٪ رسوم الخدمة و 0٪ ضريبة القيمة المضافة.



ليتل نومادز

قائمة طعام الأطفال

الأطباق الرئيسية

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

الحلويات

- 45 بان كيك الموز (م)
زبدة الفستق، شرائح الموز، معجون البندق
- 45 براونيز الشوكولاتة الساخنة (م)
أيس كريم الفانيليا ، صوص الشوكولاتة
- 45 سبليت الموز (ن)
كريمة مخفوقة ، صوص الشوكولاتة ، توت
- 45 تشكيلة الآيس كريم والشربات (٤ كرات)
الشربات: مانجو ، فاكهة الباشن فروت، بطيخ ، ليمون
أيس كريم: فانيليا ، فراولة، شوكولاتة داكنة، فستق
جوز الهند، كراميل
- 45 طبق بطيخ

أطباق صغيرة

- 40 كروديت الخضروات (ن)
جزر ، كرفس ، خيار ، جواكامولي ، حمص
- 40 سلطة أوراق مشكلة (ن)
خيار ، طماطم ، خبز محمص ، تتبيلة الحمضيات
- 50 ناجتس الدجاج
بطاطا مقلية
- 60 فيش أند شيبس
بطاطا مقلية ، صلصة التارتار
- 50 سندويتش جبن مشوي (ن)
بطاطا مقلية

الشورية

- 50 طماطم (ن)
صلصة الطماطم الحلوة ، زيت زيتون بكر ممتاز
- 50 شوربة الدجاج والنودلز
مرق الدجاج الصافي ، نودلز البيض

(م) مكسرات (محار) المحار (ب) أطعمة نيئة (ن) نباتي (ن ص) نباتي صرف

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

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



ВОСХИТИТЕЛЬНОЕ УТРО

А-ЛЯ КАРТ МЕНЮ

ДЕСЕРТЫ

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

НЕТСУ БЭНТО БОКС

НАПИТКИ

СИГАРЫ



Восхитительное Утро



Восхитительное Утро

Завтрак «Мандарин» 185

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 185

🍞 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
Ассорти из Сезонных Ягод, Сухофрукты и
Орехи

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

Арабский Завтрак 185

Домашняя Арабская Лепешка

Шакшука в Левантийском Стиле

Фул Медамес

Ассорти Холодных Арабских Меззе
Хумус Лабне, Фалафель из Нута
Свежие Овощи Крюдите

Входит во все наборы для завтрака

Сезонные Фрукты

Свежевыжатый Сок
На Ваш Выбор
Арбуз, Манго, Апельсин, Яблоко

Горячий Напиток На Ваш Выбор
Свежесваренный Кофе, Чай
Горячий Шоколад Вальрона, Свежее Молоко

Вечная Классика

*Начните свой день с классической
мимозы, на выбор с Шампанским
или Просекко, смешанным со
свежевыжатым апельсиновым соком.*

с Просекко 80

с Шампанским 99

(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.



Завтрак

🍳 Яйца

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

Два Яйца Кур Свободного Выгула 70
Приготовленные на Ваш Вкус
Скрамбл | Пашот | Вареные
Жареные | Омлет

Тост с авокадо 70
Авокадо, Тост из Хлеба на Закваске
Добавить: Яйцо Пашот 15

Яичница-болтуня 85
Тост из Хлеба на Закваске

Яйца Бенедикт
Английские Маффины, Голландский Соус
Классические | Пастрами из Говядины 80
Королевские | Шотландский Копченый Лосось 85
Флорентийские | Шпинат 70

Хлопья и Молочные Блюда

Цельнозерновая Овсяная Каша (V) 60
Готовится на Молоке или Воде на Ваш выбор

Домашние Мюсли Бирхер (V) (N) 60
Ассорти из Сезонных Ягод, Сухофрукты и Орехи

🍷 **Хлопья на Завтрак (V)** 60
Кукурузные Хлопья, Хлопья «Rice Crispies»,
Хлопья «Coco Pops», Хлопья «All Bran»

Сырная Тарелка (V) (N) 110
Ассорти Авторских Сыров со всего мира
Ассорти Закусок и Соусов, Сухофрукты, Орехи

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

Вокруг Света

Левантийская Шакшука (V) 85
Яйцо Всмятку, Запечённый Перец, Томат
Арабские Лепёшки с Тмином

Фул медамес (V) 65
Арабская Лепёшка

🍷 **Веганский Утренний Боул (VG)** 85
Колбаска на 100%-й Растительной Основе
Авокадо, Мини-Салат, Хумус из Нута
Тост из Хлеба на Закваске

Хлеб и Тосты

Хлебная Корзина (V) (N) 55
Ассорти Хлеба и Выпечки от Нашего
Профессионального Пекаря

Гарниры

Тушеная Фасоль 40

🍷 Копченый Лосось 60

Бекон из Говядины (5 шт.) 50

Бекон из Индейки (5 шт.) 50

Нарезка из Авокадо (1 шт.) 40

Куриные Сосиски (5 шт.) 50

Картофельные драники (5 шт.) 45

(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.

Завтрак

Сладкое Утро

Вафли (V) (N) Карамелизированные Бананы, Орехи Пекан, Шоколадный Соус	75
Асаи Боул (VG) Кокос, Сироп Агавы, Гранола, Голубика Банан, Манго, Малина	70
Французский Тост (V) Компот из Сезонных Фруктов	75
Блины Креп (V) (N) Шоколад Джандуйя, Фундук	75
Ассорти Сезонных Фруктов (VG)	90
Оладьи на Пахте (V) Свежая Голубика, Кленовый Сироп	75

Кофе

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

Чай 50

Английский завтрак	Белая Роза	
Эрл Грей	Ройбуш Эрл Грей	
Органический	Ванилью	
Ромашковый Чай	Мятный Чай	
Органический	Ягодный Чай	
Масала Чай	Матча Латте	55
Пряный Чай		

Свежевыжатые Соки

Свежевыжатый Фруктовый Сок (VG) Позвольте нашей команде помочь Вам выбрать лучшие фрукты для сегодняшнего дня	35
Зелёный Детокс (VG) Зелёное Яблоко, Сельдерей, Шпинат, Имбирь	45
Тропикал Санрайз (VG) Ананас, Свежая Мята	50
Рэд Буст (VG) Яблоко, Морковь, Лимон, Свекла, Гранат	50

Смузи

Морнинг Дэйлйт (V) (N) Клубника, Малина, Миндальное Молоко, Греческий Йогурт, Семена Chia	50
Энерджи Бустер (V) (N) Авокадо, Финики, Миндаль, Кешью, Свежее Молоко, Мёд	50
Кейл Смузи (V) (N) Низкокалорийный Йогурт, Миндальное Молоко Мёд, Ананас	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 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 Кондimentами и Блинами

	30g	50g	100g
Royal Baeri	225	375	750
Royal Oscietra	270	450	900
Белуга	405	675	1350

Деликатесный лосось (R)

Подается с молодым картофелем, тостами из хлеба на закваске и сметаной

Royal Balik Tzar Cut	
Шотландский	130
Канадский салат	180

Цезарь

Салат Ромэн, Крутоны Фокачча, Пармезан, Заправка из Анчоусов	75
Добавить Курицу	15
Добавить Креветки (S)	25

Нисуаз

Обжаренное Филе Тунца, Оливки «Каламата», Французская Фасоль, Томаты, Яйцо Вмятку, Картофель, Белые Анчоусы, Винегретная Заправка	110
---	-----

Буррата (V)

Виноградные Томаты, Базилик	95
-----------------------------	----

☞ Греческий (V)

Сыр Фета, Оливки «Каламата», Томаты, Огурцы, Красный Лук, Стручковый Перец, Заправка из Трав	75
--	----

Салат с Канадским Лобстером

Авокадо, Томаты, Моцарелла, Коктейльный Заправка	210
--	-----

☞ Салат Кобб

Обжаренная куриная грудка, бекон из говядины, голубой сыр, вареное яйцо, латук, авокадо, томаты	120
---	-----



Паста

Паста в Ассортименте

Пенне | Тальятелле | Спагетти

Паста с Морепродуктами (R)	185
Креветки, Кальмары, Моллюски, Мидии, Лимонное Масло	

Болоньезе	110
Говядина Вагю, Овощное Рагу, Пармезан	

Карбонара	95
Панчетта из Телятины, Яичный Желток, Сливочный Соус, пекорино романо	

Аррабиата (V)	75
Томаты Черри, Хлопья Чили, Копченая Паприка	

Альфредо (V)	80
Сливочный Соус, Пармезан	

Наполетана (V)	70
Томатный Соус, Чеснок, Травы	

Русские Пельмени	85
На выбор: Говядина или Курица	
Подается со Сметаной	

Супы

Томатный Суп	65
Песто, Томатный Чатни	

Грибной Суп	75
Трюфельный Крем, Трюфельное Масло	

Куриный Суп с Лапшой	70
Яичная Лапша, Куриный Бульон	

Чечевичный Суп	70
Тертый Лаваш с Крутонами и Порошок Тмина	

Борщ	90
Говяжий Бульон, Свекла, Капуста, Картофель, Лук, Морковь, Говядина, Сметана	

(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 зеленым салатом на Ваш выбор

МО бургер 170
100% Говядина Вагю, Булочка с Кунжутом, Говяжья Грудинка, Сыр Чеддер, Листья Салата, Томат, Маринованный Красный Лук, Острый Айоли

Клаб Сэндвич 120
Куриная Грудка на Гриле, Ветчина из Индейки, Пастрами из Говядины, Яйцо, Листья Салата, Помидоры, Белый Сыр Чеддер

На Ваш Выбор Тост из Белого или Ржанного Хлеба

Куриная Шаурма 110
Курица на Гриле со Специями, Хлеб Садж Соленья, Чесночный Соус

Веганский Бургер (VG) 95
Бургер на 100%-й Растительной Основе, Булочка Фокачча, Листья Салата, Томат, Авокадо, Веганский Майонез Чимичурри

Пицца

Пицца подаются с Оливковым Маслом и Хлопьями Чили.

Маргарита (V) 90
Томаты, Моцарелла, Пармезан, Базилик

Кватро Формаджи (V) (N) 110
Моцарелла, Fourme d'Ambert Bleu, Gruyère, Пармезан, Акациевый Мед, Грецкие Орехи

Диабло 115
Томаты, Саями, Хлопья Чили, Моцарелла

Трюфельная (V) 150
Моцарелла, Трюфельный Крем



(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.

Стейк Стриплойн Вагю МВ 6-7 (250 г) Австралия	350	Большие Тигровые Креветки (5 шт.) (S) Тайланд	210
Стейк Тендерлойн Вагю МВ 4-5 (200 г) Австралия	295	🌿 Филе Средиземноморского Сибаса Турция	160
Каре Ягненка (180 г) Австралия	210	🌿 Обжаренный на Сковороде Лосось (5 шт.) (S) Суккоташ из Белой Фасоли, Сальса Верде	180
Цыплёнок Кукурузного Оторма Франция	120	Чесночные Тигровые Креветки (5 шт.) (S) Тигровые Креветки, Чесночный Конфи, Тост из Хлеба на Закваске	140

Один соус на Ваш выбор

Соус из Говядины с Тимьяном | Трюфельно-грибной Соус |
Беарнский соус | Лимонно-масляный соус

Гарниры

Картофель Фри	40
Зеленый Салат	40
Вареный Рис	40
Пассерованный Шпинат	40
Картофельное Пюре	45
🌿 Овощи на Гриле	40
Пассерованные Грибы	40
Сладкий Картофель Фри	40

(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 85
Жареная Курица в Пахте, Корейский Соус

Эдамамэ 40
Морская Соль или Масло Кимчи

Тайский Салат с Говядиной 40
Тендерлоин Вагю, Томаты, Красный Лук, Свежие Тайские Травы, Заправка с Рыбным Соусом и Чили

Димсам
Подаются с Соевым Соусом и Соусом Чили

С Курицей 80


С Креветками (S) 90

С Овощами (V) 60

Ассорти (S) 80

Нигири (2 шт.) и сашими (3 шт.)

Доступно с: 11:00 до 23:00
Подаются с домашним соевым соусом для суши, маринованным имбирем и васаби

 **Тунец Блюфин (Нигири) (R)** 70
(Сертифицированные по стандартам MSC)

 **Тунец Блюфин (Сашими) (R)** 80
(Сертифицированные по стандартам MSC)

 **Лосось (Нигири) (R)** 40

 **Лосось (Сашими) (R)** 50

Маки Роллы

Доступно с: 11:00 до 23:00

Калифорния с Королевским Крабом (S) 95
Тобико, Огурец, Авокадо

Острый Тунец (R) 120
Авокадо, Кимчи, Острый Майонез

Лосось (R) 85
Такуан, Огурец, Юдзу, Шкурка Лосося

Унаги и Креветки Темпура (S) 95
Тамагояки, Спаржа, Соус Тонкацу, Семена Кунжута

Овощной Микс (VG) 70
Чука Вакамэ, Огурец, Авокадо

Ассорти Суши

Доступно с: 11:00 до 23:00

Большое Ассорти Суши (S) (R) 280
Маки 16 шт., Сашими 9 шт., Нигири 6 шт

Супы

Мисо 40
Вакамэ, Тофу, Зелёный Лук

Сингапурская Лакса с Креветками (S) 110
Острый Кокосовый Карри, Белая Лапша
Жареный Тофу, Ростки Бобов, Варёное Яйцо

Основные Блюда

Ренданг с Острой Говядиной Вагю 180
Маринованные Овощи, Жасминовый Рис, Крекеры с Креветками

Рис и Лапша

Pad Thai Goong (S) (N) 115
Рисовая Лапша, Креветки, Ростки Бобов
Арахис, Тамариндовый Соус

Жареный Рис в Кантонском Стиле (V) 85
Традиционный Жареный Рис с Яйцом
Сезонные Овощи

Добавить Курицу 15

Добавить Креветки (S) 25

Тайский Зелёный Карри с Овощами и Жасминовым Рисом 70

Тайская Паста Карри с Травы и Кокосовыми Сливками

Добавить Курицу 15

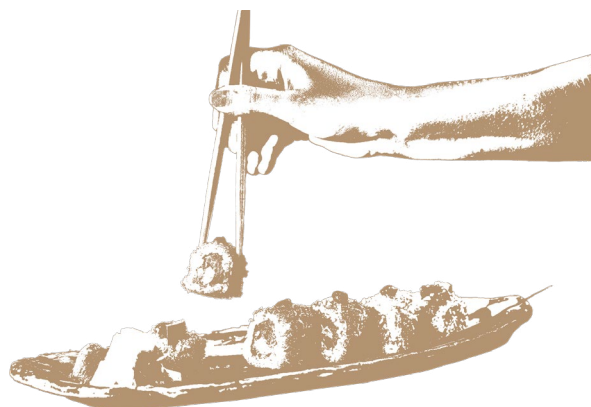
Добавить Креветки (S) 25

 **Жареная Лапша с Овощами** 80

Свежая Лапша с Азиатскими Овощами и Соусом Вок

Добавить Креветки (S) 25

Добавить Говядину 35



(N) Орехи (R) Сырые блюда (S) Морепродукты (V) Vegetарианские 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 Меze

Подается с теплым арабским лавашем (3 шт.)

Хумус (VG) 55
Нут, Тахини, Оливковое Масло Холодного Отжима

Мутабаль (V) 55
Копченый Баклажан, Лабне, Гранат

Мухаммара (V) (N) 55
Болгарский Перец, Копченая Паприка
Грецкие Орехи

Баба Гануш (VG) 55
Жареный Баклажан, Болгарский Перец, Петрушка

Меze Платтер (V) (N) 90
Ассорти из Холодных Меze

Закуски

Платтер из Горячих Меze 110
Кеббе из Баранины, Фатаер со Шпинатом
Фалафель из Нута, Самбусек с Бараниной
Соус Тахини

Фалафель из Нута (V) 55
Соус Тахини

👤 Основные Блюда

Арабский Гриль Микс 440
Баранина, Куриные Бедрa, Ангус Тендерлойн,
Кефта, Сезонные Овощи, Рис с Вермишелью

Шиш Таук 140
Куриное Бедро Маринованное в Йогурте
Жареные Сезонные Овощи, Шафрановый Рис

А-ля Карт - Индийская Кухня

Основные Блюда

*Все блюда подаются с ассорти из кондитентов.
На Ваш Выбор с лепёшкой naan или рисом
басмати.*

Курица Макхани 130
Куриное Бедро Тандури, Соус из Орехов Кешью

Желтый Дал Тадка (V) 85
Тмин, Томаты

Палак Панир (V) 95
Индийский Творог, Шпинат, Пажитник

Дал Макхани (V) 95
Черная Чечевица, Томаты, Кориандр

👤 Малабарское Карри с Креветками (S) 165
Тигровые Креветки в Тандыре с Кокосовой
Подливкой Карри

Бирьяни

Ароматный Рис Басмати,
Ассорти из Кондитентов

Баранина 160

Курица 155

Овощи (V) 120

(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 Боул (VG) 85
Сосики на 100%-й Растительной Основе
Авокадо, Салат, Хумус из Нута, Тост из Хлеба на Закваске

Авокадо Тост (VG) 70
Тост из Хлеба на Закваске, Гуакамолем, Сальса Верде

Асаи Боул (VG) 70
Кокос, Сироп Агавы, Гранола, Голубика
Банан, Манго, Малина

Веганский Десерт

Чиа-Пудинг Ягодный Микс (VG) 50
Чиа-Пудинг с Кокосовым Молоком и Свежими Ягодами

Закуски

Эдамамэ (VG) 40
Морская Соль или Масло Кимчи

Зеленые Овощи на Пару (VG) 40
Микс Сезонных Овощей с Малдонской Солью



Основные Блюда

Веганский Бургер (VG) 95
Бургер на 100%-й Растительной Основе, Булочка Фокачча, Листья Салата, Томат, Авокадо, Веганский Майонез
Чимичурри

Арабиата (VG) 75
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

Чизкейк с Клубникой (N) Свежеиспечённый Чизкейк и Ягодный Сорбет	75
Ассорти из Пахлавы (N) Турецкая Пахлава с Ванильным Мороженым	70
Яблочный Таген (N) Свежезапечённое Слоеное Тесто	65
Морковный Пирог (N) Мусс из Маскарпоне, Мороженое с Рикоттой	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
Тёплый Шоколадный Брауни (N) Ванильное Мороженое	70
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) 40
Морковь, Сельдерей, Огурцы, Гуакамолe, Хумус из Нута

Салат Листовой Микс (V) 40
Огурцы, Томаты, Сухарики, Цитрусовая Заправка

Куриные Наггетсы 50
Картофель Фри

Фиш энд Чипс 60
Картофель Фри, Соус Тартар

Сэндвич с Запечённым Сыром (V) 50
Картофель Фри

Супы

Томатный (VG) 50
Сладкий Томатный Чатни, Оливковое Масло Холодного Отжима

Куриный Суп с Лапшой 50
Прозрачный Куриный Бульон, Яичная Лапша

Основные Блюда

Куриная Грудка на Гриле 60
Гарнир на Ваш Выбор: Картофель Фри, Картофельное Пюре, Овощи

Пицца Маргарита (V) 50
Томаты, Моцарелла, Пармезан, Базилик

Паста – На Выбор Пенне или Спагетти 50
Томатная | Альфредо | Болоньезе

Бургер из Говядины на Гриле 70
Сыр Чеддер, Листья Салата, Томат, Картофель Фри

Шотландский Лосось на Пару 70
На Выбор: Картофель Фри, Картофельное Пюре, Овощи

Кюфта из Баранины на Гриле 65
Шафрановый Рис, Соус Тахини

Куриные Котлеты 60
Котлеты из Куриного Фарша
Гарнир На Выбор: Картофельное Пюре, Гречка с Маслом

Сладости

Оладьи с Бананом (N) 45
Арахисовое Масло, Нарезанные Бананы, Ореховая Паста

Тёплый Шоколадный Брауни (N) 45
Ванильное Мороженое, Шоколадный Соус

Банановый Сплит (V) 45
Взбитые Сливки, Шоколадный Соус, Ягоды

Мороженое и Фруктовый Лёд 45
Сорбет: Манго, Маракуйя, Арбуз, Лимон
Мандарин
Мороженое: Ванильное, Клубничное, Темный Шоколад, Фисташковое, Кокосовое, Карамельное

Арбузная Нарезка 45

(N) Орехи (R) Сырые блюда (S) Морепродукты (V) Vegetарианские 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

«Чилийский Сибас» Бокс 450

Эдамамэ (V)
Морская Соль

Такаки из Тунца (R)
Маринованный Красный Перец Чили, Чесночные Чипсы, Соус Понзу

Салат из Водорослей (V)
Кунжутный Понзу, Груша, Нори

Курица По-Корейски
Кисло-Острый Соус, Кунжут

Чилийский Сибас В Пряном Мисо Соусе
Зелёный Лук, Маринованный Красный Чили

Острый Рис в Стиле «Хот Стоун»
с Морепродуктами (S)
Желтохвост, Лосось, Креветки, Грибной Микс
Кунжутное Масло, Сладкая Кукуруза,
Маринованная Морковь, Яйцо

«Суши» Бокс 500

Салат с Крабом (S)
Юзу-кошо Майонез, Хрустящая Лапша, Тобико

Суши Гункан с Вагю (R)
Осетровая Икра

Суши Нигири с Вагю и Фуагра (R)
Чёрный Трюфель, Осетровая Икра

Сашими (R)
Лосось, Тунец, Желтохвост

Чираши Сашими Микс (S) (R)
Лосось, Желтохвост, Тунец, Сибас, Креветки
Острый Мисо

Хамачи (R)
Юзу-кошо Майонез,

Нигири
Тунец, Желтохвост

«Вагю» Бокс 550

Эдамамэ (V)
Морская Соль

Тирадито из Желтохвоста (R)
Маринованный Кумкват, Масло Аннато, Перец Чили Рокото

Салат из Водорослей (V)
Кунжутный Понзу, Груша, Нори

Брокколи (V)
Соус Вафу, Жареныц Кунжут

Острый Рис в Стиле «Хот Стоун» с Вагю (S)
Говядина, Грибной Микс, Кунжутное Масло,
Сладкая Кукуруза, Маринованная Морковь, Яйцо

Говяжьи Рёбра Вагю в Сладко-Острой
Глазури
Кимчи, Кунжут

(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
Patrón Silver, Cointreau, Agave, Lime	
Scotch Negroni	90
Tanqueray Gin, Mancino Rosso, Campari, Laphroaig 10 Years	
Vanilla Espresso Martini	80
Ketel One, Kahlua, Freshly Brewed Espresso, Vanilla	
Japanese Margarita	85
Tequila, Yuzu, Shiso, Agave Syrup	

Mocktail

Coco & Lychee Cooler	55
Coconut Water, Grapefruit, Lychee, Soda	
0% ABV Aperol Spritz	65
0% Italian Bitters, French Bloom Le Blanc, Orange	
Virgin Peach Bellini	75
French Bloom Le Blanc, Peach Puree, Peach Syrup	
Virgin Passionfruit Mojito	55
Passionfruit, Lime, Mint, Soda	
Shiso	45
Passion Fruit, Yuzu, Shiso Sugar	

Beer

Asahi	70
Heineken	65
Peroni	70
Corona	70
Bière Des Amis 0.0 % (Non – alcoholic)	50
Heineken 0.0 % (Non – alcoholic)	40

(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 glass

Champagne and Prosecco 125ml

Louis Roederer 'Collection 244', Brut NV 115

Louis Roederer Rosé, Brut Vintage 155

Prosecco, Fantinel, Extra Dry 90

White Wine 150ml

Riesling, Dreissigacker | Rheinhessen, Germany 70

Picpoul de Pinet, Gérard Bertrand | Languedoc, France 85

Gavi del Comune di Gavi, Villa Sparina | Piedmont, Italy 130

Sauvignon Blanc, Cloudy Bay | Marlborough, New Zealand 150

Chablis, Simonnet-Febvre | Burgundy, France 155

Rosé Wine

Whispering Angel, Château d'Esclans | Provence, France 120

Red Wine

Malbec, Achaval Ferrer | Mendoza, Argentina 180

Domaine Clarence Dillon 'Clarendelle' | Bordeaux, France 110

Bourgogne Pinot Noir, Louis Latour | Burgundy, France 120

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 244', Brut NV	690
Laurent-Perrier, Brut NV	790
Bollinger 'Special Cuvée', Brut NV	990
Taittinger, Brut Réserve NV Magnum	1,500
Perrier-Jouët 'Belle Epoque', Brut Vintage	3,900
Dom Pérignon, Brut Vintage	5,500
Louis Roederer Cristal, Brut Vintage	4,900
Louis Roederer Cristal, Brut Vintage Magnum	11,000
Ruinart, Blanc de Blancs, Brut NV	2,200
Salon Cuvée Le Mesnil, Blanc de Blancs, Brut Vintage	15,000
Henriot Blanc de Blancs, Brut NV	1,250

Rosé Champagne

Louis Roederer Rosé, Brut Vintage	930
Ruinart Rosé, Brut NV	1,750
Bollinger La Grande Année Rosé, Brut 2014	3,200
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

French Bloom Le Blanc France	415
Wild Idol Rosé Germany	600

(🌱) 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 'Porer', Alois Lageder Alto Adige, Italy	625
Gavi del Comune di Gavi, Villa Sparina Piedmont, Italy	650
Vistamare, Ca'Marcanda, Angelo Gaja Tuscany, Italy	1,600
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	425
Chablis, Simonnet-Febvre Burgundy, France	775
Chablis 1er Cru l'Essence de Climats, Domaine Laroche Burgundy, France	925
Pouilly-Fumé, Ladoucette Loire Valley, France	1,350
Chablis Grand Cru Blanchot, Simonnet-Febvre Burgundy, France	1,900
Puligny-Montrachet 1er Cru Les Chalumeaux, Louis Latour Burgundy, France	2,350
Meursault 'Les Clousots', Domaine Patrick Javillier Burgundy, France	3,550
Corton-Charlemagne, Louis Latour Burgundy, France	4,800
Riesling, Dreissigacker Rheinhessen, Germany	340
Albariño, Pazo De Señorans Rías Baixas, Spain	895
Esporão Reserva Branco Alentejo, Portugal	790
Chenin Blanc 'Kloof Street', Mullnieux Swartland, South Africa	400
Chardonnay, La Crema California, USA	890
Chardonnay, 'White Stone', Catena Zapata Mendoza, Argentina	1,850
Sauvignon Blanc, Cloudy Bay Marlborough, New Zealand	750

Rosé Wine

M de Minuty, Château Minuty Provence, France	450
Whispering Angel, Château d' Esclans Provence, France	590
Château de Selle, Domaines Ott Provence, France	910

 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	590
Guidalberto, Tenuta San Guido Tuscany, Italy	1,100
Amarone della Valpolicella, Prà Veneto, Italy	1,690
Brunello di Montalcino, Pieve Santa Restituta, Angelo Gaja Tuscany, Italy	2,100
Barbaresco, Angelo Gaja Piedmont, Italy	5,150
Sassicaia, Tenuta San Guido Tuscany, Italy	5,500
Cotes du Rhône Rouge, Famille Perrin Rhône, France	345
Domaine Clarence Dillon 'Clarendelle' Bordeaux, France	550
Bourgogne Pinot Noir, Louis Latour Burgundy, France	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 Pontet-Canet 5ème Grand Cru Classé, Pauillac Bordeaux, France 2012	4,300
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	495
Roda Reserva Rioja, Spain	1,250
Cabriz Reserva Tinto Dão, Portugal	500
Cabernet / Merlot, Gamla Golan Heights, Israel (Kosher)	495
The Chocolate Block, Boekenhoutskloof Franschhoek, South Africa	850
Meerlust, Rubicon Stellenbosch, South Africa	990
Pinot Noir, Lingua Franca Oregon, U.S.A.	1,200
Cabernet Sauvignon 'Eisele Vineyard', Altagracia Napa Valley, U.S.A.	2,850
Opus One Napa Valley, U.S.A.	10,800
Malbec, Achaval Ferrer Mendoza, Argentina	900
Pinot Noir, Cloudy Bay Marlborough, New Zealand	950
Cabernet Sauvignon / Shiraz Bin 407, Penfolds South Australia, Australia	1,450

(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

Vodka	30ml	bottle
Grey Goose	90	1,950
Grey Goose Altius	175	3,900
Belvedere	80	1,750
Beluga Noble	95	2,000
Beluga Gold	185	3,990

Gin

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

Tequila

Patrón Silver	85	2,050
Patrón Reposado	95	2,190
Patrón Añejo	105	2,350
Patrón El Cielo	210	4,850
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
--------------------------	----	-------

Irish Whiskey

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

 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

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

Blended Scotch Whisky

Chivas Regal 12 Years	80	1,700
Chivas Regal 18 Years	125	2,700
Chivas Regal "Royal Salute" 21 Years	195	4,150
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
Laphroaig 10 Years	90	1,750

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

(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.

Beverages

Water

	330ml	750ml
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
Franklin & Sons Sicilian Lemon	35
Franklin & Sons Soda	35
Franklin & Sons Tonic Water	35

Energy Drink

Red Bull	40
Red Bull Sugar Free	40
Red Bull Watermelon	40

Coffee

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

AVANTCHA - The Advance of Tea 50

Organic English Breakfast | Majestic Earl Grey | Jasmine Mao Jian | Organic Spring Mao Feng |
Moroccan Mint | Organic Masala Spice Chai | Organic Chamomile Cooler | Rush Hour Berry |
Vanilla Pu Erh | Rooibos Vanilla Earl Grey

 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.



Cigars

Cigars

Oliva Serie V Melanio Maduro 360
Strength: Medium to Full

Serie V Melanio Maduro is sheathed in a dark and succulent San Andrés wrapper leaf over a magnificent blend of mature Nicaraguan long-fillers. An indulgent profile of German chocolate cake, malted chocolate, cedar, baking spices, nougat, and black pepper culminate in a tantalizing, medium to full-bodied finish.

Plasencia Alma Fuerte Sixto II 540
Strength: Medium to Full

The blend delivers hints of cocoa, leather, and spice in a very complexed and balanced smoke that's enjoyable from start to finish, with exceptional construction of course.

El Septimo Travel Collection Dubai 375
Strength: Full

This limited-edition cigar lights up with a kick of flavors and spices, initially awakening you then settling to deliver a smooth smoke full of unique flavors of earthy spices, leather, dark chocolate, and toffee. Exclusive only to Dubai.

Perdomo Reserve 10th Anniversary Champagne 250
Strength: Medium

Medium bodied smoke with a smooth, creamy profile and a delicious honey and chocolate finish. It's golden USA Connecticut Shade wrapper sheaths a Nicaraguan binder and filler. Handmade in Nicaragua, the Perdomo Reserve Champagne will appeal to the traditional as well as the contemporary aficionado.

Nicarao Exclusivo Don Rafa 430
Strength: Full

Aromatic explosion of sweetness and silkiness. Leathery, spicy, toasty, coffee, sweet, and chocolate scents.

Joya de Nicaragua Cabinetta 295
Strength: Medium

From start to finish, this departure from Joya de Nicaragua's usual full-bodied approach highlights the resonant medium-strength tobacco flavor. Smooth to the touch with an oily appearance.

Timeless Sterling 310
Strength: Mild to Medium

This mild to medium-bodied cigar has a creamy profile accented with nutty, peppery, and salty notes.

Equipment

Colibri SV-Cut Cigar Cutter 800

Colibri Aura Flat Flame Lighter 630

Colibri Quasar Desk Lighter 1,300

