

BEACHSIDE BRASSERIE

FRESCO

| | | | |
|---|-----|--|-----|
| SEABASS CEVICHE (R) mango, avocado, leche de tigre | 125 | SALMON TIRADITO (R) olive, coriander, avocado, yuzu | 95 |
| TUNA TARTAR (R) green apple guacamole, honey-truffle dressing | 120 | WAGYU BEEF CARPACCIO (N) (R) sun-dried cherry tomatoes, parmesan, walnuts creamy mustard dressing | 130 |

SALADS

| | |
|---|-----|
| ZUCCHINI "SPAGHETTI" (V) (N) sun-dried cherry tomato, caramelized walnuts, Turkish yoghurt with lime and sumac | 70 |
| BEETROOT AND ORANGE (V) (N) spinach hummus, roasted pistachio | 65 |
| BABY SPINACH AND PUMPKIN (V) roasted pumpkin, cherry tomatoes, blueberries, passion fruit dressing | 70 |
| AVOCADO (V) guacamole, mixed greens, lemon, parmesan crackers | 80 |
| BURRATA (V) cherry tomato, rocket leaves, aged balsamic vinegar | 95 |
| NIÇOISE cherry tomato, green beans, potato, anchovies, soft-boiled egg tuna, olives, onion marmalade dressing | 85 |
| CAESAR add chicken 15 add prawns (S) 25 | 65 |
| OCTOPUS (N) provençal sauce, crushed almond, avocado, garlic sour dough bread | 100 |
| LOBSTER CATALAN (S) rocket leaves, artichoke, confit fennel, citrus honey dressing | 190 |

ENTRÉES

| | |
|--|-----|
| THE BAY HUMMUS (V) (N) roasted cumin, pine and olives dressing, arabic bread | 55 |
| AEGEAN MEZZE PLATTER (V) (N) tzatziki, melitzanosalata, tirokafteri, chickpea hummus served with pita bread | 85 |
| CHEESE BOARD AFFINES (V) with crackers and condiments | 120 |
| GARLIC TIGER PRAWNS (S) (N) cherry tomatoes, almond, parsley | 145 |
| FRIED CALAMARI (S) tomato relish, coconut lime mayo | 90 |
| MOUSSAKA beef ragout, eggplant, potato, bechamel sauce | 70 |
| LOBSTER CORN BISQUE (S) lobster bisque, tarragon chantilly | 95 |

PASTA

| | | | |
|---|-----|--|---|
| PAPPARDELLE BEEF RAGOUT beef ragout | 115 | PARMESAN GNOCCHI (V) butternut squash, sage, fava bean, arugula | 150 |
| LOBSTER TAGLIATELLE (S) cherry tomato, bisque | 340 | TRUFFLE RIGATONI (V) fresh truffle, parmesan add truffle (1g) |  |

(V) Vegetarian (A) Alcohol (N) Nuts (S) Shellfish (R) Raw

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.

MAINS

| | |
|---|-----|
| CHILEAN SEABASS tomato confit, cauliflower purée, fava beans | 165 |
| PAN SEARED SCOTTISH SALMON roasted potato, baby spinach, red onion, lemon butter sauce | 160 |
| SAFFRON RISOTTO (S) clams, prawns, calamari, beef chorizo | 145 |
| CORN FED CHICKEN BREAST basmati rice, onion, carrot, corn, mushroom, creamy chicken jus | 120 |
| ANGUS RIVIERINA RIBEYE (250 G) chimichurri sauce | 260 |
| ANGUS RIVIERINA TENDERLOIN (200 G) Madagascan peppercorn butter | 280 |
| CRUSTED LAMB CHOP dijon mustard, grilled tomato, zucchini, portobello mushrooms, lamb jus | 195 |

PIZZA

| | |
|--|---|
| MARGHERITA (V) agerola mozzarella cheese, tomato San Marzano DOP home grown basil, organic extra virgin olive oil | 75 |
| BUFALA (V) buffalo mozzarella cheese, tomato San Marzano DOP home grown basil, organic extra virgin olive oil | 120 |
| DIAVOLA agerola mozzarella cheese, tomato San Marzano DOP spicy beef salami, organic extra virgin olive oil | 95 |
| GENOVESE (V) homemade basil pesto, agerola mozzarella cheese vesuvian tomato cherry "piennolo", burrata | 120 |
| REGINA buffalo mozzarella cheese, aged red parmesan, arugula wagyu bresaola | 130 |
| TARTUFO (V) mozzarella cheese, mushrooms, black truffle |  |

OUR GOURMET PIZZA

A delicious pizza made with a dough that went through a long fermentation process (over 36 hours) resulting in fluffy and crusty large "cornicione"

MARINARA

San Marzano Tomatoes, garlic, fresh oregano, Cantabrico anchovies

135

BOSCAIOLA

Smoked fresh buffalo mozzarella, Porcini mushroom, fresh truffle

190

SPECIALS

| | | | |
|--|----------------------------|---|-----|
| RICE PAELLA "VALENCIANA" (S) chicken, shrimps, mussels, calamari | for two 250 | LOBSTER THERMIDOR (S) | 280 |
| GRILLED CANARY SEABASS chimichurri, grilled baby vegetables | for one 220 for two 400 | MAZZARA RED PRAWNS (S) (4 PCS) olive oil, grilled corn, provençal sauce | 390 |

LE PAIN

| | |
|---|-----|
| TOASTED FOCACCIA (V) grilled plum tomato, caramelized onions, smoked mozzarella balsamic glaze | 90 |
| AUSTRALIAN WAGYU BEEF BURGER red onion, lettuce, tomato optional: add avocado add cheddar cheese | 130 |

SIDES

| | |
|--|----|
| FRENCH FRIES (V) | 25 |
| TRUFFLE FRIES (V) | 45 |
| SAUTEED BABY SPINACH (V) | 20 |
| SAUTÉED MUSHROOMS (V) | 30 |
| GRILLED BROCCOLINI, SOUR CREAM, LEMON (V) | 35 |
| MASHED POTATO (V) | 30 |
| MIXED GREEN SALAD (V) | 25 |
| ROASTED POTATOES | 35 |

(V) Vegetarian (A) Alcohol (N) Nuts (S) Shellfish (R) Raw

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.

BEACHSIDE BRASSERIE

ФРЕСКО

| | | | |
|---|-----|---|-----|
| СЕВИЧЕ ИЗ СИБАСА (С) манго, авокадо, тигровое молоко | 125 | ТИРАДИТО ИЗ ЛОСОСЯ (С) оливки, кориандр, авокадо, юзу | 95 |
| ТАРТАР ИЗ ТУНЦА (С) гуакамоле с зеленым яблоком, медово-трюфельная заправка | 120 | КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ (О) (С) вяленые помидоры черри, пармезан, грецкий орех горчичная заправка | 130 |


САЛАТЫ

| | |
|--|----------------|
| САЛАТ С ЦУККИНИ (В)(О) вяленые помидоры черри, карамелизированные грецкие орехи йогурт с лаймом и сумахом | 70 |
| САЛАТ СО СВЕКЛОЙ И АПЕЛЬСИНОМ (В) (О) шпинатный хуммус, фисташки | 65 |
| МОЛОДОЙ ШПИНАТ И ТЫКВА (В) жареная тыква, помидоры черри, голубика, заправка из маракуйи | 70 |
| САЛАТ С АВОКАДО (О) гуакамоле, зелень, лимон, чипсы из пармезана | 80 |
| САЛАТ С БУРРАТОЙ (В) помидоры черри, руккола, выдержанный бальзамический уксус | 95 |
| САЛАТ «НИСУАЗ» помидоры черри, молодая фасоль, картофель, анчоусы яйцо всмятку, тунец, оливки, луковая заправка | 85 |
| САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» с курицей с креветками (М) | 65 15 25 |
| САЛАТ ИЗ ОСЬМИНОГА (О) соус провансаль, миндаль, авокадо, чесночный хлеб | 100 |
| КАТАЛАНСКИЙ ЛОБСТЕР (М) руккола, артишок, конфи из фенхеля, цитрусово-медовая заправка | 190 |

ЗАКУСКИ

| | |
|--|-----|
| THE BAY ХУММУС (В) (О) куркума, кедровый орех, оливки | 55 |
| ТАРЕЛКА ЭГЕЙСКИХ МЕЗЕ (В) (О) цацики, мелицаносалата, тирокфтери, хумус из люпиновых бобов подается с лавашом | 85 |
| СЫРНАЯ ДОСКА (В) с крекерами и соусами | 120 |
| ЧЕСНОЧНЫЕ ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ (М)(О) помидоры черри, миндаль, петрушка | 145 |
| КАЛЬМАР ВО ФРИТЮРЕ (М) томатный соус, кокосово-лаймовый майонез | 90 |
| МУССАКА говяжье рагу, баклажаны, картофель, соус бешамель | 70 |
| КРЕМ-СУП ИЗ ЛОБСТЕРА И КУКУРУЗЫ (М) биск из лобстера, шантильи с эстрагоном | 95 |

ПАСТА

| | | | |
|---|-----|---|---|
| ПАППАРДЕЛЛЕ С ГОВЯЖЬИМ РАГУ рагу из говядины | 115 | НЬОКИ С ПАРМЕЗАНОМ мускатная тыква, шалфей, фасоль, руккола | 150 |
| ТАЛЪЯТЕЛЛЕ С ЛОБСТЕРОМ (М) помидоры черри, биск | 340 | РИГАТОНИ С ТРЮФЕЛЕМ свежий трюфель, пармезан добавить свежий трюфель (1гр) |  |

(В) Vegetарианское (А) Алкоголь (О) Орехи (М) Моллюски (С) Сырое

Мы будем рады помочь вам предоставить подробную информацию об аллергенах всех блюд и напитков в нашем меню.


Обратите внимание, что наши блюда не производятся в среде, полностью свободной от аллергенов.

Все цены указаны в дирхамах ОАЭ и включают муниципальные сборы, плату за обслуживание и налог на добавленную стоимость.

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

| | |
|---|-----|
| ЧИЛИЙСКИЙ СИБАС конфи из помидор, пюре из цветной капусты, фасоль | 165 |
| ОБЖАРЕННЫЙ ШОТЛАНДСКИЙ ЛОСОСЬ жареный картофель, шпинат, красный лук, сливочно-лимонный соус | 160 |
| РИЗОТТО С ШАФРАНОМ (М) моллюски, креветки, кальмары, чоризо из говядины | 145 |
| КУРИНАЯ ГРУДКА рис басмати, лук, морковь, кукуруза, грибы, сливочный куриный соус | 120 |
| РИБАЙ ИЗ ГОВЯДИНЫ РИВЕРИНА АНГУС (250 ГР) соус чимичури | 260 |
| ВЫРЕЗКА ИЗ ГОВЯДИНЫ РИВЕРИНА АНГУС (200 ГР) масло с черным перцем | 280 |
| КАРЕ ЯГНЕНКА В КОРОЧКЕ дижонская горчица, томат на гриле, цукини, грибы портобелло соус из ягненка | 195 |

ПИЦЦА

| | |
|---|---|
| МАРГАРИТА (В) моцарелла, базилик, томатный соус | 75 |
| БУФАЛА (В) моцарелла буффало, базилик, томатный соус | 120 |
| ДИАВОЛА сыр моцарелла, острая салями, томатный соус | 95 |
| ДЖЕНОВЕЗЕ (В) песто, моцарелла, помидоры черри, буррата | 120 |
| РЕДЖИНА моцарелла буффало, брезаола, пармезан, руккола | 130 |
| ТАРТУФО (В) моцарелла, грибы, черный трюфель |  |

НАША ГУРМАННАЯ ПИЦЦА

Вкусная пицца, приготовленная из теста, прошедшего долгий процесс ферментации (более 36 часов), в результате чего получается большой пушистый и хрустящий «корничоне».

| | | | |
|--|-----|---|-----|
| МАРИНАРА томаты, чеснок, свежий орегано, анчоусы | 135 | БОСКАЙОЛА копченый сыр моцарелла буффало, грибы, свежий трюфель | 190 |
|--|-----|---|-----|

РЕКОМЕНДАЦИИ ШЕФА

| | | | |
|--|---------------------------------|---|-----|
| ПАЭЛЬЯ "ВАЛЕНСИАНА" (М) курица, креветки, мидии, кальмар | (НА ДВОИХ) 250 | ЛОБСТЕР ТЕРМИДОР (М) | 280 |
| КАНАРСКИЙ СИБАС НА ГРИЛЕ чимичурри, овощи на гриле | (НА ОДИН) 220 (НА ДВОИХ) 400 | МАДЗАРСКИЕ КРАСНЫЕ КРЕВЕТКИ (М) (4 ШТ) оливковое масло, кукуруза на гриле, соус прованс | 390 |

СЕНДВИЧИ

| | |
|--|-----|
| ЖАРЕННАЯ ФОКАЧЧА (В) сливовый помидор на гриле, карамелизированный лук копченый сыр моцарелла, бальзамическая глазурь | 90 |
| БУРГЕР С ГОВЯДИНОЙ ВАГУ красный лук, салат латук, помидоры по желанию: с авокадо с сыром чеддер | 130 |

ГАРНИРЫ

| | |
|-----------------------------------|----|
| КАРТОФЕЛЬ ФРИ (В) | 25 |
| КАРТОФЕЛЬ С ТРЮФЕЛЕМ | 45 |
| ОБЖАРЕННЫЙ МОЛОДОЙ ШПИНАТ (В) | 20 |
| ЖАРЕННЫЕ ГРИБЫ (В) | 30 |
| БРОККОЛИ НА ГРИЛЕ, СМЕТАНА, ЛИМОН | 35 |
| КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ (В) | 30 |
| САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕНИ (В) | 25 |
| ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ | 35 |

(В) Vegetарианское (А) Алкоголь (О) Орехи (М) Моллюски (С) Сырое

Мы будем рады помочь вам предоставить подробную информацию об аллергенах всех блюд и напитков в нашем меню.

Обратите внимание, что наши блюда не производятся в среде, полностью свободной от аллергенов.

Все цены указаны в дирхамах ОАЭ и включают муниципальные сборы, плату за обслуживание и налог на добавленную стоимость.