

STARTERS

- Grilled Sea Scallops (N) (S)** 165
Green pea and broad beans, lemon thyme
- Black Angus Beef Tartare (G)** 165
Baguette croutons, cress salad
- Jumbo Lump Crab Cakes (S) (G)** 135
Sriracha dressing, pomelo salad
- Scottish Smoked Salmon** 135
Crème fraiche, salmon caviar, micro herbs
- Lobster Caesar Salad (N) (V)** 165
Creamy parmesan dressing, anchovies, grilled lobster tail
- Quinoa Salad (V)** 95
Edamame beans, coriander, sesame dressing, sprouts, cress

SOUP

- Lobster Bisque (S) (G)** 145
Pan seared lobster medallions, saffron oil
- Creamy Celeriac Soup (N) (G) (V)** 95
Herb scented goat's cheese, basil oil

SIGNATURES

- Organic Black Poulet Breast (S)** 195
Roasted root vegetables, chicken jus, morel mushrooms, baby potatoes
- Pan Seared Duck Breast** 225
Parsnip puree, shitake mushrooms, sweet corn, anise sauce
- Black Cod (G) (N)** 225
Warm faro salad, roasted vegetables, lemon vinaigrette, basil
- 1KG Pan Roasted Prawns (N)** 315
Smoked garlic aioli, baguette, lemon butter
- Saffron Risotto (N) (G)** 110
Creamy Carnaroli rice, saffron, aged parmesan cheese
- Vegan Polenta (G) (N) (V)** 135
Soft polenta, wild mushrooms, pine seeds, baby spinach, roasted pumpkin
- Porcini Mushroom Tagliatelle (G) (N) (V)** 135
Mushroom cream sauce, chives, aged parmesan cheese

المقبلات

- أسكالوب بحري مشوي (م) (ق)**
بازلأء خضراء وفول أخضر، ليمون بالز عتر
- لحم بقر الأنغس الأسود مع صلصة التارتار (ع)**
خيز فرنسي محمص، وسلطة الرشاد
- كعكة لحم السلطعون الضخم (ق) (ع)**
تتبيلة سيرارشاء، سلطة باميلو
- سلمون مدخن على الطريقة الاسكتلندية**
كريمة طازجة، كافيار سلمون، أعشاب دقيقة
- سلطة سيزر بالكركد (م) (ن)**
تتبيلة البارميزان الكريمة، سمك الأنشوفة، ذيل كركند مشوي
- سلطة كينوا (ن)**
إدامامية، كزبرة، تتبيلة السمسم، كرنب صغير، رشاد

شوربة

- حساء الكركند (ق) (ع)**
شرائح كركند مقلية في المقلاة، زيت زعفران
- شوربة الكرفس الكريمة (م) (ع) (ن)**
جين الماعز بنكهة الأعشاب، زيت الريحان

أطباق مميزة

- صدر دجاج أسود عضوية (ق)**
خضار جذري مشوي في الفري، مرقة الدجاج، فطر الغوشنة، بطاطس صغيرة
- صدر بط مقلي في المقلاة**
جزر أبيض مهروس، فطر الشيتاكي، ذرة حلوة، صلصة الأنيسون
- سمك قد أسود (م) (ع)**
سلطة قمع دافنة، خضار مشوي في الفرن، تتبيلة الليمون، ريحان

- 1 كغم روبيان مشوي في المقلاة (م)**
صلصة أيولي مدخنة بالثوم، خبز فرنسي، زبدة بالليمون

- ريزوتو بالز عفران (م) (ع)**
أرز الكارنارولي الكريمي، زعفران، جين بارميزان قديم

- بولنتا نباتية (ع) (م) (ن)**
بولنتا طرية، فطر بري، صنوبر، سبانخ صغيرة، قرع مشوي في الفرن

- تالياتيلي فطر البوليط (ع) (م) (ن)**
صلصة كريمة الفطر، ثوم معمر، جين بارميزان قديم

FROM THE GRILL

Mort & Co The Phoenix - Grain Fed Australian Wagyu

Tenderloin 250g	495
Striploin 300g	485
Rib Eye 300g	495

Mort & Co Grandchester - Grain Fed Australian Black Angus

Tenderloin 300g	375
Chateaubriand 600g	750

Tallgrass - Grass Fed United State Wagyu and Black Angus

Tenderloin 300g	465
Ribeye 300g	435

John Stone - Dry Aged Grass Fed Irish Angus & Hereford

Tenderloin 300g	385
Striploin 300g	375
Rib-eye 350g	395
T-Bone 1.2kg	750

Veal Prime Rib

Prime Veal Cutlet	375
-------------------	-----

Rack of Lamb

Bultarra Australian Saltbush 350g	325
-----------------------------------	-----

SIDES

Pommes Pont-neuf / Truffle Mashed Potato / French Fries / Buttered Potatoes / Steamed Seasonal Vegetables / Asparagus Hollandaise / Creamed Spinach / Mushroom Ragout / Glazed Carrots

SAUCES AND BUTTERS

Red Wine Jus (A) / Béarnaise Sauce / Green Peppercorn Sauce / Blue Cheese Sauce / Morel Mushroom Sauce / Piment d'eslette / Butter

All grilled dishes are served with two sides and one sauce

Please let us know if you have any food allergies or any special dietary requirements.

(V) Vegetarian Dish

(N) Dish contains Nuts

(S) Dish contains Shellfish

(G) Dish contains Gluten

(م) طبق يحتوي على مكسرات

(ع) طبق يحتوي على غلوتين

(ن) طبق نباتي

(ف) طبق يحتوي على قشريات

All prices are quoted in UAE Dirham and are inclusive of all applicable service charges, local fees and taxes

تحتسب جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل جميع رسوم الخدمة والرسوم المحلية والضرائب المطبقة

يرجى إعلامنا إن كنتم تعانيون من أي نوع من حساسية الطعام أو أي متطلبات غذائية خاصة.

تقدم جميع الأطباق مع طبقين جانبيين وصلصة

DESSERTS

- Vanilla and Berries (D) (E)** 75
Vanilla bean ice cream spaghetti
with raspberry sauce
- Crème Brulée (D) (E)** 75
Classic vanilla scented crème brulée
- Yuzu (G) (N) (D) (E)** 75
Yuzu tart with coriander meringue
and baked lemon ice cream
- Apple Tart (G) (D) (E)** 75
Caramelized apple, puff pastry,
vanilla ice cream
- Mousse (D) (N) (G) (E)** 75
Peanut butter mousse,
five spiced caramel ginger ice cream

الحلوى

- فانيليا وتوت (أ) (ب)**
سباغيتي بأيس كريم حبوب الفانيليا مع صلصة توت العليق
- كريم بروليه (أ) (ب)**
كريم بروليه تقليدي بنكهة الفانيليا
- يوزو (ع) (د) (أ) (ب)**
تارت اليوزو مع مارينغ الكزبرة وأيس كريم الليمون المحمص
- تارت التفاح (غ) (أ) (ب)**
تفاح مكرومل، فطيرة هشّة، أيس كريم الفانيليا
- موس (أ) (م) (غ) (ب)**
موس زبدة الفول السوداني، أيس كريم الكراميل بالزنجبيل والخمس توابل

(G) Contains Gluten

(N) Contains Nuts

(D) Contains Dairy

(E) Contains Eggs

Please let us know if you have any food allergies or any special dietary requirements.

(م) يحتوي على مكسرات

(غ) يحتوي على غلوتين

(ب) يحتوي على بيض

(أ) يحتوي على منتجات الألبان

يرجى إعلامنا إن كنتم تعانيون من أي نوع من حساسية الطعام أو أي متطلبات غذائية خاصة.