

M E N U



Start with Soup

Potage Saint Germain (V) AED 30

Creamy green peas soup

Shorba Adas (Ve) AED 30

Middle Eastern lentil soup

Tom Yam Goong (S) AED 40

Thai hot and spicy prawn soup

Kala Mutton Ka Shorba AED 38

Maharashtrian spicy lamb soup

Scotch Broth AED 38

Stewed beef cubes in barley and root vegetables



Eat your Salad

Grilled Peach Burrata Salad (V,N) AED 40

Grilled peach, burrata cheese, baby tomato, olives, pesto cream, basil

Papad Katori Chana Chaat (Ve) AED 36

Crispy papad filled with spiced chickpeas, pomegranate and dry mango

Organic Quinoa Salad, Smoked Atlantic Salmon AED 40

Mixed greens, kale, tomato, celery, cucumber, honey mustard vinaigrette

Sesame Chicken Salad (N) AED 36

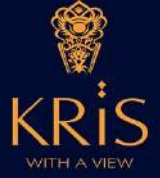
Crispy shredded chicken, green beans, snow peas, water chestnuts, sesame oil

Peppered Beef Salad AED 46

Mix lettuce, sweet corn, palm heart, gaufrette potato and peppered beef



M E N U



الحساء

V) AED 30) **بوتاج سان جيرمان**
شوربة كريمة البازلاء الخضراء

Ve) AED 30) **شوربة عدس**
شوربة عدس شرق اوسطية

S) AED 40) **توم يام جونج**
شوربة روبان تايلاندية بالتوابل الحارة

AED 38 **كالا موتون كا شوربا**
حساء لحم الضأن ماهاراشترا بالتوابل الحارة

AED 38 **مرق سكوتش**
مكعبات لحم بقري مطهي في الشعير والخضروات الجذرية



السلطات

V, N) AED 40) **سلطة الخوخ المشوي مع البوراتا**
خوخ مشوي ، جبنة بوراتا ، طماطم صغيرة ، زيتون ، كريمة بيستو الريحان

Ve) AED 36) **باباد كاتوري شاناشات**
باباد مقرمش محشو بحمص متبل بالتوابل الحارة ، رمان و مانجو جاف

AED 40 **سلطة كينوا عضوية ، سلمون أطلنطي مدخن**
خضار مشكلة ، كرنب ، طماطم ، كرفس ، خيار ، صلصة الخردل بالعسل

N) AED 36) **سلطة الدجاج بالسّمسم**
دجاج مقرمش ، فاصوليا خضراء ، بازلاء ، كستناء ، زيت السمسم

AED 46 **سلطة ستيك**
تشكيلة من الخس ، ذرة حلوة ، بام هارت ، بطاطا جوفريت ولحم بقري بالفلفل



M E N U



Hot and Tempting

Smoked Paprika Haloumi Fries (V) AED 34

Breaded haloumi with spiced dip

Tofu Satay (V, N) AED 34

Grilled tofu with peanut sauce

Rawa Aloo Ki Tikki (V) AED 34

Batter coated semolina patties

Paneer Chili (V, D) AED 40

Spiced cottage cheese, capsicum and onion

Arabian Hot Taster (D, N) AED 40

Spinach fatayer, cheese samboussek, kibbeh

XO Scallops (S) AED 46

Steamed scallops, vermicelli noodles, spicy XO sauce

Cantonese Salt & Pepper Calamari (S) AED 40

Battered and crispy-fried calamari tossed in garlic, ginger and hot green pepper.

Tori No Kara age AED 44

Japanese fried chicken

Uttaranchal Chili Chicken AED 48

Stir-fried chicken thigh, chili paste, egg, crispy vegetables

Coconut Beef Fry AED 48

South Indian style beef fry with coconut, onion, tomato and curry leaves

Something Cold

Trio of Cold Mezzeh (Ve) AED 34

Avocado hummus, beetroot babaganoush, muhamara, soft and crispy pita bread

Octopus Carpaccio AED 42

Citrus marinated octopus, micro cress

Deconstructed Prawn Cocktail AED 42

Mango salsa, avocado mousse

Smoked Chicken Lettuce Wraps AED 36

Cream cheese, mayonnaise, mix lettuce, cucumber

Seafood Diet

Olive-crusted Salmon (S) AED 88

Bakes salmon, orange tarragon sauce, colcannon

Pan-seared Sea Bass (S, D) AED 88

Nicoise vegetables, apple cucumber salsa, lemon butter

Baked Whole Red Snapper AED 88

Coriander, chili, lemon, parsley

Kkanpung Shrimp (S) AED 88

Crispy fried prawns tossed with sweet spicy sauce

Samak Harrah (S) AED 88

Grilled marinated Nile Perch, green beans, olives, cherry tomato, harrah sauce

Wok fried Shellfish (S) AED 68

Crab, mussels, shrimps, broccoli, capsicum

Seafood Chermoula (S) AED 115

Grilled prawns, fish, calamari, mussels and scallops sayadiya rice, traditional toum



M E N U



أطباق حارة وشهية

V) حلومي مقلي مدخن بالبابريكا (AED 34)
حلومي بالبقسماط مع صلصة بالتوابل الحارة

V, N) ساتاي التوفو (AED 34)
توفو مشوي مع صلصة الفول السوداني

V) روا ألو كي تيكي (AED 34)
فطائر مغطاة بمخيض السميد

V, D) بانير بالفلفل الأحمر (AED 40)
جبنة قريش متبلة ، فلفل حلو وبصل

D, N) أرايان هوت تاستر (AED 40)
فطائر سبانخ ، سمبوسك الجبنة ، كبة

S) اسقالوب بصلصة "اكس أو" (AED 46)
اسقالوب مطهو على البخار ، نودلز شعيرية ، صلصة "اكس أو"
بالتوابل الحارة

S) كالماري كانتوني بالملح والفلفل (AED 40)
كاليماري مقلي ومقرمش مغمس بالثوم والزنجبيل
والفلفل الأخضر الحار.

توري نو كاراج (AED 44)
دجاج ياباني مقلي

أوتاراننشال تشيلي تشيكن (AED 48)
فخذ دجاج مقلي ، معجون فلفل حار ، بيض ، خضروات
مقرمشة

كوكونوا بيف فراي (AED 48)
مقلي على الطريقة الهندية الجنوبية مع جوز الهند والبصل
والطماطم وأوراق الكاري



مشروبات باردة

Ve) أطباق المزة الثلاثية الباردة (AED 34)
حمص أفوكادو ، شمندر باباجانوش ، محمرة ، خبز بيتا
طري ومقرمش

أكتوبوس كاراتشييو (AED 42)
أخطبوط متبل بالحمضيات ، رشاد صغير

كوكتيل الجمبري المفكك (AED 42)
صلصة المانجو ، موسية الأفوكادو

لفائف الخس بالدجاج المدخن (AED 36)
كريم الجبنة ، مايونيز ، تشكيلة من الخس ، خيار

المأكولات البحرية

S) سمك السلمون بقشرة الزيتون المطحون (AED 88)
سلمون مشوي ، صلصة البرتقال والطرخون ، كولكتون

S, D) سمك القاروس المقلي (AED 88)
سلطة نيسواز بالخضراوات ، صلصة التفاح بالخيار ،
صلصة الزبدة بالليمون

سمك النهاش الأحمر كاملة مشوية (AED 88)
كزبرة ، فلفل أحمر حار ، ليمون ، بقدونس

S) روبيان كانابونج (AED 88)
روبيان مقلي مقرمش مغطى بصلصة حارة وحلوة

S) سمكة حارة (AED 88)
سمك البرمون النيلى متبل ومشوي ، فاصوليا خضراء ،
زيتون ، طماطم كرزية ، صلصة حارة

S) محار مقلي (AED 68)
سلطعون ، بلح البحر ، روبيان ، بروكلي ، فلفل حلو

S) شرمولة مأكولات بحرية (AED 115)
جمبري مشوي ، سمك ، كاليماري ، بلح البحر و أرز
صيادية بالاسقالوب، ثوم تقليدي

M E N U



For Meat Lovers

FLAVOURS OF ASIA

Tandoori Thali AED 98

Seekh kabab, galouti kabab, murgh dil kush kabab

Kris Murgh Makhani (D, N) AED 78

Tandoori boneless chicken thigh simmered in creamy tomato gravy

Szechuan Chicken AED (N) AED 68

Stir-fried chicken, dry chili, spring onion, cashew nut

Mongolian Beef (S) AED 80

Beef tenderloin tossed in sweet soy sauce sauce, scallions, capsicum

Beef Massaman Curry AED 78

Beef slices slow-cooked in coconut milk, chili, fish sauce, shrimp paste, palm sugar, cardamon, clove, cumin

Mutton Roganjosh AED 78

Stewed mutton chunks in onion tomato gravy

TASTE OF ARABIA

Al Kabsa AED78

Traditional Saudi rice and chicken

Lamb Ouzi AED88

Braised lamb with oriental rice

Moroccan Lamb Tajine AED78

Moroccan spiced lamb stew with apricot and prunes

Iranian Mix Grill AED95

Shish tawook, lamb kofta, beef kebab, tahini, saffron rice, biswas salad



CLASSICS OF EUROPE

24- Hour Braised Duck Leg AED 72

Potato, lentil ragu, grilled asparagus, onion jus

Corn-Fed Chicken (D) AED 78

Quatro formaggi polenta, cherry tomatoes, mushrooms, asparagus,

Braised Veal Cheeks AED 88

Potato hash, asparagus, cherry tomatoes, potato puree

Rib Eye Steak (D) AED 115

Wild rocca, oven dried cherry tomatoes, sautéed oyster mushroom, zucchini, balsamic reduction, tarragon gravy

Classic Tenderloin Steak (D) AED 115

Sundried tomato, olives, cheese crust, potato mousseline, sautéed vegetables, caramelized onion

Rack of Lamb AED 115

Roasted onion mash, beetroot puree, confit shallots

M E N U



لعشاق اللحوم

نكهات آسيوية

تندوري تالي AED 98

سيخ كباب ، كباب جالوتي ، كباب مورغ ديل كوش

كريس مورغ مخاني (AED 78) D, N

فخذ دجاج تندوري مخلي مطهي في مرق طماطم بالكريمة

دجاج سيشوان (AED 68) N

دجاج مقلي ، فلفل حار مجفف ، بصل أخضر ، مكسرات الكاجو

بيف منغوليان AED 80

لحم بقري تندولوين مغموس بصلصة الصويا الحلوة ، بصل أخضر ، فلفل حلو

لحم بقري مسامان بالكاري AED 78

شرائح لحم بقري مطبوخة ببطء في حليب جوز الهند ، فلفل حار ، صلصة سمك ، معجون الروبيان ، سكر النخيل ، هيل ، قرنفل ، كمون

لحم ضأن روجانجوش AED 78

قطع لحم ضأن مطهية في مرق الطماطم والبصل

النكهات العربية

الكبسة AED78

أرز ودجاج سعودي تقليدي

قوزي بلحم الضأن AED88

لحم ضأن مطهو مع أرز شرقي

طاجن لحم الضأن المغربي AED78

مرق لحم الضأن المغربي مع المشمش والخوخ

مشاوي إيرانية مشكلة AED95

شيش طاووق ، كفتة لحم ، كباب لحم ، طحينة ، أرز بالزعفران ، سلطة بيواظ



أطباق كلاسيكية أوروبية

ساق البط المطهو لمدة 24 ساعة AED 72

بطاطا ، عدس راجو ، هليون مشوي ، مرق البصل

دجاج مُغذى على الذرة (AED 78) D

بولينتا بالجبن الرباعي (كواترو فورماجي) ، طماطم كرزية ، فطر ، هليون

لحم خدود البقر مطهو على نار هادئة AED 88

بطاطا هاش مقرمشة ، هليون ، طماطم كرزية ، بوريه البطاطا

شرائح لحم الضلع (AED 115) D

جرجير بري ، طماطم كرزية مجففة بالفرن ، سوتيه الفطر المحاري ، كوسة ، خل البلسميك ، مرق الطرخون

كلاسيك تندولوين ستيك (AED 115) (D) D

طماطم مجففة ، زيتون ، طبقة من الجبن ، موسلين البطاطا ، خسروات سوتيه ، بصل مكرمل

أضلع لحم ضأن AED 115

هريس البصل المشوي ، هريس الشمندر ، كونفيت البصل الأحمر

M E N U



Go Vegetarian

Lasagana Primavera (V,D) AED 46

Stewed garden vegetables, tomato sauce, cheese

Vegetable Dumpling in Thai Red Curry

AED 46

Homemade vegetable balls, coconut, chili

Lao Gan Ma Tofu AED 46

Silken tofu with spicy chili garlic sauce

Paneer Tikka Masala (D, N) AED 54

Tender cottage cheese curry

Punj Ratni Dal (V, D) AED 38

Five pulses stewed with aromatic spices

Sandwich Stops

Ultimate Avocado Panini (V) AED 50

Fresh avocado, sundried tomato, brie and mozzarella cheese, sweet potato fries

Crispy Chicken Fillet Burger AED 55

Succulent breaded chicken fillet, fried egg, cheddar cheese, fried onion, Branston pickle, lettuce, tomato, mustard mayonnaise, potato fries

Grilled Ruben Sandwich AED 60

Multi-grain bread, roast beef, Swiss cheese, sauerkraut, potato fries



Asian Noodles

Pad Thai Neea Poo Goong (S, N) AED 66

Thai rice noodles with crabmeat, egg and shrimps

Crispy Chow Mein AED 58

Crispy fried egg noodles, chicken, mushroom, carrot, cabbage

Char Kwai Teow AED 60

Rice stick noodles, beef strips, egg, beans sprout, Pak choy



Italian Pasta

Pappardelle Alle Verdure (V,D) AED 50

Eggplant, tomato, zucchini, pink sauce

Smoked Salmon Tagliatelle AED 65

Creamy tagliatelle pasta tossed in smoked salmon sauce

Spaghetti Bolognese AED 65

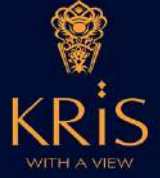
Ground beef, tomato sauce



Ve- Vegan | V-Vegetarian | S-Seafood | N-Nuts | D-Dairy

Prices are inclusive of 7% Municipality Fee, 5% VAT and 10% Service Charge

M E N U



أطباق نباتية

لازانيا بريما فيرا (AED 46) D, V)
خضروات مطهية ، صلصة طماطم ، جبن

زلاية نباتية بالكاري الأحمر التايلندي (AED 46)
كرات من الخضروات المحلية ، جوز هند ، فلفل أحمر

لاو غان ما توفو (AED 46)
توفو حريري مع صلصة الثوم والفلفل الحار

بانير تكا ماسالا (AED 54) D, N)
جبن القريش الطري بالكاري

بونج راتني دال (AED 38) V, D)
خمس حبوب بقلية مطهية بالبهارات العطرية

ساندويشات

أتميت أفوكادو بانيني (AED 50) V)
أفوكادو طازج ، طماطم مجففة ، جبنة بري و جبنة
موزاريلا ، بطاطا حلوة مقلية

برجر كرسبي تشيكن فيليه (AED 55)
فيليه دجاج مقلي بالبقسماط ، بيض مقلي ، جبنة شيدر ،
بصل مقلي ، مخلل برانستون ، خس ، طماطم ، مايونيز
خردل ، بطاطا مقلية

ساندوتش روبن مشوي (AED 60)
خبز متعدد الحبوب ، لحم بقري مشوي ، جبنة سويسرية ،
مخلل الملفوف ، بطاطا مقلية



النودلز الآسيوية

فاد تاي نيا بو غونغ (AED 66) S, N)
نودلز الأرز التايلندي مع لحم السلطعون والبيض
والروبيان

كرسبي تشاو مين (AED 58)
نودلز بالبيض المقلي المقرمش ، دجاج ، فطر ، جزر ،
ملفوف

شار كواي تيو (AED 60)
نودلز الأرز ، شرائح لحم بقري ، بيض ، براعم الفاصوليا ،
باكشوي



الباستا الايطالية

بابارديل أليه فيردوري (AED 50) V, D)
بادنجان ، طماطم ، كوسة ، صوص وردي

سلمون مدخن تالياتيلى (AED 65)
معكرونة تالياتيلى الكريمية مغموسة
بصلصة السلمون المدخن

إسباجيتي بولونيز (AED 65)
لحم مفروم ، صلصة طماطم



M E N U



Fragrant Biryani

Vegetable Satrangi Biryani AED 45

Aromatic Mughlai vegetable dum biryani

Haryali Murgh Biryani AED 50

A chatpata chicken biryani with spinach, coriander and green chili

Dum Pukht Awadhi Biryani AED 55

Lucknowi mutton biryani made popular by dum pukht style of cooking



A-B-C-Dessert

Um Ali (N, D) AED 38

Traditional Arabian bread pudding with raisins and nuts

Japanese Cheesecake AED 38

Crust less and cotton-soft cheesecake

Lemongrass Crème Brule (D) AED 38

A twist of the classic crème brûlée with lemongrass hints

Moong Dal Ka Halwa (D) AED 36

Rajasthani traditional dessert made with yellow dal, milk and saffron

Chinese Mango Pudding (D) AED 38

Rich and silky gelatin pudding with luscious mango flavours

Red Velvet Cake (D, N) AED 38

Mild cocoa cake with cream cheese frosting

Ice Cream (D, N) AED 24

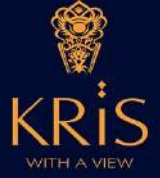
2 scoops – Arabic coffee and dates, vanilla, chocolate, strawberry



Ve- Vegan | V-Vegetarian | S-Seafood | N-Nuts | D-Dairy

Prices are inclusive of 7% Municipality Fee, 5% VAT and 10% Service Charge

M E N U



أطباق البرياني

برياني ساترنجي بالخضروات AED 45
دوم برياني موغلاي معطر بالخضار

برياني دجاج هاريالي AED 50
برياني دجاج شاتباتا مع سبانخ وكزبرة وفلفل اخضر

دوم بوخت برياني عوذي AED 55
برياني لوكنوي لحم الضأن، ذائع الصيت لطهيه باسوب
دوم بوخت



الحلويات

أم علي (AED 38) (N, D)
بودنغ الخبز العربي التقليدي مع الزبيب والمكسرات

فطيرة الجبن اليابانية AED 38
كعكة الجبن الهشة

كريم برولية بعشب الليمون (AED 38) (D)
كريم برولية الكلاسيكي بنكهة عشبة الليمون

مون دال كا حلوة (AED 36) (D)
حلوى راجاستان التقليدية المصنوعة من الدال الأصفر
والحليب والزعفران

بودينج المانجو الصيني (AED 38) (D)
بودنغ الجيلاتين الغني والحريري بنكهات المانجو اللذيذة

كعكة ريد فيلفيت (AED 38) (D, N)
كعكة كاكاو خفيفة مع كريمة الجبن

آيس كريم (AED 24) (D, N)
2 مغرفة - قهوة عربية وتمر ، فانيلا ، شوكولاتة ، فراولة



-Ve خالي من المنتجات الحيوانية، -V نباتي ، -S المأكولات البحرية ، -N المكسرات ، -D الالبان

الأسعار شاملة 7% رسوم بلدية و 5% ضريبة القيمة المضافة و 10% رسوم خدمة