

TO BEGIN-SMALL PLATES & BOWLS

Arabic lentil soup, crisp garlic bread (V)	65
Tandoor grilled chicken tikka, mint chutney, mango and coriander (D)	65
Crispy calamari, yuzu mayo	65
Singaporean seafood spring roll, tomgar sauce	55
Prawn kataifi, mixed pickle, beetroot aioli (S)	75
King crab cake, grapefruit, avocado (S)	80
Cured salmon, avocado, cucumber, apple sorrel dressing	85
Assorted platter of sushi (D) (S)	115

COLD MEZZE

Traditional hummus, fresh pita (V)	40
Avocado hummus, goc naan (V)	45
Muhamarra (N) (V)	45
Truffle scented labneh (D) (V)	50
Warak enab (V)	55
Trio of Cold Mezza (V)	95

HOT MEZZE

Falafel, baby greens (V)	45
Grilled halloumi, apricot (D) (V)	55
Naqaneq (N)	65
Cheese rakakat, makdousch	55
Kebbeh, laban	65
Trio of Hot Mezza	105

CHAMPAGNE / SPARKLING	125ml	750ml
Valdo Prosecco Selezione Oro, Italy	45	250
Cava, Codorniu Clasico Brut, Spain	60	340
Laurent Perrier Brut, France	120	700

WHITE WINES	150ml	750ml
Carmen, Sauvignon Blanc, Chile	30	150
Torres, Vina Esmeralda, Spain	45	225
Cordillera, Sauvignon Blanc, Chile	50	250
Corte Giara, Pinot Grigio, Italy	55	275
Macon Village, Chardonnay, France	70	350
Kim Crawford, Sauvignon Blanc, New Zealand	80	400

RED WINES	150ml	750ml
Dark Horse, Merlot, U.S.A.	45	225
Torres, Ibericos, Spain	55	275
Matua Valley, Pinot Noir, New Zealand	65	380

ROSE WINES		
The Palm, Whispering Angel, France	65	325

HOME MADE SANGRIA

Sangria Glass (150 ml)	60
Sangria Jug (750 ml)	280

SALAD

Fattoush, heirloom tomatoes, avocado (V)	60
Heirloom tomato and bocconcini (N) (D)	70
Quinoa tabbouleh (V)	75
Asian prawn and spouts salad	95
Baby kale, fire roasted vegetables, hazelnuts (N)	80
Caesar salad	85
Add grilled or poached chicken (15) or prawns (20)	

WE ENCOURAGE SHARING

Falafel roll, mint and cucumber (V)	80
Chicken shawarma, sweet potato fries	90
Palace chicken club sandwich, chunky fries	95
Wagyu chuck burger, truffle mayo (D)	105
Trofie pasta, tomato, shrimp, basil (D) (S)	145
Lobster linguini (D)	155

CHOOSE YOUR PASTA & SAUCE

Choice of pasta - spaghetti or penne or tagliatelle

Choice of sauce

Basil pesto (N) (D)	85
Arrabiata sauce (spicy tomato sauce) (SP)	95
Summer bolognaise sauce	95
Garlic chili olive oil (aglio olio pepperoncino) (SP)	85
Creamy wild mushroom sauce (D)	75
Seafood	115
Add shrimp (25) or chicken (20)	

SIGNATURE COCKTAILS

Mango Chaparrito	55
Gin, mango juice, passion fruit, lime and fresh fruits	
Espresso Martini	55
Vodka, kahlua, espresso	
Old Cuban	55
Prosecco, dark rum, vanilla, lemon, sugar, mint	
Passion fruit Mojito	55
White rum, passion fruit, lemon juice, fresh lime wedges, brown sugar	
Downtown Talks	55
White rum, malibu, passion fruit juice, pineapple juice grenadine	

BOTTLED BEERS

Beck’s	45
Peroni	50
Heineken	50
Stella Artois	50
Corona	55

DRAUGHT BEERS	250 ml	500 ml
Peroni	40	65
Heineken	40	65

FRESH JUICES

Orange, Mango, Pineapple, Lemon Mint	35
--------------------------------------	----

SOFT DRINKS

Pepsi, Diet Pepsi, 7Up, Diet 7Up, Mirinda	30
---	----

ENERGY DRINK

Red Bull, Sugar Free Red Bull	35
-------------------------------	----

PIZZA

Tomato, basil and mozzarella (D) (V)	80
Chicken, thyme and roasted peppers (D)	85
Seafood, fennel and jalapenos (D) (S)	95
Spicy wild mushroom and jalapeno	85

MAIN COURSE

Oven roasted chicken	155
crispy smashed fingerling potatoes, heirloom carrots, saffron butter (D)	
Grilled salmon	165
cherry tomato vinaigrette, haricot verts, spicy muhamarra (D) (N)	
Chargrilled spring lamb chops	195
coarse chickpea, summer greens, baby eggplant, jus	
Mix grill meat selection	210
beef kebab, sheesh taouk, lamb chops, lamb kofta, salad, fries	
Barbeque jumbo prawns	215
dolmas, kumara, mint and rose pickled red onion, garlicky broccoli (D) (S)	
Grilled filet mignon	215
potato mash, grilled baby vegetables (D)	

DESSERTS

Umm ali (N) (D)	55
Seasonal fresh fruit platter	55
Baked baklava cheesecake (N) (D)	60
Sticky toffee pudding	65
Chocolate caramel sauce, clotted cream	
Chefs signature milk cake, saffron milk (D)	65
Ice cream sundae (D) (N)	65
Ice cream (per scoop) (D)	20
vanilla, chocolate, strawberry	

COFFEE & TEA

Americano, Espresso	30
Café Latte, Cappuccino, Turkish Coffee, Hot Chocolate	35
Double Espresso	40
English breakfast, Jasmine, Earl grey, Mint, Chamomile, Darjeeling	35
Moroccan Tea	40

SIGNATURE MOCKTAILS

Fresh Breeze	45
Apple juice, apple puree, caramel, lime vanilla	
Energy Boost	40
Strawberry, milk, yogurt, vanilla syrup, cinnamon	
Vitamin Burst	45
Pineapple, mango, orange, milk, banana, apple syrup, lychee, coconut cream	
El Taza	40
Mango, strawberry, lemon, brown sugar, soda	
Green Passion	40
Fresh green apple, apple juice, passion fruit puree	
Expo Delight	45
Passion fruit, hibiscus tea, dates jam, lemon juice, simple syrup	

SHISHA

Grape, Apple, Orange, Lemon, Sweet melon, Watermelon Mint, Strawberry, Salloum	100
Grape mint, Apple mint, Orange mint, Lemon mint, Grape berry	105
Palace Shisha (Blend of 3 flavors)	170

All prices are in AED, and are inclusive of 7% municipality fee & 10% service charge & 5% VAT
[V] Vegetarian [N] Contains Nuts [D] Contains Dairy [S] Shellfish [SP] Spicy



أطباق صغيرة

شورية عدس مع خبز الثوم المقرمش (نباتي)	٦٥
دجاج تيكا مشوي تنحوري مع صلصة النعناع، المانجو والكزبرة (يحتوي على مشتقات حيوانية)	٦٥
كالاماري مقلي مع صلصة المايونيز يوزو	٦٥
لغائف الربيع السنغافورية بغاكهة البحر مع صلصة البندورة	٥٥
كنافة الروبيان، مخلل منوع، شوندر، وصلصة كريم الثوم (الأيوني)	٧٥
كعكة الكراب، كريب فروت، أفوكادو (حار)	٨٠
سلمون مدخن، أفوكادو، خيار وصلصة تفاح مع نبات الحميض	٨٥
طبق منوع من السوشي (يحتوي على مأكولات بحرية ومشتقات حيوانية)	١١٥

مقبلات باردة

حمص مع خبز البيتا الطازج (نباتي)	٤٠
حمص بالأفوكادو مع خبز النان (نباتي)	٤٥
محمرة (نباتي يحتوي على المكسرات)	٤٥
لبنة منكهة بالكماة (يحتوي على مشتقات حيوانية)	٥٥
ورق علب (نباتي)	٥٥
ثلاث أنواع من المقبلات الباردة (نباتي)	٩٥

مقبلات ساخنة

فلافل (نباتي)	٤٥
حلومي مشوي، مشمش (يحتوي على مشتقات حيوانية)	٥٥
نقانق (يحتوي على المكسرات)	٦٥
رقائق جبنة مع مكدوس	٥٥
كبة مع لبن	٦٥
ثلاث أنواع من المقبلات الساخنة	١٠٥

شامبانيا/ نبيذ

فالكو بروسيكو سالزيون، إيطاليا	١٢٥ مل	٧٥. مل
كاما، كودورنيو كلاسيكو بروت، أسبانيا	٤٥	٢٥٠
لوران بيريرير بروت، فرنسا	٦٠	٣٤٠
	١٢٠	٧٠

نبيذ أبيض

كارمن، سوفيجنون أبيض، تشيلي	١٥٠ مل	٧٥. مل
توريس، فينا اسميرالدا، اسبانيا	٣٠	١٥٠
كوردلييرا، سوفيجنون أبيض، تشيلي	٤٥	٢٢٥
كورتى جيارا، بينو غريغيو، إيطاليا	٥٠	٢٥٠
ماكون فيليج، شاردونية، فرنسا	٥٥	٢٧٥
كيم كراوفورد، سافيجنون أبيض، نيوزيلندا	٧٠	٣٥٠
	٨٠	٤٠٠

نبيذ أحمر

دارك هورس ميريلو، أميركا	١٥٠ مل	٧٥. مل
توروس البريكوس أسبانيا	٤٥	٢٢٥
ماتيو فالي، بينو نوار، نيوزيلندا	٥٥	٢٧٥
	٦٥	٣٨٠

نبيذ روزيه

ذا باله، وبيسبيرينغ إنجل، فرنسا

سانغريا منزلية الصنع

كأس ١٥٠ مل	٦٠
إبريق ٧٥٠ مل	٢٨٠

السلطات

فتوش مع بندورة بلدية وأفوكادو (نباتي)	٦٠
بندورة بلدية مع كرات الموتزاريلا (نباتي يحتوي مكسرات)	٧٠
تبولة بالكينوا (نباتي)	٧٥
سلطة القريدس الآسيوية	٩٥
سلطة أوراق اللغت مع الخضروات المشوية والبندق (يحتوي مكسرات)	٨٠
سلطة القيصر	٨٥
إضافة دجاج مشوي، أو مسلوق (١٥)، قريدس (٢٠)	

أطباق للمشاركة

لغائف الفلافل والنعناع والخيار	٨٠
شاورما دجاج مع بطاطا	٩٠
كلوب ساندويش دجاج مع بطاطا	٩٥
برغر بلحم الواغيو مع الكماة والمايونيز (يحتوي مشتقات حيوانية)	١٠٥
معكرونة مع البندورة والقريدس والريحان (يحتوي مأكولات بحرية ومشتقات حيوانية)	١٤٥
معكرونة مع اللوبستر	١٥٥

اختياركم من المعكرونة والصلصة

اختيار المعكرونة من سباغيتي، بيني أو تالياتيلي	
اختيار الصلصة	
بيستو بالريحان (يحتوي على مشتقات حيوانية والمكسرات)	٨٥
أرابياتا مع صلصة البندورة الحرة (حار)	٩٥
بولونيز	٩٥
الزيت والثوم والفلفل الحار	٨٥
صلصة الفطر البري	٧٥
ثمار البحر	١١٥

إضافة قريدس ٢٥	إضافة دجاج ٢٥
كوكتيلات نختص بها	
مانجو تشاباريتو	٥٥
جن، عصير المانجا، باشن فروت وعصير الليمون	

إسبريسو مارتيني	٥٥
قهوة الإسبريسو مع الفودكا والروم	
أولد كوبان	٥٥
بروسيكو مع الروم، فانिला، ليمون، سكر ونعناع	
باشن فروت موهيتو	٥٥
روم أبيض، باشن فروت، عصير الليمون، شرائح اللايم والسكر البني	

بيرة بالزجاجة

بيك	٤٥
بيروني	٥٠
هاينيكن	٥٠
ستيلا أرتويس	٥٠

بيرة معبأة (درفت)

بيروني	٢٥. مل	٣٠. مل
هاينيكن	٤٠	٦٥
	٤٠	٦٥

عصائر طازجة

برتقال، مانجو، أناناس، ليمون نعناع

مشروبات غازية

بييسي، دايت بييسي، ٧ أب، ميريندا

مشروب الطاقة

ريد بل، ريد بل بدون سكر

البيتزا

مع البندورة، ريحان وجبن موزاريلا (نباتي يحتوي على مشتقات حيوانية)	٨٠
مع الدجاج والزعتر والفلفل المشوي (يحتوي مشتقات حيوانية)	٨٥
مع المأكولات البحرية، الشمر والهالابينوز (يحتوي مأكولات بحرية ومشتقات حيوانية)	٩٥
مع الفطر البري والهالابينوز (حار)	٨٥

أطباق رئيسية

دجاج مشوي بالفرن	١٥٥
أصابع بطاطس مقرمشة، جزر بلدي، زبدة الزعفران. (يحتوي مشتقات حيوانية)	
سلمون مشوي	١٦٥
مع الخل والبندورة الكرزية، فاصولياء ومحمرة (يحتوي على مأكولات بحرية ومشتقات حيوانية)	
شرائح لحم الضأن المحمصة	١٩٥
مع الحمص الخشن، خضار صيفية، باذنجان صغير	
تشكيلة لحم مشوي من اختياركم	٢١٠
كباب، شيش طاووق، شرائح لحم غنم، كفتة لحم غنم، سلطة، بطاطا	
قريدس جمبو بالباركيو مع بطاطا حلوة، نعناع، بصل الأحمر، مخلل	٢١٥
وبروكلي مثوم (يحتوي على مأكولات بحرية ومشتقات حيوانية)	
سمك فيليه مشوي	٢١٥
بطاطس مهروسة، خضروات مشوية للأطفال (يحتوي على مشتقات حيوانية)	

الحلويات

أهم علي (يحتوي على المكسرات والمشتقات الحيوانية)	٥٥
طبق فواكه طازجة موسمية	٥٥
بقلادة بالفرن كاتو الجبن (يحتوي على المكسرات والمشتقات الحيوانية)	٥٥
أصابع الكراميل والشوكولا مع بودرة التوفي والكريمة مخفوقة	٦٥
كاتو الحليب مع الزعفران من اختصاص الشيف (يحتوي على المشتقات الحيوانية)	٦٥
بوظة سانداي (يحتوي على المكسرات والمشتقات الحيوانية)	٦٥
بوظة كرة واحدة من الفانिला، الشوكولا أو الفراولة	٢٠

الشاي و القهوة

أمريكانو، إسبرسو	٣٠
كافيه لاتيه، كابتشينو، قهوة تركية، شوكولا ساخنة	٣٥
دبل اسبرسو	٤٠
شاي الفطور الإنجليزي، الياسمين، إيرل جراي، شاي بالنعناع، بابونج	٣٥
شاي مغربي	٤٠

موكتيلات من اختصاصنا

عصير الإنتعاش	٤٥
عصير التفاح مع التفاح، الكراميل، اللايم والفانيليا	
عصير الطاقة	٤٠
خليط الفراولة مع الطيب، الزبادي، الفانيليا والغرفة	
غني بالفيتامين	٤٥
أناناس، مانجو، برتقال، حليب، موز، شراب التفاح، لينثي وكريمة جوز الهند	
الطازج	٤٠
عصير المانجو، فراولة، ليمون، سكر بني وصودا	
الأخضر	٤٠
عصير التفاح الأخضر، هريس التفاح والباشن فروت	
إكسبو ديلايت	٤٥
شاي الكركديه، مربى التمر، عصير الليمون وشراب سكري	

النارجيلة

عنب، تفاح، برتقال، ليمون، بطيخ حلو، فراولة، سلوهم	١٠٠
بطيخ بالنعناع، عنب بالنعناع، تفاح بالنعناع، برتقال بالنعناع، ليمون بالنعناع، عنب مع توت	١٠٥
شيشة ملكية (مزيج من ٣ نكهات)	١٧٠

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي، تشمل رسوم البلدية ٢.٧ و ٢.١ رسوم الخدمة و ٢.٥ ضريبة القيمة المضافة
--