



SOUPS

SEAFOOD BISQUE AED 50

CREAMY MUSHROOM AED 45

MINISTRONE AED 45



SEAFOOD BISQUE

SALADS

QUINOA TABBOULEH AED 55

Quinoa, parsley, onions, tomatoes and mint in olive lemon dressing

KALE CAESAR AED 55

Kale, lettuce, tomatoes, olives, garlic croutons and grana padano cheese, with chef's special caesar dressing

ROCCA SALAD AED 50

Rocca leaves, tomatoes, walnuts, mushroom, strawberry and parmesan in vinaigrette

GARDEN SALAD AED 45

Lettuce, tomatoes, cucumber, carrots in lemon vinaigrette

BURATTA SALAD AED 80

Fresh italian soft cheese served with wild rocca, cherry tomatoes, and basil with chef's special balsamic dressing



BURATTA SALAD



BANG GANG

STARTERS

HOOK & COOK SAMPLER AED 158

Selection of crab cakes, bang bang, and fried calamari, served with 3 dipping sauces

BAKED BRIE AED 90

Oven baked brie cheese in filo dough, pecan, fig jam, served with green and red apple and honey

TUNA TARTAR AED 70

Fresh marinated tuna loin served on chef's avocado salsa



CRISPY BIZREH FISH

BANG BANG AED 70

Crispy battered shrimps dipped in our special spicy sauce

CRAB CAKES AED 60

Served with tartar sauce

FRIED CALAMARI AED 60

Crispy calamari rings served with marinara or tartar sauce

CRISPY BIZREH FISH AED 45

Crispy white bait served with tahini sauce

MAINS

FISH OR SHRIMP TACO AED 70

Grilled or battered crispy cod or shrimps with lettuce, guacamole, fresh salsa and sour cream in a warm flour tortilla

SUPER MUSSELS AED 120

500g of fresh mussels cooked in marinara sauce or fresh cream and leeks served with garlic bread or potato wedges

SALMON LASAGNA AED 80

Pasta sheets baked in a creamy dill sauce and salmon

CRUSTED GRILLED SALMON & RISOTTO AED 98

Baked salmon topped with our crispy mix served with pesto risotto

MEDITERRANEAN SALMON AED 90

Pan seared salmon with eggplant, sundried tomatoes, olives, and garlic served with mashed potatoes

FISH & CHIPS AED 90

Crispy battered cod served with chips and tartar sauce

SCAMPI PASTA AED 80

Fresh home made fettucini cooked with shrimps, garlic, herbs and cherry tomatoes

GRILLED CAJUN SHRIMPS AED 85

Spiced skewered shrimps served in a bucket with cajun garlic butter sauce

CHILLI CRAB AED 115

Singapore style sweet spicy crabs, served with fried chinese mantou roll

BLACK PEPPER CRAB AED 115

Singapore style crabs cooked in crushed black pepper, served with fried chinese mantou roll



MEDITERRANEAN SALMON



ASIAN SALMON & NOODLES

ASIAN SALMON & NOODLES AED 90

Seared salmon in light ginger soy sauce served with asian noodles, carrot and bok choy

CRAB RELLENO AED 80

crab shell stuffed with chef's crab mix, served with salad and sweet & chili sauce

SEAFOOD LINGUINE AED 95

clay oven baked linguine in marinara sauce with sautéed shrimps, mussels, clams, and squid

SEAFOOD PAELLA AED 220

classic spanish rice cooked with mussels, prawns, clams, squid and peas (for 2 persons)

SALMON WELLINGTON AED 95

pastry wrapped salmon with creamy spinach, served with salad

SEABASS CUBANO AED 95

pan seared in mango salsa served with spanish rice

SEABASS PAPILLOTE AED 120

citrusy flavoured baked fillet with a variety of vegetables wrapped in a baking paper

LOBSTER THERMIDOR AED 200

sweet lobster baked in herb cream and cheese sauce served with baked baby potatoes and side sauce

HAMMOUR IN BUTTER CURRY AED 75

fish cooked with buttery curry tomato gravy and aromatic basmati rice

FISHERMAN'S POT PIE AED 75

mixed seafood cooked in herb cream and vegetables covered with filo pastry and cooked in clay pot

FISH BIRYANI AED 74

spicy rice with mixed spices and masala served with a raita and pickled mango and lemon

ORIENTAL SHRIMP MOTABAK AED 72

shrimps cooked in basmati rice infused with herbs and spices served with spicy daqaos sauce and pickled mango and lemon



SOUTHERN STYLE SEAFOOD BOIL

FAMILY PLATTERS

SEAFOOD PLATTER AED 230

Selection of fried fish, shrimps, calamari and bizreh served with french fries and tartar sauce or tahini

SOUTHERN STYLE SEAFOOD BOIL AED 320

Shrimps, squid, clams, mussels, crabs, corn, and baby potatoes seasoned with cajun or butter sauce

NON-SEAFOOD

FILET MIGNON AED 150

180g of grilled american angus steak with your choice of pepper, mushroom or gravy sauce served with mashed potatoes and steamed vegetables

ZESTY CAJUN CHICKEN AED 65

Pan fried chicken in cajun spiced rub served with grilled corn on the cob and green salad

BEEF SLIDERS AED 70

American angus beef patties topped with chef's special sauce served with french friest



ZESTY CAJUN CHICKEN

SIDES

FRENCH FRIES AED 17

CAJUN FRENCH FRIES AED 22

STEAMED RICE AED 16

SPANISH RICE AED 18

GARLIC BREAD AED 18

SLAW AED 15

POTATO GRATIN WITH FRESH SPINACH AED 32

BOILED CORN AED 18

STEAMED VEGETABLES AED 18



POTATO GRATIN WITH FRESH SPINACH

KIDS MEALS

SALMON LASAGNA AED 40

MINI CHEESE BURGER AED 38

FISH & CHIPS AED 40

PIZZA MARGARITA AED 32

LINGUINE POMODORO AED 32



MINI CHEESE BURGER

DESSERTS

- CARDAMON CRÈME BRULEE** AED 35
Steamed custard with cardamon topped with carmalized suger
- COCONUT PIE** AED 45
Chef's special pie served with homemade coconut ice cream
- TIRAMISU** AED 45
Classic italian dessert with kahlua (contains alcohol)
- PANACOTA** AED 27
Classic italian dessert of cream and strawberry couli
- VALRHONA CHOCOLATE LAVA CAKE** AED 50
Served with vanilla ice cream
- STICKY DATE PUDDING** AED 46
Served with vanilla ice cream
- FRESH FRUIT SALAD** AED 40
- SORBET**
Lemon/ strawberry/ mango
- ICE CREAM** AED 23
Chocolate/vanilla



MEDITERRANEAN SALMON

DRINKS

- SUNBURST** AED 26
Orange, strawberry, grenadine syrup and soda water
- PINACOLADA** AED 27
Pineapple and coconut cream
- MOJITO** AED 27
Lemon, mint leaves, lime soda
- BLUE MOJITO** AED 27
Lemon, mint leaves, lime soda and blue curacao
- LEMON ICED TEA** AED 17
- RED ICED TEA** AED 17
Tea, lemon and grenadine syrup
- FRESH JUICE** AED 23
Orange/ Watermelon /apple /Lemonade Pineapple
- SANGRIA** AED 27
Fresh fruits mixed in sangria syrup, dash of cinnamon and ginger ale
- ESPRESSO** AED 17
- DOUBLE ESPRESSO** AED 23
- CAPPUCCINO** AED 23
- AMERICANO** AED 19
- LATTE** AED 23
- MOCHA** AED 24
- TURKISH COFFEE** AED 23
- EARL GREY TEA** AED 21
- ENGLISH BREAKFAST** AED 22
- CAMOMILE TEA** AED 22
- MOROCCAN TEA** AED 28
- SOFT DRINKS** AED 14
- ACQUA PANNA 1L** AED 23
- ACQUA PANNA 500ML** AED 14
- AQUAFINNA 1.5L** AED 16
- AQUAFINNA 500ML** AED 8
- SAN PELLEGRINO 1L** AED 27
- SAN PELLEGRINO 500ML** AED 16

الأطباق الرئيسية

تاكو السمك أو الروبيان ٧٠ درهم
شرائح سمك الكود أو الروبيان المقلي أو المشوي وصلصة الأفوكادو والطماطم المكسيكية، وخس، تقدم في خبز التورتيا مع الكريمة الحامضة

بلح البحر السوبر ١٢٠ درهم
٥٠٠ غرام من بلح البحر الطازج مطبوخ إما بصوص المارينارا أو مع الكريمة والكراث وتقدم إما مع شرائح الخبز بالثوم أو جوانح البطاطس المقلية

لازانيا السالمون ٨٠ درهم
رقائق اللازانيا مع السالمون والصوص القشدي والشبت

السالمون المشوي مع الريفوتو ٩٨ درهم
سالمون مشوي مغطى بخلطتنا المقرمشة ويقدم مع ريفوتو البستو

سالمون مديتيرنيان ٩٠ درهم
سالمون بصلصة مكعبات الباذنجان، والطماطم المجففة والزيتون والثوم يقدم فوق البطاطس المهروسة

فيش آند شبس ٩٠ درهم
فيليه سمك الكود المقلي والمقرمش يقدم مع بطاطس مقلية وصوص الترتار

سكامبي باستا ٨٠ درهم
فوتيشيني فريش مطهوه مع الروبيان، والثوم، والطماطم الكرزية والأعشاب العطرية

روبيان كاجون مشوي ٨٥ درهم
روبيان متبل مع بهارات الكاجون ومشوي ويقدم مع صوص الكاجون الزيدي

سلطعون التشيلي ١١٥ درهم
سلطعون مقطع مطبوخ بصلصة حلوة وحارة على الطريقة السنغافورية ويقدم مع خبز المانتاو الصيني المقلي

سلطعون مع الفلفل الأسود ١١٥ درهم
ن مقطع مطبوخ مع الفلفل الأسود المجروش على الطريقة السنغافورية ويقدم مع خبز المانتاو الصيني المقلي



MEDITERRANEAN SALMON



سالمون ونودلز

سالمون ونودلز ٩٠ درهم
فيليه سمك السالمون بصوص الصويا والزنجبيل يقدم مع نودلز وجزر ويوك شوي

سلطعون ريلينو ٨٠ درهم
قشرة السلطعون المحشية بخلطة الشيف الخاصة تقدم مع السلطة والصوص الحلو الحار

لينغوني مع ثمار البحر ٩٥ درهم
معكرونة اللينغوني مع صوص المارينارا، بلح البحر، صدف البطلينوس، الحبار، والروبيان مطهوه بطبق الفخار

بايّا بثمار البحر ٢٢٠ درهم
الأرز الاسباني التقليدي المطبوخ مع الحبار وبلح البحر وصدف البطلينوس والبازيلاء (لشخصين)

سالمون ولينجتون ٩٥ درهم
سالمون ملفوف بعجينة الرقائق والسبانخ الكريمة يقدم مع سلطة ورقية

سي باس كويانو ٩٥ درهم
فيليه سمك السي باس مغطى بصلصة المانغو والبصل والكزبرة تقدم مع الأرز الأسباني

سي باس بايبيوته ١٢٠ درهم
فيليه سي باس ملفوف بورق الفرن مع خضار مشكل ومشوي بالفرن

لويسر تيرمادور ٢٠٠ درهم
لحم الكركند المطبوخ مع الأعشاب والكريمة والجبنه ومشوي بالفرن يقدم مع حبات البطاطس المعطرة والصوص

هامور مع الكاري الزيدي ٧٥ درهم
فيليه سمك مطبوخ مع الكاري الزيدي على الطريقة الهندية مقدم مع أرز البسمتي

فطيرة الصياد ٧٥ درهم
مزيج من ثمار البحر وصوص الكريمة العطرية والخضراوات وطبقة عجينة ورقية ومطبوخ بطبق الفخار

برياني السمك ٧٤ درهم
ارز مع تشكيلة من البهارات الهندية والمسالا والسمك ويقدم مع صلصة الزبادي ومخلل الليمون والمانغو

سمك مشوي على الطريقة الشرقية ٦٨ درهم
فيليه سمك مغطى بخلطة الاعشاب والبصل والطماطم الحارة مشوي بالفرن ويقدم مع أرز البسمتي

مطبق الروبيان الشرقي ٧٢ درهم
روبيان مطبوخ مع أرز البسمتي والبهارات والأعشاب ويقدم مع صلصة الدقوس الحارة ومخلل المانغو والليمون



ثمار البحر المشكلة على الطريقة الجنوبية

أطباق عائلية

بلاتر الصياد ٢٣٠ درهم
تشكيلة مقلية من السمك والروبيان والكلاماري والبزرة والبطاطس يقدم في صوص الترتار أو الطحينة

ثمار البحر المشكلة على الطريقة الجنوبية ٣٢٠ درهم
خليط من الروبيان، صدف البطلينوس، بلح البحر، السلطعون، الحبار، ذرة، بطاطس صغيرة بصوص الزيدة أو صوص الكاجون

أطباق أخرى

ستيك فيليه ١٥٠ درهم
١٨٠ غرام من لحم الأنغس الأمريكي الطري المشوي يقدم مع صوص الفطر أو صوص الشوي أو صوص الفلفل الأسود ويقدم مع البطاطس المهروسة والخضار المسلوق

دجاج الكاجون المشوي ٦٥ درهم
فيليه الدجاج المبهر بنكهات الكاجون يقدم مع الذرة المشوية والسلطة

سلايدر البيف ٧٠ درهم
برجر لحم الأنغس الأمريكي مع صوص الشيف يقدم مع البطاطس لمقلية



دجاج الكاجون المشوي

أطباق جانبية

بطاطس مقلية ١٧ درهم

بطاطس الكاجون ٢٢ درهم

أرز بسمتي مبخر ١٦ درهم

أرز أسباني ١٨ درهم

الخبز بالثوم ١٨ درهم

سلطة الملفوف ١٥ درهم

غرقاتن البطاطس والسبانخ بالكريمة ٣٢ درهم

ذرة مسلوقة ١٨ درهم

خضروات مطهوه على البخار ١٨ درهم



غرقاتن البطاطس والسبانخ بالكريمة

وجبات الأطفال

سالمون لازانيا ٤٠ درهم

ميني شيز برجر ٢٨ درهم

فيش آند شبس ٤٠ درهم

بيتزا مارغريتا ٣٢ درهم

لينغوني بومودورو ٣٢ درهم



ميني شيز برجر



بانغ بانغ

المقبلات

طبق هوك أند كوك المتنوع ١٥٨ درهم
تشكيلة من كعكات السلطعون، وروبيان البانغ بانغ، والكالاماري المقرمش تقدم مع ٣ أنواع من الصوص

جبنه بري المشوية ٩٠ درهم
جبنه البري المغلفة بجبنه الرقائق ومرى التين وجوز البيكان مخبوزة بالفرن وتقدم مع شرائح التفاح الأحمر والأخضر المغطى بالعسل

تونا ترنار ٧٠ درهم
قطع التونا الطازجة وسالسا الأفوكادو الخاصة بنا



بزره

بانغ بانغ ٧٠ درهم
روبيان مقرمش ومغطى بالصوص الحار الخاص بنا

كعكات السلطعون ٦٠ درهم
تقدم مع صوص التارتار

روبيان مقرمش ٦٣ درهم
مغطى بفتات الخبز ويقدم مع صوص المارينارا أو التارتار

حلقات الكالاماري ٦٠ درهم
مغطاة بفتات الخبز، مقلية ومقرمشة تقدم مع صوص المارينارا أو التارتار

بزره ٤٥ درهم
سمك البزره المقلي والمقرمش يقدم مع صلصة الطحينة

الشوربات

حساء ثمار البحر ٥٠ درهم
شورية فطر بالكريمة ٤٥ درهم
منستروني ٤٥ درهم



حساء ثمار البحر

السلطات

تبولة الكينوا ٥٥ درهم
كينوا، يقدونس، بصل، طماطم، وأوراق النعناع منكهة بصوص الليمون وزيت الزيتون

سيزار بأوراق الكرنب ٥٥ درهم
اوراق الكرنب، خس، طماطم، مكعبات الخبز بالثوم، جبنه جرانادا دانو وصوص الشيف

سلطة الروكا ٥٠ درهم
جرجير، طماطم كرزية، جوز، مشروم، فراولة وجبنه البارميزان مع صوص الخل البلسمي والزيت

سلطة خضراء ٤٥ درهم
خس، طماطم، خيار، وجزر مع صوص الخل والليمون وزيت الزيتون

بوراتا ٨٠ درهم
جبنه البوراتا الإيطالية الكريمية مقدمة على طبق من الروكا البرية، والطماطم الكرزية والريحان وصوص الشيف البلسميك



بوراتا

