

ENTRÉES

Chef’s Soup of the Day Wholesome bowl of fresh soup prepared daily	2.5
Our Famous Cheesy Garlic Bread (V) A crisp baked baguette, garlic & parsley butter & loaded cheese crust. Served with home-made dip & marinated olives	3.5
Boerewors Grilled traditional African sausage, served with polenta chips, Chakalaka sauce & micro herbs	4.5
Risotto Arancini (V) Fried wild mushroom risotto balls, truffle foam, piquillo pepper & cress	3.5
Salt & Pepper Calamari (house favourite for a decade) (S) Scored calamari lightly tossed in salt, pepper & spiced flour. Shallow fried & served with home-made Nam Jim sauce	5.5
Burrata Cheese (V) Burrata cheese, cherry tomato, basil emulsion, olive soil, & truffle carpaccio	6.5
Rib Meat Cigars Braised rib meat & roasted mushroom wrapped in filo pastry, served with Kimchi mayo, smoked paprika & cress	5.8
Lobster & Crab Croquette (C) Rémoulade, crustacean oil & pea shoots	5.9
Braised Beef Rib Meat Burnt shallots, parsnip purée, saffron, Elephant beans & harrisa sauce	6.5
Wagyu Bresaola & Goats Cheese (N) 24 month dry cured wagyu beef slices, Goats cheese mousse & croquette, roasted baby beetroot purée, honey walnut & quinoa crisp	6.9
Red Chilli Prawns (house favourite for a decade) (C) Succulent Gulf prawns pan-fried with garlic, ginger, red chilli, lemongrass & cream, with jasmine rice	6.7
Mezze Platter (for sharing) (C) Rib meat & mushroom cigars, lobster & crab croquette, pan-fried prawns, lamb cutlets, risotto arancini & truffle Burrata	16.9

SALADS

Fresh Garden Salad (V) Fresh mixed salad leaves with avocado & shaved Parmesan, pomegrante, tossed with a honey mustard dressing	4.5
Organic Red Quinoa Salad (V)(N) Cooked red & white quinoa, chickpeas, pinenuts, pomegranate, cucumber, Feta cheese, avocado, quinoa cracker & yogurt & lemon dressing	4.5
Rocket, Apple & Walnut Salad (V)(N) Fresh rocket leaves, drizzled with balsamic dressing, shavings of aged Parmesan, sliced apple, beetroot & spiced walnuts	4.9
Lobster & Crab Salad (C) Marinated fresh crab & lobster meat, avocado, blood orange, celery, tomato & cucumber salsa, with puff pastry	5.9
Greek Salad (V) Cherry tomatoes tossed in an olive oil & vinegar dressing with cucumber, Kalamata olives, onion, capsicum, croutons & Greek Feta cheese	5.0
Chicken Caesar Salad (S) Baby Cos lettuce, crispy beef bacon, croutons, egg, chicken breast roulade, Parmesan shavings, tossed with Caesar dressing	5.5

VEGETARIAN

Vegetarian Dish of the Day (V) Freshly prepared daily. Please ask your waiter for details	6.25
Tricolor Gnocchi (V) A combination of potato, beetroot & spinach gnocchi, roasted wild mushroom & spinach, truffle carpaccio & Parmesan crisp	7.5

GOURMET BURGERS

A superb, 100% pure beef burger, seasoned, basted & flame-grilled. (SS) Served with greens, fresh onion, tomato, pink sauce, chips & onion rings.		
Cheese Burger With Cheddar cheese	200g / 300g	5.9 / 7.5
Wagyu Burger With caramelised onions & melted cheese	200g	10.5
Rib Meat Burger Braised beef rib meat, served with caramelised onion & baked garlic Portobello mushroom	200g / 300g	9.5 / 10.9
Chicken Burger	200g	5.5
Personalise your burger with one of these extra toppings Beef bacon, fried egg, Comtè cheese, avocado or truffle pesto		1

CHICKEN

Char-Grilled Chicken Breast Skinless chicken breasts marinated in lemon & herb, Peri-Peri or BBQ, flame-grilled & served with creamy mash	8.3
Stuffed Chicken Breast Smoked cheese stuffed chicken breast, truffle pesto, pickled girolles, Parmesan crisp, fried polenta & espelette pepper	8.5
Grilled Chicken Skewer Thigh fillets, marinated with Middle Eastern spices, skewered with peppers & flame-grilled, served with your choice of starch	8.3
Whole Boneless Chicken Flame-grilled chicken, marinated & basted with our unique Peri-Peri or Chef’s special herbs & spices	9.25

SEAFOOD

Fish & Chips (S) Hammour fillet served with straight cut chips, fresh lemon & tartare sauce	9.6
Fish Fillet (Catch of the Day) (S) Oven roasted white fish fillet, with seafood risotto & roasted red capsicum coulis	12.5
Salmon Fillet (C)(S) Pan seared salmon fillet, crushed potato with fresh peas, poached prawns & leek velouté sauce	13.5
Grilled Giant Prawns (C) Succulent giant Gulf prawns, marinated & grilled with garlic, chilli, thyme & lemon, served with coriander rice & garlic & chive butter	14.9
Local Lobster (C) 600-650g lobster - your choice of either Grilled or Thermidor, with garlic rosemary potatoes & green salad	25

SIDES

Mashed Potato or Onion Rings	1.5
Steak Cut Chips or Baked Potato	1.5
Buttered Corn Kernel	1.5
Sautéed Mushrooms	2
Creamed Spinach	2
Steamed Seasonal Vegetables	2
Side Salad	2
Broccoli with Chilli & Garlic	2
Crushed Rosemary & Garlic Potatoes	2
Chunky Polenta Chips with Truffle Aioli	2
Grilled Asparagus	2

SUPER AGED MEAT

Steak is our speciality...
Enhance your steak with one of our ‘steak style’ sauces or side dishes.
All of our steaks are cooked in butter & glazed with our unique sauce.
Please ask your waiter for dairy free option.

From the Great Plains of the USA, we are proud to present the very best Prime 180 Day Grain-Fed Beef		
Fillet	200g / 300g	17.5 / 23
New Yorker (Sirloin)	300g / 400g	14.5 / 17.5
Rib-Eye	300g	18

Certified Australian Angus (CAAB) 250 Day Grain-Fed Angus Beef		
Fillet	200g / 300g	19.5 / 26.5
Rib-Eye	300g	19.9
Rump	300g / 400g	9.5 / 12.5

Silver Fern New Zealand A-Grade Grass-Fed Beef		
Fillet	200g / 300g	12.5 / 17
Rib-Eye	300g	11.5

Enhance Your Steak Experience...		
2 Small Lobster Tails (C)		7
2 Grilled Jumbo Prawns (C)		6.5

HANGING SKEWERS

Angus Butcher’s Skewer	14
A selection of marinated, aged Angus beef cuts, skewered with onions & peppers. Flame grilled with our unique house basting	
Gold Fillet Butcher’s Skewer	19
Skewered with mixed capsicum, flame-grilled with your choice of mashed potato, chips or baked potato	
Wagyu Butcher's Skewer	28
Skewered with mixed capsicum, flame-grilled with your choice of mashed potato, chips or baked potato	

SAUCES

Complement your steak with one of our Chef’s classic style sauces prepared daily.	
Peri-Peri	1.2
BBQ Relish	1.2
Creamy Mushroom	1.2
Creamy Peppercorn	1.2
Béarnaise	1.2
Creamy Garlic	1.2
Wild Mushroom Café-au-Lait	2.5

CONNOISSEURS CHOICE

Japanese Ohmi A5 wagyu - Marble score of 11+” 250g	Market Price
“From Ohmi Prefecture in Kyushu, we are proud to offer pure, Authentic, Japanese Wagyu	

Wagyu Full Blood Marble Score 9+	
Fillet	200g / 300g
	43 / 55

The above products available in limited quantities, please ask your waiter regarding availability.

Rangers Valley Wagyu 5+ (Australia)	
Marble score (5+). Flame-grilled to your liking, served with your choice of starch	
Fillet	200g / 300g
Rib-Eye	300g
	30 / 38
	31

Black Onyx 300 Day Grain-fed (Rangers Valley Angus)	
Fillet	200g / 300g
Rib-Eye	300g
	26 / 34
	22

Châteaubriand 500g (serves two or 1 very hungry)	35
USA 180 Day Grain-Fed Fillet roasted to perfection & carved, cut from the centre of the beef tenderloin. Served with glazed baby potatoes, steamed asparagus, sautéed mushrooms & Béarnaise sauce	

Prime Tomahawk Steak	1.2 kg	42
(Serves 2 - allow 30 minutes to prepare)		
If you love your meat, this is the one for you.		
Grilled Tomahawk steak, then roasted in the oven to create the perfect meat-lover’s steak. Served with your choice of side		

CAAB 250 Day Grain-Fed T-Bone	1 kg	38
(Serves 2 or 1 very hungry)		
Carved & served on a sizzling lava rock or served whole, with choice of your side & sauce		

Connoisseur’s Sauce	3
Wild Mushroom Café-au-Lait	

SPECIALITIES

Barbeque Beef Back Ribs (USA)	17.5
Beef ribs braised in a special BBQ marinade & flame-grilled. Served with your choice of mashed potato, chips or baked potato	

Lamb Cutlets	14.5
Grilled lamb cutlets, marinated in Mauritian spices, served with potato & olive salad with a red pepper coulis	

Slow Braised Beef Short Ribs	17.5
Braised for 3 hours, then grilled with our home-made BBQ sauce. Served with chimichurri sauce & your choice chips or baked potato	

Blue: sealed, very red in the centre. Room temperature

Rare: Red in the centre. Lukewarm temperature

Medium-Rare: Pinkish-red in the centre. warm temperature

Medium: Pink in the centre. Hot temperature

Medium-well: Very little pink in the centre. Hot temperature

well-Done: No pink, brown in the centre. Hot temperature

GOURMET BURGERS		برجر الذواقة	
برجر بقري فخم وصافي 100 % ،متبل ومشوي على اللهب، يقدم مع الخس،البصل الطازج، الطماطم ،الكاتشب، المايونيز، البطاطا المقلية وحلقات البصل (أختار الخبز المفضل)			
برجر بالجبن		200 غ / 300 غ	7.5 / 5.9
برغر مع جبن الشيدر والخس والطماطم والبصل			
برجر لحم الواجيو		200 غ	10.5
باتية "واغيو" المشوي مع فطر بورتوبيلو البصل بالكراميل الطماطم والفطر المطبوخ.			
برجر لحم الضلع		200 غ / 300 غ	10.9 / 9.5
قطع لحم الضلع الطري مع بورية البصل الفرنسي الثوم المخبوز وفطر بورتوبيلو.			
برجر دجاج		200 غ	5.5
عزز البرجر الخاص بك مع واحدة من هذه الاضافات يكون لحم بقري ، جبنة الكومت ، الأفوكادو أو كمأة البيستو، البيض المقلي.			
1			

الدجاج		CHICKEN	
8.3	صدر دجاج مشوي على الفحم	صدر دجاج متبل بالليمون والأعشاب أو بصلصة بيري-بيري أو الباربيكيو، مشوي على اللهب ويقدم مع البطاطا المهروسة بالكريمة.	
8.5	صدر دجاج مع الحشوه الخاصه	صدر دجاج محشو بجبن مدخن ،كمأة البيستو، فطر مخلل جبرولز، بارميزان هش، بولينتا مقلية وفلفل إسبليت.	
8.3	سيخ دجاج مشوي	قطع أفخاذ الدجاج مع توابل الشرق الأوسط، و الفلفل الحلو، تشوى في سيخ على اللهب وتقدم مع اختيارك من النشويات.	
9.25	دجاج كامل مخلي	دجاج مسحب مشوي على اللهب، متبل بصلصة بيري-بيري الفريده والخاصه بنا أو صلصة الشيف بالأعشاب والبهارات.	
المأكولات البحرية		SEAFOOD	
9.6	سمك و بطاطا مقلية (م . ب)	فيليه هامورمقلي يقدم مع بطاطا مقلية، ليمون طازج وصلصة تارتار.	
12.5	صيد اليوم (م. ب)	فيليه سمك اليوم المشوي في الفرن، يقدم مع ريزوتو بالمأكولات البحرية والمحار المحلي، مع صلصة الفلفل الأحمر المشوي.	
13.5	فيليه سلمون (م.ب)	فيليه السلمون المشوي مع البازيلا والبطاطس تقدم مع صلصة الليمون الحامض والزبد بالروبيان.	
14.9	روبيان جامبو مشوي (ق)	روبيان جامبو المتبل والمشوي مع الثوم والفلفل الحار والزعر و الليمون الحامض يقدم مع الارز بالكزبرة والثوم والزبد المعتقه.	
25	لوبيستر طازج (ق)	لوبيستر 650 - 600 مع اختيارك إما مشويا أو بصلصة ثيرميدور، مع البطاطا بالثوم وإكليل الجبل مع السلطة الخضراء.	

SIDES		الأطباق الجانبية	
1.5		بطاطا مهروسة أو حلقات البصل.	
1.5		البطاطا المقلية أو بطاطس مشوية في الفرن.	
1.5		ذرة حلوة سوتية.	
2		فطر سوتيه.	
2		سبانخ بالكريمة.	
2		خضار الموسم محضرة على البخار.	
2		سلطة جانبية.	
2		بروكولي مع الفلفل والثوم.	
2		مهروس البطاطا بإكليل الجبل والثوم.	
2		رقائق البولنتا بكمأة إيولي.	
2		أسبراجوس المشوي.	

ENTRÉES		المقبلات	
2.5	شورية الشيف الخاصة لهذا اليوم شورية صحية طازجة تحضر يوميا.		
3.5	خبز بالجبنه والثوم (ن) خبز باجيت فرنسي مقرمش محمص في الفرن مع زبدة الثوم والبقدونس المحضرة بطريقتنا الخاصة، تغلوه طبقة الجبن ويقدم مع التغميسة الخاصة بنا والزيتون المخلل.		
4.5	نقانق بروفورش نقانق افريقية تقليدية مشوية، تقدم مع بولينتا و صلصة تشاكالكا و الأعشاب الخضراء الصغيرة.		
3.5	ريسوتو أرانشيني (ن) كرات ريزوتو مع الفطر البري المقلي، رغوة الكمأة، فلفل بيكيلو و الأعشاب الخضراء الصغيرة		
5.5	الكالاماري بالفلفل والملح (م.ب) (مميز من القرن الماضي) كالاماري مقلب بطريقة خفيفة من الملح مع الفلفل والطحين المتبل مقلى ومقدم مع صلصة "نام جيم" الطازجة.		
6.5	جبنه بوراتا (ن) جبنه بوراتا، طماطم تشيري، زيت الريحان ، الزيتون المطحون ، مربى الطماطم والفلفل.		
5.8	السيجار المحشو بلحم الضلع لحم أضلع البقر المطهو ببطء مع فطر الترافل بيستو ملفوفة في معجنات الفيلو، مع مايونيز الكيمتشي والفلفل الحلو المدخن.		
5.9	كروكيت الويستر و السلطعون (ق) مزيج من لحم الويستر و السلطعون مع صوص الريمولاد، زيت القشريات و براعم البازلاء.		
6.5	أصبع لحم الأضلاع لحم أضلع البقر المطهو ببطء مع مهروس الجزر الأبيض والزعفران مع الفاصوليا العملاقة وصلصة الهريس.		
6.9	بريسولا لحم الواجيو مع جبن الماعز (م) شرائح لحم بقر واجيو مجففه لمدة 24 شهر مع كروكيت جبن الماعز بالجوز تقدم مع الشمندر الصغير والكينوا المقرمشه.		
6.7	الروبيان بالفلفل الحار (ق) (مميز من القرن الماضي) روبيان مشوي مع الثوم والزنجبيل والفلفل الاحمر وعشب الليمون والكريمة، يقدم مع الأرز.		
6.9	طبق مقبلات لشخصين (ق) لحم الضلع و الفطر، كروكيت الويستر و السلطعون ، الروبيان المقلي، كاستاليئا الخروف المشوية ، ريزوتو أرانشيني مع جبنه بوراتا.		

SALADS		السلطات	
4.5		سلطة خضراء (ن)	
		مزيج من اوراق السلطة الخضراء والافوكادو وجبنة البارميزان والرمان مغمره بصلصة البرتقال والخل.	
4.5		سلطة الكينوا الحمراء العضوية (ن) (م)	
		الكينوا الحمراء والبيضاء المطبوخة، الحمص، حبوب الصنوبر، الرمان، الخيار، جبن فيتا، الأفوكادو مع مقرمشات الكينوا ،الزبادي و تنبيلة الليمون.	
4.9		سلطة الجرجير والتفاح والجوز (ن) (م)	
		أوراق جرجير صغيرة ، ترش عليها تنبيلة بلسمية، وشرائح جبن بارميزان معتق مبشور، شرائح التفاح، الشمندر وجوز متبل.	
4.9		سلطة الويستر والسلطعون (ق)	
		لحم الويستر و السلطعون ، الأفوكادومع الطماطم والخيار.	
5.0		السلطة اليونانية (ن)	
		طماطم صغيرة مخلوطة مع تنبيلة الزيتون والخل مع الخيار، زيتون الكلاماتا، البصل،الفلفل،خبز محمص وجبنة الفيتا اليونانية.	
5.5		سلطة دجاج سيزار (م.ب)	
		خس طازج صغير، بيكون بقري مقرمش،خبز محمص،بيض، رولاد صدر الدجاج، جبن بارميزان مبشور، تخلط بصلصة القيصر.	

الأطباق النباتيه		VEGETARIAN	
25.	طبق اليوم النباتي (ن) يحضر طازج يوميا. يرجى الإستفسار من موظف الخدمة على التفاصيل		
7.5	جنوكي الثلاث ألوان مع الخضروات (ن) مزيج من النوكي، الشمندر مع نوكي السبانخ ، الفطر البري المشوي والسبانخ، كمأة الكارباتشييو و البارميزان المقرمش.		

(ن) طبق نباتي | (م) يحتوي علي مكسرات | (س) يحتوي علي سمسم | (ق) قشريات | (م ب) مأكولات بحرية

أسأل النادل الخاص بك عن المنتجات الخالية من الالبان و الغلوتين

كل اللحوم والدجاج ومشتقاتها معدة بالطريقة الحلال, مصدرها الكويت, أستراليا, نيوزيلاندا وأميركا. المأكولات البحرية النرويجي والخنيج.

CONNOISSEURS CHOICE	خيارات الذّواعة
واجيو سيرليون الاوهامي الياباتي صنف A5 معدل الماربل + 11 (250غ) سعر السوق مباشرة من منطقة أوهامي أشهر مربى المواشي في كيوشو والحازرين على جوائز عالمية في اليابان إلى ``ميت كو`` حصريا، يقدم مع زبدة الوسابي، صلصة بونزو، فطر إنوكي المشوي 250غ.	
55 / 43	لحم واغيوماربل سكور +9 فيليه واغيو (ماربل +9) 200 غ / 300 غ
المنتجات السابقة كميتها محدودة من فضلك أسأل عن المتاح.	
38 / 30	لحم واغيو من رينجر فالي +5 لحم واغيو من رينجر فالي +5 فيليه (ماربل +5) 200 غ / 300 غ
31	ريب - اي (ماربل +5) 300 غ
34 / 26	الأونكس من رنجرز فالي مغذي علي الحبوب 300 يوم فيليه 200 غ / 300 غ
22	ريب - اي 300 غ
35	شاتوبرياند 500 غرام (تكفي لشخصين أولشخص واحد شديد الجوع) فيليه بقرأمريكي تغذى علي الحبوب 180 يوم - يشوى حتى النضج ثم يقطع . شريحة من وسط خاصرة فيليه البقر. تقدم مع بطاطا صغيرة متبلّة، هليون محضر على البخار، فطر سوتيه وصلصة بيرنيز.
42	برايم توماهوك ستيك 1.2 كيلو (يقدم لشخصين- يتطلب 30 دقيقة للتحضير) إن كنت تحب اللحوم فهذا هو أحسن إختياربالنسبة لك . توماهوك ستيك مشوي على اللهب ، ثم تشوى في الفرن لتقدم لمحبي اللحوم. تقدم مع اختيارك من الأطباق الجانبية.
38	أنجوس تي بون استرالي (واحد كيلو) صنف CAAB يتغذي علي الحبوب الذهبيه لمدة 250 يوم , لشخصين أو شخص واحد جانع تقطع وتقدم علي حجر الافا الملتهب او كما هي وتقدم مع اختيارك من الأطباق الجانبيه.
2.5	صلصة الذواعة صلصة كافيه-أوليه بالفطر البري.

SPECIALITIES	الأطباق المميزه
17.5	باربيكيو "ريش" الضلع ريش ضلع منقوعه فى صلصة الباربيكيو الخاصة بنا ثم مشوية بهدوء وتقدم مع البطاطس المهروسة او البطاطس المقلية او البطاطس المشوية.
14.5	كاستاليتا الخروف كاستاليتا خروف مشوية ومنقوعه فى توابل جزر الموريشيوس الزنجبيل زيت الزيتون الملح والفلفل الأسود مع إختيارك من الطبق الجانبي.
17.5	أضلاع لحم بقري قصيرة مشوية مطهوه ببطء لمدة 3 ساعات بالعظم، ثم تشوى بصلصة الباربيكيو المحضرة بطريقتنا الخاصة مع صوص الشيميشوري. تقدم مع اختيارك من البطاطا المهروسة، البطاطا المقلية أو البطاطا المشوية في الفرن.

بلو: أحمر داكن و ني في الداخل وبدرجة حرارة الغرفة

ريير: أحمر و ني في المنتصف ودرجه حراره فاتره

ميديم ريير: تحت النصف مطبوخ ولونها وردي في المنتصف

ميديم: نصف تسويه مع لون وردي في المنتصف

ميديم ويل: فوق النصف مطبوخ مع القليل من اللون الوردي في المنتصف

ويل دن: مطبوخ تماما مع لون بني في المنتصف

SUPER AGED MEAT	اللحم الفاخر المعتق
أكثر ماميزنا... عزز الستيك بإضافة أحد أصناف صلصات ``الستيك الخاصة`` أو مع طبق جانبي. يتم طهي كل شرائح اللحم في الزبدة أو مع صلصتنا الفريدة من نوعها. يرجى الإستفسار من موظف الخدمة عن الأطباق الخالية من الألبان.	
نفخر أن نقدم لكم أفضل شرائح البقر من بست برايم في الولايات المتحدة الأمريكية يتغذي علي الحبوب لمدة 180 يوم.	
23 / 17.5	فيليه 200 غ / 300 غ
17.5 / 14.5	نيويورك ستريب 400 غ / 300 غ
18	ريب - اي 300 غ
لحم بقر انجوس استرالي فاخر يتغذي علي الحبوب لمدة 250 يوم.	
26.5 / 19.5	فيليه 200 غ / 300 غ
19.9	ريب - اي 300 غ
12.5 / 9.5	رامب 400 غ / 300 غ
لحم بقر نيوزيلندي سيلفرفيرن فاخر صنف ``i`` يتغذى على الأعشاب.	
17 / 12.5	فيليه 200 غ / 300 غ
11.5	ريب - اي 300 غ
عزز الستيك بالاضافات التالية.	
8.5	ذيل لوبستير (ق)
5.5	حبتين روبان جمبو مشوي (ق)

HANGING SKEWERS	الأسياخ المشوية
14	أسياخ الجزائر "أنغوس" تشكيلة من قطع اللحم أنغوس المعتقة مع البصل والفلفل والبهارات المشوية بعناية بطريقتنا الخاص.
19	أسياخ الجولد قطع من لحم جولد أستوكيارد 250 يوم مغذى على الحبوب مع قطع البصل والفلفل والبهارات المشوية بعناية بطريقتنا الخاصة.
28	أسياخ الواغيو قطع لحم الواغيو رينجرز فالي 450 يوم مغذى على الحبوب (ماربل +8) المعتقة مع البصل والفلفل والبهارات والمشوية بعناية بطريقتنا الخاصة.

SAUCES	الصلصات
عزز شريحة اللحم بإضافة أحد أصناف الصلصات المحضرة بشكل يومي على طريقة الشيف الكلاسيكية.	
1.2	بيري- بيري
1.2	صلصة باربيكيو
1.2	فطر بالكريمة
1.2	حبوب الفلفل بالكريمة
1.2	بيرنيز
1.2	الثوم بالكريمة

(ن) طبق نباتي | (م) يحتوي على مكسرات | (س) يحتوي على سمسم | (ق) قشريات | (م ب) مأكولات بحرية

أسأل النادل الخاص بك عن المنتجات الخالية من الألبان و الغلوتين

كل اللحوم والدجاج ومشتقاتها معدة بالطريقة الحلال, مصدرها الكويت, أستراليا, نيوزيلندا وأميركا. المأكولات البحرية النورويج والخليج.