FIRE LAKE

مطعم فايرليك غريل هاوس و كوكتيل بار يأتي من أمريكا ، ولاية مينيسوتا و يدمج أفضل ما بين تقاليد الغرب الأوسط في الطبخ على اللهب المفتوح و فن إبداع تجهيز الكوكتيل. هنا كل شيء يتركز على اللهب ، بما أن أغلب أطباقنا قد تكون مجهزة على لهب الحطب أو مدخنة. أما جميع أنواع الكوكتيل و المشروبات الأخرى فهي محضرة و منسقة بطريقة مختلفة.

ثقافة وأسلوب الطعام تنحدران من جذور أمريكا الشمالية ولكن مع لمسات أقرب إلى موطنها الأصلي. إستخدمنا النكهات الأقليمية حيثما كان ذلك ممكنا. و لذلك توقع أن ترى الكثير من الأطباق المستوحاة من مكونات محلية. لقد نقلنا مطعم فايلرليك غريل هاوس و كوكتيل بار إلى موطن جديد و لذلك بكل فخر نرحب به في دبي. لدينا شرفة و إطلالة جميلة مع موسيقى رائعة و هذا يعني بأنه المكان المناسب و الذي ترغب أن تكون متواجد فيه بمجرد زيارة مدينة دبي.

ربما يعتبر البعض بأنه وصف مبالغ فيه نوعا ما ، ولكن ما نحاول تقديمه فعليا هو " المذاق الرائع في المكان الأروع". كل ذلك يصاحبه خدمه ممتازه ، قلوب دافئه وبابتسامه صادقه. هذه دبي. مطعم فاير ليك غريل هاوس و كوكتيل بار يرحب بكم.

الأطباق الصغيرة \ المقبلات

المحار
فين دي كلير رقم ٣ | ٦ قطع ١٢٠ ١٢ قطع ٢١٠
صلصة خاصة مع البصل الأخضر و صلصة حارة

سكباج التونا | ٨٥
طماطم ، صلصة الصويا البيضاء ، يوزو *

أضلاع لحم | ٩٠
صلصة الفلفل الجواجيلو المدخنة (ك,م)

سلطعون حار على خبز التوست | ٧٠
مخلل الخيار ، الكزبرة

جبنة البوراتا | ٨٠
خبز مشوي مع الثوم ، الكراث المدخن ، لحم مجفف (ال)

غمس السمك النهري المدخن | ٦٥
بطاطا مملحة ، أفوكادو ، صلصة الطماطم (ال)

بلح البحر | ٧٠
بيرة ، فلفل ، بصل أخضر ، الليم ، خبز مقرمش (ك)

فلفل البادرون المشوي | ٥٥
ملح بحري ، زيت زيتون بكر (ر)

تارتار الستيك | ٧٥
بذور مخلل الخردل ، صفار البيض ، مايونيز الأنشوفة ، التوست المخمر (ال) *

سلطة سيزر الأصلية | ٥٠
الأنشوفة الأبيض ، خبز مقرمش ، لحم مقدد ، صلصة البارميزان (ال) *

دجاج مقلي | ٦٠
صلصة حارة ، صلصة الأيولي (ال)

سلطة | ٥٠
خضار ، طماطم ، خيار ، زيتون أسود ، صلصة الميسو – يوزو ، سماق (ن)
* ضف شرائح لحم الستيك المشوي | ٣٠

الخبز المخمر

المشوية | ٣٥
هريسة مع اللبن ، مخلل الفلفل الحار (ن)

سلامي حار | ٦٠
طماطم مجففة ، جبنة موزيريلا ايطالية ، جبنة البارميزان (ال)

الفطر البري | ٥٠
مربى البصل ، جبنة الفونتينا الفرنسية و الريحان (ن)

لا تفوّت عروضنا اليومية!

اطلب من أحد أعضاء فريقنا لمعرفة المزيد

أطباق للمشاركة

مناسب لشخصين | ٢٢٠
دجاج مقلي ، سلطعون الحار على التوست ، بلح البحر ، فلفل البادرون (ك,م,ال)

طبق دبي | ١٨٠
لحم مشوي و كباب مع الفستق ، فلافل بالقرنبيط المشوية ، لبنة الشمندر ، صلصة الباذنجان المدخنة ، خبز مسطح على الفحم (ال,م)

طبق المشاوي | ١٧٠
عجينة البطة المفرومة ، سلامي لحم من ميلانو ، صدر ديك رومي مدخن ، لحم مملح و مدخن ، لحم بانكيتا و لحم الوزة مع الخردل و خبز أرمني

من البر
مطهو على فرن الخشب

الدجاج المشوي | ٩٥
بهارات عربية ، ارز القرنبيط المقلي ، سحوق ، مرقة الدجاج ، خبز مسطح (م)

ضلع لحم مطهو ببطئ | ١٢٠
هريسة خضراء ، الكرفس المقشر ، زيتون و ليمون (ك)

لحم الردف المشوي على الفحم | ١٢٠
ملفوف مشوي ، مخلل البصل ، لبن مع السماق و الرمان (ال)

دبل تشيز برجر | ٨٥
لحم أمريكي ، بصل أحمر ، جبنة فونتينا ، صوص البرجر ، بطاطا مقلية (ال)

من البحر
مطهو على الفحم

ربيان كبير مشوي | ١٤٥
ثوم ، بصل أخضر ، سماق و ملح بحري مدخن

سمكة التونا بالليمون و الأعشاب | ١٢٥
فلفل البوبلانو مع صوص الروميسكو و بقسمات بنكهة الثوم (م) *

سمك القاروص المشوي | ١١٥
طماطم مطهي ، عدس ، الشمر المشوي ، زيت زيتون

أطباق نباتيه

القرنبيط المقطع | ٩٠
هريس القرنبيط ، ليمون ، الاوريغانو ، صلصة القبار مع الجوز (ر,م)

معكرونة بالجبن | ٨٥
فطر البورتبيلو ، كرنب مطهو ببطئ ، جبنة الشيدار المدخنة ، بقسمات بنكهة الثوم (ن,ال)

ركن الملحمة

مطعم فايرليك غريل هاوس و كوكتيل بار يتميز بنكهات الطعام المشوية على الفحم ، و المدخنة ، و المطبوخة على نار الحطب. نحن نختار المكونات من مناطق وسط الغرب لأنهم يكونوا أفضل جودة. و هذا هو السبب في أن جميع لحوم البقر لدينا تأتي من أوماها ، نبراسكا ، المنطقة التي تتميز بأفضل ماشية في العالم. عندما يتعلق الأمر بإعداد أطباقنا واختيار معداتنا ، كان اللهب أحد العناصر الرئيسية لدينا ولهذا السبب يتم طهي أطباقنا في فرن بيرثا الشهير بالفحم ، والذي يضمن طعمًا فريدًا ونكهات رائعة.

لحومنا تنضج لأفضل عمر و هو ٢٨ يوم. هذه اللحوم تأتي من أوماها و مطهية بطريقة مميزة مع عظمها.

لحم التوموهوك ١٢٠٠ جم | ٥٩٥

ظلع اللحم (ريب آي) مع العظم ٦٠٠ جم | ٣٥٥

لحم فيليه ٤٠٠ جم | ٢٩٥

نيو يورك ستريب - ستيك ٤٥٠ جم | ٢٣٥

قطعة لحم عجل هولاندي ٣٠٠ جم | ١٩٥

ضف قطعتان من الريبان الكبير | ٧٥

جميع أطباقنا الخاصة من ركن الملحمة تأتي مع رقائق البطاطس المشوية على شكل دائرية ، عصير "بلودي ماري" الطماطم ، بصل طازج و صلصة من اختيارك

الصلصات

بيرنيز مدخن
ليمون و زبدة مشوي
الفلفل الاسود و البوربون (ك)
التشيميشوري - صوص أرجنتيني

الأطباق الجانبية

قرنبيط مشوي على الفحم | ٢٠
هريسة الطحينية و جبنة الفيتا ، ليمون مقلي و كزبرة (ن)

البطاطا المقرمشة و البط | ٣٠
فلفل البادرون الحار و مخلل الشبت مع المايونيز (ال)

بطاطا مقلية - العادية أو العريضة (ن) | ٢٥

بروكولي مشوي على الفحم | ٣٠
فلفل حار و ثوم مقرمش (ن)

هريس البطاطا | ٢٥
زبدة مع أعشاب (ن,ال)
*ضف شرائح من الكمأة السوداء | ٢٥

فاصوليا مطبوخة و مدخنة | ٢٠
لحم التشورايزو و الثوم

تريد شيء أخضر؟ | ٢٠
ورقيات محلية ، صوص اللبن ، قطع خبز محمص (ن,ال)

هل تحب الحلويات؟

تأكد أن يكون لديك مساحة للحلويات!

(ك) يحتوي على كحول (م) يحتوي على مكسرات (ن) مناسب للنباتيين (ال) يحتوي على الألبان * يحتوي على الأسماك النيئة / البيض النيء

قد يؤدي استهلاك اللحوم النيئة أو الغير مطبوخة جيدا أو الدواجن أو المأكولات البحرية أو المحار أو البيض الى زيادة خطر الاصابة بالأمراض المنقولة عن طريق الطعام والنجمة (*) تميزها.
جميع الأسعار بالدرهم الاماراتي و تشمل ضريبة القيمة المضافة بنسبة ٥٪ و رسوم الخدمة ٧٪ و رسوم البلدية ٧٪.

FIRE LAKE

THE **STORY** Born in Minnesota, FireLake Grill House & Cocktail Bar combines the best mid-west traditions of open-flame cooking and the art of cocktail creation. Here it's all about the flavour of the flame; as many of our dishes as possible are wood, flame-cooked or smoked, our cocktails and beers are cleverly crafted !

The culture and style of the food is deeply rooted in North America but with touches that are closer to home. We have made use of regional flavours where possible so expect to see lots of dishes coupled together with locally inspired ingredients.
We have given FireLake Grill House & Cocktail Bar a new home and are proud to welcome it to Dubai. Our stunning terrace, cool beats, and incredible views mean this is definitely the place to be in Dubai.

Perhaps this is all too contrived: what we're really trying to bring you are just great tastes in a great space - all delivered with good service, a big heart and an even friendlier smile. We are Dubai. **Welcome to FireLake Grill House & Cocktail Bar.**

SMALL PLATES

OYSTERS
Fin De Claire No.3 | 6 pieces 120 **12 pieces** 210
Spring Onion Mignonette & Spicy Cocktail Sauce

TUNA CEVICHE | 85
Heritage Tomato, White Soy, Yuzu *

STICKY LAMB RIBS | 90
Smoky Guajillio Chilli Glaze (a,n)

CHILI CRAB TOAST | 70
Pickled Cucumber, Coriander

BURRATA | 80
Fired Grilled Garlic Bread, Charred Leeks,
Beef Bresaola (d)

SMOKED TROUT DIP | 65
Salted Chips, Avocado, Tomato Salsa (d)

MUSSELS | 70
Beer, Jalapeno, Spring Onions, Lime, Crusty Bread (a)

GRILLED PADRON PEPPERS | 55
Sea Salt & Extra Virgin Olive Oil (v)

STEAK TARTARE | 75
Pickled Mustard Seed, Egg Yolk, Anchovy Mayo,
Sourdough Toast (d) *

A PROPER CAESAR | 50
White Anchovy, Warm Croutons, Crispy Bacon,
Parmesan Dressing (d) *

FRIED CHICKEN | 60
Hot Sauce Drizzle, Buttermilk Aioli (d)

CHOPPED SALAD | 50
Greens, Heritage Tomato, Cucumber,
Black Olives, Miso-Yuzu Aioli, Sumac (v)
** Add Marinated Grilled Skirt Steak* **|** 30

Sourdough flatbreads

SIMPLY GRILLED | 35
Harissa Yoghurt, Pickled Red Chilies (v)

SPICY SALAMI & KALE | 60
Dried Tomato, Fiore De Latte, Parmesan (d)

WILD MUSHROOM | 50
Onion Jam, Fontina & Basil (v)

Don't miss out on our daily specials!

ASK ONE OF OUR TEAM MEMBERS TO FIND OUT MORE

SHARING BOARDS

GOOD FOR TWO! | 220
Fried Chicken, Chili Crab Toast, Mussels,
Padron Peppers (a,n,d)

THE DUBAI BOARD | 180
Grilled Lamb & Pistachio Kofta, Charred Cauliflower
Falafel, Beetroot Labneh, Smoky Eggplant Dip,
Fire Grilled Flat Breads (d,n)

A LOVELY BOARD OF CHARCUTERIE | 170
Duck Pâté, Beef Salami Milano, Smoked Turkey Breast,
Beef Bresaola, Veal Pancetta & Goose Ham
With Mustards & Lavosh

from The land

WOOD OVEN COOKED

ROASTED CHICKEN | 95
Arabic Spice, Fried Cauliflower Rice,
Zhug, Chicken Jus, Flatbread (n)

SLOW COOKED BEEF SHORT RIB | 120
Green Harissa, Shaved Celery, Olives & Lemon (a)

COAL ROASTED LAMB RUMP | 120
Burnt Hispi Cabbage, Pickled Onion,
Sumac Yoghurt & Pomegranate (d)

THE "DIRTY" DOUBLE CHEESE BURGER | 85
US Omaha Beef, Red Onion, Fontina,
Burger Sauce, Fries (d)

from the sea

COOKED ON COAL

FLAME GRILLED JUMBO PRAWNS
***WITH THE HEAD!* |** 145
Garlic, Green Onion, Sumac & Smoked Sea Salt

LEMON & HERB YELLOW FIN TUNA | 125
Charred Poblano Romesco & Garlic Breadcrumbs (n) *

ROASTED SEA BASS | 115
Stewed Tomatoes, Lentils, Grilled Fennel, Olive Oil

VEGETARIAN

CAULIFLOWER "CHOP" | 90
Cauliflower Puree, Lemon, Oregano,
Walnut-caper Salsa (v,n)

MAC & CHEESE | 85
Portobello, Braised Kale, Smoked Cheddar,
Garlic Breadcrumbs (v,d)

BUTCHER'S BLOCK

FireLake Grill House & Cocktail Bar is all about the flavour of the flame, most of our creations are designed to be wood, flame- cooked or smoked. We believe that Midwest is always the better choice, which is why all our beef is sourced from Omaha, Nebraska, the heart of the world's best cattle country. When it comes to preparing our dishes and choosing our equipment, the flame was one of our key elements which is why our dishes are cooked in the famous BERTHA charcoal oven, which guarantees a unique taste and amazing flavours.

Our Beef Is 28 Day Aged Greater Omaha Choice, Cooked And Served On The Bone.

TOMAHAWK ! *1200g* | 595

BONE IN RIB EYE *600g* | 355

THE SIMPLE FILLET *400g* | 295

NEW YORK STRIP *450g* | 235

DUTCH VEAL CHOP *300g* | 195

Add Two Jumbo Prawns **|** 75

ALL OUR BUTCHERS BLOCK DISHES COME WITH TRIPLE COOKED FAT CHIPS, "BLOODY MARY" TOMATOES, CRISPY ONIONS & A SAUCE OF YOUR CHOICE

SAUCES

SMOKED BÉARNAISE
LEMON & CHARCOAL BUTTER
BOURBON PEPPERCORN (a)
CHIMICHURRI

Sides

COAL ROASTED CAULIFLOWER | 20
Tahini-feta Purée, Fried Lemon & Coriander (v)

CRISPY DUCK FAT POTATOES | 30
Padron Peppers & Dill Pickle Mayo (d)

TRIPLE COOKED FAT CHIPS OR FRENCH FRIES (v) **|** 25

CHARRED BROCCOLINI | 30
Chili & Crispy Garlic (v)

POTATO PURÉE | 25
Herb Butter (v,d)
** Add Shaved Black Truffle* **|** 25

SMOKY BAKED BEANS | 20
Beef Chorizo & Garlic

SOMETHING GREEN? | 20
Local Leaves, Yoghurt Dressing, Warm Croutons (v,d)

SWEET TOOTH?

MAKE SURE TO SAVE SOME ROOM FOR DESSERT !

(a) Contains Alcohol (n) Contains Nuts (v) Suitable for Vegeterians (d) Contains Dairy Products * Contains Raw Fish/Raw Eggs
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food borne illness and are marked with an star.
All prices include 5% VAT, 10% service charge, 7% municipality fee

FIRE
LAKE

DESSERTS

WARM DATE CAKE | 40
Bourbon Caramel & Ginger Gelato (a,d)

MEYER LEMON TART | 35
Torched Meringue (d)

CORN BREAD | 35
Charred Honey Custard, Vanilla Gelato (d)

CHURROS | 40
Salted Dulche De Leche, Cinnamon Sugar

BERRY RIPPLE CHEESECAKE | 45
Kumquat Compote, Sumac & Polenta Shortbread (d)

"SNICKERS" | 45
Chocolate & Caramel Ganache, Peanut Brittle,
Burnt Cinnamon Ice Cream (d,n)

DOUBLE CHOCOLATE ICE CREAM SANDWICH | 40
Roasted Strawberries (d,n)

(a) Contains Alcohol (n) Contains Nuts (d) Contains Dairy Products
All prices include VAT, service charge and municipality fees

FIRE
LAKE



الحلويات

كيكة التمر الدافئة | ٤٠
أيس كريم الكاراميل و الزنجبيل مع البوربون (ك،ال)

تارت الليمون | ٣٥
المرينغ (ال)

خبز الذرة | ٣٥
الكاسترد بالعسل المفحم ، أيس كريم الفانيلا (ال)

التشوروز | ٤٠
دولتشي دي ليتشي ، سكر القرفة

تشيز كيك التوت | ٤٥
كومبوت البرتقال الذهبي ، بسكوت البولينتا مع السماق (ال)

"سنيكرز" | ٤٥
كريمة الشوكولاته و الكاراميل ، حلوى الفستق ، أيس كريم
القرفة المحروقة (ال،م)

سندويشة أيس كريم الشوكولاتة المزدوجة | ٤٠
فراولة مشوية (ال،م)

(ك) يحتوي على كحول (م) يحتوي على مكسرات (ال) يحتوي على الألبان
جميع الأسعار تشمل ضريبة القيمة المضافة و رسوم الخدمة و رسوم البلدية

FIRE LAKE

COCKTAILS

BITTERS & APERITIFS

SICILIAN SGROPPINO *The fanciest fizzy float you can imagine* | 60
Stolichnaya Vodka, Limoncello del Sole, Da Luca Prosecco, Lemon Sorbet

JALISCO ELEGANTE *Mexico meets Italy in this grown up pre-dinner tipple* | 60
Jose Cuervo Tequila Especial Silver, Campari, Dolin Rouge Vermouth, Da Luca Prosecco, Pink Grapefruit

PISCO DISCO *Our Firelake riff the popular Peruvian 'Chilanco'* | 55
La Diablada Pisco, Loads Of Freshly Squeezed Lime Juice, Ginger Ale, Angostura Bitters

SLUSHIES & COOLERS

KENTUCKY MOJITO *This long, Southern sipper is the perfect libation for relaxing on the terrace* | 60
Jim Beam White Label, Peppermint Tea, Fresh Lime Juice, Honey, Mint, Soda

EL DORADO *The search for El Dorado can take a well-deserved break…* | 60
Germana Cachaça, Cinnamon Syrup, Muddled Fresh Lime & Fresh Mandarins, Cracked Ice

WATERMELON SWIZZLE *Long & refreshing. For those long hot summer days and balmy winter evenings* | 60
Stolichnaya Vodka, Fresh Watermelon, Hayman's Sloe Gin, Vanilla Syrup, Fresh Lime Juice

FROZEN MEZCALITA *A slightly sweet & smoky take on the classic frozen Margarita, this is the perfect accompaniment to our coal & flame-grilled dishes* | 60
Oaxaca Mezcal, Cointreau, Fresh Lime Juice, Agave Syrup, Angostura Bitters, Paprika Salt

SOUTHERN PEACH TEA SLUSHY *Bringing back this summertime classic with lashings of fresh peach* | 60
Jim Beam White Label, Fresh Peach Iced Tea, Lemon Juice

FROZEN PENICILLIN *Our take on the ultimate cure for any ailment. For medicinal purposes only* | 60
Dewar's 12 Blended, Honey & Ginger Syrup, Lemon Juice, Laphroaig Quarter Cask Islay Whisky, Candied Ginger

Innocents

HOUSE LEMONMINT *Quite simply the best Lemonmint in town* | 30
Soda Water Lemon & Mint Sherbet

PASSIONFRUIT SHARBAT *Long & sparkling, with the fresh tang of passion fruit & lime* | 30
Passionfruit, Freshly Squeezed Lime Juice, Soda

LARDER COLADA *A refreshing Eastern twist on an innocent classic. An ideal terrace cooler* | 30
Pineapple, Coconut Cream, Coriander, Chai, Lime

ROSEMARY SPRITZ *Herbal & Refreshing; like a sweet summer garden* | 30
Freshly Squeezed Orange & Lemon Juice, House Rosemary Syrup, Honey, Soda Spritz

FIRE LAKE

COCKTAILS

Sours and Fancies

EL MEU AVI *Bacardi Legacy Cocktail Competition UAE 2019 winning drink by our very own Bar Manager Matthew* | 60
Bacardi Carta Blanca Rum, Elderflower Liqueur, Lemon Sherbet, Fresh Basil, Celery Bitters

ROSEMARY MARTINI *Beautifully cool and refreshing* | 60
Hendrick's Gin, Rosemary Syrup, Freshly Squeezed Lemon Juice, Grapefruit Bitters

ROSE GARDEN FIZZ *Like a glass of perfectly fizzy Turkish Delight* | 55
Da Luca Sparkling Rosé, Tanqueray London Dry Gin, Strawberry Liqueur,
Raspberry Syrup, Rose Water, Egg White, Rose Ice Cream

FIRELAKE OLD FASHIONED *Sweet, caramelized pineapple from our grill inspires this Caribbean style libation* | 50
Sailor Jerry Spiced Rum, Pineapple Syrup, Angostura Bitters, Grilled Pineapple

Naughty Shakes

KINKY CAFÉ *A coffee kick start to your evening!* | 80
Coffee Liquor, Vanilla Bean Ice-Cream

DRUNKEN MONKEY *Bring out your inner spirit animal…* | 80
Amarula Cream, Vanilla Bean Ice-Cream

PEPPER SPRAY *Whoop Whoop… it's the sound of the police!* | 80
Crème De Menthe, Vanilla Bean Ice-Cream

ANGRY PIRATE *.....ARRRRRG.....* | 80
Sailor Jerry Spiced Rum, Spiced Chai Syrup, Vanilla Bean Ice-Cream

RUSSIAN ROULETTE *Lock and load that caramel greatness, Nostrovia!* | 80
Stolichnaya Vodka, Caramel Syrup, Vanilla Bean Ice-Cream

BANANA JAM *A banana a day keeps the mosquitos away!* | 80
Banana Liquor, Banana Syrup, Vanilla Bean Ice-Cream

FIRE LAKE

COCKTAILS

Milkshakes

THE HIPSTER *Grow that beard and wear that flannel, pumpkin spice is here to stay!* | 65
Pumpkin, Caramel Syrup, Marshmallows, Vanilla Bean Ice-Cream

BELLY DANCER *Don't be shy, go Bananza… Shake ya body like a belly dancer!* | 65
Turkish Delight, Rose Syrup, Vanilla Bean Ice-Cream

LINDT…..OOOOOH…..LICIOUS *It's like diving into a pool of chocolate love* | 65
Lindt, Vanilla Bean Ice-Cream

MORNING GLORY *Because everyone likes a good start to their day!* | 65
Double Espresso, Vanilla Bean Ice-Cream

SALTY NUTS *We are talking about cashews! #justsayin* | 65
Cashews, Caramel Syrup, Vanilla Bean Ice-Cream

PEANUT BUTTER NUTTER *When you've lost a few marbles on the way over….* | 65
Peanut Butter, Banana, Vanilla Bean Ice-Cream

Ice T Baby !

LET'S MAKE IT CHEEKY *for 30 AED or extra cheeky for 50 AED*
Just Ask!

MANGO AND STRAWBERRY *It's like an explosion of fruit!* | 35
Mango Syrup, Fresh Strawberries, Black Tea

LYCHEE AND ROSE…. | 35
Rose Vanilla Tea, Lychee Juice, Almond Milk, Rose Petals

BLUEBERRY AND POMEGRANATE | 35
Blueberry & Pomegranate Tea, Fresh Blueberries, Blueberry Syrup

GINGER INFUSED GREEN TEA AND GREEN APPLE *That healthy alternative…..* | 35
Ginger Infused Green Tea, Green Apple Syrup, Green Apple Juice

CARDAMOM INFUSED CHAI *Spice up your life….* | 35
Cardamom Infused Chai Tea, Spiced Chai Syrup, Spiced Chai Pear

FIRE LAKE

SPARKLING & WINE

Sparkling

CHARLES HEIDSIECK BLANC DES MILLÉNAIRES, 1995 VINTAGE Champagne, France | **B** 3000

LAURENT-PERRIER BRUT ROSÉ NV Champagne, France | **B** 1200

LAURENT-PERRIER LA CUVÉE BRUT Champagne, France | **B** 620 **G** 125

DA LUCA DOC Prosecco, Veneto, Italy | **B** 325 **G** 65

DA LUCA SPARKLING ROSÉ Rosato Spumante, Veneto, Italy | **B** 260 **G** 50

APEROL SPRITZ | **G** 65

Rosé

BY.OTT ROSÉ, DOMAINES OTT Côtes De Provence, France | **B** 500

KANONKOP KADETTE ROSÉ Pinotage Rosé, Stellenbosch, South Africa | **B** 340

ARGENTO Malbec Rosé, Mendoza, Argentina | **B** 245 **G** 55

LINDEMANS WESTERN CAPE Rosé, South Africa | **B** 235 **G** 50

DESSERT & SWEET WINE

BANROCK STATION Moscato, South Australia | **B** 240 **G** 30

TAYLOR'S Fine Ruby Port, Douro Valley, Portugal | **G** 60

All prices include VAT, service charge and municipality fees

FIRE LAKE

WINE

RED

DOMAINE DE LA JANASSE
Châteauneuf-du-Pape Rouge,
Côtes Du Rhône, France | **B** 1150

BOUCHARD PÈRE ET FILS POMMARD BOURGOGNE
Burgundy, France | **B** 900

COSTE DI ROSE DOCG, MARCHESI DI BAROLO
Barolo, Piedmont, Italy | **B** 800

MEERLUST
Merlot, Stellenbosch, South Africa | **B** 700

SANTA MARGHERITA CLASSICO DOCG, ITALY
Chianti, Veneto, Italy | **B** 690

ROBERT MONDAVI PRIVATE SELECTION
Pinot Noir, Napa Valley, California, USA | **B** 570

CATENA
Malbec, Mendoza, Argentina | **B** 550

TURKEY FLAT BUTCHERS BLOCK RED
Shiraz/Grenache/Mourvédre,
Barossa Valley, Australia | **B** 460

PENFOLDS KOONUNGA HILL
Shiraz/Cabernet, South Eastern Australia | **B** 460

GEORGES DUBOEUF BEAUJOLAIS-VILLAGES
Beaujolais, France | **B** 400

ROBERT MONDAVI WOODBRIDGE
Cabernet Sauvignon, California, USA | **B** 330 **G** 75

BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD
Bordeaux, France | **B** 330

STONEHEDGE SYRAH
Syrah, California, USA | **B** 315 **G** 70

MARQUÉS DE RISCAL COLLADA DOCA
Rioja Reserva, Rioja, Spain | **B** 270

FOLONARI
Bardolino, Veneto, Italy | **B** 260 **G** 60

ZONIN REGIONS
Valpolicella DOC, Veneto, Italy | **B** 260

ANTARES
Merlot, Central Valley, Chile | **B** 235 **G** 50

LINDEMAN'S WESTERN CAPE
Shiraz Cabernet, South Africa | **B** 235 **G** 50

LINDEMAN'S WESTERN CAPE
Cabernet Merlot, South Africa | **B** 235 **G** 50

WHITE

MEURSAULT 'LES CRIOTS', DOMAINE BALLOT MILLOT
Burgundy, France | **B** 1100

LADOUCETTE POUILLY-FUMÉ
Loire, France | **B** 800

'SAINT MARTIN', DOMAINE LAROCHE
Chablis, France | **B** 795

CHÂTEAU DE SANCERRE
Sancerre, Loire Valley, France | **B** 700

DR. LOOSEN KABINETT 'BLUE SLATE'
Riesling, Mosel, Germany | **B** 670

MATUA VALLEY
Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand | **B** 450

PENFOLDS KOONUNGA HILLS
Chardonnay, South Eastern Australia | **B** 440

BENI DI BATASIOLO, GAVI GRANÉE
Gavi DOCG, Piedmont, Italy | **B** 430

DANZANTE PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE IGT
Pinot Grigio, Veneto, Italy | **B** 400 **G** 80

ROBERT MONDAVI WOODBRIDGE
Chardonnay, Napa Valley, California, USA | **B** 350 **G** 75

BERINGER MAIN & VINE
Sauvignon Blanc, California, USA | **B** 350 **G** 75

CATENA ALAMOS
Viognier, Mendoza, Argentina | **B** 320

HARDY'S STAMP SERIES
Chardonnay/Sémillon,
South Eastern Australia | **B** 275 **G** 60

FOLONARI
Soave, Veneto, Italy | **B** 250 **G** 55

LINDEMAN'S WESTERN CAPE
Sauvignon Blanc Chardonnay, South Africa | **B** 235 **G** 50

LINDEMAN'S WESTERN CAPE
Chardonnay Viognier, South Africa | **B** 235 **G** 50

All prices include VAT, service charge and municipality fees

FIRE LAKE

BEERS



Pint

BROOKLYN LAGER 4.9%	USA	55
HOEGAARDEN 4.5%	Belgium	50
STELLA ARTOIS 5.2%	Belgium	45

Bottles

CRABBIE'S ALCOHOLIC GINGER BEER 4.0%	Scotland	65
KWAK 8.4%	Belgium	65
ANCHOR STEAM 4.8%	USA	65
BROOKLYN AMERICAN ALE 4.5%	USA	55
BROOKLYN EAST IPA 6.9%	USA	55
BROOKLYN LAGER USA 5.2%	USA	55
ROGUE 4 HOP IPA 4.44%	USA	55
ROGUE AMERICAN AMBER ALE 5.3%	USA	55
ROGUE DEAD GUY 6.8%	USA	55
GUINNESS STOUT 4.2%	Ireland	50
HITACHINO NEST LAGER 5.0%	Japan	50
ESTRELLA DAMM 'INEDIT' 4.8%	Spain	50
ACE PERRY 5%	USA	40
ACE JOKER 6.9%	USA	40
HEINEKEN 5.0%	Netherlands	45
MAGNERS BERRY CIDER 4.0%	Ireland	45
CORONA 4.6%	Mexico	45
BUDWEISER 5.0%	USA	40
GROLSCH 5.0%	Netherlands	40
STELLA ARTOIS 5.2%	Belgium	40

All prices include VAT, service charge and municipality fees

FIRE LAKE

SPIRITS

AMERICAN WHISKEY

BUFFALO TRACE *Kentucky* 40%	65
MAKER'S MARK *Kentucky* 45%	55
WOODFORD RESERVE *Kentucky* 43.2%	55
BULLEIT RYE *Kentucky* 45%	50
JACK DANIEL'S OLD NO. 7 *Tennessee* 40%	55
OLE SMOKEY APPLE PIE, MOONSHINE *Kentucky* 40%	45
OLE SMOKEY HARLEY CHARRED, MOONSHINE *Kentucky* 40%	45
JIM BEAM WHITE LABEL *Kentucky* 40%	45

SCOTTISH WHISKY

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL *Blend* 40%	265
HIGHLAND PARK 18 *Orkney* 43%	155
MACALLAN 12 FINE OAK *Speyside* 40%	85
LAPHROAIG QUARTER CASK *Islay* 48%	65
MONKEY SHOULDER *Blended Malt* 40%	60
TALISKER 10 *Skye* 45.8%	60
DEWAR'S 12 *Blend* 40%	50
JOHNNIE WALKER RED LABEL *Blend* 40%	45

VODKA

GREY GOOSE *France* 40%	70
KETEL ONE *Netherlands* 40%	55
STOLICHNAYA *Russia* 40%	45

TEQUILA

PATRÓN REPOSADO *Mexico* 40%	75
PATRÓN XO CAFÉ *Mexico* 35%	40
JOSE CUERVO ESPECIAL SILVER *Mexico* 38%	40

RUM

SAILOR JERRY SPICED *Caribbean* 46%	40
MATUSALEM CLASSICO *Dominican Republic* 40%	40
MATUSALEM PLATINO *Dominican Republic* 40%	40
BACARDI CARTA BLANCA *Puerto Rico* 37.5%	45

COGNAC, ARMAGNAC, CALVADOS & PISCO

COURVOISIER VSOP *France* 40%	85
ARMAGNAC CASTARÈDE VSOP 10 ANS D'ÂGE *France* 40%	65
COURVOISIER VS *France* 40%	60
LA DIABLADA PISCO *Peru* 40%	40

GIN

HENDRICK'S *Scotland* 41.4% with Fresh Cucumber	55
TANQUERAY NO. TEN *England* 47.3% with Fresh Pink Grapefruit	55
TANQUERAY LONDON DRY *England* 43.1% with Lemon Zest & Juniper Berries	45

All prices include VAT, service charge and municipality fees

FIRE LAKE

HOT & COLD

SOFT DRINKS

RED BULL		25
RED BULL SUGARFREE		25
FEVER-TREE ELDERFLOWER TONIC WATER		19
FEVER-TREE GINGER ALE		19
FEVER-TREE GINGER BEER		19
FEVER-TREE INDIAN TONIC WATER		19
FEVER-TREE NATURALLY LIGHT TONIC WATER		19
FEVER-TREE SICILIAN LEMON TONIC		19
COCA COLA		15
DIET COKE		15
FANTA		15
SPRITE		15
SODA WATER		15

WATER

HIGHLAND SPRING SCOTTISH MINERAL WATER SPARKLING	1 L	25
HIGHLAND SPRING SCOTTISH MINERAL WATER SPARKLING	0.33 L	15
HIGHLAND SPRING SCOTTISH MINERAL WATER	1 L	25
HIGHLAND SPRING SCOTTISH MINERAL WATER	0.33 L	15
LOCAL WATER	1 L	15
LOCAL WATER	0.5 L	10

COFFEE | 25

Roasted by Bon Café. All double shots.

CAFFÈ AMERICANO
CAFFÈ LATTE
CAPPUCCINO
ESPRESSO
FLAT WHITE
ICED LATTE
LATTE MACCHIATO
MOCHA

TEA | 20

We source our tea from Dilmah, the finest and freshest Single Estate Ceylon Tea. Served loose leaf in the pot.

AROMATIC EARL GREY
CEYLON BREAKFAST TEA
FRAGRANT JASMINE
GENTLE CHAMOMILE
NATURALLY PURE GREEN
PURE PEPPERMINT

FIRE LAKE

SHISHA MENU

House Flavors — 80 — نكهات منوعة

APPLE	تفاح
DOUBLE APPLE	تفاحتين
GRAPE	عنب
MINT	نعناع
ROSE	ورد
STRAWBERRY	فراولة
WATERMELON	بطيخ
MANGO	مانجو
LEMON	ليمون
ORANGE	برتقال
SWEET MELON	شمام
SALLOUM	سلوم

OUR BLENDS — 85 — خلطات مشكلة

GRAPE MINT	عنب و نعناع
LEMON MINT	ليمون و نعناع
ORANGE MINT	برتقال و نعناع
BLUE MIST	السحابة الزرقاء

Our Signature — 90 — توقيعنا

FIRELAKE MIX	فاير ليك مكس
REPUBLIC & CO MIX	ربابليك مكس

All prices include VAT, service charge and municipality fees

FIRE LAKE

BAR FOOD

OYSTERS
Fin De Claire | 6 pieces 120 **12 pieces** 210
or Loch Fyne | 6 pieces 180 **12 pieces** 270
Fried Onions, Coriander & House Hot Sauce *

SPICY CHORIZO, CHILLI & MOZZARELLA FLATBREAD | 65

MIXED MUSHROOM, ROSEMARY & GARLIC OIL FLATBREAD | 55

SPICED BEEF EMPANADAS, CHIMICHURRI | 55

CRAB BRUSCHETTA, AVOCADO, CUCUMBER, RADISH & CRESS50 | 50

PADRON PEPPERS, SRIRACHA YOGHURT, SMOKED SALT | 50

TRIPLE COOKED CHIPS, HARISSA & MAYO | 30

CHARCUTERIE BOARD | 85
Ask for today's selection

SHARING BOARDS

GOOD FOR TWO! | 220
Lamb Ribs, Crab Croquettes,
Mussels & Padron Peppers

A DUBAI BOARD | 200
Grilled Lamb & Pistachio Kofta,
Charred Cauliflower Falafel, Beetroot Labneh,
Smokey Eggplant Dip, Fire Grilled Flat Breads

All prices include VAT, service charge and municipality fees

HAPPY HOUR

4pm - 8pm Daily

FIRE LAKE

DRAUGHT LAGER — 35AED

STELLA ARTOIS, BELGIUM

Bottled Lager — 35AED

HEINEKEN, NETHERLANDS
STELLA ARTOIS, BELGIUM
BUDWEISER, USA
CORONA, MEXICO

SPIRITS *30 ml with mixer*

30AED

JOHNNIE WALKER RED LABEL, SCOTLAND
TANQUERAY LONDON DRY, ENGLAND
JIM BEAM BOURBON, US
STOLICHNAYA VODKA, RUSSIA
MATUSALEM PLATINO RUM, DOMINICAN REPUBLIC

SPARKLING

125 ml glass / bottle

DA LUCA
PROSECCO, VENETO, ITALY | 40 / 180

Rosé

ARGENTO
MALBEC ROSÉ, ARGENTINA | 40 / 170

LINDEMAN'S WESTERN CAPE
ROSÉ, SOUTH AFRICA | 35 / 155

WINE

150ml glass / bottle

WHITE

ROBERT MONDAVI
WOODBRIDGE CHARDONNAY, NAPA VALLEY, CALIFORNIA, USA | 55 / 255

BERINGER MAIN & VINE
SAUVIGNON BLANC, CALIFORNIA, USA | 55 / 255

HARDY'S STAMP SERIES
CHARDONNAY SÉMILLON, SOUTH EASTERN AUSTRALIA | 45 / 200

FOLONARI
SOAVE, VENETO, ITALY | 40 / 170

LINDEMAN'S WESTERN CAPE
CHARDONNAY VIOGNIER, SOUTH AFRICA | 35 / 155

LINDEMAN'S WESTERN CAPE
SAUVIGNON BLANC CHARDONNAY, SOUTH AFRICA | 35 / 155

RED

ROBERT MONDAVI WOODBRIDGE
CABERNET SAUVIGNON, NAPA VALLEY, CALIFORNIA, USA | 55 / 255

STONEHEDGE
SYRAH, CALIFORNIA, USA | 50 / 240

FOLONARI
BARDOLINO, VENETO, ITALY | 45 / 200

ANTARES
MERLOT, CENTRAL VALLEY, CHILE | 40 / 170

LINDEMAN'S WESTERN CAPE
SHIRAZ CABERNET, SOUTH AFRICA | 35 / 155

LINDEMAN'S WESTERN CAPE
CABERNET MERLOT, SOUTH AFRICA | 35 / 155

All prices include VAT, service charge and municipality fees