

ENTRÉE

CAPITAL MUSHROOMS

Cream cheese stuffed breaded Portobello mushrooms, mix seasonal mushrooms tossed in vinaigrette // **43**

CURED SALMON

Home cured citrus salmon served with salmon caviar and beetroot cubes // **65**

STEAK TARTARE

Australian 1824 raw beef tenderloin with shallots, capers, garlic aioli, Tabasco served with Melba toast // **69**

Add a shot of Brandy  // **22**

SEARED SCALLOPS

On pumpkin puree and sautéed beef chorizo with confit of tomato and basil oil radish, asparagus and fresh green peas with yellow frisee leaves // **69**

SOFT SHELL CRAB

With tomato chilli jam and lime aioli cucumber and carrot strips, radish, pomegranate and corn salad // **69**

SEAFOOD TASTER

Gremolata seared tuna tataki on corn and tomato salsa, smoked salmon remoulade on ciabatta croute & crispy prawns with garlic butter // **87**

المقبلات

فطر ذا كابيتال غريل

فطر بورتبيللو محشي بالجبن كريمة وفطر موسمي متبل بخل البلسمي // ٤٣

سمك السلمون

سلمون متبل بالحمضيات يقدم مع كافيار سمك السلمون والكافيار
مكعبات الشمندر // ٦٥

ستيك تارتار

لحم استرالي نوع ١٨٢٤ يقدم مع مع كراث، الكاير، مايونيز الثوم، تباكو يقدم مع
توست ميليا // ٦٩

إضافة براندي \mathcal{A} // ٢٢

سرطان البحر

يقدم على بوريه اليقطين والمقانع المقلي مع كونفي الطماطم وزيت الريحان، الفجل،
الهلجون، البازلاء الخضراء الطازجة مع أوراق قريس الصفراء // ٦٩

السلطعون

يقدم مع مربى الطماطم الحار، الخيار بصلصة الماينيز والثوم، الجزر، فجل، رمان،
وسلطة الذرة // ٦٩

المأكولات البحرية

جريمولاتا التونة تاتاكي مع الذرة وصلصة الطماطم، سمك السلمون المدخن الريمولادي
على خبز تشيباتا والربيان المقرمش مع زبدة الثوم // ٨٧

SOUPS & SALADS

PEA & MINT SOUP

Potato crisps, beef bacon & fresh peas // **43**

CARROT SOUP

Cream of carrot soup, curried homemade granola // **43**

BURRATA INSALATA

Apples, micro cress, sweetened walnuts, air dried beef and burrata cheese // **61**

CHEF'S CEASAR SALAD

Baby gem leaves with croutons, poached egg and Parmesan crisp // **48**

With grilled chicken, additional // **18**

With grilled shrimps, additional // **26**

CHEF'S SPECIALS

72HR BBQ BRISKET

Slow cooked Australian brisket with thick cut fries and salad

343G // 121

610G // 199

GRILLED WAGYU CAPITAL BURGER

Onion confit, Brie cheese, lettuce, sunny side up egg, house cut fries // **91**

CHARGRILLED PINCHOS

Prawns in spicy butter // **112**

Scottish salmon with chives and crispy garlic // **108**

Honey mustard & rosemary chicken breast // **104**

All pinchos are served with grilled vegetables & French fries



Chef's Recommendation



Vegetarian



Contains Nuts



Gluten free



Contains Alcohol

Prices quoted are in UAE Dirhams and are subject to 10% service charge, 6% tourism and 4% municipality fee.

الحساء والسلطة

شوربة البازلاء والنعناع

بطاطا مقلية، لحم بقر بايكن مع بازلاء الطازجة // ٤٣

شوربة الجزر

كريم شوربة الجزر مع الجرانولا // ٤٣

سلطة البوراتا

التفاح، الرشاد الصغير، الجوز بالسكر، لحم البقر المجفف و الجبن بوراتا // ٦١

سلطة سيزر الخاصة بالشيف

الخس الصغير مع الخبز المحمص، بيض مسلوق و جبن البارميزان // ٤٨

مع الدجاج المشوي // ١٨

مع الربيان المشوي // ٢٦

اطباق الشيف الخاصة

صدر بقر مدخن بصلصة الباربيكيو لمدة ٧٢ ساعة

صدر البقر استارالي مطبوخ على نار هادئة

٣٤٣ غرام // ١٢١

٧٠٠ غرام // ١٩٩

بيرغر لحم بقر واغيو مشوي

مع كونفيه البصل، جبن بري، خس، بيض مقلي وبطاطا المقلية // ٩١

أسياخ مشوية على الفحم

ربيان محضر مع زبدة حارة // ١١٢

سلمون نرويجي مع الثوم المعمر و المقرمش // ١٠٨

صدر دجاج متبل بالعسل والخردل مع إكليل الجبل // ١٠٤

تقدم أسياخ المشوية مع الخضروات المشوي و البطاطا المقلية

THE CAPITAL GRILL SIGNATURE STEAKS

(Steaks comes with one side and one sauce)

MULWARRA GRAIN FED BLACK ANGUS MB3+

Tenderloin 218gr // **220**

Ribeye 243gr // **194**

FRENCH GRASS FED

Tenderloin 218gr // **246**

PRIME US 260 DAY GRAIN FED

Tenderloin 218gr // **164**

IRISH JOHN STONE GRASS FED 21 DAY DRY AGED

Tenderloin 218gr // **242**

Ribeye 243gr // **212** ✨

AUSTRALIAN WAGYU

Master Kobe full blood purebred tenderloin 218gr **AA9+** // **599** ✨

Livingston striploin 243gr **MB 7-8** // **341** ✨

JAPANESE FULL BLOOD MA-WAGYU A5

Chuck rib 218gr // **341**

ALL STEAKS CAN SURF

Crispy calamari // **22**

Prawn 87g/pc // **26**

Lobster tail 143g // **51**

The **MB** classification refers to the marble score. Any MB grading superior to 7 indicates a meat of excellent quality.

A5 rating, refers to Wagyu beef of Japanese origin and is the highest grade given to the finest beef.

SAUCES

Fresh thyme jus *A*

Port wine reduction *A*

Hunter *A*

Creamy green peppercorn *A*

Béarnaise

Lemon butter

SIDES - 15

House cut fries

Garlic mushrooms

Grilled asparagus

Garlic mash

Garden salad

Honeyed carrots

Duck fat potato ✨

Steamed vegetables

Cauliflower cheese

Wilted spinach

Steamed broccoli



Chef's Recommendation



Vegetarian



Contains Nuts



Gluten free



Contains Alcohol

Prices quoted are in UAE Dirhams and are subject to 10% service charge, 6% tourism and 4% municipality fee.

شرائح اللحم ذا كابيتال غريل الفاخر

(يقدم مع جانب واحد وصلصة واحدة)

لحم مولوارا أسترالية مغذاة على العشب (MB3+)

شريحة اللحم تاندرلوين ٢١٨ غرام // شريحة خاصر البقر // ١٩٤

لحم فرنسي مغذاة على العشب

شريحة اللحم تاندرلوين ٢١٨ غرام // ٢٤٦

لحم أمريكي برايم مغذاة ٢٦٠ يوماً على العشب

شريحة اللحم تاندرلوين ٢٢٠ غرام // ١٦٤

لحم جون ستون الايرلاندي مغذاة ٢١ يوماً على العشب

شريحة اللحم تاندرلوين ٢١٨ غرام // ٢٤٢ شريحة خاصر البقر // ٢١٢

لحم واغيو الاسترالي

شريحة لحم ماستر كوبي الخاصة ٢٢٠ غرام // AA9+ // ٥٩٩

شريحة ليفينستون ٢٤٣ غرام // ٣٤١

لحم الواغيو البياني (A5)

شريحة ضلع ٢١٨ غرام // ٣٤١

الإضافات

كلاماري المقرمش // ٢٢

الربيان ٨٧ غرام / قطعة // ٢٦

ذيل الكركند ١٤٣ غرام // ٥١

يشير تصنيف **MB** إلى كمية الدهون التي تغذي اللحم. أي درجة **MB** متفوقة على ٧ تدل على اللحم من نوعية ممتازة.

يشير تصنيف **A5** إلى لحوم واغيو من أصل ياباني وهي أعلى درجة تعطى لأفضل لحوم البقر.

الصلصات

فطر الهانتر **A** صلصة نبيذ بورت **A** صلصة الزعتر الطازج **A**

حبوب الفلفل الأخضر بالكريمة **A** بيارنيز زبدة الليمون

الاطباق الجانبية - ٥١

البطاطا المقلية فطر مع الثوم هليون مشوي

بطاطا مهروسة مع الثوم سلطة الحديقة جزر بالعسل

بطاطا بالفرن مع زية البط **A** خضروات على البخار قرنبيط بالجبن

سبانخ مذبلت بركولي على البخار

توصيات الشيف نباتي يحتوي على المكسرات خالي من الغلوتين **A** يحتوي على الكحول

جميع الاسعار بالدرهم الإماراتي و لا تشمل ٠١٪ رسوم خدمة، ٦٪ رسوم سياحة و ٤٪ رسوم بلدية

MAINS

CHICKEN BREAST LACED WITH TRUFFLE

Pumpkin purée and a medley of peas and green beans in sage butter // **108**

ROASTED COD ✨

Served on a bed of beetroot pearl farro cooked “risotto style”,
Hollandaise sauce // **125**

ROASTED LAMB RUMP 🥜

South Australian salt bush lamb rump served on a bed of North African style
vegetable couscous & minted Jus // **91**

GRILLED LAMB CHOPS

Fresh peas and semi-dried tomato fricassée, carrot purée and crispy potato,
roasted garlic jus // **143**

BAKED SPINACH & FETA FILLO V

Spinach, eggplant, zucchini served with marinated Persian Feta // **82**

GRILLED SALMON STEAK 🌱

Warm grilled vegetable and quinoa salad and lemon butter sauce // **108**

الأطباق الرئيسية

صدر دجاج مع صلصة الكمأة

بوريه اليقطين مع البازيلا والفاصوليا الخضراء بالزبدة // ١٠٨

سمك قد مشوي بالفرن

يقدم مع الشمندر والحبوب المحضرة بطريقة «الريزوتو» مع صلصة هولانديز // ١٢٥

ردف لحم خروف مشوي بالفرن

ردف لحم الخروف الاسترالي يقدم مع كوسكوس محضر بالطريقة المغربية مع النعناع // ٩١

شرائح لحم غنم المشوي

البازيلا الطازج والطماطم المجففة وبوريه الجزر والبطاطا المقرمشة وصلصة الثوم // ١٤٣

فطيرة السبانخ مع جبن فيتا مخبوزة بالفرن

سبانخ، باذنجان، كوسا يقدم مع جبن فيتا الفارسي // ٨٢

سمك سلمون المشوي

يقدم مع الخضروات المشوي، كينوا مع صلصة الحامض بالزبدة // ١٠٨

SWEETS

BAKED NEW YORK CHEESECAKE

Praliné ice cream & salted caramel // **39**

HOUSE CHURNED ICE CREAM & SORBET

Served with fresh berries and apple & pistachio brittle // **30**

THE FLOWERPOT

Soft coffee disc smothered with a light Mascarpone mousse. Topped with chocolate soil and dotted with sugar poached baby carrots // **39**

BLUEBERRY TART

Filled with vanilla cream and topped with fresh blueberries // **39**

CHOCOLATE SAMPLER FOR TWO // **65**

White chocolate & lime ganache

Dark chocolate crumbs & orange sorbet

Salted caramel & milk chocolate parfait

Gianduja brownie

STICKY TOFFEE PUDDING

Moist date pudding served with toffee sauce & vanilla ice cream // **39**

CHEESE BOARD

Smoked Carrigaline Cheddar, Gorgonzola & French Camembert with fig mostardo, crackers and grapes // **39**



Chef's Recommendation



Vegetarian



Contains Nuts



Gluten free



Contains Alcohol

Prices quoted are in UAE Dirhams and are subject to 10% service charge, 6% tourism and 4% municipality fee.

الحلويات

نيو يورك تشيزكيك مخبوز 

يقدم مع بوظة البرالين والكراميل المملح // ٣٩

البوظة والسوريه مصنعة محلياً 

يقدم مع التوت الطازج والتفاح و الفستق // ٣٠

ذا فلاور بوت 

اقراص القهوة مع موس ماسكاربوني الخفيف . مغطاة بالشكولاته وجزر الصغير بالسكر // ٣٩

فطيرة العنب البري 

كريم الفانيلا والعنب البري الطازج // ٣٩

طبق شكولاتة لشخصين  // ٦٥

شكولاته بيضاء مع قاناش الليمون

الفتات الشوكولاته الداكنة مع سوريه البرتقال

الكراميل المملح مع بارفيه شكولاته الحليب

براوني الجياندوجا

بودنج التوفي 

بودينج التمر مع صلصة التوفي وبوظة الفانيلا // ٣٩

تشكيلة الأجبان 

جينة التشيدر الكاريجلين و جورنزولا وكاميمبرت الفرنسي مع خردل التين العنب

والمقرمشات // ٣٩