

THE RESTAURANT

AT ADDRESS DOWNTOWN

ALL DAY BREAKFAST

فطور متوفر طوال اليوم

Viennoiseries

- 15 Plain Croissant
- 15 Cheese Croissant
- 15 Za'atar Croissant
- 15 Almond Croissant [N]
- 15 Pain au Chocolat

Bakery Basket

- 40 Bakery Basket (3 pieces)
- 70 Bakery Basket (5 pieces)

French Toast

Homemade Berry Compote | Vanilla Chantilly

Herbs + Tomato Omelette

Your Choice of
Chicken Chipolata | Beef Sausage | Turkey Bacon |
Beef Bacon
Your Choice of Additional Fillings
5 Onions | Cheese | Mushrooms
15 Smoked Scottish Salmon

Eggs Benedict

English Muffin | Poached Egg | Veal Ham |
Hollandaise Sauce

Avocado Tartine [V]

Country Bread | Hass Avocado | Labneh |
Dried Cranberries | Poached Egg

Kedgerree

Haddock | Basmati Rice | Poached Egg | Curry Sauce

Address Healthy Parfait [N]

Homemade Granola Blend | Fresh Fruits | Wild Berries
Your Choice of
Yoghurt | Low Fat Yoghurt | Soya Yoghurt

معجنات فيينا

- 1٥ كرواسان سادة
- 1٥ كرواسان بالجبنة
- 1٥ كرواسان بالزعتير
- 1٥ كرواسان باللوز (م)
- 1٥ خبز بالشوكولاتة

سلة المخبوزات

- ٤. سلة مخبوزات (٣ قطع)
- ٧. سلة مخبوزات (٥ قطع)

الخبز الفرنسي المحمص

٥. كمبوت توت معد لدينا | شاتني فانيليا

أومليت بالأعشاب والطماطم

٦٥ خيارك من
تشيبولاتا دجاج | سجق اللحم البقري | لحم الحبش المقعد |
لحم بقري مقعد
خيارك من الحشوات الإضافية
٥ بصل اجبنة مشروم
١٥ سلمون اسكتلندي مُدخن

بيض بينديكت

٧٥ كعك المافن الإنجليزي | بيض مسلوق بدون قشر |
لحم عجل مقعد | صلصة هولندية

تارتين أفوكادو (ن)

٦٥ خبز بلدي | هاس أفوكادو | البنة | توت بري مجفف |
بيض مسلوق بدون قشر

كيدجيري

٧٥ حدوق أرز بسمتي | بيض مسلوق بدون قشر | صلصة كاري

بارفيه صحي من العنوان (م)

٦٥ مزيج غرانولا معد لدينا | فاكهة طازجة | توت بري
وخيارك من
اللبن الزبادي | اللبن الزبادي قليل الدسم | زبادي حليب الصويا

TASTING DISHES

- 45 **Aubergine [V]**
Labneh | Pomegranate | Sumac
- 65 **Scottish Salmon Gravlax**
Horseradish Cream | Nori | Shiso
- 85 **Duck Foie Gras Terrine [A]**
Fig Marmalade | Ginger Bread | Mulled Wine Jelly
- 55 **Mint Green Pea Velouté [V]**
Goats' Cheese | Spring Onion
- 55 **Beetroot [V][N]**
Stilton | Green Apple | Walnuts
- 75 **Seabass Ceviche**
Coconut | Lime | Coriander
- 55 **Rillettes Trio**
Duck | Vegetables | Sardines | Rustic Bread
- 75 **Ricotta Cheese Ravioli**
Herbs | Aromatic Broth
- 65 **Atlantic Crab [S]**
Guacamole | Coriander | Lemon Balm | Mint |
Tomato Jelly

المقبلات

- ٤٥ **باذنجان (ن)**
لبنة ارمان اسماق
- ٦٥ **جرافلاكس سلمون إسكتلندي**
كريمة الفجل الحار انوري ا شيسو
- ٨٥ **تيرين كبد البط (ك)**
مرملاذ التين اخبز الزنجبيل اجيلي النبيذ الساخن
- ٥٥ **فيلوتيه نعناع وبازلاء خضراء (ن)**
جبنة ماعز ا بصل أخضر
- ٥٥ **جذور شمندر (ن) (م)**
ستيلتون ا تفاح أخضر ا جوز
- ٧٥ **سيفتشي سمك**
القاروص جوزهند الليمون حامض ا كزبرة
- ٥٥ **ريليتيس تريو**
بطا خضروات ا سردين ا خبز ريفي
- ٧٥ **رافولي جبنة ريكوتا**
أعشاب ا مرق عطري
- ٦٥ **سلطعون أطلسي (مخ)**
غواكامولي ا كزبرة ا بلسم الليمون ا نعناع ا
جيلي طماطم

TASTING DISHES

- 55 **Petit Farcis Niçois**
Beef | Lamb | Baby Mediterranean Vegetables
- 100 **French Langoustine [S]**
Truffle Ravioli | Foie Gras Glaze
- 65 **Fried Calamari**
Aioli | Tartare Sauce | Espelette Chili Jam
- 65 **La Salade Primeur [N] [V]**
Tomato | Oregano | Seasonal Vegetables + Salads
- 75 **Steak Tartare**
Hand-Cut Beef | Capers | Onion | Parsley
- 110 **Herefordshire Green Asparagus**
Caviar Imperial | Tuna Dashi | Tofu
- 90 **The Sliders**
Beef | Foie Gras | Caramelized Bell Peppers

المقبلات

- ٥٥ **بتيت فاركيس نيسواز**
لحم بقري اللحم ضأن | خضروات بحر متوسط صغيرة
- ١٠٠ **لانجوستين فرنسي [مح]**
رافيولي بالكماة | طبقة من كبد الأوز
- ٦٥ **كالاماري مقلي**
أيولي | صلصة تارتار | مربى فلفل إسبيليت
- ٦٥ **لا سالاد بريمور (م) (ن)**
طماطم | مردقوش | خضروات موسمية وسلطات
- ٧٥ **شريحة لحم بصلصة تارتار**
لحم بقري مقطع يدوياً | قبار | بصل | بقدوننس
- ١١٠ **هليون أخضر هيرفور دشير**
كافيار إمبريال | داشي بالتونة | توفو
- ٩٠ **الشطائر**
لحم بقري | كبد الأوز | فلفل حلو مكرمل

MAIN COURSES

- 250 **Dover Sole**
Meunière | Swiss Chard Heirloom
- 170 **Line Caught Seabass [N]**
Black Olive Sauce | Ricotta | Basil | Tomato | Pine Nuts
- 150 **Iceland Arctic Char [N]**
Almond | Oat | Springs Vegetables
- 200 **The Black Truffle [V]**
Linguine | Soft Boiled Egg
- 110 **French Red Label Chicken**
Rossini Style
- 195 **Beef Wellington**
- 120 **Scottish Salmon**
Chinese Cabbage | Bok Choy | Soya Caramel | Sesame
- 165 **Black Cod**
Swiss Chard | Lemon | Capers | Parsley | Brown Butter
- 180 **Angus Ribeye**
French Fries | Béarnaise Sauce
- 150 **Lough Erne Lamb Rack**
Cranberries | Honey Carrots

الأطباق الرئيسية

- ٢٥٠ **سمك موسى**
مونبير اسلق بلدي
- ١٧٠ **قاروص تم صيده بالسنارة (م)**
صلصة زيتون أسود اريكوتا اريحان اطماطم ا صنوبر
- ١٥٠ **سمك شار قطبي آيسلندي (م)**
لوز اشوفان اخضروات الربيع
- ٢٠٠ **كمأة سوداء (ن)**
لينجويني ابيض مسلق بريشت
- ١١٠ **دجاج ريد ليلل الفرنسي بطريقة روسيني**
ستيلتون ا تفاح أخضر ا جوز
- ١٩٥ **ويلينجتون اللحم البقري**
- ١٢٠ **سلمون إسكتلندي**
ملفوف صيني ابوك تشوي ا كراميل بالصويا ا سمس
- ١٦٥ **سمك قد أسود**
سلق اليمون ا قبار ا بقونس ا زبدة بنية
- ١٨٥ **فيليه أنغوس**
أصابع بطاطا مقلية ا صلصة بيرنيز
- ١٥٠ **أضلع ضأن لوغ إيرن توت**
بري ا جزر بالعسل ا

ك كحول (م) مكسرات (ن) نباتي (ع) محار (ع) لحم خنزير

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي، وتشمل ١٠% رسوم بلدية، و ١٠% رسوم خدمة، و ٥% ضريبة القيمة المضافة.

All prices are in AED and are inclusive of 10% municipality fee + 10% service charge + 5% VAT

[A] Alcohol [N] Nuts [V] Vegetarian [S] Shellfish [P] Pork

SIDE DISHES

- 30 **Green Salad**
- 30 **Parsnips Chips**
- 40 **Mashed Potato**
- 40 **French Fries**
- 40 **Honey Carrots**
- 40 **Sweet Potato Purée**
- 40 **Gratin Dauphinois**
- 40 **Roasted Baby Vegetables**

الأطباق الجانبية

- سلطة خضراء ٣٠
- شرائح جزر أبيض ٣٠
- بطاطا مهروسة ٤٠
- أصابع بطاطا مقلية ٤٠
- جزر بالعسل ٤٠
- بيوريه بطاطا حلوة ٤٠
- غراتان دوفينو ٤٠
- خضروات صغيرة مشوية ٤٠

ك كحول (ك) مكسرات (ل) نباتي (م) محار (ع) لحم فنزير

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي، وتشمل ١٠% رسوم بلدية، و ١٠% رسوم خدمة و ٥% ضريبة القيمة المضافة.

All prices are in AED and are inclusive of 10% municipality fee + 10% service charge + 5% VAT

A Alcohol N Nuts V Vegetarian S Shellfish P Pork

DESSERTS

- 45 **Eton Mess**
Strawberry | Meringue | Chantilly
- 45 **Apple Pie Soufflé**
Slow Cooked Apple | Caramelized Puff Pastry |
Chocolate Sorbet
- 45 **Raspberry Wafer**
Angel Cream | Aloe Vera | White Peach Sorbet
- 45 **The Profiterole [N]**
Crunchy Pecan Praline | Tahitian Vanilla Ice Cream |
Organic Chocolate Sauce
- 50 **Baba Au Rhum [A]**
Exotic Fruit | Semi Whipped Cream
- Enhance your Experience with Refined Rums
- 25 Bacardi 8 Años
30 Havana Club Anejo 7 Años
30 Pyrat XO
- 45 **Vanilla Crème Brûlée [N]**
Berry Chutney | Almond Tuile
- 45 **Coconut + Soya Panacotta**
Wild Berry Compote | Mint |
Homemade Granola Crumbs
- 85 **Selection of British + French Cheese**
Black Cherry Preserve | Quince Jelly | Crackers

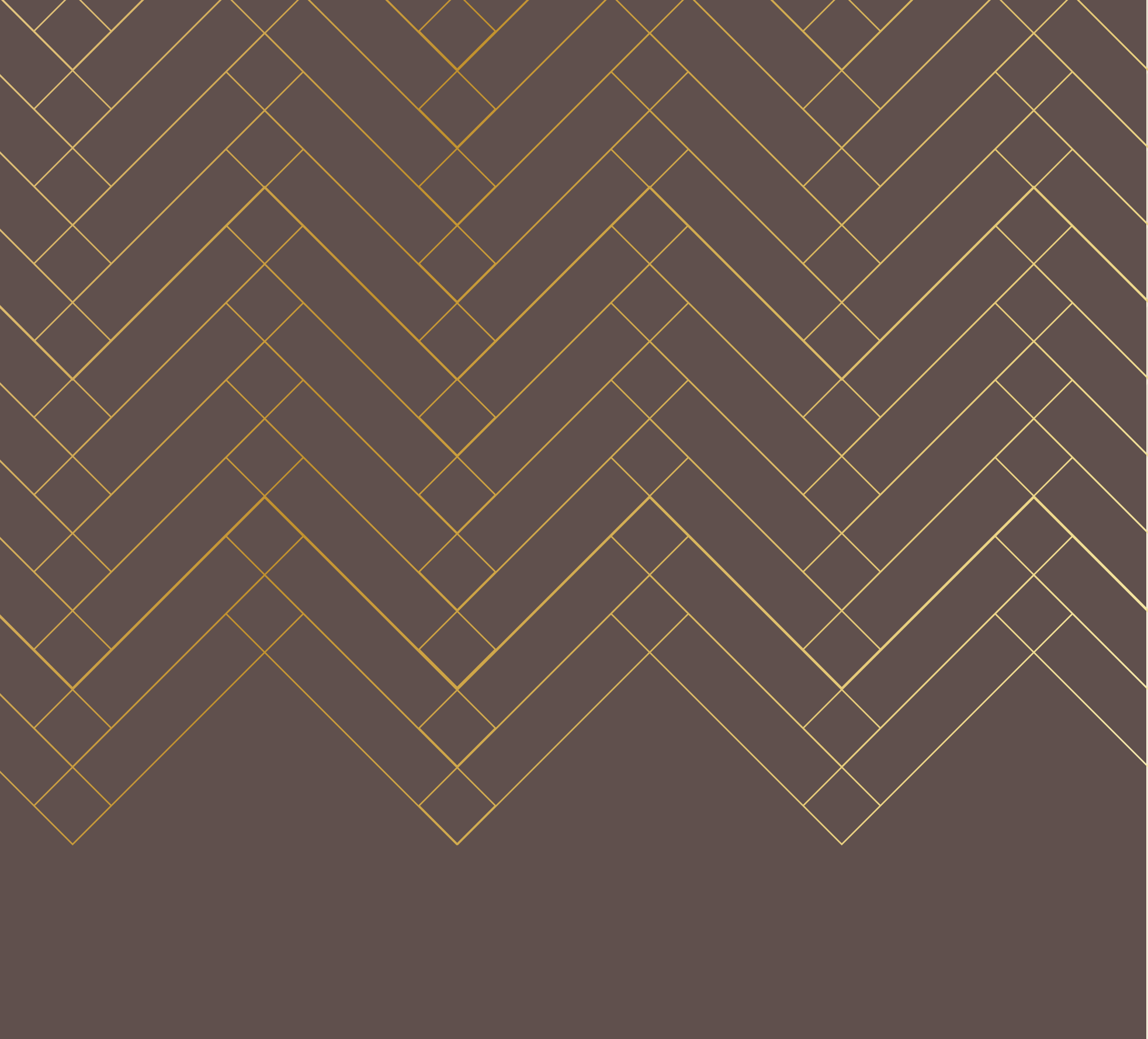
الحلويات

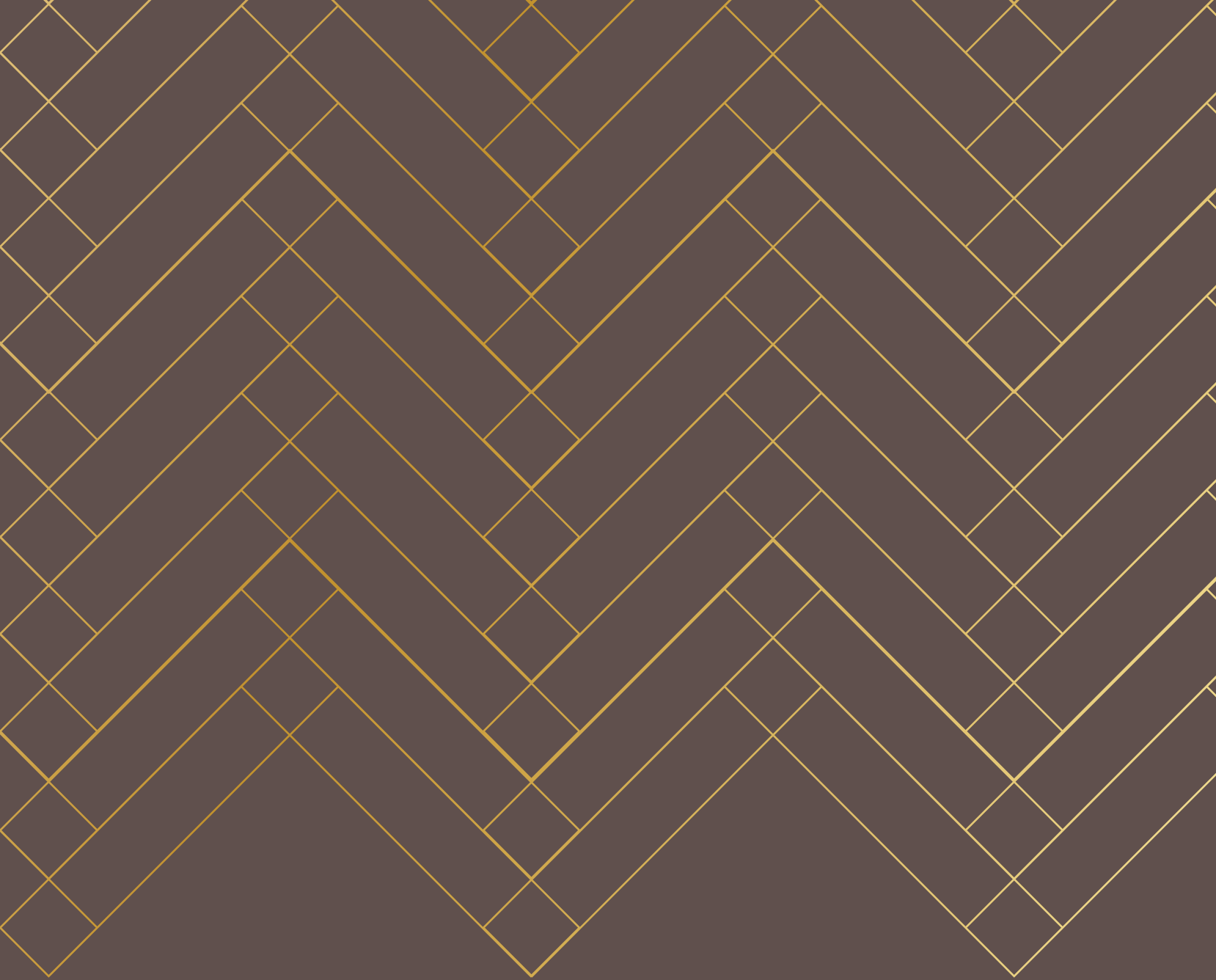
- ٤٥ **إيتون ميس**
فراولة | مرينغ | شانتي
- ٤٥ **سوفليه فطيرة التفاح**
تفاح مطهو ببطء | فطيرة هشة مكرملة |
شربات شوكولاتة
- ٤٥ **ويفر توت عليق**
أنجل كريم | ألو فيرا | شربات خوخ أبيض
- ٤٥ **البروفيترول (م)**
برالين البقان المقرمش | آيس كريم فانيلا تاهيتي |
صلصة شوكولاتة عضوية
- ٥٠ **بابا أو روم (ك)**
فاكهة استوائية | كريمه نصف مخفوقة
- استمتع أكثر بتجربتك بأنواع الروم الفاخرة
- ٢٥ باكاردي تعتيق ٨ أعوام
٣٠ هافانا كلوب أنيخو تعتيق ٧ أعوام
٣٠ بايرات إكس أو
- ٤٥ **كريم بروليه فانيلا (م)**
تشانتي توت | تويل لوز
- ٤٥ **ببانا كوتا جوز هند وصويا**
كمبوت توت بري | نعناع | مقرمشات غرانولا معدة لدينا
- ٨٥ **مجموعة مختارة من الأجبان البريطانية + الفرنسية**
مربي كرز أسود | جبلي سفرجل | مقرمشات

E N J

O

Y





BEVERAGE

HAND-PICKED ‘TONIC + GIN’

To take a classic gin and tonic to another level, add the Angostura bitters and citrus twist. Outstanding! With our selection of 19 different gins and tonics, you have an enormous amount of variation to play with. Exquisite list of tonic waters to complement our extensive gin selection. Pick ONE with your gin.

East Imperial Old World Tonic Water

(Pairing suggestion #11 Hayman’s Old Tom, #12 Hendrick’s)

This is a true tonic water and as such we would recommend pairing it with the bolder herbaceous new western style gins because there is only a trace of natural citric acid and less than half the sugar.

East Imperial Yuzu Tonic Water

(Pairing suggestion #9 London No.3, #14 Monkey 47)

Yuzu is an aromatic sweet citrus fruit with distinct zesty flavor. Yuzu Tonic is the perfect way to bring a touch of the exotic to any mixed drink. We recommend pairing Yuzu Tonic with traditional London dry gins and citrus, forward spirits.

East Imperial Grapefruit Tonic Water

(Pairing suggestion #3 Tanqueray London Dry, #2 Gilbey’s)

This tonic contains pomelo, which delivers a deep rich orange note and carefully blended with ruby red grapefruit, resulting in a tonic which delivers the ultimate citrus balance.

East Imperial Burma Tonic Water

(Pairing suggestion #16 Ferdinand’s Saar Dry, #10 Sipsmith Summer Cup)

Burma Tonic Water has double the natural cane sugar of East Imperial Tonic Water and has the highest quinine levels available in the market. This is rounded out with top notes of Thai lemongrass and manao lime.

Goldberg Tonic Water

(Pairing suggestion #1 Bombay Sapphire, #4 Beefeater 24)

Goldberg is based on the classic tonic taste, but offers a new dimension by its unique balance of reduced sweetness and characteristic bitterness. Equally suitable for classic or experimental G+T creations.

#	Mild Bodied	
1	Bombay Sapphire	55
2	Gilbey's London Dry	60
3	Tanqueray London Dry	65
4	Beefeater 24	70
5	London No.1	75

#	Medium Bodied	
6	Step 5 Gin	70
7	Gin Mare	75
8	Tanqueray No. Ten	75
9	London No.3	85
10	Sipsmith Summer Cup	95

#	Full Bodied	
11	Hayman's Old Tom	65
12	Hendrick's	65
13	Bols Genever 1820	85
14	Monkey 47	90
15	Williams Chase Sloe	100
16	Ferdinand's Saar Dry	120

HAND-PICKED ‘TONIC + GIN’

Goldberg Indian Hibiscus Tonic Water

(Pairing suggestion #2 Gibey’s London Dry, #6 Step 5)

It’s a premium tonic with the strength of real hibiscus. It has an enchanting floral note and strong fruit nuances. It is ideal for the creation of trendy floral-themed drinks.

Fever-Tree Naturally Light Tonic Water

(Pairing suggestion #14 Monkey 47, #9 London No.3)

This is the world’s first all-natural, low calorie tonic water. With 58% fewer calories, there is no need to compromise on taste as this delicious, crisp tonic water combines fruit sugars and natural quinine with citrus, aromatic botanicals and soft spring water.

Fever-Tree Elderflower Tonic Water

(Pairing suggestion #7 Gin Mare, #14 Monkey 47)

By blending the essential oils from handpicked English elderflowers with quinine of the highest quality from the fever trees of the Democratic Republic of the Congo, we have created a delicious, floral variation of our Indian tonic water.

Fentimans Tonic Water

(Pairing suggestion #16 Ferdinand’s Saar Dry, #15 Williams Chase Sloe)

With organic grain base, milled quinine bark and lemongrass, Fentimans has a sharpness derived from the bitter, woody aromas of quinine bark, mixed with a light dose of cane sugar.

Fentiman’s Light Tonic Water

(Pairing suggestion #7 Gin Mare, #11 Hayman’s Old Tom)

It is lower calorie variation on regular Fentiman’s Tonic. But it’s not just a direct variation. True, it sticks to sugar as the sweetener, but the herbal infusion includes juniper, makrut lime leaves and botanicals.

#	Mild Bodied	
1	Bombay Sapphire	55
2	Gilbey's London Dry	60
3	Tanqueray London Dry	65
4	Beefeater 24	70
5	London No.1	75

#	Medium Bodied	
6	Step 5 Gin	70
7	Gin Mare	75
8	Tanqueray No. Ten	75
9	London No.3	85
10	Sipsmith Summer Cup	95

#	Full Bodied	
11	Hayman's Old Tom	65
12	Hendrick's	65
13	Bols Genever 1820	85
14	Monkey 47	90
15	Williams Chase Sloe	100
16	Ferdinand's Saar Dry	120

SIGNATURE COCKTAIL BRITISH INFLUENCE

White Lady

This unique cocktail was invented in London in 1919 by Harry MacElhone at Ciro's Club after a mysterious lady. It is also known as Delilah, Chelsea Side-car and Lillian Forever. It is unique because unlike simple gin sours, it has additional ingredients such as egg white, Cointreau and lemon.

60

Bramley Somerset Temperley Sour

Traditional English countryside cocktail originally served in rustic old pubs and apple orchards. Bramley makes a delicious pre-dinner drink containing brandy, apple puree, apple syrup, lemon and egg white.

80

Pimm's No. 1 Cup

Pimm's is a perfect drink for the summer heat. The history of its origin is quite interesting. Once upon a time (about 1823), a farmer's son named Pimm served a gin-based drink containing a secret mixture of herbs and liqueurs. He created this as an aid to digestion in his oyster bar in the city of London. We are serving this drink in his original way, in a silver tankard.

60

English Garden Cocktail

Another wonderful example of the English countryside, with elderflower liqueur and apple puree evoking images of endless orchards and languid summer days. Cooling and refreshing, sweet and subtle, this is a cocktail that tastes exactly how you want the sound of clinking glass on a long, hot day to taste. A hint of lemon juice prevents the elderflower liqueur from making it overly sweet, whilst the apple puree brings perfect freshness to the palate.

60

Downtown Bloody Mary

Our twisted version of the classic Bloody Mary cocktail. We are using various methods to extract the raw flavour of each ingredient to its purest state. Shaved and compressed celery in vodka with sugar and salt, cherry tomatoes marinated in virgin olive oil, homemade spicy paste and pepper make this classic perfect for any time throughout the day.

60

SIGNATURE COCKTAIL FRENCH INFLUENCE

Le Maudit Français

60

An expression used in Canada to criticize the French in an affectionate way. In this recipe, Armagnac meets Canadian maple syrup for a complementary, fall-appropriate sipper.

The French 75

180

Created at Harry's New York Bar in Paris, this cocktail was allegedly named after a French-made 75mm Howitzer cannon used in World War I. We are presenting this cocktail in one of his original ways in coupe glass over ice. The cocktail contains gin, lemon and Champagne, finished with a twist of orange peel.

Libertine

65

The name "Libertine" has been used for cocktails before; this one is another bespoke made Address Downtown creation for you to try. The cocktail contains bourbon, orange marmalade, rosemary simple syrup, lemon juice, maple syrup foam.

Serendipity

95

Our adaptation of Colin Field's signature drink. Colin first served this drink on 31st of December 1994 at the Hemingway bar of the Paris Ritz Hotel for Jean-Louis Constanza. Upon tasting it, Jean-Louis exclaimed, "Serendipity". It is a simple, yet complex cocktail containing calvados, Champagne, apple + mint.

The Sidecar

60

The Sidecar is another famous cocktail created in Paris. What isn't known for sure, is where. There are accounts of the drink being served at Harry's New York Bar, but there are also those who say it was created at The Ritz. Wherever it was concocted, it is said to have been invented because a regular would arrive at the bar after riding his motorcycle with a sidecar, wanting a drink straight away. The drink is a simple mixture of brandy or cognac, orange liqueur, and lemon juice.

ICONIC COCKTAIL

Cosmopolitan

The Cosmopolitan is one of the most palatable cocktails in the world, with several variations existing of this martini. The Restaurant creates this modern version with a unique twist, citron vodka and Patrón Citrónge instead of Cointreau.

75

Classic Champagne Cocktail

Champagne shines through in this classic, with a hint of added flavour from spirits, Angostura bitters and citrus peels.

185

Whisky Sour

It is a classic cocktail dating from the mid-1800s, inspiring many variations. The key to a sublime Whisky Sour is freshly squeezed lemon juice and of course a superior Scottish whisky.

75

The Martinez

The exact origin of the Martini is widely debated; however, the most likely explanation is that it was simply a shortened name of the main ingredient - Martini branded vermouth.

75

Vodka Martini

The Restaurant Vodka Martini is our variation of the Martinez cocktail, and is made with Grey Goose, vermouth and garnished with an olive or lemon twist. We recommend that our martinis should always be stirred, not shaken, so that the molecules lay sensuously one on top of the other.

95

Mojito

Mojito is one of the best known cocktail in the world. It's origin comes from Cuba. Traditionally, a mojito is a cocktail that consists of five ingredients: rum, sugar, lime juice, soda water + mint.

65

BEER

Kronenbourg 1664 (Pale Lager - France)

50

Origin:

Kronenbourg brewery was founded in 1664 by Geronimus Hatt in Strasbourg, France. The name comes from the area where the brewery relocated in 1850.

Tasting Notes:

This Pale Lager has a rather sweet, crisp and light taste with just a hint of graininess.

Magners Berry (Cider - Ireland)

50

Origin:

Magners Berry is a cider produced in County Tipperary, Ireland.

Tasting Notes:

Berry cider has a wildforest taste due to the blend of 17 varieties of apple, fused with blackcurrants, raspberries and strawberries.

Organic Honey Dew (Organic Ale - England)

60

Origin:

This organic honey dew origin is from the Fuller's Griffin Brewery in Chiswick, England.

Tasting Notes:

Light golden beer with a zesty edge and a hint of honey sweetness.

Brewdog Dead Pony (Pale Ale - Scotland)

60

Origin:

Brewed by Brewdog, a young successful Scottish brewery in Aberdeenshire.

Tasting Notes:

Grapefruit, orange peel and pine flavours are balanced by light biscuity malts and a spritzy carbonation.

WHITE WINE

	BTL	150ML
Pinot Grigio Gabbiano Italy	230	50
Sauvignon Blanc False Bay South Africa	310	65
Chardonnay Eaglehawk Wolf Blass Australia	330	70
Rioja Blanco Rioja Vega Spain	360	75
Bordeaux Le Grand Chapelain Antoine Moueix France	375	80

RED WINE

Nero d'Avola Ca di Ponti Italy	230	50
Shiraz + Merlot + Cabernet Eaglehawk Wolf Blass Australia	310	65
Cabernet Sauvignon Fetzer USA	330	70
Rioja Marqués de Riscal Viña Collada DOCa Spain	360	75
Beaujolais Mommessin France	380	80

ROSÉ WINE

Rosé Pinot Grigio Emotivo Italy	300	60
-----------------------------------	-----	----

CHAMPAGNE

Billecart-Salmon Brut Réserve France	775	155
Billecart-Salmon Brut Rosé France	1,250	250

SPARKLING WINE

Scavi + Ray Prosecco DOC Italy	380	90
----------------------------------	-----	----

DESSERT WINE

		60ML
Bordeaux Sauternes Maison Sichel France		105

SINGLE MALT WHISKY

LOWLAND

Auchentoshan American Oak	75
Auchentoshan 18 Year Old	155

HIGHLAND + ISLAND

Glenmorangie Original	70
Glenmorangie 18 Year Old	145

SPEYSIDE

Glenfiddich 12 Year Old	70
Glenfiddich 18 Year Old	105
The Macallan 12 Year Old	85
The Macallan 18 Year Old	220

BLENDED WHISKY

Chivas Regal 12 Year Old	60
Chivas Regal 18 Year Old	110
Chivas Regal 25 Year Old	290
Johnnie Walker Black Label	60
Johnnie Walker Blue Label	220
John Walker + Sons 'King George V'	480

IRISH WHISKEY

John Jameson 12 Year Old	60
--------------------------	----

AMERICAN WHISKEY

Jim Beam	45
Jack Daniel's Old No.7	50
Jack Daniel's Single Barrel	90
Makers Mark	65
Woodford Reserve	65

COGNAC

Hennessy V.S.	60
Hennessy V.S.O.P.	85
Hennessy X.O.	190
Hennessy Paradis	340
Remy Martin V.S.O.P.	90
Remy Martin X.O.	195

VODKA

Stolichnaya Premium	45
Cariel (Vanilla)	55
Ketel One	65
Belvedere	75
Grey Goose	75
Elite by Stolichnaya	80
Beluga Gold	200

TEQUILA

El Jimador Reposado	45
Patrón Silver	60
Patrón Reposado	85
Patrón Anejo	95

RUM

Captain Morgan Black Label	45
Bacardi Carta de Oro	50
Havana Club Anejo 7 Años	65
Ron Zacapa 23 Year Old	95

DIGESTIF

Aperol	50
Campari	50
Pernod	50
Jagermeister	50
Becherovka	50
Fernet Branca	50
Patrón XO Café	50
Absinthe 69	65

FORTIFIED WINE

Martini Rosso Vermouth	50
Martini Bianco Vermouth	50
Martini Extra Dry Vermouth	50

SALUTARY - BRITISH INFLUENCE

Driver's Punch

Cranberry | Orange | Lime | Mint | Apple | Soda Water

35

Pomegranate V. Mojito

Pomegranate Seeds | Mint | Lime | Lemon

35

Mulled Apple Juice

Apple | Orange (Peel) | Cinnamon | Cloves | Honey

35

SALUTARY - ANTI-TOXIN

Citrus – Delicious

Orange | Tangerine | Lemon | Lime

35

Vitamin Booster

Beetroot | Carrot | Tangerine | Lime

35

Granny's Remedy

Granny Smith Apple | Beetroot | Carrot

35

N Nuts **V** Vegetarian **S** Shellfish

All prices are in AED and are inclusive of 10% municipality fee + 10% service charge + 5% VAT

صحية - بالطريقة البريطانية

٣٥

درايفرز بنش

توت بري ابرتقال اليمون حامض انعناع تفاح اماء صودا

٣٥

رمان (ن) موخيتو

بذور رمان انعناع اليمون حامض اليمون

٣٥

عصير تفاح ساخن

تفاح قشر برتقال اقرقة اقرنفل اعسل

مشروبات صحية - خالية من الكحول

٣٥

سيتروس ديلشيس

برتقال يوسفي اليمون اليمون حامض

٣٥

فيتامين بوستر

جذر شمندر اجزرا يوسفي اليمون حامض

٣٥

غرانيز ريميدي

تفاح غراني سميث اجذر الشمندر اجزر

HOT | ICED CHOCOLATE

Phantoms

Equatorial 55% Dark Chocolate | Sea Salt | Whipped Cream

35

White Blast

Ivory 35% White Chocolate | Lemongrass | Lavender

35

Snow Queen

Orao 60% Organic Chocolate | Coconut | Whipped Cream

35

MILKSHAKE

Cookies + Cream

Milk | Vanilla Ice Cream | Cookies

35

Peanut Butter

Milk | Chocolate Ice Cream | Peanut Butter

35

Salted Caramel

Milk | Vanilla Ice Cream | Caramel Sauce | Salt

35

WATER

Voss Still | Sparkling 375 ML

30

Voss Still | Sparkling 800 ML

40

Lielbata Still | Sparkling 330 ML

25

Lielbata Still | Sparkling 700 ML

35

شوكولاتة ساخنة أو مثلجة

٣٥

فانتومز

٥٥% شوكولاتة استوائية داكنة | ملح البحر | كريمه مخفوقة

٣٥

وايت بلاست

٣٥% شوكولاتة بيضاء عاجية | عشبة ليمون | خزامي

٣٥

سنو كوبين

٦٠% شوكولاتة أوريو عضوية | جوز هند | كريمه مخفوقة

مخفوق الحليب

٣٥

كوكيز + كريم

حليب آيس كريم بالفانيليا | كوكيز

٣٥

بينات باتر

حليب آيس كريم بالشوكولاتة | زبدة فول سوداني

٣٥

كراميل مملح

حليب آيس كريم فانيليا | صلصة كراميل | ملح

المياه

٣٠

فوس غير فوارة | فوارة ٣٧٥ مل

٤٠

فوس غير فوارة | فوارة ٨٠٠ مل

٢٥

ليلباتا غير فوارة | فوارة ٣٣٠ مل

٣٥

ليلباتا غير فوارة | فوارة ٧٠٠ مل

SOFT DRINK

Pepsi	30
Pepsi Diet	30
7Up	30
Soda Water	30
Ginger Ale	30

TONIC

Goldberg - Tonic Water Indian Hibiscus Tonic Water	35
East Imperial - Old World Tonic Water Yuzu Tonic Water Grapefruit Tonic Water Burma Tonic Water	35
Fever-Tree - Naturally Light Tonic Water Elderflower Tonic Water	35
Fentimans - Tonic Water Light Tonic Water	35

STIMULATING

Red Bull	60
----------	----

JUICE

Cold Pressed 100% Fruit or Vegetable Juice	30
Orange Watermelon Grapefruit Mango Pineapple Apple Carrot	

المشروبات الغازية

٣٠
٣٠
٣٠
٣٠
٣٠

بيبسي
بيبسي دايت
سفن أب
ماء صودا
جعة الزنجبيل

ماء تونيك

٣٥

جولدبيرج - ماء تونيك | ماء تونيك بالكر كديه الهندي

٣٥

إيست إمبريال - ماء تونيك أولد وورلد | ماء تونيك يوزو | ماء تونيك غريب فروت |
ماء تونيك بورما

٣٥

فيفر تري - ماء تونيك ناتشورالي لايت | ماء تونيك بايلدر فلاور

٣٥

فنتيمانز - ماء تونيك | ماء تونيك خفيف

مشروبات الطاقة

٦٠

ريد بول

٣٠

العصائر

عصير فاكهة أو خضروات معصورة على البارد ١٠٠٪
برتقال | بطيخ | جريب فروت | مانجو | أناناس | تفاح | جزر

COFFEE

Espresso Decaffeinated	25
Macchiato Decaffeinated	25
Double Espresso Decaffeinated	30
Cappuccino Decaffeinated	30
Caffe Latte Decaffeinated	30
Flat White Single Decaffeinated	30
Long Single Decaffeinated	30

TEA

Chamomile	30
Lemongrass	30
Peppermint	30
Verbena	30
Rose Buds	30
Green Mint	30
English Breakfast	30
Sencha Green	30
Earl Grey Yen Zhen	30
Double Happiness	30
Jasmine Oolong	30

القهوة

إسبريسو منزوعة الكافيين
ماكياتو منزوعة الكافيين
دبل إسبريسو منزوعة الكافيين
كابوتشينو منزوعة الكافيين
كافيه لاتييه منزوعة الكافيين
فلات وايت سنجل منزوعة الكافيين
سنجل حجم كبير منزوعة الكافيين

٢٥
٢٥
٣٠
٣٠
٣٠
٣٠
٣٠

الشاي

الكاموميل
عشبة الليمون
نعناع فلفلي
فيرينا
براعم ورد
نعناع أخضر
إنجلش بريكفاست
سنتشا الأخضر
إيرل غراي ين زين
دبل هابيتس
أولونج بالياسمين

٣٠
٣٠
٣٠
٣٠
٣٠
٣٠
٣٠
٣٠
٣٠
٣٠



TASTING DISHES

TASTING DISHES

Aubergine [V] Labneh Pomegranate Sumac	45
Scottish Salmon Gravlax Horseradish Cream Nori Shiso	65
Duck Foie Gras Terrine [A] Fig Marmalade Ginger Bread Mulled Wine Jelly	85
Beetroot [V][N] Stilton Green Apple Walnuts	55
Atlantic Crab [S] Guacamole Coriander Lemon Balm Mint Tomato Jelly	65
Seabass Ceviche Coconut Lime Coriander	75
Rillettes Trio Duck Vegetables Sardines Rustic Bread	55
Mint Green Pea Velouté [V] Goats' Cheese Spring Onion	55
Ricotta Cheese Ravioli Herbs Aromatic Broth	75

[N] Nuts **[V]** Vegetarian **[S]** Shellfish

المقبلات

بادنجان (ن)

لبنة ارمان اسماق

جرافلاكس السلمون الإسكتلندي

كريمة الفجل الحار انوري اشيسو

تيرين كبد البط (ك)

مرملاد التين اخبز الزنجبيل ا

جيلي النبيذ الساخن

جذور شمندر(ن) (م)

ستيلتون اتقاج أخضر اجوز

سلطعون أطلسي (مح)

غواكامولي الكزبرة ابلسم ليمون ا

نعناع اجيلي طماطم

سيفتشي سمك القاروص

جوزهند اليمون حامض الكزبرة

ريليتيس تريو

بط اخضروات اسردين

خبز ريفي

فيلوتيه نعناع وبازلاء خضراء (ن)

جبنة ماعز ا بصل أخضر

رافيوولي بجبنة ريكوتا

أعشاب امرق عطري

TASTING DISHES

Petits Farcis Niçois

Beef | Lamb | Baby Mediterranean Vegetables

55

French Langoustine [S]

Truffle Ravioli | Foie Gras Glaze

100

The Sliders

Beef | Foie Gras | Caramelized Bell Peppers

90

Fried Calamari

Aioli | Tartare Sauce | Espelette Chili Jam

65

La Salade Primeur [N][V]

Tomato | Oregano | Seasonal
Vegetables + Salads

65

Steak Tartare

Hand-Cut Beef | Capers | Onion | Parsley

75

Herefordshire Green Asparagus

Caviar Imperial | Tuna Dashi | Tofu

110

N Nuts **V** Vegetarian **S** Shellfish

All prices are in AED and are inclusive of 10% municipality fee + 10% service charge + 5% VAT

المقبلات

٥٥

بتيت فار كيس نيسواز
لحم بقري اللحم ضأن اخضروات بحر متوسط صغيرة

١٠٠

لانجوستين فرنسي (مج)
رافيولي بالكماة ا طبقة من كبد الأوز

٩٠

الشطائر
لحم بقري كبد الأوز ا فلفل حلو مكرمل

٦٥

كالاماري مقلي
أيولي ا صلصة تارتار ا مربى فلفل إسبيليت

٦٥

لا سالاد بريمور (م) (ن)
طماطم ا مردقوش ا خضروات ا
موسمية + سلطات

٧٥

شريحة لحم بصلصة تارتار
لحم بقري مقطع يدوياً ا قبار ا بصل ا بقدونس

١١٠

هليون أخضر هير فور دشير
كافيار إمبريال ا داشي بالتوتة ا توفو

