

APPETIZERS

24 hours Cured Beetroot Salmon Goat cheese mousse and Amstur organic caviar الشمندر و السلمون المجفف لمدة ٢٤ ساعة جبن الماعز و كافييار اماستور العضوي	113
Boston Bay Scallop Carrot, ginger puree and sweet onion salsa محار سكالوب بوسطن جزر، هريس الزنجبيل و صلصة البصل الحلو	132

Oyster Rockefeller (A) Half shelf oysters with Pernod, béchamel محار روكفيلر وصلصة البشاميل بشراب بيرنود (ك)	132
---	------------

Cured Black Angus Striploin Carpaccio Compressed melon and truffle cream كارباتشو لحم بقري ستريلوبين مجفف شمام و كريمة فطر الترفل	119
---	------------

Pan Fried Maryland Crab Cake فطيرة سلطعون ميريلاند المقليّة	100
---	------------

Char Grilled Broccoli (V), (N) Mint cilantro chutney, tomato jam بروكولي مشوي عالفحم، صلصة نعنع و بقدونس، مربى الطماطم	75
---	-----------

Signature of Grill Foie Gras Terrine (A), (N) تيرين فواغرا مطعم جريل المميز (ك)	132
---	------------

Beef Empanadas (N) Tomato relish and coriander emulsion امبانداس لحم بقري، صلصة طماطم و كزبره	94
--	-----------

Beef Kofte with Cheese Eggplant puree كفتة لحم بقري، جبنة و باذنجان مهروس	94
--	-----------

Spicy Beef Sucuk Grill asparagus سجق حار على الطريقة التركية، هيليون مشوي	82
--	-----------

SALAD

Rocket Salad (V)(N) Sundried tomatoes, red onion, pine seeds, Parmesan cheese, balsamic dressing سلطة جرجير أوراق جرجير، طماطم مجففة، بذور الصنوبر، جبنة بارميزان، تتبيلة البلسميك (ن) (م)	69
--	-----------

The Grill Salad (N) Mixed leaves, cherry tomatoes, candy nuts, mild Tulum cheese, pomegranate dressing السلطة المشوية خس صغير، طماطم صغيرة، جوز، جبن تولوم، تتبيلة الرمان (ن)	82
--	-----------

Burratina Salad (N) سلطة بوراتينا	94
---	-----------

Classic Caesar Salad سلطة القيصر الكلاسيكية	69
---	-----------

Add: Corn Fed Chicken Breast صدر دجاج مغذي على الذرة	25
--	-----------

Black Tiger Prawn ربيان أسود كبير	38
---	-----------

Beef Bresaola (A), (N) Served with truffle dressing لحم بروزولا مجفف (ك)	94
---	-----------

المقبلات

SOUP

Green Asparagus Soup Poached quail egg, parmesan crumble شوربة الهليون الأخضر بيض سمان مسلوq، جبنة بارميزان	69
Seafood Chowder شوربة ثمار البحر	78

الأطباق الرئيسية

Corn Fed Chicken Crispy truffle polenta and shimeji mushroom salad دجاج مغذي على الذرة، بولنتا بالترفل، سلطة فطر شميي	169
--	------------

300g Marinated Beef Skewer أسياخ لحم بقري متبلّة تزن ٣٠٠ غرام	207
---	------------

Lamb Chops Potato puree, asparagus, organic carrot اضلع لحم خروف، بيوريه بطاطا، هليون، جزر عضوي	195
--	------------

BBQ Beef Short Ribs Celery root puree ضلع بقري قصير مشوي ، بيوريه الكرفس	213
---	------------

Quinoa Risotto (V), (N) أرز "ريزوتو" كينوا	132
--	------------

Adana Kebab Freekeh Rice كباب اضنة مع فريكه	182
--	------------

Braised Beef Cheeks Mashed potato, glazed baby carrot, beets شرائح خد بقري مطهوه على نار هادئة، بطاطا مهروسة، جزر صغير، شمندر	151
---	------------

FISH AND SHELLFISH

Chargrilled Octopus (N) Grill asparagus and Waldorf salad أخطبوط مشوي على الفحم هيليون مشوي، سلطة والدرف	195
--	------------

Fish of the day السمك اليومي	207
--	------------

Grilled King Prawns Chives mashed potato, garlic butter sauce ربيان كبير مشوي، بطاطا مهروسة مع الثوم ، زبدة بالثوم	264
---	------------

الشوربات

AMERICAN WHISKEY

Crown Royal (Canadian)	48
Jim Beam	48
Jim Beam Black	50
Maker’s Mark	48
Jack Daniel’s	48
Jack Daniel’s Tennessee Honey	48
Jack Daniel’s Single Barrel	53

JAPANESE WHISKY

Taketsuru	68
Yamazaki Distillers Reserve	120

APERITIFS

Martini Bianco	40
Martini Extra Dry	40
Martini Rosso	40
Aperol	40
Campari	40

TEQUILA

Patron Xo Café	40
Jose Cuervo 1800 Reposado	50
Jose Cuervo Especial Silver	40
Jose Cuervo Especial Gold	40
Jose Cuervo 1800 Silver	44
Don Julio Reposado	63

COGNAC, BRANDY & ARMAGNAC

Armagnac Napoleon Roi De Gascogne	48
Camus V.S.O.P Elegance	54
Courvoisier V.S.	56
Courvoisier V.S.O.P	84
Courvoisier X.O.	225
Hennessy V.S.	48
Hennessy V.S.O.P	69
Hennessy X.O.	188
Remy Martin V.S.O.P	69
Remy Martin X.O.	200
Remy Martin Extra	500

BOTTLED BEER

Stella Artois	40
Wychwood Hobgoblin	63
Magners	68
Carlsberg	40
Peroni	43
Corona Extra	43
Heineken Long Neck	40
Tiger	40
Budweiser	40

PORT & SHERRY

Deluxe Cream, Capataz Andres, Solera Reserva, Spain	50
Manzanilla, Papirusa, Solera Reserva, Emilio Lustau, Spain	50
Taylor’s LBV, Portogal	48
Taylor’s 10 year old Tawny, Portogal	70

SELECTED LIQUORS

Bailey’s Irish Cream	40
Amaretto Lazzaroni	40
Chambord	40
Drambuie	40
Kahlua	40
Tia Maria	40
Grand Marnier Corden Rouge	40
Cointreau	40
Jagermeister	40
Limoncino, Bottega	48
Midori Melon Liqueur	40
Sambuca Opal Nera	82
Amarula	40
Fernet Branca	40
Passoa liquor	40

RUM

Captain Morgan Black	40
Captain Morgan Spiced Gold	40
Captain Morgan White	40
Matusalem Gran Reserva	40
Sailor Jerry	40
Takamaka Coconut	40
Cachaca 51	40
Ron Zacapa Centenario 23 Anos	86
Ron Zacapa XO 25 Anos	112

شرح الاختزالات:(ك) الكحول (م) يحتوي على مكسرات (ن) نباتي

في حال كنتم تعانيون الحساسية تجاه بعض الأطعمة، يرجى منكم إخبار النادل قبل الطلب.

الأسعار المذكورة بالدرهم الاماراتي، وتشمل رسم الخدمة وجميع الرسوم الحكومية المحلية والضرائب.

Menu Designations: (A) Alcohol (N) Nuts (V) Vegetarian

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

All prices are in UAE Dirham and are inclusive of all applicable service charges and local fees and taxes.

COCKTAILS

Blueberry Dream Gin, blueberries, lemon juice	69
New York Sour Bourbon, red wine, lemon juice	69
Jack straw Honey whiskey, raspberrry liqueur, strawberry flavor	69
Toblerone Baileys, jagermeister, kahlua, cream	69
Drink No. 9 Dark rum, grand marnier, passion fruit, fresh lime and sweat and sour with cranberry juice	69
Pink Paloma Tequila, lemon juice, grapefruit juice, soda water	69
Mojito Rum based cocktail (on your choice: coconut, strawberry, raspberrry, passion fruit)	69
French Martini Vodka, raspberrry liqueur, pineapple juice	69
Americano Bitter orange liqueur, red vermouath, soda water	69
Manhattan Canadian whisky, red vermouath	69
Classic Spritzer Sauvignon Blanc, soda water	69
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, soda water	69
Chambord Spritz Twist of the classic Spritz with raspberrry liqueur	69
Sangria Spritz Spanish red wine, soda, fruits	69
Gordon’s	44
Hendrick’s	50
Tanqueray Ten	50
Bombay Sapphire	44
Saffron	53
Diplome	60
`No.3 London Dry Gin	69
Smirnoff Red	40
Smirnoff Citrus Twist	40
Skyy	40

VODKA

Smirnoff Red	40
Smirnoff Citrus Twist	40
Skyy	40

PREMIUM VODKA BRANDS

Ciroc	56
Belvedere Pure	56
Ketel One	56
Grey Goose	63
Beluga Noble	63
U’Iuvka	76

SINGLE MALT WHISKY

Glenfiddich 12 Yr	50
Glenfiddich 15 Yr	60
Glenfiddich 18 Yr	78
Glenfiddich 21 Yr	145
Talisker Storm	64
Caol ila 12 Yr	80
Glen Elgin 12 Yr	63
Singleton 12 Yr	70
Singleton 15 Yr	82
Glenmorangie Original	53
Glengoyne 12 Yr	60
Glenmorangie 18 Yr	175
Oban 14 Yr	125
Highland Park 12 Yr	73
The Macallan 12 Yr Fine Oak	75
The Macallan 15 Yr Fine Oak	99
The Macallan 18 Yr Fine Oak	215

SCOTCH WHISKY

J&B Rare	48
J&B Reserve 15 Yr	50
Chivas Regal	48
Chivas Regal 18 Yr	83
Chivas Ultis	282
Famous Grouse	48
Monkey Shoulder	50
Johnnie Walker Red Label	48
Johnnie Walker Black Label 12 Yr	56
Johnnie Walker Double Black	63
Johnnie Walker Gold Reserve	80
Johnnie Walker Platinium	150
Johnnie Walker Blue Label	200
Johnnie Walker King George V	530
Royal Salute	200

IRISH WHISKEY

Bushmill Malt 10 Yr	48
Jameson	48

“CHARCOAL GRILLED TO PERFECT COOKING BITES”

GRILLED STEAKS الشواء على الفحم

USDA AGED 4 WEEKS

لحم معتمد من وزارة الزراعة الأمريكية (USDA) بعمر ٤ أسابيع

Bone in Rib eye 450g	276
with marrow bone	
ضلع بالعظم بزن ٤٥٠ غرام مع نخاع العظم	

PRIME FOX RIVER CERTIFIED AMERICAN USDA BEEF

لحم بقر أمريكي برايم “فوكس ريفر” معتمد (USDA) من قبل وزارة الزراعة الأمريكية

Tenderloin 250g, 350g	245/358
(Classic or Lokum)	
(كلاسيكي أو لوكوم)	
لحم خاصرة ٢٥٠ غرام أو ٣٥٠ غرام	
شرائح رفيعة من لحم أنغوس الأسود	

N.Y. Striploin 330g (Classic or Spaghetti Style)	213
لحم خاصرة نيويوركي ٣٣٠ غرام (أو على طريقة السباغيتي	

AUSTRALIAN VICTORIA FARM KOBE STYLE WAGYU BEEF

لحم بقر واغيو “كوب” من مزرعة فيكتوريا الأسترالية

Strip Loin Grade 9-8 220g	364
لحم خاصرة بقر واغيو درجة ٨–٩ ٢٢٠ غرام	

Rib Eye Grade 9-8 330g	427
ضلع بقر واغيو بدون عظم درجة ٨–٩ ٣٣٠ غرام	

Rump Steak 300g	157
شريحة ستيك رصب واغيو	

CHOOSE YOUR STEAK WITH GRILL SPECIALTY ROBESPIERRE SAUCE COOKED AT YOUR TABLE

Tomahawk Chop 1200g	646
شقف توماهوك فاخرة ١٢٠٠ غرام	

Whole tenderloin 600g	646
لحم خاصرة كبيرة ٦٠٠ غرام	

Entrecote 800g with special marrow bone jus	621
شريحة انتراكوت بالعظم بزن ٨٠٠ غرام مع نخاع العظم	

Whole Lamb Rack 1.200 kg	621
Personally finished at your table	
grilled mushroom, homemade BBQ sauce	
ضلع خروف كامل مطهو على طريقة الشيف المميزة	
فطر مشوي، صلصة الشواء المحضرة في المطعم	

SAUCES & BUTTERS

الصلصات والزبدة المنكهة

Green Pepper Sauce Béarnaise Sauce (A)	19
Blue Cheese Sauce Homemade BBQ Sauce	
Mushroom Sauce Red wine demi-glace (A)	
Truffle Butter Sage Butter	
صلصة الفلفل الأخضر صلصة بيرنيز	
صلصة الجبنة الزرقاء صلصة الشواء	
المحضرة في المطعم صلصة الفطر	
صلصة ديمي غلاس مع النبيذ	
زبدة بالترفل زبدة باليرمية	

SIDES: STARCHES, VEGETABLES الأطباق الجانبية الخضار والنشويات

Twice Baked Idaho Potato	31
بطاطا إيداهو مخبوزة مرتين	

Mac & Cheese	31
معكرونه بالجبن	

Steak Fries, Cajun Spices	31
بطاطا مقليه كبيرة، بهارات الكاجون	

Grilled asparagus with horse radish and lemon zest	44
هليون مشوي مع فجل و ليمون	

Baby spinach with cheese Sabayon (A)	44
سبانخ يافعة مع الجبنة (ك)	

House Made Onion Rings	31
حلقات البصل المحضرة في المطعم	

Grilled Portobello Mushrooms	44
فطر بورتوبيللو مشوي	

Steamed Broccoli	31
بروكلي على البخار	

Heirloom tomato salad	34
سلطة طماطم	

شرح الاختزالات:(ك) الكحول (م) يحتوي على مكسرات (ن) نباتي

في حال كنتم تعانون الحساسية تجاه بعض الأطعمة، نرجي منكم إخبار النادل قبل الطلب.

الأسعار المذكورة بالدرهم الاماراتي، وتشمل رسم الخدمة وجميع الرسوم الحكومية المحلية والضرائب.

Menu Designations: (A) Alcohol (N) Nuts (V) Vegetarian

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

All prices are in UAE Dirham and are inclusive of all applicable service charges and local fees and taxes.

DESSERT MENU

Caramelized apple strudel, vanilla coal ice cream (N) 88
 فطيرة التفاح سترودل، القرفة الأيس كريم

Chocolate molten lava cake, coconut ice cream (N) 82
 كعكة الشوكولاتة، جوز الهند الأيس كريم

Grill specialty, chocolate cannoli dough, pistachio pastry cream, wild strawberry (N) 82
 طبق جريل المميز، عجينة شوكولاته مشوية طبق جريل المميز، عجينة شوكولاته مشوية والفستق، والفراولة البرية

Crème Brûlée sampler, chocolate, raspberry, saffron and vanilla. 88
 طبق كريم برولليه مشكل، شوكولاته توت بري، زعفران و فانيلا

Textures of hazelnut and chocolate (N) 82
 طبق شوكولاته و بندق

Grill Signature Chocolate Platter (N) 88
 تشكيلة شوكولاته مميزة بالبندق

Pistachio Baklava Goat milk ice cream (N) 82
 بقلوة بالفستق، ايس كريم حليب الماعز

Ice Cream, Vanilla Bean, Coconut, Mango, Chocolate (N) 25
 ايس كريم الفانيليا، جوز الهند، المانجو، الشيكولاتة

Raspberry Sorbet 25
 سورييه توت العليق

Cheese platter 119
 Manchego, Pecorino Sardo, Danish blue cheese, Monterey Jack cheese (N)
 طبق الجبن مانشيجو، بيكورينو ساردو، الجبن الأزرق الدنماركي، مونتيري جاك

Fresh Sliced Fruit Platter 82
 شرائح طبق الفاكهة الطازج

MINERAL WATERS المياه المعدنية

	كبير Small	صغير Large
San Pellegrino, Italy	22	30
سان بليغرينو، إيطاليا		
Acqua Panna, Italy	22	30
أكوا بانا، إيطاليا		
Local Water	10	18
مياه محلية		

THE CLASSIC TEAS

أصناف الشاي الكلاسيكية

(Our teas have been exclusively picked from the Ronnefeldt Collection)

(تم انتقاء أنواع الشاي الفاخرة خاصتنا من تشكيلة روننفيلدت)

English Breakfast 20
 A full-bodied, medium strong ceylon tea with a sparkling flavour.
شاي الإفطار الإنجليزي
 شاي ذو قوام متكامل وطعم سيلائي. متوسط القوة ومميز بنكهة فوارة

Earl Grey 20
 A richly aromatic autumn darjeeling with a sparkling, fresh lemon aroma.
شاي إيرل غراي
 شاي دارجيلينغ غني بالنكهات العطرية الخريفية ورائحة الليمون الطازج الفوارة

Greenleaf Darjeeling Summer Gold 20
 An elegant top class tea with delicious muskatell flavor. Hand-picked in the summer for those who like well-balances aroma
شاي دارجيلينغ سمر غولد ذو الورقة الخضراء
 أجود أصناف الشاي والأكثر فخامة ويتميز بنكهة المسك الشهية. استنشق أجواء الصيف مع رشفة من الشاي برائحته المميزة جداً.

Jasmine Gold 20
 An exotically fragrant and delicate jasmine blossoms, disuse summer china green tea
شاي الياسمين الذهبي
 رائحة فواحة مدهشة وأزهار الياسمين. الناعمة تشكل الشاي الأخضر الصيني الصيفي

COFFEE SELECTION اختيارك من القهوة

American Coffee 18 قهوة أمريكية
Espresso 18 اسبريسو
Double Espresso 25 دبل اسبريسو
Cappuccino 25 كابوتشينو
Café Latte 25 كافيه لاتيه

SOFT DRINKS

Pepsi / Diet Pepsi 20
 بيبسي/دايت بيبسي

7 UP / Diet 7 UP 20
 سفن أب/ دايت سفن أب

Mirinda orange 20
 ميراندا برتقال

Bitter Lemon 20
 ليمون (بتر ليمون)

Holsten non-alcoholic beer 30
 بيرة بدون كحول

Tonic Water 20
 مياه تونيك

Ginger Ale 20
 جنجر آيل

Red Bull 35
 ريد بول

Red Bull Sugarfree 35
 ريد بول خالي من السكر

Fresh Juices 28
 عصائر طازجة

HOMEMADE ICED TEAS شاي مثلج محضر بالمطعم

Spiced Peach Ice Tea 30
 Enjoy the magnificent taste of whole green tea leaves with touch of peach
شاي الخوخ المثلج المنكه
 استمتع بالمذاق الرائع لأوراق الشاي الخضراء مع نكهة الخوخ اللذيذة

Royal Lemon Twist 30
 Spiced tea leaves, lemon juice, ginger and honey syrup
رويال ليمون تويست
 أوراق الشاي المنكهة، عصير ليمون، شراب العسل والزنجبيل

Berry Passion 30
 Herbal infusion with fresh passion fruit
باشن التوت
 خلطة أعشاب مع باشن فروت طازج

المشروبات الغازية

NON ALCOHOLIC COCKTAILS

أنواع الموكتيل

Heart Tonic 38
 Pomegranate juice rose water, lemon juice and soda water
هارت تونيك
 ماء الورد مع عصير الرمان وعصير الليمون ومياه صودا

Morning Star 38
 Pineapple juice, grapefruit juice, lime juice and star anise infused honey
مورنينغ ستار
 عصير أناناس وعصير جريب فروت وعصير الليمون واليانسون النجمي بنكهة العسل

Sweet Delight 38
 Orange juice, lime juice, vanilla syrup, cinnamon powder ginger ale
 سويت ديلايت
 عصير برتقال، عصير ليمون، شراب الفانيلا، شراب جنجر آيل مع القرفة

Citrus Crush 38
 Lime juice, grapefruit juice, sugar syrup, soda water
 سيترس كراش
 عصير ليمون، عصير جريب فروت، شراب القطر، مياه صودا

Wild Berry 38
 Cranberry juice, lime juice, apple juice, sugar syrup, raspberry, strawberry and blackberry
 وايلد بيري
 عصير توت بري، عصير ليمون، عصير تفاح ، شراب القطر، توت العليق وفراولة وتوت أسود

^[1] شرح الاختلالات:(ك) الكحول (هـ) يحتوي على مكسرات (ن) نباتي

^[2] في حال كنتم تعانيون الحساسية تجاه بعض الأطعمة، يرجى منكم إخبار النادل قبل الطلب.

^[3] الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي، وتشمل رسم الخدمة وجميع الرسوم الحكومية المحلية والضرائب.

STARTERS

Poached Tiger Prawns Himalayan pink salt, fennel cocktail sauce ربيان نمري كبير، صلصة شمر و ملح هيمالايا	94
Pan Fried Maryland Crab Cake فطيرة سلطعون ميريلاند المقلية	100
Beef Kofte with Cheese Eggplant puree كفتة لحم بقري، جبنة و باذنجان مهروس	94
The Grill Salad Mixed leaves, cherry tomatoes, candy nuts, mild Tulum cheese, pomegranate dressing السلطة المشوية خس صغير، طماطم صغيرة، جوز، جبن تولوم، تتبيلة الرمان (ن)	82
Burratina Cheese Salad سلطة بوراتينا	94

SOUP

Seafood Chowder شوربة ثمار البحر	78
--	----

MAIN COURSES الأطباق الرئيسية

Lamb Chops Potato puree, asparagus, organic carrot اضلع لحم خروف، بيوريه بطاطا، هليون، جزر عضوي	195
Quinoa Risotto (V), (N) أرز "ريزوتو" كينوا	132
Grilled King Prawns Chives mashed potato, garlic butter sauce ربيان كبير مشوي، بطاطا مهروسة مع الثوم، صلصة زبدة و ثوم	264
Fish of the Day السمك اليومي	207
Mix Grill Seafood Platter طبق مشاوي المأكولات البحرية	345

"CHARCOAL GRILLED TO PERFECT COOKING BITES"

GRILLED STEAKS الشواء على الفحم

PRIME FOX RIVER CERTIFIED AMERICAN USDA BEEF

لحم بقر أمريكي برايم "فوكس ريفر" معتمد (USDA) من قبل وزارة الزراعة الأمريكية

Tenderloin 250g (Classic or Lokum) (كلاسيكي أو لوكوم) لحم خاصرة ٢٥٠ غرام شرائح رفيعة من لحم أنغوس الأسود	245
N.Y. Striploin 330g (Classic or Spaghetti Style) لحم خاصرة نيويورك ٣٣٠ غرام (أو على طريقة السباغيتي)	207

المقبلات

BURGERS

برغر

The Grill Beef Prime Burger Brioche bun, iceberg lettuce, Grikhen pickles, BBQ sauce برغر مطعم جريل المميز، خس ايسبيرغ، صلصة شواء	107
Lokum Burger Brioche bun, beef tenderloin, cheddar cheese, BBQ sauce لوكم برغر، لحم بقري فاخر، جبنة شدر و صلصة شواء	119
Free Range Chicken Burger Brioche bun, chicken breast, coriander mayo, avocado برغر دجاج، صدر دجاج، أفوكادو و مايونيز بالكزبرة	82

TOPPINGS

إضافات

Cheddar Cheese Mozzarella Cheese Blue Cheese Onion Rings جبن شيدر جبنة موزاريلا الجبن الأزرق حلقات البصل	19
--	----

SAUCES

الصلصات

Green Pepper Sauce Béarnaise Sauce (A) Blue Cheese Sauce Homemade BBQ Sauce Mushroom Sauce Red wine demi-glace (A) صلصة الفلفل الأخضر صلصة بيرنيز صلصة الجبنة الزرقاء صلصة الشواء المحضرة في المطعم صلصة الفطر صلصة ديمي غلاس مع النبيذ الأحمر	19
---	----

SIDES: STARCHES, VEGETABLES

الأطباق الجانبية الخضار والنشويات

Twice Baked Idaho Potato بطاطا إيداهو مخبوزة مرتين	31
Mac & Cheese معكرونة بالجبن	31
Steak Fries, Cajun Spices بطاطا مقلية كبيرة، بهارات الكاجون	31
Grilled asparagus with horse radish and lemon zest هليون مشوي مع فجل و ليمون	44
House Made Onion Rings حلقات البصل المحضرة في المطعم	31
Grilled Portobello Mushrooms فطر بورتوبيللو مشوي	44
Heirloom tomato salad سلطة طماطم	34

DESSERT MENU

Grill specialty, chocolate cannoli dough, pistachio pastry cream, wild strawberry (N) طبق جريل المميز، عجينة شوكولاته مشوية و الفستق، والفراولة البرية	25
Homemade Ice Cream Vanilla Bean, Coconut, Mango, Chocolate ايس كريم الفانيليا، جوز الهند، المانجو، الشيكولاتة	25
Raspberry Sorbet سوربيه توت الغليق	25

Menu Designations: (A) Alcohol (N) Nuts (V) Vegetarian

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

All prices are in UAE Dirham and are inclusive of all applicable service charges and local fees and taxes.

شرح الاختلالات: (ك) الكحول (م) يحتوي على مكسرات (ن) نباتي

في حال كنتم تعانون الحساسية تجاه بعض الأطعمة، يُرجى منكم إخبار النادل قبل الطلب.

الأسعار المذكورة بالدرهم الاماراتي، وتشمل رسم الخدمة وجميع الرسوم الحكومية المحلية والضرائب.