

WU

مستوحاة من خمسة مطابخ عالمية مميزة، يقدم Wu عناصر شعبية من كل منها،
يتم تقديمها عبر أسلوب معاصر مع تغيير عرضي.
Wu - تعني خمسة في اللغة الصينية - يُقدم أطباق شهية
رائعة من ماليزيا، اليابان، الصين، تايلاند وكوريا
تذوق أفضل الأطباق الآسيوية الموسمية بكميات مثالية للمشاركة.

Inspired by five distinctive cuisines, Wu offers popular elements from each,
presented through a contemporary approach with a casual twist
Wu - Five in Chinese - serves mouthwatering dishes from
Malaysia, China, Japan, Thailand and Korea
Savour the best seasonal specialties of Asian Cuisines
in portions perfect for sharing.

عزيزي الضيف، نرجو منك إعلامنا إذا كان لديك حساسية لأي من الأطعمة
وسنكون أكثر من سعداء بتعديل القائمة من أجل أن تستمتع معنا
بالمأكولات التي لا تسبب لك الحساسية.

Dear guest, we kindly request you to advise us if you are allergic to any food items.
We will be more than willing to adjust our menu in order for you
to enjoy an allergy free dining experience with us.

All our "dishes to be shared" are progressively brought to the table as they are ready to be served.

TO START COLD

Prawn and Chicken Salad with Pomelo mint, coriander and pomegranate	5.0
Grilled Kalbi Beef Salad Rolls in Rice Paper lettuce, cucumber, scallion and sweet soy dip	6.5
Grilled Prawns and Papaya Salad tomatoes, thai basil, palm sugar dressing	6.0
WU's Lettuce Wraps (v) filled with kung pao chicken or vegetarian style with wok-seared tofu	5.0
Roast Duck and Watermelon Salad roasted cashews and sweet tamarind dressing	5.5
Side Salad of Tossed Greens (v) carrot and ginger dressing	3.0

TO START HOT

Edamame (v) steamed japanese soy bean with maldon sea salt	2.5
Japanese Crispy Fried Chicken Kara-Age yuzu mayo dusted with shichimi	3.5
Prawn Tempura pickled cucumber salad, sriracha aioli	5.5
Crunchy Green Bean Tempura (v) 2 dipping sauces	3.0
Sliced Roast Duck with Mandarin Pancakes scallions, cucumber and hoisin-plum sauce	4.5
Crispy Shrimp Tossed in Our House Sriracha Aioli lime wedges and ponzu sauce	4.5
Crispy Salt and Chili Pepper Calamari Five spice mayo dip	4.0

All our "dishes to be shared" are progressively brought to the table as they are ready to be served.
All vegetarian dishes are marked (v)
All prices are in Bahraini Dinars and subject to 10% service charge and 10% government levy.

جميع "أطباق المشاركة" يتم جلبها تدريجياً إلى الطاولة عندما تكون جاهزة للتقديم.

مقبلات باردة

٥,٠	سلطة الجمبري والدجاج مع بوملي نعناع، كزبرة ورمان
٦,٥	لفائف سلطة لحم كالبي المشوي في ورق الأرز خس، خيار، بصل أخضر وغموس الصويا الحلو
٦,٠	سلطة البابايا و الجمبري المشوي الطماطم والريحان التايلاندي مع تتبيلة سكر النخيل
٥,٠	لفائف الخس المميزة لدى WU محمشو بدجاج الكونغ باو أو بالأسلوب النباتي مع التوفو المطهو بالووك
٥,٥	سلطة البط المشوي والبطيخ الأحمر كاجو مُحمص مع تتبيلة التمرالهندي الحلو
٣,٠	سلطة خضار جانبية (ن) صلصة الجزر والزنجبيل

مقبلات حارة

٢,٥	ادامامي (ن) فول الصويا الياباني على البخار مع ملح مالدون البحري
٣,٥	دجاج ياباني مقلي مقرمش كارا-آيچ مع مايونيز يوزو مرشوش بالشيتشيمي
٥,٥	تقبورا الجمبري سلطة مخلل الخيار، سيراتشا أيولي
٣,٠	تقبورا الفاصوليا الخضراء الهشة (ن) ٢ صلصة للغموس
٤,٥	شرائح البط المشوية مع البان كيك الصيني بصل أخضر، خيار وصلصة هويسن بالبرقوق
٤,٥	روبيان مقرمش مع سيراتشا أيولي شرائح الليمون وصلصة بونزو
٤,٠	كالماري مقرمش بالملح والفلفل الحار صلصة غموس يوزو والصويا

جميع "أطباق المشاركة" يتم تقديمها إلى الطاولة بشكل مطرد حالما تحضر
جميع الأطباق النباتية يشار إليها بحرف (ن)
جميع الأسعار بالدينار البحريني وتخضع لأجور خدمة ١٠٪ ورسوم حكومية ١٠٪

DIM SUM SELECTION

<i>Steamed</i>	3 pieces
Seafood and Asparagus Dumplings	2.5
Chicken and Prawn Siu Mai with shitake mushroom	2.5
Roast Duck Wontons in Soya with scallion and rayu	3.5
Prawn Har Gow Dumplings with bamboo shoots	3.0
<i>Pan fried</i>	
Prawn Wonton with sweet chili sauce	3.0
Gyoza with Chicken and Prawns with scallion	3.0
Date and Chestnut Gyoza (V) with black vinegar dipping sauce	3.0

GRILLED BAMBOO SKEWERS

Chicken teriyaki marinade	3.5
Beef Filet smoky panca sauce	5.5
Eggplant (v) tahini and soy glaze	3.5

SOUPS

Traditional Japanese Miso seaweed, tofu and spring onions	2.0
Miso Soup Brewed on the Table our house signature soup prawns, seaweed and mushroom	4.5
Korean Spicy Beef and Vegetable Soup – Yukgaejang served with steamed rice	5.0
Tom Yum Kung hot and sour soup with shrimp, straw mushroom and lemongrass	4.0

All our "dishes to be shared" are progressively brought to the table as they are ready to be served.

All vegetarian dishes are marked (v)

All prices are in Bahraini Dinars and subject to 10% service charge and 10% government levy.

اختيارك من ديم سوم

٣ قطع	على البخار	زلاية المأكولات البحرية والهلين
٢,٥		سيو مي دجاج وجمبري
٢,٥		مع فطر شيتاكي
٣,٥		وونتونز البط المشوي في الصويا
		مع البصل الأخضر ورايو
٣,٠		زلاية جمبري هار غاو
		مع براعم الخيزران
	المقالي	وونتونز الجمبري
٣,٠		مع صلصة الفلفل الحلو و الحار
٣,٠		جيوزا الدجاج والجمبري
		مع البصل الأخضر
٣,٠		جيوزا التمر والكستناء (ن)
		مع صلصة غموس الخل الأسود

مشاوي بأسياع الخيزران

٣,٥	دجاج
	منقوع بصلصة الترياكي
٥,٥	فيليه لحم البقر
	مع صلصة بانكا المدخنة
٣,٥	باذنجان (ن)
	طحينة و صلصة الصويا

الشوربات

٢,٠	شوربة الميسو اليابانية التقليدية
	أعشاب بحرية، توفو وبصل أخضر
٤,٥	شوربة الميسو مُحضرة على الطاولة
	جمبري، أعشاب بحرية وفطر
٥,٠	لحم البقر الكوري الحار مع شوربة الخضار يو كاغايجانغ
	يُقدم مع الأرز المطهو على البخار
٤,٠	توم يوم كونغ
	شوربة حارة وحامضة مع الروبيان، فطر القش وعشبة الليمون

جميع "أطباق المشاركة" يتم تقديمها إلى الطاولة بشكل مطرد حالما تحضر
جميع الأطباق النباتية يشار إليها بحرف (ن)
جميع الأسعار بالدينار البحريني وتخضع لأجور خدمة ١٠٪ ورسوم حكومية ١٠٪

WU SUSHI BAR

Grand Tasting Platter (serves 3-6 people)

26.0

our chef's selection of 9 sushi, 8 sashimi, 16 pieces maki

Sushi and Sashimi

Sushi - two pieces per order • Sashimi - five pieces per order

	2 pieces	5 pieces
Sake - salmon	3.5	6.0
Maguro - tuna	4.5	8.0
Hamachi - yellow tail	4.0	7.0
Unagi - freshwater eel	5.5	10.0
Ebi - prawn	3.5	6.0
Tako - octopus	4.0	7.0

Maki roll

California

4.5

avocado, crab stick, cucumber and tobiko

Spider Roll

7.5

crispy soft shell crab and spicy mayo

Rainbow Roll

6.0

salmon, shrimp, tuna and avocado

Salmon Crunch

6.5

salmon tempura, ikura and shiso

Spicy Tuna

7.5

avocado, cucumber, spicy mayo and tobiko

Caterpillar

9.5

unagi, prawn tempura, avocado and sweet eel glaze

Crispy Prawn Tempura

6.0

avocado, togarashi and tempura flakes

Philly Maki

6.0

salmon, cream cheese, cucumber and sesame seeds

Lobster Tempura

7.0

double fried roll, avocado, coriander and jalapeño

Crispy Jumbo Maki

6.0

salmon, shrimp, avocado, scallions and spicy mayonnaise

Dragon Roll

10.5

unagi, avocado, crab stick, eel glaze and toasted sesame seeds

All our "dishes to be shared" are progressively brought to the table as they are ready to be served.

All vegetarian dishes are marked (v)

All prices are in Bahraini Dinars and subject to 10% service charge and 10% government levy.

٢٦,٠

طبق جراندي تيسستنغ (يكفي ٦-٣ أشخاص)
اختيار الشيف لدينا مكون من ٩ سوشي، ٨ ساشيمي، ١٦ قطعة مأكلي

سوشي و ساشيمي

ساشيمي - خمس قطع لكل طلب، سوشي - قطعتين لكل طلب

٥ قطع

٢ قطع

٦,٠

٣,٥

ساكي - السلمون

٨,٠

٤,٥

ماجورو - التونة

٧,٠

٤,٠

هاماتشي - سمكة الذيل الأصفر

١٠,٠

٥,٥

أوناجي - سمكة المياه العذبة الأنقليس

٦,٠

٣,٥

إبي - الجمبري

٧,٠

٤,٠

تاكو - الأخطبوط

ماكلي رول

٤,٥

كاليفورنيا

أفوكادو، أصابع السلطعون، الخيار وتويكو

٧,٥

سبايدر رول

سلطعون القشرة الطرية المقرمش ومايو حار

٦,٠

رينبو رول

سمك السلمون، الجمبري، التونة والأفوكادو

٦,٥

سمك السلمون المقرمش

تمبورا سمك السلمون، إيكورا وشيسو

٧,٥

سمك التونة الحار

الأفوكادو، الخيار، المايو الحار وتويكو

٩,٥

كاتريلر

أوناجي، تمبورا الجمبري، الأفوكادو، صلصة الإيل الحلوة

٦,٠

تمبورا الجمبري المقرمش

الأفوكادو، توجاراشي ورقائق التمبرا

٦,٠

فيلي مأكلي

سمك السلمون، كريمة الجبنة، خيار وبذور السمسم

٧,٠

تمبورا الكركند

لفائف مزدوجة القلي، أفوكادو، كزبرة وهالينو

٦,٠

ماكلي جمبو مقرمش

سمك السلمون، روبيان، أفوكادو، بصل أخضر ومايونيز حار

١٠,٥

دراغون رول

أوناجي، أفوكادو، أصابع السلطعون، صلصة الإيل الحلوة وحبوب السمسم المحمصنة

جميع "أطباق المشاركة" يتم تقديمها إلى الطاولة بشكل مطرد حالما تحضر

جميع الأطباق النباتية يشار إليها بحرف (ن)

جميع الأسعار بالدينار البحريني وتخضع لأجور خدمة ١٠٪ ورسوم حكومية ١٠٪

WU SUSHI BAR

Volcano Roll

salmon, crunchy tempura flakes, tobiko, spicy mayonnaise and sweet eel sauce

6.5

Vegetarian Roll with Sesame Seeds (v)

avocado, carrot, cucumber and asparagus

5.0

Osaka Spicy Salmon

avocado, cucumber and spicy salmon tartar

7.0

Contemporary Sushi and Sashimi

Yellowtail Tiradito

yuzu, maldon sea salt and truffle essence

7.0

Yellow Tail Samba

sliced hamachi, chili, garlic and our house sauce

7.0

Screaming Salmon

sliced salmon with jalapeno and traditional ponzu

7.0

Kyoto Tuna

yuzu soy and white onion salsa

9.5

FROM THE GRILL

Kalbi Beef Ribs

sliced bone-in short ribs with traditional korean marinade, ginger and scallion

13.5

Sambal Jumbo Shrimps

grilled in their shell with ginger, chili and coriander marinade

8.0

Wagyu Australian Beef Sirloin 200g

(Marbling Grade of 6/7)

glazed with sweet soy and served with garlic chips

29.5

STIR FRIES FROM THE WOK

Beef-Broccoli and Oyster Sauce

mushrooms, onions and soy

9.0

Kung Pao Prawns

wok fried prawns, dried chili and peanuts

8.0

All our "dishes to be shared" are progressively brought to the table as they are ready to be served.

All vegetarian dishes are marked (v)

All prices are in Bahraini Dinars and subject to 10% service charge and 10% government levy.

٦,٥	فولكانو رول سمك السلمون، رقائق التمبورا المقرمشة، توبيكو، مايونيز حار وصلصة الإيل الحلوة
٥,٠	رول الخضار مع حبوب السمسم (ن) أفوكادو، جزر، خيار وهليون
٧,٠	سلمون أوساكا الحار أفوكادو، خيار وتارتار السلمون الحار
السوشي والساشيمي المعاصر	
٧,٠	تيراديتو سمكة الذيل الأصفر يوزو، ملح مالدون البحري وروح الكمأة
٧,٠	سامبا سمكة الذيل الأصفر شرائح هاماتشي، الفلفل الحار، الثوم وصلصتنا المحلية
٧,٠	سكرمينغ سلمون شرائح سمك السلمون مع هالبينو وبونزو تقليدي
٩,٥	كيوتو تونة الأفوكادو، سمسم اسبوما وصلصة الصويا الحارة مع البصل

من الشواية

١٣,٥	أضلع لحم البقر كالبني أضلع اللحم المنقعة بصلصة كورية تقليدية مع الزنجبيل و البصل الأخضر
٨,٠	روبيان سامبال الجمبو يُشوى بقشره مع الزنجبيل وصلصة الفلفل الحار والكزبرة
٢٩,٥	شريحة لحم البقر واغو الإسترالي ٢٠٠ غم (صنف الترقيم ٧/٦) يقدم مع صلصة الصويا الحلوة و رقائق الثوم

مقالي من الووك

٩,٠	لحم البقر مع القرنيط وصلصة المحار الفطر، البصل و الصويا
٨,٠	جمبري كونغ باو جمبري مقلي بالووك مع الفلفل المجفف الحار والفاول السوداني

جميع "أطباق المشاركة" يتم تقديمها إلى الطاولة بشكل مطرد حالما تحضر
جميع الأطباق النباتية يشار إليها بحرف (ن)
جميع الأسعار بالدينار البحريني وتخضع لأجور خدمة ١٠٪ ورسوم حكومية ١٠٪

STIR FRIES FROM THE WOK

Crispy Chili Beef shredded beef with scallions and sweet chili	7.0
Kai Pad Med stir-fry chicken with cashew nuts, onions and dried chilies	7.0
Sweet and Sour Chicken / Shrimp with sugar snap peas and sweet red peppers	7.0/8.0
Ma-Po Tofu with Chinese Shitake mushroom and scallion (v)	6.5

NOODLES FROM THE WOK

Lobster and Duck Chow Mein sweet ginger noodles, pulled roast duck, lobster and vegetables	8.0
Shrimp and Chicken Char Kway Teow thick rice noodles stir-fried with calamari, bean sprouts, egg and chili	7.0
Pad Thai rice noodles, egg, chili, lime, peanuts, chicken, shrimp and spring onions	6.5
Mee Goreng egg noodle stir-fry with bean sprouts, tomato, bok choy, egg and bean curd	
your choice of :	
Prawns Calamari Mee Goreng	7.0
Chicken Mee Goreng	6.0
Vegetable Mee Goreng	5.5

CURRIES

Malaysian Beef Rendang caramelized beef curry with thickened coconut milk, lemongrass	7.0
Massaman Lamb Shank Curry sweet potatoes, coconut, cinnamon, tamarind and peanuts	8.0
Traditional Thai Green or Red Curry your choice of :	
Duck Curry	6.5
Chicken Curry	6.0
Prawn and Mixed Seafood Curry	7.5
Vegetable Curry	5.0

All our "dishes to be shared" are progressively brought to the table as they are ready to be served.

All vegetarian dishes are marked (v)

All prices are in Bahraini Dinars and subject to 10% service charge and 10% government levy.

مقالي من الووك

٧,٠	لحم بقري حار مقرمش شرائح لحم البقر مع البصل الأخضر والفلفل الحار الحلو
٧,٠	كاي باد ميد دجاج مقلي مع الكاجو، البصل، الفلفل المجفف الحار
٨,٠ / ٧,٠	دجاج/روبيان الحلو والخامض مع البازيلاء الحلوة والفلفل الأحمر الحلو
٦,٥	توفو ما- بو مع فطر شيتاكي الصيني (ن) الفطر مع البصل الأخضر

نودلز من الووك

٨,٠	شو مين الكركند و البط نودلز بالزنجبيل الحلو، بط مسحب مشوي، الكركند والخضار
٧,٠	تشار كواي تيو الروبيان و الدجاج نودلز الأرز السمكية المقلية مع الكاماري، براعم الفاصوليا، البيض والفلفل الحار
٦,٥	باد تاي نودلز الأرز، البيض، الفلفل الحار والليمون الأخضر، الفول السوداني، الدجاج والروبيان والبصل الأخضر
	مي جورينغ نودلز البيض المقلية مع براعم الفاصوليا، الطماطم، بوك تشوي، البيض و خثارة الفاصوليا اختيارك من:
٧,٠	مي جورينغ الجمبري و الكالاماري
٦,٠	مي جورينغ الدجاج
٥,٥	مي جورينغ الخضار

الكاراي

٧,٠	ريندانج الماليزي بلحم البقر كاري لحم البقر المكرمل مع حليب جوز الهند الثخين و عشبة الليمون
٨,٠	كاري ماسمان بلحم الضأن بطاطا حلوة، جوز الهند، القرفة، التمر الهندي والفول السوداني الأطباق التايلندية بالكاراي الأخضر أو الأحمر اختيارك من:
٦,٥	كاري البط
٦,٠	كاري الدجاج
٧,٥	كاري الجمبري والمأكولات البحرية المشكلة
٥,٠	كاري الخضار

جميع "أطباق المشاركة" يتم تقديمها إلى الطاولة بشكل مطرد حالما تحضر
جميع الأطباق النباتية يشار إليها بحرف (ن)
جميع الأسعار بالدينار البحريني وتخضع لأجور خدمة ١٠٪ ورسوم حكومية ١٠٪

WU SIGNATURES

Teriyaki Glazed Chicken toasted sesame seeds and scallions	7.5
Malaysian Braised Beef Short Ribs sticky glaze of orange, star anis and kecap manis	14.0
Crispy Fried Whole Fish laid on a sauce of kaffir lime, tamarind, coriander and palm sugar	10.0
Roast Duck mandarin pancakes, scallions, cucumbers and hoisin-plum sauce	8.5 (half) 15.0 (whole)
all our signature dishes are served with a side portion of rice.	

FRIED RICE AND VEGETABLES

Nasi Goreng-Spiced Fried Rice with Prawns topped with fried egg	4.5 (for 1)	8.0 (for 2)
Yeung Chow Fried Rice (v) with turkey ham and shrimp or vegetarian style	4.0 (for 1)	7.0 (for 2)
Steamed Jasmine Rice (v)	1.5 (for 1)	2.5 (for 2)
Kimchi (v) chili pickled cabbage		3.0
Stir Fried Sugar Snap Peas (v) bean sprouts and soy		3.0
Bok Choy (v) wok fried with ginger-hoisin sauce and crispy garlic		3.0

All our "dishes to be shared" are progressively brought to the table as they are ready to be served.
All vegetarian dishes are marked (v)
All prices are in Bahraini Dinars and subject to 10% service charge and 10% government levy.

أطباق WU المميزة

٧,٥	دجاج بصلصة التريافي مع حبوب السمسم المحمص والبصل الأخضر
١٤,٠	أضلع لحم البقر المطهوه ببطء على الطريقة الماليزية مع صلصة البرتقال الدبقة، الينسون و صلصة الصويا الحلوة
١٠,٠	سمكة كاملة مقلية مقرمشة توضع على صلصة ليمون كافير الحامض، التمر الهندي، الكزبرة وسكر النخيل
٨,٥ (نصف بطة) ١٥,٠ (بطة كاملة)	البط المشوي يقدم مع البان كيك الصيني، البصل الأخضر، الخيار وصلصة هويسن مع البرقوق
تُقدم جميع أطباقنا المميزة مع طبق أرز جانبي.	

الخضار مع الأرز المقلي

٨,٠ (للاتنين) ٤,٥ (للوحد)	ناسي جورينج - الأرز المقلي المتبل مع الجمبري مع طبقة علوية من البيض المقلي
٧,٠ (للاتنين) ٤,٠ (للوحد)	يونغ تشو الأرز المقلي (ن) مع الديك الرومي والروبيان أو بأسلوب النباتي
٢,٥ (للاتنين) ١,٥ (للوحد)	أرز ياسمين على البخار (ن)
٣,٠	كيمنتشي (ن) مع مخلل الملفوف بالفلفل الحار
٣,٠	الفاصوليا الحلوة المقلية (ن) براعم الفاصوليا و الصويا
٣,٠	بوك تشوي (ن) مقلي بالووك مع صلصة الزنجبيل-الهويسن مع الثوم المقرمش

جميع "أطباق المشاركة" يتم تقديمها إلى الطاولة بشكل مطرد حالما تحضر
جميع الأطباق النباتية يشار إليها بحرف (ن)
جميع الأسعار بالدينار البحريني وتخضع لأجور خدمة ١٠٪ ورسوم حكومية ١٠٪

DESSERTS

The Big Show WU's favorite dessert tasting platter	7.0 (1 or 2)	13.0 (3 or more)
Ice Cream Mochi vanilla, chocolate, mango or green tea		3.5
Lemongrass Crème Brûlée thai coconut ice cream		3.5
Ice Cream by The Scoop chocolate, coconut, mango or vanilla		1.5
Green Tea Cake sweet bean cream filling, black sesame ice cream		3.5
Dulce de Leche and Banana Wantons dusted in cinnamon sugar		3.5
Iced Watermelon and Lychees infused with passion fruit and peppermint		3.5

All our "dishes to be shared" are progressively brought to the table as they are ready to be served.
All vegetarian dishes are marked (v)
All prices are in Bahraini Dinars and subject to 10% service charge and 10% government levy.

الحلويات

١٣,٠ (٣ وأكثر) ٧,٠ (١ أو ٢)

ذي بيغ شو
طبق الحلويات اللذيذة المفضلة لدى WU

٣,٥
آيس كريم موتشي الياباني
الفانيليا، الشوكولاته، المانجو أو الشاي الأخضر

٣,٥
كريم بروليه بعشبة الليمون
مع آيس كريم جوز الهند التايلاندي

١,٥
آيس كريم / مغرفة
الشوكولاته، جوز الهند، المانجو أو الفانيليا

٣,٥
كعكة الشاي الأخضر
حشوة كريم الفول الحلوة، آيس كريم بالسمن الأسود

٣,٥
دولسي دو ليشي ووانتونز الموز
تُرش بالقرقة والسكر

٣,٥
بطيخ مثلج مع لايتشي
يُمزج مع فاكهة الباشين والنعناع

جميع "أطباق المشاركة" يتم تقديمها إلى الطاولة بشكل مطرد حالما تحضر
جميع الأطباق النباتية يشار إليها بحرف (ن)
جميع الأسعار بالدينار البحريني وتخضع لأجور خدمة ١٠٪ ورسوم حكومية ١٠٪



BEVERAGE MENU

WU TECHNIQUES

SHAKING

When a drink contains fruit juices or cream it is necessary to shake the ingredients. Shaking is the method by which you use a cocktail shaker to mix ingredients together and chill them simultaneously. The object is to almost freeze the drink whilst breaking down and combining the ingredients.

Akira - gin, triple sec, lychee, lemon, mint	3.50
Ebisu Martini - shisho sochu, vermouth, strawberry, lavender syrup	3.50
Nong Cha - sake, earl grey, lemon, agave	3.50
Cherry Blossom - rum, maraschino, almond sugar, apple	3.50
Honey Berry Sour - vodka, mixed berries, lemon juice, tamarind	3.50

All prices are in Bahraini Dinars and subject to 10% service charge and 10% government levy.

MUDDLING

To extract the most flavour from certain fresh ingredients such as fruit or herb garnishes you should crush the ingredients with the muddler on the back end of your bar spoon or with a pestle.

Coriander Smash - gin, lime, sugar, soda, coriander leaves 3.50

Chi - rum, lime, lemongrass, soda 3.50

Mai Tai - rum, orange curaçao, orgeat, sugar, lemon, lime 3.50

“WU” Caipirinha - cachaca, lime, passion, pineapple, honey 3.50

WUjito - rum, yoghurt, coconut, coriander, pineapple 3.50

All prices are in Bahraini Dinars and subject to 10% service charge and 10% government levy.

BLENDING

An electric blender is needed for recipes containing fruit or other ingredients which do not break down by shaking. Blending is an appropriate way of combining these ingredients with others creating a smooth ready to serve mixture. Some recipes will call for ice to be placed in the blender in which case you would use a suitable amount of crushed ice.

Daiquiri - rum, lemon, sugar, "pick your flavour" peach, coconut or yuzu **3.50**

Lychee Martini - vodka, lychee , grapefruit, bitter **3.50**

Margarita - tequila, triple sec, lemon, "pick your flavour", gauva, lemon or passion **3.50**

Pina Colada - coconut flavoured rum, pineapple, green tea **3.50**

" Tiffin Punch" - gin, sparkling wine, lychee, grapefruit, ginger, lemon **4.50**

All prices are in Bahraini Dinars and subject to 10% service charge and 10% government levy.

BUILDING

When building a cocktail, the ingredients are poured into the glass in which the cocktail will be served. Usually, the ingredients are floated on top of each other, but occasionally, a swizzle stick is put in the glass, allowing the ingredients to be mixed.

Green Tea Fizz - gin, mint, green tea, lemon, soda	3.50
Mirchi Melon - tequila, tamarind, watermelon, lemon juice, sugar	3.50
Red Lotus - gin, triple sec, hibiscus, lime	4.00
Floral Spritz - vodka, jasmine, lychee, soda water	4.50
Iced Tea - vodka, gin, triple sec "pick your flavour" litchi, mixed berry or yuzu	4.50

All prices are in Bahraini Dinars and subject to 10% service charge and 10% government levy.

SMOKED

You can stir, shake or blend cocktails with relative ease. Smoking them needs a little more care and finesse not to overpower the taste buds.

Charente - cognac, vermouth, crème de cacao, bitters, cabernet wood smoke 4.00

Empire - sake, maraschino, vermouth, bitters, apple wood smoke 3.50

Silk and Spice - cognac, crème de cacao, vermouth, bitters, chili, cherry wood 4.00

“WU” Manhattan - bourbon, sweet vermouth, dry vermouth, bitters, cherry wood smoke 4.00

Smokey Joe - Irish whisky, kahlua, espresso, spice, hickory wood smoke 4.00

Our Cocktails can be served on request with ZERO 0 % ALCOHOL . The zero % cocktails were constructed and designed by renowned mixologists, offering the best possible depth in flavour.

All prices are in Bahraini Dinars and subject to 10% service charge and 10% government levy.

BEER

Tsingtao - China	3.50
Singha - Thailand	3.50
Kirin Ichiban - Japan	3.50
Ashahi - Japan	5.00
Sapporo Lager - Japan	6.00
Amstel Light - Dutch	4.00
Corona - Mexico	4.00
Heineken - Dutch	4.00
Budweiser - America	4.00

APERITIF

Absinthe	5.00
Aperol	3.00
Pimms No.1	3.50
Campari	3.50
Pernod	3.50
Ricard	4.00

All prices are in Bahraini Dinars and subject to 10% service charge and 10% government levy.

CLEAR SPIRITS

VODKA

Russian Standard Platinum	4.00
Absolut Citron / Mandarin / Mango	3.50
Tito's	3.50
Ketel One	5.00
Belvedere	6.50
Grey Goose	7.00

GIN

Gordon's	3.50
Beefeater	3.50
Hendricks	4.00
Bombay Sapphire	4.00
Tanqueray#10	4.50

TEQUILAS

Sauza Silver	3.00
Jose Cuervo Gold	4.00
Patron Anejo	7.00
Patron Silver	6.50
Patron Reposado	6.00

All prices are in Bahraini Dinars and subject to 10% service charge and 10% government levy.

DARK SPIRITS

WHISKEY BLENDS

J&B	4.00
Johnnie Walker Red Label	3.50
Johnnie Walker Black Label	7.00
Johnnie Walker Blue Label	28.00
Dewar's White Label	3.50
Chivas Regal 12 Years	5.50
Chivas Regal 18 Years	10.00
Chivas Royal Salute 21 Years	20.00

WHISKEY IRISH / AMERICAN / CANADIAN

Canadian Club	3.50
Jameson	4.00
Booker's 7 Years	7.00
Jack Daniel's	5.00
Jack Daniel's Single Barrel	6.00
Knob Creek 9 Years	5.50
Maker's Mark	5.00

All prices are in Bahraini Dinars and subject to 10% service charge and 10% government levy.

JAPANESE WHISKYS

Kirin Fuji Sanroku	4.50
Nikka Taketsuru	6.00
Suntory Royal Reserve	7.00
Yamasaki Distil Reserve	10.00
Yamasaki 12 Years	14.00
Hakushu Distil Reserve	11.00
Hakushu 12 Years	14.00

WHISKEY SINGLE MALT

Isle of Jura 10 Years	4.50
Glenfiddich 12 Years	6.00
Glendfiddich Solera 15 Years	9.00
Dalmore 12 Years	7.00
Johnnie Walker Swing	6.00
Macallan 12 Years	7.00
Macallan 18 Years	17.00

All prices are in Bahraini Dinars and subject to 10% service charge and 10% government levy.

RUM

Havana Club 3 Años	3.50
Captain Morgan Jamaica	3.50
Bacardi 8 Years	3.50
Zacapa 23 Years	10.00

COGNACS / ARMAGNACS

Courvoisier VS	4.00
Rémy Martin VSOP	5.50
Courvoisier XO Imperial	11.00
Rémy Martin XO	18.00
Hennessy Paradis	55.00
Rémy Martin Louis XIII	190.00

All prices are in Bahraini Dinars and subject to 10% service charge and 10% government levy.

LIQUOR

Bailey's	3.50
Grand Marnier	3.50
Cointreau	3.50
Drambuie	3.50
Galliano	3.50
Tia Maria	3.50
Southern Comfort	3.50
Kahlua	3.50
Jägermeister	3.50
Fernet Branca	4.50
Midori	3.50
Peach Tree	3.50
Amaretto	3.50
Sambuca	3.50

All prices are in Bahraini Dinars and subject to 10% service charge and 10% government levy.

CHAMPAGNE & SPARKLING



Moët & Chandon Brut Imperial NV 37.5cl		70.00
Moët & Chandon Brut Imperial		120.00
Veuve Clicquot		135.00
Laurent Perrier Brut		150.00
Bollinger Special Cuvée		170.00
Dom Perignon, Champagne		350.00
Krug Grande Cuvée		450.00
Charles de Laroche Rosé		90.00
Moët & Chandon Rosé Imperial		135.00
Moutard La Perle Rosé Magnum		150.00
Jean Louis, Brut	4.00	20.00
Voga, Prosecco, Brut	4.00	20.00
Borgo, Santo, Prosecco, Brut		33.00

All prices are in Bahraini Dinars and subject to 10% service charge and 10% government levy.

WHITE WINE



FRANCE

Fortant, Sauvignon Blanc, Languedo		21.00
Jean Jean, Sauvignon Blanc, Languedo		22.00
Mouton Cadet Blanc, Bordeaux		46.00
Pascal Jolivet, Pouilly-Fumé, Loire		60.00
Moreau, Pouilly-Fuissé, , Loire		70.00
Moreau et Fils Terret, Chardonnay, Pays D' OC		22.00
Montrouge, Chardonnay, Cote De Gascoigne		24.00

Italy

Botter, Pinot Grigio, Veneto		28.00
Terre Cortesi, Marche Bianco	4.00	18.00
Coppiere, Frascati Superiore	4.00	18.00
Valifieri, Gavi Di Gavi, Piemonte		45.00

All prices are in Bahraini Dinars and subject to 10% service charge and 10% government levy.



Chile

Vina Chocalan, Sauvignon Blanc Maipo

20.00

Casillero Del Diablo Reserva

28.00

Sauvignon Blanc, Concha Y Toro

Alto Bajo, Chardonnay, Central Valley

20.00

Australia

Lindeman's Cawarra Semillon / Chardonnay, Hunter Valley

22.00

Hardy's Varietal Sauvignon Blanc, Marlborough

22.00



South Africa

Porcupine ridges, Sauvignon Blanc,
Franschhoek Valley

22.00

USA

Canyon Road, Pinot Grigio, California

4.00

18.00

Fetzer, Pinot Grigio, California

4.00

18.00

Canyon Road, Sauvignon Blanc, California

4.00

18.00

Fetzer, Chardonnay, California

4.00

18.00

Canyon Road, Chardonnay, California

4.00

18.00

All prices are in Bahraini Dinars and subject to 10% service charge and 10% government levy.

ROSE WINE



Canyon Road , White Zinfandel, USA

4.00

18.00

Fetzer, White Zinfandel, USA

4.00

18.00

RED WINE

FRANCE

Fortant, Merlot, Languedoc

24.00

Moreau Et Fils, Cabernet / Merlot , Pays D' Oc

22.00

Mouton Cadet, Bordeaux

50.00

Château Loudenne, Bordeaux

60.00

All prices are in Bahraini Dinars and subject to 10% service charge and 10% government levy.



Italy

Terre Cortesi, Marche Rosso	4.00	18.00
Barbera Piemonte-alasia		26.00
Ruffino Chianti Classico, DOCG, Pontassieve		26.00
Villa Girardi, Valpolicella Classico, Veneto		32.00

Spain

Altonzano, Tempranillo / Shiraz, Tierra De Castilla	4.50	22.00
Torres Atrium, Castilla La Mancha		35.00

Australia

Lindeman's Bin 50, Shiraz		30.00
Penfolds Bin 28, Kalimna / Shiraz, Koonunga Hill		84.00

All prices are in Bahraini Dinars and subject to 10% service charge and 10% government levy.

Chile



Alto Bajo, Merlot, Central Valley	20.00
Casa Lapostolle, Carmenere, Rapel Valley	22.00
Alto Bajo, Cabernet Sauvignon, Central Valley	20.00
Casillero Del Diablo, Cabernet Sauvignon, Concha Y Toro	26.00

Argentina

Trapiche, Pure Malbec, Mendoza	20.00
Mauricio Lorca Fantasia, Malbec, Mendoza	32.00
Argento, Cabernet Sauvignon, Mendoza	24.00

All prices are in Bahraini Dinars and subject to 10% service charge and 10% government levy.



USA

Canyon Road, Pinot Noir, California	4.00	18.00
Woodbridge, Pinot Noir, California		23.00
Canyon Road, Merlot, California	4.00	18.00
Canyon Road, Cabernet Sauvignon, California	4.00	18.00
Fetzer, Cabernet Sauvignon, California	4.00	18.00
Black Stallion, Cabernet Sauvignon, Napa Valley		60.00
William Hill, Cabernet Sauvignon, North Coast		34.00

All prices are in Bahraini Dinars and subject to 10% service charge and 10% government levy.