



THE RIB ROOM

The Rib Room derives inspiration from the original restaurant that opened in 1961 at Jumeirah Carlton Tower, London, UK. Founded on strong heritage and culinary pride, we feature the finest grilled meats and rib dishes from across the world including a mouth - watering selection of premium steaks and succulent meat cuts. We also showcase a superior selection of cheeses exclusively from the British Isles.

By combining expertise alongside impeccable service, we are certain our tradition of British culinary excellence will continue.

المقببات

درهم

سلمون مدخن (ل)

85

سلمون "لوخ فاين" مدخن بخشب الزان، شمر، تفاح، زنجبيل، خبز سودا

سلطة ذا ريب روم (ل)

65

هندباء، جبن كولستون باسيت ستيلتون، شمندر، جرجير، عسل الورد

محار " لوخ فاين " (ك) (نصف نزيئة)

155

سلطة أعشاب بحرية، خل البصل، كأس صغير من عصير طماطم بلودي ماري

* هذا الطبق عليه أجور إضافية بقيمة 50 درهم

تارتار ستيك جون ستون (ل)

85

لحم بقر جون ستون معتق ومغذى على العشب مع الإضافات التقليدية

تشكيلة من الدواجن (ك، ل، م)

80

تيرين كبدة البط المقلية المشوحة على النار، بارفيه كبدة الدجاج، برفوق وجوز مفتت

كوكتيل ربيان (ق)

115

رببان كولد ووتر، لب الخس، صلصة كوكتيل وعصير ليمون

طماطم هيرلوم (ل)

75

ريحان حلو، بصل مظل، جبنة ماعز ساينت جيمس

اسقالبو الملك " لوخ فاين " (ك، ق)

135

نبيذ أبيض وبقوننس " شيرفيل فولوت "، بيوريه بطاطا وكما، معجون بريك

* هذا الطبق عليه أجور إضافية بقيمة 50 درهم

الشوربات

خرشوف القدس (ن، ل)

60

طماطم عنقودية محمصة، ريجان، كريمة حامضة

شورية سلطعون ديفونشاير (ن، ل)

60

رافولي السلطعون، ثوم معمر، قطع من جبنة بايريك المدخنة

APPETIZERS

AED

THE RIB ROOM SALAD (N,D)

Chicory, Colston Bassett Stilton, heirloom beets, watercress, flower honey

65

SMOKED SALMON (D)

Our in-house beech-smoked Loch Fyne salmon, fennel, apple, ginger, soda bread

75

HEIRLOOM TOMATOES (D)

Sweet basil, pickled onions, St. James sheep's cheese

75

BLEND OF FOWL (N, A, D)

Seared duck liver terrine, chicken liver parfait, plums, walnut-oat crumble

80

JOHN STONE STEAK TARTARE (D)

John Stone dry-aged grass-fed beef, classic condiments

85

PRAWN COCKTAIL (S)

Cold water prawns, gem lettuce, cocktail sauce, lemon

115

LOCH FYNE KING SCALLOPS (A, D, S)*

White wine and chervil velouté, truffle potato purée, brik paste

135

*Invitation to Dine supplement - 50 AED

LOCH FYNE OYSTERS (A, S) (half dozen)*

Seaweed salad, shallot vinegar, Bloody Mary shot

155

*Invitation to Dine supplement - 50 AED

SOUPS

SUNCHOKE SOUP (V, D)

Roasted plum tomato, basil, sour cream

60

DEVONSHIRE CRAB BISQUE (D, S)

Crab ravioli, smoked paprika cheese straws

60

Dishes indicated with (V) suitable for vegetarians, (N) contains nuts,
(A) contains alcohol, (H) healthy option, (D) dairy, (S) shellfish, (O) diabetic friendly
gluten-free items are available on request

لحوم الأضلاع والصدروالبيرغر المميزة لدينا

درهم

أضلاع واجيو قصيرة

325

صلصة أكس أو اللزجة، ملفوف بوك شوي، فطر إينوكي، بازلاء ورقائق فلفل حار
* هذا الطبق عليه أجرة إضافية بقيمة 50 درهم

أضلاع عجل جون ستون دراى القصيرة والمعتقة

295

يتم طهيها في بيرة إنجليزية، بصل صغير، ملفوف أحمر وكرات من جبنة التشيدر

أضلاع عجل أسترالى قصيرة 1824

155

أضلاع مدخنة مطهوه على نار هادئة، فلفل أسود مطحون، صلصة ذا ريب روم، هليون، بازلاء

أضلاع الأنجوس القصيرة يو أس دي أي (ضاعف الكمية للمشاركة)

135 / 270

من شواية الباربا، فخذان كاملان مع صلصة العسل والخردل،
فطر بورتوبيا مشوي، سبانخ

صدر عجل واجيو مدخن درجة 4

175

صدر عجل مدخن على نار هادئة لمدة ست ساعات،
معكرونة بالجبنة وكوز ذرة بالزبدة مشوية

برجر ذا ريب روم

155

لحم بقر واجيو، جبنة زرقاء كولستون باسيت، كمأ أسود مبروش،
خبز بريوش، شرائح شمندر وبصل، شرائح بطاطا سميكة مقليّة وكاتشب محضر في مطاعنا

OUR SIGNATURE RIBS, BRISKET AND BURGER

AED

USDA ANGUS SHORT RIBS (DOUBLE UP TO SHARE)

From the parrilla grill, 2 full racks with honey mustard glaze,
grilled Portobello mushrooms, wilted spinach

135 / 270

THE RIB ROOM BURGER (D)

Wagyu beef, Colston Bassett Stilton, shaved black truffle,
brioche bun, shredded beets and onions, duck fat chips, house ketchup

145

AUSTRALIAN 1824 SHORT RIBS

Slow hot smoked ribs, black pepper dust, asparagus, sugar snaps, Rib Room sauce

155

SMOKED BRISKET GRADE 4 WAGYU (D)

Six hour hot smoked sliced brisket, macaroni and cheese,
battered and charred corn on the cobb, hickory sauce

175

JOHN STONE DRY-AGED SHORT RIBS (A, D)

Braised in Guinness, pearl onions, red cabbage, cheddar dumplings

295

WAGYU SHORT RIBS *

Sticky XO sauce, bok choy, enoki mushrooms, Espelette pepper

325

*Invitation to Dine supplement – 50 AED

=====
Dishes indicated with (V) suitable for vegetarians, (N) contains nuts,
(A) contains alcohol, (H) healthy option, (D) dairy, (S) shellfish, (O) diabetic friendly
gluten-free items are available on request
=====

المشاي

أفخر أنواع لحوم العجل المشوية بطريقة مثالية، والمتبلّة
بمزيج من أجود أنواع الملح والفلفل

تشمل

أرز أو بطاطا، نوعان من الخضار، صلصة، مرققة لحم أو زبدة

درهم	أجور إضافية		
			ماسטר كوبي واجيو بيور بريد AA9+ مغذى على الحبوب لمدة 500 يوم شهادة امتياز سالة أصيلة
565	250	* 200 غم	شريحة تندرلويين
795	325	* 300 غم	شريحة تندرلويين
795	325	* 350 غم	شريحة أضلاع
			واجيو "كوب كوزين" مغذى على الحبوب لمدة 300 يوم
465	250	* 200 غم	تندرلويين درجة 7
395	200	* 400 غم	ريب أي بون درجة 6
			لحم بقر إيرلندي جون ستون دراى مغذى على العشب
265	100	* 200 غم	شريحة تندرلويين
325	150	* 350 غم	شريحة أضلاع
545	200	* 500 غم	شريحة إنتركوت مع العظمة
345	100	* 300 غم	شريحة تندرلويين

*الأجور الإضافية تطبق فقط على الضيوف المقيمين في الفندق الذين لديهم بطاقات دعوة

THE GRILL

OUR HERITAGE PRIME SELECTED BEEF CUTS SEASONED WITH THE FINEST SALT
AND PEPPER BLEND, GRILLED TO PERFECTION

INCLUDES

ONE STARCH, TWO VEGETABLES, SAUCE, JUS OR BUTTER

		SUPPLEMENTARY CHARGE	AED
MASTER KOBE WAGYU *			
PURE BREED 99% PURE BLOOD LINE AA9+ 500 DAYS			
GRAIN-FED CERTIFICATE OF PRIVILEGE			
Tenderloin	200 gm *	250	565
Tenderloin	300 gm *	325	795
Rib eye	350 gm *	325	795
 WAGYU "KOBE CUISINE" 300 DAY GRAIN-FED *			
Rib eye bone-in grade 6	400 gm *	200	395
Tenderloin grade 7	200 gm *	250	465
 JOHN STONE DRY-AGED GRASS FED IRISH BEEF *			
Tenderloin	200 gm *	100	265
Rib eye	350 gm *	150	325
Striploin	300 gm *	100	345
T-bone entrecôte	500 gm *	200	545

* Supplement charges only apply to in-house guests with Invitation to Dine vouchers

//////
Dishes indicated with (V) suitable for vegetarians, (N) contains nuts,
(A) contains alcohol, (H) healthy option, (D) dairy, (S) shellfish, (O) diabetic friendly
gluten-free items are available on request
//////

لحم بقر أسترالي 1824 مغذى على الحبوب لمدة 120 يوم

345	150	300غم*	شريحة تندرلويين
225		350غم	شريحة ستريلويين
225		450غم	شريحة أضلاع مع العظم

درجات حرارة الشواء

متوسط إلى نيء 55° - 60° وردي من الداخل وبني من الخارج	نيء 45° - 50° أحمر من الداخل وبني من الخارج
متوسط إلى ناضج كلياً 65° - 70° بني من الخارج ومائل إلى الوردي الفاتح من الداخل	متوسط 60° - 65° مائل إلى الوردي من الداخل وبني من الخارج
	ناضج كلياً 70° بني غامق من الخارج وبني من الداخل

اقتراحات الشيف للمشاركة

درهم

اللحوم (ل)

ضلع جون ستون فاخر مجفف ومعتق 600 غم، تشكيلة من الأرز والبطاطا، الخضار ومرقة اللحم بالزعتن

565

فخذ خروف عضوي، تشكيلة من الأرز والبطاطا، خضار و مرقة التوت الأحمر

445

385 دجاج مشوي مغذى على الذرة 1100 غم، كوفيه فخذ، صلصة خبز، جلد مقرمش، تشكيلة من الأرز والبطاطا مع الخضار ومرقة لحم بالميرمية تشكيلة من اللحوم المختارة الخاص بذا ريب روم، شريحة خاصرة، أضلاع قصيرة، صدر بقر مدخن، يقدم مع تشكيلة من الأرز والبطاطا والخضار 565

المأكولات البحرية (ل)

سمك سلمون لوش فاين، بطاطا مهروسة مع الكمأة، هليون، صلصة الزبدة البيضاء مع الطرخون 195
سمكة سي باس مغطاة بطبقة من الملح 1000غم إلى 1200غم، تقدم مع الأرز أو البطاطا، الخضار وصلصة الليمون مع الزبدة

450

أم الربيان أزرق كامل ومشوي 800 غم، تشكيلة من الأرز والبطاطا والخضار مع صلصة هولنديز

595

* هذا النوع من الطعام عليه أجور إضافية بقيمة 200 درهم للشخص الواحد، لا يوجد أجور إضافية للمشاركة

سمك دوفر سول كامل 600 غم، على طريقة مونييه أو مشوي مع تشكيلة من الأرز والبطاطا والخضار

295

* هذا النوع من الطعام عليه أجور إضافية بقيمة 150 درهم

أطباق المشار إليها (ب) ن (مناسبة للنباتيين) م (تحتوي على مكسرات) ك (تحتوي على كحول)
(ص (خيار صحي) ل (يحتوي على منتجات الحليب) ق (قنريات) س (مناسب لمرضى السكر تتوفر خيارات خالية من الغلوتين عند الطلب

		SUPPLEMENTARY CHARGE	AED
AUSTRALIAN 1824 GRAIN FED 120 DAYS *			
Tenderloin	200 gm		195
Striploin	300 gm		265
Tenderloin	300 gm	150	275
Rib eye bone in	450 gm		295

PREPARATION TEMPERATURES

Rare 45° - 50° Sealed outside while centre is warm throughout	Medium Rare 55° - 60° Centre is very red, slightly brown towards the exterior
Medium 60° - 65° Centre is light pink, outer portion is brown	Medium Well 65° - 70° Brown from edge to edge with slight pink centre
Well done 70° Very firm with little juice, brown throughout	

THE CHEF'S SHARING SUGGESTIONS

TABLE SIDE

	AED
John Stone dry-aged prime rib 600 gm, a selection of starch and vegetables, thyme jus	565
Rhug Estate organic lamb rack, a selection of starch and vegetables, redcurrant jus	445
Salt-crusted whole sea bass, a selection of starch and vegetables, lemon butter sauce	450
Roasted corn-fed chicken, confit leg, bread sauce, crispy skin, a selection of starch and vegetables, sage jus	385
Rib Room Signature Selection, Australian 1824 tenderloin, John Stone short rib, Grade 4 Wagyu smoked brisket, a selection of starch and vegetables	565

THE SEA

Roasted Loch Fyne salmon, truffle mash, asparagus, tarragon beurre blanc (D)	195
Pan seared seabass, saffron potatoes, sautéed spinach, mussel stew (S)	195
Whole grilled seasonal lobster 800 gm, a selection of starch and vegetables, hollandaise sauce * (S)	595
*Invitation to Dine supplement - 200 AED for one person , no supplement if shared	
Whole Dover Sole 600 gm, Meunière style or grilled, a selection of starch and vegetables *	295
*Invitation to Dine supplement - 150 AED for one person, no supplement if shared	

Dishes indicated with (V) suitable for vegetarians, (N) contains nuts,
 (A) contains alcohol, (H) healthy option, (D) dairy, (S) shellfish, (O) diabetic friendly
 gluten-free items are available on request

قائمة النباتيين

- 135 سوفليه جبن كولستون باسيت ستيلتون سوفل المخبوز مرتان (ن، ل، م)
فواكه بالكراميل، بندق، شمندر هيرلوم
- 135 رافيولي القرع الجبلي (ن، ل، م، ك)
قرع جبلي محمر، بسكويت أماريتو وجرجير مقلي
- ريزوتو بالكأمة (ن، ل، ك)
كأ أسود، فطر الغابة، أعشاب طرية ورغوة تفاح
- 135 من الحديقة
- الأرز والبطاطا
بطاطا متبلبة بالنعناع / أرز بيكورينو / شرائح بطاطا / بطاطا مهروسة مع الكأمة
معكرونة بالجبنة / بطاطا مقلية / بطاطا سوتيه
- 25
- الخضار
بازلاء موسمية مع البصل / ملفوف أحمر مقلي / شمندر هيرلوم /
جزر / سبانخ / هليون / قرع جبلي محمر، ثوم، إكليل الجبل / ملفوف سافوي / شوريزو دجاج
- 25
- السلطات والأوراق الخضراء
سلطة طماطم هيرلوم، سلطة خضار وسلطة الأوراق الخضراء
- 25
- الصلصات / المرققات / الزبدة
صلصة فليلفة خضراء / صلصة الشواء من ذا ريب روم / صلصة الصياد / بيرينيز
10
مرقة لحم بالزعتار / مرقة لحم بالكأمة / مرقة لحم بالنبيذ الأحمر
زبدة بالميرمية / زبدة بالجبنة الزرقاء / زبدة بالثوم / زبدة بالكأمة / زبدة بالليمون

VEGETARIAN ALTERNATIVES

AED

DOUBLE-BAKED COLSTON BASSETT STILTON SOUFFLE (V, N, D)

Caramelised stone fruits, hazelnuts, heirloom beets

135

BUTTERNUT SQUASH RAVIOLI (V, N, A, D)

Roasted squash, amaretto biscuit, wilted watercress

135

TRUFFLE RISOTTO (V, A, D)

Black truffle, forest mushrooms, soft herbs, cider froth

135

THE GARDEN

STARCHES

Minted new potatoes / pecorino risotto / duck fat chips / truffle mash /
macaroni and cheese / skinny fries / proper sautéed potatoes

25

VEGETABLES

Seasonal beans with shallots / braised red cabbage / heirloom beets / carrots /
parsnips / spinach / asparagus / roasted butternut squash / Savoy cabbage, chicken chorizo

25

SALADS & GREENS

Heirloom tomato salad / green salad / mesclun greens

25

SAUCES / JUS / BUTTERS

Green peppercorn sauce / Rib Room BBQ sauce / chasseur sauce / béarnaise sauce /
thyme jus / truffle jus / red wine jus
sage butter / blue cheese butter / garlic butter / truffle butter / lemon butter

Dishes indicated with (V) suitable for vegetarians, (N) contains nuts,
(A) contains alcohol, (H) healthy option, (D) dairy, (S) shellfish, (O) diabetic friendly
gluten-free items are available on request
