



LA  
GROTTA  
WOOD FIRE PIZZERIA

التذكّر الحقيقي لأية زيارة لفندق الخليج بالاس هو مطبخنا المشهور

جهدنا المتواصل في توفير أفضل المكونات من الأسواق يضمن الجودة وأفضل النكهات على أيدي طهايتنا الاختصاصيين للحصول على المذاق والطعم الإيطالي الأصلي

إن تخصصنا، اللازمة تجربته، هو البيتزا جورميت كرسيت الرقيقة المطبوخة على نار الحطب بما يعطيها مذاقا مميزا مع تشكيلة من الصلصات الطازجة

بالإضافة لمجموعة مختارة من النبيذ الفاخر والمشروبات خصيصا لكم للحصول على تشكيلة مثالية مع قائمة الطعام

A TRUE HIGHLIGHT OF ANY VISIT TO AL KHALEEJ PALACE HOTEL IS OUR FAMOUS CUISINE.

OUR CONTINUOUS EFFORT TO SOURCE THE BEST INGREDIENTS FROM THE MARKET TO ENSURE THE BEST QUALITY AND FLAVOURS THROUGH OUR CHEFS TO GET THE TRUE TASTE OF ITALY.

THE MUST TRY SPECIALITY IS OUR THIN CRUST GOURMET PIZZA MADE IN WOOD FIRE OVEN GIVING IT AN UNIQUE TASTE WITH THE BLEND OF FRESH TOPPING.

AND AN EXCELLENT SELECTION OF FINEST WINES & BEVERAGES FOR YOU TO HAVE A PERFECT COMBINATION WITH THE MENU IN OFFER.



جميع الأسعار تشمل 210 رسوم البلدية و 210 رسوم الخدمة  
All Prices are Inclusive of 10% Municipality Fees & 10% Service Charge

## MENU

### SOUP

<b>LOBSTER CAPPUCCINO</b> (BISQUE OF LOBSTER TOPPED WITH MILK FROTH AND SERVED)	35
<b>SEA FOOD SOUP</b> (SEA FOOD SOUP WITH TOMATO FLAVOUR AND FINISHED WITH CREAM)	42
<b>MINISTRONE SOUP</b> (VEGETABLE SOUP FLAVORED WITH PARMESAN CHEESE SERVED WITH PASTA)	30
<b>SOUP OF THE DAY</b> (DAILY SPECIAL SOUP FROM THE CHEF)	30

### STARTER

<b>CAPRESE SALAD</b> (LAYERED SLICES OF TOMATO AND MOZZARELLA CHEESE DRIZZLED WITH PESTO, OLIVE OIL AND BALSAMIC REDUCTION)	38
<b>SALAD NICOISE</b> (TUNA, OLIVES, POTATOES, BEANS AND TOMATOES ,BOILED EGGS SERVED WITH ITALIAN DRESSING)	35
<b>CHICKEN CAESAR SALAD</b> (CRISPY LETTUCE MIXED WITH CLASSIC CAESAR DRESSING SERVED WITH CHICKEN STRIPS AND GARLIC CROUTONS)	36
<b>ARANCINI</b> (RISOTTO RICE BALLS STUFFED WITH MINCED BEEF AND CHEESE - DEEP FRIED SERVED WITH SALAD)	38
<b>CALAMARI ARRAGULA SALAD</b> (CRUMB FRIED SQUID SERVED ON FRESH ARRAGULA LEAVES WITH BALSAMIC DRESSING AND PARMESAN CHEESE)	37



All Prices are Inclusive of 10% Municipality Fees & 10% Service Charge جميع الأسعار تشمل 10% رسوم البلدية و 10% رسوم الخدمة

## القائمة

### الحساء

35	كرنند كابوتشينو (حساء أساسي مع صلصة رغوة الحليب)
42	حساء مأكولات بحرية (حساء مأكولات بحرية مع نكهة الطماطم والكريمة)
30	حساء المينيسترون (حساء خضار مع نكهة جبن البريميسان ، يقدم مع المكرونة)
30	حساء اليوم (حساء خاصيصي يومي من الطاهي)

### مقبلات

38	سلاطة كابريس (شرائح طماطم وجبن موزاريلا مع رذاذ زيت الزيتون وتخفيف بلسمي)
35	سلاطة نيقوسيا (تونا، زيتون، بطاطا، فاصوليا وطماطم، بيض مغلي، تقدم مع الصلصة الإيطالية)
36	سلاطة دجاج قيصر خبس هنس مخلوط مع صلصة قيصر كلاسيكية ، تقدم مع شرائح الدجاج وخير (الثوم المحمص)
38	أرالميني (كرات أرزية محشوة باللحم البقري المقروم والجبن، مقلية وتقدم مع السلاطة)
37	سلاطة كالاماري اراجولا (لب حبار يقدم مع أوراق ارجولا الطازجة وصلصة بلسمية وجبن برميسان)



All Prices are Inclusive of 10% Municipality Fees & 10% Service Charge جميع الأسعار تشمل 10% رسوم البلدية و 10% رسوم الخدمة



### FISH

<b>PAN FRIED SALMON WITH ORANGE BUTTER SAUCE</b> (SALMON FILLET PAN GRILLED SERVED ON SPINACH, SWEET POTATO FRIES AND SMOOTH WITH ORANGE BUTTER SAUCE)	<b>85</b>
<b>PRAWN PALERMINTANA</b> (PRAWNS WITH HEAD AND TAILS COOKED WITH LEMON HERB AND TOMATOES FINISHED IN THE OVEN SERVED WITH ITALIAN FRIED BREAD )	<b>80</b>
<b>HAMMOUR WITH CLAM SAUCE</b> (GRILLED HAMMOUR FILLET SERVED ON ASPARAGUS RISOTTO AND CLAM SAUCE)	<b>50</b>
<b>SEA BASS WITH LEMON PESTO</b> (WHOLE SEA BASS MARINATED, COOKED WITH PERFECTION SERVED WITH MASHED POTATOES AND VEGETABLE)	<b>85</b>
<b>SEA FOOD PLATTER</b> (COMBINATION OF GRILLED HAMMOUR, SAUTÉED SQUID RINGS, LOBSTER TAIL, CRUMBED SQUID AND PRAWNS ALL FROM A PLATTER ACCOMPANIED WITH FRENCH FRIES)	<b>90</b>

### MEAT AND POULTRY

<b>CHICKEN PICCATA WITH GNOCCHI</b> (MARINATED THIN STEAKS OF CHICKEN DUSTED WITH FLOUR AND PAN FRIED SERVED TOMATO GNOCCHI)	<b>68</b>
<b>SIRLOIN STEAK</b> (SIRLOIN STEAK COOKED TO YOUR PERFECTION SERVED WITH VEGETABLES AND BEETROOT MASHED POTATO)	<b>70</b>
<b>GRILLED RIB EYE</b> (RIBEYE STEAK GRILLED AND SERVED SPECIAL BUTTER SAUCE, VEGETABLES AND SWEET POTATO FRIES)	<b>75</b>
<b>MUSHROOM CRUSTED FILLET STEAK</b> (FILLET STEAK COOKED TO PERFECTION AND CRUSTED WITH MUSHROOM SERVED WITH SPECIAL ITALIAN CROUTONS)	<b>78</b>



جميع الأسعار تشمل 10% رسوم البلدية و 10% رسوم الخدمة

All Prices are Inclusive of 10% Municipality Fees & 10% Service Charge

### الأسماك

<b>سلمون مقلي مع صلصة زبد برنقال</b> (شرائح سلمون مقلية تقدم مع السبانخ، شرائح البطاطا الحلوة المقلية) وملفوف بصلصة زبد برنقال	<b>٨٥</b>
<b>ربيان بالبرمينتانا</b> (ربيان مع الرأس والزبد مطهي مع عشب الليمون والطماطم مع الطهي في الفرن) ويقدم مع الخبز المقلي الإيطالي	<b>٨٠</b>
<b>سمك هامور مع صلصة البطليونس</b> (شرائح هامور مشوي تقدم مع البطيونس وصلصة البطليونس)	<b>٥٠</b>
<b>سمك ذنب البحر مع صلصة بيست ليمون</b> (سمك ذنب البحر مقل، مطهي كامل النضج ، يقدم مع البطاطا المهروسة والخضار)	<b>٨٥</b>
<b>طبق مأكولات بحرية</b> (تشكيلة من الهامور المشوي، حلقات جبار، زبول الكركند، لب جبار وربيان مع) (شرائح البطاطا المقلية)	<b>٩٠</b>

### اللحم والدواجن

<b>دجاج بيكتا مع غنوشي</b> (شرائح دجاج رفيعة مخلاة مع طبقة طحين خارجية ، مقلية وتقدم مع طماطم غنوشي)	<b>٦٨</b>
<b>ستيك لحم الخاصرة</b> (شرائح اللحم المطبوخ إلى الكمال الخاصة بك يقدم مع الخضار والشمنذر البطاطا المهروسة)	<b>٧٠</b>
<b>ريش مشوية</b> (شرائح ريش مشوية وتقدم مع صلصة زبد خصوصي، خضار وبطاطا حلوة مقلية)	<b>٧٥</b>
<b>ستيك شرائح فطر هريس</b> (شرائح ستيك مطهية حسب الطلب ومهروسة مع الفطر ، تقدم مع الخبز الإيطالي المحمص)	<b>٧٨</b>



جميع الأسعار تشمل 10% رسوم البلدية و 10% رسوم الخدمة

All Prices are Inclusive of 10% Municipality Fees & 10% Service Charge



### PASTA AND RISOTTO

<b>TORTELLINI FROMAGE WITH ASPARAGUS</b> (CHEESE STUFFED PASTA MIXED WITH SAUTÉED ASPARAGUS AND SERVED IN CREAM SAUCE)	56
<b>TAGLIATELLE GORGONZOLA</b> (PASTA COOKED WITH VEGETABLES IN SMOOTH GORGONZOLA CHEESE SAUCE)	54
<b>PASTA TRIO</b> (THREE COLOURED PASTA SIMPLY COOKED WITH HERB AROMATED TOMATO SAUCE)	53
<b>LINGUINE ARAGOSTA</b> (LINGUINE PASTA COOKED WITH SAUTÉED LOBSTER MEAT FINISHED WITH CREAM)	69
<b>SPAGHETTI PUTTANESCA</b> (TANGY SPAGHETTI DISH WITH TOMATOES, OLIVES, CAPERS AND ANCHOVY FILLET)	57
<b>FETTUCCINE CARBONARA</b> (PASTA COOKED IN CHEESE SAUCE WITH BEEF BACON STRIPS, FINISHED WITH EGG YOLKS)	62
<b>GNOCCHI SORRENTINA</b> (GNOCCHI COOKED IN TOMATO SAUCE TOPPED WITH PARMESAN & CHEDDAR CHEESE AND FINISHED IN OVEN)	58
<b>PASTA AL FORNO</b> (COOKED PASTA TOPPED WITH WHITE SAUCE, PARMESAN & CHEDDAR CHEESE AND FINISHED IN OVEN)	55
<b>BLACK SEA FOOD RISOTTO</b> (RISOTTO MADE WITH MIXED SEAFOOD AND FINISHED WITH SQUID INK)	66
<b>CHICKEN RED PESTO RISOTTO</b> (RISOTTO MADE WITH CHICKEN AND RED PESTO)	57
<b>MUSHROOM RISOTTO</b> (RISOTTO MADE WITH MUSHROOMS)	53



جميع الأسعار تشمل ٢٠٪ رسوم البلدية و ٢٠٪ رسوم الخدمة All Prices are Inclusive of 10% Municipality Fees & 10% Service Charge



### المكرونة والأرزية

٥٦	تورتيليني جبن مع اسبارجوس (مكرونة محشوة جبن مع اسبارجوس محمص ، تقدم مع صلصة الكريما)
٥٤	تاجلياتل جورجونزول (مكرونة مطبوخة مع الخضار في صلصة جبن جورجونزول الناعمة)
٥٣	باستا تريو (مكرونة ثلاثية الألوان مطبوخة ببساطة مع أعشاب نكهة وصلصة طماطم)
٦٩	لتجوين اراجوستا (مكرونة لتجوين مطهية مع لحم الحبار المحمص والكريما)
٥٧	اسباجيتي بوتسكا (طبق اسباجيتي بنكهة مميزة مع الطماطم، الزيتون ثمار الكبر وشرائح أنشوفة)
٦٢	فتوشين كاربونارا (مكرونة مطهية في صلصة الجبن مع شرائح لحم البقر المقدد مع صفار البيض)
٥٨	غنوشي سورانتينا (غنوشي مطهي في صلصة الطماطم مزخرف بجبن بارميسان والشايدر ، مسبوك في الفرن)
٥٥	مكرونة الفرنو (مكرونة مطبوخة مزخرفة بالصلصة البيضاء ، جبن برميسان والشايدر ، مسبوكة في الفرن)
٦٦	ماكولات البحر الأسود ريسوتو (ريسوتو من تشكيلة مأكولات بحرية ، مسبوك في حذر الحبار)
٥٧	رد بستو ريسوتو دجاج (أرزية دجاج مع صلصة بيست حمراء)
٥٣	فطر ريسوتو (أرزية دجاج مع الفطر)



جميع الأسعار تشمل ٢٠٪ رسوم البلدية و ٢٠٪ رسوم الخدمة All Prices are Inclusive of 10% Municipality Fees & 10% Service Charge



**PIZZA**

<b>MARGHERITA</b> ALL TIME FAVOURITE CLASSIC PIZZA WITH TOMATO CONCASSE, CHEESE AND OREGANO	<b>38</b>
<b>QUATTRO FORMAGGI</b> BASIC PIZZA TOPPED WITH FOUR KINDS OF CHEESES	<b>54</b>
<b>HALLOUMI PESTO</b> GRILLED HALLOUMI CHEESE, BASIL PESTO, PINE NUTS, OLIVES	<b>46</b>
<b>LEGUME</b> BELL PEPPER, MUSHROOMS, OLIVES, SWEET CORN, ONIONS	<b>40</b>
<b>HAWAIIAN</b> PINEAPPLE, ORANGE, TOMATOES, BELL PEPPER	<b>42</b>
<b>ARABIA</b> ARTICHOKE, ONIONS, GARLIC, LABAN, LEMON	<b>44</b>
<b>PEPPERONI</b> PEPPERONI, ONION, BELL PEPPER, GHERKINS, MUSTARD PASTE	<b>54</b>
<b>SESAME CHICKEN</b> SESAME CHICKEN AND ALMOND FLAKES WITH A TINT OF SESAME OIL & SESAME SEEDS	<b>48</b>
<b>BARBEQUE CHICKEN</b> CHICKEN, BELL PEPPERS, ONION, BARBEQUE SAUCE	<b>52</b>
<b>OCEAN DELIGHT</b> MIXED SEA FOOD, ONION, GARLIC, TOMATOES	<b>56</b>
<b>SMOKEY</b> SMOKED SALMON, ANCHOVY FILLET, CAPERS, ONION, ARRAGULA LEAVES	<b>58</b>
<b>LA GROTTA</b> BEEF BACON, ARTICHOKE, ROCCA LEAVES AND PARMESAN	<b>56</b>



All Prices are Inclusive of 10% Municipality Fees & 10% Service Charge جميع الأسعار تشمل 10% رسوم البلدية و 10% رسوم الخدمة

**البيتزا**

<b>مارغريتا</b> (البيتزا الكلاسيكية المفضلة في جميع الأوقات مع طماطم كونكاس، الجبن وأوريجانو)	<b>٣٨</b>
<b>كواترو فورماججي</b> (بيتزا أساسية مع أربعة أنواع من الجبن)	<b>٥٤</b>
<b>حلو مي بيستو</b> (جبن حلو مي مشوي، صلصة الريحان، صلصة الصنوبر، زيتون)	<b>٤٦</b>
<b>الخضار</b> (أنواع من الفطر، الزيتون، ذرة حلوة، بصل)	<b>٤٠</b>
<b>هوايان</b> (أناناس، برتقال، طماطم، فلفل كاس الزهرة)	<b>٤٢</b>
<b>عربية</b> (الخرشف، بصل، ثوم، ليمون)	<b>٤٤</b>
<b>بيباروني</b> بيباروني، بصل، فلفل كاس الزهرة، خيار جريكين، معجون الخردل	<b>٥٤</b>
<b>دجاج سمسم</b> (دجاج صغير وشرائح لوز مع قليل من زيت السمسم وبذور السمسم)	<b>٤٨</b>
<b>باريكو دجاج</b> (دجاج، فلفل كاس الزهرة، بصل، صلصة باريكيو)	<b>٥٢</b>
<b>أوشن ديلاييت</b> (مأكولات بحرية مشكلة، بصل، ثوم، طماطم)	<b>٥٦</b>
<b>(سموكي سمك مدخن)</b> (سلمون مدخن، شرائح سمك أنشوفة، ثمار كبر، بصل، أوراق اراجولا)	<b>٥٨</b>
<b>لاجروتا</b> (لحم بقر مقنن، خرشف، أوراق روكا وجبن بارميسان)	<b>٥٦</b>



All Prices are Inclusive of 10% Municipality Fees & 10% Service Charge جميع الأسعار تشمل 10% رسوم البلدية و 10% رسوم الخدمة



### EXTRA TOPPINGS

#### EACH TOPPING - AED 05

SHREDDED CHEESE  
HALLOUMI CHEESE  
MUSHROOM  
ONION  
OLIVES  
PINENUTS  
ARRAGULA  
BELL PEPPER  
GHERKINS  
ARTICHOKE

#### EACH TOPPING - AED 08

BEEF BACON  
PEPPERONI  
CHICKEN  
FISH  
CALAMARI  
PRAWNS  
SMOKED SALMON  
TUNA  
ANCHOVEY FILLET



All Prices are Inclusive of 10% Municipality Fees & 10% Service Charge جميع الأسعار تشمل 10% رسوم البلدية و 10% رسوم الخدمة



### صلصات إضافية

#### للمرة الواحدة ٠٨ درهم

لحم بقدر مقدد  
بيباروني  
دجاج  
سمك  
خبز  
روبيان  
سلمون مدخن  
تونا  
شرائح أنشوفة

#### للمرة الواحدة ٠٥ درهم

جبين مبشور  
جبين حلوم  
فطر  
بصل  
زيتون  
فول سوداني  
ارجولا  
فلفل كلس الزهرة  
خيار جريكين  
خرشوف



All Prices are Inclusive of 10% Municipality Fees & 10% Service Charge جميع الأسعار تشمل 10% رسوم البلدية و 10% رسوم الخدمة





### DESSERT

**ORANGE CREAM BRULEE**  
(ORANGE FLAVOURED CREAM SLOWLY COOKED TO CUSTARD AND TOPPED WITH LAYER OF CARAMELISED SUGAR )

32

**PANNACOTTA**  
(ITALIAN DESSERT MADE FROM MILK AND CREAM HARDENED WITH GELATIN SERVED WITH BERRY COMPOT)

28

**TIRAMISU**  
(FAMOUS COFFEE FLAVOURED DESSERT MADE WITH MASCARPONE CHEESE LAYERS )

35

**BLACK FOREST**  
(CHOCOLATE PASTRY LAYERED WITH CREAM AND CHERRY TOPPED WITH DARK CHOCOLATE FLAKES)

30

**ICE CREAM**  
(GET YOUR CHOICE OF AVAILABLE FLAVOURS)

25



### الحلويات

كريميا برنتال برولي  
كريميا بنكهة البرتقال مطبوخة مع الكاسترد على نار هادئة مزخرفة  
(بصلصة كارميل السكر)

٣٢

موز كوتشا  
(حلوة إيطالية من الحليب والكريميا مع الهلام تقدم مع ثمرة العنينة)

٢٨

تيراميسو  
(حلوى نكهة القهوة المشهورة ، معمولة بطبقات من جبن مسكربوف)

٣٥

بلاك فورست  
(قطيرة شوكولاته مع طبقة كريميا وشيري مزخرفة بشرائح الشوكولاته السوداء)

٣٠

أيس كريم  
(خياركم من النكهات متوفرة)

٢٥



All Prices are Inclusive of 10% Municipality Fees & 10% Service Charge جميع الأسعار تشمل 10% رسوم البلدية و 10% رسوم الخدمة



All Prices are Inclusive of 10% Municipality Fees & 10% Service Charge جميع الأسعار تشمل 10% رسوم البلدية و 10% رسوم الخدمة



### WINE LIST WINE BY GLASS

<b>WHITE</b>	<b>15CL</b>
PINOT GRIGIO IGT, ITALY - VENETO - CASTELLO DI GABBIANO	50
CHENIN BLANC, SOUTH AFRICA - STELLENBOSCH - SIMONSIG	45

<b>RED</b>	
SHIRAZ BIN 50, AUSTRALIA - SOUTH EAST - LINDEMAN'S	50
MALBEC, ARGENTINA - MENDOZA - BODEGA NORTON	45

### CHAMPAGNE

<b>BRUT, LAURENT PERRIER, N.V.</b>	<b>1150</b>
LAURENT PERRIER WAS FOUNDED IN 1812. ITS BRUT NV PERSONIFIES THE LIGHTER HOUSE STYLE - FRESH, RACY AND ELEGANT. WITH A FINE MINERAL CHARACTER. CHARDONNAY DOMINATES THE BLEND, AND WINES FROM 55 DIFFERENT VILLAGES OFFERS PERFECT CRISPNESS AND BALANCE.	

<b>BRUT ROSÉ, LAURENT PERRIER, N.V.</b>	<b>1325</b>
THE WORLD'S BEST SELLING ROSÉ CHAMPAGNE. MADE BY COMPLICATED MACERATION TECHNIQUES TO EXTRACT THE MAXIMUM DEPTH OF FRUIT. 100% PINOT NOIR FROM TEN TOP-RATED GRAND CRU VINEYARDS. FANTASTIC RIPE BERRY FRESHNESS AND VITALITY WITH AN INFINITE FINISH.	

### SPARKLING WINE

<b>VALDIVIESO CHILE</b>	<b>475</b>
LIGHT GREENISH-YELLOW IN COLOUR. THIS WINE OPENS VERY NICELY ON THE NOSE AND PRESENTS FRESH AND FRUITY AROMAS OF GREEN APPLES AND TOASTED ALMONDS WITH A FLORAL NOTE. WELL-ROUNDED AND BALANCED ON THE PALATE WITH CRISP AND LIVELY ACIDITY.	



All Prices are Inclusive of 10% Municipality Fees & 10% Service Charge جميع الأسعار تشمل 10% رسوم البلدية و 10% رسوم الخدمة



### WHITE WINE

<b>FRANCE GEWÜRZTRAMINER, FRANCE - HUGEL ET FILS</b>	<b>350</b>
--	------------

THIS VARIETY REALLY COMES INTO OWN ALSACE, EXHIBITING THE FULL FLAVOUR OF THE GRAPE. ITS WINES ARE FULL, BALANCED AND VERY AROMATIC. GEWÜRZTRAMINER IS DRY AND SHOWS CLASSIC RESTRAINT, WITHOUT ANY LOSS OF THE GEWÜRZTRAMINER'S EXOTIC, SPICY CHARACTER.

<b>SANCERRE, FRANCE - DOMAINE DOUDEAU - LEGER</b>	<b>495</b>
A WINE OF STYLE MARKED BY RICHNESS, ELEGANCE AND SMOOTHNESS. CRISP FLAVOURS OVER MOUTH-WATERING ACIDITY, WITH AN ATTRACTIVE LEMON PEEL TANG AND A LONG, CLEAN FINISH. A POWERFUL WINE WHICH PRESENTS A PERFECT BALANCE.	

<b>ITALY PINOT GRIGIO IGT, ITALY - VENETO - CASTELLO DI GABBIANO</b>	<b>230</b>
LIGHT STRAW HUE, WITH AROMAS OF LIME AND MANDARIN ORANGES. YELLOW APPLE ON THE PALATE WITH WELL-BALANCED ZESTY FINISH	

<b>GAVI DI GAVI, ITALY - PIEMONTE - BENI DI BATASIOLO</b>	<b>290</b>
CORTESE GRAPE HAS THE WONDERFUL ABILITY TO DISPLAY LUSCIOUS TROPICAL FRUIT CHARACTERISTICS. THE NOSE SHOWS STONE FRUIT WITH HINTS OF PEACH AND NECTARINE WITH A VERY LIGHT TOUCH OF CITRUS. THE PALATE IS WELL-ROUNDED AND FILLS THE MOUTH TO A BRILLIANT FINISH.	

<b>GERMAN RIESLING - SAUVAGE, GERMANY - RHEINGAU - GEORG BREUER</b>	<b>430</b>
A CLEAN AND RACY STRAIGHTFORWARD STYLE, THIS IS A CUVÉE OF FRUIT FROM VARIOUS VINEYARDS AROUND THE RHEINGAU MADE AS AN ENTRY LEVEL WINE. 80% STAINLESS STEEL FERMENT, THIS IS A FULLER, RIPER, MORE LIFTED AND SPICY STYLE OF WINE.	



All Prices are Inclusive of 10% Municipality Fees & 10% Service Charge جميع الأسعار تشمل 10% رسوم البلدية و 10% رسوم الخدمة



**AUSTRALIAN**

**SAUVIGNON BLANC - DIAMOND LABEL,**  
**AUSTRALIA ~ ROSEMOUNT**

275

A CLEAN, CRISP WINE WITH AROMAS OF FRESHLY CUT GRASS, KIWIFRUIT AND GOOSEBERRIES. THE PALATE IS FRESH AND CLEAN, WITH TROPICAL FRUIT FLAVOURS AND A HERBACEOUS FINISH.

**NEW ZEALAND**

**SAUVIGNON BLANC, MONKEY BAY**

310

**NEW ZEALAND - MARTINBOROUGH VINEYARD**

THE NOSE EXHIBITS SUBTLE INTENSITY OF HONEY AND CARAMEL NOUGAT INTERMINGLED WITH TROPICAL FRUITS AND HINTS OF VANILLA OAK. THE PALATE IS ROUND WITH PERFUMED PEACHES AND PINEAPPLES WITH ELEGANT FLORAL NOTES.

**SOUTH AFRICAN**

**CHENIN BLANC,**

210

**SOUTH AFRICA - STELLENBOSCH ~ SIMONSIG**

A VIBRANT STRAW COLOUR WITH SWEET AROMAS OF YELLOW GOLDEN DELICIOUS APPLES AND PEARS. A TROPICAL MIXTURE OF MELON, GUAVA AND PINEAPPLE CREATE A FINE FINISH.

**CHILE**

**CHARDONNAY EXPRESIÓN RESERVE, VILLARD**  
**CASABLANCA VALLEY**

275

FRESH AND COMPLEX NOSE DERIVED FROM THE COMBINATION OF FRUIT, BARREL FERMENTATION AND AGEING IN FRENCH OAK. DISPLAYS SOFT TROPICAL FRUIT AND RIPE PEACHES.

**RED WINE**

**FRANCE**

**CÔTES DU RHÔNE,**

**FRANCE - RHÔNE ~ GUIGAL**

410

TYPICAL SYRAH BLEND WITH DARK FRUIT FLAVOURS AND A HINT OF SPICE AND LEATHER ON THE NOSE.

**PINOT NOIR – COUVENT DES JACOBINS,**  
**FRANCE ~ LOUIS JADOT**

460

MAISON JADOT CAREFULLY BLEND PARCELS OF PINOT NOIR FROM THE CÔTE DE NUITS WITH FRUIT FROM CÔTE DE BEAUNE. THE RESULT IS SILKY WINE OF MEDIUM-BODY AND ELEGANCE.



All Prices are Inclusive of 10% Municipality Fees & 10% Service Charge جميع الأسعار تشمل ١٠٪ رسوم البلدية و ١٠٪ رسوم الخدمة

**ITALY**

**CHIANTI RUFINA RISERVA,**

580

**ITALY - TUSCANY ~ FRESCOBALDI**

FROM THE RUFINA DISTRICT EAST OF FLORENCE, THE BEST OUTSIDE THE CLASSICO ZONE. A REALLY SERIOUS CHIANTI, INTENSELY FULL WITH PLUMS AND CHERRIES, BURSTING WITH EXTRACT AND EXCELLENT ACIDITY.

**AMARONE VALPOLICELLA CLASSICO,**  
**LUIGI RIGHETTI, VENETO**

650

AFTER DRYING THE GRAPES, A LONG, SLOW FERMENTATION AND CASK AGEING PRODUCE AN INKY, DARK, PLUMMY WINE WITH A SLIGHT BITTER FINISH.

**AUSTRALIAN**

**SHIRAZ BIN 50,**

225

**AUSTRALIA – SOUTH EAST ~ LINDEMAN'S**

GENEROUS PLUM, RIPE BERRY AND LIQUORICE FRUIT FLAVOURS WITH CHOCOLATE OAK INFLUENCES. TYPICALLY RICH, BUT SOFT STRUCTURE DISPLAYING FINE INTEGRATED TANNIS AND GREAT LENGTH.

**NEW ZEALAND**

**PINOT NOIR,**

320

**NEW ZEALAND – MARLBOROUGH ~ MATUA VALLEY**

AN ELEGANT AND DELICATE WINE STYLE WITH TASTY PLUM AND CHERRY CHARACTERS THAT ARE WELL BALANCED WITH A HINT OF ROSE PETAL.

**SOUTH AFRICAN**

**CABERNET SAUVIGNON/SHIRAZ,**

280

**SOUTH AFRICA – WESTERN CAPE ~ KUMALA**

DARK FRUITS JUMPING OUT OF THE GLASS ON THE NOSE, FOLLOWED BY A SOFT, RIPE FINISH.

**CHILE**

**MERLOT, MONTES**

295

**COLCHAGUA VALLEY**

A YOUNG MERLOT WITH SIX MONTHS AMERICAN OAK AGING. ELEGANT, REFINED WITH MARKED FRUITINESS AND SPICY BLACK PEPPER

**ARGENTINA**

**MALBEC**

270

**ARGENTINA - MENDOZA ~ BODEGA NORTON**

INTENSE PURPLISH RED. AROMAS OF RIPE PLUMS, SPICE AND BLACK PEPPER. GOOD STRUCTURE ON THE PALATE, SWEET, ROUND AND VELVET TANNINS



All Prices are Inclusive of 10% Municipality Fees & 10% Service Charge جميع الأسعار تشمل ١٠٪ رسوم البلدية و ١٠٪ رسوم الخدمة

**COCKTAIL**

CLASSIC MARTINI	35
LONG ISLAND ICE TEA	40
COSMOPOLITAN	35
PLANTER'S PUNCH	35
STRAWBERRY MARGARITA	35
PINACOLADA	35

**APERITIF**

CAMPARI	32
MARTINI	32

**WHISKEY**

<b>SINGLE MALT</b>	
GLENFIDDICH 12 YEARS OLD	55
GLENMORANGIE ORIGINAL	65
THE MACALLAN 12 YEARS OLD	72

**BLENDED PREMIUM**

JW BLACK LABEL	55
CHIVAS REGAL	55

**BLENDED DELUX**

JW BLUE LABEL	175
ROYAL SALUTE	150

**AMERICAN WHISKEY**

JACK DANIEL	40
JIM BEAM	40

**IRISH WHISKEY**

JAMESON	40
---------	----

**VODKA**

ABSOLUT	40
SMIRNOFF	35

**GIN**

GORDON	40
--------	----

**RUM**

BACARDI	40
CAPTAIN MORGAN	45

**COGNAC**

REMI MARTINI VSOP	55
HENNESSY VSOP	55

**GRAPPA**

GRAPPA TIGNANELLO	45
-------------------	----

**BEER**

HEINEKEN	24
CORONA	24
BUDWEISER	24
DRAUGHT BEER	29

**NON ALCOHOLIC BEVERAGES  
MOCKTAIL**

KIWI MINT COOLER	25
VIRGIN MOJITO	25
MIX BERRY FROZEN MARGARITA	25
EXOTIC FRUIT COCKTAIL	25
ICE TEA (LEMON, PEACH)	25
FRUIT ICE TEA	25
MILK SHAKE (VANILLA/ CHOCOLATES/ BANANA)	25
SELECTION OF COFFEES	20
SELECTION OF TEAS	18
SELECTION OF SOFT DRINK	15
SELECTION OF FRESH JUICES	25

**MINERAL WATER**

EVIAN (L)	22
EVIAN (S)	16
PERRIER (L)	22
PERRIER (S)	16



All Prices are Inclusive of 10% Municipality Fees & 10% Service Charge جميع الأسعار تشمل ١٠٪ رسوم البلدية و ١٠٪ رسوم الخدمة



All Prices are Inclusive of 10% Municipality Fees & 10% Service Charge جميع الأسعار تشمل ١٠٪ رسوم البلدية و ١٠٪ رسوم الخدمة