

HISTORY OF THE PORTERHOUSE STEAK

What is Porterhouse?

The word porterhouse was used in the United States in the mid 1800's to describe a resting point for weary travelers. Typically found at railroad and stagecoach stops, these establishments often served steak and ale, including porter beer. Due to the proximity of the porterhouse to popular thoroughfares, beef and porter could have been readily available and convenient to serve. In addition, without refrigeration at this time, unique cuts of fresh beef like the porterhouse steak were more manageable because of the nearby distribution point of transport depots.

Porterhouse Steak

Many claim responsibility for popularising the Porterhouse. The origin of the porterhouse steak could have come from Manhattan's Pearl Street around 1814 where the owner of a particular porterhouse, Martin Morrison, started serving large T-bones. While he established one of the first known porterhouses, it is not clear that Morrison was the first creator of the porterhouse steak.

The porterhouse steak may have also originated in a Cambridge, Massachusetts, hotel and restaurant. The owner associated the naming of the steak after himself, Zachariah B. Porter. The founding of the original porterhouse may have been tied up in the classic North vs. South rivalry, as the famous 19th century hotel, The Porter House, in Flowery Branch, Georgia claims to have been the first to coin the phrase.

Even among beef aficionados, the argument of «who called it first» is not as important as the fact that the Porterhouse steak has the best of both worlds:

Beef Tenderloin on one side and a N.Y. Strip on the other side of the bone.

تاريخ بورتر هاوس ستيك

ما هو بورتر هاوس؟

كانت كلمة بورتر هاوس تستخدم في الولايات المتحدة الأمريكية في منتصف القرن الثامن عشر لوصف منطقة الاستراحة للقوافل المسافرة. وعادة ما كانت توجد هذه الاستراحات عند السكك الحديدية وأماكن توقف العربات، وغالبا ما كانت تقدم شرائح اللحم وجعة الزنجبيل، بالإضافة إلى بورتر بير. ولأنها كانت قريبة من الطرق العامة، كانت شرائح اللحم والبورتر متوفرة ومتاحة للتقديم بسهولة. بالإضافة إلى ذلك، وبسبب عدم توافر التبريد في ذلك الوقت، إلا أنه كان من السهل تدبير أمر قطع اللحم المميزة كشرائح لحم بورتر هاوس بسبب قرب مناطق التوزيع من محطات الشحن.

بورتر هاوس ستيك

حاول العديد نسب شهرة بورتر هاوس لنفسه. قد يعود أصل بورتر هاوس ستيك إلى شارع بيرل في مانهاتن وذلك تقريبا في العام 1814 حيث بدأ المالك مارتن مويسون بتقديم شرائح اللحم التي تحتوي على عظمة بحرف تي بالانجليزية T-bones (أي قطع لحم الخاصة) ومع أنه قام بتأسيس أحد أوائل البورتر هاوس المعروفة، لكنه من غير الواضح بعد أن موريسون هو فعلا أول من أوجد بورتر هاوس ستيك.

وقد يعود أصل البورتر هاوس أيضا إلى فندق و مطعم كامبردج، ماساتشوستس. حيث قام المالك بإطلاق هذا الاسم تيمنا باسمه الخاص وهو زكريا ب. بورتر. يمكن أن يرتبط إيجاد مطعم بورتر هاوس الأصلي مع المدن الشمالية الكلاسيكية أو الجنوبية التنافسية، كما هو الحال بالنسبة للفندق الشهير بورتر هاوس الذي يعود للقرن التاسع عشر في فلوري برانش، جورجيا والذي يدعي أنه أول من وضع هذا الاسم.

حتى بين هواة اللحم، فإن الجدل الذي يتعلق بهوية أول من أطلق هذا الاسم ليس بالأمر المهم، بقدر حقيقة أن بورتر هاوس ستيك يقدم أفضل: لحم خاصة بقري من جهة و شرائح لحم نيويورك ستريب ستيك من جهة أخرى.

TABLE SIDE "CLASSICS" أطباق جانبية "كلاسيكية"

Prepared at your table تحضر على مائدتك

- Classic Caesar salad (G)** سلطة القيصر الكلاسيكية (غ)65
Applewood-smoked veal bacon, quail egg, croutons, aged parmesan
لحم مقدد ومدخن من خشب شجرة التفاح، بيض السممان، خبز الثوم، جبنة البارميزان المعتقة
- Australian Angus beef tartare 90gm / 180gm (G)** تارتار لحم أنجوس أسترال 90 / 180 غرام (غ)110/220
Classic condiments, rye bread, Hawaiian sea salt
إضافات كلاسيكية، خبز راي محمص، ملح بحر هاواي

APPETISERS المقبلات

COLD المقبلات الباردة

- Bergamot infused poached shrimp** جميري مسلوقة بنكهة البرغموت65
Avocado, citrus segment, rocket leaves, yuzu mayonnaise
أفوكادو، شرائح ليمون، أوراق جرجير، مايونيز يوزو
- Beef carpaccio 250 days grain-fed Angus tenderloin** كارباشيو لحم خاصة بقري - لحم أنجوس مغذى على الحبوب لمدة 250 يوم75
Beech mushroom, mustard coulis, smoked yoghurt dressing
فطر الزان صلصة الخردل، صلصة اللبن المدخنة
- Scottish salmon tartare** تارتار السلمون الاسكتلندي75
Poached quail egg, pickled beet, grissini
بيض السممان المفقوس في الماء، مخلل الشمندر، خبز غريسيني

HOT المقبلات الساخنة

- Crispy basil crusted artichoke hearts (G)** قلوب خرشوف مقرمشة مغطاة بالريحان (غ)65
Chipotle and Roquefort cream, jalapeño, aioli chips
فلفل شيبوتل، كريمة جين الروكفور، فلفل هالابينو، شرائح البطاطا المقلية مع صلصة الأيولي
- Pan seared foie gras (N)** كبد الإوز المشوَّح بالمقلدة (مك)85
Samosa potatoes, light curry sauce, coriander leaves, roasted cashew
بطاطا ساموسا، صلصة كاري خفيفة، أوراق كزبرة، كاجو محمص
- Warm goat cheese and potato salad (N) (V)** جبنة الماعز الدافئة وسلطة البطاطا (مك) (ن)60
Ratte potatoes, crushed walnuts, rocket foam
طاطا، جوز مطحون، كريمة الجرجير

A: Alcohol, G: Contains Gluten, N: Nuts, S: Shellfish, V: Vegetarian
All dishes are prepared in strict compliance to Halal requirements
All prices are in UAE Dirhams inclusive of 10% authority fee and 10% service charge
Subject to change and market availability

(ك): يحتوي على الكحول، (غ): يحتوي على الغلوتين، (مك): يحتوي على المكسرات، (مج): يحتوي على ثمار البحر، (ن): مناسب للنباتيين
جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وشاملة 10% رسوم الهيئة و10% رسوم الخدمة
تُعد كافة الأطباق بما يراعي متطلبات الحلا
تخضع الأطباق للتوفر والتغيير.

SALADS السلطات

- Mesclun salad (V) سلطة مسكلين (ن)**55
Shaved pineapple, fresh fennel, radish, cherry tomatoes, classic French dressing
أناناس مبشور، شمر طبيعي، فجل، طماطم شيري، صلصة فرنسية تقليدية
- Baby spinach and rocket salad (N) (V) سلطة السبانخ الصغيرة والجرجير (مك) (ن)**65
Crumbled feta cheese, roasted pines and walnuts, balsamic vinaigrette
جبين فينا مفتت، صنوبر وجوز محمص، خل بلسمي
- Belgium chicory salad (N) (V) (G) سلطة الهندباء البلجيكية (مك) (ن) (غ)**60
Green apple, red apple, pear confit, fresh mushrooms, almond flakes, walnut candy, balsamic vinegar
تفاح أخضر، تفاح أحمر، شرائح كمثرى، فطر طازج، رقائق لوز، جوز محلى بالسكر، خل بلسمي
- Foie gras and Kenyan bean salad (A) سلطة كبد الإوز والفاصوليا الكينية (ك)**75
Duck liver, Kenya bean, fresh button mushroom allumette, cherry tomato, hazelnut vinaigrette
كبد إوز، فاصوليا كينية، أناناس مبشور، شمر طبيعي، فجل، طماطم شيري، صلصة فرنسية تقليدية

SOUPS الشوربات

- Green pea soup (V) (G) حساء البازلاء الخضراء (ن) (غ)**60
Mint, crème fraîche, pink peppercorn
نعناع، كريمة طازجة، حب فلفل أحمر
- Chilled gazpacho (V) حساء جازباتشو البارد (ن)**60
Tomato, basil, fennel, cucumber, balsamic vinegar
طماطم، ريحان، شمر، خيار، خل بلسمي

COOKING TEMPERATURE درجة حرارة الطهو

Blue أزرق <i>Charred very quickly, outside is grilled with the centre red and barely cooked</i> مطبوخ سريعا، مشوح على النار من الخارج ومن الداخل تكون اللحمه حمراء، وغالبا ما يكون اللحم باردا وشبه مطبوخ	
Rare مطهو قليلا <i>The outside is charred, center is read and warm throughout</i> يكون لونه من الخارج بنيا مانلا الى الرمادي ومن الداخل احمر وداقنا بعض الشئ	52°C
Medium rare مطهو بشكل أقل من المتوسط <i>A standard degree of cooking, the steak has a fully red and warm in the centre</i> يكون لون اللحم أحمر بشكل كامل وداقنا. مطهو حسب درجة الحرارة المعيارية	55°C
Medium بشكل متوسط <i>Outside portion is brown, centre is light pink and hot throughout</i> يكون اللحم ساخنا من الداخل ولونه أحمر وطبقات اللحم حوله مائلة الى اللون الزهري ومن الخارج بني مائل إلى الرمادي	60°C
Medium well done مطهو بشكل اكثر من المتوسط <i>Mostly brown on the outside, the meat is slightly pink in the centre</i> يكون لون اللحم من الداخل زهريا بعض الشئ	65°C
Well done مطبوخ جيدا <i>The meat is evenly brown throughout</i> يكون لون اللحم بنيا مانلا الى الرمادي من كل الجهات	71°C

SIGNATURE DISHES الأطباق المميزة

FOR TWO Carved at your table

الطبق الواحد يكفي شخصين مقدمة على مائدتك

Porterhouse Australian Black Angus 1.2 kg 590
لحم بقر الأنغوس الأسترالي الأسود الخاص ببورتر هاوس 1.2 كغ

Chateaubriand, 1824 Australia 550
شاتو بريان، 1824 أستراليا

All signature dishes are served with sautéed beans, fricassee of turnip, carrot, shallot and béarnaise sauce (A)

تقدم جميع الأطباق المميزة مع فاصوليا مقلية في قليل من الزيت، لفت محمر، جزر، كراث، صلصة بيارنيز (ك)

FOR ONE

يكفي شخصاً واحداً

Wagyu rib eye MB7+ Australian 200 gm 550
لحم ضلع أبقار الواغيو، لحم الأبقار الأسترالية 200 غ

Wagyu tenderloin MB9+ Australian 200 gm 540
لحم خاصرة أبقار الواغيو، لحم الأبقار الأسترالية 200 غ

PORTERHOUSE BURGER بورتو هاوس المميزة

Angus Beef Burger (G) برغر لحم أنغوس البقري (غ) 155

Caramelized onion, Portobello mushroom, Roma tomato, baby gem lettuce, jalapenos stuff cheddar, provolone cheese, barbeque sauce

بصل محمر وفطر بورتوبيللو وطماطم روما وخس صغير وفلفل هالابينو محشو بجبن الشيدر وجبن بروفلون وصلصة شواء

SIGNATURE KNIFE - Created by knife maker Michael H Mara.

Special artistic custom manmade knives with a unique blade and exotic hardwood from around the world are provided when ordering Signature dishes and Porterhouse Grill Specials. The blades are hardened and tempered to a high level of performance for superior edge holding capability.



Recommended for
Porterhouse



Recommended for
Rib Eye



Recommended for
Chateaubriand

السكينة المميزة - مصنوعة من قبل صانع السكاكين مايكل ه. مارا.

سكاكين فنية خاصة مصنوعة يدوياً من شفرة مميزة وخشب صلب مذهل من جميع أنحاء العالم تقدم عند طلب الأطباق المميزة والمشاوي الشهية من بورتو هاوس وتم تقوية الشفرات وتسنيها لدرجة عالية من الأداء.

A: Alcohol, G: Contains Gluten, N: Nuts, S: Shellfish, V: Vegetarian
All dishes are prepared in strict compliance to Halal requirements
All prices are in UAE Dirhams inclusive of 10% authority fee and 10% service charge
Subject to change and market availability

(ك): يحتوي على الكحول، (غ): يحتوي على الغلوتين، (مك): يحتوي على المكسرات، (مح): يحتوي على ثمار البحر، (ن): مناسب للنباتيين
جميع الأسعار بالدرهم الاماراتي وشاملة 10% رسوم الهيئة و10% رسوم الخدمة
تعد كافة الأطباق بما يراعي متطلبات الحلا
تخضع الأطباق للتوفر والتغيير ل.

SAUCES & SIDE DISHES مشويات بورتر هاوس

MEAT SAUCES صلصات اللحومللطبق / portion 20

- Spicy chipotle Roquefort جين الروكفورت مع فلفل تشيبوتل الحار
- Green peppercorn (A) (G) حب الفلفل الأخضر (ك) (غ)
- Béarnaise (A) بارنيز (ك)
- Mushroom (G) فطر (غ)
- Barbecue (G) باربيكيو (غ)
- Sweet Red Wine (A) صلصه النبيذ الاحمر الحلو (ك)

SEAFOOD SAUCES صلصات المأكولات البحريةللطبق / portion 20

- Lemon olive oil زيت الزيتون بالليمون
- Saffron butter زبدة الزعفران (غ)
- Horseradish cream (G) كريمة الفجل الحار (غ)
- Hollandaise (G) الهولانديز (غ)

SIDE DISHES الطلبات الجانبيةللطبق / portion 25

- Pomme purée (natural or truffle) (V) بوم بيوريه (مهروس البطاطا العادي أو الكما) (ن)
- Sautéed French beans (V) سوتيه الفاصولياء الفرنسي (فاصولياء مسلوقة) (ن)
- Carrot and turnip fricassee (V) الجزر واللفت الحمر
- Vegetable hot pot (V) طبق قدر الخضراوات الساخنة (ن)
- Mixed salad سلطه مشكله
- Honey glazed Kumara (V) بطاطا حلوة مغطاة بالعسل (ن)
- Steamed cauliflower and cheese (V) قرنبيط بالجبن مطهو على البخار (ن)
- Cajun rosemary roasted ratte potatoes (V) بطاطا رات مشوية ومغطاة بالكاجون وإكليل الجبل (ن)
- Creamy savoy cabbage with smoked duck كريمة الملفوف مع لحم البط المدخن (ن)

PORTERHOUSE GRILLS مشويات بورتير هاوس

AUSTRALIAN 1824 اللحم الأسترالي 1824	180 gm	200 gm	220 gm	250 gm	350 gm
Tenderloin لحم الخاصرة	230			290	
Rib eye لحم الضلع				200	
Striploin شرائح لحم الخاصرة				185	210
PRIME (USA) لحم برايم (الولايات المتحدة الأمريكية)	180 gm	200 gm	220 gm	250 gm	350 gm
Tenderloin لحم الخاصرة	225			280	
Rib eye لحم الضلع				195	235
SOUTH AFRICA جنوب إفريقيا	180 gm	200 gm	220 gm	250 gm	350 gm
Tenderloin لحم الخاصرة	200			235	
Rib eye لحم الضلع				180	220
LAMB (UK) لحم خروف (المملكة المتحدة)	180 gm	200 gm	220 gm	250 gm	350 gm
Lamb rack ضلع خروف				245	
POULTRY الدواجن	180 gm	200 gm	220 gm	250 gm	350 gm
Corn-fed chicken breast صدر دجاج مغذى على الذرة		155			
Duck breast صدر بط			165		
FISH & SEAFOOD المأكولات البحرية	180 gm	200 gm	220 gm	250 gm	380 gm
Sea bass سمك القارص		225			
Salmon fillet فيليه سمك السلمون		175			
Arabian Gulf prawns (3 pcs) ربيان الخليج العربي (3 قطع)					320

ALL GRILL ITEMS ARE SERVED WITH ONE SIDE DISH AND ONE SAUCE OF YOUR PREFERENCE.

كل الأصناف المشوية متبلة بملح وفلفل هاواي، وتقدم مع طبق جانبي ونوع صلصة واحد حسب اختيارك.

A: Alcohol, G: Contains Gluten, N: Nuts, S: Shellfish, V: Vegetarian
All dishes are prepared in strict compliance to Halal requirements
All prices are in UAE Dirhams inclusive of 10% authority fee and 10% service charge
Subject to change and market availability

(ك): يحتوي على الكحول، (غ): يحتوي على الغلوتين، (مك): يحتوي على المكسرات، (مح): يحتوي على ثمار البحر، (ن): مناسب للنباتيين
جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وشاملة 10% رسوم الهيئة و10% رسوم الخدمة
تُعد كافة الأطباق بما يراعي متطلبات الحلا
تخضع الأطباق للتوفر والتغيير.

الآطباق النباتية VEGETARIAN

- Open ravioli (N) (G) (مك) (غ)** 75
Green asparagus, carrot, radish, bean, shallots and broccoli, herb foam
هليون أخضر، جزر، فجل، فاصوليا، كراث وبروكلي، أعشاب
- Baked oven vegetables millefeuille (V) (ن)** 75
Marinated eggplant, Roma tomatoes, zucchini, capsicum, asparagus, basil, balsamic emulsion
باننجان متبل، طماطم روما، كوسة، فلفل حلو، هليون، ربحان، مستحلب خل بلسمي
- Mac and cheese gratin (V) (ن)** 75
Baked oven macaroni pasta, caramelised onion, garlic confit, parmigiano velouté
معكرونة مطهية في الفرن، بصل محمر، ثوم، فيلوتيه جبن البارميزان

DESSERTS الحلويات

Caramelised granny smith apple crumble (N) (مك) 45
Apple crystalline, salted caramel sauce
كريستلين التفاح، صلصة الكراميل المملحة

Hazelnut semifreddo (N) (G) (مك) (غ) 45
Hazelnut semifreddo, fresh orange segment, chocolate praline coulis, roasted hazelnuts
سيمي فريديو بالبندق، شرائح برتقال طبيعي، معجون الشوكولاتة المحمص المملح، بندق محمص

Piña colada (N) (G) (مك) (غ) 45
Coconut sugar base, pineapple cream, coconut marshmallows, pineapple froth
طبقة من سكر جوز الهند، كريمة أناناس، حلوى المارشميلو بنكهة جوز الهند، عصير أناناس

Chocolate fudge cake (G) (N) (مك) (غ) 45
Chocolate fudge brownie, emulsion cake, vanilla ice cream
براوني فادج الشوكولاتة، كعكة مغطاة، آيس كريم فانيلا

ICE CREAM (PER SCOOP) آيس كريم والمثلجات (لكل مغرفة) 15

Double chocolate (N) (مك) دبل شوكوليت (مك)
Chocolate rolled cigar, chocolate sauce topped with cashew nuts and chocolate milk shavings
سيجار الشوكولاتة، وصلصة الشوكولاتة مع الكاشيو المحمص مع الشوكولاتة المبشورة

Vanilla (N) (مك) فانيلا (مك)
Assorted berries with chocolate sauce and tuile
توت مشكل مع صلصة الشوكولاتة



Created by Patrick Jarno

SOFITEL QUIBERON THALASSA SEA & SPA

المقبلات APPETISERS

هيليون أخضر (ن) - 90 سعرة حرارية 90 kcal (V) - Green asparagus65
صلصة موسلين Mousseline sauce

كريمة القرنبيط (ن) (مك) - 130 سعرة حرارية 130 kcal (V) (N) - Cauliflower cream65
مع أطراف مقرمشة Crunchy top

الأطباق الرئيسية MAIN COURSES

دجاج المزرعة المطهو بالمرق - 250 سعرة حرارية 250 kcal - Chicken poached in stock140
صلصة بلانكيت، خضار مطهوه على البخار Blanquette sauce, steamed vegetables

بخنة شرائح لحم العجل المتبله - 300 سعرة حرارية 300 kcal (G) - Goulash of spicy beef fillet165
فوندو السبانخ مع الطماطم Spinach and tomato fondue

الحلويات DESSERTS

البرازيلي (مك) - 115 سعرة حرارية 115 kcal (N) - The Brazilian35
كسترد الفانيليا، الأناناس، التفاح، العنب Vanilla custard, pineapple, apples and grapes

كافيه ليجواه (مك) - 135 سعرة حرارية 135 kcal (N) - Café Liégeois35
آيس كريم القهوة مع الميرنغ الإيطالي الخفيف Coffee ice cream, topped with a light Italian meringue

A: Alcohol, G: Contains Gluten, N: Nuts, S: Shellfish, V: Vegetarian
All dishes are prepared in strict compliance to Halal requirements
All prices are in UAE Dirhams inclusive of 10% authority fee and 10% service charge
Subject to change and market availability

(ك): يحتوي على الكحول، (خ): يحتوي على الغلوتين، (مك): يحتوي على المكسرات، (مج): يحتوي على ثمار البحر، (ن): مناسب للنباتيين
جميع الأسعار بالدرهم الاماراتي وشاملة 10% رسوم الهيئة و10% رسوم الخدمة
تُعد كافة الأطباق بما يراعي متطلبات الحلا
تخضع الأطباق للتوفر والتغيير.

وجبات الأطفال

لسن 12 سنة وأقل

KIDS MENU

For 12 years and below

المقبلات STARTERS

Fresh vegetables crudities (V) تشكيلة من الخضراوات الطازجة (ن) 35

Avocado dipping, yoghurt

مع صلصة من الأفوكادو والروب

Kids Caesar salad سلطة سيزر للأطفال 35

Gem lettuce, parmesan cheese, Caesar dressing

خس، جبن بارميزان، تنبيلة سيزر

Magic green pea soup حساء البزلاء الخضراء السحري 35

Cheese stick

تقدم مع أصابع الجبن

الأطباق الرئيسية MAIN COURSES

Fish fingers (G) أصابع السمك (غ) 45

Haddock, tartare sauce, mixed salad

سمك الحدوق، صلصة التارتار، سلطة مشكلة

Macaroni and cheese (V) معكرونة بالجبن (ن) 35

Onion, parmesan cream

بصل، كريمة جبن البارميزان

Kids steak ستيك الأطفال 50

Fries, steamed broccoli

تقدم مع البطاطا المقلية والبروكلي المطهو على البخار

Chicken Milanese (G) دجاج ميلانيز (غ) 45

Tomato, fries, lemon cherry tomato

طماطم، بطاطا مقلية، ليمون، طماطم شيري

G: Contains Gluten, N: Nuts, S: Shellfish, V: Vegetarian

All dishes are prepared in strict compliance to Halal requirements

All prices are in UAE Dirhams inclusive of 10% authority fee and 10% service charge

Subject to change and market availability

(غ): يحتوي على الغلوتين، (مك): يحتوي على المكسرات، (مج): يحتوي على ثمار البحر، (ن): مناسب للنباتيين

جميع الأسعار بالدرهم الاماراتي وشاملة 10% رسوم الهيئة و10% رسوم الخدمة

تُعد كافة الأطباق بما يراعي متطلبات الحلا

تخضع الأطباق للتوفر والتغيير.

وجبات الأطفال

لسن 12 سنة وأقل

KIDS MENU

For 12 years and below

DESSERTS الحلويات

Strawberry ball كرة الفراولة 35

Strawberry mouse, marshmallow, raspberrry sauce موس فراولة، حلوى المارشملو، صلصة توت العليق

Ice cream ايس كريم 25

Strawberry, vanilla, chocolate sauce, berries, raisins فراولة، فانيليا، صلصة شوكولاتة، توت، زبيب

BEVERAGES مشروبات

Sunblast organic - 0.20L صن بلاست عضوي 10

Orange, apple, mixed fruit

البرتقال والتفاح والفواكه الممزوجة

Kids juices - 0.20L عصائر الأطفال 10

Orange, lemon & mint, watermelon, carrot,

apple, mango, peach, tomato, pineapple,

pomegranate, multi fruit, cranberry

البرتقال والليمون والنعناع والبطيخ، والجزر،

التفاح والمانجو والخوخ والطماطم والأناناس،

الزنجبيل والفواكه متعددة، التوت البري

Milk shakes ميلك شيك 15

Mango, straw berry, banana

مانجا، فراولة، موز

Strawberry Lemonade ليمونادا الفراولة 20

Fresh straw berry, lemon juice,

pomegranate syrup and ginger ale

الفراولة الطازجة، عصير الليمون، عصير الزنجبيل

Banacolada باناكولادا 20

Banana and pineapple, coconut cream

and pineapple juice

الموز والأناناس، وكريم جوز الهند و عصير الأناناس

Raspberry Cooler التوت البري 20

Cucumber, raspberry, cucumber syrup

and pineapple juice

الخيار، التوت، عصير الخيار وعصير الأناناس

Blue Hawaii بلوهواواين 20

Apple and kiwi, blue curacao syrup

and apple juice

التفاح والكوي، شراب بلو كرواسا وعصير التفاح

Cookies & Cream Freeze كريم فريز والكعك 30

G: Contains Gluten, N: Nuts, S: Shellfish, V: Vegetarian

All dishes are prepared in strict compliance to Halal requirements

All prices are in UAE Dirhams inclusive of 10% authority fee and 10% service charge

Subject to change and market availability

(غ): يحتوي على الغلوتين، (مك): يحتوي على المكسرات، (مح): يحتوي على ثمار البحر، (ن): مناسب للنباتيين

جميع الأسعار بالن درهم الاماراتي وشاملة 10% رسوم الهيئة و 10% رسوم الخدمة

تُعد كافة الأطباق بما يراعي متطلبات الحلا

تخضع الأطباق للتوفر والتغيير ل.