

# DINE AROUND

## APPETISERS



### Salt and pepper calamari (G) (S)

Deep-fried calamari, lemon wedges, tomato and cucumber salad, wasabi mayonnaise



### Hand-cut beetroot cured salmon (G)

Caper berries, pickled silver onions, quail eggs, whipped mascarpone, black tobiko, dill leaves, blinis



### Shrimps green papaya salad (N) (S)

Green papaya, cucumber, mango, coriander, green chili, peanuts, *nước chấm*



### California roll (G) (S)

Kani, avocado, cucumber, Japanese mayonnaise, tobiko, mixed salad



### Spicy tuna temaki (G)

Yellowfin tuna, scallions, chili powder, Japanese mayonnaise, wakame salad



### Gulf prawns stew (G) (S)

Gulf prawns, fresh clams, red beans, chipotle sauce, garlic bread



### Burrattina cheese (G) (N) (V)

Marinated heirloom tomatoes, grilled peach, pine nuts, rocket leaves, basil leaves, olive crumbs, balsamic reduction



### Handpicked garden salad (V)

Baby artichokes, cucumbers, grilled vegetables, citrus dressing

## SOUPS



### Crustacean soup (G) (S)

Grilled crustaceans cream reduction, sauce rouille, toasted garlic baguette



### Parsnip potage (G) (V)

Roasted lime leaves, cream reduction, fried parsnip, garlic croutons

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

All dishes on the menu are prepared in strict compliance with Halal requirements

All prices are in UAE Dirhams inclusive of 7% municipality fee, 10% service charge and 5% value added tax

Subject to change and market availability

## MAIN COURSES

-  **Pan-seared red mullet (S)**  
Garlic yucca purée, grilled baby zucchini, roasted cauliflower, fine herbs, preserved lemon, lobster cream
-  **Baked Norwegian salmon fillet (S)**  
Shrimps leeks sofrito, grilled green asparagus, saffron fennel paste, shaved vegetables, dill mousseline
-  **Southern mixed seafood curry (S)**  
Prawns, squid, mussels, clams, local fish, Indian vegetables, tamarind curry sauce, jasmine rice
-  **Squid pepper masala (S)**  
Shallots, cherry tomatoes, curry leaves, black pepper curry
-  **Free range crispy chicken leg**  
Truffle potato mousseline, caramelised cipollini, roasted tomatoes, broccoli florets, chicken jus
-  **Grilled beef tenderloin**  
Mushroom and truffle paste, thyme hasselback potato, grilled broccoli, shallots brûlée, veal jus
-  **Roasted Australian lamb rump (G) (N)**  
Warm capsicum, sweet corn salsa, roasted sunchokes, clotted cream, butter glazed carrots, mole sauce

## VEGETARIAN

-  **Spinach Ricotta ravioli (G)**  
Porcini mushroom ragout, Parmesan, sage leaves
-  **Vegetable Thai green curry (V)**  
Broccoli, basil, cauliflower, mixed mushrooms, carrots, aromatic Thai green curry, jasmine rice

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

All dishes on the menu are prepared in strict compliance with Halal requirements

All prices are in UAE Dirhams inclusive of 7% municipality fee, 10% service charge and 5% value added tax

Subject to change and market availability

# DESSERTS



## **Sticky date pudding (G) (N)**

Toffee sauce, vanilla ice cream, orange tuile



## **Trocadero (G) (N)**

Pistachio genoise, strawberry pulp, vanilla Chantilly, fresh strawberries



## **Jasmin green tea délice (G) (N)**

Green tea sponge, jasmine green tea mousse, vanilla mousse



## **Lemon tart (G) (N)**

Lemon curd, fresh meringue, sugar crust, lemon confit



## **Vanilla ice cream (N)**

Assorted berries with chocolate sauce



## **Lemon sorbet**

Mint leaves, citrus segments

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

All dishes on the menu are prepared in strict compliance with Halal requirements

All prices are in UAE Dirhams inclusive of 7% municipality fee, 10% service charge and 5% value added tax

Subject to change and market availability



## APPETISERS المقبلات

-  **Salmon tartare - 145 kcal** تارتار السلمون -145 سعرة حرارية **79**  
Chive cream كريمة الثوم المعمر
-  **Soft boiled egg - 110 kcal** بيضة مسلوقة قليلا -110 سعرة حرارية **58**  
Courgette egg cup, celery velouté كوب كيك الكوسا مع البيض، صلصة فيلوتي الكرفس

## MAIN COURSES الأطباق الرئيسية

-  **Braised chicken supreme - 240 kcal** دجاج مطهو على نار هادئة -240 سعرة حرارية **126**  
Mustard, steamed snow peas خردل، بازلاء مطهوه على البخار
-  **Grilled sea bream flavoured with fennel (A) - 180 kcal** سمك الدنيس المشوي مع الشمر (ك) -180 سعرة حرارية **137**  
Tomato, sweet pepper cream كريمة الطماطم مع الفلفل الحلو

## DESSERTS

-  **Mango soft cake - 100 kcal** كيك المانجو الطري -100 سعرة حرارية **37**
-  **The Brazilian (N) - 115 kcal** البرازيلي (م) -115 سعرة حرارية **37**  
Vanilla custard, pineapple, apples, grapes كسترد الفانيليا، الأناناس، التفاح، العنب

G: Gluten N: Nuts S: Shellfish V: Vegetarian  Sustainability

All dishes on the menu are prepared in strict compliance with Halal requirements.

All prices are in UAE Dirhams inclusive of 7% municipality fee, 10% service charge and 5% value added tax.

Subject to change and market availability.

(ع): غلوتين (م): مكسرات (مج): محار (ن): نباتي  الاستدامة

تعد جميع كافة الأطباق بما يراعي متطلبات الحلال

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي شاملة 10٪ رسوم خدمة، 7٪ رسوم البلدية و 5٪ ضريبة القيمة المضافة.

تخضع الأطباق للتوفر والتغيير

## OUR EXECUTIVE CHEF OLIVIER CHALEIL'S CHOICE اختيار طاهينا التنفيذي أوليفير تشاليل

- Chargrilled seafood market (for two) (G) (S) (مح) (غ) (فردين) المشوية البحرية** 890  
Whole Canadian lobster, U5 prawns, red snapper, Hokkaido scallops, baked French oysters, baked king crab legs, mussels, clams  
كركند كندي كامل، روبيان يو 5، نهاش أحمر، أسقلوب هوكايدو، محار فرنسي مخبوز، أرجل سلطعون ملكي، بلح بحر، بطليونس  
**Choice of sauces:** Almond vierge sauce (N), Sweet chili, Lemon butter صلصة الحلو الحارة، صلصة الزبدة والليمون  
**Choice of sides:** Garlic creamy spinach, Roasted potatoes اختيارك من الأطباق الجانبية: السبانخ الكريمة بالثوم، البطاطا المشوية بالفرن
- Whole sea bass 1 kg (for two) سمك قاروص كامل 1 كجم (فردين)** 395  
Cooked to your liking مطهي بالطريقة التي تفضلها  
**Salt crusted:** sea weed and salt crusted, stuffed with fennel مملح: مغطى بطبقة من الملح والأعشاب البحرية ومحشي بالشمر  
**Grilled:** crushed garlic and provencal herbs مشوي: متبل بالثوم المسحوق وأعشاب بروفنسال  
**Baked:** marinated with light tandoori masala مخبوز: متبل بمسالا تندوري خفيفة  
**Served with:** grilled asparagus, cherry tomatoes, roasted potatoes, fennel salad, citrus butter  
يقدم مع: الهليون المشوي، الطماطم الكرزية، البطاطا المشوية في الفرن، سلطة الشمر، صلصة الزبدة بالموايح
- Cioppino seafood stew (S) الحساء شيبينو المأكولات البحرية** 190  
Gulf prawns, squid rings, local clams, green mussels, red capsicum, chorizo, fennel, star anise, steamed rice  
روبيان الخليج، حلقات الحبار، المحار المحلي، بلح البحر الأخضر، الفلفل الأحمر، النقانق، الشمر، يانسون النجمه، الأرز المطهو على البخار

## RAW BAR الأطباق النيئة

- Ceviche السيفيتشي**  
Served with chopped ginger, red chili, diced mangoes, avocados, coriander leaves, red tobiko, coconut lemongrass sauce  
يقدم مع الزنجبيل المفروم، الفلفل الأحمر الحار، قطع المانجو، الأفوكادو، أوراق الكزبرة، التوبيكو الأحمر، صلصة جوز الهند وعشبة الليمون  
سلمون 87 🌐  
تونة 90 🌐  
روبيان (مح) 97  
سمك قاروص 92  
نهاش أحمر 87 🌐
- Poke بوكي**  
Served with diced mangoes, avocados, crispy seaweed, black sesame, pimenton mayonnaise, smoked vinaigrette  
يقدم مع قطع المانجو، الأفوكادو، عشب البحر المقرمش، السمسم الأسود، المايونيز بالفلفل الأحمر الحلو، صلصة الخل المدخنة  
سلمون 87 🌐  
تونة 90 🌐  
هاماتشي 105  
سمك قاروص 92  
نهاش أحمر 87 🌐
- Tartare تارتار**  
Served with sour cream, shallots, chives, quail eggs, capers, mixed lettuce, French vinaigrette  
يقدم مع الكريمة الحامضة، الكراث، الثوم المعمر، بيض السمك، خس مشكل، صلصة الخل الفرنسية  
سلمون 87 🌐  
تونة 90 🌐  
أسقلوب (مح) 105  
سمك قاروص 92  
نهاش أحمر 87 🌐
- Dibba oysters (S) محار ديبا (مح)**  
Natural or shallots vinegar and tarragon vinegar  
الخل الطبيعي أو خل الكراث وخل الطرخون  
نصف دزينة 160  
دزينة 317  
للقطعة 27

## APPETISERS المقبلات

- فوريكاكي تونة تاتاكي (غ) (م) (ن) (G)** 92  
Flash-seared yellowfin tuna, sesame seeds, kombu, bonito flakes, ikura, wasabi mayonnaise, ponzu dressing  
سمك تونة الزعنفة الصفراء محمر، بذور السمسم، عشب البحر كومبو، رقائق التونة المدخنه، بيض السلمون، مايونيز الفجل الاخضر، صلصة بونزو
- سلطة واكامي موانا الخاصة (غ) (م) (N) (G)** 105  
Assorted slices of hamachi, yellowfin tuna, Norwegian salmon, edamame beans, avocado, cucumber  
شرائح مشكلة من الهاماتشي، تونة الزعنفة الصفراء، السلمون النرويجي، فول الصويا الاخضر، الأفوكادو، الخيار
- سلمون مدخن مع الشمندر (غ) (G)** 105  
Caper berries, pickled silver onions, quail eggs, whipped mascarpone, trout roe, dill leaves, blinis  
الكبري، البصل الفضي المخلل، بيض السمان، ماسكاربوني مخفوق، بطارخ السلمون المرقط، أوراق الشبث، بليينس
- سلطة بانزانيليا بالجمبري (غ) (م) (S) (N) (G)** 97  
Sautéed shrimps, caramelised peach, mixed lettuce, cherry tomatoes, capsicum, toasted focaccia  
جمبري سوتيه، خوخ مكرمل، خس مشكل، طماطم كرزية، فلفل حلو، فوكاتشيا محمصة
- محار الإسقلوب المحمر (م) (S)** 118  
Pan-seared duck liver, creamed spinach, wild mushrooms, pumpkin purée, truffle jus  
كبد بط محمر، سبانخ كريمية، فطر بري، بيوريه يقطين، مرق كماءة
- بخنة الروبيان الخليجي (غ) (م) (S) (G)** 97  
Gulf prawns, red beans, chipotle sauce, garlic bread  
روبيان خليجي، فاصوليا حمراء، صلصة شيبوتلي، خبز بالثوم
- جبنة بوراتا، زيت زيتون (غ) (م) (N) (V) (G)** 95  
Marinated heirloom tomato, grilled peach, pine nuts, rocket leaves, basil leaves, balsamic glaze  
طماطم متبلة، خوخ مشوي، صنوبر، أوراق جرجير، أوراق ريحان، صلصة بلسمية
- سلطة الخضروات المنتقاة (ن) (V)** 60  
Baby artichokes, cucumber, raw shaved vegetables, citrus dressing  
خرشوف صغير، خيار، خضروات نيئة مقشرة، صلصة موالح

## SOUPS الشوربات

- حساء الروبيان و أم الربيان (م) (غ) (S) (G)** 81  
Grilled crustaceans cooked in milk, Comté and rouille baguette  
قشريات مشوية ومطهوه في الحليب، صلصة روي، قطع خبز محمص بالثوم والجبن الكومتي
- حساء الجزر الأبيض العضوي (غ) (ن) (V) (G)** 65  
Roasted parsnip, lime leaves, cream reduction, garlic croutons  
جزر أبيض مشوي في الفرن، أوراق ليمون حامض، صلصة كريمية مكثفة، مكعبات خبز محمصة بالثوم

G: Gluten N: Nuts S: Shellfish V: Vegetarian Sustainability

All dishes on the menu are prepared in strict compliance with Halal requirements.

All prices are in UAE Dirhams inclusive of 7% municipality fee, 10% service charge and 5% value added tax.

Subject to change and market availability.

(غ): غلوتين (م): مكبرات (م): محار (ن): نباتي : الاستدامة

تعد جميع كافة الأطباق بما يراعي متطلبات الحلال

جميع الأسعار بالدرهم الاماراتي شاملة 10٪ رسوم خدمة، 7٪ رسوم البلدية و 5٪ ضريبة القيمة المضافة.

تخضع الأطباق للتوفر والتغيير

## SASHIMI (4 PCS) ساشيمي (4 قطع)

## NIGIRI (2 PCS) نيجيري (قطعتين)

Shake / Salmon 🌍 ساكي / السلمون	55	34
Akami / Tuna Maldives 🌍 أكامي / تونة المالديف	60	34
Hamachi / Yellowtail tuna هاماتشي / تونة الزعنفة الصفراء	55	40
Unagi kabayaki / Fresh water eel أوناعي كاباياكي / أنقليس الماء العذب	65	40
Kinmedai / Alfonsino 🌍 كينميداي / ألفونسينو	65	40
Kani / Crab sticks (G) (S) كاني / أصابع السلطعون (غ) (مح)	35	34
Ohyō/ Halibut أوهيو / سمك الهلبوت	60	40
Tako/ Octopus (S) تاكو / الأخطبوط (مح)	49	34
Ebi / Cooked shrimps (S) إيبي / الجمبري المطهي (مح)	49	40
Ama ebi / Sweet shrimps (S) أما إيبي / الجمبري الحلو (مح)	65	40
Hotate-gai / Scallops (S) هوتاتي غاي / إسقالوب	65	40
Suzuki / Sea bass سوزوكي / سمك القاروص	65	40
Tamago/ Japanese omelette 🌍 تاماغو / الأومليت الياباني	30	30

## SUSHI PLATTERS أطباق السوشي

Chef's sashimi platter (10 pcs) (S) طبق ساشيمي كبير من اختيار الطاهي (10 قطع) (مح)	161
Chef's nigiri platter (10 pcs) (G) (S) طبق نيجيري كبير من اختيار الطاهي (10 قطع) (غ) (مح)	151
Chef's sashimi, nigiri and maki platter (16 pcs) (G) (S) طبق مشكل من الساشيمي والنيجيري والماكي من اختيار الطاهي (16 قطع) (غ) (مح)	250

All sushi in the menu are served with soy sauce (G), pickled ginger and wasabi

تقدم جميع أطباق السوشي مع صلصة الصويا (غ) والزنجبيل المخلل والوسابي

G: Gluten N: Nuts S: Shellfish V: Vegetarian 🌍: Sustainability  
All dishes on the menu are prepared in strict compliance with Halal requirements.  
All prices are in UAE Dirhams inclusive of 7% municipality fee, 10% service charge and 5% value added tax.  
Subject to change and market availability.

(غ): غلوتين (م): مكبرات (مح): محار (ن): نباتي 🌍: الاستدامة  
تعد جميع كافة الأطباق بما يراعي متطلبات الحلال  
جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي شاملة 10% رسوم خدمة، 7% رسوم البلدية و 5% ضريبة القيمة المضافة.  
تخضع الأطباق للتوفر والتغيير

## أورا-ماكي / لفائف (6 قطع) URA MAKI / ROLLS (6 PCS)

- |  |  |           |   |  |           |
|--|--|-----------|---|--|-----------|
|  | <b>لفائف كاليفورنيا (مح) (غ) (S) California roll (G) (S)</b>   | <b>60</b> |  | <b>لفافة فيلادلفيا رول (غ) Philadelphia roll (G)</b>   | <b>60</b> |
|  | Kani, avocado, cucumber, tobiko<br>أصابع كابوريا، أفوكادو، خيار، توبيكو  |           |   | Smoked salmon, cream cheese, mango, beetroot, avocado<br>سلمون مدخن، جبنة كريمية، مانجو، شمندر، أفوكادو  |           |
|  | <b>لفائف ريد دراغون (مح) (غ) (S) Spicy salmon or tuna roll (G)</b>   | <b>60</b> |  | <b>لفافة ريد دراغون (مح) (غ) (S) Red dragon roll (G) (S)</b>   | <b>60</b> |
|  | سلمون بالتوابل الحارة أو لفائف التونة (مك) (غ)<br>Salmon or yellowfin tuna, scallions,<br>spicy sauce, Japanese mayonnaise<br>سلمون أو تونة الزعنفه الصفراء، بصل أخضر، صلصة حارة، مايونيز ياباني |           |   | Tuna, prawn tempura, cucumber, Japanese mayonnaise,<br>tobiko, seaweed<br>تونة، تمبورا روبيان، خيار، مايونيز ياباني، توبيكو، عشب البحر               |           |
|  | <b>لفافة نيكيد رول (غ) (G) Naked roll (G)</b>  | <b>60</b> |  | <b>لفافة بول ماكي (غ) (G) Bull maki roll (G)</b>   | <b>60</b> |
|  | Salmon, avocado, Japanese mayonnaise, tobiko<br>سلمون، أفوكادو، مايونيز ياباني، توبيكو   |           |   | US prime beef caramelised onions, sautéed capsicum,<br>red bell pepper coulis<br>لحم بقر أمريكي، بصل مكرمل، فلفل حلو سوتيه، كولي الفلفل الأحمر الحلو |           |
|  | <b>لفائف ريد دراغون (غ) (G) Crispy unagi roll (G)</b>  | <b>60</b> |   |  |           |
|  | Eel, tobiko, cucumber, avocado, mayonnaise, teriyaki sauce<br>أنقليس، توبيكو، خيار، أفوكادو، مايونيز، صلصة تيرياكي   |           |   |  |           |

## فوتو ماكي / لفائف كبيرة مقلية في الزيت (5 قطع) DEEP FRIED FUTO MAKI / BIG ROLLS (5 PCS)

- |  |  |           |
|--|--|-----------|
|    | <b>لفائف تيمبورا (مح) (غ) (S) Tempura roll (G) (S)</b>   | <b>58</b> |
|  | Prawn, tobiko, cucumber, Japanese mayonnaise<br>روبيان فاخر، توبيكو، خيار، مايونيز   |           |
|  | <b>سي سوبريم (مح) (غ) (S) Sea supreme (G) (S)</b>  | <b>55</b> |
|  | Eel, salmon, kani, ebi, cucumber, mango,<br>avocado, asparagus, teriyaki sauce<br>أنقليس، سلمون، كابوريا، جمبري، خيار، مانجو، أفوكادو، هليون، صلصة تيرياكي |           |
|  | <b>قشر السلمون المقرمش (غ) (G) Crispy salmon skin (G)</b>  | <b>55</b> |
|  | Salmon skin, avocado, cucumber, tobiko, spicy mayonnaise<br>جلد سلمون، أفوكادو، خيار، توبيكو، مايونيز حار  |           |

## غنكان نيجيري (قطعتان) GUNKAN NIGIRI (2 PCS)

- |   |   |           |
|---|---|-----------|
|    | <b>سوبايشينا هوتيت / الأسقلوب الحار (مح) (S) Supaishina hotate / Spicy scallops (G) (S)</b> | <b>75</b> |
|   | سوبايشينا هوتيت / الأسقلوب الحار (مح) (S)   |           |
|  | <b>توبيكو / بطارخ السمك الطائر (غ) (G) Tobiko / Flying fish roe (G)</b>                     | <b>65</b> |
|   | توبيكو / بطارخ السمك الطائر (غ) (G)   |           |
|  | <b>إيكورا / بطارخ السلمون (غ) (G) Ikura / Salmon roe (G)</b>                                | <b>75</b> |
|   | إيكورا / بطارخ السلمون (غ) (G)  |           |
|  | <b>تشوكا إيداكو / الأخطبوط الصغير (غ) (S) Chuka idako/ Baby octopus (G) (S)</b>             | <b>65</b> |
|   | تشوكا إيداكو / الأخطبوط الصغير (غ) (S)  |           |

All sushi in the menu are served with soy sauce (G), pickled ginger and wasabi

تقدم جميع أطباق السوشي مع صلصة الصويا (غ) والزنجبيل المخلل والوسابي

G: Gluten N: Nuts S: Shellfish V: Vegetarian Sustainability

All dishes on the menu are prepared in strict compliance with Halal requirements.

All prices are in UAE Dirhams inclusive of 7% municipality fee, 10% service charge and 5% value added tax.

Subject to change and market availability.

(غ): غلوتين (م): مكسرات (مح): محار (ن): نباتي Sustainability

تعد جميع كافة الأطباق بما يراعي متطلبات الحلال

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي شاملة 10% رسوم خدمة، 7% رسوم البلدية و 5% ضريبة القيمة المضافة.

تخضع الأطباق للتوفر والتغيير

# SURF AND TURF أسماك ولحوم

Served with one side dish of your choice تقدم مع طبق جانبي واحد من اختيارك

## From the sea الأسماك

Red snapper 280G	280 جم	170
Norwegian salmon 260G	260 جم	170
Yellowfin tuna 260G	260 جم	182
Pink sea bream 280G	280 جم	160
Atlantic sea bass 220G	220 جم	245
U5 prawns 280G (S)	روبيان 500 جم (مح)	340
Halibut 250G	سمك الهلبوت 250 جم	220
Chilean sea bass 200G	سمك القاروص التشيلي 200 جم	255
Canadian lobster 500G (S)	الكرنند الكندي 500 جم (مح)	380

## From the land اللحوم والدجاج

Grain-fed U.S. prime rib eye 350G	250
شرائح لحم أضلع أمريكي ممتاز لأبقار تغذت على الحبوب 350 جم	
Free range chicken breast 300G	166
سي سويريم	
صدر دجاج تربي في مراعي حرة 300 جم	
Australian lamb rumps 300G	190
كفل الضأن الأسترالي 300 جم	

## Side dishes: خيارات الاطباق الجانبية:

Tomato, cucumber and red onion salad	طماطم، خيار، بصل أحمر
Mixed vegetables	خضار مشكلة
Jasmine rice	أرز الياسمين
Mashed potatoes	بطاطا مهروسة
Creamy garlic spinach	سبانخ بالكريمة والثوم
Roasted potatoes	بطاطا مشوية

\*Additional side dish - 27 each \*طبق جانبي إضافي - ٢٧ لكل منها\*

## Organic dishes: الأطباق العضوية:

Sautéed broccoli	بروكلي سوتيه
Mesclun salad	سلطة مشكلة
Roasted sweet potatoes	بطاطا حلوة مشوية في الفرن
Brown wild rice	أرز بري بني

\*Additional side dish - 35 each \*طبق جانبي إضافي - ٣٥ لكل منها\*

## Sauces: خيارات الصلصات:

Black pepper	فلفل أسود
Mushroom	فطر
Vierge	فييرج
Lemon butter	زبدة الليمون
Artichoke and saffron sauce	خرشوف بصلصة زعفران

G: Gluten N: Nuts S: Shellfish V: Vegetarian Sustainability: Sustainability  
All dishes on the menu are prepared in strict compliance with Halal requirements.  
All prices are in UAE Dirhams inclusive of 7% municipality fee, 10% service charge and 5% value added tax.  
Subject to change and market availability.

(غ): غلوتين (م): مكبرات (مح): محار (ن): نباتي Sustainability: الاستدامة  
تعد جميع كافة الاطباق بما يراعي متطلبات الحلال  
جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي شاملة ١٠٪ رسوم خدمة، ٧٪ رسوم البلدية و ٥٪ ضريبة القيمة المضافة.  
تخضع الاطباق للتوفر والتغيير

# MOANA SIGNATURE CURRIES

## أطباق الكاري المميزة من مطعم موانا

Served with steamed rice مقدمة مع الأرز المطهو على البخار

### LOBSTER الكركند

212

#### 🌊 Thai style (S) على الطريقة التايلاندية (مح)

Spicy lobster curry, mixed mushrooms, baby corn, carrot, cauliflower, red Thai curry, Thai basil  
كاري الكركند الحار، فطر مشكل، ذرة صغيرة، جزر، قرنبيط، كاري تايلاندي أحمر، ريحان تايلاندي

### RED SNAPPER سمك النهاش الأحمر

171

#### 🌊 Singaporean style (G) على الطريقة السنغافورية (غ)

Poached red snapper, rich laksa base, onions, bok choy, red tobiko, coconut foam  
سمك نهاش أحمر مسلووق، لاكسا، بصل، كرنب صيني، توبيكو أحمر، رغوه كريمة جوز الهند

### PRAWNS الربيان

179

#### 🌊 Madras style (S) مدارس ستايل (مح)

Prawns Madras curry, baby potatoes, baby eggplant, mango, curry leaves, coconut curry sauce  
كاري مدارس روبيان، بطاطا صغيرة، بادنجان صغير، مانجو، أوراق كاري، صلصة كاري بجوز الهند

### SQUID حبار

150

#### 🌊 Sri Lankan style (S) على الطريقة السريلانكية

Squid pepper masala, cherry tomatoes, roasted black pepper, shallots, chopped coriander  
ماسالا الفلفل والحبار، طماطم كرزية، فلفل أسود محمص، كراث، كزبرة مفرومة

### VEGETABLE الخضراوات

107

#### 🌊 Thai style (V) على الطريقة التايلاندية (ن)

Thai green curry, mixed mushrooms, basil leaves, eggplant, broccoli  
كاري أخضر تايلاندي، فطر مشكل، أوراق ريحان، بادنجان، بروكلي

### CHICKEN الدجاج

166

#### 🌊 Vietnamese style على الطريقة الفيتنامية

Braised chicken thighs, lemon grass base, onions, garlic, carrots, potatoes  
أوراك دجاج مطهوه ببطء، عشبة الليمون، بصل، ثوم، جزر، بطاطا

G: Gluten N: Nuts S: Shellfish V: Vegetarian 🌱 Sustainability

All dishes on the menu are prepared in strict compliance with Halal requirements.

All prices are in UAE Dirhams inclusive of 7% municipality fee, 10% service charge and 5% value added tax.

Subject to change and market availability.

(غ): غلوتين (م): مكسرات (مح): محار (ن): نباتي 🌱: الاستدامة

تعد جميع كافة الأطباق بما يراعي متطلبات الحلال

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي شاملة ١٠٪ رسوم خدمة، ٧٪ رسوم البلدية و ٥٪ ضريبة القيمة المضافة.

تخضع الأطباق للتوفر والتغيير

## DESSERTS الحلويات

-  **Sticky date pudding (G) (N) (م) حلوى البودينغ بالتمر (غ) (م)** 51  
Toffee sauce, vanilla ice cream, orange tuile  
صوص توفي، آيس كريم فانيليا مع رقائق البرتقال
-  **Trocadero (G) (N) (م) تروكاديرو (غ) (م)** 51  
Pistachio genoise, strawberry pulp, vanilla Chantilly, fresh strawberries  
جينواز فستق، لب فراولة، قشدة مخفوقة بالفانيليا، فراولة طازجة
-  **Jasmin green tea délice (G) (N) (م) ديليس الشاي الأخضر بالياسمين (غ) (م)** 51  
Green tea sponge, jasmin green tea mousse, vanilla mousse  
كيكة إسفنجية بالشاي الأخضر، موس شاي أخضر بالياسمين، موس الفانيليا
-  **Lemon tart (G) (N) (م) تارت الليمون (غ) (م)** 51  
Lemon curd, fresh meringue, sugar crust, lemon confit  
ليمون متخثر، ميرينغ طازج، طبقة سكر، كونفيه ليمون

## ICE CREAM AND SORBET SELECTION (per scoop) آيس كريم واختيارك من العصير المثلج (للمغرفة)

Served with fresh berries and mint leaves

قدم مع التوت الطازج وأوراق النعناع

### ICE CREAM آيس كريم

 Chocolate duo (N) (م) ثنائي الشوكولاتة (م)	20
 Vanilla (N) (م) فانيلا	20
 Mango (N) (م) مانجو	20

### SORBET شربات مثلج

 Lemon ليمون	20
 Mixed berries توت مختلط	20

### ICE CREAM IN A JAR (two scoops) برطمان آيس كريم (مغرفتان)

 Maple syrup and walnut (G) (N) (م) شراب القيقب والجوز (غ) (م)	49
Maple and walnut ice cream, chocolate sauce, vanilla Chantilly آيس كريم قيقب وجوز، صلصة شوكولاتة، قشدة مخفوقة بالفانيلا	
 Salted caramel and hazelnut (G) (N) (م) الكراميل المملح والبندق (غ) (م)	49
Salted caramel hazelnut ice cream, chocolate brownies cube, vanilla Chantilly آيس كريم بندق مملح بالكراميل، مكعب براونيز بالشوكولاتة، قشدة مخفوقة بالفانيلا	
 Pistachio (G) (N) (م) الفستق (غ) (م)	49
Pistachio ice cream, strawberry confit, vanilla Chantilly آيس كريم فستق، كونفيه فراولة، قشدة مخفوقة بالفانيلا	
 Vanilla (G) (N) (م) الفانيلا (غ) (م)	49
Vanilla ice cream, peach compote, raspberry sauce, vanilla Chantilly آيس كريم فانيلا، كمبوت خوخ، صلصة توت العليق، قشدة مخفوقة بالفانيلا	
 Chocolate (G) (N) (م) الشوكولاتة (غ) (م)	49
Chocolate ice cream, chocolate chips, and sauce, vanilla Chantilly آيس كريم شوكولاتة، رقائق وصلصة شوكولاتة، قشدة مخفوقة بالفانيلا	

G: Gluten N: Nuts S: Shellfish V: Vegetarian  Sustainability

All dishes on the menu are prepared in strict compliance with Halal requirements.

All prices are in UAE Dirhams inclusive of 7% municipality fee, 10% service charge and 5% value added tax.

Subject to change and market availability.

(غ): غلوتين (م): مكسرات (مج): محار (ن): نباتي : الاستدامة

تعد جميع كافة الأطباق بما يراعي متطلبات الحلال

جميع الأسعار بالدرهم الاماراتي شاملة ١٠٪ رسوم خدمة، ٧٪ رسوم البلدية و ٥٪ ضريبة القيمة المضافة.

تخضع الأطباق للتوفر والتغيير

## APPETISERS المقبلات

- Mesclun leaves salad (V)** أوراق سلطة ميسلون بوتيك (ن) 39  
Vine plum tomatoes, baby artichokes, Dijonnaise dressing  
طماطم، خرشوف صغير، صلصة خردل الديجون
- Tomato soup (G) (V)** شوربة طماطم (ن) (غ) 34  
Garlic croutons, basil leaves, Parmesan foam  
قطع خبز محمص بالثوم، أوراق الريحان، رغوه بارميزان
- Fried calamari and prawns (G) (S)** كالاماري مقلي وربيان (مح) (غ) 44  
Cream and tomato reduction, tartar sauce  
صلصة الكريمة والطماطم المركزة، صلصة تارتار

## MAIN COURSES الأطباق الرئيسية

- Fish and chips (G)** سمك وبطاطا مقلية (غ) 50  
Sea bream, French fries, tartar sauce  
سمك الدنيس، بطاطا مقلية، صلصة تارتار
- Sautéed Gulf prawns (S)** ربيان الخليج مسلوق (مح) 50  
Mango chutney, steamed rice, coconut tamarind sauce  
صلصة المانجا، أرز على البخار مع صلصة جوز الهند
- Chicken nuggets (G)** اصابع الدجاج (غ) 50  
Mayonnaise, French fries  
مايونيز، بطاطا مقلية
- Penne pasta (G) (V)** بيني باستا (غ) (ن) 45  
Tomato sauce, basil leaves  
أوراق الريحان، صلصة الطماطم

## وجبات الأطفال KIDS' MENU



## DESSERTS

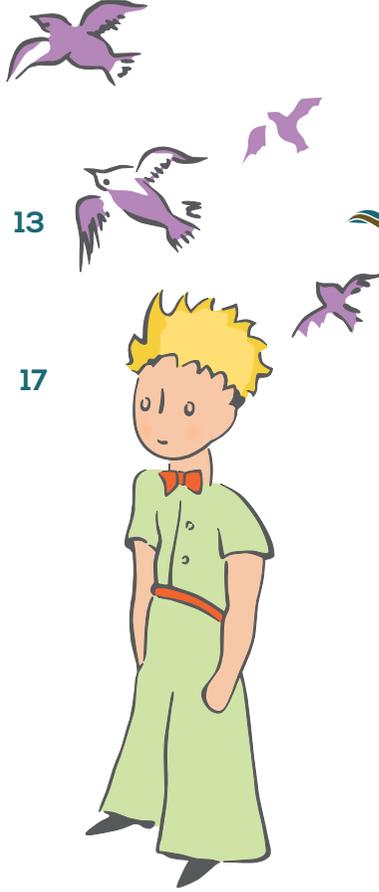
## الحلويات

- Rainbow cake slice (G) (N) (م) (غ)** شريحة كيك قوس قزح  
Rainbow vanilla sponge, vanilla butter cream and colored sprinkles  
كيكة إسفنجية قوس قزح بالفانيليا، كريمة الزبدة بالفانيليا، طبقة زينة ملونة
- Ice cream (N) (م)** آيس كريم آيس كريم  
**Chocolate duo** ثنائي الشوكولاتة  
**Vanilla** الفانيليا

## BEVERAGE

## مشروبات

- Juices - 0.20L** عصائر - ٠,٢٠ لتر  
Orange, Lemon and mint, Watermelon, Apple, Mango, Pineapple or Cranberry  
برتقال، ليمون ونعناع، بطيخ، تفاح، مانجو، أناناس، توت بري
- Milkshakes** ميلك شيك  
Mango, Strawberry or Vanilla  
مانجو أو فراولة أو فانيلا

وجبات الأطفال  
KIDS' MENU

- 13** **Mocktails** موكتيل  
**Strawberry lemonade** ليمونادا الفراولة  
Fresh strawberry, lemon juice, pomegranate syrup, ginger ale  
الفراولة الطازجة، عصير الليمون، عصير الرمان، الزنجبيل
- 17** **Banacolada** باناكولادا  
Banana, pineapple, coconut cream, pineapple juice  
الموز والأناناس، وكريم جوز الهند و عصير الأناناس
- 23** **Raspberry cooler** التوت البري  
Cucumber, raspberry, cucumber syrup, pineapple juice  
الخيار، التوت، عصير الخيار و عصير الأناناس
- 23** **Blue Hawaii** بلوهاوايان  
Apple, kiwi, blue Curaçao syrup, apple juice  
تفاح وكيوي، شراب كوراساو أزرق، عصير تفاح