





we have endeavoured to select, through a meticulous evaluation process, some of the finest wines from international wineries.



source » *The quality of our beef is carefully managed from pasture to plate - our commitment that an exceptional product is served every time.*

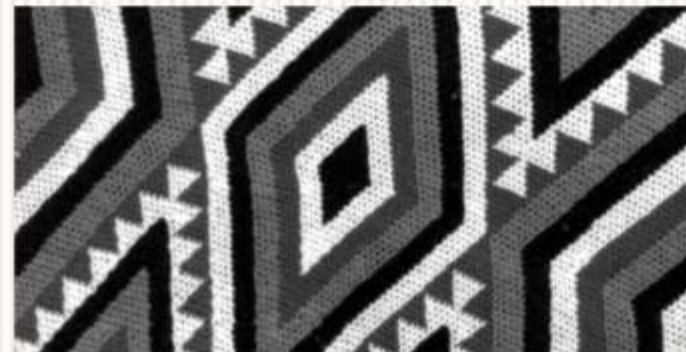
pedigree

we value putting our people first. it's seen in the incredible calibre of our people who not only love what they do, but enjoy being a part of the family. our staff are the key ingredient to our outstanding success.



heritage

established in 2000, rooted and born in the rainbow nation of south Africa.



Middle East

United Kingdom

Africa

Australia



» Entrées المقبلات

درهم AED

Cheesy Garlic Bread	30	خبز بالجبن والثوم
A crisp baked French baguette with home-made garlic and parsley butter. Topped with a cheddar cheese crust		خبز باجبت فرنسي مقرمش محمص في الفرن مع زبدة الثوم والبقدونس المحضرة بطريقتنا الخاصة. تعلوه طبقة من جبن الشيدر.
Chef's Soup of the Day	30	شورية الشيف الخاصة لهذا اليوم
Wholesome bowl of fresh soup prepared daily		شورية صحية طازجة تحضر يوميا.
Moçambique-style Chicken Livers	35	كبد دجاج على طريقة الموزامبيق
Chicken livers pan-fried in a peri-peri sauce with onions, garlic, chilli and peppers. Served with a slice of toasted bread		كبد دجاج مقلي تضاف إليه صلصلة بييري-بييري مع البصل، الثوم، الفلفل الحار والفلفل. يقدم مع شريحة خبز محمص.
Bruschetta (v)	40	بروشيتا (ن)
One slice topped with black olive tapenade and roasted capsicum, the other topped with basil pesto, tomato and onion		شريحتين من الخبز المنزلي المحمص، تعلوهما كريمه الزيتون الأسود، الفليفلة الحمراء المشوية، بيستو الريحان، طماطم وبصل.
Boerewors	40	نقانق بوريوورس
Grilled traditional African sausage, served with pap (Polenta) and chakalaka sauce		نقانق أفريقية تقليدية مشوية، تقدم مع بولينتا وصلصلة شاكالاكا.
Salt & Pepper Calamari	45	كالاماري بالملح والفلفل
Scored calamari lightly tossed in salt, pepper and spiced flour. Shallow fried and served with home-made Nam Jim sauce		كالاماري مخلوط مع القليل من الملح، الفلفل والدقيق المتبل، يقلى ويقدم مع صلصلة نام جيم المحضرة بطريقتنا الخاصة.
Grilled Halloumi Cheese	45	جين حلومي مشوي
Halloumi slices served with Mediterranean vegetables, drizzled with rocket oil and aged balsamic		شرائح حلومي تقدم مع خضار منطقة البحر المتوسط، يرش عليها زيت الجرجير وتتبيلة بسمية.
Beef Carpaccio	50	لحم بقر كارباتشو
Thin slices of beef striploin with our chef's special herb pepper. Served with fried capers, toasted sesame seeds, roasted capsicum and shaved Parmesan. Dressed with sesame lime oil		شرائح ستريلبون بقرية رفيعة مع خلطه الشيف الخاصة من الفلفل والأعشاب. تقدم مع نبات الكبر المقلي، بذور السمسم المحمص، الفليفلة المشوية وبارميزان مبروش. تتبل بزيت السمسم بالليمون.
Warm Prawn Cocktail	65	كوكتيل روبيان دافئ
Pan-fried sweet chilli Tiger prawns, Iceberg lettuce wedge, topped with mango salad, served with cocktail sauce		روبيان كبير مقلي بالفلفل الحلو، قطع خس آيسبرج، تعلوه سلطة المانجو، يقدم مع صلصلة الكوكتيل
Red Chilli Prawns	65	روبيان بالفلفل الأحمر
Succulent Gulf prawns pan-fried with garlic, ginger, red chilli, lemongrass and cream		روبيان محلي طازج مقلي مع الثوم، الزنجبيل، الفلفل الأحمر، عشية الليمون والكريمة
Beef Ribs	65	أضلاع لحم بقري
Flame-grilled ribs, sliced and served with our home-made basting		أضلاع مشوية على اللهب، تقطع على شكل شرائح وتقدم مع صلصتنا الخاصة.
Baked Scallops	65	سكالوب محضر بالفرن
Pan fried and baked Sea Scallops, crusted with parmesan cheese and served with cauliflower purée		سكالوب بحري مقلي ومحضر بالفرن، مغطى بجبن البارميزان ويقدم مع بوريه القرنبيط
Soft Shell Crab	75	سلطعون طري القشرة
Spiced-flour coated and fried Soft Shell Crab, served on oyster flavoured Asian greens and garlic aioli		سلطعون طري القشرة مغطى بالدقيق ومقلي، يقدم على طبقة من الخضار بنكهة المحار وأيولي الثوم.
Mezze Platter for Two	140	طبق المقبلات لشخصين
Rosemary & garlic grilled calamari, mini beef skewer, sautéed sea scallops, peri-peri prawns, rib meat & mushroom vol-au-vent		كالاماري مشوي بحصى البان والثوم، سيخ لحم بقري صغير، سوتيه محار بحري، روبيان بصلصة بييري-بييري، فل-نو- فينت بلحم ضلع بقري وفطر

Prices inclusive of 10% Service Gratuity

تشمل الاسعار 10% رسوم الخدمة

» Salads السلطات

درهم AED

Garden Salad	45	سلطة خضار
Fresh mixed salad leaves with cucumber, tomatoes and onion. Tossed with an orange vinaigrette		أوراق خضار طازجة مشككة مع الخيار، الطماطم والبصل. مخلوطة مع خل البرتقال
Greek Salad	45	سلطة يونانية
Fresh Cos lettuce tossed with cherry tomatoes, cucumber, Kalamata olives, Spanish onions, capsicum and Greek feta cheese		خس طازج مخلوط مع الطماطم الصغيرة، الخيار، زيتون كالاماتا والبصل الاسباني، الفلفل الحلو وجبنة الفيتا اليونانية
Rocket, Apple & Walnut Salad	48	سلطة جرجير، تفاح وجوز
Fresh rocket leaves, drizzled with balsamic dressing, finished with shavings of aged Parmesan, sliced apple and spiced walnuts		أوراق جرجير طازجة، ترش عليها تتبيلة بلمية، يعلوها جبن بارميزان معتق مبروش، شرائح تفاح وجوز مثبل
The Meat Co. Chef's Salad	50	سلطة بطريقه شيف "الميت كو"
Assorted green leaves, tomatoes, cucumber, Spanish onions, shavings of biltong, poached pears, sliced mango & maple cashew nut dressing		أوراق خضراء مشككة، طماطم، خيار، بصل إسباني، شرائح لحم مقعد، أجاص مسلوقة، شرائح مانجو وصلصة الكاجو والقيقب
The Meat Co. Caprese Salad	50	سلطة كابريس بطريقه "الميت كو"
Rare roast beef and asparagus roulade, fresh tomato dressed with chilli sugar and lemon, buffalo mozzarella slices and drizzled with honey mustard and herb dressing		لحم بقري مشوي غير ناضج وهليون، طماطم طازجة مثيلة بالسكر والفلفل والليمون، شرائح جبن موزاريللا، ترش عليها صلصة الخردل بالعسل والأعشاب
Chicken Caesar Salad	50	سلطة القيصر بالدجاج
Cos lettuce, crispy beef bacon, garlic and anchovy biscotti, egg, smoked chicken and Parmesan shavings, tossed with an anchovy, garlic and white balsamic dressing		خس طازج، باكون بقري مقرمش، بيسكوتي سمكة الأنشوجة والثوم، بيض، دجاج متخن وجبن بارميزان مبروش، تخلط بصلصة الأنشوجة والثوم مع خل بلمسي أبيض
Tomato & Strawberry Salad	50	سلطة الفراولة والطماطم
Slices of beef tomato, dressed in chilli sugar and lemon, served with rocket leaves and balsamic strawberries		شرائح طماطم ولحم بقري، تتبل بالفلفل والسكر والليمون، تقدم مع أوراق الجرجير وتتبيلة بلمية بالفراولة
Tuna Salad	50	سلطة التونا
Flaked tuna tossed with onion and tomato chutney, layered with fresh dill, grated potato, apple, eggs, Emmental cheese, topped with mayonnaise		رقائق سمك التونا مع صلصة البصل والطماطم، مغطاة بطبقة من الشبت الطازج، البطاطا المبروشة، التفاح، البيض، جبن الإمينتال ويعلونها المايونيز
Chicken & Baby Spinach Salad	50	سلطة الدجاج والسبانخ الصغيرة
Pinenut, pear syrup and balsamic tossed baby spinach leaves, green beans and Congo potatoes, served with poached chicken scallops		حبوب الصنوبر، أوراق سبانخ صغيرة مثبله بشراب الأجاج بالخل البلمسي، فاصوليا خضراء وبطاطا الكونغو، تقدم مع قطع دجاج سمكة مسلوقة
Warm Salmon Salad	65	سلطة سمك السلمون الدافئة
Baby Cos lettuce hearts, crisp beef bacon, shaved Parmesan, balsamic cream, pan-fried salmon, topped with maple syrup		لب خس صغير، باكون لحم بقري مقرمش، بارميزان مبروش، كريمة بلمسيك، سلمون مقلي، يعلوها شراب القيقب.
Beef Salad Niçoise	65	سلطة نيسواز باللحم البقري
The Meat Co. version of the traditional and delectable French salad made with potato, asparagus, egg, olives, cherry tomatoes and pan-fried slices of beef fillet		سلطة فرنسية تقليدية شهية محضرة بطريقه "الميت كو" مع البطاطا، الهليون، البيض، الزيتون، الطماطم الصغيرة وشرائح فيليه لحم بقري مقليه

Prices inclusive of 10% Service Gratuity

تشمل الاسعار 10% رسوم الخدمة

Blue: Sealed, very red in the centre. Room temperature
Rare: Red in the centre. Lukewarm temperature
Medium-Rare: Pinkish-red in the centre. warm temperature
Medium: Pink in the centre. Hot temperature
Medium-well: Very little pink in the centre. Hot temperature
Well-Done: No pink, brown in the centre. Hot temperature

« لحم فاخر معتق Super-Aged Meat »

This is our specialty!

The quality of our beef is carefully managed from pasture to plate - our commitment that an exceptional product is served every time. Select grain-fed cuts are matured to perfection on our premises, then flame-grilled with either our internationally renowned unique house basting, pepper basted, au natural or black pepper crusted. Served with super crunchy chips.

أكثر ما يميزنا !

يتم الاهتمام بعناية فائقة بجودة اللحم البقري من المرعى حتى الطبق - وهذا يعكس التزامنا الدائم بتقديم منتجات استثنائية طازجة في كل مرة يتم تحضير شرائح اللحم الفاخر حتى النضج في مرافق الطهي الخاصة لدينا، حيث تشوى على اللهب إما مع صلصتنا الخاصة المعروفة عالمياً "أو مع مزيج الفلفل الأسود وصلصتنا الخاصة، أو سادة أو مع الفلفل الأسود. تقدم مع بطاطا فاخرة مقرمشة.

Enhance your steak with one of our 'steak style' sauces or side dishes.

عزز الستيك بإضافة أحد أصناف صلصات "الستيك الخاصة" أو مع طبق جانبي

درهم AED

USA Black Angus 160 Day Grain-fed Cuts

بلاك أنجوس أمريكي، شرائح بقر تغذى على الحبوب 160 يوم

Fillet	200g / 300g	195 / 275	300 غم \ 200 غم	فيليه
New Yorker (Sirloin)	300g	210	300 غم	نيويورك (سيرلوين)
Rib-Eye	300g	215	300 غم	ريب - أي

Australian Angus 120 Day Grain-fed Cuts

أنجوس أسترالي مميز مختار، شرائح بقر تغذى على الحبوب

Rump	300g / 500g	145 / 210	500 غم \ 300 غم	رنب
New Yorker (Sirloin)	300g / 500g	210 / 250	500 غم \ 300 غم	نيويورك (سيرلوين)
Rib-Eye	300g / 500g	215 / 275	500 غم \ 300 غم	ريب - أي
T-Bone	700g	250	700 غم	تي - بون

New Zealand A-grade Beef

لحم بقري نيوزلندي فاخر صنف "A"

Rump	300g / 500g	105 / 150	500 غم \ 300 غم	رنب
New Yorker (Sirloin)	300g / 500g	135 / 165	500 غم \ 300 غم	نيويورك (سيرلوين)

Brazilian Grass Fed Beef

لحم بقر برازيلي تغذى على الأعشاب

Fillet	200g / 300g	160 / 190		فيليه
Fillet	400g	220		فيليه

» Hanging Skewers أسياخ مشوية

درهم AED

Prime Fillet Butchers Skewer

250

As requested by our customers, an all fillet Butchers Skewer. Skewered with mixed capsicum, flame-grilled with your choice of starch

سيخ الجزائر - فيليه برايم فاخر

سيخ الجزائر الفاخر، فيليه يقدم حسب طلب عملائنا الكرام. يشوى على اللهب مع الفليفلة المشكلة، ويقدم مع اختيارك من النشويات

Angus Butcher's Skewer

155

A selection of marinated, aged Angus beef cuts, skewered with onions and peppers. Flame grilled with our unique house basting

سيخ الجزائر - أنجوس

تشكيلة من قطع لحم بقر الأنجوس المعتق المتبل، يشوى على اللهب على سيخ مع البصل والفليفلة، مع صلصتنا الخاصة الفريدة.

Marinated Lamb Skewer (Australia)

155

Tender lamb chump cubes, marinated in Mauritian spices, garlic, ginger, olive oil, salt and black pepper. Skewered with peppers and flame-grilled

سيخ لحم غنم متبل (أسترالي)

مكعبات لحم خروف طرية، متبلّة ببهارات موريشية، ثوم، زنجبيل، زيت الزيتون، ملح وفلفل أسود. يشوى على اللهب مع الفليفلة

« أطباق خاصة Specialties

درهم AED

Petite (USA) Fillets 2 X 100g

195

160 day grain-fed American Black Angus, flame-grilled to your liking, served on a spinach topped crouton, laced with mushroom sauce

فيليه (أمريكي) صغير 2 x 100 غم

بقر بلاك أنجوس أمريكي تغذى على الحبوب 160 يوم، مشوي على اللهب حسب الطلب، يقدم على خبز محمص يعلوه السبانخ، مزين بصلصة الفطر.

Barbeque Beef Ribs (USA)

165

Beef ribs braised in a special BBQ marinade, then flame-grilled. Served with your choice of mashed potato, chips or baked potato

أضلاع لحم بقري مشوية (أمريكي)

أضلاع لحم بقري مطهوه ببطء في صلصة الباربيكيو، ثم تشوى على اللهب. تقدم مع اختيارك من البطاطا المهروسة، البطاطا المقلية أو البطاطا المشوية في الفرن.

Lamb Cutlets (Australia)

185

Grilled lamb cutlets, marinated in Mauritian spices, garlic, ginger, olive oil, salt and black pepper. Served with a choice of starch

كستلاته لحم غنم (أسترالي)

كستلاته لحم غنم مشوية متبلّة بالتوابل الموريشية، ثوم، زنجبيل، زيت الزيتون، الملح والفلفل الأسود. تقدم مع اختيارك من النشويات.

Barbeque Beef Short Ribs (USA)

195

Braised for 3 hours, then grilled with our home-made BBQ sauce. Served with your choice of mashed potato, chips or baked potato

أضلاع لحم بقري قصيرة مشوية (أمريكي)

مطهوه ببطء لثلاث ساعات، ثم تشوى بصلصة الباربيكيو المحضرة بطريقتنا الخاصة. تقدم مع اختيارك من البطاطا المهروسة، البطاطا المقلية أو البطاطا المشوية في الفرن

» Connoisseurs Choice خيارات الذواقة

درهم AED

Châteaubriand 500g (serves 2 or 1 very hungry) US 160 day grain-fed fillet roasted to perfection, cut from the centre of the beef tenderloin. Served with glazed baby potatoes, steamed asparagus, sautéed mushrooms and Béarnaise sauce	480	شاتو برياند 500 غم (لشخصين) فيليه بقر أمريكي تغذى على الحبوب 160 يوم، يشوى حتى النضج. شريحة من وسط خاصرة البقرة. تقدم مع بطاطا صغيرة متبلّة، هليون محضر على البخار، سوتيه الفطر وصلصة بيرنيز
Mediterranean Crusted Fillet 300g US Prime tenderloin crusted with coriander, dried chilli, oregano, lemon zest, salt & pepper. Flame grilled & finished with a warm lemon, tomato and olive dressing	330	فيليه متبل بطريقة البحر المتوسط - 300 غم تندرلويين أمريكي برايم فاخر متبل بالكزبرة، الفلفل المجفف، أوريجانو، عصير الليمون، الملح والفلفل. يشوى على اللهب ثم يتبل بصلصة الليمون والطماطم والزيتون الدافئة
Prime Rib-eye on the Bone 500g (USA) Flame-grilled to your liking, served with your choice of starch	350	ريب - أي فاخر مع العظم 500 غم (أمريكي) مشوي على اللهب حسب ذوقك، يقدم مع اختيارك من النشويات.
Wagyu Rib-eye (Australia) 300g Marble score (4-5). Flame-grilled to your liking, served with your choice of starch	350	واجيو ريب-أي (أسترالي) 300 غم نسبة الدهون (4-5)، مشوي على اللهب حسب الطلب، يقدم مع اختيارك من النشويات.
Wagyu Fillet (Australia) 200g / 300g Marble score (4-5). Flame-grilled to your liking, served with your choice of starch	350 / 450	واجيو فيليه (أسترالي) 300 غم \ 200 غم نسبة الدهون (4-5)، مشوي على اللهب حسب الطلب، يقدم مع اختيارك من النشويات
Prime Fillet (USA) 200g / 300g Flame-grilled, served with your choice of starch	200 / 300	فيليه فاخر (أمريكي) 300 غم \ 200 غم مشوي على اللهب، يقدم مع اختيارك من النشويات
Prime Fillet on the Bone (USA) 350g The most tender and juicy steak, cut on the bone for enhanced flavour. Flame-grilled to perfection, served with your choice of starch	350	فيليه برايم فاخر مع العظم (أمريكي) 350 غم أطرى ستيك على الإطلاق، قطعة لحم مع العظم لنكهة أطيب، تشوى على اللهب، وتقدم مع اختيارك من النشويات
Prime Tomahawk Steak 1Kg (serves 2 or 1 very hungry) (Allow 30 - 40 minutes to prepare) If you love your meat, this is the one for you. Fresh herb & mustard crusted Tomahawk steak, grilled, then roasted in the oven to create the perfect meat-lover's steak	650	ستيك توماهوك برايم فاخر 1 كغم (يقدم لشخصين أو لشخص واحد جانج جدا) (يرجى منحنا 30-40 دقيقة للتحمير) إذا كنت من محبي اللحوم، فهذا هو الطبق الذي يناسبك. ستيك توماهوك متبل بالأعشاب الطازجة والخردل، يشوى ثم يحمر في الفرن للحصول على نكهة الستيك المفضل لمحبي اللحوم
Game of the Day Freshly prepared daily. Ask your waiter for today's specialty	*market Price*	صيد اليوم يحضر طازجا بشكل يومي. يرجى الاستفسار من موظف الخدمة حول صيد اليوم الخاص.
Connoisseurs Sauce (Contains Alcohol) Wild mushroom CafÈ-au-Lait sauce, with a hint of Cognac	35	صلصة الذواقة (تحتوي على كحول) صلصة كافية تولىه بالفطر البري مع مسحة من الكونياك

Prices inclusive of 10% Service Gratuity

تشمل الأسعار 10% رسوم الخدمة

» Gourmet Burgers البرجر الذواقه

درهم AED

A superb, 100% pure beef burger, seasoned, basted and flame-grilled. Served with greens, fresh onion, tomato, pink sauce, chips and onion rings.

برجر بقري غض وصافي 100%، متبل ومشوي على اللهب. يقدم مع الخضار، البصل الطازج، الطماطم، الكاتشب، المايونيز، البطاطا المقلية وحلقات البصل

Classic Burger	200g / 400g	55 / 95	200 غم \ 400 غم	برجر كلاسيكي
Cheese Burger	200g / 400g	60 / 100	200 غم \ 400 غم	برجر بالجبن (مع جبن الشيدر)
Gourmet Burger	200g / 400g	65 / 105	200 غم \ 400 غم	برجر للذواقه مع الأناناس، جبن الشيدر وباكون لحم بقري
Rib Meat Burger	200g / 400g	85 / 125	200 غم \ 400 غم	برجر لحم الضلع لحم ضلع مطهو ببطء، يقدم مع بوريه البصل الفرنسي وفطر بورتوبيلو
Chicken Burger	200g / 400g	55 / 95	200 غم \ 400 غم	برجر دجاج

« الصلصات Sauces

درهم AED

Complement your burger with one of our Chef's classic style sauces prepared daily
Peppercorn, BBQ Relish, Creamy Mushroom, Creamy Garlic, Peri-Peri, Blue Cheese & Vodka (A),

عزز الستيك بإضافة أحد أصناف الصلصات المحضرة بشكل يومي على 12

طريقة الشيف الكلاسيكية

صلصة باركيو	حبوب الفلفل
جين معتق وفودكا (ك)	ثوم بالكريمة
فطر بالكريمة	بيري-بيري

Béarnaise	14
Yoghurt and tahini rémoulade	14
Lemon, cherry tomato and Kalamata olive dressing (served warm)	22
Wild mushroom Café - au - Lait (Contains Alcohol)	35

صلصة بيرنيز
ريمولاد بالبن والطحينة
تتبيلة الليمون، الطماطم الكرزية وزيتون كالاماتا (تقدم دافئة)
صلصة كافييه نوليه بالفطر البري (تحتوي على كحول)

» الدجاج Chicken

درهم AED

Char-grilled Chicken Breast
Skinless chicken breasts marinated in lemon and herb or peri-peri or BBQ, flame-grilled and served with creamy mash

90

صدر دجاج مشوي على الفحم

صدر دجاج مسح و متبل بالليمون والأعشاب أو بصلصة بيبي-بيبي أو الباربيكو، مشوي على اللهب ويقدم مع البطاطا المهروسة بالكريمة

Farmhouse Chicken Breast
Herb crusted chicken breast, topped with creamy cheese sauce, sautéed mushrooms and beef bacon, served on a bed of sautéed Savoy cabbage

95

صدر دجاج بلدي

صدر دجاج متبل بالأعشاب، تعلقه صلصة الجبن بالكريمة، سوتيه الفطر وباكون اللحم البقري، يقدم على طبقة من سوتيه ملفوف سافوي

Marinated Chicken Skewer
Thigh fillets, marinated with Middle Eastern spices, skewered with peppers and flame-grilled

95

سيخ دجاج متبل

فيليه أفخاذ دجاج، متبله ببهارات من منطقة الشرق الأوسط، توضع على سيخ مع الفليفلة ثم تشوي على اللهب

Whole Boneless Chicken
Flame-grilled boneless chicken, marinated and basted with our unique Peri-Peri or Chef's special herbs and spices

99

دجاج كامل مسح

دجاج كامل مسح مشوي على اللهب، متبل بصلصة بيبي-بيبي-بيبي الفريدة الخاصة بنا أو بصلصة الشيف الخاصة بالأعشاب والبهارات

» Seafood المأكولات البحرية

درهم AED

London Battered Fish	90	سمك بالبقسماط بطريقة لندن
Hammour fillet served with straight cut chips, fresh lemon and tartare sauce		فيليه هامور يقدم مع بطاطا مقلية، ليمون طازج وصلصة طرطار
Peri-Peri Giant Prawns Skewer	185	سيخ روبيان كبير بصلصة بيرى-بيرى
Skewered Peri-Peri spice marinated U-10 size Gulf prawns and red capsicum, served with your choice of starch		روبيان كبير غرض من الخليج، متبل بصلصة بيرى-بيرى ومشوي مع الغليظة الحمراء، يقدم مع اختيارك من النشويات
Miso Black Cod (Contains Alcohol)	220	سمك القد الأسود بصلصة ميسو (يحتوي على كحول)
Sake and Miso marinated Black Cod fillet, grilled and served with a salad of baby Cos lettuce, pear, pickled ginger, radish and Miso vinaigrette		فيليه سمك القد الأسود متبل بصلصة ميسو، يشوي ويقدم مع سلطة الخس الصغير، الإجاص، الزنجبيل المخلل، الفجل وصلصة ميسو
Red Snapper Fillet	140	فيليه سمك الحمرا
Cajun spice coated Red Snapper fillet, pan-fried and served with pumpkin ragoût and creamed spinach		فيليه سمك الحمرا متبل ببهارات كاجون، يقلى ويقدم مع بخنة اليقطين والسبانخ بالكريمة
Salmon Fillet Steak	135	ستيك فيليه سلمون
Black sesame crusted fillet and served with sautéed greens, with red capsicum and white sesame dressing		فيليه سلمون مكسو بالسهم الأسود، يقدم مع سوتيه الخضار، الغليظة الحمراء وتتبيلة السهم الأبيض.
Grilled Giant Prawns	185	روبيان كبير مشوي
Succulent giant Gulf prawns, marinated and grilled with garlic, thyme and lemon. Served with coriander-lemon rice with garlic and chive butter		روبيان كبير غرض من الخليج، متبل ومشوي مع الثوم، الزعتر والليمون. يقدم مع أرز بالليمون والكزبرة وزبدة الثوم والأعشاب روبيان غرض من الخليج، متبل ومشوي بصلصة بيرى-بيرى خضراء

« الاطباق النباتية Vegetarian

درهم AED

سعر السوق *Market Price*

Vegetarian Dish of the Day (v)	طبق اليوم النباتي
Freshly prepared daily. Please ask your waiter for details	يحضر طازجاً بشكل يومي. يرجى الاستفسار من موظف الخدمة عن التفاصيل

» Sides الطلبات الجانبية

درهم AED

Steak Cut Chips	16	بطاطا عريضة مقلية
Rice	16	أرز
Baked Potato	16	بطاطا مشوية في الفرن
Onion Rings	16	حلقات بصل
Mashed Potato	16	بطاطا مهروسة
Sautéed Mushrooms	25	سوتيه الفطر
Spinach	25	سبانخ
Steamed Seasonal Vegetables	27	خضار الموسم محضرة على البخار
Side Salad	28	سلطة جانبية
Broccoli with chilli and garlic	25	بروكولي مع الفلفل والثوم
Buttered beans with beef bacon	25	فاصوليا مع باكون بقرى بالزبدة
Asparagus with Hollandaise sauce	30	هليون مع صلصة هولنديز

Prices inclusive of 10% Service Gratuity

تتضمن الاسعار 10% رسوم الخدمة

» Dessert الحلويات

درهم AED

Trio of Home- made Sorbet Chef's selection of the day	33	ثلاثة أنواع من السوربيت المحضر بطريقتنا الخاصة تشكيلة الشيف لهذا اليوم
Assorted Home- made Ice-cream Please ask your waiter for today's flavours	38	أيس كريم مشكل بطريقتنا الخاصة يرجى الاستفسار من موظف الخدمة عن النكهات المتوفرة لهذا اليوم
Apple Crumble Supreme Baked green apples and sultanas, delicately flavoured in a cinnamon and almond syrup. A unique twist to an old favourite	38	سويريم كراميل التفاح تفاح أخضر وزبيب محضر بالفرن مع نكهة شراب القرفة واللوز. حلوى فريدة وشهية
Tiramisu Coffee flavored Italian dessert with sponge layers and mascarpone cheese	35	تيراميسو حلوى إيطالية بنكهة القهوة على شكل طبقات إسفنجية طرية مع جبن مسكربون
Chocolate Fudge and Cashew Nut Slice Rich chocolate fudge and roasted cashew nuts on an exquisite biscuit base	35	شريحة فادج الشوكولاته والكاجو فادج غنية بالشوكولاته والكاجو المشوي على طبقة من البسكويت الرقيق
Panna Cotta Traditional Panna Cotta served with sliced fresh strawberries and wild berry coulis	38	بانانا كوتا بانانا كوتا تقليدية تقدم مع شرائح فراولة طازجة وصلصلة التوت البري
Traditional South African Malva Pudding Home-made apricot pudding smothered with caramel sauce. Served with crème anglaise and garnished with an apricot coulis	38	بودينغ مالفا بطريقتنا جنوب أفريقيا التقليدية بودينغ المشمش بطريقتنا الخاصة مع صلصلة الكراميل، تقدم مع كريمة أنغليز وتزين بصلصلة المشمش
Peanut Butter Chocolate Pie A sweet explosion of cream cheese and peanut butter flavours that will take you back in time	40	فطيرة الشوكولاته بزبدة الفستق نكهات لذيذة من جبن الكريمة وزبدة الفستق ستعيدك إلى سالف الأيام
Crème Brûlée of the Day Traditional French custard with caramelised toffee. Ask your waiter for today's flavour	38	كريم بروليه لهذا اليوم كسترد مع الكراميل على الطريقة الفرنسية التقليدية، يرجى الاستفسار من موظف الخدمة عن النكهات المتوفرة لهذا اليوم
Chocolate and Pistachio Fondant Warm dark chocolate fondant with luscious pistachio heart. Baked to order and served with classic vanilla bean ice-cream and crème anglaise	45	فوندانت الشوكولاته والفستق فوندانت الشوكولاته الداكنة الدافئة مع لب الفستق الحلو. تحضر في الفرن حتى النضج وتقدم مع أيس كريم الفانيليا الكلاسيكية وكريمة أنغليز
Amarula Chocolate Decadence (Contains Alcohol) Baked hot chocolate pudding topped with an Amarula, white chocolate, cream cheese mousse	55	بودنغ الشوكولاته مع كريمة أمارولا (تحتوي على كحول) بودنغ شوكولاته دافئة محضرة بالفرن مع كريمة أمارولا، شوكولاته بيضاء، موس جبن الكريمة
Chef's Dessert of the Day Chef's special. Please ask your waiter for today's selection	40	حلوى اليوم من اختيار الشيف على طريقة الشيف الخاصة. يرجى الاستفسار من موظف الخدمة عن التشكيلة المتوفرة لهذا اليوم
Fresh Fruit Plate Assorted fresh fruit cut to order	40	طبق فواكه طازجة طبق شرائح فواكه طازجة مشكلة
The Meat Co Dessert Tasting Platter Chef's selection of 5 mini desserts to tempt your palate	65	طبق حلويات مشكلة من "الميت كو" تشكيلة الشيف تضم 5 أصناف من الحلويات الصغيرة للذئبة

Prices Inclusive of 10% Service Gratuity

تشمل الاسعار 10% رسوم الخدمة