

EAT & MEAT



Dine with Style

EAT & MEAT

An Array of International Delights

Eat & Meat is an all day dining restaurant offering uncomplicated dining in a comfortable setting. As The H Dubai's main restaurant, it is open for breakfast, lunch and dinner. It is also available for private hire in the evening.

Dominating almost the entire length of the restaurant is an open kitchen where our chefs are on hand morning, noon and night to create an array of fresh mouthwatering international specialties. With an emphasis on fresh meat, seafood and seasonal products, the menu offers a quality selection of grills, ribs and burgers, as well as some healthy dishes, hearty salads and vegetarian options. A delicious assortment of desserts complete the meal whilst an extensive list of world wines and beverages compliment the experience.

Beige sofas and comfortable armchairs blend seamlessly with wood, dark marble and black table tops to create a warm yet vibrant space. This, infused with our relaxed yet attentive style of service makes for a memorable meal at #1 Sheikh Zayed Road.

LUNCH

TIMINGS: 12 PM - 3.30 PM

EVERYDAY EAT FRESH

SALAD, MAIN COURSE AND DESSERT	99
(Salads, desserts and choice of one main course from Chef's daily special)	
COMBO 1	69
(Salad and dessert)	
COMBO 2	75
(Choose one main course from Chef's daily special and dessert)	
FRESH SALAD	45
MAIN COURSE	69
(Choice of one main course with one side dish and sauce)	
DESSERT	25

DRINK FIRST | | THINK LATER

1 GLASS OF SPARKLING WINE	57
1 GLASS OF HOUSE WINE	50
UNLIMITED HOUSE STILL & SPARKLING WATER	15

*All prices are in UAE dirhams and inclusive of all taxes. Please inform us of all allergies and dietary requirements.
Should you require further information regarding the dishes and drinks on our menus, we would be delighted to offer our assistance.*

DINNER

TIMINGS: 7 PM - 10 PM

STARTERS

- CRAB SALAD*** 🦞 🍷 85
Boston lettuce, crab chunks, avocado, radish, granny smith apple, fresh jalapenos and jerk aioli
- CLASSIC CAESAR SALAD** 🍷 🥗 🦞 60
Baby gem, turkey bacon, in house Caesar dressing and grated parmesan
Add: Chicken - 15 | Shrimps - 25 | Smoke Salmon - 25
- PAN SEARED DUCK FOIE GRAS** 🥄 🥗 🍷
WITH MIX BERRIES & MESCLUN BOUQUET* 110
Caramelized pear and apple, Mesclun leaves, red berries deglaze jus
- COLD CUT, CHEESES, PICKLES AND MIX OLIVES PLANCHA** 🍷 🥗 95
Sharing for 2 pers, beef Bresaola, veal tartufo salami, veal prosciutto, aged parmesan, marinated feta cheese, pickles, mix olives & tapenade, Grissini stick
- FRITTO MISTO** 🦞 🍷 🥗 69
Deep fry mix seafood, old bay seasoning, dill leaves and pesto aioli
-



SOUP









- MUSHROOM SOUP** 🍷 🥗 50
Fresh cream, truffle oil and garlic croutons
- DUBARRY CREAM SOUP** 🍷 🥗 40
Cauliflower silky cream soup with chives and croutons
- CHICKEN & VEGETABLES BROTH** 45
Poached chicken cubes, carrots, celery and leeks

(🍷) Alcohol, (🦞) Seafood, (🥄) Nuts, (🥛) Dairy, (🍷) Gluten, (🌱) Vegetarian, (🌿) Vegan, (♻️) Sustainable

"Our Half Board and Full Board meal plans include a 3-course meal. Please note that items marked with an asterisk (*) are not included in the meal plan and will be subject to a supplement charge. If you have any questions about our meal plans or the supplement charges, please don't hesitate to ask our staff."

MAINS

PAN SEARED SEABASS*   	120
Puy lentil and savoy cabbage fricassee, buttered baby carrots and lettuce jus	
SALMON FILLET    	120
Perfect mash potatoes, charred asparagus, and creamy leeks sauce	
HERB ROASTED BABY CHICKEN 	105
Garlic roasted vegetables, thyme jus and fried shallot	
12 HOURS BRAISED BEEF SHORT RIBS*  	145
Mash potato, heirloom vegetables and thyme jus	
ARABIC MIXED GRILL  	120
Lamb chops, lamb kofta, lamb kebab and shish tawook served with French fries, side salad and garlic sauce	
PULLED BEEF FETTUCCINI  	65
Homemade tagliatelle, mushroom ragout, truffle oil and aged parmesan	
PANSOTTI FILLED WITH RICOTTA & SPINACH    	75
Roast pine nuts, leeks cream sauce & aged parmesan	
THE CHICKY BURGER  	75
Toasted Brioche bun, grilled chicken patty, lettuce, tomatoes, sautéed mushroom, gherkin, melted cheddar cheese served with French fries & coleslaw	
THE H ANGUS BURGER  	85
Toasted Brioche bun, grilled beef patty, lettuce, tomatoes, onion compote, gherkin and cheddar cheese served with French fries & coleslaw	
THE VEGAN BURGER   	80
Grilled vegan patty, onions marmalade, sautéed mushrooms, Avocado puree, rocket, potato bun served with French fries	

 Alcohol,  Seafood,  Nuts,  Dairy,  Gluten,  Vegetarian,  Vegan,  Sustainable

All prices are in UAE dirhams and inclusive of all taxes. Please inform us of all allergies and dietary requirements.

Should you require further information regarding the dishes and drinks on our menus, we would be delighted to offer our assistance.

FROM THE GRILL

Served with choice of one side dish and one sauce

ANGUS BEEF RIB EYE (350GM)*	210
ANGUS BEEF STRIPLOIN (350GM)*	210
ANGUS BEEF TENDERLOIN (250GM)*	220
LAMB CHOPS (250GM)*	150

SIDES

Mashed potatoes 🍷 🌿	30
Steamed vegetables 🌿 🌿	25
Steamed rice 🌿 🌿	25
Sautéed mushrooms 🌿 🌿	35
House green salad 🌿 🌿	25
French Fries 🍷 🌿 🌿	35
Sweet Potato fries 🍷 🌿 🌿	35

SAUCES

Bearnaise sauce 🍷	
Mushroom sauce 🍷	
Peppercorn sauce 🍷	
BBQ sauce 🍷	
Creamy Blue Cheese sauce 🍷	

DESSERTS

SIGNATURE CAKE OF THE DAY 🍷 🍷 38

GIANDUJA CHOCOLATE PRALINE 🍷 🍷 🍷 45

Hazelnut sponge, dulce de leche, gianduja, chocolate mousse and gianduja glaze

LIME CHEESECAKE 🍷 🍷 45

Citrus meringue, berry compote

ARABICA COFFEE TIRAMISU 🍷 🍷 40

Mascarpone cream, ladyfinger biscuit, Arabica coffee and coffee caviar

SEASONAL CUT FRUITS 40

SELECTION OF ICE CREAM 🍷 40

(3 scoops)



(🍷) Alcohol, (🐠) Seafood, (🥜) Nuts, (🥛) Dairy, (🌿) Gluten, (🍷) Vegetarian, (🌱) Vegan, (♻️) Sustainable

"Our Half Board and Full Board meal plans include a 3-course meal. Please note that items marked with an asterisk (*) are not included in the meal plan and will be subject to a supplement charge. If you have any questions about our meal plans or the supplement charges, please don't hesitate to ask our staff."



KIDS MENU

MAC AND CHEESE 🍷 🌱	35
Favourite macaroni pasta, cream and mozzarella cheese	
MINI PIZZA MARGHERITA 🍷 🌱	38
Tomato sauce, basil and mozzarella cheese	
BUDDY'S TUNA PASTA 🐠 🌱	35
Spaghetti, tuna pomodoro sauce, fresh basil	
MINI BEEF SLIDERS 🍷 🌱	38
Brioche bun, beef patty, lettuce, tomato, mayonnaise and ketchup	
CHICKEN NUGGETS 🌱	38
Served with French fries and ketchup	

(🍷) Alcohol, (🐠) Seafood, (🥜) Nuts, (🥛) Dairy, (🌱) Gluten, (🌱) Vegetarian, (🌱) Vegan, (♻️) Sustainable

All prices are in UAE dirhams and inclusive of all taxes. Please inform us of all allergies and dietary requirements.

Should you require further information regarding the dishes and drinks on our menus, we would be delighted to offer our assistance.

BEVERAGES

COCKTAILS

MOSCOW MULE	65
Vodka, triple sec, fresh lime juice and ginger Beer	
APEROL SPRITZ	63
Aperol, prosecco, soda and orange slice	
COSMOPOLITAN	52
Vodka, triple sec, cranberry juice and fresh lemon juice	
OLD FASHIONED	73
Bourbon whiskey, angostura bitters and brown sugar	
NEGRONI	63
London dry gin, campari and sweet vermouth	
LONG ISLAND ICED TEA	78
Vodka, white rum, gin, tequila, triple sec & sweet-sour mix and cola	
BULLFROG	105
Vodka, bombay sapphire, bacardi carta blanca, el jimador silver, blue curacao and energy drink	
MINT JULEP	63
Bourbon whiskey, fresh mint and simple syrup	
SIDECARS	84
Cognac, cointreau and sweet-sour mix	
SAZERAC	78
Le fee absinth, rittenhouse rye 4y and peychaud bitters	
WHISKEY SOUR	63
Dewar's white label, angostura bitters, orange bitters, egg white, fresh lemon juice and sugar syrup	
ESPRESSO MARTINI	68
Vodka, galliano, kahlua, coffee and sugar syrup	
FRENCH MARTINI	78
Ciroc, chambord and fresh pineapple juice	

BEVERAGES

COCKTAILS

PIÑA COLADA	52
Bacardi carta blanca, malibu, pineapple juice and coconut cream	
CAIPIRINHA	52
Cachaça, fresh lime and sugar syrup	
MARGARITA	58
El jimador silver, triple sec, sugar syrup and fresh lemon juice	
MOJITO	58
White Rum, fresh mint, simple syrup and fresh lime	

SHOT COCKTAILS

BLUE KAMIKAZE	52
Vodka, blue curacao syrup and fresh lemon juice	
B-52	84
Kahlua, bailey's irish cream and grand marnier	
S ON THE BEACH	42
Russian Standard, peach syrup, cranberry juice and orange juice	
JELLYFISH	47
Malibu, bailey's irish cream, bacardi carta blanca, triple sec and blue curacao syrup	

MOCKTAILS

VIRGIN PIÑA COLADA	35
Pineapple juice, coconut cream and fresh milk	
VIRGIN MARY	35
fresh tomato juices blended with our capsicum pepper flavored signature seasoning mix	
VIRGIN MOJITO FLAVORS	35
Served as you like: classic, apple or strawberry	
VIRGIN WATERMELON MARGARITA	35
Fresh watermelon juice, lemon juice, soda water and sugar syrup	
GREEN SPRITZER	35
Cucumber, mint leaves, orange juice, lime juice, simple syrup and soda	

BEVERAGES

CHAMPAGNE & SPARKLING	GL
Zonin 1821, Prosecco, Italy	70
Luc Belaire Rosé NV	145
Veuve Clicquot Brut, France	145
ROSÉ WINE	
Cuvée Sabourin Rosé, Pays D'oc, France	50
Gerard Bertrand Grenache, Gris Blanc, France	60
M De Minuty, Provence	70
Château Ixsir, Altitude, Lebanon	85
WHITE WINE	
Cuvée Sabourin, Sauvignon Blanc, France	50
Zonin Pinot Grigio Venezie, Italy	50
Fuzion, Chenin Blanc, Chardonnay, France	55
La Scolca Gavi del Comune di Gavi 'Oro' DOCG, Italy	78
J. Moreau & Fils Chablis Petit Chablis, France	85
RED WINE	
Cuvée Sabourin, Merlot, France	50
Lupi Reali, Montepulciano, Italy	60
M. Chapoutier "Belleruche", Côtes-du-Rhône, France	69
Château Ste. Michelle, Syrah, USA	100
Wild Rock Cupids Arrow, Pinot Noir, New Zealand	105
SPARKLING	75CL
Atto Primo Brut	210
Zonin, Prosecco, Italy	280
Luc Belaire Rosé	550
Gerard Bertrand Cuvée Thomas	590
ROSÉ CHAMPAGNE	
Veuve Clicquot Rosé	800
CHAMPAGNE	
Veuve Clicquot Brut	725
Moët & Chandon Brut	790
Louis Roederer Cristal	2006 4500

*All prices are in UAE dirhams and inclusive of all taxes. Please inform us of all allergies and dietary requirements.
Should you require further information regarding the dishes and drinks on our menus, we would be delighted to offer our assistance.*

BEVERAGES

ROSÉ WINE

		75CL
Gerard Bertrand, Grenache Gris Blanc, France		270
Château Musar Jeune, Lebanon	2013	399
M De Minuty, Provence		410

WHITE WINE

FRANCE

		75CL
Cuvée Sabourin, Sauvignon Blanc		225
M. Chapoutier "Belleruche", Côtes-du-Rhône (2011, 2012)		320
J. Moreau & Fils Chablis, Petit Chablis		410
Château De Tracy, Pouilly Fumé (2015)		650

ITALY

Lupi Reali, Trebbiano D'abruzzo		250
La Scolca Gavi del Comune di Gavi 'Oro' DOCG		310

USA

Columbia Crest Two Vines, Gewurztraminer (2013)		335
Columbia Crest Grand Estates, Pinot Gris (2010)		389
Murphy-Goode The Fume, Sauvignon, Blanc		575
Stag's Leap Wine Cellars Karia Napa, Chardonnay (2014)		995

AUSTRALIA

D'Arenberg The Hermit Crab, Viognier-Marsanne (2012)		310
Turkey Flat Butchers, Block White (2013)		475
Torbreck Woodcutter's, Semillon		669
Petaluma Piccadilly Valley, Chardonnay (2011, 2012)		850

NEW ZEALAND

Craggy Range Te Muna, Sauvignon Blanc		515
---------------------------------------	--	-----

SOUTH AFRICA

Rustenberg, Chardonnay		775
------------------------	--	-----

BEVERAGES

RED WINE

SPAIN	75CL
Bodegas Roda Sela (2014)	390
Marques De Riscal DOCA Rioja Reserva Tempranillo (2012)	430
ITALY	
Lupi Reali, Montepulciano	285
Feudo Principi Di Butera, Nero D'avola, Sicily	375
Barone Ricasoli Brolio, Chianti Classico	2010, 2012 600
LEBANON	
Château Musar Jeune Red, Cabernet Sauvignon, Syrah, Cinsault	507
FRANCE	
Cuvée Sabourin, Merlot	225
M. Chapoutier "Belleruche", Côtes-du-Rhône	330
Château Monbrison Margaux, Médoc (2014)	930
Château Talbot, St. Julien (2010)	1450
Château Gruaud Larose, St. Julien (2003)	1450
USA	
Beringer Old Vine, Zinfandel (2013)	280
Bread & Butter, Pinot Noir	470
Erath, Pinot Noir	743
Heitz Cellars, Cabernet Sauvignon, Napa Valley (2000)	4085
ARGENTINA	
Familia Zuccardi Serie a, Malbec	260
AUSTRALIA	
D'Arenberg The Stump Jump Red (2016)	330
Penfolds Koonunga Hill Shiraz, Cabernet Sauvignon (2017)	500
NEW ZEALAND	
Wild Rock Cupids Arrow, Pinot Noir (2016)	515
SOUTH AFRICA	
Boekenhoutskloof Carbernet Sauvignon	800

*All prices are in UAE dirhams and inclusive of all taxes. Please inform us of all allergies and dietary requirements.
Should you require further information regarding the dishes and drinks on our menus, we would be delighted to offer our assistance.*

BEVERAGES

BEERS

BOTTLED

Budweiser, USA	50
Amstel Light, Holland	50
Heineken, Holland	50
Heineken Silver	50
Peroni Beer, Italy	50
Corona, Mexico	50
Heineken Zero (Non Alcoholic)	33

DRAUGHT

Stella half pint	38
Birra Moretti half pint	38
Heineken half pint	40
Heineken full pint	55
Birra Moretti full pint	55
Stella full pint	55



All prices are in UAE dirhams and inclusive of all taxes. Please inform us of all allergies and dietary requirements. Should you require further information regarding the dishes and drinks on our menus, we would be delighted to offer our assistance.

BEVERAGES

DRINKS

SOFT DRINKS		27
Pepsi, Pepsi diet, 7up, 7up diet, Mirinda, soda water, tonic water, ginger ale and ginger beer		
ENERGY DRINK		42
FILTERED WATER	500ml	750ml
House Still	15	20
House Sparkling	15	20
Take Home Bottle	30	40
MINERAL WATER	500ml	750ml
Premium Water Still / Sparkling	25	35
COFFEE		
Espresso		25
Americano		30
Espresso Double		30
Turkish Coffee		30
Cappuccino		32
Café Latte		32
FRESH JUICES		
Fresh Orange Juice		30
Fresh Watermelon Juice		30
Fresh Pineapple Juice		30
Fresh Green Apple Juice		30
Fresh Pomegranate Juice		30
Fresh Carrot Juice		30
Fresh Grapefruit Juice		30
TEA		30
Green tea curls, royal breakfast, earl grey flora, and ginger calm		

EAT & MEAT

استمتع بتجربة طعام
غاية في الأناقة

EAT & MEAT

مجموعة من الأطيب العالمية

يفتح مطعم إيت أند ميت أبوابه للجمهور طوال اليوم ويقدم تجربة طعام شهية ضمن أجواء مريحة. ولأنه مطعم ذا آتش دبي الرئيسي، فهو مفتوح لتقديم الفطور، والغداء والعشاء. كما أنه متاح للتأجير الخاص في فترة المساء.

يشغل المطبخ المفتوح مساحة رحبة تمتد إلى طول المطعم بأكمله تقريباً، حيث يعمل طهاتنا المتخصصون من الصباح إلى الليل لإبداع مجموعة من أشهى الأطباق الطازجة المميزة من المطبخ العالمي. ويهتم المطعم في المقام الأول بتقديم الخضروات والفواكه الموسمية واللحوم والمأكولات البحرية الطازجة، وتتضمن قائمة الطعام مجموعة من الاختيارات الممتازة من المشويات ولحم الأضلاع والبرجر، بالإضافة إلى الأطباق الصحية والسلطات الشهية والأطباق النباتية. وتكتمل تجربتك معنا بتشكيلة متنوعة من الحلوى اللذيذة وقائمة واسعة من أنواع النبيذ والمشروبات العالمية.

يستقبلك المطعم بأجواء دافئة تمتلئ بالبهجة والحيوية، حيث تتكامل الأرائك بلونها البيج والمقاعد المريحة ذات الأذرع مع الخشب، والرخام الداكن والطاولات السوداء بسلاسة وانسيابية. وتمتزج تلك الأجواء الرائعة والتصميم المميز مع خدمتنا المميزة والهادئة لتمنحك تجربة لا تنسى معنا في رقم 1 شارع الشيخ زايد.

وقت الغداء

١٢ ظهراً - ٣:٣٠ عصراً

طعام طازج كل يوم

٩٩	سلطة، طبق رئيسي وحلوى (سلطات، وحلويات واختيارك لطبق رئيسي واحد من أطباق الشيف المميزة اليومية)
٦٩	كومبو ١ (سلطة وحلوى)
٧٥	كومبو ٢ (اختر طبق رئيسي واحد من أطباق الشيف المميزة اليومية وحلوى)
٤٥	السلطات الطازجة
٦٩	الأطباق الرئيسية (اختيارك لطبق رئيسي واحد مع طبق جانبي واحد ونوع صلصة)
٢٥	الحلويات

المشروبات أولاً

فكر لاحقاً

٥٧	١ كأس واحد من النبيذ الفوار
٤٥	١ كأس واحد من النبيذ الخاص
١٥	مياه مفلتره ومياه فوارة مفلتره قدر استطاعتك

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل جميع الضرائب. يُرجى إخبارنا إذا ما كنت مصاباً بأي نوع من الحساسية أو إذا ما كان لديك متطلبات غذائية خاصة. إذا كنت بحاجة لأي معلومات إضافية عن الأطباق والمشروبات على قوائمنا، فيسرنا أن نقدم لك المساعدة.

وقت العشاء

٧ مساءً - ١٠ ليلاً

المقبلات

- ٨٥ سلطة السلطعون* 🍷🍴
خس بوسطن، قطع السلطعون، أفوكادو، فجل، تفاح جرائي سميث، هالابينو طازج و جيرك أيولي
- ٦٠ سلطة السيزر الكلاسيكية 🍷🍴🍴
جيم صغير ، لحم المقدد الديك الرومي ، صلصة السيزر في المنزل وجبن البارميزان المبشور
الإضافات: دجاج ١٥ | روبيان ٢٥ | مك السالمون المدخن ٢٥
- ١١٠ بط محمر مع فطائر فوا جرا مع مزيج التوت و باقة ميسكلون* 🍷🍴🍴
كمثرى وتفاح بالكراميل ، أوراق ميسكلون ، توت أحمر ديجليز
- ٩٥ قطع بارده ، جبن ، مخلل و مشكل زيتون بلانشا 🍷🍴
مشاركة لشخصين ، لحم بقر بريساولا ، لحم بتلو تارتوفو سلامي ، لحم بتلو بروسسيوتو،
بارميزان معتق ، جبنه فيتا متبلة ، مخلل ، مزيج زيتون وتابناد ، جريسيني ستيك
- ٦٩ مأكولات بحرية مقلية 🍷🍴🍴
قلي عميق من المأكولات البحرية ، توابل الخليج القديم ، أوراق الشبت و بيستو أيولي

الشوربة

- ٥٠ شوربة فطر
كريمة طازجة، زيت كمأة ومكعبات خبز محمصه بالثوم
- ٤٠ شوربة
دوباري بالكريمة
شوربة قرنبيط بكريمة ناعمة بثوم معمر ومكعبات خبز
محمصه
- ٤٥ مرق دجاج بالخضروات
مكعبات دجاج مسلوق، جزر، كرفس وكراث



نباتي (🌱) كحول (🍷) مأكولات بحرية (🐚) مكسرات (🥜) ألبان (🥛) غلوتين (🌾) نباتية (🌿) مستدام (♻️)

تتكون وجبات نصف الإقامة والإقامة الكاملة من 3 أطباق. يرجى ملاحظة أن العناصر المميزة بعلامة النجمة (*) ليست مدرجة في هذه الوجبات وستخضع لرسوم إضافية. إذا كانت لديك أي أسئلة حول الوجبات أو الرسوم الإضافية ، فلا تتردد في سؤال موظفينا.

الأطباق الرئيسية

- ١٢٠ مك القاروص المشوي* 🍷 🍷 🍷
عدس بوي وملفوف سافوي مقلي، جزر صغير بالزبدة وخس
- ١٢٠ سمك السلمون فيليه 🍷 🍷 🍷
البطاطس المهروسة، الهليون المتفحم، وصلصة الكراث الكريمة
- ١٠٥ دجاج صغير مشوي بأعشاب 🍷
خضروات مشوية بثوم، مرق زعتر وكراث أندلسي مقلي
- ١٤٥ أضلاع بقري قصيرة مطهوه ببطء لمدة ١٢ ساعة 🍷 🍷
بطاطا مهروسة، خضروات بلدي ومرق نبيذ أحمر
- ١٢٠ المشويات العربية المشكلة 🍷 🍷
قطع لحم ضأن، كفتة لحم ضأن، كباب لحم ضأن وشيش طاووق يقدم مع أصابع بطاطا مقلية، وسلطة جانبية وصلصة ثوم
- ٦٥ فيتوتشيني لحم البقر المسحوب 🍷 🍷
تالياتيلي محلية الصنع، لحم بقري مسح وخبز مشروم، زيت كمأة وجبن بارميزان معتق
- ٧٥ بانسوتي محشو بجبنة ريكوتا وسبانخ 🍷 🍷 🍷
وبر مشوي، صلصة كريمة الكراث وجبن بارميزان معتق
- ٧٥ ذا تشيكي برغر 🍷 🍷
خبز بريوش محمص، باتيه دجاج مشوي، خس، طماطم، فطر سوتيه، خيار صغير مخلل، جبنة شيدر ذائبة يقدم مع أصابع بطاطا مقلية وكولسلو
- ٨٥ برغر أنغوس ذا اتش 🍷 🍷
خبز بريوش محمص، باتيه دجاج مشوي، خس، طماطم، فطر سوتيه، خيار صغير مخلل، جبنة شيدر ذائبة يقدم مع أصابع بطاطا مقلية وكولسلو
- ٨٠ ذا فيجان برغر 🍷 🍷 🍷
باتيه نباتي مشوي، مرملاذ بصل، فطر سوتيه، بيوريه أفوكادو، أوراق جرجير، خبز بطاطا يقدم مع أصابع بطاطا مقلية

نباتي (🌱) كحول (🍷) مأكولات بحرية (🐟) مكسرات (🥜) ألبان (🥛) غلوتين (🌾) نباتية (🌿) مستدام (♻️)

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل جميع الضرائب. يُرجى إخبارنا إذا ما كنت مصاباً بأي نوع من الحساسية أو إذا ما كان لديك متطلبات غذائية خاصة. إذا كنت بحاجة لأي معلومات إضافية عن الأطباق والمشروبات على قوائمنا، فيسرنا أن نقدم لك المساعدة.

المشويات

تقدم مع اختيارك من طبق جانبي واحد ونوع صلصة واحد

٢١٠

لحم أضلاع بقري أنغوس* (٣٥٠ غ)

٢١٠

لحم خاصرة بقري أنغوس* (٣٥٠ غ)

٢٢٠

فيليه بقري أنغوس* (٢٥٠ غ)

١٥٠

قطع لحم ضأن* (٢٥٠ غ)

الصلصات

صلصة بيرنيز 🍷

صلصة فطر 🍷

صلصة حبوب فلفل 🍷

صلصة شواء 🍷

صلصة كريمة بجبنة زرقاء 🍷

الأطباق الجانبية

٣٠ بطاطا مهروسة 🍷 🌿

٢٥ خضروات مطهوه على البخار 🌿 🌿

٢٥ أرز مطهو على البخار 🌿 🌿

٣٥ فطر سوتيه 🌿 🌿

٢٥ سلطة خضراء 🌿 🌿

٣٥ أصابع بطاطا مقلية 🍷 🌿 🌿

٣٥ أصابع بطاطا حلوة مقلية 🍷 🌿 🌿

الحلويات

٥٠ حلوى الشيكولاتة جايندوجا 🍷 🍷 🍷
كيك البندق، دولسي دي ليتشي، جياندوجا،
موس الشوكولاتة و جليز جياندوجا

٤٥ تشيز كيك ليمون حامض 🍷 🍷
ميرينغ موالح، كمبوت توت

٤٥ تراميسو القهوة العربية 🍷 🍷
كريم ماسكاربوني ، بسكويت ليدي فينجر،
قهوة أرابيكا وكافيار القهوة

٣٨ التوقيع كيك اليوم

٤٠ شرائح فاكهة موسمية

٤٠ اختيارك من الايس كريم
ثلاث ملاعق



نباتي(🌿) كحول (🍷) مأكولات بحرية (🐚) مكسرات (🥜) ألبان (🍶) غلوتين (🌾) نباتية (🌱) مستدام(♻️)

تتكون وجبات نصف الإقامة والإقامة الكاملة من 3 أطباق. يرجى ملاحظة أن العناصر المميزة بعلامة النجمة (*) ليست مدرجة في هذه الوجبات وستخضع لرسوم إضافية. إذا كانت لديك أي أسئلة حول الوجبات أو الرسوم الإضافية ، فلا تتردد في سؤال موظفينا.



قائمة الأطفال

٣٥

معكرونة وجبنة 🍷 🌱

المعكرونة المفضلة، كريمة وجبنة موتزاريللا

٣٨

ميني بيتزا مارغريتا 🍷 🌱

صلصة طماطم، ريحان وجبنة موتزاريللا

٣٨

باستا بوديز بالتونة 🍷 🌱

سباغيتي، صلصة بومودورو بالتونة، ريحان طازج

٣٨

شطائر لحم بقري صغيرة 🍷 🌱

خبز بريوش، باتيه لحم بقري، خس، طماطم، مايونيز وكاتشاب

٣٨

ناجتس دجاج 🌱

تُقدم مع أصابع بطاطا مقلية وكاتشاب

نباتي (🌱) كحول (🍷) مأكولات بحرية (🐟) مكسرات (🌰) ألبان (🥛) غلوتين (🌾) نباتية (🌿) مستدام (♻️)

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل جميع الضرائب. يُرجى إخبارنا إذا ما كنت مصاباً بأي نوع من الحساسية أو إذا ما كان لديك متطلبات غذائية خاصة. إذا كنت بحاجة لأي معلومات إضافية عن الأطباق والمشروبات على قوائمنا، فيسرنا أن نقدم لك المساعدة.

المشروبات

الكوكتيلات

- ٦٥ موسكو ميول
فودكا، تريبل سيك، عصير ليمون حامض طازج وجعة زنجبيل
- ٦٣ أبيرول سبريتز
أبيرول، بروسييسكو، صودا وشرائح برتقال
- ٥٢ كوزموبوليتان
فودكا، تريبل سيك، عصير توت بري وعصير ليمون طازج
- ٧٣ المشروبات التقليدية
ويسكي بوربون، بيرة أنغوستورا وسكر بني
- ٦٣ نيجروني
لندن دراي جن، كامباري وفيرموث حلو
- ٧٨ لونغ آيلاند آيسد تي
فودكا، رم أبيض، جن، تيكيل، تريبل سيك ومزيج حلو وحامض وكولا
- ١٠٥ بولفروغ
فودكا، بومباي سافاير، باكاردى كارتا بلانكا، إل خيمادور سيلفر، بلو كوراساو ومشروب طاقة
- ٦٣ جوليب نعناع
ويسكي بوربون، نعناع طازج وشراب سادة
- ٨٤ سايدكارز
كونياك، كوانترو ومزيج حلو وحامض
- ٧٨ سازپراك
لا في ألسنث، رتنهاوس راى ٤ سنوات وجعة بيتشاود
- ٦٣ ويسكي ساور
ديوارز وايت ليبل، بيرة أنغوستورا، بيرة برتقال، بياض بيض، عصير ليمون طازج وشراب سكر
- ٦٨ إسبريسو مارتيني
فودكا، جاليانو، كالوا، قهوة وشراب سكر

المشروبات

الكوكتيلات

- ٧٨ فرينش مارتيني
- ٥٢ بينا كولا
- ٥٢ كايبيرنيا
كاشاسا، ليمون حامض طازج وشراب سكر
- ٥٨ مارغريتا
إل خيمادور سيلفر، تريبل سيك، شراب سكر وعصير ليمون طازج
- ٥٨ موخيتو
رم أبيض، نعناع طازج، شراب سادة وليمون حامض طازج

كوكتيلات شوت

- ٥٢ بلو كاميكازي
فودكا، شراب بلو كوراساو وعصير ليمون طازج
- ٨٤ B-52
كالوا، بايليز آيريش كريم وجراند مارنييه
- ٤٢ إس أون ذا بيتش
رشن ستاندرد، شراب خوخ، عصير توت بري وعصير برتقال
- ٤٧ جيلي فيش
ماليبو، بايليز آيريش كريم، باكاردي كارتا بلانكا، تريبل سيك وبلو

الموكتيلات

- ٢٨ فيرجين بينا كولا
عصير أنانس، كريمة جوز هند وحليب طازج
- ٢٨ فيرجن ماري
عصائر طماطم طازجة ممزوجة بخليط التتبيل المميز لدينا بنكهة الفلفل الحلو
- ٢٨ فيرجن موخيتو بالنكهات
يقدم بالطريقة التي تفضلها: كلاسيكية، بالتفاح أو الفراولة
- ٢٨ فيرجن ووترميلون مارغريتا
عصير بطيخ طازج، عصير ليمون، ماء صودا وشراب سكر
- ٢٨ جرين سبرترز
خيار، أوراق نعناع، عصير برتقال، عصير ليمون حامض، شراب سادة وصودا

المشروبات

كوب

٧٠

١٤٥

٧٨

شامبانيا & نبيذ فوار

زونين ١٨٢١ بورسيكو، إيطاليا

لوك بيلير روز ن، ف

فيفو كليكوت بيرت، فرنسا

النبيذ الوردى

٥٠

٦٠

٧٠

٧٥

٨٥

كوفيه سابوران روزيه، بيس دوك، فرنسا

جيرار بيرتراند، جريس بلانك، فرنسا

فيتزر روز

أم دي موتي بروفنس، فرنسا

تشاتو إكسيرا، ألتيتيود، لبنان

النبيذ الأبيض

٤٥

٦٠

٧٨

٨٥

٥٠

كوفيه سابوران، سوفينيون بلانك، فرنسا

فوزيون، تشينين بلانك، شاردونيه، فرنسا

لا سكولكا جافي ديل كوميون دي جافي، أورو " دي أو سي جي، إيطاليا

جيه مورو أند فيس تشابلي، بتيت تشابلي، فرنسا

زونين بينوت جريجيو فينيزي، إيطاليا

النبيذ الأحمر

٥٠

٥٧

٦٩

١٠٠

١٠٥

كوفيه سابوران، ميرلو، فرنسا

لوبي ريبالي، موتيبولتشيانو، إيطاليا

إم. تشابوتير "بيليروتشي"، كوت دو رون، فرنسا

تشاتو ستي، ميتشيل، سيرا، الولايات المتحدة الأمريكية

وايلد روك كيويديز آرو، بينو نوار، نيوزيلندا

٧٥ سل

٢١٠

٢٨٠

٥٥٠

٥٩٠

شامبانيا & نبيذ فوار

آتوو بريمو برت

زونين، برسيكو، إيطاليا

لوك بيلير روزي

جيرارد بيرتراند كوفي توماس

روز الشمبانيا

٨٠٠

فيوفي كليكوت روز

شمبانيا

٧٢٥

٧٩٠

٤٥٠٠

فيوفي كليكوت برت

مواة شاندون برت

لويس روديرار كريستال (2006)

المشروبات

٧٥ سل

٢٧٠
٣٩٩
٤١٠

نبيذ روز

جيرارد برتراند، جرناش جريس بلانك، فرنسا
شاتو موسارجيون، لبنان (2013)
ام دي مينوتي بروفينس

النبيذ الأبيض

٧٥ سل

٢٢٥
٣٢٠
٤١٠
٧٥٠

فرنسا

كوفيه سابوران سوفينيون بلانك
إم. تشابوتير "بيليروتشي"، كوت دو رون (٢٠١١-٢٠١٢)
جيه مورو أند فيس تشابلي، بتيت تشابلي
تشاتو دي تريسي، بولي فوميه (٢٠١٥)

إيطاليا

لا ٢٥٠
٣١٠

لوبي ريبالي، تريبيانو دابروتزو
سكولكا جافي ديل كومون دي جافي، أورو "دي أو سي جي"

الولايات المتحدة الأمريكية

٣٣٥
٣٨٩
٥٧٥
٩٩٥

كولومبيا كريست تو فاينز، جويزترامينار (٢٠١٣)
كولومبيا كريست غراند إيستيتس، بينو جري (٢٠١٠)
مورفي-جود ذا فيوم، سوفينيون، بلانك
ستاجز ليب واين سيلارز كاريا نابا، شاردونيه (٢٠١٤)

أستراليا

٣١٠
٤٧٥
٦٦٩
٨٥٠

دارينبرغ ذا هيرمت كراب، فوانيير مارسان (٢٠١٢)
تركي فلات بوتشرز، بلوك وايت (٢٠١٣)
توربريك وودكاترز، سيميلون
بيتالوما بيكاديلي فالي، شاردونيه (٢٠١١، ٢٠١٢)

نيوزيلندا

٥١٥

كراجي رينج تو مونا، سوفينيون بلانك

جنوب إفريقيا

٧٧٥

روستنبيرغ، شاردونيه

المشروبات

البيذ الأحمر

٧٥ سل	إسبانيا
٣٨٠	بوديجاس رودا سيلا (٢٠١٤)
٦٧٠	ماركيس دي ريسكال دوكا ريوخا ريسيرفا تمبرانييو (٢٠١٢)
	ايطاليا
٢٨٥	لوبي ريال مونتيلشيانو
٣٧٥	فيدو برنسي دي بوتيرا نيرو ديفولا
٦٠٠	باروني ريساسولي بوريلو شيانتا كلاسيكو (٢٠١٢، ٢٠١٠)
	لبنان
٥٠٧	شاتو موسار، جون ريد، كابرنه سوفينيون، سيرا، سنساولت
	فرنسا
٢٢٥	كوفيه سابوران، ميرلو
٣٣٠	إم. تشابوتير "بيليروتشي"، كوت دو رون
٩٣٠	تشاتو مونبريسون مارغو، ميدوك (٢٠١٤)
١٤٥٠	تشاتو جراود لاروس، سانت جوليان (٢٠٠٣)
١٤٥٠	تشاتو تالبوت، سانت جوليان (٢٠١٠)
	لولايات المتحدة الأمريكية
٥٩٠	بيرنجير أولد فاين، زنفانديل (٢٠١٣)
٤٧٠	بريد آند باتر، بينو نوار
٧٤٣	إيراث، بينو نوار
٤٠٨٥	هايتز سيلارز، كابرنه سوفينيون، نابا فالي (٢٠٠٠)
	الأرجنتين
٢٦٠	فامبلا زوكاردي سيري أ، مالبيك
	أستراليا
٣٣٠	دارينبريغ ذا ستامب جامب ريد (٢٠١٦)
٥٠٠	بينفولدر كونونغا هيل شيراز، كابرنه سوفينيون (٢٠١٧)
	نيوزيلندا
٥١٥	وايلد روك كيويديز آرو، بينو نوار، (٢٠١٦)
	جنوب إفريقيا
٨٠٠	بوكينهاوتسكلوف كاربيرنت ساوفيجنون

المشروبات

البيرة

زجاجات البيرة

٥٠	بادفايزر، الولايات المتحدة الأمريكية
٥٠	أمستل لايت، هولندا
٥٠	هاينكن، هولندا
٥٠	زجاجة هاينكن الفضية
٥٠	بيروني بير، إيطاليا
٥٠	كورونا، المكسيك
٥٠	سول
٣٣	هاينكن زيرو

بيرة بيراميل

٤٠	هاينكن ربع لتر
٥٥	هاينكن نصف لتر
٣٨	بيرا موريتي ربع لتر
٥٥	بيرا موريتي نصف لتر
٣٨	ستيلا ربع لتر
٥٥	ستيلا نصف لتر



جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل جميع الضرائب. يُرجى إخبارنا إذا ما كنت مصاباً بأي نوع من الحساسية أو إذا ما كان لديك متطلبات غذائية خاصة. إذا كنت بحاجة لأي معلومات إضافية عن الأطباق والمشروبات على قوائمنا، فيسرننا أن نقدم لك المساعدة.

المشروبات

المشروبات

٢٧ المشروبات الغازية
بيبيسي، بيبيسي دايت، ٧ أب، ٧ أب دايت، ميريندا، ماء صودا، ماء تونيك، جينجر إيل وجعة زنجبيل

٤٢ مشروب الطاقة

٣٣ سنتيلتر ٧٥ سنتيلتر
١٥ ٢٠
١٥ ٢٠
٣٠ ٤٠

مياه مفلترة في المنزل
المياه المفلترة في المنزل
المياه الفوارة المفلترة في المنزل
اصطحاب زجاجة الماء لمنزلك

٣٣ سنتيلتر ٧٥ سنتيلتر
٢٥ ٣٥

المياه المعدنية
ماء بريميموم غير فوار/ فوار

٢٥ ٣٠ ٣٢ ٣٢ ٣٠ ٣٠

القهوة
إسبريسو
أمريكانو
كابوتشينو
كافيه لاتيه
قهوه تركي
إسبريسو دوبل

٣٠ ٣٠

عصير برتقال طبيعي
عصير بطيخ طبيعي
عصير اناناس طبيعي
عصير تفاح اخضر طبيعي
٣٠

٣٠ ٣٠ ٣٠

عصير رمان طبيعي
عصير جزر طبيعي
عصير جريب فروت طبيعي

٣٠

شاي
جرين تي كيرلز، رويال بريكفاست، إيرل جراي فلورا وجنجر كالم