

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

---

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

## DRINK FIRST | | THINK LATER

<b>1 GLASS OF SPARKLING WINE</b>	<b>57</b>
<b>1 GLASS OF HOUSE WINE</b>	<b>50</b>
<b>UNLIMITED LOCAL STILL WATER</b>	<b>15</b>

*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** 🍷 🥗 🍷 110  
**WITH MIX BERRIES & MESCLUN BOUQUET\***  
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

"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

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

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

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

"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

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

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

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

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

## BY THE GLASS

### CHAMPAGNE & SPARKLING

Zonin 1821, Prosecco, Italy	70
Luc Belaire Rosé NV	115
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	75
Château Ixsir, Altitude, Lebanon	85

### WHITE WINE

Cuvée Sabourin, Sauvignon Blanc, France	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
Mastroberardino Greco Di Tufo DOCG, Italy (2016)	87

### RED WINE

Cuvée Sabourin, Merlot, France	50
Lupi Reali, Montepulciano, Italy	57
M. Chapoutier "Belleruche", Côtes-du-Rhône, France	69
Feudo Principi Di Butera, Nero D'avola, Sicily, Italy	75
Château Ste. Michelle, Syrah, USA	100
Wild Rock Cupids Arrow, Pinot Noir, New Zealand	105

## BY THE BOTTLE

### CHAMPAGNE & SPARKLING

Atto Primo Brut	210
Zonin, Prosecco, Italy	330
Luc Belaire Rosé	550
Gerard Bertrand Cuvée Thomas	590
Veuve Clicquot Brut	725
Moët & Chandon Brut	790
Veuve Clicquot Rosé	800
Gosset Grande Reserve	845
Gosset Grand Rose	1000
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

Gerard Bertrand, Grenache Gris Blanc, France		285
Château Musar Jeune, Lebanon	2013	399
M De Minuty, Provence		410

## WHITE WINE

### *THE OLD WORLD*

#### FRANCE

Cuvée Sabourin, Sauvignon Blanc		225
M. Chapoutier "Belleruche", Côtes-du-Rhône (2011, 2012)		360
J. Moreau & Fils Chablis, Petit Chablis		410
Château De Tracy, Pouilly Fumé (2015)		750

#### ITALY

Lupi Reali, Trebbiano D'abruzzo		250
La Scolca Gavi del Comune di Gavi 'Oro' DOCG		380

## WHITE WINE

### *THE NEW WORLD*

#### USA

Columbia Crest Two Vines, Gewurztraminer (2013)		335
Saintsbury Los Carneros, Chardonnay		360
Columbia Crest Grand Estates, Pinot Gris (2010)		389
Murphy-Goode The Fume, Sauvignon, Blanc		575
Mondavi, Fumé Blanc (2016)		650
Château Ste. Michelle Eroica, Riesling		810
Stag's Leap Wine Cellars Karia Napa, Chardonnay (2014)		995
Duckhorn Vineyards, Sauvignon Blanc (2013)		1020

#### AUSTRALIA

D'Arenberg The Hermit Crab, Viognier-Marsanne (2012)		430
Turkey Flat Butchers, Block White (2013)		475
Torbreck Woodcutter's, Semillon		669
Petaluma Piccadilly Valley, Chardonnay (2011, 2012)		850

# BEVERAGES

## NEW ZEALAND

Wild Rock, Infamous Goose, Sauvignon Blanc	425
Craggy Range Te Muna, Sauvignon Blanc	515

## SOUTH AFRICA

Boschendal Classic Rachel's, Chenin Blanc	315
Rustenberg, Chardonnay	775

## RED WINE

### *THE OLD WORLD*

## SPAIN

Bodegas Roda Sela (2014)	380
Marques De Riscal DOCa Rioja Reserva Tempranillo (2012)	670

## ITALY

Lupi Reali, Montepulciano	285	
Feudo Principi Di Butera, Nero D'avola, Sicily	375	
Barone Ricasoli Brolio, Chianti Classico	2010, 2012	600
Dezzani Barbaresco DOCG, Nebbiolo	2014	675

## LEBANON

Château Musar Jeune Red, Cabernet Sauvignon, Syrah, Cinsault	507
--	-----

## FRANCE

Cuvée Sabourin, Merlot	225
M. Chapoutier "Belleruche", Côtes-du-Rhône	330
Château Roc De Levraut, Bordeaux Supérieur	380
Domaine Vieux Du Telegraphe, Châteauneuf-du-Pape (2009)	497
Château Poitevin Cru Bourgeois, Médoc (2013)	550
Château Monbrison Margaux, Médoc (2014)	955
Château Talbot, St. Julien (2010)	2119
Château Gruaud Larose, St. Julien (2003)	2309
Château Canon, St. Emilion, Merlot, Cabernet Franc (2005)	3950

# BEVERAGES

## RED WINE

### *THE NEW WORLD*

#### USA

Bread & Butter, Pinot Noir	470
Beringer Old Vine, Zinfandel (2013)	590
Erath, Pinot Noir	743
Ridge Vineyards Geyserville, Zinfandel (2014)	840
Dominus Estate Othello, Napa Valley (2012)	840
Boekenhoutsloof, Syrah (2004)	880
Murphy-Goode Liar's Dice, Zinfandel	930
Heitz Cellars, Cabernet Sauvignon, Napa Valley (2000)	4085

#### ARGENTINA

Familia Zuccardi Serie a, Malbec	260
Kaiken Reserva, Cabernet Sauvignon (2016)	420

#### 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

Nederburg Winemaster's Reserve, Pinotage (2017)	260
Bonfire Hill Extreme Vineyards (2014)	395
Waterkloof Circumstance Shiraz	542

## BEERS

### BOTTLED

Budweiser, USA	50
Amstel Light, Holland	50
Heineken, Holland	50
Peroni Beer, Italy	50
Corona, Mexico	50

# BEVERAGES

## 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

## DRINKS

### SOFT DRINKS

Pepsi, Pepsi diet, 7up, 7up diet, Mirinda, soda water, tonic water, ginger ale and ginger beer

27

### ENERGY DRINK

42

### WATER

Premium water still / sparkling

500ml

25

750ml

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

Green tea curls, royal breakfast, earl grey flora, and ginger calm

30



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	بناكمية غير محدودة من الماء المحلي غير الفوار

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



كحول (🍷) مأكولات بحرية (🍴) مكسرات (🥜) ألبان (🍌) غلوتين (🌾) نباتية (🌱) نباتي (🌿)

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 جبنة 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

كحول (🍷) مأكولات بحرية (🍷) مكسرات (🍷) ألبان (🍷) غلوتين (🍷) نباتية (🍷) نباتي (🍷)

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 كريمية 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



كحول (🍷) ، مأكولات بحرية (🐟) ، مكسرات (🌰) ، ألبان (🍲) ، غلوتين (🌾) ، نباتية (🌱) ، نباتي (🌿)

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 موتزاريلا

٣٨

ميني بيتزا مارغريتا 🍷 🍷

صلصة طماطم، ريحان وجبنة موتزاريلا

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

كحول (🍷) مأكولات بحرية (🍷) مكسرات (🍷) ألبان (🍷) غلوتين (🍷) نباتية (🍷) نباتي (🍷)

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، باكاردي 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 راي 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، باكردي 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

## بالكأس

٧٠	شامبانيا & نبيذ فوار
١١٥	زونين ١٨٢١ بورسيكو، إيطاليا
٧٨	لوك بيلير روزن، ف فيفو كليكوت بيرت، فرنسا

## النبيذ الوردى

٥٠	كوفيه سابوران روزيه، بيس دوك، فرنسا
٦٠	جيرار بيرتراند، جريس بلانك، فرنسا
٦٥	فيتزر روز
٧٥	آم دي موتتي بروفنس، فرنسا
٨٥	تشاتو إكسير، ألتيتيود، لبنان

## النبيذ الأبيض

٤٥	كوفيه سابوران، سوفينيون بلانك، فرنسا
٥٥	فوزيون، تشينين بلانك، شاردونيه، فرنسا
٧٨	لا سكولكا جافي ديل كوميون دي جافي، أورو " دي أو سي جي، إيطاليا
٨٥	جيه مورو أند فيس تشابلي، بتيت تشابلي، فرنسا
٨٧	ماستروبيراردينو جريكو دي توفو دي أو سي جي، إيطاليا (٢٠١٦)

## النبيذ الأحمر

٥٠	كوفيه سابوران، ميرلو، فرنسا
٥٧	لوبي ريبالي، موتيبولتشيانو، إيطاليا
٦٩	إم. تشابوتير "بيليروتشي"، كوت دو رون، فرنسا
٧٥	فيودو برينسيبي دي بوتيرا، نيرو دافاولا، صقلية، إيطاليا
١٠٠	تشاتو ستي، ميتشيل، سيرا، الولايات المتحدة الأمريكية
١٠٥	وايلد روك كيوبيدز آرو، بينو نوار، نيوزيلندا

## بالزجاجه

٢١٠	شمبانيا & نبيذ فوار
٣٣٠	آتوو بريمو برت
٥٥٠	زونين، برسيكو، إيطاليا
٥٩٠	فيفو كليكوت بيرت، فرنسا
٧٢٥	جيرارد بيرتراند كوفي توماس
٧٩٠	فيوفي كليكوت برت
٨٠٠	مواة شاندون برت
٨٤٥	فيوفي كليكوت روز
١٠٠٠	جوسية جراند ريزرف
٤٥٠٠	جوسية جراند روز لويس روديرار كريستال (2006)

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

٢٨٥	نبيذ روز
٣٩٩	جيرارد برتراند، جرناش جريس بلانك، فرنسا
٤١٠	شاتو موسارجيون، لبنان (2013) ام دي مينوتي بروفينس

## النبيذ الأبيض ذبي أولد ورلد

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

٢٥٠	إيطاليا
٣٨٠	لوبي ريبالي، تريبيانو دابروتزو لا سكولكا جافي ديل كومون دي جافي، أورو" دي أو سي جي

## النبيذ الأبيض دا نيو ورلد

٣٣٥	الولايات المتحدة الأمريكية
٣٦٠	كولومبيا كريست تو فاينز، جويرزترامينار (٢٠١٣)
٣٨٩	سانتسبوري لوس كارنيروس، شاردونيه
٥٧٥	كولومبيا كريست غراند إيستيتس، بينو جري (٢٠١٠)
٦٥٠	مورفي-جود ذا فيوم، سوفينيون، بلانك
٨١٠	موندافي، فوميه بلانك (٢٠١٦)
٩٩٥	تشاتو ستي، ميشيل إرويك، ريسلينج
١٠٢٠	ستاجز ليب واين سيلارز كاريا نابا، شاردونيه (٢٠١٤) دكهورن فينياردز، سوفينيون بلانك (٢٠١٣)

٤٣٠	أستراليا
٤٧٥	دارينبرغ ذا هيرمت كراب، فوانير مارسان (٢٠١٢)
٦٦٩	تركي فلات بوتشرز، بلوك وايت (٢٠١٣)
٨٥٠	توربريك وودكاترز، سيميلون بيتالوما بيكاديلي فالي، شاردونيه (٢٠١١، ٢٠١٢)

# المشروبات

## نيوزيلندا

٤٢٥	وايلد روك، إنفاموس جوس، سوفينيون بلانك
٥١٥	كراجي رينج تو مونا، سوفينيون بلانك

## جنوب إفريقيا

٣١٥	بوشندال كلاسيك رايتشيلز، تشينين بلانك
٧٧٥	روستنبيرغ، شاردونيه

## النبذ الأحمر ذبي أولد ورلد

## إسبانيا

٣٨٠	بوديجاس رودا سيلا (٢٠١٤)
٦٧٠	ماركيس دي ريسكال دوكا ريوخا ريسيرفا تمبرانييو (٢٠١٢)

## إيطاليا

٢٨٥	لوبي ريبالي مونتيبليشيانو
٣٧٥	فيدو برنسي دي بوتيرا نيرو ديفولا
٦٠٠	باروني ريساسولي بوريلو شيانتا كلاسيكو (٢٠١٠، ٢٠١٢)
٦٧٥	ديزاني باربريسكو دوسج، نيبولو (٢٠١٤)

## لبنان

٥٠٧	شاتو موسار، جون ريد، كابرنيه سوفينيون، سيبيرا، سنساولت
-----	--

## فرنسا

٢٢٥	كوفيه سابوران، ميرلو
٣٣٠	إم. تشابوتير "بيليروتشي"، كوت دو رون
٣٨٠	تشاتو روك دي ليفراو، برودو سوبريور
٤٩٧	دومين فيو دو تليغراف، تشاتونوف دو باي (٢٠٠٩)
٥٥٠	تشاتو بوتفين كرو بورجوا، ميدوك (٢٠١٣)
٩٥٥	تشاتو مونبريسون مارغو، ميدوك (٢٠١٤)
٢٣٠٩	تشاتو جراود لاروس، سانت جوليان (٢٠٠٣)
٢١١٩	تشاتو تالبوت، سانت جوليان (٢٠١٠)
٣٩٥٠	تشاتو كانون، سانت إيميليون، ميرلو، كابرنيه فرانك (٢٠٠٥)



# المشروبات

## البيبذ الأحمر ذبي أولد ورلد

### الولايات المتحدة الأمريكية

٤٧٠	بريد آند باتر، بينو نوار
٥٩٠	بيرنجير أولد فاين، زنفانديل (٢٠١٣)
٧٤٣	إبراث، بينو نوار
٨٤٠	ريدج فينياردز جايسيرفيل، زنفانديل (٢٠١٤)
٨٤٠	دومينوس إيسيتيت أوثيلو، نابا فالي (٢٠١٢)
٨٨٠	بوكنهوتسكلوف، سييرا (٢٠٠٤)
٩٣٠	مورفي-جود لايرز دايس، زنفانديل
٤٠٨٥	هايتز سيلارز، كابرنه سوفينيون، نابا فالي (٢٠٠٠)

### الأرجنتين

٢٦٠	فامبلا زوكاردي سيري أ، مالبيك
٤٢٠	كاين ريزيرفا، كابرنه سوفينيون (٢٠١٦)

### أستراليا

٣٣٠	دارينبريغ ذا ستامب جامب ريد (٢٠١٦)
٥٠٠	بينفولدرز كونونغا هيل شيراز، كابرنه سوفينيون (٢٠١٧)

### نيوزيلندا

٥١٥	وايلد روك كيويبيدز آرو، بينو نوار، (٢٠١٦)
-----	---

### جنوب إفريقيا

٣١٥	بوشندال كلاسيك رايتشيلز، تشينين بلانك
٧٧٥	روستنبيرغ، شاردونيه

### البيرة

#### زجاجات البيرة

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

# المشروبات

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

## المشروبات

٢٧	المشروبات الغازية
	بيسي، بيبي دايت، ٧ أب، ٧ أب دايت، ميريندا، ماء سودا، ماء تونيك، جينجر إيل وجعة زنجبيل

٤٢	مشروب الطاقة
----	--------------

٧٥ سنتيلتر	٣٣ سنتيلتر	ماء
٣٥	٢٥	ماء بريميموم غير فوار/ فوار

٢٥	إسبريسو
٣٠	أمريكانو
٣٢	كابوتشينو
٣٢	كافيه لاتييه
٣٠	قهوه تركي
٣٠	إسبريسو دوبل

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

٣٠	عصير رمان طبيعي
٣٠	عصير جزر طبيعي
٣٠	عصير جريب فروت طبيعي

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