

HISTORY OF THE PORTERHOUSE STEAK

What is Porterhouse?

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

Porterhouse Steak

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

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

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

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

تاريخ بورتر هاوس ستيك

ما هو بورتر هاوس؟

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

بورتر هاوس ستيك

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

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

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



Created by Patrick Jarno

SOFITEL QUIBERON THALASSA SEA & SPA

المقبلات APPETIZERS

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

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

الأطباق الرئيسية MAIN COURSES

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

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

الحلويات DESSERTS

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

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

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

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

المقبلات APPETIZERS

المقبلات الباردة COLD

- Bergamot infused poached shrimp** جمبري مسلوق بنكهة البرغموت 65
Avocado, citrus segment, rocket leaves, yuzu mayonnaise
أفوكادو، شرائح ليمون، أوراق جرجير، مايونيز يوزو
- Beef carpaccio 250 days grain-fed Angus tenderloin** كارباشيو لحم خاصرة بقري - لحم انجوس مغذى على الحبوب لمدة 250 يوم 75
Beech mushroom, mustard coulis, smoked yoghurt dressing
فطر الزان صلصة الخردل، صلصة اللبن المدخنة
- Scottish salmon tartare** تارتار السلمون الاسكتلندي 75
Poached quail egg, pickled beet, grissini
بيض السمك المقفوس في الماء، مخلل الشمندر، خبز غريسيني

المقبلات الساخنة HOT

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

SALADS السلطات

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

SOUPS الشوربات

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

COOKING TEMPERATURE درجة حرارة الطهو

Blue أزرق

Cooked very quickly, outside is seared with the centre red, usually cool and barely cooked
مطبوخ سريعا، مشوح على النار من الخارج ومن الداخل تكون اللحمه حمراء، وغالبا ما يكون اللحم باردا وشبه مطبوخ

Rare مطهو قليلا

The outside is grey-brown, centre is red and slightly warm
يكون لونه من الخارج بنيا مائلا الى الرمادي ومن الداخل احمر ودافئا بعض الشيء

Medium rare مطهو بشكل أقل من المتوسط

The steak has a fully red, warm centre. A standard degree of cooking
يكون لون اللحم أحمر بشكل كامل ودافئا. مطهو حسب درجة الحرارة المعيارية

Medium بشكل متوسط

The centre is hot and red with a pink surrounding in the centre. Outside is grey-brown
يكون اللحم ساخنا من الداخل ولونه أحمر وطبقات اللحم حوله مائلة الى اللون الزهري ومن الخارج بني مائل إلى الرمادي

Medium well done مطهو بشكل أكثر من المتوسط

The meat is slightly pink in the centre
يكون لون اللحم من الداخل زهريا بعض الشيء

Well done مطبوخ جيدا

The meat is grey-brown throughout
يكون لون اللحم بنيا مائلا الى الرمادي من كل الجهات

52°C

55°C

60°C

65°C

71°C

SIGNATURE DISHES الأطباق المميزة

FOR TWO Carved at your table

الطبق الواحد يكفي شخصين مقدمة على مائدتك

Porterhouse Australian Black Angus 1.2 kg.....	590
لحم بقر الأنغوس الأسترالي الأسود الخاص ببورتر هاوس 1.2 كغ	
Chateaubriand, 1824 Australia.....	550
شاتو بريان، 1824 أستراليا	

FOR ONE

يكفي شخصاً واحد

Wagyu rib eye MB7+ Australian 200 gm.....	550
لحم ضلع أبقار الواغيو، لحم الأبقار الأسترالية 200 غ	
Wagyu tenderloin MB9+ Australian 200 gm.....	540
لحم خاصة أبقار الواغيو، لحم الأبقار الأسترالية 200 غ	

All signature dishes are served with sautéed beans, fricassee of turnip, carrot, shallot and béarnaise sauce (A)
تقدم جميع الأطباق المميزة مع فاصوليا مقلية في قليل من الزبد، لفت محمر، جزر، كرّاث، صلصة بيارنيز (ك)

TABLE SIDE "CLASSICS" أطباق جانبية "كلاسيكية"

Prepared at your table تحضر على مائدتك

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

SIGNATURE KNIFE - Created by knife maker Michael H Mara.

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

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

سكاكين فنية خاصة مصنوعة يدويا من شفرة مميزة وخشب صلب مذهل من جميع أنحاء العالم تقدم عند طلب الاطباق المميزة و المشاوي الشهية من بورتر هاوس و تم تقوية الشفرات وتسينها لدرجة عالية من الأداء.

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

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

PORTERHOUSE GRILL SPECIALS مشويات بورتر هاوس

FOR ONE وجبة لشخص واحد مقدمة على ماندتك

Tenderloin 1824 (AUS) 250 gm	لحم الخاصرة 1824 (الأسترالي) 250 غ	290
Prime beef tenderloin (US) 250 gm	لحم خاصرة بقري برايم (أمريكي) 250 غ	280
Arabian Gulf prawns (3 pcs)	ربيان الخليج العربي (3 قطع)	320

MEAT SAUCES صلصات اللحوم 20/portion / للطبق

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

SEAFOOD SAUCES صلصات المأكولات البحرية 20/portion / للطبق

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

SIDE DISHES الطلبات الجانبية 25/portion / للطبق

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

ALL GRILL ITEMS ARE SEASONED WITH HAWAIIAN SALT AND BLACK PEPPER, SERVED WITH ONE SIDE DISH AND ONE SAUCE OF YOUR PREFERENCE.

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

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

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

PORTERHOUSE GRILLS مشويات بورتري هاوس

AUSTRALIAN 1824 اللحم الأسترالي 1824	180 gm	250 gm	350 gm
Tenderloin لحم الخاصرة	230		
Rib eye لحم الضلع		200	
Striploin شرائح لحم الخاصرة		185	210

PRIME (USA) لحم برايم (الولايات المتحدة الأمريكية)	180 gm	250 gm	350 gm
Tenderloin لحم الخاصرة	225		
Rib eye لحم الضلع		195	235

NEW ZEALAND نيوزيلندا	180 gm	250 gm	350 gm
Tenderloin لحم الخاصرة	200	235	
Rib eye لحم الضلع		180	220

LAMB (UK) لحم خروف (المملكة المتحدة)	180 gm	250 gm	350 gm
Lamb rack ضلع خروف		245	

ALL GRILL ITEMS ARE SEASONED WITH HAWAIIAN SALT AND BLACK PEPPER, SERVED WITH ONE SIDE DISH AND ONE SAUCE OF YOUR PREFERENCE.

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

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

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

PORTERHOUSE GRILLS

مشويات بورتر هاوس

FRANCE فرنسا

Corn-fed chicken breast 220 gm
صدر دجاج مغذى على الذرة 220 غرام 155

Duck breast 200 gm صدر بط 200 غرام 165

FROM THE SEA

من البحر

GREECE اليونان

Sea bass 200 gm سمك الفارص 200 غرام 225

SCOTLAND اسكتلندا

Salmon fillet 200 gm فليه سمك السلمون 200 غرام 175

MEAT SAUCES صلصات اللحوم

للطبق / 20/portion

• Spicy chipotle Roquefort
جبين الروكفورت مع فلفل تشيبوتل الحار
• Green peppercorn (A) (G)
حب الفلفل الأخضر (ك) (غ)

• Béarnaise (A) بارنيز (ك)
• Mushroom (G) فطر (غ)

• Barbecue (G) باربيكيو (غ)
• Sweet Red Wine (A)
صلصه النبيذ الاحمر الحلو (ك)

SEAFOOD SAUCES صلصات المأكولات البحرية

للطبق / 20/portion

• Lemon olive oil زيت الزيتون بالليمون
• Saffron butter زبدة الزعفران (غ)

• Horseradish cream (G) كريمة الفجل الحار (غ)
• Hollandaise (G) الهولانديز (غ)

SIDE DISHES الطلبات الجانبية

للطبق / 25/portion

• Pomme purée (natural or truffle) (V)
بوم بيوريه (مهروس البطاطا العادي أو الكما) (ن)

• Vegetable hot pot (V)
طبق قدر الخضراوات السالطة (ن)

• Steamed cauliflower and cheese (V)
قرنبيط بالجبين مطهو على البخار (ن)

• Sautéed French beans (V)
سوتيه الفاصولياء الفرنسي (فاصولياء مسلوقة) (ن)

• Mixed salad
سلطه مشكله

• Cajun rosemary roasted ratte potatoes (V)
بطاطا رات مشوية ومغطاة بالكاجون وإكيل الجبل (ن)

• Carrot and turnip fricassee (V)
الجزر واللفت الحمر

• Honey glazed Kumara (V)
بطاطا حلوة مغطاة بالعسل (ن)

• Creamy savoy cabbage with smoked duck
كريمة الملفوف مع لحم البط المدخن (ن)

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

تقدم كل الأصناف مع طبق جانبي واحد ونوع صلصة واحد حسب اختيارك.

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

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

الآطباق النباتية VEGETARIAN

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

DESSERTS الحلويات

Caramelised granny smith apple crumble (N) (مك) 45

Apple crystalline, salted caramel sauce

كريستلين التفاح، صلصة الكراميل المملحة

Hazelnut semifreddo (N) (G) (مك) (غ) 45

Hazelnut semifreddo, fresh orange segment, chocolate praline coulis, roasted hazelnuts

سيمي فريديو بالبندق، شرائح برتقال طبيعي، معجون الشوكولاتة المحمص المملح، بندق محمص

Piña colada (N) (G) (مك) (غ) 45

Coconut sugar base, pineapple cream, coconut marshmallows, pineapple froth

طبقة من سكر جوز الهند، كريمه أناناس، حلوى المارشميلو بنكهة جوز الهند، عصير أناناس

Chocolate fudge cake (G) (N) (مك) (غ) 45

Chocolate fudge brownie, emulsion cake, vanilla ice cream

براوني فادج الشوكولاتة، كعكة مغطاة، آيس كريم فانيليا

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

Double chocolate (N) (مك) دبل شوكوليت

Chocolate rolled cigar, chocolate sauce topped with cashew nuts and chocolate milk shavings

سيجار الشوكولاتة، وصلصة الشوكولاتة مع الكاشيو المحمص مع الشوكولاتة المبشورة

Vanilla (N) (مك) فانيليا

Assorted berries with chocolate sauce and tuile

توت مشكل مع صلصة الشوكولاتة

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

All dishes are prepared in strict compliance to Halal requirements

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

Subject to change and market availability

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

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

تُعد كافة الأطباق بما يراعي متطلبات الحلا

تخضع الأطباق للتوفر والتغيير ل.

وجبات الأطفال

لسن 12 سنة وأقل

KIDS MENU

For 12 years and below

المقبلات STARTERS

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

Avocado dipping, yoghurt

مع صلصة من الأفوكادو والروب

Kids Caesar salad سلطة سيزر للأطفال 35

Gem lettuce, parmesan cheese, Caesar dressing

خس، جبن بارميزان، تنبيلة سيزر

Magic green pea soup حساء البزلاء الخضراء السحري 35

Cheese stick

تقدم مع أصابع الجبن

الأطباق الرئيسية MAIN COURSES

Fish fingers (G) أصابع السمك (غ) 45

Haddock, tartar sauce, mixed salad

سمك الحدوق، صلصة التارتار، سلطة مُشكلة

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

Onion, parmesan cream

بصل، كريمة جبن البارميزان

Kids steak ستيك الأطفال 50

Fries, steamed broccoli

تقدم مع البطاطا المقلية والبروكلي المطهو على البخار

Chicken Milanese (G) دجاج ميلانيز (غ) 45

Tomato, fries, lemon cherry tomato

طماطم، بطاطا مقلية، ليمون، طماطم شيري

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

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

وجبات الأطفال

لسن 12 سنة وأقل

KIDS MENU

For 12 years and below

DESSERTS الحلويات

Strawberry ball كرة الفراولة 35

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

Ice cream آيس كريم 25

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

BEVERAGES مشروبات

Sunblast organic - 0.20L صن بلاست عضوي 10

Orange, apple, mixed fruit

البرتقال والتفاح والفواكه الممزوجة

Kids juices - 0.20L عصائر الأطفال 10

Orange, lemon & mint, watermelon, carrot,

apple, mango, peach, tomato, pineapple,

pomegranate, multi fruit, cranberry

البرتقال والليمون والنعناع والبطيخ، والجزر،

التفاح والمانجو والخوخ والطماطم والأناناس،

الزمن والفواكه متعددة، التوت البري

Milk shakes ميلك شيك 15

Mango, straw berry, banana

مانجا، فراولة، موز

Strawberry Lemonade ليمونادا الفراولة 20

Fresh straw berry, lemon juice,

pomegranate syrup and ginger ale

الفراولة الطازجة، عصير الليمون، عصير الرمان، الزنجبيل

Banacolada باناكولادا 20

Banana and pineapple, coconut cream

and pineapple juice

الموز والأناناس، وكريم جوز الهند و عصير الأناناس

Raspberry Cooler التوت البري 20

Cucumber, raspberry, cucumber syrup

and pineapple juice

الخيار، التوت، عصير الخيار وعصير الأناناس

Blue Hawaii بلوهوايان 20

Apple and kiwi, blue curacao syrup

and apple juice

التفاح والكيوي، شراب بلو كرواسا وعصير التفاح

Cookies & Cream Freeze كريم فريز والكعك 30

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

All dishes are prepared in strict compliance to Halal requirements

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

Subject to change and market availability

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

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

تُعد كافة الأطباق بما يراعى متطلبات الحلا

تخضع الأطباق للتوفر والتغيير لـ