

# 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 19<sup>th</sup> 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 الخاصة) 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 خاصة 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 asparagus .....65  
صلصة موسلين Mousseline sauce

كريمة القرنبيط (ن) (مك) - 130 سعرة حرارية 130 kcal (V) (N) - Cauliflower cream .....65  
مع أطراف مقرمشة Crunchy top

## الأطباق الرئيسية MAIN COURSES

دجاج المزرعة المطهو بالمرق - 250 سعرة حرارية 250 kcal - Free range poultry poached in stock .....140  
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 fillet .....165  
فوندو السبانخ مع الطماطم Spinach and tomato fondue

## الحلويات DESSERTS

البرازيلي (مك) - 115 سعرة حرارية 115 kcal (N) - The Brazilian .....35  
كسترد الفانيليا، الأناناس، التفاح، العنب Vanilla custard, pineapple, apples and grapes

كافيه ليجواه (مك) - 135 سعرة حرارية 135 kcal (N) - Café Liégeois .....35  
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*  
جين 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، كراث، 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 مقعد 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  
تعد كافة الاطباق بما يراعي متطلبات الحلا  
تخضع الاطباق 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) كريمة 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 كريمة 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 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، (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 السالحة (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 الأطباق بما يراعي متطلبات الحلا  
تخضع الأطباق للتوفر والتغيير ل.

## VEGETARIAN الأطباق النباتية

- Open ravioli (N) (G) (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) (ن)** ..... 75  
*Marinated eggplant, Roma tomatoes, zucchini, capsicum, asparagus, basil, balsamic emulsion*  
باننجان متبل، طماطم روما، كوسة، فلفل حلو، هليون، ربحان، مستحلب خل بلسمي
- Mac and cheese gratin (V) (ن)** ..... 75  
*Baked oven macaroni pasta, caramelised onion, garlic confit, parmigiano velouté*  
معكرونة مطهية في الفرن، بصل محمر، ثوم، فيلوتيه جبن 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 المحلى، بندق محمص

**Piña colada (N) (G) (مك) (غ)** ..... 45

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

طبقة من سكر جوز الهند، كريمة 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 فانيلا

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

**Double chocolate (N) (مك)** دبل شوكوليت (مك)

*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)** فانيلا (مك)

*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، (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.

## 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 الرمان 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، (مح): 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 الاطباق للتوفر والتغيير ل.