

# 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 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 تيمنًا 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 اللحوم، 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 من جهة أخرى.

# DINE AROUND

## APPETISERS

### Seasonal vegetables barigoule (G) (V)

*Braised vegetables, creamy artichokes, tomato confit, aioli oil*

### Warm goat cheese infuse black truffle (G) (N)

*Crushed walnut and rocket salad, balsamic reduction*

### Cecina de Léon cured dried beef (G)

*Burnt citrus, tomato caviar, rocket leaves, shredded Gouda*

### Slow-cooked Portobello mushroom (N)

*Caramelised celeriac, remoulade-thyme, Gorgonzola, candied walnuts, garlic croutons, wild arugula*

### Porterhouse salad (V)

*Shaved pineapple, fennel confit, radish, cherry tomatoes, classic French dressing*

### Grilled-chilled green asparagus

*Parmesan shavings, Kenyan beans, cherry tomatoes, poached quail egg, mustard vinaigrette*

### Half-cooked tuna loin coated with sesame seed (N)

*Chilled fish brandade, herbs salad, light wasabi mayonnaise*

### Smoked salmon carpaccio (S)

*Thin slices of smoked salmon, crab, anchovies, fennel, Granny Smith apple salad, orange, capers dressing*

## SOUPS

### Sweet corn soup (G) (V)

*Crème fraîche, garlic crouton, herb oil*

### Roasted creamy mushroom soup (G)

*Chicken, truffle oil*

*Enjoy an ultimate a la carte 3 course dining experience with an upgrade of AED 190 per person*

*\*Not inclusive of signature dishes*

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

All dishes are prepared in strict compliance with Halal requirements.

All prices are in UAE Dirhams inclusive of 10% municipality fee, 10% service charge and 5% value added tax  
Subject to change and market availability.

## MAIN COURSES

### PAN SEARED SELECTIONS

#### Canadian

Lobster and seafood cake  
120g (G) (S)

#### Scottish

Salmon fillet 200g

#### French

Corn-fed chicken breast 200g

### GRILLED SELECTIONS

#### South African

Beef fillet 180g  
Sirloin 180g  
Cube roll 200g

### BRAISED & GRILLED

#### Australian

Braised short ribs

#### UAE

Bratwurst sausage 220g (G)

All grilled dishes item are seasoned with Hawaiian salt, black pepper, served with one sauce and one side dish of your preference

### SAUCES

Mushroom (G), Green peppercorn (A) (G)  
Barbecue (G), Lemon butter sauce

### SIDE DISHES

Pomme purée (natural or truffle) (V), Vegetable hot pot (V)  
Cajun rosemary roasted ratte potatoes (V), Mixed salad (V)

## VEGETARIAN

### Root vegetables tartine (G) (V)

Sweet potatoes, parsnip, onions,  
carrots, creamy pumpkin purée

### Macaroni and cheese (G) (V)

Caramelised onions, garlic,  
Parmigiano velouté

### Baked oven ratatouille (G) (V)

Ricotta ravioli, marinated eggplant,  
Roma tomatoes, zucchini, capsicum,  
basil

## DESSERTS

### Hot chocolate fondant (G) (N)

Vanilla ice cream, chocolate coulis, berries

### Strawberry balsamic panna cotta (G) (N)

Strawberry balsamic infusion,  
vanilla panna cotta with biscotti

### New York cheesecake (N)

Berries, whipped cream

### Double chocolate ice cream (N)

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

### Vanilla ice cream (N)

Assorted berries with chocolate sauce

### Mango sorbet

Mango coulis with fresh mango diced,  
mint leaves

A: Alcohol G: Gluten N: Nuts S: Shellfish V: Vegetarian  
All dishes are prepared in strict compliance with Halal requirements.  
All prices are in UAE Dirhams inclusive of 10% municipality fee, 10% service charge and 5% value added tax  
Subject to change and market availability.

## TABLE SIDE "CLASSICS" أطباق جانبية "كلاسيكية"

Prepared at your table تحضر على مائدتك

Classic Caesar salad (G) سلطة القيصر الكلاسيكية (غ) ..... 70

Applewood-smoked veal bacon, quail egg, croutons, aged parmesan

لحم مقدد ومدخن من خشب شجرة التفاح، بيض السمان، خبز الثوم، جبنة البارميزان المعتقة

Australian Angus beef tartare 90gm / 180gm (G) تارتار لحم أنجوس أسترال 90 / 180 غرام (غ) ..... 118 / 233

Classic condiments, rye bread, Hawaiian sea salt

إضافات كلاسيكية، خبز راي محمص، ملح بحر هاواي

## APPETISERS المقبلات

### GOLD المقبلات الباردة

Duck liver terrine (A) (G) كبد البط تيرين ..... 91

Grilled brioche, fig-mustard compote, micro cress

خبز بريوش محمص، كمبوت التين والخردل، كريس صغير

Crab rillettes (G) (S) كراب ريليتس ..... 91

Shallot, dill, capers, lemon cream, spicy mayonnaise

كراث اندلسي، شبت، نبات الكبر، كريم الليمون، مايونيز حار

Beef carpaccio 250 days grain-fed Angus tenderloin (G) كارباشيو لحم خاصرة بقري - لحم انجوس مغذى على الحبوب لمدة 250 يوم (غ) ..... 81

Beech mushroom, mustard coulis, smoked yoghurt dressing

فطر الزان صلصة الخردل، صلصة اللبن المدخنة

Scottish salmon tartare (G) تارتار السلمون الاسكتلندي ..... 81

Poached quail egg, pickled beet, grissini

بيض السمان المفقوس في الماء، مخلل الشمندر، خبز غريسيني

A: Alcohol G: Gluten N: Nuts S: Shellfish V: Vegetarian  
All dishes are prepared in strict compliance with Halal requirements.  
All prices are in UAE Dirhams inclusive of 10% municipality fee, 10% service charge and 5% value added tax  
Subject to change and market availability.

(غ): يحتوي على الغلوتين، (مك): يحتوي على المكسرات، (مح): يحتوي على ثمار البحر، (ن): مناسب للنباتيين  
تُعد جميع كافة الأطباق بما يراعي متطلبات الحلال  
جميع الأسعار بالدرهم الاماراتي شاملة 10% رسوم خدمة، 10% رسوم البلدية و 5% ضريبة القيمة المضافة.  
تخضع الأطباق للتوفر والتغيير

## HOT المقبلات الساخنة

Pan seared sea scallop (N) (S) (مك) الأسقلوب المشوَّح (مح) ..... 102

*Cauliflower velouté, pancetta chips, apple, roast almond, cress*

صلصة القرنبيط، ورقائق بانثيتا، تفاح، اللوز المشوي، جرجير

Smoked char-grilled tiger prawn (S) (مح) جمبري مدخن مشوي على الفحم ..... 91

*Mango, lemon, garlic, capers, cilantro oil*

مانجو، ليمون، ثوم، مخلل الكبر وزيت الكزبرة

Roasted sunchokes (G) (V) (ن) (غ) تفاح الارض المحمص ..... 81

*Braised vegetables, creamy artichokes, onions, tomato confit, aioli oil*

خضار مطهوه ببطء، قشدة الخرشوف، البصل، شرائح الطماطم المتبلّة بالأعشاب، صلصة الثوم

Warm goat cheese truffle herb mushroom salad (N) (مك) سلطة جبنة الماعز الدافئة و تروفل مع فطر ..... 70

*Rocket salad, crushed walnut, balsamic*

جرجير، جوز مسحوق وخل بلسمي

## SALADS السلطات

Porterhouse salad (V) (ن) سلطة بورتهاوس ..... 60

*Shaved pineapple, fennel confit, radish, cherry tomatoes, classic French dressing*

أناناس مقشر، كونفيت الشمرة، فجل، طماطم كرزية، صلصة فرنسية كلاسيكية

Cecina de Léon cured dried beef (G) (غ) اللحم البقري المقدّد المجفّف "سيسينا دي ليون إيغب" ..... 86

*Burnt citrus, tomato caviar, rocket leaves, shredded Gouda*

حمضيات مكتملة الطهي، كافيار الطماطم، أوراق الجرجير، جبنة جودا مبشورة

Giant Portobello mushroom (G) (N) (مك) فطر بورتوبيللو العملاق ..... 81

*Gorgonzola, candied walnuts, garlic croutons, wild arugula*

جبنة غورغونزولا، جوز البندق المُسكر، قطع خبز محمص بالثوم، جرجير بري

Grilled green asparagus salad (V) (ن) سلطة الهليون الأخضر المشوي ..... 81

*Parmesan shavings, Kenyan beans, cherry tomatoes, poached quail egg, truffle vinaigrette*

بشر جبنة البارميزان، الفاصوليا الكينية، طماطم كرزية، بيض السممان المسلوق، صلصة الكماة بالخل

## SOUPS الشوربات

Smoked sweet corn soup (G) (V) (ن) شوربة الذرة الحلوة المدخنة ..... 60

*Crème fraiche, garlic crouton, herb oil*

كريمة فرايش، خبز محمص بالثوم، زيت الأعشاب

Beef consommé (G) (غ) بيف كونسومي ..... 70

*Vegetables caviar, morel stuffed braised beef*

خضار الكافيار، موريل محشوة لحم البقر مطهوه ببطء

A: Alcohol G: Gluten N: Nuts S: Shellfish V: Vegetarian  
All dishes are prepared in strict compliance with Halal requirements.  
All prices are in UAE Dirhams inclusive of 10% municipality fee, 10% service charge and 5% value added tax  
Subject to change and market availability.

(غ): يحتوي على الغلوتين، (مك): يحتوي على المكسرات، (مح): يحتوي على ثمار البحر، (ن): مناسب للنباتيين  
تعد جميع كافة الأطباق بما يراعي متطلبات الحلال  
جميع الأسعار بالدرهم الاماراتي شاملة 10% رسوم خدمة، 10% رسوم البلدية و 5% ضريبة القيمة المضافة.  
تخضع الأطباق للتوفر والتغيير

## COOKING TEMPERATURE درجة حرارة الطهو

### Blue أزرق

Charred very quickly, the outside is grilled, with the centre red 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 charred, centre is red and warm throughout  
يكون لونه من الخارج بنيا مائلا الى الرمادي ومن الداخل احمر ودافئا بعض الشيء

### Medium rare مطهو بشكل أقل من المتوسط

A standard degree of cooking, the steak is fully red and warm in the centre  
يكون لون اللحم احمر بشكل كامل ودافئا. مطهو حسب درجة الحرارة المعيارية

### Medium بشكل متوسط

Outside portion is brown, centre is light pink and hot throughout  
يكون اللحم ساخنا من الداخل ولونه احمر وطبقات اللحم حوله مائلة الى اللون الزهري ومن الخارج بني مائل الى الرمادي

### Medium well done مطهو بشكل اكثر من المتوسط

Mostly brown on the outside, the meat is slightly pink in the centre  
يكون لون اللحم من الداخل زهريا بعض الشيء

### Well done مطبوخ جيدا

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

52°C

55°C

60°C

65°C

71°C



Blue أزرق



Rare مطهو قليلا



Medium rare  
مطهو بشكل أقل من المتوسط



Medium بشكل متوسط



Medium well done  
مطهو بشكل اكثر من المتوسط



Well done مطبوخ جيدا

A: Alcohol G: Gluten N: Nuts S: Shellfish V: Vegetarian  
All dishes are prepared in strict compliance with Halal requirements.  
All prices are in UAE Dirhams inclusive of 10% municipality fee, 10% service charge and 5% value added tax  
Subject to change and market availability.

(غ): يحتوي على الغلوتين، (مك): يحتوي على المكسرات، (مح): يحتوي على ثمار البحر، (ن): مناسب للنباتيين  
تُعد جميع كافة الأطباق بما يراعي متطلبات الحلال  
جميع الأسعار بالدرهم الاماراتي شاملة 10% رسوم خدمة، 10% رسوم البلدية و 5% ضريبة القيمة المضافة.  
تخضع الأطباق للتوفر والتغيير

## SIGNATURE DISHES الأطباق المميزة

### FOR TWO Carved at your table

الطبق الواحد يكفي شخصين مقدمة على مائدتك

Porterhouse Australian black onyx 1.2 kg .....623  
لحم البقر الأسترالي الأسود الخاص ببورتر هاوس 1.2 كغ

Chateaubriand, Prime US 600g .....581  
شاتوبريان, برايم أمريكا 600 غ

### FOR ONE

يكفي شخصاً واحداً

Wagyu rib eye MB+7 Australian black onyx 200 g .....581  
لحم ضلع أبقار الواغيو، لحم البقر الأسترالي الأسود 200 غ

Wagyu tenderloin MB9+ Australian 200 g .....570  
لحم خاصرة أبقار الواغيو، لحم الأبقار الأسترالية 200 غ

All signature dishes are served with sautéed beans, fricassée of mixed mushrooms and Béarnaise sauce (A)  
تقدم جميع الأطباق المميزة مع فاصوليا مقالية في قليل من الزبدة، أنواع الفطر المحمرة و صلصة بيارنيز (ك)

## PORTERHOUSE BURGER بورت هاوس المميزة

Angus beef burger (G) برغر لحم أنغوس البقري (غ) .....166

Caramelised onion, Portobello mushrooms, Roma tomatoes, baby gem lettuce, jalapeños stuffed with Cheddar, Provolone, barbecue sauce

بصل محمر وفطر بورتوبيللو وطماطم روما وخس صغير وفلفل هالابينو محشو بجبن الشيدر وجبن بروفلون وصلصة شواء

## 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.



Recommended for  
Porterhouse



Recommended for  
Rib Eye



Recommended for  
Chateaubriand

## 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 الأطباق المميزه و المشاوي الشهيه من بورت هاوس و تم تقوية الشفرات وتسينها لدرجة عالية من الأداء.

A: Alcohol G: Gluten N: Nuts S: Shellfish V: Vegetarian  
All dishes are prepared in strict compliance with Halal requirements.  
All prices are in UAE Dirhams inclusive of 10% municipality fee, 10% service charge and 5% value added tax  
Subject to change and market availability.

(غ): يحتوي على الغلوتين، (مك): يحتوي على المكسرات، (مج): يحتوي على ثمار البحر، (ن): مناسب للنباتيين  
تعد جميع كافة الأطباق بما يراعي متطلبات الحلال  
جميع الأسعار بالدرهم الاماراتي شاملة 10% رسوم خدمة، 10% رسوم البلدية و 5% ضريبة القيمة المضافة.  
تخضع الأطباق للتوفر والتغيير

## SAUCES & SIDE DISHES مشويات بورتر هاوس

### SIGNATURE SIDE DISHES الصلصات المميزة للطلبات الجانبية ..... 37/portion / للطبق

Crispy shiitake mushrooms (G) (V)

فطر شيتاكي المقرمش (غ) (ن)

Chili garlic broccoli (V)

بروكلي بالفلفل الحار والثوم (ن)

Asparagus with coconut foam (V)

الهليون برغوة جوز الهند (ن)

Sautéed wild mixed mushrooms (V)

تشكيلة من الفطر البري السوتيه (ن)

Creamy garlic baby spinach (V)

سبانخ صغيرة بالكريمة والثوم (ن)

### SIDE DISHES الطلبات الجانبية ..... 26/portion / للطبق

Pomme purée (natural or truffle) (V)

بوم بيور (مهروس البطاطا العادي أو الكمأ) (ن)

Vegetable hot pot (V)

طبق قدر الخضراوات الساخنة (ن)

Cajun rosemary roasted ratte potatoes (V)

بطاطا رات مشوية ومغطاة بالكاجون وإكليل الجبل (ن)

Sautéed French beans (V)

فاصولياء مسلوقة (ن)

Mixed salad

سلطه مشكله

Gratin dauphinois

غراتان دوفينو

### SEAFOOD SAUCES صلصات المأكولات البحرية ..... 26/portion / للطبق

Creamy lemon butter زبدة الليمون بالكريمة

Herb butter زبدة بالاعشاب

Horseradish cream (G) كريمة الفجل الحار (غ)

Hollandaise (G) الهولانديز (غ)

### MEAT SAUCES صلصات اللحوم ..... 26/portion / للطبق

Spicy chipotle Roquefort

جين الزوكفورت مع فلفل تشيبوتل الحار

Green peppercorn (A) (G)

حب الفلفل الأخضر (ك) (غ)

Béarnaise بارنيز

Mushroom (G) فطر (غ)

Barbecue (G) باربيكيو (غ)

A: Alcohol G: Gluten N: Nuts S: Shellfish V: Vegetarian  
All dishes are prepared in strict compliance with Halal requirements.  
All prices are in UAE Dirhams inclusive of 10% municipality fee, 10% service charge and 5% value added tax  
Subject to change and market availability.

(غ): يحتوي على الغلوتين، (ك): يحتوي على المكسرات، (مح): يحتوي على ثمار البحر، (ن): مناسب للنباتيين  
تُعد جميع كافة الأطباق بما يراعي متطلبات الحلال  
جميع الأسعار بالدرهم الاماراتي شاملة 10% رسوم خدمة، 10% رسوم البلدية و 5% ضريبة القيمة المضافة.  
تخضع الأطباق للتوفر والتغيير



## PORTERHOUSE GRILLS مشويات بورت هاوس

AUSTRALIAN 1824	اللحم الأسترالي 1824	180 gm	200 gm	250 gm	350 gm
Rib eye	لحم الضلع			242	
Striploin	شرائح لحم الخاصرة			197	224
PRIME (USA)	لحم برايم (الولايات المتحدة الأمريكية)	180 gm	200 gm	250 gm	350 gm
Tenderloin	لحم الخاصرة	239		297	
Rib eye	لحم الضلع			208	250
AUSTRALIAN BLACK ONYX	العقيق الأسود الأسترالي	180 gm	200 gm	250 gm	350 gm
Tenderloin	لحم الخاصرة	276		365	
Rib eye	لحم الضلع			260	308
DRY AGED (IRELAND)	الجاف العتيق (أيرلندا)	180 gm	200 gm	250 gm	350 gm
Tenderloin	لحم الخاصرة	250		313	
Rib eye	لحم الضلع			229	281
LAMB (UK)	لحم خروف (المملكة المتحدة)	180 gm	200 gm	250 gm	350 gm
Lamb rack	ضلع خروف			260	
POULTRY	الدواجن	180 gm	200 gm	250 gm	350 gm
Corn-fed chicken breast	صدر دجاج مغذى على الذرة			166	
Duck breast	صدر بط			176	
FISH & SEAFOOD	المأكولات البحرية	180 gm	200 gm	250 gm	380 gm
Sea bass	سمك القارص		239		
Scottish salmon	سلمون اسكتلندي		187		
Arabian Gulf prawns (S)	ربيان الخليج العربي				339

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

كل الأطباق المشوية تقدم مع طبق جانبي ونوع صلصة واحد حسب اختيارك.

A: Alcohol G: Gluten N: Nuts S: Shellfish V: Vegetarian  
All dishes are prepared in strict compliance with Halal requirements.  
All prices are in UAE Dirhams inclusive of 10% authority fee, 10% service charge and 5% value added tax  
Subject to change and market availability.

(غ): يحتوي على الغلوتين، (مك): يحتوي على المكسرات، (مج): يحتوي على ثمار البحر، (ن): مناسب للنباتيين  
تعد جميع كافة الأطباق بما يراعي متطلبات الحلال  
جميع الأسعار بالدرهم الاماراتي شاملة 10% رسوم خدمة، 10% رسوم البلدية و 5% ضريبة القيمة المضافة.  
تخضع الأطباق للتوفر والتغيير

## VEGETARIAN الأَطباق النباتية

- Baked oven vegetables ratatouille with Ricotta ravioli (G) (V) (ج) (ن)** .....82  
Marinated eggplant, Roma tomato, zucchini, capsicum, basil, cheese foam  
باننجان مَتَبَّل، طَماطم روما، كوسة، فلفل، ريحان، رغوة الجبن
- Fusion falafel burger (G) (N) (ج) (مك)** .....82  
Grilled avocados, sweet onion tahini, fried potato, chickpea relish  
أفوكادو مشوي، طحينية البصل الحلو، بطاطس مقليّة، مقبّلات الحمص
- Mac and cheese gratin (V) (ن) (ج) (مك)** .....82  
Macaroni, caramelised onion, garlic confit, Parmigiano velouté  
المعكرونة، البصل المكرمل، ثوم مَتَبَّل بالأعشاب، جبن بارميزان

## CHEESE الجبن

- International cheese platter (G) (N) (ج) (مك)** .....90  
Munster, Brie, Reblochon, Roquefort, served with jams, nuts, crackers and grapes  
جبن مونستر، بري، ريبلوشون، ريكفور؛ تُقدّم مع المرببات والمكسرات والقراقيش والعنب

## DESSERTS الحلويات

- Caramelised Granny Smith apple crumble (G) (N) (مك) (غ)** ..... 48  
*Apple crystalline, salted caramel sauce*  
كريستلين التفاح، صلصة الكراميل المملحة
- Chocolate fudge cake (G) (مك) (غ)** ..... 48  
*Chocolate fudge brownie, emulsion cake, vanilla ice cream*  
شوكولاتة حلوى البراوني، كريمة الحلوى، فانيليا ايس كريم
- Strawberry balsamic panna cotta (G) (N) (مك) (غ)** ..... 48  
*Strawberry balsamic infusion, vanilla panna cotta with biscotti*  
منقوع الفراولة البلسمية، فانيليا بانا كوتا مع البسكوت
- New York cheesecake (N) (مك)** ..... 48  
*Berries, whipped cream*  
توت، قشدة

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

- Double chocolate (N) (مك)** ..... 17  
*Chocolate rolled cigar, chocolate sauce topped with cashew nuts and chocolate milk shavings*  
سيجار ملفوف بالشوكولاتة، صوص شوكولاتة عليه مكسرات الكاجو وميشور الشوكولاتة بالحليب
- Vanilla (N) (مك)** ..... 17  
*Assorted berries with chocolate sauce*  
توت مشكل مع صلصة الشوكولاتة
- Mango sorbet مشروب المانجو** ..... 17  
*Mango coulis with fresh mango diced, mint leaves*  
مرق المانجو مع مكعبات المانجو الطازجة، أوراق النعناع

A: Alcohol G: Gluten N: Nuts S: Shellfish V: Vegetarian  
All dishes are prepared in strict compliance with Halal requirements.  
All prices are in UAE Dirhams inclusive of 10% municipality fee, 10% service charge and 5% value added tax  
Subject to change and market availability.

(غ): يحتوي على الغلوتين، (مك): يحتوي على المكسرات، (مح): يحتوي على ثمار البحر، (ن): مناسب للنباتيين  
تعد جميع كافة الأطباق بما يراعي متطلبات الحلال  
جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي شاملة 10% رسوم خدمة، 10% رسوم البلدية و 5% ضريبة القيمة المضافة.  
تخضع الأطباق للتوفر والتغيير



## المقبلات APPETISERS

- هيلبون أخضر (ن) - 90 سعرة حرارية **Green asparagus (V) - 90 kcal** ..... 68  
صلصة موسلين *Mousseline sauce*
- كريمة القرنبيط (ن) (مك) - 130 سعرة حرارية **Cauliflower cream (V) (N) - 130 kcal** ..... 68  
مع أطراف مقرمشة *Crunchy top*

## الأطباق الرئيسية MAIN COURSES

- دجاج المزرعة المطهو بالمرق - 250 سعرة حرارية **Chicken poached in stock - 250 kcal** ..... 147  
صلصة بلانكيت، خضار مطهوه على البخار *Blanquette sauce, steamed vegetables*
- بخنة شرائح لحم العجل المتبلة - 300 سعرة حرارية **Goulash of spicy beef fillet (G) - 300 kcal** ..... 173  
فوندو السبانخ مع الطماطم *Spinach and tomato fondue*

## الحلويات DESSERTS

- البرازيلي (مك) - 115 سعرة حرارية **The Brazilian (N) - 115 kcal** ..... 37  
كسترد الفانيليا، الأناناس، التفاح، العنب *Vanilla custard, pineapple, apples and grapes*
- كافيه ليجواه (مك) - 135 سعرة حرارية **Café Liégeois (N) - 135 kcal** ..... 37  
آيس كريم القهوة مع الميرنغ الإيطالي الخفيف *Coffee ice cream, topped with a light Italian meringue*

A: Alcohol G: Gluten N: Nuts S: Shellfish V: Vegetarian  
All dishes are prepared in strict compliance with Halal requirements.  
All prices are in UAE Dirhams inclusive of 10% municipality fee, 10% service charge  
and 5% value added tax  
Subject to change and market availability.

(غ): يحتوي على الغلوتين، (مك): يحتوي على المكسرات، (مح): يحتوي على ثمار البحر، (ن): مناسب للنباتيين  
تُعد جميع كافة الأطباق بما يراعي متطلبات الحلال  
جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي شاملة 10% رسوم خدمة، 10% رسوم البلدية و 5% ضريبة القيمة المضافة.  
تخضع الأطباق للتوفر والتغيير

## وجبات الأطفال

### KIDS' MENU

For 12 years and below  
لسن 12 سنة وأقل

#### المقبلات Appetisers

- Fresh vegetables crudities (V)** تشكيلة من الخضراوات الطازجة (ن) ..... 37  
*Avocado dip, yoghurt*  
مع صلصة من الأفوكادو والروب
- Kids' Caesar salad** سلطة سيزر للأطفال ..... 37  
*Gem lettuce, Parmesan, Caesar dressing*  
خس، جبن بارميزان، تنبيلة سيزر
- Magic green pea soup** حساء البزلاء الخضراء السحري ..... 37  
*Cheese stick*  
تقدم مع أصابع الجبن

#### الأطباق الرئيسية Main Courses

- Fish fingers (G)** أصابع السمك (غ) ..... 47  
*Haddock, tartar sauce, mixed salad*  
سمك الحدوق، صلصة التارتار، سلطة مُشكلة
- Macaroni and cheese (G) (V)** معكرونة بالجبن (ن) (غ) ..... 37  
*Onion, Parmesan cream*  
بصل، كريمة جبن البارميزان
- Kids' steak** ستيك الأطفال ..... 53  
*Fries, steamed broccoli*  
تقدم مع البطاطا المقلية والبروكلي المطهو على البخار
- Chicken Milanese (G)** دجاج ميلانيز (غ) ..... 47  
*Fries, lemon cherry tomato*  
بطاطا مقلية، ليمون، طماطم شيري

A: Alcohol G: Gluten N: Nuts S: Shellfish V: Vegetarian  
All dishes are prepared in strict compliance with Halal requirements.  
All prices are in UAE Dirhams inclusive of 10% municipality fee, 10% service charge  
and 5% value added tax  
Subject to change and market availability.

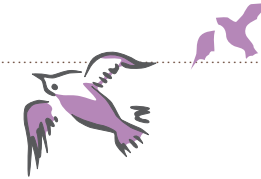
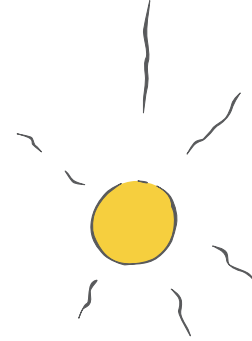
(غ): يحتوي على الغلوتين، (مك): يحتوي على المكسرات، (مح): يحتوي على ثمار البحر، (ن): مناسب للنباتيين  
تعد جميع كافة الأطباق بما يراعي متطلبات الحلال  
جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي شاملة 10% رسوم خدمة، 10% رسوم البلدية و 5% ضريبة القيمة المضافة.  
تخضع الأطباق للتوفر والتغيير

## وجبات الأطفال

### KIDS' MENU

For 12 years and below

لسن 12 سنة وأقل

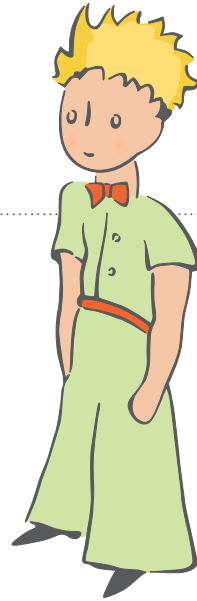


## الحلويات Desserts

- Strawberry ball** كرة الفراولة ..... 37  
Strawberry mouse, marshmallow, raspberry sauce موس فراولة، حلوى المارشميلو، صلصة توت العليق
- Ice cream** ايس كريم ..... 26  
Strawberry, vanilla, chocolate sauce, berries, raisins فراولة، فانيليا، صلصة شوكولاتة، توت، زبيب

## مشروبات Beverages

- Kids' juices - 0.20L** عصائر الأطفال ..... 13  
Orange, lemon and mint, watermelon, apple, mango, pineapple or cranberry  
برتقال، ليمون ونعناع، بطيخ  
تفاح، مانجو، أناناس و كرز
- Milkshakes** ميلك شيك ..... 17  
Mango, strawberry or vanilla  
مانجا، فراولة أو الفانيليا



- Strawberry lemonade** ليمونادا الفراولة ..... 23  
Fresh strawberry, lemon juice, pomegranate syrup and ginger ale  
الفراولة الطازجة، عصير الليمون، عصير الرمان، الزنجبيل
- Banacolada** باناكولادا ..... 23  
Banana, pineapple, coconut cream and pineapple juice  
الموز والأناناس، وكريم جوز الهند و عصير الأناناس
- Raspberry cooler** التوت البري ..... 23  
Cucumber, raspberry, cucumber syrup and pineapple juice  
الخيار، التوت، عصير الخيار و عصير الأناناس
- Blue Hawaii** بلوهاوايان ..... 23  
Apple, kiwi, blue curacao syrup and apple juice  
التفاح، الكيوي، شراب بلو كرواسا و عصير التفاح

A: Alcohol G: Gluten N: Nuts S: Shellfish V: Vegetarian  
All dishes are prepared in strict compliance with Halal requirements.  
All prices are in UAE Dirhams inclusive of 10% municipality fee, 10% service charge and 5% value added tax  
Subject to change and market availability.

(غ): يحتوي على الغلوتين، (مك): يحتوي على المكسرات، (مج): يحتوي على ثمار البحر، (ن): مناسب للنباتيين  
تعد جميع كافة الأطباق بما يراعي متطلبات الحلال  
جميع الأسعار بالدرهم الاماراتي شاملة 10% رسوم خدمة، 10% رسوم البلدية و 5% ضريبة القيمة المضافة.  
تخضع الأطباق للتوفر والتغيير