

• تجربة شاي الضحى •

سكونز المعجنات و

(D,N) سكونز بزبدة الحليب
(D, N) سكونز بنكهة بشر البرتقال، القرفة و التوت البري
(D,N) كعكة بالفواكه المجففة
(D,N) فطيرة اللحم المفروم

إضافات

(D) كريم ديفونشاير المتخثر
(D) حلوى البندق المكرمل
مربى التوت البري المتبل

السندويشات

(D, N) ديك رومي مشوي و متبل بالأعشاب و العسل
التوت البري والمشمش والأعشاب و خبز الفوكاشيا

(D, V) سندويش سمك السلمون المدخن
جينة كريم قبار، خبز العجين المخمر

(D, N) فطيرة كبد البط و البرقوق
كبد البط، تين، فراولة، كافيار أسود

(S, D) جراد البحر المسلوق
كريم المرجان، بيلوجا كافيار، خبز الشمندر و كافيار السلمون

(D, N) جبن الماعز والمكسرات والفواكه المجففة
جيلي بنكهة السفرجل، عنب مجفف، خبز متعدد الحبوب

الحلويات الاستثنائية

(D, N) نكستشر جوكليت
كراميل مملح، غاناش شوكولاتة، كريمة كاريبيان

(D,N) يلوجو
موسيلين بنكهة الشوكولاتة، كمثرى مشوية

(D, N) تارت التين فرانجيباني
كريمة بياض البيض، صلصة برتقال مخثرة

(D, N) كعكة الكرز موريلو
موس شوكولاتة جياندوجا، كيك شوكولاتة مطبوخ على البخار، خبز البندق

(D, N) كعكة الجبن بالزنجبيل
موز دولسي دي ليتشي، مع كريمة جينة شوكولاتة

عادي 220 درهم

خاص 240 درهم

Savour the Festive Delight

Tea Pastries & Scones

Buttermilk Scones (D,N) Zested Orange, Cinnamon & Cranberries Scones (D,N)
Stollen Cake (D,N) Mince Pie (D,N)

Condiments

Devonshire Clotted Cream (D), Caramelized Hazelnut Praline (D), Spiced Cranberry Jam

Sandwiches

Herbs & Honey Marinated Roasted Turkey (D) Cranberry, Apricot, Herbs & Focaccia Bread	Poached Lobster (S,D) Coral Cream, Beluga Caviar, Salmon Caviar Beetroot Bread
Smoke Salmon Sandwich (D,V) Cream Cheese, Caper Berries, Sour Dough Bread	Goat Cheese, Nuts, Dry Fruits (D,N) Quince Jelly, Dehydrated Grapes, Multigrain Bread
Foie Gras Plum Tatin (D,N) Foie Gras, Figs, Strawberry, Black Berry Caviar	

Our Pastry Chefs Best Festive Fancies

Desserts

Texture Chocolate (D,N)
Salty caramel, Chocolate elastic Ganache, Caraibe crème
Yule Log (D,N)
Manjari Chocolate Mousseline, Roasted Pear
Fig Frangipane Tart (D,N)
Eggnog Cremeux, Orange Curd
Morello Cherry Cake (D,N)
Gianduja Chocolate Mousse, Steamed Chocolate Cake, Hazelnut Shortbread
Gingerbread Cheesecake (D,N)
Banana Dulce de Leche, Opalys Chocolate Cheese Cream

Regular AED 220 per stand
Elite AED 240 per stand

Dishes indicated with (V) Suitable for Vegetarians (N) Contains Nuts Contains Alcohol (H) Healthy Option (D) Dairy
(S) Shellfish (O) Diabetic Friendly



• إفطار حسب الطلب •

• A LA CARTE BREAKFAST •

٩. **بيض فلورنتين (D)**
خبز محمص، بيضتان مسلوقتان، سبانخ مطبوخ، افوكادو، صلصة هولنديز، يقدم مع طماطم كرزية مشوية و، هليون مشوي
٩. **بيض بينيديكت (D)**
خبز محمص، بيضتان مسلوقتان، ديك رومي مقدم، كرنب مطبوخ، صلصة هولنديز، يقدم مع طماطم كرزية مشوية و هليون مشوي
٩. **بيض ملكي (D,S)**
خبز محمص، بيضتان مسلوقتان، سلمون مدخن، سبانخ مطبوخ، كافيار، صلصة هولنديز، يقدم مع طماطم كرزية مشوية و هليون مشوي
٩. **بيض حسب الرغبة (D)**
عجة/ مخفوقة/ مسلوق/ مقلي
٩. **الإضافات**
طماطم/ فلفل بارد/بصل/مشروم/ جبن شيدر/ سبانخ

• اختيارك من الأطباق الجانبية الساخنة •

• SELECTION OF HOT SIDE DISHES •

- ٤٥ **سجق لحم تركي**
٤. **فاصوليا مطبوخة (N)**
٤. **مشروم مشوي (D)**
٤. **هليون مشوي (D)**
٤. **طماطم مشوية بالفرن**
٤. **بطاطا " هاش براون" (N)**
٤. **حلوم مشوي (D)**

• فطور عثماني •

• OTTOMAN BREAKFAST •

١٩. **سلة مخبوزات تركية (D,N)**
خيارك من البيض
سجق لحم مع بيض، بسطرمة مع بيض شكشوكة، مينيمين
- قيمر العسل (D,N)**
- طحينية و دبس (N)**
- صحن أجبان تركية (D,N)**
- قهوة تركية/ شاي تركي**

• فطور إنجليزي •

• ENGLISH BREAKFAST •

١٩. **سلة مخبوزات (D,N)**
خيارك من البيض:
بيض مقلي/ بيض مخفوق/ بيض مسلوق
سجق، لحم / ديك رومي، بطاطا " هاش براون"، فاصوليا مطبوخة
صحن من الفواكه الموسمية، خيارك من العصير الطازج



• الشوربات • • SOUPS •

٦. شوربة مشروم الغابة (D)
خبز محمص بالأعشاب
٦. شوربة العدس الكريمة (V,N,D)
خبز محمص، قطع ليمون

• المقبلات • • APPETISER •

١١. المازة الباردة (D,N)
حمص، لبننة، فتوش، متبل، ورق عنب
حمرمة مخلل منوع، يقدم مع الخبز العربي
١١. المازة الساخنة (D,N)
فلفل، رقائق، كبة، فطائر سبانخ، سموسك لحم
صلصلة الطحينية، مربى التين
١٢. حمص بالحكم (D,N)
لحم بقري مغذى ١٢٠ يوم على الأعشاب بتتبيلة التركية
ثوم معمر، حمص، صنوبر، يقدم مع الخبز العربي
- ١٢٥ قطع لحم "كارباجو" (D)
لحم بقري انجوس مغذى على العشب، جرجير
كمأة سوداء، جبن جرانادا، خل سمبوسك
تقدم مع زغيف فرنسي محمص
- ١٥ سلطة نيسواز
تونة، خس صغير، فلفل بارد مشوي، بطاطس، فاصوليا،
طماطم كرزية، الأنشوجة، بيض قليل الاستواء، صلصة الليمون
٩. سلطة الكرنب (D,N)
تفاح، كمثرى، جبنة بارميزان، تتبيلة الكمأة
٩. سلطة البوراتا (V,D,N)
جبن البوراتا، طماطم، جرجير، صلصة البلسميك، لافىء الزيت الزيتون،
بيستو الريحان، اسفنجة الريحان
- ٨٥ سلطة قيصر الكلاسيكية (D)
خس صغير، جبنة جرنانا، ديك رومي مقعد، صلصة قيصر،
ثوم معمر، خبز محمص بالأعشاب
- ١٥ مع الدجاج المشوي بالأعشاب
- ١١٥ مع الروبيان المشوي (S)
١٤. سلطعون الملك الألسكي (S)
لحم سلطعون، خس صغير، أفوكادو، مانجو ناضجة، بوملي
ثوم معمر، صلصة الليمون
- ٧٥ كبدة دجاج (A,D,N)
صدر بط مدخن، سلطة التفاح و الفجل، خبز



• الأطباق الرئيسية •

• MAIN DISHES •

- ١٩٥ **فيليه سي باس (D)**
قطع من سمك جيرسي الملكي، ثوم معمر، هليون، صلصة الترتار الدافئة
١٩. **فيليه سالمون (D)**
فاصوليا خضراء، جوريزو الدجاج، بطاطا مهروسة، صلصة الزبدة البضاء
١٩. **صدر دجاج مغذى على الذرة مشوي (D)**
معكرونه فريغولا، نعناع، طماطم كرزية شبه مجففة
- ١٩٥ **مشاوي عربية مشكلة (D)**
كباب لحم، كباب كفتة، شرايح لحم، شيش طاووق، صلصة الثوم، مخلل مشكل، بطاطا مقليه بالسماق
- ١90 **قطع لحم بقري مغذى ١٢٠ يوم على الأعشاب (D)**
بطاطا مقطعة يدويًا، سلطة جرجير، صلصة البارنيس
١٣. **جكن تيكا مسالا (D)**
خليط الطماطم و البصل، توابل هندية
- خيارك من:**
رز البرياني، رز ياسمين مبخر، باراتا
- ٩٥ **بولونيزا (D)**
معكرونه ريجاتوني، حمصة لحم، إكليل الجبل، جبنة جرانادا
- ١.٥ **بومودورو (V,D)**
باستا بيني، صلصة قطع الطماطم، طماطم كرزية، ريحان، جبنة البوراتا



• السندويشات و البرجر •

• SANDWICHES AND BURGERS •

٩. **سندويش كلوب الكلاسيكية (D)**
صدر دجاج مشوي، لحم عجل مققد، طماطم، خس، بيض مسلوق، بطاطا مقليه، سلطة حديقة الخضار
٩. **كروك موسيو (D)**
خبز مخمر، ديك رومي مققد، صلصة مورناني، جبنة بارميزان معتقة، خردل ديجون، زبدة الكمأة، بيض عيون مقلي، سلطة خضار مشكلة
١٤. **برجر لحم واغيو (D)**
خبز بريوش، مايونيز الكمأة، خلطة بصل للدهن، طماطم، خس، مخلل، جبنة شيدر مدخنة، سلطة الكوسلو، بطاطا مقليه بالكمأة، صلصة خاصة
٤. **مع اللحم المقدد**
- ٣٥ **مع البيض المقلي**
- ١٤٥ **سندويش ستيك لحم فيلي مع الجبن (D)**
لحم بقر مغذى ١٢٠ يوم على الأعشاب، بصل أبيض، فلفل بارد مشوي، مشروم، صلصة جبن شيدر، سلطة كوسلو، بطاطا مقليه

• الأطباق الجانبية •

• SIDES •

٤. **بطاطا مقليه بالكمأة**
- ٣٥ **بطاطا مقليه**
- ٣٥ **بطاطا حلوة مقليه (N)**
٣. **رز ياسمين مبخر**
- ٣٥ **سلطة خضار مع صلصة الليمون و العسل (V)**

خيارك من التغميسة

مايونيز الكمأة، صلصة باركيو محضرة منزلياً



• الحلويات • • DESSERTS •

٤. **كعكة جبن نيويورك (D,N)**
مع قطع المانجو، وأنواع التوت
- ٥٥ **كعكة شوكولاتة بنسيج ٢٤ قيراط (D,N)**
كريمة شوكولاتة بالحليب، موس شوكولاتة جوناجا، شوكولاتة علي شكل اوبال، شوكولاته علي شكل قلب
٤. **تارت الشوكولاتة والكراميل المملح (D,N)**
كريمة الشوكولاتة بالكراميل، غاناش شوكولاتة مطاطية
٤. **مكرون الكرز و الفستق (D,N)**
غاناش الروب اليوناني، فستق مطحون
٤. **كعكة أوبرا بالفانيليا الفرنسية (D,N)**
شراب القهوة و العسل، غاناش الشوكولاتة
٤. **اكلير الشوكولاتة و البرالين (D,N)**
بندق، كريمة خفق بالشوكولاتة
٤. **تارت الشوكولاتة و الفراولة (D,N)**
كيك اللوز و الفراولة، صلصة قطع الفراولة
٤. **بلاك فورست (D,N)**
صلصة قطع الكرز، كريمة الشوكولاتة

حلويات الكؤوس VERRINES

٤. **فريسبير (D,N)**
فراولة، غاناش مخفوق بالشوكولاتة البيضاء
٤. **تراميسو آل كراميلو سالاتو (D,N)**
اسبريسو، بسكويت سافوياردي، غاناش الشوكولاتة و الكراميل
٤. **باناكوتا حليب الجاموس (D,N)**
صلصة قطع الكمثرى، توت طارج
٤. **بودينغ المانجو**
ساقو جوز الهند، مربى ليتشي
٤. **الشوكولاتة و الكراميل (D,N)**
كعكة الشوكولاتة المبخرة، شوكولاتة

كعكة الفواكه FRUIT CAKES

٤. **كعكة الكيك و الفانيليا المدقشيرية (D,N)**
٤. **كعكة الفستق و الفراولة (D,N)**
٤. **كعكة المانجو و جوز الهند (D,N)**

البسكويت COOKIES

- ٢٥ **بسكويت فادج الشوكولاتة (D,N)**
- ٢٥ **بسكويت الشوفان و اللوز (D,N)**
- ٢٥ **بسكويت الشوكولاتة البيضاء و التوت البري (D,N)**





• A LA CARTE BREAKFAST •

Eggs Florentine (D) 90

English Muffin, Two Poached Eggs, Wilted Baby Spinach, Avocado, Hollandaise Sauce.

Served with Roasted Cherry Vine Tomatoes and Grilled Asparagus

Eggs Benedict (D) 90

English Muffin, Two Poached Eggs Turkey Bacon, Wilted Kale, Hollandaise Sauce.

Served with Roasted Cherry Vine Tomatoes and Grilled Asparagus

Eggs Royal (D,S) 90

English Muffin, Two Poached Eggs, House Smoked Salmon, Wilted Baby Spinach, Avruga Caviar, Hollandaise Sauce.

Served with Roasted Cherry Vine Tomatoes and Grilled Asparagus

Customized Egg Dishes (D) 90

Omelette/Scrambled/Poached/Fried

Toppings

Tomato/Bell Peppers/Onion/Mushroom/Cheddar Cheese/Spinach

• SELECTION OF HOT SIDE DISHES •

“Sucuk” Turkish Beef Sausage 45

Baked Beans (N) 40

Sautéed Mushroom (D) 40

Grilled Asparagus (D) 40

Oven Roasted Tomatoes 40

Hash Brown (N) 40

Grilled Halloumi Cheese (D) 40

• OTTOMAN BREAKFAST •

Turkish Bakery Basket (D,N) 190

Choice of Eggs:

Beef Sucuk and Eggs (D,N), Pastirma and Eggs (D,N)

ŞakŞuka(D,N), Menemen(D,N)

Bal-Kaymak (D,N)

Tahin-Pekmez (N)

Turkish Cheese Platter (D,N)

Turkish Coffee/Turkish Tea

• ENGLISH BREAKFAST •

Bakery Basket (D,N) 190

Choice of Eggs:

Fried Eggs, Scramble Eggs, Poached Eggs,

Chicken/Beef Sausages, Hash Brown, Baked Beans,

Seasonal Fruit Platter, Choice of Fresh Juice

(V) Vegetarian (N) Contains Nuts (A) Contains Alcohol (H) Healthy Option

(D) Contains Dairy (S) Seafood (O) Diabetic Friendly, Gluten-free items are available on request

All prices are in UAE Dirhams and inclusive of 7% Municipality Fees, 10% Service Charge and Value Added Tax



• SOUPS •

- Forest Mushroom Soup (D)** **60**
Herbs Croutons
- Creamy Lentil Soup (V,N,D)** **60**
Croutons, Lemon Wedges

• APPETISERS •

- Cold Mezze (D,N)** **110**
Hummus, Labneh, Fattoush, Moutabel, Warak Enab,
Muhammara Mixed Pickles.
Served with Arabic Bread
- Assorted Hot Mezze (D,N)** **110**
Falafel, Rakakat, Kebbeh, Spinach Fatayer, Meat Sambousek,
Tahina Sauce, Fig Jam
- Etli Hummus (D,N)** **120**
Turkish Spiced 120 Days Grass Fed Beef Tenderloin,
Chives, Hummus, Pine Nuts.
Served with Arabic Bread
- Beef Carpaccio* (D)** **125**
Grass Fed Black Angus Tenderloin, Rocket Lettuce,
Black Truffle, Grana Padano Cheese, Balsamic Vinaigrette
Served with Toasted Baguette
- Nicoise Salad** **105**
Tuna Loin, Baby Gem, Roasted Capsicum, Kipfler Potato, Fine Beans,
Cherry Tomato, Anchovy, Soft Boiled Egg, Lemon Dressing
- Kale Salad (D,N)** **90**
Apple, Pear, Walnut, Parmesan Cheese & Truffle Dressing
- Burrata Salad (V,D,N,)** **90**
Burrata Cheese, Heirloom Tomatoes, Rocket Lettuce,
Modena Balsamic Glaze, Olive Oil Pearl, Basil Pesto, Basil Sponge
- Classic Caesar Salad* (D)** **85**
Baby Gem, Grana Padano Cheese, Turkey Bacon,
Caesar Dressing, Chives, Herbs Croutons
- With Grilled Herb Chicken Breast** **105**
With Grilled Prawns (S) **115**
- Alaskan King Crab (S)** **140**
Crab Meat, Baby Gem, Avocado, Ripe Mango, Pomelo Segments,
Chives, Lemon Dressing
- Chicken Liver Parfait (A,D,N)** **75**
Smoked Duck Breast, Apple & Radish Salad, Sourdough Bread





Sultan's Lounge

• MAIN DISHES •

Seabass Fillet (D)	195
Crushed Jersey Royal, Chives, Asparagus, Warm Tartar Sauce	
Salmon Fillet (D)	190
Green Peas, Spicy Chicken Chorizo, Mashed Potato, Beurre Blanc Sauce	
Roasted Corn Fed Chicken Breast (D)	190
Fregola Pasta, Mint Leaves, Semi-Dried Cherry Tomato	
Arabic Mixed Grill (D)	195
Lamb Kebab, Kofta Kebab, Lamb Chops, Shish Taouk, Garlic Sauce, Mixed Pickles, Sumac French Fries	
Beef Tenderloin 120Days (D)	190
Hand Cut Potato Chips, Watercress Salad, Bèarnaise Sauce	
 Chicken Tikka Masala (D)	130
Tomato-Onion Masala, Indian Spices	
Choice of:	
Biryani Rice/Steamed Jasmine Rice/Paratha	
Bolognese (D)	95
Rigatoni Pasta, Beef Ragù, Rosemary, Grana Padano Cheese	
Pomodoro (V,D)	105
Penne Pasta, Plum Tomato Sauce, Cherry Tomato, Basil, Burrata Cheese	

• SANDWICHES AND BURGERS •

Classic Club Sandwich (D)	90
Grilled Chicken Breast, Veal Bacon, Beef Tomato, Baby Gem, Boiled Eggs, French Fries and Garden Green Salad	
 Croque Madame (D)	90
Sourdough Bread, Smoked Turkey Ham, Mornay Sauce, Aged Parmesan Cheese, Dijon Mustard, Truffle Butter, Sunny Side Up Egg, Mixed Green Salad	
Wagyu Beef Burger (D)	140
Brioche Bun, Truffle Mayonnaise, Onion Marmalade, Beef Tomatoes, Baby Gem, Gherkins, Smoked Cheddar Cheese, Celeriac Slaw, Truffle French Fries, Signature Sauce	
With Beef Bacon	40
With Fried Egg	35
Philly Cheese Steak Sandwich (D)	145
120 Days Grass Fed Beef Rib Eye, White Onion, Roasted Peppers, Mushroom, Cheddar Cheese Sauce, Celeriac Slaw, French Fries	

• SIDES •

Truffle Fries	40
French Fries	35
Sweet Potato Fries (N)	35
Steamed Jasmine Rice	30
Green Salad with Honey Lemon Dressing (V)	35

Choice of Dip:

Truffle Mayo/ Homemade Hickory Barbeque Sauce

* Sultan's Lounge Signature Dishes

(V) Vegetarian (N) Contains Nuts (A) Contains Alcohol (H) Healthy Option

(D) Contains Dairy (S) Seafood (O) Diabetic Friendly, Gluten-free items are available on request

All prices are in UAE Dirhams and inclusive of 7% Municipality Fees, 10% Service Charge and Value Added Tax



• DESSERTS •

NY Cheesecake (D,N)	40
Mango Pulp, Forest Berries	
24K Textured Chocolate Cake (D,N)	55
Milk Chocolate Cremeux, Guanaja Chocolate Mousse, Opalys Chocolate Heart	
Salted Caramel Chocolate Tart (D,N)	40
Caramelia Chocolate Cremeux, Elastic Chocolate Ganache	
Pistachio Raspberry Macaron (D,N)	40
Greek Yoghurt Ganache, Pistachio Croustillant	
French Vanilla Opera Cake (D,N)	40
Acacia Honey Coffee Syrup, Caraib Chocolate Ganache	
Éclair Au Chocolat Praline (D,N)	40
Hazelnut Breton, Gianduja Chocolate Whipped Cream	
Strawberry Chocolate Tart (D,N)	40
Almond Strawberry Cake, Strawberry Confit	
Black Forest (D,N)	40
Cherry Ragout, Bahibe Chocolate Crème	

VERRINES

Fraisier (D,N)	40
Summer Strawberries, White Chocolate Whipped Ganache	
Tiramisù Al Caramelo Salato (D,N)	40
Espresso, Savoiardi, Caramelia Chocolate Ganache	
Buffalo Milk Pannacotta (D,N)	40
Pear Confit, Fresh Berries	
Mango Pudding	40
Coconut Sago, Lychee Jelly	
Chocolate Dulce De Leche (D,N)	40
Steamed Chocolate Cake, Manjari Chocolate Namelaka	

FRUIT CAKES

Madagascar Vanilla Fruit Cake (D,N)	40
Pistachio Strawberry Cake (D,N)	40
Mango Coconut Cake (D,N)	40

COOKIES

Chocolate Fudge Cookies (D,N)	25
Oatmeal Almond Cookies (D,N)	25
White Chocolate Cranberry Cookies (D,N)	25

* Sultan's Lounge Signature Dishes

(V) Vegetarian (N) Contains Nuts (A) Contains Alcohol (H) Healthy Option

(D) Contains Dairy (S) Seafood (O) Diabetic Friendly. Gluten-free items are available on request.

All prices are in UAE Dirhams and inclusive of 7% Municipality Fees, 10% Service Charge and Value Added Tax



• CHAMPAGNE •

	Glass 150ml	Bottle 750ml
Laurent-Perrier Brut NV, France	135	645

• SPARKLING WINE •

Conti D'Arco Prosecco, Veneto, Italy	65	300
Nino Franco, Rustico Prosecco, Veneto, Italy		640

• WHITE WINE •

Emotivo Pinot Grigio, Italy	60	300
Dr. Loosen, Riesling, Mosel, Germany	65	335
Argento Chardonnay, Argentina	70	345
Monkey Bay Sauvignon Blanc, New Zealand	90	455
Chablis J. Moreau & Fils, France	100	505

• ROSÉ WINE •

Château De L'Aumerade, France	90	435
-------------------------------	-----------	------------

• RED WINE •

Emotivo Montepulciano, Italy	60	300
Argento Shiraz, Argentina	68	340
Ibéricos, Rioja, Spain	90	450
Villard Expresión Reserve, Pinot Noir, Chile	100	510
Kaiken Ultra, Malbec-Cabernet, Argentina	110	560

• FINE WINE •

CHAMPAGNE, N.V.

Taittinger, Brut Réserve	1,090
Bollinger, Special Cuvée	1,320
Billecart Salmon, Brut Rosé	1,650
Moët & Chandon, Rosé	1,355
Laurent-Perrier, Cuvée Rosé	1,860
Dom Pérignon	3,395
Dom Pérignon Rosé	7,435

Domaine William Fèvre, Chablis 1er Cru 'Montmains'	780
Leeuwin Estate, Chardonnay, Prelude Vineyard, Australia	910
Pascal Jolivet, Sancerre, Montagu, France	645
Casa Lapostolle, Sauvignon Blanc, Rapel Valley, Chile	390
Cloudy Bay, Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand	945
Château Smith Haut-Lafitte, Pessac-Léognan Blanc, France	2,040

• RED WINE •

Château Ste. Michelle, Merlot, Columbia Valley, USA	420
Torres, Coronas Tempranillo, Rioja, Spain	340
Baron Philippe de Rothschild Mouton-Cadet, Bordeaux, France	500
Ultra Malbec, Kaiken, Mendoza, Argentina	560
Château Haut-Brion, 1 ^{er} Grand Cru Classé, France	15,580
Château Mouton Rothschild, 1 ^{er} Grand Cru Classé, Pauillac Bordeaux, France (Vintage 2005)	19,370
Château Lafite Rothschild, Pauillac 1 ^{er} Grand Cru Classé, France (Vintage 2003)	43,925



• SULTAN'S SIGNATURE CONCOCTIONS •

Sunset Kiss	65
Rose Wine, Strawberry Purée, Peach Liqueur, Lime Juice, Soda Water	
Saray Highball	79
Turkish Delight infused Vodka and Lemon-Lime Soda	
Black Night	79
Absolut Kurant, Lemon Juice, Elderflower Cordial, Cranberry Juice and Crème De Cassis	
Spice It Up	65
Rum infused with Spices, Mango, Pineapple and Lemon	
Tune The Mood	60
Tequila infused with Cucumber, Lime Juice, Figs and Elderflower Syrup	
Passionista	79
Grant's Whisky, Lemon Juice and Cucumber, Sweetened with Passion Fruit Purée	
Horizon	65
Pimm's infused Black Tea, Lime Cordial, Ginger Ale	
Blossom	65
Aperol, Vodka, Lime Juice, Vanilla, Hazelnut Syrup, Egg White	
Le Jardin	60
Gin infused with Basil, Fresh Mint, Pineapple Juice, Lemon Juice	
Lychee Passion	60
Vodka, Passion Fruit Purée, Lychee Juice	

• HEALTHY MIX •

Happy Green	55
Kale, Green Apple, Pear, Rock Melon, Lemon	
Berrylicious	55
Celery, Berries, Cucumber, Apple	
Morning Glow	55
Grapefruit, Lemon, Pineapple, Ginger	
Energy Booster	55
Papaya, Mango, Kiwi, Banana	
Power Hour	55
Beetroot, Carrot, Orange, Papaya	
Sour Selection	
Amaretto Sour, Midori Sour	69
Whisky Sour, Containing Egg White	90

• SULTAN'S SIGNATURE MOCKTAILS •

Saray Fruit Punch	48
Seasonal Fruit Juice mixed with Honey and topped with Tropical Fruit Purée	
Oasis	48
Strawberry Purée, Orange Juice, Peach Juice	
Ipanema	48
Passion Fruit and Fresh Lime, Sweetened with Cane Sugar, Topped with Ginger Ale	
Kiwi Cooler	48
Kiwi Juice, Elderflower with Fresh Mint, Lime Soda and Ginger Ale	
Sultan's Paradise	48
Apple, Cranberry and Lemon Juice with Fresh Mint	



• SPIRITS •

	30ml	Bottle
Blended Whiskey		
Grant's (Scotland)	60	975
John Jameson (Ireland)	63	1,070
Jack Daniel's (Lynchburg, USA)	63	1,075
Johnnie Walker Black Label 12 Years (Scotland)	79	1,390
Chivas Regal 12 Years (Scotland)	79	1,460
Chivas Regal 18 Years (Scotland)	106	2,650
Johnnie Walker Blue Label (Scotland)	230	4,475
Single Malt Whisky		
Laphroaig 10 Years	84	1,520
The Glenlivet 12 Years	100	1,375
Macallan 12 Years	100	1,945
Macallan 18 Years	224	5,160
Macallan 25 Years	945	21,765
Glenmorangie Signet	388	7,035
Gin		
Bombay Sapphire (England)	60	710
Beefeater (England)	60	1,275
Tanqueray 10 (England)	79	1,810
Hendrick's (Scotland)	79	1,840
Vodka		
Smirnoff Red (UK)	60	935
Absolut Blue (Sweden)	63	870
Grey Goose (France)	79	1,890
Belvedere (Poland)	80	1,785
Stolichnaya Elit (Russia)	84	1,858
Beluga Gold (Russia)	220	4,035
Rum		
Bacardi Carta Blanca (Cuba)	60	955
Bacardi 8 Años (Cuba)	60	1,075
Havana Club Anejo Especial (Cuba)	63	1,030
Tequila		
Jose Cuervo Silver (Mexico)	80	715
Patron Reposado (Mexico)	89	1,785
Cognac		
Hennessy VS (France)	79	1,180
Hennessy VSOP (France)	100	1,520
Martell Cordon Bleu XO (France)	158	3,082
Hennessy Paradis (France)	378	7,635
Liqueurs		
Campari (Italy)	69	962
Martini Extra Dry (Italy)	69	850
Malibu Coconut Rum (Caribbean)	68	785
Baileys Irish Cream (Ireland)	58	960
Kahlúa (Mexico)	74	945
Archers Peach Schnapps (England)	58	960
Chambord (France)	69	975
Limoncello (Italy)	63	680
Jägermeister (Germany)	68	990
Pernod Ricard (France)	69	975
Disaronno Amaretto (Italy)	58	1,035
Beer		
Heineken (Netherlands)		54
Peroni (Italy)		54
Budweiser (USA)		54
Corona (Mexico)		54
Holsten Alcohol Free (Germany)		39



• SELECTION OF TEA •

Turkish Tea	37
Green Tea	
Green Sencha	45
Gunpowder	45
Jasmine Scented	52
Moroccan Mint	45
Apricot - Lavander	45
Happy Green Tea	45
Blackcurrant Purple Macaroon	45
Miss Dammann	45
Bali Vert	45
Black Tea	
Assam Black	42
Ceylon Black	42
English Breakfast	42
Early Grey	42
Darjeeling Second Flash	42
Anichai	42
Flanerie a Paris	50
Tea of Poets	42
Oolong Tea	
Caramel Au Beurre	45
Luxemburg Gardens	45
White Tea	
Bali Blanc	50
Rooibos	
Rooibos Cafe	50
Herbal Infusions	
Passion - Framboise	45
Tisane Fruit Noir	45
Camomile	42
Peppermint	42
Lemongrass	42

• SELECTION OF FRESHLY BREWED COFFEE •

Authentic Turkish Coffee	45
SELAMLIQUE Flavoured Turkish Coffee	45
Cardamom, Chocolate, Cinnamon, Mastic, Dark Roast	
Espresso	37
Espresso Doppio	38
Espresso Macchiato	37
Cappuccino	38
Latte Macchiato	38
American Coffee	37
Café Au Lait	38
Mocha	42
Gold Cappuccino	50
Hot Chocolate	38



• MINERAL WATER •

Still Water

Local Water	750ml	32
Acqua Panna	750ml	37
Local Water	330ml	18
Acqua Panna	500ml	26

Sparkling Water

San Pellegrino	750ml	37
San Pellegrino	500ml	26
Perrier	330ml	28

Soft Drinks

28

Pepsi, Diet Pepsi, 7Up, Diet 7Up, Club Soda Water, Tonic Water,
Ginger Ale, Bitter Lemon

Red Bull / Red Bull Sugar Free

40

Fresh Juices

38

Orange, Pineapple, Grapefruit, Green Apple,
Carrot, Watermelon

Freshly Prepared Lemonade

Homemade Victorian Lemonade

34

• SULTANS COFFEE DELIGHTS •

Hola Coffee

50

Cookies, Banana Espresso, Almond Milk

Nutella Mocha

50

Espresso, Nutella, Milk. Cream

Cherrycoco

50

Maraschino Cherry, Coconut Milk, Espresso, Vanilla

Flavour Iced Coffee

50

Vanilla, Hazelnut, Almond, Chocolate, Oreo, Caramel