



"Unravel the ultimate gastronomical experience, suspended 200 meters in the sky, atop the world's most luxurious hotel. Al Muntaha presents an innovative interpretation of seasonal cuisine achieving soaring culinary heights by artfully combining the finest of ingredients from around the globe into stylish masterpieces".

"All fish, meat and poultry served in Al Muntaha are sourced in a sustainable manner".

## الكافيار CAVIAR

	AED 30 g	AED 50 g	AED 100g
الكافيار ألفرنسي <b>Kaviari</b> بيلوجا الامبراطوري <i>Imperial Beluga</i>	1,688	3,000	
لا ميزون نورديكو <b>La Maison Nordique</b> الكافيار الامبراطوري دي كولونيا <i>Chef's Selection Caviar Imperial de Sologne</i>		950	1,600

## المحار OYSTERS

	نصف دزدين Half Dozen	دزدينة Dozen
المحار جيلاريدو فرنسي <b>Gillardeau Oysters, No 2</b> GF <i>La Rochelle, France</i>	350	685
المحار بيتر بان <b>Peter Pan Oysters</b> GF ديفيد هيرفي، صلصلة كراث <i>David Hervé, Shallots Emulsion</i>	186	300

كل انواع الكافيار تقدم مع تشكيلة من خبز البلينيس و الزينة الروسية

All caviar will be served with a selection of homemade blinis and Russian garnish

يحضر جميع الخبز بمخابزنا

All our breads are made in house by our baker

اعلمنا من فضلك عن الحساسية او المتطلبات الطعام قبل الطلب

Please inform us of any allergies or dietary requirements before ordering

V - Vegetarian نباتي N - Contains Nuts على مكسرات

A - Contains Alcohol كحول GF - Gluten Free خالي من الدابوق

All Meat is Halal Certified جميع اللحوم التي يقدمها فندق برج العرب حلال

All prices are in UAE Dirhams and inclusive of 7% Municipality Fees, 10% Service Charge and 5% Value Added Tax

٪ رسوم الخدمة 5٪ وضريبة القيمة المضافة 7٪ جميع الاسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل 7٪ رسوم البلدية و



المقبلات

## APPETIZERS

AED

السلطة المشهورة مع جبنة الماعز الإيطالية مع صلصة الخل و الزيتون

**Seasonal Shaved Vegetables Salad with Aged Pecorino Cheese**  
*Barolo Vinaigrette and Taggiasca Olives* <sup>V GF</sup>

175

طماطم غازباشو على كرات ثلجية

**Tomato Gazpacho** *On Basil Ice Ball* <sup>GF</sup>

135

سالمون الطرطار مع كافيار وزهور الشيزو

**Salmon Tartare** *Caviar Imperial de Sologne and Shiso Flowers*

295

سلطعون الأسكا الملكي مع الميموزا, ليمون, كافيار وصلصة كريمة اليزو

**King Crab** *As a Mimosa, Amalfi Lemon, Caviar and Yuzu Sour Cream* <sup>GF</sup>

405

كبد البط مع الكمثرى و البطيخ و البابونج و البندق مع الخبز

**Foie Gras Terrine** *Pear Mousse, Rock Melon, Chamomile, Hazelnut, Brioche* <sup>NA</sup>

295

الروبيان مع صلصله بيستو

**Langoustine** *Crispy Papillote, Pesto* <sup>N</sup>

310

حساء البازلاء الخضراء, نعناع و بصل حلو

**Green Pea** *Fine Mint Velouté on Sweet Onion Emulsion* <sup>GF V</sup>

135

كبد البط المشوي مع الكرز و اللوز و صلصله الخل

**Foie Gras Grilled** *Glazed Cherries, Fresh Almond, Xeres* <sup>AN GF</sup>

310

اعلمنا من فضلك عن الحساسية او المتطلبات الطعام قبل الطلب

**Please inform us of any allergies or dietary requirements before ordering**

V - Vegetarian نباتي N - Contains Nuts يحتوي على مكسرات

A - Contains Alcohol كحول GF - Gluten Free خالي من الدابوق

جميع اللحوم التي يقدمها فندق برج العرب حلال

All Meat is Halal Certified

All prices are in UAE Dirhams and inclusive of 7% Municipality Fees, 10% Service Charge and 5% Value Added Tax

٪ رسوم الخدمة 5٪ و ضريبة القيمة المضافة 7٪ جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل 7٪ رسوم البلدية و



الطبق الرئيسي  
**MAIN COURSES**

	AED
سلطعون أزرق مع الكسكس بالزعفران و حساء بلسمك <b>Lobster Saffron Couscous, "Bouillabaisse" Emulsion</b> <sup>A N</sup>	420
إسكالوب مع بهار الزنجبيل، فريغولا روزيتو، حبر تويلى المقرمش <b>Diving Scallop</b> <i>Ginger Condiments, Fregola Risotto, Crispy Ink Tuile</i> <sup>A</sup>	440
سمك القد الأبيض، صلصة الفلفل، خس روماني، قرنبيط أبيض <b>White Cod</b> <i>Miso, Pepper Sauce, Romanesco, Broccolini</i> <sup>GF A</sup>	450
سمك سيباس محمر مع فاصولياء و خل <b>Seabass</b> <i>Slightly Seared, Paimpol Beans, Xeres Vinegar</i> <sup>GF</sup>	425
صدر طائر السمان المكرمل مع كبد البط بطاطس مهروسة <b>Caramelized Quail</b> <i>and Foie Gras, Served with Mashed Potato</i> <sup>GF</sup>	320
رف الحمل الاببيرية فاصولياء فرنسية، فطر جيروللي <b>Iberian Lamb Rack</b> <i>French Beans, Girolle Mushrooms</i>	420
لحم البقر واغيو سيرليوين من استراليا كونفيت لحم البط مع البطاطس و كراث اندلسي و الفليفلة <b>Wagyu Sirloin Grade 6</b> <i>Duck Confit Potato, Glazed Shallots, Capsicum Relish</i> <sup>GF A</sup>	420
لحم البقر مع صلصله بيرنيز و بطاطس المقرمشة <b>Wagyu Tenderloin</b> <i>Virtual Béarnaise, Puffed Crispy Potatoes</i> <sup>GF A</sup>	440
خرشوف مقرمش مع صلصلة الكركم و المايونيز <b>Crispy Artichoke</b> <i>Turmeric Emulsion, Chipotle Mayonnaise</i> <sup>GF</sup>	200
روزيتو بالقرنبيط الأخضر بارميجيانو 28 شهر، ترافيل ألبا البيضاء المبروشة <b>Broccoli Risotto</b> <i>28 Months Parmigiano, Alba White Truffle Shaving</i> <sup>V GF A</sup>	480

اعلمنا من فضلك عن الحساسية او المتطلبات الطعام قبل الطلب  
**Please inform us of any allergies or dietary requirements before ordering**

V - Vegetarian نباتي N - Contains Nuts يحتوي على مكسرات  
A - Contains Alcohol يحتوي على كحول GF - Gluten Free خالي من الدايوك  
جميع اللحوم التي يقدمها فندق برج العرب حلال All Meat is Halal Certified  
All prices are in UAE Dirhams and inclusive of 7% Municipality Fees, 10% Service Charge and 5% Value Added Tax  
٪ رسوم الخدمة 5٪ وضريبة القيمة المضافة 7٪ جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل 7٪ رسوم البلدية و



## الحلويات DESSERTS

AED

حلوة البابا مع عنب التعلب الاحمر، شراب الزنجبيل و كريمة الياسمين

**Baba Red Currant and Ginger Broth, Jasmine Cream**

**Paul Cluver Noble Late Harvest Riesling 2014**

*Elgin, South Africa 60ml*

93

135

الفراولة مع المارينج و الفراولة كونفيت مع ألريحان وألصوريه

**Strawberry Light Meringue, Confit Strawberry, Basil Cress, Sorbet <sup>N</sup>**

**Inniskillin Oak Aged Vidal Icewine 2017**

*Niagara Peninsula, Canada 60ml*

93

210

شوكولا مع الجوز البقان كراميل مملح مثلجات الفانيلا

**Guanaja Chocolate Crunchy Pecan Nuts Praliné, Salted Caramel, Vanilla Ice Cream <sup>N</sup>**

**M. Chapoutier Bila-Haut Banyuls 2016**

*Roussillon, France 60ml*

93

125

الفواكه الموسمية مع صوريه الليمون

**Seasonal Fresh Fruits and Lemon Sorbet <sup>GF</sup>**

**Dom Pérignon 2008**

*Epernay, Champagne, France 125ml*

78

485

بسكويت مع الشوكولا و البندق المحلا وشراب المانجو مع الموز وصلصة الفانيلا

**Chocolate Biscuit and Caramelized Pecan Nuts, Mango Banana Sorbet, Vanilla Cream <sup>GF N</sup>**

**Graham's Tawny Port 10 Year**

*Douro Valley, Portugal 60ml*

93

165

تشكيلة الاجبان مونس رفينار من اختيارك

**Mons Refiner Cheese Selection Jelly, Nuts and Country Bread <sup>N</sup>**

**Three**

**Five**

**2007 Oremus Tokaji Aszù 5 Puttonyos**

*Tokaj, Hungary 60ml*

148

182

170

اعلمنا من فضلك عن الحساسيه او المتطلبات الطعام قبل الطلب

**Please inform us of any allergies or dietary requirements before ordering**

V - Vegetarian نباتي N - Contains Nuts تحتوي على مكسرات

A - Contains Alcohol يحتوي على كحول GF - Gluten Free خالي من الدايوق

All Meat is Halal Certified جميع اللحوم التي يقدمها فندق برج العرب حلال

All prices are in UAE Dirhams and inclusive of 7% Municipality Fees, 10% Service Charge and 5% Value Added Tax

٪ رسوم الخدمة 5٪ و ضريبة القيمة المضافة 7٪ جميع الاسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل 7٪ رسوم البلدية و