

Sweet Indulgence

سويت أندولغينس

AED250

الموكتيل Mocktail

Blossom Thyme

بلوسوم ثايم

A vibrant mocktail mix of elderflower syrup and jasmine pearls tea, orange juice with egg white

مزيج كوكتيل نابض بالحياة من شراب المسك شاي لؤلؤ الياسمين وعصير البرتقال مع بياض البيض

Or

Desert Storm

ديزيرت ستورم

A velvety mocktail of camel milk, pineapple juice, almond and dates syrup

كوكتيل مخملي من حليب الإبل، عصير الأناناس، لوز وشراب التمر

الحلويات Pastry

Chocolate & Sesame Éclair (G/D)

إيلكير بالشوكولا و السمسم

Tahini Milk Chocolate Cream, Emirati Honey Roasted Pear Black Sesame Brittle

كريمة طحينية بالحليب والشوكولا، عسل إماراتي مع السمسم الأسود الهش

Green Apple & Jasmin Pavlova (GF/D)

بافلوفيا بالتفاح الأخضر و الياسمين

Green Apple Yuzu Compote, Jasmine Whipped Cream

مربى التفاح الأخضر وليمون اليوزو، كريمة الياسمين المخفوقة

Hibiscus & Speculoos Tart Breton (G/D)

تارت بريتون بالكاركديه

Hibiscus Infused Cream, Spiced Sable Breton

كريمة بنكهة الكركديه، كعكة بريتون المنكهة

Black Lime & Lemon Tart (G/D/N)

كعكة الليمون الأسود

Almond Cream, Fresh Lemon Gel, Black Lime Whipped Cream

كريمة اللوز، جل الليمون الطازج، كريمة الليمون الأسود المخفوقة

Arabic Coffee & Coconut Crunch (G/D)

كعكة القهوة العربية و جوز الهند المقرمشة

Coffee Cardamom Coconut Crunch & Praline, Vanilla Mousse

قهوة بالهيل مع جوز الهند المقرمش وبرانلين، صلصة الفانيليا

Umm Ali 2.0 (Pistachio and Rose) (G/D/N)

أم علي 2.0 (فستق حلبي و ورد)

Rose Dulcey Mousse, Salted Pistachio Croustillant, Caramel Toffee

صلصة دولسي بالورد، فستق حلبي مملح، حلوى الكراميل

Tiramisu (G/D)

تيراميسو

Mascarpone Cream, Espresso Syrup, Lady Finger, Cacao

كريمة ماسكاربون، إسبريسو و كاكاو

Millefeuille (G/D)

مليفيل

Caramelized Puff Pastry, Light Tahitian Vanilla Cream

معجنات بالكريميل، كريمة الفانيليا التاهيتي الفاتحة

Cheese Cake (G/D/N)

كعكة الجبن

Wild Strawberry Jelly, Cream Cheese, Almond Crumble

جيليه الفراولة البرية، كريمة الجبن، لوز مخفوق

Chebab Crêpe Layer (G/D/N)

طبقة كريمة الشيباب

Flavors of Saffron and Orange topped with

Date syrup and Pistachio

نكهة الزعفران والبرتقال مع شراب التمر والفستق الحلبي

The Burj Al Arab Gold Cappuccino

A smooth creation of premium coffee, fresh milk and fine 24 Carat Gold, served with a Grand Cru Guanaja Chocolate Marshmallow

مصنوع بسلاسة من القهوة الممتازة والحليب الطازج

٢٤ غرام قيراط الذهب، يقدم مع مارشميلو جراند كروانجا بالشوكولا

N-Contains Nuts, D-Contains Dairy

G-Contains Gluten, V-Vegetarian, GF-Gluten Free

Blended Whiskey

	30ml	60ml	AED
Chivas Regal 12 years	100	175	
Chivas 18 years Regal	160	260	
Chivas Royal Salute 21 years	250	450	
Johnnie Walker Red Label	80	130	
Johnnie Walker Black Label 12 years	100	180	
Johnnie Walker Gold Reserve	120	190	
Johnnie Walker Blue Label	300	400	

American Whiskey

Elijah Craig, 12 years	95	140	
Woodford Reserve	100	165	
Jack Daniel's Old No.7	100	165	
Jack Daniel's Honey	100	165	
Jack Daniel's Burj Al Arab Single Barrel	110	185	

Vodka

Russian Standard Platinum, Russia	80	130	
Ketel One, Netherlands	95	155	
Stolichnaya Premium, Russia	85	145	
Grey Goose, France	115	190	
Belvédère, Poland	115	190	
Beluga Noble, Russia	115	190	

Menu items are subject to change according to seasonality and availability
All prices are in UAE Dirham and inclusive of 7% Municipality fees,
10% Service Charge and 5% Value Added Tax
جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل 7% رسوم البلدية و 10% رسوم الخدمة و 5% وضريبة القيمة المضافة

Menu items are subject to change according to seasonality and availability
All prices are in UAE Dirham and inclusive of 7% Municipality fees,
10% Service Charge and 5% Value Added Tax
جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل 7% رسوم البلدية و 10% رسوم الخدمة و 5% وضريبة القيمة المضافة

Caviar

كافيار

AED

Oscietra Caviar (D,G) (30g/50g)

أوسيترا كافيار (30/50) (جرام / 50 جرام)

Served on Ice, Fresh Blinis,
Traditional Accompaniments

يقدم على الثلج، بلينيس طازج، المرافق التقليدية

1000/1900

30ml

AED

60ml

The Ultimate Macallan
'M Lique'

3,250

5,800

Rare Release 'Macallan Reflexion'

900

1,500

Salads and Appetizers

السلطات والمقبلات

Niçoise Salad

سلطة نيسواز

Fresh Tuna, Boiled Egg, Capsicum,
Kalamata Olives, Green Beans, Tomato,
Anchovies, Baby Gem

تونة طازجة، بيض مسلوق، فليفلة، زيتون كالاماتا
فاصوليا خضراء، طماطم، أنشوفيا، خس صغير

130

Caesar Salad (G,D)

سلطة القيصر

Parmesan, Smoked Turkey Bacon, Chives
Herb Baguette

جبنه البارميزان، لحم تركي مقدم، ثوم، خبز فرنسي بالأعشاب

-with Grilled Chicken

مع دجاج مشوي

-with Grilled Prawns

مع روبيان مشوي

100

Quinoa Salad (D,V)

سلطة الكينوا

Kale, Avocado, Cherry Tomato, Chives
Yuzu Dressing, Tzatziki

كرنب، أفوكادو، طماطم كرزية، ثوم، صلصة ليمون اليوزو الياباني، تزاكيكي

110

Greek Salad (V,D)

سلطة يونانية

Feta Cheese, Tomato, Olives,
Cucumbers, Peppers

جبنه فيتا، طماطم، زيتون، خيار و فليفلة

100

Italian Burrata (V,D,N)

بوراتا الإيطالية

Heirloom Beetroot, Kale, Sunflower Seeds,
Pomegranate Vinaigrette, Pesto

شمندر، لفت، بذور عباد الشمس، صلصة الزمان بالخل، حبق

130

Gazpacho (V)

جازباتشو

Cold Vegetable Soup with Tomato,
Cucumbers, Peppers, Garlic, Chili

شوربة الخضار الباردة مع طماطم، الخيار، فليفلة، ثوم مع فلفل الحار

90

N-Contains Nuts, D-Contains Dairy

G-Contains Gluten, V-Vegetarian, GF-Gluten Free

Whiskey and Single Malt

The Macallan Collection

The Macallan Sherry Oak Range

Macallan Sherry Oak
12 Yrs Old

140

240

Macallan Sherry Oak
18 Yrs Old

290

480

Macallan Sherry Oak
25 Yrs Old

950

1,500

Macallan Sherry Oak
30 Yrs Old

2,450

4,150

The Macallan Fine Oak Range

Macallan Fine Oak
12 Yrs Old

130

220

Macallan Fine Oak
18 Yrs Old

250

450

Macallan Fine Oak
18 Yrs Old

550

950

Macallan Fine Oak
25 Yrs Old

790

1,350

Macallan Fine Oak
30 Yrs Old

2,150

3,600

Scotch Whisky

Glenmorangie 10 years, Highland

110

180

Talisker Storm, Isle of Skye

110

190

Glenfiddich 12 years, Speyside

100

150

Glenfiddich 15 years, Speyside

110

190

Glenfiddich 18 years, Speyside

115

190

Lagavulin 16 years, Isle of Islay

175

300

Menu items are subject to change according to seasonality and availability
All prices are in UAE Dirham and inclusive of 7% Municipality fees,
10% Service Charge and 5% Value Added Tax
جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل 7% رسوم البلدية و 10% رسوم الخدمة و 5% وضريبة القيمة المضافة

Menu items are subject to change according to seasonality and availability
All prices are in UAE Dirham and inclusive of 7% Municipality fees,
10% Service Charge and 5% Value Added Tax
جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل 7% رسوم البلدية و 10% رسوم الخدمة و 5% وضريبة القيمة المضافة

Armagnac

	30ml	60ml	AED
Marquis de Puysegur VSOP	90	140	

Cognac

Courvoisier VS	100	160	
Rémy Martin XO	250	450	
Rémy Martin Louis XIII	1,950	3,700	
Hennessy VS	95	160	
Hennessy VSOP	120	200	
Hennessy XO	250	450	
Hennessy Paradise	800	1,450	
Hennessy Ellipse, Very Rare	2,950	5,300	
L'Héraud Grande Champagne 1928	490	990	
L'Héraud Grande Champagne 1914	750	1,450	
L'Héraud Grande Champagne 1906	890	1,700	
L'Héraud Petit Champagne 1865	3,500	6,990	

Champagne

	150ml	750ml	
Louis Roederer Brut Premier NV Reims	195	975	
Louis Roederer Brut Rosé 2013 Reims	240	1,200	
Pol Roger Brut Rosé Extra Cuvée de Réserve 2009 Épernay		2,280	
Dom Pérignon Cuvée Brut 2008 Épernay		3,650	
Dom Pérignon Cuvée Rosé 2005 Épernay		9,950	
Louis Roederer 'Cristal' 2008 Reims		4,950	

Sandwiches

الساندويش

(Served with Heirloom Tomato Salad or Classic French Fries or Vegetable Chips)
(يقدم مع سلطة الطماطم، بطاطس مقليّة أو رقائق خضار كلاسيكية)

AED

Atlantic Lobster Roll (G,D)

135

لغافق سرطان البحر الأطلسي (د/غ)

Poached Lobster, Celery, Lemon

Mayonnaise, Parsley, Avruga Caviar

سرطان البحر المسلوق، الكرفس، الليمون، المايونيز بقودونس، ٢ أفروغا كافييار

Grilled Chicken Club Sandwich (G)

140

ساندويش كلوب دجاج مشوي (غ)

Veal Bacon, Boiled Egg, Fresh Tomato

Baby Gem Lettuce

لحم العجل المقدد، بيض مسلوق، طماطم طازجة، خس

Smoked Salmon Bagel (G,D)

120

ساندويش السالمون المدخن (د/غ)

Scottish Smoked Salmon, Chives Clotted

Cream, Pickled Shallots, Fried Capers

Yuzu Pearls

سمك السالمون المدخن الاسكتلندي، كريم الثوم، مخلل الكراث، نبات الكبر المقلي، لؤلؤ ليمون اليوزو

Shish Tawook Wrap (G,D)

110

لغافقة شيش طاووق (د/غ)

Lemon Garlic Marinated Chicken, Mint

Tomatoes, Pickles, Hummus Sauce

دجاج متبل بالليمون والثوم، طماطم بالنعناع

مخلل، صلصة حمص

Grilled Vegan Sandwich (V,GF)

90

ساندويش نباتي مشوي (غ/ع)

Brown Rice Bread, Roasted Bell Pepper

Smoked Chickpeas, Broccoli, Spicy

Sundried Tomato Spread

خبز أرز بني، فلفل مشوي، حمص مدخن

قونبيط أخضر، صلصة الطماطم المجففة الحارة

Wagyu Beef and Pan Seared

150

Foie Gras Sliders (3 pieces) (G,D)

لحم بقر واغيو مقلي (د/غ)

Confit Bell Peppers and Crispy Onions

ثلاثة قطع من كبد البطة فليفلة، بصل مقرمش

Cheeses

الأجبان

Assorted Cheeses of "Herve Mons"

160

أجبان متنوعة من "هيرفيز مونس"

Date Chutney, Grapes, Dried Fruits

Pickled Walnuts

صلصة التمر، عنب، فواكه مجففة، مخلل جوز

N-Contains Nuts, D-Contains Dairy
G-Contains Gluten, V-Vegetarian, GF-Gluten Free

Menu items are subject to change according to seasonality and availability
All prices are in UAE Dirham and inclusive of 7% Municipality fees,
10% Service Charge and 5% Value Added Tax
جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل 7% رسوم البلدية و 10% رسوم الخدمة و 5% وضريبة القيمة المضافة

Menu items are subject to change according to seasonality and availability
All prices are in UAE Dirham and inclusive of 7% Municipality fees,
10% Service Charge and 5% Value Added Tax
جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل 7% رسوم البلدية و 10% رسوم الخدمة و 5% وضريبة القيمة المضافة

Northern Indian Cuisine

Appetizers

مقبلات الهند الشمالية

Kachori Chaat (D/G/V) 90 AED

كاشوري شات
Deep Fried Whole Wheat Puffs, Tangy Dressing,
Crispy Chickpea
نفتلات قمحية مقلية، صلصة منعشة، حمص مقرمش

Vegetable Samosa (D/V) 80

سموسا بالخضار
Potato, Onions, Green Peas, Lentils & Spices,
Mint Yoghurt
بطاطاس، بصل، عدس مع بهارات، لبن بالنعناع

Tandoori Chicken Salad (GF/D) 125

سلطة دجاج التندوري
Tandoor Oven Cooked Chicken, Mixed Lettuce,
Mint and Tamarind Yoghurt
دجاج تندوري بالفرن، خس مشكل، لبن بالنعناع و التمر الهندي

Main Course

الأطباق الرئيسية

Vegetable Biryani (GF/D/N/V) 130

برياتي الخضار
Vegetables Cooked with Indian Spices &
Saffron, Basmati Rice
خضروات مطبوخة بالبهارات الهندية مع أرز بسمتي بالزعفران

Chicken Biryani (GF/D/N) 150

برياتي الدجاج
Marinated Chicken Cooked with Indian Spices &
Saffron Basmati Rice
دجاج مطبوخ بالبهارات الهندية مع أرز بسمتي بالزعفران

Lamb Biryani (G/D) 180

برياتي لحم غنم
Lamb, Onion, Garlic, Yoghurt, Indian Spices,
Saffron Basmati Rice, Cashew nuts & Raisins
لحم غنم، بصل، ثوم، لبن، بهارات هندية، أرز بسمتي بالزعفران، كاجو، زبيب

Dal Makhani (G/D/V) 150

دال ماکني
Butter Enriched Slow-Cooked Black Lentils
عدس أسود مطبوخ في الزبدة

Murgh Makhani (G/D/N) 160

مورغ ماکني
Boneless Tandoori Chicken Cooked in Creamy
Tomato Gravy
دجاج بدون عظام مطبوخ في كريمة طماطم

Lamb Rogan Josh (G/D) 180

روجان جوش باللحم الخاروف
Mild Spiced Lamb Curry in Yoghurt,
Tomato Gravy
خروف بالكاري الحار مع لبن بالطماطم

*The Makhani and Currys are served with mango chutney, lime pickle, raita,
naan bread, papad & lacha salad

*The Biryanis are served with mango chutney, lime pickle, raita, papad &
lacha salad

N-Contains Nuts, D-Contains Dairy
G-Contains Gluten, V-Vegetarian, GF-Gluten Free

Menu items are subject to change according to seasonality and availability
All prices are in UAE Dirham and inclusive of 7% Municipality fees,
10% Service Charge and 5% Value Added Tax
جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل 7% رسوم البلدية و 10% رسوم الخدمة و 5% وضريبة القيمة المضافة

Tequila

AED

30ml 60ml
80 125

Jose Cuervo Especial

Patron Reposado

Don Julio Blanco

Don Julio Añejo

Rum & Cachaca

Bacardi Oro, Captain Morgan

Captain Morgan Spiced

Bacardi White

Cachaça 51

Bacardi Black

Havana Club 7 years

Ron Zacapa 23 years

Grappa & Arak

Arak Touma

Arak Massaya

Nonino Monovitigno Moscato

Nonino Prosecco UE Monovitigno

Liqueurs

Amarula

Bailey's Irish Cream

Sambuca

Drambuie

Grand Marnier

Kahlua

Tia Maria

Amaretto Disaronno

Menu items are subject to change according to seasonality and availability
All prices are in UAE Dirham and inclusive of 7% Municipality fees,
10% Service Charge and 5% Value Added Tax
جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل 7% رسوم البلدية و 10% رسوم الخدمة و 5% وضريبة القيمة المضافة

Gin

	AED	AED
	30ml	60ml
Tanqueray	80	130
Bulldog	85	135
Tanqueray No. 10	115	185
Beefeater 24	100	160
Hendricks	115	185
The Botanist	115	185

And Tonic...

Goldberg Tonic, Germany
Fever Tree Tonic, England
Fentimans, England

Bottled Beer

Becks	Germany	275ml	75
Budweiser	USA	330ml	75
Corona	Mexico	355ml	75
Heineken	Netherlands	330ml	75
Peroni	Italy	330ml	75
Erdinger	Germany	500ml	90
Bavaria (non-alcoholic)	Netherlands	330ml	50

Aperitifs & Digestives

	60ml
Campari	90
Martini Dry, Bianco, Rosso	90
Tio Pepe Extra Dry	85
Fernet Bianca	90
Emilio Lustau Pedro Ximenez	100
Underberg(20ml)	145
Taylor's Late Bottled Vintage	120
Taylor's Tawny Port 10 Years	150
Taylor's Tawny Port 20Years	195

From Our Trolley

من عربتنا

	AED
Sacher Torte (G/D/N) ساشر تورت (د/غ)	80
A specific type of chocolate cake, invented by Austrian Franz Sacher in 1832 for Prince Wenzel von Metternich in Vienna, Austria. د من كعكة الشوكولاتة ، اخترعه النمساوي فرانز ساخر في عام ١٨٣٢ للأمير وينزل فون مترنيخ في فيينا ، النمسا .	
Carrot Cake (G/D/N) كعكة الجزر (د/غ)	80
An exceptionally moist, complex flavourful carrot cake finishing with a hearty texture. كعكة جزر رطبة ومعقدة بشكل استثنائي مع بلمس رائع.	
Honey Cake (G/D) كعكة العسل (د/غ)	80
Made from the Honey of the Unesco-protected island of Socotra or also known as the Jewel of Arabia in Yemen. مصنوعة من عسل جزيرة سقطرى المحمية من قبل اليونسكو أو المعروفة أيضا باسم جوهرة الجزيرة العربية في اليمن.	
Chocolate & Sesame Éclair (G/D) إلكير بالشوكولا و السمسم (د/غ)	80
Tahini Milk Chocolate Cream, Emirati Honey Roasted Pear كريمة طحينية بالحليب والشوكولا ، عسل إماراتي وكمثرى مع السمسم الأسود الهش	
Green Apple & Jasmin Pavlova (GF/D) بافلوا بالتفاح الأخضر و الياسمين (د/غ)	80
Green Apple Yuzu Compote, Jasmine Whipped Cream مربى التفاح الأخضر وليمون اليوزو ، كريمة الياسمين المخفوقة	
Hibiscus & Speculoos Tart Breton (G/D) تارت بريتون بالكركديه (د/غ)	80
Hibiscus Infused Cream, Spiced Sable Breton كريمة بنكهة الكركديه ، كعكة بريتون المنكهة	
Black Lime & Lemon Tart (G/D/N) كعكة الليمون الأسود (د/غ)	80
Almond Cream, Fresh Lemon Gel, Black Lime Whipped Cream كريمة اللوز ، جل الليمون الطازج ، كريمة الليمون الأسود المخفوقة	
Arabic Coffee & Coconut Crunch (G/D) كعكة القهوة العربية و جوز الهند المقرمشة (د/غ)	80
Coffee Cardamom Coconut Crunch & Praline, Vanilla Mousse قهوة بالهيل مع جوز الهند المقرمش و براين ، صلصة الفانيليا	
Umm Ali 2.0 (Pistachio and Rose) (G/D/N) أم علي 2.0 (فستق حلبي و ورد) (د/غ)	80
Rose Dulcey Mousse, Salted Pistachio Croustillant صلصة دولسي بالورد ، فستق حلبي مملح ، حلوى الكراميل	
Chebab Crêpe Layer (G/D/N) طبقة كريمة الشيباب (د/غ)	80
Flavors of Saffron and Orange topped with Date syrup and Pistachio نكهة الزعفران والبرتقال مع شراب التمر والفستق الحلبي	
Tiramisu (G/D) تيراميسو (د/غ)	80
Mascarpone Cream, Espresso Syrup, Lady Finger, Cacao كريمة ماسكاربون ، إسبريسو و كاكاو	
Millefeuille (G/D) مليفيل (د/غ)	80
Caramelized Puff Pastry, Light Tahitian Vanilla Cream معجنات بالكراميل ، كريمة الفانيليا التاهيتي الفاتحة	
Cheese Cake (G/D/N) كعكة الجبن (د/غ)	80
Wild Strawberry Jelly, Cream Cheese, Almond Crumble جيليه الفراولة البرية ، كريمة الجبن ، لوز مخفوق	
Seasonal Fresh Fruits with Berries Salad (D,V) سلطة فواكه موسمية طازجة مع توت مشكل (د/غ)	130
Mango and Passion Fruit Yoghurt Dip صلصة اللبن بالماتغا و فاكهة الياشون	

N-Contains Nuts, D-Contains Dairy
G-Contains Gluten, V-Vegetarian, GF-Gluten Free

Menu items are subject to change according to seasonality and availability
All prices are in UAE Dirham and inclusive of 7% Municipality fees,
10% Service Charge and 5% Value Added Tax
جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل 7% رسوم البلدية و 10% رسوم الخدمة و 5% وضريبة القيمة المضافة

Menu items are subject to change according to seasonality and availability
All prices are in UAE Dirham and inclusive of 7% Municipality fees,
10% Service Charge and 5% Value Added Tax
جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل 7% رسوم البلدية و 10% رسوم الخدمة و 5% وضريبة القيمة المضافة

Coffee

القهوة

Burj Al Arab Cappuccino كابيتشينو برج العرب الذهبي <i>A smooth creation of premium coffee, fresh milk and fine 24 Carat Gold, served with a Grand Cru Guanaja Chocolate Marshmallow</i> مصنوع بسلاسة من القهوة الممتازة والحليب الطازج، ٢٤ غرام قيراط الذهب، يقدم مع مارشميلو جراناند كرواناجا بالشوكولا	AED 120
Espresso إسبريسو	45
Double Espresso إسبريسو مزدوج	55
Ristretto ريستريوتو	45
American Coffee قهوة أمريكية	45
French Press Coffee <i>A fresh pot of Ethiopia Mocca Sidamo</i> قهوة فرنسية مضغوطة أبريق طازج من إثيوبيا موكا سيدامو	65
Classic Cappuccino كابيتشينو كلاسيكي	50
Café Latté كافيه لاتيه	50
Café Au Lait كافيه أو لايت	50
Macchiato ماكياتو	49
Mochaccino موكاتشينو	50
Turkish Coffee قهوة تركية	60
Affogato أفوكاتو	80
Salted Fudge Cappuccino كابيتشينو فادج مملح <i>Smooth Emulsion of Espresso, Hot Milk</i> مستحلب بسلاسة من الإسبريسو حليب ساخن، فادج مملح	65
Iced Date Mocha موكا مثلجة بتمر المجذول	65
Cold Brew Coffee, Medjool Dates <i>Turkish Delight, Date Honey, Milk</i> قهوة باردة، تمر مجذول راحة تركية، عسل التمر، حليب	65
Baracoa Iced Coffee قهوة براكوا مثلجة	65
Cold Brew Coffee, Fresh Mint Leaves <i>Chocolate Tonic</i> قهوة باردة، أوراق النعناع الطازجة شوكولا تونيك	65
Matcha Iced Latte ماتشا لاتيه مثلجة <i>Espresso, Rice Milk, Matcha Powder</i> <i>Fresh Milk Foam</i> إسبريسو، حليب الأرز، بودرة الماتشا رغوة الحليب الطازج	65

Hot Chocolate

شوكولا ساخنة

Our signature Hot Chocolate is a Home-made artisan blend of Grand Cru الشوكولا الساخنة الخاصة هي مزيج محلي الصنع من غراناند كرو <i>Nyangbo and rich Caramelia</i> نيانغبو و كراميليا غنية	55
---	----

Champagne By the Glass

Louis Roederer Brut Premier NV 150ml <i>Reims, Champagne, France</i>	195	AED 975
Louis Roederer Brut Rosé 2013 150ml <i>Reims, Champagne, France</i>	240	1,200

White Wine

	150ml	750ml
<i>Terlan Pinot Grigio 2018</i> <i>Alto Adige, Italy</i>	125	615
<i>Craggy Range Sauvignon Blanc 2018</i> <i>Marlborough, New Zealand</i>	115	550
<i>Julien Schaal Chardonnay 2016</i> <i>Elgin, South Africa</i>	110	540
<i>Dr. Loosen Riesling Kabinett 2017</i> <i>Mosel, Germany</i>	105	515
<i>Montes Sauvignon Blanc 2018 Leyda</i> <i>Valley, Chile</i>	85	380

Rosé Wine

<i>Fabre en Provence 2017</i> <i>Côtes de Provence, France</i>	70	330
---	----	-----

Red Wine

<i>Château Poitevin 2014</i> <i>Médoc, Bordeaux, France</i>	105	510
<i>Bodega Norton Malbec Reserva 2017</i> <i>Mendoza, Argentina</i>	100	475
<i>Montes Cabernet & Carménère 2017</i> <i>Colchagua Valley, Chile</i>	85	380
<i>Two Tracks Pinot Noir 2014</i> <i>Marlborough, New Zealand</i>	65	300

Dessert Wine

<i>Château D'Armajan des Ormes 2011</i> <i>Sauternes, France</i>	115	60ml 750ml 940
---	-----	----------------------

Burj Al Arab's Sparkles

Top of the World

Ketel One Vodka, Louis Roederer Brut Rosé Champagne, Lemongrass, Fresh Lemon Juice Passion Fruit Syrup, Black Grapes

Burj Royale

Stolichnaya Vanilla Vodka, Chambord Blackberry, Raspberry, Louis Roederer Brut Champagne

Champagne Bellini

Crème de Pêche, Peach Nectar Louis Roederer Brut Champagne

Signature Cocktail

The Perfect Mistake

Jack Daniel's Whiskey, Amaretto, Lime Juice Orange Juice, Martini Rosso

Valencia

St Lucia Rum, Chambord, Lime Juice Vanilla Syrup, Blackberry

Arabic Lemon Drop

Ketel One Citron Vodka, Cointreau, Lemon Juice Sumac Powder Lemon Bitters

Blush

Tanqueray No. 10 Gin, Lemon Juice Elderflower Syrup, Cranberry Juice

Sea Rock's

Cîroc Vodka, Chambord, Lemon Juice Raspberry Purée, Celery, Cucumber, Ginger

Spicy Margarita

Don Julio, Cointreau, Guava Purée Lemon Juice, Sugar Syrup, Green Chili

Black Tea

شاي أسود

AED

AED

English Breakfast

أنغليش بريكفاست

49

210

Earl Grey

أيرل غري

49

210

Lapsang Souchong Tea

شاي ايسنغ سوتشنغ

49

Darjeeling

دارجيلنج

49

195

Masala Chai

شاي ماسالا

49

Cranberry

كرز

49

Chocolate

شوكولا

49

155

Decaf English Breakfast

أنغليش بريكفاست ديكاف

49

Herbal Infusion

هيرب أنفيوشين

Peppermint

بيبرمينت

49

140

Chamomile

كاموميل

49

135

Rooibos Tiramisu

رويبوس تيراميسو

49

120

Tropical Delight

تروبيكال ديلايتهس

49

140

Elderflower and Lemon

إيلدفلور وليمون

49

Hibiscus and Berries

هيبسكوس وبيريز

49

Apple Strudel

أبل ستروديل

49

Ginger and Lemon

جنجر وليمون

49

Menu items are subject to change according to seasonality and availability
All prices are in UAE Dirham and inclusive of 7% Municipality fees,
10% Service Charge and 5% Value Added Tax
جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل 7% رسوم البلدية و 10% رسوم الخدمة و 5% وضريبة القيمة المضافة

Menu items are subject to change according to seasonality and availability
All prices are in UAE Dirham and inclusive of 7% Municipality fees,
10% Service Charge and 5% Value Added Tax
جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل 7% رسوم البلدية و 10% رسوم الخدمة و 5% وضريبة القيمة المضافة

Green Tea

شاي أخضر

<i>Jasmine Pearls</i>	49
جاسمين بيرلز	
<i>Green Sencha</i>	49
جرين سانشا	
<i>Lonjing</i>	49
لونجينغ	
<i>Garden Berries</i>	49
غاردين بيريز	
<i>Moroccan Mint</i>	49
مغربي بالنعناع	
<i>Jasmine Lotus</i>	49
جاسمين لوتس	

White Tea

شاي أبيض

<i>Silver Needle</i>	49
سيلفر نيدل	

Water

مياه

<i>San Pellegrino</i>	500ml/750ml	43/58
سان بيليجرينو		
<i>Aqua Panna</i>	500ml/750ml	43/58
أكوا بانا		
<i>Perrier</i>	500ml/750ml	43/58
بيرير		

Soft Drinks

مشروبات غازية

<i>Pepsi, Diet Pepsi, 7Up, 7Up Free</i>	38
<i>Mirinda, Ginger Ale, Tonic Water</i>	
بيبيسي، دايت بيبيسي، سفن آب، دايت سفن آب	
ميريندا، جنجر أيل، تونيك واتر	
<i>Red Bull</i>	55
ريد بول	

Fresh Juices

عصائر طازجة

<i>Strawberry</i>	70
فراولة	
<i>Carrot, Orange, Apple, Pineapple</i>	49
<i>Mango, Lemon, Grapefruit,</i>	
<i>Watermelon Kiwi</i>	
جزر، برتقال، تفاح، أناناس، مانغا، ليمون	
غريفون، بطيخ أحمر، كيوي	

Juices and Nectar

From Master Juicer Alain Milliat

العصائر والرحيق

<i>Chardonnay White Grape Juice</i>	50
عصير العنب الأبيض شاردونيه	
<i>Cabernet Rose Grape Juice</i>	50
عصير العنب كابيرنيت	
<i>Merlot Red Grape Juice</i>	50
عصير عنب أحمر مرلوت	
<i>Clear Pippin Apple Juice</i>	50
عصير التفاح البيبين الصافي	

Mocktails

الموكتيلات

Merry Berry	76
مري بيري	
<i>Raspberry Purée, Cherry Purée</i>	
<i>Cranberry Juice, Lime Juice</i>	
<i>Elderflower Syrup</i>	
هريس توت العليق، هريس الكرز	
عصير التوت البري، عصير الليمون	
شراب المسك	
Lemon Mint Smoothy	75
عصير الليمون بالنعناع	
<i>Fresh Mint, Lemon, Cane Sugar</i>	
نعناع طازج، ليمونادة، قصب السكر	
Desert Storm	76
ديزيرت ستورم	
<i>Camel Milk, Pineapple Juice, Almond</i>	
<i>Dates Syrup</i>	
كوكتيل مخملي من حليب الإبل، عصير الأناناس	
لوز وشراب التمر	
Exotic Iced Tea	76
أكسوتيك أيسد تي	
<i>Assam Breakfast Tea,</i>	
<i>Fresh Passion Fruit, Fresh Mint</i>	
شاي الفطور أسام	
فاكهة الباشون الطازجة، نعناع طازج	
Gold Emotion	130
غولد إيوشين	
<i>Sparkling Apple Juice with 24-Carat</i>	
<i>Gold Flakes</i>	
عصير تفاح فوار مع 24 قيراط	
رقائق ذهبية	

Healthy Mocktails

الموكتيلات الصحية

Blossom Thyme	76
بلوسوم تايم	
<i>Elderflower Syrup, Jasmine Pearls Tea,</i>	
<i>Orange Juice with Egg White</i>	
مزيج كوكتيل نابض بالحياة من شراب المسك	
شاي لولو الياسمين وعصير البرتقال مع بياض البيض	
Green Bed	76
جرين بيد	
<i>Freshly Squeezed Green Apple Juice,</i>	
<i>Kiwi Juice, Spinach, Celery, Mint Leaves,</i>	
<i>Lemon, Bean Sprouts</i>	
عصير التفاح الأخضر الطازج	
عصير الكيوي، السبانخ، الكرنب	
أوراق النعناع، الليمون، براعم الفاصولياء	
Yellow Sunset	76
يلو ساتسيت	
<i>Freshly Squeezed Papaya Juice, Mango,</i>	
<i>Passion Fruit Juice, Pineapple,</i>	
<i>Orange Juice</i>	
عصير البابايا الطازج، مانغا، عصير الفاكهة الباشون أناناس، عصير البرتقال	
The Classic	70
الكلاسيكي	
<i>Carrot, Orange Juice, Beetroot, Ginger</i>	
جزر، عصير برتقال، شمندر، زنجبيل	
The Green Smooth	76
ذا غرين سموث	
<i>Avocado, Green Apple, Cucumber, Lemon</i>	
<i>Grass Asparagus, Broccoli, Coriander,</i>	
<i>Agave Syrup</i>	
أفوكادو، تفاح الأخضر، خيار، ليمون، هليون	
قرنبيط أخضر، كزبرة، شراب الأغافيه	