

Beachside Brasserie

SALADE

Kale and Quinoa Salad (V)(N) <i>Goat Cheese, Fig, Candied Walnut, Lemon Dressing</i>	55	Avocado Salad(N) <i>Guacamole, Mixed Salad, Lemon, Parmesan Cookies</i>	80
Salad Niçoise <i>Cherry Tomato, Green Beans, Potato, Anchovies, Hard Boiled Egg, Tuna, Olives, Onion Marmalade Dressing</i>	85	Lobster Catalan (S) <i>Rocket Leaves, Citrus Honey Dressing, Artichoke, Confit Fennel</i>	150
Greek Salad (V) <i>Cucumber, Tomato, Mixed Bell Pepper, Feta Cheese, Onion, Olives</i>	65	Aegean Mezze Platter (V) (N) <i>Tzatziki, Melitzanosalata, Tirokafteri, Lupini Hummus Served with Pita Bread</i>	70
Burrata Salad (V) <i>Cherry Tomato, Rocket Leaves, Aged Balsamic, Pomegranate</i>	95	The Bay Cold Cuts & Cheese <i>Beef & Goose, Parmigiano Vacche Rosse Cheese Served with Pizza Bianca</i>	210
Caesar Salad (V) <i>Add Prawns (S) 25 Add Chicken 15</i>	55		

FRESCO

Salmon Tiradito <i>Avocado, Lemon, Olives, Coriander</i>	55
Mediterranean Tuna Carpaccio <i>Capers, Sea Lettuce, Parsley, Tomato, Lemon, Rocket</i>	95

ENTRÉE

Feta Cheese Ravasaki (V) <i>Feta Cheese, Filo Pastry, Tomato Marmalade, Sesame</i>	55	Fried Calamari (S) <i>Tartar Sauce, Harissa Mayonnaise</i>	80
Keftedakia tis Mamas <i>Mama's Meatballs, Tomato Sauce, Feta Cheese, Oregano</i>	65	Grilled Octopus <i>Truffle Mashed Potato, Chimichurri Sauce</i>	80
Moussaka (N) <i>Beef Ragout, Eggplant, Potato, Cheese Sauce</i>	70	Lobster Corn Soup (S) <i>Lobster Bisque, Corn Sabayon</i>	80
Garides Saganaki (S) <i>Shrimps, Tomato, Feta, Garlic, Parsley</i>	95	Mushroom Soup (V) <i>Truffle Butter</i>	85

OUR SIGNATURES

Lobster Tagliatelle (S) <i>Cherry Tomato, Bisque</i>	220
Rice Paella "Valenciana" (S) <i>Chicken, Shrimps, Mussels, Calamari</i>	for two 250
Blackmore Wagyu A9 Rib Eye Steak <i>Roasted Garlic</i>	650
Whole Lamb Rack <i>Pommes de Terre, Provençal Veggies</i>	for two 380
Dover Sole Meuniere <i>Lemon, Capers, Baby Spinach</i>	450
Mazzara Red Prawns (4 pcs) (S) <i>Olive Oil & Tomato</i>	350

PLATE PRINCIPALE

Whole Seabass a La Provençal <i>Olives, Capers, Tomato, Capsicum, Parsley, French Olive Oil</i>	220	Angus Rivierina Steak <i>Steak Fries, Black Pepper</i>	260
Black Cod <i>Tomato Confit, Jerusalem Artichokes, Fava Beans</i>	105	Angus Rivierina Beef Tenderloin <i>Butter Café de Paris</i>	280
Salmon Grenobloise (N) <i>Broccoli Puree, Crushed Almonds, Capers, Lemon, Parsley</i>	140	Grilled Lamb Rack Cutlet <i>Pommes de Terre, Provençal Veggies</i>	190
Moules Mariniere (S) <i>Mussels, Cream, Shallot, Parsley</i>	190	Baby Truffle Chicken, Leek & Potato <i>Whole Baked Baby Chicken with Truffle & Creamy Potato</i>	150
Grilled Lobster (S) <i>Lemon Butter Sauce, Grilled Corn</i>	210	Shish Tawook <i>Chicken, Yogurt, Spices, Bulgur</i>	90
		Lamb Kofta <i>Khashkhash Sauce, Labneh</i>	90
		The Bay Kebab <i>Beef Tenderloin, Babaganoush, Bulgur</i>	110

PIZZA

Margherita (V) <i>Fresh Mozzarella, Tomato & Basil</i>	75
Bufala (V) <i>Fresh Buffalo Mozzarella, Tomato & Basil</i>	90
Siciliana (V) <i>Tomato Sauce, Mozzarella Cheese, Eggplant, Pecorino, Marjoram, Extra Virgin Olive Oil</i>	85
Diavola <i>Tomato, Fior di Latte Cheese, Salami (Spicy or Regular)</i>	85
Frutti Di Mare <i>Prawns, Calamari, Mussels, Tomato, Mozzarella</i>	130

PASTA

Pappardelle Beef Ragù <i>Beef Ragout, Shaved Pecorino</i>	115
Paccheri Pasta with Seafood (S) <i>Mussels, Clams, Calamari, Prawns, Tomato</i>	115
Linguini Clams and Zucchini (S) <i>Clams, Fresh Cherry Tomato & Zucchini Sauce</i>	120
Gnocchi Al Tartufo (V) <i>Mushroom, Fresh Truffle</i>	150
Tortelli Caprese (V) <i>Tomato, Mozzarella Cheese, Butter</i>	110

LE PAIN

Wagyu Beef Burger <i>Red Onion, Lettuce, Tomato</i>	130
<i>Add Avocado 10 Add Egg 10 Add Cheddar Cheese 10</i>	
The Bay Club Sandwich (N) <i>White Toast Bread, Chicken, Beef Bacon, Cheddar, Avocado Puree, Pickles, Pesto Aioli</i>	65
Rib Eye Steak Sandwich <i>Mushroom, Cheddar Cheese, BBQ Sauce, Caramelized Onion</i>	95
Greek Style Chicken Pita <i>Marinated Chicken, Pita Bread, Tzatziki, Tomato, Onion</i>	85

CONTORNI

French Fries (V)	20 each
Sautéed Mushrooms (V)	
Mashed Potato (V)	
Mixed Green Salad (V)	
Roasted Cauliflower with Tahini (V)	
Grilled Corn with Herbs (V)	



[V] Vegetarian [N] Nuts [S] Shellfish

We shall be delighted to assist you with detailed allergen information regarding all dishes and drinks on our menus.

Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen free environment.

All prices are in UAE Dirhams and are inclusive of 7% Municipality fees, 10% Service charge and 5% Value Added Tax.

Beachside Brasserie

السلطات

80	سلطة الافوكادو (N) جواكامولي سلطة منوعة ليمون	55	سلطة الكيل و الكينوا (V)(N) جين الماعز، التين، الجوز ليمون
150	لوبستير كتالوني خيار طماطم فلفل اخضر جبنة الفتا	85	سلطة نسواز (S) طماطم شيري فاصوليا بطاطس بيض تونا زيتون
70	مازة يونانية تزازيكي ملينزانوسالاتا تاراما تروكافتري	65	سلطة يونانية (V) خيار طماطم فلفل اخضر جبنة الفتا
210	دي باي قطع اللحوم الباردة مع الجبن لحم البقر الاوز جبنة البرميجانو تقدم مع بيتزا بيانكا	95	سلطة البوراتا (V) طماطم شيري اوراق الجرجير الخل البلسمي
		55	سلطة السيزر (S) اضافة روبيان 25 اضافة دجاج 15

المقبلات

80	كلماري مقلي (S) صلصة التارتار هريسة مايونيز	55	رافاساكي جبنة الفتا (V) جبنة الفتا معجنات فيلو مربى الطماطم سمسم
80	اخطبوط مش (S) بطاطس مهروسة صلصة شيمشوري	65	كرات لحم بالطريقة اليونانية كرات لحم صلصة الطماطم زعتر جبنة الفتا
80	شورية لوبستير والذرة (S) حساء لوبستير ذرة	70	مسقعة (N) يخنة لحم بقر، باذنجان، بطاطا، صلصة جبن
85	شورية الفطر (V) الكماة زبدة	95	غار يديس ساغاناكي (S) جمبري، طماطم، جبن فيتا، ثوم، بقونس

فريسكو

سلمون تيراديتو افوكادو، ليمون، زيتون كزبرة
تونا كارباتشو طماطم ليمون نبات الكبر كزبرة بصل

الاطباق الرئيسية

260	شريحة لحم ريفيرنيا بطاطس مقليه فلفل اسود	220	سبياس كامل زيتون كابرز طماطم فلفل كزبرة زيت زيتون
280	ريفيرينا لحم البقر زبدة	105	سمك القد الاسود طماطم خرشوف فول مدمس باقنا كودا
190	ريش لحم بطاطس خضار بروفنسال	140	سمك السلمون (N) بروكلي لوز مهروس كابرز ليمون بقونس
150	دجاج دجاج مطبوخ بطاطس كريمي	380	محار (S) محار كريم بصل كزبرة
90	شيش طاووق دجاج زيادي يرغل بهارات	190	لوبستير مشوي (S) صلصة زبدة الليمون درة مشوي
90	كفتة صلصة الخشخش، لبننة،	210	
110	كباب ذا باي لحم بقر، بابا غنوج ويرغل	350	

اطباقنا المميزة

باستا لويست (S) طماطم شيري حساء دسم
ارز بايلا فالنسيانا (S) دجاج روبيان محار كلاماري
شريحة ضلع لحم واغيو يقدم مع توم مشوي
ريش لحم كامل
سمك الصول ليمون سبانخ نبات الكبر
روبيان احمر (S) طماطم زيت الزيتون

باستا

115	بايرديل باستا بيكورينو مع لحم البقر	55	نياتي (V) صلصة الطماطم توم زيت الزيتون
115	باشيري باستا محار كلماري روبيان طماطم	140	سلمون جين الموزاريليا سلمون مدخن
120	ليجيني سباغيتي (S) محار طماطم شيري صلصة الكوسة	90	بيتزا اتراني جين البوراتا انشوفيس طماطم شيري ربحان توابل
150	كنوشي تارتفو (V) فطر الكماة الطازجة	140	تارتفو (V) موزاريليا فطر كماة
110	تورتليني (V) طماطم موزاريليا زبدة	95	بيجلز طماطم موزاريليا بصل تونا

بيتزا

بيتزا مارجرينا (V) صلصة الطماطم، موزاريليا ربحان
بيتزا بوفالا (V) صلصة الطماطم، بوفالو موزاريليا، ربحان
بيتزا سيسيليانا (V) صلصة الطماطم موزاريليا بانجان جين بيكورينو نبات مردقوش، زيت الزيتون
بيتزا ديافولا صلصة طماطم، موزاريليا، لحم بقر حار (سلامي)
بيتزا فواكه البحر روبيان كلماري محار طماطم موزاريليا

الاطباق الجانبية

130	برجر لحم انغوس بصل احمر، خس، طماطم
10	اضافة افوكادو
10	اضافة بيض
10	اضافة جبن الشيدر
65	كلوب سانديش ذا باي (N) خبز التوست الابيض دجاج، لحم مقعد، جبن الشيدر، افوكادومهروسة مخلل، صلصة البستو
95	سنتيك سانديش فطر جبنة الشيدر صلصة الباركيو بصل معسل
85	لحم بيتا بالطريقة اليونانية لحم خبز بيتا تزازيكي طماطم بصل

بانيني

