



BAR BITES

Crispy Calamari 55
Seasoned flour and tartar sauce

Garlic Prawn Tacos 70
Lettuce, garlic sauce, avocados and tomato salsa

Stills Nachos (V) 75
Chili beans, guacamole, sour cream, cheese sauce and jalapeños
Add Cajun chicken **10** | Add chili beef corn **15**

Inspired Fries (A)
Beer battered truffle fries **35** | Beer battered loaded fries **45**

Crispy Chicken Bites 60
Cornflakes coated chicken and chipotle mayo

Pulled Beef Brisket Sliders (D) 90
Potato bun, provolone cheese, gherkins and smoky BBQ sauce

Sticky Lamb Spare Ribs 75
Green apple, paprika and fennel flavored sauce

Corn Ribs (D)(V) 40
Manchego cheese, spice rub and lime

Wings Collection
Crispy wings of your choice
Half dozen **60** | Dozen **100**
Spicy peri-peri | Lemon pepper butter (D) | Smoked BBQ | Traditional buffalo

SMALL PLATES AND APPETIZERS

Shaved Cauliflower Salad (D)(N)(V) 65
Manchego cheese, clementines, pumpkin seeds emulsion, chervil, hazelnuts, citrus segments and cranberries

Ancient Grain and Heirloom Tomato (D)(V) 65
Sherry dressing, toasted flax, pumpkin and sunflower seeds, quinoa, jasberry rice, basil and feta

Salmon and Hass Avocado Tartare 95
Shallots, tomato concassé, lime, smoked paprika with jalapeño coriander dressing and toast

Wagyu Tartare on Multigrain Toast (D) 120
Hand-cut Wagyu, dijonnaise and capers

Shrimps and Scallops Provençal (A)(D) 80
Garlic, basil and Italian tomato ragout with white wine, bocconcini and grilled multigrain toast

Wild Mushroom and Chestnut Soup (D)(N)(V) 65
Creamy porcini, button and trump mushrooms with truffle oil

Roasted Carrot Salad (D)(N)(V) 65
Tarragon, slivered pistachios, nigella seeds, citrus dressing, spiced yogurt and puffed burghul

Charcoal Roasted Whipped Eggplant (V)(N) 55
Confit red peppers, pine nuts, crispy quinoa served with fennel and onion flat bread

Burrata (D)(N)(V) 95
Locally produced heirloom tomatoes, basil pesto, olive oil croutons and aged balsamic

Crisp Green Salad (N)(V) 75
Mixed lettuce, asparagus, green beans, Datterino tomatoes, avocados and mandarin dressing with toasted hazelnuts

Salmon Crudo (N) 95
Lightly cured salmon with passion fruit dressing, shallots, cranberries, cucumber, celery and hazelnuts

Caesar Salad (D) 80
Baby gem lettuce, no anchovy Caesar dressing, croutons, beef bacon and capers
Add chicken **10** | Add grilled prawns **15**

FLAT BREAD AND TARTINES

Overnight Fermented Flat Breads
Confit golden onions, aged gruyère and crème fraîche (D)(V) **65**
Wild mushrooms, aged gruyère and truffle oil (D)(V) **85**

Grilled Sour Dough Bread Tartine
Served with house salad

Shaved turkey ham, aged gruyère, cranberry chutney, grilled peach and hazelnuts (D)(N) **75**
Shrimps, smashed avocado and spice mix (D) 85

BURGERS AND SANDWICHES

Served with French fries or house salad

Polynesian Crispy Chicken Burger (D) 95
Tender chicken breast, Nespresso BBQ sauce, lettuce, chipotle mayo, jalapeños, tomatoes and cheddar cheese

Our Club Sandwich (D) 100
Toasted panini bread, chicken breast, fried egg, turkey bacon, white cheddar, lettuce and tomatoes

Portobello Beef Burger (D) 115
Wagyu patty, avocados, onions, bacon jam, portobello mushroom, brie cheese, tomatoes and lettuce

Pastrami Sandwich (D) 95
Home-made flank steak pastrami, coleslaw, sweet mustard and gruyère cheese in rye bread

Philly Cheese Steak Sandwich (D) 110
Soft baguette, thinly sliced striploin, peppers, onions, Cajun spice and provolone cheese

Classic Burger (D) 115
Wagyu patty, cheddar cheese, French mustard, pickles, lettuce, white onions, tomatoes and mayo

MAINS

Roasted Half Baby Chicken (D) 110
Baby chicken, slow roasted tomatoes and smoked white onions

Fillet of Seabass (D)(N) 125
Broccolini, black currant celery and pine nuts relish

Mushroom Rigatoni (D)(V) 95
Wild mushroom ragout, feta cheese, truffle oil and arugula

Wagyu Pie (A)(D) 160
Braised Wagyu brisket, rich Guinness gravy and mushrooms

Herb Crusted Lamb Chops (D) 155
Cumin, tomatoes and mustard marinated lamb chops, glazed carrots and roasted shallots

USDA Certified Grilled Steaks (D)
Served with confit potatoes, roasted Roma tomatoes and braised shallots with choice of sauce

Ribeye (300 gms) 225

Striploin (300 gms) 215

Tenderloin (250 gms) 225

Flank Steak (400 gms) 195

Mediterranean Spiced Prawns 145
Olive oil, jalapeños, rosemary, lemon, cumin, crushed coriander, chili and bloomer toast

Grilled Salmon (D) 125
Confit peppers soffritto, Kalamata olives, shaved fennel and citrus segments

Braised Short Ribs (D) 170
Nespresso marinade, Idaho potato mash with olive oil, wild mushrooms and braised jus

Steak and Kidney Pie (A)(D) 165
Wagyu steak with kidney, Guinness gravy, baby shallots and mushrooms

Fish and Chips (A)(D) 125
Beer battered, home-made tartar sauce, mushy peas, thick chips and half lemon

SIDES 30

Green Vegetables (V)
Broccoli, asparagus and beans

Mashed Potatoes (D)(V)
Milk and butter

SAUCES 20

Mushroom Sauce (D)
Jus and wild mushrooms

Béarnaise (D)
Hollandaise and tarragon

Pepper Jus (D)
Green pepper and black jus

Smoked BBQ
Home-made

Chimichurri (V)
Chili and parsley

(A) - Alcohol | (D) - Dairy | - Locally Sourced | (N) - Nuts | (V) - Vegetarian
*All prices are in UAE Dirham and are inclusive of all applicable service charges, local fees and taxes.

Sautéed Wild Mushrooms (V)
With garlic and parsley

House Salad (V)
Crunchy lettuce, beans, cucumbers and tomatoes

Green and White Asparagus (V)
Grilled shallots and olive oil

Steak Fries (V)
Home-made seasoning



لقيمات البار

كاليماري مقرمش 00

دقيق متبل وصلصة تارتار

شطائر تاكو الروبيان بالثوم ٧٠

خس، صلصة ثوم، أفوكادو، صلصة طماطم

ناتشوز على طريقة ستيلز (٧) ٧0

فاصولياء بالفلفل الحار، صلصة غواكامولي، كريمة حامضة، صلصة جبن، فلفل هالابينو
إضافة دجاج بتوابل كاجون ١٠ | إضافة لحم بقري حار بالذرة ١٥

بطاطا مقلية (A)

بطاطا مقلية بالكماة بطبقه مقرمشة هشة ٣٥ | بطاطا مقلية محضرة بمشروب البيرة ٤٥

لقيمات الدجاج المقرمشة ٦٠

دجاج مقلي مغطى برقائق الذرة مع مايونيز بفلفل شيبوتل

سلايدرز لحم صدر البقر المسحب (D) ٩٠

خبز بطاطا مستدير، جبن بروفولون، خيار مخلل، صلصة شواء مدخنة

أضلاع الضأن القصيرة اللزجة ٧0

تفاح أخضر، بابريكا، صلصة بنكهة الشمر

شرائح الذرة الكاملة المقرمشة (D)(٧) ٤٠

جبن مانشيجو، خليط توابل، ليمون حامض

تشكيلة أجنحة

أجنحة مقرمشة من اختيارك

نصف دسته ٦٠ | دسته ١٠٠

صلصة بييري بييري الحارة | صلصة الزبدة بالفلفل والليمون (D) صلصة الشواء المدخنة | صلصة بافلو التقليدية

الأطباق الصغيرة والمقبلات

سلطة القرنبيط المبشور (D)(N)(٧)🥬 ٦0

جبن مانشيجو، كلمنتينة، مستحلب بذور القرع، كزبرة، بندق، شرائح فاكهة حامضة، توت بري

حبوب معتقة وطماطم (D)(٧)🥬 ٦0

تتبيلة شيري، بذور كتان وقرع ودوار شمس محمصة، كينوا، أرز جاسبييري، ريحان، جبن فيتا

سلمون وأفوكادو هاس بصلصة التارتار ٩0

كراث أندلسي، طماطم مهروسة، ليمون، بابريكا مدخنة مع تتبيلة فلفل الهالابينو والخبز المحمص

لحم أبقار الواغيو بصلصة التارتار فوق خبز محمص بالحبوب المتعددة (D) ١٢٠

شرائح لحم أبقار الواغيو المقطعة يدويا، صلصة خردل ديجون، قبار

روبيان ومحار الإسقلوب على طريقة بروفنس (D)(A)🥬 ٨٠

ثوم، يخنة الريحان والطماطم الإيطالية مع النبيذ الأبيض، جبن بوكوتشيني، خبز بالحبوب الكاملة مشوي

شورية الفطر البري والكستناء (D)(N)(٧) ٦0

فطر بورسيني، فطر أبيض، فطر بوق مع زيت الكماة

سلطة الجزر المشوي (D)(N)(٧) ٦0

طرخون، فستق مقطع، بذور حبة البركة، تتبيلة حامضة، روب بالتوابل، برغل

متبل الباذنجان المشوي على الفحم (N)(٧) 00

فلفل أحمر محمر، حبوب صنوبر، حبوب كينوا مقرمشة، تُقدم مع خبز مسطح بالشمر والبصل

جبن البوراتا (D)(N)(٧) ٩0

طماطم مزروعة محليا، صلصة بيستو بالريحان، قطع خبز محمص بزيت الزيتون، خل بلسمي معتق

سلطة خضراء طازجة (N)(٧) ٧0

خس مُشكل، هليون، فاصوليا خضراء، طماطم بيضاوية، أفوكادو، تتبيلة يوسفي مع بندق محمص

سلمون خام (N) ٩0

سلمون مدخن قليلاً مع تتبيلة الباشن فروت، كراث أندلسي، توت بري، خيار، كرفس، بندق

سلطة سيزر (D) ٨٠

خس صغير، تتبيلة سيزر دون أنشوجة، خبز محمص، لحم بقري مقدد، قبار

إضافة دجاج ١٠ | إضافة روبيان مشوي ١٥

خبز مسطح وشطائر مفتوحة

الخبز المسطح المخمر طوال الليل

بصل ذهبي محمر، جبن غرويير معتق، كريمة طازجة (D)(٧) ٦٥

فطر بري، جبن غرويير معتق، زيت الكماة (D)(٧) ٨٥

شطيرة الخبز المشوية المحضرة من العجينة الحامضة

تُقدم مع السلطة المحضرة على طريقة المطعم الخاصة

شرائح لحم ديك رومي مدخن رفيعة، جبن غرويير معتق، صلصة توت بري، دراق مشوي، بندق (D)(N) ٧٥

جميري، أفوكادو مهروس، توابل مشكلة (D)🥬 ٨٥

البرجر والساندويتشات

تُقدم مع البطاطا المقلية أو السلطة المحضرة على طريقة المطعم الخاصة.

برجر الدجاج المقرمش على طريقة بولينيزيا (D) ٩0

صدور دجاج طرية، صلصة شواء نيسبريسو، خس، مايونيز بفلفل شيبوتل، فلفل هالابينو، طماطم، جبن شيدر

كلوب ساندويتش على طريقتنا الخاصة (D) ١٠٠

خبز بانيني محمص، صدور دجاج، بيض مقلي، لحم ديك رومي مدخن، جبن شيدر أبيض، خس، طماطم

برجر اللحم البقري بفطر بورتوبيللو (D) ١١0

قرص لحم بقر الواغيو، أفوكادو، بصل، مربى لحم مقدد، فطر بوتوبيللو، جبن بري، طماطم، خس

ساندويتش البسطرمة (D) ٩0

شرائح بسطرمة بقري رفيعة محضرة داخل المطعم، سلطة كول سلو، صلصة خردل حلوة، جبن غرويير داخل خبز جاودار

ساندويتش ستيك اللحم بالجبن (D) ١١٠

خبز باجيت طري، شريحة رفيعة من لحم الخاصرة، فلفل، بصل، توابل كاجون، جبن بروفولون

برجر كلاسيكي (D) ١١0

قرص لحم بقر الواغيو، جبن شيدر، صلصة خردل فرنسية، مخلل، خس، بصل أبيض، طماطم، مايونيز

الأطباق الرئيسية

نصف دجاجة صغيرة مشوية (D) ١١٠

دجاجة صغيرة، طماطم مشوية على نار هادئة، بصل أبيض مدخن

فيليه سمك القاروص البحري (D)(N) ١٢0

بروكليني، كشمش أسود، صلصة حبوب الصنوبر

معكرونة ريجاتوني بالفطر (D)(٧) ٩0

يخنة فطر بري، جبن فيتا، زيت الكماة، جرجير

فطيرة لحم الواغيو (D)(A) ١٦٠

لحم صدر بقر الواغيو مطهو على نار هادئة، مرق غينيس الغني، فطر

أضلاع ضأن مقلية بالأعشاب (D) ١00

كمون، طماطم، أضلاع ضأن متبلة بالخردل، جزر محمر، كراث أندلسي مشوي

شرائح ستيك مشوية معتمدة من قِبَل وزارة الزراعة الأمريكية (D)

تقدم مع بطاطا محمرة، طماطم روما مشوية، كراث أندلسي مطهو على نار هادئة مع اختيارك المفضل من الصلصة

شريحة ريب أي (٣٠٠ جم) ٢٢٥

شريحة لحم الخاصرة "ستريب لوين" (٣٠٠ جم) ٢١٥

شريحة لحم الخاصرة الطري "تندرلوين" (٢٥٠ جم) ١٩٥

شريحة ستيك لحم بقري (٤٠٠ جم) ١٩٥

روبيان بالتوابل الحارة على طريقة البحر المتوسط ١٤0

زيت زيتون، فلفل هالابينو، إكليل الجبل، ليمون، كمون، كزبرة مقطعة، فلفل حار، خبز بلומר محمص

سمك السلمون المشوي (D) ١٢0

سوفريتو فلفل محمر، زيتون كالاماتا، شمر مقطع قطعاً رفيعة، شرائح فاكهة حامضة

أضلاع قصيرة مطهوة على نار هادئة (D) ١٧٠

تتيلو نيسبريسو، بطاطا إيداهو مهروسة، زيت زيتون، فطر بري، مرق اللحم المطهو

فطيرة ستيك وكلاوي (D)(A) ١٦0

شريحة ستيك واغيو مع الكلاوي، مرق غينيس، كراث أندلسي صغير، فطر

السّمك ورقائق البطاطا (D)(A) ١٢0

محضر بمشروب البيرة، صلصة تارتار محضرة داخل المطعم، بازلاء مهروسة، رقائق بطاطا سميكة، نصف ليمونة

الأطباق الجانبية ٣٠

الخضراوات الخضراء (٧)

هليون، بروكلي، فاصولياء

الفطر البري المحمر (٧)

مع الثوم والبقدونس

البطاطا المهروسة (D)(٧)

حليب، زبدة

السلطة المحضرة على

طريقة المطعم الخاصة (٧)

خس مقرمش، فاصولياء، خيار،

طماطم

أصابع البطاطا المقلية

العريضة (٧)

تتبيلة محضرة على الطريقة

المنزلية

الصلصة ٢٠

صلصة الفطر (D)

مرق، فطر بري

مرق الفلفل (D)

مرق الفلفل الأخضر والأسود

صلصة يارنيز (D)

صلصة هولندية وطرخون

صلصة تشيميشوري (٧)

فلفل حار وبقدونس

صلصة الشواء المدخنة

محضرة على الطريقة المنزلية

(A) – كحول | (D) – منتجات حليب |🥬 – مكونات محلية | (N) – مكسرات | (٧) – نباتي

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل جميع رسوم الخدمة المعمول بها، والرسوم المحلية والضرائب.



BEERS DRAUGHT

Stella Artois 50 / 30
Guinness 60 / 32
Carlsberg 50 / 30
Hoegaarden 50 / 30
Heineken 55 / 30
Tiger 50 / 30
Magners 50 / 30
Peroni 55 / 32
Leffe Blonde 55 / 30
Warsteiner 50 / 30
Goose Island 60 / 32
Budweiser 50 / 30
Hofbrau 55 / 30
Hoegaarden Rose 55 / 32
Erdinger 60 / 30
Lowenbrau 55 / 30
Brewdog IPA 60 / 32

BOTTLED BEER

Budweiser 40
Carlsberg 40
Corona 50
Peroni 50
Stella Artois 50
Beck's 40
Magners 70
Tiger 50
Flying Dog 65
Amstel Light 50

SPIRITS WHISKY

Johnnie Walker Red 60
Johnnie Walker Black 70
Famous Grouse 60
Dewars 12yrs 60
Chivas Regal 12yrs 70
Jameson 60
Jim Beam 60
Jack Daniel's 60
Glenmorangie 10yrs 70
Macallan 12yrs 110
Macallan 18yrs 320
Glenfiddich 12yrs 70
Glenfiddich 15yrs 100

VODKA

Stolichnaya 50
Absolut 50
Grey Goose 70
Ciroc 65

LIQUER

Jagermeister 55
Sambuca 55
Baileys 55
Southern Comfort 55
Fernet Branca 55

RUM

Captain Morgan White 55
Captain Morgan Dark 55
Bacardi 55
Malibu 55
Havana Club 7 yrs 65

GIN

Gordon's 50
Gordon's Pink 55
Bombay Sapphire 60
Tanqueray 65
Hendrick's 90

TEQUILA

Jose Cuervo Silver 50
Patron Silver 100
Patron XO Café 60
Don Julio Blanco 100
Don Julio 1942yrs 280

COGNAC

Hennessey VS 75
Hennessey VSOP 100
Hennessey XO 180
Rémy Martin VSOP 170
Courvoisier VSOP 100

CLASSIC COCKTAILS

Old Fashioned 70
Negroni 70
Cosmopolitan 70
Margarita 80
Manhattan 80
Long Island Iced Tea 90

CLASSIC ORIGINAL COCKTAILS

Hot Bubblegum 70
Chili infused vodka, Baileys Irish Cream, Blue Curacao

Angel Kiss 70
Vanilla Vodka, Frangelico, Monin chocolate syrup

Catcher 70
Brandy, chamomile tea, honey bee

Sunset 70
Aperol, dark rum, crème de banana

Amalgam 70
Tanqueray, falernum syrup, elderflower tonic

Untold 70
Whiskey, Chamboard, Agave Syrup and Pasteurized Egg White

Tiramisu Guilt 70
Dark rum, kahlua, amaretto

Upside Down 70
Whiskey, Earl Grey tea, maple syrup

Irish Coffee 70
Espresso, Jameson whiskey and whipping cream

STILLS SHOOTERS

Springbob 60
Baileys, crème de menthe

B-52 60
Kahlua, Baileys, Grand Marnier

B-56 60
Kahlua, Baileys, Grand Marnier, absinthe

Hiroshima 60
Absinthe, sambuca, grenadine

Voodoo 60
Vodka, tabasco lemon, tomato juice

Flat Line 60
Sambuca, tequila, tabasco

Kamikaze 60
Citrus vodka, Blue Curacao, lemon juice

STILLS MOCKTAILS

Elderflower Blush 45
Elderflower syrup, cucumber, ginger ale

Bubbalicious 45
Bubble gum syrup, sprite, grenadine

El Pepino 45
Blueberry syrup, cucumber, cranberry juice

Pacific Rim 45
Orange juice, pineapple juice, passion fruit, dash of grenadine

WINES WHITE

Hardys Chardonnay 55 / 250
Anakena 55 / 250
Laroche 80 / 400
Borgo Tesis Pinot Grigio Italy 90 / 390
Simonsig Chenin Blanc 300
Stonehedge USA Chardonnay California 380
Riesling Y Series 390
Kim Crawford Sauvignon Blanc 450
La Roche Chablis 380
Pouilly Fuisse 900

RED

Cabernet Merlot Hardys 55 / 295
Cabernet Sauvignon Anakena 55 / 295
Merlot La Reverence 55 / 295
Malbec Ique 80 / 380
Folonari Bardolino 55 / 295
Beaujolais Villages 380
Côte de Beaune-Villages 760
Pinot Noir Kim Crawford 620
Kendall Jackson Zinfandel 420
Aloxe - Carton 1140

CHAMPAGNE

Prosecco Conte Fosco 60 / 300
Taittinger Brut Reserve 900
Laurent Perrier Brut 1200

JUICES, SOFT DRINK, WATER

Fresh Orange Juice 35
Fresh Carrot Juice 35
Fresh Watermelon Juice 35
Ice Tea Peach 30
Ice Tea Lemon 30
Coca-Cola / Fanta 25
Sprite / Ginger Ale 25
Tonic Water 25
Bitter Lemon 25
Red Bull 40
Water Local (Small) 20
Water Local (Large) 30
Sparkling (Large) 35
Sparkling (Small) 25

COFFEE AND TEA

Espresso 30
Espresso Double 30
Latte 30
Cappuccino 30
Flat White 30
Americano 30
Decaf 30
English Breakfast 30
Green Tea 30
Earl Grey 30
Herbal Teas 30

*All prices are in UAE Dirham and are inclusive of all applicable service charges, local fees and taxes.

بيرة درافت

ستيل ارتواز ٣٠ / ٥٠
غينيس ٣٢ / ٦٠
كارلسبرغ ٣٠ / ٥٠
هويجاردين ٣٠ / ٥٠
هاينكن ٣٠ / ٥٥
نمر ٣٠ / ٥٠
ماجنرز ٣٠ / ٥٠
بيروني ٣٢ / ٥٥
ليف شقراء ٣٠ / ٥٥
وارشتاينر ٣٠ / ٥٠
غوس آيلاند ٣٢ / ٦٠
بدويايزر ٣٠ / ٥٠
هوفيراو ٣٠ / ٥٥
هويجاردين ٣٢ / ٥٥
اردنجر ٣٠ / ٥٠
لونبراو ٣٠ / ٥٥
Brewdog IPA ٣٢ / ٦٠

في زجاجا بيرة معبأة

بدويايزر ٤٠
كارلسبرغ ٤٠
كورونا ٥٠
بيروني ٥٠
ستيل ارتواز ٥٠
بيك ٤٠
ماجنرز ٧٠
النمر ٥٠
فلاينغ دوغ ٦٥
أمستل لايت ٥٠

أرواح

ويسكي

جوني ووكر ريد ٦٠
جوني ووكر بلاك ٧٠
فاموس غروس ٦٠
ديوار ١٢ سنة ٦٠
شيفاز ريجال ١٢ سنة ٧٠
جيمسون ٦٠
جيم بيم ٦٠
جاك دانييلز ٦٠
جلينمورانجي ١٠ سنة ٧٠
ماكالان ١٢ سنة ١١٠
ماكالان ١٨ سنة ٣٢٠
غلينفديتش ١٢ سنة ٧٠
جلينفديتش ١٥ سنة ١٠٠

فودكا

Stolichnaya ٥٠
آبسوليوت ٥٠
غراي جوس ٧٠
سيروك ٦٥

مشروبات

جاغرميستر ٥٥
سمبوسة ٥٥
ووالز ٥٥
الراحة الجنوبية ٥٥
فيرنيت برانكا ٥٥

رم

الكابتن مورغان وايت ٥٥
الكابتن مورغان دارك ٥٥
باكارد ٥٥
ماليبو ٥٥
نادي هافنا ٧ سنوات ٦٥

جن

جوردون ٥٠
جوردون بينك ٥٥
بومباي سافير ٦٠
تانكراي ٦٥
هندريك ٩٠

تكيل

خوسيه كويرفو سيلفر ٥٠
الراعي الفضي ١٠٠
Patron XO مقهى ٦٠
دون جوليو بلانكو ١٠٠
دون جوليو ١٩٤٢ ٢٨٠

كونياك

هينيسي VS ٧٥
هينيسي VSOP ١٠٠
هينيسي XO ١٨٠
ريمي مارتن VSOP ١٧٠
Courvoisier VSOP ١٠٠

كوكتيلات كلاسيكية

قديم الطراز ٧٠
نيجروني ٧٠
عالمي ٧٠
مارجيتا ٨٠
مانهاتن ٨٠
الشاي المثلج لونغ آيلاند ٩٠

كوكتيلات كلاسيكية أصلية

علكة ساخنة ٧٠
الفودكا بالفلفل الحار، كريم بايليز الأيرلندي بلو كوراكاو

انجيل كيس ٧٠
فانيليا فودكا، فرانجليكو، شراب شوكلاتة مونين

كاتشر ٧٠
البراندي، شاي البابونج، عسل النحل

غروب الشمس ٧٠
أبيروول، رم غامق، كريم الموز

أملغم ٧٠
تانكياري، شراب فاليرنوم، منشط زهرة البيلسان

لا توصف ٧٠
ويسكي، إيرل جراي، شراب القيقب

تيراميسو جيلت ٧٠
رم غامق، كحلوا، أماريتو

رأسا على عقب ٧٠
الفودكا، بيليس، شراب العلكة

القهوة الايرلندية ٧٠
اسبريسو، ويسكي جيمسون وكريمة خفق

ستيلز شوتر

سبرينجبوب ٦٠
Baileys، كريم دي منث

بي ٥٢ ٦٠
كالوا، بيليس، جراند مارنييه

بي ٥٦ ٦٠
Grand Marnier، Baileys، Kahlua، الأفسنتين

هيروشيما ٦٠
الأفسنتين، سامبوكا، غرينادين

الفودو ٦٠
فودكا، ليمون تاباسكو، عصير طماطم

خط مسطح ٦٠
سامبوكا، تكيل، تاباسكو

كاميكازي ٦٠
فودكا الحمضيات، بلو كوراكاو، عصير الليمون

موكتيلات ستيلز

Elderflower Blush ٤٥
خيار، زنجبيل، Elderflower شراب

باباليشوس ٤٥
شراب علكة، سبرايت، غرينادين

ال بيبينو ٤٥
شراب توت، خيار، عصير توت بري

باسيفك ريم ٤٥
عصير برتقال، عصير أناناس، باشون فروت، رشة غرينادين

نبيض

أبيض

هارديز شاردونيه ٥٥ / ٢٥٠
أناكينا ٥٥ / ٢٥٠
لاروش ٨٠ / ٤٠٠
بورجو تيسيس بينوت جريجيو إيطاليا ٩٠ / ٣٩٠
سيمونسيج تشينين بلانك ٣٠٠
Stonehedge الولايات المتحدة
الأمريكية شاردونيه كاليفورنيا ٣٨٠
سلسلة ريسلينج واي ٣٩٠
كيم كروفورد ساوفيجنون بلانك ٤٥٠
لاروش شابليس ٣٨٠
Pouilly Fuisse ٩٠٠

أحمر

كابيرنت ميرلو هارديز ٥٥ / ٢٩٥
كابيرنت ساوفيجنون أناكينا ٥٥ / ٢٩٥
Merlot La Reverence ٥٥ / ٢٩٥
مالبيك إيكبي ٨٠ / ٣٨٠
فولوناري باردولينو ٢٩٥
قرى بوجوليه ٣٨٠
قرى كوت دي بون ٧٦٠
بينوت نوير كيم كروفورد ٦٢٠
كيندال جاكسون زينفاندل ٤٢٠
كرتون - Aloxe ١١٤٠

شامبانيا

بروسيكو كونتي فوسكو ٦٠ / ٣٠٠
محمية Taittinger Brut ٩٠٠
لوران بيريه بروت ١٢٠٠

العصائر والمشروبات الغازية والمياه

عصير برتقال طازج ٣٥
عصير جزر طازج ٣٥
عصير بطيخ طازج ٣٥
شاي مثلج خوخ ٣٠
شاي مثلج ليمون ٣٠
كوكا كولا / فانتا ٢٥
سبرايت / بيرة الزنجبيل ٢٥
مياه مقوية ليمون مر ٢٥
ريد بول ٤٠
مياه محلية (صغيرة) ٢٠
مياه محلية (كبيرة) ٣٠
فوار (كبير) ٣٥
فوار (صغي) ٢٥

القهوة والشاي

إسبرسو ٣٠
اسبريسو دبل ٣٠
لاتيه ٣٠
كابتشينو ٣٠
فلات وايت ٣٠
أمريكانو ٣٠
منزوعة الكافيين ٣٠
شاي الفطور الإنجليزي ٣٠
الأخضر ٣٠
شاي إيرل جراي ٣٠



DESSERTS

Traditional Baked Alaska (D)

Small (serves 2) 55 | Large (serves 4) 95
Mango, passion fruit, raspberry sorbet and coconut ice cream

Matcha and White Chocolate Crema (D) 40

Green tea matcha infused in fresh cream and white chocolate

Sticky Toffee Pudding (D)(N) 40

Butter, sugar, eggs, coffee, dates, double cream and vanilla ice cream

Soft Baked Hershey’s Chocolate Chip Cookie (D)(N) 45

Vanilla beans gelato

Vanilla Crème Brûlée (D)(N) 40

Pistachios biscotti

Selection of Gelato (D) 25 (per scoop)

Vanilla beans | Dark chocolate | Mint and chocolate chip | Strawberry

Selection of Sorbets (V) 25 (per scoop)

Passion fruit | Raspberry | Alphonso mango

(D) - Dairy | (N) - Nuts | (V) - Vegetarian

*All prices are in UAE Dirham and are inclusive of all applicable service charges, local fees and taxes.

الحلويات

ألاسكا مخبوزة بالطريقة التقليدية (D)

حجم صغير (يكفي شخصين) ٥٥ | حجم كبير (يكفي ٤ أشخاص) ٩٥
مانجو، باشن فروت، سوربيه التوت، آيس كريم جوز الهند

شاي ماتشا مع الكريمة والشوكولاتة البيضاء (D) ٤٠

شاي أخضر ماتشا غني بالكريمة الطازجة والشوكولاتة البيضاء

بودنغ التوفي اللزج (D)(N) ٤٠

زبدة، سكر، بيض، قهوة، تمر، كريمة كثيفة، آيس كريم فانيلا

كوكيز هش مخبوز برقائيق شوكولاتة هيرشي (D)(N) ٤0

جيلاتو الفانيلا

كريم بروليه بالفانيلا (D)(N) ٤٠

بسكويت بالفستق

تشكيلة متنوعة من المثلجات (D) ٢0 (للكرة الواحدة)

فانيلا، شوكولاتة داكنة، نعناع ورقائيق شوكولاتة، فراولة

تشكيلة متنوعة من السوربيه (V) ٢0 (للكرة الواحدة)

باشن فروت، توت، مانجو ألفونسو

(D) - منتجات حليب | (N) - مكسرات | (V) - نباتي

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل جميع رسوم الخدمة المعمول بها، والرسوم المحلية والضرائب.