



BATEAUX DUBAI
DUBAI

المقبلات

Starters

Spicy Angus Beef Tartare
Topped with a crumbed egg, pickled shitake mushroom, crispy onion, wasabi mayonnaise with teriyaki & soya burnt butter

تارتار لحم بقر أنجوس مع التوابل مغطى بالبيض الطري ومخلل فطر الشيتيك والبصل المقرمش ومايونيز الواسابي مع صلصة التريايكي والزبدة الذائبة مع الصويا

Pan Seared Scallops
Soft polenta, herb butter, lemongrass creamed corn, scallop fritter & tomato confit

S محار محمّر بالمقلدة
يخنة، زبدة الأعشاب، ذرة بنكهة عشبة الليمون، محار مقلي وطماطم مجففة

Boneless BBQ Chicken Wings
Roasted pineapple, chestnut puree, fresh herbs & a mango cilantro sauce

N جوانح الدجاج المنزوعة العظام مع صلصة الشواء
أناناس محمّر، بوريه الكستناء، صلصة الأعشاب الطازجة والمانغا بالكزبرة

Grilled Peach & Endive Salad
Grilled peaches, fresh red apples, candied pecan nut finished with honey & Sherry vinaigrette

VNG سلطة الخوخ المشوي والأنديف
خوخ مشوي، تفاح أحمر طازج، جوز محلى بالعسل وصلصة الخل

Mezzeh
Hummus, fatoush salad, beefkofta, warak enab, lemon & herb chicken skewer with Arabic bread

المازة
حمص، فتوش، كفتة اللحم، ورق عنب، سيخ دجاج بالليمون والأعشاب مع الخبز العربي

Japanese Vegetable Terrine
Fresh vegetable terrine, mango & avocado cigar, mustard leaf finished with a chilli & cilantro sauce

V تيرين بالخضار على الطريقة اليابانية
تيرين بالخضار الطازجة، لفائف المانغا والأنفوكادو، مزينة بأوراق الخردل مع الصلصة الحارة والكزبرة



BATEAUX DUBAI
DUBAI

الأطباق الرئيسية

Main Course

Beef Tenderloin

Served with peppered Foie Gras, roasted parsnip puree, crispy Wagyu beef cheek & mushroom sauce

لحم تندرليون

يقدم مع كبد الأوز بالقليل، بوريه الجزر الأبيض المشوي، لحم العجل الأسترالي المقرمش وصلصة الفطر

Rack of Lamb

Sumac & herb crusted lamb rack on mustard mash potato, lamb tortellini & garlic jus

ضلع الخروف

لحم الخروف المتبل بالسماق والأعشاب على بوريه البطاطا بالخردل، تورتليني باللحم ومرقة الثوم

Slow Roasted Duck Breast

Duck breast seasoned with five spice, carrot & ginger puree, baby beetroot, confit duck leg croquette, creamed leeks, cherry & duck jus

صدر البط المحمر ببطء

صدر البط المتبل مع خمس بهارات، بوريه الجزر والزنجبيل، شمندر صغير، كروكيت البط المطهو ببطء، الكراث بالقشدة ومرقة الكرز والبط

Pan-fried Sea Bass

With a Thai red curry sauce, daikon, bok choy, green beans, sweet basil & a seafood wonton

S سمكة سبي باس بالقليلة

مع صلصة الكاري الأحمر التايلندي، فجل دايفون، ملفوف بوك شوي، فاصولياء خضراء، حبق حلو ومرقة ثمار البحر

Roasted Vegetables & Quinoa

Roasted sweet potato, carrots, parsnips, onion, eggplant & zucchini, tomato chutney & a fresh tomato coulis

VG خضار مشوية مع الكينوا

بطاطا حلوة وجزر وبصل وباذنجان وكوسا مشوية مع صلصة الطماطم المعلبة والطازجة

Cannelloni of Leek & Portobello Mushrooms

Fresh pasta filled with leek & mushrooms baked with mozzarella served on a tomato concasse & pesto

V كانيلوني الكراث وفطر بورتوبيلو

كانيلوني الكث باستا طازجة م باستا طازجة محشوة بالكراث والفطر ومخبوزة



BATEAUX DUBAI
DUBAI

الحلويات

Desserts

Coffee Crème Brûlée
Caramel macaron, peanut crumble
& lotus ice cream

N

قهوة كريم برليه
كراميل الماكرون، فتات الفستق، ايس كريم اللوتس

Trio Cheesecake
Coconut vanilla & berry cheesecake served with
fruit compote, passion fruit cream & mango
sorbet

تريو تشيزكيك

تشيزكيك فانيليا جوز الهند والتوت يقدم مع كومبوت
الفاكهة وكريما فاكهة الباشن
مع سوربيه المانغا

Hazelnut Parfait
Nutella ganache, roasted hazelnut &
strawberry ice cream

N

بارفيه البندق

غاناش النوتيلا، بندق محمص وبوظة بنكهة الفراولة

Chocolate Fondant
Caramelized pear, chocolate crumble &
caramel ice cream

فوندان الشوكولاته

أجاص بالكراميل، كراميل الشوكولاته وبوظة الكراميل

Fruit Plate
Served with lychee sorbet & a passion fruit coulis

G

طبق الفاكهة

يقدم مع سوربيه الليتشي وشراب فاكهة الباشن

Cheese Plate
Selection of cheese served with dried fruits & nuts,
Lavash bread & apricot chutney

N

طبق الجبنة

مجموعة من الأجبان المختارة مع الفاكهة المجففة
والمكسرات، خبز تنور، مربى المشمش