



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

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

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

سلطة الخوخ والأنديف المشوي

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

تيرين بالخضار على الطريقة اليابانية

تيرين بالخضار الطازجة، لفائف المانغا والأفوكادو، 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 المحمّر 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

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

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

كانيلوني الكراث وفطر بورتوبيلو

كانيلوني الكث باستا طازجة م باستا طازجة محشوة بالكراث والفطر ومخبوزة



BATEAUX DUBAI
DUBAI

الحلويات

Desserts

Cherries & Custard
*Deluxe almond cake, cherry mouse, cherry yogurt
ice cream & yuzu berry sauce*

N

لكرز مع الكاسترد

كيك اللوز الفاخر مع موس الكرز وبوظة زبادي الكرز
وصلصة التوت

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 النوتيليا، بندق محمص وبوظة بنكهة الفراولة

Chocolate Fondant
*Caramelized pear, chocolate crumble &
caramel ice cream*

فوندان الشوكولاته

أجاص بالكراميل، كرامبل 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