

Burj Al Arab Private Label Caviar

كافيار المزرعة

 **Kaviari Farm Caviar**

	30 grams	50 grams
كافيار بياري Caviar Prestige de France	495	705
كافيار كريستال Caviar Kristal	695	995
كافيار الاوستيرا برسنيج Caviar Ocsietra Prestige	695	995
كافيار الاوستيرا الذهبي Caviar Ocsietra Gold	980	1,430
كافيار بيوغا Caviar Beluga	1,490	2,480

كل انواع الكافيار تقدم مع تشكيلة من خبز البلينيس,توست ملبا
بياض وصفار البيض الناعم,بصل وكرفس ناعم والكريمة الطازجة

All caviar will be served with a selection of home made blinis, melba toast
Crème fraîche, egg yolk, egg white, shallots and chives

 Signature Dish of Al Mahara

V Vegetarian - N Contains Nuts - A Contains Alcohol
O Diabetic Friendly - GF Gluten Free

All Prices include 10% Municipality Fee and 10% Service Charge
All prices are in AED

على ذوق المحارة

A Taste of Al Mahara...

يقع تحضير هذه القائمة بين 19:00 مساءً 22:15 مساءً

A Taste of Al Mahara will be served from 19:00 to 22:15 hrs

مقبلات الشيف

Amuse Bouche

محار تسارسكايا مسلوق كريمة عصير التفاح، كافيير فرنسي وطبقة من رغوة البقدونس صلصة المحار وميرنغ خفيف

Poached Tsarskaya Oyster

Apple Cider Cream, French Caviar and Parsley Foam, Oyster Velouté and "Oeuf à la Neige" ^{A GF}
Craggy Range 'Avery Vineyard' Sauvignon Blanc 2010 Marlborough, New Zealand

اسقالبو بحري مشوح على النار ساندويش بطاطا وكماة سوداء فطر الغابة ورقاقة من جبن بارميجانو

Seared Hand Dived Sea Scallop

Black Truffle Potato Sandwich, Forest Mushroom and Parmigiano Tuile ^{GF}
Domaine Trimbach Réserve Pinot Gris 2007 Alsace, France

صلصة اليقطين المشوي نوكي الجين الطازج، بصل حلو، نبتة سلسفي البرية وزيت اليقطين

Roasted Pumpkin Velouté

Fresh Cheese Gnocchi, Glazed Sweet Onion, Salsify and Pumpkin Oil ^{N V}
Schloss Vollrads Riesling 'Kabinett' Feinherb 2010 Rheingau, Germany

سلطعون كبير من ألاسكا ورافايولي كبدة البط يخنة الكراث مع تثبيلة، "صلصة - شوربة" مع كريمة خفيفة

Alaskan King Crab and Foie Gras Ravioli

Stewed Leeks in Vinaigrette, "Jus" Lightly Creamed ^A
Kendall - Jackson Chardonnay 'Vintner's Reserve' 2009 California, USA

سمكة الكود مع كريمة جوز الهند كافيير فرنسي وطبقة من رغوة البقدونس و صلصة المحار وميرنغ خفيف

Poached Cod Fish in Kombava Flavored Coconut Milk

Braised Fresh Heart of Palm, "Marinière" of Seafood and Basmati Pilaf ^{GF}
Château Fuissé Pouilly-Fuissé 'Tête de Cru' 2008 Mâconnais, Burgundy, France

فاكهة فرنسية مع الليمون والاناناس وجوز الهند والمغو كوكتيل بابا الغني

Baba Exotic

Punch Passion Fruit Lime, Piña Colada Mocktail and Mango Coulis

or

شوكولا موس مع بوظة الفانيلا

Caramelized Hazelnut Dacquoise

Milk Gianduja Chocolate Mousse and Bourbon Ice Cream ^N
Château Coutet 1er Grand Cru Classé 2003 Sauternes-Barsac, France

قهوة شاي وحلويات صغيرة

Tea, Coffee, Mignardises

على ذوق المحارة

A Taste of Al Mahara

850

على ذوق المحارة مع اختياراتنا من النبيذ

A Taste of Al Mahara with Wine Pairing

1,550

 Signature Dish of Al Mahara

^V Vegetarian - ^N Contains Nuts - ^A Contains Alcohol

^O Diabetic Friendly - ^{GF} Gluten Free

All Prices include 10% Municipality Fee and 10% Service Charge

All prices are in AED

محار طبيعي نصف دزينة / دزينة Oysters Natural Half Dozen/ Natural Dozen ^{GF}	295/575
محار تسارسكايا مسلوق كريمة عصير التفاح، كافيار فرنسي وطبقة من رغوة البقدونس صلصة المحار وميرنغ خفيف Poached Tsarskaya Oysters Apple Cider Cream, French Caviar, Parsley Foam, Oyster Velouté and "Oeuf à la Neige" ^{A GF}	375
تارتار ربيان أوبسيبلو من كالدونيا وكارباشيو الأخطبوط جين بوراتا منقوع بالخل البلسمي المعتق، لوز محمص Obsblue Shrimps Tartar from Caledonia and Octopus Carpaccio Baby Burrata Marinated in Vintage Balsamic, Toasted Pistachio ^{N GF}	250
تارتار واغيو بقري بيض السممان مسلوق في الماء، بطاطا مقلية، خردل ديجون Wagyu Beef Tartar Poached Quail Eggs, Pommes Allumettes, Dijon Mustard ^{GF}	260
سلطعون كبير من ألاسكا ورافيوالي كبدة البط بخنة الكراث مع تتبيلة، "صلصة - شوربة" مع كريمة خفيفة Alaskan King Crab and Foie Gras Ravioli Stewed Leeks in Vinaigrette, "Jus" Lightly Creamed ^A	280
أم الربيان من مين كستناء، خس صغير، فطر سيب، كريمة الكونياك وإكليل الجبل  Maine Lobster Chestnuts, Baby Gem, Cep Mushrooms, Cognac and Rosemary Cream ^{A N GF}	280
لغافة فطر بري طبقة قرفة وفلفل، ذرة صغيرة Wild Mushroom Cigar Cinnamon Pepper Foam, Baby Corn ^V	195
اسقالوب بحري مشوح على النار ساندويش بطاطا وكماة سوداء فطر الغابة ورقاقة من جبن بارميجانو Seared Hand Dived Sea Scallops Black Truffle Potato Sandwich, Forest Mushroom and Parmigiano Tuile ^{GF}	350
خبز بريوش محشو كبدة البط مخبوز بالفرن صلصة ماديرا، فول أخضر Foie Gras Baked in Brioche Madeira Sauce, Broad Beans ^A	245

 Signature Dish of Al Mahara

V Vegetarian - N Contains Nuts - A Contains Alcohol
 O Diabetic Friendly - GF Gluten Free
 All Prices include 10% Municipality Fee and 10% Service Charge
 All prices are in AED

شوربة سمك من البحر المتوسط بستو، فلفل بيكويلو

Mediterranean Fish Pot Au Feu

Pistou, Pequillo Pepper ^{A GF}

185

حساء المأكولات البحرية الخفيف مع نكهة الفطر فطر موريل قشدي مع نبيذ أصفر وكستناء

Light Crustacean Bisque Flavored with Mushroom Fumet

Creamy Morrels in Yellow Wine and Chestnut ^{A N}

195

صلصة اليقطين المشوي نوكي الجبن الطازج، بصل حلو، نبتة سلسفي البرية وزيت اليقطين

Roasted Pumpkin Velouté

Fresh Cheese Gnocchi, Glazed Sweet Onion, Salsify and Pumpkin Oil ^{N V}

170

 Signature Dish of Al Mahara

^V Vegetarian - ^N Contains Nuts - ^A Contains Alcohol

^O Diabetic Friendly - ^{GF} Gluten Free

All Prices include 10% Municipality Fee and 10% Service Charge

All prices are in AED

سمك جون دوري طازج يخنة البطليموس مع باستا باتشيري، وصلصة بوريد Line Caught John Dory Razor Clam Ragout in Paccheri, Sauce Bourride A N	390
أم الربيان زرقاء من بريتاني بصلصة البرتقال والنبيد الأحمر ريزولي أم الربيان وغراتن مع أوراق نبات السلق السويسري Blue Lobster from Brittany in Orange and Red Wine Sauce Lobster Rissole and Gratin with Swiss Chard A	810
سمك ترس أطلنطي مطبوخ بورق العنب كمأة سوداء، يخنة خضروات شتوية ونكهة فطر سيب Atlantic Wild Turbot Cooked in Vine Leaves Black Truffle, Winter Vegetable Blanquette and Cep Relish	450
سمك كود مطبوخ في حليب جوز الهند المنكه بفاكهة كومبافا قلب النخيل طازج المطهو على النار، "مارينييه" مأكولات بحرية وأرز بيلاف بسمتي Poached Cod Fish in Kombava Flavored Coconut Milk Braised Fresh Heart of Palm, "Marinière" of Seafood and Basmati Pilaf GF	350
خاصرة ضأن أسترالية مشوكة على النار صلصة نابوليتان، رول كينوا، تارت الخضار Seared Australian Lamb Loin Sauce Neapolitan, Quinoa Roulade, Ratatouille Tart	375
9+ واغيو بقري "محمّر ومشوح" كروميسكويس محشو كبة البط، جزر محمر، نخاع العظم، صلصة كرز وفلفل أسود 9+ Wagyu Beef "Braised and Seared" Foie Gras Croustis, Glazed Carrots, Bone Marrow, Cherry Black Pepper Sauce A	510
ريزوتو فطر سيب Cep Mushroom Risotto V	260

Signature Dish of Al Mahara

V Vegetarian - N Contains Nuts - A Contains Alcohol
Diabetic Friendly - GF Gluten Free

All Prices include 10% Municipality Fee and 10% Service Charge
All prices are in AED

روبيان تيرميدور مع السبيناش و الخردل

Lobster Thermidor

Baby Spinach, Pommery Emulsion

850

سمك السول المشوي بارمنتيه الرات، خضروات

Grilled Dover Sole

Ratte Potatoe Parmentier, Vegetables en Papillote

850

سياس مع الخيار و سلطة الديل و كونفي التفاح

Line Caught Whole Sea Bass in Sea Salt Crust

Cucumber and Dill Salad, Pommies Confit

925

اطباق جانبية

Side Dishes

45

بطاطا بوريه (ن)

Potato Purée ✓

فطر مقلي (ن)

Sautéed Wild Mushrooms ✓

خضار موسمية (ن)

Seasonal Vegetables ✓

خضروات بروفنكال مقليه (ن)

Pan Fried Vegetables Provencale ✓

أرز بسمتي على البخار (ن)

Steamed Basmati Rice ✓

سبانخ سوتيه (ن)

Sautéed Spinach ✓

Signature Dish of Al Mahara

✓ Vegetarian - N Contains Nuts - A Contains Alcohol
○ Diabetic Friendly - GF Gluten Free

All Prices include 10% Municipality Fee and 10% Service Charge
All prices are in AED

الحلويات
Desserts

تشكيلة من الاجبان الموسمية

Seasonal Cheese Selection

Hervé Mons, "Maître Affineur" Roanne, France

230

كريب سوزيت، آيس كريم بصلصة البرتقال والفانيليا

 **Crêpes Suzette**

Orange Sauce, Vanilla Ice Cream ^A

220

سلصة الحامض , مع بوظة اللين والكيب فروت وبسكويت اللوز

Jellified Hibiscus Infusion

Citrus Salsa, Yoghurt and Grapefruit Sorbet, Almond Meringue ^{N GF}

150

فاكهة فرنسية مع الليمون والاناناس وجوز الهند والمغو كوكتيل بابا الغني

Baba Exotic

Punch Passion Fruit Lime, Piña Colada Mocktail and Mango Coulis ^N

150

بسكوت مع كريم الليون والفنيليا , بوظة الاجاص مع كريم وحليب الشوكولا

Pressed Shortbread

Lemon and Vanilla Cream, Pear Coulis and Sorbet, Milk Chocolate Cremeux ^{N A}

150

كريم الفاكهة الكريبية مع بوظة جوز الهند خبز الجينو مع الفستق

Pistachio Genoa Bread

Caribbean Mixed Fruit Cream, Coconut Sorbet ^N

150

شوكولا برج العرب

Burj Al Arab Chocolate Sphere ^N

170

شوكولا موس مع بوظة الفانيليا

Caramelized Hazelnut Dacquoise

Milk Gianduja Chocolate Mousse, Bourbon Ice Cream ^N

170

الفواكة الأستوائية مع اختيارك المفضل من ايس كريم سوربة

Tropical Fruits

Served with a Choice of Ice Cream or Sorbet ^{GF}

150

 Signature Dish of Al Mahara

^V Vegetarian - ^N Contains Nuts - ^A Contains Alcohol

^O Diabetic Friendly - ^{GF} Gluten Free

All Prices include 10% Municipality Fee and 10% Service Charge

All prices are in AED