

## Burj Al Arab Private Label Caviar

كافيار المزرعة

 **Kaviari Farm Caviar**

	30 grams	50 grams
كافيار بياري <b>Caviar Prestige de France</b>	495	705
كافيار كريستال <b>Caviar Kristal</b>	695	995
كافيار الاوستيرا برسنيج <b>Caviar Ocsietra Prestige</b>	695	995
كافيار الاوستيرا الذهبي <b>Caviar Ocsietra Gold</b>	980	1,430
كافيار بيوغا <b>Caviar Beluga</b>	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، كافيار 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" <sup>A GF</sup>  
**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 <sup>GF</sup>  
**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 <sup>N V</sup>  
**Schloss Vollrads Riesling 'Kabinett' Feinherb 2010 Rheingau, Germany**

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

#### Alaskan King Crab and Foie Gras Ravioli

Stewed Leeks in Vinaigrette, "Jus" Lightly Creamed <sup>A</sup>  
**Kendall - Jackson Chardonnay 'Vintner's Reserve' 2009 California, USA**

سمكة الكود مع كريمة جوز الهند كافيار 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 <sup>GF</sup>  
**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 <sup>N</sup>  
**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

<sup>V</sup> Vegetarian - <sup>N</sup> Contains Nuts - <sup>A</sup> Contains Alcohol

<sup>O</sup> Diabetic Friendly - <sup>GF</sup> Gluten Free

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

All prices are in AED

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

 Signature Dish of Al Mahara

<sup>V</sup> Vegetarian - <sup>N</sup> Contains Nuts - <sup>A</sup> Contains Alcohol  
<sup>O</sup> Diabetic Friendly - <sup>GF</sup> 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 <sup>A GF</sup>

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 <sup>A N</sup>

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 <sup>N V</sup>

170

 Signature Dish of Al Mahara

<sup>V</sup> Vegetarian - <sup>N</sup> Contains Nuts - <sup>A</sup> Contains Alcohol

<sup>O</sup> Diabetic Friendly - <sup>GF</sup> 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 <b>Line Caught John Dory</b> Razor Clam Ragout in Paccheri, Sauce Bourride <b>A N</b>	390
أم الربيان زرقاء من بريتاني بصلصة البرتقال والنبيد الأحمر ريزولي أم الربيان وغراتن مع أوراق نبات السلق السويسري <b>Blue Lobster from Brittany in Orange and Red Wine Sauce</b> Lobster Rissole and Gratin with Swiss Chard <b>A</b>	810
سمك ترس أطلنطي مطبوخ بورق العنب كمأة سوداء، يخنة خضروات شتوية ونكهة فطر سيب <b>Atlantic Wild Turbot Cooked in Vine Leaves</b> 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 <b>Poached Cod Fish in Kombava Flavored Coconut Milk</b> Braised Fresh Heart of Palm, "Marinière" of Seafood and Basmati Pilaf <b>GF</b>	350
خاصرة ضأن أسترالية مشوكة على النار صلصة نابوليتان، رول كينوا، تارت الخضار <b>Seared Australian Lamb Loin</b> Sauce Neapolitan, Quinoa Roulade, Ratatouille Tart	375
9+ واغيو بقري "محمّر ومشوح" كروميسكويس محشو كبة البط، جزر محمر، نخاع العظم، صلصة كرز وفلفل أسود <b>9+ Wagyu Beef "Braised and Seared"</b> Foie Gras Croustade, Glazed Carrots, Bone Marrow, Cherry Black Pepper Sauce <b>A</b>	510
ريزوتو فطر سيب <b>Cep Mushroom Risotto</b> <b>V</b>	260

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

روبيان تيرميديور مع السبيناش و الخردل

**Lobster Thermidor**

Baby Spinach, Pommery Emulsion

850

سمك السول المشوي بارمنتيه الرات، خضروات

**Grilled Dover Sole**

Ratte Potatooe 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 <sup>A</sup>

220

سلصة الحامض , مع بوظة اللين والكيب فروت وبسكويت اللوز

**Jellified Hibiscus Infusion**

Citrus Salsa, Yoghurt and Grapefruit Sorbet, Almond Meringue <sup>N GF</sup>

150

فاكهة فرنسية مع الليمون والاناناس وجوز الهند والمغو كوكتيل بابا الغني

**Baba Exotic**

Punch Passion Fruit Lime, Piña Colada Mocktail and Mango Coulis <sup>N</sup>

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 <sup>N A</sup>

150

كريم الفاكهة الكريبية مع بوظة جوز الهند خبز الجينو مع الفستق

**Pistachio Genoa Bread**

Caribbean Mixed Fruit Cream, Coconut Sorbet <sup>N</sup>

150

شوكولا برج العرب

**Burj Al Arab Chocolate Sphere <sup>N</sup>**

170

شوكولا موس مع بوظة الفانيليا

**Caramelized Hazelnut Dacquoise**

Milk Gianduja Chocolate Mousse, Bourbon Ice Cream <sup>N</sup>

170

الفواكة الأستوائية مع اختيارك المفضل من ايس كريم سوربة

**Tropical Fruits**

Served with a Choice of Ice Cream or Sorbet <sup>GF</sup>

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