

# VINESSE

## Salads and Appetizers

<b>Salade verte</b>  	organic greens, cherry tomato, dates, cucumber, avocado and za'atar cream, Pommery vinaigrette
<b>Fattoush</b> 	Cucumber, tomato, mint, lettuce, pomegranate, capsicum, sumac, za'atar pita crisps
<b>Quinoa salad</b>  	Cherry tomato, blackberry, avocado, cucumber, edamame, endives, mint, mango and wasabi dressing
<b>Burrata</b> 	Pickled grapes, tarragon, cherry tomato, pumpkin seeds, Nerum balsamic
<b>Modern nicoise</b> 	Saku tuna, baby potato, olives, green beans, tomato, quail eggs, caramelized onion
<b>Caesar salad</b>	Baby gem, herbs and garlic crouton, parmesan, Caesar dressing
	Slow roasted chicken
	Prawns \$
<b>Seaweed salad</b>  	Edamame, soy sprout, carrot, avocado, spring onion, sesame, tamarind soy dressing
	Crisp fried tofu 
	Prawns \$ 
<b>Cold mezzeh</b> 	Sweet paprika hummus, beetroot harissa, aubergine and onion moutabal, marrow and avocado, oregano pita
<b>Hot mezzeh</b> 	Lamb kibbeh, cheese rakakat, spinach fatayer, falafel, paprika chutney, tahini sauce
<b>Paneer bharwan tikka</b>   	Mango and mint stuffed cottage cheese, mint chutney
<b>Chicken tikka</b>  	Boneless chicken thigh marinated with chili, yogurt, spices and cooked in a tandoor
<b>Seekh kebab</b>  	Finely ground lamb skewer cooked in tandoor, coriander roots, chili, mint chutney

## Салаты и Закуски

<b>Зеленый салат</b>  	Натуральная зелень, помидор черри, финики, огурец, авокадо и сливки заатар, винегрет из Поммери	65
<b>Фаттуш</b> 	Огурец, помидор, мята, листья салата, гранат, стручковый перец, сумак, чипсы из лаваша заатар	65
<b>Салат из киноа</b>  	Помидоры черри, ежевика, авокадо, огурец, эдамаме, цикорий, мята, манго и соус васоби	75
	Авокадо	100
	Копченый лосось	110
<b>Буррата</b> 	Маринованный виноград, эстрагон, помидор черри, семена тыквы, бальзамик Нерум	75
<b>Современный салат нисуаз</b> 	Тунец саку, молодой картофель, оливки, зеленая фасоль, помидор, перепелиные яйца, карамелизированный лук	95
<b>Салат Цезарь</b>	Молодая капуста, гренки с зеленью и чесноком, пармезан, заправка "Цезарь"	70
	Жареная на медленном огне курица	85
	Креветки \$	110
<b>Салат из морских водорослей</b>  	Эдамаме, ростки сои, морковь, авокадо, зеленый лук, кунжут, тамариндовая соевая заправка	70
	Хрустящий жареный тофу 	85
	Креветки \$ 	110
<b>Холодный меззе</b> 	Хумус из сладкой паприки, харисса из свеклы, мутабал из баклажан и лука, кабачки и авокадо, лаваш с орегано	75
<b>Горячий меззе</b> 	киббе из баранины, сыр ракакат, фатайер из шпината, фалафель, чатни с паприкой, соус тахини	70
<b>Панир бхарван тикка</b>   	Творог с манго и мятой, мятный чатни	60
<b>Курица тикка</b>  	Куриное бедро без костей, маринованное с чили, йогуртом, специями и приготовленное в тандыре	65
<b>Кебаб из баранины</b>  	Мелко нарезанный кебаб из баранины, приготовленный в тандыре, корни кориандра, перец чили, чатни из мяты	75

 Vegetarian  Vegan  Gluten free

 Contains Nuts  Spicy

\$AED 50 additional supplement for guest's dining on half board or full board.

We shall be delighted to assist you with your dietary requirements

All prices are in AED, inclusive of 5% VAT and 10% service charge

All our seafood is sustainably sourced.

 Вегетарианская кухня  Веганская кухня

 Не содержит глютен  Содержит орехи  Острое

\$ Доплата в размере 50 AED за питание по системе "полупансион" и "полный пансион".

Мы будем рады помочь вам с вашей диетой

Все цены указаны в AED, включая 5 % НДС и сервисный сбор 10 %

Все наши морепродукты получены из рационально используемых источников

## Sandwiches and Burgers

<b>Open pan bagnat</b> Rosemary focaccia, tuna, olive tapenade, cherry tomato, caramelized onion, French beans, quail egg, radish, potato skin fries	
<b>House club</b> Toasted sour dough, creamy chicken, turkey ham, fried egg, avocado, tomato, rocket, truffle mayonnaise, potato skin fries	
<b>Vegan burger</b>    Plant based steak, lettuce, tomato, smoked paprika, vegan mayonnaise, seeds bun, potato skin fries	
<b>Kimchi chicken burger</b> Crisp fried chicken breast, kimchi, Japanese mayonnaise, potato bun, potato skin fries	
<b>Artisan Angus burger</b> Emmental cheese, smoked beef bacon, lettuce, tomato, house barbeque sauce, potato bun, potato skin fries	
<b>Tikka sliders</b>  Scarmoza tandoori chicken, yogurt mint sauce, creamy cabbage, potato skin fries	
<b>Arabic wraps</b> avocado hummus, spicy cabbage, arabic pickles, potato skin fries	
Falafel   Halloumi Garlic grilled chicken Spicy harra shrimps	
<b>Pizzas</b>	
<b>Margherita</b>  Tomato sauce, mozzarella, cherry tomato, basil leaves, extra virgin olive oil	
<b>Pepperoni</b> Tomato sauce, mozzarella, spiced beef pepperoni	
<b>Chicken tikka</b> Tomato sauce, mozzarella, capsicum, onion	
<b>Funghi e tartufo</b>  Sour cream, parmesan, forest mushroom, truffle essence, rocket	
<b>Smoked salmon</b> Sour cream, mozzarella, onion, chives, capers, rocket	

## Сэндвичи и Бургеры

<b>Пан банья</b> Фокачча с розмарином, тунец, оливки тапенада, помидоры черри, карамелизированный лук, французская фасоль, перепелиное яйцо, редис, картошка-фри в кожуре	95
<b>Хаус клуб</b> Поджаренный деревенский хлеб, курица со сливками, ветчина из индейки, жареное яйцо, авокадо, помидор, руккола, трюфельный майонез, картошка-фри в кожуре	85
<b>Веганский бургер</b>    Стейк на растительной основе, листья салата, помидор, копченая паприка, веганский майонез, булочка с семенами, картошка-фри в кожуре	85
<b>Куриный бургер с кимчи</b> Жареная куриная грудка, кимчи, японский майонез, картофельная булочка, картошка-фри в кожуре	90
<b>Бургер ручной работы из Ангуса</b> Сыр эмменталь, копченый говяжий бекон, листья салата, помидор, домашний соус барбекю, картофельная булочка, картошка-фри в кожуре	95
<b>Бургеры с курицей Тикка</b>  Цыпленок тандури с сыром скаморца, йогуртово-мятный соус, капуста со сливками, картофель фри в кожуре	80
<b>Арабские рулеты</b> Хумус из авокадо, острая капуста, арабские маринованные огурцы, картофель фри в кожуре	
Фалафель   Халлуми Курица-гриль с чесноком Острые креветки харра	75 75 80 85
<b>Пицца</b>	
<b>Маргарита</b>  томатный соус, моцарелла, помидор черри, листья базилика, оливковое масло первого отжима	70
<b>Пепперони</b> томатный соус, моцарелла, пепперони из говядины с пряностями	75
<b>Курица тикка</b> томатный соус, моцарелла, стручковый перец, лук	80
<b>Грибы и трюфели</b>  сметана, пармезан, лесные грибы, трюфельная эссенция, руккола	85
<b>Копченый лосось</b> сметана, моцарелла, лук, зеленый лук, каперсы, руккола	90

 Vegetarian  Vegan  Gluten free

 Contains Nuts  Signature preparation

We shall be delighted to assist you with your dietary requirements

All prices are in AED, inclusive of 5% VAT and 10% service charge

All our seafood is sustainably sourced.

 Вегетарианская кухня  Веганская кухня

 Не содержит глютен

 Содержит орехи  Фирменное блюдо

Мы будем рады помочь вам с вашей диетой  
Все цены указаны в AED, включая 5 % НДС и сервисный сбор 10 %

Все наши морепродукты получены из рационально используемых источников

# V I N E S S E

## Pasta and Main Course

### Bolognese

Slow cooked beef ragout, tomato sauce, fresh herbs

### Arrabiata

Chili, garlic, Kalamata olives, spicy tomato sauce, basil

### Aglio olio peppercino

Olive oil, garlic, chili, cherry tomato

### Alfredo

Assortment of mushrooms, cream, vegetables stock  
Organic chicken  
Shrimps

*Please do check with your server for our gluten free pasta options*

### Spinach and mascarpone ravioli

Homemade pesto, semi dried tomato, ricotta crumble

### Risotto ai funghi

Shallot glazed mushrooms ragout, black truffle, arugula, DOP Parmigiano

### Risotto del Mare (contains alcohol)

Seafood jus, prawn, octopus, mussels, fennel, tomato, sauvignon blanc

### Plancha grills

Herb mashed potato, maple glazed legumes, tomato confit

US Beef tenderloin

Organic chicken breast

Norwegian salmon

Seabass

Gulf prawns \$

### Thai curry

Choice of red or green  

coconut milk, Thai chili and palm sugar, jasmine rice

Chicken

Prawns \$

## Паста и основные блюда

### Болоньезе

Рагу из говядины, приготовленное на медленном огне, томатный соус, свежая зелень

### Аррабиата

Перец чили, чеснок, оливки Каламата, острый томатный соус, базилик

### Пеперончини с чесночным маслом

Оливковое масло, чеснок, перец чили, помидор черри

### Альфредо

Разнообразные грибы, сливки, овощной бульон  
Органическая курица  
Креветки

*Уточните у официанта о вариантах пасты без глютена.*

### Равиоли со шпинатом и маскарпоне

домашнее песто, полусухие помидоры, крошки рикотты

### Ризотто с грибами

Рагу с грибами и глазированным луком-шалотом, черные трюфели, руккола, пармезан

### Ризотто из морепродуктов (содержит алкоголь)

Соус из морепродуктов, креветки, осьминоги, мидии, фенхель, помидоры, совињон блан

### Планча гриль

картофельное пюре с травами, бобовые, глазированные кленовым сиропом, конфи из помидоров

Вырезка из американской говядины

Органическая куриная грудка

Норвежский лосось

Морской окунь

Креветки из залива \$

### Тайское карри

Красный или зеленый на выбор  

кокосовое молоко, тайский перец чили и пальмовый сахар, жасминовый рис

Курица

Креветки \$

120

90

90

95

120

140

110

120

145

170

140

165

175

180

130

170

 Vegetarian  Vegan  Gluten free

 Contains Nuts  Spicy

\$AED 100 additional supplement for guest's dining on half board or full board.

We shall be delighted to assist you with your dietary requirements

All prices are in AED, inclusive of 5% VAT and 10% service charge

All our seafood is sustainably sourced.

 Vegetарианская кухня  Веганская кухня

 Не содержит глютен  Содержит орехи  Острое

\$ Доплата в размере 100 AED за питание по системе "полупансион" и "полный пансион".

Мы будем рады помочь вам с вашей диетой

Все цены указаны в AED, включая 5 % НДС и сервисный сбор 10 %

Все наши морепродукты получены из рационально используемых источников

# V I N E S S E

## Paneer manjusha

Cottage and vegetables dumplings, cashew and cardamom gravy

## Butter chicken

Cooked in a tandoor and braised in a tomato and cashew gravy along with fenugreek

## Goan fish curry

Red snapper cooked in a fresh coconut gravy, onion, dried red chillies, tamarind

## Lamb roganjosh

Spring lamb braised in a saffron gravy, dry ginger, fennel

*All Indian specialties are served with a choice of Indian bread or steamed basmati rice*

## Awadhi dum biryani

basmati rice cooked on "Dum" dough sealed pot, aromatic herbs and spices, jeera raita

Vegetables 

Chicken tikka

Lamb

## Dal makhani

Slow cooked black lentils with tomato and butter

## Dal tadka

Yellow lentils tempered with cumin, ginger, onion, finished with clarified butter

## Lehsuni palak

Spinach tempered with cumin, garlic, onion, finished with clarified butter

## Aloo Jeera

Potatoes tossed with turmeric and cumin seeds

## Indian breads

Choice of: plain naan, butter naan, garlic naan, tandoori roti, laccha paratha

## Raita

Churned yoghurt with black salt and roast cumin

Choice of plain, cucumber or mixed vegetables

## Rice

Saffron pilaf

Jasmine rice

Steamed rice

## Панир манджуша

Домашние клецки с овощами, соус из кешью и кардамона

## Цыпленок в масле

Приготовлен в тандыре и потушен в соусе из помидоров, кешью и пажитника

## Карри из рыбы Гоан

Ред сноппер, приготовленный в свежем кокосовом соусе, лук, сушеный красный перец чили, тamarind

## Роган джош из баранины

Молодой ягненок, тушеный в шафрановом соусе, сухом имбире, фенхеле

*Все фирменные блюда индийской кухни подаются с индийским хлебом на выбор или приготовленным на пару рисом басмати*

## Авади дам бирьяни

Рис басмати, приготовленный в горшочке из теста "Дум", ароматные травы и специи, джира райта

Овощи 

Курица тикка

Ягненок

## Дал махани

Приготовленная на медленном огне черная чечевица с помидорами и маслом

## Дал тадка

Желтая чечевица, приправленная тмином, имбирем, луком, заправленная топленным маслом

## Лехсуни палак

Желтая чечевица с тмином, имбирем, луком и топленным маслом

## Алу джира

Картофель с куркумой и семенами тмина

## Индийский хлеб

На выбор: простой наан, наан с маслом, наан с чесноком, роти тандури, лачха парата

## Райта

Взбитый йогурт с черной солью и жареным тмином

На выбор простое, огуречное или овощное ассорти

## Рис

Шафрановый

Жасминовый

Вареный

105

130

160

140

125

140

150

45

40

40

40

25

25

30

30

25

 Vegetarian  Vegan  Gluten free

 Contains Nuts  Signature preparation  Spicy

We shall be delighted to assist you with your dietary requirements

All prices are in AED, inclusive of 5% VAT and 10% service charge

All our seafood is sustainably sourced.

 Вегетарианская кухня  Веганская кухня

 Не содержит глютен

 Содержит орехи  Фирменное блюдо  Острое

Мы будем рады помочь вам с вашей диетой

Все цены указаны в AED, включая 5 % НДС и сервисный сбор 10 %

Все наши морепродукты получены из рационально используемых источников

# V I N E S S E

## Desserts

- Sticky toffee pudding** 🌞  
Khudri dates cake soaked in warm toffee sauce, vanilla ice cream
- Pineapple yogurt cheesecake** 🍌  
Pineapple meringue, coconut cream
- Tropical crunch** 🌿  
Passion fruit coulis, tropical fruits compote, caramelized banana
- Bolivian chocolate brownie** 🍌  
68% Dark chocolate ganache, vanilla ice cream
- Artisan cheese platter** 🍌  
International refined cheese selection, quince paste, English crackers, nuts, grapes
- Seasonal fresh fruits platter** 🌿
- Gelato** 🌿 🌾  
Vanilla / dark chocolate / mango / strawberry / coconut
- Sorbet** 🌿 🌾  
Mango passion / watermelon/ lime

## Десерты

- Тоффи пудинг** 🌞 55  
Торт из фиников Худри, пропитанный теплым ирисным соусом, ванильное мороженое
- Йогуртовый чизкейк с ананасами** 🍌 50  
Ананасовое безе, кокосовый крем
- Тропический кранч** 🌿 50  
Соус из маракуйи, компот из тропических фруктов, карамелизованный банан
- Боливийский шоколадный брауни** 🍌 50  
Ганаш из темного шоколада 68%, ванильное мороженое
- Блюдо с сырами ручной работы** 🍌 85  
Ассорти международных зрелых сыров, айвовая паста, английские крекеры, орехи, виноград
- Блюдо из сезонных свежих фруктов** 🌿 55
- Мороженое** 🌿 🌾 20  
Ваниль / темный шоколад / манго / клубника / кокос
- Сорбет** 🌿 🌾 20  
Манго и маракуя / арбуз / лайм

🌿 Vegetarian 🌿 🌾 Vegan 🌿 🌾 Gluten free

🍌 Contains Nuts 🌞 Signature preparation

We shall be delighted to assist you with your dietary requirements

All prices are in AED, inclusive of 5% VAT and 10% service charge

🌿 Вегетарианская кухня 🌿 🌾 Веганская кухня  
🌿 🌾 Не содержит глютен

🍌 Содержит орехи 🌞 Фирменное блюдо  
Мы будем рады помочь вам с вашей диетой  
Все цены указаны в AED, включая 5 % НДС и сервисный сбор 10 %