












Salads

- Salade verte**  
Organic greens, cherry tomato, dates, cucumber, avocado za'atar cream, Pommery vinaigrette
- Watermelon carpaccio** 
Strawberry, pickled onions, rocket, sour plum dressing
- Salade d'endives** 
Gorgonzola coulis, golden apple, AOP Fourme d'Ambert, candied pecan, baguette crisps
- Baked reblochon**  
Brick pastry, apricot jam, roasted figs, hazelnuts, pear dressing
- Modern nicoise**
Saku tuna, baby potato, olives, green beans, cherry tomato, quail eggs, caramelized onion
- Seaweed salad**  
Edamame, soy sprout, carrot, avocado, spring onion, sesame, sweet chili sauce
- Crisp tofu** 
Prawns \$ 

Appetizers

- Bufala caponata**  
Burrata, smoked tomato coulis, organic hazelnuts, orange confit
- Tuna tartar** 
Spanish bluefin tuna, avocado, orange, shallot, fine herbs, nori crisps
- King crab** 
Sesame cream, avocado, lime, celery, pickled endives, green apple, chives
- Salmon crudo**
Pomegranate marinade, Meyer lemon, green apple, celery, mint
- Cold mezzeh** 
Sweet paprika hummus, beetroot harissa, aubergine and onion moutabal, marrow and avocado, oregano pita
- Hot mezzeh** 
Lamb kibbeh, cheese rakakat, spinach fatayer, falafel, paprika chutney, tahini sauce
- Meat hummus halabi**
Plancha seared beef with chermoula molasses, chickpea hummus, pine nuts, pita

 Vegetarian  Vegan  Gluten free

 Contains Nuts

\$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

Салаты

- Зеленый салат**  
Органическая зелень, помидоры черри, финики, огурец, крем из авокадо и заатара, винегрет из Поммери 65
- Карпаччо из арбуза** 
Клубника, маринованный лук, руккола, заправка из вяленых слив 65
- Салат из эндивия** 
Кули из горгонзолы, золотое яблоко, сыр д'Амбер, засахаренный орех пекан, чипсы из багета 75
- Запеченный реблошон**  
Слоеное тесто, абрикосовый джем, жареный инжир, фундук, грушевая заправка 80
- Современный салат нисуаз**
Тунец саку, молодой картофель, оливки, зеленая фасоль, помидоры черри, перепелиные яйца, карамелизованный лук 95
- Салат из морских водорослей**  
Эдамаме, ростки сои, морковь, авокадо, зеленый лук, кунжут, сладкий соус чили 70
- Тушеный тофу** 
Креветки \$  80 110

Закуски

- Капоната с говядиной**  
Буррата, соус из копченых помидоров, органический фундук, апельсиновое конфи 80
- Тартар из тунца** 
Испанский голубой тунец, авокадо, апельсин, лук-шалот, зелень, чипсы нори 120
- Королевский краб** 
Кунжутный крем, авокадо, лайм, сельдерей, маринованный цикорий, зеленое яблоко, зеленый лук 90
- Крудо из лосося**
Гранатовый маринад, лимон Мейера, зеленое яблоко, сельдерей, мята 90
- Холодный меззе** 
Хумус из сладкого перца, харисса из свеклы, мутабал из баклажана и лука, кабачки и авокадо, лаваш с орегано 75
- Горячее меззе** 
Киббе из баранины, сыр ракакат, фатайер из шпината, фалафель, чатни с паприкой, соус тахини 70
- Мясной хумус халаби**
Обжаренная говядина планча с черной вишневой патокой, хумусом, кедровыми орехами, лавашем 85
-  **Вегетарианская кухня**  **Веганская кухня**
-  Не содержит глютен  Содержит орехи
- \$ 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 %

VINESSE

All our seafood is sustainably sourced.

Все наши морепродукты получены из рационально используемых источников

Paneer bharwan tikka

Mango and mint stuffed cottage cheese, mint chutney

Beetroot galettes

Vegan feta and Indian spices stuffed beetroot, tamarind coulis

Malabar scallops

Onion and curry leaf gravy, mustard seeds

Chicken tikka

Chicken marinated with chili, yogurt, spices and cooked in a tandoor, served with mint chutney

Murgh scarmoza tikka

Boneless chicken breast with scarmoza cheese marinated with cardamom and coriander

Seekh kebab

Finely ground lamb skewer cooked in a tandoor with coriander roots and chili, served with mint chutney

Tikka platter

Paneer bharwan tikka, chicken tikka, seekh kebab, served with mint chutney

Soups

French onion soup

Veal jus, brioche, Gruyere AOP cheese

Mushroom cream

White truffle essence, mushroom duxelles

Traditional lentil soup

Pita crisps, lemon

Панир бхарван тикка

Творог с манго и мятой, мятный чатни

Свекольные галеты

Веганская фета и индийские специи, фаршированные свеклой, соусом из тамаринда

Малабарские гребешки

Соус из лука и листьев карри, семена горчицы

Курица тикка

Курица, маринованная с перцем чили, йогуртом, специями и приготовленная в тандыре, подается с мятным чатни

Мург скаморца тикка

Куриная грудка без костей с сыром скаморца, маринованная с кардамоном и кориандром

Кебаб из баранины

Мелко нарезанный шашлык из баранины, приготовленный в тандыре, корни кориандра, перец чили, подается с мятным чатни

Тарелка Тикка

Панир бхарван тикка, мург скаморца тикка, курица тикка, сикх кебаб, подается с мятным чатни

Супы

Французский луковый суп

Соус из телятины, булочка, сыр грюйер



Грибной крем-суп

Эссенция из белого трюфеля, грибной дюксель

Традиционный суп из чечевицы

Хлебцы из лаваша, лимон

 Vegetarian  Vegan  Gluten free
 Contains Nuts







 Signature preparation  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
 Фирменное блюдо  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

Pasta and Risotto

- Rigatoni alla burrata** 
Cherry tomato, Kalamata olives, capers, sour grape, basil oil
- Gnocchi di patata** 
Oyster mushroom, cherry tomato, green peas, aurora sauce, vegan feta
- Risotto ai Funghi**  
Shallot glazed mushrooms ragout, black truffle, DOP parmigiano
- King crab capellini** *(contains alcohol)*
Confit garlic and chili, capers, cherry tomato

- Risotto del mare** *(contains alcohol)* 
Seafood jus, prawn, octopus, mussels, fennel, tomato, sauvignon blanc
Gluten free pasta is available, please do check with your server for the options

Main Courses

- Baked eggplant** 
Tomato, onion, chickpeas, pomegranate, smoked capsicum, herbs
- Kousa bel laban**  
Baby zucchini, plant based meat, freekeh wheat, baked yogurt sauce, coriander, pine nuts
- French baby chicken** 
Buttered baby potato, asparagus, parsley, mustard honey sauce
- Poisson a la Provençal**
Ratatouille nicoise, Kalamata tapenade, arugula, za'atar, chives oil
Norwegian Salmon
Seabass
- Adana kebab**
Sweet chili minced lamb and beef skewer, sumac, grilled tomato, onion and parsley salad, served with garlic and herbs yogurt sauc
- Osso bucco** *(contains alcohol)*
Red wine braised veal, creamy saffron acquarello rice, gremolata, lemon zest crumbs

 Vegetarian  Vegan  Gluten free  Contains Nuts






SAED 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.



Паста и ризотто

- Ригатони с сыром буррата** 
Помидоры черри, оливки Каламата, каперсы, кислый виноград, базиликовое масло 105
- Картофельные клецки** 
Вешенки, помидоры черри, зеленый горошек, соус аврора, веганская фета 115
- Ризотто с грибами**  
Рагу из грибов с глазированным луком-шалотом, черные трюфели, руккола, пармезан 120
- Капеллини из королевского краба** *(содержит алкоголь)* 145
Конфи с чесноком и чили, каперсы, помидоры черри
- Ризотто с морепродуктами** *(содержит алкоголь)*  145
Соус из морепродуктов, креветки, осьминоги, мидии, фенхель, помидоры, совињон блан
В наличии паста без глютена, пожалуйста, уточните у Вашего официанта

Основные блюда

- Запеченный баклажан** 
Помидор, лук, нут, гранат, копченый перец, зелень 85
- Куса-бель-лабан**  
Молодой цуккини, растительное мясо, пшеница фрике, соус из запеченного йогурта, кориандр, кедровые орехи 95
- Цыплёнок по-французски** 
Картофель в масле, спаржа, петрушка, горчишно-медовый соус 155
- Рыба по-провански**
Рататуй, тапенада из оливок каламата, руккола, заатар, луковое масло 165
Норвежский лосось 175
Морской окунь
- Адана кебаб** 160
Сладкий шашлык из баранины и говядины с перцем чили, сумач, помидоры-гриль, салат из лука и петрушки, подается с йогуртовым соусом с чесноком и зеленью
- Оссобуко** *(содержит алкоголь)* 160
Телятина, тушенная в красном вине, рис акварелло со сливочным шафраном, гремолата, крошки лимонной цедры

 Вегетарианская кухня  Веганская кухня

 Не содержит глютен  Содержит орехи
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

Honey truffle short ribs

Charcoal sweet potato, fried shallots, marinated black truffles

Paprika chicken hati

Arabic style marinated half baby chicken, riso and akawi gratin

Black angus tenderloin

Australian grass fed, broccolini, tomato confit, mushroom jus served with your choice of truffle mashed potato or potato skin fries

Lamb pizola

Tendered lamb chops marinated with sweet pepper, riso and akawi gratin

Короткие ребрышки с медовым трюфелем

Батат на углях, жареный лук-шалот, маринованные черные трюфели

Куриный хати с паприкой

Маринованная половинка цыпленка в арабском стиле, гратен из ризо и акави

Вырезка черного ангуса

Австралийская говядина травяного откорма, брокколи, томатное конфи, грибной соус, подается с картофельным пюре с трюфелем или картофелем-фри в коже на ваш выбор

Перзола из баранины

Нежные бараньи отбивные, маринованные со сладким перцем, ризо и гратен акави

House Charcoal Grills

Mediterranean seafood grills \$

Seabass, Gulf prawns, octopus, scallops, seasonal legumes, beurre blanc

Turkish meat grills \$

Adana kebab, lamb chops with sumac, grilled tomato, onion salad, oriental rice, served with garlic sauce

Prime tenderloin \$

Prime Omaha farm, Texas black Angus beef

Rib eye \$

Australian wagyu grass fed beef

Lamb chops \$

Prime Australian grass fed lamb

Choice of: Mashed potato, potato skin fries, grilled asparagus or sautéed vegetables


Sauce: Béarnaise, mushroom creamy sauce, peppercorn sauce, thyme jus or chimichurri sauce

Rossini (Not included in half board)

Prime Omaha tenderloin, Rougie foie gras, truffle veal jus, roasted baby potato

Домашние блюда на гриле

Средиземноморский гриль из морепродуктов

\$  Сибас, креветки из залива, осьминоги, морские гребешки, сезонные бобовые, соус бер блан

Турецкий мясной гриль \$

Адана кебаб, отбивные из баранины с сумачом, помидоры на гриле, луковый салат, восточный рис, подается с чесночным соусом

Первоклассная вырезка \$

Первоклассная фермерская говядина из Омахи, тexasкая говядина породы черный ангус

Стейк рибай \$

Австралийская говядина вагю травяного откорма

Отбивные из баранины

Первоклассные австралийские ягнята травяного откорма

На выбор: Картофельное пюре, картофель фри в коже, спаржа на гриле или тушеные овощи

Соус: Беарнский, грибной сливочный соус, соус с перцем, соус чимичурри или тимьяновый

Россини (не входит в полупансион)

Первоклассная фермерская говядина из Омахи, фуа-гра Rougie, соус из телятины с трюфелем, жареный молодой картофель

 Gluten free  Signature preparation

\$AED 100 additional supplement for guest's dining on half 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

 Не содержит глютен  Фирменное блюдо

Доплата в размере 100 AED за питание по системе "полупансион"

Мы будем рады помочь вам с вашей диетой

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

Indian Indulgences

Paneer makhani 🥑🌱🌾
cottage cheese in rich tomato gravy, fenugreek
Butter chicken 🌞🌾🥑
cooked in a tandoor and braised in tomato and cashew gravy along with fenugreek
Lamb roganjosh 🍷🌾
spring lamb braised in saffron gravy, dry ginger, fennel
Goan prawn curry \$ 🍷🌾
fresh coconut gravy, onion, dried red chilies, finished with tamarind
Kerala moilee 🌾
South Indian coconut sauce, mustard seeds, curry leaf and fresh root turmeric
Vegetables 🌱
Chicken
Red snapper

Seabass pollichatu 🍷🌾🌞
roasted in banana leaf, fresh curry onion, moilee sauce
<i>All Indian specialties are served with a choice of Indian bread or steamed basmati rice.</i>

Awadhi dum biryani
basmati rice cooked on "Dum" dough sealed pot, aromatic herbs and spices, served with jeera raita
Vegetables 🌱
Chicken tikka
Lamb

Индийские лакомства

Панир махани 🥑🌱🌾	105
творог в густом томатном соусе, пажитник	
Курица в масле 🌞🌾🥑	130
приготовленная в тандыре и тушенная в соусе из помидоров и кешью вместе с пажитником	
Роган джош из баранины 🍷🌾	140
весенний ягненок, тушенный в шафрановом соусе, сухом имбире, фенхеле	
Карри из гоанских креветок \$ 🍷🌾	160
свежая кокосовая подливка, лук, сушеный красный перец чили с тamarиндом	
Керала мойли 🌾	110
Сливочный кокосовый соус с юга Индии, семена горчицы, листья карри и свежий корень куркумы	
Овощи 🌱	135
Курица	150
Ред снаппер	

Морской окунь полличату 🍷🌾🌞	165
обжаренный в банановом листе, свежем луке карри, соусе мойли	
<i>Все фирменные блюда индийской кухни подаются с индийским хлебом на выбор или приготовленным на пару рисом басмати</i>	

Авади дум бирьяни	125
рис басмати, приготовленный горшочке из теста 'Дум', ароматные травы и специи, подается с джирой райтой	
Овощи 🌱	140
Курица тикка	150
Баранина	

🌱 Vegetarian 🌱🌾 Vegan 🌾 Gluten free

🥑 Contains Nuts

🌞 Signature preparation 🍷 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

🌱 Vegetarianская кухня 🌱🌾 Veganская кухня

🌾 Не содержит глютен 🥑 Содержит орехи

🌞 Фирменное блюдо 🍷 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 %

Accompaniments

Dal makhani  
Slowcooked 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 and roasted cumin
Choice of plain, cucumber or mixed vegetables
Rice  
Saffron pulao
Jasmine rice
Steamed rice

Гарниры

Дал махани  	45
приготовленная на медленном огне черная чечевица с помидорами и маслом	
Дал тадка  	40
желтая чечевица, приправленная тмином, имбирем, луком, заправленная топленным маслом	
Лехсуни палак  	40
Шпинат, приправленный тмином, чесноком, луком и топленным маслом	
Алу джира   	40
Картофель с куркумой и семенами тмина	
Индийский хлеб	25
на выбор: простой наан, наан с маслом, наан с чесноком, роти тандури, лачха парата	
Райта  	25
Взбитый йогурт и жареный тмин	
На выбор простые, огуречные или смешанные овощи	
Рис  	30
Пулао с шафраном	
Жасминовый рис	30
Приготовленный на пару рис	25

 Gluten free  Vegetarian  Vegan

We shall be delighted to assist you with your dietary requirements

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

 Не содержит глютен  Вегетарианская кухня

 Веганская кухня

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

V I N E S S E

Desserts

Tropical crunch

Passion fruit coulis, tropical fruits compote, coconut chantilly, caramelized banana

Chocolate caramel fondant

65% Maracaibo Felchlin chocolate, salted caramel ice cream

Tarte Bourdaloue

Spiced pate sable, almond frangipane, Williams pear, vanilla ice cream

Pineapple yogurt cheesecake

White chocolate croquant, mango coulis, pineapple meringue

Maracuja Coconut

Tender coconut mousseline, passion fruit croquant, passion sour coulis

Sticky toffee pudding

Khudri dates cake soaked in warm toffee sauce, vanilla ice cream

Artisan cheese platter

International cheeses, quince paste, English crackers, nuts, grapes

Seasonal fresh fruits platter

Gelato

vanilla / dark chocolate / mango / strawberry

Sorbet

Mango passion / watermelon/ lime

Десерты

Тропический кранч

Соус из маракуйи, компот из тропических фруктов,

кокосовая шантилья, карамелизованный банан

Шоколадный карамель фондан

65% шоколад Маракайбо Фелчлин, мороженое с соленой карамелью

Тарт Бурдалу

Песочное тесто с пряностями, миндальный Франжипан, груша Вильямс, ванильное мороженое

Йогуртовый чизкейк с ананасами

Крокан белый шоколад, соус из манго, безе из ананаса

Маракуйя и кокос

Нежный кокосовый муслин, крокан из маракуйи, соус из маракуйи

Тоффи пудинг

Торт из фиников Худри, пропитанный теплым ирисным соусом, ванильное мороженое

Блюдо с сыром ручной работы

Международные сыры, айвовая паста, английские крекеры, орехи, виноград

Блюдо из сезонных свежих фруктов

Мороженое

Ваниль / темный шоколад / манго / клубника / кокос

Сорбет

Манго-маракуя / арбуз / лайм

 Vegetarian  Vegan  Gluten free



 Contains Nuts  Signature preparation


\$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  Фирменное блюдо

\$ 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