



solara



WHERE MEDITERRANEAN ALLURE MEETS ARABIAN ELEGANCE

Welcome to Solara, where we focus on both
excellent cuisine and sustainability.

We are dedicated to creating a positive impact on our environment by reducing food waste with the help of advanced AI technology and we work with local food donation charities to distribute excess food to those in need. Our ingredients are sourced from local farmers to ensure freshness and sustainability, and our seafood is selected according to strict sourcing standards to promote responsible fishing practices.

Join us as we strive for culinary innovation and a sustainable future, with every dish moving us closer to this goal.

Consumption of raw or undercooked meat, seafood or poultry products, such as eggs, may increase your risk of food-borne illness. We strongly advise that pregnant women, infants, children under the age of 15 and individuals with specific health conditions avoid eating raw or undercooked animal products.

FOOD MENU

SMALL PLATES

HAZELNUT HUMMUS ^{N, SS, G, V}	45
Smoked Olive Oil	
TZATZIKI ^{D, V}	45
Cucumber, Fresh Dill, Lemon, Garlic	
CRUSHED CARAMELISED BUTTER SQUASH ^{N, D, V, SS}	45
Dukkha Spice, Harissa Oil	
CHARRED KALAMATA OLIVES ^{V, D}	45
Whipped Feta, Semi Dried Cherry Tomatoes	
BATENJAN MUTABBAL ^V	45
Smoky Eggplant, Tomato Relish	
VEGETABLE CRUDITE ^{V, D}	45
Smoked Labneh	
SELECTION OF MEDITERRANEAN SMALL PLATES ^G	180
Grilled Pita	

SALADS

SOLARA GARDEN SALAD ^{VE, N}	85
Seasonal Vegetables, Fresh Herbs, Seeds, Citrus Vinaigrette	
WILD ROCKET AND ARTICHOKE SALAD ^{V, N}	95
Sun Dried Tomatoes, Olives, Herbs, Pine Seeds, Za'atar	
SPICED WATERMELON SALAD ^{D, V, N}	95
Greek Feta Cheese, Pekmez, Dukkha Spice, Fresh Za'atar	
ROASTED BABY BEETROOT ^{V, D, N}	80
Goat Cheese, Mountain Honey, Toasted Macadamia	
TOMATO PANZANELLA ^{VE, D, G}	85
Heirloom Tomatoes, Grilled Sourdough Croutons, Capers, Basil, Xers Vinaigrette	

Seafood (S) | Nuts (N) | Egg (E) | Dairy (D) | Gluten (G) | Celery (C) | Sustainable (🌱) | Mustard (M)
Sulphur Dioxide (SP) | Soybeans (SB) | Sesame Seed (SS) | Vegetarian (V) | Vegan (VE) | Gluten Free (GF)

All quoted prices are in € inclusive of 7% Municipality Fee, 10% Service Charge and 5% VAT

COLD APPETISERS

SEAFOOD TOWER ON ICE ^{S, R}	345
Pink Prawns, Dibba Bay Oysters, Canadian Lobster, Clams Hot Sauce, Cocktail Sauce, Raspberry Mignonette, Lemon	
HALF DOZEN DIBBA BAY OYSTERS ^{S, R}	150
Raspberry Mignonette, Hot Sauce, Lemon	
TRUFFLED MILK-FED VEAL CARPACCIO ^{S, E}	115
Rispi Caper Flower, Tuna, Rocket Leaves, Winter Truffle, Roasting Jus	
CREAMY BURRATA ^{V, D, N}	105
Oven Baked Tomatoes, Bell Pepper, Pistachio Pesto, Dibba Honey	

HOT APPETISERS

CREAMY TOMATO PRAWNS ^{S, G, D}	125
Smoked Paprika, Basil Oil, Garlic Croutons	
CONFIT BABY CALAMARI ^{S, G, D}	110
Emirati Spices	
SHRIMP CROQUETTES ^{E, S, D}	105
Harissa Mayo	
CRISPY ZUCCHINI ^{D, G, V}	95
Tzatziki	

SOUP

SEAFOOD CIOPPINO ^{S, G}	105
Smoked Tomatoes, Tarragon, Basil Oil	

PASTAS

LOBSTER AND CRAB TOMATO RISONI ^{S, D, G}	185
Canadian Lobster, Crab Meat, Risoni Pasta	
PASTA MISTA TRUFFLE ^{V, G, D}	155
Porcini Puree, Black Truffle Cream, Parmesan Cheese	
LINGUINE PUTTANESCA ^{G, S, D}	125
San Marzano Tomatoes, Tuna, Taggiasca Olives, Capers, Lemon	

Seafood (S) | Nuts (N) | Egg (E) | Dairy (D) | Gluten (G) | Celery (C) | Sustainable (🌱) | Mustard (M)
Sulphur Dioxide (SP) | Soybeans (SB) | Sesame Seed (SS) | Vegetarian (V) | Vegan (VE) | Gluten Free (GF)

All quoted prices are in ₪ inclusive of 7% Municipality Fee, 10% Service Charge and 5% VAT

FROM THE CHARCOAL OVEN

Fish and Seafood

MEDITERRANEAN SEAFOOD MIXED GRILL ^S	345
Seabass Filet, Tiger Prawns, Octopus Tentacles, Baby Calamari, Chermoula Sauce	
GRILLED GREEK SEABASS ^S	205
Burnet Young Leek, Tomato Relish	
GRILLED HARISSA PRAWNS ^S	195
Charred Lemon, Broccolini	
MAHI MAHI SKEWERS ^{S, SS}	185
Pomegranate, Herbs, Tomato, Onion, Za'atar	

Meat and Poultry

SOLARA PRIME MEAT MIXED GRILL PLATTER ^{M, G, D}	265
Lamb Kofte, Spiced Lamb Chops, Marinated Baby Chicken, Wagyu Beef Skewer	
WAGYU BEEF TENDERLOIN, BLACK ANGUS ^{D, G}	255
Green Asparagus, Café De Paris Butter, French Fries	
AUSTRALIAN LAMB CHOPS ^{D, G}	195
Lemony Couscous, Vegetables, Salsa Verde	
CHICKEN SCALOPPINE ^{D, G}	165
Pan Fried Corn Fed Chicken, Lemon Butter Sage Emulsion with Mediterranean Vegetables	

Seafood (S) | Nuts (N) | Egg (E) | Dairy (D) | Gluten (G) | Celery (C) | Sustainable (🌱) | Mustard (M)
Sulphur Dioxide (SP) | Soybeans (SB) | Sesame Seed (SS) | Vegetarian (V) | Vegan (VE) | Gluten Free (GF)

All quoted prices are in € inclusive of 7% Municipality Fee, 10% Service Charge and 5% VAT

SIDE DISHES ^{V,D,G,N}

BAKED POTATO	45
Smokey Hanged Curd, Dukkha Spice	
ZA'ATAR POTATO FRIES	45
GRILLED SWEET POTATO	45
White Cumin Butter	
CHARRED BROCCOLINI	45
Roasted Almonds	
VEGETABLE COUSCOUS	45
LEMON DILL PILAF	45

Seafood (S) | Nuts (N) | Egg (E) | Dairy (D) | Gluten (G) | Celery (C) | Sustainable (🌱) | Mustard (M)
Sulphur Dioxide (SP) | Soybeans (SB) | Sesame Seed (SS) | Vegetarian (V) | Vegan (VE) | Gluten Free (GF)

All quoted prices are in € inclusive of 7% Municipality Fee, 10% Service Charge and 5% VAT

DESSERTS

ROSE AND RASPBERRY MILLE FEUILLE ^{D,E,G}	65
Filo Dough, Vanilla Cream, Rose and Raspberry Confit, Fresh Raspberry	
IL LIMONE ^{D,E,GF}	70
Amalfi Lemon, Lemon Cream and Sorbet, Iranian Black Lemon Foam	
ORANGE BLOSSOM CRÈME BRULEE ^{D,E,GF,N}	65
Vanilla and Orange Blossom Crème Brulee, Pistachio Praline	
CHOCOLATE AND SESAME ^{D,E,G}	65
Chocolate Cremeux, Chocolate Crunchy, Roasted Sesame Ice Cream	
ORANGE SEMOLINA PUDDING ^{D,N,GF}	60
Cinnamon Semolina Pudding, Fresh Oranges Slices and Almond	
SEASONAL FRUITS AND FRESH BERRIES ^{VE}	55

Seafood (S) | Nuts (N) | Egg (E) | Dairy (D) | Gluten (G) | Celery (C) | Sustainable (🌱) | Mustard (M)
Sulphur Dioxide (SP) | Soybeans (SB) | Sesame Seed (SS) | Vegetarian (V) | Vegan (VE) | Gluten Free (GF)

All quoted prices are in € inclusive of 7% Municipality Fee, 10% Service Charge and 5% VAT

KIDS MENU



APPETISERS

45

TOMATO SOUP (V) (D) (G)
Creamy Tomatoes Vellute, Croutons

CAPRESE SALAD (D) (V)
Mozzarella, Heirloom Tomato, Basil

CRISPY ZUCCHINI (D) (G) (V)
Served with Tzatziki

**ARANCINI SAFFRON AND
BOLOGNESE RAGOUT (D) (E) (G)**
Carnaroli Saffron Rice Balls,
Beef Ragout, Mozzarella



MAINS

95

CHICKEN (G) (D)
Grilled Chicken, Roasted Vegetables

SEABASS FILLET (F) (E) (S)
Breaded Fish, French Fries

BEEF STEAK (D) (G)
Grilled Beef Fillet, Mashed Potatoes,
Broccolini



PASTAS

65

SPAGHETTI TOMATOES (D) (V) (G)
Spaghetti Pasta, Tomato Sauce,
Parmesan, Basil

PENNE BUTTER AND SAGE (D) (V) (G)
Penne Pasta, Butter and Parmesan Cheese

TROFIE PESTO (D) (G) (V) (E)
Fresh Tagliatelle Pasta, Basil Pesto,
Parmesan



DESSERTS

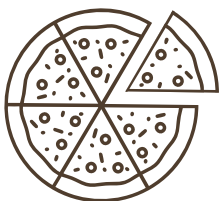
50

FRESH CUT FRUITS AND BERRIES (VE)

CHOCOLATE MILLE FEUILLE (D) (E) (G)
Filo Dough, Chocolate Cream

ORANGE BLOSSOM CRÈME BRULEE (D) (E) (GF)
Orange Blossom Crème Brulee Burnt
with Demerara Sugar

ICE CREAM AND SORBETS (D) (E) (N) (GF)
Vanilla | Chocolate | Pistachio |
Strawberry | Mango



PIZZA

75

MARGHERITA (V) (D) (G)
Tomato Sauce, Fior Di Latte, Basil



Seafood (S) | Nuts (N) | Egg (E) | Dairy (D) | Gluten (G) | Celery (C) | Sustainable (🌱) | Mustard (M)
Sulphur Dioxide (SP) | Soybeans (SB) | Sesame Seed (SS) | Vegetarian (V) | Vegan (VE) | Gluten Free (GF)

All quoted prices are in € inclusive of 7% Municipality Fee, 10% Service Charge and 5% VAT

SPIRITS

SIGNATURE COCKTAIL

FENNEL FIZZ	75
Fennel Gin Martini Bianco Elderflower Liqueur Grapefruit Tonic	
COCO BUTTERFLY	85
Star Anise - Infused Vodka Lemon Honey Coconut, Butterfly Pea Tea Finished with a Star Anise Coconut Cracker	
WHISKY CRISP	80
Whisky Raspberry Peach Hibiscus Tea Crowned with a Parmesan Crisp	
SPICY LYCHEE	85
Aleppo Pepper Tequila Lychee Grapefruit	
TROPICAL TANGO	80
Spiced Rum Passion Fruit Apple Apricot Almond Lemon Garnished with Caramelised Apricot	
PISTACHIO POTION	85
Rosemary-Vanilla Vodka Espresso Amaretto Pistachio Syrup Topped with Pistachio Dark Chocolate	
SAFFRON SUN	85
Saffron Rum Mango Pineapple Lemon Triple Sec Peach	
SMOKY SEDRA	80
Bourbon Sedra Honey Bitters A Mist of Ardbie	

SIGNATURE MOCKTAIL

POMEGRANATE POP	48
Sparkling Pomegranate and Strawberry Fizz with a Burst of Pomegranate Boba	
HAPPY HIBISCUS	48
Juicy Lychee Coconut Creaminess Hibiscus Tea with a Honey-kissed Rim	
PASSION PUNCH	48
Tangy Passionfruit and Citrus Shaken with Vanilla and Date-infused Black Tea, Finished with Fresh Mint	
BLACKBERRY BUZZ	48
Sweet Blackberries Zesty Lemon A Drizzle of Honey A Kick of Tabasco	

Seafood (S) | Nuts (N) | Egg (E) | Dairy (D) | Gluten (G) | Celery (C) | Sustainable (🌱) | Mustard (M)
Sulphur Dioxide (SP) | Soybeans (SB) | Sesame Seed (SS) | Vegetarian (V) | Vegan (VE) | Gluten Free (GF)

All quoted prices are in € inclusive of 7% Municipality Fee, 10% Service Charge and 5% VAT

BY THE GLASS CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON, BRUT IMPERIAL, ÉPERNAY

190

SPARKLING WINE

GRAN VENTINO, BRUT, ITALY

55

CODORNIU CLASICO, BRUT CAVA DO, PENEDEÈS, SPAIN

85

WHITE WINE

FRONTERA, CHARDONNAY, CENTRAL VALLEY, CHILE

55

LES BRETECHES DE CHATEAU KEFRAYA, BLANC, BEKAA VALLEY, LEBANON

70

ZONIN CLASSICI, PINOT GRIGIO, FRIULI, ITALY

80

KAPUKA, SAUVIGNON BLANC, MARLBOROUGH, NEW ZEALAND

90

ROSÉ WINE

EMOTIVO, PINOT GRIGIO ROSÉ, VENETO, ITALY

55

MIRABEAU EN PROVENCE AOP, PROVENCE

85

RED WINE

FRONTERA, CABERNET SAUVIGNON, CENTRAL VALLEY, CHILE

50

SANTA JULIA, MALBEC, MENDOZA, ARGENTINA

55

CHÂTEAU DE MARSAN, BORDEAUX SUPÉRIEUR, BORDEAUX, FRANCE

75

LES BRETECHES DE CHATEAU KEFRAYA, ROUGE, BEKAA VALLEY, LEBANON

80

Seafood (S) | Nuts (N) | Egg (E) | Dairy (D) | Gluten (G) | Celery (C) | Sustainable (🌱) | Mustard (M)
Sulphur Dioxide (SP) | Soybeans (SB) | Sesame Seed (SS) | Vegetarian (V) | Vegan (VE) | Gluten Free (GF)

All quoted prices are in € inclusive of 7% Municipality Fee, 10% Service Charge and 5% VAT

DESSERT WINE

TORRES, MOSCATEL ORO, FLORALIS, CATALONIA, SPAIN	55
--	----

DRAUGHT BEER

ESTRELLA (SPAIN)	65
------------------	----

BIRRA MORETTI (ITALY)	65
-----------------------	----

BOTTLED BEER

HEINEKEN (NETHERLANDS)	50
------------------------	----

CORONA (MEXICO)	55
-----------------	----

PERONI (ITALY)	55
----------------	----

SPIRITS

VODKA

	30ML	BOTTLE
RUSSIAN STANDARD ORIGINAL	50	990
STOLICHNAYA PREMIUM	52	1050
KETEL ONE	55	1100
BELVEDERE	90	1990
GREY GOOSE	90	1990
BELUGA GOLD LINE	195	4300
BELUGA NOBLE 1.5 LTR	—	3900
BELVEDERE 1.75 LTR		3900

Seafood (S) | Nuts (N) | Egg (E) | Dairy (D) | Gluten (G) | Celery (C) | Sustainable (🌱) | Mustard (M)
Sulphur Dioxide (SP) | Soybeans (SB) | Sesame Seed (SS) | Vegetarian (V) | Vegan (VE) | Gluten Free (GF)

All quoted prices are in € inclusive of 7% Municipality Fee, 10% Service Charge and 5% VAT

GIN

	30ML	BOTTLE
TANQUERAY	50	990
HAYMAN'S OLD TOM	52	1050
BOMBAY SAPPHIRE	55	1100
BEEFEATER 24	65	1450
EDGERTON	70	1550
HENDRICK'S	75	1650
THE BITTER TRUTH PINK GIN	80	1750
TANQUERAY 10	95	1450
MONKEY 47	110	1650

RUM

	30ML	BOTTLE
BACARDI SUPERIOR	50	990
BACARDI BLACK	52	1050
BACARDI GOLD	55	1100
HAVANA CLUB 7 YEARS OLD	60	1350
BACARDI 8 ANOS	70	1550
RON ZACAPA 23 YEARS OLD	130	2900
RON ZACAPA XO	160	3900

Seafood (S) | Nuts (N) | Egg (E) | Dairy (D) | Gluten (G) | Celery (C) | Sustainable (🌱) | Mustard (M)
Sulphur Dioxide (SP) | Soybeans (SB) | Sesame Seed (SS) | Vegetarian (V) | Vegan (VE) | Gluten Free (GF)

All quoted prices are in ₪ inclusive of 7% Municipality Fee, 10% Service Charge and 5% VAT

TEQUILA

	30ML	BOTTLE
JOSE CUERVO SILVER	50	990
PATRON XO CAFÉ	55	1100
SIETE LEGUAS BLANCO	100	2200
PATRON REPOSADO	105	2500
SIETE LEGUAS REPOSADO	125	2700
PATRON AÑEJO	130	3000
SIETE LEGUAS AÑEJO	135	2900
DON JULIO REPOSADO	145	3400
DON JULIO AÑEJO	150	3600
DON JULIO 1942	400	9900

APERITIF/DIGESTIF

	30ML
PLOMARI OUZO	50
CAMPARI	50
MARTINI ROSSO	50
BOTTEGA LIMONCINO, LIMONCELLO	50
AMARO AVERNA	50
FERNET BRANCA	50
TEKIRDAG RAKI	50
TAYLOR'S 10-YEAR-OLD, TAWNY	60
NONINO, CHARDONNAY, BARRIQUE, MONOVITIGNO	65
NONINO, MOSCATO	65
GRAPPA DI LUCE, GIACOMO POLI	95

Seafood (S) | Nuts (N) | Egg (E) | Dairy (D) | Gluten (G) | Celery (C) | Sustainable (🌱) | Mustard (M)
Sulphur Dioxide (SP) | Soybeans (SB) | Sesame Seed (SS) | Vegetarian (V) | Vegan (VE) | Gluten Free (GF)

All quoted prices are in € inclusive of 7% Municipality Fee, 10% Service Charge and 5% VAT

SINGLE MALT WHISKY

	30ML	BOTTLE
GLENMORANGIE ORIGINAL	75	1750
TALISKER 10	85	2000
GLENFIDDICH 12	95	2200
MACALLAN 12	110	2400
CAOL ILA 12	120	2800
LAGAVULIN 16	220	4900

BLENDED WHISKY

	30ML	BOTTLE
JOHNNIE WALKER, RED LABEL	50	990
JOHN JAMESON	55	1100
MONKEY SHOULDER	70	1550
JOHNNIE WALKER, BLACK LABEL	75	1650
CHIVAS REGAL 12	75	1800
JOHNNIE WALKER, GOLD RESERVE	105	2400
CHIVAS REGAL 18	165	3900
JOHNNIE WALKER, BLUE LABEL	370	9000
JOHNNIE WALKER, BLUE LABEL, KING GEORGES V	650	16000

Seafood (S) | Nuts (N) | Egg (E) | Dairy (D) | Gluten (G) | Celery (C) | Sustainable (🌱) | Mustard (M)
Sulphur Dioxide (SP) | Soybeans (SB) | Sesame Seed (SS) | Vegetarian (V) | Vegan (VE) | Gluten Free (GF)

All quoted prices are in € inclusive of 7% Municipality Fee, 10% Service Charge and 5% VAT

AMERICAN WHISKY

	30ML	BOTTLE
JIM BEAM	50	1050
JACK DANIELS OLD NO. 7	55	1700
WOODFORD RESERVE	75	1750

BRANDY/COGNAC

	30ML	BOTTLE
COURVOISIER VS	65	1500
REMY MARTIN VSOP	120	2700
REMY MARTIN XO	280	6300

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

WATER

	30ML	BOTTLE
AL AIN LOCAL STILL - SMALL / LARGE	30	40
AL AIN LOCAL SPARKLING - SMALL / LARGE	30	40
ACQUA PANNA - SMAL - SMALL / LARGE	37	47
SAN PELLEGRINO - SMALL / LARGE	37	47

Seafood (S) | Nuts (N) | Egg (E) | Dairy (D) | Gluten (G) | Celery (C) | Sustainable (🌱) | Mustard (M)
Sulphur Dioxide (SP) | Soybeans (SB) | Sesame Seed (SS) | Vegetarian (V) | Vegan (VE) | Gluten Free (GF)

All quoted prices are in ₪ inclusive of 7% Municipality Fee, 10% Service Charge and 5% VAT

SODA

PEPSI, DIET PEPSI, 7UP, DIET 7UP, GINGER ALE, MIRINDA, TONIC	40
--	----

FRESH JUICE

ORANGE, PINEAPPLE, WATERMELON, LEMON MINT, GREEN APPLE, MANGO	35
---	----

SUSTAINABLE COFFEE

SINGLE ESPRESSO	30
-----------------	----

DOUBLE ESPRESSO	35
-----------------	----

AMERICANO	42
-----------	----

MACCHIATO	42
-----------	----

CAPPUCCINO	47
------------	----

CAFÉ LATTE	47
------------	----

SPANISH LATTE	49
---------------	----

SUSTAINABLE TEA

CHAMOMILE	35
-----------	----

ENGLISH BREAKFAST	35
-------------------	----

EARL GREY	35
-----------	----

MOROCCAN MINT	35
---------------	----

VANILLA BOURBON	35
-----------------	----

SANCHA	35
--------	----

Seafood (S) | Nuts (N) | Egg (E) | Dairy (D) | Gluten (G) | Celery (C) | Sustainable (🌱) | Mustard (M)
Sulphur Dioxide (SP) | Soybeans (SB) | Sesame Seed (SS) | Vegetarian (V) | Vegan (VE) | Gluten Free (GF)

All quoted prices are in € inclusive of 7% Municipality Fee, 10% Service Charge and 5% VAT

WINE

BY THE GLASS

CHAMPAGNE

GLASS

MOËT & CHANDON, BRUT IMPERIAL, ÉPERNAY

190

SPARKLING WINE

GRAN VENTINO, BRUT, ITALY

55

CODORNIU CLASICO, BRUT CAVA DO, PENEDEÈS, SPAIN

85

WHITE WINE

FRONTERA, CHARDONNAY, CENTRAL VALLEY, CHILE

55

LES BRETECHES DE CHATEAU KEFRAYA, BLANC.
BEKAA VALLEY, LEBANON

70

ZONIN CLASSICI, PINOT GRIGIO, FRIULI, ITALY

80

KAPUKA, SAUVIGNON BLANC, MARLBOROUGH,
NEW ZEALAND

90

ROSÉ WINE

EMOTIVO, PINOT GRIGIO ROSÉ, VENETO, ITALY

55

MIRABEAU EN PROVENCE AOP, PROVENCE

85

Seafood (S) | Nuts (N) | Egg (E) | Dairy (D) | Gluten (G) | Celery (C) | Sustainable (🌱) | Mustard (M)
Sulphur Dioxide (SP) | Soybeans (SB) | Sesame Seed (SS) | Vegetarian (V) | Vegan (VE) | Gluten Free (GF)

All quoted prices are in € inclusive of 7% Municipality Fee, 10% Service Charge and 5% VAT

RED WINE

FRONTERA, CABERNET SAUVIGNON, CENTRAL VALLEY, CHILE	50
SANTA JULIA, MALBEC, MENDOZA, ARGENTINA	55
CHÂTEAU DE MARSAN, BORDEAUX SUPÉRIEUR, BORDEAUX, FRANCE	75
LES BRETECHES DE CHATEAU KEFRAYA, ROUGE, BEKAA VALLEY, LEBANON	80

DESSERT WINE

TORRES, MOSCATEL ORO, FLORALIS, CATALONIA, SPAIN	55
--	----

CHAMPAGNE

BOTTLE

MOËT & CHANDON, BRUT IMPERIAL, ÉPERNAY	1350
VEUVE CLICQUOT, BRUT YELLOW LABEL, REIMS	1450
PERRIER-JOUËT, GRAND BRUT NV, ÉPERNAY	1500
BILLECART-SALMON, BRUT RÉSERVE, REIMS	1600
R DE RUINART BRUT, REIMS	1650
RUINART ROSÉ, REIMS	2300

SPARKLING WINE

GRAN VENTINO, BRUT, ITALY	260
CODORNIU CLASICO, BRUT CAVA DO, PENEDEÈS, SPAIN	400

Seafood (S) | Nuts (N) | Egg (E) | Dairy (D) | Gluten (G) | Celery (C) | Sustainable (🌱) | Mustard (M)
Sulphur Dioxide (SP) | Soybeans (SB) | Sesame Seed (SS) | Vegetarian (V) | Vegan (VE) | Gluten Free (GF)

All quoted prices are in € inclusive of 7% Municipality Fee, 10% Service Charge and 5% VAT

WHITE WINE

ITALY

BOTTEGA, SOAVE CLASSICO, VENETO	360
LA SCOLCA, GAVI DEL COMUNE DI GAVI 'VALENTINO' DOCG, PIEDMONT	590
CASTELLO DI ALBOLA, TOSCANA BIANCO, TUSCANY	640
ST MICHAEL-EPPAN, PINOT GRIGIO DOC, TRENTINO-ALTO ADIGE	710

FRANCE

DOMAINE BARONS DE ROTHSCHILD, AUSSIERES BLANC	370
GERARD BERTRAND, NATURALYS, SAUVIGNON BLANC	410
M. CHAPOUTIER, CÔTES DU RHÔNE, BLANC 'BELLERUCHE', RHÔNE	490
DOMAINE DROUHIN-VAUDON, CHABLIS, BURGUNDY	780
POUILLY-FUMÉ LA MOYNERIE, MICHEL REDDE ET FILS, LOIRE VALLEY	830
CHÂTEAU DE LA MALTROYE, CHASSAGNE-MONTRACHET, BURGUNDY	2300

PORTUGAL

SYMINGTON FAMILY, ALTANO BLANCO, DOURO	420
QUINTA DE AZEVEDO, ESCOLHA ALVARINHO BRANCO, VINHO VERDE	510

LEBANON

LES BRETECHES DE CHATEAU KEFRAYA, BLANC, BEKAA VALLEY	330
MASSAYA, BLANC, BEKAA VALLEY	480

Seafood (S) | Nuts (N) | Egg (E) | Dairy (D) | Gluten (G) | Celery (C) | Sustainable (🌱) | Mustard (M)
Sulphur Dioxide (SP) | Soybeans (SB) | Sesame Seed (SS) | Vegetarian (V) | Vegan (VE) | Gluten Free (GF)

All quoted prices are in € inclusive of 7% Municipality Fee, 10% Service Charge and 5% VAT

NEW WORLD

ARCADIAN, PINOT GRIGIO, VICTORIA, AUSTRALIA	240
CASILLERO DEL DIABLO RESERVA, SAUVIGNON BLANC CASABLANCA VALLEY, CHILE	260
DARK HORSE, SAUVIGNON BLANC, CALIFORNIA, USA	420
KEN FORRESTER OLD VINE RESERVE, CHENIN BLANC STELLENBOSCH, SOUTH AFRICA	520
ZUCCARDI Q, CHARDONNAY, MENDOZA, ARGENTINA	580
Craggy Range, Te Muna Road Vineyard, Sauvignon Blanc, Martinborough, New Zealand	630

ROSÉ WINE

FRANCE

CHÂTEAU DE MARSAN, ROSÉ, BORDEAUX	340
MIRABEAU EN PROVENCE AOP, PROVENCE	410
M DE MINUTY, PROVENCE ROSÉ, PROVENCE	560
CHÂTEAU D'ESCLANS, WHISPERING ANGEL ROSÉ, PROVENCE	750

ITALY

ALTRE, STELLE ROSATO, VENETO	260
PLANETA, ROSÉ, SICILIA DOC, SICILY	480

LEBANON

MASSAYA, ROSÉ, BEKAA VALLEY	480
-----------------------------	-----

NEW WORLD

FRONTERA, ROSÉ, CENTRAL VALLEY, CHILE	260
KEN FORRESTER, PETIT ROSÉ, STELLENBOSCH, SOUTH AFRICA	310

Seafood (S) | Nuts (N) | Egg (E) | Dairy (D) | Gluten (G) | Celery (C) | Sustainable (🌱) | Mustard (M)
Sulphur Dioxide (SP) | Soybeans (SB) | Sesame Seed (SS) | Vegetarian (V) | Vegan (VE) | Gluten Free (GF)

All quoted prices are in € inclusive of 7% Municipality Fee, 10% Service Charge and 5% VAT

RED WINE

ITALY

RUFFINO, CHIANTI DOCG, TUSCANY	410
TENUTA, SETTE PONTI, CROGNOLA, TUSCANY	840
PLANETA, MERLOT, SITO DELL'ULMO, SICILIA IGT, SICILY	1200
ZONIN, AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG, VENETO	1460
ANTINORI, PIAN DELLE VIGNE, BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG, TUSCANY	1820
ORNELLAIA, "LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA", TUSCANY	2430
PIO CESARE, BARBARESCO IL BRICCO, PIEDMONT	3200

FRANCE

MOMMESSIN, BEAUJOLAIS, BEAUJOLAIS	390
M. CHAPOUTIER, CÔTES DU RHÔNE ROUGE, 'BELLERUCHE', RHÔNE	420
J. MOREAU & FILS, BOURGOGNE, PINOT NOIR, BURGUNDY	760
DOMAINE LOUIS JADOT, COTE DE NUITS-VILLAGES, BURGUNDY	820
GOULÉE BY COS D'ESTOURNEL, MÉDOC, BORDEAUX	1490
CHÂTEAU GRUAUD-LAROSE, "SARGET", ST. JULIEN, BORDEAUX	1560
CHÂTEAU PICHON-BARON, "LES TOURELLES DE LONGUEVILLE", PAUILLAC	1690

SPAIN

ALVARO PALACIOS, LA VENDIMIA, RIOJA	550
BODEGAS ARZUAGA, LA PLANTA, RIBERA DEL DUERO	620

Seafood (S) | Nuts (N) | Egg (E) | Dairy (D) | Gluten (G) | Celery (C) | Sustainable (🌱) | Mustard (M)
Sulphur Dioxide (SP) | Soybeans (SB) | Sesame Seed (SS) | Vegetarian (V) | Vegan (VE) | Gluten Free (GF)

All quoted prices are in € inclusive of 7% Municipality Fee, 10% Service Charge and 5% VAT

LEBANON

LES BRETECHES DE CHATEAU KEFRAYA, ROUGE, BEKAA VALLEY	370
--	-----

NEW WORLD

ARCADIAN, SHIRAZ, SOUTHERN AUSTRALIA	240
--------------------------------------	-----

CASILLERO DEL DIABLO RESERVA, MERLOT RAPEL VALLEY, CHILE	270
---	-----

FALSE BAY, BUSH VINE, PINOTAGE COASTAL REGION, SOUTH AFRICA	310
--	-----

ESCUDO ROJO, GRAN RESERVA CENTRAL VALLEY-CHILE	530
---	-----

OYSTER BAY, MERLOT, HAWKE'S BAY, NEW ZEALAND	590
--	-----

CATENA, MALBEC, MENDOZA, ARGENTINA	630
------------------------------------	-----

CHATEAU STE MICHELLE, CABERNET SAUVIGNON WASHINGTON STATE, USA	650
---	-----

Craggy Range, Te Muna Road Vineyard, Pinot Noir, Martinborough, New Zealand	1180
--	------

DESSERT WINE

TORRES, MOSCATEL ORO, FLORALIS, CATALONIA, SPAIN	320
--	-----

ARALDICA, "PALAZZINA", MOSCATO PASSITO, PIEDMONT	420
--	-----

MAISON SICHEL, SAUTERNES, BORDEAUX	720
------------------------------------	-----

Seafood (S) | Nuts (N) | Egg (E) | Dairy (D) | Gluten (G) | Celery (C) | Sustainable (🌱) | Mustard (M)
Sulphur Dioxide (SP) | Soybeans (SB) | Sesame Seed (SS) | Vegetarian (V) | Vegan (VE) | Gluten Free (GF)

All quoted prices are in € inclusive of 7% Municipality Fee, 10% Service Charge and 5% VAT

POOL MENU

SMALL PLATES

HAZELNUT HUMMUS ^{N, SS, G, V}	45
Smoked Olive Oil	
TZATZIKI ^{D, V}	45
Cucumber, Fresh Dill, Lemon and Garlic	
CRUSHED CARAMELISED BUTTERNUT SQUASH ^{N, D, V, SS}	45
Dukkah Spice, Harissa Oil	
CHARRED KALAMATA OLIVES ^{V, D}	45
Whipped Feta, Semi-Dried Cherry Tomatoes	
BATENJAN MUTABBAL ^V	45
Smoky Eggplant and Tomato Relish	
VEGETABLE CRUDITÉS ^V	45
Served with Smoked Labneh	
SELECTION OF SMALL PLATES ^G	180
Grilled Pita Bread	
Antipasti Selection	

SALADS

 GREEK SALAD ^{D, M, SD, V}	90
Heirloom Tomatoes, Cucumber, Feta, Kalamata Olives, Pickled Caper Leaves, Bell Pepper, Rosemary and Oregano Dressing	
CREAMY BURRATA ^{V, D, N}	105
Oven-Baked Tomato and Bell Pepper, Pistachio Pesto, Dibba Honey	
VEGAN QUINOA SALAD ^{VE, N, GF}	80
Avocado, Berries, Green Apple, Yuzu Vinaigrette	
SPICED WATERMELON SALAD ^{D, V, N}	95
Greek Feta, Pekmez, Dukkah Spice, Fresh Za'atar	

Seafood (S) | Nuts (N) | Egg (E) | Dairy (D) | Gluten (G) | Celery (C) | Sustainable (🌱) | Mustard (M)
Sulphur Dioxide (SP) | Soybeans (SB) | Sesame Seed (SS) | Vegetarian (V) | Vegan (VE) | Gluten Free (GF)

All quoted prices are in £ inclusive of 7% Municipality Fee, 10% Service Charge and 5% VAT

ROLLS

VEGETABLE MAKI ROLL ^{V, G, D}	85
Avocado, Cucumber, Kampyo, Takuwan	
FALAFEL ROLL ^{S, G, SS}	85
Green Pea Falafel, Avocado, Cucumber, Tobiko	

SMALL HOT PLATES

SHRIMP CROQUETTE ^{E, S, D}	85
Harissa Mayo	
SELECTION OF HOT MEZZE ^{E, SS, D}	75
Cheese Roll, Beef and Lamb Kibbeh, Tahina Sauce	

BREADS

Served with French Fries or Side Salad

CHICKEN SOUVLAKI ^{D, M}	105
Marinated Chicken, Tzatziki, Tomato Salad, Oregano, Pita Bread	
 WAGYU BEEF SLIDERS ^{D, E, G, M, L, S, SD}	115
Wagyu Beef, Smoked Onion, Provolone, Truffle Mayo, Potato Bun	
MEDITERRANEAN WRAP ^{G, VE}	95
Roasted Vegetables, Avocado, Tropea Onion, Vegan Saj Bread	

PIZZAS

MARGHERITA PIZZA ^{D, G, V}	80
Tomato Sauce, Mozzarella, Fresh Basil	
PEPPERONI PIZZA ^{D, G}	110
Beef Pepperoni, Tomato Sauce, Mozzarella	
TRUFFLE PIZZA ^{D, G, V}	135
Cream Cheese, Mozzarella, Black Truffle	

Seafood (S) | Nuts (N) | Egg (E) | Dairy (D) | Gluten (G) | Celery (C) | Sustainable (🌱) | Mustard (M)
Sulphur Dioxide (SP) | Soybeans (SB) | Sesame Seed (SS) | Vegetarian (V) | Vegan (VE) | Gluten Free (GF)

All quoted prices are in € inclusive of 7% Municipality Fee, 10% Service Charge and 5% VAT

PASTAS

LINGUINE PUTTANESCA ^{G, S, D} **125**
San Marzano Tomato, Tuna, Taggiasca Olives, Capers, Lemon

PASTA MISTA TRUFFLE ^{V, G, D} **155**
Porcini Purée, Black Truffle Cream, Parmesan

FROM THE CHARCOAL OVEN

Meat and Poultry

LAMB KOFTE ^G **160**
Muhammara, Biwas Salad, Grilled Onion and Tomato, Greek Pita

JOJEH KEBAB ^{G, D, M} **140**
Saffron Rice, Tzatziki, Biwas Salad, Greek Pita

FLAMED BABY CHICKEN ^{D, M} **175**
Crispy Fries, Garlic Sauce

Fish and Seafood

MAHI MAHI SKEWERS ^S **185**
Pomegranate, Herbs, Tomato, Onion, Za'atar

GRILLED GREEK SEABASS FILLET ^S **175**
Burnt Young Leek, Tomato Relish

Seafood (S) | Nuts (N) | Egg (E) | Dairy (D) | Gluten (G) | Celery (C) | Sustainable (🌱) | Mustard (M)
Sulphur Dioxide (SP) | Soybeans (SB) | Sesame Seed (SS) | Vegetarian (V) | Vegan (VE) | Gluten Free (GF)

All quoted prices are in € inclusive of 7% Municipality Fee, 10% Service Charge and 5% VAT

DESSERTS

ROSE AND RASPBERRY MILLE-FEUILLE ^{D, E, G}	60
Filo Pastry, Vanilla Cream, Raspberry Confit	
ORANGE BLOSSOM AND PISTACHIO CRÈME BRÛLÉE ^{D, E, N, GF}	55
Pistachio Praline, Crushed Pistachio	
VANILLA AND HAZELNUT CUP ^{D, E, N, GF}	55
Vanilla Ice Cream, Hazelnut Praline, Chantilly	
CHOCOLATE AND CARAMEL CUP ^{D, E, G}	55
Chocolate Ice Cream, Soft Caramel, Chantilly	
SEASONAL FRUITS AND FRESH BERRIES ^{VE}	55

Seafood (S) | Nuts (N) | Egg (E) | Dairy (D) | Gluten (G) | Celery (C) | Sustainable (🌱) | Mustard (M)
Sulphur Dioxide (SP) | Soybeans (SB) | Sesame Seed (SS) | Vegetarian (V) | Vegan (VE) | Gluten Free (GF)

All quoted prices are in € inclusive of 7% Municipality Fee, 10% Service Charge and 5% VAT



حيث يلتقي سحر البحر الأبيض المتوسط بفن المطبخ العربي

مرحباً بكم في سولارا، حيث نجمع بين فن الطهي الرفيع
والالتزام بالاستدامة.

تُحضّر أطباقنا من مكونات محلية تضمن الطعم الطازج والاستدامة،
وتُختار المأكولات البحرية وفقاً لمعايير صارمة لتعزيز ممارسات الصيد
المسؤولة.

انضم إلينا ونحن نسعى للابتكار في فن الطهي وتحقيق مستقبل
مستدام، حيث كل طبق يقربنا نحو هذا الهدف الرائع.

نود أن نعلمك أن استهلاك منتجات الحيوانات أو المأكولات البحرية
أو الدواجن أو البيض النيئة أو غير المطبوخة جيداً قد يزيد من فرص
إصابتك بالأمراض المنقولة بالغذاء. وأيضاً، بسبب المخاطر المتزايدة
التي ينطوي عليها الأمر، ننصح بشدة النساء الحوامل والرضع
والأطفال دون سن ١٥ عاماً والأفراد الذين يعانون من حالات صحية
معينة بتجنب تناول المنتجات الحيوانية النيئة أو غير المطبوخة جيداً.

الطعام

الأطباق الصغيرة

45	حمص بالبندق م، ب، س، غ، ن زيت زيتون مدخن
45	تزاتزيكي أ، ن خيار، شبت طازج، ليمون، ثوم
45	قرع بالكراويل المهروس م، أ، ن، ب، س بهارات دقة، زيت هريسة
45	زيتون كالاماتا مشوي ن، أ جبنة فيتا مخفوقة، طماطم كرزية شبه مجففة
45	متبل باذنجان ن مهروس باذنجان مدخن مع صلصة الطماطم
45	خضراوات طازجة ن، أ لبنة مدخنة
180	تشكيلة من الأطباق المتوسطة الصغيرة ٤ خبز بيتا مشوي

السلطات

85	سلطة سولارا ن، ص، م خضار موسمية، أعشاب طازجة، بذور، صلصة حمضيات
95	سلطة الجرجير البري والخرشوف ن، م طماطم مجففة، زيتون، أعشاب، صنوبر محمص، زعتر
95	سلطة البطيخ المتبل أ، ن، م جبنة فيتا يونانية، بكمر، بهارات دقة، زعتر طازج
80	شمندر صغير محمص ن، أ، م جبين الماعز، عسل جبلي، مكاديميا محمصة
85	سلطة البانزانيا بالطماطم ن، ص، أ، غ طماطم غير مهجنة، خبز محمص مشوي، كبر، ريحان، صلصة خل إكسيرز

المقبلات الباردة

345	برج المأكولات البحرية على الثلج م.ب. نيئ روبيان وردي، محار خليج دبا، كركند كندي، محار صغير صلصة حارة، صلصة كوكتيل، صلصة التوت العليق، ليمون
150	نصف دزينة من محار خليج دبا م.ب. نيئ صلصة التوت العليق، صلصة حارة، ليمون
115	كارباشيو عجل بالحليب مع الكمأة م.ب. ب زهرة كابر مقرمشة، تونة، أوراق جرجير، كمأة شتوية، عصارة تحميص
105	بوراتا كريمة ن.أ. م طماطم مخبوزة، فلفل حلو، بيستو بالفستق، عسل دبا

المقبلات الساخنة

125	روبيان بالطماطم الكريمة م.ب. غ.أ بابريكا مدخنة، زيت ريحان، كروتون بالثوم
110	كالاماري صغير مطهو ببطء م.ب. غ.أ بهارات إماراتية
105	كروكيت الروبيان ب. م.ب. أ مايونيز هريسة
95	كوسة مقرمشة أ.غ. ن تزاتزيكي

الحساء

105	شورية المأكولات البحرية تشوبينو م.ب. غ طماطم مدخنة، طرخون، زيت ريحان
-----	--

الباستا

185	ريزوني بالطماطم مع الكركند والسلطعون م.ب. أ.غ كركند كندي، لحم سلطعون، باستا ريزوني
155	باستا ميستا بالكمأة ن.غ. أ بيوريه بورشيني، كريمة الكمأة السوداء، جبنة بارميزان
125	لينغويني بوتانيسكا غ. م.ب. أ طماطم، تونة، زيتون، كابرز، ليمون

مأكولات بحرية (م.ب) | مكشرات (م) | بيض (ب) | ألبان (أ) | غلوتين (غ) | كرفس (كر) | مستدام (♻️) | خردل (خ)
ثاني أكسيد الكبريت (ث.أك) | فول الصويا (ف.ص) | بذور السمسم (ب.س) | نباتي (ن) | نباتي صرف (ن.ص) | خال من الغلوتين (خ.غ)

جميع الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي ₪ وتشمل 10% رسوم الخدمة، 7% رسوم البلدية، و 5% ضريبة القيمة المضافة

من الفرن

الأسماك والمأكولات البحرية

345	مشاوي بحرية متوسطة مشكلة م.ب فيليه قاروص، روبيان تايجر، لوامس أخطبوط، كالاماري صغير، صلصة شرمولة
205	قاروص يوناني مشوي م.ب كرات صغير مشوي، صلصة طماطم
195	روبيان بالحريسة المشوي م.ب ليمون مشوي، بروكوليني
185	أسيخ ماهي ماهي م.ب، ب.س رمان، أعشاب، طماطم، بصل، زعتر

اللحوم والدواجن

265	طبق سولارا للمشاوي المشكلة ف.غ.أ كفتة لحم غنم، ريش غنم متبل، دجاج صغير متبل، سيخ لحم واغيو
255	تندربولوين واغيو مع بلاك أنغوس أ.غ هليون أخضر، زبدة كافيه دو باري، بطاطا مقلية فرنسية
195	ريش لحم غنم أسترالية أ.غ كسكس بالليمون، خضار، صلصة سالسا فيردي
165	سكالوبيني دجاج أ.غ دجاج ذرة مقلي على المقلاة، صلصة زبدة بالليمون والميرمية مع خضار متوسطة

الأطباق الجانبية ن.أ.غ.م

45	بطاطا مشوية لبنة مدخنة معلّقة، بهارات دُكّة
45	بطاطا مقلية بالزعتر
45	بطاطا حلوة مشوية زبدة الكمون الأبيض
45	بروكوليني مشوي لوز محمّص
45	كسكس بالخضار
45	أرز بيلوف بالليمون والشبت

مأكولات بحرية (م.ب) | مكسرات (م) | بيض (ب) | ألبان (أ) | غلوتين (غ) | كرفس (كر) | مستدام (♻️) | خردل (خ)
ثاني أكسيد الكبريت (ث.أك) | فول الصويا (ف.ص) | بذور السمسم (ب.س) | نباتي (ن) | نباتي صرف (ن.ص) | خال من الغلوتين (خ.غ)

جميع الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي ₪ وتشمل 10% رسوم الخدمة، 7% رسوم البلدية، و 5% ضريبة القيمة المضافة

الحلويات

الحلويات

65	ميلفوي بالورد والتوت أ.ب، غ. عجينة الفيلو، كريمة الفانيليا، كونفيت الورد والتوت، توت طازج
70	إل ليموني أ.ب، غ. ليمون أمالفي، كريمة الليمون وسورييه، كريمة الليمون الأسود الإيراني المخفوقة
65	كريم بروليه زهر البرتقال أ.ب، غ، م. كريم بروليه فانيليا وزهر البرتقال، برالين الفستق الحلبي
65	شوكولاتة وسمسم أ.ب، غ. كريمة الشوكولاتة، شوكولاتة مقرمشة، آيس كريم بالسمسم المحمص
60	بودنغ سميد البرتقال أ.م، غ. بودنغ سميد القرفة، شرائح البرتقال الطازج واللوز
55	فواكه موسمية وتوت طازج نباتي ن.ص.

مأكولات بحرية (م.ب) | مكشرات (م) | بيض (ب) | ألبان (أ) | غلوتين (غ) | كرفس (كر) | مستدام (♻️) | خردل (خ)
ثاني أكسيد الكبريت (ث.أك) | فول الصويا (ف.ص) | بذور السمسم (ب.س) | نباتي (ن) | نباتي صرف (ن.ص) | خالٍ من الغلوتين (خ.غ)

جميع الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي  وتشمل 10% رسوم الخدمة، 7% رسوم البلدية، و 5% ضريبة القيمة المضافة

قائمة المسبح

أطباق صغيرة

45	حمص بالبندق م، ب، س، غ، ن زيت زيتون مدخن
45	تزازيكي أ، ن خيار، شبت طازج، ليمون، ثوم
45	قرع عسلي مهروس م، أ، ن، ب، س توابل الدقة، زيت هريسة
45	زيتون كالاماتا مشوي ن، أ جبنة فيتا مخفوقة، طماطم كرزية مجففة قليلاً
45	متبل باذنجان ن مهروس باذنجان مدخن مع صلصة الطماطم
45	خضراوات طازجة ن يقدم مع لبننة مدخنة
180	تشكيلة من الأطباق الصغيرة غ خبز بيتا مشوي تشكيلة من المقبلات

السلطات

90	سلطة يونانية أ، غ، ط، خ، ن طماطم غير مهجنة، خيار، جبنة فيتا، زيتون كالاماتا، أوراق كبر مخللة، فلفل حلو، صلصة إكليل الجبل والأوريغانو
105	بوراتا كريمية ن، أ، م طماطم وفلفل حلو مخبوزان في الفرن، بيستو البستاشيو، عسل دبا
80	سلطة كينوا نباتية ن، أ، م طماطم وفلفل حلو مخبوزان في الفرن، بيستو البستاشيو، عسل دبا
95	سلطة بطيخ بالتوابل أ، ن، م جبنة فيتا يونانية، بيكميز، بهارات دقة، زعتر طازج

مأكولات بحرية (م.ب) | مكشرات (م) | بيض (ب) | ألبان (أ) | غلوتين (غ) | كرفس (كر) | استخدام (🌱) | خردل (خ)
ثاني أكسيد الكبريت (ث.أ.ك) | فول الصويا (ف.ص) | بذور السمسم (ب.س) | نباتي (ن) | نباتي صرف (ن.ص) | خال من الغلوتين (خ.غ)

جميع الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي ₪ وتشمل 10% رسوم الخدمة، 7% رسوم البلدية، و 5% ضريبة القيمة المضافة

الرولز

85	رول ماكي الخضار ن.غ، أ أفوكادو، خيار، كامبيو، تاكوان
85	رول الفلفل م.ب، غ، ب.س فلفل البازلاء الخضراء، أفوكادو، خيار، توبيكو

مقبلات صغيرة ساخنة

85	كروكيت الروبيان ب، م.ب، أ مايونيز وهريسة
75	تشكيلة من الميزات الساخنة ب، ب.س، أ رول جبنة، كبة اللحم البقري ولحم الضأن، صوص طحينة

الشطائر

تقدم مع بطاطا مفقلية وسلطة

105	دجاج سوفلاكي أ، غ دجاج متبل، تزايزيكي، سلطة طماطم، أوريجانو، خبز بيتا
115	سلايدرز لحم واغيو أ، ب، غ، خ، محلي، م.ب، طخ لحم بقري واغيو، بصل مدخن، بروفلوني، مايونيز الكمأة، خبز البطاطا
95	ميديتيرنيان راب ز، في خضار مشوية، أفوكادو، بصل تروبيا، خبز صاج نباتي

البيتزا

80	بيتزا مارغريتا أ، غ، ن صلصة طماطم، موزاريلا، ريحان طازج
110	بيتزا بيبروني أ، غ بيبروني اللحم البقري، صلصة الطماطم، موزاريلا
135	بيتزا ترافل (الكمأة) د، ج، ف جبنة كريمية، موزاريلا، كمأة سوداء

مأكولات بحرية (م.ب) | مكشرات (م) | بيض (ب) | ألبان (أ) | غلوتين (غ) | كرفس (كر) | مستدام (♻️) | خردل (خ)
ثاني أكسيد الكربون (ث.أ.ك) | فول الصويا (ف.ص) | بذور السمسم (ب.س) | نباتي (ن) | نباتي صرف (ن.ص) | خال من الغلوتين (خ.غ)

جميع الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي  وتشمل 10% رسوم الخدمة، 7% رسوم البلدية، و 5% ضريبة القيمة المضافة

الباستا

- 125

لينغويني بوتانيسكا غ، م، ب، أ
طماطم سان مارزانو، تونة، زيتون تاجياسكا، نبات الكبر، ليمون
- 155

باستا ميستا ترافل (الكمأة) ن، غ، أ
بورسيني بوريه، كريمة الكمأة السوداء، البارميزان

من الشواية

لحوم ودجاج

- 160

كفتة لحم الضأن غ
محمرة، سلطة بيواس، بصل وطماطم مشوية، خبز بيتا يوناني
- 140

كباب جوجيه غ، أ، غ
أرز بالزعفران، تزايزيكي، سلطة بيواس، خبز بيتا يوناني
- 175

دجاج صغير مشوي أ، غ
بطاطا مقلية مقرمشة، صلصة ثوم

سمك ومأكولات بحرية

- 185

أسيخ ماهي ماهي م، ب
رمان، أعشاب، طماطم، بصل، زعتر
- 175

فيليه سمك سيباس اليوناني المشوي م، ب
كرات صغير محمر، صلصة طماطم

الحلويات

- 60

ميلفوي بالورد والتوت أ، ب، غ
عجينة الفيلو، كريمة الفانيليا، كونفيت الورد والتوت، توت طازج
- 55

كريم بروليه زهر البرتقال
برالين الفستق الحلبي، فستق حلبي مطحون
- 55

كوب فانيليا وبندق أ، ب، م، غ، غ
آيس كريم فانيليا، برالين بندق، كريمة شانتيه
- 55

كوب شوكولاتة وكراميل أ، ب، غ
آيس كريم شوكولاتة، كراميل، كريمة شانتيه
- 55

آيس كريم شوكولاتة، كراميل، كريمة شانتيه ن، ص

مأكولات بحرية (م، ب) | مكشرات (م) | أبيض (ب) | ألبان (أ) | غلوتين (غ) | كرفس (كر) | مستدام (م) | خردل (خ) |
ثاني أكسيد الكبريت (ث، أ، ك) | فول الصويا (ف، ص) | بذور السمسم (ب، س) | نباتي (ن) | نباتي صرف (ن، ص) | خالي من الغلوتين (غ، غ)

جميع الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي ٩ وتشمّل 10% رسوم الخدمة، 7% رسوم البلدية، و 5% ضريبة القيمة المضافة