

BREADS

Onion & Garlic Flatbread ^{G D} caramelized onions & garlic, herbs & cheese	55	Chargrilled Flatbread ^{G D Ss} smoked tahini butter, toasted seeds	50
--	----	--	----

STARTERS & SALADS

Beef Carpaccio De Manzo ^D tenderloin of beef , horseradish puree, rocket, lemon	95	Roasted Tomato Soup ^{V Ce D} basil pesto	60
Italian Burrata ^{D V} cherry heirloom tomatoes, aged balsamic, basil	95	Tempura King Prawns ^{G Cr E} chili & lime salt, sweet chili sauce	75
Seafood Bisque ^{D F Cr Mo Ce} lobster & crab bisque, calamari	90	DRiFT Salad ^{N V D} fresh figs, pickled mushrooms, feta, vegetable ribbons, roasted walnuts	65

ARTISAN PIZZA

Seafood Pizza ^{G D Cr Mo} mussels, calamari, shrimp, mozzarella, tomato sauce	120	Truffle Pizza ^{G D V} black truffle paste, buffalo mozzarella, wild mushrooms	120
Buffalo Margherita ^{G D V} buffalo mozzarella, tomato sauce, basil	95	Mediterranean Vegetable Pizza ^{G D V} artichoke, mozzarella, tomatoes, olives, red pepper	95

PASTA & RISOTTO

Pappardelle Al Ragu ^{G D E Ce} rich slow braised beef, basil	145	Frutti di Mare Risotto ^{D Cr Mo Ce} squid, mussels, shrimp	140
Spaghetti Bolognese ^{G D E Ce} virgin olive oil, aged parmesan	100	Black Truffle Risotto ^{D V} wild mushrooms, black truffle paste, truffle oil, parmesan	140
Penne Napolitaine ^{G D E Ce} cherry vine tomatoes, basil, aged parmesan	95	Alle Verdure Risotto ^{D V} mascarpone, vegetables, aged parmesan	115

MAIN COURSE

Grilled Whole Lobster ^{D Cr E A} béarnaise sauce, french fries, dressed leaf	295
Mixed Seafood Platter ^{D F Cr Mo} grilled lobster, shrimps, seabass, salmon, calamari, baby potatoes	295
Surf & Turf ^{D Cr} half lobster, beef fillet, confit garlic, roasted tomato, french fries	285
Australian Lamb Loin ^{D A G} dauphinoise potato, chard asparagus, red wine jus	190
Charred Seabass Fillet ^{D F} grilled vegetables, lemon butter sauce, herb dressing	185
Roasted Chicken Breast ^{D Mu} slow cooked chicken, wild mushrooms, baby potatoes	180
Roasted Salmon Fillet ^{D F} tenderstem broccoli, chard lemon, herb dressing	170
Roasted Aubergine ^{D V Ce} roasted garlic, rosemary, feta cheese, tomato sauce	105

SIGNATURE CHEFS CHOICE

SLOW BRAISED OCTOPUS ^{Mo Ce} chard lemon, confit vine tomatoes, shaved fennel, baby potatoes, aged balsamic	175
--	-----

STEAKS^D

All our steaks are Grain fed, 150 day aged USA Angus Beef.
Served alongside Roasted Vine Tomatoes, Confit Garlic, Hand-cut Chips & Choice of one Sauce.

Ribeye 300g	250
Fillet 200g	210
Sirloin 225g	195

SIDES40

French Fries ^V	Sweet Potato Fries ^V	Onion Rings ^{G D V E}	Steamed broccoli ^V
Truffle Fries ^V	Sautéed Baby Potatoes ^V	Grilled Vegetables ^V	Asparagus ^V

SAUCES

Peppercorn ^G	Red Wine Jus ^{G A}	Béarnaise ^{D E A}
Lemon Butter ^D	Mushroom ^{G D}	Chimichurri ^V

الخبز

55	G D خبز مسطح بالبصل والثوم بصل وثوم مكروم، أعشاب وجبن	50	G D Ss خبز مسطح مشوي على الفحم زبدة الطحينة المدخنة، بذور محمصة
----	---	----	---

المقبلات والسلطات

95	D كارياشيو لحم بقر فيليه بقر، هريس فجل حار، جرجير، ليمون	60	شورية طماطم مشوية بيستو ريحان
95	D V بوراتا إيطالية طماطم شيري هيرلوم، خل بلسمي معثق، ريحان	75	G Cr E جمبري تمبورا ملح الفلفل الحار والليمون، صلصة الفلفل الحلو
90	D F Cr Mo Ce حساء المأكولات البحرية حساء بيسك الكركند والسرطان، كالماري	65	N V D سلطة دريفت تين طازج، فطر مخلل، جبنة فيتا، شرائح خضار، جوز محمص

البيتزا الحرفية

120	G D Cr Mo بيتزا المأكولات البحرية بلح البحر، كالماري، روببان، محار، إسكالوب، موتزاريلا، صلصة طماطم	120	G D V بيتزا الكمأة معجون الكمأة السوداء، موتزاريلا الجاموس، فطر بري
95	G D V بيتزا مارغريتا بجبنة الجاموس موتزاريلا الجاموس، صلصة طماطم، ريحان	90	G D V بيتزا الخضروات المتوسطة خرشوف، موتزاريلا، طماطم، زيتون، فلفل أحمر

المعكرونة والريزوتو

145	G D E Ce بابارديل بالراجو لحم بقري مطهو ببطء، ريحان	140	D Cr Mo Ce ريزوتو الكركند كركند، جبنة بارميزان مبشورة
100	G D E Ce سباغيتي بولونيز زيت زيتون بكر، جبنة بارميزان معتقة	140	D V ريزوتو الكمأة السوداء فطر بري، معجون الكمأة السوداء، زيت الكمأة، جبنة بارميزان
95	G D E Ce بيني نابوليتان طماطم كرزية، ريحان، جبنة بارميزان معتقة	115	D V ريزوتو الخضروات ماسكاربوني، خضروات، جبنة بارميزان معتقة

الأطباق الرئيسية

295	D Cr E A كركد كامل مشوي صلصة بيرنيز، بطاطا مقلية، أوراق خضراء
295	D F Cr Mo طبق المأكولات البحرية المشكّل كركد مشوي، روبيان، قاروص، سلمون، كالماري، بطاطا صغيرة
285	D Cr سيرف آند تيرف نصف كركند، فيليه لحم بقر، ثوم كونفيه، طماطم مشوية، بطاطا مقلية
190	D A G فيليه لحم الضأن الأسترالي بطاطا دوفينواز، هليون مشوي، صلصة نبيذ أحمر
185	D F فيليه قاروص مشوي على الفحم خضروات مشوية، صلصة زبدة الليمون، تتبيلة أعشاب
180	D Mu صدر دجاج مشوي دجاج مطهو ببطء، فطر بري، بطاطا صغيرة
170	D F فيليه سلمون مشوي بروكلي طري، ليمون مشوي، تتبيلة أعشاب
105	D V Ce باذنجان مشوي ثوم مشوي، إكليل الجبل، جبنة فيتا، صلصة طماطم

175	اختيار الشيف المميز D Mo Ce أخطبوط مطهو ببطء ليمون مشوي، طماطم عنقودية كونفيه، شمر مقطع، بطاطا صغيرة، بلسميك معتق
-----	--

شرائح اللحم

.جميع شرائح اللحم لدينا من لحم أنجوس الأمريكي، مُغذى على الحبوب ومُعْتَق لمدة 150 يومًا
.تُقدّم مع طماطم عنقودية مشوية، ثوم كونفيه، بطاطا مقلية مقطعة يدويًا واختيار صلصة واحدة

250	ريب آي ٣٠٠ غ	300g
210	فيليه ٢٠٠ غ	200g
195	ستيك سيرلوين	225g

الأطباق الجانبية

40	G D V E حلقات البصل المقلية	V بطاطا مقلية	V بطاطا حلوة مقلية	V بروكلي مطهو على البخار
	V خضروات مشوية	V بطاطا مقلية بصلصة الكمأة	V بطاطا صغيرة مشوحة	V هليون

الصلصات

صلصة الفلفل	صلصة بيرنيز	صلصة الفطر
صلصة النبيذ الأحمر	زبدة الليمون	شيميتشوري

منتجات ألبان (D)، ترمس (Lu)، سمك (F)، بيض (E)، قشريات (Cr)، جلوتين (G)، كرفس (Ce): تشير الرموز التالية إلى أن الأطباق تحتوي على

(Mo) رخويات، (Mu) خردل، (N) مكسرات، (P) فول سوداني، (Ss) بذور السمسم، (Sy) صويا، (A) كحول

يرجى إعلامنا إذا كنت تعاني من أي حساسية أو كانت لديك متطلبات غذائية خاصة يجب أن نأخذها بعين الاعتبار أثناء تحضير طعامك.

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وشاملة رسوم بلدية بنسبة ١٠٪، ورسوم خدمة بنسبة ١٠٪، وضريبة القيمة المضافة بنسبة ٥٪