

# Bukhara

RESTAURANT



## TANDOOR SE SHAKAHRI

Amritsari paneer tikka	50
Fresh malai cottage cheese marinated in tongue tickling chef's secret spices. skewered and cooked in "earthen oven "	
Bhuttey ki shammi	45
Minced tender corn kernel and potatoes medallions enhanced with tandoori blends of spices and stuffed with onion, coriander, green chili.	
Hing Nimoni ki tikki	40
Pan seared minced green peas and lentil tikki stuffed with nuts, cheese and golden raisins	
Tandoori Broccoli	55
Ginger and desi cheese marinated broccoli florets cooked in a tandoor.	
Tandoori salad	45
Onions, capsicum, tomatoes, paneer, and pineapple seasoned with chat masala, tandoori spices, lemon juice.	
Tandoori Bharwan khumb	45
Scooped Toadstools, stuffed with cottage cheese, mint, spices and marinated with hung curd, chefs' spices.	
Subz Tarkash	40
Skewed kebab of minced garden vegetable, grilled in tandoor and topped with trio pepper and cheese.	
Teen mirch ka paneer tikka	50
Melange of three peppers and fresh cottage cheese marinated with house muddled spices, Hung curd.	
Tandoori chat pate aloo	45
Tandoor cooked potatoes marinated with honey, fennel, ginger, and tamarind chutney.	

Please advise the server should you be allergic to any ingredient/ Have dietary restrictions

 Vegetarian  Chef's Suggestion

All prices are in AED, inclusive 7% municipality fee, 10% service charge and 5% VAT

# تندور سي شاكاهري

أمريتساري بانير تيكا 

جبن مالاي كوتبيج طازج متبل ببهارات الطاهي السرية الشهية. مطبخة بالأسياخ في "فرن فخاري"

بوتي كي شامي 

حبات الذرة الناعمة المفرومة وشرائح البطاطا المعززة بمزيج التندوري من التوابل والمحشوة بالبصل والكزبرة واللفلف الأخضر.

هينغ نيمونيكى تيكي 

بازلاء خضراء مفرومة محمصة و تيكي عدس محشوة بالمكسرات والزيبيب الذهبي

تندوري بروكلي 

زنجبيل و زهيرات البروكلي المتبلة بجبنه ديسى والمطبوخة في التندور.

سلطة تندوري 

بصل، فليفلة، طماطم، بانير، وأناناس متبلة بـ تشاٹ ماسالا، بهارات تندوري، عصير الليمون. مطبخة بالأسياخ في "فرن فخاري"

تندوري بهاروان خومب 

فطر مجوف، محشو بجبن كوتبيج والنعناع والتوابل، ومتبل بلبن هونغ الرائب وتوابل الطهاة، مشوية على أسياخ ومحمدية على النار.

سوبيز تاركاش 

أسياخ كباب من الجزر والقرنبيط والفاصلوليا والبازلاء الخضراء والبطاطا مشوية في التندور بنكهة الو بخاري.

تین میرش کا بانیر تيكا 

مزيج من ثلاثة أنواع من الفلفل وجبن كوتبيج طازج متبل ببهارات منزلية، لبن هانغ رائب. مطبخ على أسياخ ومطهو على نار هادئة في فرن تندوري.

تندوري تشاٹ بات الو 

بطاطا مطبخة في التندور متبلة بالعسل والشمر والزنجبيل وصلصة التمر الهندي.

يرجى إخطار الخادم في حال كنت تعاني من حساسية تجاه أي مكون أو لديك محاذير غذائية.

نباتي  اقتراحات الشيف

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي، وتشمل 7% رسوم بلدية، و10% رسوم خدمة، و5% رسوم ضريبة القيمة المضافة

## TANDOOR SE

Murg Siya tikka	55
Tender morsels of chicken marinated with blend of spices, hung curd, Cashewnut and black pepper.	
Murgh Angara tikka	55
Succulent morsels of chicken marinated with onion, garlic and hot mulled spices.	
Highway chicken tikka	55
Tender morsels of chicken marinated with chili, Hung curd, garam masala and lemon juice grilled in a moderate "tandoor"	
Soofiyani Jhinga	85
An exotic flavored jumbo prawn mildly spiced with yogurt and chilies.	
Tandoori Sarson salmon tikka	95
Chunks of salmon marinated with mustard, chili, yogurt and crush pepper.	
Gosht Awadhi seekh	95
Steller of Awadhi kebabs, tender rolls of succulent lamb mince mixed with spices, cheese, and herbs.	
Raan -E -Bukhara	150
Whole leg of spring lamb braised with whole spices and chili, carrot, onion, malt vinegar, finished with yogurt, chilli, lemon juice and desi ghee.	
Tandoori lamb chops	89
Australian lamb cutlets marinated with hung curd and wholesome spices.	
Lagan Ki Boti	79
Bone less tender lamb cooked in garam masala, saffron, tomatoes, onion and served on a bed of tawa paratha.	

Please advise the server should you be allergic to any ingredient/ Have dietary restrictions

 Vegetarian  Chef's Suggestion

All prices are in AED, inclusive 7% municipality fee, 10% service charge and 5% VAT

## تندور سي

55	<b>مورغ تشاندي تيكا</b> قطع دجاج طرية متبلاة بمزيج من التوابل، لبن هانغ الرائب، كاجو، مشوية في التندور.
55	<b>مورغ أنجارا تيكا</b> قطع دجاج طرية متبلاة بالبصل والثوم والتوابل الساخنة، مطبوخة بأسياخ في التندور.
55	<b>تيكا الدجاج السريع</b> قطع دجاج طرية متبلاة بالفلفل الحار، لبن هانغ الرائب، جaram ماسالا، وعصير الليمون، مشوية في "تندور" معتمد
85	<b>سوفياتي جهينغا</b> جمبري جامبو بنكهة فريدة متبلاة بشكل معتمد بالبن والفلفل الحار. مطبوخة في أسياخ بالتندور.
95	<b>تندوري سارسون كا سلمون تيكا</b> قطع السلمون المتبلاة بالخردل والفلفل الحار والبن والفلفل المطحون.
95	<b>غوشت عوضي سيخ</b> أسياخ من كباب عوضي، لفائف لحم الضأن الطرية الممزوجة بالبهارات والجبن والأعشاب. مشوية بأسياخ على نار الفحم.
150	<b>رعان -إي-بخاري</b> ساق كاملة من لحم ضأن الربيع مطهوة بالتوابل الكاملة والفلفل الحار والجزر والبصل وخل الشعير مع اللبن والفلفل الحار وعصير الليمون وسمن ديسى. مطبوخة بأسياخ في التندور.
89	<b>قطع لحم ضأن تندوري</b> شرحات لحم ضأن أسترالية متبلاة بلبن هانغ الرائب والبهارات الصحية، مشوية على أسياخ في فرن تندوري.
79	<b>لجان كي بوتي</b> لحم ضأن طري منزوع العظم مطبوخ في جaram ماسالا و زعفران و طماطم و بصل، يقدم على طبق من تاوا باراثا.

يرجى إخطار الخادم في حال كنت تعاني من حساسية تجاه أي مكون أو لديك محاذير غذائية.

نباتي  اقتراحات الشيف

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي، وتشمل 7% رسوم بلدية، و10% رسوم خدمة، و5% رسوم ضريبة القيمة المضافة

## BHUNA

<b>Laal mass</b>	90
Goat's meat cooked in mathania chilies and smoked with garlic and cloves	
<b>Nalli Rogan josh</b>	99
Kashmiri delicacy prepared with Tender lamb shanks simmered over slow fire, braised with whole spices, onion, Kashmiri chilli and cinnamon.	
<b>Murgh Tikka masala</b>	59
National dish of England and loved across the globe for its legendary flavors, morsels of chicken tikka cooked with gravy of onion, tomatoes masala.	
<b>Khurchan</b>	65-55
Made to order with choice of cottage cheese tikka batons or chicken tikka slivers tossed with garlic, cumin, chilli and mélange of peppers in a chef's secret gravy and tempered with mustard	
<b>Dahi aur dhaniye ka Murgh</b>	59
Tender morsels of chicken braised with coriander, chili, onion and finished with cream.	
<b>Paneer burji</b> 	52
An all-time street treats for shakahri, minced cottage cheese tossed with onion, tomato, pepper and chilies.	
<b>Methi tamatar ka paneer</b> 	55
Relish the Fresh malai paneer cubes cooked in a tossed with tomatoes, Methi, ginger, garlic, chili, and coriander.	
<b>Kadai paneer</b> 	55
Fresh malai paneer cubes and mélange of peppers cooked in muddled spices in spicy gravy.	
<b>Paneer khas e awadi</b> 	60
Cottage cheese bars mixed with nuts and khoya simmered in rich brown onion gravy, flavoured with cardamom.	
<b>Kadai subz masala</b> 	45
Handpicked fresh vegetables tossed with burnt garlic, flavored muddled spices and onion tomato masala.	
<b>Makai palak sehzadi</b> 	45
Kernel of corn tossed with burnt garlic, ginger and in rich spinach gravy.	
<b>Shabnam curry</b> 	50
Button mushroom, green Peas cooked in rich nut gravy and finished with malai.	
<b>Bhindi nain tara</b> 	40
Soft starlets of okra tossed chefs secret spices and onion tomato masala with sesame seeds.	
<b>Hing dhaniye ka chat pate aloo</b> 	42
Golden brown fried potatoes tossed with Hing, Garlic, ginger, chili, Household spices.	

Please advise the server should you be allergic to any ingredient/ Have dietary restrictions

 Vegetarian  Chef's Suggestion

All prices are in AED, inclusive 7% municipality fee, 10% service charge and 5% VAT

# بهونا

## لعل ماس

لحم ماعز مطبوخ في فلفل ماثانيا الحار ومدخن بالثوم والقرنفل

## نالي روجان جوش

وجبة كشميرية شهية محضرة بقطع لحم ضأن طرية مطهوة على نار هادئة بالبهارات الكاملة والبصل والفلفل الكشمي والقرفة.

## مورغ تيكا ماسالا

طبق وطني من إنجلترا محبوب في جميع أنحاء العالم لنكهاته الأسطورية، قطع دجاج تيكا مطبوخة بمرق البصل ومسالا الطماطم.

## خورشان

محضرة بحسب الطلب مع اختيارك من أصابع تيكا جبن كوتيج أو شرائح دجاج تيكا المغموسة بالثوم والكمون والفلفل الحار ومزيج الفلفل بصلصة الطاهي السريعة والمنقوعة بالخردل.

## داهياوردهاني كا مورغ

قطع دجاج طرية مطهوة بالكريمة والبصل الحار والبصل مع الكريمة.

## بانر بورجي

وجبة شاكاهري لجميع الأوقات، جبنة كوتيج مفرومة مغموسة بالبصل والطماطم والفلفل الحار ومنكهة بأوراق الكزبرة.

## ميثي تاماتار كا بانير

استمتع بمعكبات بانير مالي الطازجة المطبوخة مع الطماطم والميثي والزنجبيل والثوم والفلفل الحار والكزبرة.

## كادي بانير

معكبات مالي بانير طازجة ومزيج من الفلفل مطبوخة في خليط بهارات بالمرق الحار.

## بانير خاس إي أوادي

قطع جبن كوتيج ممزوجة بالمكسرات والخوايا مطهوة بمرق البصل البني الغني.

## كادي سوبز ماسالا

خضروات طازجة منتقاة بعناية مغموسة بالثوم المحترق وخليط التوابيل المنكهة ومسالا الطماطم والبصل.

## ماكاي باللاكتسيهازادي

جبات ذرة ممزوجة بالثوم المحترق والزنجبيل ومرق السبانخ الغني.

## شابنام كاري

شابنام هو صلصة غنية بشكل الكريما من مطبخ موغلاي. خومب و ماتار مطبوخة في مرق جوز غني و مقدمة مع المالي.

## بهيندي نايتارا

حبوبات طرية من البامية محضرة مع بهارات الطاهي السريعة ومسالا الطماطم والبصل.

## هينغ دهاني كا تشات باتي ألو

بطاطا بنية ذهبية مقلية مع الهينج والثوم والزنجبيل والفلفل الحار والتوابيل المنزلية.

يرجى إخطار الخادم في حال كنت تعاني من حساسية تجاه أي مكون أو لديك محاذير غذائية.

نباتي  اقتراحات الشيف

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي، وتشمل 7% رسوم بلدية، و10% رسوم خدمة، و5% رسوم ضريبة القيمة المضافة

<b>Subz Ashiyana</b>	40
Handpicked exotic vegetables tossed with burnt garlic, roasted lotus seed and fried nuts, cooked in chefs secret gravy.	
<b>Dal Handi</b>	35
Tur dal and moong dal cooked with onions, tomato, cumin finished with fresh coriander and desi ghee.	
<b>Dal Bukhara</b>	60
Black lentils slow cooked over hot embers overnight. Cooked along with ginger, garlic and tomatoes. Finished with cream and butter.	

## DUM BIRYANI SELECTION

Chicken biryani	65
Gosht and aloo Bukhara Pulao	70
Gosht Dum Biryani	70
Subz tarkari biryani	55
Steamed / Jeera rice	25

## INDIAN BREADS

Tandoori roti	10
Naan- Plain /Garlic/ Butter/ Zatar/ Mushroom and Zaitun	10
Lacha Paratha – Plain/ Pudina	12
Kulcha – Paneer/ Cheese / Aloo/cheese chily	15

## MEETHA

<b>Kulfi faloodi</b>	35
Home -made Indian ice cream of pistachio, saffron with vermicelli, rose syrup and basil seeds.	
<b>Baileys Kulfi</b>	55
Home - made Indian ice cream of Baileys , saffron with vermicelli, rose syrup and basil seeds	
<b>Shahi tukda</b>	35
An Indian bread pudding layered with reduced milk , dried nuts and saffron	
<b>Gulab jamun</b>	35
Warm milk indian doughnuts stuffed with pistachio dipped in sugary syrup	
<b>Rasmalai</b>	35
Dumpling of fresh cottage cheese soaked in saffron flavoured reduced milk sauce.	
<b>Zauq e shahi</b>	35
Kala Jamun on top of the thick bed of reduced milk, sprinkled with nuts.	

Please advise the server should you be allergic to any ingredient/ Have dietary restrictions

 Vegetarian  Chef's Suggestion  Alcohol

All prices are in AED, inclusive 7% municipality fee,10%service charge and 5% VAT

## سوبيز أشيانا

خضروات شهية منتقاة بعناية ومجففة بالثوم المحترق وبذور اللوتس المحمصة والمكسرات المقليّة ومطهوة بصلصة الطهاة السرية.

## دال هاندي

تور دال و مونج دال مطبخة بالبصل والطماطم والكمون مع الكزبرة الطازجة وسمن ديسى.

## دال بخاري

عدس أسود مطبوخ ببطء على جمر ساخن طوال الليل. مطبوخ مع الزنجبيل والثوم والطماطم، ومزينة بالكريمة والزبدة.

## اختيار دوم برياني

بريانى دجاج

غوشت وألو بخاري بوللو

غوشت دوم برياني

سوبيز تاركاري برياني

أرز بسمتي جира / مطهو على البخار

## الخبز الهندي

تندورى روتي

نان - عادي / ثوم / زبدة / زعتر / فطر و زيتون

باراثا - عادي / بودينا

كولتشا - بانير / جين / ألو / جين تشيلى

## ميثا

### كولفيفالودي

آيس كريم هندي مصنوع منزلياً من الفستق والزعفران مع الشعيرية وعصير الورد وبذور الريحان.

### بايليز كولفي

آيس كريم هندي مصنوع منزلياً من بايليز والزعفران مع الشعيرية وعصير الورد وبذور الريحان.

### شاهي تووكدا

بودنخ خبز هندي مع طبقة من الحليب المخفف والمكسرات المجففة والزعفران

### جولاب جمون

كعكة دوناتس بالحليب الدافئ محشوة بالفستق الحلبي مغمومة بعصير السكر

### راسمالاي

زلبية من جبنة كوتيج الطازجة المنقوعة بصلصة الحليب المخفف المنكهة بالزعفران.

### زوق إي شاهي

كالا جامون فوق طبقة سميكة من الحليب المخفف مع رشة مكسرات.

يرجى إخطار الخادم في حال كنت تعاني من حساسية تجاه أي مكون أو لديك محاذير غذائية.

 نباتي  اقتراحات الشيف  كحول

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي، وتشمل 7% رسوم بلدية، و10% رسوم خدمة، و5% رسوم ضريبة القيمة المضافة

## AERATED AND NONALCOHOLIC BEVERAGES

Selection of Soda	18
Fresh juices	30
Red bull	32
Selection of Tea / coffee	20

## WATER

Premium	(Small)	(Big)
Natural Still Water	16	26
Sparkling Water	16	26
House Water	(Small)	(Big)
Local Water	10	20

## INNOCENT SERVES

### Thandai

Cow's Milk / Zaffran / Secret Spice Blend 35

### Go Green

Fresh Mint / Kiwi Crush / orange Juice / elderflower / pineapple juice 35

### Yellow Mello

Kafir lime / lemongrass / Ginger Ale 35

### Lassi

Please ask your server for your special flavor 35

## المشروبات الهوائية وغير الكحولية

18	كبير	صغير	اختيار الصودا عصائر طازجة الثوم الأحمر اختيار الشاي / القهوة
30			
32			
20			
			<b>ماء</b>
26	كبير	صغير	<b>فاخرة</b> لا تزال المياه الطبيعية
26	كبير	صغير	مياه فوارقة
20	كبير	صغير	<b>ماء محلي</b>
			المياه المحلية

## مشربات غير روحية

35	ثاندائي	حليب بقرى / زعفران / مزيج التوابل السريعة
35	غو غرين	نعمان طازج / مهروس كيوبي / عصير ليمون / صودا / مسن / عصير أناناس
35	يالو ميلو	كفير جير / ليمون / زنجبيل
35	لاسي	مانجو / حلو ومملح. يرجى أن تطلب من كبير الخدم نكهتك الخاصة

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي، وتشمل 7% رسوم بلدية، و10% رسوم خدمة، و5% رسوم ضريبة القيمة المضافة

## HANDCRAFTED COCKTAILS

### Passion Cooler

Rum With The Elegant Taste of Passion Fruit

60

### Blue Elephant

Vodka / Blue curcao / Pineapple juice

60

### Caipirinha

cachaça / Lime / Simple Syrup

60

### Moscow mule

Vodka / Lime Juice / Ginger Beer

60

### Mai-Tai

White and Dark Rum / Orgeat / Pineapple Juice

60

### Long island Ice Tea

Tequila / Vodka / Rum / Cointreau / Gin / Cola

80

### Royal Bubbly

Sparkling Wine / Crème De Cassis

60

### Bloody Mary

Vodka / Tomato Juice / Lemon Juice

60

## DRAFT BEER

Heineken

Pint

50

## BOTTLE BEER

Budweiser, Kingfisher

42

Amstel Light

45

Corona, Peroni, Cider

47

All prices are in AED, inclusive 7% municipality fee, 10% service charge and 5% VAT

## كوكتيلات تعداد يدوياً

**باشون كول**

روم مع المذاق الرائع لفاكهة الباشون فروت

**الفيل الأزرق**

فودكا / كوراكاو أزرق / عصير أناناس

**كبيرينها**

كاشاكا / جير / شراب بسيط

**موسکو بغل**

فودكا / عصير ليمون / جعة زنجبيك

**ماي تاي**

روم أبيض ودakan / اورجيت / عصير أناناس

**الشاي المثلج لونغ آيلاند**

تكيلا / فودكا / روم / كوانترو / جن / كولا

**رويال بابلي**

نبي

**بلودي ماري**

فودكا / عصير طماطم / عصير ليمون

## بيرة من الزجاجة

نصف لتر

هainken

## بيرة من البرميل

42

بدويائز، الرفراف

45

امست لایت

47

كورونا، بيروني

## SINGLE MALT WHISKY

	Single	Bottle
Isle of Jura Superstition	75	
Isle of Jura 16 years	130	
Isle of Jura Prophecy	140	
Glenfiddich 12 Years	58	1200
Glenmorangie Original 10 Years	55	1100
Macallan 12	80	1600
Talisker Storm	60	1200

## BLENDED SCOTCH WHISKY

Dewar's White Label	35	700
J & B Rare	43	860
Monkey Shoulder	55	1100
Johnnie Walker Red	38	760
Johnnie Walker Black	58	1160
Chivas Regal 12	60	1350
Chivas Regal 18	110	2200

## BOURBON / TENNESSEE / IRISH WHISKEY

	Single	Full
Jim Beam	45	900
Woodford reserve	50	1000
Maker's Mark	50	1000
Jack Daniel No. 7	45	900
John Jameson	45	900

All prices are in AED, inclusive 7% municipality fee, 10% service charge and 5% VAT

## ويسكي سينغل مالت

زجاجة	سينغل	
	75	جزيرة جورا الخرافة
	130	جزيرة جورا 16 سنة
	140	نبوءة جزيرة الجورا
1200	58	غلينفيفيتش 12 عاماً
1100	55	غلينموانجي أوريجينال 10 أعوام
1600	80	ماكالان 12
1200	60	تاليسكر ستورم

## ويسكي سكوتشر مخلوط

700	35	ديوار وايت ليبل
860	43	جيـه آند بيـ رـير
1100	55	مانـكي شـولـدر
760	38	جوـني وـواـكر أحـمر
1160	58	جوـني وـواـcker سـودـاء
1350	60	شـيفـاز رـيـفال 12
2200	110	شـيفـاز رـيـفال 18

## ويسكي بوربون / تينسي / أيرلندي

كاملة	سينغل	
	900	جيـم بـيم
	1000	وـودـفـورـد الـاحـتـيـاطـي
	1000	ماـكـيرـ ماـرك
900	45	جاـكـ دـانـيـلـ رقمـ 7
900	45	جوـنـ جـيمـسـون

## RUM

	Single	Bottle
Bacardi Carta Blanca	38	760
Bacardi Carta Negra	35	700

## TEQUILA

Jose Cuervo Silver	39	700
Jose Cuervo Gold	39	700
Patron Xo Café	39	900
Patron Anejo	65	1350

## VODKA

Russian Standard Original	35	700
Grey Goose	65	1300

## GIN

Bombay Sapphire	38	760
Gordons Gin	38	760

## COGNAC / BRANDY

Courvoisier Vs	50	900
Hennessey vs	60	1200
Remy Martin Vsop	75	1500

## CHAMPAGNE

Laurent Perrier Brut	950
Veuve Clicquot Yellow Label	950
Moet & Chandon	950
Dom Perignon	3950

All prices are in AED, inclusive 7% municipality fee, 10% service charge and 5% VAT

## ر9م

زجاجة كأس

760 38  
700 35

باكاردي كارتا بلانكا  
باكاردي كارتا نيجرا

## تكيل

700 39  
700 39  
700 39  
1500 65

خوسيه كويرفو الفضة  
خوسيه كويرفو الذهب  
باترون إكسو كافيه  
باترون أنيجو

## فودكا

700 35  
1300 65

المعيار الروسي الأصلي  
غراي غوس

## جن

760 38  
760 38

بومباي زفير  
غوردونز جن

## كونياك / براندي

900 50  
1200 60  
1500 75

كورفواسيير في اس  
هينيسي مقابل  
ريمي مارتون فسوب

## شامبانيا

950  
950  
950  
3950

لوران بييرير بروت  
فيوف كليكوت صفراء القصاصة  
مويت آند شاندون  
دوم بيريجنون

## SPARKLING WINE

	Glass	Bottle
Pierlant blanc de blancs Brut, France	45	190
Da luca Prosecco		325

## WHITE WINE

Cuvee Sabourin, Sauvignon blanc, France	42	200
Riff, Pinot Grigio, Del Venice Italy	55	245
Late Harvest, Chenin Blanc, Sula, Nashik, India <b>(Half Bottle)</b>		145
Chardonnay, Eaglehawk, Wolf Blass ,South Australia		200
Oyster Bay, Sauvignon Blanc, New Zealand		420
Cossetti Gavi Di Gavi, Docg White Piedmont		420
Louis Latour, Pouilly Fuisse		850

## RED WINE

Fontera, Cabernet Sauvignon, Central Valley, Chile	35	160
Arcadian Shiraz, South Australia	35	160
Sula shiraz, India		160
Santa Julia, Malbec, Mendoza, Argentina 2015		210
Cuvée Sabourin Shiraz, Pays D'oc IGP, France		195
Bardolino, Folonari, Veneto, Italy		235
Cabernet Sauvignon, Bin 45, Lindeman's Red, South Australia		310
Oyster Bay, Merlot, New Zealand		430
Chianti Docg, Gabbiano ,Tuscany,Italy		450
Trilogy, Warwick Estate, Stellenbosch South Africa		1150

## ROSE WINE

Pink Elephant Rose, Spain	42	180
Rosé D'anjou, Domaine Des Nouelles France		260

All prices are in AED, inclusive 7% municipality fee,10%service charge and 5% VAT

## النبيذ الفوار

زجاجة	كوب	
190	45	بيرلانت، بروت، فرنسا NV
325		دا لوكا بروسيكو

## نبيذ أبيض

200	42	كوفي سابورين، سوفينيون بلان، فرنسا
245	55	ريف، بينوت جريجو، ديل فينيسيا إيطاليا
145		أواخر الحصاد، شينين بلانك، سولا، ناشيك، الهند
200		شاردوننيه، ايجلوك، وولف بلاس، جنوب أستراليا
420		أويستر باي، سوفيجنون بلانك، نيوزيلندا
420		كوسيتي جافي دي جافي، دوغ وايت بيدمونت
850		لويس لاتور، بويلي فويزي

## نبيذ أحمر

160	35	فرونطيرا، كابيرنيت ساوفيجنون، سنتراال فالي، تشيلي
160	35	أركاديان شيراز، جنوب أستراليا
160		سولا شيراز، الهند
210		سانتا جوليا، مالبك ميندوزا، الأرجنتين 2015
195		كوفي صابورن شيراز، يدفع IGP D'oc ، فرنسا
235		باردولينو، فولوناري فينيتو، إيطاليا
310		كابيرنيت ساوفيجنون، بن 45، ليندمان ريد، جنوب أستراليا
430		خليج أويستر، ميرلوت، نيوزيلندا
450		شيانتي دوك، جابيانو توسكانا، إيطاليا
1150		تيرولجي، وارويك استايت، ستيلينبوش جنوب أفريقيا

## نبيذ وردي

180	42	بينك إليفنت روز، إسبانيا
260		روز دانغو، دوماين دي نويل، فرنسا

