

# LILLY'S

## Social House

### Bar & Restaurant

Lilly's Social House Bar and Restaurant Business Bay is the perfect place to rewind and revive a chilled drink. The menu delights with much-loved Creole-influenced classics, and crafty cocktails, served in stunning décor that exudes warmth and a welcoming dusky charm.

استمتع بأفضل الأطباق والمشروبات العالمية مع أروع الايقاعات الكلاسيكية الرائعة بالاضافة الى بث مباشر لكل المباريات الرياضية العالمية بأنواعها. تمتع بالمناظر الخلابة المطلة على مدينة دبي والإطلالة المتواصلة على برج خليفة و قناة دبي المائية.





## BREW TO START

Tom Yum 🐠🌶️🍋

40

Distinct hot and sour flavours, with fragrant of lemon grass, kaffir lime leaves, galangal and coconut generously used in the broth and mix with shrimps, squid, mussels, served with crackers.

Portobello Mushroom Soup 🍄🌿🍄

36

A velvety soup with combination of cremini and portobello mushrooms adds earthy notes that work well with the rich mushroom stock, garnish with fungi dust, served with garlic cheese bread.

## FAMOUS SALAD

Healthy Prawn and Avocado Salad 🍤🥑

55

Replacing carbohydrates and rich of low – calories, suppress hunger without adding calories, on a bed of mixed mesclun lettuce



Caesar Salad 🍴🧀🥒🍷

Iceberg lettuce tossed with a Caesar dressing, grated parmesan cheese and topped with Sunny side up, croutons, cherry tomato and anchovies.



• BBQ Prawns

60

• Chicken Breast

58

🌰 nuts

🧀 dairy/milk

🚫 gluten

🦐 shellfish

🐟 fish

🌱 vegetarian

🥚 Egg

Should you have any allergies. Please let our serving team know.

Consumption of raw or undercooked meat, seafood, or poultry products such as egg may increase your risk of foodborne illness

All prices are inclusive of 10% Service charge, 7% Municipality fee and 5% VAT.

## LILLY'S BITE

### Crispy Wasabi Shrimp 🍤🌶️🥒🥒 55

Tempura battered shrimp coated with mixture of mayonnaise, tomato ketchup and wasabi on mixed lettuce

### Calamari Fritti 🍤🌶️🥒 38

Crispy Squid tossed in a mixture of crunchy stir-fried garlic, ginger and hot green peppers with rice pepper cracker

### Peri Peri Beef & Chicken 🍖 50

Spices and herbs marinated meat skewered and grilled, served with a peri peri saucy dip

### Crispy Buffalo Chicken Wings (Signature Dish) 🍖 35

Country style deep-fried unbreaded chicken wings coated with your choice of sauce

BBQ

Lime Ranch

Hot Sauce



### Totopos Nacho Chips 🍷 35

Traditional nacho chips topped with chicken or beef, cheese, jalapeno, pico de gallo and served with guacamole and sour cream

### Jalapeno Popper 🍷🌶️🥒 33

Hollowed out whole jalapeno been, stuffed with a mixture of cheese, spices and deep-fried, served with sweet chili sauce

### Chicken lollipop (Chef Special) 🍖 35

Consisting of chicken wings pieces coated and seasoned, deep fried until crispy, served with homemade garlic Schezwan sauce.

### Guacamole & Chips 🥑🍷 45

Earthy grassy undertones mashed avocado seasoned with condiments

### Popcorn chicken 🍷🍖 33

Overnight marinated tender chicken with coated with crumble crunchy panko served with sweet paprika aioli

🥜 nuts

🥛 dairy/milk

🚫 gluten

🦐 shellfish

🐟 fish

🌱 vegetarian

🥚 Egg

Should you have any allergies. Please let our serving team know.

Consumption of raw or undercooked meat, seafood, or poultry products such as egg may increase your risk of foodborne illness

All prices are inclusive of 10% Service charge, 7% Municipality fee and 5% VAT.



## TACOS

### Beef Tacos 🍖🌮

35

Corn-based crispy tortilla topped with a filling of chilli con carne mixed with colour bell pepper, white onion, cilantro, cheese, lettuce, kidney beans

### Chicken Tacos 🍗🌮

33

Filling of cajun marinated chicken, pickled onion, coriander, pineapple filled in crispy corn-based tortilla



## CANAL BURGER

### The Smash Burger 🍖🍳🌮

77

Handmade beef patty cooked to perfection, topped with turkey bacon, cheddar cheese, lettuce, tomato, cocktail dressing, caramelized onion and fried egg

### Panko Fried Chicken Burger

60

Fried chicken breast with grilled pineapple, caramelised onion, lettuce, tomato and cheddar cheese

### Homemade Falafel Burger (House Special) 🌱

45

Mashed chickpeas in oriental spices formed into a patty, pan-fried, with tahina, mayo, lettuce, sundried tomato, pickled cucumber

Above all served with fries and signature salad

## BREAD-BOARD

### BLT 🍖🥗

40

Primary ingredients beef bacon, lettuce and tomato with toast breads served with French fries.

### Club House 🍖🍗

45

Tradition three-layer sandwich in layer of beef bacon, chicken, fried egg with veggie layer of tomato, lettuce, and cheese served with French fries.



nuts



dairy/milk



gluten



shellfish



fish



vegetarian



Egg

Should you have any allergies. Please let our serving team know.

Consumption of raw or undercooked meat, seafood, or poultry products such as egg may increase your risk of foodborne illness

All prices are inclusive of 10% Service charge, 7% Municipality fee and 5% VAT.

## MAIN ATTRACTION

**Gambas (Lilly's Special)** 🍷🍴🍴 89  
Butterflied tiger prawns tossed with parsley garlic butter, served with linguine aglio olio and signature salad

**Norway Salmon Fillet** 🍷🍴 75  
Marinated and grilled with reduction of balsamic vinegar. Served with sautéed fresh vegetable and truffle mash potatoes.

**Chef's Seafood Platter** 🍷🍴🍴 125  
Lobster, prawns, musselsquid, salmon, grilled to perfection with saffron rice and pan-fried fresh vegetables.

**Grilled Corn-Fed Chicken** 🍴 75  
Fuller flavour corn fed Chicken grilled in slow temperature to its infusion. Served with roasted chicken jus, butter toasted exotic vegetables and spicy curly fries

**Chicken Quesadilla** 🍷🍴 50  
Grilled flour tortilla filled with chicken, cheese, bell pepper, jalapenos, cheese and white onions, served with guacamole and pineapple salsa verde.

**Mangers Rib Eye Steak (220 GM)** 🍷 85  
Selection rich marbling of prime section, cooked perfectly of your choice. Serve with asparagus, broccoli and cajun fries and pink pepper sauce

**Infused Beef Fillet (220 GM)** 🍷 110  
Prime Cuts of beef loin steak cooked in your choice, glaze with cranberry sauce, serves with Roasted mushroom and spicy potato wedges

**Arabic Mix Grilled** 🍷🍴 111  
Traditional kabab of Shish taouk, lamb chops, lamb kofta char grilled, served with harra potatoes, Arayes Kofta, parsley onion salad and garlic sauce

**Lamb Chops** 🍴 120  
Char grilled lamb rack, accompanied by mint sauce, butter vegetables and garlic mash potatoes



🍷 nuts    🍷 dairy/milk    🍴 gluten    🍴 shellfish    🍷 fish    🍴 vegetarian    🍴 Egg

Should you have any allergies. Please let our serving team know.  
Consumption of raw or undercooked meat, seafood, or poultry products such as egg may increase your risk of foodborne illness  
All prices are inclusive of 10% Service charge, 7% Municipality fee and 5% VAT.

## PIZZA 'N' PASTA

### Grilled Chicken Pizza

Marinated chicken breast, bell peppers, white onion, mozzarella and herbs

### Pizza Pepperoni

Mozzarella, beef pepperoni and dry oregano

### Veggie Deluxe

Wild mushroom, roasted peppers, fried onions, broccoli, olives, basil pesto, rocket leaves and mozzarella



## SIDE DISHES

Spicy curly fries

French fries

Butter tossed vegetables 

Waffle fries



50

58

48



### Margarita

Mozzarella, tomato sauce, cherry tomatoes and fresh basil

48

### Fettuccine Alfredo

Fettuccine pasta with mushroom cream sauce topped with chicken and parmesan cheese with garlic bread

62

### Spaghetti Bolognese

House made beef mince sauce tossed with spaghetti and parmesan cheese, served with garlic bread

58

### Penne Arrabiata

Penne pasta tossed with tomato sauce, chilli flakes, fresh herbs, served with signature salad

52

### Linguine Pasta with Seafood

Pasta tossed with seafood and pesto sauce, served with garlic bread

65



 nuts

 dairy/milk

 gluten

 shellfish

 fish

 vegetarian

 Egg

Should you have any allergies. Please let our serving team know.

Consumption of raw or undercooked meat, seafood, or poultry products such as egg may increase your risk of foodborne illness

All prices are inclusive of 10% Service charge, 7% Municipality fee and 5% VAT.



## DESSERT

### Chocolate Brownie 🍫🍫🍫

Fudgy upper crust of nuts, frosting, chocolate chips, egg, flour with berry coulis

35

### Assorted Cheese Platter 🧀

Selection of cheddar, brie, blue and emmenthal cheese, served with olives, grapes, celery and carrot stick

65

### Cuts of Mixed Fruits

Seasonal fresh fruits, served with honey yogurt

38

### Selection of Ice Cream (2 Scoop)

Strawberry, Vanilla and Chocolate

30

### Tiramisu 🍷🍷🍷

A traditional coffee flavored dessert with mascarpone, cocoa, lady finger biscuit, with chocolate sauce

42

### Coconut lamington 🍌🍌

Most delicious our signature of pastry, Butter sponge of coconut lamington with cream filling

42



🍫 nuts

🧀 dairy/milk

🍷 gluten

🍷 shellfish

🐟 fish

🌱 vegetarian

🍳 Egg

Should you have any allergies. Please let our serving team know.

Consumption of raw or undercooked meat, seafood, or poultry products such as egg may increase your risk of foodborne illness

All prices are inclusive of 10% Service charge, 7% Municipality fee and 5% VAT.



# COCKTAILS

|                                                                                     |    |                                                                                 |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----|---------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Ms. Lilly</b><br>Gin, Kahlua, Amaretto, Milk, Cream, Homemade Chocolate          | 60 | <b>Old Fashioned</b><br>Jim Beam, Angostura Bitter, Brown Sugar                 | 60 |
| <b>Oak Lilly's</b><br>Jim Beam, Southern Comfort, Blue Curacao, S&S Mix             | 60 | <b>Espresso Martini</b><br>Vodka, Kahlua, Espresso, S&S Mix                     | 65 |
| <b>Aperol Spritz</b><br>Aperol, prosecco, Soda Water                                | 60 | <b>Mai Tai</b><br>Rum, Disaronno, Pineapple Juice, S&S Mix                      | 60 |
| <b>Manhattan</b><br>Bourbon, Red Vermouth, Orange, Angostura Bitters                | 60 | <b>Daiquiri</b><br>White Rum, Strawberry, S&S Mix                               | 60 |
| <b>Negroni</b><br>Gin, Campari, Red Vermouth                                        | 60 | <b>Hugo Spritz</b><br>Elderflower Liqueur, Prosecco, Soda Water                 | 60 |
| <b>Lychee Martini</b><br>Vodka, Lychee Liqueur, Archers, Apple Juice, S&S Mix       | 60 | <b>Bull Frog</b><br>Rum, Vodka, Gin, Tequila, Blue Curacao, Red Bull, S&S Mix   | 90 |
| <b>Basilica</b><br>Gin, Elder Flower Liqueur, Fresh Basil, Orange Bitter, S&S Mix   | 60 | <b>Mojito</b><br>White Rum, Lime, Mint Leaves (Strawberry, Passionfruit, Apple) | 60 |
| <b>Garden Sour</b><br>Gin, Elderflower Liqueur, Apple Liqueur, Pineapple Juice, S&S | 60 |                                                                                 |    |

# SHOOTER

|                                                         |    |
|---------------------------------------------------------|----|
| <b>Jagerbomb</b><br>Jägermeister, Red bull              | 60 |
| <b>B52</b><br>Kahlua, Grand Marnier, Baileys            | 50 |
| <b>Zombie Brain</b><br>Archer, Crème De Menthe, Baileys | 50 |

# GIN

|                          |    |     |
|--------------------------|----|-----|
| <b>Gordon's Dry Gin</b>  | 40 | 700 |
| <b>Gordon's Pink Gin</b> | 40 | 700 |
| <b>Bombay Sapphire</b>   | 40 | 700 |
| <b>Tanqueray</b>         | 45 | 750 |
| <b>Hendricks</b>         | 50 | 850 |

All prices are inclusive of 10% Service charge, 7% Municipality fee and 5% VAT.



## VODKA

|            |    |      |
|------------|----|------|
| Smirnoff   | 45 | 650  |
| Absolut    | 48 | 700  |
| Ketel One  | 55 | 900  |
| Tito's     | 55 | 900  |
| Grey Goose | 70 | 1600 |

## RUM

|                         |    |     |
|-------------------------|----|-----|
| Sailor Jerry            | 40 | 650 |
| Trader Vic's Spiced Rum | 45 | 700 |
| Captain Morgan White    | 45 | 700 |
| Captain Morgan Dark     | 45 | 700 |
| Bacardi Carta Blanca    | 48 | 750 |

## TEQUILA

|                       |    |      |
|-----------------------|----|------|
| Jose Cuervo Silver    | 45 | 700  |
| Jose Cuervo Gold      | 55 | 800  |
| Tenampa Gold Reposado | 55 | 800  |
| Patron café XO        | 60 | 1100 |
| Patron Silver         | 60 | 1100 |
| 818 Tequila Blanco    | 60 | 1100 |

## COGNAC

|                  |    |      |
|------------------|----|------|
| Courvoisier VS   | 60 | 1050 |
| Hennessy VS      | 70 | 1650 |
| Remy Martin VSOP | 75 | 1700 |

## BOTTLE BEER

|              |    |  |
|--------------|----|--|
| Budweiser    | 42 |  |
| Heineken     | 45 |  |
| Corona       | 48 |  |
| Guinness     | 50 |  |
| NO ALCOHOL   |    |  |
| Heineken 00* | 35 |  |

## DRAUGHT BEER

|                     | Half Pint | Pint |
|---------------------|-----------|------|
| Stella Artois       | 35        | 50   |
| Heineken Extra Cold | 35        | 50   |
| Peroni              |           | 50   |
| Birra Moretti       |           | 50   |

## LIQUEUR / APERITIF

|                                  |    |     |
|----------------------------------|----|-----|
| Aperol                           | 40 | 730 |
| Absinthe                         | 45 | 950 |
| Campari                          | 45 | 730 |
| Martini (Rosso/Bianco/Extra Dry) | 45 | 730 |
| Cointreau                        | 45 | 760 |
| Baileys                          | 45 | 770 |
| Jägermeister                     | 45 | 770 |
| Southern Comfort                 | 45 | 770 |

## WHISKEY & BOURBON

|                     |     |      |
|---------------------|-----|------|
| Dewar's White Label | 40  | 750  |
| JW Red Label        | 40  | 750  |
| Jim Beam            | 48  | 800  |
| Jack Daniels        | 50  | 1100 |
| Jameson             | 50  | 1100 |
| JW Black Label      | 55  | 1350 |
| JW Double Black     | 70  | 1600 |
| JW Blue Label       | 270 | 4500 |
| Chivas Regal 12 Yrs | 55  | 1350 |
| Chivas Regal 18 Yrs | 110 | 2400 |

## SINGLE MALT

|                     |    |      |
|---------------------|----|------|
| Laphroaig 10 Yrs    | 58 | 1400 |
| Glen Fiddich 12 Yrs | 60 | 1500 |
| Macallan 12 Yrs     | 65 | 1500 |
| Glenlivet 15 Yrs    | 90 | 2100 |

## CHAMPAGNE

|                         |      |
|-------------------------|------|
| Laurent Perrier         | 1100 |
| Moët & Chandon Imperial | 1400 |
| Moët & Chandon Rose     | 1500 |

## SPARKLING WINE

|                  |    |     |
|------------------|----|-----|
| Da Luca Prosecco | 55 | 300 |
| Pierlant Brut    |    | 310 |



## WHITE WINE



|                                                                 |    |     |
|-----------------------------------------------------------------|----|-----|
| Vistana Sauvignon Blanc, Chile                                  | 45 | 210 |
| Cuvée Spéciale Blanc,<br>Barton & Guestier France               | 45 | 210 |
| Italia Emotivo, Italy                                           | 45 | 210 |
| Wild House by Wilderberg Chenin<br>Blanc, South Africa          | 50 | 240 |
| Argento Pinot Grigio, Argentina                                 | 50 | 250 |
| Montes Chardonnay, Australia                                    |    | 280 |
| DB Family Selection Semillon-<br>Chardonnay, Australia          |    | 320 |
| Mas La Chevalière Sauvignon Blanc<br>pays d'Oc, Laroche, France |    | 420 |

## RED WINE



|                                                              |    |     |
|--------------------------------------------------------------|----|-----|
| Vistana Merlot, Chile                                        | 45 | 200 |
| Cuvée Spéciale Rouge,<br>Barton & Guestier France            | 45 | 200 |
| Italia Emotivo, Italy                                        | 45 | 200 |
| Santa Julia Malbec                                           | 50 | 230 |
| Hardy's Riddle, Cabernet Merlot, Australia                   |    | 250 |
| Château de Marsan, Bordeaux Blend<br>Cabernet-Shiraz, France |    | 360 |
| Ruffino Chianti DOCG, Tuscany, Italy                         |    | 410 |

## ROSE WINE

|                                  |    |     |
|----------------------------------|----|-----|
| Vistana Rose, Chile              | 45 | 220 |
| Oh Omeralde!, Chile              | 50 | 280 |
| Château de Marsan, Bordeaux Rose |    | 380 |

## SOFT BEVERAGES

|                         |    |
|-------------------------|----|
| Coca Cola               | 22 |
| Diet Coke               | 22 |
| Coca Cola Zero          | 22 |
| Sprite                  | 22 |
| Diet Sprite             | 22 |
| Fanta                   | 22 |
| Tonic Water             | 22 |
| Soda Water              | 22 |
| Ginger Ale              | 22 |
| Red Bull (Energy Drink) | 38 |
| Ice Tea (Peach, Lemon)  | 38 |



## WATER

|                 | Small | Big |
|-----------------|-------|-----|
| Still Water     | 16    | 24  |
| Sparkling Water | 24    | 42  |

## MILKSHAKES

|                       |    |
|-----------------------|----|
| Strawberry Milk Shake | 38 |
| Chocolate Milk Shake  | 38 |
| Vanilla Milk Shake    | 38 |



All prices are inclusive of 10% Service charge, 7% Municipality fee and 5% VAT.



## الحلوى

- 35 براوني الشوكولاتة 🍫🍫🍫 قشرة علوية طرية من المكسرات، صقيع، رقائق الشوكولاتة، بيض، دقيق مع صلصة التوت
- 65 طبق جبن متنوع 🧀 تشكيلة من جبن الشيدر والبري والأزرق والإيمنتال، تقدم مع الزيتون والعنب والكرفس وعصا الجزر
- 38 قطع فواكه مشكلة فواكه طازجة موسمية، تقدم مع زبادي العسل
- 30 تشكيلة من الآيس كريم (2 مغرفة) الفراولة والفانيليا والشوكولاتة
- 42 تيراميسو 🍷🍷🍷 حلوى تقليدية بنكهة القهوة مع الماسكاربوني والكافو وبسكويت أصابع السيدة مع صلصة الشوكولاتة
- 42 لامينجتون جوز الهند 🍌🍌 أشهى معجناتنا المميزة، إسفنجة زبدة جوز الهند مع حشوة كريمية



🍫 مكسرات 🍌 البان\حليب 🍷 خالي من الغلوتين 🍷 المحار 🍷 سمكة 🍌 نباتي 🍌 بيضة

هل يجب أن يكون لديك أي حساسية، يرجى إعلام فريق الخدمة لدينا.  
قد يؤدي استهلاك اللحوم النيئة أو غير المطبوخة جيدًا أو المأكولات البحرية أو منتجات الدواجن مثل البيض إلى زيادة خطر الإصابة بالأمراض المنقولة بالغذاء  
جميع الأسعار تشمل رسوم الخدمة 10%، و رسوم البلدية 3.5% و 5% ضريبة القيمة المضافة

## بيتزاو باستا

50

بيتزا الدجاج المشوي 🍗🍗

صدر دجاج مشوية متبلة، فلفل رومي،  
بصل أبيض، موزاريلا وأعشاب

58

بيتزا ببيروني 🍗🍗

موزاريلا، ببيروني لحم البقر والزعر الجاف

48

فيجي ديلوكس 🍗🍗

فطر بري، فلفل مشوي، بصل مقلي، بروكلي،  
زيتون، بيستو الريحان، أوراق جرجير، وموزاريلا



48

مارغريتا 🍗🍗🍗

موزاريلا، صلصة الطماطم، طماطم  
كرزية وريحان طازج

62

فيتوتشيني ألفريدو 🍗🍗

معكرونة فيتوتشيني مع صلصة كريما الفطر  
ومغطاة بالدجاج وجبن البارميزان مع خبز الثوم

58

سباغيتي بولونيز 🍗🍗

صلصة لحم البقر المفروم المصنوعة منزلياً  
والممزوجة مع السباغيتي وجبن البارميزان  
تقدم مع خبز الثوم

52

بيني أرابيات

معكرونة متبلة بصلصة الطماطم ورقائق  
الفلفل الحار والأعشاب الطازجة،  
تقدم مع سلطة مميزة

65

معكرونة لينجويني مع 🍗🍗🍗  
المأكولات البحرية

معكرونة ممزوجة بالمأكولات البحرية وصلصة  
البيستو، تقدم مع خبز الثوم



## الأطباق الجانبية

25

بطاطس مقلية حارة

25

بطاطس مقلية

25

خضروات مقلية بالزبدة 🍗

25

بطاطس الوافل



بيضة 🍳

نباتي 🌱

سمكة 🐟

المحار 🍤

خالي من الغلوتين 🌾

البان\حليب 🥛

مكسرات 🌰

هل يجب أن يكون لديك أي حساسية. يرجى إعلام فريق الخدمة لدينا.

قد يؤدي استهلاك اللحوم النيئة أو غير المطبوخة جيداً أو المأكولات البحرية أو منتجات الدواجن مثل البيض إلى زيادة خطر الإصابة بالأمراض المنقولة بالغذاء  
جميع الأسعار تشمل رسوم الخدمة 10%، و رسوم البلدية 3.5% و 5% ضريبة القيمة المضافة

## الأطباق الرئيسية

- 89 جامباس طبق خاص من ليليز 🍷🍷🍷  
روبيان النمر المقلي مع البقدونس والزبدة والثوم، يقدم مع لينجويني أجليو أوليو وسلطة مميزة
- 75 فيليه السلمون النرويجي 🐟🐟  
متبل ومشوية مع خل البلسميك المخفف، تقدم مع الخضار الطازجة المقلية وبطاطس مهروسة بالكُمأة.
- 125 طبق المأكولات البحرية من الشيف 🍷🍷🍷  
جراد البحر، الروبيان، بلح البحر والحبار، السلمون، مشوية بشكل مثالي مع أرز الزعفران والخضروات الطازجة المقلية.
- 75 دجاج مشوي الذرة 🍷  
دجاج الذرة المغذي بنكهة أكثر اكتمالاً مشوي على نار هادئة. يقدم مع مرق الدجاج المشوي والخضروات الغريبة المحمصة بالزبدة والبطاطس المقلية الحارة
- 50 كيساديللا الدجاج 🍷🍷  
تورتيللا دقيق مشوية محشوة بالدجاج والجبن والفلفل الحلو والفلفل الحار والجبن والبصل الأبيض، تقدم مع الأفوكادو وصلصة الأناناس الخضراء.
- 85 شريحة لحم الضلع 🍷  
مطبوخ بشكل مثالي حسب اختيارك. تقدم مع الهليون والبروكلي والبطاطس المقلية بالكاجون وصلصة الفلفل الوردي

- 110 فيليه لحم بقري منقوع 🍷  
قطع من لحم الخاصرة البقري المطبوخة حسب اختيارك، مغطاة بصلصة التوت البري، تقدم مع فطر مشوي وشرائح بطاطس حارة

- 111 مشويات عربية مشكلة 🍷🍷  
كباب تقليدي من شيش طاووق، قطع لحم ضأن، كفتة لحم ضأن مشوية على الفحم، تقدم مع بطاطس حارة، كفتة عرايس، سلطة بقدوننس وبصل وصلصة ثوم

- 120 شرائح لحم الضأن 🍷  
لحم ضأن مشوي على الفحم، مع صلصة النعناع، وخضروات بالزبدة، وبطاطس مهروسة بالثوم



مكسرات 🍷 البان\حليب 🍷 خالي من الغلوتين 🍷 المحار 🍷 سمكة 🍷 نباتي 🍷 بيضة 🍷

هل يجب أن يكون لديك أي حساسية. يرجى إعلام فريق الخدمة لدينا.  
قد يؤدي استهلاك اللحوم النيئة أو غير المطبوخة جيداً أو المأكولات البحرية أو منتجات الدواجن مثل البيض إلى زيادة خطر الإصابة بالأمراض المنقولة بالغذاء  
جميع الأسعار تشمل رسوم الخدمة 10%. و رسوم البلدية 3.5% و 5% ضريبة القيمة المضافة



## تاكوس

35

تاكو لحم البقر 🍖🌮

تورتيللا مقرمشة مصنوعة من الذرة ومغطاة بحشوة من الفلفل الحار المخلوط مع الفلفل الملون والبصل الأبيض والكزبرة والجبن والخس والفاصوليا الحمراء

33

تاكو الدجاج 🍗🌮

حشوة من الدجاج المتبل على طريقة الكاجون، والبصل المخلل، والكزبرة، والأناناس، والجبن المحشو في خبز التورتيللا المقرمش المصنوع من الذرة

## برجر

77

برجر سماش 🍔🍷

فطيرة لحم بقري مصنوعة يدويًا ، ومغطاة بلحم الديك الرومي المقدد، وجبن الشيدر، والخس، والطماطم وصلصة الكوكتيل، والبصل المكرمل، والبيض المقلي

60

برجر دجاج مقلي بالبانكو

صدور دجاج مقليّة مع أناناس مشوي، بصل مكرمل، خس، طماطم وجبن شيدر

45

برجر الفلفل محلي الصنع 🌶️

حمص مهروس بالبهارات الشرقية على شكل فطيرة مقلي في مقلاة مع طحينة ومايونيز وخس وطماطم مجففة وخيار مخلل

يتم تقديمه مع البطاطس المقلية والسلطة المميزة



## لوحة الاختيار

40

BLT 🍷🍷

المكونات الأساسية لحم البقر المقدد والخس والطماطم مع خبز التوست تقدم مع البطاطس المقلية.

45

كلاب هاوس 🍷🌮

ساندويتش تقليدي مكون من ثلاث طبقات من لحم البقر المقدد والدجاج والبيض المقلي مع طبقة من الخضار من الطماطم والخس والجبن ويقدم مع البطاطس المقلية.



بيضة 🍳

نباتي 🌱

سمكة 🐟

المحار 🍷

خالي من الغلوتين 🌾

البان\ حليب 🥛

مكسرات 🥜

هل يجب أن يكون لديك أي حساسية. يرجى إعلام فريق الخدمة لدينا.

قد يؤدي استهلاك اللحوم النيئة أو غير المطبوخة جيدًا أو المأكولات البحرية أو منتجات الدواجن مثل البيض إلى زيادة خطر الإصابة بالأمراض المنقولة بالغذاء جميع الأسعار تشمل رسوم الخدمة 10%، ورسوم البلدية 3.5% و 5% ضريبة القيمة المضافة

## أطباق خاصة



55 جمبري الوسابي المقرمش 🍤🍷🍷🍷  
جمبري مقلي مغطى بمزيج من المايونيز و كاتشب  
الطماطم على خس مشكل.

38 كالاماري فريتي 🍷🍷🍷  
حبار مقرمش ممزوج بمزيج من الثوم المقلي  
المقرمش والزنجبيل والفلفل الأخضر الحار مع  
بسكويت الفلفل الأزرق

50 بيري لحم البقر والدجاج بيري 🍷  
لحم متبل بالبهارات والأعشاب مشوي على أسياخ  
ويقدم مع صلصة البيري صلصة البيري

35 أجنحة دجاج مقرمشة (طبق مميز) 🍷  
أجنحة دجاج مقلية على الطريقة الريفية مغطاة  
بالصلصة التي تختارها

شواء  
مزرعة لايم  
صلصة حارة

35 رقائق ناتشو توتوبوس 🍷  
رقائق ناتشو التقليدية مغطاة بالدجاج أو اللحم البقري  
والجبنة والفلفل الحار والبيكو دي جالو وتقدم مع  
الأفوكادو والقشدة الحامضة

33 فلفل جالابينو 🍷🍷🍷  
فلفل جالابينو مجوف بالكامل، محشو بمزيج من الجبن  
والتوابل ومقلي، يقدم مع صلصة الفلفل الحلو

35 مصاصة دجاج حسب (اختيار الشيف) 🍷  
مكون من قطع أجنحة دجاج مغطاة ومتبلة ومقلية  
حتى تصبح مقرمشة، تقدم مع صلصة شيزوان  
بالثوم محلية الصنع.

45 جواكامولي ورقائق البطاطس 🍷🍷  
نكهة عشبية ترابية من الأفوكادو المهروس  
المتبل بالتوابل.

33 دجاج الفشار 🍷🍷  
دجاج طري متبل طوال الليل مغطى بفتات الخبز  
المقرمش ويقدم مع صلصة الأيولي بالفلفل الحلو



مكسرات 🍷 البان\حليب 🍷 خالي من الغلوتين 🍷 المحار 🍷 سمكة 🍷 نباتي 🍷 بيضة

هل يجب أن يكون لديك أي حساسية. يرجى إعلام فريق الخدمة لدينا.  
قد يؤدي استهلاك اللحوم النيئة أو غير المطبوخة جيدًا أو المأكولات البحرية أو منتجات الدواجن مثل البيض إلى زيادة خطر الإصابة بالأمراض المنقولة بالغذاء  
جميع الأسعار تشمل رسوم الخدمة 10%. و رسوم البلدية 3.5% و 5% ضريبة القيمة المضافة



## الحساء

40

توم يم 🍲🥥🌿

نكهة مميزة حارة وحامضة، مع رائحة عشب الليمون وأوراق الليمون الكافيري والجالنجال وجوز الهند المستخدمة بسخاء في المرق وتخلط مع الجمبري والحبار وبلح البحر تقدم مع البسكويت.

36

شورية فطر بورتوبيللو 🍄🥦🌿

حساء مخملي مع مزيج من فطر الكريمني وفطر بورتوبيللو يضيف نكهات ترابية تتناسب جيدًا مع مرق الفطر الغني، ويُزين بغبار الفطر، ويُقدم مع خبز الجبن والثوم



## السلطات الشهيرة

55

سلطة الروبيان والأفوكادو 🥑🍤

الصحية حجم صغير

استبدال الكربوهيدرات وغنية بالسعرات الحرارية المنخفضة، دون إضافة سعرات حرارية، مع الخس المخلل المخلوط

سلطة سيزر 🍷🍷🍷🍷

خس الجبل الجليدي متبل بصلصة سيزر وجبن البارميزان المبشور ومغطى بشرائح لحم البقرا والخبز المحمص والطماطم الكرزية

60

• روبيان مشوي

58

• صدور دجاج

بيضة 🍳

نباتي 🌱

سمكة 🐟

المحار 🍪

خالي من الغلوتين 🚫

البان\حليب 🥛

مكسرات 🥜

هل يجب أن يكون لديك أي حساسية. يرجى إعلام فريق الخدمة لدينا.  
قد يؤدي استهلاك اللحوم النيئة أو غير المطبوخة جيدًا أو المأكولات البحرية أو منتجات الدواجن مثل البيض إلى زيادة خطر الإصابة بالأمراض المنقولة بالغذاء  
جميع الأسعار تشمل رسوم الخدمة 10%، ورسوم البلدية 3.5% و 5% ضريبة القيمة المضافة