



## STARTERS المقبلات

<b>Scottish Smoked Salmon (F)(D)</b> .....	<b>60</b> .....	<b>(F)(D)</b> سلمون اسكتلندي مدخن (F)(D) كريمة حامضة باليصل الأخضر، تزيينات تقليدية
<b>Tempura Prawns (S)(N)(G)(E)</b> .....	<b>60</b> .....	<b>(S)(N)(G)(E)</b> تمبيورا القريدس (S)(N)(G)(E) القريدس المقلي المغطى بالمجين ، تقدم مع الفلفل الحلو و الوسابي
<b>Oriental Hot Mezze (D)(N)(G)(E)</b> .....	<b>55</b> .....	<b>(D)(N)(G)(E)</b> مازة ساخنة بالطريقة الشرقية (D)(N)(G)(E)
<b>Vegetable Bhaji (N)(D)(G)(V)(E)</b> .....	<b>40</b> .....	<b>(N)(D)(G)(V)(E)</b> خضار بهاجي (N)(D)(G)(V)(E) مثل الخضار المختلطة و المقلية و تقدم مع صلصة التناغ
<b>Chicken Pakoras (D)(G)</b> .....	<b>45</b> .....	<b>(G)(D)(G)(E)</b> دجاج باكورا (G)(D)(G)(E) دجاج حار مغطى بديقق الحمص، يقدم مع صلصة التناغ

## SALADS سلطة

<b>Caesar (N)(D)(F)(G)(E)</b> .....	<b>55</b> .....	<b>(N)(D)(F)(G)(E)</b> سلطة سيزار (N)(D)(F)(G)(E) خس رومين، كبر، انشوجة، جبنة بارميزان، خبز مقرمش
Lettuce, capers, anchovy, parmesan, crispy croutons		
With grilled chicken (N)(D)(F)(G)	<b>65</b>	(N)(D)(F)(G) مع الدجاج المشوي (N)(D)(F)(G)
With sautéed prawns (S)(N)(D)(F)(G)	<b>65</b>	(S)(N)(D)(F)(G) مع الجمبري المسلوق (S)(N)(D)(F)(G)
<b>Caprese (D)(N)</b> .....	<b>55</b> .....	<b>(D)(N)</b> كابريزي (D)(N) موزريلا، طماطم، مع صوص الريحان المنزلي
Buffalo mozzarella, tomato and homemade pesto		
<b>Greek (D)(V)</b> .....	<b>48</b> .....	<b>(D)(V)</b> السلطة اليونانية (D)(V) خس الحديقة والطماطم والخيار والزيتون والبصل الأحمر، الفلفل الأخضر و جبن الفيتا
Garden lettuce, tomato, cucumber, olives, red onion, capsicum and feta cheese		
<b>Rucola &amp; Prawns (S)(N)</b> .....	<b>60</b> .....	<b>(S)(N)</b> سلطة روكولا و القريدس (S)(N) أوراق الروكولا، القريدس المشوي، بذور الصنوبر المحمص، طماطم الكرز، الاقويانو و الخل البلسي
Rucola leaves, grilled prawns, roasted pine nuts, cherry tomato, avocado and balsamic dressing		
<b>Oriental Cold Mezze (V)(N)(G)(D)</b> .....	<b>55</b> .....	<b>(V)(N)(G)(D)</b> المازات الشرقية الباردة (V)(N)(G)(D) حمص، مثل، تبولة، فتوش، ورق عنب والزيتون الطازج
Hummous, mutabal, tabouleh, fattoush, vine leaves and olives		
<b>Oriental Medley (D)(N)(G)(E)</b> .....	<b>100</b> .....	<b>(D)(N)(G)(E)</b> ميدلي الشرقي (D)(N)(G)(E) صحن منوع من المازات الشرقية الباردة و الساخنة
Assorted cold and hot mezze platter		
<b>Niçoise (E)(F)(D)</b> .....	<b>60</b> .....	<b>(E)(F)(D)</b> سلطة نيسواز (E)(F)(D) سمك التونة المخلط مع البيض، والانشوجة المنقوع، طماطم، بطاطا، زيتون و الفاصوليا الخضراء
Searred Ahi tuna served with egg, marinated anchovy, tomato, potato, olives and al dente green beans		
<b>Kale, Quinoa &amp; Bell Pepper Salad with pomegranate dressing (V)</b> .....	<b>52</b> .....	<b>(V)</b> سلطة ملفوف، كينوا، فلفل حلو مع تزيينة الرمان (V) (V)

## SOUPS الشوربات

<b>Harira (N)(D)(C)(G)</b> .....	<b>45</b> .....	<b>(N)(D)(C)(G)</b> شوربة الحريزة (N)(D)(C)(G) شوربة تقليدية مغربية بالخضار و لحم الخروف
Moroccan vegetable and lamb soup		
<b>Lentil (N)(V)(C)(G)</b> .....	<b>40</b> .....	<b>(N)(V)(C)(G)</b> شوربة العدس (N)(V)(C)(G) تقدم مع خبز كروتون و البسبون
Served with croutons and lemon wedges		
<b>Soup of The Day</b> .....	<b>40</b> .....	شوربة اليوم

## SANDWICHES كلاسيكيات أזור

<b>Burger Moment (N)(D)(G)</b> .....	<b>73</b> .....	<b>(N)(D)(G)</b> لحظة البرغر (N)(D)(G) 100% برغر لحم الانجوس البقر الامريكية مع البصل المحمص، الخس، الطماطم، الختلات وصلصة الطهاة الخاصة، تقدم مع البطاطا المقلية
100% US Angus beef patty topped with roasted onion, lettuce, tomato, pickles and our chef's special sauce, served with French fries		
<b>Chicken-Avocado Burger (N)(D)(G)</b> .....	<b>70</b> .....	<b>(N)(D)(G)</b> برغر الدجاج و الأفوكادو (N)(D)(G) صدر الدجاج، مع طبقات الطماطم والخس والصوص الحار وغواكامول، تقدم مع شرائح بطاطس
Homemade chicken breast patty, layered with tomato, lettuce, spicy salsa and guacamole, served with French fries		
<b>Club Sandwich (D)(N)(E)(G)</b> .....	<b>70</b> .....	<b>(D)(N)(E)(G)</b> النادي (D)(N)(E)(G) خبز التوست مقدم مع صدر الدجاج المحمص الأبيض والبيض المقلي والطماطم والخس ولحم البقر المقد و السلطة المقرمشة والخلطة الجذبية تقدم مع البطاطا المقلية
White toast layered with roasted chicken breast, fried egg, tomato, lettuce and beef bacon served with French fries and crispy salad		

<b>Grilled Vegetable and Pesto Panini (V)(N)(G)</b> .....	<b>55</b> .....	<b>(V)(N)(G)</b> بانيني الخضار المشوي (V)(N)(G) والبيستو (V)(N)(G) يقدم مع بطاطا مقلية وسلطة خضار مقرمشة
Served with French Fries and Crispy Salad		

## KIDS CORNER قائمة طعام الأطفال

<b>Spaghetti/Penne Bolognese (D)(N)(G)(E)</b> .....	<b>44</b> .....	<b>(D)(N)(G)(E)</b> معكرونة السباغيتي أو بيني بولونيا (D)(N)(G)(E)
Served with French fries		
<b>Two Mini Burgers (D)(G)</b> .....	<b>44</b> .....	<b>(D)(G)</b> اثنين من البرغر الصغيرة (D)(G) مقدمة مع البطاطا المقلية
Served with French fries		
<b>Crispy Chicken Nuggets (G)</b> .....	<b>44</b> .....	<b>(G)</b> أصابع الدجاج المقرمش (G) مع البطاطا المقلية
Served with French fries		
<b>Mini Margherita Pizza (D)(G)</b> .....	<b>44</b> .....	<b>(D)(G)</b> بيتزا مارغريتا صغيرة (D)(G)
<b>Mozzarella Sticks (D)(G)(E)</b> .....	<b>44</b> .....	<b>(D)(G)(E)</b> عصي جبنة الموزاريلا (D)(G)(E)
<b>Fish Fingers (D)(G)(F)(E)</b> .....	<b>44</b> .....	<b>(D)(G)(F)(E)</b> أصابع السمك (D)(G)(F)(E) مع صلصة التارتار

Contains: (A) Alcohol, (B) Berries, (C) Celery, (D) Dairy, (E) Eggs, (F) Fish, (G) Gluten, (N) Nuts/Mustard/Sesame seeds/Soybeans, (S) Shellfish, (V) Vegetarian, ♡ Low Cal/Wellbeing, 🌱 Vegan

All prices are in UAE dirham, inclusive of 10% service charge, 7% municipality fee and 5% VAT  
Please notify the waiter if you have any food allergies

# medley

## MAINS الأطباق الرئيسية

<b>Thai Vegetable Green Curry (V)</b> .....	<b>75</b> .....	<b>(V)</b> خضار بالكاراي الأخضر التايلاندي (V) يقدم مع أرز الباسمين المنضجر على البخار وسلطة الخيار
Served with steamed Jasmine rice and cucumber salad		
<b>Salmon Steak (C)(F)(D)</b> .....	<b>105</b> .....	<b>(C)(F)(D)</b> ستيك سمك السلمون (C)(F)(D) يقدم مشوياً أو محضراً على البخار مع خضار تحضر على البخار ويطاطا مهروسة أو أرز يحضر على البخار
Grilled or steamed, served with steamed vegetables and mashed potatoes or steamed rice		
<b>Grilled Sea Bass (F)(D)</b> .....	<b>100</b> .....	<b>(F)(D)</b> باس البحر المشوي (F)(D) يقدم مع خضار تحضر على البخار ويطاطا مهروسة أو أرز يحضر على البخار
Served with steamed vegetables and mashed potatoes or steamed rice		
<b>Dum Biryani (N)(D)(G)</b> .....	<b>83</b> .....	<b>(N)(D)(G)</b> دام برياني (N)(D)(G) Chicken or mutton signature biryani served with pickles, papadam, raita and kachumber Salad
Chicken or mutton signature biryani served with pickles, papadam, raita and kachumber Salad		
<b>Butter Chicken (N)(D)(G)</b> .....	<b>85</b> .....	<b>(N)(D)(G)</b> الدجاج مع الزبدة (N)(D)(G) الدجاج منقوع مع الزبادي، مطبوخ مع التوابل التنويري الكرات سوتيد والبصل والزبدة وكريم وصوص البسبون وعجينة التوم و الزنجبيل، ماسالا ماسكرا، مسوق الفلفل الحار والطماطم والكمن واوراق الخليج مقدم مع الأرز البري
Chicken marinated with yoghurt, cooked with tandoori spices and topped with butter & cream served with steam rice and papadam		

## PASTA - just the way you like it! المعكرونة - سوف تعد لكم بالطريقة التي تريدها!

<b>TYPE OF PASTA (G)(E)</b> .....	<b>65</b> .....	<b>(G)(E)</b> المعكرونة (G)(E) بيني - فيتوتشين - السباغيتي الطازجة - ريفانوتي ماكرونوني فارفال (أفراشة)
Penne - Fettucine - Spaghetti - Rigatoni Macaroni Farfalle (butterfly pasta)		
<b>SAUCES (G)(N)(D)</b> .....	<b>(G)(N)(D)</b> الصوص (G)(N)(D) Arrabbiata - Cream & Mushroom - Pesto Bolognese - Napoletana - Four Cheese	

## LA PIZZA "Homemade dough" (G)(D) لا بيتزا "بالعجين محلي الصنع" (G)(D)

<b>Margherita (D)(G)</b> .....	<b>65</b> .....	<b>(D)(G)</b> مارغريتا (D)(G) الطماطم، جبنة الموزاريلا
Tomato and mozzarella		
<b>Four Seasons (D)(G)(E)</b> .....	<b>75</b> .....	<b>(D)(G)(E)</b> فور سيزونز (D)(G)(E) الطماطم، جبنة الموزاريلا، الفلفل الأحمر، البصل، الفطر الطازج، الزيتون ويض طازج على الفمة
Tomato, mozzarella, capsicum, onion, mushroom, olives with an egg on top		
<b>Pepperoni (D)(G)</b> .....	<b>70</b> .....	<b>(D)(G)</b> بيبيروني (D)(G) الطماطم، جبنة الموزاريلا - بيبيروني
Tomato, mozzarella and pepperoni		
<b>Extra topping</b> .....	<b>11</b> .....	أية إضافات
Available from 12 noon to 11pm		متوفرة من الساعة 12 ظهراً وحتى الساعة 11 مساءً

## STEAKS & CO ستيكس أند كو

Served with a side and sauce of your choice		
<b>US Prime Black Angus tenderloin 230g</b> .....	<b>175</b> .....	انجوس تندرلين السوداء من الولايات المتحدة و230g
<b>US Prime Black Angus striploin 250g</b> .....	<b>148</b> .....	انجوس ريب اي السوداء من الولايات المتحدة و250g
<b>US Prime Black Angus ribeye 300g</b> .....	<b>160</b> .....	انجوس ستريلوبين السوداء من الولايات المتحدة و300g
<b>Grilled Half Chicken</b> .....	<b>100</b> .....	نصف دجاجة مشوية
<b>Arabic Mix Grill</b> .....	<b>145</b> .....	تشكيلة مشاوي عربية- شيش طاووق، kofta, lamb kebab, lamb chops served with traditional Arabic rice and hummous

<b>SIDES (D)</b> .....	<b>(D)</b> الجوانب (D) Mashed potato - White rice Steamed vegetables - Baked potato Steak cut fries - Mixed green leaves
------------------------	--

<b>SAUCES (N)(D)(G)(C)</b> .....	<b>(N)(D)(G)(C)</b> صلصات (N)(D)(G)(C) الفلفل - الفطر - بيرنيز - الخردل القديم
----------------------------------	--

## DESSERTS الحلويات

<b>Warm brownie (N)(D)(G)(E)</b> .....	<b>37</b> .....	<b>(N)(D)(G)(E)</b> الكعك الدافئ (N)(D)(G)(E) مع ايس كريم الفانيليا
Served with vanilla ice cream		
<b>Fresh Fruit Salad (B)</b> .....	<b>37</b> .....	<b>(B)</b> سلطة الفواكه الطازجة (B) 🌱
<b>Ice Cream (D)(N)</b> .....	<b>37</b> .....	<b>(D)(N)</b> ايس كريم (D)(N)
<b>Pineapple Carpaccio (D)(G)</b> .....	<b>37</b> .....	<b>(D)(G)</b> كارباتشيو الأناناس (D)(G)
<b>Chocolate Mousse (E)(D)(G)(N)</b> .....	<b>37</b> .....	<b>(E)(D)(G)(N)</b> موس الشوكولاتة (E)(D)(G)(N)
<b>Umm Ali (N)(D)(G)</b> .....	<b>37</b> .....	<b>(N)(D)(G)</b> أم علي (N)(D)(G)
<b>Tiramisu (N)(D)(G)(E)</b> .....	<b>37</b> .....	<b>(N)(D)(G)(E)</b> تيراميسو (N)(D)(G)(E)
<b>Crème Brûlée (D)(G)(E)</b> .....	<b>37</b> .....	<b>(D)(G)(E)</b> كريم برولي (D)(G)(E)
<b>Dessert of The Day</b> .....	<b>37</b> .....	حلى اليوم



## WHITE WINES البيضاء

<b>Antares Sauvignon Blanc</b> .....	Chile	<b>48</b>	<b>230</b>
<b>Antares Chardonnay</b> .....	Chile	<b>48</b>	<b>230</b>
<b>Pinot Grigio, Giorgio &amp; Gianni</b> .....	Italy	<b>55</b>	<b>260</b>
<b>Le Grand Chapelai, Antoine Moueix</b> .....	France	-	<b>300</b>
<b>Côtes du Rhône Blanc, Guigal</b> .....	France	-	<b>450</b>

## RED WINES الحمراء

<b>Antares, Cabernet Sauvignon</b> .....	Chile	<b>48</b>	<b>230</b>
<b>Antares, Merlot</b> .....	Chile	<b>48</b>	<b>230</b>
<b>Negroamaro, Giorgio &amp; Gianni</b> .....	Italy	<b>55</b>	<b>260</b>
<b>Le Grand Chapelai, Antoine Moueix</b> .....	France	-	<b>300</b>
<b>Côtes du Rhône Rouge, Guigal</b> .....	France	-	<b>450</b>

## ROSE WINES الوردية

<b>Blossom Hill Rosé</b> .....	Italy	<b>48</b>	<b>230</b>
--------------------------------	-------	-----------	------------

## CHAMPAGNE & SPARKLING WINES الشمبانيا و المشروبات الغازية

<b>Wolf Blass Brut</b> .....	Australia	<b>50</b>	<b>232</b>
<b>Laurent Perrier Brut NV</b> .....	France	-	<b>1,000</b>
<b>Taittinger Prestige Rosé Brut NV</b> .....	France	-	<b>1,200</b>

## BEERS البيرة

<b>DRUGHT</b> .....	Pint	
<b>Peroni</b> .....	<b>55</b>	
<b>Heineken</b> .....	<b>50</b>	
<b>Budweiser</b> .....	<b>48</b>	
<b>Foster's</b> .....	<b>48</b>	

## SPIRITS مشروبات كحولية

<b>SINGLE MALT</b> .....		
<b>The Macallan 12 Years Old</b> .....	<b>75</b>	
<b>Glenfiddich 12 Years Old</b> .....	<b>55</b>	
<b>Glenlivet 12 Years Old</b> .....	<b>55</b>	
<b>Glenlivet 18 Years Old</b> .....	<b>110</b>	

## VODKA فودكا

<b>Smirnoff Red</b> .....	<b>45</b>
<b>Grey Goose</b> .....	<b>65</b>
<b>Belvedere</b> .....	<b>75</b>

## TEQUILA تكيلا

<b>Jose Cuervo Silver / Gold</b> .....	<b>38</b>
<b>Patron XO</b> .....	<b>50</b>
<b>Patron Reposado</b> .....	<b>70</b>

## COGNAC & BRANDY كونياك و بربندي

<b>Hennessy V.S</b> .....	<b>45</b>
<b>Hennessy V.S.O.P</b> .....	<b>65</b>
<b>Hennessy X.O</b> .....	<b>280</b>

## PULLMAN CLASSIC COCKTAILS مشروبات كلاسيكية

<b>Margarita</b> .....	<b>48</b>
<b>Martini</b> .....	<b>48</b>
<b>Bull Frog</b> .....	<b>75</b>
<b>Long Island</b> .....	<b>68</b>
<b>Mojito</b> .....	<b>52</b>

## SOFT BEVERAGES مشروبات باردة

<b>Pepsi / 7up / Mirinda / Ginger Ale / Soda Water / Tonic Water</b> .....	<b>26</b>
--	-----------

## FRESH JUICES مشروبات طازجة

<b>Orange / Apple / Tomato / Pineapple / Lemon Mint</b> .....	<b>27</b>
---	-----------

## HEALTHY JUICES مشروبات صحية

<b>DETOX;</b> Detoxifier juice with ginger, cucumber, mint, apple, melon & lemon	
<b>BACK TO BASICS;</b> Classic fresh green apple with kiwi, orange and lemon	
<b>RED HOOD;</b> The perfect red fresh combination of strawberry, watermelon & mango followed by fresh orange and lemon	
<b>THE GREENS;</b> Green garden combination of baby spinach, celery & cucumber with fresh lemon, ginger & apple	
<b>THE BEAT;</b> Fresh beetroot combined with carrots, ginger & lemon, all freshly balanced with lemon & apple fruit	
<b>WHAT IF;</b> How perfectly works the combination of strawberries & blueberries followed by fresh beetroot	

## STILL & SPARKLING WATER مشروبات باردة

<b>Mineral water 500ml / 1500ml</b> .....	<b>16/ 32</b>
<b>Badoit 330ml / 750ml</b> .....	<b>21/ 37</b>
<b>Perrier 330ml</b> .....	<b>21</b>

## SELECTION OF TEA & COFFEE مشروبات ساخنة

الأطباق الموسومة بالحرف: (A) الكحول، (B) التوت، (C) الكرفس، (D) البان، (E) البيض، (F) الأسماك، (G) الغلوتين، (N) الجوز / بذور السمسم / فول الصويا، (S) شل الأسماك (V) نبات، ♡ سعرات حرارية خفيفة / صحي، 🌱 لعشاق الخضار كافة الأسعار ب درهم الإمارات، وتشتمل 10% رسوم خدمة ، 7% رسوم بلدية و 5% ضريبة القيمة المضافة إعلام النادل إذا كان لديك أي الحساسيات الغذائية





*medley*