



المُنْتَهَى  
AL MUNTAHA

تشمل جميع الأسعار 10% رسوم بلدية و10% رسوم خدمة - جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي، جميع الأطباق لا تحوي كحول  
V - Vegetarian, N - contains Nuts, A - contains Alcohol, O - Diabetic Friendly  
All Prices include 10% municipality fee and 10% service charge - All prices are in AED

## Seasonal Degustation Menu

7 Courses - AED 745

7 أطباق - AED 745

with wine pairing – AED 1,350

Cow's Milk Pannacotta, Tomato Jelly, White Asparagus

بانناكوتا بحليب الابقار, طماطم جيلي, الهليون الابيض

*Simonsig Estate Chenin Blanc 2009*

*Stellenbosch, South Africa*

\*\*\*

Pan Seared "Landes" Foie Gras

Celery Crumble, Corn Velouté

كبد البط المقلي مع الكرفس المفتت و فيلوتي الذرة

*Villa Maria Fletcher Vineyard Riesling 2008*

*Marlborough, New Zealand*

\*\*\*

Lobster & Beef Chorizo Risoni

شوريزو ريسوني بالكركند و لحم العجل

\*\*\*

Roasted Japanese Sea Scallops

Endive Marmalade, Apple Butter Sauce

سكالوب البحر الياباني المقلي مع مربى الانديف و صلصة التفاح و الزبدة

*Domaine William Fèvre Chablis 2007*

*Burgundy, France*

\*\*\*

Sorbet

سوربيه

\*\*\*

Milk Fed Veal Striploin

Morel Ragout, Sweetbread Cromesquis

ستريبلوين لحم العجل مع راقو المورل و بنكرياس العجل

*Felton Road Pinot Noir 2007*

*Central Otago, New Zealand*

\*\*\*

Rhubarb Iced Parfait, Speculoos Sable, Poached Strawberries <sup>N</sup>

بارفيه الروبارب المثلج، سابليه، فراولة (ن)

*Château d' Armajan des Ormes 2003*

*Sauternes, France*

تشمل جميع الأسعار 10% رسوم بلدية و10% رسوم خدمة - جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي، جميع الأطباق لا تحوي كحول

V – Vegetarian, N – contains Nuts, A – contains Alcohol, O – Diabetic Friendly  
All Prices include 10% municipality fee and 10% service charge - All prices are in AED

## House Specialities

### الأطباق الخاصة

#### Burj Al Arab Private Label Caviar كافيار ذو علامة برج العرب الخاصة



Burj Al Arab Caviar 30 or 50g		كافيار برج العرب سعر السوق 50 غم أو 30 غم	
Beluga	Wild Iranian Caviar	2995	4995
Golden Oscietra	Wild Iranian Caviar	2050	3420
Oscietra	Wild Iranian Caviar	1825	3040
Prestige de France	Farmed French Caviar	485	705
Oscièrre Prestige	Farmed Bulgarian Caviar	680	995
Oscièrre Gold	Farmed Bulgarian Caviar	965	1410
Beluga Imperial	Farmed Bulgarian Caviar	1420	2370
Kristal Sélection	Select Farmed Caviar	680	995

### 6 Seasonal Oysters

Cucumber Jelly, Watermelon & Lime Mignonette, Pomello

6 محار موسمي

جيلي الخيار، صلصة البطيخ و الليمون، بومالو

AED 200

### Tartar of Wagyu Beef & Carpaccio of Wagyu Fillet

Truffle Mayonnaise, Aged Parmesan

شرائح لحم بقرى واجيوا، مع صلصة التارتار وكماة بالمايونيز،

جبنة البارميزان

AED 225

تشمل جميع الأسعار 10% رسوم بلدية و10% رسوم خدمة - جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي، جميع الأطباق لا تحوي كحول

V - Vegetarian, N - contains Nuts, A - contains Alcohol, O - Diabetic Friendly  
All Prices include 10% municipality fee and 10% service charge - All prices are in AED

# Appetizers

## المقبلات

### Degustation of Atlantic Lobster

Lobster & Mango Salad, Lobster Minestrone

Lobster & Chorizo Risetti <sup>A</sup>

تشكيلة الكركند الأطلنطي

كركند مع سلطة المانجو، شوربة الكركند،

كركند وشوريزي ريزاتي بنقانق العجل (ك)

AED 475 for 2 persons

### Buffalo Mozzarella & Roasted Figs

Rocket Salad, Honey Mustard Dressing <sup>V</sup>

بوفالو الموزاريلا و التين المحمر

سلطة الجرجير، صلصة الخردل و العسل (ن)

AED 175

### Beetroot Carpaccio, Pickled Mushrooms

Cauliflower Espuma <sup>V</sup>

شرايح جذر الشمندر و الفطر المخلل

إسبوما القرنبيط (ن)

AED 150

### "Landes" Foie Gras Terrine

Pain d'Epice & Quince Chutney

ترين لحم البط و الكبد

الخبز المحلى و اللوينس شوتتي

AED 200

### Topinambur Veloute, Pickled Globe Artichokes

Radish & Lemon Confit

فيلوتي الخرشوف المخلل،

الفجل و الليمون الملبس

AED 150

### Tomato & Basil Consommé

Candied Orange & Goat Cheese Tortellini <sup>V</sup>

كونصميه الطماطم و الريحان <sup>O</sup>

برتقال ملبس مع ترتوليني جين القوت (ن)

AED 150

### British Isles Fish Selection

Smoked, Cured, Pastrami

تشكيلة السمك البريطاني

مدخن، مملح، باسرامي

AED 200

### Salad of Braised Oxtail, Roasted Scallop

Quail Egg, Seared Foie Gras

سلطة الاوكستابل المطهوع الاسكالوب المحمر مع بيض الحجل وكبد البط

AED 195

تشمل جميع الأسعار 10% رسوم بلدية و10% رسوم خدمة - جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي، جميع الأطباق لا تحوي كحول

V - Vegetarian, N - contains Nuts, A - contains Alcohol, O - Diabetic Friendly  
All Prices include 10% municipality fee and 10% service charge - All prices are in AED

## Main Courses

### الأطباق الرئيسية

#### **Australian Prime Lamb Loin**

Braised Lamb Shoulder, Pearl Barley, "Brive" Violet Mustard

لحم الغنم الأسترالي المحمر بالفرن  
كتف لحم الغنم المطهو، البارلي اللؤلؤي، خردل البرايف البنفسجي

AED 375

#### **Pigeon Breast "Crumble"**

Braised Salsify, Almond Pomme Dauphine, Calvados Jus <sup>A</sup>

صدر الحمام المحمر "كرامبل"  
سالسيفيه مطهو، بطاطس الدوفين باللوز، عصير الكالفادوس (ك)

AED 375

#### **Milk Fed Veal Tenderloin**

Onion Mouseline, Braised Baby Lettuce, Truffle Pomme Puree

تندرلويين لحم العجل، كونفيت  
موسلين البصل، خس مسلووق، بطاطس مهروسة بالكمة

AED 375

#### **Wagyu Beef Fillet Rossini**

Wilted Baby Spinach, Sauce Perigourdine <sup>A</sup>

شرائح لحم واجيو البقري روسيني  
سبانخ مطبوخة، صلصة البيريجوردين (ك)

AED 550

#### **Corn Fed Chicken Breast**

Beetroot Fondant, Potato & Mushroom Millefeuille <sup>○</sup>

صدر الدجاج المشوي بالفرن  
شمندر منوب، ميلفوي البطاطس والفطر البري <sup>○</sup>

AED 375

#### **Butter Poached Norwegian Halibut**

Citrus Crust, Bouillabaisse Vegetable Stew, Coco Beans, Chorizo

فيليه سمك الهاليبوت المسلووق بالزبدة  
قشور الحمضيات و بويابيس الخضار المطهوه، الفاصوليا البيضاء و الشوريزو

AED 345

تشمل جميع الأسعار 10% رسوم بلدية و10% رسوم خدمة - جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي، جميع الأطباق لا تحوي كحول

V - Vegetarian, N - contains Nuts, A - contains Alcohol, ○ - Diabetic Friendly  
All Prices include 10% municipality fee and 10% service charge - All prices are in AED

## Main Courses

الأطباق الرئيسية

### Japanese Sea Scallops

King Crab Ravioli, Baby Turnips

سمك الاسكالوب الياباني المحمر بالمقلاة

رافولي السلطعون الملكي، اللفت

AED 395

### Line Caught Seabass

Baby Leek, Ratte Potato & Sunchoke Ragout, Sauce Americaine <sup>A</sup>

سمك الشبص

كرات، راتي البطاطس مع الصلصة الأمريكية (ك)

AED 345

### Pan Seared Ginger & Potato Gnocchi

Carrot Fondue, Fennel Confit, Argan Oil Emulsion ○ <sup>V N</sup>

غنوتشي البطاطس المقلات

فوندو الجزر، كورفي الشمر الملبس و زيت الأركان (ن) (م) ○

AED 230

### Pithivier of Butternut Squash & Ricotta

Golden Raisin & Artichoke Salad <sup>V</sup>

بيثيفار الجوزو جبنة السكواش و الريكوتا

عنب ذهبي و سلطة الخرشوف (ن)

AED 230

## Salads – AED 75

سلطات

Rocket & Aged Parmesan Salad  
Balsamic Dressing

سلطة الجرجير و جبنة البارميزان، صلصة البالساميك

Mixed Leaf Salad  
Lemon Dressing ○

سلطة خضراء مع صلصة الليمون

## Side Dishes - AED 35

أطباق جانبية

Fine French  
Green Beans ○

فاصوليا خضراء فرنسية

Seasonal Vegetable Melange

خليط سلطة خضروات موسمية

Pomme Purée

بطاطس مهروسة

Roasted Potatoes

بطاطس بالفرن

تشمل جميع الأسعار 10% رسوم بلدية و10% رسوم خدمة - جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي، جميع الأطباق لا تحوي كحول

V – Vegetarian, N – contains Nuts, A – contains Alcohol, ○ – Diabetic Friendly  
All Prices include 10% municipality fee and 10% service charge - All prices are in AED

## Desserts

الحلويات

Rhubarb Iced Parfait, Speculoos Sable, Poached Strawberries <sup>N</sup>

بارفيه الروبارب المثلج، سابلية، فراولة (ن)

AED 125

Mango Tatin, Creamy Muscat Grape Sorbet <sup>A</sup>

تاتين المانغو، سورييه العنب و الكريمة (ك)

AED 125

Passion Fruit Soufflé, Cinnamon-Whiskey Marinated Papaya & Pineapple <sup>A</sup>

سوفليه فاكهة الباشرين، بابايا و أناناس مطهو بالويسكي و القرفة (ك)

AED 125

Valrhona Chocolate Fondant, Bourbon Vanilla & Tonka Bean Ice Cream

فوندون شوكولاتة الفالرونا، ايس كريم الفانيليا و حبوب التونكا

AED 125

Demarera-Sugar Baked Banana, Modena Balsamico & Coconut Frost

موز مطبوخ بالسكر و الديرماريرا، مثلج جوز الخند و المودينا بلزاميكو

AED 125

Lemon Macaroon & Yoghurt Mousseline, Raspberry Eau de Vie Ice Cream <sup>A N</sup>

ماكارون الليمون، سورييه، موسلين التوت البري و اليوغرت(ك) (ن)

AED 125

Home Churned Ice Cream or Sorbet, Berries, Crispy Genoese Biscuit <sup>N</sup>

سورييه و ايس كريم منزلي الصنع، توت، بسكويت مقرمش (ن)

AED 125

Araguani - Bavaroise Savarin, Griottine Cherry Compote <sup>A</sup>

بافارواز سافارين، كومبوت الجريوتين و التوت (ك)

AED 125

Seasonal Cut Fruit Platter <sup>○</sup>

طبق فاكهة موسمي <sup>○</sup>

AED 125

تشمل جميع الأسعار 10% رسوم بلدية و10% رسوم خدمة - جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي، جميع الأطباق لا تحوي كحول

V - Vegetarian, N - contains Nuts, A - contains Alcohol, ○ - Diabetic Friendly  
All Prices include 10% municipality fee and 10% service charge - All prices are in AED

# Cheese Menu

قائمة أنواع الجبن

Selection of three or five cheeses

تشكيلة من ثلاث أو خمس أنواع من الجبن

AED 125 / AED 150

## 1. Montgomery's Cheddar

North Cadbury, England - Unpasteurised, cow milk  
full nutty flavour and a slightly moist texture.

1. مونتجومري شيدار

من شمال كادبري, إنجلترا

ليس مغليا بحليب البقر

هذا الجبن من صنع شركة تادينجتون و محفوظ لمدة 14 إلى 14 شهرا

ليحفظ نكهته الطيبة

## 2. Valdeon

Spain - Unpasteurised, cow and goat milk  
Valdeon is a rich, creamy, intensely-flavoured blue cheese

2. فالديون

اسبانيا

غير مغلي, بحليب البقر و الماعز

هذا الجبن غني بالقشدة مع نكهة الجبن الأزرق ملفوف بورق السيكامور

الدّي يحفظ شكله و طعمه

## 3. Pouligny Saint Pierre

Central France - Unpasteurised, goat milk  
This is a well rounded goat cheese and the taste has  
a hazelnut finish.

3. بولينجيري سان بيير

فرنسا

غير مغلي, بحليب الماعز

جبن دائري مغلف بغشاء العجينة الزرقاء, بنكهة رائحة الماعز و الفطر و مذاق البندق

## 4. Tuma de Paja

Piemonte, Italy - Unpasteurised, sheep milk  
a crinkly white crust, soft texture with scent of hazelnuts

توما دي باخا

بحليب الناعج الغير مغلا و نكهة البندق

جينة هشّة بمذاق حليب الناعج مغلف بقشرة بيضاء مؤرشرة و نكهة البندق مما يجعلانها جينة رائحة

## 5. Tommette Des Alpes

Rhône Alpes, Eastern France - Unpasteurised, goat and cow milk  
This cheese has a thick, rustic rind, with a mild goaty flavour with hints of mushroom.

5. توميت الألب

رون آلبس شرق فرنسا

غير مغلي, بحليب البقر و الماعز, بنكهة الماعز و الفطر, مغطاة بقشرتين واحدة بيضاء و رمادية و الثانية حمراء و صفراء

تشمل جميع الأسعار 10% رسوم بلدية و 10% رسوم خدمة - جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي, جميع الأطباق لا تحوي كحول

V - Vegetarian, N - contains Nuts, A - contains Alcohol, O - Diabetic Friendly  
All Prices include 10% municipality fee and 10% service charge - All prices are in AED

## 6. Raschera

Piemonte, Italy - Unpasteurised, cow, goat and sheep milk  
It has an intense flavour with traces of goat and sheep and a semi-soft texture.

6. راشيرا

بيمونت إيطاليا

غير مغلي , بحليب البقر و الماعز والناعج

مغلف بقشرة مطاطية صفراء على شكل حلقة

جينة هشة مع نكهة الماعز و الننا

## 7. Stilton

Midlands, England - Pasteurised, cow milk  
This is a classic english cheese with a creamy centre and a famous blue vein which gives bite and strength.

7. سيلتون

ميدلاند, إنجلترا

مغلية, حليب البقر

جينة انجليزية مع قشدة و الجينة الزرقاء المعروفة التي تعطيها القوة و الصلابة

و كذلك مع مكونات تجعل الجينة من النوع الممتاز

## 8. Cacioca vallo Barricato

Veneto, Italy - Unpasteurised, cow milk  
A very intense taste with clear fruity notes of wine.

8. كاسيوكا فالو باريكاتو

فينيتو إيطاليا

غير مغلي , بحليب البقر

هذه الجينة محمية بغشاء مطاطي أصفر

مع نكهة من نبيد الفاكهة

## 9 . Munster

Alsace, France - Unpasteurised, cow milk  
A classic French cheese, flavours are sweet to tangy with a distinct ripe quality.

9. مانستر

آلزاس فرنسا

غير مغلي , بحليب البقر

جينة كلاسيكية فرنسية هشة مع الكريمة قشرة برتقالية صلبة

نكهتها حلوة و ممتازة

## 10. Comté

Franche-Comte - Unpasteurised, cow milk  
hard yet flexible, piquant yet slightly sweet with a nutty after taste

10. اومتي

فرنسا

غير مغلي , بحليب البقر

واحدة من أحسن الجبن الفرنسية المعروفة

بطعم حار و حلو من نوع ما

بالإضافة الى طعم البندق

تشمل جميع الأسعار 10% رسوم بلدية و 10% رسوم خدمة - جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي، جميع الأطباق لا تحوي كحول

V – Vegetarian, N – contains Nuts, A – contains Alcohol, O – Diabetic Friendly  
All Prices include 10% municipality fee and 10% service charge - All prices are in AED