

*“Unravel the ultimate gastronomical experience,  
suspended 200 meters in the sky,  
atop the world’s most luxurious hotel.*

*Al Muntaha presents an innovative interpretation of  
seasonal cuisine achieving soaring culinary heights  
by artfully combining the finest of ingredients  
from around the globe into stylish masterpieces”.*

# Le Grand Petit Dejeuner

## Les Oeufs اطباق البيض

### Les Oeufs De Caille

As a " Florentine" with Parmesan Foam <sup>GF A</sup>

بيض السمان المقلي "فلورنتين" مع رغوة جبنة البارميزان

\*\*\*

### L'Oeuf Benedicte "Le Grand Petit Dejeuner"

Egg Benedict with Maine Lobster - Hollandaise <sup>A</sup>

بيض بينيديكت مع سرطان البحر و صلصه هولنديز

\*\*\*

### L'Omelette

Portobello Mushroom - Aged Pecorino

عجة بيض الفطر مع جبن بيكورينو

## Le Plat Principal الطبق الرئيسي

### Le Boeuf

Wagyu Sirloin - Duck Confit Potatoes  
Glazed Shallot Capsicum Relish - Green Peppercorn Jus <sup>GF A</sup>

لحم البقر واغيو سيرليوين من استراليا كونفيت لحم البط مع البطاطس و كراث  
اندلسي و فلفل و صلصه باباركون

\*\*\*

### Le Bar De Ligne

Seabass - Slightly Seared - Paimpol Beans - Xeres Vinegar <sup>GF</sup>

سمك سيباس محمر مع فاصولياء و خل

\*\*\*

### La Volaille

Quail - Foie Gras - Mashed Potatoes - Herbs Salad <sup>GF</sup>

سلطة صدر طائر السمان مع كبد البط و بطاطس مهروسة

\*\*\*

### L' Artichaut Poivrade

Crispy Artichoke - Turmeric Emulsion - Chipotle Mayonnaise <sup>GF</sup>

خرشوف مقرمش مع صلصلة الكركم و المايونيز

\*\*\*

### Le Boeuf

Prime John Stone Beef Tenderloin - Escalope Foie Gras  
Green Asparagus - Gratin Dauphinois - Truffle Jus <sup>GF A</sup>

( Supplement AED 50 )

شريحة لحم بقر جون ستون و كبد البط و هليون الاحضر  
مع بطاطس مشوي و صلصه تروفل

( AED 50 رسوم إضافية )

Please inform us of any allergies or dietary requirements before ordering

يحتوي على مكدرات - N نباتي - V

خالٍ من الدابوق - GF يحتوي على كحول - A

All prices are in UAE Dirhams and inclusive of 7% Municipality Fees  
10% Service Charge and 5% Value Added Tax