



# MEZEDES

## Starters

<b>Tzatziki</b> <b>D, V</b>	45	<b>Grilled Halloumi Cheese</b> <b>D, GF</b>	70
Greek Yogurt, Cucumber, Garlic, Mint		Tomatoes, Oregano, Kalamata Olives	
<b>Ktipiti</b> <b>D, N, V</b>	45	<b>Spanakopita</b> <b>D</b>	70
Feta Cheese, Yogurt, Green and Red Capsicum, Pine Nuts		Feta Cheese, Spinach, Lemon Confit, Black Pepper	
<b>Taramasalata</b> <b>D, F</b>	45	<b>Roasted Saganaki Prawns</b> <b>A, D, GF, SF</b>	120
Cod Roe, Yogurt, Lemon Confit		Tomato, Capsicum, Ouzo, Feta Cheese	
<b>Hummus</b> <b>N, V, GF, LF</b>	45	<b>Soutzoukakia</b> <b>D</b>	70
Chickpeas, Tahina, Lemon Juice, Olive Oil		Meatballs In Tomato Sauce And Basil	
<b>Crispy Fried Calamari</b> <b>F, LF</b>	80	<b>Moussaka</b> <b>D</b>	120
Spicy Mayo		Slow-Braised Beef Ragout, Eggplant	
<b>Sardines Toast</b> <b>D, F</b> 	75	<b>Grilled Octopus</b> <b>A, F, GF</b>	150
Crispy Bread, Parsley, Garlic, Spicy Tomato Salsa		Fava Purée, Tomato and Fennel Salsa	
<b>Baked Feta</b> <b>D, N</b>	85	<b>Baked Artichoke</b> <b>D, V</b>	110
Figs Carpaccio, Figs Chutney, Honey, Kadaif		Feta, Parmesan Cheese, Mixed Salad	

## SALATES

### Salads



<b>Spinach And Artichoke Salad</b> <b>D, V, GF</b>	85
Baby Spinach, Parmesan, Truffle Vinaigrette	
<b>Greek Salad</b> <b>D, V, GF</b>	70
Cucumber, Tomato Datterino, Feta Cheese, Kalamata Olives	
<b>Watermelon Salad</b> <b>D, N, V, GF</b>	65
Feta Cheese, Toasted Almonds, Basil	
<b>Beetroot Tabbouleh</b> <b>D, E, V</b> 	70
Couscous, Beetroot, Mint, Lime, Yogurt Sauce, Basil Mayo	
<b>Octopus Salad</b> <b>A, F, GF, LF</b>	90
Kalamata Olives, Sundried Tomato, Lemon Dressing, Celery	
<b>Cauliflower Salad</b> 	65
Avocado, Goat Cheese, Walnuts, Truffle Dressing	

## PLANT-BASED

<b>Vegetable Moussaka</b> <b>GF, LF, VG</b>	90
Braised Eggplant, Capsicum, Tomato	
<b>Tourlou</b> <b>D, LF</b>	80
Baked Vegetables, Tomato Sauce	
<b>Vegetables A la Grecque</b> <b>D, LF</b>	65
Artichokes, Baby Carrots, Asparagus, Zucchini, Baby Turnip, Lemon, Olive Oil	


## CARPACCIO & TARTAR

### Raw

<b>Yellowtail Carpaccio</b> <b>F, GF, LF</b>	95
Artichokes, Truffle Vinaigrette	
<b>Tuna Carpaccio</b> <b>F, GF, LF</b> 	95
Tomato Salsa, Spring Onions, Fennel Seeds	
<b>Sea Bass Carpaccio</b> <b>F, GF, LF</b>	95
Greek Honey, Citrus	
<b>Tuna Tartar Caviar</b> <b>F, GF, LF</b> 	335
Baeri Caviar (30g), Finger Lime, Chives	
<b>Ceviche Gambero Rosso</b> <b>GF, LF, SE</b>	180
Leche de Tigre, Coriander Guacamole, Yellow Chili	

**Oysters** **SF** | 6 Pieces 248  
Daily Selection

**Shimmers Seafood** 1500

**Experience** **F, SF**   
Daily Selection Of Fresh Seafood to Share  
Featuring Sustainably Sourced Lobster, Oysters, Prawns, Octopus Salad and Tuna Tartare

**Grilled Lobster** **GF, LF, SF** 800  
Spicy Tomato, Chimichurri Sauce

## SEAFOOD

M a i n s

<b>🦞 Lobster Orzo</b> <b>A, D, SF</b> 🌱	220
Bisque, Tarragon, Lime, Green Chilli	
<b>🦞 Baked Sea Bass</b> <b>F, GF, LF</b>	230
Spicy Tomato, Capers, Lemon, Oregano	
<b>Mediterranean Turbot</b> <b>F, N, GF</b>	265
Vegetable Tournou, Kakavia Sauce with Sundried Tomatoes, Basil Oil, Pine Nuts	
<b>Grilled Prawns</b> <b>GF, LE, SF</b> 🌱	150
Cherry Tomato Salad	
<b>Spaghetti Clams</b> <b>A, LE, SF</b> 🌱	120
White Wine, Garlic, Parsley	

## MEAT

M a i n s

<b>🦞 Chicken Orzo</b> <b>A, D</b> 🌱	130
Thyme Jus	
<b>Lemon Baby Chicken</b> <b>D, GF, LF</b> 🌱 🌱	185
Lemon and Olive Sauce, Green Salad	
<b>Black Angus Rib Eye</b> <b>D</b> 🌱	385
Mashed Potato, Mustard Sauce	
<b>Grilled Chicken Souvlaki</b> <b>D, GF</b> 🌱	160
Yogurt, Kaffir Leaves, Mashed Potato	
<b>🦞 Lamb Chops and Melitzanosalata</b> <b>GF</b>	295
Eggplant, Lamb Jus, Sundried Tomatoes	

## SHARING

M a i n s

<b>🦞 Butterfly-Grilled Sea Bass</b> <b>F, GF, LF</b>	490	<b>Lamb Rack</b> <b>GF</b>	495
Tomato, Chimichurri Sauce, Green Salad		Eggplant Caviar, Lamb Jus, Sundried Tomatoes	
<b>🦞 Calamarata Calamari</b> <b>F, SF</b>	430	<b>Slow-Cooked Lamb Shoulder</b> <b>D, N, LF</b> 🌱 🌱	490
Calamari, Shellfish Marinara		Roasted Potato, Pepper Jus	
<b>Seafood Mixed Grill</b> <b>F, GF, LE, SF</b>	1200   2000	<b>Black Angus Prime Rib</b> <b>D, GF</b>	1400
Daily Chef's Selection		Green Salad, Truffle Potatoes	

## SIDES

<b>Crushed Potatoes With Truffle</b> <b>D</b> 🌱	75	<b>French Fries</b> <b>VG</b>	45
<b>Green Salad</b> <b>LE, VG</b>	45	<b>Steamed Rice</b> <b>GF</b>	30
<b>Datterino Tomato Salad</b> <b>LE, VG</b> 🌱	45	<b>Pan Seared Broccoli With Garlic</b> <b>LE, VG</b>	45
<b>Green Asparagus Salad</b> <b>LE, VG</b>	60	<b>Pan-Roasted Vegetables</b> <b>LE, VG</b>	60

🦞 SIGNATURE 🌱 CERTIFIED SUSTAINABLE 🌱 LOCALLY SOURCED

**A** CONTAINS ALCOHOL | **D** CONTAIN DAIRY | **E** CONTAIN EGG | **F** FISH | **GF** GLUTEN FREE DISH | **LF** LACTOSE FREE | **N** CONTAINS NUTS | **P** CONTAINS PORK  
**R** RAW FOOD/CRUDE | **S** CONTAIN SOY | **SE** CONTAIN SESAME | **SF** CONTAIN SHELLFISH | **V** VEGETARIAN DISH | **VG** VEGAN

All Prices Are In UAE Dirhams And Inclusive Of 7% Municipality Fees, 10% Service Charge And Value Added Tax.

Please Inform Us Of Any Allergies Or Dietary Requirements Before Ordering, We Would Be Happy To Assist You In Choosing Suitable Foods Or Prepare A Dish That Meets Your Specific Requirements.

## المقبلات

٧٠	جبن حلومي مشوي طماطم، أوريجانو، زيتون كلاماتا	٤٥	تزازيكي (ج) (د) (هـ) زبادي يوناني، خيار، ثوم، نعناع
٧٠	سباناكوبيتا (ج) جينة فيتا، سبانخ، كونفيت الليمون، فلفل أسود	٤٥	كيتيبيتي (ج) (د) (هـ) جينة فيتا، زبادي، فليفلة خضراء وحمر، صنوبر
١٢٥	روبوان ساجانكي مشوي (ك) (ج) (د) (هـ) طماطم، فليفلة، أوزو، جينة فيتا	٤٥	تراماسالطة (ب) (ج) بطارخ سمك البكلاء، زبادي، كونفيت الليمون
٨٠	سوتزوكايا (ج) كرات اللحم بصلصة الطماطم والريحان	٤٥	حمص (هـ) (د) (ج) (ب) حمص، طحينة، عصير ليمون، زيت الزيتون
١٢٠	مسقعة (ج) يخنة لحم البقر المطهو ببطء، باذنجان	٨٥	كاليماري مقرمش مقلي (ب) (ج) (د) مايونيز حار
١٥٠	أخطبوط مشوي (ك) (ب) (د) بيوريه فافا، صلصة الطماطم والشمر	٧٥	توست السردين (ب) (ج) (د) (هـ) خبز أسمر مقرمش، بقدونس، ثوم، صلصة الطماطم الحارة
٨٥	خرشوف مشوي في الفرن (ج) (د) جينة فيتا، جبن البارميزان، سلطة مشكلة	٨٠	فيتا مخبوزة بالفرن (ج) (د) كارباتشيو التين، صلصة التين، عسل، كادايف

## الكارباتشيو والتارتار

٩٥	كارباتشيو سمك الذيل الأصفر (ب) (د) (هـ) (ج) خرشوف، صلصة خل التروفل
٩٥	كارباتشيو التونة (ب) (د) (ج) (هـ) صلصة الطماطم، بصل أخضر، بذور الشمر
٩٥	كارباتشيو سيياس (ب) (د) (ج) (هـ) عسل يوناني، حمضيات
٣٣٥	كافيار التونة بالتارتار (ب) (د) (ج) (هـ) كافيار بايري (٣٠ جم)، ليمون الإصبع، كرات
١٨٠	سيفيتشي جامبيرو روسو (د) (ج) ليتشي دي تيجريه، كزبرة جواكامولي، فلفل أصفر

### الاختيار من الكافيار ٥٠ جم (ج)

٢٦٠٠ بيلوجا  
١٢٠٠ أوسيترا إمبريال

٢٤٨ محار (د) | ٦ قطع  
الاختيار اليومي

١٥٠٠ تجربة مأكولات شيميرز البحرية (د) (ب) (ج) (هـ)  
الاختيار اليومي من المأكولات البحرية الطازجة تتضمن الكركند من مصادر مستدامة والمحار والروبوان وسلطة الأخطبوط والتونة بالتارتار

٨٠٠ كركند مشوي (د) (ج) (ب) (هـ)  
طماطم حارة، صلصة تشيميتشوري

## السلطات

٨٥	سلطة السبانخ والخرشوف (ج) (د) (هـ) (ب) سبانخ، جبن البارميزان، صلصة خل التروفل
٧٠	سلطة يونانية (ج) (د) (هـ) (ب) خيار، طماطم داتيرينو، جينة فيتا، زيتون كلاماتا
٦٥	سلطة البطيخ (ج) (د) (هـ) (ب) جينة فيتا، لوز محمص، ريحان
٧٠	تبولة بالشمندر (ج) (د) (هـ) (ب) كُسكُس، شمندر، نعناع، ليمون، صلصة الزبادي، مايونيز بالريحان
٩٠	سلطة الأخطبوط (ك) (ب) (د) (ج) (هـ) زيتون كلاماتا، طماطم محففة في الشمس، صلصة الليمون، كرافس
٦٥	سلطة القرنبيط (د) أفوكادو، جبن الماعز، جوز، صلصة التروفل

## أنصاف نباتية

٩٠	مسقعة خضروات (ن) (د) (ج) (ب) (هـ) باذنجان مطهو، فليفلة، طماطم
٨٠	تورلو (ج) (د) (ب) خضروات مطهية بالفرن، صلصة طماطم
٦٥	خضروات بالطريقة اليونانية (د) (ج) (ب) (هـ) خرشوف، جزر صغير، هليون، كوسا، لفت، ليمون، زيت الزيتون

## اللحوم

الأطباق الرئيسية

- ١٣٥ أوزو الدجاج (ك) (ج) (د) مرق الزعت
- ١٨٥ دجاجة صغيرة بالليمون (ج) (د) (هـ) صلصة الليمون والزيتون، بطاطا صغيرة
- ٣٨٥ بلاك أنجوس ريب آي (ج) (د) بطاطا مهروسة، صلصة الخردل
- ١٦٠ دجاج سوفلاكي مشوي (ج) (د) (هـ) زيادي، أوراق الكفير، بطاطا مهروسة
- ٢٩٥ قطع لحم الضأن والمليتزاناوسلاطة (ج) (د) بادنجان، مرق الغنم، طماطم مجففة في الشمس

## المأكولات البحرية

الأطباق الرئيسية

- ٢٢٥ كركند أوزو (ك) (ج) (د) (هـ) حساء، إكليل الجبل، ليمون، فلفل أخضر حار
- ٢٣٠ سمك سيباس مشوي في الفرن (ب) (ج) (د) طماطم حارة، كبر، ليمون، أوريغانو
- ٢٦٥ سمك موسى البحر الأبيض المتوسط (ب) (ج) (د) (هـ) ترولو الخضار، صلصة الكافيا مع الطماطم المجففة في الشمس، زيت الريحان، صنوبر
- ١٥٠ روبيان مشوي (ب) (ج) (د) (هـ) صلصة طماطم كرزية
- ١٢٠ سباغيتي بالمحار (ك) (ج) (د) (هـ) نبيذ أبيض، ثوم، بقدونس

## أطباق للمشاركة

الأطباق الرئيسية

- ٤٩٥ ضلوع الغنم (ج) كافيار البادنجان، مرق الغنم، طماطم مجففة في الشمس
- ٤٩٠ كتف ضأن مطهو ببطء (ج) (د) (هـ) بطاطا مشوية في الفرن، مرق الفلفل
- ١٤٠٠ بلاك أنجوس برايم ريب (ج) (د) صلصة خضراء، بطاطا بالتروفل
- ٤٩٠ سيباس باترفلاي مشوي (ج) (د) (هـ) (ب) طماطم، صلصة تشيميتشوري، سلطة خضراء
- ٤٣٠ كاليماي كالاماراتا (ب) (ج) (د) (هـ) كاليماي، مارينارا المحار
- ٢٠٠٠ | ١٢٠٠ مأكولات بحرية مشكلة مشوية (ب) (ج) (د) (هـ) اختيار الشيف اليومي

## الأطباق الجانبية

- ٤٥ بطاطا مقلية ٧٥ بطاطا مهروسة مع التروفل (ج) (د) (هـ)
- ٣٠ أرز مطهو على البخار ٤٥ سلطة خضراء
- ٤٥ بروكلي فحمّر في مقلاة مع الثوم ٤٥ سلطة طماطم داتيرينو (ج) (د) (هـ)
- ٦٠ خضار فحمّرة في مقلاة ٦٠ سلطة هليون خضراء

مميزة (ك) كحولية (م) مكسرات (ج) خالية من الغلوتين (د) خضار (هـ) محار (و) نباتي (ز) منتجات الألبان (ح) مأكولات بحرية (ط) بيض (ي) خالي من اللاكتوز (ج) معتمد من مصادر مستدامة (د) مصادر محلية (هـ) جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل رسوم البلدية بنسبة ٧٪ ورسوم الخدمة بنسبة ١٠٪ وضريبة القيمة المضافة. يرجى إبلاغنا بأي حساسية أو متطلبات غذائية قبل الطلب، وسنكون سعداء بمساعدتك في اختيار الأطعمة المناسبة أو إعداد طبق يلبي متطلباتك المحددة.