



• A LA CARTE BREAKFAST •

Eggs Florentine (D) 90 ٩٠

English Muffin, Two Poached Eggs, Wilted Baby Spinach, Avocado, Hollandaise Sauce

Served with Roasted Cherry Vine Tomatoes and Grilled Asparagus

Eggs Benedict (D) 90 ٩٠

English Muffin, Two Poached Eggs Turkey Bacon, Wilted Kale, Hollandaise Sauce

Served with Roasted Cherry Vine Tomatoes and Grilled Asparagus

Eggs Royal (D,S) 90 ٩٠

English Muffin, Two Poached Eggs, House Smoked Salmon, Wilted Baby Spinach, Avuga Caviar, Hollandaise Sauce.

Served with Roasted Cherry Vine Tomatoes and Grilled Asparagus

Customized Egg Dishes (D) 90 ٩٠

Omelette/Scrambled/Poached/Fried

Toppings

Tomato/Bell Peppers/Onion/Mushroom/ Cheddar Cheese/Spinach

• إفطار حسب الطلب •

بيض فلورنتين (D)
مافن إنجليزي، بيضتان مسلوقتين، سبانخ صغيرة متبلّة، أفوكادو، صلصة هولنديز

تقدم مع عناقيد طماطم كرزية مشوية وهليون مشوي

بيض بنديكت (D)
مافن إنجليزي، بيضتان مسلوقتين ولحم ديك رومي مقدّد، كرنب متبل، صلصة هولنديز.

تقدم مع عناقيد طماطم كرزية مشوية وهليون مشوي

بيض رويال (D,S)
مافن إنجليزي، بيضتان مسلوقتين، سلمون مدخن بالمطعم، سبانخ صغيرة متبلّة، كافيار أفروجا، صلصة هولنديز.

تقدم مع عناقيد طماطم كرزية مشوية وهليون مشوي

أطباق بيض مخصصة حسب الطلب (D)
أومليت/مخفوق/نصف مسلوق/مقلي

الإضافات
طماطم/فلفل حلو/بصل/فطر/جبنة شيدر/سبانخ

• SELECTION OF HOT SIDE DISHES •

"Sucuk" Turkish

Beef Sausage 45 ٤٥

Baked Beans 40 ٤٠

Sautéed Mushroom (D) 40 ٤٠

Grilled Asparagus (D) 40 ٤٠

Oven Roasted Tomatoes 40 ٤٠

Hash Brown (N) 40 ٤٠

Grilled Halloumi Cheese (D) 40 ٤٠

• اختيارات من أطباق جانبية ساخنة •

"سجق" سجق بقري تربي

فاصوليا مطهّنة

فطر سوتيه (D)

هليون مشوي (D)

طماطم مشوية في الفرن

بطاطس هاش براون (N)

جبنة حلوم مشوي (D)

• OTTOMAN BREAKFAST •

Turkish Bakery Basket (D) 190 ١٩٠

Choice of Eggs:

Beef Sucuk and Eggs (D,N),

Pastirma and Eggs (D)

ŞakŞuka(D,N), Menemen(D)

• إفطار عثماني •

تشكيلة مخبوزات تركية (D)

بيض من اختيارك:

سجق بقري وبيض (N,D)، بسطرمة وبيض (D)

شكشوكة (D)، مينمين (D)

Bal-Kaymak (D,N)

قيمر بالعسل (D,N)

Tahin-Pekmez (N)

بيكماز بالطحينة (N)

Turkish Cheese Platter (D,N)

طبق من الجبن المشكّل التركي (D,N)

Turkish Coffee/Turkish Tea

قهوة تركية/شاي تربي

(V) Vegetarian (N) Contains Nuts (A) Contains Alcohol (H) Healthy Option

(D) Contains Dairy (S) Seafood (O) Diabetic Friendly, Gluten-free items are available on request

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



• SOUPS •

Provençal Fish Soup (S,D,A) 75 ٧٥
Rouille, Croutons, Extra Virgin Olive Oil

Harira Soup 65 ٦٥
Lamb Shoulder, Chickpeas, Vermicelli, Tomato

Late Harvest Tomato Soup (V, D,N) 60 ٦٠
Slow Roast Tomatoes, Crème Fraiche, Basil

• SALADS •

Lamb Kofta (D,N) 95 ٩٥
Mache lettuce, Eggplant Puree, Sesame Dressing, Crispy Pita

Grilled Squid (D) 85 ٨٥
Courgette, Confit Peppers, Black Olives, Fregola Pasta, Basil, Mint

Roast Cauliflower (V,N,D) 80 ٨٠
Baby Spinach, Tahina Dressing, Pomegranate, Pine Nuts

Sultan's Caesar (D) 95 ٩٥
Smoked Chicken, Baby Gem, Parmesan, Veal Bacon, Soft Hens Egg, Caesar Dressing

Kale Salad (D,N) 90 ٩٠
Apple, Pear, Chicory, Walnut, Parmesan & Truffle Dressing

• COLD STARTERS •

Burrata Salad (V,D,N) 90 ٩٠
Locally Sourced Burrata, Smokey Eggplant, Confit Peppers, Pine Nuts

Crispy Rice (R,N) 95 ٩٥
Carnaroli Rice, Spicy Tuna, Sesame, Sriracha

Salmontini (S)* 120 ١٢٠
Smoked Salmon, Devonshire Crab, Watercress Salad, Toasted Sour Dough

Etli Hummus (D,N)* 120 ١٢٠
Angus Tenderloin, Turkish Spices, Chickpea Puree, Pine Nuts, Arabic Bread

• HOT STARTERS •

Tempura Rock Shrimps (S)* 135 ١٣٥
Spicy Aioli, Baby Gem Hearts

Fried Calamari (D) 100 ١٠٠
Aji Panca Aioli

Baked Dodoni Feta (D) 95 ٩٥
Confit Heirloom Tomatoes, Green Chili, Grilled Pita

Al Nafoorah Hot Mezze (D,N) 110 ١١٠
Falafel, Rakakat, Kebbeh, Spinach Fatayer, Meat Sambousek, Tahina Sauce

• الحساء •

حساء سمك بروفنسال (S,D) صلصة الرويل، خبز محمص، زيت زيتون بكر ممتاز

حساء الحريرة
كنف ضأن، حمص شامي، شعرية، طماطم

حساء الطماطم الناضجة (V,D,N) طماطم مشوية ببطء، كريم فريش، ريحان

• السلطات •

كفتة ضأن (D,N) خس ماش، هريس الباذنجان، صلصة سمسم، خبز بيتا مقرمش

حَبَّار مشوي (D,N) كوسة، كونفيت فلفل، زيتون أسود، باستا فريجولا، ريحان، نعناع

قرنبيط مشوي (V,N,D) سبانخ صغيرة، صلصة طحينة، رمان، صنوبر

سيزر السلطان (D) دجاج مدخن، خس صغير، بارميزان، لحم بتلو مقدد، بيض دجاج، صلصة سيزر

سلطة كرنب (D,N) تفاح، كمثرى، هندباء، جوز، صلصة بارميزان وتروفل

• المقبلات الباردة •

سلطة بوراتا (V,D,N) بوراتا من مصادر محلية، باذنجان مدخن، كونفيت فلفل، صنوبر

أرز مقرمش (S,D) أرز الكرنارولي، تونة متبلّة، سمسم، سيراتشا

سالمونيني (S) سالمون مدخن، سلطعون بحر ديفونشاير، سلطة جرجير، عجينة حامض محمص

إيتلي حمص (D,N) لحم خاصرة أنجوس، توابل تركية، هريس حمص، صنوبر، خبز عربي

• المقبلات الساخنة •

روبيان صخري تيمبورا (S)* صلصة أيولي متبلّة، قلوب الخس الصغير

كاليماري مقلي (D) صلصة أيولي بفلفل آجي بانسا

جين فيتا دودوني مطهيّ (D) كونفيت طماطم هيرلوم، فلفل حار أخضر، خبز بيتا مشوي

مأزة ساخنة النافورة (D,N) فلافل، رقائق، كبة، فطائر سبانخ، سمبوسك لحم، صلصة طحينة

* Half-Board Supplement Applies

(R) Raw (V) Vegetarian (N) Contains Nuts (A) Contains Alcohol (H) Healthy Option

(D) Contains Dairy (S) Seafood (O) Diabetic Friendly, Gluten-free items are available on request

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



• SANDWICHES •

• الشطائر •

Turkish Club (D)	95	٩٥	كلوب تركي (D)
Sucuk Sausage, Pastrami, Gherkin, Smoked Cheddar, Hens Egg, Toasted Sour Dough			سجق، بسطرمة، خيار مخلل، جبنة شيدر مدخن بيض دجاج، عجينة حامض محمص
Cheese & Truffle (D)	95	٩٥	الجبن والتروفل (D)
Smoked Turkey Ham, Truffled Mornay Sauce, Gruyere Cheese, Toasted Sour Dough			لحم ديك رومي مدخن، صلصة مورناي مع التروفل جبنة جرويير، عجينة حامض محمص
Salt Beef Brisket (D)	125	١٢٥	لحم صدر بقري مملح (D)
Emmental Cheese, Mustard Mayonnaise, Pickled Cabbage, Rye Bread			جبنة إيمنتال، ميونيز بالخردل كرنب مخلل، خبز الجاوادر
Burrata & Tomato (D,N)	90	٩٠	بوراتا وطماطم (D,N)
Basil Pesto, Beef Tomato, Rocket Salad, Crystal Bread			بيستو الريحان، طماطم بلحم البقر، سلطة جرجير، خبز كريستال

• BURGERS •

• الشطائر •

Wagyu Beef Burger (D)	140	١٤٠	بيف برجر واغيو (D)
Onion Marmalade, House Pickles, Cheddar Cheese, Brioche Bun, French Fries			مربي البصل، مخلل مُعدّ بالمطعم، جبنة شيدر، خبز البريوش، بطاطس مقليّة
“Lebanese” Fried Chicken Burger (D)	125	١٢٥	برجر دجاج مقلي “لبناني” (D)
Gem Lettuce, House Pickles, Potato Bun, Garlic & Labneh Aioli			خس، مخلل، خبز البطاطا والثوم واللبننة أيولي
Beyond “Vegan”	130	١٣٠	بيوند “نباتي”
Plant Based Pattie, Onion Marmalade, House Pickles, Potato Bun, French Fries			قطيرة نباتية، مربي البصل، مخلل مُعدّ بالمطعم، خبز البطاطا، بطاطس مقليّة

• PASTA •

• الباستا •

Lamb Shoulder Ragout (S,D)	100	١٠٠	يخنة كتف الضأن (S,D)
Bucatini, Aged Parmesan			باستا بوكاتيني، بارميزان معتنق
Shrimp Linguini (S,D)	110	١١٠	لينجويني الروبيان (S,D)
Olive Oil, Garlic, Chili Flakes			زيت زيتون، ثوم، رقائق الفلفل الحار
Sorrentini (D,V)	95	٩٥	سورينتيني (D,V)
Rigatoni Pasta, Burrata, San Marzano			باستا ريجاتوني، بوراتا، سان مارزاني

* Half-Board Supplement Applies

(V) Vegetarian (N) Contains Nuts (A) Contains Alcohol (H) Healthy Option

(D) Contains Dairy (S) Seafood (O) Diabetic Friendly, Gluten-free items are available on request

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



• MAIN COURSES •

• الأطباق الرئيسية •

Line Caught Seabass (S,D)	195	١٩٥	قاروص تم صيده بالصنارة (S,D)
Artichoke Barigoule, Tomato Compote, Clams, Baby Carrots			برغل الخرشوف، كومبوت الطماطم، بلح البحر، جزر صغير
Grilled Prawns (S,D)*	205	٢٠٥	روبيان مشوي (S,D)*
Tiger Prawns, Broccolini, Samphire, Café de Paris Butter			روبيان النمر، بروكليني، سامفاير، زبد كافييه دو باريس
Locally Sourced Salmon (D)	185	١٨٥	سلمون من مصادر محلية (D)
Crushed Charlotte Potatoes, Hollandaise, Watercress Salad			بطاطس شارلوت مهروسة، صلصة هولنديز، سلطة جرجير
Fish Tagine (S,D)*	265	٢٦٥	طاجن سمك (S,D)*
Salmon, Sea Bass, Prawns, Scallops, Chermoula, Cous Cous Royal			سلمون، قاروص، روبيان، اسكالوب، شرمولة، كسكس ملكي
Seafood Mix Grill (D,S)**	295	٢٩٥	مشاوي بحرية مشكلة (D,S)**
Lobster Tail, Catch of The Day, Prawns, Salmon, Squid			لوبستر، صيد اليوم، روبيان، سلمون، حبار
Miso Baby Chicken	190	١٩٠	دجاج صغير ميسو
Asian Salad, Jasmine Rice			سلطة آسيوية، أرز ياسمين
Lamb Nicoise (D)*	190	١٩٠	نيسواز الضأن (D)*
Kipfler Potato, Green Beans, Confit Peppers, Cherry Tomato, Anchovy, Hens Egg			بطاطس كيبفلر، فاصوليا خضراء، كونفيت فلفل، طماطم كرزية، انشوف، بيض دجاج
Wagyu Beef Tenderloin (D)*	205	٢٠٥	خاصرة لحم البقر واغيو (D)*
Hand Cut Chips, Watercress, Béarnaise Sauce			رقائق بطاطس مقطعة باليد، جرجير، صلصة بيرنيز
Arabic Mixed Grill (D,N)	195	١٩٥	مشاوي مشكلة عربية (D,N)
Beef Kebab, Lamb Kofta, Lamb Chops, Shish Taouk, Garlic Sauce, Sumac Fries			كباب بقري، كفتة ضأن، ريش، شيش طاووق، صلصة ثوم، بطاطس مقلية بالسماق

• SIDES •

• الأصناف الجانبية •

Truffle Fries	40	٤٠	بطاطس مقلية بالتروفل
French Fries	35	٣٥	بطاطس مقلية
Sweet Potato Fries (N)	35	٣٥	بطاطا حلوة مقلية (N)
Steamed Jasmine Rice	30	٣٠	أرز بالياسمين مطهو على البخار
Green Beans, Hazelnut Butter	35	٣٥	فاصوليا خضراء، زبد البندق
Green Salad with Honey Lemon Dressing (V)	30	٣٠	سلطة خضراء بصلصة العسل والليمون (V)

*Half-Board Supplement Applies **Not Included on Half-Board

(V) Vegetarian (N) Contains Nuts (A) Contains Alcohol (H) Healthy Option

(D) Contains Dairy (S) Seafood (O) Diabetic Friendly, Gluten-free items are available on request

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



Sultan's Lounge

• DESSERTS •

NY Cheesecake (D,N) 40 ٤٠
Mango Pulp, Forest Berries

24K Textured Chocolate Cake (D,N) 55 ٥٥
Milk Chocolate Cremeux, Guanaja
Chocolate Mousse, Opalys Chocolate

Salted Caramel Chocolate Tart (D,N) 40 ٤٠
Carmelia Chocolate Cremeux,
Elastic Chocolate Ganache

Pistachio Raspberry Macaron (D,N) 40 ٤٠
Greek Yoghurt Ganache, Pistachio
Croustillant

French Vanilla Opera Cake (D,N) 40 ٤٠
Acacia Honey Coffee Syrup,
Caraibe Chocolate Ganache

Éclair Au Chocolat Praline (D,N) 40 ٤٠
Hazelnut Breton, Gianduja Chocolate
Whipped Cream

Strawberry Chocolate Tart (D,N) 40 ٤٠
Almond Strawberry Cake,
Strawberry Confit

Black Forest (D,N) 40 ٤٠
Cherry Ragout, Bahibe Chocolate
Crème

• VERRINES •

Fraisier (D,N) 40 ٤٠
Strawberries, White Chocolate
Whipped Ganache

Tiramisù Al Caramelo Salato (D,N) 40 ٤٠
Espresso, Savoiaridi, Carmelia
Chocolate Ganache

Buffalo Milk Pannacotta (D,N) 40 ٤٠
Pear Confit, Fresh Berries

Mango Pudding 40 ٤٠
Coconut Sago, Lychee Jelly

Chocolate Dulce De Leche (D,N) 40 ٤٠
Steamed Chocolate Cake, Manjari
Chocolate Namelaka

• FRUIT CAKES •

Madagascar Vanilla Fruit Cake (D,N) 40 ٤٠

Pistachio Strawberry Cake (D,N) 40 ٤٠

Mango Coconut Cake (D,N) 40 ٤٠

• COOKIES •

Chocolate Fudge Cookies (D,N) 25 ٢٥

Oatmeal Almond Cookies (D,N) 25 ٢٥

White Chocolate Cranberry Cookies (D,N) 25 ٢٥

• الحلويات •

تشيز كيك نيويورك (D,N)
لب المانجو، توت الغابات

كعكة شوكولاتة مزينة بقطع
ذهب عيار ٢٤ قراطاً (D,N)
كريمة شوكولاتة بالحليب، موس شوكولاتة
جياندوجا، شوكولاتة أوباليس

تارت الشوكولاتة
المملحة بالكراميل (D,N)
كريمة شوكولاتة بالكراميل،
جاناش شوكولاتة مطاطي

ماكرون توت العليق بالفسق (D,N)
جاناش الزبادي اليوناني،
كروستيلانت الفسق

كعكة أوبرا فرنسية بالفانيليا (D,N)
شربات أكاسيا بالعسل والقهوة،
جاناش شوكولاتة كارايب

إكلير بشوكولاتة برالين (D,N)
بريتون البندق، كريمة مخفوقة بشوكولاتة
جياندوجا

تارت الشوكولاتة بالفراولة (D,N)
كعكة فراولة باللوز، كونفيت فراولة

كعكة بلاك فورست (D,N)
راكوت الكرز، كريمة شوكولاتة باهيب

• فيرينز •

فريزيه (D,N)
فراولة، جاناش مخفوق بالشوكولاتة البيضاء

تيراميسو بالكراميل المملح (D,N)
إسبريسو، سافوياردي، جاناش شوكولاتة بالكراميل

باناكوتا بحليب الجاموس (D,N)
كونفيتي كمثرى، توت طازج

بودينغ المانجو
ساجو جوز الهند، جيلي اللبني

دولسي دي ليتشي بالشوكولاتة (D,N)
كعكة شوكولاتة مخبوزة على البخار، نامالكا
بشوكولاتة مانجاري

• كعك الفواكه •

كعكة فواكه مدغشقر بالفانيليا (D,N)

كعكة فراولة بالفسق (D,N)

كعكة جوز الهند بالمانجو (D,N)

• الكوكيز •

كوكيز فدج بالشوكولاتة (D,N)

كوكيز اللوز بالشوفان (D,N)

كوكيز التوت البري
بالشوكولاتة البيضاء (D,N)

(V) Vegetarian (N) Contains Nuts (A) Contains Alcohol (H) Healthy Option

(D) Contains Dairy (S) Seafood (O) Diabetic Friendly, Gluten-free items are available on request

All prices are in UAE Dirhams and inclusive of 35% Municipality Fees, 10% Service Charge and Value Added Tax



• CHAMPAGNE •

	Glass 150ml	Bottle 750ml
Laurent-Perrier Brut NV, France	135	645

• SPARKLING WINE •

Da Luca, Prosecco, Veneto, Italy	65	300
Nino Franco, Rustico Prosecco, Veneto, Italy		640

• WHITE WINE •

Emotivo Pinot Grigio, Italy	60	300
Dr. Loosen, Riesling, Mosel, Germany	65	335
Argento Chardonnay, Argentina	70	345
Monkey Bay Sauvignon Blanc, New Zealand	90	455
Chablis J. Moreau & Fils, France	100	505

• ROSÉ WINE •

Château De L'Aumerade, France	90	435
-------------------------------	-----------	------------

• RED WINE •

Emotivo Montepulciano, Italy	60	300
Argento Shiraz, Argentina	68	340
Ibéricos, Rioja, Spain	90	450
Villard Expresión Reserve, Pinot Noir, Chile	100	510
Kaiken Ultra, Malbec-Cabernet, Argentina	110	560

• FINE WINE •

CHAMPAGNE, N.V.

Taittinger, Brut Réserve	1,090
Bollinger, Special Cuvée	1,320
Billecart Salmon, Brut Rosé	1,650
Moët & Chandon, Rosé	1,355
Laurent-Perrier, Cuvée Rosé	1,860
Dom Pérignon	3,395
Dom Pérignon Rosé	7,435

Domaine William Fèvre, Chablis 1er Cru 'Montmains'	780
Leeuwin Estate, Chardonnay, Prelude Vineyard, Australia	910
Pascal Jolivet, Sancerre, Montagu, France	645
Casa Lapostolle, Sauvignon Blanc, Rapel Valley, Chile	390
Cloudy Bay, Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand	945
Château Smith Haut-Lafitte, Pessac-Léognan Blanc, France	2,040

• RED WINE •

Château Ste. Michelle, Merlot, Columbia Valley, USA	420
Torres, Coronas Tempranillo, Rioja, Spain	340
Baron Philippe de Rothschild Mouton-Cadet, Bordeaux, France	500
Ultra Malbec, Kaiken, Mendoza, Argentina	560
Château Haut-Brion, 1 ^{er} Grand Cru Classé, France	15,580
Château Mouton Rothschild, 1 ^{er} Grand Cru Classé, Pauillac Bordeaux, France (Vintage 2005)	19,370
Château Lafite Rothschild, Pauillac 1 ^{er} Grand Cru Classé, France (Vintage 2003)	43,925



• SULTAN'S SIGNATURE CONCOCTIONS •

Sunset Kiss	65
Rose Wine, Strawberry Purée, Peach Liqueur, Lime Juice, Soda Water	
Saray Highball	79
Turkish Delight infused Vodka and Lemon-Lime Soda	
Black Night	79
Absolut Kurant, Lemon Juice, Elderflower Cordial, Cranberry Juice and Crème De Cassis	
Spice It Up	65
Rum infused with Spices, Mango, Pineapple and Lemon	
Tune The Mood	60
Tequila infused with Cucumber, Lime Juice, Figs and Elderflower Syrup	
Passionista	79
Grant's Whisky, Lemon Juice and Cucumber, Sweetened with Passion Fruit Purée	
Horizon	65
Pimm's infused Black Tea, Lime Cordial, Ginger Ale	
Blossom	65
Aperol, Vodka, Lime Juice, Vanilla, Hazelnut Syrup, Egg White	
Le Jardin	60
Gin infused with Basil, Fresh Mint, Pineapple Juice, Lemon Juice	
Lychee Passion	60
Vodka, Passion Fruit Purée, Lychee Juice	

• HEALTHY MIX •

Happy Green	55
Kale, Green Apple, Pear, Rock Melon, Lemon	
Berrylicious	55
Celery, Berries, Cucumber, Apple	
Morning Glow	55
Grapefruit, Lemon, Pineapple, Ginger	
Energy Booster	55
Papaya, Mango, Kiwi, Banana	
Power Hour	55
Beetroot, Carrot, Orange, Papaya	
Sour Selection	
Amaretto Sour, Midori Sour	69
Whisky Sour, Containing Egg White	90

• SULTAN'S SIGNATURE MOCKTAILS •

Saray Fruit Punch	48
Seasonal Fruit Juice mixed with Honey and topped with Tropical Fruit Purée	
Oasis	48
Strawberry Purée, Orange Juice, Peach Juice	
Ipanema	48
Passion Fruit and Fresh Lime, Sweetened with Cane Sugar, Topped with Ginger Ale	
Kiwi Cooler	48
Kiwi Juice, Elderflower with Fresh Mint, Lime Soda and Ginger Ale	
Sultan's Paradise	48
Apple, Cranberry and Lemon Juice with Fresh Mint	



• SPIRITS •

	30ml	Bottle
Blended Whiskey		
Grant's (Scotland)	60	975
John Jameson (Ireland)	63	1,070
Jack Daniel's (Lynchburg, USA)	63	1,075
Johnnie Walker Black Label 12 Years (Scotland)	79	1,390
Chivas Regal 12 Years (Scotland)	79	1,460
Chivas Regal 18 Years (Scotland)	106	2,650
Johnnie Walker Blue Label (Scotland)	230	4,475
Single Malt Whisky		
Laphroaig 10 Years	84	1,520
The Glenlivet 12 Years	100	1,375
Macallan 12 Years	100	1,945
Macallan 18 Years	224	5,160
Macallan 25 Years	945	21,765
Glenmorangie Signet	388	7,035
Gin		
Bombay Sapphire (England)	60	710
Beefeater (England)	60	1,275
Tanqueray 10 (England)	79	1,810
Hendrick's (Scotland)	79	1,840
Vodka		
Smirnoff Red (UK)	60	935
Absolut Blue (Sweden)	63	870
Grey Goose (France)	79	1,890
Belvedere (Poland)	80	1,785
Stolichnaya Elit (Russia)	84	1,858
Beluga Gold (Russia)	220	4,035
Rum		
Bacardi Carta Blanca (Cuba)	60	955
Bacardi 8 Años (Cuba)	60	1,075
Havana Club Anejo Especial (Cuba)	63	1,030
Tequila		
Jose Cuervo Silver (Mexico)	80	715
Patron Reposado (Mexico)	89	1,785
Cognac		
Hennessy VS (France)	79	1,180
Hennessy VSOP (France)	100	1,520
Martell Cordon Bleu XO (France)	158	3,082
Hennessy Paradis (France)	378	7,635
Liqueurs		
Campari (Italy)	69	962
Martini Extra Dry (Italy)	69	850
Malibu Coconut Rum (Caribbean)	68	785
Baileys Irish Cream (Ireland)	58	960
Kahlúa (Mexico)	74	945
Archers Peach Schnapps (England)	58	960
Chambord (France)	69	975
Limoncello (Italy)	63	680
Jägermeister (Germany)	68	990
Pernod Ricard (France)	69	975
Disaronno Amaretto (Italy)	58	1,035
Beer		
Heineken (Netherlands)		54
Peroni (Italy)		54
Budweiser (USA)		54
Corona (Mexico)		54
Holsten Alcohol Free (Germany)		39



• SELECTION OF TEA •

Turkish Tea	37
Green Tea	
Green Sencha	45
Gunpowder	45
Jasmine Scented	52
Moroccan Mint	45
Apricot - Lavander	45
Happy Green Tea	45
Blackcurrant Purple Macaroon	45
Miss Dammann	45
Bali Vert	45
Black Tea	
Assam Black	42
Ceylon Black	42
English Breakfast	42
Early Grey	42
Darjeeling Second Flash	42
Anichai	42
Flanerie a Paris	50
Tea of Poets	42
Oolong Tea	
Caramel Au Beurre	45
Luxemburg Gardens	45
White Tea	
Bali Blanc	50
Rooibos	
Rooibos Cafe	50
Herbal Infusions	
Passion - Framboise	45
Tisane Fruit Noir	45
Camomile	42
Peppermint	42
Lemongrass	42

• SELECTION OF FRESHLY BREWED COFFEE •

Authentic Turkish Coffee	45
SELAMLIQUE Flavoured Turkish Coffee	45
Cardamom, Chocolate, Cinnamon, Mastic, Dark Roast	
Espresso	37
Espresso Doppio	38
Espresso Macchiato	37
Cappuccino	38
Latte Macchiato	38
American Coffee	37
Café Au Lait	38
Mocha	42
Gold Cappuccino	50
Hot Chocolate	38



• MINERAL WATER •

Still Water

Local Water	750ml	32
Acqua Panna	750ml	37
Local Water	330ml	18
Acqua Panna	500ml	26

Sparkling Water

San Pellegrino	750ml	37
San Pellegrino	500ml	26
Perrier	330ml	28

Soft Drinks

28

Pepsi, Diet Pepsi, 7Up, Diet 7Up, Club Soda Water, Tonic Water,
Ginger Ale, Bitter Lemon

Red Bull / Red Bull Sugar Free

40

Fresh Juices

38

Orange, Pineapple, Grapefruit, Green Apple,
Carrot, Watermelon

Freshly Prepared Lemonade

Homemade Victorian Lemonade

34

• SULTANS COFFEE DELIGHTS •

Hola Coffee

50

Cookies, Banana Espresso, Almond Milk

Nutella Mocha

50

Espresso, Nutella, Milk. Cream

Cherrycoco

50

Maraschino Cherry, Coconut Milk, Espresso, Vanilla

Flavour Iced Coffee

50

Vanilla, Hazelnut, Almond, Chocolate, Oreo, Caramel