

THE BEACH GRILL

CONSUMER ADVISORY

If you have any concerns regarding food allergies or intolerances, please speak to a team member before placing your order.

We wish to inform you that the consumption of raw or undercooked meat, seafood or egg products may increase your chance of foodborne illness. Further information is available upon request.

Because of the increased risk involved, we strongly advise that pregnant women, children under the age of 15 and individuals with specific health conditions avoid eating raw or undercooked animal products.

استشارات المستهلك

إذا كان لديك أي مخاوف بشأن الحساسية الغذائية يرجى التواصل مع أحد أعضاء الفريق قبل إجراء طلبك.

نود أن نعلمك أن استهلاك اللحوم النيئة أو غير المطبوخة جيدًا أو المأكولات البحرية أو منتجات البيض قد يزيد من فرص إصابتك بالأمراض التي تنتقل عن طريق الطعام. يرجى التواصل عند الحاجة لمزيد من المعلومات.

ونظرًا للمخاطر المتزايدة التي ينطوي عليها الأمر، فإننا ننصح بشدة النساء الحوامل والأطفال دون سن 15 عامًا والأفراد الذين يعانون من حالات صحية معينة بتجنب تناول المنتجات الحيوانية النيئة أو غير المطبوخة جيدًا.

THE BEACH GRILL

APPETIZER | SALAD

AED

6 Shucked Oyster Of The Day 🌿 🍷 🌱 SR 168
Local Sustainable Dibba Bay Oyster, Shallot Vinegar, Lime Tabasco

Beetroot & Grapefruit 🍷 🌱 68
Dill Infused Grapefruit, Smoked Goat Cheese, Roasted Peacan Nut

Shrimp Cocktail S 88
Baby Gem Lettuce, Lime, Cilantro, Cucumber, Tabasco

Greek Salad 🍷 🌱 68
Feta Cheese, Baby Gem, Bell pepper, Cucumber, Oregano, Kalamata Olive

Crispy Calamari 🍷 🌱 78
Lemon, Garlic Aioli

Parmigiana 🍷 🌱 78
Layered Aubergine, Basil, Tomato, Mozzarella Gratin

Burrata & Tomato 🍷 🌱 98
Heirloom Tomato, Basil Pesto, Roasted Pinenut

Tuna Nicoise 88
Quail Egg, Baby Potato, Kenya Bean, Kalamata Olive

Caesar Salad 🍷 🌱 68
Romaine, Chives, Turkey Bacon, Parmesan, Anchovy Grilled Chicken Breast

Grilled Prawn S 98

Scallops 🍷 S 88
Parsnip Puree, Green Apple, Fennel Shave, Yuzu Lime Caviar, Saffron Oil

Fish & Chips 🍷 🌱 78
Mushy Peas, Lemon, Tartare Sauce

SOUP

AED

Bouillabaisse 🍷 🌱 S 88
Saffron, Garlic Bread, Calamari, Mussels, Sea Bass, Shrimp

Chicken Broth 🌱 68
Shredded Chicken, Carrot, Beans, Dill, Olive Oil

Cream of Mushroom 🍷 68
Parmesan Foam, Truffle

GRILLED SPECIALITY FROM THE LAND

AED

Wagyu Beef Burger, 200g 🍷 🌱 148

US Prime Beef Tenderloin, 200g 🍷 🌱 228

US Prime Cowboy Steak, 500g 🍷 298

Australian Wagyu Rib Eye, 250g 🍷 🌱 268

Angus US Prime Striploin, 200g 🍷 218

GRILLED SPECIALITY FROM THE SEA

AED

Grilled Prawn U5 🍷 228

Barramundi, 200g (Local) 🍷 178

Hammour, 200g (Local) 🍷 168

Atlantic Seabass, 200g 🍷 188

Grilled Salmon Fillet 🍷 198

CHEF SPECIAL

AED

Grilled Chicken 🍷 🌱 158
Truffle Mash, Balsamic Shallot, Broccolini, Mushroom, Thyme Jus

Pan Seared Sea Bream 🍷 S 188
Fondant Potato, Garlic Emulsion, Olive, Navel Orange, Broccolini

Red Snapper 🍷 S 188
Wilted Spinach, Artichoke, Corn, Tarragon, Roe Sauce

Grilled Lamb Rack 🍷 🌱 198
Aubergine Mash, Kenya Beans, Pepper Corn Jus

SIGNATURE OCEAN SEAFOOD

AED

Iced Ocean Seafood Tower 🍷 🌱 🍷 🌱 S 598
Lobster, King Crab, Dibba Bay Oyster, Shrimp, Cured Salmon, Octopus, Lime, Saffron Aioli, Shallot Vinegar, Cocktail Sauce

Hot Ocean Seafood Platter 🍷 🌱 🍷 S 498
Half Lobster, Salmon, Shrimp, Scallop, Mussel Lemon Butter Sauce, Charred Lemon, French Fries

SIDE DISH

AED 38

Truffle Mashed Potato 🍷

Potato Fries

Sweet Potato Fries

Grilled Asparagus 🍷

Charred Broccolini 🍷

Sautéed Mushroom 🍷

PASTA & RISOTTO

AED

Gnocchi Pomodoro 🍷 🌱 78
Fresh Basil, Cherry Tomato, Ricotta Crumble, Olive Oil

Cannelloni 🍷 🌱 78
Spinach, Ricotta, Tomato, Basil

Canadian Lobster Tagliolini 🍷 🌱 S 148
Cherry Tomato, Fresh Basil, Olive oil, Garlic, Bisque

Oxtail Tortellini 🍷 🌱 138
Braised Oxtail, Jus Reduction, Asparagus, Creme Fraiche, Micro Cress, Parmesan

Risotto Al Funghi 🍷 88
Porcini, Trumpet Mushroom, Parmesan, Fresh Truffle

Ocean Risotto 🍷 S 98
Shrimp U15, Clams, Octopus, Mussels, Saffron, Bisque Reduction

SAUCE (SEAFOOD)

Sauce Vierge

Chimichurri

Lemon Butter 🍷

SAUCE (MEAT)

Green Pepper 🍷

Béarnaise 🍷

Thyme Jus 🍷

BEACH GRILL URBAN PIZZA

AED

Margherita | 16cm 78

Buffalo Mozzarella, Tomato, Basil

Pepperoni | 16cm 98

Tomato, Onion, Fresh Rucola

Tartufata | 16cm 88

Mushroom, Asparagus, Truffle, Parmesan, Mozzarella

DESSERT

AED

Tiramisu 🍷 🌱 68
Mascarpone Cream, Espresso-Soaked Biscuit, Cocoa Dust

Chocolate Mud Cake (Warm) 🍷 🌱 68
Dulce Cream, Meringue Mushroom, Chocolate Ganache, Vanilla Gelato

Raspberry Cheesecake 🍷 🌱 68
Raspberry Coulis, Vanilla Crumble, Fresh Basil, Cocoa Tuille

Vegan Chocolate Cake 🍷 68
Blood Orange Sorbet, Vegan Whipped Chocolate, Almonds

Ice Cream / Sorbet 1 Scoop 🍷 🌱 38
Vanilla, Strawberry, Chocolate, Lemon Sorbet, Mango Sorbet

HEALTHY CORNER

AED

Quinoa & Mustard 🍷 68
Mesclun Mix, Asparagus, Broccolini, Crispy Quinoa, Pommery Mustard

Organic Tomato Salad 🍷 🌱 🍷 🌱 🍷 🌱 68
Red Tomato, Balsamic Dressing, Chilled Tofu

Vegan Pasta 🍷 🌱 🍷 🌱 🍷 🌱 78
Tomato Sauce, Sundried Tomato

BG Plant Base Burger 🍷 🌱 🍷 🌱 🍷 🌱 88
Mix Vegetable Patty, Soya Mayonnaise, Iceberg Lettuce

Sliced Exotic Fruit 🍷 🌱 🍷 🌱 🍷 🌱 58
Seasonal Fruit Platter

Our food and beverage philosophy is local, organic, fresh and sustainable.

All prices are in AED and are inclusive of 7% municipality fee + 10% service charge + 5% VAT

R - Raw | S - Shellfish | 🥛 Dairy | 🌱 Gluten | 🌱 Gluten Free | 🥜 Nuts | 🌱 Vegan | 🍷 Fat-Free | 🍷 Healthy | 🍷 Lactose-Free | 🍷 Organic | 🍷 Signature

THE BEACH GRILL

المقَبَلات | السلطات

- طبق اليوم 6 محارات مقشّرة * ٥ م.ب.ن** 168
محار محلي خل الكراث، ليمون أخضر، وصلصة تاباسكو
- سلطة البنجر مع الجريب فروت م.ب** 68
جريب فروت منقوع بالشبت، جبن الماعز المدخن، جوز البيلكان المحمص
- كوكتيل الروبيان م.ب** 88
خس صغير، ليمون أخضر، كزبرة، خيار، صلصة تاباسكو
- سلطة يونانية ٥** 68
جبنة فيتا، خس صغير، فلفل رومي، خيار، أوريجانو، زيتون كالاماتا
- كالاماري مقرمش ٥ م.ب** 78
ليمون، صلصة أيولي بالثوم
- بارميجيانا ٥ م.ب** 78
بادنجان، ريحان، طماطم، جبنة موتزاريللا
- سلطة سيزر ٥ م.ب** 68
خس روماني، جبنة بارميزان مبشورة، صلصة الأنشوفة، لحم الديك الرومي المقدد وقطع خبز كروتون المحمص
- صدر دجاج مشوي 88
جمبري مشوي م.ب 98
- بوراتا مع الطماطم ٥ م.ب** 98
بوراتا كريمية، طماطم هيرلوم، بيستو ريحان، صنوبر مقرمش
- تونة نيسواز** 88
بيض السممان، بطاطس صغيرة، فاصوليا كينية، زيتون كالاماتا
- الأسقلوب م.ب** 88
بيوريه الجزر الأبيض، تفاح أخضر، الشمر، كافيار اليوزو والليمون، زيت الزعفران
- سمك وبطاطس ٥ م.ب** 78
بازلل مهروسة، ليمون، صلصة التارتار
- الحساء**
- بويابيس ٥ م.ب** 88
زعفران، خبز الثوم، كلاماري، بلح البحر، القاروس، جمبري
- حساء الدجاج ٥ م.ب** 68
دجاج مقطع، جزر، فاصوليا، شبت، زيت زيتون
- كريمة الفطر ٥ م.ب** 68
بارميزان، كمأة

أطباق مشوية على الفحم

- برجر لحم الواغيو، 200 غ ٥ م.ب** 148
- فيليه لحم بقري أمريكي، 200 غ ٥ م.ب** 228
- ستيك كابوي أمريكي، 500 غ ٥ م.ب** 298
- قطعة لحم البقر المشوية الاسترالية، 250 غ ٥ م.ب** 268
- ستريب لوين أنغوس أمريكي، 200 غ ٥ م.ب** 218

أطباق مأكولات بحرية مشوية على الفحم م.ب

- سمك الباراموندي المحلي (محلي) 200 غ ٥ م.ب** 178
- سمك الهامور (محلي) 200 غ ٥ م.ب** 168
- روبيان مشوي ٥ م.ب** 228
- سي باس الأطلسي 200 غ ٥ م.ب** 188
- فيليه السلمون ٥ م.ب** 198

أطباق الشيف الخاصة

- دجاج مشوي ٥ م.ب** 158
مهروس الكمأ، كرات خل بلسمي، البروكوليني، الفطر، صلصة الزعتر
- سمك الدينيس المشوي م.ب** 188
بطاطس فوندان، إيمولسيون الثوم، الزيتون، البرتقال، بروكوليني
- سمك الحمر م.ب** 188
سبانخ مطبوخة، خرشوف، ذرة، طرخون، صوص البيض
- لحم الضأن المشوي ٥ م.ب** 198
هريس البادنجان، فاصوليا، صلصة الفلفل

المأكولات البحرية المميزة

- مأكولات بحرية على الثلج**
- برج المأكولات البحرية * ٥ م.ب** 598
كرخند، سلطعون، محار صخري مقشّر، روبيان بحري، سلمون، أخطبوط، ليمون أخضر، صلصة الأيولي بالزعفران، خل الكراث، وصلصة كوكتيل
- طبق مأكولات بحرية حازة ٥ م.ب** 498
نصف كرخند، سلمون، روبيان، أسقلوب، بلح البحر، صلصة الزبدة بالليمون، ليمون مشوي، وبطاطا مقلية

الأطباق الجانبية ٥ م.ب

- بطاطا مهروسة بالكمأة**
- بطاطا مقلية**
- بطاطا مقلية حلوة**
- هليون أخضر ٥ م.ب**
- بروكوليني مقطّع ٥ م.ب**
- فطر مقلي ٥ م.ب**

الباستا والريزوتو

- نيوكي بومودورو ٥ م.ب** 78
ريحان طازج، طماطم كرزية، ريكوتا مفتتة، زيت زيتون
- كانيلوني ٥ م.ب** 78
سبانخ، ريكوتا، طماطم، ريحان
- تاجليوني لوبستر كندي ٥ م.ب** 148
طماطم كرزية، ريحان طازج، زيت زيتون، ثوم
- تورتيليني ٥ م.ب** 138
ذيل تور مطهو ببطء، هليون، قشطة طرية، بارميزان
- ريزوتو المحيط م.ب** 98
جمبري، محار، أخطبوط، بلح البحر، زعفران
- ريزوتو ألفونجي ٥ م.ب** 88
فطر بورسيني، فطر ترومبيت، بارميزان، كمأة طازجة

الصلصات (المأكولات البحرية)

- صلصة الزبدة بالليمون ٥ م.ب**
- صلصة فييرج ٥ م.ب**
- تشيميتشوري ٥ م.ب**
- الصلصات (اللحم)**
- صلصة الفلفل الأخضر ٥ م.ب**
- صلصة بيارنيز ٥ م.ب**
- صلصة الزعتر ٥ م.ب**

38 د.إ.

بيتزا ذا بيتش غريل ٥ م.ب

- مارغريتا | 16 سم** 78
جبنة الموتزاريللا، طماطم، ريحان
- بيروني | 16 سم** 98
طماطم، بصل، جرجير طازج
- تارتوفاتا | 16 سم** 88
شيميجي، هليون، كمأة، جبنة بارميزان، جبنة موتزاريللا

الحلويات

- تيراميسو ٥ م.ب** 68
كريمة ماسكاربوني، بسكويت منقوع في إسبرسو، بودرة كاكاو
- كعكة الشوكولاتة الدافئة ٥ م.ب** 68
كريمة دولسي، فطر ميرينغ، غناش الشوكولاتة، جيلاتو الغانيليا
- تشيز كيك التوت ٥ م.ب** 68
صلصة التوت، كرامبل الغانيليا، ريحان طازج، تويل الكاكو
- كعكة الشوكولاتة النباتية ٥ م.ب** 68
سوريه البرتقال الأحمر، شوكولاتة مخفوقة نباتية، لوز
- مغرفة آيس كريم / مغرفة سوريه ٥ م.ب** 38
فانيليا، فراولة، شوكولاتة، سوريه الليمون، سوريه المانجو

المأكولات الصحية

- سلطة كينوا بالخردل ٥ م.ب** 68
مزيج المسكلون، هليون، بروكوليني، كينوا مقرمش، خردل بومري
- سلطة طماطم عضوية * ٥ م.ب** 68
طماطم حمراء، صلصة بلسميك، توفو مبرد
- باستا نباتية * ٥ م.ب** 78
صلصة طماطم، طماطم مجففة
- برجر بيتش غريل النباتي * ٥ م.ب** 88
شريحة خضار مشكّلة، صويا المايونيز، خس ملفوف
- شراخ فواكه استوائية * ٥ م.ب** 58

نحرص على أن تكون المأكولات والمشروبات التي نقدّمها محلية، وعضوية، وطازجة، ومستدامة.

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وشاملة رسوم البلدية بنسبة 7%، ورسوم الخدمة بنسبة 10%، وضريبة القيمة المضافة بنسبة 5%

ن - نبيء | م.ب - مأكولات بحرية | ٥ م.ب يحتوي على الألبان | ٥ م.ب يحتوي على الغلوتين | ٥ م.ب يحتوي على مكسرات | ٥ م.ب نباتي | ٥ م.ب خالي من اللاكتوز | ٥ م.ب عضوي | ٥ م.ب طبق مميز