

مرحباً بكم في ذي رستورانت، حيث تجارب الطعام عالية الجودة والفاخرة تتوج بالاستدامة. نحن ملتزمون بإحداث تأثير إيجابي على بيئتنا من خلال تقليل هدر الطعام باستخدام تكنولوجيا الذكاء الاصطناعي المتقدمة، ونتعاون مع جمعيات تبرع الطعام المحلية لتوزيع الطعام الزائد على المحتاجين. نُحضر أطباقنا من مكونات محلية تضمن الطعم الطازج والاستدامة، وتُختار المأكولات البحرية وفقاً لمعايير صارمة لتعزيز ممارسات الصيد المسؤولة.

انضموا إلينا ونحن نسعى للابتكار في فن الطهي وتحقيق مستقبل مستدام، حيث كل طبق يقربنا نحو هذا الهدف الرائع.

Welcome to **The Restaurant**, where we focus on both excellent cuisine and sustainability. We are dedicated to creating a positive impact on our environment by reducing food waste with the help of advanced AI technology and we work with local food donation charities to distribute excess food to those in need. Our ingredients are sourced from local farmers to ensure freshness and sustainability and our seafood is selected according to strict sourcing standards to promote responsible fishing practices.

Join us as we strive for culinary innovation and a sustainable future, with every dish moving us closer to this goal.

THE RESTAURANT

AT ADDRESS SKY VIEW

STARTERS

AED

Foie Gras Terrine [G] [A] [D] 95
Caramelized Figs, Toasted Baguette, Young Salad

Escargot De Bourgogne [S] [G] [D] 75
Six Shell-Baked Snails in Burgundy Style Garlic,
Parsley Herbs Butter

Sea Bass, Fennel, Bergamot [S] [M] 85
Sustainable Mediterranean Sea Bass Carpaccio,
Fennel, Bergamot, Chervil

Steak Tartare [D] [G] [E] [M] 80
Hand Cut Australian Beef, Mustard Dressing, Crispy Chips

Duck Carpaccio [D] [G] [E] [N] 70
Duck Breast, Butternut Squash, Rocket Pesto, Quail Eggs,
Roquefort and Nuts

Crab Cakes [S] [G] [D] [E] 80
Crab Meat Frites, Burn Celeriac Mayo, Grapefruits

Oyster Gillardeau No.2 [S] 130
Half Dozen
Dozen 260
Accompanied with Vinegar, Onion, Lemon

SALADS

AED

Burrata [D] [V] [N] 85
Burrata Cheese, Marinated Candy Tomatoes,
Basil Pesto and Extra Virgin Olive Oil

Lentil Salad [D] [V] [N] [M] 70
Brown Lentil Salad, Seasonal Roasted Vegetables,
White Balsamic Vinaigrette, Feta Cheese, Toasted Almond

Caesar Salad [S] [G] [D] 65
Baby Gem, Anchovies Dressing, Aged Parmesan,
Beef Bacon, Focaccia Croutons

Beetroot Salad [N] [V] [D] [M] 75
Oven Baked Heirloom Beet, Goat Cheese, Orange,
Toasted Hazelnut, Radish And Lemon Vinaigrette

Beef Carpaccio [D] [G] [M] [E] 85
Sliced Cured Angus Beef, Mustard Dressing,
Black Truffle and Micro-Herbs

SOUP

AED

Lentil Soup [D] [G] [V] 60
Red Lentil, Baby Spinach, Lemon, Cumin and
Arabic Bread Croutons

Mushroom Velouté [D] [G] [V] 60
Seasonal Mushrooms, Chevre Cheese, Chervil,
Sourdough Croutons

PASTA & RISOTTO

AED

Pappardelle Beef Cheeks [D] [G] [E] 125
Fresh Eggs Pappardelle Pasta, Slow Braised Beef Cheeks,
Artichoke Puree, Pecorino Fondue

Ravioli Lobster [D] [G] [E] [S] 145
Stuffed With Canadian Lobster, Citrus Cream Fraiche,
Lobster Bisque, Chives

Mushroom Risotto [D] [V] 115
Special Riserva Acquerello Rice, Seasonal Mushrooms,
Crunchy Parmesan Tuile

SANDWICH

AED

Lobster Roll [D] [G] [S] [E] 115
Homemade Milk Bun, Poached Canadian Lobster,
Aioli Mayo, Espelette Pepper, Fresh Herbs, Young Salad

Truffle Croque Monsieur [D] [G] 95
Sourdough Bread, Veal Ham, Black Truffle,
Comte Cheese, Bechamel, Truffle Fries

Wagyu Beef Burger [D] [G] [E] 95
Homemade Milk Bun, Onion, Lettuce,
Cheddar Cheese, Burger Relish Sauce

FISH & MEAT

AED

Sea Bass [D] [S] [G] 175
Pan-Fried Mediterranean Sea Bass Fillet, Cauliflower Purée,
Charred Saffron Fennel, Marinere Sauce

Dover Sole [D] [S] [G] 235
Oven Baked Dover Sole, Glazed Seasonal Vegetables,
Lemon Butter Emulsion

Giant Prawns [S] [G] [D] 140
Lightly Spicy Grilled Giant Prawns, Creamy Potatoes,
Piquillo Salsa

Corn Fed Chicken [G] [D] 135
Pan-Seared Chicken Breast, Porcini Purée,
Sauté Mushrooms, Roasting Thyme Jus

SD Signature Dish / N Nuts / S Seafood including Fish, Crustacean, and Mollusc /
E Egg / D Dairy / G Gluten / C Celery / M Mustard / LO Local / SP Sulphur
Dioxide & Sulphites / SB Soybeans / SS Sesame Seed / L Lupine / V Suitable for
Vegetarians / VE Vegan / GF Gluten Free / A Alcohol / Sustainable

All Prices are Inclusive of 10% Service Charge, 7% Municipality Fee and 5% VAT.
Consumption of raw or undercooked meat, seafood or poultry products such as
eggs may increase your risk of food-borne illness. We strongly advise that pregnant
women, infants, children under the age of 15 and individuals with specific health
conditions avoid eating raw or undercooked animal products.

ذِي رِسْتُورَانْت

العنوان
سكاك فيو

المقبلات

د.إ.

٩٥ فوا جرا تيرين [غ] [أ] [ك] تين مكرمل، خبز فرنسي محمص، سلطة خضراوات طازجة

٧٥ إسكارجوت دي بورغونيا [م.ب] [غ] [أ] ست قطع من الحلزون المحشي بالثوم على طريقة بورغونيا، زبدة الأعشاب والبقدونس

٨٥ سيباس مع الشمّر والبرغموت [م.ب] [غ] [خ] كارباتشيو سمك سيباس المتوسطي المستدام، شمّر، ليمون برغموت، وبقدونس إفرنجي

٨٠ ستيك تارتار [أ] [غ] [ب] [خ] لحم بقر أسترالي مقطّع يدويًا، صوص الخردل، رقائق البطاطس المقرمشة

٧٠ كارباتشيو البط [أ] [غ] [ب] [م] صدر البط، قرع عسلي، بيستو الجرجير، بيض السمّان، جبن روكفور مع المكسرات

٨٠ كعك السلطعون [م.ب] [غ] [أ] [ب] لحم سلطعون مقلي، مايونيز كرفس مشوي، جريب فروت

محر جيارودو ٢ [م.ب] ١٣٠ قطع ١٢ قطعة
٢٦٠ تقدّم مع الخل، البصل، والليمون

السلطات

د.إ.

٨٥ بوراتا [أ] [ن] [م] جبن بوراتا، طماطم حلوة متبلة، بيستو الريحان، زيت الزيتون البكر الممتاز

٧٠ سلطة العدس [أ] [ن] [م] [غ] سلطة عدس بني، خضروات مشوية موسمية، صلصة الخل البلسمي الأبيض، جبنة فيتا، لوز محمص

٦٥ سلطة سيزر [م.ب] [غ] [أ] خس بيبي جيم، صوص الأنشوجة، جبن بارميزان معتق، لحم بقر مقعد، خبز فوكاتشيا محمص

٧٥ سلطة الشمندر [م] [ن] [أ] [غ] [خ] شمندر هيرلوم محمّص في الفرن، جبن ماعز، برتقال، بندق محمّص، خل الفجل والليمون

٨٥ كارباشيو لحم العجل [أ] [غ] [خ] [ب] شرائح لحم أنجوس مقعد، صوص الخردل، كمأة سوداء، وأوراق أعشاب صغيرة

الشوربات

د.إ.

٦٠ شوربة العدس [أ] [غ] [ن] عدس أحمر، أوراق سبانخ صغيرة، ليمون، كمون، قطع خبز عربي محمص

٦٠ شوربة فطر فيلوتيه الكريمة [أ] [غ] [ن] فطر موسمي، جبن شيفر، بقدونس إفرنجي، قطع خبز سورودو محمص

الباستا والريزوتو

د.إ.

١٢٥ بابارديله مع خدود العجل [أ] [غ] [ب] باستا بابارديله مع بيض طازج، خدود عجل مطهوه على نار هادئة، هريس الخرشوف، فونودو بيكورينو

١٤٥ رافيولي مع اللوبستر [أ] [غ] [ب] [م.ب] قطع رافيولي محشوة باللوبستر الكندي، كريمة فريش بنكهة الحمضيات، حساء اللوبستر، ثوم معمر

١١٥ ريزوتو بالفطر [أ] [ن] أرز ريسيرفا أكريللو الخاص، فطر موسمي، تويل بارميزان مقرمش

السندويشات

د.إ.

١١٥ لفائف اللوبستر [أ] [غ] [م.ب] [ب] خبز الحليب المحمّص يدويًا، لوبستر كندي مسلوق، مايونيز أيولي، فلفل إسبليت، أعشاب طازجة، وسلطة خضروات طازجة

٩٥ كروك مسيو بالكمأة [أ] [غ] خبز سورودو، لحم عجل مقعد، ترافل أسود، جبن كومتري، بشاميل، أصابع الكمأة المقرمشة

٩٥ برغر لحم واجيو [أ] [غ] [ب] خبز الحليب المحمّص يدويًا، بصل، خس، جبن شيدر، صلصة البرغر الخاصة

الأسمك واللحوم

د.إ.

١٧٥ سيباس [أ] [م.ب] [غ] فيليه سمك سيباس المتوسطي المقلي، هريس القرنبيط، شمّر بالزعفران المحمص، صلصة مارينيير

٢٣٥ دوفير سول [أ] [م.ب] [غ] دوفير سول محمّص بالفرن، خضروات متبلة، صوص زبدة الليمون

١٤٠ روبيان حجم كبير [م.ب] [غ] [أ] روبيان كبير مشوي مع لمسة خفيفة من التوابل، بطاطس مهروسة، صوص بيكيولو

١٣٥ دجاج مغذى بالحبوب [غ] [أ] صدور دجاج مقليه، هريس بورتشيني، فطر محمّر، صلصة زعتر محمّص

تناول البيض النيء أو غير المطهو جيدًا قد يزيد من خطر الإصابة بالأمراض المنقولة عن طريق الطعام. يمكن الحصول على المزيد من المعلومات عند الاستفسار والطلب.

الأسعار المذكورة اعلاه تشمل ١٠٪ رسوم الخدمة، ٧٪ رسوم البلدية، ٥٪ ضريبة القيمة المضافة

ط.م طيق يحمل توقيع الفندق / م مكسرات / م.ب مأكولات بحرية / ب بيض / أ ألبان / غ غلوتين / ك كرفس / خ خردل / محلي محلي / ت ترمس / رخ رخويات / ث.أ.ك ثاني أكسيد الكبريت / ف.ص فول الصويا / ب.س بذور السمسم / ن نباتي / ن.ص نباتي صرف / خ.غ خالي من الغلوتين / ك كحول / م.ب مستدام

PREMIUM STEAK AED

Australian Wagyu Beef	
Rib Eye - 300 gr [D]	255
Tenderloin - 200 gr [D]	245
Striploin - 300 gr [D]	250
Flank Steak - 200 gr [D]	200

SIDE DISHES AED

Truffled Parmesan Fries [D] [G] [V]	40
Seasonal Steamed Vegetables [VE]	40
Spicy Broccolini, Garlic, Chili [VE]	40
Grilled Jumbo Asparagus [VE]	40
Mashed Potatoes [V] [D]	40

DESSERT AED

Cheese Board [D] [G]	65
Mix of 4 Cheeses From Le Mon's Selection Served with Jam, Dry Fruits and Crackers	
Sliced Fruit Platter [VE]	50
Seasonal Sliced Fruits with Berries	
Vanilla Crème Brulee [D] [E] [G] [N]	50
Madagascar Vanilla Custard & Golden-Brown Caramelized Sugar	
Paris Brest [D] [E] [G] [N]	50
Homemade Hazelnut Praline, Hazelnut Paste, Caramelized Hazelnut & Choux Pastry	
Lemon Tart [D] [E] [G] [N]	50
Almond Short Crust, Lemon Mascarpone Custard, Bergamot Jam and Light Meringue	
Chocolate Éclair [D] [E] [G] [N]	50
Single Origin 70% Chocolate Custard, Chocolate Glaze & Choux Pastry	
Classic Madeleine & Cannele (Jars) [D] [E] [G] [N]	50

ستيك فاخر د.إ.

لحم واجيو أسترالي	
أضلاع - ٣٠٠ جرام [أ]	٢٥٥
لحم خاصرة - ٢٠٠ جرام [أ]	٢٤٥
لحم ظهر - ٣٠٠ جرام [أ]	٢٥٠
فلانك ستيك - ٢٠٠ جرام [أ]	٢٠٠

الأطباق الجانبية د.إ.

أصابع كمأة مقلية مع جبنة بارميزان [أ] [غ] [ن]	٤٠
خضروات موسمية محضرة على البخار [ن.ص]	٤٠
بروكوليني حار، ثوم، وفلفل حار [ن.ص]	٤٠
هليون كبير الحجم مشوي [ن.ص]	٤٠
بطاطس مهروسة [ن] [أ]	٤٠

الحلويات د.إ.

تشيز بورد [أ] [غ]	٦٥
مزيج من ٤ أنواع جبن مختارة من مجموعة لو مون، تقدم مع مربى، فواكه مجففة، وكراكرز	
طبق فواكه مقطعة [ن.ص]	٥٠
فواكه موسمية مقطعة مع التوت	
كريم بروليه بالفانيليا [أ] [ب] [غ] [م]	٥٠
كاسترد فانيليا مدغشقر وسكر ذهبي كراميل بلون ذهبي	
باريس بريست [أ] [ب] [غ] [م]	٥٠
بريالين البندق المحض يدويًا، بستو البندق، بندق مكرومل وعجينة شو	
تارت الليمون [أ] [ب] [غ] [م]	٥٠
عجينة التارت باللوز، كاسترد ماسكربوني بالليمون، مربى البرغموت، والميراثغ الرقيق	
إكلير الشوكولاتة [أ] [ب] [غ] [م]	٥٠
كاسترد شوكولاتة بتركيبة أصلية ٧٠٪، طبقة شوكولاتة وعجينة شو	
مادلين كلاسيكية وكانيل (في برطمانات) [أ] [ب] [غ] [م]	٥٠

SD Signature Dish / N Nuts / S Seafood including Fish, Crustacean, and Mollusc / E Egg / D Dairy / G Gluten / C Celery / M Mustard / LO Local / SP Sulphur Dioxide & Sulphites / SB Soybeans / SS Sesame Seed / L Lupine / V Suitable for Vegetarians / VE Vegan / GF Gluten Free / A Alcohol / Sustainable

All Prices are Inclusive of 10% Service Charge, 7% Municipality Fee and 5% VAT. Consumption of raw or undercooked meat, seafood or poultry products such as eggs may increase your risk of food-borne illness. We strongly advise that pregnant women, infants, children under the age of 15 and individuals with specific health conditions avoid eating raw or undercooked animal products.

ط.م طبق يحمل توقيع الفندق / م مكسرات / م.ب مأكولات بحرية / ب بيض / أ البان / غ غلوتين / ك كرفس / خ خردل / محلي محلي / ت ترمس / رخ زخويات / ث.أ.ك ثاني أكسيد الكبريت / ف.ص فول الصويا / ب.س بذور السمسم / ن نباتي / ن.ص نباتي صرف / خ.غ خالي من الغلوتين / ك كحول / مستدام

تناول البيض النيء أو غير المطهو جيداً قد يزيد من خطر الإصابة بالأمراض المنقولة عن طريق الطعام. يمكن الحصول على المزيد من المعلومات عند الاستفسار والطلب.

الأسعار المذكورة أعلاه تشمل ١٠٪ رسوم الخدمة، ٧٪ رسوم البلدية، ٥٪ ضريبة القيمة المضافة



WINE AND BEVERAGES

THE RESTAURANT

AT ADDRESS SKY VIEW

VODKA

	AED
	(30 ml)
Skyy	55
Stolichnaya	55
Ketel One	55
Haku Japanese Vodka	58
Belvedere	75
Grey Goose	75
Ciroc	75
Beluga Noble	85
Belvedere 10	225

GIN

	AED
	(30 ml)
Tanqueray London Dry	55
Opihr Spiced	55
Roku Japanese	58
Bombay Sapphire	65
Hendricks	65
Gin Mare	65
The Botanist	75
Nikka Coffey	68
Monkey 47	95

TEQUILA

	AED
	(30 ml)
Jose Cuervo Silver	58
Jose Cuervo 1800 Añejo	58
Herradura Ultra	58
Herradura Reposado	58
Patrón XO Café	58
Patrón Añejo	68
Don Julio Reposado	135
Clase Azul Reposado	198
Don Julio 1942	368

RUM

	AED
	(30 ml)
Diplomatico Mantuano	48
Cachaça 51	53
Bacardi Carta Blanca	55
Kraken Spiced	58
Koko Kanu	58
Diplomatico Reserva Exclusive	78
Zacapa 23 YO	95
Hampden Pure Over Proof	98
Zacapa XO	135
Clement Special Cuvee	148
Gosling's Reserve	148

COGNAC

	AED
	(30 ml)
Courvoisier VSOP	88
Hennessy VS	165
Martell	168
Hennessy XO	228

SIGNATURE MOCKTAIL

	AED
Berry Special	55
Cranberry Juice, Almond, Basil, Fresh Lemon Juice, Soda Water	
Mango Tango	55
Fresh Passion Fruit Juice, Fresh Mango Juice, Fresh Lime, Fresh Dragon Fruit, Blue Curacao Juice	
Affogato En Amore	65
Espresso, Coconut, Vanilla Ice Cream, Lady Finger Biscuit	
Social Battery	75
Red Bull Sugar Free, Elderflower, Fresh Lime	
Sky's Imagination	75
Cotton Candy, Fresh Strawberry Juice, Rose Water, Fresh Kaffir Lime, Soda Water	
Habib-Tea	75
Eternal Sunshine Tea, Peach Syrup, Fresh Mint	

SIGNATURE COCKTAIL

	AED
Passion From The Barrel	75
Dewar's White Label Blended Scotch, Passion Fruit Juice, Almond, Fresh Lemon Juice, Pasteurized Egg White, Homerade Squid Chip	
Gingerita	75
Jose Cuervo Special, Cointreau Orange Liqueur, Homemade Ginger Base, Smoked Viking Salt	
Very Vegan	78
Skyy Vodka, Homemade Herbal Organic Base, Fresh Lemon Juice, Mint Oil	
Sangria Bianca	78
Cava Pares Balta, Bombay Sapphire, Dry Gin, Fresh Apple Juice, Elderflower, Fresh Red Fruit, Mint	
Youzo Best	78
Aperol Aperitif, Cointreau Orange Liqueur, Homemade Yuzu, Juice, Fresh Pomegranate Juice, Tonic Water, Ice Flower Ball	
Scent Of A Woman	80
Disaronno Amaretto Liqueur, Skyy Vodka, Cherry Juice, Pasteurized Egg White	
Address To Impress	85
Bombay Sapphire, Homemade Organic Cucumber & Green Apple Juice, Tonic Water	
I Whiskey You're Here	85
Jim Beam Bourbon, Butterfly Pea Tea, Yellow Banana, Cherry Wood Smoke	

Above prices are inclusive of 10% Service Charge, 7% Municipality Fee and 5% VAT.

WHISKEY	AED
BLEND	(30 ml)
Dewar's White Label	55
Famous Grouse	65
Johnnie Walker Black Label	65
Chivas 12 YO	65
Monkey Shoulder	65
Nikka From The Barrel	75
Kamiki Original	108
Chivas 18 YO	128
Johnnie Walker Blue Label	285
Isle Of Jura	1008

SINGLE MALT	AED
	(30 ml)
Paul John Classic Indian	58
Laphroaig 10 YO	75
Balvenie 12 Doublewood	78
Glenfiddich	105
Macallan 15 YO	155
Dalmore Cigar Malt	158
Lagavulin 16 (Islay)	168
Taketsuru Pure Malt 17 YO	248
Kavalan Solist Fino Oak	298

IRISH	AED
	(30 ml)
Jameson	58
Teeling Vintage Reserve 24 YO	248

AMERICAN / CANADIAN	AED
	(30 ml)
Wild Turkey 101 Bourbon	48
Woodford Reserve	58
Bulleit Rye	58
Makers Mark	68
Jack Daniel's No. 7	68

SPARKLING & CHAMPAGNE	AED
	(150 ml) (750 ml)
Pares Balta	68 308
Parellada, Cava, Spain	
Alberto Nani Organic	78 358
Glera, Prosecco Extra Dry, Veneto, Italy	
Moët & Chandon Impérial	168 748
Champagne Blend, Champagne, France	
Veuve Clicquot Yellow Label	178 758
Pinot Noir & Chardonnay, Champagne, France	
Ruinart Brut	998
Pinot Noir & Pinot Meunier, Champagne, France	
Billecart Rosé	1788
Pinot Noir & Chardonnay, Champagne, France	
Dom Pérignon	3988
Champagne Blend, Champagne, France	

BEER	AED
DRAUGHT BEER	(500 ml)
Stella Artois	65
BOTTLE BEER	(330 ml)
Corona	55
Heineken	55
Peroni	55
Tsingtao	55
Heineken Silver	55

SAKE	AED
	(30 ml)
Shushinkan Yuzu	118

VIN BLANC	AED
	(150 ml) (750 ml)
Giorgio & Gianni	58 268
Pinot Grigio, Lombardy, Italy	
Alois Lageder Riff	68 308
Pinot Grigio, Alto Adige, Italy	
Tenuta Rocca De Montemassi	68 308
Vermentino, Tuscany Italy	
Eaglehawk, Wolf Blass	68 338
Chardonnay, Australia	
Babydoll, Yeahlands	78 358
Sauvignon Blanc, Marlborough New Zealand	
Château De Chantegrive	758
Sauvignon Gris, Bordeaux France	

VIN ROUGE	AED
	(150 ml) (750 ml)
False Bay	58 268
Syrah, Coastal Region, South Africa	
DB-Family Selection	68 308
Cabernet – Merlot, South Eastern Australia	
Ique, Enrique Foster,	68 308
Malbec, Mendoza, Argentina	
Eaglehawk, Wolf Blass	68 308
Merlot, Australia	
Babydoll Yealands	158 618
Pinot Noir, New Zealand	
Batasiolo Langhe Nebbiolo	688
Nebbiolo, Italy	
Catena Alta	728
Malbec, Argentina	
Château Mont-Redon	798
Grenache, Mourvèdre, Syrah, France	

Above prices are inclusive of 10% Service Charge, 7% Municipality Fee and 5% VAT.

Cottage Moonlight 1488
Pinot Noir, New Zealand

VIN ROSÉ AED

	(150 ml)	(750 ml)
Cuvée Sabourin	58	268
Cabernet Sauvignon-Cabernet-Franc, Merlot, France		
Oh! By Omérade, Henri Fabre	68	308
Syrah-Cinsault, Provence, France		
Mirabeau Pure Provence	88	398
Grenache-Syrah, Provence, France		
Domaines Ott By. Ott [VE] [N]	108	488
Cinsault, Grenache, Syrah, Provence, France		

ICED TEA AED

Lemon & Passionfruit	45
Peach & Mint	45

FRESH JUICE AED

Orange	35
Carrot	35
Mango	35
Pomegranate	35
Pineapple	35
Lemon Mint	35
Watermelon	35
Green Apple	35
Grapefruit	35

SOFT DRINK AED

Pepsi, Diet Pepsi, 7UP, Diet 7UP, Mirinda, Ginger Ale, Tonic Water	35
Red Bull & Red Bull Sugar Free	45

COFFEE & TEA  AED

Earl Grey, English Breakfast Tea, Chamomile Tea, Moroccan Mint, Green Tea, Jasmine Tea	40
Single Espresso	40
Turkish Coffee	45
Double Espresso	45
Cappuccino	45
Caffe Latte	45
Americano	45

* All the coffee have iced option

* All our coffee and tea are sustainably sourced

WATER AED

	SML	LRG
Al Ain Still	35	40
Al Ain Sparkling	35	40
Voss Still	40	50
S. Pelegrino	40	50
Club Soda Water		35

Above prices are inclusive of 10% Service Charge, 7% Municipality Fee and 5% VAT.

 Sustainable

