

THE RESTAURANT

AT ADDRESS
CREEK HARBOUR

OUR SIGNATURE

AED

Seafood Tower On Ice [S]

Maine lobster, salmon gravlax, tuna tartare, Alaskan king crab, black mussels, Dibba Bay oyster, marinated Gulf shrimps

For 1 Person **450** Or Full Tower For Two **850**

Dibba Bay Oysters [S]

Mignonette sauce, fresh lemon

125

TO SHARE

Hazelnut Hummus [N] [SS] [G] [V]

Hazelnut tahini, smoked olive oil, hearth flatbread

45

Charred Butternut, Crushed [N] [D] [V] [SS]

Brown butter, house dukkah, rose harissa oil

45

Muhammara [N] [G] [V]

Fire-roasted peppers, walnuts, sourdough crumb, pomegranate molasses

45

SALADS

Garden Green & Citrus [V] [N]

Mesclun, endive, avocado, fennel, citrus, Marcona almonds, lemon, olive oil

85

The Address Caesar [D] [G] [S]

Baby gem, beef bresaola, Parmesan tuile, white anchovy, focaccia crouton

80

Add Charred Chicken

32

Add Tiger Prawns

38

Hearth-Grilled Halloumi [D] [G]

Rocket, kale, smoked eggplant, charred asparagus, pomegranate molasses

85

Za'atar Chicken & Artichoke [N]

Rocket, confit artichoke, sun-dried tomato, olive, pine nut

95

HOT & COLD APPETISERS

Smoked Burrata [D]

Heritage tomato, romesco, Taggiasca olive, Ligurian olive oil

88

Yellowfin Tuna Tartare [D] [S]

Capers, chives, bagna càuda, avocado cream, Oscietra caviar

92

Truffled Veal Tonnato [S] [E]

Caper berry, tuna cream, rocket, summer truffle, roasting jus

98

Hearth-Grilled Octopus [S] [D] [G]

Salsa verde, roasted yellow pepper, potato panzanella

130

Warm Spiced Prawns [S] [G] [D]

Smoked paprika, harissa, basil oil, garlic crouton

105

SOUPS

Boston Lobster Bisque [S] [D] [G]

Lobster medallion, crème fraîche, roe, brioche crouton

75

Wild Mushroom Velouté [G] [D]

Truffle, herb croutons, Parmesan foam

65

PASTA

Mediterranean Seafood Orzotto [S]

Prawns, calamari, octopus, preserved lemon, herbs

142

Spinach & Ricotta Tortellini [D] [G]

Rainbow tomato coulis, basil

98

Truffle Rigatoni [V] [G] [D]

Porcini cream, black truffle, Parmigiano-Reggiano

112

FROM THE FIRE

Levant Mixed Grill [M] [G] [D]

Lamb kofta, lamb cutlets, shish taouk, beef kebab

195

Harissa Tiger Prawns [S]

Charred lemon, broccolini

185

Chermoula Seabream [S]

Pomegranate and za'atar salad, cucumber pickle

145

Spiced Baby Chicken [D] [G]

Parsley tabbouleh, burnt lemon

165

Wagyu Beef Tenderloin [D] [G]

Asparagus, Café de Paris butter, hand-cut chips

225

Australian Lamb Cutlets [D] [G]

Lemon couscous, vegetables, salsa verde

190

Prime Cuts from the Grill Complemented with One Side Vegetable and One Sauce

350g Wagyu Striploin [D]

350

350g Usda Grain-Fed Prime Rib Eye [D]

310

900g Black Angus Beef Tomahawk [D]

[Good to share]

840

٩٨	ترافلد فيل توناتو [ب] [م.ب]
	كبر، كريمة التونة، جرجير، كمأة صيفية، عصارة اللحم المشوي
١٣٠	أخطبوط مشوي على الحطب [م.ب] [أ] [غ]
	صلصة خضراء، فلفل أصفر مشوي، سلطة بانزانيلا بالببطاطا
١٠٥	روبيان دافى بالتوابل [أ] [غ] [م.ب]
	بابريكا مدخنة، هريسة، زيت الريحان، قطع خبز محمص بالثوم

الشوربات	
٧٥	بيسك لوبستر بوسطن [م.ب] [أ] [غ]
	ميداليون اللوبستر، كريم فريش، بطارخ، خبز بريوش محمص
٦٥	فطر بري فيلوتيه [غ] [أ]
	كمأة، خبز محمص بالأعشاب، كريمة البارميزان

الباستا	
١٤٢	ميديتيرانيان سي فود أورزوتو [م.ب]
	روبيان، كلماري، أخطبوط، ليمون مخلل، أعشاب
٩٨	تورتيليني السبانخ وجبة الريكوتا [غ] [أ]
	صلصة الطماطم الملونة، والريحان
١١٢	ريغاتوني الكمأة [أ] [غ] [ن]
	كريمة فطر بورسيني، كمأة سوداء، وجبة بارميجانو ريجيانو

على اللهب	
١٩٥	مشاوي شامية مشكلة [خ] [غ] [أ]
	كفتة لحم الضأن، ريش لحم الضأن، شيش طاووق، كباب اللحم البقري
١٨٥	روبيان تايجر بالهريسة [م.ب]
	ليمون مشوي، بروكوليني
١٤٥	سمك سيباس بصلصة الشرمولة [م.ب]
	سلطة الرمان والزعتر، مخلل الخيار
١٦٥	دجاج صغير بالتوابل [أ] [غ]
	تبولة البقدونس، ليمون مشوي
٢٢٥	تندلوين لحم واغيو البقري [أ] [غ]
	هليون، زبدة كافيه دو باريس، بطاطا مقلية مقطعة يدوياً
١٩٠	ريش لحم غنم أسترالي [أ] [غ]
	كسكس بالليمون، خضروات، صلصة خضراء
قطع لحم فاخرة مشوية، تُقدم مع صنف جانبي من الخضار وصلصة واحدة	
٣٥٠	٣٥٠ غرام لحم ستريبلوين واغيو [أ]
٣١٠	٣٥٠ غرام ريب آي فاخر [USDA] من أبقار مغذاة بالحبوب [أ]
٨٤٠	٩٠٠ غرام توماهوك لحم بقري بلاك أنغوس [أ] [مثالي للمشاركة]

THE RESTAURANT

AT ADDRESS
CREEK HARBOUR

أطباق المطعم الخاصة	
د.إ	لشخص واحد ٤٥٠ درهماً، أو برج كامل لشخصين ٨٥٠ درهماً [م.ب]
	برج مأكولات بحرية يقدم على الثلج، يضم: لوبستر، غرافلاكس السلمون، تارتار التونة، سلطعون ألاسكا الملكي
	بلح البحر الأسود، محار خليج دبا، روبيان الخليج المتبل
١٢٥	محار خليج دبا [م.ب]
	درهماً مع صلصة مينيونيت وليمون طازج

أطباق للمشاركة	
٤٥	حمص بالبندق [م] [ب.س] [غ] [ن]
	طحينة البندق، زيت الزيتون المدخن، خبز مسطح مخبوز في الفرن
٤٥	قرع الجوز المشوي والمهروس [م] [أ] [ن] [ب] [س]
	زبدة البنية، دقة محضرة منزلياً، زيت الهريسة بالورد
٤٥	محمرة [ن] [غ] [م]
	فلفل مشوي على اللهب، جوز، فئات خبز الساوردو، دبس الرمان

السلطات	
٨٥	سلطة الخضروات والحمضيات [م] [ن]
	مزيج أوراق خضراء، هندباء، أفوكادو، شمر، حمضيات، لوز ماركونا، ليمون، زيت زيتون
٨٠	سلطة سيزر العنوان [أ] [غ] [م.ب]
	خس صغير، لحم بريساولا البقري، شريحة جبن البارميزان المقرمشة، سمك الأنشوفة الأبيض، مكعبات خبز فوكاتشيا المحمص.
٣٢	إضافة دجاج مشوي
٣٨	إضافة روبيان تايجر
٨٥	جبن الحلوم المشوي [أ] [غ]
	جرجير، كيل، باذنجان مدخن، هليون مشوي، دبس الرمان
٩٥	دجاج بالزعتر والخرشوف [م]
	جرجير، كونفيت الخرشوف، طماطم مجففة، زيتون، صنوبر المقبلات الباردة الساخنة

المقبلات الباردة الساخنة	
٨٨	جبنة بوراتا مدخنة [أ]
	طماطم غير مهجنة، صلصة روميسكو، زيتون تاجياسكا، زيت زيتون ليغوري
٩٢	تارتار تونة الزعنفه الصفراء [أ] [م.ب]
	كبر، ثوم معمر، صلصة بانيا كاودا، كريمة الأفوكادو، كافيار أوسيترا

[ن] مناسب للنباتيين [م] يحتوي على المكشرات [أ] يحتوي على منتجات الألبان [غ] يحتوي على الفولتين [م.ب] يحتوي على المأكولات البحرية [ك] يحتوي على الكرات [ب] يحتوي على البيض [خ] يحتوي على الخردل [ص] يحتوي على الصويا [س] يحتوي على السمسم [ث] [ك] يحتوي على ثاني أكسيد الكبريت

الأسعار أعلاه شاملة 10٪ رسوم الخدمة، و 17٪ رسوم بلدية، و 5٪ ضريبة القيمة المضافة.

SIDES

Truffle-whipped potato [D] · Creamed spinach [D] · Wild mushrooms [D] · Buttered vegetables [D] · Za'atar fries

SAUCES 25
Bearnaise sauce [D] · Beurre blanc [D] · Truffle jus [D] · Mushroom sauce [D] · thyme jus [D] · Chimichurri [V] [SP]

THE GARDEN

Charred Cauliflower Steak [V] [N] [SS] [D] 75
Tahini yoghurt, raisin–pine nut salsa, Aleppo oil

Wild Mushroom & Truffle Manakish [V] [G] [D] 80
Forest mushrooms, truffle scamorza, thyme

Burnt Aubergine & Freekeh [V] [G] [N] 110
Smoked aubergine cream, freekeh pilaf, almonds, crisp shallots

Mediterranean Hummus Bowl [V] [SS] [N] 95
Quinoa, pine nut, cherry tomato, avocado, olive

Fire-Roasted Portobello [V] 95
Herbed grains, wasabi cream, red onion salsa

DESSERT

Warm Chocolate Mousse [G] [D] [N] [E] 65
Served with hazelnut ice cream, and cocoa nib tuile

French Apple Tart [G] [D] [E] [N] 65
Caramelised puff pastry, hazelnut financier, pink lady apple brushed with butter and raw sugar, caramel sauce, vanilla ice cream

Vanilla & Salted Caramel Mille-Feuilles [G] [D] [N] 65
Pecan praline, salted caramel, vanilla Chantilly, Crispy caramelised pecan nut

Yuzu Passion Mousse Cake [G] [D] [N] [E] 65
Mango passion fruit salsa and lemon sorbet

Berry Lemon Layered Pavlova [G] [E] [N] 65
Layers of meringue filled with whipped cream, lemon curd cream, mixed berry compote and fresh berries

Seasonal Fresh Fruit Platter AED 65

الأطباق الجانبية

بطاطا مهروسة بالكُمأة [أ] · سبانخ بالكريمة [أ] · فطر بري [أ] · خضار بالزبدة [أ] · بطاطا مقلية بالزعر

الصلصات ٢٥
صلصة بيرنيز [أ]، صلصة بور بلان [أ]، مرق الكُمأة [أ]، صلصة الفطر [أ]، مرق الزعر [أ]، صلصة تشيميتشوري [ث.أ.ب، ن]

الأصناف النباتية

شريحة القرنبيط المشوي [ن] [م] [ب.س] [أ] ٧٥
زبادي بالطحينة، صلصة الزبيب والصنوبر، زيت حليبي بالفلفل

الفطر البري والكُمأة [ن] [غ] [أ] ٨٠
فطر الغابة، جبنة سكامورزا بالكُمأة، زعر

بادنجان مشوي وفريكة [ن] [غ] [م] ١١٠
كريمة البادنجان المدخن، طبق الفريكة، لوز، شرائح الكراث المقرمشة

وعاء الحمص المتوسطي [ن] [ب.س] [م] ٩٥
كينوا، صنوبر، طماطم كرزية، أفوكادو، زيتون

فطر بورتوبيللو المشوي على النار [ن] ٩٥
حبوب بالأعشاب، كريمة الوسابي، صلصة البصل الأحمر

الحلويات

موس الشوكولاتة الدافئ [غ] [أ] [م] [ب] ٦٥
يقدم مع آيس كريم البندق ورقائق بحبيبات الكاكاو

تارت التفاح الفرنسي [غ] [أ] [ب] [م] ٦٥
عجينة باف باستري مكرملة، فينانسيه بالبندق، تفاح مدهون بالزبدة والسكر الخام، صلصة الكراميل، وآيس كريم الفانيليا

ميلفوي بالفانيليا والكراميل المملح [غ] [أ] [م] ٦٥
برالين جوز البقان، كراميل مملح، كريمة شانتيه بالفانيليا، طبقات مقرمشة، وجوز البقان المكرمل

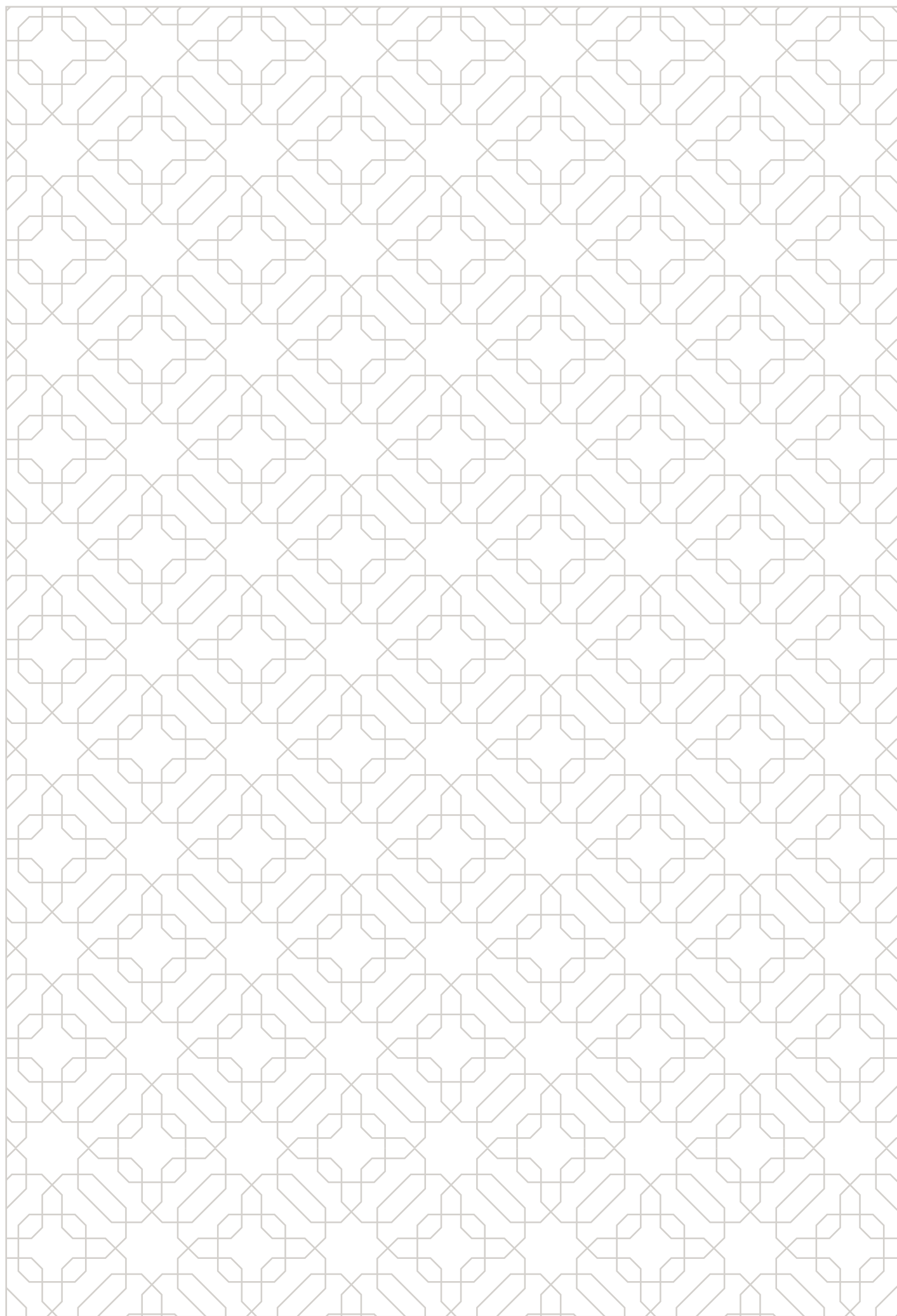
كيك موس اليوزو والباشن فروت [غ] [أ] [م] [ب] ٦٥
صلصة المانجو وفاكهة الباشن فروت وسورييه الليمون

بافلوا الطبقات بالتوت والليمون [م] [ب] [غ] ٦٥
طبقات من المارينغ محشوة بالكريمة المخفوقة وكريمة الليمون، مع كومبوت التوت المشكل والتوت الطازج

تشكيلة فواكه موسمية طازجة ٦٥

Dish contains: [E] Egg Products [C] Celery Products [M] Mustard Products [SP] Sulphur Dioxide and Sulphites [SB] Soybeans Products [SS] Sesame Seeds Products [N] Nuts [D] Dairy [G] Gluten [S] Seafood [V] Suitable for Vegetarians
Above prices are inclusive of 10% Service Charge, 7% Municipality Fee and 5% VAT.

[ن] مناسب للنباتيين [م] يحتوي على المكشرات [أ] يحتوي على منتجات الألبان [غ] يحتوي على الفلوتين [م.ب] يحتوي على المأكولات البحرية [ك] يحتوي على الكراث [ب] يحتوي على البيض [غ] يحتوي على الخردل [ص] يحتوي على الصويا [س] يحتوي على السمسم [ث.أ] يحتوي على ثاني أكسيد الكبريت
الأسعار أعلاه شاملة ١٠٪ رسوم الخدمة، و ٧٪ رسوم بلدية، و ٥٪ ضريبة القيمة المضافة.



THE RESTAURANT

AT ADDRESS
CREEK HARBOUR

BEER

	By Bottle	By Bucket (5 Beers)
Asahi Super Dry, Japan	75	
Stella Artois, Belgium - House Beer	65	320
Corona, Mexico	80	
Heineken, Netherlands - House Beer	65	320
Heineken 0.0 - Non Alcoholic Beer	55	

CIDER

	By Bottle
Strongbow Cider, England	70

BEERS BY DRAUGHT

	By Pint
Birra Morreti, Italy	85

SPARKLING WINE

	By Glass	By Bottle
Gran Ventino Brut, Italy - House Wine	65	295
Gran Ventino Rosé Brut, Italy		295
Prosecco Valdo Edizione NV, Italy	120	580
Oyster Bay Sparkling Brut, New Zealand		760

CHAMPAGNE

	By Glass	By Bottle
Moët & Chandon, Brut Imperial NV	295	1350
Laurent-Perrier, La Cuvée Brut NV	295	1350
Veuve Clicquot Yellow Label		2100
Moët & Chandon Rosé		2250
Laurent-Perrier, Rosé Brut NV		4600
Dom Perignon Blanc		11500

WHITE WINE

	By Glass	By Bottle
DB Family Selection, Sauvignon Blanc, Australia - House Wine	65	295
Wolf Blass Eaglehawk, Chardonnay, Australia - House Wine	65	295
Danzante, Pinot Grigio, Italy	120	570
Les Fondettes, Sancerre, Sauvignon Blanc, France		1250
Les Vaudevey, Chablis 1er Cru, Domaine Laroche, Chardonnay, France		1850
Bourgogne Louis Latour Chardonnay, France		990
Chablis Grand Cru Bougros, Domaine William Fevre, Chardonnay, France		3200
Blanc de Blancs, Château Ksara		780
Riesling 'Dr L' QbA, Dr. Loosen	95	460
Sauvignon Blanc, Marlborough, Kim Crawford, New Zealand		750
Chablis 'Saint Martin', Domain Laroche, Chardonnay, France		1650

ROSE WINE	By Glass	By Bottle
Rosé d'Anjou, Domaine Des Nouelles, France - House Wine	65	295
Miraval Provence Rosé, France		1050

RED WINE	By Glass	By Bottle
DB Selection, Cabernet-Merlot, Australia - House Wine	65	295
Wolf Blass Eaglehawk, Merlot, Australia - House Wine	65	295
Chateau Grand Renom, AOC Bordeaux Rouge, France		650
Montes, Cabernet Sauvignon, Chile		480
Angélique de Monbousquet (Second Vin), France		1650
Woodbridge, Robert Mondavi, Cabernet Sauvignon, USA	105	520
Bourgogne Pinot Noir, Louis Latour, France		1250
Réserve du Couvent, Château Ksara		760
Châteauneuf-du-Pape Rouge, Domaine de la Janasse		2650
Kaiken Ultra Malbec, Argentina		875
Amarone della Valpolicella DOCG, Cent'Anni, Italy		1550
Rioja Tinto, Navajas, Spain	85	410
Valpolicella, Folonari, Italy		550

DESSERT WINE	By Glass	By Bottle
Moscato Passito Araldica, Italy	95	450

GIN	30 ml	By Bottle
Bombay Sapphire - House Gin	65	1250
Tanqueray	75	1450
Hendrick's	95	1900
Monkey 47	150	2100
Roku	95	1900
The Botanist	80	1750

TEQUILA	30 ml	By Bottle
Jose Cuervo Silver - House Tequila	65	1250
Patrón Silver	100	2400
Don Julio Blanco	135	3200
Patrón Reposado	125	2950
Komos Anejo Cristalino	295	6650
Komos Reposado Rosa	270	6100

RUM	30 ml	By Bottle
Bacardi Blanca - House Rum	65	1250
Takamaka	70	1550

RUM	30 ml	By Bottle
Havana Club Anejo 7 Anos	75	1600
Ron Zacapa 23 Years	180	4300
Captain Morgan Spiced	75	1600
VODKA	30 ml	By Bottle
Ciroc	95	2250
Tito's - House Vodka	65	1250
Grey Goose	95	2250
Grey Goose Altius	295	6650
Belvedere	100	2350
Belvedere 10 Luminous	300	6750
Ketel One	70	1550
WHISKEY	30 ml	By Bottle
Johnnie Walker Red Label - House Whiskey	65	1250
Johnnie Walker Black Label	85	1850
Chivas Regal 12 Years	80	1850
Glenmorangie Single Malt 12 Years	90	1950
Glenfiddich Single Malt 12 Years	110	2400
Johnnie Walker Double Black	100	2350
Macallan Fine Oak Single Malt 12 Years	140	
Macallan Double Cask Single Malt 12 Years		3100
Glenfiddich Single Malt 15 Years	155	3300
Chivas Regal 18 Years	195	4500
Macallan Double Cask Single Malt 15 Years	340	7500
Johnnie Walker Blue Label	460	11000
Jack Daniel's	75	1500
COGNAC	30 ml	By Bottle
Courvoisier V.S.	85	1850
Hennessy V.S.O.P	130	2750
Hennessy X.O	425	9000
LIQUEUR	30 ml	By Bottle
Jagermeister	55	1250
Campari	55	1450
Martini Bianco	55	1450
Martini Rosso	55	1450
Martini Extra Dry	55	1450
Amaretto	55	1250
Grand Marnier	55	1250

LIQUEUR		30 ml	By Bottle
Midori		55	1250
Aperol		55	1250
Archers Peach Schnapps		55	1150
Baileys Original		55	1250
Frangelico		55	1250
Chambord		55	1250
Kahlua		55	1250
Cointreau		55	1250
Benedictine		55	1250
SIGNATURE COCKTAIL			
Bubble Gum Martini		80	
Bubble Gum Infused Vodka, Martini Rosso, Lemon juice and Grenadine			
Lemongrass Spritz		80	
Gin, Lemongrass and Pepper Syrup, Lemon Juice and Yuzu Tonic			
Nikka Old Fashioned		95	
Nikka From The Barrel, Coconut Water and Sugar			
La Fee Verte		80	
Absinthe, Prosecco, Cucumber, Lime and Sugar			
Mass Negroni		80	
Gin, Jägermeister and Martini Bianco			
CLASSIC COCKTAIL			
Bellini		80	
Prosecco and Peach Purée			
Aperol Spritz		80	
Aperol, Prosecco, Soda and Fresh Orange			
Cosmopolitan		80	
Vodka, Cointreau, Lemon Juice, Cranberry Juice and Orange Peel			
Espresso Martini		80	
Vodka, Kahlua and Espresso			
Long Island Ice Tea		95	
Vodka, Rum, Gin, Tequila, Cointreau, Sugar Syrup, Lemon Juice and Pepsi			
Bloody Mary		80	
Vodka, Bloody Mary Mix, Lemon Juice and Celery			
Mojito		80	
Rum, Lime Wedges, Mint, Sugar and Soda			
*Please ask the team for any Classic or Bespoke Cocktails			
MOCKTAIL			
Earl Grey Mojito		50	
Earl Grey Tea, Mint Leaves, Lime Wedges, Lemon Juice and Sugar			
Green Hurricane		50	
Green Apple, Kaffir Leaves, Lemongrass with Pepper Syrup and Tonic			
Hawaiian Swizzle		50	
Lemongrass and Pepper, Fresh Chili, Coriander, Lemon Juice and 7UP			
Mediterranean Mule		50	
Kale Leaves, Basil Leaves, Green Apple, Sugar Syrup and Ginger Beer			
The Destination of Blue		50	
Mango, Banana, Blue Curacao and Mint Leaves			
Passion Sour		50	
Passion Fruit, Lemon Juice, Sugar Syrup, Tonic water and Egg White			

WATER		
	Small	Large
Acqua Panna	30	37
San Pellegrino	30	37
Al Ain Local Water - Still or Sparkling	12	20
SOFT DRINK		
Pepsi		35
Diet Pepsi		35
7Up		35
Diet 7Up		35
Soda Water		35
Tonic Water		35
Red Bull - Energy Drink		45
FRESH JUICE		
Orange		40
Watermelon		40
Lemon and Mint		40
Pineapple		40
Green Apple		40
SELECTION OF TEA (SUSTAINABLY CERTIFIED)		
English Breakfast		40
Earl Grey		40
Chamomile		40
Jasmine Green		40
Sencha Green		40
SELECTION OF COFFEE (SUSTAINABLY CERTIFIED)		
Espresso		40
Cappuccino		40
Café Latte		40
Americano		40
Macchiato		40
Turkish Coffee		40

