

## الشوربة SOUPS



AED 45

### UKHA SALMON

Classic, homely Russian soup with cubes of salmon, potato and a vegetable mix of carrots, celery, leeks, parsley and scallions

### أوخا السلمون

شوربة أوخا التقليدية على الطريقة الروسية المنزلية تقدم مع قطع من سمك السلمون والخضروات الطازجة البطاطس، الجزر، أعواد الكرنبس والبصل الأخضر المرزبة بأوراق البقدونس



AED 44

### TOM YUM SEAFOOD

A combination of spicy seafood that soothes and uplifts the spirit with lemongrass and lime

### مأكولات بحرية توم يوم

تشكيلة متنوعة من الأطعمة البحرية اللذيذة التي تثير الأحاسيس وتدعم المعنويات والتهلة بعشبة الليمون والليمون



AED 42

### CREAMY SEAFOOD

Shrimps, fish, calamari & crab make up this creamy and hearty bowl

### شوربة المأكولات البحرية بالكريمة

روبيان وسمك وحبار وسلطعون لأعداد هذا الطبق القشدي اللذيذ

## المقبلات APPETIZERS



AED 29

### CRISPY FRIED CALAMARI

Freshly sliced crispy calamari rings on a bed of shredded lettuce served with tartar sauce

### الكلماي المقلي المقرمش

الكلماي الطازج المقرمش مقدم على طبق بالخس المقطع تقدم مع صلصة التارتار



AED 44

### DYNAMITE CHILLI SHRIMPS

Crispy Buffalo Shrimps drenched in our popular Dynamite Sauce – an Urban staple

### ديناميت الريبان بالصلصة الحارة

الريبان المقرمش الكبير، المعومر بصلصة الديناميت الحارة – المفضل لدي آرين



AED 34

### GIGANTIC SHRIMP SAMOOSA

An XL samosa filled with a decadent shrimp and mozzarella cheese filling that has almond powder, scallions, cilantro topped with chilli flakes. A refreshing mint chutney accompanies it

### سامبوسة الروبيان العملاقة

سامبوسة آرين العملاقة، الغنية بحشوة الروبيان مع جبن الموزاريلا واللوز المبشور والبصل الأخضر والكرفس، يقدم مع صلصة شاتني العنقاغ المنعش وحبات الفلفل الأحمر

## السلطات SALADS



AED 49

### GRILLED SHRIMP FATTOUSH

Freshly grilled shrimps layed on top of arabic fattoush salad mix, mixed with homemade pomegranate dressing

### فتوش الروبيان المشوي

روبيان مشوي طازج يقدم مع سلطة الفتوش المثيل بحبس الرومان اللذيذ المراق



AED 39

### HALLOUMI WATERMELON

An exciting halloumi and watermelon combo on a bed of rocca greens topped with grapes & red onion create an enticing mixture of tastes

### سلطة الحلومي مع البطيخ

مزيج مثير مكون من حبة الحلومي و البطيخ، على طبقة من أوراق الجرجير الأخضر الطازج وحبات العنب مع شرائح البصل الأحمر، يطلق طعمه رائع جذاب



AED 59

### SMOKED SALMON AVOCADO

Soft salmon, fresh avocado, wild rocca & capers, complimented with fresh vinaigrette dressing

### سلطة الأفوكادو مع السلمون المدخن

لحم السلمون المدخن والأفوكادو الطازج وأوراق الجرجير تقدم مع صلصة الخل والليمون



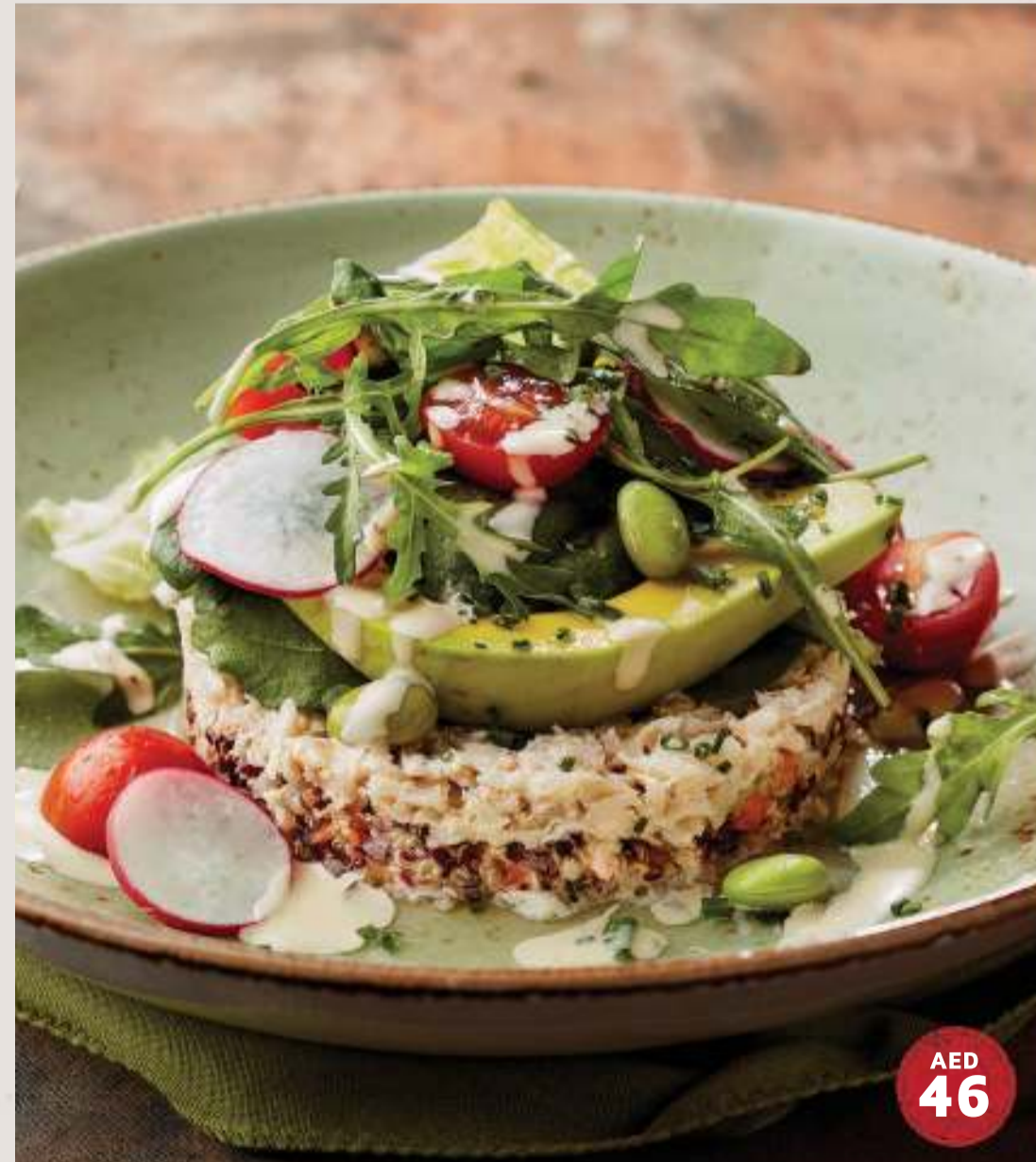
AED 46

### SHRIMP CAESAR SALAD

Romaine lettuce, tomato, parmesan, croutons & classic caesar dressing

### سلطة سيزر القشدية مع الروبيان

شرائح خس رومين مع الحماطه وحبية البارما و قطع الخبز المحمص باللحم مع شبيه السيزر التقليدي



AED 46

### CRAB QUINOA

Flaky crab meat combined with fluffy quinoa, fresh avocado & zesty creamy dressing in a dish that's succulent and healthy

### السلطعون بالكوينوا

لحم سلطعون البحر المقطع مع زقائق الكينوا والأفوكادو الطازج مع صوص الكينو القشدي الشهوي على طبق صحي ولذيذ



AED 39

### PORTO-SHROOM SLIDER

Portobello Mushrooms serve as buns to a succulent shrimp patty topped with cheese & drizzled with Bernaise Sauce – a healthy and modern take on sliders

### بورنو- شروم سلايدر

مطرا البورتوبيلو بحبل الخبز لقطعة من بجر الروبيان اللذيذ يعلوها شريحة جبن الشيدر و المزين بصوص البارنيسي – طبق صحي وعصري



AED 47

### PRAWN KUNAFI

An Arabian delicacy – 5 crispy prawns wrapped delicately with Kunafa strips & served in sweet chilli sauce

### كنافة الروبيان

الكفة العربية الرائجة – خمسة من الروبيان المقرمش المغطوف بعناية في شرائح الكنافة، يقدم مع الصلصة الحلوة الحارة



AED 22

### STEAMED CRAB BALLS

8 lightly steamed crab balls, smothered with our unique Urban Sauce

### كرات سلطعون البحر

٨ من كرات سلطعون البحر المطهي على البخار و المثيل بصلصة آرين الخاصة



AED 46

### MUSSELS YOUR WAY

8 fresh New Zealand large mussels cooked with 1 of our 5 signature sauces

### المحار علي كيفك

حبات بلح البحر النيوزيلندي طازج كبير الحجم مطهو مع واحد من اختياراتكم من الصلصات الخمس الخاصة بنا

NOT APPLICABLE TO ENTERTAINER

NOT APPLICABLE TO ENTERTAINER



# SIGNATURE MAINS



# الاطباق الخاصة

All steam buckets are served with steamed rice, corn, cellyery sticks, carrot sticks, garlic cloves & 1 choice from our 5 signature sauces (Urban Sauce, Black Pepper Chives, Lemon Butter, Singaporean Red Chilli & Cheese Sauce)

جميع الأطباق المطهية علي البخار تقدم مع الأرز الأبيض و الذرة و اعواد الكرفس و اعواد الجزر و الثوم مع اختيار واحد من الخمس صلصات الخاصة بنا ( خليط أرين , الفلفل الأسود بالثوم المعمر , الزبدة بالليمون , فلفل أحمر سنغافوري , صوص الجبنة )



AED 87

## URBAN CATCH

Blue swimmer fresh crabs, large tiger shrimps 12 pcs, New Zealand large mussels, large clams and steamed crab balls

## سلة صيد أرين

سلطعون البحر الطازج والربيان وبلح البحر و الصدف كبير الحجم وكرات سلطعون البحر

NEW ZEALAND OCEAN FARMED LARGE MUSSELS 800 grms

AED 99

بلح البحر النيوزيلاندي كبير الحجم ٨٠٠ جرام

FRESH LOCAL BLUE SWIMMER CRABS 800 grms

AED 97

سلطعون البحر الطازج ٨٠٠ جرام

FRESH LARGE BLACK TIGER SHRIMPS 12 pcs

AED 96

الروبيان الطازج كبير الحجم ١٢ قطعة

REDEEMABLE TO ENTERTAINER



# SIGNATURE MAINS



# الاطباق الخاصة

SEAFOOD PLATTER FOR 2 IS NOT REDEEMABLE ON ENTERTAINER



AED 96 AED 179

## MIX SEAFOOD PLATTER FOR 1 OR 2

An ocean indulgence of fresh seasonal seafood with fries, corn, rice and a selection of homemade sauces

## طبق المأكولات البحرية المشكيلة شخص او شخصين

مغزة المأكولات البحرية الطازجة من المحيط تقدم مع البطاطا المغلية و الزرة و أرز الكيسة و تشكيلة من الصلصات المعدة علي طريقتنا المنزلية



AED 67

## CHILLI GARLIC SHRIMPS

Tiger shrimps cooked with buttery thai chilli garlic sauce, served with steamed rice

## الروبيان بالفلفل و الثوم

روبيان التايخر مطهوه في صوص الزردة بالفلفل التايلاندي و الثوم، يقدم مع الارز المطهوه علي البخار

REDEEMABLE TO ENTERTAINER



AED 189

## FRESH LIVE LOBSTER

Fresh Lobster, chosen straight from our tank, we bake it Thermidor, grill with garlic butter or steam it and served with corn and french fries

## سرطان البحر الطازج

سرطان البحر الطازج، أختير مباشرة من الحوض الخاص بنا، يطهي علي طريقة الأريمدور أو مشوي بالزبدة والثوم أو مطهي بالبخار يقدم مع الزرة والبطاطا المغلية



AED 82

## SEAFOOD SHISH KEBAB

A skewer spiked with succulent cubes of Hammour fish, grilled shrimps & tri-colour bell pepper slices marinated with our homemade sauce. French fries to the side

## شيش كباب المأكولات البحرية

شيش شهوي من مكعبات سمك الهامور و الروبيان المشوي و شرائح الفلفل الحلو لثلاثي الألوان مقفوع في تتبيلتنا المنزلية، يقدم مع البطاطا المغلية

REDEEMABLE TO ENTERTAINER



## SIGNATURE MAINS



## الاطباق الخاصة



AED 61

### PAELLA STUFFED GRILLED SQUID

Two lightly grilled squid tubes including grilled squid heads stuffed with our hearty shrimp paella rice and infused with Bernaise Sauce

### بايلا الحبار المشوي المحشي

التيين من الحبار المشوي، محشي بأرز البايلا الغني بالربيان ومغطى بصلصة البارنيس



AED 89

### GRILLED FISH STEAK

This meaty, flavoursome fish is marinated in our homemade sauce and seared to perfection. Brushed with lemon butter and served with a simple salad

### ستيك السمك المشوي

قطعة لحم سمك كبيرة الحجم، مثيلة على الطريقة الميزانية مسواة حتى النضج، منكهة بصلصة الليمون والردة الشهية وتقدم مع سلطة الخضروات الموسمية



AED 74

### SEAFOOD PASTA

Creamy alfredo tagliatelle mixed with cherry tomatoes, fresh mushrooms, and topped with freshly grilled shrimps, calamari & mussels with sprinkled chives and parmesan cheese

### باستا المأكولات البحرية

معكرونة التاجانيلي القشدية بالألفريدو مع مزيج من الروبيان الطازج، الكلماري و بلح البحر، يعلوها حبات من طماطم الكرز والفطر، المزينة بحبن البارما والكراث



AED 71

### PESTO SHRIMP PASTA

Classic Italian dish designed to comfort. Shrimp pasta mixed with pesto sauce, cherry tomatoes and a sprinkle of parmesan cheese

### بيستو باستا الروبيان

طبق إيطالي كلاسيكي صمم خصيصاً لأرضناك، باستا الروبيان مع مزيج من صلصة البستو مزينة بطماطم الكرز و جبنة البارما



AED 72

### BAKED OTTOMAN SKILLET

Traditional Ottoman Seafood Bake is a decadent and hearty affair. Constructed on eggplant, it's layered with shrimp, calamari & embraced with mozzarella cheese and Hollandaise Sauce. Paired with tortilla chips

### مقللة الأوتمان المخبوزة

مقللة الأوتمان البصرية التقليدية المخبوزة، شبيهة لتهم المشاعر، تتكون من الباذنجان المشوي وطبقات من الروبيان والكلماري وتغيبها بحبن الموزارلا وصلصة الهولانديز ويصاحبها رقائق التورتلا



AED 63

### SHRIMPS & MUSSELS SKILLET

Grilled shrimps and cheesy mussels to perfection, served with kabsa rice & french fries

### مقللة الروبيان و بلح البحر

روبيان مشوي مع بلح البحر المتبل بالجبن حتى النضوج يقدم مع الأرز الأصفر والبطاطس المقلية



AED 66

### GRILLED SEABREAM FISH

Fresh marinated seabream fish grilled to perfection, served with kabsa rice and tangy sauce

### سمك الدنيس المشوي

سمك الدنيس المتبل و المشوي، يقدم مع أرز الكبسنة وصلصة التانجي



AED 59

### MURABYAN

Traditional Kuwaiti rice and shrimp dish, flavoured with sautéed onions, turmeric, coriander and dried loomi

### مورابيان

طبق أرز كويتي تقليدي مع الروبيان، منكه مع البصل المحمر، الكركم، الكزبرة و اللو مي المجفف



AED 79

### CRISPY SKIN SALMON

Crispy skin salmon fillet, topped with garlic & thyme. On a bed of creamy mashed potato, grilled asparagus and mushrooms

### السلمون المقرمش

شريحة من سمك السلمون اللخيد - مطهي مع الجلد المقرمش و مثيل باللحم و الزعفران، يقدم مع البطاطا المهروسة والهلينون المشوي والفطر



AED 68

### CRISPY SEA BASS

Crispy fried whole seabass, topped with arabic dukkah Served with kabsa rice and tangy sauce

### سمك الباس المقرمش

سمك الباس المقلي مزين بتتبيلة الدقة العربية، يقدم مع أرز الكبسنة وصوص التانجي



AED 57

### GRILLED BARRAMUNDI FILLET

Soft grilled fillet seasoned and marinated served with lemon butter sauce, mashed potatoes and steamed veggies

### فيليه سمك القاروص المشوي

المطهو على البخار



AED 56

### PAELLA

This traditional Spanish dish with an Arabic twist is a deliciously spicy affair - fresh seasonal seafood, mussels, shrimps & calamari served with rice, vegetables and spicy sauce

### بايلا

الطبق الأسباني التقليدي المنكه بالتوابل العربية - مأكولات بحرية موسمية طازجة، بلح البحر و الروبيان و الكلماري، يقدم مع الأرز بالخضروات وصلصة الحارة



AED 29

AED 49

### TRADITIONAL FISH & CHIPS

Grilled or fried Single (1) or double (2) portion, crispy fries, slaw, tartar sauce

### سمك و بطاطس تقليدي

شخص (1) أو لشخصين (2) مع البطاطس المقرمشة والملفوف وصلصة التارتار



AED 56

### CRISPY FISH & SHRIMPS

Tempura fried fish fillet & shrimps, served with french fries, coleslaw & tartar sauce

### سمك وروبيان مقرمش

فيليه سمك وروبيان مقلي بالتمبورا، يقدم مع البطاطس المقلية وصلصة التارتار



AED 46

### DAILY FISH PLATE

Daily house fish, seasoned rice, simple salad and tomato vinaigrette

### طبق السمك الطازج

الأسماك الطازجة يوميًا والسلطة الخاصة بنا بصلصة الخل، يقدم مع الأرز المسلوق و الليمون



# HANDHELDS

Served with fries



# الشطائر

تقدم مع البطاطس المقلية



DOUBLE FILLING CLASSIC LOBSTER ROLL

AED 74  
AED 145

## CLASSIC LOBSTER ROLL - SINGLE OR DOUBLE FILLING

Sweet, succulent lobster meat piled into a buttery toasted split top roll and slathered with a creamy Jersey Sauce

لفائف سرطان البحر الكلاسيكي عادي أو حشوة مزدوجة  
لحم سرطان البحر اللذيذ المقطع داخل لفائف الخبز المحمص، الغني بصلصة الجيرسي - متعة



AED 71

## LOBSTER GRILLED CHEESE

Chopped succulent Maine lobster, shrimps, tomato, jack cheese sauce, stuffed into toasted brioche bread with awesome sauce

سرطان البحر المشوي مع الجبن  
سرطان البحر المقروم مع الريبان والطماطم وصوص جبنة الجات الرائعة مع خبز البروش



AED 52

## CRISPY FRIED CLAM ROLL

This world famous clam roll is brought to the UAE. Soft fried clams with a delicious crumb batter & a creamy Jersey Sauce

لفائف المحار المقرمش  
هذه لفائف المحار المقرمش العالمية هنا بالأمارات. رقائق المحار المقلية مع التيمورا اللذيذ يقدم مع صلصة الجيرسي



AED 48

## DYNAMITE SHRIMP SLIDERS

3 Spicy shrimp sliders topped with a sriracha slaw salad lying on a tomato & served with fries

ديناميت الروبيان سلايدرز  
شطائر الروبيان الحارة مع سلطة الملعوف بصوص الشيرازسا والطماطم



AED 46

## SUPREME BURGER

Crispy brioche loaf holds 2 succulent Black Angus™ with lettuce, sliced tomatoes and layered with cheddar cheese. Topped with sweet relish and Awesome Sauce. An upgraded cheese burger

### سوبريم برجر

خبز البروش المحمص و قطعتين من لحم برجر الأنجوس مع رقائق الخس و شرائح الطماطم و طبقات من جبن الشيدر. يعلو بغطاء الخيار الحلو و صلصة أوسوم. بعيدا عن الطريقة التقليدية



AED 42

## FISH TACO

Grilled or crispy, avocado spread, crisp vegetables, flour tortilla

### تاكو السمك

مشوي أو مقرمش، مع خليط الأفوكادو والخضروات المقرمشة و رقائق التورتilla



# DESSERTS



# الفاوايات



AED 36

## BUTTERNUT TOFFEE TREAT

This delicious & light dessert is a creamy vanilla ice-cream scoop on top of a sweet roasted butternut chunk immersed in a toffee sauce and sprinkled with pistachio & Lotus biscuit

### حلي القرع بالتوفي

قطعة خبزة الحجم من القرع المخبوز لخبذة المراق يعلوها كرة من الألبس كريم و صوص التوفي، مزين بالفستق و اللوتس



AED 39

## FRESH FRUIT CHEESECAKE

Creamy cheesecake delightfully topped with a fresh guava and strawberry with a strawberry puree

### كعكة الجبن بالفواكة

كعكة الجبن المغطاة بصلصة الفراولة و يعلوها قطع من الفواكة



AED 38

## CAPPUCCINO TORTE

Messy cup of crumbled brownies, espresso coffee and salted caramel topped with vanilla seeds ice cream

### كاباتشينو تورتا

رقائق من البراوني المعتنة، قهوة الاسبرسو و الكراميل المملح و المكسرات المزينة بأيس كريم مع جذور الفانيليا



AED 33

## CHOCOLATE CAKE IN A JAR

Layered moist chocolate cake, salted caramel, whipped cream

### كيك الشوكولا في الجرة

طبقات من كيك الشوكولا السائلة و الكراميل المملح و الكريما المخفوقة



# SIDES



# الأطباق الجانبية

Avocado Fries	AED 25	أفوكادو فرايز	Crispy Fish	AED 25	فلية سمك مقلي
Dynamite Fries	AED 20	ديناميت البطاطس الحارة	Steamed Veggies	AED 15	خضار علي البخار
Crispy spiced Fries	AED 15	البطاطا المقلية	Basmati Rice	AED 15	أرز بسمتي
Sriracha Slaw	AED 15	سلطة الملعوف الحارة	Creamy Mashed Potatoes	AED 15	البطاطا المهروسة
Grilled Fish	AED 25	فلية سمك مشوي			

NOT APPLICABLE TO ENTERTAINER

NOT APPLICABLE TO ENTERTAINER