



BELUGA

BAR & RESTAURANT

We wish to inform you that the consumption of raw or undercooked meat, seafood and egg products may increase your chance of foodborne illness. Due to the increased risk involved, 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. If you have any concerns regarding food allergies or intolerances, please speak to a team member before making your order. Further information is available upon request.

FOOD IS LOVE

Executive Chef



B E L U G A
B A R & R E S T A U R A N T

CAVIAR TASTING MENU

FROM ITALY TO KASPIAN SEA (S.F)

Fine de Claire oyster, Sicilian red prawn, Imperial caviar

CAVIAR PIZZETTA (G.D.S)

24-hour fermented housemade dough, cooked in our Izzo Forni Scugnizzo Napoletano oven

Wagyu tartare, Oscietra caviar, tomato, caper, gold

SIGNATURE FETTUCCHINE (G.D.E.F)

Housemade pasta with choice of Alba white truffle OR 20 grams of Imperial gold caviar

HOKKAIDO SCALLOP (D.S.N.F)

Chestnut puree, Brussels sprouts, Royal Baerii caviar

WAGYU TENDERLOIN (D.C.F)

Stockyard Australian A5 wagyu crusted in Sichuan pepper,

Beluga XX caviar sauce, girolle mushroom

GENTLEMEN'S CHEESECAKE (G.D.F)

Camel milk vanilla cheesecake, caramelized pear, Imperial Gold caviar

899



B E L U G A
B A R & R E S T A U R A N T

SIGNATURE TASTING MENU

KING CRAB (S.D.F)

Alaskan king crab poached in seaweed butter, potimarron, Imperial caviar

RAVIOLI (D.G.E)

Homemade black ravioli, sheep ricotta, morel mushroom, green turnip

RISOTTO (D.S)

Carnaroli rice, morel mushroom, Parmigiano reggiano

BRANZINO (D.F.C)

Line caught wild seabass, Sardinian artichoke, Iranian saffron sauce

LAMB (C.D)

Lamb chop, broccolini, pear, morel jus

TORTA MARIANNA (D.G.E)

Traditional EVO sponge, apple caramel, kumquat, custard

599

ANTIPASTI

GOLDEN BURRATA SALAD (D.F.M.N.SP) 80

Grilled artichoke, baby gem, almond and anchovy dressing

WILD SMOKED SALMON (S.F.M.SP) 130

Fennel salad, grapefruit vinaigrette, pomelo, basil oil

CAVIAR PIZZETTA (D.G.F.M)

Wagyu tartare, Oscietra caviar, tomato, caper, gold 120

Wild smoked salmon, creme fraiche, dill, Imperial caviar, salmon roe, gold 90

PUMPKIN KING CRAB (D.S.F) 180

Alaskan king crab poached in seaweed butter, potimarron, Imperial caviar

PASTA & RISOTTO

HANDMADE LORIGHITTAS DI SARDEGNA (D.G.C) 110

Traditional Sardinian pasta, veal & beef ragout, pecorino cheese

RAVIOLI (D.G.E.) 110

Housemade black ravioli, sheep ricotta, morel mushroom, chicory

CACIO E PEPE (D.G.E.F) 110

Housemade fettuccine finished in pecorino cheese wheel

Add Imperial Gold caviar 70

TAGLIATELLE (D.G.E.S.F) 180

Housemade pasta, clams, Imperial Gold caviar

GREEN RISOTTO (D.S) 190

Carnaroli rice, green herbs, chlorophyll, marinated Sicilian red prawn, local flowers

RISOTTO & CAVIALE (D.F) 250

Aged carnaroli rice, 24-month Parmigiano reggiano, Imperial Gold caviar

SECONDI

LAMB CHOPS (D.C) 250

Broccolini, pear, morel jus

WAGYU TENDERLOIN (F.D.C) 490

Stockyard Australian A5 wagyu crusted in Sichuan pepper, Beluga XX caviar sauce, girolle mushroom, Royal Baerii caviar

HOKKAIDO SCALLOPS (D.F.S.D) 230

Chestnut puree, Brussels sprouts, Royal Baerii caviar

BRANZINO (D.F) 280

Line caught wild seabass, Sardinian artichoke, Iranian saffron sauce

BELUGA STEAK BURGER (G.D.F.M.E) 200

Charcoal focaccia bun, Stockyard Australian A5 wagyu tenderloin, porcini mushroom mayo, caramelised onion, lollo rosso, truffle cheese, Imperial caviar, served with skinny fries
Extra Imperial Gold caviar 70

DOLCI

TIRAMISU (D.G.E) 65

Homemade savoyard biscuit, arabica coffee, mascarpone mousse, tonka bean

TORTA MARIANNA (G.E.D) 65

Traditional EVO sponge, apple caramel, kumquat, custard

GENTLEMEN'S CHEESECAKE (G.D.F) 180

Camel milk vanilla cheesecake, caramelized pear, Imperial Gold caviar

ITALIAN CHEESE SELECTION (D) 90

Selezione di formaggi Italiani accompagnati da confetture di stagione

PIZZA FROM THE COPPER OVEN

24-Hour fermented dough cooked in our Izzo Forni Scugnizzo Napoletano oven

QUEEN MARGHERITA (D.G) 85

DOP San Marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte, basil, olive oil

MAMMA GIOVANNA (D.G.F.SP) 95

DOP San Marzano tomato sauce, confit datterino tomato, taggiasca olives, capers from Pantelleria, Cantabrian anchovies

BELUGA TRUFFLE (G.D.F) 180

Buffalo mozzarella, black truffle, Oscietra caviar

WHITE QUEEN (G.D.F) 130

Buffalo mozzarella, spiny artichoke, salmon roe

AUTUMN IN LOVE (G.D) 170

Buffalo mozzarella, morel mushroom, pumpkin, caramelised onion, black truffle

KISS FROM BELUGA (G.D.F.S.M) 1,500

Mozzarella fior di latte, wagyu beef tartare, sea urchin, Beluga caviar, 24 karat gold

LA PIZZA REALE (G.D.F.S) 50,000

Four of our finest caviars - Almas King of Kings, Beluga XX, Imperial Gold, Russian Oscietra

Buffalo stracciatella, scamorza, black truffle cheese, foie gras escalope, Sicilian red prawn, black salt from Cyprus, EVO Sorrento lemon dressing, silver leaf

Served with a bottle of Dom Perignon Vintage



BELUGA

BAR & RESTAURANT

إذا كانت لديك أية مخاوف بشأن الحساسية الغذائية أو عدم تحملها، فيرجى التحدث إلى الفريق
عضو قبل اتخاذ طلبك.
نود إعلامكم بمنع استهلاك اللحوم النيئة أو غير المطبوخة جيداً، والمأكولات البحرية، والبيض
المنتجات قد تزيد من فرصك في الإصابة بالأمراض المنقولة بالغذاء.
وأيضاً، نظراً للمخاطر المتزايدة التي ينطوي عليها الأمر، ننصح بشدة النساء الحوامل،
يتجنب الرضع والأطفال دون سن 10 عامًا والأفراد الذين يعانون من ظروف صحية معينة
تناول المنتجات الحيوانية النيئة أو غير المطبوخة جيداً.
مزيد من المعلومات متاحة عند الطلب.



BELUGA
BAR & RESTAURANT

Cariar Tasting Menu

قائمة تذوق الكافيار

(س|ف) من إيطاليا إلى بحر قزوين

المحار الطازج ابحث عن لو كلير والكافيار الإمبراطوري الذهبي

(د|س|ف) واجيو كارباتشيو

لحم بقري تندرلويين، كافيار إمبريال، كبد الأوز، صلصة بارميجيانو

(ج|د|ف) المعكرونة المصنوعة يدويا

فيتوتشيني المميز، كمأة ألبا البيضاء من بيدمونت أو ٢٠ جرام من الكافيار الذهبي الإمبراطوري

(د|س|ن|ف) هوكايدو سكالوب

محروق في زيت إيفو، كافيار رويال باييري، كستناء، براعم بروكسل

(د|س|ف) واجيو ستوكيارد

لحم تندرلويين مغطى بفلفل سيتشوان، صلصة كافيار بيلوجا XX، فطر جيرول.

(ج|د|ف) كعكة الجبن اللطيفة

الكافيار الذهبي الإمبراطوري، الكمثرى بالكراميل، تشيز كيك الفانيليا

٨٩٩ درهمًا إماراتيًا للشخص الواحد + ٥٠٠ قطعة مع مجموعة مختارة من أفضل أنواع النبيذ

رحلة حصرية قائمة التذوق

Exclusive Tasting Menu

(س|د|ف) سلطعون اليقطين

مسلوق في زبدة الأعشاب البحرية، الكافيار الإمبراطوري، اليقطين بوتلي مارون، اللفت الأخضر

(د|ج|ي) رافيول

رافيولي أسود ريكوتا خروف محلي الصنع، فطر بورسيني، لفت أخضر

(د|س) ريسو

فطر بورسيني ريزوتو كارنارولي، جبنه بارميجيانو ريجيانو

(د|ف) برانزينو

خط مسك، خرشوف سردينيا، صلصة زعفران إيرانية

(س|د) قطع لحم الضأن

قطع لحم الضأن المطبوخة بلطف، البروكوليني، الكمثرى، موريل جوس

(د|ج|ي) تورتا ماريانا

إسفنجة إيفو التقليدية، كراميل التفاح، البرتقال الذهبي، شانتيلي الحمضيات

٨٩٩ درهم للقطعة الواحدة

وجبة خفيفة للنجم

بطاطا صغيرة ٢٩

مخبوز يقدم مع الكريمة الحامضة، كافيار بيرى الملكي، الثوم المعمر

بيلوجا بروشيتا ٣٩

فطر صغير مقلي، مايونيز بجبنة الكمأة، رويال بيرى

سردينيا أرانسينو ٤٥

معكرونة فريجولا، خرشوف القدس، جبنة بيكورينو قديمة، مايونيز بالكرفس

ليس كتلة دجاج أخرى ٥٥

سمك الحفش، القشدة الحامضة، الكافيار الإمبراطوري

المقبلات/المقبلات

السلطة بوراتا الذهبية (د، ق) ٨٠

صلصة اللوز، IGP، خرشوف مشوي، سلطة خس، بوراتا

بيلوجا ستيك برجر (ز، د) ١٢٥ / ١٩٩ كافيار إمبراطوري إضافي

0، من ستوكيارد كعكة فوكاشيا على الفحم، شرائح لحم وافيو الأسترالي
مايونيز مشروم بورسيني، بصل مكرومل، لولو روسو، جبنة الكمأة

سمك السلمون البري المدخن (S، SP) ١٣٠

سلطة الشمز، صلصة جريب فروت، بوميلو، زيت الريحان

بيف كارباتشيو (د، ق) ١٤٠

إم-0 لحم تندرلويين، كافيار سمك الحفش الأبيض، صلصة جبنة بارميجيانو، جرجير بري

اليقطين كينج كراب (ص، د) ١٦٠

مسلوق في زبدة الأعشاب البحرية، الكافيار الإمبراطوري، اليقطين بوتي مارون

باستا / ريسوتو

Pasta / Risotto

١١٠ (س|ج|د) صناعة يدوية لوريجيتاس دي ساردينا (د، ز، ج) ١١٠

معكرونة سردينيا التقليدية، يخنه لحم، جبنة بيكورينو

١١٠ (D، G، E،) رافولي مصنوع يدويًا

رافولي ريكوتا خروف محلي الصنع، فطر بورسيني، هندباء خضراء

١١٠ (ف|ي|ج|د) معكرونة مصنوعة يدويًا في عجلة جبن البيكورينو

١٣٠ / ٢٠٠ (د، ز، ه، ق)

فيتوتشيني كاسيو وبيبي سيجنتشر. ٢٠ جرام إضافية من الكافيار الذهبي الإمبراطوري

١٨٠ (ف|س|ي|ج|د) فيتوتشيني صناعة يدوية (صغير، جم) ١٥٠

معكرونة تالياتيلي، الكافيار الذهبي الإمبراطوري، المحار

١٩٠ (س|د) طبق ريزوتو جيوفاني بابي الأخضر المميز (وسط، صغير، يمين) ١٩٠

ريزوتو كارنارولي، كلوروفيل الأعشاب الخضراء، روبان أحمر صقلي متبل، زهور محلية

٢٥٠ (ف|د) ريسوتو وكافال (د، ج، الخامس) ٢٥٠

ريزوتو كارنارولي المعتق، بارميجيانو ريجيانو لمدة ٢٤ شهرًا، الكافيار الإمبراطوري الذهبي

يحتوي الطبق على الكحول (الكحول) منتجات الألبان (د) المكسرات (ن) لحم الخنزير (لحم الخنزير) المأكولات البحرية (س) نباتي (ن) الغلوتين (ز) البيض

المنتجات (هـ) منتجات الكرفس (ج) منتجات الخردل (م) ثاني أكسيد الكبريت والكبريتات (SP) منتجات فول الصويا (SB) السمسم

منتجات البذور (SS)

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي (شاملة ٧٪ رسوم بلدية، ٥٪ ضريبة القيمة المضافة)

لحمة \ سمكة

Fish / Meat

٢٥٠ (س|د) قطعة لحم ضأن (د، ج)

قطعة لحم خروف مطبوخة ببطء، بروكوليني، عصير موريل

WAGYU STOCKYARD (D, S) ٤٩٠

لحم تندرلوين، فلفل سيتشوان، كافيار بيرى الملكي، فطر جيرول

٢٨٠ (فا|د) برانزينو (د، ق)

سمك القاروص البري، خرشوف سردينيا، صلصة الزعفران الإيرانية

٢٣٠ (د|س|فا|د) سكالوب هوكايدو (د، ق) ٢٣٠

محروق بزيت إيفو، كستناء، وكرنب بروكسل

قَلَوَى

Dessert

٦٥ (د|ي|ج) تورتا ماريانا (د، ز، هـ) ٦٥

إسفنجة إيفو التقليدية، كراميل التفاح، البرتقال الذهبي، شانتيلي الحمضيات

٦٥ (فا|ج|د) تيراميسو (ز، هـ، د) ٦٥

بسكويت سافويارد محلي الصنع، قهوة أرابيكا، موس ماسكاربوني، فول التونك

١٨٠ (فا|د|ج) تشيز كيك جنتلمنت (د، ق، ز)

الكافيار الإمبراطوري، تشيز كيك الفانيليا

٩٠ (د) تشكيلة الجبنة الإيطالية (د) ٩٠

مجموعة مختارة من التشكيلات الإيطالية المصاحبة لتجهيزات المسرح

يحتوي الطبق على الكحول (الكحول) منتجات الألبان (د) المكسرات (ن) لحم الخنزير (لحم الخنزير) المأكولات البحرية (س) نباتي (ن) الغلوتين (ز) البيض

(المنتجات هـ)

منتجات الكرفس (ج) منتجات الخردل (م) ثاني أكسيد الكبريت والكبريتيت (SP) منتجات فول الصويا (SB) بذور السمسم

(المنتجات سس)

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي (شاملة ٧٪ رسوم بلدية، ٥٪ ضريبة القيمة المضافة)

بيتزا من فرن النحاس

Copper Oven Pizza

٨٥ (ج|د) الملكة مارجرىتا

صلصة طماطم سان مارزانو، موزاريلا فيور دي لاتييه، ريحان محلي، زيت إيفو

٩٥ (ب|س|ف|ج|د) ماما جيوفانا

صلصة طماطم سان مارزانو، طماطم كونفيت داترينو، زيتون تاجياسكا،
نبات الكبر من بانتيليريا، والأنشوجة الكانتابرية

١٨٠ (ف|د|ج) كمأة بيلوجا

جبنة موزاريلا الجاموس، الكمأة السوداء، كافيار أوسيترا

١٣٠ (ف|د|ج) الملكة البيضاء

جبنة موزاريلا الجاموس، الخرشوف الشوكي، بطارخ السلمون

١٧٠ (د|ج) الخريف في الحب

جبنة موزاريلا، فطر بورسيني، يقطين، بصل مكرمل، كمأة سوداء

١٥٠٠ (م|س|ف|د|ج) قبلة من بيلوغا

موزاريلا لللاتيه، تارتار لحم واغيو، كافيار بيلوجا، قنفذ البحر، ذهب عيار ٢٤ قيراط

٥٠٠٠ (س|ف|د|ج) لا بيتزا ريال ٥٠,٠٠٠

٤ أنواع مختلفة من أجود أنواع الكافيار (بيلوجا XX، الذهب الإمبراطوري، أوسيترا الروسية، الماس ملك الملوك
بوفالو ستراتشيياتيلا، سكامورزا مدخنة، جبنة الكمأة السوداء، كبد الأوز إسكالوب، صقلية
روبيان أحمر، ملح أسود قبرصي، زيت إيفو، صلصة ليمون سورينتو، ورق فضيف

زوج مثالي مع زجاجة Dom Perignon Vintage

يحتوي الطبق على الكحول (الكحول) منتجات الألبان (د) المكسرات (ن) لحم الخنزير (لحم الخنزير) المأكولات البحرية (س) نباتي (ن) الغلوتين (ز) البيض
المنتجات (هـ)
منتجات الكرفس (ج) منتجات الخردل (م) ثاني أكسيد الكبريت والكبريتيت (SP) منتجات فول الصويا (SB) بذور السمسم
المنتجات (سس)
جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي (شاملة ٧٪ رسوم بلدية، ٥٪ ضريبة القيمة المضافة)

اختيار الكافيار

Cariar Selection

200g	125g	50g	مدعوم من جورمييه هاوس
١٦٥٠	١٠٥٠	٥٤٠	سمك الحفش الأبيض
٢٢٠٠	١٢٧٠	٦٣٠	رويال بيربي
٢٤٠٠	١٥٠٠	٦٥٠	كافيار بيرسيكوس
٢٧٥٠	١٣٧٠	٧٠٠	أوسكيترا الروسية
٣٠٨٠	١٥٧٠	٧٦٠	أوسكيترا رويال
٣٣٠٠	١٥٤٠	٧٣٠	الكافيار الإمبراطوري
٣٥٠٠	١٨٥٠	٧٤٠	الكافيار الذهبي الإمبراطوري
٣٧٤٠	٢٠٥٠	٩٤٠	بيلوغا كافيار
٤٩٥٠	٢٨٨٠	١٢٦٠	بيلوغا XX كافيار
أو	أو	أو	حسين الماس الفارسي
٤٤٠٠٠	٢٧٤٤٥	١١٢٣٠	ملك الملوك (الماس)
	٢٠٠٠		كافيار السلمون البري

طبعة لا بيرل

الحجم ٢٥ جرام

رويال بايري كافيار ٣٣٠

أوسكيترا كافيار ٣٧٠

بيلوغا كافيار ٥٣٠

يقدم مع التزيين الكلاسيكي:

بلينيس، كريمة حامضة، ثوم معمر، أبيض، بيض مسلوقة أصفر

اختيار المحار

طربوريش أويستر وردي رقم ٢ (٥ قطع) ٣٦٠

(سإف) من إيطاليا إلى بحر قزوين ١١٠

طربوريش المحار الوردي، الجمبري الأحمر الصقلي، الكافيار الإمبراطوري

يحتوي الطبق على الكحول (الكحول) منتجات الألبان (د) المكسرات (ن) لحم الخنزير (لحم الخنزير) المأكولات البحرية (س) نباتي (ن) الغلوتين (أ) البيض

المنتجات (هـ)

منتجات الكرفس (ج) منتجات الخردل (م) ثاني أكسيد الكبريت والكبريتات (SP) منتجات فول الصويا (SB) بذور السمسم

المنتجات (سس)

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي (شاملة ٧٪ رسوم بلدية، ٥٪ ضريبة القيمة المضافة)