

V – Vegan Nf – Nut free Df – Dairy free
Gf – Gluten free Vg – Vegetarian



A selection of home-baked bread served with whipped butter, home-made tomato jam & Palestinian herb oil

Soups

Lentil Soup Gf,Nf,Df,V
Topped with fried onions served with home-made *sourdough bread*

Roasted Pumpkin Soup Vg,Gf 65.8 kcal
Topped with macadamia nuts and a sprinkle of cayenne pepper

Thai Coconut Soup Nf,Df,V
Home-made red curry paste, coconut milk, rice noodles, lime juice, coriander & *Thai* basil

Extras: Shrimp 15
 Chicken Breast 10

Salads

Greek Salad Gf,Nf,Vg
Mix greens & romaine lettuce, Greek feta cheese, kalamata olives, cherry tomatoes, capsicum peppers, red radish and red onion dressed in lemon vinaigrette

Fattoush Salad Vg
Tomatoes, cucumber, capsicum, mint leaves, Kalamata olives, red onion dressed in lemon vinaigrette & sumac topped with crispy home baked pita

Kale Salad Gf,Df,Vg 86.68 kcal
Curly kale, asparagus, organic toasted seeds & home-made sesame dressing

Quinoa Salad Gf,Df,V 246.7 kcal
Organic quinoa, homemade pickled beetroot, mix greens, walnuts & balsamic vinaigrette

Thai Green Papaya & Mango Salad Gf,Df
(*Som tam*) shredded unripe papaya, green mango, carrots, green beans, cherry tomatoes, coriander, dressed in lime juice & fish sauce dressing topped with roasted peanuts

Heirloom Tomato Carpaccio Gf,Df,Nf,V
Lemon & grapefruit vinegar, lavender essence, *Hawaiian* black lava salt, basil oil, garnished with micro-greens & edible flowers

25 **Caesar Salad** Nf/30
Home-made Caesar dressing (*with anchovies*) romaine lettuce, croutons, shaved parmigianoreggiano

38
Extras: Shrimp 15
 Grilled Chicken Breast 10

38 **Cherry Tomato & Burrata Salad** Nf,Vg 45
Fresh and roasted cherry tomato dressed with lemon vinaigrette, *Thai* basil, freshly ground black pepper, micro-greens & edible flowers

38 **Nicoise Salad** Gf,Df,Nf 55
Pan seared tuna loin fillet, potatoes, green beans, olives, cherry tomatoes, romaine lettuce, hardboiled egg, dressed in home-made lemon vinaigrette

Starters

35 **Freshly Shucked Oyster** Gf,Df,Nf 64.3 kcal 10ea
DibbaBay Oyster (Local Oyster) red vinegar with shallots, tabasco, lemon & sea purslane

35 **Fried Greek Feta Cheese** Vg 39
Wrapped in filo pastry, with mountain honey & sesame seeds

35 **Chicken Wings** 39
Crispy wings glazed with gochujang, sesame seeds

35 **Prawn Tempura** Df,Nf 510.8 kcal 46
Served with ponzu sauce

35 **Baked Greek Feta Cheese** Nf,Vg 50
Green & Kalamata olives, lemon, rosemary, espelette pepper served with home-baked *sourdough*

38 **Afghan Spinach Bolani** Df,Nf,Vg 30
Fresh spinach, coriander, spring onion & red chilli

38 **Gyoza** Df,Nf 127.61 kcal 39
6 *Japanese* pan-fried dumplings,shiitake mushroom Filling, choose your flavour *shrimp, chicken, or beef*

Wagyu with Fole Gras Burger <i>Nf</i>	59	Mushroom Quiche <i>Nf, Vg</i>	25
Homemade <i>Sanchoku Wagyu</i> Patty on a home-baked brioche buns, lettuce, pickles, provolone cheese, spicy mayonnaise & hand-cut fries		Served with mix greens salad dressed with yuzu vinaigrette	

Japanese Soft-shell Crab Burger	67	Sides	
On a home-baked miso bun, with fresh pomelo segments, red cabbage slaw & chuka wakame served with home-made wasabi mayonnaise & hand-cut fries		Hand-cut fries / Sweet potato fries <i>Gf, Df, Nf, V</i>	20
		Parmesan truffle fries <i>Gf, Nf, Vg</i>	25

Shrimp Burger	65	Chinese Aubergine <i>Gf, Df, V</i>	20
On a home-baked brioche bun, red cabbage slaw served with home-made spicy mayonnaise & hand-cut potato fries		Miso Buttered Corn <i>Gf, Nf, Vg</i>	15

Sandwiches

Egg & Pimento Cheese <i>Nf</i>	25	Ube Leche Flan <i>Vg</i> 616.64 kcal	30
Sliced brioche loaf, boiled egg & home-made cheese pimento		Sugar-free purple yam cake, almond tuile topped with crème caramel	
Tuna Sandwich <i>Nf</i>	25	Fruit Platter <i>Gf, Nf, Df, V</i>	30
Tuna & mayo spread, sliced cucumber, sliced home-baked brioche loaf		Watermelon, sweet melon, pineapple, passion fruit, kiwi & berries	

Mushroom & Cheese Melt <i>Nf, Vg</i>	25	Banana Split <i>Vg</i>	39
Sautéed mushroom and caramelised onion, provolone & cheddar cheese, home-baked sourdough		Caramelised banana, home-made <i>Madagascar</i> vanilla ice cream & peanut crumble, toasted shaved almonds, salted caramel sauce	

Grilled Halloumi Sandwich <i>Nf, Vg</i>	26	Chocolate Truffle Tart <i>Nf, Vg</i>	40
Balsamic reduction, sliced tomato, basil, rocket, panini bread		Served with, popping candy, home-made <i>Madagascar</i> vanilla ice cream topped with fleur de sel	

Pulled Beef Sandwich <i>Nf</i> 511.91 kcal	30	Baklava Ice Cream Sandwich <i>Vg</i>	45
<i>Sanchoku Wagyu</i> pulled beef brisket, caramelised onion, pickled red cabbage, home-made panini bread		Filo pastry, pistachio nuts, cinnamon, home-made pistachio ice cream, honey, orange & rose syrup	

Pastrami Sandwich <i>Nf</i>	30	Vanilla Ice Cream with	
Home-made <i>Sanchoku Wagyu</i> beef pastrami, provolone, mustard, pickle & home-baked sourdough ciabatta		Sugar-free Mango Sorbet <i>Vg</i> 374.1 kcal	45
		Homemade ice cream with truffle honey and sugar-free mango sorbet on edible sand, candied pecans topped with crunchy tuiles	

Minted Peas <i>Nf, Vg</i>	20	Scoop of Homemade	
Minted green peas and Feta cheese, on home-baked brioche bread		Ice Cream/Sorbet:	

Tomato Mozzarella <i>Nf, Vg</i>	35	Madagascar Vanilla	15
Tomato, buffalo mozzarella, sea salt, balsamic reduction in home-baked panini bread		Ube (Purple Yam)	15
		Sugar-free Mango Sorbet	15
		Karak	15

Spinach and Feta Quiche <i>Nf, Vg</i>	25		
Served with mix greens salad dressed with yuzu vinaigrette			

Fritto Misto *Gf,Df,Nf*
Shrimp, calamari, broccoli, fennel, pumpkin,
chilli aioli & lemon

Mains

Nasi Lemak *Gf,Df* 55
Fragrant rice, served with a home-made hot & spicy
sauce (*Sambal*), fresh cucumber slices, small fried anchovies
(*Ikan bilis*), fried peanuts, hard-boiled egg & shrimps, or
buttermilk fried chicken

Singaporean Chilli Crab *Df,Nf* 47
Soft-shell crab tempura, home-made chilli sauce,
served with fried mantous(*Chinese steamed buns*)

Chicken Katsu *Gf,Df* 294.4 kcal 65
Panko crusted boneless chicken thigh served with
cabbage salad, mixed sesame seeds & katsu sauce

Gambas al Ajillo *Df,Nf* 75
Omani prawns, garlic, smoked paprika, lemon
& home-baked *sourdough*

Thai Steamed Seabass *Gf,Df,Nf* 85
Soy glazed mushroom, leeks, red chilli, lime, *Thai* basil,
spring onion, lemon grass & basil oil

Miso Seabass *Gf,Df,Nf* 173.5 kcal 85
Seabass fillet on a bed of capsicum peppers, topped
with sautéed mushrooms, with a soy glaze and basil oil

Wagyu Tri-tip Steak *Gf,Nf* 99
Sanchoku Wagyu, *Hawaiian* black lava salt, served with
shoestring fries & home-made gravy

Grilled Wagyu Ribeye with 150
Shoestring Fries *Df,Nf* 1569 kcal
250 g *ICON Australian XB Wagyu* Chargrilled *MB 5-6*
wagyu ribeye served with home-made *beef jus* or *mushroom*
sauce

Rice Bowl

Chinese Aubergine *Gf,Df,V* 38
Garlic aubergines, steamed jasmine rice,
sesame seeds & spring onion

Nasi Goreng *Gf,Df,Nf* 48
Indonesian fried rice served with a fried egg & stir fry
chicken or *shrimp*, coriander

50 **Beef Rendang** *Gf,Df,Nf* 55
Slow cooked *Sanchoku Wagyu Topside* in coconut milk
served with steamed jasmine rice, red chillies & lime

Pasta & Noodles

Beef Ragu *Nf* 50
Home-made spaghetti, 8-hour beef brisket ragu, cream,
parmigianoreggiano

Spicy Spaghetti Aglio e Olio *Gf,Df,Vg* 244.48 kcal 65
Home-made gluten free spaghetti with dried chili peppers,
smoked paprika, black garlic, pumpkin seed oil choose your
toppings *chicken breast*, *grilled prawns*, or *seafood*

Gemelli Arrabiata *Nf* 65
Home-made gemelli pasta & tomato sauce, grated
parmigianoreggiano, garnished with fried sage,
choose your toppings *chicken breast*, *grilled prawns*,
or *seafood*

Ramen Veal Chashu or Prawn Tempura *Nf,Df* 69
Home-made ramen noodles, 3-minute boiled egg, chives,
nori seaweed sheets, daikon cress & white shoyu broth
served with homemade chili garlic sauce

Wagyu Beef Pares *Df* 1254.9 kcal 69
Pares (Braised beef broth/Asado style) with
slow cooked wagyu brisket, fried garlic, chives,
homemade chilli garlic sauce, served with
garlic fried rice or homemade noodles

Home-made Spinach Fettucine *Nf* 267 kcal 85
Grilled prawns, parsley oil, sliced truffles &
white truffle oil

Burgers

Chicken Burger 55
Boneless local buttermilk fried chicken on a
home-baked soft roll bun pickles, provolone cheese,
sriracha mayonnaise and hand-cut fries

Wagyu Burger 59
Homemade *Sanchoku Wagyu Patty* on a home-baked
soft roll bun, provolone cheese, with pickles, onion, lettuce,
tomato, home-made truffle aioli, ketchup, mustard, and
hand-cut fries

Extra: Veal Bacon 15

Fruit Platter Gf,Nf,Df,V 30
طبق فواكه خ غ، خ م، خ ح، ن
Watermelon, sweet melon, pineapple,
passion fruit, kiwi & berries
بطيخ ، شعام ، أناناس ، باشن فروت و كيوبي و ثوت

Ricotta & Mushrooms Nf,Vg 484.8 kcal 47
ريكوتا بالفطر خ م، ن 484.8 سعرة
Hamriyah ricotta cheese, sautéed mushrooms drizzled
with truffle honey, ricotta cheese, poached egg on top
of home-baked toasted *sourdough*
جبنة ريكوتا الحميرية ، مشروم محمر (سوتيه) مع غسل الكماة و جبنة الريكوتا و
البيض المسلوق على قطعة من خبز العجين المخمر (ساوردو) الطازج

Fen Big Breakfast Nf 75
إفطار فين الكبير خ م
Home-baked *sourdough*, bacon, choice of egg,
mix green salad, roasted vine tomatoes, baby potatoes
خبز العجين المخمر (ساوردو) الطازج ، ولحم مقدد ، واختيارك من البيض ،
تشكيلة من الخضار الخضراء ، طماطم كرمة محمصا ، بطاطا صغيرة

Acai with Guarana Bowl Vg 50
أكاي و غرنا بول
Banana, strawberry, dried cranberry, black berries,
soy milk & home-made granola
موز ، فراولة ، ثوت بري مجفف ، ثوت أسود ، حليب الصويا
و جرانولا من صنعنا

Greek Yoghurt Pancake Nf 1075.7 kcal 47
باتيك الزبادي اليوناني خ م 1075.7 سعرة
Served with *Canadian* maple syrup or home-made
chocolate sauce butter & mixed berries
يقدم مع شراب القيقب الكندي أو زبدة الشوكولاتة و ثوت مشكل من صنعنا

Chocolate Yoghurt Pancake Nf 47
باتيك زبادي الشوكولاته خ م
Served with home-made chocolate sauce &
mixed berries
يقدم مع صوص الشوكولاته و الثوت المشكل من صنعنا

French Toast Nf,Vg 520.6 kcal 47
التوست الفرنسي خ م، ن 520.6 سعرة
Served with *Canadian* maple syrup or whipped cream,
powdered sugar & mixed berries
يقدم مع شراب القيقب الكندي أو الكريمة المخفوقة ،
سكر بودرة و ثوت مشكل

Ube French Toast Nf,Vg 55
توست فرنسي مع أوبي خ م، ن
Home-made ube sauce, toasted coconut, macapuno
(*sweetened coconut*), home-made latik (*coconut milk curd*),
(*canadian*) maple syrup, home-baked brioche,
home-made coconut mascarpone ice cream
صوص أوبي من صنعنا ، جوز الهند المحمص ، ماكابونو (جوز الهند المحلى) ،
لاتيك (خثارة حليب جوز الهند) من صنعنا ، شراب القيقب (الكندي) ، بريوش
مخبوز من طازج ، أيس كريم ماسكاربوني بجوز الهند من صنعنا

All prices are in AED
Inclusive of 5% VAT

Fruit Platter Gf,Nf,Df,V 30
طبق فواكه خ غ، خ م، خ ح، ن
Watermelon, sweet melon, pineapple,
passion fruit, kiwi & berries
بطيخ ، شعام ، أناناس ، باشن فروت و كيوبي و ثوت

Ricotta & Mushrooms Nf,Vg 484.8 kcal 47
ريكوتا بالفطر خ م، ن 484.8 سعرة
Hamriyah ricotta cheese, sautéed mushrooms drizzled
with truffle honey, ricotta cheese, poached egg on top
of home-baked toasted *sourdough*
جبنة ريكوتا الحميرية ، مشروم محمر (سوتيه) مع غسل الكماة و جبنة الريكوتا و
البيض المسلوق على قطعة من خبز العجين المخمر (ساوردو) الطازج

Fen Big Breakfast Nf 75
إفطار فين الكبير خ م
Home-baked *sourdough*, bacon, choice of egg,
mix green salad, roasted vine tomatoes, baby potatoes
خبز العجين المخمر (ساوردو) الطازج ، ولحم مقدد ، واختيارك من البيض ،
تشكيلة من الخضار الخضراء ، طماطم كرمة محمصا ، بطاطا صغيرة

Acai with Guarana Bowl Vg 50
أكاي و غرنا بول
Banana, strawberry, dried cranberry, black berries,
soy milk & home-made granola
موز ، فراولة ، ثوت بري مجفف ، ثوت أسود ، حليب الصويا
و جرانولا من صنعنا

Greek Yoghurt Pancake Nf 1075.7 kcal 47
باتيك الزبادي اليوناني خ م 1075.7 سعرة
Served with *Canadian* maple syrup or home-made
chocolate sauce butter & mixed berries
يقدم مع شراب القيقب الكندي أو زبدة الشوكولاتة و ثوت مشكل من صنعنا

Chocolate Yoghurt Pancake Nf 47
باتيك زبادي الشوكولاته خ م
Served with home-made chocolate sauce &
mixed berries
يقدم مع صوص الشوكولاته و الثوت المشكل من صنعنا

French Toast Nf,Vg 520.6 kcal 47
التوست الفرنسي خ م، ن 520.6 سعرة
Served with *Canadian* maple syrup or whipped cream,
powdered sugar & mixed berries
يقدم مع شراب القيقب الكندي أو الكريمة المخفوقة ،
سكر بودرة و ثوت مشكل

Ube French Toast Nf,Vg 55
توست فرنسي مع أوبي خ م، ن
Home-made ube sauce, toasted coconut, macapuno
(*sweetened coconut*), home-made latik (*coconut milk curd*),
(*canadian*) maple syrup, home-baked brioche,
home-made coconut mascarpone ice cream
صوص أوبي من صنعنا ، جوز الهند المحمص ، ماكابونو (جوز الهند المحلى) ،
لاتيك (خثارة حليب جوز الهند) من صنعنا ، شراب القيقب (الكندي) ، بريوش
مخبوز من طازج ، أيس كريم ماسكاربوني بجوز الهند من صنعنا

All prices are in AED
Inclusive of 5% VAT



V – Vegan Nf – Nut free Df – Dairy free

ن من - نباتي حمصري (قهبان) خ م - خالي من المكسرات خ ح - خالي من منتجات الحليب

Gf – Gluten free Vg – Vegetarian

خ غ - خالي من الغلوتين ن - نباتي

Omelette/Egg White Omelette Nf 39
أومليت / أومليت بياض البيض خ م

Choose your filling spinach, cheese, mushroom
599.38 kcal plain

اختر من بين حشوة السبانخ أو الجبن أو الفطر 599.38

Mediterranean Omelette with 45
Greek Feta Cheese Nf

أومليت البحر الأبيض المتوسط مع جبنة الفيتا اليونانية خ م
Tomatoes, kalamata olives, red onion, fresh thyme,
spring onion served with homemade *sourdough bread*
طماطم ، زيتون كالاماتا ، بصل أحمر ، زعتر طازج ، بصل أخضر
يقدم مع خبز العجين المخمر (ساوردو) الطازج

Eggs Benedict Nf 897.82 kcal 47

بينديكت البيض خ م 897.82 سعرة
Home-baked *sourdough* or *English muffin*, sauteed
spinach, topped with poached egg & hollandaise sauce
مافن إنجليزي أو خبز العجين المخمر (ساوردو) الطازج ، سبانخ محمرة
(سوتيه) عليها بيضة مسلوقة وصلصة هولنديز

Bacon Benedict Nf 1077.02 kcal 47

بينديكت اللحم المقدد خ م 1077.02 سعرة
Home-baked *sourdough* or *English muffin*, topped with
poached egg & hollandaise sauce, 1077.02 kcal
مافن إنجليزي أو خبز العجين المخمر (ساوردو) الطازج ، عليها بيضة مسلوقة
وصلصة هولنديز ، 1077.02 سعرة

Softshell Crab Benedict Nf 67

بنديكيت السرطان القشرة الناعمة خ م
Home-baked *sourdough* or *English muffin*, topped with
poached egg & hollandaise sauce
مافن إنجليزي أو خبز العجين المخمر (ساوردو) الطازج ، عليها بيضة مسلوقة
وصلصة هولنديز

Avocado on Toast Nf, Vg 440.4 kcal 47

توست الأفوكادو خ م ن 440.4 سعرة
Sliced or mashed avocado on top of home-baked
toasted *sourdough*, poached egg, roasted cherry
tomatoes, truffle honey and (*Balsamic Reduction Vinegar*)
شرائح الأفوكادو المهروسة أو المقطعة فوق شريحة خبز العجين المخمر
(ساوردو) المحمص الطازج ، والبيض المسلووق والطماطم الكرزية المحمص ،
عسل الكمأة و (خل بلسميك)

Breakfast

قائمة الإفطار

Ochazuke Gf, Df 344.5 kcal 65
أوشازوكي خ غ، خ ح 344.5 سعرة

A traditional *Japanese* dish of steamed rice served in a
bowl, topped with seared sesame crusted tuna,
chuka wakame, nori & your choice of tea
Genmaicha, Sencha & Corn
طبق ياباني تقليدي من الأرز المطهو على البخار يقدم في وعاء مع تونة مغطاة
بسمسم مقشر ومحمص ،
شوكا واكابي ، نوري اختياريك من الشاي سينشا ، فينمايشا و شاي الذرة

Tuna Sandwich Nf 25
سندوتش تونا خ م

Tuna & mayo spread, sliced cucumber, sliced
home-baked *brioche loaf*
تونة و مايونيز ، شرائح خيول و شرائح خبز بريوش الطازج

Banana and Amlou Df, Vg 30
موز و أملو خ ح

Amlou (Moroccan almond spread), sliced banana,
maple syrup, pumpkin seed on home-baked *sourdough*
أملو (زبدة لوز المغربية) ، شرائح الموز ، شراب القيقب ، بتور اليقطين
على خبز العجين المخمر (ساوردو) الطازج

Eggs Your Way Nf 531.8 kcal 36
بيض علي طريقتك خ م 531.8 سعرة

Served with toasted home-baked *sourdough*,
eggs your way, whipped butter & jam
يقدم مع خبز العجين المخمر (ساوردو) الطازج ، بيض علي طريقتك
مع زبدة مخفوقة و مربى

Shakshouka Nf, Vg 39
شكشوكة خ م، خ غ

Eggs poached in a spicy tomato sauce seasoned with
cumin and fresh herbs served with home-baked
pita bread or *sourdough bread*
بيض مسلووق في صلصة طماطم حلوة و متبله بالكمون والأعشاب طازجة نغم
مع خبز بيتا أو خبز العجين المخمر (ساوردو) الطازج
سعرة

Tea-set 150 aed / Set 2 pm Onwards

Madeline	Duck Bao Bun
Cream Puff	Mushroom Quiche
Lemon Tart	Spinach & Feta Quiche
Ube Cup Cake	Wagyu Pulled Beef
French Macaron	Eggs on Toast
Chocolate Brownies	Kalamata & Ricotta
Raspberry & Pistachio Tart	Cucumber & Ricotta Cheese

Plain Scones
Raisin Scones
French Butter
Home-made Tomato Jam
A choice of your tea

Drinks**COFFEES**

	HOT	ICED
Espresso	17	
Double Espresso	22	
Single Macchiato	17	
Double Macchiato	20	
Cortado	22	
Piccolo	22	
Americano	17	27
Long Black	17	27
Cappuccino	22	27
Flat White	22	27
Latte	22	27
Ube Latte	26	31
Spanish Latte	26	31
Pistachio Latte	26	31
Mocha	26	31
White Mocha	26	31
Hot Chocolate	26	31
Affogato		26
<i>(Madagascar vanilla ice cream with espresso)</i>		

TEAS**GREEN TEA 21**

Moroccan Mint
Sencha
Jamine

BLACK TEA 21

James Earl Grey

HERBAL TEA**21**

Chamomile Citron
Ginger Lemongras

FRESH JUICES

Orange	22
Watermelon	22
Grapefruit	22

MOCKTAILS

Classic Mojito	26
Strawberry Mojito	26
Passion Mojito	26
Watermelon Rose	26
Cherry Cranberry	22
Passion Lemonade	22
Lemonade	22
Lemon with Mint	22
Peach Iced Tea	22
Lemon Iced Tea	22
Black Currant with Honey	22

WATER & SODA

Sant Aniol Still/ Sparkling	:330mL	21
Sant Aniol Still/ Sparkling	:750ml	31
Bottled Water	-	6
Fentiman's Curiosity Cola		15
Fentiman's Rose Lemonade		15

All prices are in AED
Inclusive of 5% VAT