



RAFFLES SALON  
BEVERAGE MENU

# TEA SELECTION BY NEWBY

## BLACK TEA

DARJEELING 26

Darjeeling is the name given to tea originating from the up-country estates of North India. It has a delicate taste, combined with floral aromas & flashes of muscatel grape

ASSAM 26

Produces a bright cup with a rich, sweet, malty brew supported by hints of walnut

ENGLISH BREAKFAST TEA 26

Combines Assam's malty strength, Ceylon's spicy flavor & brightness in the cup

EARL GREY 26

Bright, full bodied black tea with sweet fragrance & citrus flavor of the bergamot orange

MASALA CHAI 26

Fragrant & aromatic blend with exotic spiced notes & warming aftertaste

## GREEN TEA

GREEN SENCHA 26

Balances a delicate character with a delicious rice taste & a smooth finish

JASMIN BLOSSOM 26

A bright cup coupled with the tantalizing fragrance of the fresh jasmine flower

GUNPOWDER 26

Contains a bright yellow liquor, a robust taste in the cup & a mildly smoky aftertaste

ORIENTAL SENCHA 26

A blend of traditional green Sencha tea, beautiful flower petals, & sweet exotic fruit flavors of mango & papaya

GREEN LEMON 26

Blended tea that produces a bright yellow cup with a fresh scent, delicate character & a long invigorating citrus finish

## HERBAL TEA

MANGO & STRAWBERRY 26

Whole pieces of mango & strawberry are combined to create a refreshing drink with an intense summery aftertaste

CAMOMILE TEA 26

This tea has infused flowers with a heady aroma of sweet hay & a floral, grassy flavor

GINGER & LEMON 26

A clean fragrance of lemon with the refreshing tingle of spicy root ginger

PEPPERMINT TEA 26

Almost spicy when first sipped, the pre-dominant flavor sensation is penetratingly minty, with a refreshingly clean aftertaste

## WHITE TEA

SILVER NEEDLE 35

Silver Needle is a rare white tea made from the unfurled leaf buds or 'tips' of the tea. On infusion, the needle-shaped leaves yield a pale smooth & sweet liquor

# تشكيلة شاي من نيوبي

## شاي أسود

٢٦

دراجيلينغ هو إسم الشاي الذي يأتي من أعلى مقاطعات شمال الهند. ذو طعم رقيق ممزوج برحيق الزهور ونفحات العنب

## أسام

٢٦

شاي أسام يُعطي فنجان ذو طعم غني، حلو مع نكهات الجوز والشعير

## إنجليش بريكفاست

٢٦

يجمع ما بين قوة أسام وبهارات الشاي السيلاني

## إيرل جراي

٢٦

شاي أسود فاتح وقوي بمذاق حلو، مع الليمون والبرغموت

## شاي ماسالا

٢٦

شاي ذو خليط عطري مع نفحة من التوابل تترك طعم دافئ بعد المذاق

## شاي أخضر

٢٦

## سنشأ أخضر

شاي يعطي طعم متوازن من الأرز والنعومة في النهاية

## زهرة الياسمين

٢٦

شاي ذو لون فاتح مصحوب بالروائح العذبة لزهور الياسمين

## غانباودر

٢٦

شاي ذو لون أصفر لامع وطعم قوي متماسك في الفنجان مع مذاق مدّخ

## سنشأ شرقي

٢٦

خليط من شاي سنشأ الأخضر، زهور، مانجا وبابايا

## ليمون أخضر

٢٦

خليط يعطي فنجان أصفر فاتح مع رائحة طازجة، مع إستمرار طعم الحامض القوي في النهاية

## شاي الأعشاب

٢٦

## مانجا وفراولة

قطع كاملة من المانجا والفراولة تعطي مشروب منعش وطعم صيفي مُركز بالنهاية

## بابونج

٢٦

شاي بالزهور ذات الطعم الحلو والروائح العطرية مع النكهات العشبية

## زنجبيل وليمون

٢٦

هذا الشاي متميز بعطر الليمون مع جذور الزنجبيل الحارة

## نعناع

٢٦

مذاق قوي بالنعناع مع طعم منعش وصافي في النهاية

## شاي أبيض

٣٥

## سيلفر نيدل

شاي سيلفر نيدل هو شاي أبيض فريد من نوعه صنع من براعم نباتات الشاي. أثناء نقع الشاي تعطي أوراق الشاي لون صافي وحلو

# COFFEE SELECTION

# الحلويات

AMERICAN COFFEE	26
CAFÉ LATTE	28
CAPPUCCINO	28
SINGLE ESPRESSO	26
DOUBLE ESPRESSO	28
ESPRESSO MACCHIATO	28
TURKISH COFFEE	26
WHITE COFFEE - CAFÉ BLANC	24
HOT CHOCOLATE	24

## COLD COFFEE

ICED COCONUT CAFÉ LATTE Coconut Cream, Fresh Milk, Coconut Ice Cream	28
ICED HAZELNUT MOCHA (N) Hazelnut Syrup, Fresh Milk, Hazelnut Ice Cream	28
COFFEE SODA Coffee Ice Cream, Soda Water, Sugar	28
ICED CAPPUCCINO Cream, Sugar	28

## SPECIALITY COFFEE (A)

CAFÉ ROYAL (A) Courvoisier Cognac, Demerara Sugar, Espresso, Fresh Cream, Chocolate	60
IRISH COFFEE (A) Bushmills Whisky, Demerara Sugar, Espresso Fresh Cream, Chocolate	60
CALYPSO COFFEE (A) Matusalem Platino Rum, Kahlua, Demerara Sugar Espresso, Fresh Cream, Chocolate	60
MEXICAN COFFEE (A) Jose Cuervo Tequila, Demerara Sugar, Espresso Fresh Cream, Chocolate	60

٤٠	تالكريم البروليه الكلاسيكي (ن) (م) مع الفراولة الطازجة
٥٥	كعكة الشيف في الغابة السوداء (ن) (م) كعكة الغابة السوداء الكلاسيكية الخاصة مع الشوكولا الداكنة، كرز موريللو، وصلصة الشوكولاته الداكنة الدافئة
٣٠	آيس كريم حليب الإبل من صالون رافلز المميز (م) نكهات الزعفران، بقلوة، رقائق الذهب عيار ٢٣ قيراط
٥٥	تيراميسو كما في إيطاليا (م) كعكة منقوعة في قهوة الإسبريسو مع الكريمة والكاكاو
٥٥	كعكة الجزر مع القرفة المثلجة (ن) (م)
٥٥	شوكولاتة بالكريمة (ن) جناش الشوكولاتة بالكريمة، كراميل مملح، سورييه الباشن فروت والمانجو
٥٠	فواكه (ن) تشيز كيك الفانيليا، كمبوت توت أسود، آيس كريم زبادي بالنعناع
٥٠	بودنج التمر والجوز (ن) (م) صلصة التوفي، الآيس كريم بالفانيليا
٥٠	أم علي (ن) (م) بودنج الخبز العربي مع الكريمة والمكسرات والزبيب
٦٠	كنافة بالجبن (ن) (م) جبنه مع فستق حلبي مغطاة بعجينة الكنافة تقدم مع شراب السكر

دوكسيس بكريس

الشيف التنفيذي

@doxisbekris @doxisbekrischef

Share Your Stories #WhileAtRaffles

@rafflesdubai

(A) - Contains Alcohol, (N) - Contains Nuts

All prices are in Dirhams & include 10% Municipality Fees & 10% Service Charge

طبق رافلز المميز، خضري، (ن) - نباتي، (م) - تحتوي على مكسرات،  
تتوفر الأصناف الخالية من الغلوتين حسب الطلب.  
جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي شاملة ١٠٪ رسوم البلدية و ١٠٪ رسوم الخدمة

# DESSERTS

CLASSIC CRÈME BRÛLÉE (V)(N) Topped with Fresh Strawberries	40
CHEF'S WALK IN THE FOREST (V)(N) 🌲 Our Version of The Classic Black Forest with Dark Chocolate, Morello Cherries, Warm Dark Chocolate Sauce	55
SIGNATURE RAFFLES SALON CAMEL MILK ICE CREAM CONES (N) 🌲 Saffron, Baklava & 23K Gold Flakes Flavours	30
TIRAMISU LIKE IN ITALY (N) Espresso Soaked Ladyfingers, Mascarpone Cream, Cacao Crumble	55
CARROT CAKE WITH CINNAMON FROSTING (V)(N)	55
CREAMY CHOCOLATE (V) Chocolate Ganache, Salted Caramel, Passion Fruit & Mango Sorbet	55
THE FRUIT (V) Vanilla Cheesecake, Blackberry Compote, Yogurt Mint Ice Cream	50
WARM STICKY DATE & WALNUT PUDDING (V)(N) Toffee Sauce, Premium Vanilla Ice Cream	50
UMM ALI (V)(N) Baked Arabic Bread Pudding with Cream, Nuts & Raisins	50
CHEESE KUNAFSA (V)(N) Arabic Cheese Kunafa with Pistachio served with Sugar Syrup	60

DOXIS BEKRIS

EXECUTIVE CHEF

🐦 @doxisbekris 📷 @doxisbekrischef

Share Your Stories #WhileAtRaffles

📷 @rafflesdubai

# تشكيلة مختارة من القهوة

قهوة أمريكية	٢٦
كافيه لاتيه	٢٨
كابتشينو	٢٨
إسبريسو	٢٦
دوبل إسبريسو	٢٨
إسبريسو ماكياتو	٢٨
قهوة تركية	٢٦
قهوة بيضاء	٢٤
شوكولاتة ساخنة	٢٤

## قهوة مُثلجة

كافيه لاتيه مُثلجة مع جوز الهند كريمة جوز الهند، حليب طازج، أيس كريم بطعم جوز الهند	٢٨
موكا مُثلجة مع نكهة البندق (م) شراب البندق، حليب طازج، أيس كريم بطعم البندق	٢٨
قهوة بالصدوا ايس كريم بطعم القهوة، ماء صودا، سكر	٢٨
كابتشينو مثلج كريمة، سكر	٢٨

## قهوة خاصة (ك)

كافيه رويال (ك) كونياك، سكر، إسبريسو، كريمة طازجة وشوكولاتة	٦٠
قهوة إيرلندية (ك) ويسكي إيرلندي، سكر، إسبريسو، كريمة طازجة وشوكولاتة	٦٠
قهوة كاليبسو (ك) زهر، كالوا وسكر، إسبريسو، كريمة طازجة وشوكولاتة	٦٠
قهوة مكسيكية (ك) تيكيلا، سكر، إسبريسو، كريمة طازجة وشوكولاتة	٦٠

🌲 - Raffles Signature Dish, 🌱 - Vegan, (V) - Vegetarian (may contain eggs), (N) - Contains Nuts,

(D) - Contains Dairy, Gluten free items are available upon request.

All Prices are in UAE Dirhams & Inclusive of 10% Municipality Fees & 10% Service Charge

، (م) - تحتوي على مكسرات، (ك) - تحتوي على كحول

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل 10% رسوم البلدية و 10% رسوم الخدمة

## SOFT DRINKS

PEPSI	30
DIET PEPSI	30
7 UP	30
DIET 7 UP	30
MIRINDA	30
GINGER ALE	30
SODA WATER	30
TONIC WATER	30

## ENERGY DRINKS

RED BULL ENERGY DRINK	40
RED BULL SUGARFREE	40
RED BULL - SILVER	40
RED BULL - RED	40
RED BULL - BLUE	40

## MINERAL WATER

ACQUA PANNA 500ML	24
ACQUA PANNA 1L	32
SAN PELLEGRINO 500ML	24
SAN PELLEGRINO 1L	32
OXYGIZER 500ML	32

## FRESHLY SQUEEZED JUICE

APPLE	36
CARROT	36
GRAPEFRUIT	36
ORANGE	36
PINEAPPLE	36
WATERMELON	36

## MILKSHAKES

VANILLA	36
STRAWBERRY	36
CHOCOLATE	36
BANANA	36
PISTACHIO	36
MOCHA	36

٦٥ ساندويتش فلافل  
خيار مخلل، طماطم، نعناع، بقونس، لفت مخلل، خس، صلصة طحينة

٦٥ ساندويتش شيش طاووق  
صدر دجاج مشوي، خس، بطاطس مقلية مع صلصة الثوم

٦٥ ساندويتش الحلوم (ل)  
جبين حلوم مقلي او مشوي مع صلصة الزيتون، الجرجير وشرائح الطماطم  
في خبز الصاج

## بيتزا

٦٠ مارغاريتا (ن)(ل)  
طماطم، جبين موزاريلا، ريحان طازج

٧٨ بيتزا الخضار المتوسطة (ن)(ل)  
صلصة طماطم، جبنة الموزاريلا، فليفلة، باذنجان، كوسة، بصل وصلصة  
ريحان

٨٥ بيبيروني (ل)  
طماطم، جبين موزاريلا، بيبيروني بقري وطماطم كرزية

٨٥ بيتزا بالثمار البحرية (ل)  
صلصة طماطم مصنعة في المطبخ، حبار، بلح البحر، روبان  
مع جبين الموزاريلا

٧٨ بيتزا دجاج باركيو (ل)  
صلصة طماطم مصنعة في المطبخ، باركيو الدجاج بالبصل مع جبين  
الموزاريلا

## باستا

اصنعوا الباستا المفضلة لكم حسب الأنواع التالية  
اخترنا الباستا الطويلة أو القصيرة  
سباغيتي  
بيني ريجاتي  
فوسيلي

إختاروا الصلصة التي تفضلونها

٧٥ أرابياتا (ن)  
٧٥ مارينارا (ن)  
٨٠ لحم عجل أو لحم خنزير (يحتوي على لحم خنزير) كاربونارا  
٨٠ بولونيز  
٧٥ صلصة البيستو (ن)(م)  
٧٥ كريمة (ن)(ل)  
١٠٥ تشكيلة من المأكولات البحرية

FALAFEL SANDWICH 65  
Cucumber Pickles, Tomato, Mint Leaves, Parsley Leaves,  
Turnip Pickles, Lettuce, Tahini Sauce

SHISH TAWOOK SANDWICH 65  
Grilled Marinated Chicken Breast, Lettuce, Fries & Garlic Sauce

HALLOUMI SANDWICH (D) 65  
Grilled or Fried Halloumi Cheese with Olives Sauce, Rocket  
Leaves & Tomato Slices in Saj Bread

## PIZZA

CLASSIC MARGHERITA (V)(D) 60  
Tomatoes, Mozzarella & Fresh Basil

MEDITERRANEAN VEGETABLE PIZZA (V)(D) 78  
Tomato Sauce, Mozzarella Cheese, Capsicum, Eggplant,  
Baby Marrow, Zucchini, Onion, Basil Pesto

PEPPERONI (D) 85  
Tomato, Mozzarella, Beef Pepperoni, Cherry Tomatoes

SEAFOOD PIZZA (D) 85  
Homemade Tomato Sauce, Squid, Mussels, Shrimp &  
Mozzarella Cheese

BBQ CHICKEN PIZZA (D) 78  
Homemade Tomato Sauce, BBQ Chicken Onion &  
Mozzarella Cheese

## PASTA

Create Your Own Pasta as per Your Preference

Choose Your Long or Short Pasta Type

SPAGHETTI

PENNE RIGATE

FUSILLI

Choose The Sauce of Your Liking

ARABIATTA (V) 75

MARINARA (V) 75

VEAL OR PORK CARBONARA (Contains Pork) 80

BOLOGNESE 80

AL PESTO (V)(N) 75

PANNA (V) (D) 75

MIXED SEAFOOD 105

## مشروبات غازية

بيبسي  
دايت بيبسي  
سفن أب  
دايت سفن أب  
ميرندا  
جنجر إيل  
ماء الصودا  
ماء التونك

## مشروبات الطاقة

مشروب الطاقة رد بول  
رد بول خالي من السكر  
رد بول - فضي  
رد بول - أحمر  
رد بول - أزرق

## المياه المعدنية

أكوا بانا ٥٠٠ مل  
أكوا بانا لتر واحد  
سان بليغرينو ٥٠٠ مل  
سان بليغرينو لتر واحد  
أوكسيجايزر ٥٠٠ مل

## عصير طازج

تفاح  
جزر  
جريب فروت  
برتقال  
أناناس  
بطيخ

## ميلك شيك

فانيلا  
فراولة  
شوكولاتة  
موز  
فستق  
موكا

# WINES

	GLASS	BOTTLE
<b>CHAMPAGNE</b>		
LAURENT-PERRIER 'L-P' BRUT NV TOURS-SUR-MARNE	155	860
<b>WHITE WINE</b>		
CASA LAPOSTOLLE SAUVIGNON BLANC RAPEL VALLEY, CHILE	48	220
INZOLIA SAILLIER DE LA TOUR ITALY	50	270
DARK HORSE CHARDONNAY CALIFORNIA, USA	65	315
CHÂTEAU KSARA BLANC DE BLANCS BEAA VALLEY, LEBANON		440
<b>ROSÉ WINE</b>		
CHEMIN DES SABLES ROSÉ D'ANJOU RHÔNE VALLEY, FRANCE	50	250
<b>RED WINE</b>		
CASA LAPOSTOLLE CABERNET SAUVIGNON RAPEL VALLEY, CHILE	48	220
SCHRÖDER & SCHÛLER BORDEAUX, FRANCE	65	315
BOUCHARD PÈRE ET FILS LA VIGNÉE, BOURGOGNE PINOT NOIR BURGUNDY, FRANCE	80	400
MORGENHOF ESTATE BLEND, STELLENBOSCH, SOUTH AFRICA		595
<b>SWEET WINE</b>		
MAISON SICHEL SAUTERNES, FRANCE	80	700

تشكيلة من المقبلات الساخنة (م) (ل) كبة لحم، فطائر السبانخ، رقائق الجبن وسمبوسك اللحم

سجق سجق مقلي ، فليفلة ثلاثة ألوان، طماطم ويصل مغطاة بالجينة المحمرة

أجنحة الدجاج بروفنسال أجنحة الدجاج المقلية مع الثوم، الكزبرة الطازجة وعصير الليمون

كبة الدجاج كبة دجاج محشوة بالجبن ومقلية تقدم مع صلصة الزبادي والفلفل الحار

سمك البزري المقللي سمك البزري المقللي يقدم في سلة خبز مقلي وصلصة الطحينة وقطع الليمون

## الساندويتشات و البرجر

برجر سالون رافلز لحم أنجوس أمريكي مغذى على الأعشاب ، طماطم ، خس ، بيض مقلي ، لحم تشوريزو ، جبن شيدر مدخن تقدم مع صلصة ريليش المعدة على طريقة المطعم

بريوش بالجينة (ن) (م) جبن البري الساخن، جبن الكريمة بالكماة، جبن البارميزان، مربي التفاح، خبز الريوش المفتوح، طماطم كرزية نصف مجففة وجوز بالبهارات

برغر السمك شرائح السمك المغطاة بالخبز ، خس، طماطم، بصل، ليمون مع الثوم، خبز بريوش يقدم مع سلطة الأعشاب البحرية، قطع البطاطا بالكاجون ومايونيز بالكماة

برغر الدجاج شرائح الدجاج المغطاة بالخبز ، خس، طماطم، بصل، خبز بريوش يقدم مع سلطة مشكلة، قطع البطاطا بالكاجون ومايونيز بالفلفل الحار

رافلز كلوب خبز الحبوب الكاملة، خس، دجاج مشوي، مايونيز بالريحان، أفوكادو، طماطم، بيض مقلي، لحم بقر أو لحم خنزير مقدّد (يحتوي على خنزير)، بطاطس وسلطة

ساندويتش ستيك شريحة لحم مقلية، كريمة الفجل الحار، خردل كامل الحبوب ، مربي البصل الأحمر ، جبن إمينتال مذاق ، هالابينو مخلل

ساندويتش مأكولات رافلز البحرية سمك وربيان مقلي، بلح البحر مطهي على البخار، خس، طماطم، بصل، صلصة روز ماري و خبز طري

ساندويتش الدجاج اللبنانية خبز لبناني أو خبز بانيني ، دجاج مشوي، بطاطا مقلية، وخس، مخلل الخيار وصلصة الثوم

ساندويتش كفته لحم ضأن مفروم، بصل، سلطة بقدونس عربية حارة، صلصة طحينة

طبق رافلز المميز، - خضري، (ن) - نباتي، (م) - تحتوي على مكسرات، (ل) - يحتوي على البان. تتوفر الأصناف الخالية من الغلوتين حسب الطلب. جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي شاملة ١٠٪ رسوم البلدية و ١٠٪ رسوم الخدمة

HOT MEZZEH PLATTER (N)(D) Lamb Kibbeh, Spinach Fatayer, Cheese Roll, Meat Sambousek	95
SUJUK Sautéed Sujuk, Tri-color Capsicum, Tomato & Onion	45
CHICKEN WINGS PROVENÇAL Fried Chicken Wings Sautéed with Garlic, Fresh Coriander & Lemon Juice	50
CHICKEN KIBBEH Deep Fried Minced Chicken Breast Mixed with Crushed Wheat, Stuffed with Cheese served with Chili Yoghurt Sauce	40
FRIED BIZRI FISH Fried Bizri Fish, Tahini Sauce & Lemon Wraps in Fried Bread Basket	50

## SANDWICHES & BURGERS

THE RAFFLES SALON BURGER 🌿 Grass Fed Black Angus Beef Patty, Tomato, Lettuce, Fried Egg, Veal Chorizo, Melted Smoked Cheddar with Homemade Burger Relish	135
CHEESY BRIOCHE (V)(N) Warm Brie Cheese, Truffled Cream Cheese, Parmesan Shavings, Apple Compote, Open Faced Brioche, Semi Dried Cherry Tomatoes, Spiced Walnuts	75
SOUTHSIDE FISH BURGER 🌿 Breaded Fish Fillet, Lettuce, Tomato, Onion, Preserved Lemon Aioli, Brioche Bun, served with Seaweed Salad, Cajun Spiced Potato Wedges & Truffle Mayonnaise	90
SOUTHSIDE CHICKEN BURGER 🌿 Breaded Chicken Fillet, Lettuce, Tomato, Onion, Brioche Bun, served with Mix Salad, Pickles, Cajun Spiced Potato Wedges & Chipotle BBQ Mayonnaise	90
RAFFLES CLUB 🌿 Whole Grain Bread, Gem Lettuce, Grilled Chicken, Basil Mayo, Avocado, Tomato, Fried Egg, Crispy Veal or Pork Bacon (Contains Pork), Fries & Salad	90
STEAK SANDWICH Beef Seared to Perfection, Horseradish Cream, Whole Grain Mustard, Red Onion Jam, Melted Emmental, Pickled Jalapeño	85
RAFFLES SEAFOOD PO-BOY Crispy Fried Fish & Prawns, Steamed Mussels, Romaine Chiffonade, Tomatoes, Onions, Marie Rose Sauce, Soft Roll	95
ORIENTAL CHICKEN SANDWICH Lebanese or Panini Bread Filled with Roasted Chicken, French Fries, Lettuce, Cucumber Pickles & Garlic Sauce	65
ORIENTAL KOFTA SANDWICH Minced Lamb, Onion, Arabic Spiced Parsley Salad & Tahini Sauce	65

## SPIRITS

	PER SHOT
<b>VODKA</b>	
Smirnoff Red	52
Ciroc	72
Kettle One	78
<b>GIN</b>	
Gordon's	50
Bombay Sapphire	65
Sipsmith Raffles 1915	70
<b>RUM</b>	
Matusalem Platino	50
Havana Club 7 Years	62
<b>TEQUILA</b>	
Jose Cuervo	58
Don Julio Reposado	94
<b>SINGLE MALT</b>	
Glenfiddich 12 Years	84
<b>BLENDED SCOTTISH WHISKY</b>	
Johnnie Walker Red Label	52
Johnnie Walker Black Label	65
Chivas 12 Years	70
Johnnie Walker Blue Label	182
<b>IRISH WHISKEY</b>	
Bushmills Original	59
<b>BOURBON &amp; TENNESSEE WHISKEY</b>	
Jack Daniel's Old No. 7	63
Woodford Reserve	64
Jack Daniel's Single Barrel	68
<b>COGNAC &amp; BRANDY</b>	
Courvoisier VS	65
Hennessy XO	175
Hennessy - Richard Hennessy	1300
Remy Martin - Louis XIII	1435
<b>RAFFLES SIGNATURE COGNAC</b>	
Raffles Hermitage - Grande Champagne Jarnac 10 Years	165
Raffles Hermitage - Grande Champagne Chez Richon 1975	240
Raffles Hermitage - Grande Champagne La Tonnelle 1947	660

# SPIRITS

PER  
SHOT

## VERMOUTH

Martini Bianco	50
Martini Extra Dry	50
Martini Rosso	50

## PORT & SHERRY

Lustau Pedro Ximenez San emilio	60
Taylor's LBV Ruby	65

## LIQUEURS

Chambord	50
Baileys Irish Cream	57
Frangelico	57

## BEERS

Amstel, Holland	45
Corona, Mexico	45
Heineken, Holland	45
Stella, Belgium	45
Peroni, Italy	45
Holsten, Germany (Non-Alcoholic)	25

# تشكيلة من المقبلات العربية

## المقبلات الباردة

٩٠	تشكيلة من المقبلات الباردة من سالون رافلز (ن) 🌿
٣٠	حمص بيروتي 🌿 حمص مهروس مع صلصة طحينة، ثوم، بقدونس، كمون
٣٠	محمرة (م) 🌿 فلفل أحمر ولفلل حار مشوي ومهروس مع الكاجو، الجوز، زيت الزيتون والكعك المطحون
٣٠	سلطة بابا غنوج 🌿 بادنجان مشوي مدخن، بصل أبيض طازج، فلفل، زيت زيتون، أوراق بقدونس مع حبوب الرمان
٣٠	تبولة 🌿 بقدونس، طماطم، بصل، أوراق نعناع، برغل، حامض، زيت زيتون
٤٠	سلطة الجبنة البلدية طبقات من الجبنة البلدية والطماطم مع زعتر طازج وزيت الزيتون
٣٥	سلطة الباذنجان (ن) بادنجان صغير مقلي، طماطم، خيار، والبصل الأبيض ونعناع طازج مع اللبن الطازج
٣٠	الحمص الأخضر حمص مهروس، ربحان، طحينة، عصير ليمون، ثوم وزيت الزيتون
٣٠	حمص أحمر حار حمص مع فليفلة والفلفل الحار مشوي مهروس مع الطحينة، عصير الليمون، والثوم وزيت الزيتون
٣٠	تبولة السبانخ الكينوا بسبانخ مفرومة مع طماطم وكينوا، حبوب الرمان، عصير الليمون وزيت الزيتون

## مقبلات ساخنة

١٩٥	جمبري كبير مشوي أو مقلي جمبري كبير بالتتبيلة العربية يقدم مع السلطة العربية او الارز بالزعفران او البطاطا المقلية
١٥٥	مشاوي رافلز العربية 🌿 خبز بالطماطم الحارة ، صلصة الثوم ، تقدم مع البطاطا المقلية أو السلطة العربية
٤٥	الكبة المشوية (م) كبة دائرية الشكل محشوة باللحم والبصل والبهارات العربية والصنوبر تقدم مع سلطة خيار باللبن
٤٠	بطاطا حارة 🌿 بطاطا مزدوجة القلي، شرائح فلفل حار، كزبرة، ثوم، زيت زيتون مع الحامض
٤٠	كبة مقلية (م) كبة محشوة، لحم ضأن مفروم، بصل، صنوبر
١٢٥	الروبيان من رافلز (م) لفائف الروبيان مع عجينة الكنافة مع صلصة خاصة تقدم مع صلصة كوكتيل الطرخون
٤٥	كبدة الدجاج المقلية صلصة الثوم ، رمان ، كزبرة ، ليمون

# ARABIC MEZZEH

## COLD MEZZEH

RAFFLES SALON COLLECTION OF COLD MEZZEH (V) 🌿	90
HUMMUS BEIRUTI 🌿	30
Chickpea Purée with Tahini Sauce, Garlic, Parsley & Cumin	
MUHAMMARA (N) 🌿	30
Purée Paprika, Chili Paste, Cashews, Walnuts & Olive Oil	
BABA GHANOUSH 🌿	30
Grilled Smokey Eggplant, Fresh White Onion, Capsicum, Olive Oil, Parsley Leaves & Pomegranate Seeds	
TABBOULEH 🌿	30
Finely Chopped Fresh Parsley, Tomato, Onion, Lemon & Olive Oil	
BALADI CHEESE SALAD	40
Layers of Baladi Cheese & Tomato Topped with Fresh Zaatar & Olive Oil	
EGGPLANT SALAD (V)	35
Fried Baby Eggplant Stuffed with Tomato, Cucumber, White Onion & Fresh Mint, Topped with Fresh Yoghurt	
GREEN HUMMUS	30
Chickpeas Purée with Basil, Tahini, Lemon Juice, Garlic & Olive Oil	
RED & SPICY HUMMUS	30
Chickpeas Purée Roasted Capsicum & Chili with Tahini, Lemon Juice, Garlic & Olive Oil	
SPINACH & QUINOA TABOULEH	30
Chopped Baby Spinach & Tomato Mixed with Quinoa, Pomegranate Seeds, Lemon Juice & Olive Oil	
<b>HOT MEZZEH</b>	
TIGER PRAWNS GRILLED OR FRIED	195
Marinated Arabic Spicy Prawns, Lemon Butter Sauce, Served with French Fries or Arabic Salad or Saffron Rice	
RAFFLES ARABIC MIXED GRILL 🌿	155
Spicy Tomato Bread, Garlic Sauce, served with French Fries or Arabic Salad	
CHARGRILLED KIBBEH (N)	45
Round Shape Kibbeh Stuffed with Lamb, Onion, Pine Seeds & Arabic Spices served with Yoghurt Cucumber Salad	
BATATA HARRA 🌿	40
Double Fried Potatoes, Chili Slice, Cilantro, Garlic, Olive Oil & Lemon	
RAFFLES FRIED KIBBEH (N)	40
Specially Fried Kibbeh served with Pomegranate Sauce	
RAFFLES SHRIMPS OSMALIEH (N)	125
Shrimps Rolled with Vermicelli Dough & Special Sauce served with Tarragon Cocktail Sauce	
FRIED CHICKEN LIVER	45
With Garlic, Pomogranate Sauce, Cilantro, Lemon	

# COCKTAILS

## LONG DRINKS

SINGAPORE SLING	75
Gordon's Gin, Cherry Herring, DOM Benedictine, Lemon, Pineapple, Gomme, Angostura & Grenadine	
DUBAI SLING	75
Gordon's Gin, Coriander & Chili Gomme, Fig Preserve, Lemon, Angostura Bitters, Soda	
PLANTERS PUNCH	70
Matusalem Rum, Triple Sec, Fresh Orange Juice, Lime Juice, Gomme, Soda Water	
BLOODY MARY	65
Smirnoff Red Vodka, Lemon, Celery, Tomato Juice, Peppers, Salt, Tabasco	

## CHAMPAGNE COCKTAILS

CHAMPAGNE COBBLER	160
Remy Martin Cognac, Grand Marnier, Marachino Syrup, Laurent-Perrier Champagne	
MODIFIED KIR ROYAL	160
Crème de Cassis, Chambord, Raspberry, Laurent-Perrier Champagne	

## MARTINI COCKTAILS

FRENCH MARTINI	70
Smirnoff Red Vodka, Chambord, Pineapple Juice	
COSMOPOLITAN	67
Smirnoff Red Vodka, Cointreau, Lime, Cranberry	
GIN & IT	60
Gordon's Gin, Martini Rosso, Angostura	
LYCHEE MARTINI	65
Smirnoff Red Vodka, Lychee Marie Brizard, Cointreau, Lychees	
MARGARITA CLASSIC	55
Jose Cuervo Tequila, Lime, Triple Sec	
CLASSIC VODKA OR GIN MARTINI	60
Dry Vermouth	

## ON THE ROCKS

WHISKY SOUR	60
Jim Beam Bourbon Whiskey, Lemon, Sugar	
OLD FASHIONED	65
Jim Beam Bourbon Whiskey, Orange Extract, Angostura, Demerara Sugar, Gomme	

# السلطات

٦٥ لسلطة الخضراء الخاصة (م) 🌿

كريم غورغانزولا، لافوش مقرمش، صلصة خل التفاح وطماطم نصف مجففة

٧٥ سلطة القيصر المميزة من صالون رافلز 🌿

٨٠ إضافة دجاج

٨٥ إضافة جمبري

خس، رقائق البأرميزان، أنشوفة متبلة،

خبز ساوردو محمص

٦٠ سلطة فلافل (ن)

طماطم كرزية، مخلل اللفت، فجل احمر واوراق البقدونس والنعناع مع

صلصة الطحينة

٦٥ السلطة اليونانية المميزة (ن) 🌿

موس جبن فيتا اليوناني الأصلي ، طماطم محلية ،

بصل أحمر ، خيار ، ثمار الكبر ، فلفل أخضر ، زيتون كالاماتا أسود

أوريغانو ، زيت زيتون بكر

٦٠ السلطة المخذية (ن)(م)

كينوا، فجل، براعم الفول المشكلة، قلب البرتقال، حبوب الرمان، صنوبر،

افوكادو، وصلصة الليمون مع كزبرة

٨٥ السلمون مع الاعشاب والليمون

شمندر مهروس، كركند وصلصة الأفوكادو، جرجير، شمّر، شرائح البرتقال

٧٥ جبن بوراتا (ن)(م)

طماطم ، تابيناد زيتون كالاماتا ، صلصة الطماطم المجففة

٧٥ سلطة كوب رافلز

افوكادو، ذرة، جبن أزرق، طماطم كرزية، خس مع صلصة الزبادي والجبنة

الزرقاء اختيارات: لحم العجل، لحم الحبش أو

لحم الخنزير المقدد (تحتوي على لحم الخنزير)

٨٥ مع دجاج مشوي

١٠٠ مع الكركند العماني المسلوق

## مزيج من الأطباق الشرقية والغربية

٥٠ قطع الجبن والفلفل الحار

صلصة الأفوكادو، صلصة طماطم

٥٥ بطاطا مقلية (ن)

زعتار، ثوم مطبوخ، صلصة الأيولي بالكمأة

٥٥ عرايس (م)

لحم مفروم، نعناع، بصل، مخلل وسلطة البقدونس

٥٥ بطاطا مقرمشة ومتبلة بالبابريكا (ن)

مع جبن مونترى جاك ، صلصة الثوم ، صلصة ، حمص بالقرع والكمأة

٨٥ تشكيلة من الأجبان (ن) (م)

عنب، فواكة مجففة، مرتبى، أعواد خبز غريسيني

٩٠ الحبار المقرمش والروبيان (م)

مقلي مع طحين العدس والسمسم، مخلل بالمايونيزوالكزبرة

٧٠ سمك أمریتساري مقلي

صلصة الفلفل الحار على الطريقة الكشميرية ، لبنة بالنعناع ، بذور

الكاروم

١٢٥ تمبورا الروبيان المقلي

مع صلصة المايونيز الحاروالحلو

٧٠ بانجرز آند ماش

نقانق اللحم البقري أو الدجاج، بطاطا مهروسة بالكراث، صلصة البصل

🌿 - طبق رافلز المميز 🌿 - خضري، (ن) - نباتي ، (م) - تحتوي على مكسرات،

تتوفر الأصناف الخالية من الغلوتين حسب الطلب.

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي شاملة ١٠٪ رسوم البلدية و ١٠٪ رسوم الخدمة

## SALADS

SIGNATURE GREEN & HERBS SALAD 🌿	65
Gorgonzola Cream, Lavosh Crisps, Apple Cider Vinaigrette, Semi Dried Tomatoes	
RAFFLES SALON SIGNATURE CAESAR SALAD 🌿	75
WITH CHICKEN	80
WITH SHRIMPS	85
Baby Gem Lettuce, Anchovies, Parmiggiano Flakes, Sour Dough Croutons	
FALAFEL SALAD CRUDO (V)	60
Cherry Tomato, Turnip Pickles, Red Radish, Parsley & Mint Leaves with Tahini Sauce	
OUR SIGNATURE GREEK SALAD (V) 🌿	65
Authentic Greek Feta Cheese Mousse, Local Tomatoes, Red Onion, Cucumber, Caper Berries, Green Capsicum, Black Kalamata Olives, Oregano, a Drizzle of Extra Virgin Olive Oil	
SUPER FOOD SALAD (N)(V)	60
Quinoa, Radish, Mixed Sprouts, Citrus Segments, Pomegranate Seeds, Pine Nuts, Avocado, Lemon & Cilantro Dressing	
CITRUS & HERB COATED SALMON	80
Beetroot Purée, Lobster & Avocado Salsa, Rucicola, Fennel, Orange Segments	
BURRATTA (V)(N)	75
Fresh Italian Burrata Cheese, Heirloom Tomatoes, Kalamata Olive Tapenade, Sundried Tomato Vinaigrette	
RAFFLES COBB SALAD	75
Avocado, Corn, Blue Cheese Crumble, Cherry Tomatoes, Lettuce, Buttermilk Blue Cheese Dressing	
Choice of: Veal, Turkey or Pork Bacon (Contains Pork)	
WITH GRILLED CHICKEN	85
WITH POACHED OMANI LOBSTER	100

## EAST MEETS WEST

CHILI CHEESE POPPERS	50
Guacamole, Tomato Salsa	
STEAK FRIES (V)	55
Thyme, Garlic Confit, Truffle Aioli	
ARAYES (N)	55
Minced Lamb, Mint, Brown Onions, Pickles & Parsley Salad	
PAPRIKA SPICED CRUNCHY POTATO SKINS (V)	55
With Monterey Jack Cheese, Skordalia, Salsa, Truffle Butternut Hummus	
ARTISANAL & UNTREATED CHEESES (V)(N)	85
Champagne Grapes, Dried Fruits, Homemade Jams, Grissini Bread	
CRISPY BABY CALAMARI & SHRIMP POPCORN (N)	90
Gram Flour & Sesame Crust, Pickle Aioli, Coriander Powder	
AMRITSARI FISH GOUJONS	70
Kashmiri Chili Marinade, Mint Labneh, Carom Seed Spirals	
TEMPURA PRAWNS	125
With Sweet Chilli Mayo Sauce	
BANGERS & MASH	70
Gourmet Beef or Chicken Sausage , Potato Leek Mash, Onion Gravy	



# RAFFLES SALON DINING MENU

# BREAKFAST [Served From 6AM - 11AM]

ARABIC CHEESE PLATTER (V) Halloumi, Feta, Baladi, Shanklish, Olives, Pickles	55	٥٥
OMELET BEL FAKHARA (V) 2 Eggs Baked in a Clay Pot with a Mild Spicy Tomato Sauce	60	٦٠
SHAKSHUKA 2 Eggs Baked in a Mild Spicy Tomato Sauce	60	٦٠
TRADITIONAL FOUL MOUDAMAS 🌱 Fava Beans with Olive Oil, Lemon, Garlic & Arabic Bread	40	٤٠
GRILLED OR FRIED HALLOUMI CHEESE Olive Tapenade & Jarjeer Salad	40	٤٠
LABNEH (V) Strained Yogurt with Olive Oil & Arabic Bread	35	٣٥
LABNEH WITH ZAAATAR Sundried Tomato, Olive Sauce & Fresh Zaatar	35	٣٥
FATAH SHAMIAH (V)(N) Chickpeas, Fried Arabic Bread, Garlic, Cold Yogurt & Tahini, Topped with Hot Ghee & Pine Nuts	40	٤٠
SEASONAL FRESH FRUIT PLATE (V) Sliced Fruit, Berries, Low Fat Yogurt, Banana Bread	50	٥٠
GRANOLA BERRY PARFAIT (V)(N) Yogurt, Homemade Granola, Berries, Honey	40	٤٠
BANANA & MACADAMIA (V)(N) Yogurt, Bananas, Macadamia Nuts, Honey	35	٣٥
FRESHLY BAKED PASTRY BASKET Large - 6 pcs. / Small - 3 pcs.	60/35	٣٥/ ٦٠
BAGELS (Plain, Whole Wheat or Sesame) Served With Cream Cheese, Butter & Preserves	40	٤٠
FREE RANGE EGG TWO EGGS PREPARED ANY STYLE (V) Served with Sautéed Breakfast Potatoes, Vine Ripened Tomato Provençal, Choice of Toast	65	٦٥
RAFFLES BENEDICT (V) Served with Sautéed Breakfast Potatoes, Grilled Asparagus	65	٦٥
CLASSIC EGGS BENEDICT Poached Eggs, Veal Ham or Parma Ham (Contains Pork) on Toasted English Muffin with Hollandaise	75	٧٥
FLORENTINE EGGS BENEDICT (V) Poached Eggs, Sautéed Spinach on Toasted English Muffin with Hollandaise	70	٧٠
SALMON BENEDICT Poached Eggs, Cold Smoked Salmon on Toasted English Muffin with Dill Hollandaise	75	٧٥
<b>SOUPS</b>		
CREAM OF MUSHROOM SOUP (V) Sautéed Mushrooms, Mascarpone Cream, Garlic Croutons	50	٥٠
MOROCCAN LAMB HARIRA Lamb Meat, Lentil, Chickpeas, Onion, Tomato Sauce, served with Lemon & Dates	50	٥٠
ARABIC LENTIL 🌱 Arabic Bread Croutons, Lemon	50	٥٠

# الإفطار [يُقدم من ٦ إلى ١١ صباحاً]

تشكيلة من الجبن العربي (ن) حلوم، فيتا، بلدي، شنكليش، زيتون، فخلل	٥٥
بيض بالفخارة (ن) بيضتان مطهيتان في صلصة الطماطم الحارة	٦٠
شكشوكة في صلصة الطماطم الحارة	٦٠
فول مدمس على الطريقة التقليدية 🌱 ثوم، حامض، زيت زيتون وخبز عربي	٤٠
جبن حلوم مشوي أو مقلي تابيناد الزيتون وسلطة الجرجير	٤٠
لبنة (ن) زيت زيتون، خبز عربي	٣٥
لبنة مع زعتر (ن) لبنة، طماطم مجففة، صلصة الزيتون، مع أوراق الزعتر الطازجة	٣٥
فتة شامية (ن)(م) حمص، صلصة طحينة، ثوم، زيادي، صنوبر، بقدونس، رمان	٤٠
تشكيلة من الفواكه الموسمية الطازجة (ن) شرائح الفواكه، توت، زيادي قليل الدسم، كعكة الموز	٥٠
جرانولا بارفيه بالتوت (ن)(م) جرانولا من المطبخ، زيادي، توت، عسل	٤٠
موز ومكاداميا (ن)(م) زيادي، موز، مكسرات المكاداميا، عسل	٣٥
سلة المعجنات الطازجة الكبيرة - ٦ قطع / الصغيرة - ٣ قطع	٣٥/ ٦٠
خبز بيجل (سادة، بالقمح الكامل، أو بالسّمسم) يُقدم مع الجبن الكريم، زبدة، مربى	٤٠
<b>أطباق البيض المفضلة التقليدية</b> بيضتان حسب إختياركم (ن) تقدم مع بطاطس سوتيه، طماطم بوفنسال، واختياركم من الخبز التوست	٦٥
بيض بنديكت رافلز (ن) يقدم مع بطاطس سوتيه مع نبات الهليون المشوي	٦٥
بيض بنديكت على الطريقة الكلاسيكية بيض مسلوق، لحم عجل أو لحم خنزير (يحتوي على لحم خنزير) في مافن إنجليزي محمص مع صلصة هولنديز	٧٥
بيض بنديكت على الطريقة الفلورنتينية (ن) بيض مسلوق و سبانخ سوتيه في مافن إنجليزي محمص مع صلصة هولنديز	٧٠
بيض بنديكت بالسلمون بيض مسلوق وسلمون مدخن بارد في مافن إنجليزي محمص مع صلصة هولنديز وشبت	٧٥
<b>الشورية</b> حساء كريمة الفطر (ن) فطر بري سوتيه، كريمة جبن المسكربون، خبز محمص بالثوم	٥٠
شورية الحريرة المغربية باللحم لحم الضأن، عدس، حمص، بصل، صلصة الطماطم تقدم مع الحامض والبلح	٥٠
شورية عدس 🌱 قطع خبز عربي محمص، ليمون	٥٠

🌱 - Raffles Signature Dish, 🌱 - Vegan, (M) - Vegetarian (may contain eggs), (N) - Contains Nuts,

(D) - Contains Dairy, Gluten free items are available upon request.

All Prices are in UAE Dirhams & Inclusive of 10% Municipality Fees & 10% Service Charge

🌱 - طبق رافلز المميز، 🌱 - خضري، (ن) - نباتي، (م) - تحتوي على مكسرات،

تتوفر الأصناف الخالية من الغلوتين حسب الطلب.

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي شاملة ١٠٪ رسوم البلدية و ١٠٪ رسوم الخدمة