

# Marina

## Appetizers

المقبلات

(A)(N) Foie gras terrine, date chutney, brioche, spiced caramel powder  
(ك) (مك) طبق فوا جرا، مخلل التمر، بريوش مسحوق الكراميل المبهر

(N) Yellow fin tuna and banana tartar with guacamole  
(مك) تارتار سمك التونا و الموز مع الغواكمولي

(A) Prawn cocktail marina, wakame jelly, caviar tomato, Kombu floss  
(ك) مارينا كوكتيل الربيان، جبلي، طماطم بالكافيار، كومبو فلوس

(A)(N) Marina Sampler  
Selection of appetizers at chef's discretion  
(ك) (مك) طبق المارينا تشكيلة من المقبلات من اختيار الشيف

(V) Cucumber feta cheese parcels, datterino tomatoes lemon oil, 8 years aged balsamic  
(مك) خيار، قطع جبنة فيتا، طماطم ديتريينو، زيت بالليمون

(V) Seasonal salad with balsamic dressing, cherry tomatoes, parmesan cheese  
(ن) سلطة الموسم مع صلصة البلسامك و جبنة البارمجان

Marina Caviar Experience  
Beluga, Imperial, Tobikko and Salmon roe  
الكافيار بالوغا، إمبريال، توبيكو و السلمون

Chilled lobster salad, espelette, cous cous, gazpacho ice cream  
سلطة جراد البحر المبرد، كسكس اسبليت، آيس كريم جزباتشو

(N)(A) Two temperatures of Alaskan crab and bread crunch  
(ك) (مك) سرطان البحر الألاسكي محضر على درجتى حرارة وفتات الخبز

(A)(N) Scallops, confit of spiced veal belly, nashi pear and onion compote  
(ك) (مك) اسقالوب، كونفيت معدة بقرية مبهرة، أجاص ناشي وكمبوت البصل

Oysters with shallot vinegar  
(Oysters are priced daily according to the variety)  
نصف دزينة من المحار مع الفقلوط بالخل  
(المحار يسعر يومياً بالاعتماد على أسعار السوق اليومية)

Marina Caviar Service خدمة كافيار المارينة  
Imperial (50g) Beluga (50g) لوغا Royal Beluga (50g) رويال بالوغا  
(Caviar is priced daily according to the variety)  
(الكافيار يسعر يومياً بالاعتماد على أسعار السوق اليومية)

## Soups

الطبق المتوسط

(A)(N) Crustacean bisque with prawn dumpling  
(مك) (ك) حساء المحار مع المعكرونة الرفيعة

Hot and sour seafood soup  
حساء ثمار البحر الحامض و الحار

(V) Minted green pea gazpacho, yoghurt, piquillo, radish  
(ن) جزباتشو البازيلا الخضراء بالنعناع، لبن بيكولي، فجل

## Meat and Vegetarian Main Course

أطباق اللحوم و الخضار الرئيسية

(A) Certified Australian beef tenderloin, foie gras, crispy fondant potato, flaked Wagyu beef cheek  
(ك) خاصرة بقر أسترالي معتمد، فوندان البطاطا الهشة، شرائح رفيعة من لحم العجل و اغيو

Duck Cantonese with ginger and shiritaki  
البط الكانتونيسي مع الجنزيبيل و قطع العصيدة المقرمشة

Stir fried chicken,  
Japanese plum sauce, crispy noodles  
الدجاج المقلي مركز البيبسي وصلصة الخوخ الياباني

(V) Risotto of vegetable with smoked cheese  
(ن) أرزية بالخضار مع الجبنة المدخنة

(V) Spring vegetable tempura with wasabi mayonnaise  
(ن) تمبورا خضار الخريف مع شعيرية السوبا

AED

## Seafood Main Course

أطباق ثمار البحر الرئيسية

AED

(N) "Marina Seafood Experience" (for two)  
Boston lobster, tiger prawns, scallops, oysters, fish of the day and prawn Malaysian fried rice  
(مك) تجربة ثمار البحر (لشخصين)

كركند بوسطن، الربيان ذو الحجم الكبير، المحار المروحي، صيد اليوم والأرز المقلي مع الربيان على الطريقة الماليزية

(A) Lemongrass steamed red snapper in light soya nage, crunchy squid ink and Japanese buck wheat noodles  
(ك) سمك ريد سنابر بعشبة الليمون محضر على البخار بناغي الصويا الخفيفة، حبار مقرمش و نودلز الحنطة السوداء اليابانية

(A)(N) Miso marinated salmon, beetroot, pak choy, fried rice  
(ك) (مك) سلمون منقوع بالميزو، شمندر، ملفوف صيني، أرز مقلي

Papillote of Chilean sea bass and fresh crustacean  
سمك النهاش المطهو بورق القصدير و القشري الطازج

(N) Wok fried Singapore chilli tiger prawns, udon noodles and sesame oil  
(مك) الربيان الكبير السينغافوري النيوكي بالكزبراء و زيت السمسم

(N) Atlantic halibut baked in salted bread, celery mousseline, lemon jelly and seaweed cream  
سمك الهلبوت الأطلنطي بالفرن مع خبز مملح، موسلين الكرفس (مك) جبلي الليمون وكريمة الطحالب البحرية

(N) Wok braised turbot with black bean sauce, tofu  
(مك) سمك الترس المقلي مع صلصة الفاصولياء السوداء، أعشاب البحر اليابانية "هيجيكي" و التوفو

## 'Live' Boston Lobster Selection

تشكيلة الكركند الحي

Choose from our selection of "live" lobsters and have it cooked to order with your choice of side orders.  
اختار من تشكيلة الكاركند الحي و سيتم طهوه مع اختيارك من الأطباق الجانبية

## Preparation Styles

أشكال التحضير

Grilled – Steamed – Thermidor (A)  
مشوي- على البخار – ثيرميدور (ك)

Wok: Singapore, Szechwan, Cantonese, Black Bean  
الواك – سينغافور – سشوان – كانتونيزي – الفاصولياء السوداء

Sauces: lemon butter, garlic butter  
الصلصات: الزبد بالليمون، زبدة بالثوم، صلصة الكاري

## Side Orders

الأطباق الجانبية

(N) Wok fried broccoli with garlic and oyster sauce  
(مك) البروكلي المقلية مع الثوم و صلصة الأويستر

(V) Wok fried bean sprouts with spring onion  
(ن) الفاصولياء الآسيويه المقلاه مع البصل الأخضر

(N) Malaysian fried rice  
(مك) الأرز المقلي على الطريقة الماليزية

Steamed buttered vegetables  
خضار على البخار

(V) Crushed potato with olive oil  
(ن) البطاطا المهروسة مع زيت الزيتون

(V) Edamame beans  
(ن) الفاصولياء

Dishes indicated with (V) are Vegetarian, (A) contains Alcohol, (P) contains Pork, (N) contains Nuts and is Diabetic friendly. All prices are in AED and inclusive of 10% Municipality fees and 10% Service charge.  
الأطباق المؤشرة بحرف (ن) نباتية، (ك) تحتوي على كحول، (خ) تحتوي على خنزير، (مك) تحتوي على مكسرات و مناسبة لمرضى السكري. جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل 10% رسوم البلدية و 10% رسوم خدمة.