SEAGRILL Bistro

STARTERS

Beetroot Salad (N) (V)
Roasted beetroot, goat cheese, walnut and olive oil

Crisp Green Salad (N) (V)
Mixed lettuce, sherry vinaigrette, almonds, bell peppers, cucumber, tomatoes, green beans

Endive Salad (N) (V)
Yellow & red endive, baby gem, gala apple, walnuts, blue cheese

Kale & Quinoa Salad (N) (V)
Roasted sweet peppers, fresh pear, toasted hazelnuts

Tomato Soup (V) (D) (G)
Multigrain toast, olive oil

Caesar Salad (D) (G)
Crouton, olive oil, beef bacon

Mozzarella Salad (V) (D) (G)
Tomatoes, pesto, crouton

Seagrill Salmon Tartare (D) (G) **(Supplement 35)**
Olive oil, lemon, fresh horseradish & chives

Seagrill Beef Tartare (D) (G) **(Supplement 40)**
Dijonaise, gherkin, capers, pickled onion, toast

Marinated Tuna (G) **(Supplement 40)**
Dressed yellowfin tuna slices with watermelon, spring onion, and crackers

Foie Gras Crumble (A) (N) (G) **(supplement 40)**
Duck liver pâté, apple butter, dried fruits & nuts, warm toast

Gazpacho (S) (G) **(Supplement 30)**
Chopped chili prawn, coriander

Shucked Oysters (S) (Half/Full dozen) **(Supplement 80 /160)**
Chef's selection served with mignonette, fresh lemon, cocktail sauce

Prawn Cocktail (S) (D) **(Supplement 50)**
Chilled peel & eat prawns with Marie-Rose & cocktail sauce

SIDES

Fine Beans (V) (N) **(Supplement 25)**
Green beans with butter & toasted almond

Green Salad (V) **(supplement 25)**
Tomato, cucumber, pomegranate vinaigrette

Green Vegetables (V) (D) **(Supplement 25)**
Seasonal vegetables

Mashed Potato (V) (D) **(Supplement 25)**
Milk & butter

Mushrooms (V) **(Supplement 25)**
Sautéed with garlic, parsley & sherry vinegar

Fries (V) **(supplement 25)**

SANDWICHES

Seagrill Beef Burger (D) (G)
Serve with fries

Seagrill Chicken Burger (D) (G)
Serve with fries

Vegetable Panini (V) (D) (G)
Grilled Mediterranean vegetables, black olive tapenade, goat cheese, tomato jam

Lobster Rolls (S) (D) (G) **(supplement 60)**
Lobster, toasted brioche, coleslaw & fries

PASTA & RISOTTO

Mushroom Fusilli Pasta (V) (D) (G)
Mixed mushrooms, goat cheese, truffle oil, arugula

Rigatoni Bolognese (D) (G)
Confit tomato, parmesan

Green Pea & Mushroom Risotto (V) (D)
Garden pea, pearl onions, mascarpone

Seafood Risotto (S) (D) **(supplement 40)**
Scallops, shrimp, clams, tomato & mascarpone

Seafood Spaghetti (S) (D) (G) **(supplement 50)**
Fresh chives, tomato, buffalo mozzarella, shrimps, clams and scallops

Lobster Spaghetti (S) (D) (G) **(Supplement 65)**
Fresh chives, tomato, buffalo mozzarella & eggplant

MAIN COURSES

Marseille Bouillabaisse (S) (D) (G)
Traditional Mediterranean fish stew with grilled baguette & rouille

Grilled Salmon (D)
Celeriac puree, peppers

Grilled Seabream (D)
Sautéed mushroom, cherry tomato and chili

Roasted Chicken Breast (D) (G)
Mushrooms, brown butter crust, pan jus

Striploin Steak (D) **(Supplement 55)**
Tarragon butter & confit potato

Grilled Prawns (D) (S) **(supplement 65)**
Garlic butter, chopped salad

Sea Bass (D) **(supplement 60)**
Grilled filet with smoked peppers, fennel & kalamata olives

Lamb Chops (D) (G) **(Supplement 66)**
Harissa spiced, fine herb crust, pan jus

DESSERTS

Banana Passion Cheesecake (G) (D) (N) (E)
Caramel sauce

Soft Baked Chocolate Chip Cookie (G) (D) (E)
Vanilla ice cream & chocolate sauce

Crème Brulée (D)

Decadent Chocolate Cake (G) (D)
Moist chocolate sponge, Bellagio ganache

Ice Cream or Sorbet Scoop

Fresh Fruit Platter

Tiramisu (D) (G) (E) **(Supplement 25)**
Lady fingers, espresso, mascarpone

Chocolate Mousse (D) (E) **(Supplement 25)**
Made with Belgian chocolate

Traditional Baked Alaska (D) (E) (G) **(supplement 45/99)**
(Small/Large)
Mango passion sorbet, coconut ice cream, raspberry sorbet

All prices are in Dirhams and include 7 % municipality fees, 10% service charge and 5% VAT.
جميع الأسعار بالدرهم وتشمل 7% رسوم البلدية و 10٪ رسوم الخدمة و 5٪ ضريبة القيمة المضافة