

Silks'
RESTAURANT

Food Menu



Let's Begin

المقبلات

Burratina (V) (GF) Burrata, kalamata olives, heirloom tomatoes, chilled tomato granita, basil oil جبنة البوراتا، زيتون الكالاماتا، طماطم غير مُهجنة، طماطم مبردة، غرانيتا، وزيت الريحان	7.900
Tossed Duck salad (N) (GF) Mesclun leaves, quail egg, piquillo pepper, blueberry, Dukkah spice, miso dressing أوراق الميسكلن، بيض السمان، فلفل بيكيلو، توت أزرق بهارات الدكة، وصلصة الميسو	6.500
Silk's Garden bowl (N) (V) (GF) Goat cheese, figs, baby beetroot, Kale, Rocket leaves, candied walnut, EVOO & walnut dressing جبنة الماعز، التين، الشمندر، ملفوف، أوراق الجرجير، الجوز المُحلى، زيت الزيتون البكر، وصلصة الجوز	5.700
Beef carpaccio (GF) (N) Truffle, shaved parmesan cheese, pine seed, rocket leaves, Shimeji mushroom الكمأ، شرائح جبنة البارمان المبشورة، بذور الصنوبر، أوراق الجرجير، فطر الشيمجي	6.900
Avocado and quinoa salad (VE) (GF) (LF) Edamame beans, mixed leaves, pumpkin seed, palm heart, grilled courgette, pomegranate seeds, Aji Amarillo dressing حبوب الإيدامامي، أوراق مشكلة، حبوب يقطين، قلوب نخيل كوسة مشوية، بذور رمان، صلصة آجي أماريلو	5.600

All prices are in Bahraini Dinar, inclusive of service charge, levy and VAT.
(A) Contains Alcohol, (V) Vegetarian, (VE) Vegan, (N) Contains nuts, (GF) Gluten free, (LF) Lactose free
For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know more about the food ingredients used, please ask a member of staff.

جميع الأسعار بالدينار البحريني وشاملة رسوم الخدمة والضريبة وضريبة القيمة المضافة.
خالي من اللاكتوز (LF)، خالي من الجلوتين (GF)، يحتوي على مكسرات (N)، نباتي صرف (VE)، نباتي (V)، يحتوي على الكحول (A)
بالنسبة للأشخاص الذين لديهم متطلبات غذائية خاصة أو لديهم أي نوع من أنواع الحساسية والذين قد يرغبون في معرفة المزيد عن المكونات الغذائية المستخدمة، يُرجى الاستفسار من أحد الموظفين.

Let's Begin

المقبلات

Cobb salad (GF) Cherry tomato, chicken breast, avocado, boiled egg, turkey bacon, gorgonzola, balsamic dressing طماطم كرزية، صدور دجاج، أفوكادو، بيض مسلوق، لحم ديك رومي المقعد، جبنة الغورغونزولا، صلصة البلسميك	6.900
Warm Octopus salad (GF) Purple potato, capers, oregano, white vinegar dressing البطاطا الوردية، نبات الكبر، مردقوش، وصلصة الخل الأبيض	7.900
Pea scallops (GF) Green pea puree, Snow peas, pickled carrot هريس بازلاء خضراء، بازلاء بيضاء، وجزر مخلل	9.900
Potato and salmon cake (A) Saffron aioli, smoked pepper mousse, piquillo peppers صلصة زعفران، كريمة فلفل مدخن، وفلفل بيكيلو	6.100

All prices are in Bahraini Dinar, inclusive of service charge, levy and VAT.

(A) Contains Alcohol, (V) Vegetarian, (VE) Vegan, (N) Contains nuts, (GF) Gluten free, (LF) Lactose free
For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know more about the food
ingredients used, please ask a member of staff.

جميع الأسعار بالدينار البحريني وشاملة رسوم الخدمة والضريبة وضريبة القيمة المضافة.

خالي من اللاكتوز (LF)، خالي من الجلوتين (GF)، يحتوي على مكسرات (N)، نباتي صرف (VE)، نباتي (V)، يحتوي على الكحول (A)
بالنسبة للأشخاص الذين لديهم متطلبات غذائية خاصة أو لديهم أي نوع من أنواع الحساسية والذين قد يرغبون في معرفة المزيد
عن المكونات الغذائية المستخدمة، يُرجى الاستفسار من أحد الموظفين.

Soup to savour

الشوربة

- Pappa al pomodoro (N) (V)** **4.100**
Tuscan bread and tomato soup, basil focaccia
خبز توسكان، شوربة طماطم، وخبز ريجان مقرمش
- Field mushroom soup (V)** **4.900**
Mascarpone, porcini mushroom, chives, cheese ball
جبنة ماسكربوني، فطر بورسيني، ثوم معمر، كرات جبنة

Dough & Co

- Homemade duck ravioli** **8.900**
Truffle Celeriac cream, forest mushroom,
parmesan cheese
كريمة الكمأ، فطر الغابة، جبنة بارمزان
- Fettuccini ai Frutti Di Mare** **8.300**
Fettuccini pasta, Prawns, squid, mussels, Clams,
cuttlefish, Baby octopus, Cherry tomato, basil,
tomato sauce
باستا فيتوتشيني، روبان، كالاماري، بلح البحر، حبار
أخطبوط، طماطم كرزية، ريجان، وصلصة طماطم
- Lobster Mac N Cheese (A)** **7.300**
Macaroni, anchovies, saffron, white wine,
cheesy bechamel
مكرونه، سمك الأنشوفي، زعفران، نبيذ أبيض
مكرونه بشاميل بالجبنه
- Tricolore potato Gnocchi (V) (N)** **6.900**
Pomodoro, basil pesto sauce, ricotta
طماطم، صلصة حبق وريجان، جبنه ريكوتا

Gluten free penne pasta available on request
باستا البيني الخالية من الجلوتين متوفرة عند الطلب

All prices are in Bahraini Dinar, inclusive of service charge, levy and VAT.
(A) Contains Alcohol, (V) Vegetarian, (VE) Vegan, (N) Contains nuts, (GF) Gluten free, (LF) Lactose free
For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know more about the food
ingredients used, please ask a member of staff.

جميع الأسعار بالدينار البحريني وشاملة رسوم الخدمة والضريبة وضريبة القيمة المضافة.
خالي من اللاكتوز (LF)، خالي من الجلوتين (GF)، يحتوي على مكسرات (N)، نباتي صرف (VE)، نباتي (V)، يحتوي على الكحول (A)
بالنسبة للأشخاص الذين لديهم متطلبات غذائية خاصة أو لديهم أي نوع من أنواع الحساسية والذين قد يرغبون في معرفة المزيد
عن المكونات الغذائية المستخدمة، يُرجى الاستفسار من أحد الموظفين.

Main Affair

الأطباق الرئيسية

Grilled corn-fed baby chicken Baby potato lyonnaise, Shimeji mushroom jus, pepper chutney, Baby corn بطاطس صغيرة، حساء الفطر، صلصة فلفل، ذرة صغيرة	9.700
Slow cooked Wagyu beef cheek (A) (GF) Porcini risotto, parmesan cheese, truffle carpaccio روزيتو بالفطر، جبنة بارمزان، شرائح الكمأ	16.500
Grilled Seabream fillet Local Seabream fillet, Green bean, tomato chutney, caper butter sauce فيليه سمك سبريم محلي، بازلاء خضراء، صلصة الطماطم، صلصة زبدة والكابر	9.800
Loaded Wagyu beef burger Brioche bun, Foie gras, onion jam, portobello mushroom, steak fries خبز برغر البريوش، مربى البصل، فطر بورتوبيللو وبطاطس مقلية	16.300
Grilled US Angus beef Rib Eye Pumpkin puree, Homemade fries, veal jus مخفوق اليقطين، بطاطس، حساء لحم العجل	16.800
Seared Salmon fish (A) (GF) (N) Norway Salmon fillet, Crushed potato, snow pea, Catalan spinach, beurre blanc sauce فيليه سالمون نرويجي، بطاطس مهروسة، بازلاء بيضاء، سبانخ كتالونية، صلصة بيوري بلانك	13.600

All prices are in Bahraini Dinar, inclusive of service charge, levy and VAT.

(A) Contains Alcohol, (V) Vegetarian, (VE) Vegan, (N) Contains nuts, (GF) Gluten free, (LF) Lactose free
For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know more about the food
ingredients used, please ask a member of staff.

جميع الأسعار بالدينار البحريني وشاملة رسوم الخدمة والضريبة وضريبة القيمة المضافة.

خالي من اللاكتوز (LF)، خالي من الجلوتين (GF)، يحتوي على مكسرات (N)، نباتي صرف (VE)، نباتي (V)، يحتوي على الكحول (A)
بالنسبة للأشخاص الذين لديهم متطلبات غذائية خاصة أو لديهم أي نوع من أنواع الحساسية والذين قد يرغبون في معرفة المزيد
عن المكونات الغذائية المستخدمة، يُرجى الاستفسار من أحد الموظفين.

Main Affair

الأطباق الرئيسية

Grilled NZ lamb chop (GF) Vegetable ratatouille, roasted baby potato, chimichurri sauce راتاتوي نباتي، بطاطس صغيرة مشوية، صلصة التشيمشوري	16.800
Grilled Seabass (A) Local seabass fish, baby bock choy, smoked pepper mousse, baby corn, herb crust سمك سي باس محلي، ملفوف بوك تشوي، فلفل مدخن، ذرة صغيرة، وأعشاب محمرة	9.800
Braised beef ribs (GF) (A) Mash potato, honey glazed baby carrot, cabbage slaw, barbecue sauce بطاطس مهروسة، جزر مغطى بالعسل، سلطة الملفوف صلصة الباربيكيو	12.900
Stir fried tofu (VE) (LF) Steamed rice, corn, pepper, mushroom, soy sauce أرز مطهي على البخار، ذرة، فلفل، فطر وصلصة الصويا	6.900
Chicken Machboos (N) (GF) Baked boneless chicken, Arabic rice, dacoos, pine nuts دجاج بدون عظم، أرز عربي، داكوس، وصنوبر	9.600

All prices are in Bahraini Dinar, inclusive of service charge, levy and VAT.

(A) Contains Alcohol, (V) Vegetarian, (VE) Vegan, (N) Contains nuts, (GF) Gluten free, (LF) Lactose free
For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know more about the food ingredients used, please ask a member of staff.

جميع الأسعار بالدينار البحريني وشاملة رسوم الخدمة والضريبة وضرية القيمة المضافة.

خالي من اللاكتوز (LF)، خالي من الجلوتين (GF)، يحتوي على مكسرات (N)، نباتي صرف (VE)، نباتي (V)، يحتوي على الكحول (A)
بالنسبة للأشخاص الذين لديهم متطلبات غذائية خاصة أو لديهم أي نوع من أنواع الحساسية والذين قد يرغبون في معرفة المزيد عن المكونات الغذائية المستخدمة، يُرجى الاستفسار من أحد الموظفين.

Additional sides

الأطباق الجانبية

French fries بطاطس مقلية	2.500
Mash potato بطاطس مهروسة	2.500
Steamed vegetables خضار مطهي على البخار	2.500
Sauté field mushroom فطر سوتيه	2.500

All prices are in Bahraini Dinar, inclusive of service charge, levy and VAT.

(A) Contains Alcohol, (V) Vegetarian, (VE) Vegan, (N) Contains nuts, (GF) Gluten free, (LF) Lactose free

For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know more about the food ingredients used, please ask a member of staff.

جميع الأسعار بالدينار البحريني وشاملة رسوم الخدمة والضريبة وضريبة القيمة المضافة.

خالٍ من اللاكتوز (LF)، خالي من الجلوتين (GF)، يحتوي على مكسرات (N)، نباتي صرف (VE)، نباتي (V)، يحتوي على الكحول (A) بالنسبة للأشخاص الذين لديهم متطلبات غذائية خاصة أو لديهم أي نوع من أنواع الحساسية والذين قد يرغبون في معرفة المزيد عن المكونات الغذائية المستخدمة، يُرجى الاستفسار من أحد الموظفين.

Sweet Sensations

الحلويات

Matchamisu Lady finger, green tea, red currant ليدى فينجر، شاي أخضر، كشمش أحمر	3.500
Cinnamon baked pear (VE) (N) (GF) Served with nuts and maple syrup يُقدم مع المكسرات وشراب القيقب	3.200
Classic Crème Brule (GF) Sugar torched custard, berries كاسترد السكر، التوت	3.200
Chocolate flourless cake (GF) Chocolate mousse, vanilla ice cream مخفوق الشوكولاتة، وأيس كريم الفانيليا	3.500
Rhubarb crumble Berries, Carmelita Ice cream التوت، وأيس كريم الكراميل	3.500
Movenpick Ice cream & Sorbet (GF) Scoop of Movenpick Ice cream or Sorbet مغرفة من آيس كريم موفنبيك أو مثلجات الفواكه	1.600
Stracciatella, Chocolate chips, Caramelita, Vanilla dream, Espresso, Crème brule, Maple walnut, Black and white, Lemon sorbet, Mango sorbet ستراشياتيلا، رقائق شوكولاتة، كرامليتا، فانيليا دريم اسبريسو كاسترد محلى بالكراميل، جوز القيقب الأبيض والأسود شربات الليمون، شرابات المانجو	

All prices are in Bahraini Dinar, inclusive of service charge, levy and VAT.

(A) Contains Alcohol, (V) Vegetarian, (VE) Vegan, (N) Contains nuts, (GF) Gluten free, (LF) Lactose free
For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know more about the food ingredients used, please ask a member of staff.

جميع الأسعار بالدينار البحريني وشاملة رسوم الخدمة والضريبة وضريبة القيمة المضافة.

خالي من اللاكتوز (LF)، خالي من الجلوتين (GF)، يحتوي على مكسرات (N)، نباتي صرف (VE)، نباتي (V)، يحتوي على الكحول (A)
بالنسبة للأشخاص الذين لديهم متطلبات غذائية خاصة أو لديهم أي نوع من أنواع الحساسية والذين قد يرغبون في معرفة المزيد
عن المكونات الغذائية المستخدمة، يُرجى الاستفسار من أحد الموظفين.

Go Healthy Menu

قائمة الطعام الصحي

Starters

مقبلات

Asian coleslaw salad (VE) (GF) (N)

4.200

Green papaya, mango, bean sprout, carrot, cabbage, mint, coriander, Sesame oil dressing
بابايا خضراء، مانجو، فاصولياء، جزر، ملفوف، نعناع كزبرة، زيت السمسم

Soup

Vegetable minestrone soup (VE) (LF)

3.700

Carrot, potato, celery, red kidney bean, toasted sour dough bread
جزر، بطاطس، كرفس، فاصولياء حمراء، خبز محمص

Main Course

Baked Norway Salmon steak (GF)

13.600

Served with steamed vegetables, mash potato, chimichurri sauce
يقدم مع الخضار المطهي على البخار، بطاطس مهروسة، صلصة الشيمشوري

Stir fried tofu (VE) (GF) (LF)

6.900

Steamed rice, corn, pepper, mushroom, soy sauce

أرز مطهي على البخار، ذرة، فلفل أخضر، فطر، صلصة الصويا

Marinated grilled paneer (V) (GF)

6.700

Cottage cheese, green asparagus, steamed rice, Sicilian tomato sauce
جبنة كوتاج، هليون أخضر، أرز، وصلصة طماطم صقلية

Grilled Corn-fed chicken breast (GF)

10.700

Crushed potato, sauté field mushroom, chimichurri sauce
بطاطس مهروسة، فطر سوتيه، وصلصة الشيمشوري

All prices are in Bahraini Dinar, inclusive of service charge, levy and VAT.

(A) Contains Alcohol, (V) Vegetarian, (VE) Vegan, (N) Contains nuts, (GF) Gluten free, (LF) Lactose free

For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know more about the food ingredients used, please ask a member of staff.

جميع الأسعار بالدينار البحريني وشاملة رسوم الخدمة والضريبة والقيمة المضافة.

خالٍ من اللاكتوز (LF)، خالي من الجلوتين (GF)، يحتوي على مكسرات (N)، نباتي صرف (VE)، نباتي (V)، يحتوي على الكحول (A) بالنسبة للأشخاص الذين لديهم متطلبات غذائية خاصة أو لديهم أي نوع من أنواع الحساسية والذين قد يرغبون في معرفة المزيد عن المكونات الغذائية المستخدمة، يُرجى الاستفسار من أحد الموظفين.

Go Healthy Menu

قائمة الطعام الصحي

Dessert

الحلو

Fresh fruit platter (V) (VE) (GF)

4.300

Sliced seasonal fruit

شرائح الفواكه الموسمية

Cinnamon baked pear (VE) (N) (GF)

3.200

كمثرى بالقرفة

Served with nuts and maple syrup

يُقدم مع المكسرات وشراب المابل

All prices are in Bahraini Dinar, inclusive of service charge, levy and VAT.

(A) Contains Alcohol, (V) Vegetarian, (VE) Vegan, (N) Contains nuts, (GF) Gluten free, (LF) Lactose free

For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know more about the food ingredients used, please ask a member of staff.

جميع الأسعار بالدينار البحريني وشاملة رسوم الخدمة والضريبة وضريبة القيمة المضافة.

خالي من اللاكتوز (LF)، خالي من الجلوتين (GF)، يحتوي على مكسرات (N)، نباتي صرف (VE)، نباتي (V)، يحتوي على الكحول (A) بالنسبة للأشخاص الذين لديهم متطلبات غذائية خاصة أو لديهم أي نوع من أنواع الحساسية والذين قد يرغبون في معرفة المزيد عن المكونات الغذائية المستخدمة، يُرجى الاستفسار من أحد الموظفين.

Signature dishes

الأطباق المميزة

Beef Tartare (A) تارتار لحم البقر Mild, medium, or fiery with brioche toast and butter خبز البريوش المحمص الخفيف مع الزبدة Refined with an added shot of Calvados, whisky, Cognac - Hennessy vs ينكه مع إضافة مقدار صغير من نبيذ التفاح، الويسكي كونياك هينيسي	7.200
Riz Casimir Sliced veal, mild curry sauce, Jasmine rice, exotic fruits, sambal and crispy krupuk شرائح لحم العجل، صلصة الكاري، أرز بسمتي، فواكه استوائية، وكروبوك محمص	12.700
Swiss Carrot cake (GF) Gluten free carrot cake, cream cheese glaze and candied carrot كعكة الجزر الخالي من الغلوتين، كريمة الجبنة والجزر	5.082

All prices are in Bahraini Dinar, inclusive of service charge, levy and VAT.

(A) Contains Alcohol, (V) Vegetarian, (VE) Vegan, (N) Contains nuts, (GF) Gluten free, (LF) Lactose free
For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know more about the food

ingredients used, please ask a member of staff.

جميع الأسعار بالدينار البحريني وشاملة رسوم الخدمة والضريبة وضريبة القيمة المضافة.

خالي من اللاكتوز (LF)، خالي من الجلوتين (GF)، يحتوي على مكسرات (N)، نباتي صرف (VE)، نباتي (V)، يحتوي على الكحول (A)
بالنسبة للأشخاص الذين لديهم متطلبات غذائية خاصة أو لديهم أي نوع من أنواع الحساسية والذين قد يرغبون في معرفة المزيد
عن المكونات الغذائية المستخدمة، يُرجى الاستفسار من أحد الموظفين.

All day breakfast

الفطور الصباحي

Sliced season fruits

شرائح الفواكه الموسمية

7.900

Natural yogurt with berries

الزبادي الطبيعي مع التوت

Poached egg on sourdough bread, Avocado,
cherry tomatoes

البيض على البخار على خبز العجين المخمر، الأفوكادو
الطماطم الكرزية

Fresh orange or carrot juice

عصير البرتقال أو الجزر الطازج

Coffee and tea of your choice

اختيارك من الشاي أو القهوة

All prices are in Bahraini Dinar, inclusive of service charge, levy and VAT.

(A) Contains Alcohol, (V) Vegetarian, (VE) Vegan, (N) Contains nuts, (GF) Gluten free, (LF) Lactose free

For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know more about the food ingredients used, please ask a member of staff.

جميع الأسعار بالدينار البحريني وشاملة رسوم الخدمة والضريبة وضريبة القيمة المضافة.

خالي من اللاكتوز (LF)، خالي من الجلوتين (GF)، يحتوي على مكسرات (N)، نباتي صرف (VE)، نباتي (V)، يحتوي على الكحول (A)
بالنسبة للأشخاص الذين لديهم متطلبات غذائية خاصة أو لديهم أي نوع من أنواع الحساسية والذين قد يرغبون في معرفة المزيد
عن المكونات الغذائية المستخدمة، يُرجى الاستفسار من أحد الموظفين.

Power bites – Kids menu

قائمة الأطفال

Lady bug caprese salad (V) (GF) (N) Cherry tomato and bocconcini mozzarella, with cabbage salad طماطم كرزية، جبنة موزاريلا بوكونسيني مع صلصة الملفوف	3.812
Spaghetti meatball Lean beef meatballs in tomato sauce, with spaghetti pasta كرات اللحم في صلصة الطماطم مع باستا سباغيتي	5.082
Gluten free chicken nuggets (GF) Homemade gluten free chicken nuggets, with vegetable chips, homemade ketchup تشيكن ناجتس الخالي من الغلوتين، تشيبس الخضار والكاتشب المصنوع محلياً	5.082
Tic Tac Toe Breaded fish fingers, mashed potato, butternut squash and green pea أصابع سمك بالقسماط، بطاطس مهروسة، قرع عسلي، فاصولياء خضراء	5.082
Ice cream shaped Chicken Quesadillas Whole wheat tortillas, chicken, carrot and cucumber خبز تورتيلا، دجاج، جزر، وخيار	3.812
Fruit sail boat (V) (GF) Fresh watermelon, banana and blueberries, with low fat yoghurt بطيخ أحمر طازج، موز، توت، وزبادي قليل الدسم	3.812
Movenpick Ice cream & Sorbet (GF) Scoop of Movenpick Ice cream or Sorbet مغرفة من آيس كريم موفنبيك أو الشربات Stracciatella, Chocolate chips, Caramelita, Vanilla dream, Espresso, Crème brule, Maple walnut Black and white, Lemon sorbet, Mango sorbet ستراشيياتيلا، رقائق شوكولاتة، كرامليتا، فانيلا دريم، اسبريسو كاسترد محلي بالكراميل، جوز القيقب الأبيض والأسود شربات الليمون، شربات المانجو	1.600

All prices are in Bahraini Dinar, inclusive of service charge, levy and VAT.

(A) Contains Alcohol, (V) Vegetarian, (VE) Vegan, (N) Contains nuts, (GF) Gluten free, (LF) Lactose free
For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know more about the food ingredients used, please ask a member of staff.

جميع الأسعار بالدينار البحريني وشاملة رسوم الخدمة والضريبة وضريبة القيمة المضافة.

خالي من اللاكتوز (LF)، خالي من الجلوتين (GF)، يحتوي على مكسرات (N)، نباتي صرف (VE)، نباتي (V)، يحتوي على الكحول (A)
بالنسبة للأشخاص الذين لديهم متطلبات غذائية خاصة أو لديهم أي نوع من أنواع الحساسية والذين قد يرغبون في معرفة المزيد عن المكونات الغذائية المستخدمة، يُرجى الاستفسار من أحد الموظفين.

Drinks Menu



Mocktails

Watermelon Mint Breeze Fresh watermelon, Fresh Mint, Pomegranate syrup	3.685
Rosemary Blueberry Smash Rosemary, blueberry purée, honey, lemon juice, soda	3.038
Lemon with Mint Fresh mint, Lime juice, sugar syrup	4.000
Fruit Delight A Blended Mango juice with fresh fruits	4.000
Kiwi strawberry cooler Kiwi, Strawberry, Raspberry syrup, orange juice, lychee juice, strawberry purée, lime juice	4.000

Fresh juices

Orange	3.255
Carrot	3.255
Pineapple	3.255
Watermelon	3.255

Water

	Small	Large
Hildon Still	1.781	2.934
Hildon Sparkling	1.700	2.800
Perrier	2.100	3.571

Soft drinks

Coca Cola, Diet Coca Cola, Fanta, Sprite	2.331
Soda Water, Ginger Ale, Tonic Water	2.331
Energy drink	2.331

Hot beverages

Espresso coffee	1.906
Turkish coffee	2.287
American coffee	2.515
Cappuccino coffee	2.515
Café latte	2.541
Double Espresso	2.414

Eilles Tee's Selection

Chamomile	2.287
English breakfast	2.287
Earl Grey	2.287
Green Tea with Mint	2.304
Peppermint	2.887

Classic Cocktails

Caipirinha	4.999
Cachaça, fresh lime and brown sugar	
Cosmopolitan	5.249
Citrus Vodka, triple sec, cranberry and lime juice	
Dry Martini / VodkaTini	5.249
Classic, lemon grass, lychee, apple or peach	
Manhattan	5.249
Rye whisky, sweet vermouth and angostura bitters	
Long Island Iced Tea	5.249
Rum, vodka, gin, triple sec, tequila, lemon and Coke	
Mojito	5.000
Rum, fresh mint, soda, lime and sugar	
Available Flavors: (Strawberries, passion fruit and spiced mojito)	

Aperitif

Aperol	4.000
Campari	2.741
Ricard	2.741
Pimm's	2.741
Arak Fakra	2.741
Martini Vermouth (Dry, Sweet or Bianco)	2.741

Whisky

Regular whisky

Johnnie walker red label	3.361
Dewar's white label	3.361
J&B	3.885
Famous grouse	3.885
Ballantine's	4.201

Premium whisky

Johnnie walker black label	6.720
Chivas Regal 12 yrs	7.245
Dewar's 12 yrs	7.245
Chivas extra	8.191

Deluxe

Johnnie walker double black	9.659
Johnnie walker Gold label	10.499
Chivas 18 YRS	11.448
Chivas royal salute	22.145
Johnnie walker blue label	38.640

All mixers	1.400
-------------------	--------------

Whisky

Canadian whisky

Canadian club 3.855

Irish whiskey

Jameson 4.304

Bourbon whiskey

Jim beam 2.939

Maker's Mark 4.999

Tennessee whiskey

Jack Daniel's 5.565

Jack Daniel's Honey 5.565

Gentleman Jack 7.559

Jack Daniel's single barrel 10.079

Single malt

Glenmorrangie 6.301

Glenfiddich 6.720

Dalmore 8.924

Dalwhinnie 10.499

All mixers 1.400

Gin

Bombay sapphire 2.835

Gordon 3.361

Beefeater 3.361

Tanqueray 3.361

Hendrick's 4.726

Tanqueray 10 yrs 4.935

Rum

Cachaça 1.784

Captain Morgan spiced 2.416

Bacardi white 2.835

Bacardi Gold 3.149

Bacardi Black 3.149

Bacardi oak heart 3.149

Bacardi 8 years 3.996

All mixers 1.400

Vodka

Stolichnaya	2.416
Smirnoff red	2.416
Skyy	4.000
Absolute blue	3.255
Absolute vanilla	3.255
Absolute Citron	3.255
Russian Standard	3.255
Ketel One	3.255
Belvedere	7.619
Beluga	9.975
Grey goose	11.550

Tequila

Jose Cuervo silver	3.046
Jose Cuervo gold	3.046
Patron Café xo	5.551
Patron Silver	8.504
All mixers	1.400

Digestifs

Regular Cognac

Hennessy vs

4.959

Premium Cognac

Martell vsop

6.824

Courvoisier vsop

6.301

Remy Martin vsop

9.450

Hennessy vsop

10.345

Deluxe Cognac

Martell xo

21.839

Hennessy xo

32.969

Remy Martin xo

37.799

Calvados

Fruit brandy

4.201

Armagnac

Saint Vivant

5.774

Brandy

Napoleon

2.100

Liqueue Coffees

French coffee (Cognac)

5.200

Italian Coffee (Amaretto)

5.200

All mixers

1.400

Beers

Bottles

Heineken	5.249
Amstel light	5.249
Corona	5.459

Flavoured alcoholic beverages

Smirnoff ice red	7.559
------------------	-------

Wines by the glass

Rosé Wine

Mateus, Portugal	7.665
------------------	-------

Very appealing and bright hue. On the whole, it is a fresh and seductive wine a fine and intense bouquet and all the joviality of young wines. In the mouth, it is a well-balanced and tempting wine.

Champagne

Moët and Chandon Brut Imperial Non-Vintage

164.849

Pale yellow color with shades of green and a fine beade. The aromas are subtly vinous, with a vine and lime blossom attack, while the palate is delicate and well-balanced. On the finish it reveals a sense of harmony and mellowness.

Veuve Clicquot

164.849

Rich and well balanced champagne with a long powerful finish. The palate is awash with fruity characters and a firm but crisp finish.

Moët and Chandon Rosé Imperial

164.849

Rose Imperial reveals intense aromas of fresh red summer berries (strawberry, raspberry and redcurrant) with floral notes (rose, hawthorn) and a light peppery touch.

Dom Perignon Vintage

387.457

The first hints of fresh almond and harvest aromas immediately open up into preserved lemon and dried fruits, the whole rounded off by darker smoky and toasted qualities. the presence of the wine on the palate is immediately captivating. Paradoxically concentrated yet creamy, it is energetic and warm in the mouth, focusing on the fruit, then gradually taking on more profound bass notes. The whole holds its note perfectly, intensively, with just a subtle, elegant hint of underlying bitterness.

White Wines

France

Michel Lynch Nature White, Sauvignon Blanc, Semillon **36.800**

With a distinctive light straw green colour and aromas of green apples, grass and minerals with a long satisfying finish the tastes of grapefruit, green melon and lime notes are prominent.

Côtes-du-Rhône Belleruche White, Bourboulenc, Clairette, Garnacha Blanca **38.552**

Pale yellow and limpid in colour with an aroma of green apple, hawthorn and white blossoms, citrus aromas and exotic fruits giving a fresh and well-balanced, lot of fatness and length.

Chablis J. Moreau & Fils, Chardonnay **74.695**

Pale and bright gold colour. A clean, mineral and perfumed nose, with flinty flavours of grapefruit. The palate is fresh and crisp, elegant and mineral with flavours of citrus peel.

Pascal Jolivet Attitude, Sauvignon Blanc **64.325**

Beautiful freshness in mouth, a frank attack, delicate green and lemon flavours, citrus fruits, green apple and kiwi aromas. The minerality gives a long finish to the wine, a smoothness and elegance.

South Africa

Porcupine Ridge, Sauvignon Blanc **25.457**

Tropical fruit flavours with gooseberries and a hint of nettles. The flavours carry on the palate with a good long dry finish. Crisp natural acidity and good balance ensure a streamlined wine with easy drinking.

New Zealand

Mud House, Sauvignon Blanc **35.615**

Refreshing zingy citrus aromas continue on a palate of grapefruit and sweet green peas in a satisfying finish.

Cloudy Bay, Sauvignon Blanc **95.753**

It has fresh acidity and displays a lovely spectrum of Sauvignon Blanc flavours and aromas. Zingy lime, grapefruit citrus, ripe tropical characters and delicate floral and herbal notes meld on the nose and palate.

Lebanon

Château Ksara Blanc De L'Observatoire **28.000**

Delicate Muscat aromas mingle with lively Sauvignon Blanc balanced by rich Clairette in a mellow finish.

Red Wines

France

Côtes-du-Rhône Belleruche, Grenache, Syrah

38.867

Garnet red in colour with an aroma red fruits (mainly morello cherries) and spices (liquorice, grey pepper) giving a great structure with firm and silky tannins.

Château L'ermitage Medoc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

63.905

fresh and elegant in mouth with beautiful intensity. This wine has substance, holding ripe tannins and long finish.

Arc du Rhône Chateauneuf-du-Pape

80.038

Rich, full flavoured blend of black cherries, ripe plums and savoury sweet spices in a lingering finish.

South Africa

KWV, Pinotage

35.688

With a nose of burnt rubber and blackberry, the Pinotage is a strange wine, but one with many fans. It is medium bodied and powerfully driven with a firm tannic grip.

KWV, Cabernet Sauvignon

35.618

The bouquet is dominated by ripe blackcurrant, plum and cherry fruit. A well-integrated wine with firm tannins but still easy drinking and not too over powerful.

Porcupine Ridge, Merlot

40.950

Raspberry and vanilla flavours with ripe plum and a velvety texture. Smooth tannins and subtle use of oak compliment the profile.

KWV Rooderburg, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Shiraz

35.971

A medium bodied fresh red wine, with upfront summer berry aromas, complemented by subtle cedary and spicy oak flavours. The fruity palate is balanced by subtle integrated oak flavours.

Boekenhoutskloof Chocolate Block, Cabernet Sauvignon

77.839

The influence of the Grenache's red fruits on this wine is striking. The nose shows an abundance of redcurrant, plums, crushed rock, and an array of spices. The floral notes add to its complexity.

Red Wines

Spain

Sangre De Toro, Tempranillo

36.821

Dark ruby red wine. Fragrant and seductive with extraordinarily bold fruit (black cherry), and spicy undertones (clove). Velvety on the palate, its intense, warm flavour carries through vivaciously to the finish.

Faustino V Rioja Reserva

53.635

A vanilla scented Tempranillo with just the right balance of berries, cinnamon and smoky tannins.

Argentina

Terrazas reserva, Cabernet Sauvignon

66.209

Intense, dark fuchsia with luminous red glints. Stylish and generous notes of fresh currant comfiture and ground cocoa, evolve into pleasant waves of loam, tobacco and cedar as the glass is swirled.

USA

Silver Palm, Cabernet Sauvignon

40.647

Concentrated forest fruits with hints of anise, gentle tobacco and dark chocolate develop into a long rounded finish.

Italy

Bottega Acino d'Oro Chianti, Sangiovese, Cabernet

32.161

Sauvignon and Merlot

Red fruit aromas and flavours from Sangiovese are delicately balanced with subtle spicy oaked tannins.

Anzenas Cannonau Di Sardegna D.O.C, Carignano,

46.200

Montepulciano, Cannonau

Deep and dark fruit with light acidity, tannin and notes of earthiness. Dry, medium body with a long finish.

Villa Antinori Rosso Toscano, Sangiovese, Cabernet

85.905

Sauvignon, Merlot, Syrah

Deep ruby-red in colour with hints of berries and wood. Complex and elegant with tannins yet balanced and soft, rich of extracts.

Red Wines

Chile

Vina Chocalan Reserva Carmenere

27.134

Multi-dimensional aromas and flavours of rich fruits with hints of mint and pepper finishing with vanilla Oak.

Baron Philippe De Rothschild Escudo

57.724

The wine has a lovely color, dense and deep with a slight ruby tint, and a full, generous nose that reveals attractive blackcurrant, liquorice and cherry brandy aromas with spicier touches of nutmeg. Round and rich on the palate, its chocolate, vanilla.

New Zealand

Mud House Pinot Noir

35.618

Bursting with fresh red fruits flavours, the juiciness is nicely balanced by elegant oaking in a polished finish.

Cloudy Bay, Pinot Noir

104.650

An enticing wine which will awaken your senses from the very first encounter. Leather, boysenberry and sweet spices combine. The supple palate with its transparent flavours of red fruit and earthy textures leads to a finish that is balanced.

Lebanon

Château Ksara Prieuré

28.495

An exotic blend of Rhone grapes enhanced with traces of Eastern spices and a long rewarding finish.

Red Wines

Mateus

34.576

Very appealing and bright hue. On the whole, it is a fresh and seductive wine with a fine and intense bouquet and all the joviality of young wines. In the mouth, it is a well-balanced and tempting wine.

Vina Esmeralda

33.210

Delicate, seductive pale pink in color. Subtle aroma (lemon marmalade) with a note reminiscent of rose liqueur. Exquisite, elegant, dry palate.

Dessert Wine

Château du Coing Audace Vendages Tardives

50.200

A gorgeous interpretation of Melon de Bourgogne oozing with rich honeyed flavor.

**Satisfy your appetite and
enjoy rewards**



Join now and start earning

*Terms and conditions apply

