



MENU

STARTERS AND SOUPS

فواتح الشهية والشوربات

Pacos green salad (E)

Crunchy lettuce, cheddar cheese, cherry tomato, boiled egg, green beans, carrot, fennel with a tangy tarragon dressing

سلطة باكوس الخضراء (ب)

شرائح خس، جبنة شيدر، طماطم كرزية، بيض مسلوق، فاصوليا خضراء، جزر، شمر مع صلصة الطرخون المميزة

Irish potato salad with smoked salmon (E)

Dijon mustard, mayonnaise, celery, onion, boiled egg

سلطة البطاطا الأيرلندية مع السلمون المدخن (ب)

خردل ديجون، مايونيز، كرفس، بصل، بيض مسلوق

Caesar salad (D)(N)(G)(E)

Romaine lettuce, grilled chicken, bacon, shaved parmesan, crouton and Caesar sauce

سلطة سيزر (أ) (س) (ج) (ب)

خس روماني، دجاج مشوي، لحم مقدد، جبنة بارميزان مبشورة،

مكعبات خبز محمص، صلصة سيزر

Thai shrimp salad (S)

Infused shrimps with lemon grass, lemon leaves, Thai chili, lemon juice and vegetable

سلطة الجمبري التايلندي (ب)

جمبري متبل مع عشبة الليمون، أوراق ليمون، فلفل حار تايلندي،

عصير ليمون، خضروات



34.00

40.00

44.00

51.00

APPETIZERS المقبلات

Buffalo Cajun chicken wings (G)

With BBQ garlic and honey mustard

أجنحة الدجاج بصلصة كاجون (ج)

مع الثوم بصلصة الباربيكيو والخردل بالعسل

53.00

Spicy Chicken crunch (E)(D)(G)

With mixed salad French fries and spicy mayo

الدجاج المقرمش الحار (ب) (ج) (ج)

مع السلطة المشكلة والبطاطا المقلية والمايونيز الحار

48.00

Seafood pockets (S)(N)(E)

Stuffed shrimp with Louisiana mayo

فواكه البحر المحشية (س) (م) (ب)

جمبري محشي بمايونيز لويزيانا

51.00

Panko prawn (E)(D)(G)(S)

Breaded prawn served sweet chili sauce

روبيان بانكو (ب) (ج) (ج) (س)

روبيان مقلي بالبقسماط يُقدم مع الصلصة الحلوة الحارة

51.00

Mexican skewer basket (S)

Chicken, beef, seafood with a spicy sweet sauce

سلة المشويات المكسيكية (س)

دجاج، لحم بقري، مأكولات بحرية مع الصلصة الحلوة الحارة

58.00

Chicken or Beef Tacos (D)(G)

Served with shredded lettuce, guacamole, tomato salsa, sour cream, cheddar cheese

تاكو الدجاج أو اللحم البقري (أ) (ج)

يُقدم مع شرائح الخس، غواكامولي، صلصة طماطم، كريمة حامضة، جبنة شيدر

49.00



WRAPS AND SANDWICHES

اللفائف والسندويشات

Mexican Cuban crusty bread sandwiches (D)(G)

Slow cooked beef, jalapeno pickle, mustard, chipotle mayo

ساندويشات الخبز المكسيكي الكوبي المقرمش (ح)(ج)

لحم بقرى مطهي ببطء، فلفل حار مخلل، خردل، مايونيز تشيبوتل

71.00

Mexican baguette sandwiches (D)(G)

Bread baguette with smoky chicken tomato salsa, avocado, red onion and spicy chili mayo

ساندويشات خبز الباغيت المكسيكي (ح)(ج)

خبز باغيت مع دجاج مدخن، صلصة طماطم، أفوكادو، بصل أحمر، مايونيز حار

65.00

Breaded Chicken wrap (D)(G)

Lettuce, tomato, cheddar cheese sauce and chipotle adobo mayo

لفافة الدجاج المقلي بالبقسماط (ح)(ج)

خس، طماطم، صلصة جبنة شيدر، مايونيز تشيبوتل بالأدوبو

61.00

Chicken or Beef quesadillas (D)(G)

Mix capsicum, red onion, jalapeno served with sour cream, guacamole and salsa

كيساديا الدجاج أو اللحم البقري (ح)(ج)

فلفل حلو مشكل، بصل أحمر، فلفل حار، يُقدم مع الكريمة الحامضة والغواكامولي والصلصة

67.00

Beef or Chicken fajita on loaf bread or tortilla bread (D)(G)

Marinated chicken or beef, sautéed with onion, capsicum, chipotle, cheddar cheese

فاهيتا اللحم البقري أو الدجاج على خبز سميك أو خبز تورتيلا (ح)(ج)

دجاج أو لحم بقرى متبل مشوح مع بصل وفلفل حلو وتشيبوتل وجبنة شيدر

61.00

Hangover burger (D)(G)

Juicy beef patty, beef bacon, fried onion slice, cheese, guacamole and branston pickles

برغر هانغوفر (ح)(ج)

فطيرة لحم بقرى، لحم بقرى مقدد، شرائح بصل مقلية، جبنة، غواكامولي، مخلل برانستون

77.00

Sliders (D)(G)(S)

BBQ Beef, Cajun chicken and seafood cake with lettuce, tomato, gherkins and sweet glazed balsamic

الشطائر (ح)(ج)(س)

لحم بقرى بصلصة الباربيكيو، دجاج بصلصة الكاجون، كعك المأكولات البحرية

مع خس، طماطم، خيار مخلل صغير، صلصة بلسمية حلوة لامعة

*تُقدم جميع ساندويشاتنا مع البطاطا المقلية والسلطة

*All our sandwiches served with French fries and salad

* جميع سندويشاتنا تقدم مع البطاطس المقلية والسلطة



CHEF'S SIGNATURE

أطباق الشيف المميزة

Beef Burger in brioche bread (D)(G)(E)

Wagyu beef minced blend with cheddar cheese, onion relish, tomato, lettuce, fried egg, mustard mayo, brioche bread

برغر اللحم البقري في خبز البريوش (ح)(ج)(ب)

لحم واغيو مفروم مع جبنة شيدر، صلصة بصل، طماطم، خس، بيض مقلي، مايونيز بالخردل، خبز بريوش

84.00

Dynamite prawn (D)(G)(E)(S)

Battered tempura prawn tossed with spicy mayo

روبيان ديناميت (ح)(ج)(ب)(س)

تمبورا الروبيان المقلي بطبقة تغطية والمزين بالمايونيز الحار

79.00

Fish and chips (D)(G)(E)(S)

Battered Cod fish with peas puree, tartar sauce and French fries

سمك ورقائق بطاطا (ح)(ج)(ب)(س)

سمك قد مقلي بطبقة تغطية مع هريس البازلاء، صلصة التارتار، بطاطا مقلية

68.00

Large Spicy melted cheesy Nachos choices of (chicken, beef, chili corn carne or veg) (D)

Tortilla chips, melted cheddar cheese, jalapenos, tomato salsa and sour cream

ناتشوز كبيرة حارة غنية بالجبنة الذائبة، اختيارك من (الدجاج أو اللحم البقري أو اللحم بالفلفل الحار أو الخضروات) (ح)

رقائق تورتيلا، جبنة شيدر ذائبة، فلفل حار، صلصة طماطم، كريمة حامضة

63.00



SIZZLING PLATTERS

الأطباق الحارة

Cajun grilled jumbo prawns sizzler (S)

Served with celery root roast, and lemon tomato salsa

روبيان كبير مشوي بصلصة الكاجون (م)(ب)

يُقدم مع جذور الكرفس المشوية في الفرن وصلصة الطماطم والليمون

115.00

Beef BBQ sizzler

Marinated beef with Mexico chipotle and rice beans

اللحم البقري بصلصة الباربيكيو

لحم بقري متبل مع تشيبوتل والأرز والفاصوليا

91.00

Chili chicken (G)(E)

Chicken, vegetables and kung pao sauce

الدجاج الحار (ج) (ب)

دجاج، خضروات، صلصة كونغ باو

74.00

Tandoori Lamb chops (D)

Marinated lamb chops with tandoori spice, roasted potato and salad

قطع لحم ضأن تندوري (ح)

قطع لحم ضأن متبلة مع بهارات تندوري، بطاطا مشوية في الفرن، سلطة

84.00



MAIN COURSE

الأطباق الرئيسية

Bangers and mash (D)

Veal sausage, mashed potato, onion gravy, and sautéed green peas

النقانق والهريس (ح)

نقانق لحم العجل، بطاطا مهروسة، صلصة بصل، بازلاء خضراء سوتيه

68.00

Sharing meat platter (S)

Beef rib eye, beef tenderloin, lamb chop, grilled jumbo prawn with a large fries and sautéed vegetables

Sauce: pepper or mushroom or Béarnaise or brown gravy

طبق لحوم مشترك (س)

لحم أضلاع بقري، فيليه لحم بقري، قطعة لحم ضأن، روبيان كبير مشوي، بطاطا مقلية كبيرة، خضروات سوتيه

الصلصة: فلفل أو فطر أو بيرنيز أو صلصة بنية

173.00

Honey Glazed balsamic salmon steak (D)(S)

100.00

With fennel ragout, potato fondant and creamy citrus sauce

شريحة لحم السلمون بالصلصة البلسمية اللامعة بالعسل (ح)(س)

مع يخنة الشمر، فوندان البطاطا، صلصة الموالح الكريمة

MAIN COURSE

الأطباق الرئيسية

Slow cooked beef ribs (D)(G)

100.00

With mashed potato, BBQ sauce and sautéed carrot and beans

أضلاع لحم البقر المطهية ببطء (ح)(ج)

مع البطاطا المهروسة، صلصة الباربيكيو، جزر وفاصوليا سوتيه

Chipotle chicken

82.00

Half chicken coated with chipotle, parsnip puree and Cajun French fries

دجاج بالتشيبوتل

نصف دجاجة مغطاة بالتشيبوتل، هريس الجزر الأبيض، بطاطا مقلية بصلصة الكاجون

Steak and Guinness pie (D)(G)(E)

79.00

Beef, carrot, leeks, celery, potato and puff pastry

شريحة لحم وفطيرة غينيس (ح)(ج)(ب)

لحم بقري، جزر، كراث، بطاطا، فطيرة هشة



DESSERTS

الحلويات

Apple pie (Served with vanilla ice cream and custard sauce)(D)(G)(E) 54.00

فطيرة التفاح (تُقدم مع آيس كريم بالفانيليا وصلصة الكاسترد) (ج) (ج) (ب)

Chocolate fudge cake (D)(G)(E) 32.00

كيك فدج الشوكولاتة (ج) (ج) (ب)

Pear clafouti (D)(G)(E) 34.00

كلافوتي الكمثرى (ج) (ج) (ب)



DESSERTS

الحلويات

Chocolate fondant with Brandi (contain alcohol) (D)(G)(E) 34.00

فوندان الشوكولاتة بالبراندي (يحتوي على الكحول) (ج) (ج) (ب)

Chorus with Dulce sauce (D)(G)(E) 37.00

تشوروز بصلصة دولشي (ج) (ج) (ب)

White chocolate berry pudding(D)(E) 42.00

بودنج الشوكولاتة البيضاء والتوت (ج) (ب)



DRINKS



COCKTAILS

Gin Rosemary [Smoked] Fired up rosemary leaves gives aroma to gin tonic	37.00
Manhattan [Smoked] Bourbon whiskey, Sweet Vermouth, Angostura bitters served with clove murk	42.00
Negroni [Smoked] Gin, Campari and sweet Vermouth Smog with Cloves	44.00
Pineapple Caipirinha Cachaca, Pineapple Chunks, Mint leaves, Simple Syrup	42.00
Appletini Vodka, Apple Juice, Lemon Juice, Maple Syrup	42.00

Mojito Rum, Lime Wedges, Mint Leaves, Brown Sugar, Soda Water	42.00
Margarita Tequila, Triple Sec, Lemon Juice	42.00
Tequila Sunrise Tequila, Grenadine Syrup, Orange Juice	42.00
Long Island Ice Tea Vodka, Gin, Rum, Tequila, Triple Sec Top up with Coca Cola	53.00
Bull Frog Vodka, Gin, Rum, Tequila, Triple Sec Top up with Red Bull	58.00



DRAUGHT BEER

	550ML	330ML
Weihenstephaner	39.00	25.00
Stella	38.00	25.00
Carling	38.00	25.00
Fosters	38.00	25.00

BOTTLE BEER

Guinness Can	40.00
Corona	36.00
Budweiser	35.00
Heineken	35.00
Amstel Light	35.00

VODKA

Gray Goose	48.00
Absolut	37.00
Smirnoff	36.00

RUM

Bacardi 8	40.00
Bacardi	38.00
Captain Morgan Dark	37.00
Captain Morgan Gold	37.00

GIN SHOT 30ML

Hendricks's	40.00
Tanqueray	38.00
Gordons	34.00
Bombay Sapphire	37.00

SHOT 30ML

48.00
37.00
36.00

SHOT 30ML

40.00
38.00
37.00
37.00



WHISKY



Blue Label	157.00
Lagavulin 16 years	54.00
Talisker 10 years	54.00
Glenfiddich 12 years	44.00
Glenmorangie	44.00
Jack Daniels Honey	44.00
Jack Daniels	42.00
Chivas Regal 12 years	42.00
J. W. Black Label	42.00
Jim Beam	40.00
J. W. Red Label	35.00
Jameson	35.00

TEQUILA

Patron platinum	146.00
Patron Silver	54.00
Jose Cuervo Gold	37.00
Jose Cuervo Silver	35.00

SHOT 30ML

LIQUEUR

Fernet Branca	38.00
Jägermeister	38.00
Cointreau	35.00
Sambuca	35.00
Amaretto	35.00
Khalua	35.00
Baileys	35.00

COGNAC

Remy Martin XO	157.00
Remy Martin VSOP	48.00
Hennessy VSOP	48.00
Martell XXX	42.00

SHOT 30ML

SHOT 30ML





WINES

	GLASS	BOTTLE
Pinot Grigio	44.00	241.00
Chardonnay	42.00	230.00
Sauvignon Blanc	40.00	220.00
Sparkling Wine	44.00	246.00
Rosé Wine	40.00	230.00

CHAMPAGNE BOTTLE

Dom Pérignon	1568.00
Moët & Chandon	889.00

SOFT DRINKS

	SMALL	LARGE
Still Water	13.00	26.00
Sparkling Water	19.00	32.00
Soft drinks	21.00	
Red Bull	42.00	

JUICES

	GLASS
Fresh Juice	31.00
Chilled Juice	21.00

MOCKTAILS

Coconut Shell	35.00
Pineapple Juice, Banana, & Coconut Syrup	
Mango Mastani	35.00
Mango Juice, Vanilla Ice cream, Nuts	
Virgin Mojito	35.00
Lime Wedges, Mint Leaves, Brown Sugar, Soda Water	
Ice Tea	35.00
Lemon, Peach, Cranberry	



(ح) مشتقات الحليب، (م) مكسرات، (ب) بيض، (ج) جلوتين، (س) أسماك، (ص) صويا.
يُرجى إبلاغ فريقنا بمتطلباتك الغذائية، والإشارة إلى أي حساسية غذائية تعاني منها أو عدم تحمل أي من أنواع الأطعمة.
جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وشاملة لجميع رسوم الخدمة، والرسوم المحلية والضرائب المطبقة.
(D) Dairy, (N) Nuts, (E) Eggs, (G) Gluten, (S) Seafood, (SOY) Soya .

Please inform our team of your dietary requirements, and indicate any food allergies or intolerances.
All prices are in UAE Dirham and are inclusive of all applicable service charges, local fees and taxes.

Radisson Blu Hotel & Resort, Al Ain
Al Sarooj district, Al Ain, United Arab Emirates
T: +971 3 768 6666 | radissonblu.com/resort-al-ain