Silks

RESTAURANT

Food Menu



Let's Begin
المقبلات

Burratina (V) (GF) **7.900**
Burrata, kalamata olives, heirloom tomatoes, chilled tomato granita, basil oil
جبنة البوراتا، زيتون الكالاماتا، طماطم غير مُهجنة، طماطم مبردة، غرانيتا، وزيت الريحان

Tossed Duck salad (N) (GF) **6.500**
Mesclun leaves, quail egg, piquillo pepper, blueberry, Dukkah spice, miso dressing
أوراق الميسكلن، بيض السمان، فلفل بيكيلو، توت أزرق بهارات الدكة، وصلصة الميسو

Silk's Garden bowl (N) (V) (GF) **5.700**
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

Beef carpaccio (GF) (N) **6.900**
Truffle, shaved parmesan cheese, pine seed, rocket leaves, Shimeji mushroom
الكمأ، شرائح جبنة البارميزان المبشورة، بذور الصنوبر، أوراق الجرجير، فطر الشيمجي

Avocado and quinoa salad (VE) (GF) (LF) **5.600**
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

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، يرجى الاستفسار من أحد الموظفين

Let's Begin
المقبلات

Cobb salad (GF) **6.900**
Cherry tomato, chicken breast, avocado, boiled egg,
turkey bacon, gorgonzola, balsamic dressing
طماطم كرزية، صدور دجاج، أفوكادو، بيض مسلوق، لحم
ديك رومي المقدد، جبنة الغورغونزولا، صلصة البلسميك

Warm Octopus salad (GF) **7.900**
Purple potato, capers, oregano, white vinegar dressing
البطاطا الوردية، نبات الكبر، مردقوش، وصلصة الخل الأبيض

Pea scallops (GF) **9.900**
Green pea puree, Snow peas, pickled carrot
هريس بازلاء خضراء، بازلاء بيضاء، وجزر مخلل

Potato and salmon cake (A) **6.100**
Saffron aioli, smoked pepper mousse, piquillo peppers
صلصة زعفران، كريمة فلفل مدخن، وفلفل بيكيلو

All prices are in Bahraini Dinar, inclusive of service charge, levy and VAT.
(A) Contains Alcohol, (V) Vegetarian, (VL) 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 الكحول (A) يحتوي على الكحول (V) نباتي (VL) نباتي صرف (N) يحتوي على مكسرات (GF) خالي من الجلوتين (LF) خالي من اللاكتوز
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 pomodorro (N) (V) **4.100**
Tuscan bread and tomato soup, basil focaccia
خبز توسكان، شوربة طماطم، وخبز ريحان 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 بارميزان

Fettuccini ai Frutti Di Mare **8.300**
Fettuccini pasta, Prawns, squid, mussels, Clams, cuttlefish, Baby octopus, Cherry tomato, basil, tomato sauce
باستا فيتوتشيني، روبيان، كالاماري، بلح البحر، حبار أخطبوط، طماطم كرزية، ريحان، وصلصة طماطم

Lobster Mac N Cheese (A) **7.300**
Macaroni, anchovies, saffron, white wine, cheesy bechamel
مكرونة، سمك الأنشوفي، زعفران، نبيذ أبيض
مكرونة بشاميل بالجبنة

Tricolore potato Gnocchi (V) (N) **6.900**
Pomodoro, basil pesto sauce, ricotta
طماطم، صلصة حبق وريحان، جبنة 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 **9.700**
Baby potato lyonnaise, Shimeji mushroom jus, pepper chutney, Baby corn
بطاطس صغيرة، حساء الفطر، صلصة فلفل، ذرة صغيرة

Slow cooked Wagyu beef cheek (A) (GF) **16.500**
Porcini risotto, parmesan cheese, truffle carpaccio
روزيتو بالفطر، جبنة بارميزان، شرائح الكمأ

Grilled Seabream fillet **9.800**
Local Seabream fillet, Green bean, tomato chutney, caper butter sauce
فيليه سمك سبريم محلي، بازلاء خضراء، صلصة الطماطم، صلصة زبدة والكابر

Loaded Wagyu beef burger **16.300**
Brioche bun, Foie gras, onion jam, portobello mushroom, steak fries
خبز برغر البريوش، مربى البصل، فطر بورتوبيللو وبطاطس مقلية

Grilled US Angus beef Rib Eye **16.800**
Pumpkin puree, Homemade fries, veal jus
مخفوق اليقطين، بطاطس، حساء لحم العجل

Seared Salmon fish (A) (GF) (N) **13.600**
Norway Salmon fillet, Crushed potato, snow pea, Catalan spinach, beurre blanc sauce
فيليه سالمون نرويجي، بطاطس مهروسة، بازلاء بيضاء، سبانخ كتالونية، صلصة بيوري بلانك

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 الكحول (A)، يحتوي على المكسرات (N)، نباتي صرف (VE)، نباتي (V)، يحتوي على الكحول (A)، خالي من الغلوتين (GF)، خالي من اللاكتوز (LF)
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) **16.800**
Vegetable ratatouille, roasted baby potato, chimichurri sauce
راتاتوي نباتي، بطاطس صغيرة مشوية، صلصة التشيمشوري

Grilled Seabass (A) **9.800**
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

Braised beef ribs (GF) (A) **12.900**
Mash potato, honey glazed baby carrot, cabbage slaw, barbecue sauce
بطاطس مهروسة، جزر مغطى بالعسل، سلطة الملفوف صلصة الباربيكيو

Stir fried tofu (VE) (LF) **6.900**
Steamed rice, corn, pepper, mushroom, soy sauce
أرز مطهي على البخار، ذرة، فلفل، فطر وصلصة الصويا

Chicken Machboos (N) (GF) **9.600**
Baked boneless chicken, Arabic rice, dacoos, pine nuts
دجاج بدون عظم، أرز عربي، داكوس، وصنوبر

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

Sweet Sensations
الحلويات

Matchamisu 3.500
Lady finger, green tea, red currant
ليدى فينجر، شاي أخضر، كشمش أحمر

Cinnamon baked pear (VE) (N) (GF) 3.200
Served with nuts and maple syrup
يُقدم مع المكسرات وشراب القيقب

Classic Crème Brule (GF) 3.200
Sugar torched custard, berries
كاسترد السكر، التوت

Chocolate flourless cake (GF) 3.500
Chocolate mousse, vanilla ice cream
مخفوق الشوكولاتة، وأيس كريم الفانيلا

Rhubarb crumble 3.500
Berries, Carmelita Ice cream
التوت، وآيس كريم الكراميل

Movenpick Ice cream & Sorbet (GF) 1.600
Scoop of Movenpick Ice cream or Sorbet
مغرفة من آيس كريم موفنبيك أو مثلجات الفواكه

Stracciatella, Chocolate chips, Caramelita, Vanilla dream,
Espresso, Crème brule, Maple walnut, Black and white,
Lemon sorbet, Mango sorbet
ستراشياتيلا ، رقائق شوكولاتة، كراميليتا، فانيلا دريم اسبريسو
كاسترد محلى بالكراميل، جوز القيقب الأبيض والأسود
شربات الليمون، شربات 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
(A) يحتوي على الكحول، (V) نباتي، (VE) نباتي صرف، (N) يحتوي على مكسرات، (GF) خالي من الجلوتين، (LF) خالي من اللاكتوز.
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 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، يرجى 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 المميز

Beef Tartare (A) **7.200**
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 **+5.400**
ينكه مع إضافة مقدار صغير من نبيذ التفاح، الويسكي
كونياك هينيسي

Riz Casimir **12.700**
Sliced veal, mild curry sauce, Jasmine rice, exotic fruits, sambal and crispy krupuk
شرائح لحم العجل، صلصة الكاري، أرز بسمتي، فواكه استوائية، وكروبوك محمص

Swiss Carrot cake (GF) **5.082**
Gluten free carrot cake, cream cheese glace and candled carrot
كعكة الجزر الخالي من الغلوتين، كريمة الجبنة والجزر

All prices are in Bahraini Dinar, inclusive of service charge, levy and VAT.
(A) Contains Alcohol, (V) Vegetarian, (Vt) 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 (Vt) 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 **7.900**
شرائح الفواكه الموسمية

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) **3.812**
Cherry tomato and bocconcini mozzarella, with cabbage salad
طماطم كرزية، جبنة موزاريلا بوكونسيني مع صلصة الملفوف

Spaghetti meatball **5.082**
Lean beef meatballs in tomato sauce, with spaghetti pasta
كرات اللحم في صلصة الطماطم مع باستا سباغيتي

Gluten free chicken nuggets (GF) **5.082**
Homemade gluten free chicken nuggets, with vegetable chips, homemade ketchup
تشيكن ناجتس الخالي من الغلوتين، تشيبس الخضار والكاتشب المصنوع محلياً

Tic Tac Toe **5.082**
Breaded fish fingers, mashed potato, butternut squash and green pea
أصابع سمك بالقسماط، بطاطس مهروسة، قرع عسلي، فاصولياء خضراء

Ice cream shaped Chicken Quesadillas **3.812**
Whole wheat tortillas, chicken, carrot and cucumber
خبز تورتيلا، دجاج، جزر، وخيار

Fruit sail boat (V) (GF) **3.812**
Fresh watermelon, banana and blueberries, with low fat yoghurt
بطيخ أحمر طازج، موز، توت، وزبادي قليل الدسم

Movenpick Ice cream & Sorbet (GF) **1.600**
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
ستراشياتيلا، رقائق شوكولاتة، كراميلتا، فانيلا دريم، اسبريسو كاسترد محلى بالكراميل، جوز القيقب الأبيض والأسود شربات الليمون، شربات 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 الكحول (A)، نباتي (V)، نباتي صرف (VE)، يحتوي على مكسرات (N)، خالي من الغلوتين (GF)، خالي من اللاكتوز (LF)
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**

All rates in Bahraini dinars and inclusive of 10% service charge, 5% government levy and 10% VAT.

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)

All rates in Bahraini dinars and inclusive of 10% service charge, 5% government levy and 10% VAT.

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

All rates in Bahraini dinars and inclusive of 10% service charge, 5% government levy and 10% VAT.

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

All rates in Bahraini dinars and inclusive of 10% service charge, 5% government levy and 10% VAT.

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

All rates in Bahraini dinars and inclusive of 10% service charge, 5% government levy and 10% VAT.

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

All rates in Bahraini dinars and inclusive of 10% service charge, 5% government levy and 10% VAT.

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 temting wine.

All rates in Bahraini dinars and inclusive of 10% service charge, 5% government levy and 10% VAT.

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.

All rates in Bahraini dinars and inclusive of 10% service charge, 5% government levy and 10% VAT.

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**
Rasberry 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 and 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.

All rates in Bahraini dinars and inclusive of 10% service charge, 5% government levy and 10% VAT.

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 trasparent 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.

All rates in Bahraini dinars and inclusive of 10% service charge, 5% government levy and 10% VAT.

Satisfy your appetite and enjoy rewards

Join now and start earning

*Terms and conditions apply