

COCKTAILS

BAR DES PRÉS FAVOURITES

Tokyo Garden 90
Hendricks gin, yuzu, sake, lychee

Margarithai 80
Volcan tequila, Del Maguey Vida mezcal, lemongrass, lime, coriander, agave

Cosmocat 75
Belvedere vodka, yuzu, aloe vera, green apple, vanilla

Plum Royale 105
Zacapa 23yo rum, Hennessy VS Cognac, Calvados, strawberry, plum, Suze bitter

Albemarle Spritz 95
Malfy gin Originale, Suze, lavender, elderflower, yuzu sake, sparkling wine

DUBAI FAVOURITES

** Available as a mocktail at AED 50*

Japatini * 55
Ketel One vodka, Aperol, mango, yuzu

Gari Negroni * 75
Tanqueray Export gin, Cocchi Americano Rosa, Amaro Santoni, pickled ginger, shiso leaves

BDP Café * 60
Havana 3yo rum, matcha, miso, coffee

Wabi Mary 85
Ciroc vodka, pickled ginger, wasabi, tomato juice, homemade spices

Fuji Sour 85
Suntory Toki whisky, apple, wasabi, nigori sake, yuzu

Mizu Loma 85
Casamigos Blanco tequila, Rinquiquin à la Pêche, Lillet Rosé, umeboshi citrus, jasmine & peach soda

Umeku Fashioned * 95
Balvenie 12yo whisky, Bulleit bourbon, WhistlePig 10yo, apricot, toasted rice, sherry blend

Gimlet 10 160
Belvedere 10 vodka, basil & yuzu cordial, sake, vermouth blend

CALIFORNIA

Salmon, avocado, sriracha, jalapeño vinaigrette	100
<i>Saumon, avocat, sriracha, vinaigrette jalapeño</i>	
Tuna tartare, avocado, nori, tobikko, Korean spices	115
<i>Tartare de thon, avocat, nori, tobikko, piment coréen</i>	
Yellowtail tartare, green jalapeno cream, avocado	95
<i>Tartare de yellowtail, crème de piment jalapeno vert, avocat</i>	
Crispy prawns, sesame, tobiko, Thai mayonnaise	95
<i>Crevettes croustillantes, sésame, tobiko, mayonnaise thai</i>	

CRISPY MAKI ROLL

Obsiblu prawn, yuzu kosho, salmon tartare, sriracha	80
<i>Crevettes Obsiblu, yuzu kosho, tartare de saumon</i>	
Tuna tartare, yuzu soy, cucumber, avocado	90
<i>Tartare de thon, yuzu soy, concombre, avocat</i>	
King crab, avocado, cocktail sauce	90
<i>King crab, avocat, sauce cocktail</i>	
Japanese wagyu tartare, chimichurri, fried onions	95
<i>Tartare de bœuf wagyu japonais, chimichurri, oignons frits</i>	

SASHIMI - 3 PIÈCES

Salmon	40	Akami	55	Chef's selection:	6 pcs	95
Yellowtail	42	Chutoro	90		12 pcs	170
Otoro	90					

SUSHI - 2 PIÈCES

Salmon	50	Akami	50	Chef's selection:	6 pcs	140
Obsiblu prawn	70	Chutoro	60		12 pcs	260
Yellowtail	50	Otoro	70			

PREMIUM SUSHI - LA PIÈCE

Seared A4 wagyu	45
Chutoro, Oscietra caviar	60
Flamed langoustine, miso	115

RAW & MARINATED - CRU & MARINÉ

Salmon tiradito, tosazu jelly, yuzu pepper sauce <i>Saumon en tiradito, gelée fine tosazu, sauce yuzu poivre</i>	95
Marinated sea bream, yuzu, rocoto chili <i>Dorade marinée, yuzu, piment rocoto</i>	100
Seared sweet red prawns, honey yuzu sauce, red shiso <i>Crevettes douces à la flamme, sauce yuzu miel, shiso rouge</i>	120
Chutoro “mi-cuit”, ponzu, sesame, fresh ginger <i>Chutoro “mi-cuit”, ponzu, sésame, gingembre frais</i>	130
Flamed Australian wagyu carpaccio, truffled ponzu, daikon <i>Carpaccio mi-cuit de wagyu australien, ponzu à la truffe, radis daikon</i>	145

LEAVES, CRISPY & HOT - SALADES, CROUSTILLANT & CHAUD

Crispy prawns, spicy mayonnaise, sesame, coriander <i>Crevettes croustillantes, mayonnaise épicée, sésame, coriandre</i>	85
Crispy rice, tuna, salmon & yellowtail, chipotle <i>Riz croustillant thon, saumon & yellowtail, chipotle</i>	95
Beef gyoza, ginger, sweet soy sauce <i>Gyoza de bœuf, gingembre, sauce sucrée au soja</i>	95
Crab & avocado galette, Madras curry <i>Galette d'avocat et tourteau au curry Madras</i>	120
Brittany blue lobster salad, elderflower vinaigrette, cherry & raspberry <i>Salade de homard breton, vinaigrette à la fleur de sureau, cerises & framboises</i>	165
Wagyu sando, furikake <i>Sando de bœuf wagyu, furikake</i>	355

LAND & SEA - TERRE & MER

Soy marinated soft-boiled egg, Japanese-style fried rice <i>Cœuf mollet mariné au soja, riz sauté à la japonaise</i>	130
Lobster roll, avocado, baby gem lettuce <i>Lobster roll, avocat, sucrine</i>	155
Steamed Chilean sea bass, tom yum <i>Bar à la vapeur, tom yum</i>	160
Langoustine ravioli, creamed bisque, green Sichuan pepper <i>Raviolis de langoustines, bisque parfumée au Sichuan vert</i>	165
Black cod caramelised with miso, baby spinach, sesame <i>Black cod caramélisé au miso, pousses d'épinards, sésame</i>	170
Chicken yakitori, marinated egg <i>Volaille comme un yakitori, œuf mariné</i>	145
Bar des Prés wagyu smash burger <i>Smash burger de wagyu du Bar des Prés</i>	190
Crispy Dover sole goujons, tangy tartare sauce <i>Sole en goujonnettes, sauce tartare acidulée</i>	250
Marinated & grilled lamb chops, teriyaki sauce <i>Côtelettes d'agneau marinées et grillées, sauce teriyaki</i>	265
Satay grilled Australian beef fillet, lime condiment, 180g <i>Filet de bœuf australien grillé au saté, condiment citron vert</i>	300
Charred A4 Japanese wagyu entrecôte, barbecue sauce, 200g / 400g <i>Entrecôte wagyu A4 au charbon de bois, sauce barbecue</i>	420 / 810

SIDES - ACCOMPAGNEMENT

Miso caramelised zucchini, sesame vinaigrette <i>Courgette caramélisée au miso, sésame vinaigrette</i>	55
French fries, smoked paprika mayo <i>Frites, mayo paprika fumé</i>	50
Spinach salad, truffled yuzu pepper sauce, bonito <i>Salade de pousses d'épinards, sauce yuzu poivre truffe, bonito séchée</i>	50
Mashed potatoes <i>Purée de pommes de terre</i>	50
Green asparagus tempura, wasabi mayonnaise <i>Tempura d'asperges vertes, mayonnaise au wasabi</i>	60
Crispy « pommes Dauphine » like in London, Vera peppers <i>« Pommes Dauphine » croustillantes comme à Londres, piment de la Vera</i>	50

DESSERTS

Apple tart fine, caramel sauce, vanilla ice cream <i>Tarte fine aux pommes, sauce caramel, glace vanille</i>	60
Profiteroles, vanilla ice cream, Chantilly, chocolate sauce <i>Profiteroles glace vanille, Chantilly, sauce chocolat</i>	60
Dark chocolate tart “soufflée”, vanilla ice cream <i>Tarte soufflée au chocolat noir, glace vanille</i>	65
Guanaja chocolate biscuit, « cœur coulant », hazelnut ice cream <i>Biscuit au chocolat Guanaja, « cœur coulant », glace noisette</i>	65
Sudachi citrus pavlova, Chantilly, caramelised hazelnuts <i>Pavlova au citron Sudachi, Chantilly, noisettes caramélisées</i>	70
Vanilla mille-feuille, pecan nut praline <i>Mille-feuille à la vanille, praliné noix de pécan</i>	65
Mango sticky rice, pandan leaves <i>Riz gluant coco & feuilles de pandan, mangue fraîche</i>	65