

COCKTAILS

DUBAI FAVOURITES

** Available as a mocktail at AED 55*

Japatini * 65
Ketel One vodka, Aperol, mango, yuzu, togarashi

Mizu Loma 90
Casamigos blanco tequila, Rinquinquin à la Pêche, Lillet Rosé, umeboshi peach, pink grapefruit soda

Gari Negroni * 80
Tanqueray Export gin, Amaro Santoni, Rinomato Americano Bianco, Cocchi Rosa, pickled ginger

BDP Cafe * 70
Havana 3yo, honey miso, tonka, coffee

Fuji Sour 85
Suntory Toky whisky, apple, pear, Nigori Sake, wasabi yuzu

Umeku Fashioned * 95
Bulleit Bourbon, Balvenie 12yo, apricot, fig leaves dry bitter

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

BAR DES PRÉS FAVOURITES

Tokyo Garden 85
Hendricks gin, yuzu, lychee juice, sake

Margarithai 90
Volcan tequila, Del Maguey Vida, lemongrass, coriander, agave, citrus

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

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

Plum Royale 110
Zacapa 23yo, Hennessy VS, Calvados, strawberry, plum, Suze bitter

CALIFORNIA

Salmon, avocado, sriracha, jalapeño vinaigrette	100
<i>Saumon, avocat, sriracha, vinaigrette jalapeño</i>	
Tuna tartare, avocado, nori, Korean spices	115
<i>Tartare de thon, avocat, nori, 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>	
Wagyu beef tartare, black truffle mayonnaise, kizami wasabi	130
<i>Tartare de bœuf Wagyu, mayonnaise à la truffe noire, kizami wasabi</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>	
Japanese wagyu tartare, chimichurri, fried onions	95
<i>Tartare de bœuf wagyu japonais, chimichurri, oignons frits</i>	
King crab, avocado & Oscietra caviar	190
<i>King crab, avocat & caviar Oscietre</i>	

SASHIMI - 3 PIÈCES

Salmon	40	Akami	55	Chef's selection:	6 pcs	95
Yellowtail	50	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	60	Otoro	70			
Eel	65					

PREMIUM SUSHI - LA PIÈCE

Seared A4 wagyu, black truffle	55
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
Tuna tartare, avocado, radish, sesame & yuzu ponzu <i>Tartare de thon, avocat, radis, sésame et ponzu au yuzu</i>	130
Flamed Australian wagyu carpaccio, ponzu, daikon, black truffle <i>Carpaccio mi-cuit de wagyu australien, ponzu, radis daikon, truffe noire</i>	175
Flamed scallop carpaccio, clementine vinaigrette, sobacha <i>Carpaccio de noix de Saint-Jacques mi-cuites, vinaigrette à la clémentine, sobacha</i>	180

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, blood orange & raspberry <i>Salade de homard breton, vinaigrette à la fleur de sureau, orange sanguine & framboise</i>	165
King crab, celeriac & wasabi, Oscietra caviar <i>King crab, céleri au wasabi, caviar Oscietre</i>	215
Wagyu sando, furikake <i>Sando de bœuf wagyu, furikake</i>	355

LAND & SEA - TERRE & MER

Japanese-style fried rice, soy marinated soft-boiled egg <i>Riz sauté à la japonaise, oeuf mollet mariné au soja</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 poivre vert de Sichuan</i>	165
Black cod caramelised with miso, baby spinach, sesame <i>Black cod caramélisé au miso, pousses d'épinards, sésame</i>	170
Roasted scallops, Jerusalem artichoke & black truffle <i>Noix de Saint-Jacques rôties, topinambour et truffe noire</i>	295
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
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
Australian beef entrecôte, spicy sweet sauce 400g / 800g <i>Entrecôte de bœuf australien, sauce douce & pimentée</i>	560 / 975

SIDES - ACCOMPAGNEMENT

Miso caramelised zucchini, sesame vinaigrette <i>Courgette caramélisée au miso, vinaigrette au sésame</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
Tempura green asparagus, wasabi mayonnaise <i>Tempura de asperges vertes, mayonnaise wasabi</i>	50
Crispy « pommes Dauphine » like in London, Vera peppers <i>« Pommes Dauphine » croustillantes comme à Londres, piment de la Vera</i>	50
Black truffle mashed potatoes <i>Purée de pommes de terre à la truffe noire</i>	95

DESSERTS

Apple tart fine, caramel sauce, vanilla ice cream <i>Tarte fine aux pommes, sauce caramel, glace vanille</i>	55
Black forest, light vanilla cream, chocolate biscuit, cherry sorbet <i>Fôret noire, crème légère à la vanille, biscuit chocolat, sorbet griotte</i>	65
Profiteroles, vanilla ice cream, Chantilly, chocolate sauce <i>Profiteroles glace vanille, Chantilly, sauce chocolat</i>	60
Guanaja chocolate biscuit, « cœur coulant », vanilla ice cream <i>Biscuit au chocolat Guanaja, « cœur coulant », glace vanille</i>	65
Vanilla mille-feuille, pecan nut praline <i>Mille-feuille à la vanille, praliné noix de pécan</i>	65
Sudachi citrus pavlova, Chantilly, caramelised hazelnuts <i>Pavlova au citron Sudachi, Chantilly, noisettes caramélisées</i>	70
Vanilla Equinoxe, caramel ice cream, speculoos biscuit <i>Equinoxe à la vanille, glace caramel, biscuit au spéculoos</i>	65