

CHRISTMAS LUNCH

AED 795 per person | *Alcoholic, including Champagne*

AED 495 per person | *Alcoholic*

AED 375 per person | *Non-Alcoholic*

HIGHBALLS

Yuzu Americano

*Tanqueray Export, yuzu,
strawberry bitter, sparkling water*

Okinawa Fiz

*Ketel One,
tonka, passion fruit, vanilla,
Chardonnay*

Figberry

*Johnnie Walker Black Ruby, figs,
Chinotto, fig leaves soda*

Mizuloma

*Casamigos Blanco, Rinquinquin
à la Pêche, Lillet Rosé, umeboshi peach,
pink grapefruit soda*

FESTIVE FAVOURITE

Christmas Toddy

*Chestnut Bulleit Bourbon, chestnut honey, aged sake,
yuzu, umeshu & hot water*

CHAMPAGNE

NV Veuve Clicquot, Brut

WINES

White - 2023 Chardonnay, L. Max & D. Duband

Rosé - 2024 M de Minuty, Château Minuty

Red - 2024 Pinot Noir, Laroche

Our rates are in AED - Inclusive of 5% VAT and subject to 7% Municipality fee.

RAW & MARINATED - SELECT 1 PER PERSON

Yellowtail California, green jalapeno cream, avocado

California de sérieole, crème de piment jalapeno vert, avocat

Tuna tartare, avocado, radish, sesame & yuzu ponzu

Tartare de thon, avocat, radis, sésame et ponzu au yuzu

3 « Fine de claire » oysters, sakura vinaigrette

3 Huîtres « Fine de Claire », vinaigrette à la fleur de Sakura

Salmon & avocado hand roll, okonomiyaki sauce

Handroll saumon et avocat, sauce okonomiyaki

Japanese wagyu tartare, chimichurri, fried onions

Tartare de bœuf wagyu japonais, chimichurri, oignons frits

Vegetables spring roll, Thai sauce

Spring roll de légumes, sauce thaï

LEAVES, CRISPY & HOT - FOR THE TABLE

Crab & avocado galette, Madras curry

Galette d'avocat et tourteau au curry Madras

Miso caramelised green asparagus, hazelnuts, sesame vinaigrette

Asperges vertes caramélisées au miso, noisettes, vinaigrette sesame

Crispy rice, tuna, salmon & yellowtail, chipotle

Riz croustillant thon, saumon & yellowtail, chipotle

Beef gyoza, ginger, sweet soy sauce

Gyoza de boeuf, gingembre, sauce sucrée au soja

LAND & SEA - SELECT 1 PER PERSON

Lobster roll, avocado, baby gem lettuce

Lobster roll, avocat, sucrine

Langoustine ravioli, creamed bisque, green Sichuan pepper

Raviolis de langoustines, bisque parfumée au poivre vert de Sichuan

Steamed Chilean sea bass, green peas, wild garlic & Thai broth

Bar à la vapeur, petit pois, ail sauvage, bouillon Thai

Chicken Yakitori, spicy soy

Yakitori de poulet, soja épicé

Grilled skirt steak, sauce béarnaise

Bavette grillée, sauce béarnaise

Bar des Prés wagyu smash burger

Smash burger de wagyu de Bar des Prés

Japanese-style fried rice, soy marinated soft-boiled egg

Riz sauté à la japonaise, oeuf mollet mariné au soja

DESSERTS - FOR THE TABLE

Hazelnut yule log, hazelnut crunch, lemon gel

Buche de Noël à la noisette, croustillant noisette, gel citron

French toast, vanilla light cream, red berry marmalade

Pain perdu, crème légère à la vanille, marmelade de fruits rouges

Apple tart fine, caramel sauce

Tarte fine aux pommes, sauce caramel

Vanilla ice cream, spéculoos, caramel sauce

Glace vanille, spéculoos, sauce caramel