

COCKTAILS

DUBAI FAVOURITES

** Available as a mocktail at AED 55*

Japatini * <i>Ketel One vodka, Aperol, mango, yuzu, togarashi</i>	65
Mizu Loma <i>Casamigos blanco tequila, Rinquinquin à la Pêche, Lillet Rosé, umeboshi peach, pink grapefruit soda</i>	90
Gari Negroni * <i>Tanqueray Export gin, Amaro Santoni, Rinomato Americano Bianco, Cocchi Rosa, pickled ginger</i>	80
BDP Cafe * <i>Havana 3yo, honey miso, tonka, coffee</i>	70
Fuji Sour <i>Suntory Toky whisky, apple, pear, Nigori Sake, wasabi yuzu</i>	85
Umeku Fashioned * <i>Bulleit Bourbon, Balvenie 12yo, apricot, fig leaves dry bitter</i>	95
Gimlet Ten <i>Belvedere 10 vodka, basil & yuzu cordial, vermouth blend, sake</i>	160
BAR DES PRÉS FAVOURITES	
Tokyo Garden <i>Hendricks gin, yuzu, lychee juice, sake</i>	85
Margarithai <i>Volcan tequila, Del Maguey Vida, lemongrass, coriander, agave, citrus</i>	90
Albemarle Spritz <i>Malfy gin originale, Suze, lavender, elderflower, yuzu sake, sparkling wine</i>	95
Cosmocat <i>Belvedere vodka, yuzu, aloe vera, green apple, vanilla</i>	75
Plum Royale <i>Zacapa 23yo, Hennessy VS, Calvados, strawberry, plum, Suze bitter</i>	110

CALIFORNIA

Salmon, avocado, sriracha, jalapeño vinaigrette <i>Saumon, avocat, sriracha, vinaigrette jalapeño</i>	100
Tuna tartare, avocado, nori, Korean spices <i>Tartare de thon, avocat, nori, piment coréen</i>	115
Yellowtail tartare, green jalapeno cream, avocado <i>Tartare de yellowtail, crème de piment jalapeno vert, avocat</i>	95
Crispy prawns, sobacha, tobiko, Thai mayonnaise <i>Crevettes croustillantes, sobacha, tobiko, mayonnaise thaï</i>	95
Wagyu beef tartare, black truffle mayonnaise, kizami wasabi <i>Tartare de bœuf Wagyu, mayonnaise à la truffe noire, wasabi kizami</i>	130

CRISPY MAKI ROLL

Obsiblu prawn, yuzu kosho, salmon tartare, sriracha <i>Crevettes Obsiblue, yuzu kosho, tartare de saumon</i>	80
Tuna tartare, yuzu soy, cucumber, avocado <i>Tartare de thon, yuzu soy, concombre, avocat</i>	90
Japanese wagyu tartare, chimichurri, fried onions <i>Tartare de bœuf wagyu japonais, chimichurri, oignons frits</i>	95
King crab, avocado & Oscietra caviar <i>King crab, avocat & caviar Oscietre</i>	190

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
Yellowtail	60	Chutoro	60	12 pcs	260
Eel	65	Otoro	70		

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 de tosazu, sauce yuzu poivrée</i>	95
Yellowtail mi-cuit, ponzu, sesame <i>Yellowtail mi-cuit, ponzu, sésame</i>	105
Marinated sea bream, yuzu, rocoto chili <i>Dorade marinée, yuzu, piment rocoto</i>	100
Tuna tartare, avocado, toasted croutons, sesame & ponzu sauce <i>Tartare de thon, avocat, croûtons dorés, sésame & sauce ponzu</i>	130
Flamed Australian Wagyu carpaccio, ponzu, daikon, black truffle <i>Carpaccio de Wagyu australien mi-cuit, ponzu, daikon, truffe noire</i>	175
Miso-caramelised scallops, avocado, onion & sesame vinaigrette <i>Saint-Jacques caramélisées au miso, avocat, vinaigrette oignon & sésame</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
Prawn & asparagus tempura, wasabi mayonnaise <i>Tempura de crevettes & asperges, mayonnaise wasabi</i>	105
Crab & avocado galette, Madras curry <i>Galette d'avocat et tourteau au curry Madras</i>	120
Brittany blue lobster salad, elderflower vinaigrette, watermelon & raspberry <i>Salade de homard bleu de Bretagne, vinaigrette à la fleur de sureau, pastèque & framboise</i>	165
King crab & pomelo salad, strawberries, onion & sesame vinaigrette <i>Salade de king crab & pomelo, fraises, vinaigrette oignon & sésame</i>	125
Wagyu sando, furikake <i>Sando de Wagyu, furikake</i>	355

LAND & SEA - TERRE & MER

Japanese 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
Chilean sea bass confit in olive oil, chimichurri <i>Bar confit à l'huile d'olive, chimichurri</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, jeunes pousses d'épinards, sésame</i>	170
Roasted Hokkaido scallops, butternut squash, almond, curry velouté <i>Saint-Jacques rôties d'Hokkaido, potimarron, amandes, velouté de curry</i>	215
Yakitori-style chicken, spring onion <i>Poulet façon yakitori, cébette</i>	120
Bar des Prés wagyu smash burger <i>Smash burger de wagyu de 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

French fries, smoked paprika mayonnaise <i>Frites, mayonnaise au paprika fumé</i>	50
Baby spinach salad, truffled yuzu pepper sauce, bonito flakes <i>Salade de pousses d'épinards, sauce yuzu poivrée à la truffe, bonito séchée</i>	50
Miso caramelised green asparagus, hazelnuts, sesame vinaigrette <i>Asperges vertes caramélisées au miso, noisettes, vinaigrette au sésame</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

Profiteroles, vanilla ice cream, Chantilly, chocolate sauce <i>Profiteroles, glace vanille, Chantilly, sauce chocolat</i>	60
Passion fruit & mango soufflé <i>Soufflé passion & mangue</i>	60
Apple tart fine, caramel sauce, vanilla ice cream <i>Tarte fine aux pommes, sauce caramel, glace vanille</i>	60
Pistachio éclair, crispy kunafa, pistachio Chantilly <i>Éclair pistache, kunafa croustillant, Chantilly pistache</i>	70
Guanaja chocolate biscuit, hazelnut, hazelnut ice cream <i>Biscuit au chocolat Guanaja, cœur coulant noisette, glace noisette</i>	65
Vanilla mille-feuille, pecan praline <i>Mille-feuille à la vanille, praliné noix de pécan</i>	65
Mango & raspberry pavlova, vanilla Chantilly <i>Pavlova mangue & framboise, Chantilly vanille</i>	75
Fresh fruit selection: mango, pineapple & raspberry <i>Assortiment de fruits frais : mangue, ananas & framboise</i>	85