

# SUNDAY LUNCH

*AED 240 per person*

## RAW & MARINATED - SELECT 1 PER PERSON

Salmon & avocado hand roll, okonomiyaki sauce

*Hand roll saumon et avocat, sauce okonomiyaki*

Yellowtail carpaccio, jalapeño, ponzu

*Carpaccio de yellowtail, jalapeño, ponzu*

Tuna tartare, yuzu soy, cucumber, avocado

*Tartare de thon, yuzu soy, concombre, avocat*

3 « Fine de Claire » oysters , Sakura vinaigrette

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

Beef carpaccio, truffled ponzu, daikon

*Carpaccio de boeuf, ponzu à la truffe, radis daikon*

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 kadaif prawns, pineapple sweet & sour sauce

*Crevettes croustillantes en kadaif, sauce aigre-douce à l'ananas*

Beef gyoza, ginger, sweet soy sauce

*Gyoza de bœuf, gingembre, sauce sucrée au soja*

## LAND & SEA - SELECT 1 PER PERSON

Steamed Chilean sea bass, green peas, wild garlic & Thai broth  
*Bar à la vapeur, petit pois, ail sauvage, bouillon Thai*

Langoustine ravioli, creamed bisque, green Sichuan pepper  
*Raviolis de langoustines, bisque parfumée au poivre vert de Sichuan*

Yakitori-style chicken, spring onion  
*Poulet façon yakitori, cébette*

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

Japanese strawberry cake, vanilla whipped cream, light biscuit  
*Fraisier Japonais, Chantilly vanille, biscuit léger*

'Paris-Brest', hazelnut light cream  
*Paris-Brest, crème légère à la noisette*

Raspberry Charlotte, ladyfinger biscuit  
*Charlotte aux framboises, biscuit à la cuillère*

Dark chocolate mousse, caramelised hazelnuts  
*Mousse au chocolat noir, noisettes croustillantes*

Apple tart, vanilla ice cream  
*Tarte fine aux pommes, crème glacée à la vanille*

# HIGHBALLS

AED 65

## Yuzu Americano

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

## Okinawa Fiz

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

## Figberry

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

## Mizu Loma

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

# DUBAI FAVOURITES

AED 65

*\* Available as a mocktail at AED 55*

## Japatini

*Ketel One vodka, mango,  
Aperol, yuzu*

## BDP Café

*Ketel One vodka, honey miso,  
tonka, coffee*

### COCKTAIL EXPERIENCE

*Available from 1pm till 4pm for AED 199 per person*

# CHAMPAGNE

Ruinart, R de Ruinart, Brut

*Bottle · AED 750*

# WINES

2023 Chardonnay, L. Max & D. Duband, Pays d'Oc

2024 M de Minuty, Château Minuty, Provence

2022 VDP du Lot, The Original Malbec, Rigal, South West

*Carafe 250ml · AED 95 / Bottle · AED 285*

# SAKE

NV Junmai Ginjo, Nanbu Bijin Brewery, Iwate

*Carafe 300ml · AED 295*

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