

# COCKTAILS

## DUBAI FAVOURITES

*\* Available as a mocktail at AED 55*

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

## CALIFORNIA

Yellowtail tartare, green jalapeño cream, avocado 95  
*Tartare de yellowtail, crème de piment jalapeño vert, avocat*

Tuna tartare, avocado, nori, Korean spices 115  
*Tartare de thon, avocat, nori, piment coréen*

Salmon, avocado, sriracha, jalapeño vinaigrette 100  
*Saumon, avocat, sriracha, vinaigrette jalapeño*

Crispy prawns, sobacha, tobiko, Thai mayonnaise 95  
*Crevettes croustillantes, sobacha, tobiko, mayonnaise thaï*

## CRISPY MAKI ROLL

Tuna tartare, yuzu soy, cucumber, avocado 90  
*Tartare de thon, yuzu soy, concombre, avocat*

Japanese wagyu tartare, chimichurri, fried onions 95  
*Tartare de bœuf wagyu japonais, chimichurri, oignons frits*

## SASHIMI - 3 PIÈCES

Salmon	40	Akami	55	Chef's selection:	6 pcs	95
Yellowtail	50	Chutoro	90		12 pcs	170

## SUSHI - 2 PIÈCES

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

## PREMIUM SUSHI - LA PIÈCE

Seared A4 wagyu 55

## 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
Tuna tartare, avocado, toasted croutons , sesame & ponzu sauce <i>Tartare de thon, avocat, croûtons dorés, sésame &amp; sauce ponzu</i>	130
Flamed Australian wagyu carpaccio, ponzu, daikon <i>Carpaccio mi-cuit de wagyu australien, ponzu, 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 &amp; 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, watermelon & raspberry <i>Salade de homard bleu de Bretagne, vinaigrette à la fleur de sureau, pastèque &amp; framboise</i>	165
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
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
Steamed Chilean sea bass, green peas, wild garlic & Thai broth <i>Bar à la vapeur, petit pois, ail sauvage, bouillon Thai</i>	160
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

## SIDES - ACCOMPAGNEMENT

Miso caramelised green asparagus, hazelnuts, sesame vinaigrette <i>Asperges vertes caramélisées au miso, noisettes, vinaigrette au sésame</i>	50
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
Mashed potatoes <i>Purée de pommes de terre</i>	50

## DESSERTS

Profiteroles, vanilla ice cream, Chantilly, chocolate sauce <i>Profiteroles, glace vanille, Chantilly, sauce chocolat</i>	60
Apple tart fine, caramel sauce, vanilla ice cream <i>Tarte fine aux pommes, sauce caramel, glace vanille</i>	60
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
Strawberry pavlova, vanilla Chantilly <i>Pavlova fraise, Chantilly vanille</i>	75
Fresh fruits, mango, pineapple & raspberry <i>Fruits frais, mangue, ananas &amp; framboises</i>	85