

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*

Wabi Mary

*Ketel One vodka, shochu, tomato,
wasabi, lemon, ginger, spice mix*

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 12pm till 3pm 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

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.

SUNDAY LUNCH

AED 240 per person

RAW & MARINATED - SELECT 1 PER PERSON

Salmon & avocado hand roll, okonomiyaki sauce

Hand roll de saumon et avocat, sauce okonomiyaki

Tuna tartare, avocado, toasted croutons, sesame, ponzu sauce

Tartare de thon, avocat, croûtons dorés, sésame, sauce ponzu

Yellowtail carpaccio, jalapeño, ponzu

Carpaccio de yellowtail, jalapeño, ponzu

King crab, avocado & Oscietra caviar

King crab, avocat & caviar Oscietre

Vegetable spring rolls, Thai sauce

Spring rolls de légumes, sauce thaï

LEAVES, CRISPY & HOT - FOR THE TABLE

Crab & avocado galette, Madras curry

Galette de tourteau et avocat, curry Madras

Miso-caramelised green asparagus, hazelnuts, sesame vinaigrette

Asperges vertes caramélisées au miso, noisettes, vinaigrette au sésame

Beef gyoza, ginger, sweet soy sauce

Gyoza de bœuf, gingembre, sauce soja sucrée

Crispy kadaif prawns, pineapple sweet & sour sauce

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

LAND & SEA - SELECT 1 PER PERSON

Steamed Chilean sea bass, tom yum

Bar à la vapeur, tom yum

Langoustine ravioli, creamed bisque, green Sichuan pepper

Raviolis de langoustines, bisque crémée, poivre vert de Sichuan

Yakitori-style chicken, spring onion

Poulet façon yakitori, cébette

Marinated & grilled lamb chops, teriyaki sauce

Côtelettes d'agneau marinées et grillées, sauce teriyaki

Bar des Prés wagyu smash burger

Smash burger de wagyu du Bar des Prés

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

Riz sauté à la japonaise, œuf mollet mariné au soja

DESSERTS - FOR THE TABLE

Vanilla mille-feuille, pecan praline

Mille-feuille à la vanille, praliné noix de pécan

Guanaja chocolate biscuit, hazelnut, hazelnut ice cream

Biscuit au chocolat Guanaja, cœur coulant noisette, glace noisette

Mango & raspberry pavlova, vanilla Chantilly

Pavlova mangue et framboise, Chantilly à la vanille

The Sunday sharing dessert

Le gâteau du Dimanche à partager