

# 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

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 hazelnut

*Mousse au chocolat noir, noisettes caramélisées*

Apple tart fine, 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*

## 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, Mizubasho, Nagai Brewery, Gunma

*Carafe 300ml · AED 210*