

COCKTAILS

DUBAI FAVOURITES

** Available as a mocktail at AED 55*

Japatini *	65
<i>Ketel One, Aperol, mango, yuzu, togarashi</i>	
Mizu Loma	90
<i>Casamigos Blanco, Rinquinquin à la Pêche, Lillet Rosé, umeboshi peach, pink grapefruit soda</i>	
Gari Negroni *	80
<i>Tanqueray Export, Amaro Santoni, Americano Bianco, Cocchi extra dry, pickled ginger</i>	
BDP Cafe *	70
<i>Ketel One, honey, miso, tonka, coffee</i>	
Miso Mary	80
<i>Ketel One, tomato, sake, yuzu, miso & kimchi cordial, togarashi salt</i>	
Fuji Sour	85
<i>Eminente Ámbar Claro, apple, pear, Nigori sake, yuzu, wasabi</i>	
Umeku Fashioned *	95
<i>Bulleit Bourbon, apricot, fig leaves, bitters</i>	
Gimlet Ten	160
<i>Belvedere 10, basil & yuzu cordial, vermouth blend, sake</i>	

BAR DES PRÉS FAVOURITES

Tokyo Garden	85
<i>Tanqueray Export, Junmai sake, yuzu, lychee juice</i>	
Margarithai	90
<i>Volcan Blanco, Lost Explorer Espadin mezcal, lemongrass, coriander, agave, citrus</i>	
Cosmocat	75
<i>Belvedere, yuzu, aloe vera, green apple, vanilla</i>	
Plum Royale	105
<i>Zacapa 23yo, Hennessy VS, Calvados, strawberry, plum, Suze bitter</i>	

*Our rates are in AED - Inclusive of 5% VAT and subject to 7% Municipality fee.
Should you have any allergies or dietary requirements, please ask your waiter for assistance*

CALIFORNIA

Yellowtail tartare, green jalapeño cream, avocado <i>Tartare de yellowtail, crème de piment jalapeño vert, avocat</i>	95
Tuna tartare, avocado, nori, Korean spices <i>Tartare de thon, avocat, nori, piment coréen</i>	115
Salmon, avocado, sriracha, jalapeño vinaigrette <i>Saumon, avocat, sriracha, vinaigrette jalapeño</i>	100
Crispy prawns, sobacha, tobiko, Thai mayonnaise <i>Crevettes croustillantes, sobacha, tobiko, mayonnaise thaï</i>	95

CRISPY MAKI ROLL

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 Osciette</i>	190

SASHIMI - 3 PIÈCES

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

SUSHI - 2 PIÈCES

Salmon	50	Chutoro	60	Chef's selection:	6 pcs	140
Yellowtail	60	Otoro	70		12 pcs	260
Akami	50					

PREMIUM SUSHI - LA PIÈCE

Seared A4 wagyu	55
Chutoro, Oscietra caviar	60

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 & 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 & 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
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, petits pois, ail sauvage, bouillon thaï</i>	160
Yakitori-style chicken, spring onion <i>Poulet façon yakitori, cébette</i>	120
Lobster roll, avocado, baby gem lettuce <i>Lobster roll, avocat, sucrine</i>	155
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 & framboises</i>	85