

The background of the entire image is a light pink line-art illustration of a cow's head, facing right. The drawing is composed of various line styles, including solid, dashed, and cross-hatched patterns, to create texture and depth. The cow's eye is visible, and its fur is represented by a series of curved, parallel lines.

GRAZE

◆ GASTRO GRILL & BAR ◆

GRAZE A LA CARTE MENU

APPETIZER

BURRATA (D) (G) (N)	80
Tomato Jam, Olive-Liquorice, Hazelnut, Grilled Bread	
JOSPER GRILLED OCTOPUS	80
Crispy Potato, Avocado, Chimichurri, Smoked Paprika	
DEEP FRIED CALAMARI (G)	65
Chipotle Mayonnaise, Lime, Parsley	
JUMBO SHRIMP COCKTAIL	75
Cocktail Sauce, Chopped Baby Gem, Preserved Lemon	
BLACK ANGUS BEEF TARTARE (G)	75
Shallots, Chives, Lemon, Olive Oil, Horseradish, Capers, Croutons	
SMOKED BRISKET FLATBREAD (D) (G)	70
Beef Brisket, Red Cabbage, Sambal, Pickles, Yoghurt Tahini, Herbs	

SOUP

FRENCH ONION SOUP (D) (G)	45
Crouton, Gruyere, Chives	

SALAD

GRAZE CAESAR SALAD (D) (G)	45
Romaine, Anchovies, Egg, Pancetta, Parmesan, Croutons	
CHOPPED GARDEN SALAD (G)	45
Mixed Lettuce, Avocado, Cucumber, Radish, Red Cabbage, Shallots, Tomato, Croutons, Sunflower Seeds, Grilled Lemon Dressing	
SNAP PEA SALAD (D)	45
Ricotta, Sugar Snaps, Peas, Tarragon, Preserved Cucumber	

VEGETARIAN

WILD MUSHROOM RIGATONI (D) (G)	95
Caramelized Onions, Garlic, Parmesan	

المقبلات

بوراتا (أ) (غ) (م)	٨٠
طماطم حلوة زيتون، عرق سوس، بندق، خبز محمص	
أخطبوط مشوي في فرن الفحم	٨٠
بطاطا مقرمشة، أفوكادو، صلصة الشيميتشوري، بابريكا مدخنة	
كالاماري مقلي (غ)	٦٥
مايونيز بالشبيوتلي، لاييم، يقدونس	
كوكتيل جمبري جامبو	٧٥
صلصة الكوكتيل، الخس المفروم، الليمون المصير	
تارتار لحم البقر أنغوس أسود (غ)	٧٥
كرات، ثوم معقم، ليمون، زيت زيتون، فجل، نبات الكبر، مكعبات خبز محمص	
صدر لحم بقر مدخن بالخبز العربي (أ) (غ)	٧٠
صدر لحم بقر، ملفوف أحمر، سمبال، مخللات، صلصة طحينة بالزبادي، أعشاب	

الشوربات

شورية البصل على الطريقة الفرنسية (أ) (غ)	٤٥
قطعة الخبز المحمص، غروبير، ثوم معقم	

السلطات

سلطة سيزر على طريقة غرايز (أ) (غ)	٤٥
خس روماني، أنشوفة، بيض، نانشيتا، جبنة بارميزان، مكعبات خبز محمص	
سلطة خضار مقطعة (غ)	٤٥
تشكيلة خس، أفوكادو، خيار، فجل، ملفوف أحمر، كرات، طماطم، مكعبات خبز محمص، بذور نوار الشمس، صلصة ليمون مشوي	
سلطة البازلاء	٤٥
تجينة ريكوتا، البازلاء الطرخون الخيار المصير	

الأطباق النباتية

ريغاتوني بالفطر البري (أ) (غ)	٩٥
بصل مكرمل، ثوم، جبنة بارميزان	

(A) - Alcohol, (D) - Dairy, (G) - Gluten, (N) - Nuts, (S) - Shellfish.
All prices are in UAE Dirhams (AED) and include 10% Service Charge, 7% Municipality Fee and 5% VAT.
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering as dishes may contain traces of allergens. Consumption of raw or undercooked animal, seafood or poultry products such as eggs may increase your risk of food-borne illness. Written further information is available upon request.

(ك) كحول، (أ) منتجات ألبان، (غ) غلوتين، (م) مكسرات، (ق) قشريات.
جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل نسبة ١٠ بالمائة من رسوم الخدمة، و٧ بالمائة من رسوم البلدية وهذه بالمائة من الضريبة على القيمة المضافة.
قد يؤدي تناول المأكولات البحرية الحيوانية النيئة أو غير المطبوخة جيدا أو منتجات الدواجن مثل البيض إلى زيادة خطر الإصابة بالأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية. تتوفر معلومات إضافية عند

FROM THE JOSPER GRILL

BONELESS BABY CHICKEN 350GRS	110
AUSTRALIAN LAMB CHOPS 300GRS	160
BLACK ANGUS SHORT RIB 450GRS	150
GRAZE BURGER (D) (G)	110
Beef, Gruyere Cheese, Caramelized Onions, Chipotle Mayonnaise, Rocket Leaves, French Fries	
GRILLED NORWEGIAN SALMON FILET 200GRS	120
GRILLED JUMBO PRAWNS (D) (S)	160
Garlic Butter	

AUSTRALIAN WAGYU

FILET MIGNON 250GRS	320
RIB EYE 300GRS	330
TOMAHAWK 1 KG	595

AUSTRALIAN BLACK ANGUS

FILET MIGNON 250GRS	225
NEW YORK STRIP 350GRS	235
RIB EYE 350GRS	255
T-BONE 1 KG	450
TOMAHAWK 1 KG	495

ADD-ON

BLUE CHEESE CRUST (D) (G)	20
PAN SEARED FOIE GRAS (G)	45
GRILLED JUMBO PRAWNS (S)	45

SAUCE

BÉARNAISE (D)
CHIMICHURRI
WILD MUSHROOM CREAM (D)
BOURBON PEPPERCORN (A) (D)
RED WINE SAUCE (A)
STEAKHOUSE BUTTER (D)
BARBECUE RELISH (G)

لأطباق المشوية في فرن الفحم

١١٠	فروج مسحَب ٣٥٠ غرام
١٦٠	قطع لحم ضأن أسترالي ٣٠٠ غرام
١٥٠	أضلاع لحم بقر أنغوس أسود صغيرة ٤٥٠ غرام
١١٠	غرايز برغر (أ) (غ) لحم بقر، جبنة غرويير، بصل مكرمل، مايونيز بالشبيوتلي، أوراق جرجير، بطاطا مقلية
١٢٠	فيليه سلمون نرويجي مشوي ٢٠٠ غرام
١٦٠	جمبري كبير مشوي (أ) (ق) زبدة الثوم

لحم واغيو أسترالي ويستولم

٣٢٠	فيليه مينيون ٢٥٠ غرام
٣٣٠	شريحة ريب آب ٣٠٠ غرام
٥٩٥	التوماهوك ١ كغ

لحم بقر أنغوس أسترالي ستانبروك

٢٢٥	فيليه مينيون ٢٥٠ غرام
٢٣٥	نيويورك ستريب ٣٥٠ غرام
٢٥٥	شريحة ريب آي ٣٥٠ غرام
٤٥٠	لحم تي بون ١ كيلو
٤٩٥	التوماهوك ١ كغ

الإضافات

٢٠	قشرة الجبنة الزرقاء (أ) (غ)
٤٥	كبد الإوز المسمن المحمّر بالمقللة (غ)
٤٥	جمبري كبير مشوي (ق)

الصلصات

البيارنيز (أ)
الشيمنتشوري
كريمة بالفطر البري (أ)
بهار بوربون (ك) (أ)
صلصة بالنبيذ الأحمر (ك)
صلصة زبدة تحمل بصمة المطعم (أ)
صلصة الباركيو (غ)

(A) - Alcohol, (D) - Dairy, (G) - Gluten, (N) - Nuts, (S) - Shellfish.
All prices are in UAE Dirhams (AED) and include 10% Service Charge, 7% Municipality Fee and 5% VAT.
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering as dishes may contain traces of allergens. Consumption of raw or undercooked animal, seafood or poultry products such as eggs may increase your risk of food-borne illness. Written further information is available upon request.

(ك) كحول، (أ) منتجات ألبان، (غ) غلوتين، (ن) مكسرات، (ق) قشريات.
جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل نسبة ١٠ بالمائة من رسوم الخدمة، و٧ بالمائة من رسوم البلدية وه بالمائة من الضريبة على القيمة المضافة.
قد يؤدي تناول المأكولات البحرية الحيوانية النيئة أو غير المطبوخة جيداً أو منتجات الدواجن مثل البيض إلى زيادة خطر الإصابة بالأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية. تتوفر معلومات إضافية عند

SATURDAY GRAZING FEAST

Spend your Saturday afternoons with your friends and family as you devour prime steaks over conversations, flowing signature drinks at the Saturday Brunch.

Every Saturday from 1 pm to 6 pm (Choose any 3-hour stretch).

AED 225 per person with unlimited food and soft beverages
AED 325 per person for a crafted selection of grape and hops
AED 425 per person for a crafted selection of premium beverages.



SIDE

BAKED TRUFFLE MAC & CHEESE (D) (G)

Béchamel, Gruyere, Butter Crumbs

35

٣٥

معكرونة وجبنة مطهية مع الكمأة (أ) (غ)

صلصة بيشاميل، جبنة غرويير، زبدة

MASHED POTATO (D)

Milk, Butter

30

٣٠

بطاطا مهروسة (أ)

حليب، زبدة

STEAKHOUSE FRIES (D)

Béarnaise

30

٣٠

بطاطا مقليّة تحمل بصمة المطعم (أ)

صلصة البيارنيز

SWEET POTATO FRIES

Chipotle Mayonnaise, Parsley

30

٣٠

بطاطا حلوة مقليّة

مايونيز بالشبيوتلي، بققدونس

JOSPER GRILLED ASPARAGUS (D)

Parmesan

35

٣٥

هليون مشوي في فرن الفحم (أ)

برش بارميزان

CHARGRILLED BROCCOLINI (N)

Roasted Almonds

35

٣٥

بروكوليني مشوي على الفحم (م)

لوز محمص

SAUTEED WILD MUSHROOMS (D)

Garlic, Shallots, Chives

35

٣٥

فطر بري سوتيه (أ)

ثوم، كراث، ثوم معمر

DESSERT

WHITE CHOCOLATE & BERRIES (D) (G)

Burnt Chocolate, Vanilla Sponge, Macerated Berries

30

٣٠

شوكولاتة بيضاء وثمار التوت (أ) (غ)

شوكولاتة محروقة، كعكة الفانيليا الإسفنجية، ثمار توت منقوعة

COOKIES AND CREAM (D) (G) (N)

Chocolate Hazelnut Cookie, Banana Ice Cream, Almond Brittle

30

٣٠

كوكيز وكريمة (أ) (غ) (م)

كوكيز بالشوكولاتة والبنديق، آيس كريم الموز، لوز

BURNT BASQUE CHEESECAKE (D) (G)

A charred, creamy and caramelized treat to end your meal

30

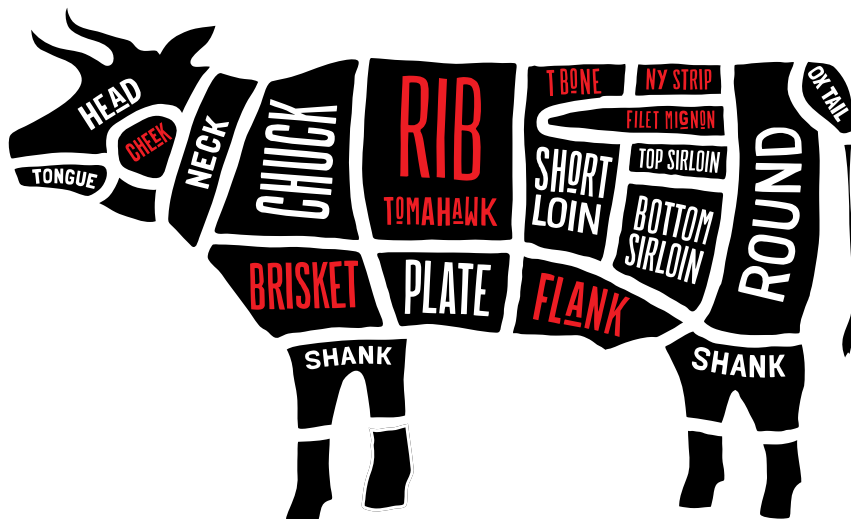
٣٠

كعكة الجبن من الباسك (أ) (غ)

طبق دسم مكرمل على الفحم لانهاء وجبتك

BUTCHER GUIDE FOR GRAZERS

دليل اللحم لشرائح اللحم



(A) - Alcohol, (D) - Dairy, (G) - Gluten, (N) - Nuts, (S) - Shellfish.

All prices are in UAE Dirhams (AED) and include 10% Service Charge, 7% Municipality Fee and 5% VAT. If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering as dishes may contain traces of allergens. Consumption of raw or undercooked animal, seafood or poultry products such as eggs may increase your risk of food-borne illness. Written further information is available upon request.

(ك) كحول، (أ) منتجات ألبان، (غ) غلوتين، (م) مكسرات، (ق) قشريات.

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل نسبة ١٠ بالمائة من رسوم الخدمة، و٧ بالمائة من رسوم البلدية و٥ بالمائة من الضريبة على القيمة المضافة. قد يؤدي تناول المأكولات البحرية الحيوانية النيئة أو غير المطبوخة جيداً أو منتجات الدواجن مثل البيض إلى زيادة خطر الإصابة بالأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية. تتوفر معلومات إضافية عند الطلب.

GRAZE BEVERAGE MENU

CHAMPAGNE

	150ML	BTL
LAURENT PERRIER BRUT	130	650

SPARKLING

CONTE FOSCO BRUT	40	190
DA LUCA SPARKLING ROSE	40	190
CODORNÍU CLASSICO BRUT		290

WHITE WINE

DA LUCA Pinot Grigio – Italy	40	190
CORDILLERA MIGUEL TORRES Chardonnay – Chile	55	280
LAURENZ V SINGING Grüner Veltliner – Austria	60	290
TESCH "UNPLUGGED" Riesling – Germany	65	310
MASSAYA Obeidi, Sauvignon Blanc, Clairette – Lebanon	65	320
BORG TESIS Pinot Grigio – Italy	70	450
ZEPHYR Gewürztraminer – New Zealand	75	370
PASCAL JOLIVET ATTITUDE Sauvignon Blanc – France	80	390
MARTIN CODAX Albarino – Spain	80	390

ROSE WINE

	150ML	BTL
COLOMBELLE Tannat, Cabernet Sauvignon – France	40	190
VILLA WOLF Pinot Noir – Germany	60	290
MIRABEAU Grenache, Cinsault, Syrah – France	65	330

RED WINE

DA LUCA Nero D'Avola	40	190
WOODBIDGE Cabernet Sauvignon – USA	60	290
LACROIX CHÂTEAU TEYSSIER Bordeaux Blend – France	75	360
TORRES ATRIUM Merlot – Spain	80	360
KAIKEN ULTRA Malbec – Argentina	85	420
TORRES CELESTE Tempranillo – Spain	95	460
KEN FORRESTER RENEGADE BLEND Shiraz, Grenache, Mourvedre – South Africa	95	460
LAFORÉ BOURGOGNE Pinot Noir – France	110	570
CHIANTI CLASSICO ACINO D'ORO Sangiovese, Canaiolo Nero – Italy	110	530
WATERKLOOF CIRCUMSTANCE Syrah – South Africa	110	530
ZENATO 'RIPASSA' VALPOLICELLA Corvina, Rondinella, Oseleta – Italy	125	630



NEW!

SUPPER CLUB

◆ Thursday Night Brunch ◆

Start the weekend right with our newly introduced GRAZE Supper Club every Thursday.

A delicious sharing feast with three mouth-watering cuts of Beef prepared three ways, paired with a selection of cocktails and spritz. Catch Sound Of Nomads performing live.

Every Thursday from 7 pm to 11 pm.

GRAZE BEVERAGE MENU

HOPS / CRAFTS

HEINEKEN	45
Fruit, Well-balanced Hops, Light	
PERONI	45
Citrus, Malt, Crisp	
CORONA	45
Light, Hops, Dry	

GIN

TANQUERAY LONDON DRY GIN	45
TANQUERAY 10	55
HENDRICKS	55

VODKA

ABSOLUT	45
BELVEDERE	75
GREY GOOSE	75

RUM

BACARDI	50
RON ZACAPA AMBAR	55

TEQUILA

EL JIMADOR REPOSADO	45
PATRON SILVER	70

COGNAC

HENNESSY VS	75
HENNESSY VSOP	90

WHISKY

JW RED LABEL	45
JW BLACK LABEL	65
CHIVAS REGAL 12 YR	75
LAPHROAIG 10 YR	70
HIGHLAND PARK 12 YR	70
NIKKA FROM THE BARREL	70
BULLEIT BOURBON	50
JACK DANIELS	70
MACALLAN 12 YR	85

SIGNATURE SERVES

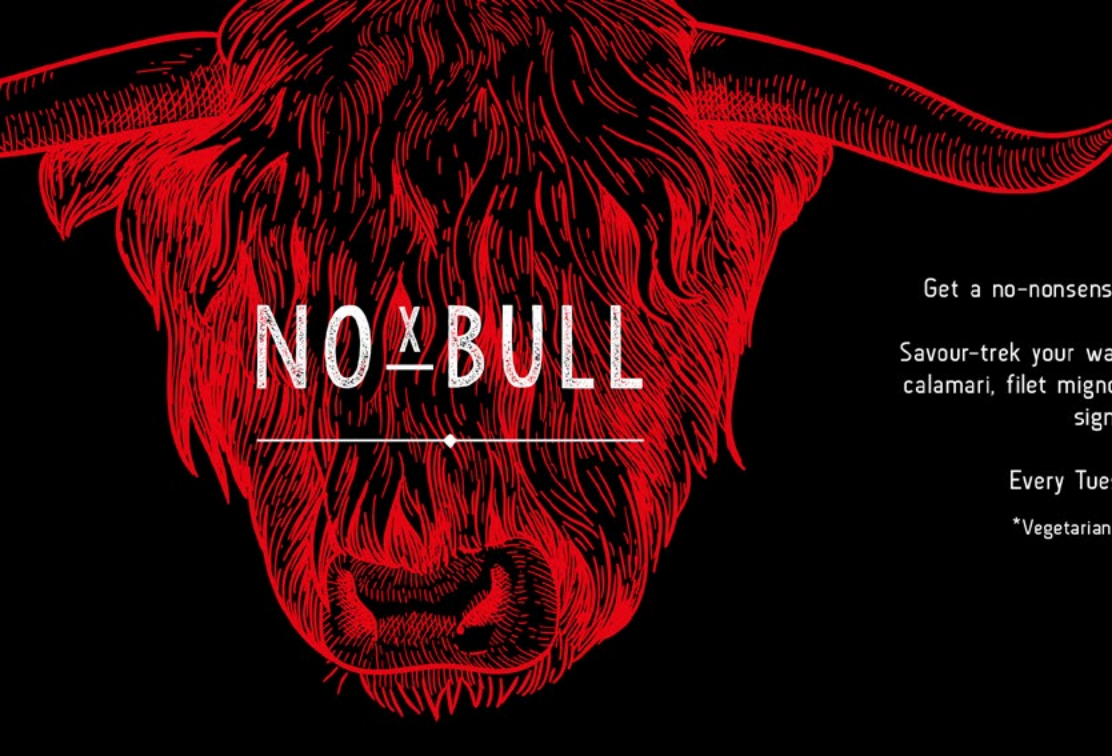
ORANGE SOUR	60
Gin, Triple Sec, Lemon Juice, Syrup, Orange	
BOURBON NEGRONI	65
Bulleit Bourbon, Aperol, Vermouth, Campari, Apple	
SPICED SANGRIA	65
Spiced Rum, Triple Sec, Wine, Orange & Pomegranate Syrup	
GINGER MARGARITA	55
Tequila, Ginger, Lime	

0% SIGNATURE'S

FRESH GINGER ALE	30
Fresh Ginger, Soda, Lime	
0% MOJITO	30
Mint, Soda, Lime	
GRAZE 0% SANGRIA	30
Pomegranate Juice, Cranberry Juice, Orange & Pomegranate Syrup	
DESERT ROSE	30
Apple Juice, Lemon Juice, Rose Syrup	

CLASSICS

KIR ROYALE	60
Creme de Cassis, Sparkling Wine	
NEGRONI	60
Gin, Campari, Sweet Vermouth	
OLD FASHIONED	60
Whiskey, Sugar, Bitters	
ESPRESSO MARTINI	60
Espresso, Vodka, Coffee Liqueur	



NO ^xBULL

IS BACK!

Get a no-nonsense three-course menu for AED 195.

Savour-trek your way through creamy burrata, deep-fried calamari, filet mignon, rib eye, braised short rib, and the signature GRAZE Burger.

Every Tuesday from 6pm to 11.30pm

*Vegetarian options are available on request.

GRAZE

• GASTRO GRILL & BAR •

GRAZE DESSERT MENU

DESSERT

WHITE CHOCOLATE & BERRIES (D) (G)
Burnt Chocolate, Vanilla Sponge, Macerated Berries

30

COOKIES AND CREAM (D) (G) (N)
Chocolate Hazelnut Cookie, Banana Ice Cream, Almond Brittle

30

BURNT BASQUE CHEESECAKE (D) (G)
A charred, creamy and caramelized treat to end your meal

30

DIGESTIVE

TAYLOR'S FINE TAWNY PORT 50

BAILEYS 65

AMARETTO 55

HENNESSY VS 75

HENNESSY VSOP 90

SWEET WINE

LUSTAU - PEDRO XIMENEZ 50

LUSTAU - MANZANILLA 80

TIO PEPE - SHERRY 55

KABIR - MOSCATO DI PANTELLERIA 100

SIGNATURE SERVES

ORANGE SOUR 60
Gin, Triple Sec, Lemon Juice, Syrup, Orange

BEURBON NEGRONI 65
Bulleit Bourbon, Aperol, Vermouth, Campari

SPICED SANGRIA 65
Spiced Rum, Triple Sec, Wine, Orange & Pomegranate Syrup

BASIL GARDEN 55
Spiced Rum, Lime Cordial, Basil, Cucumber

COFFEE

ESPRESSO 15

DOUBLE ESPRESSO 20

AMERICANO 20

MACCHIATO 20

CAPPUCCINO 20

CAFÉ LATTE 20

TURKISH COFFEE 20

SPANISH LATTE 20

CLASSICS

KIR ROYALE 60
Creme de Cassis, Sparkling Wine

NEGRONI 60
Gin, Campari, Sweet Vermouth

OLD FASHIONED 60
Whiskey, Sugar, Bitters

ESPRESSO MARTINI 60
Espresso, Vodka, Coffee Liqueur

TEA

GOLDEN ASSAM 19

ORGANIC ENGLISH BREAKFAST 19

MAJESTIC EARL GREY 19

CHAMOMILE COOLER 19

ORGANIC CLASSIC SENCHA 19

ORGANIC JASMINE MAO JIAN 19

PEACH & PEAR 19

(A) - Alcohol, (D) - Dairy, (G) - Gluten, (N) - Nuts, (S) - Shellfish.

All prices are in UAE Dirhams (AED) and include 10% Service Charge, 7% Municipality Fee and 5% VAT.

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering as dishes may contain traces of allergens.