



GRAZE

◆ GASTRO GRILL & BAR ◆

GRAZE A LA CARTE MENU

APPETIZER

FOIE GRAS PARFAIT (D, G)	75
Sourdough, Pineapple Chutney	
CALAMARI (G)	65
Spiced Citrus Sauce	
SOFT SHELL CRAB TEMPURA (S, G)	85
Spiced Mango, Black Pepper Marmalade, Lime Chili Dressing	
JUMBO SHRIMP COCKTAIL	75
Cocktail Sauce, Chopped Baby Gem, Preserved Lemon	
BLACK ANGUS BEEF TARTARE (D, G)	75
Toasted Beef Fat Brioche, Pickled Shimeji Mushrooms, Miso Mayo	
BURRATA (D)	80
Char-grilled Zucchini, Capsicum, Basil	

SOUP

SWEETCORN CHOWDER (D)	45
Crouton, Gruyere, Chives	
FRENCH ONION (D, G)	45
Gruyere Cheese Toast	

SALAD

GRAZE CAESAR (D, G)	50
Romaine, Anchovies, Pancetta, Parmesan, Croutons	
CHOPPED GRAZE SALAD (D, G)	50
Tomato, Avocado, Asparagus, Gem Lettuce, Radish, Young Spinach, Mache, Croutons, Sunflower Seeds, Sauce Gribiche	
BEETROOT SALAD (D, G)	60
Goat Cheese Snow, Ginger Honey Dressing, Oat Biscuit	
SPANISH OCTOPUS SALAD (D, N)	85
Ricotta, Sugar Snaps, Peas, Tarragon, Preserved Cucumber	

VEGETARIAN

SUNCHOK PAPPARDELLE PASTA (D, G)	95
Spinach, Truffle Oil, Crispy Sunchoke, Sherry Vinegar Buerre Noisette	

المقبلات

٧٥	بارفيه كبد الإوز المسمن (أ، غ)
	خبز ساوردو، صلصة أناناس
٦٥	كالاماري (غ)
	صلصة حامضة بالتوابل
٨٥	روبيان كبير مع صلصة الكوكتيل (ت، غ)
	صلصة كوكتيل، خس صغير، ليمون محفوظ
٧٥	كوكتيل جمبري جامبو
	صلصة الكوكتيل، الخس المقروم، الليمون المصير
٧٥	تارتار لحم البقر بلاك أنغوس (أ، غ)
	بريوش بدهن لحم البقر محمص، فطر شيميبي مخلل، صلصة مايونيز بالميسو
٨٠	سلطة بوراتا (أ)
	كوسى مشوي على الفحم، فليفلة، جب

الشوربات

٤٥	شورية الذرة الحلوة (أ)
	كرنند مسلوق من دون قشر، لحم بقر مقعد، زيت الثوم المعمر
٤٥	بصل محمر (أ، غ)
	توست جبنة غرويير

السلطات

٥٠	سلطة سيزر على طريقة غرايز (أ، غ)
	خس روماني، أنشوفة، بانسيتا، جبنة بارميزان، مكعبات خبز محمص
٥٠	سلطة خضار مقطعة على طريقة غرايز (أ، غ)
	طماطم، أفوكادو، هليون، خس صغير، فجل، أوراق سبانخ صغيرة، بقلة، مكعبات خبز محمص، بذور دوار الشمس، صلصة غريبيش
٦٠	سلطة الشمندر (أ، غ)
	جبنة ماعز، صلصة عسل بالزنجبيل، بسكويت بالشوفان
٨٥	سلطة أخطبوط إسباني (أ، م)
	شوريتزو مشوي، بطاطا، جرجير، صلصة فلفل أحمر مشوي

الأطباق النباتية

٩٥	باستا بابرديلي بخرشوف القدس (أ، غ)
	سبانخ، زيت الكماة، خرشوف القدس مقرمش، خل شيري، زبدة البندق

(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، و ٧ بالمائة من رسوم البلدية و ٥ 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 الطلب.

FROM THE JOSPER GRILL

GRAZE BURGER (D) (G)	110
Beef Burger, Gruyere, Caramelized Onion, Chipotle Mayo, Rocket, French Fries	
24 HOUR COOKED BEEF SHORT RIB	160
Onion and Wholegrain Mustard Puree, Confit Carrot	
CORN-FED BABY CHICKEN 400G	110
AUSTRALIAN LAMB CHOPS 300G	160
CANADIAN LOBSTER 400-500G	380
GRILLED SCOTTISH SALMON FILLET 200G	140
GRILLED JUMBO PRAWNS	160

SANCHOKU WAGYU

FILET MIGNON 250G	350
RIB EYE 300G	320
TOMAHAWK 1.1 KG	695

BLACK ANGUS

FILET MIGNON 200/300G	185/240
RIB EYE 350G	220
STRIPLOIN 350G	200
TOMAHAWK 1.1 KG	495

KETTYLE IRISH GRASS FED

FILET MIGNON 250G 320	320
CHATEAUBRIAND 600G	595

SHARING BOARDS

MIXED MEAT BOARD	550
Black Angus New York Strip, Braised Angus Short Rib, Barbecue Corn-fed Chicken, Beef Sausages, Lamb Kebab. Accompanied with Two Sides & Sauces	
SEAFOOD MIXED GRILL	550
Lobster, Yellow Fin Tuna, Salmon, Jumbo Shrimp, Squid. Accompanied with Two Side & Sauces	

أطباق مشوية في فرن الفحم

غرايز برغر (أ) (غ)	110
لحم بقرة، جبنة غرويير، بصل مكرمل، مايونيز بالشيبوتلي، جرجير، بطاطا مقليّة	
شرائح أضلاع لحم البقر القصيرة المطهوه لمدة ٢٤ ساعة	160
بورية بصل وخردل من حبوب كاملة، كونفيت الجزر	
فروج مغدّى على الذرة ٤٠٠ غ	110
قطع لحم ضأن أسترالي ٣٠٠ غ	160
كركد كندي ٤٠٠ - ٥٠٠ غ	380
سلمون اسكتلندي مشوي فيليه سلمون ٢٠٠ غ	140
جمبري كبير مشوي	160

واغيو سانتشوكو

فيليه مينيون ٢٥٠ غ	350
لحم ريب أي ٣٠٠ غ	320
توماهوك 1,1 كغ	695

بلاك أنغوس

فيليه مينيون ٢٠٠ / ٣٠٠ غ	185/240
لحم ريب أي ٣٥٠ غ	220
ستريبولون ٣٥٠ غ	200
توماهوك 1,1 كغ	495

لحم بقر كيتيل إيرلندي مغدّى على الأعشاب

فيليه مينيون ٢٥٠ غ	320
شاتوبريان ٦٠٠ غ	595

أطباق للمشاركة

لحوم مشكّلة	550
شريحة بلاك أنغوس نيويورك، أضلاع لحم بقر أنغوس قصيرة مطهية ببطء، دجاج باركيو مغدّى على الذرة، نقائق لحم البقر، كباب لحم الضأن. تقدّم مع طبقين جانبيين وصلصات	
تشكيلة مأكولات بحرية مشوية	550
كركد، تونة صفراء الزعانف، سلمون، روبيان كبير، حبار تقدّم مع طبقين جانبيين وصلصات	

(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، (ر) 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.

FRIDAY BRUNCH AT GRAZE

Discover the finest Australian beef, a wide variety of delicious seafood dishes and sides so mouth-watering that even 4 hours of brunching are not enough. Enjoy the best of RnB with a mix of live vocals and DJ beats.

Every Friday from 1 pm to 5 pm.

AED 299 - Soft Package

AED 399 - Premium Package



SAUCE

Hollandaise, Béarnaise, Graze Barbecue Sauce, Steak Sauce, Green Peppercorn, Truffle, Lemon Butter, Wild Mushroom, Red Wine Bordelaise (A), Black Pepper Marmalade, Chimichurri, Blue Cheese

SIDE

30

POTATO PUREE (D)

Butter, Chives

GRAZE TEMPURA FRIES (D)

STEAKHOUSE FRIES

SWEET POTATO FRIES

JOSPER GRILLED ASPARAGUS (D)

Parmesan, Lemon

TRUFFLE MAC & CHEESE (D, G)

CREAMED OR SAUTÉED SPINACH (D, G)

WILD MUSHROOM FRICASSEE, PARSLEY (D)

ROASTED LEEKS (D,N)

Sherry Vinegar Hazelnut Beurre Noisette

GRILLED SWEETCORN (D)

Miso Butter, Togarashi

POLENTA CHIPS (D)

ONION RINGS (G)

MIXED LEAF SALAD

DESSERT

WARM CHOCOLATE TART (D, G, N)

Cherry Compote, Peanut Butter Ice-cream

STRAWBERRY PAVLOVA (D)

Vanilla Cream, Creme Brulee Ice-cream

BAKED BASQUE CHEESECAKE (D, G)

A charred, creamy and caramelized treat to end your meal

الصلصات

هولنديز، بيارنيز، صلصة باربيكو غرايز، صلصة ستيك، فلفل أخضر، كمأة، زبدة الليمون، فطر برّي، صلصة بوردليز من النبيذ الأحمر (ك)، مرملاذ الفلفل الأسود، صلصة الشيميتشوري، جبنة زرقاء

الأطباق الجانبية

بوريه بطاطا (إ)

زبدة، ثوم معمر

بطاطا تمبورا مقلية على طريقة غرايز (إ)

بطاطا مقلية تحمل بصمة المطعم

بطاطا حلوة مقلية

هليون مشوي في فرن الفحم (إ)

جبنة بارميزان، ليمون

معكرونة وجبنة مطهية مع الكمأة (أ، غ)

سبانخ بالكريمة أو سوتيه (أ، غ)

فريكاسي الفطر البرّي، بقدونس (إ)

كراث مشوي (أ، م)

خل شيري وزبدة البندق

ذرة حلوة مشوية (إ)

زبدة الميسو، توغاراشي

رقائق بولنتا (إ)

حلقات البصل (غ)

سلطة أعشاب مشكّلة

الحلويات

تارت الشوكولاتة الساخنة (أ، غ، م)

كومبوت كرز، آيس كريم بزبدة الفستق

بافلوا الفراولة (إ)

آيس كريم بنكهة الفانيليا، آيس كريم بنكهة الكريمة بروفلي

تشيزكيك باسك مخبوزة (أ، غ)

ختامها مسك مع كيكة محروقة وكريمة ومكرملة

(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 بالمئة من رسوم الخدمة، و٧ بالمئة من رسوم البلدية وهذه بالمئة 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 الطلب

GRAZE BEVERAGE MENU

CHAMPAGNE

	150ML	BTL
LAURENT PERRIER BRUT	130	650

SPARKLING

DE BORTOLI BRUT	40	195
DA LUCA SPARKLING ROSE	40	195
JEIO PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY	70	310

WHITE WINE

DA LUCA Pinot Grigio – Italy	40	195
CORDILLERA MIGUEL TORRES Chardonnay – Chile	60	295
MICHEL CHAPOUTIER Vermentino – France	50	240
LAURENZ V SINGING Grüner Veltliner – Austria	60	290
19 CRIMES Chardonnay – Australia	65	310
TESCH "UNPLUGGED" Riesling – Germany	65	310
KAPUKA Sauvignon Blanc – New Zealand	65	310
MASSAYA Obeidi, Sauvignon Blanc, Clairette – Lebanon	65	320
MARTIN CODAX Albarino – Spain	80	390

ROSE WINE

	150ML	BTL
COLOMBELLE Tannat, Cabernet Sauvignon – France	55	195
VILLA WOLF Pinot Noir – Germany	60	290
MUNITY ROSE Grenache, Cinsault, Syrah – France	85	330
YEAR OF THE ROOSTER Cinsault, Touriga	75	360

RED WINE

DA LUCA Nero D'Avola	40	195
CUVÉE SABOURIN GRANDE RÉSERVE Cabernet Sauvignon, Merlot – France	55	260
D'ARENBERG 'THE STUMP JUMP' Shiraz – Australia	60	280
WOODBIDGE Cabernet Sauvignon – USA	65	310
CHÂTEAU LAGRANGE LES TOURS Bordeaux Blend – France	75	370
TORRES ATRIUM Merlot – Spain	80	360
KAIKEN ULTRA Malbec – Argentina	90	440
TORRES CELESTE Tempranillo – Spain	95	460
KEN FORRESTER RENEGADE BLEND Shiraz, Grenache, Mourvedre – South Africa	95	460
CHIANTI CLASSICO ACINO D'ORO Sangiovese, Canaiolo Nero – Italy	110	530
WATERKLOOF CIRCUMSTANCE Syrah – South Africa	110	530
JOSEPH DROUHIN LAFORET Pinot Noir – France	110	570



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	48
Fruit, Well-balanced Hops, Light	
PERONI	48
Citrus, Malt, Crisp	
CORONA	48
Light, Hops, Dry	

GIN

TANQUERAY LONDON DRY GIN	48
TANQUERAY 10	60
HENDRICKS	60

VODKA

ABSOLUT	48
BELVEDERE	75
GREY GOOSE	75

RUM

BACARDI	48
RON ZACAPA AMBAR	55

TEQUILA

EL JIMADOR REPOSADO	48
PATRON SILVER	70

COGNAC

HENNESSY VS	75
HENNESSY VSOP	90

WHISKY

JW RED LABEL	48
JW BLACK LABEL	65
CHIVAS REGAL 12 YR	75
MACALLAN 12 YR	85
LAPHROAIG 10 YR	70
HIGHLAND PARK 12 YR	70
NIKKA FROM THE BARREL	70
BULLEIT BOURBON	50
JACK DANIELS	70

SIGNATURE SERVES

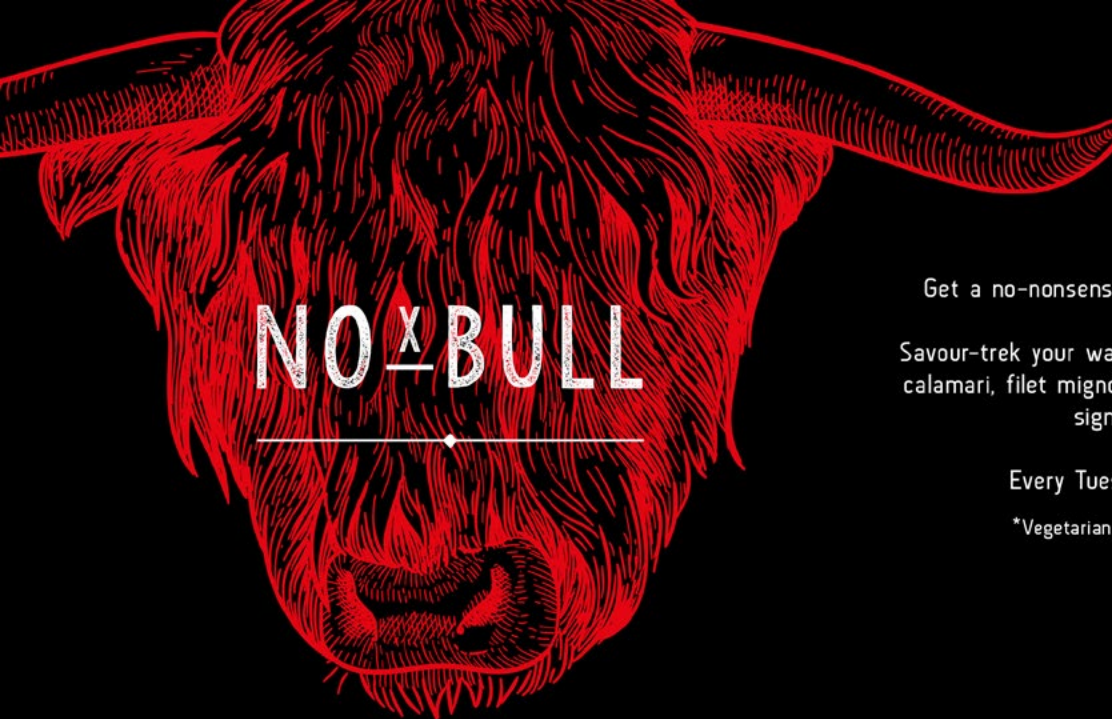
ORANGE SOUR	60
Gin, Triple Sec, Lemon Juice, Syrup, Orange	
BOURBON NEGRONI	65
Bulleit Bourbon, Aperol, Vermouth, Campari, Apple	
SPICED SANGRIA	65
Spiced Rum, Triple Sec, Wine, Orange & Pomegranate Syrup	
GINGER MARGARITA	55
Tequila, Ginger, Lime	

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	

CLASSICS

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



NO ~~x~~ BULL

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

WARM CHOCOLATE TART (D, G, N)	30
Cherry Compote, Peanut Butter Ice-cream	
STRAWBERRY PAVLOVA (D)	30
Vanilla Cream, Creme Brulee Ice-cream	
BAKED BASQUE CHEESECAKE (D, G)	30

SWEET WINE

LUSTAU - PEDRO XIMENEZ 75ML	50
LUSTAU - MANZANILLA 75ML	80
TIO PEPE - SHERRY 75ML	55
KABIR - MOSCATO DI PANTELLERIA 75ML	100

DIGESTIVE

TAYLOR'S FINE TAWNY PORT 75ML	60
BAILEYS	65
AMARETTO	55
JAGERMEISTER	45
HENNESSY VS	75
HENNESSY VSOP	90

SIGNATURE SERVES

ORANGE SOUR	60
Gin, Triple Sec, Lemon Juice, Syrup, Orange	
BOURBON NEGRONI	65
Bulliet Bourbon, Aperol, Dolin Rouge, Campari	
SPICED SANGRIA	65
Spiced Rum, Triple Sec, Wine, Orange & Pomegranate Syrup	
CINZANO SPRITZ	60
Cinzano, De Bortoli	

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	
COSMOPOLITAN	60
Vodka, Cranberry, Triple Sec	
APEROL SPRITZ	60
Aperol, De Bortoli	
MARGARITA	60
Tequila, Triple Sec	

COFFEE

ESPRESSO	15
DOUBLE ESPRESSO	20
AMERICANO	20
MACCHIATO	20
CAPPUCCINO	20
CAFÉ LATTE	20
TURKISH COFFEE	20

TEA

ORGANIC ENGLISH BREAKFAST	19
CHAMOMILE COOLER	19
ORGANIC CLASSIC SENCHA	19
MOROCCAN MINT	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.