



## COLD APPETIZERS

---

### Fresh Snapper Ceviche (288 cal)

Lime marinated raw Snapper with chipotle chili, crispy corn and herbs served with shrimp crackers and corn chips. 54

### Roasted Pumpkin & Lentil Salad (213 cal)

Roasted pumpkin, marinated green lentils crispy, pumpkin seeds and baby arugula. 45

### Burratta (577 cal)

Roasted eggplant and pepper, Pomegranate molasses and dukkha spice. 87

### PORTERHOUSE Salad (373 cal)

Baby spinach, gruyere cheese, green apple candied almonds and sesame dressing. 44

### Frozen "Fattouch" Salad (510 cal)

Frozen iceberg, baby roca, pomegranate, fennel, herbs, red onion, zaatar crispy bread and feta. 44

### Kale Salad (392 cal)

Kale and baby spinach salad, Feta dressing, pine nuts, raisins, and croutons. 49

### Vietnamese Carpaccio (317 cal)

Spicy truffled Nuoc cham sauce, peanuts, thai herbs. 65

### Ahi Tuna "Poke" (363 cal)

Marinated spicy tuna cubes Hawaiian style topped with crispy rice. 64

### Street Corn (444 cal)

Grilled sweet corn with caesar sauce, nuts and seeds and parmesan. 42

## HOT APPETIZERS

---

### French Onion Soup (380 cal)

Topped with crouton and melted gruyere. 48

### Wild Mushroom Tart (310 cal per slice)

Roasted mushrooms, leek, Balsamic caramel, truffle oil and feta cheese. 82

### Spicy Charred Edamame (295 cal)

Charred edamame, togarachi pepper and sesame oil. 37

### Philly Cheese Steak "fondu" (647 cal)

A mix of beef, onion, mushrooms and peppers topped with melted provolone cheese. 56

### PORTERHOUSE Mini Burgers (842 cal)

Dry aged Wagyu patty topped with onion jam, potato chips, Racklett cheese Dijon aioli in house made potato bun (served until 8pm) 63

### Spicy Prawn Tempura Tacos (438 cal)

Crispy prawns with spicy sauce, wasabi, lime, and pineapple salsa, topped with shaved cabbage. 68

### Roasted Bone Marrow (890 cal)

Roasted veal marrow, served with grilled bread, mushroom ketchup and parsley salad. 45

### Escargot (626 cal)

Bourgenion style with smoked garlic and herb butter. 100

### Montreal Style Smoked Pastirami (980 cal)

Wagyu brisket house cured and smoked (for 12 days) served with grainy and truffled mustard. 106

### Grilled Calamari (256 cal)

Portuguese style with lemon and paprika. 49

### Truffle Fries (760 cal)

Triple cooked thick steakhouse style fries with truffle sauce and porcini mushroom powder. 45

### Chicken Wings (1056 cal)

Done two ways with Korean buffalo sauce and Cola BBQ sauce served with homemade ranc. 53

### Wagyu Cheese "Kofta" (1254 cal)

Wagyu kofta, filled with cheese, topped with herb salad and mint tahina sauce. 87

### Lobster Bread Pudding (414 cal)

Brioche bread pudding filled with lobster pieces, mushrooms and leeks, served with vanilla bisque sauce. 127





## MAINS

---

### Short Rib (458 cal)

Asian inspired and slowly cooked for 6 hours. Served with roasted peanuts, crispy leeks and and Asian herb slaw. 195

### Josper Baked Whole Baby Chicken (676 cal)

Done tajin style with lemon, prunes and olives (30 min prep time) . 106

### Grilled Half Lobster (429 cal)

With smoked garlic and herb butter. 219

### Wagyu Sando (470 cal)

Dry aged wagyu tenderloin, toasted brioche, Japanese truffle bbq and enoki mushroom. 263

## STEAKS

---

Dry aged in house for 21 days then grilled over wood and charcoal. Cooked to your liking and served with a choice of sauce

500g Dry Aged Australian Black Angus Striploin. (845 cal) 225

500g Dry Aged Australian Angus Rib Eye. (1040 cal) 225

800g Dry Aged Australian Angus PORTERHOUSE steak for 2. (846 cal) 443

500g 60- day Dry Aged Australian Angus Rib Eye. (1040 cal) 242

800g 60- day Dry Aged Australian Angus PORTERHOUSE steak for 2. (846 cal) 454

350g Wagyu Rib Eye (MS 7+). (685 cal) 282

350g Wagyu Striploin (MS 7+). (671 cal) 282

250g Wagyu Fillet Steak (MS 7+). (470 cal) 298

300g Korean Marinated Flank Steak. (480 cal) 149

250g New Zealand Grass Fed Tenderloin. (352 cal) 196

Bacon Wrapped Wagyu Fillet (MS 7+) With Blue Cheese. (804 cal) 310

## Sauces 7

Chimichurry (162 cal) - Pepper (52 cal) - Mushroom Jus (62 cal) - Mushroom "Ketchup" (22 cal)

Bernaise (230 cal) - Horseradish Cream (104 cal) - Date BBQ (186 cal)

## Toppings

Smoked butter 7 (124 cal) - Blue Cheese Butter 11 (126 cal) - Fried Egg 11 (90 cal) - Seared Foie Gras 35 (120 cal)

Onion Marmalade 7 (20 cal) - Garlic Confit 11 (121 cal)

## SIDES

---

Triple cooked French fries. 18 (412 cal)

garlic roasted baby potatoe. 27 (472 cal)

French onion mac & Cheese. 43 (475 cal)

Roasted Wild Mushroom. 45 (259 cal)

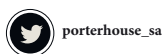
Roasted Brussels Sprout & bacon. 34 (390 cal)

Silky smooth potato puree. 22 (342 cal)

Roasted Cauliflower. 28 (682 cal)

Sweet potato "Batata Harra". 30 (324 cal)

Salt Baked Potato. 30 (263 cal)





## DESSERTS

---

### Warm Sticky Date Cake (316 cal)

*Fennel dusted and served with ice cream. 45*

### Dark Chocolate Soufflé (504 cal)

*Baked to order and served with ice cream and Espresso custard (order 30 minutes ahead) 44*

### Crème Brulee (426 cal)

*Honey and lavender flavored. 43*

### Pear tart-tatan (for sharing) (330 cal per slice)

*Crispy pear tart with cinnamon. 48*

### Warm Italian Cheesecake (622 cal)

*3 kinds of cheese, 3 kinds of honey and pine nut crust. 45*

### Brown Butter Banana Tart (940 cal)

*With Vanilla bean and caramel sauce. 42*

### S'more Tart (1083 cal)

*Homemade graham cracker crust, ganache and torched homemade vanilla bean marshmallow. 45*

### Coconut Parfait (217 cal)

*Coconut semifredo, caramelized pineapple, lime granita, thai herbs and crispy tuile. 45*

### Crepe Soufflé (360 cal)

*Vanilla bean stuffed crepe soufflé with passion fruit sauce. 52*

## COLD BEVERAGES

---

Local water 8/15 (1 cal)

Figi water 18/29 (1 cal)

Sparkling water (s.pellegrino) 13/33 (1 cal)

Soft Drinks 14 (145 cal)

Fresh Orange Juice 23 (163 cal)

Exotic coconut (lemongrass, ginger, chili, coconut water) 28 (226 cal)

Berry Mojito 34 (71 cal)

Nature Spinach 30 (157 cal)

Strawberry and balsamic sparkler 28 (262 cal)

Strawberry Mojito 26 (222 cal)

Sunshine (lime, mint, passion fruit, vanilla, pineapple and cranberry) 31 (172 cal)

Vitamino (pineapple, strawberry, orange, kiwi) 31 (151 cal)

Melon-Green tea iced tea 22 (172 cal)

Passion fruit lemonade 27 (137 cal)

Lemon with mint 27 (120 cal)

Pinna colada 28 (419 cal)

Vanilla bean Iced Latte 37 (132 cal)

## HOT BEVERAGES

---

Espresso 16/17 (3/4 cal)

Macchiato 16/17 (30/40 cal)

Cappuccino 20 (60 cal)

Latte 21 (130 cal)

Chemex Black Coffee 19/36 (4/6 cal)

Tea 35 (1 cal)

Arabic Coffee 34 (1 cal)

Turkish Coffee 16 (6 cal)

Americano 17 (6 cal)





## SET MENUS

### Steak & Fries 195

Pumpkin Salad or Spinach Salad

-

Marinated Flank Steak

-

French fries

### PORTERHOUSE Aged Steak Menu 264

Your choice of :

Ceviche- Pumpkin Salad- Spinach Salad - Edmame - Philly Steak - Bone Marrow - 2/1 portion Shrimp taco - Onion Soup

-

500g Aged Black Angus Strip loin or 500g Aged Black Angus Rib Eye or 250g Aged grass fed Tenderloin

-

Any Side Dish of your choice

### PORTERHOUSE 3 Course Menu 287

Your choice of :

Ceviche - Pumpkin Salad - Spinach Salad - Edmame - Philly Steak - Bone Marrow - ½ portion Shrimp tacos - Onion soup

-

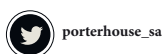
500g Aged Black Angus Strip loin or 500g Aged Black Angus Rib Eye or 250g Aged grass fed Tenderloin

-

Any Side Dish of your choice

-

Any Dessert of your choice



## مقبلات باردة

- سيفيتشي** (٢٨٨ سعرة)  
قطع من سمك الشعور الطازج مطبوخة بعصير الاليم مع الاعشاب و الفلفل المدخن. تقدم مع رقائق الريبان و قطع تورتيبا مقرمشة. ٥٤
- سلطة العدس و القرع المحمر** (٢١٣ سعرة)  
قطع القرع المحمرة في الفرن مع عدس متبل و حبوب القرع و الجرجير. ٤٥
- جينة بوراتا** (٥٧٧ سعرة)  
مع الباذنجان والفلفل المشوي، دبس الرمان و خلطة الدقة. ٨٧
- سلطة بورترهاوس** (٣٧٣ سعرة)  
سبانخ، جينة جروير فرنسية، شرائح تفاح، لوز مكمل و صوص السمسم. ٤٤
- فتوش بورترهاوس** (٥١٠ سعرة)  
قطع خس مجمدة، روكا، شمر، اعشاب طازجة ، رمان ، خبز مقرمش بالزعت و جين فيتا. ٤٤
- سلطة الكيل** (٣٩٢ سعرة)  
كيل و سبانخ مع تتبيلة جينة الفيتا، الصنوبر، الزبيب و قطع الخبز المقرمشة. ٤٩
- وكاراتشيو بالنكهات الفيتنامية** (٣١٧ سعرة)  
قطع رقيقة من اللحم مع صلصة النوك تشم بالترفل ، الاعشاب الفيتنامية و الفول السوداني المحمص. ٦٥
- ”بوي” التونا الطازجة** (٣٦٣ سعرة)  
مكعبات التونة المتبل في تتبيلة حارة على طريقة هاواي. ٦٤
- البوتي الذرة** (٤٤٤ سعرة)  
ذرة حلوة مشوية مغطية بصلصة السيزار مع المكسرات و الحبوب وجينة البارمان. ٤٢

## مقبلات ساخنة

- شورية البصل الفرنسية** (٣٨٠ سعرة)  
شورية البصل المكمل المغطاة بالخيز المحمص و جينة الجروير و الامنتال الذائبة. ٤٨
- تارت الفطر البري** (٣١٠ سعرة للقطعة)  
خليط من الفطر البري المحمر مع الكراث، صوص كاراميل البلسمك، جين الفيتا، زيت الكمأة واوراق جرجير. ٨٢
- ايدومامي مشوي** (٢٩٥ سعرة)  
حبوب الصويا الخضراء مشوية ومقدمة مع زيت السمسم و الملح و فلفل التوجوراشي الياباني. ٣٧
- فيلي تشيز ستيك ”فونديو”** (٦٤٧ سعرة)  
شرائح لحم مع البصل، الفطر و الفلفل مغطاة بجينة بروفولوني ذائبة ومقدمة مع خبز محمص. ٥٦
- ميني برجر بورترهاوس** (٨٤٢ سعرة)  
شريحة لحم و اوجو، جينة راكلت، مربي البصل، رقائق البطاطس، صوص ديجون مقدمة في خبز بطاطس محضر محليا. (يقدم فقط قبل الساعة ٨ مساء). ٦٣
- تاكو الريبان مع الصلصة الحارة الكريمة** (٤٣٨ سعرة)  
ريبان مقرمش مع صوص كريمي حار ووسابي، اناناس مخلل و مقدم مع الملفوف و الخس. ٦٨
- نخاع عظم مشوي** (٨٩٠ سعرة)  
نخاع عجل، سلطة بقدونس وكابر و بصل مخلل تقدم مع خبز تشيباتا مشوي. ٤٥
- ايسكارجو** (٦٢٦ سعرة)  
على طريقة بورجينيون بزبدة الثوم المدخنة و البقدونس. ١٠٠
- واجبو برسكت باسترامي** (٩٨٠ سعرة)  
مملح ومدخن لدينا (بلدة ١٢ يوم) على طريقة مونتريال، مقدم مع الخبز المشوي ونوعين من الخردل. ١٠٦
- كلماري مشوي** (٢٥٦ سعرة)  
على الطريقة البرتغالية مع البابريكا و الليمون. ٤٩
- بطاطس بالترفل** (٧٦٠ سعرة)  
قطع عريضة من البطاطس المقرمشة مع صلصة التزفل الخاصة و بودرة فطر البورتشيني. ٤٥
- اجنحة الدجاج** (١٠٥٦ سعرة)  
مقدمة مع صوص البافالو الكوري و صوص الكولا و ديب الرانش. ٥٣
- كفتة لحم الواجيو بالجبن** (٣١٤ سعرة للشريحة)  
صينية كفتة بالبهارات العربية محشية بالجبن و مغطية بصلصة طحينة الاعشاب. ٨٧
- لوبستر بودينج** (٤١٤ سعرة)  
بودينج خبز البريوش مع قطع اللوبستر، الفطر و الكراث ومقدم مع صلصة البيسك بالفانيليا. ١٢٧



## الاطباق الرئيسية

- اضلاع البقر المطهوه ببطاً (٤٥٨ سعرة)  
اضلاع اللحم البقري المطبوخة لمدة ٦ ساعات بنكهات آسيوية. تقدم مع الكراث و الفول السوداني المقرمش و سلطة آسيوية بالاعشاب. ١٩٥
- فروج محمر في فرن الحطب (٦٧٦ سعرة)  
فروج كامل محمر في الفرن مع البرقوق و الزيتون و الليمون (يستغرق ٣٠ دقيقة تحضير). ١٠٦
- لوبستر مشوي (٤٢٩ سعرة)  
نصف لوبستر مشوي على الفحم بزبدة الثوم و الأعشاب المدخنة. ٢١٩
- واجيو ساندو (٤٧٠ سعرة)  
واجيو فيليه معتق ومقبل بخليط الترياي مع خبز الريوش وباربيكيو ياباني بالتفلفل. ٢٦٣

## الستيكات

- معتقة لمدة ٢١ يوم ومشوية على الحطب و الفحم. تطبخ حسب درجة الاستواء المختارة وتقدم مع صوص جانبي
- ٥٠٠ جرام ستيك بلاك انجوس ستريب لوين/سيرلوين استرالي. (٨٤٥ سعرة) ٢٢٥
- ٥٠٠ جرام ستيك بلاك انجوس ريب اي استرالي. (١٠٤٠ سعرة) ٢٢٥
- ٨٠٠ جرام ستيك بلاك انجوس بورترهاوس استرالي (لشخصين). (٨٤٦ سعرة) ٤٤٣
- ٥٠٠ جرام ستيك بلاك انجوس ريب اي معتق ل ٦٠ يوم. (١٠٤٠ سعرة) ٢٤٢
- ٨٠٠ جرام ستيك بلاك انجوس بورترهاوس استرالي معتق ل ٦٠ يوم (لشخصين). (٨٤٦ سعرة) ٤٥٤
- ٣٥٠ جرام ستيك واجيو ريب اي (MS ٧+). (٦٨٥ سعرة) ٢٨٢
- ٣٥٠ جرام ستيك واجيو ستريب لوين (MS ٧+). (٦٧١ سعرة) ٢٨٢
- ٢٥٠ جرام ستيك واجيو فيليه مينيون (MS ٧+). (٤٧٠ سعرة) ٢٩٨
- ٣٠٠ جرام ستيك فلانك متبل بالبهارات الكورية. (٤٨٠ سعرة) ١٤٩
- ٢٥٠ جرام ستيك فيليه نيوزلندي مغذى بالاعشاب. (٣٥٢ سعرة) ١٩٦

## الصوصات ٧

- تشيميتشيري (١٦٢ س) - صوص فلفل (٥٢ سعرة) - صوص مشروم (٦٢ سعرة) - "كتشب" مشروم (٢٢ سعرة) - برنيز (٢٣٠ سعرة)  
صوص هورسرادش كرعي (١٠٤ سعرة) - باربيكيو صوص التمر (١٨٦ سعرة)

## الإضافات

- زبدة مدخنة بالاعشاب (١٢٤ سعرة) ٧ - زبدة بلوتشيز (١٢٦ سعرة) ١١ - بيضة مقليّة (٩٠ سعرة) ١١ - فوا جرا (١٢٠ سعرة) ٣٥  
يصل مكرم (٢٠ سعرة) ٧ - ثوم محمر (١٢١ سعرة) ١١

## الاطباق الجانبية

- بطاطس مقليّة (٤١٢ سعرة) ١٨
- بيوريه البطاطس الكرهي (٣٤٢ سعرة) ٢٢
- بطاطس صغيرة محمرة بالثوم و الاعشاب (٤٧٢ سعرة) ٢٧
- زهرة كاملة محمرة مع الليمون (٦٨٢ سعرة) ٢٨
- ماك اند تشيز بالبصل المكرم (٤٧٥ سعرة) ٤٣
- بطاطا حلوة "حرة" (٣٢٤ سعرة) ٣٠
- تشكيلة فطر بري محمر (٢٥٩ سعرة) ٤٥
- بطاطس مشوية مع الاضافات (٣٦٣ سعرة) ٣٠
- كرنب محمر مع البيكون و التمر (٣٩٠ سعرة) ٣٤



## الحلويات

- كيكة التمر الحارة** (٣١٦ سعرة)  
مع السمسم المحمص و الشمر، مقدمة مع ايسكريم. ٤٥
- سوفليه الشكولاته الغامقة** (٥٠٤ سعرة)  
مطبوخ حسب الطلب، مقدم مع ايسكريم و صوص اليسبريسو (يرجى الطلب قبل ٣٠ دقيقة). ٤٤
- كريم بروليه** (٤٣٦ سعرة)  
بنكهة الخزامى و العسل. ٤٣
- تارت تاتان الكمثرى بالقرفة** (٣٣٠ سعرة للقطعة)  
كمثرى مكرملة في قشرة تارت مقرمشة. ٤٨
- تشيز كيك ايطالي** (٦٢٢ سعرة)  
٣ انواع من الجبن مع ٣ اشكال من العسل يقدم دافئ مع طبقة صنوبر مقرمشة. ٤٥
- تارت الموز مع الزبدة البنية و الفانيليا** (٩٤٠ سعرة)  
مع اعواد الفانيليا الطبيعية وصوص الكراميل. ٤٢
- تارت السموز** (١٠٨٣ سعرة)  
تارت قمح كامل مع جاناش الشكولاته و مارشمالو مشوي بالفانيليا. يقدم مع ايسكريم الفانيليا. ٤٥
- بارفيه جوز الهند الاستوائي** (٢١٧ سعرة)  
سيميفريديو جوز الهند مع الاناناس المكرمل ، جرانيتا اللايم ، و الاعشاب التايلندية. ٤٥
- كريب سوفليه** (٣٦٠ سعرة)  
محشي بكسترد الفانيليا و مقدم مع صوص كاراميل الباشن فروت. ٥٢

## المشروبات الباردة

- مياه محلية** (١ سعرة) ٨/١٥
- مياه فيجي** (١ سعرة) ١٨/٢٩
- مياه غازية (سامبلجريتو)** (١ سعرة) ١٣/٣٣
- مشروبات غازية** (١٤٥ سعرة) ١٤
- عصير برتقال طازج** (١٦٣ سعرة) ٢٣
- كوكتيل جوز الهند العطري** (٢٢٦ سعرة) ٢٨
- بيري موهيتو** (٧١ سعرة) ٣٤
- نيتشر سبينتش** (١٥٧ سعرة) ٣٠
- صودا الفراولة و البلسمك** (٢٦٢ سعرة) ٢٨
- موهيتو الفراولة** (٢٢٢ سعرة) ٢٦
- نشايين** (٢٢٢ سعرة) ٣١
- فيتامينو** (١٥١ سعرة) ٣١
- آيس تي الشاي الاخضر و الشامام** (١٧٢ سعرة) ٢٢
- باشن فروت ليمونيد** (١٣٧ سعرة) ٢٧
- عصير ليمون مع نعناع** (١٢٠ سعرة) ٢٧
- بيناكولادا** (٤١٩ سعرة) ٢٨
- فانيليا بين آيس لاتبه** (١٣٢ سعرة) ٣٧

## المشروبات الساخنة

- اسبريسو** (٣/٤ سعرة) ١٦/١٧
- مكياتو** (٤٠/٣٠ سعرة) ١٧/١٦
- كابتشينو** (٦٠ سعرة) ٢٠
- لاتيه** (١٣٠ سعرة) ٢١
- قهوة سوداء كيمكس** (٤/٦ سعرة) ١٩/٣٦
- شاي** (١ سعرة) ٣٥
- قهوة عربية** (٢٩ سعرة) ٣٤
- قهوة تركية** (١ سعرة) ١٦
- امريكانو** (٦ سعرة) ١٧





## وجبات بورترهاوس

### ستيك وبطاطس ١٩٥

سلطة القرع و العدس أو سلطة السبانخ  
ستيك الفلانك الممتلئ بالبهارات الكورية  
بطاطس مقلية

### منيو الستيك المعتق من بورترهاوس ٢٦٤

اختيارك من:

سيفيتشي - سلطة القرع و العدس - سلطة السبانخ - ايدومامي - "فوندو" فيلي ستيك - نخاع العظم المحمر - ٢/١ طلب من تاكو الريبان - شوربة البصل الفرنسية

-  
٥٠٠ ج ستيك انجوس سيرلوين استرالي أو ٥٠٠ ج ستيك انجوس ريب أي استرالي أو ٢٥٠ ج ستيك فيليه نيوزلندي

-  
أي طبق جانبي من اختيارك

### منيو ٣ اطباق من بورترهاوس ٢٨٧

اختيارك من:

سيفيتشي - سلطة القرع و العدس - سلطة السبانخ - ايدومامي - "فوندو" فيلي ستيك - نخاع العظم المحمر - ١/٢ طلب من تاكو الريبان - شوربة البصل الفرنسية

-  
٥٠٠ ج ستيك انجوس سيرلوين استرالي أو ٥٠٠ ج ستيك انجوس ريب أي استرالي او اضلاع البقر المطهوه ببطاً أو ٢٥٠ ج ستيك فيليه نيوزلندي

-  
أي طبق جانبي من اختيارك

-  
أي طبق تحلية من اختيارك