

MENU

At Montauk, our home is your home.

Inspired by the luxury beach destination of Montauk in New York, USA, Montauk Boutique.

Café & Restaurant presents wholesome, home-to-table style cuisine curated by Chef-Owner Mariam Almansoori. Using only the freshest of ingredients, our skilled team of chefs use classical techniques to produce contemporary high-end, international café cuisine with Chef Mariam's special home comfort touch.



MONTAUK

BOUTIQUE *café*

BREAKFAST وجبة افطار

Homemade Granola *D/G/N 65*

حبوب الجرانولا المحضرة منزلياً
Nuts and Seeds Toasted Granola, Vanilla
Greek Yoghurt, Honey, Berries
مكسرات وحبوب محمصة محضرة منزلياً تقدم مع الروب
يوناني بمذاق الفانيليا و عسل مزينة بالفراولة و التوت البري

Scramble Egg & Cheese Croissant *D/G 45*

كرواسون البيض المخفوق مع الجبنة
Toasted Croissant, Gruyere Cheese, Rocket Leaves
كرواسون مونتوك المحضر منزلياً ، البيض المخفوق مع الجبنة
و أوراق السبانخ الصغيرة
Add Avocado 15 أضف أفوكادو
Add Bacon 20 أضف اللحم المقدد
Add Smoked Salmon 25 أضف سلمون مدخن

Egg Benedict *D/G 50*

بيض البيندكت
Poached Eggs, Hollandaise
بيض المغلي بالماء ، صلصة الهولنديز يقدم مع المافن
المحضر منزلياً
Add Avocado 15 أضف أفوكادو
Add Bacon 20 أضف اللحم المقدد
Add Smoked Salmon 25 أضف سلمون مدخن
Add Wild Mushrooms 20 أضف فطر بري

Turkish Eggs *D/G/N/V 55*

البيض التركي
Herb Labneh, Brown Butter, Chili, Eggs,
Pine Nuts, Sourdough
لبنة الاعشاب المحضرة منزلياً تقدم مع البيض المغلي في
الماء و الصنوبر المحمص و صلصة الهريس السرية

STARTERS المقبلات

Spicy Lemon Butter Tiger Prawns *G/S 75*

جمبري تايجر بالليمون
Lemon, Garlic, Chili, Olive Oil, Toasted
Homemade Sourdough
جمبري باليمون و الثوم مطهو بزيت الزيتون مع خبز الساوردو
المنزلي المحمص

Montauk Black Angus Slider *D/G 80*

مونتوك سلايدر بلحم الانجوس
Charcoal Potato Bun, Iceberg Lettuce, Soujuk,
Cheddar Cheese, Zingy Sauce &
Caramelised Onions
لحم الانجوس المتبل و المشوي مغطى بصلصة الزنجي
المحضرة منزلياً وجبنة الشيدر والبصل المكرمل تقدم بخبز
البطاط المفحم

Montauk Short Ribs Fries *D 70*

بطاطس مونتوك مع الشورت ريب
Slow cooked Black Angus Short ribs, Crispy
Onion, Spicy Sriracha Sauce, Garlic Aioli
بطاطس رفيعة مقليه مغطاة بصوص السيراتشا وجبنة
غرويير و لحم أضلاع البقر و البصل المقمرمش

French Toast *D/G/V 60*

مونتوك فرنش توست
Custard-Soaked Brioche, Vanilla Orange,
Star Anise, Maple Syrup
خبز البريوش بالكاسترد و المحضر منزلياً محمر على الطريقة
الفرنسية بنكهة فانيليا البرتقال المنعشة و شراب القيقب
Avocado & Beetroot
Cheese Toast *D/G/N/V 50*
خبز الأفوكادو مع جبنة الشمندر
Toasted Sourdough, Smashed Avocado,
Beetroot and Cheese Emulsion, Feta, Pine Nuts
خبز الساور دو ، الافوكادو المطحون ، جبنة الشمندر المحضرة
منزلياً، جبنة الفيتا و المكسرات المحمصه
Add Poached Egg 10 أضف البيض المغلي في الماء
Add Scrambled Egg 14 أضف البيض المخفوق مع الجبنة الكريمة

Montauk Egg with Tomato

(for two people) *D/G/N/V 55*
بيض وطماطم مونتوك
Tomato Baked Eggs, Chili, Turmeric,
Black Pepper, Pine Nuts
بيض مطهو في صلصة الطماطم المشوية على نار هادئة
المحضرة منزلياً تقدم مع خبز ساور دو والصنوبر المحمص

Cream Cheese Sesame Bagel *D/G/N 35*

خبز البيغل مع جبنة الكريمة
تقدم مع سلطة الجرجير
Rocket Salad
Add Avocado 15 أضف أفوكادو
Add Bacon 20 أضف اللحم المقدد
Add Smoked Salmon 25 أضف سلمون مدخن

Homemade Spiced Harissa Chicken *D/SE 68*

دجاج مشوي بخلطة الهريسة الحارة المنزلية
Roasted Sundried Tomato Harissa Marinated
Chicken, King Oyster Mushrooms, Homemade
Lemongrass Infused Hummus, Gremolata
صدر دجاج متبل بخلطة الهريسة المنزلية مع الطماطم
المجففة و المحمصه ، الفطر المحاري الملك
يقدم مع حمص عشبة الليمون

Baked Sweet Potato *D 58*

بطاطا حلوة مشوية
Double Stuffed Beef Bacon and Broccoli
Sweet Potato, Truffle Cheese Sauce
بطاطا محشوة باللحم المقدد و البروكولي
صوص الحين مع الكمأة

Siracha Honey Glaze Tiger Prawns *D/S 80*

ميلل سيراتشا الجمبري التايجر
Tempura Prawns, Sweet Sriracha
Sauce, Mango Aioli
جمبري مقلي ومغطى بالعسل وصوص السيراتشا الحارة
يقدم مع صوص المانجو المحضر منزلياً

Figs & Goat Cheese Salad *D 70*

سلطة التين مع جبنة الماعز الفرنسية
Fresh Figs, Cranberries, Roasted Walnuts,
White Balsamic Vinaigrette
اوراق السبانخ الصغيرة ، التوت البري المجفف ، الافوكادو
و الجوز الامريكي المحمص

MAIN COURSE أطباق رئيسية

Grilled Ribeye *D 185*

مونتوك ستيك ريب آي
Black Angus Rib eye, Celeriac, Portobello
Mushroom, Foie Gras, Truffle Jus
شريحة الانجوس الفاخرة تقدم الغوا جرا و معجون
الكرفس و فطر البورتوبيللو و زيت الكمأة

Spiced Pave Salmon *D 90*

فيليه السلمون المتبل
Gochujang Spice Salmon, Roasted Corn &
Mango Salsa, Grilled Lemon
السلمون المتبل بخلطة الغوجانغ المحضرة منزلياً تقدم
مع صلصة المانجو والذرة والليمون المشوي

Asian Glaze Short Ribs *D 110*

شورت ريب مشوي
Fall Off the Bone Braised Ribs, Brown Sugar
and Ginger Glaze
لحم أضلاع البقر سو فيد ومشوي متبل بخلطة
مونتوك الاسيوية مع الزنجبيل

Lamb Chop *D/N 110*

شرائح لحم الضأن
Spiced Lamb Chops, Pomegranate Greek Yoghurt
لحم الضأن بتتبيلة مونتوك الحارة تقدم مع خلطة الروب اليوناني
المميزة والمحضرة منزلياً

Baby Chicken *D 98*

دجاج مشوي بالكمأة
Baby Rainbow Carrots, Creamy Parsnip Puree, Oyster
Mushrooms, Truffle Jus
دجاجة صغيرة مشوية ببطخ مع الجزر الصغير بألوان قوس قزح و
مهروس الجزر الابيض و فطر المحار و زيت الكمأة

Grill Lobster *D/S 275*

لوبستر كندي مشوي
Canadian live Lobster Nori Butter Roasted,
Lemon, Basil Oil
لوبستر كندي حي متبل بزبدة النوري المحمصه
مع الليمون و زيت الريحان

Penne Arabiatta *D/G 65*

بيني أرابياتا باستا
Chili Cherry Tomato Sauce, Parmesan Cheese,
Chopped Chives
بيني مطهوه بصلصة مونتوك الحارة جبن البارميزان و الريحان الطازج

Truffle Rigatoni *D/G 110*

معكرونة ريغاتوني بالكمأة
Mascarpone Truffle Cream, Shaved Truffle
مسكروبون الكمأة ، شرائح الكمأة الايطالية
Add Truffle (Ig) 25 أضف كمأة

Watermelon & Feta *D/N/V 65*

سلطة البطيخ مع جبنة الفيتا
Strawberry, Toasted Almonds, Zaatar`
Basil, Balsamic Reduction
البطيخ المضغوط مع جبنة الفيتا و الفراولة الطازجة
و اللوز المحمص تقدم مع بلسميك مونتوك المميز

SALADS سلطات

Burrata Salad *D/N/V 89*

سلطة جبنة البوراتا الايطالية
Rocket Leaves, Orange, Olive Oil, Roasted Hazelnuts
أوراق الجرجير مع البرتقال و اللافندر و ماء الورد و البندق المحمص