

COLD BITES

Prawn cocktail (S,D,GF,E) 105
Poached fresh tiger prawn served on ice, cocktail sauce, and lemon cheeks

HOT BITES

Buffalo wings (D,G,C) 75
With choice of spicy sauce or BBQ served with celery and blue cheese dip

Dirty ikandy fries (SP,D,G) 70
Curly fries topped with braised beef, jalapenos, sour cream, Pico de Gallo

SALADS

Caesar salad (E,G,D,S) 80
Deconstructed and served with chef's special egg

Superfood salad (N,D,GF) 75
Apple, spinach and walnuts tossed with balsamic dressing, crumbled feta

SIGNATURE

Hot and cold seafood tower (S,G,D) 370
Grilled tiger prawns, deep-fried soft-shell crab, Omani lobster, mussels, scallop ceviche with chili and lime, house salad, prawn cracker and pomme frites

Combo platter for sharing (D,G,C,N) 210
Buffalo wings, sausages, grilled corn cobs, curly fries and dips

MAIN BITES

Australian rib eye steak (GF,D) 220
Curly fries, tender stem broccoli

New Zealand lamb chops (D,G) 155
Potato wedges, sour cream

Salmon kebabs (S,GF) 90
Freekeh salad with green vegetables

Roasted pumpkin (V,GF) 70
Balsamic onions served with melted cheese, herbaceous salad and romesco sauce puffed wild rice

SANDWICH AND BURGER SECTION

Traditional Lobster roll (S,E,D,G) 120
Poached lobster, dill mayonnaise, boiled egg and chives

Ikandy Homemade burger patty (G,D,E) 75
Caramelized onions, pickles, paprika mayo and Monterey jack cheese

PIZZA

Margherita (G,D) 60
Tomato sauce, mozzarella, basil

Deep-fried pizza dough (G,D) 65
Tomato sauce, parmesan cheese

Seafood (G,D,S) 75
Prawns, calamari, mussels, olives

Avocado (G,D) 75
Rucola, garlic butter, feta, Malden salt

CHAMPAGNE & SPARKLING

	Glass	Bottle
Prosecco, Zonin, Brut DOC, Italy	65	350
Moët & Chandon Brut Impérial		900
Veuve Clicquot Brut, Yellow Label, NV, France		1,000
Moët & Chandon, Rosé, NV, France		1,200

CHAMPAGNE - LARGE FORMAT

	Bottle
Moët & Chandon Impérial Brut 1.5L	2,500
Dom Pérignon, Brut 1.5L	12,000
Dom Pérignon Rosé 1.5L	15,000

RED WINE

	Glass	Bottle
Mouton Cadet, Baron Philippe Rothschild, Bordeaux, France	70	350

ROSÉ WINE

	Glass	Bottle
Pinot Noir, Sancerre, Pascal Jolivet, Loire, France	80	750

WHITE WINE

	Glass	Bottle
Sauvignon Blanc, Woodbridge, Robert Mondavi, California, USA	70	350

SPIRIT

	Glass	Bottle
VODKA		
Russian Standard	52	950
Grey Goose	79	1,500
Belvedere	79	1,700

GIN

Bombay Sapphire	52	950
Monkey 47	100	1,650

RUM

Bacardi Blanco	52	950
----------------	----	-----

TEQUILA

Patron X.O. Café	68	1,300
Patron Silver	79	1,750
Patron Reposado	89	1,800
Patron Añejo	100	1,950

WHISK(E)Y

Chivas 12	64	1,650
Chivas 18	126	3,200

REST OF THE WORLD

Jack Daniel's	52	1,500
John Jameson	55	1,150

BOTTLED BEER

Heineken	52	
Tiger	52	
Asahi	55	
Heineken 0.0% (Non-alcoholic)	35	

PINT BEER

Heineken	58	
Brewdog	65	

المقبلات الباردة

كوكتيل الروبيان (ث أ-خ-ج ب)

روبيان النمر الطازج المسلوق يُقدم بارداً على الثلج، صلصلة كوكتيل، شرائح الليمون

المقبلات الساخنة

جوانح الدجاج المقلية بوفالو (أ ج ك)

تُقدم مع خيار من الصلصة الحارة أو صلصلة الشواء مع تتبيلة الكرفس وجبنة الماعز الزرقاء

بطاطس آي كاندي المقلية (ج أ ج)

حلقات من البطاطس المقلية مع لحم العجل المطهو على نار هادئة، هالابينوز، كريمة حامضة، سلطة بيكو دي جالو

السلطات

سلطة سيزر (ب ج أ ث)

تُعد وتُقدم مع بيضة على طريقة الشيف

سلطة السوبرفود (م أ-خ-ج)

تفاح، سبانخ وجوز مع تتبيلة الخل البلسمي، وقطع جبنة الفيتا الصغيرة

الأطباق الخاصة

طبق مميز من ثمار البحر الباردة والساخنة (ث ج أ)

تشكيلة من روبيان التايجر المشوي، سلطعون رخو الصدفة مقلي بالزيت، كركند عماني، بلح البحر، سيفيتشي اسكالوب مع الفلفل والليمون الأخضر، سلطة خاصة بالمطعم، رقائق الروبيان المقرمشة والبطاطس المقلية

وجبة كومبو تشاركية (أ ج ك م)

أجنحة الدجاج بصلصة البوفالو، نقانق، لب ذرة مشوية، حلقات بطاطس مقلية وعدة أصناف من التتبيلات

الأطباق الرئيسية

شريحة لحم أضلاع العجل الاسترالي (خ-ج أ)

حلقات بطاطس مقلية، بروكلي مطبوخ على البخار

شرائح لحم الضأن النيوزيلندي (أ ج)

أصابع بطاطس مقلية، كريمة حامضة

كباب سمك السلمون (ث خ-ج)

سلطة الفريكة مع تشكيلة من الخضروات المتنوعة

طبق اليقطين المشوي (ن خ-ج)

بصل بالخل البلسمي مع الجبنة الذائبة، سلطة غنية بالنكهات العشبية والأرز البري المنفوش بصلصة الروميسكو

السندويش والبرجر

لفائف الكركند التقليدية (ث ب أ ج)

كركند مسلوق، مايونيز الشبت، بيضة مسلوقة وثوم معمر

برجر آي كاندي محضر بطريقة المطعم (ج أ ب)

بصل مكرمل، مخلل، مايونيز بالبابريكا وجبنة موتيري جاك

البيتزا

بيتزا مارجريتا (ج أ)

صلصة الطماطم، جبنة موزاريلا، ريحان

بيتزا محضرة بطريقة العجين المقلي (ج أ)

صلصة الطماطم، جبنة بارميزان

المأكولات البحرية (ج أ ث)

روبيان، كالاماري، بلح البحر، زيتون

سلطة الأفوكادو (ج أ)

جرجير، زبدة الثوم، جبنة الفيتا، ملح مالدن



مسببات الحساسية الموجودة في كل طبق

(ب) يحتوي على البيض | (ا) يحتوي على مشتقات الألبان | (خ) يحتوي على الخردل | (ج) يحتوي على الجلوتين | (م) يحتوي على المكسرات (ف) يحتوي على الفول السوداني | (ك) يحتوي على الكرفس | (ث) ثمار بحرية | (ج) حار | (خ-ج) خالي من الجلوتين | (ن) مكونات نباتية جميع الأسعار الواردة بالدرهم الإماراتي، تشمل ١٠ رسوم خدمة، و٥٥%ضريبة القيمة المضافة، و٧% رسوم بلدية.

