



FISHBONE MENU

Aegean Breeze Mezzes

Our mezze selection includes a variety of Mediterranean and Aegean favourites, sure to tantalise your taste buds!

- Atom
- Aegean Style Sautéed Herbs with Almond
- Calamari with Tahini Sauce
- Seabass Marine
- Prawn Marine
- Fava with Tomato Salsa
- Tahina Dip

Soup

- Classic Fish Clear Soup
Seabass, Salmon, Shrimp, Root Vegetable
- Asparagus Soup
With Truffle Cream, Asparagus

Salad

- Greek Salad
Cucumber, Tomato, Pepper, Onion, Olives, Feta Cheese
- Rocket Salad
Onion, Tomato, Ezine Cheese, Balsamic Dressing

Hot Appetizer

- Fried Calamari
With Tartare Sauce, Lemon
- Slow Cooked Octopus with Truffle Potato Puree
With Capers Salsa
- Mussels Marinara with Frigola
With Tomato Sauce, Couscous

Main Course

- Bodrum Style Grida Casserole // Tomato, Pepper, Onion, Grida Fish
- Albanian Style Shrimp Casserole // Pepper, Onion, Shrimp, Tomato Sauce
- Grilled Red Mullet with Pepper Tapenade // Roasted Pepper, Capers, Lemon
- Grilled Salmon with Leek Puree // With Asparagus, Tomato Tartare
- Grilled Seabass with Roasted Potato and Spinach // With Olive Salsa
- Grilled Seabream with Couscous Paella // Couscous, Root Vegetable, Bisque Sauce

Chargeable

- Grilled Scallop // Green Peas Puree, Cherry Tomato, Sakura Mix, Sun-Dried Tomato Sauce
- Linguine with Lobster // Hollandaise Sauce, Capari Salsa
- King Prawns // Honey Mustard Sauce

Kids Meal

- French Fries
- Fusilli Napolitana
- Daffy Duck
Mashed Potato, Fish Finger

وجبات الأطفال

- بطاطس مقلية 20
- فوسيلي نابوليتانا 30
- دافي داك 45
بطاطس مهروسة، أصابع سمك

Desserts

- Lemon and Lime Chiboust Tart
With Passion Fruit Sauce, Vanilla Ice Cream
- Semolina Halwa
With Tahina Sauce, Vanilla Ice Cream

الحلويات

- تارت شيبوست بالليمون الأصفر والأخضر 30
مع صوص باشن فروت وأيس كريم فانيليا
- طوى السميد 25
مع صوص الطحينة وأيس كريم فانيليا

قائمة طعام فيشبون

مُقبلات نسيم بحر إيجة

تتضمن مجموعة المقبلات لدينا مجموعة متنوعة من المأكولات المتوسطية وبحر إيجة المفضلة التي من المؤكد أنها ستعجب ذوقك!

- أتوم 15
- أعشاب بحر إيجة سوتيه مع اللوز 15
- كالماري مع صلصة الطحينة 15
- سمك قاروص بحري 15
- روبيان بحري 15
- فول فافا مدمس مع صلصة الطماطم 15
- صلصة الطحينة 15

أطباق الشوربة

- شوربة السمك الكلاسيكية السادة 25
سمك قاروص، سمك سلمون، روبان، خضروات جذرية
- شوربة الهليون 25
مع كريم الكمأة والهليون

السلطات

- سلطة يونانية 25
خيار، طماطم، فلفل، بصل، زيتون، جينة فيتا
- سلطة الجرجير 25
بصل، طماطم، جينة إزيني، صلصة بلسميك

مقبلات ساخنة

- كالماري مقلي 25
مع صلصة التارتار والليمون
- أخطبوط مطبوخ على نار هادئة مع بطاطس الكمأة المهروسة 30
مع صلصة الكبر
- بلح البحر مارينارا مع فريجولا 25
مع صلصة الطماطم والكسكس

الأطباق الرئيسية

- طماطم، فلفل، بصل، سمك جريدا // طاجن جريدا ستايل بودروم 50
- فلفل، بصل، جمبري، صوص طماطم // طاجن الروبيان على الطريقة الألبانية 55
- فلفل مشوي، نبات الكبر، ليمون // بوري أحمر مشوي مع فلفل تابناد 60
- مع الهليون وتارتار الطماطم // سمك السلمون المشوي مع هريس الكرات 65
- مع صلصة الزيتون // سمك القاروص المشوي مع البطاطا المحمصّة والسبانخ 60
- كسكس، خضروات جذرية، صلصة البيسك // سمك الدنيس المشوي مع كسكس بايلا 85

وجبات برسوم إضافية

- هريس البازلاء الخضراء، طماطم كرزية، مزيج ساكورا، // سكالوب مشوي 95
صلصة طماطم مجففة بالشمس
- صلصة هولانديز، صلصة كابياري // لينجويني مع جراد البحر 350
- صلصة الخردل بالعسل // كينغ روبان 150

Vegetarian Gluten Shellfish Dairy Nuts Egg Fish

Our menu contains allergens. If you have food allergy or intolerance, please let a member of the restaurant team know upon placing your order.

* All prices are in UAE Dirhams and inclusive of 10% Service Charges, 7% Destination Fee and 5% VAT.

سمك هي بيض مكسرات منتجات ألبان حمار غلوتين مناسبة للنباتيين

تحتوي قائمتنا على مسببات الحساسية، إذا كنت تعاني من حساسية أو عدم تحمل نوع من أنواع الأطعمة، فيرجى إبلاغ النادل عند تقديم طلبك

* جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل 10% رسوم الخدمة و7% رسوم الوجبة و5% ضريبة القيمة المضافة





FISHBONE MENU

Aegean Breeze Mezzes

Our mezze selection includes a variety of Mediterranean and Aegean favourites, sure to tantalise your taste buds!

-  Atom
-  Aegean Style Sautéed Herbs with Almond
-  Calamari with Tahini Sauce
-  Seabass Marine
-  Prawn Marine
-  Fava with Tomato Salsa
-  Tahina Dip

Soup

-  Classic Fish Clear Soup
Seabass, Salmon, Shrimp, Root Vegetable
-  Asparagus Soup
With Truffle Cream, Asparagus

Salad

-  Greek Salad
Cucumber, Tomato, Pepper, Onion, Olives, Feta Cheese
-  Rocket Salad
Onion, Tomato, Ezine Cheese, Balsamic Dressing

Hot Appetizer

-  Fried Calamari
With Tartare Sauce, Lemon
-  Slow Cooked Octopus with Truffle Potato Puree
With Capers Salsa
-  Mussels Marinara with Frigola
With Tomato Sauce, Couscous

FISHBONE МЕНЮ

Мезе Эгейского Региона

Наш выбор мезе богат разнообразными средиземноморскими и эгейскими закусками, которые непременно порадуют ваши вкусовые рецепторы!

- Атом 15
- Соте из трав в эгейском стиле с миндалем 15
- Кальмары с соусом тахини 15
- Морской окунь 15
- Морские креветки 15
- Фава с сальсой из томатов 15
- Дип тахина 15

Супы

- Классический рыбный суп 25
Сибас, лосось, креветки, корнеплоды
- Суп из спаржи 25
с трюфельным кремом и спаржей


Салаты

- Греческий салат 25
Огурцы, помидоры, перец, лук, оливки, сыр фета
- Салат "Рокет" 25
Лук, помидоры, сыр эзине, бальзамический соус

Горячие Закуски

- Жареные кальмары 25
с соусом Тартар и лимоном
- Осьминог, приготовленный на медленном огне с картофельным пюре с трюфелем 30
с сальсой из каперсов
- Мидии Маринара с фреголой 25
с томатным соусом и кус-кусом

Main Course

-  Bodrum Style Grida Casserole // Tomato, Pepper, Onion, Grida Fish
-  Albanian Style Shrimp Casserole // Pepper, Onion, Shrimp, Tomato Sauce
-  Grilled Red Mullet with Pepper Tapenade // Roasted Pepper, Capers, Lemon
-  Grilled Salmon with Leek Puree // With Asparagus, Tomato Tartare
-  Grilled Seabass with Roasted Potato and Spinach // With Olive Salsa
-  Grilled Seabream with Couscous Paella // Couscous, Root Vegetable, Bisque Sauce

Основные Блюда

- Запечный белый морской окунь по-бодрумски // Помидоры, перец, лук, белый морской окунь 50
- Кассероль из креветок по-албански // Перец, лук, креветки, томатный соус 55
- Красная кефаль на гриле с перечным тапенадом // Обжаренный перец, каперсы, лимон 60
- Лосось на гриле с пюре из лука-пороя // со спаржей и томатным тартаром 65
- Сибас на гриле с жареным картофелем и шпинатом // с сальсой из оливок 60
- Сибас на гриле с пазлей из кускуса // Кускус, корнеплоды, соус "Биск" 85

Chargeable

-  Grilled Scallop // Green Peas Puree, Cherry Tomato, Sakura Mix, Sun-Dried Tomato Sauce
-  Linguine with Lobster // Hollandaise Sauce, Capari Salsa
-  King Prawns // Honey Mustard Sauce

За Дополнительную Плату

- Морской гребешок на гриле // Пюре из зеленого горошка, помидоры черри, кресс-салат, соус из вяленых томатов 95
- Лингвини с омаром // Голландский соус, сальса из капари 350
- Королевские креветки // Медово-горчичный соус 150

Kids Meal

-  French Fries
-  Fusilli Napolitana
-  Daffy Duck
Mashed Potato, Fish Finger

Детское Меню

- Картофель фри 20
- Паста по-неаполитански 30
- Даффи Дак 45
Картофельное пюре, рыбные палочки

Desserts








-  Lemon and Lime Chiboust Tart
With Passion Fruit Sauce, Vanilla Ice Cream
-  Semolina Halwa
With Tahina Sauce, Vanilla Ice Cream

Десерты

- Тарт с лимоном и лаймом 30
с соусом из маракуйи и ванильным мороженым
- Халва из манной крупы 25
с тахинным соусом и ванильным мороженым

 Vegetarian  Gluten  Shellfish  Dairy  Nuts  Egg  Fish
Our menu contains allergens. If you have food allergy or intolerance, please let a member of the restaurant team know upon placing your order.

* All prices are in UAE Dirhams and inclusive of 10% Service Charges, 7% Destination Fee and 5% VAT.

 Вегетарианец  Глютен  Моллюск  Молочное  Орехи  Яйцо  Рыба
Наше меню содержит аллергены. Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-то продуктов, сообщите об этом сотруднику ресторана при размещении заказа.

* Все цены указаны в дирхамах и включают 10% сервисного сбора, 7% городского налога и 5% НДС.





FISHBONE MENU

Aegean Breeze Mezzes

Our mezze selection includes a variety of Mediterranean and Aegean favourites, sure to tantalise your taste buds!

-  Atom
-  Aegean Style Sautéed Herbs with Almond
-  Calamari with Tahini Sauce
-  Seabass Marine
-  Prawn Marine
-  Fava with Tomato Salsa
-  Tahina Dip

Soup

-  Classic Fish Clear Soup
Seabass, Salmon, Shrimp, Root Vegetable
-  Asparagus Soup
With Truffle Cream, Asparagus

Salad

-  Greek Salad
Cucumber, Tomato, Pepper, Onion, Olives, Feta Cheese
-  Rocket Salad
Onion, Tomato, Ezine Cheese, Balsamic Dressing

Hot Appetizer

-  Fried Calamari
With Tartare Sauce, Lemon
-  Slow Cooked Octopus with Truffle Potato Puree
With Capers Salsa
-  Mussels Marinara with Frigola
With Tomato Sauce, Couscous

FISHBONE-MENÜ

Ägäische Brise Mezzes

Unsere Mezze-Auswahl umfasst eine Vielzahl von mediterranen und ägäischen Favoriten, die sicherlich Ihre Geschmacksknospen verführen werden!

- Atom 15
- Ägäische Art gebratene Kräuter mit Mandeln 15
- Calamari mit Tahini-Sauce 15
- Seebarsch Marine 15
- Garnelen Marine 15
- Fava mit Tomatensalsa 15
- Tahina Dip 15

Suppe

- Klassische klare Fischsuppe 25
Seebarsch, Lachs, Garnelen, Wurzelgemüse
- Spargelcremesuppe 25
mit Trüffelcreme, Spargel



Salat

- Griechischer Salat 25
Gurke, Tomate, Paprika, Zwiebel, Oliven, Feta-Käse
- Raketen-Salat 25
Zwiebel, Tomate, Ezine-Käse, Balsamic-Dressing

Warmes Vorspeise

- Gebratener Calamari 25
mit Tartare-Sauce, Zitrone
- Langsam gekochter Oktopus mit Trüffel Kartoffelpüree 30
Kapern-Salsa
- Muscheln Marinara mit Frigola 25
mit Tomatensauce, Couscous

Main Course

-  Bodrum Style Grida Casserole // Tomato, Pepper, Onion, Grida Fish
-  Albanian Style Shrimp Casserole // Pepper, Onion, Shrimp, Tomato Sauce
-  Grilled Red Mullet with Pepper Tapenade // Roasted Pepper, Capers, Lemon
-  Grilled Salmon with Leek Puree // With Asparagus, Tomato Tartare
-  Grilled Seabass with Roasted Potato and Spinach // With Olive Salsa
-  Grilled Seabream with Couscous Paella // Couscous, Root Vegetable, Bisque Sauce

Hauptkurs

- Bodrum Art Grida Auflauf // Tomate, Paprika, Zwiebel, Grida Fisch 50
- Albanische Art Garnelen-Auflauf // Paprika, Zwiebel, Garnelen, Tomatensoße 55
- Gegrillter Roter Mulle mit Pfeffer-Tapenade // Geröstete Paprika, Kapern, Zitrone 60
- Gegrillter Lachs mit Lauchpüree // mit Spargel, Tomaten-Tartar 65
- Gegrillter Seebarsch mit gerösteten Kartoffeln und Spinat // mit Oliven-Salsa 60
- Gegrillter Dorade mit Couscous-Paella // Couscous, Wurzelgemüse, Bisque-soße 85

Chargeable

-  Grilled Scallop // Green Peas Puree, Cherry Tomato, Sakura Mix, Sun-Dried Tomato Sauce
-  Linguine with Lobster // Hollandaise Sauce, Capari Salsa
-  King Prawns // Honey Mustard Sauce

Gebührenpflichtig

- Gegrillte Jakobsmuschel // Grüne Erbsen-Püree, Kirschtomate, Sakura-Mix, Sonngetrocknete Tomatensoße 95
- Linguine mit Hummer // Hollandaise-Soße, Kapari-Salsa 350
- Königsgarnelen // Honig-Senf-Soße 150

Kids Meal

-  French Fries
-  Fusilli Napolitana
-  Daffy Duck
Mashed Potato, Fish Finger

Kindergericht

- Pommes Frites 20
- Fusilli Napolitana 30
- Daffy Duck 45
Kartoffelpüree, Fischstäbchen

Desserts

-  Lemon and Lime Chiboust Tart
With Passion Fruit Sauce, Vanilla Ice Cream
-  Semolina Halwa
With Tahina Sauce, Vanilla Ice Cream

Nachspeise

- Zitronen-Limetten-Chiboust-Tarte 30
mit Passionsfruchtsoße, Vanilleeis
- Semolina Halwa 25
c mit Tahina-Soße und Vanilleeis

 Vegetarian  Gluten  Shellfish  Dairy  Nuts  Egg  Fish

Our menu contains allergens. If you have food allergy or intolerance, please let a member of the restaurant team know upon placing your order.

* All prices are in UAE Dirhams and inclusive of 10% Service Charges, 7% Destination Fee and 5% VAT.

 Vegetarische  Gluten  Schalentier  Molkerei  Nüsse  Ei  Fisch

Bitte informieren Sie Ihren Kellner, wenn Sie Allergien haben oder eine Diät einhalten müssen, da einige unserer Gerichte häufige Allergene wie Gluten, Milchprodukte, Nüsse, Eier, Schalentiere usw. enthalten können.

* Alle Preise sind in VAE Dirhams angegeben und beinhalten 10% Servicegebühren, 7% Resortgebühren und 5% Mehrwertsteuer.