



VERTIGO

WEST BAY
ABU DHABI

A photograph of a modern restaurant interior. In the foreground, there is a large wooden daybed with white cushions. To the right, there are several wicker chairs with white cushions. The floor is made of light-colored wood. In the background, there is a large window that looks out onto a city skyline at night. The skyline includes a prominent building with a central tower and several smaller towers. The text "FOOD MENU" is overlaid in the center of the image.

FOOD MENU

STARTERS

المقبلات

Fry Calamari Rings with Chimichurri Aioli Breaded calamari served with zucchini batons and chimichurri mayo – (SF, E, G)	80
Tempura Shrimps with Dynamite Sauce Prawns breaded with tempura and coated with our special dynamite sauce – (G, SF, E)	90
Greek Salad Feta cheese, cucumber, tomato, red onion, black olives and fresh oregano - (D, S)	75
Caesar Salad Mix of Lettuces served with our special Cesar dressing and parmesan cheese and bread croutons – (SF, G, D)	75
Caesar Salad Prawns Mix of Lettuces served with our special Cesar dressing and parmesan cheese and bread croutons, prawns – (SF, G, D)	75
Arancinni Caccio e Peppe Risotto rice balls made with parmesan cheese, cream and black pepper – (G, D, E)	75
Prawn Gyozas Gyoza filled with shrimps and sautéed veggies served with our lemon dressing – (SF, G,D)	90
Guacamole and Chips Fresh avocado mashed with tomatoes, garlic, coriander, red chili and onion served with our tortilla chips.	80
Truffle and Parmesan Fries French fries served with parmesan and truffle and parsley – (D)	70
Tuna Roll Sushi Tuna fish, avocado, cucumber, spicy mayo and teriyaki sauce and sriracha – (G, E, SF)	80
Salmon Roll Sushi Salmon fish, avocado, asparagus, wasabi mayo, mango mayo and eel sauce – (SF, E, G)	85

حلقات كالاماري مقلية مع أيولي تشيميتشوري كالاماري مقلي بالبقسماط يقدم مع أصابع الكوسا ومايونيز التشيميتشوري – (SF, E, G)	
روبيان تمبورا مع صلصة ديناميت روبيان تمبورا مقلي ومغطى بصلصة ديناميت الخاصة بنا – (G, SF, E)	
سلطة يونانية جبنة فيتا، خيار، طماطم، بصل أحمر، زيتون أسود، وأوريغانو طازج. - (D, S)	
سلطة سيزر مزيج من الخس يقدم مع صلصة سيزر الخاصة بنا وجبنة بارميزان وقطع الخبز المحمص – (SF, G, D)	
سلطة سيزر بالروبيان مزيج من الخس يقدم مع صلصة سيزر الخاصة بنا وجبنة بارميزان وقطع الخبز المحمص، روبيان – (SF, G, D)	
أرانتشيني كاتشيو إي بيبى كرات أرز الريزوتو محضرة بجبنة البارميزان والكريمة والفلفل الأسود – (G, D, E)	
جمبري جيوزا جيوزا محشوة بالروبيان والخضراوات المقلية، تقدم مع صلصة الليمون الخاصة بنا – (SF, G,D)	
غواكامولي وبطاطا مقلية أفوكادو طازج مهروس مع الطماطم، ثوم، كزبرة، فلفل أحمر حار، بصل، يُقدم مع رقائق التورتيللا.	
بطاطا مقلية بالكماة والبارميزان بطاطا مقلية تُقدم مع جبن البارميزان والكماة والبقدونس – (D)	
سوشي التونة لفائف سمك التونة، أفوكادو، خيار، مايونيز بالتوابل الحارة، صلصة ترياكي، وصلصة سريراتشا – (G, E, SF)	
سوشي السلمون لفائف سمك السلمون، أفوكادو، هليون، مايونيز واسابي، مايونيز مانجو، وصلصة ثعبان البحر – (SF, E, G)	

(V) - Veg, (D) - Dairy, (G) - Gluten, (N) - Nut, (E) - Egg, (SF) - Seafood, (SS) - Sesame.

ضيفنا العزيز: نرجو اعلام موظف الخدمة عن اي متطلبات خاصة للحمية بما في ذلك اي طعام يسبب الحساسية لك او تعرضات جانبية من جراء تناوله و يجب علينا ان نكون مدركين لمتطلباتكم الخاصة من حيث تحضير الطعام بالطريقة التي ترغبونها

Food allergen disclaimer: Please inform your order taker of any special dietary requirements, including any food allergens or intolerance that we should be made aware of when preparing your menu request.

الأسعار المذكورة بالدرهم الاماراتي، وتشمل رسم الخدمة وجميع الرسوم الحكومية المحلية والضرائب.

All prices are in UAE dirhams and are inclusive of all applicable service charges and taxes.

Mexican Roll Sushi
Kanikama, avocado, cucumber and jalapeno chili, chipotle mayo and teriyaki sauce – (SF,E, G)

90

سوشي مكسيكي
كانيكاما، أفوكادو، خيار، فلفل هالابينو حار، مايونيز شيبوتلي، وصلصة ترياكي – (SF,E, G)

MAIN COURSES

Finger Fish and Chips
Haddock fish finger breaded with our special butter and served with gribiche sauce – (SF, G, E)

120

Beef Wrap
Tortilla flour bread filled with beef fajitas and avocado dressing served with fries – (D, G)

150

Chicken Wrap
Tortilla flour bread filled with chicken fajita with avocado and chipotle dressing served with fries – (G, D, E)

130

Shrimp Wrap
Tortilla flour bread filled with shrimp's fajita and cheese and avocado with smokey dressing, served with fries – (SF, D, G)

160

DESSERT

Cheese Platter
Chef cheese selection with jams and nuts – (D, N, G)

140

Fruit Plater
Seasonal fruits selection platter.

70

Ciocolato
Chocolate fudge cake with vanilla ice cream – (D, G)

80

Cheesecake
Cream cheese home made vanilla caramel sauce – (D, G, N)

70

الأطباق الرئيسية

أصابع السمك والبطاطا المقلية
سمك الحدوق مقلي بالبقسماط وزبدتنا الخاصة، يُقدم مع صلصة غريبيش – (SF, G, E)

راب لحم بقرى
تورتilla محشوة بغاهيتا لحم بقرى وصلصة أفوكادو. يُقدم مع البطاطا المقلية – (D, G)

راب دجاج
تورتilla محشوة بغاهيتا دجاج مع أفوكادو وصلصة شيبوتلي. يُقدم مع البطاطا المقلية – (G, D, E)

راب روبان
تورتilla محشوة بغاهيتا روبان وجبن وأفوكادو مع الصلصة المدخنة. يُقدم مع البطاطا المقلية – (SF, D, G)

الحلويات

طبق من الاجبان
تشكيلة من أجبان الشيف تُقدم مع المربى والمكسرات – (D, N, G)

طبق فواكه
طبق فواكه موسمية مشكلة.

تشيكولاتو
كعكة فادج الشوكولاتة مع آيس كريم الفانيليا – (D, G)

تشيز كيك
جبن كريمي، صلصة كراميل بالفانيليا محلية الصنع – (D, G, N)

(V) - Veg, (D) - Dairy, (G) - Gluten, (N) - Nut, (E) - Egg, (SF) - Seafood, (SS) - Sesame.

ضعفنا العزیز: نرجو اعلام موظف الخدمة عن اي متطلبات خاصة للحمية بما في ذلك اي طعام يسبب الحساسية لك او تعرضات جانبية من جراء تناوله و يجب علينا ان نكون مدركين لمتطلباتكم الخاصة من حيث تحضير الطعام بالطريقة التي ترغبونها

Food allergen disclaimer: Please inform your order taker of any special dietary requirements, including any food allergens or intolerance that we should be made aware of when preparing your menu request.

الأسعار المذكورة بالدرهم الاماراتي، وتشمل رسم الخدمة وجميع الرسوم الحكومية المحلية والضرائب.
All prices are in UAE dirhams and are inclusive of all applicable service charges and taxes.

A serene waterfront lounge at dusk. The scene features a wooden deck with a glass railing, overlooking a calm body of water. In the foreground, there is a wooden sofa with white cushions and two wicker armchairs with white tufted seats. A small table between the chairs holds a bowl of fruit and glasses. To the right, a wooden cabana with a gabled roof and light-colored curtains is visible. In the background, another similar cabana and a distant shoreline with palm trees and city lights are visible under a deep blue twilight sky.

BEVERAGE MENU

SIGNATURE MOCKTAILS

Waves Pineapple, lime, strawberry tea.	80
Oriental Blueberry, raspberry, blackberry, honey, lemon.	90
Tropical Spice Mango, orange, cucumber, chili.	80
Passionova Passionfruit, vanilla, coconut water, milk.	80
Vertigo Mojito Elderflower syrup, lemon, mint, soda.	80

موكتيلات مميزة

ويغز (كوكتيل الأمواج) أناناس، ليمون، شاي الفراولة.
أورينتال توت أزرق، توت أحمر، توت أسود، عسل، ليمون.
تروبيكال سبائس مانجو، برتقال، خيار، فلفل حار.
باشنوبا باشن فروت، فانيليا، ماء جوز الهند، حليب.
موهيتو فيرتيجو شراب زهر البلسان، ليمون، نعناع، صودا.

SIGNATURE COCKTAILS

Orchid Bramble Gin, citrus, crème de cassis, a beautiful riff on a bramble with herbal notes complimenting gin.	65
Curiosity Cachaca rum, martini bianco, lime, watermelon, thyme, refreshing tippie along with brazilian agricole rum.	65
Tequi - Vertigo Tequila, cointreau, lime juice, sugar syrup.	65
Personality - Absolute mandarin vodka, citrus, sugar, mint, cucumber.	65
Vertigo Highballer Whiskey, grapefruit, honey, ginger ale.	65
Vertigo Margarita Tequila, agave, lime, black salt.	65
Treasure Hunt Bourbon, lemon, honey, milk, a tiny tribute to sasha petraske, milk & honey.	65
Zip Line Gin, pomegranate, citrus, sugar, basil, albumen.	65
Amalfi Spritzer White wine, limoncello, citrus, tonic.	65

كوكتيلات مميزة

جمبري جيوزا جيوزا محشوة بالروبيان والخضراوات المقلية، تقدم مع صلصة الليمون الخاصة بنا.
غواكامولي وبطاطا مقلية أفوكادو طازج مهروس مع الطماطم، ثوم، كزبرة، فلفل أحمر حار، بصل، يُقدم مع رقائق التورتilla.
بطاطا مقلية بالكمأة والبارميزان بطاطا مقلية تُقدم مع جبن البارميزان والكمأة والبقدونس.
سوشي التونة لغائف سمك التونة، أفوكادو، خيار، مايونيز بالتوابل الحارة، صلصة ترياكي، وصلصة سريراتشا.
سوشي السلمون لغائف سمك السلمون، أفوكادو، هليون، مايونيز واسابي، مايونيز مانجو، وصلصة ثعبان البحر.
سوشي مكسيكي كانيكاما، أفوكادو، خيار، فلفل هالابينو حار، مايونيز شيبوتلي، وصلصة ترياكي.
البحث عن الكنز بوربون، ليمون، عسل، حليب، مزيج كلاسيكي مستوحى من إرث «ساشا بيتراسكي» و«ميلك أند هني»
زيبلاين جين، رمان، حمضيات، سكر، ربحان، زلال البيض.
أمالفي سبريتزر نبيذ أبيض، ليمونتشيلو، حمضيات، تونيك.

GIN

Bombay Sapphire	45
Beefeater	45
Crafters Aromatic Flower	60
Hendricks	60
Beefeater	24 - 60
The Botanist	70
Tanquery	Oct-70
Monkey	47 - 120

جين

بومباي سافير
بيفيتز
كرافترز أروماتيك فلاور
هندريكس
بيفيتز
ذا بوتانيست
تانكير
مونكي

Vodka

Smirnoff	45
Absolut Blue	45
Beluga Noble	60
Ciroc	60
Belvedere	75
Grey Goose	75
Ketel One	75

فودكا

سميرنوف
أبسولوت بلو
بيلوغا نوبل
سيروك
بيلفيدير
غراي جوس
كيتل وان

Rum

Havana Club 3 Anos	45
Havana Club 7 Anos	55
Mount Gay Eclipse Amber Dark	55
Ron Zacapa	70

رُم

هافانا كلوب (٣ سنوات)
هافانا كلوب (٧ سنوات)
ماونت غاي إكليبيس أمبر دارك
رون زاكابا

Tequila

Sierra	45
Patron Silver	80
Patron Reposado	90
Patron Anejo	95
Don Julio Reposado	110
Patron Café	130

تيكيلا

سييرا
باترون سيلفر
باترون ريبوسادو
باترون أنيخو
دون خوليو ريبوسادو
باترون كافيه

Cognac

Hennessy vs	50
Courvoisier vsop	80
Remy Martin vsop	90
Remy Martin xo	210
Hennessy xo	240
Martell Cordon Blue	240

جين

هينيسي (في إس)
كورفوازييه (في إس أو بي)
ريمي مارتن (في إس أو بي)
ريمي مارتن (اكس أو)
هينيسي (اكس أو)
مارتيل كوردون بلو

Whisky

Scotch Blended Whisky

Ballentines	45
JW Red Label	45
Chivas 12 yo	50
JW Black Label	60
Chivas 18 yo	120
JW Blue Label	190
Chivas 25 yo	240

Single Malt Whisky

Glenlivet 12 yo	60
Glenfiddich 12 yo	60
Glenmorangie 10 yo	80
Laphroaig 10 yo	110
Glenfiddich 18 yo	120
Lagavulin 16 yo	140
The Macallan 12 yo Double Cask	140
Oban 14 yo	140
The Dalmore Cigar Single Malt	160
Glenlivet 21 yo	290

ويسكي

سكوتش بليندد ويسكي

بالانتينز
جي دبليو ريد ليبل (العلامة الحمراء)
شيفاس (١٢ عامًا)
جي دبليو بلاك ليبل (العلامة السوداء)
شيفاس (١٨ عامًا)
جي دبليو بلو ليبل (العلامة الزرقاء)
شيفاس (٢٥ عامًا)

ويسكي الشعير المفرد

غلينليفيت، (١٢ عامًا)
غلينفيديتش، (١٢ عامًا)
غلينمورانجي، (١٠ أعوام)
لافرويغ، (١٠ أعوام)
غلينفيديتش، (١٨ عامًا)
لاغافولين، (١٦ عامًا)
ذا ماكالان، (١٢ عامًا)، دبل كاسك
أوبان، (١٤ عامًا)
ذا دالمور سيجار، سينغل مالت
غلينليفيت، (٢١ عامًا)

American Whisky

ويسكي أمريكي

Jack Daniels	50	جاك دانيلز
Maker's Mark	60	مايكرز مارك
Wood ford Reserve	80	وود فورد ريزيرف

Japanese Whisky

ويسكي ياباني

Nikka	75	نيكا
Hibiki Harmony	140	هيبكي هارموني

Draught Beer

بيرة براميل

Tennents	50	تينينتس
Stella	55	ستيلا

Beer Bottles

بيرة (قنينة)

Budvar	42	بودفار
Singha	42	سينغا
San Mig Light	42	سان ميغ لايت
Corona	45	كورونا

RED WINE - (Glass/Bottle)

نبيذ أحمر - (كأس/زجاجة)

Hardys, Stamp, Shiraz - Cab Sau	50/230	হারডیز, স্টাম্প, শিরাজ - কাব সাও
C'est La Vie, Pinot Noir - Syrah -	65/300	সি লা ভি, পিনো নوار - সিরাহ

WHITE WINE - (Glass/Bottle)

نبيذ أبيض - (كأس/زجاجة)

Hardys, Nottage Hill, Chardonnay	50/230	হারডیز, নোতাজ হিল, শার্দোনি
Beau-Rivage, Bordeaux, Sauv Bl - Sémillon -Muscadelle	65/300	বো-রিভাজ, বوردো, سوف بلو - সিমিলোন - মোসকাদিল

ROSE WINE - (Glass/Bottle)

نبيذ وردي - (كأس/زجاجة)

Fish Hoek, Cinsault Rose	50/230)	فیش هوک, سینسو روز
--------------------------	---------	--------------------

SPARKLING WINE & PROSECCO - (Glass/Bottle)

نبيذ فوار وبروسيكو - (كأس/زجاجة)

Leale Spumante Brut	50/240	ليالي سبومانتي بروت
Santa Margherita, Superiore Prosecco	70/345	سانتا مارغريتا، سوبيريور بروسيكو

COFFEE & TEA

قهوة وشاي

Selection of Teas	28	تشكيلة من أنواع الشاي المختلفة
Espresso	26	إسبريسو
Americano	30	أمريكانو
Cappuccino	34	كابوتشينو
Hot Chocolate	35	شوكولاتة ساخنة
Café Latte	36	كافيه لاتيه

COLD BEVERAGES

مشروبات باردة

Soft Drinks	28	مشروبات غازية
Fresh Juices	34	عصائر طازجة
Home Made Ice Tea (Peach Or Lemon)	37	شاي مثلج محلي الصنع (خوخ أو ليمون)
Energy Drinks	48	مشروبات طاقة

WATER - Small/Largev

مياه - (أحجام صغيرة/كبيرة)

Still Water	35/25	مياه معدنية
Sparkling Water	36/25	مياه غازية

