



# HELIOS





# COLD STARTERS

TZATZIKI (D/G)	45
Greek Labneh   Dill   Cucumber   Garlic   Lemon Juice   Pita Bread	
BEANS SALAD (VG)	55
White Beans   Black Eye Beans   Capsicum   Lemon   Oregano	
QUINOA ISLAND SALAD (VG)	65
Avocado   Orange   Strawberry   Peach   Lemon Dressing   Dried Cranberries	
TOMATO BRUSCHETTA (V/D/G)	65
Buffalo Mozzarella   Marinated Tomatoes   Basil Pesto	
BEETROOT DELIGHT (V/D)	65
Beetroot   Lime   Mint Leaves   Zaatar   Greek Yogurt	
SANTORINI SALAD (VG)	75
Onion   Green Pepper   Wild Rocket   Capers   Datterino Tomato	
GREEK SALAD (V/D)	80
Cucumber   Tomato   Onion   Feta   Kalamata Olives   Capsicum	
BURRATA (V/D)	95
Balsamic   Heirloom Tomato   Basil Pesto   Fig   Mixed Lettuce	
TUNA CARPACCIO (S/E)	95
Sliced Tuna   Green Leaves   Egg Vinaigrette   Pickled Onion   Olive Oil	
SEAFOOD SALAD (S)	105
Octopus   Squid   Gulf Prawn   Mesclun Leaves   Cherry Tomatoes	
*FRESH OYSTERS <b>6 or 12 Pieces</b> (S)	150/275
Chopped Shallots   Red Wine Vinegar   Lemon	

Menu allergens: (S) Seafood; (E) Egg; (D) Dairy; (V) Vegetarian; (VG) Vegan; (G) Gluten

\*DOES NOT INCLUDE IN HB

All Prices are in UAE Dirhams inclusive of Municipality fee, service charge and VAT.



## HOT STARTERS

KOLOKYTHAKIA – FRIED BABY MARROW (D/V)	55
Served with Dill Yogurt	
ZUCCHINI KOFTA (E/G/V)	70
Onion   Tomato   Egg	
FRIED CALAMARI (S/D/G)	85
Smoked Eggplant Mayo	
GRILLED OCTOPUS (S)	115
Octopus   Romesco   Melitzanosalata   Potato   Tomato   Balsamic	
	HB 40
GAMBAS AL AJILO (S/G)	120
Red Chili   Basil   Toasted Bread	
	HB 40

## SOUPS

CHICKEN AVGOLEMONO (E)	55
Lemon   Egg   Carrot   Rice   Green Peas	
SEAFOOD SOUP WITH COUSCOUS (S/G)	65
Mixed Seafood   Saffron   Tomato   Couscous   Zucchini	

## PIZZA

MARGHERITA (G/D/V)	85	BUFFALO (D/G/V)	115
Mozzarella Cheese   Tomato Sauce		Buffalo Mozzarella Tomato Sauce   Basil	
SPICY CHICKEN (G/D)	90	FRUTTI DI MARE (D/G/S)	120
Chicken   Jalapeno   Olives Sundried Tomato   Chili		Shrimp   Calamari   Salmon Black Mussels	
PEPPERONI (G/D)	110		
Pepperoni   Mozzarella Cheese			

Menu allergens: (S) Seafood; (E) Egg; (D) Dairy; (V) Vegetarian; (VG) Vegan; (G) Gluten

All Prices are in UAE Dirhams inclusive of Municipality fee, service charge and VAT.



## PASTA AND RISOTTO

PUMPKIN RISOTTO (D/V) Pumpkin   Cream   Risotto   Butter	85
LIGHT GARDEN PASTA (V/G/D) Season Vegetables   Basil   Garlic   Cherry Tomato	90
BUCCATINI CARBONARA (D/G/E) Veal Bacon   Cream   Garlic	95
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI (G/S) Fresh Clams   Tomato   Basil	110
TORTELLONI DI BURRATA, POMODORO E POLVERE DI OLIVE (V/G/N) House-made Red Tortellini   Tomato   Black Olive Powder   Pine Seed   Parsley Oil	125
SEAFOOD ORZO (S/G) Fresh Seafood   Classic Tomato Sauce   Parsley   Olive	125
SPAGHETTI CACIO, PEPE E GAMBERI (D/G/S) Traditional Roman Pecorino Cheese   Black Pepper Sauce   Prawns	125
PRAWN RISOTTO (S/D) Fresh Prawns   Seafood Bisque	135
LOBSTER LINGUINE (G/S) Garlic   Lobster Bisque	220 HB 80

### \* HELIOS SIGNATURE SEAFOOD 950



LOBSTER, SEABASS, SCALLOPS, KING PRAWNS, CRISPY CALAMARI, MUSSELS (S/D/)  
Selection of 3 Sides | Condiments and Sauces

Menu allergens: (S) Seafood; (E) Egg; (D) Dairy; (V) Vegetarian; (VG) Vegan; (G) Gluten; (N) Nuts

➤ Locally sourced seafood

\*DOES NOT INCLUDE IN HB


All Prices are in UAE Dirhams inclusive of Municipality fee, service charge and VAT.

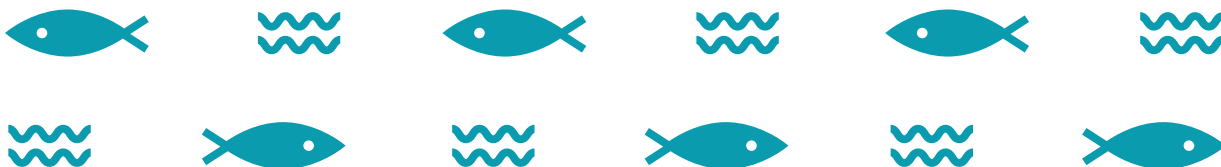




# FROM THE SEA



SALMON MEDITERRANEAN (D/S) Asparagus Salad   Spicy Tomato Sauce	155
FISH AND CHIPS (S/G/D) Deep Fried Cod   Tartar Sauce   Home-Cut Chips	165
WHOLE SEABASS (S/D)  Sweet Capers Cream Sauce   Crunch Potato   Smoked Eggplant	210 HB 60
*SPICY ATLANTIC ROCK CRAB (S/D) <i>seasonal dish</i> 1kg Crab   Chili Butter   Capers   Lime	265
*FRESH LOBSTER – Choice of 2 Sides (S/D) Green Salad   Asparagus   Grilled Vegetables   Rice Pilaf   French Fries   Mashed Potato	625



Menu allergens: (S) Seafood; (E) Egg; (D) Dairy; (V) Vegetarian; (VG) Vegan; (G) Gluten

 Locally sourced seafood

\*DOES NOT INCLUDE IN HB

All Prices are in UAE Dirhams inclusive of Municipality fee, service charge and VAT.



## FROM THE LAND

CHICKEN SOUVLAKI (G/D)	110
Grilled Marinated Chicken   Tzatziki   Pita Bread	
HELIOS BURGER (G/D)	145
Wagyu Beef   Tomato   Provolone Cheese   Onion Jam   French Fries   Beef Bacon	
BEEF MOUSSAKA (D/G)	155
Minced Beef   Eggplant   Béchamel	
LAMB PILAF (D)	160
Australian Lamb Shoulder   Rice   Carrot   Green Peas   Jus	
LEMON CHICKEN CONFIT	175
Lemon Marinated Spring Chicken   Potato   Carrot   Asparagus	
BIFTEKIA (D)	180
Served with Salad and Citrus Greek Yogurt	
*TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO (D)	240
Beef Fillet   Sautéed Potato   Rocket Leaves	
NEW ZEALAND RIB EYE STEAK (220GR) (D/G)	260
Pita Bread   Tzatziki   Home-cut Fries	HB 120
*CARRARA BEEF WAGYU TENDERLOIN MB 6-7 (220GR) (D)	365
Ratte Potato   Garlic Spinach   Roasted Garlic   Veal Jus	
*PRIME MEAT PLATTER	425
Rib Eye   Lamb Chops   Beef Patty   Souvlaki	
Served with Grilled Chili   Rocca Salad   Veal Jus	



Menu allergens: (S) Seafood; (E) Egg; (D) Dairy; (V) Vegetarian; (VG) Vegan; (G) Gluten

\*DOES NOT INCLUDE IN HB

All Prices are in UAE Dirhams inclusive of Municipality fee, service charge and VAT.




---

## DESSERT

---

ICE CREAM (2 scoops) (D) Strawberry   Mango   Coconut   Vanilla Chocolate   Raspberry	40
LOUKOUMADES (G) Greek Donuts	45
COCONUT CRÈME BRULEE (D/E) Shaved Coconut	50
GALAKTOBOUREKO (N/G/D) Greek Custard Pie   Almond Flakes   Ice Cream	55
TIRAMISU (D/G/E) Lady Finger Biscuits   Mascarpone Cream Espresso Infusion	55
VALRHONA 70% CHOCOLATE LAVA PUDDING (N/G/D) Dark Chocolate   Vanilla Bean Ice Cream	60

Menu allergens: (S) Seafood; (E) Egg; (D) Dairy; (V) Vegetarian; (VG) Vegan; (G) Gluten; (N) Nuts  
All Prices are in UAE Dirhams inclusive of Municipality fee, service charge and VAT.





# HELIOS





## المقبّلات الباردة

- 45 تزايزيكي (أ / غ)  
لبنة يونانية | شبت | خيار | ثوم | عصير ليمون | خبز بيتا
- 55 سلطة فاصولياء (ن.ص.)  
فاصولياء بيضاء | فاصولياء سوداء | فليفلة | ليمون | أوريجانو
- 65 سلطة الكينوا والفواكه (ن.ص.)  
أفوكادو | برتقال | فراولة | دزاق | صلصة ليمون | كرانييري مجفّف
- 65 بروسكيتا بالطماطم (ن / أ / غ)  
جبنة موزاريلا بوفالو | طماطم متبلّة | بيستو الريحان
- 65 طبق الشمندر الشهي (ن / أ)  
شمندر | لايم | أوراق النعناع | زعتر | زيادي يوناني
- 75 سلطة سانتوريبي (ن.ص.)  
بصل | فلفل أخضر | جرجير بزّي | كبر | طماطم داتيرينو
- 80 السلطة اليونانية (ن / أ)  
خيار | طماطم | بصل | جبنة فيتا | زيتون كالاماتا | فليفلة
- 95 بوراتا (ن / أ)  
خلّ البلسميك | طماطم هيرلوم | بيستو الريحان | تين | خسّ مشكّل
- 95 كارياتشيو التونة (ث.ب. / ب)  
تونة مقطّعة إلى شرائح | أوراق خضراء | صلصة الخلّ والبيض | بصل مخلّل | زيت زيتون
- 105 سلطة ثمار البحر (ث.ب.)  
أخطبوط | حنّاب | روبان الخليج | أوراق الميسلون | طماطم كرزية
- 275/ 150 \*محر طازج 6 أو 12 قطعة (ث.ب.)  
كزّاث مفروم | خلّ النبيذ الأحمر | ليمون

## المقبلات الساخنة

55	كولوكيثا كيا - كوسى صغيرة مقلية (أ / ن) يُقَدَّم مع الزبادي بالشبت
70	كفتة بالكوسى (ب / غ / ن) بصل   طماطم   بيض
85	كالاماري مقلي (ث.ب. / أ / غ) مايونيز بالباذنجان المدخن
115	أخطبوط مشوي (ث.ب.) أخطبوط   صلصة روميسكو   تغميسة ميليتزانوسلاتا يونانية   بطاطا   طماطم   خلّ البلمسيك باقة نصف الإقامة 40
120	جامباس الأجيلو (ث.ب. / غ) فلفل حار أحمر   ريحان   خبز محمص باقة نصف الإقامة 40

## الشوربات

55	شوربة أفغوليمونو بالدجاج (ب) ليمون   بيض   جزر   أرزّ   بزلّاء
65	شوربة ثمار البحر مع الكسّس (ث.ب. / غ) تشكيلة من ثمار البحر   زعفران   طماطم   كسّس   كوسى

## البيتزا

115	بيتزا بجبنة بوفالو (أ / غ / ن) جبنة موزاريللا بوفالو   صلصة طماطم   ريحان	85	بيتزا مارغريتا (غ / أ / ن) جبنة موزاريللا   صلصة طماطم
120	بيتزا ثمار البحر (أ / غ / ث.ب.) قريديس   كالاماري   سلمون   بلح البحر الأسود	90	بيتزا الدجاج الحارة (غ / أ) دجاج   هلاينو   زيتون   طماطم مجففة تحت أشعة الشمس   فلفل حار
		110	بيتزا ببيروني (غ / أ) بييروني   جبنة موزاريللا

مستببات الحساسية: (ث.ب.) ثمار البحر؛ (ب) بيض؛ (أ) مشتقات الألبان؛ (ن) نباتي؛ (ن.ص.) نباتي صرف؛ (غ) غلوتين

كافة الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل الضريبة على القيمة المضافة، ورسوم الخدمة، ورسوم البلدية.

## أطباق الباستا والريزوتو

- 85 ريزوتو باليقتين (أ / ن)  
يقتين | كريمة | ريزوتو | زبدة
- 90 باستا خفيفة بالخضار (ن / غ / أ)  
خضار موسمية | ريحان | ثوم | طماطم كرزية
- 95 كاربونارا بوكاتيني (أ / غ / ب)  
لحم عجل مُقدد | كريمة | ثوم
- 110 سباغيتي ألي فونغولي فيراتشي (غ / ث.ب.)  
بطلينوس طازج | طماطم | ريحان
- 125 تورتيلوني دي بوراتا، بومودورو إي بولفيري دي أوليفيه (ن / غ / م)  
باستا تورتيليني بصلصة حمراء محضرة في مطبخنا | طماطم | مسحوق الزيتون الأسود | صنوبر | زيت البقدونس
- 125 باستا أورزو مع ثمار البحر (ث.ب. / غ)  
ثمار بحر طازجة | صلصة طماطم كلاسيكية | بقدونس | زيتون
- 125 سباغيتي كاتشيو إي بيبي إي غامبيري (أ / غ / ث.ب.)  
جبنة بيكورينو رومانو تقليدية | صلصة الفلفل الأسود | روبان
- 135 ريزوتو بالروبيان (ث.ب. / أ)  
روبيان طازج | بيسك ثمار البحر
- 220 لينغويني الكركند (غ / ث.ب.)  
ثوم | بيسك الكركند

### 950 تشكيلة ثمار البحر المميزة من مطعم هيلوس

كركند، سمك القاروس، اسقالوب، روبان كبير، كالاماري مقرمش، بلح البحر (ث.ب. / أ)  
خيارك من 3 أطباق جانبية | تغميسات وصلصات

مستببات الحساسية: (ث.ب.) ثمار البحر؛ (ب) بيض؛ (أ) مشتقات الألبان؛ (ن) نباتي؛ (ن.ص.) نباتي صرف؛ (غ) غلوتين؛ (م) مكسرات

ثمار البحر مستقدمة محلياً

\*ليس مشمولاً في باقة نصف الإقامة

كافة الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل رسوم البلدية، رسوم الخدمة والضريبة على القيمة المضافة.

## أطباق ثمار البحر

- 155 سلمون محضّر على الطريقة المتوسطية (أ/ث.ب.)  
سلطة هليون | صلصة طماطم حارة
- 165 سمك وبطاطا مقلية (ث.ب./غ/أ)  
سمك قدّ مقلي | صلصة ترتار | بطاطا مقلية محضرة في مطبخنا
- 210 سمك قاروس كامل (ث.ب./أ)   
باقة نصف الإقامة 60 صلصة كبر حلوة كريمية | بطاطا مقرمشة | باذنجان مدخن
- 265 \*سلطعون صخري أطلسي حار (ث.ب./أ) طبق موسمي  
1 كلغ سلطعون | زبدة بالفلفل الحار | كبر | لايم
- 625 \*كركند طازج - مع طبقين جانبيين من اختيارك (ث.ب./أ)  
سلطة خضراء | هليون | خضار مشوية | أرزّ بيلاو | بطاطا مقلية | بطاطا مهروسة



مستبيات الحساسية: (ث.ب.) ثمار البحر؛ (ب) بيض؛ (أ) مشتقات الألبان؛ (ن) نباتي؛ (ن.ص.) نباتي صرف؛ (غ) غلوتين



ثمار البحر مستقدمة محلياً

\*ليس مشمولاً في باقة نصف الإقامة

كافة الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل رسوم البلدية، رسوم الخدمة والضريبة على القيمة المضافة.

## أطباق الدجاج واللحوم

- 110 سوفلاكي الدجاج (ع / أ)  
دجاج متبل مشوي | صلصة تزايزيكي | خبز بيتا
- 145 برغر هيلبوس (ع / أ)  
واغيو لحم بقر | طماطم | جبنة بروفولوني | مرّي البصل | بطاطا مقلية | لحم بقر مقعد
- 155 مسقعة لحم البقر (أ / ع)  
لحم بقر مفروم | باذنجان | صلصة البيشاميل
- 160 بيلاو بلحم الضأن (أ)  
كتف لحم الضأن الأسترالي | أرز | جزر | بازلاء | عصارة
- 175 كونفيت الدجاج بالليمون  
دجاج صغير متبل بالليمون | بطاطا | جزر | هليون
- 180 برغر بيفتيكيا (أ)  
يُقدم مع السلطة وزبادي يوناني بالحامض
- 240 \*تالياتا دي فيليتودي مانزو (أ)  
فيليه لحم بقر | بطاطا سوتيه | أوراق جرجير
- 260 شريحة ستيك ريب آي نيوزيلندية (بوزن 220 غ) (أ / ع)  
خبز بيتا | صلصة تزايزيكي | بطاطا مقلية محضرة في مطبخنا
- 365 \*تندرلويين لحم بقر كرارا واغيو درجة الترخيم 6-7 (بوزن 220 غ) (أ)  
بطاطا لارات | سبانخ بالثوم | ثوم مشوي | عصارة لحم عجل
- 425 \*طبق لحوم فاخرة  
شريحة ريب آي | قطع لحم ضأن | شطيرة لحم بقر | سوفلاكي  
يُقدم مع فلفل حار مشوي | سلطة روكا | عصارة لحم عجل



مستبيات الحساسية: (ث.ب.) ثمار البحر؛ (ب) بيض؛ (أ) مشتقات الألبان؛ (ن) نباتي؛ (ن.ص.) نباتي صرف؛ (غ) غلوتين  
\*ليس مشمولاً في باقة نصف الإقامة

كافة الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل رسوم البلدية، رسوم الخدمة والضريبة على القيمة المضافة.

# الحلويات

40

آيس كريم (مغفرتان) (أ)  
فراولة | مانغو | جوز الهند | فانيلا شوكولاتة | توت  
برّي

45

لوكوماديس (غ)  
دونات محصّرة على الطريقة اليونانية

50

كريم بروليه بجوز الهند (أ / ب)  
جوز الهند مبروش

55

جالاكتوبوريكو (م / غ / أ)  
فطيرة كاسترد على الطريقة اليونانية | رقائق اللوز | آيس كريم

55

تيراميسو (أ / غ / ب)  
بسكويت ليدي فينغر | كريمة ماسكربوني  
قهوة إسبريسو

60

بودينغ لافا شوكولاتة فالرونا 70% (م / غ / أ)  
شوكولاتة داكنة | آيس كريم بحبوب الفانيلا