

## lettuce be friends - soups and salads

- Sweet potato soup** with harissa roasted chickpeas and coconut 35
- Spicy lentil soup** with parsley and lemon 35
- Jones chicken Caesar salad** smoked beef bacon, poached egg, Parmesan and garlic croutons 72
- Black quinoa, kale and roasted sweet potato salad** avocado, pomegranate and toasted pine nuts 58
- Saffron pearl couscous and chargrilled broccolini salad** Greek feta, roasted aubergine, sun-dried tomatoes, mixed leaves, roasted pumpkin seeds tossed in honey balsamic dressing 62
- Yuzu-marinated roasted pumpkin salad** sun-dried tomatoes and rocket 55
- Grilled steak salad with chargrilled artichokes,** avocado, roasted cashews, salad leaves, shallots, radishes, chilli, cumin and brown sugar rub 72
- Add chargrilled chicken | Prawns | Flaked salmon

## خيارات نباتية - الحساء والسلطات

- حساء البطاطا الحلوة وهريسة الحمص المشوي وجوز الهند 33
- حساء العدس الحار يقدم مع البقدونس والليمون 33
- سلطة قيصر الكلاسيكية من جونز\* مع البيض المخفوق على الماء، قطع الخبز المحمص بالثوم، شرائح اللحم البقري المدخنة وجبن بارميزان مبشورة 52
- سلطة الكينوا السوداء والكالي والبطاطا الحلوة المشوية\* الأحمر، والسبانخ، وجبن الماعز، وتبيلة الليمون 52
- سلطة الفريكة والخضروات المشوية\* وجذور الشمندر، والقرع العسلي، والبصل الأحمر، والسبانخ، وجبن الماعز، وتبيلة الليمون 52
- سلطة القرع العسلي المشوي والفيثا\* مع القرع العسلي المنقوع في اليوزو، والطماطم المجففة في الشمس والجرجير 52
- \*أضف صدور الدجاج المشوية على الفحم أو الروبيان أو قطع السلمون 16+
- سلطة التونة المشوية والسبانخ وطماطم الكرز ومعكرونة أورزو، مع جبن البارميزان المبشورة وتبيلة ثمار الكاير والفلفل الأحمر والليمون المخلل 62

## cold drinks

- Mineral water** 1000 reg lg
- Voss still 17 25
- Voss sparkling 17 25
- Local still 14 19
- Local sparkling 14 19
- Jones sparkling organic sodas** 1000 29
- Ask your server for flavours available.
- Organic cold pressed juice** 1000 24
- Ask your server for flavours available.
- Fever-tree** 1000 29
- Ask your server for flavours available.

## مشروبات باردة

- مياه معدنية 1000 كبير صغير
- مياه الشرب "فوس أوف نوروي" 20 17
- مياه فوس الفوارة النرويجية 20 17
- مياه معدنية محلية - الإمارات العربية المتحدة 19 14
- مياه محلية فوارة - الإمارات العربية المتحدة 19 14
- عصير جونز العضوي الفوار 1000 23
- اسأل النادل عن النكهات المتاحة
- عصير عضوي معصور على البارد 1000 28
- اسأل النادل عن النكهات المتاحة
- ماء تونيك "فيفر تري" 1000 17
- اسأل النادل عن النكهات المتاحة



# home delivery menu

## أبو ظبي Abu Dhabi

الخالدية  
Khalidiyah  
tel: 02 639 5883

الراحة  
Al Raha  
tel: 02 557 4882

## العين Al Ain

الطويه  
Al Tawia  
tel: 03 766 0115

## دبي Dubai

منارة  
Al Manara  
tel: 04 346 6886

مردف  
Mirdif  
tel: 04 284 0896

## الشارقة Sharjah

جزيرة العلم  
Flag Island  
tel: 06 554 4433

## الطبق الرئيسي

٨٣	<b>سباتشوك الدجاج المشوي المُغذى على الذرة</b> متبل في مخيض اللبن، والأوريغانو والثوم يُقدم مع سلطة الكينوا، والأفوكادو، والزمان والذرة وصلصة شيميشوري
٩٩	<b>ستيك لحم بقري أسترالي (٢٠٠ جرام)</b> قطع اللحم السمكة بتتبيلة من اختيارك* مع فطر بورتيبلو المشوي والطماطم البرقوقية المشوية وصلصة اللحم البقري
٧٨	<b>سمك السلمون الأطلسي المشوي المُعد بالمطعم مع سلطة الباباغونج</b> مع شرائح الشمر والفجل والأوراق الخضراء والطماطم المهروسة وسلطة الزيتون وجبنة فيتا
٤٧	<b>لينجويني الثوم والفلفل الحار</b> مع صلصة الطماطم المركزة والريحان الطازج وجبن بارميزان مبشورة
١٦ +	<b>أضف الروبيان</b>
٦٣	<b>هريسة الدجاج المشوي على الفحم</b> وكسكسي مُحضر بطريقة شمال أفريقيا ومركز الفلفل الأحمر
٦٩	<b>أسماك القاروص المحمرة في المقلاة مع سوبا نودلز</b> مع الملفوف الصيني بوك تشوي ومخلل الفجل الأحمر والفلفل الحار ونوري والكاجو وصلصة الصويا
٥٢	<b>برجر الدجاج مع مخيض اللبن</b> صدور الدجاج المقرمشة مع مايونيز سيراتشا وسلطة الجزر والمانجو والسّمسم وبطاطس مقليّة مغطاة بطبقة من النوري
٨٣	<b>برجر لحم واغيو البقري من جونز</b> مفروم لحم واغيو البقري الطازج، واللحم البقري المقدد، مع سلطة أوراق خضراء متنوعة، وجبنة شيدر في خبز البريوش الفرنسي، يُقدم مع بطاطس مقليّة مع صلصة بوا بودرون
٣٥ +	<b>أضف كبد الأوز</b>
٢٠ +	<b>أضف جبن بري الفرنسية المذابة مع الكمأة ٣٠ جرام</b>
٦ +	<b>أضف الكمأة أو مايونيز الهريسة أو خيار صغير مخلل أو بصل مخمرل</b>
٦ +	<b>مع الكمأة وبطاطس مقليّة مغطاة بجنب البارميزان ومايونيز الكمأة</b>

## إضافات جانبية

١٠	بطاطا مهروسة
١٥	بطاطا مقليّة مع صلصة بوا بودرون
١٥	بطاطا مقليّة مغطاة بطبقة من النوري مع صلصة بوا بودرون
١٥	رقائق شيبسي سميكة مع صلصة بوا بودرون
٢٥	بطاطا حلوة مقليّة مع مايونيز سيراتشا
٢٨	أصابع كمأة مقليّة مع جبن البارميزان ومايونيز الكمأة
١٦	سلطة أوراق خضراء متنوعة مع تتبيلة خل بلسمي
١٨	سلطة أفوكادو وطماطم

## the main event

69	<b>Braised hot salt beef sandwich</b> gherkins, sauerkraut, honey mustard mayo on caraway seed brioche
112	<b>Australian striploin steak (200g)</b> thick cut chips, grilled Portobello, roasted plum tomato and green peppercorn jus
	<b>*Fiery outback dry rub</b> with chilli finish
	<b>*Melbourne café dry rub</b> with Jones signature coffee
81	<b>Grilled Atlantic salmon</b> home-made baba ganoush, shaved fennel, radishes, crushed tomato, olives, and salad leaves
52	<b>Garlic and chilli linguine</b> tomato reduction, fresh basil and shaved Parmesan
+17	<b>Add prawns</b>
66	<b>Chargrilled harissa chicken</b> North African couscous salad and red pepper emulsion
65	<b>Sticky pulled beef bao</b> roasted spicy cashew nuts, coriander and chilli
62	<b>Spiced chargrilled chicken breast burger</b> brioche bun with lime aioli, crispy onion rings and chimichurri dressed slaw
85	<b>Jones wagyu burger</b> freshly minced and marinated wagyu, smoked beef bacon, mixed leaf salad and cheddar in a brioche bun served with skin-on fries and bois boudran sauce
+35	<b>Add foie gras</b>
+20	<b>Add melted truffle Brie</b>
+ 6	<b>Add truffle or harissa mayo, cornichon, caramelised onion</b>
+ 6	<b>With truffle and Parmesan fries with truffle mayo</b>

## a bit on the side

15	Potato mash
18	Skin-on fries with bois boudran sauce
18	Thick cut chips with bois boudran sauce
26	Sweet potato fries with Sriracha mayo
28	Truffle and Parmesan fries with truffle mayo
18	Mixed leaf salad with balsamic dressing
19	Avocado and tomato salad

## sandwiches (fresh or toasted)

42	<b>Grilled chicken ciabatta</b> Asian chilli jam, sesame lime mayo, coriander and fresh slaw
42	<b>Tuna and spinach wrap</b> smoky paprika aioli, coriander, carrot and red cabbage slaw
52	<b>Roast chicken and avocado sandwich</b> confit garlic aioli and crispy beef bacon on multigrain bread
52	<b>Moroccan spiced lamb shoulder on rosemary flatbread</b> roasted red pepper, hummus, Greek yoghurt, mint mayo and coriander salad
47	<b>Turkey, brie and cranberry baguette</b> with rocket and Spanish red onion
45	<b>Beetroot salmon gravlax multigrain bagel</b> cream cheese, rocket, caperberries and cornichon dressing
47	<b>Grilled courgette and red pepper pumpkin seed ciabatta</b> pimientos, olive tapenade and basil pesto dressing
45	<b>Grilled halloumi ciabatta</b> with zaatar-rubbed roast butternut, basil pesto, olive tapenade, pomegranate and rocket

## المخبوزات- الساندوتشات (طازج أو محمص)

٢٥	<b>خبز سياباتا مع الدجاج المشوي</b> مع مربى الفلفل الحار الآسيوية والمايونيز بالسّمسم والليمون والكزبرة وأوراق الكرنب الطازجة
٢٥	<b>ملفوف البط مع صلصة هويزن</b> مع سلطة الكرنب الآسيوي، والجزر، والخيار، والبصل الأخضر
٤٧	<b>ساندوتش الدجاج المشوي والأفوكادو</b> مع أيولي كونفيه الثوم واللحم البقري المقدد يُقدم في خبز طازج معد من أنواع متعددة من الحبوب
٤٧	<b>خبز مسطح بلحم الضأن المتبل مع قطع ختف الضأن</b> مع الفلفل الأحمر المشوي والحمص، مربى الباوباب وسلطة الكزبرة ولبن الزبادي اليوناني
٤٧	<b>الديك رومي، وجبن البري الفرنسية وباغيت التوت البري</b> مع الجرجير والبصل الأحمر الأسباني
٤٠	<b>بيغل متعدد الحبوب مع جذور الشمندر، وسلمون جرافلكس،</b> وجبنة كريمي، وجرجير، مع تتبيلة من ثمار الكبر، وخيار صغير مخلل
٣٦	<b>كوسة مشوية وفلفل أحمر مشوي علي خبز سياباتا المُعد من بذور قرع العسل</b> مع الفلفل الآسيوي ومعجون الزيتون وتتبيلة بيستو الريحان
٤٢	<b>خبز يحتوي على شرائح الطماطم وجبن الموتازيلا الجاموسي</b> وشرائح الزيتون مع بيستو الريحان ومعجون الزيتون

