

مقبلات | Starter

Duck foie gras variation (A) كبد البطة المتنوعة	145	Scallops with green pea and mushroom المحار مع البازلاء الخضراء والفطر	160
Marinated buffalo fillet with smoked ricotta and aromatic tomato لحم فيلية المتبل والمقدم مع جبنة الريكوتا المدخنة والطماطم	126	Perfume of Sicily cous cous with prawns in tempura كوسكوس مع روبيان تامبو	165
Beef tartare with quail egg (R) لحم عجل غير مطهو مع بيض السمان	155	Lobster medallion with avocado and tomatoes شرائح أم الروبيان مع الأفوكادو والبندورة	185
Scampi tartare with watermelon and feta cheese (R) روبيان تارتار مع البطيخ و جبنة الفيتا	160	White asparagus on smoked potato foam (V) هليون أبيض مع رغوة البطاطا المدخنة	155
Burrata with mixed greens and basil oil (V) بوراتا مع الخضار ومقدمة مع زيت الحبق	120	Pinzimonio 2018 بنزيمونيو	85
Crispy octopus with seaweed, pomegranate and green apple لحم الأخطبوط المسلوقة على درجة منخفضة مع الرمان والتفاح الأخضر	160	Artichoke composition with topinambur and lettuce sauce (V) خرشوف متنوع مع صلصة الخس	90
Citrus marinated amberjack on avocado cream (R) سمك أمبردجاك متبل بالليمون ومقدم مع الأفوكادو	130	Caesar salad 2019 سلطة سيزر	85
Tuna variation (R) التونة المتنوعة	115		

طبق ما قبل الرئيسي | Intermezzi

Square spaghetti with black truffle, topinambur and orange perfume (V) معكرونة مربعة مع الكمأة السوداء ، و عطر البرتقالية	190	Mushroom tortellini on spinach foam and black truffle (V) التورتيليني بالفطر والسبانخ	95
Seafood paccheri with parsley foam معكرونة البحريرات المشكلة مع رغوة البقدونس	195	Risotto with scampi carpaccio white tomato water and rocket salad (R) الأرز مع الروبيان وماء الطماطم والصواريخ	175
Stuffed fettuccini with pesto on burrata (V) معكرونة فيتوتشيني المحشية مع البيستو، البوراتا والطماطم	100	Cacio e Pepe meet Amatriciana تورتليني مع البهارات وماء الطماطم	175
Fagottelli carbonara (V) فاجوتيللي كاربونارا	95		

الطبق الرئيسي | Main Course

Dover sole fillet with asparagus سمك الصول مع الهليون	310	Duck breast on topinambur puree, bok-choy and raspberries صدر البطة مع الخرشوف والماقوف الصيني والتوت	205
Sea bass fillet with spring cauliflowers سمك القاروس مع قرنبيط الربيع	210	Veal with spring vegetable and black truffle لحم العجل الحليبي مع الخضار الربيعية والكمأة الأسود	240
Salt baked sea bass with celery, carrot and wild berries سمك القاروس المطبوخ بعجينة الملح و الكرفس والجزر والتوت البري	225	Lamb in spicy crust with smoked eggplant purée شرائح لحم الخروف مع مقرمش الفلفل ومهروس الباذنجان	210
Black cod with wasabi, beetroot and orange سمك الكود مع مع الوسابي والشمندر والبرتقال	225	Beef tenderloin with bell pepper and potato gratin لحم العجل التندرلويين مع الفليفلة والبطاطا المحمص بالفرن	255
		Chicken breast on artichoke and black truffle صدر الدجاج مع الارضي شوكي والكمأة الاسود	175

أطباق جانبية | Side Dish

Spaghetti of seasonal vegetables الخضروات الموسمية	47	Parmigiana di melanzane ميلانيز الباذنجان	47
Truffle mashed potatoes بطاطا مهروسة مع الكمأة	55	Green asparagus gratinated with Grana Padano هليون أخضر مع الغرانا بادانو	47
Baked potatoes with rosemary البطاطا المشوية مع الروزماري	47		

(V) Vegetarian نباتي (A) Alcohol كحولي (R) Raw food طعام طازج غير مطهو

For special dietary requirements or allergies and if you wish to know more about the food ingredients, please ask your server
لمن لديهم متطلبات غذائية خاصة أو أي حساسية ويرغبون في معرفة المكونات الغذائية المستخدمة، فمن فضلك اطلب استفسار من مدير المطعم

All prices are inclusive of 7% municipality fee, 10% service charge and 5% VAT
جميع الاسعار بالدرهم الاماراتي وتشمل 7٪ رسوم بلدية و 10٪ رسوم خدمة و 5٪ ضريبة القيمة المضافة