

مقبلات | Starter

Duck foie gras variation (A) (R)* كبد البط بأشكال متنوعة	145	Fritto misto مقالي مشكلة	150
Beef tartare with White Truffle and Parmesan ice cream (R)* لحم البقر غير مطهو مع الكما الأبيض و بوظة البارميزان	180	Scallops with pumpkins and White Truffle* اسكالوب البحر مع القرع و الكما الأبيض	175
Burrata with mixed greens and basil oil (V) بوراتا مقدمة مع الخضار و زيت الحبق	120	Lobster medallion with avocado and tomatoes شرائح أم الروبيان مع الأفوكادو والبنندورة	185
Crispy octopus with seaweed, pomegranate and green apple قطع الأخطبوط المقرمشة مع اعشاب البحر و الرمان والتفاح الأخضر	160	White Truffle asparagus on smoked potato foam (V)* هليون بالكما الأبيض على رغوة البطاطا المدخنة	165
Tuna variation (R) سمك التونا بأشكال متنوعة	115	Artichoke composition with topinambur and lettuce sauce (V) خرشوف بأشكال متنوعة مع صلصة الخس	90
Slow cooked egg with potato cream and White Truffle* بيض مطهو ببطء على كريمة البطاطا و الكما الأبيض	97	Caesar salad 2019 سلطة سيز	85

طبق ما قبل الرئيسي | Intermezzi

Spaghetti with White Truffle, cauliflower and orange perfume (V)* معكرونة مع الكما الأبيض و صلصة القرنبيط بعطر البرتقال	195	Pumpkin tortellini with White Truffle and Topinambur (V)* التورتيليني القرع بالكما الأبيض و التوبينامبر	160
Seafood paccheri with parsley foam معكرونة المأكولات البحرية مع رغوة البقدونس	195	White Truffle risotto (V)* الأرز مع الكما الأبيض	220
Stuffed fettuccini with pesto on burrata (V) معكرونة فيتوتشيني المحشية بالبيستو مع البوراتا	100	Memories of Lasagna ذكريات اللازانيا	95
Fagottelli carbonara (V)* رافيوالي الكاربونارا	95		

الطبق الرئيسي | Main Course

Sea bass fillet with spring cauliflowers* سمك القاروس مع قرنبيط الربيع	210	Veal tenderloin, mash potatoes and White Truffle* لحم عجل مع بطاطا مهروسة و الكما الأبيض	240
Black cod with wasabi, beetroot and orange سمك الكود مع الوسابي والشمندر والبرتقال	225	Duck breast with black salsify* صدر البط مع السالسيفاي الأسود	205
Salt baked sea bass with celery, carrot and wild berries سمك القاروس المطبوخ بعجينة الملح مع الكرفس، الجزر والتوت البري	225	Lamb with mushroom and crispy quinoa* لحم خاروف مع الفطر والكينوا المقرمشة	210
		Beef tenderloin with bell pepper and potato gratin* لحم البقر التندرلويين مع الفليفلة والبطاطا المحمصاة بالفرن	255
		Chicken breast with pumpkin and spinach* صدر دجاج مع القرع و السبانخ	175

أطباق جانبية | Side Dish

Spaghetti of seasonal vegetables (V) الخضروات الموسمية	47	Parmigiana di melanzane (V) البانديجان مع صلصة الطماطم و البارميزان	47
Truffle mashed potatoes (V)* بطاطا مهروسة مع الكما	55	Green asparagus gratinated with Grana Padano (V)* الهليون الأخضر مع جبنة البارميزان	47
Baked potatoes with rosemary (V) البطاطا المشوية مع اكليل الجبل	47		

*Chef recommendation for white Alba truffle, per gramm 63 AED

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

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