

مقبلات | Starter

Duck foie gras with black truffle and artichoke (A) كبد البط مع صلصة الكماء الاسود والخرشوف	145	Scallops with green pea and mushrooms سكالوب مع البازلاء والفطر	160
Veal vitellato لحم العجل فيتيلاتو	126	Perfume of Sicily cous cous with prawns in tempura كوسكوس مع روبيان تامبو	165
Beef tartar with quail egg (R) لحم عجل غير مطهو مع بيض السممان	155	Lobster medallion with avocado and tomatoes شرائح أم الروبيان مع الأفوكادو والبندورة	185
Scampi, cucumber and apple with verbena and apple infusion سكامبي مع الخيار والاعشاب وصوص التفاح	175	White asparagus on smoked potato foam (V) هليون أبيض مع رغو البطاطا المدخنة	155
Burrata with mixed greens and basil oil (V) بوراتا مع الخضار ومقدمة مع زيت الحبق	120	Pinzimonio 2018 بنزيمونيو 2018	85
Crab on peperonata, mint, onion in carpione and fine herbs لحم السلطعون مقدم مع الفلفل والبصل والتنعنغ والاعشاب	160	Insalata contadina (V) سلطة كونتينيا	85
Citrus marinated amberjack on avocado cream (R) سمك أمبردجاك متبل بالليمون ومقدم مع الأفوكادو	130	Salad with herbs, mango and pistachio pesto (V) سلطة الأعشاب مع المانجا ومعجون صلصة الفستق	85
Tuna on tomato air (R) سمك التونة مع الطماطم المجففة	115		

طبق ما قبل الرئيسي | Intermezzi

Fettuccine with black truffle فوتتشي مع صلصة الكماء الاسود	180	Mushroom tortellini on spinach foam and black truffle (V) التورتيليني بالفطر والسبانخ	95
Lobster spaghetti with zucchini سباغيتي مع أم الروبيان والكوسى الايطالية	195	Seafood risotto ريزوتو بالبحريات المشكلة	175
Linguine with pesto on burrata (V) لينغويني مع البيستو، البوراتا والطماطم	95	Duck ravioli with carrot puree and black truffle رافولي البط مع الجزر المهروس والكمأة الاسود	175
Fagottelli carbonara (V) فاجوتيللي كاربونارا	95		

الطبق الرئيسي | Main Course

Dover sole fillet with dry olive and mint bread on smoked potato purée سمك موسى مع الخبز المحمص المتبل بزيت الزيتون و البطاطا المهروسة	310	Duck breast on topinambur puree, bok-choy and raspberries صدر البط مع الخرشوف والماقوف الصيني والتوت	205
Sea bass with celery and caper sauce سمك القاروس مع الكرفس	210	Veal marinated in yoghurt and spices with peach coulis لحم العجل الحليبي المتبل باللبن والهارات والمقدم مع صلصة المشمش	240
Salt baked sea bass with cauliflower, truffle sauce and orange perfume سمك القاروس المطبوخ بعجينة الملح والقرنبيط والمقدم مع صلصة الكماء	225	Lamb in spicy crust with smoked eggplant puree شرائح لحم الخروف مع مقرمش الفلفل ومهروس الباذنجان	210
Black cod with borlotti beans and parsley snow سمك الكود مع الفاصولياء وتلج البقدونس	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

Calabrian vegetables خضار كالابريان	47	Parmigiana di melanzane ميلانيز الباذنجان	47
Mash potatoes بطاطا مهروسة	47	Green asparagus gratinated with Grana Padano هليون أخضر مع الغرانا بادانو	47
Baked potatoes with rosemary البطاطا المشوية مع الروزماري	47		

(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 10% رسوم بلدية و 10% رسوم خدمة و 5% ضريبة القيمة المضافة