

مقبلات | Starter

Duck foie gras with black truffle and artichoke (A) كبد البيط مع صلصة الكريم بالشوكلا	140	Grilled Marinated tuna with aubergine, pine nuts and mint سمك تونة مشوي مع الباذنجان، الصنوبر والنعناع	110
Crustaceans on Bell pepper القشريات البحرية المشكلة مع الفلفل الاحمر	175	Perfume of Sicily cous cous with prawns in tempura كوسكوس مع روبيان تامبورا	155
Beef tartar with quail egg (R) لحم عجل غير مطهو مع بيض السمان	145	Lobster medallion with avocado and tomatoes شرائح أم الروبيان مع الأفوكادو والبندورة	175
Veil of beef with crispy amaranth and black truffle (R) الحجاب من لحم البقر مع قטיפئة متموج	85	White asparagus on topinambur purée with strawberries and balsamic vinegar gelatine (V) الهلين الابيض مع الفراولة وصلصة الخل الاسود	145
Burrata with mixed greens and basil oil (V) بوراتا مع الخضار ومقدمة مع زيت الحبق	115	Panzanella 2.0 بانزانيللا	82
Crab on peperonata , mint , onion in carpione and fine herbs لحم السلطعون مقدم مع الفلفل والبصل والتنع والاعشاب	150	Insalata contadina (V) سلطة كونتيندينا	82
Citrus marinated Amberjack on avocado cream (R) سمك أمبردجاك متبل بالليمون ومقدم مع الأفوكادو	125	Salad with herbs, mango and pistachio pesto (V) سلطة الأعشاب مع المانجا ومعجون صلصة الفستق	80
Tuna on tomato air (R) سمك التونة مع الطماطم المجففة	110		

طبق ما قبل الرئيسي | Intermezzi

Fettuccine with truffle فوتنتشيني مع صلصة الكماء الاسود	170	Mushroom tortellini on spinach foam and black truffle (V) التورتيليني بالفطر والسبانخ	90
Lobster spaghetti with zucchini سباغيتي مع أم الروبيان والكوسى الايطالية	185	Seafood risotto ريزوتو بالبحريات المشكلة	165
Linguine with pesto on burrata (V) لينغويني مع البيستو، البوراتا والطماطم	90	Potato gnocchi 'Cacio e Pepe' on green peas foam (V) بطاطا نيوكي مع رغوة البازلاء	90
Fagottelli carbonara (V) فاجوتيللي كاربونارا	90		

الطبق الرئيسي | Main Course

Dover Sole with dry olive and mint bread on smoked potato purée سمك موسى مع الخبز المحمص المتبل بزيت الزيتون و البطاطا المهروسة	295	Venison fillet on topinambur purée with chestnuts and raspberry شرائح لحم الغزال مع الكستناء المهروسة والتوت البري	250
Sea bass in herbs crust on red pepper sauce فيليه سمك القاروس مع مقرمش الأعشاب وصلصة الفلفل الأحمر	210	Veal marinated in yoghurt and spices with peach coulis لحم العجل الحلبي المتبل باللبن والهارات والمقدم مع صلصة المشمش	230
Salt baked sea bass with cauliflower, truffle sauce and orange perfume سمك القاروس المطبوخ بعجينة الملح والقرنبيط والمقدم مع صلصة الكما	215	Lamb in spicy crust with smoked eggplant puree شرائح لحم الخروف مع مقرمش الفلفل ومهروس الباذنجان	195
Black Cod with borlotti beans and parsley snow سمك الكود مع الفاصولياء وتلج البقدونس	215	Beef tenderloin with bell pepper and potato gratin لحم العجل التندرلويين مع الفليفلة والبطاطا المحمص بالفرن	245
		Chicken breast on artichoke and black truffle صدر الدجاج مع الارضي شوكي والكمأة الاسود	165

أطباق جانبية | Side Dish

Calabrian vegetables خضار كالابريان	45	Parmigiana di melanzane ميلانيز الباذنجان	45
Mash potatoes بطاطا مهروسة	45	Green asparagus gratinated with Grana Padano هلين أخضر مع الغرانا بادانو	45
Baked potatoes with rosemary البطاطا المشوية مع الروزماري	45		

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

For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the food ingredients used, please ask for the Manager
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 10% municipality fee and 10% service charge
جميع الاسعار بالدرهم الاماراتي وتشمل 10% رسوم بلدية و 10% رسوم خدمة