

APPETIZERS

Burrata (V)	Heirloom Tomatoes, Red onions, Basil	AED 70
Niçoise Salad (S)	Gem Lettuce, Tuna, Potatoes, Olives, Boiled Egg, Green Beans, Anchovies	AED 79
Insalata Di Pollo	Grilled Chicken, Avocado, Baby Gem, Endive, Lemon Dressing	AED 78
Loch Fyne Smoked Salmon (S)	Celeriac-Green Apple remoulade	AED 80
Beef Carpaccio (D)	Beef, Artichokes, Rocket, Parmesan, Truffle Paste	AED 93
Fried Crispy Calamari (S) (D)	Aioli	AED 67
Seared Foie Gras	Truffle Root Artichokes Mash	AED 95

SOUPS

Minestrone (V)	Beans Borlotti, Carrot, Onions, Green Beans, Potatoes	AED 55
Zuppa Dell Adriatico (S)	Tomato Sauce, Tiger Prawns, Mussels, Clams Squid, Basil	AED 80

MAIN COURSES

Grilled Baby Chicken	Roasted Potatoes, Spinach, Datterino, Olives	AED 120
Risotto Ai Funghi Di Bosco (V) (D)	Rice, Porcini, Wild Mushrooms, Truffle Essence	AED 99
Spaghetti Con Le Cozze (S) (A)	Spaghetti Pasta, Mussels, Wine, Basil	AED 120
Penne Alla Norma (V) (D)	Penne Pasta, Fried Eggplant, Datterino Tomato, Ricotta Cheese	AED 95
Tiger Prawns (S)	Shallot & Chili	AED 125
48 Hours Slow Cook Beef Ribs	Truffle Mash Potatoes, Glazed Vegetables	AED 140
Lamb Chop	Artichokes, Leeks, Roasted Potatoes, Carrots, Taggiasca sauce	AED 145
Grilled Tuna (S)	Grilled Vegetables, Black Olives, Basil	AED 135

(A) Alcohol (N) Nuts (S) Seafood (V) Vegetarian (D) Dairy

All prices are inclusive of a 10% municipality & a 10% service charge

ROTISSERIE & GRILL

Beef Fillet- 250g	AED 200
Rib Eye- 250g	AED 285
Striploin- 250g	AED 160
T- Bone Steak- 400g	AED 220

SHARING – 2 PEOPLE

Chateaubriand “CHAROLAIS”	Béarnaise with Red Wine Sauce, Braised Shallot	AED 510
Whole Sea Bass ^(S)	Sautéed Vegetables, Basil	AED 340

Side Dishes

Choose your favorites

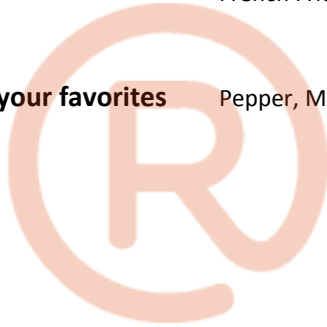
Steak Fries, Mash Potatoes, Sautéed Spinach,
Roasted Potatoes, Steamed Vegetables,
French Fries, Green Salad, Sweet Fries

each AED 35

Sauces

Choose one of your favorites

Pepper, Mushrooms, Cooking Jus, Red Wine



المقبلات

70	طماطم ، ريجان و بصل احمر	بوراتا (ن)
79	خس، تونة، بطاطا، زيتون، بيض مسلوق، فاصوليا خضراء، سمك الأنشوفة	سلطة نيسواز (ح)
78	دجاج مشوي، الأفوكادو، الخس صغير، الانديف وصلصة الليمون	سلطة الدجاج
80	كرفس، تفاح أخضر ريمولادي	سمك السلمون المدخن (ح)
93	خرشوف، جرجير، جبنة البارميزان، الكمأ	كارباشيو لحم العجل
67	مع صلصة الأيولي	كالاماري مقلي (ح)(أ)
95	الخرشوف المهروس مع زيت الكمأ	كبد إوز محمر

الحساء

55	الفاصوليا البورولادة، الجزر، البصل، الفول الاخضر، البطاطس	حساء المنستروني (ن)
80	صلصة الطماطم، روبيان، بلح البحر، المحار، الحبار، والحبق	حساء ديل درياتيكو (ح)

الأطباق الرئيسية

120	مع البطاطس مشوي ، والسبانخ، والطماطم والزيتون	دجاج مشوي
99	الأرز والفطر بورشيني ، والفطر البري، والكمأة	ريزوتو دي بوسكو (أ)(ن)
120	سباغيتي مع بلح البحر (ح)(ك)معكرونة ، و بلح البحر، والنبيد والحبق.	
95	المعكرونة بيني، الباذنجان المقلي، الطماطم وجبن الريكوتا	معكرونة بيني (أ)(ن)
125	بصل وفلفل حار	روبيان (ح)
140	المطهوه ببطء 48 ساعة بطاطس بالكمأة، خضار	أضلاع لحم البقر
145	خرشوف، الكراث، البطاطا مشوية ، الجزر،صلصة الزيتون	ريش غنم
135	الخضار مشوية والزيتون الاسود وريجان	سمك التونة مشوي (ح)

المشويات

200	فيليه لحم البقر "تندلويين" - 200 جم
285	شريحة لحم "ريب آي" - 250 جم
160	شريحة لحم "ستيلويين" - 250 جم
220	شريحة ستيك "تي بون" - 400 جم

أطباق لشخصين

510	شاتوبريان (ك) مع صلصة النبيذ الأحمر، الكراث مطهو ببطء
340	سمك القاروص كاملة (ح) مع الخضار المنسفة، و الريحان

الأطباق الجانبية

35 لكل طبق

اختار المفضل لديك

ستيك فرايز ، البطاطا المهروسة، السبانخ المنسفة ، البطاطس المشوية ، الخضار على البخار،
بطاطا مقلية، سلطة خضراء، بطاطا حلوة مقلية

الصلصات

اختار واحدة من المفضلة لديك

صلصة الفلفل ، صلصة الفطر، صلصة عصارة الطبخ ، صلصة النبيذ الأحمر (ك)

(ك) كحوليات (م) المكسرات (ح) ثمار البحر (ن) نباتي (أ) منتجات الألبان

جميع الأسعار شاملة 10٪ للبلدية و10٪ رسوم خدمة