

## TO START

### Halloumi (N) (V)

Grilled halloumi cheese with black olives, olive tapenade, balsamic glazed onion, toasted pine kernels and baby spinach

### Smoked Salmon

Cold smoked salmon, creamy potato salad, dill mustard dressing, rye bread, quail eggs

### Marinated Octopus Salad

Citrus dressing, mesclun leaves, sun dried tomatoes, capers

### Sea Bass Ceviche

Lemon and lime marination, extra virgin olive oil, green chilli, cilantro, rustic rye bread

### Kale and Goat's Cheese

Kale salad with goji berries, toasted almonds, radish and goat cheese

### Nicoise Salad

Seared tuna, poached hen's egg, green beans, anchovies, baby potatoes, lemon dressing

### Panzanella (G)

Rustic bread salad with tomatoes, celery, peppers, basil and olives tossed in extra virgin oil and balsamic vinegar, topped with anchovies

### Antipasti Platter (G)

Beef bresaola, air dried beef, manchego cheese, goat's cheese, marinated vegetables, olives and pickles

## SOUP

### Lamb Harira

Traditional Moroccan soup served with homemade pita bread

### Vegetable Minestrone (V) (G)

Hearty vegetable soup with orecchiette parmesan cheese

## PASTA

### Linguini Fruits of the Sea (S) (G)

Prawns, mussels, clams, calamari, shellfish bisque, Tomato sauce

### Penne Arrabbiata (G)

Rich tomato and chilli sauce

### Tagliatelle Bolognese

Beef bolognese sauce with parmesan cheese

### Spinach Gnocchi (V) (N) (G)

Creamy parmesan cheese sauce, chives

### Spaghetti Carbonara (G) (V)

Parmesan cream, veal bacon, egg yolk

## المقبلات

### حلوم (م) (ن)

75

جبن حلوم مشوي مع الزيتون الأسود، معجون الزيتون، بصل ملمع بخل البلسميك، صنوبر محمص وأوراق سبانخ صغيرة

### سمك سلمون المدخن

95

سلمون مدخن بارد، سلطة بطاطس كريمية، تنبيلة المستردة بالشبث، خبز الجاودار، بيض السمان

### سلطة الأخطبوط المتبلة

105

تنبيلة حامضة، أوراق خضراء، طماطم مجففة تحت الشمس، قبار

### سيفتشي سمك القاروس

105

تنبيلة الليمون والليم، زيت زيتون بكر ممتاز، فلفل أخضر حار، كزبرة، خبز جاودار ريفي

### كرنب أجعد وجبن الماعز

65

سلطة الكرنب بتوت الغوجي، لوز محمص، فجل وجبن الماعز

### سلطة نيسواز

95

لحم تونة مقلي، بيض دجاج مسلوقة، فاصوليا خضراء، أنشوفة، بطاطس صغيرة، تنبيلة الليمون

### بانزانيللا (غ)

65

سلطة بقطع الخبز الريفية مع طماطم، كرفس، فلفل، ريحان وزيتون مخلوطة بزيت زيتون بكر ممتاز وخل البلسميك، مغطاة بسمك الأنشوفة

### طبق مقبلات إيطالية (غ)

155

بريسولا اللحم البقري، لحم بقري مجفف في الهواء، جبن مانشيغو، جبن ماعز، خضار مثبل، زيتون ومخلل

## الشوربة

### شوربة الحريرة بلحم الضأن

60

شوربة مغربية تقليدية تقدم مع خبز عربي منزلي

### شوربة خضار منستروني (ن) (غ)

55

شوربة خضار لذيذة تقدم مع أوريكيتي جبن البارميزان

## الباستا

### لينغويني بثمار البحر (ق) (غ)

95

روبيان، بلح البحر، محار، كالماري، شوربة بيسك، صلصة طماطم

### بيني أرابياتا (غ)

80

صلصة طماطم وفلفل حار غنية

### تالياتيلي بولونيز

85

بولونيز اللحم البقري مع جبن البارميزان

### نيوكي بالسبانخ (ن) (م) (غ)

80

صلصة جبن البارميزان الكريمية، ثوم معمر

### سباغيتي كاربونارا (غ) (ن)

85

كريمة جبن البارميزان، بيكون لحم العجل، صفار البيض

## MAIN COURSE

### Pan Fried Sea Bream 155

Pan fried sea bream fillet with tomato risoni, sauce vierge, and fresh herb salad

### Scallops (S) 175

Seared scallops with green pea puree and smoked garlic cream

### Spiny Lobster (S) 275

Grilled lobster with warm potato-olive salad and rouille sauce

### Grilled Chicken Skewer (G) 115

With lemon-herb warm quinoa salad and cucumber-yoghurt sauce

### Lamb Tagine (G) 165

Moroccan couscous with vegetables and grilled lamb chops

### Grilled Seafood Platter (S) 415

Barramundi, king prawns, crispy squid, mussels, scallops, spiny lobster

### Steak and Chips (S) 215

300g Australian striploin or rib eye, mushroom sauce, French fries

### Tenderloin Steak 215

250g Australian tenderloin, creamy mashed potatoes, roasted vegetables and veal jus

### Veal Schnitzel (N) 115

Cucumber-dill salad, French fries, remoulade sauce

## DESSERT

### Fig and Mascarpone (N) (G) 55

Fresh fig and mascarpone tart with crushed pistachio and lemon sorbet

### Seasonal Fresh Fruit Platter 45

Served with ice cream

### Tartuffo Ice Cream 55

Served with ice cream

### Walnut Kataif 55

Served with ice cream

### Chocolate Fondant 55

Served with ice cream

### Apple Tart 55

Served with ice cream

### Sticky Date Pudding 55

Served with ice cream

Please let us know if you have any food allergies or any special dietary requirements.

(V) Vegetarian Dish

(S) Dish contains Shellfish

(N) Dish contains Nuts

(G) Dish contains Gluten

(م) طبق يحتوي على مكسرات

(غ) طبق يحتوي على غلوتين

(ن) طبق نباتي

(ق) طبق يحتوي على قشريات

Prices are quoted in UAE Dirhams and inclusive of all applicable service charges, local fees and taxes

تحتسب جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل جميع رسوم الخدمة والرسوم المحلية والضرائب المطبقة

## الأطباق الرئيسية

### سمك دنيس مقلي في المقلاة (غ) 155

فيليه سمك دنيس مقلي في المقلاة مع لسان عصفور بالطماطم، صلصة فيرج، وسلطة أعشاب طازجة

### أسكالوب (ق) 175

أسكالوب مقلي مع بازلاء خضراء مهروسة وكريمة الثوم المدخن

### الكرند الشانك (ق) 275

كرند مشوي مع سلطة بطاطس بالزيتون دافئة وصلصة الرويه الفرنسية

### أسيخ دجاج مشوي (غ) 115

مع سلطة الكينوا الدافئة بعشبة الليمون وصلصة الزبادي والخيار

### طاجن لحم الضأن (غ) 165

كسكس مغربي مع الخضار وقطع لحم الضأن المشوية

### طبق ثمار البحر المشوية (ق) 415

باراموندي، روبيان عملاق، حبار مقرمش، صدف، أسكالوب، كركند شانك

### ستيك وشرائح بطاطس مقلية (ق) 215

300 غم شرائح سنتريلوين بقر استرالي أو لحم أضلاع، صلصة فطر، وبطاطس مقلية

### تندرلوين ستيك 215

250 غم تندرلوين لحم بقري أسترالي، بطاطس مهروسة كريمية، خضار مشوي في الفرن ومرقة لحم العجل

### ستيك لحم العجل (م) 115

سلطة الخيار والشبت، بطاطس مقلية، صلصة ريمولاد

## الحلوى

### تين وماسكربوني (م) (غ) 55

تين طازج وتارت الماسكربوني مع فستق مجروش وسوربيه الليمون

### طبق فاكهة موسمية طازجة 45

تقدم مع أيس كريم

### أيس كريم تارتوفو 55

يقدم مع أيس كريم

### قطايف بالجوز 55

تقدم مع أيس كريم

### فوندنت شوكلاتة 55

يقدم مع أيس كريم

### تارت التفاح 55

تقدم مع أيس كريم

### بودنغ التمر الدبق 55

يقدم مع أيس كريم