

## المقبلات | Entrées

- 324 كافيار، بلينيز وكريمة طازجة (G) (D) (E)  
Caviar, blinis and fresh cream
- 194 محار مع الكراث والخيار والتفاح المخلل (S)  
Oyster with shallot, cucumber and pickled apple

## السلطات | Les Salades

- 119 سلطة قرنبيط مع برتقال أحمر وجبن مانشيغو وكماة (D) (N)  
Cauliflower salad, blood orange, Manchego cheese and truffle
- 133 سلطة سلطعون مع صلصة اليازو (S) (G) (N)  
Lobster salad with yuzu dressing
- 90 طماطم غير المعدلة وراثياً مع جبن الماعز والبندق (D) (N) (Se)  
Heirloom tomato with goat cheese and hazelnuts
- 110 بوراتا مع طماطم كرزية، فليفلة وصلصة بيستو (D) (N)  
Burrata with cherry tomatoes, capsicum and pesto
- 78 سلطة مع جبنة فيتا ورقائق لوز وريحان (D) (N)  
Watermelon with feta cheese, almond flakes and basil
- 67 سلطة عدس مع الخضروات المخللة (C) (N)  
Lentil salad with pickled vegetables
- 72 سلطة الشمندر مع جبن الماعز والفسق (D) (N) (G)  
Beetroot salad with goat cheese and pistachios
- 90 سلطة الكينوا مع كونفيت البط (G) (N)  
Quinoa salad with confit duck leg

## الساخنة | Les Chauds

- 130 الهليون الأبيض مزين بقشرة الأعشاب والكماة (S)  
White asparagus garnished with herbs crust and truffle
- 57 تارت البصل (G) (D)  
Onion tart
- 110 باذنجان مشوي مع الروبيان وجبن فيتا (S) (D)  
Grilled aubergine with shrimps and feta cheese
- 83 روبيان مشوية بمعجون الهريسة (S)  
Grilled harissa prawns
- 113 قواقع (S) (G) (D) (N)  
Snails
- حسب سعر السوق تارت الكماة (G) (D) (E)  
Truffle tart
- 57 كالماري مقرمش حار مع الكوسة (D) (E) (G)  
Crispy spicy calamari and zucchini

## الأطباق الباردة | Les Froids

- 173 كارياتشيو لحم العجل والكماة مع عصير الليمون والصنوبر (G) (N)  
Truffle beef carpaccio with lemon juice and pine nuts
- 78 كارياتشينو التونا مع تتبيلة الحمضيات والعنب (N) (G)  
Tuna carpaccio with citrus dressing and grape relish
- 113 كارياتشيو سمك القاروص مع تتبيلة الحمضيات (N)  
Sea bass carpaccio with citrus dressing
- 186 لحم العجل بصلصة التارتار مع بيض السمان (M) (E) (G)  
Beef tartare with raw quail egg
- 186 تارتار التونا مع صلصة الكماة (G) (Se)  
Tuna tartare with truffle dressing
- 96 كارياتشيو السلمون المقدم مع تتبيلة الحمضيات (G)  
Cured salmon carpaccio with citrus dressing
- 130 يلو تيل كارياتشيو مع صوص الفيردي  
Yellowtail carpaccio with salsa verde

# الأطباق الرئيسية | Plats Principaux

## المعجنات | Les Pâtes

133	ريزوتو بالفطر (D) (C) Mushroom risotto	96	الجنوكتشي الإيطالي مع صلصة الطماطم الكرزية الطازجة (D) (E) (G) Gnocchi with fresh cherry tomato sauce
144	ريزوتو المأكولات البحرية مع الفستق (S) (D) (N) (C) Seafood risotto with pistachios	345	ترافل تورتييني (G) (D) (E) (N) Truffle tortellini
144	رافولي بالسبانخ وجبن الريكوتا مع صلصة الطماطم (G) (D) (N) (E) Spinach ricotta ravioli with tomato sauce	227	سلطعون لينجويني مع صلصة الطماطم (S) (D) (G) (C) Lobster linguine with tomato sauce
151	ستروزابريتي مع صلصة البولونيز (G) (E) (D) Strozzapreti with Bolognese sauce	حسب سعر السوق	ريجاتوني مع الكمأة (D) (G) (C) Rigatoni with truffle

## المأكولات البحرية | La Mer

370	لنجوستين مشوي (S) Grilled langoustines	220	روبيان عملاقة مشوية مع التفاح والهريسة (S) (N) Grilled tiger prawns with apple-harissa relish
227	سمك دنيس مشوي Grilled seabream	470	سمك قاروص مقرمش ومتبل بالأعشاب ومحشو بالهريسة (G) (E) Herbs crusted sea bass stuffed with harissa
475	دوفر سول مونيير (N) (D) Dover sole meunière	202	فيليه سمك القاروص المشوي بصلصة الطماطم يقدم مع أرز بالسماق (D) Roasted fillet of Sea bass in tomato sauce served with sumac rice
194	فيليه سلمون مشوي مغطى ببذور الشمر Grilled salmon fillet topped with fenel seed		

## لا فيرمي | La Ferme

151	دجاج صغير متبل (G) Marinated baby chicken	370	لحم ريب آي مشوي مع فلفل بادرون (400 جرام) (M) Grilled rib eye with padron peppers (400gr)
351	قطع لحم بتلو مشوي (D) (G) (E) (N) Grilled veal chop	238	شرائح لحم ضأن متبل مع خبز البيتزا وبادنجان متبل (D) (G) (E) (N) Marinated lamb cutlets with pita bread and spiced aubergine

## الأطباق الجانبية | Accompagnements

48	فلفل بادرون Padron peppers	48	غراتان البطاطا (D) Potato gratin
48	سبانخ مطهوه بالبخار (سوتيه) Sauted spinach	48	البطاطا المقلية French fries
48	راتاتوي Ratatouille	48	سلطة خضراء (M) Mixed leaves salad
		48	بروكوليني Broccolini

S - المحار - D - الألبان - G - الغلوتين - E - البيض - C - الكرفس - M - الخردل - N - المكسرات - Se - بذور السمسم

قد تحتوي جميع هذه الأطباق على المكونات المسببة للحساسية المذكورة أعلاه

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل 10% رسوم خدمة و7% رسوم بلدية و5% ضريبة قيمة مضافة