

WINNO
ONN

الخبز والمعجنات B R E A D

shareable bread and focaccia with classic ingredients
أصناف خبز ومعجنات من المكونات الطازجة للمشاركة

Pizza Rolls 3.750

pizza dough rolls filled with fresh mozzarella and pepperoni

Garlic & Cheese Focaccia 2.950

focaccia dough baked with garlic-rosemary, mozzarella and parmesan

بيتزا رولز ٣,٧٥٠

لفائف من عجينة البيتزا محشوة بالموزاريلا الطازجة والبيبروني وصلصة الطماطم .

فوكاشيا الثوم والجبن ٢,٩٥٠

عجينة الفوكاشيا المخبوزة بالثوم والروزماري، الموزاريلا وجبنة البارميزان



Pizza Rolls



Garlic & Cheese focaccia

الشوربة Z U P P E

freshly prepared soups from quality ingredients & special herbs
شوربة محضّرة من المكونات ذات الجودة العالية والأعشاب الخاصة

Di Funghi 2.950

pureed mushrooms, cream and herbed croutons

Truffled Corn 3.550

roasted sweet corn, truffle infused foam, parmesan crisps



Di Funghi

شوربة المشروم ٢,٩٥٠

شوربة المشروم مع الكريمة والكروتون بالأعشاب

زرة مع الترافل ٣.٥٥٠

زرة طازج مشوي ومزيج الترافل الكريمي، يقَدّم مع الخبز المقرمش بالبارميزان

روتيني R O U T I N I

homemade sliders prepared with homemade milk buns, premium angus beef and fresh local chicken
سلايدرز محضّرة لدينا بخبز الحليب، لحم آنجوس فاخر ودجاج محليّ طازج



Routini Di Nino



Routini Di Pollo



Routini Di Meatballs

Routini Di Nino 3.950

three mini hamburgers with balsamic onions, aioli and thinly cut potatoes

Routini Di Pollo 4.250

three fried chicken burgers, mini texas toast, pepper jack cheese, animal aioli

Routini Di Meatballs 4.250

three seasoned meatballs sliders, tomato sauce, gruyere cheese, crispy string potatoes, sesame brioche

روتيني دي نينو ٣.٩٥٠

٣ قطع بيرجر صغيرة الحجم مع بصل مشوي وصلصة بلساميك أيولي وبطاطا رفيعة

روتيني الدجاج ٤.٢٥٠

٣ قطع بيرجر دجاج مقلي، ميني تيكساس توست، جبنة بيبر جاك وأيولي

روتيني كرات اللحم ٤.٢٥٠

٣ قطع سلايدرز بكرات اللحم المتبلّة، صلصة الطماطم، جبنة "جرويير"، بطاطا مقرمشة وخبزة البريوش بالسمن

الأطباق الصغيرة

C I C C H E T T I

{ italian inspired tapas and fried appetizers served as small dishes }
أطباق صغيرة ومقبلات مستوحاة من إيطاليا

B E E F

اللحوم

Nuvole Di Short Ribs 5.250

porcini glazed short ribs, aioli, pickles over crispy rice

شورت ريبس نوفولي ٥,٢٥٠

شورت ريبس لامعة بطبقة مشروم بورشيني على الأرز المقرمش مع الآيولي والمخلل

Short Ribs Fries 5.250

fried potatoes, spicy sauce, shredded porcini ribs, pickled peppers aioli and manchego cheese

بطاطا مع شورت ريبس ٥,٢٥٠

بطاطا مقلية، صلصة حارة، شورت ريبس بالبورشيني، آيولي الفلفل المخلل مع جبنة مانتشيغو

Polpettini Fries 3.650

fried potatoes, crushed meatballs, cacio-pepe cream, dukkah spice and parmesan ranch

بولبيتيني فرايز ٣,٦٥٠

بطاطا مقلية تقدم مع كرات لحم البقر المهروس، صلصة الجبنة، توابل الدقة وبارميزان رانش



Nuvole Di Short Ribs



Short Ribs Fries



Polpettini Fries

C H I C K E N

الدجاج

Crispy Americano 4.250

fried chicken morsels, aioli, maple-calabrese sauce

أميركانو مقرمشة ٤,٢٥٠

قطع الدجاج المقلية، آيولي وصلصة سبايسي مايل

Buffalo Chicken Wrappers 3.250

fried tortelloni filled with buffalo chicken, fontina, spicy sauce & parmesan-ranch

بافالو تشكن رابرز ٣,٢٥٠

رقائق مقرمشة ومحمشة بخلطة مسحب دجاج وصلصة بافالو وجبنة الفونتينا، تقدم مع صلصة بارميزان - رانش

Fritto Funghi 3.750

crumbed white mushrooms, filled with fontina and minced chicken, napoletano sauce, parmesan

فريتو فونجي ٣,٧٥٠

مشروم مقلي بالبقصات محشي بالدجاج المفروم وجبنة فونتينا، صلصة نابوليتانو وجبنة بارميزان



Crispy Americano



Fritto Funghi



Buffalo Chicken Wrappers

SHRIMP

الروبيان

Gamberoni Fritti 4.950

crispy fried shrimps, fried pickled peppers, capers served with spicy aioli

Gamberi Picante 4.950

batter fried prawns coated with spicy hot sauce, white balsamic glaze and ranch dressing

Salt & pepper Calamari 5.250

crispy fried calamari Italian style with pickled peppers, lemon and roasted garlic aioli

جامبروني فريتّي ٤,٩٥٠

روبيان مقلي مقرمش، فلفل مخلل مقلي والكابريز مع الآيولي الحار

جامبري بيكانتي ٤,٩٥٠

روبيان مقلي في الزبدة مغطى بصلصة حارة، خلاصة البلساميك الأبيض وصلصة الرانش

كلاماري ٥,٢٥٠

كالاماري مقرمش مقلي على الطريقة الإيطالية مع الفلفل المخلل، الليمون وآيولي الثوم المحمّر



Gamberoni Fritti



Gamberi Picante



Salt & pepper Calamari

VEGETABLES

الخضراوات

Asparagus Tempura 3.450

fried asparagus, porcini powder, togarashi and sesame miso mayo

Crispy Brussel Sprouts 3.650

fried brussel sprouts, pomegranate-balsamic glaze

Grilled Corn 3.450

charred corn on the cob, season salt, garlic aioli, parmesan

تمبورا الأسباراجوس ٣,٤٥٠

أسباراجوس مقلية، مسحوق البورشيني، توابل توجاراشي اليابانية مع ميزو مايو بالسمسم

كرنب بروكسل المقرمش ٣,٦٥٠

كرنب بروكسل المقلي مع صلصة البلساميك بالرمان

ذرة مشوية ٣,٤٥٠

كوز ذرة مشوي مع الملح، آيولي الثوم وجبنة البارميزان



Grilled Corn



Asparagus Tempura



Crispy Brussel Sprouts

المقبلات

ANTIPASTI

traditional Italian starter plates
أطباق مقبلات إيطالية تقليدية

Beetroot & Burrata 5.150
sliced beetroot, burrata, balsamic
and pistachio

Melanzane Alla Parmigiana 4.150
baked thin eggplant, tomato,
mozzarella and parmesan

Beef Carpaccio 5.950
sliced raw tenderloin, olive oil,
parmesan, rocket leaves and
balsamic aioli

Chicken Liver Bruschetta 4.150
seared chicken liver with chili
and onions, paprika aioli, garlic
bruschetta

شمندر وبوراتا ٥,١٥٠

شرائح الشمندر، جبنة البوراتا مع البلساميك
والفستق

ميلانزاني ألة بارميجيانا ٤,١٥٠

باذنجان رقيق مخبوز، طماطم، موزاريلا وبارميزان

كارباصيو اللحم ٥,٩٥٠

شرائح تندرلوين غير مطبوخة، زيت زيتون، بارميزان،
أوراق الجرجير مع بلساميك آيولي

كبدة دجاج بروسكيتا ٤,١٥٠

كبدة دجاج محمرة مع البصل والشيلي، آيولي البابريكا
وتقدّم مع بروسكيتا الثوم



Beetroot & Burrata



Beef Carpaccio



Chicken Liver Bruschetta

هاكي رولز

MAKI ROLLS

fusion rice rice rolls inspired by the traditional
Maki dressed with sauce and garnish
رولز الأرز المستوحاة من الطريقة التقليدية مع الصلصة والإضافات الخاصة



California



Chicken Katsu



Prawn, Crab & Avocado

California 4.650
crab meat, cucumber, avocado,
black sesame with spicy mayo

Chicken Katsu 4.150
panko fried chicken, togarashi,
katsu aioli

Prawn, Crab & Avocado 4.950
prawn and crab tempura, teriyaki,
sesame aioli

كاليفورنيا ٤,٦٥٠

لحم سلطعون، خيار، أفوكادو، سمسم أسود
وصلصة سبايسي مايو

دجاج كاتسو ٤,١٥٠

دجاج مقلي بالبقسصات، توابل توجاراشي وآيولي
بالكاتسو

روبيان، كراب وأفوكادو ٤,٩٥٠

تمبورا الروبيان والسلطعون، صلصة تيريكي وصلصة
ميو آيولي بالسمسم

السلطة

SALADS

new and classic salad preparations, made with fresh local produce and Italian condiments

سلطات محضّرة بأساليب جديدة وكلاسيكية، باستخدام المنتجات المحليّة والبهارات الإيطالية

TRADITIONAL

Classic Roca 3.950

rocket leaves, sun-dried tomatoes, pine nuts, parmesan, aged balsamic, olive oil

Chicken Caesar Salad 4.950

hand torn romaine lettuce, caesar dressing, croutons and grilled chicken

Chicken Tender Salad 4.950

mixed lettuce salad, crispy chicken tenders, honey balsamic dressing

الأطباق التقليدية

كلاسيك روكا ٣,٩٥٠

أوراق جرجير ، طماطم مجففة، صنوبر، جبنة بارميزان وصلصة البلساميك بالأعشاب

تشكن سيزر سالاد ٤,٩٥٠

سلطة خس وكروتون مع صلصة سيزر ودجاج مشوي

تشكن تندر سالاد ٤,٩٥٠

سلطة الخس المتنوّع، قطع دجاج مقليه ومقرمشة مغطاة بصلصة البلساميك بالعسل



Classic Roca



Chicken Caesar Salad



Chicken Tender Salad

M O D E R N

Beef Tenderloin Salad 5.950

sous vide tenderloin, sliced potato, dressed leaves, aioli

Kale & Quinoa Salad 4.350

kale, avocado, mixed lettuce leaves, beetroot, chickpeas, pine nuts, feta, sweet white balsamic

Lettuce & Avocado Salad 4.950

baby gem lettuce heads, avocados, minted buttermilk and pangrattato

الأطباق الحديثة

بيف تندرلوين سالاد ٥,٩٥٠

تندرلوين سو فيد، شرائح البطاطا، أوراق خضراء مع الآيولي

سلطة الكايل والكينوا ٤,٣٥٠

كايل، أفوكادو، أوراق الخس، شمندر، حمّص، صنوبر، جبنة فيتا وبلساميك أبيض حالي

سلطة خس وأفوكادو ٤,٩٥٠

خس بيبي جيم طازج، صلصة الباترميلك بالنعناع مع شرائح الأفوكادو وفتات الخبز



Beef Tenderloin Salad



Kale & Quinoa Salad



Lettuce & Avocado Salad

بيتزا
PIZZA

slow dough fermentation for better flavor New York
style thin crust with puffed up edges
عجينة بيتزا بطيئة التخمير على طريقة نيويورك، رفيعة مع جوانب منتفخة وهشة

Margherita 4.650
tomato, basil, mozzarella and fior di latte

مارجرىتا ٤,٦٥٠
طماطم، ريحان، موزاريلا وفيور دي لاتي

Americano 4.950
tomato, mozzarella, fior di latte, pepperoni

أميركانو ٤,٩٥٠
طماطم، موزاريلا، فيور دي لاتي وبيبيروني

Truffle & Fontina 5.150
truffle puree, fontina, escarole

ترافل وفونتينا ٥,١٥٠
معجون الترافل، جبنة فونتينا، وأوراق خضراء

Portobello 4.850
porcini puree, portobello mushroom, mozzarella, parmesan and gruyere

بورتوبيلو ٤,٨٥٠
هريس مشروم بورشيني، مشروم بورتوبيلو، موزاريلا، بارميزان و"جرويير"



Margherita



Truffle & Fontina



Portobello

هامبورجر محضر يدويًا
Handcrafted
HAMBURGERS

cast-iron seared premium hamburgers prepared from premium quality beef and chicken, seasoned Italian style with fresh homemade sesame brioche buns and fresh cut fries

هامبورجر لحم أو دجاج فاخر محمّر في مقلاة "كاست آيرون"، ومتبّل على الطريقة الإيطالية مع خبز البريوش بالسّمسم والبطاطا المقطعة طازجة



Classic



Chicken Fillet

Classic 4.950
175g angus beef patty, american cheese, lettuce, pickles, tomatoes, chopped onions, pommery mustard and sesame briochee

كلاسيكي ٤,٩٥٠
١٧٥ جرام لحم بقري أنجوس ، جبنة أمريكية ، خس ، مخلل ، طماطم ، بصل مقطع ، خردل بوميري وبريوش سمسّم

Chicken Fillet 4.750
crispy fried chicken fillet, peppercorn sauce, shredded lettuce, pickles, pretzel bun

تشكن فيليه ٤,٧٥٠
فيليه دجاج مقرمش مقلي، صلصة الفلفل، خس مقطع، مخلل مع صمون البريتزل

باستا

PASTA

classic dishes prepared with Garofalo pasta and premium Italian ingredients
أطباق كلاسيكية محضّرة من باستا "جاروفالو" والمكونات الإيطالية الممتازة

AL FORNO

من الفرن

Gratinato 4.750

baked rigatoni pasta with a fusion of butter, cream and Italian cheeses, layered with tomato sauce, basil and gratinated with parmesan

جراتيناتو ٤,٧٥٠

باستا ريجاتوني مخبوزة مع الزبدة الذائبة، الكريمة والجبنّة الإيطالية. مع طبقة من صلصة الطماطم، ريحان والبارميزان

Al Coccio 4.550

cappelletti pasta with a puree of mushrooms and tomato, fontina burro fuso, fresh herbs and gratinated with mozzarella and parmesan

آل كوشيو ٤,٥٥٠

باستا كاپاليتي محضرة مع صلصة المشروم والطماطم والأعشاب ومزينة بصلصة الفوندوتو بالفونتينا وجبنّة البارميزان المحمرة بالفرن

farfalle Al Forno 4.750

baked farfalle pasta, roasted chicken, fresh ricotta, mushrooms, gratinated with gruyere and parmesan

فارفلّي آل فورنو ٤,٧٥٠

باستا فارفالي محضرة مع الريكوتا، دجاج مشوي مع المشروم تقدم محمرة بالفرن مع جبنّة الجرويير والموزاريلا والبقسماط

Lasagna 4.750

lasagna sheets, aromatic beef bolognese, béchamel, mozzarella and parmesan

لازانيا ٤,٧٥٠

طبقات من شرائح باستا مليئة بصلصة البولونيز وصلصة البشاميل، جبنّة البارميزان والموزاريلا



Gratinato



Al Coccio



farfalle Al Forno



Lasagna

SHORT PASTA

باستا قصيرة

Nino 4.150

penne pasta prepared with pink sauce, parmesan and mushrooms

نينو ٤,١٥٠

باستا بينيه محضرة بالصلصة الوردية، جبنّة البارميزان والمشروم

Arrabbiata 4.150

casarecce pasta, prepared with a tomato, chili, garlic and finished with pecorino cheese

أرابيّا ٤,١٥٠

باستا قصيرة رفيعة محضّرة بالطماطم، الشيلي، الثوم ومضاف إليها جبنّة بيكورينو

Al Tartufo 4.950

rigatoni pasta, white truffle, mushroom paste, parmesan, shaved black truffles

آل تارتوفو ٤,٩٥٠

باستا ريجاتوني محضرة مع معجون الترافل الأبيض و المشروم، جبنّة بارميزان والترافل الأسود

Con Pollo Crocantte 5.150

rigatoni pasta, cheddar, leek puree, fonduta sauce and crispy chicken morsels

كون بولو كروكانتي ٥,١٥٠

باستا ريجاتوني، قطع صدر دجاج مقرمش تقدم مع صلصة الفوندوتا وصلصة الشيدر وكريمة الكراث



Nino



Arrabbiata



Al Tartufo



Con Pollo Crocantte

LONG PASTA

Bolognese 4.650
spaghetti pasta, aromatic bolognese, aged parmesan

Pesto 4.150
linguini pasta, fresh basil, pine nuts and parmesan

Crema E Funghi 4.250
fettuccini pasta, wild mushrooms, cream and parmesan

Allo Zafferano 4.650
mafaldi pasta, saffron, cream and parmesan

FILLED PASTA

Ravioli Al Funghi 4.850
mushroom burrata filling, mushrooms, butter and cream

Tortelloni Ricotta & Spinaci 4.750
classic ricotta spinach filling, tomato butter, sun-dried tomato relish

باستا طويلة

بولونيز ٤,٦٥٠
باستا سباغيتي محضرة مع صلصة اللحم بالأعشاب وجبنة البارميزان

بِستو ٤,١٥٠
باستا لينجويني، ريحان طازج، صنوبر وبارميزان

كريمة ومشروم ٤,٢٥٠
باستا فيتوتشيني، مشروم بَري، كريمة وبارميزان

الزعفران ٤,٦٥٠
باستا مافالدي، زعفران، كريمة وبارميزان

باستا محشوة

رافيولي آل فونجي ٤,٨٥٠
محشوة بالبوراتا والمشروم مع الزبدة والكريم

تورتيلوني الريكوتا والسبانخ ٤,٧٥٠
محشوة بالريكوتا والسبانخ الكلاسيكية، زبدة الطماطم والطماطم المجففة



Bolognese



Pesto



Ravioli Al Funghi



Tortelloni Ricotta

ريزوتو

RISOTTO

rice dishes prepared from aged carnaroli rice classic risotto and fusion preparation
أطباق ريزوتو كلاسيكية محضرة من أرز كارنارولي المعتق بمزيج المكونات المميز



Gamberi Con Saffron



Con Pollo risotto



Short ribs Hot Pot

Mushroom Risotto 5.450
porcini, roasted mushrooms, butter and parmesan

Gamberi Con Saffron 7.750
grilled jumbo prawns prepared with calabrese and chipotle chilis, served over aromatic saffron and butter risotto

Con Pollo risotto 5.450
carnaroli rice, butter, cream, parmesan, preserved lemon, sage and diced chicken

Short ribs Hot Pot 6.750
braised Short Ribs, porcini glaze, aromatic spices, mushrooms and carnaroli rice served crackling in a hot stone pot

مشروم ريزوتو ٥,٤٥٠
أرز إيطالي محضر مع أنواع المشروم وصلصة البارميزان

ريزوتو الزعفران بالروبيان ٧,٧٥٠
روبيان كبير محضر بصلصة الفلفل الأحمر ويقدم مع أرز إيطالي محضر بالزبدة والزعفران

كوت بولو ريزوتو ٥,٤٥٠
أرز إيطالي، زبدة، كريمة، بارميزان، ليمون، مرمية وقطع الدجاج

شورت ريبز "هوت بوت" ٦,٧٥٠
شورت ريبز مطهوة ببطء مع البورشيني، توابل عطرية، مشروم وأرز إيطالي مقدّم مقلي في الوعاء الحجري الساخن

الأطباق الرئيسية

MAINS

selection of premium meats, fresh chicken and fish prepared a la minute,
modern cooking techniques with Italian inspirations

اختيارنا من اللحوم، الدجاج الطازج والسمك الممتاز المحضّرة عند الطلب
بتقنيات الطهو الحديثة على الطريقة الإيطالية

FISH

السمك

Roasted Salmon 8.950

Seared salmon, teriyaki glaze,
sesame rice and lotus root
tempura

٨,٩٥٠ *سالمون مشوي*

سلمون محمّر مع طبقة التريايكي، أرز بالسّمسم مع
تمبورا جذور اللوتس

Grilled Sea Bass 8.950

butterflied-grilled sea bass
marinated with oriental spices
and lemon butter sauce

٨,٩٥٠ *سي باس مشوي*

سي باس مفروود مشوي ومتبل بالتوابل الشرقيّة
وصلصة زبدة الليمون

Shrimp Scampi 7.250

prawns seared in garlic,lemon,
butter and herbs served with
linguini

٧,٢٥٠ *سكامبي*

روبيان محمر مع الثوم، الليمون، الزبدة والأعشاب
ويقدّم مع باستا لينجويني



Roasted Salmon



Grilled Sea Bass



Shrimp Scampi

CHICKEN

الدجاج

Cotoletta Di Pollo 6.850

crumbed chicken breast, mozzarella,
parmesan, aged balsamic and lemon
cream sauce and french fries

٦,٨٥٠ *كوتوليتا دي بولو*

صدر دجاج مقلي بالبقصات مع جبنة موزاريلا
وبارميزان، بلساميك معثّق وصلصة كريمة الليمون،
وبطاطا مقلية

Chicken Campagnola 6.750

chicken breast piccata seared
with butter, rosemary, mushrooms
served over linguini

٦,٧٥٠ *كامباجنولا الدجاج*

بيكاتا صدر الدجاج محمّر مع كريمة المشروم والزبدة
والأعشاب وتقدم مع باستا لينجويني

Chicken Pallardino 5.550

grilled flattened chicken breast,
baby carrot, broccolini, green
leaves and sweet potato puree

٥,٥٥٠ *بالاردينو الدجاج*

صدر دجاج مفروود ومشوي، جزر صغير، بروكلي، أوراق
خضراء وهريس البطاطا الحلوة



Cotoletta Di Pollo



Chicken Campagnola



Chicken Pallardino

VEAL

لحم العجل

Veal Limone 7.250
tender thinly sliced veal,sautéed in butter, mushrooms and lemon served over linguini

فيل ليموني ٧,٢٥٠
شرائح لحم العجل الرفيعة المطهّوة في الزبدة، المشروم والليمون وتقذّة مع باستا لينجويني

Cotoletta Milanese 7.250
Thinly pounded veal crumbed in sour dough, fried in butter and served with rocket leaves and fried potatoes

كوتوليتا ميلانيز ٧,٢٥٠
لحم عجل مطروق ومقلي بالبقصماط ويقدّم مع أوراق الجرجير والبطاطا المقلية

Cotoletta Napoletana 7.150
thinly pounded veal piccata crumbed in sour dough, mozzarella, parmesan, Neapolitan sauce and fried potatoes

كوتوليتا نابوليتانا ٧,١٥٠
لحم عجل مطروق ومقلي بالبقصماط، مغطى بصلصة الطماطم وجبنة الموزاريلا والبارميزان مع البطاطا المقلية



Veal Limone

Cotoletta Napoletana

Cotoletta Milanese

PRIME ANGUS BEEF

لحم الأنجوس الفاخر

Medaglioni Con Funghi 8.450
USDA angus tenderloins of beef pan-fried in butter, veal jus, herbs, dijon and fresh Mushrooms served over potato puree

ميداليوني كون فونجي ٨,٤٥٠
قطع ستيك أنجوس فيليه محضرة مع زبدة، مشروم وأعشاب تقدم مع بطاطا بوريه

Tenderloin Fillet 9.150
USDA angus tenderloin served over portobello mushroom and served with crisp smashed potatoes prepared one of two ways:
al porcini with wild mushrooms
or alla cesco with herbs and chili

فيليه تندرلوين ٩,١٥٠
قطعة ستيك تندرلوين من نوع الأنجوس الفاخر تقدم مشوية مع بور توبيلو مشروم وبطاطا مقرمشة اختيارك للتحضير مع صلصة:
"بورشيني" مشروم البرّي
أو "آلا سيسكو" مع الأعشاب والشيلي

Peppercorn Steak 9.150
USDA tenderloin seasoned in salt and peppercorn, grilled to your liking served sliced with ‘cafe de Paris’ sauce, pepper sauce or mushroom sauce and freshly cut French fries

ستيك البيركورن ٩,١٥٠
قطة تندرلوين متبلّة بالملح والأعشاب ومشوية على اللهب حسب الطلب، تقدّم مع صلصة "كافيه دي باريس"، الفلفل أو المشروم إلى جانب بطاطا رفيعة مقلية



Medaglioni Con Funghi

Tenderloin Fillet

Peppercorn Steak

الأطباق الجانبية

SIDES

Potatoes and vegetables, perfect as side dishes
بطاطا وخضراوات، اختيارات جانبية مثالية لوجبتكم

Loaded Fries 2.750
fried potatoes, truffle aioli, parmesan

Steak Fries 2.250
thick cut fries, fontina cheese and aioli

Mashed Potatoes 2.350
whipped with butter and cream

Onion Rings 2.550
Hand breaded with sourdough crumbs

Broccolini 2.650
grilled with chili and garlic

Spinach with Ricotta 2.750
Sautéed spinach with garlic, butter, nutmeg and ricotta cheese

البطاطا الغنية ٢,٧٥٠
بطاطا مقلية، آيولي بالترافل وجبنة البارميزان

بطاطا ستيك ٢,٢٥٠
بطاطا مقلية سميكة مع الجبنة والآيولي

بطاطا مهروسة ٢,٣٥٠
بطاطا مهروسة بالزبدة والكريم

حلقات البصل ٢,٥٥٠
مغطى بفتات خبز الساوردو

بروكوليني ٢,٦٥٠
مشوي مع الفلفل الحار والثوم

سبانخ مع ريكوتا ٢,٧٥٠
سبانخ مقلية مع الثوم، الزبدة، جوزة الطيب وجبنة الريكوتا



Loaded Fries



Steak Fries



Mashed Potatoes



Onion Rings



Broccolini



Spinach with Ricotta

الحلويات

DESSERT

Liquid Tiramisu 3.750

Creamy mascarpone mousse, espresso-milk cake, crispy wafers, hazelnut praline, caramel macchiato gelato

Lotus Cheesecake 3.750

Crispy dulce de leche and lotus cookie crusted vanilla cheesecake, warm biscoff drizzle, sea salt caramel gelato

Pecan Pie Milk Cake 3.750

Toffee milk cake, brown sugar bread pudding, vanilla gelato, candied pecan caramel

Chocolate Pudding Cake 3.750

warm milk chocolate sauce, pecan toffee crunch, vanilla gelato, baked chocolate custard

Pistachio Crepes 3.750

Crepes Filled with Tahitian Vanilla Pastry Cream, Warm Salted Pistachio Sauce and Vanilla Bean Ice Cream

Panna Cotta 3.750

creamy panna cotta flavored with mango, thin cheesecake base, fresh mango puree, mango vanilla sorbet and chocolate crisps

التيراميسو السائل ٣,٧٥٠

ماسكربوني موس كريمي ، كعكة إسبرسو بالحليب ، ويفر مقرمش ، برالين بالبندق ، جيلاتو ماكياتو بالكراميل

لوتس تشيز كيك ٣,٧٥٠

كريسبي دولسي دي ليتشي ولوتس كوكي تشيز كيك الفانيليا المقرمشة ، رذاذ البسكوف الدافئ ، جيلاتو الكراميل والملح البحري

كعكة فطيرة البيكان مع الحليب ٣,٧٥٠

كيكة حليب التوفي ، بودنج خبز السكر البني ، جيلاتو الفانيليا ، جوز البيكان بالكراميل

تشوكليت بودنج كيك ٣,٧٥٠

صوص الشوكولاتة مع الحليب الدافئ ، بيكان توفي كرنش ، جيلاتو فانيليا ، كاسترد الشوكولاتة المخبوز

كريس الفستق ٣,٧٥٠

كريس محشو بكريم باتسيير الفانيليا التاهيتية، يقدم مع صلصة الفستق المملح وآيس كريم الفانيليا

بانا كوتا ٣,٧٥٠

كريمة كوتا بطعم المانجو ، قاعدة تشيز كيك رفيعة، بوريه المانجو الطازج ، سوربيت المانجو و الفانيليا مع قطع الشوكولاتة



Liquid Tiramisu



Lotus Cheesecake



Pecan Pie Milk Cake



Chocolate Pudding Cake



Pistachio Crepes



Panna Cotta

الكوكتيل COCKTAILS

Pink Dragon Fruit 2.650
dragon fruit puree, cranberry juice,
rose water and vanilla

Caribbean Blue Coconut 2.650
tropical coconut water and puree,
pineapple juice, orange syrup topped
with Blue Curacao ice balls

Rainbow 2.650
smooth blend of alphonso mango,
pineapple juice with lemonade and
grenadine

Apricot & Peach Bellini 2.650
concoction of fresh peaches and
apricot with cinnamon syrup

Black Berry Mojito 2.650
mint, blackberry, sweet and sour mix

Sunrise Mimosa 2.650
strawberry, lime, mint and bubbly

Berry Bomber 2.650
muddled fresh strawberry, raspberry,
grenadine and topped with soda

Passionate Lychee 2.650
passion fruit puree balanced with
lychee and guava juice

بينك دراجون فروت ٢,٦٥٠
فاكهة التنين المهروسة وعصير التوت البري وماء
الورد والفانيليا

جوز الهند الأزرق الكاريبي ٢,٦٥٠
ماء جوز الهند الاستوائي المهروس وعصير الأناناس
وشراب البرتقال مغطى بكرات ثلج كوراكاو الزرقاء

راينبو ٢,٦٥٠
مزيج ناعم من مانجو الفونسو ، عصير أناناس مع
ليمونادة وorman

بيليني خوخ و مشمش ٢,٦٥٠
مزيج من الخوخ والمشمش مع شراب القرفة

بلاك بيرى موهيتو ٢,٦٥٠
نعناع، بلاك بيرى، خليط حامض حلو

سُنرايز ميموزا ٢,٦٥٠
فراولة، حامض، نعناع وعنب غازي.

بيرى بومبر ٢,٦٥٠
فراولة، توت،الغرينادين مع صودا.

باشن ليتشي ٢,٦٥٠
بورية فاكهة الباشن مع عصير الليتشي والجوافة.



Pink Dragon Fruit



Caribbean Blue Coconut



Rainbow



Apricot & Peach Bellini



Black Berry Mojito



Sunrise Mimosa



Berry Bomber



Passionate Lychee