

Starter | مقبلات

Duck foie gras variation (A) (R)* كبد البط المتنوعة	145	Fritto misto فراي مختلطة	150
Beef tartare with quail egg (R) لحم عجل غير مطهو مع بيض السمان	155	Scallops with pumpkins and black truffle* المحار مع البازلاء الخضراء والفطر	160
Burrata with mixed greens and basil oil (V) بوراتا مع الخضار ومقدمة مع زيت الحبق	120	Lobster medallion with avocado and tomatoes شرائح أم الروبيان مع الأفوكادو والبنندورة	185
Crispy octopus with seaweed, pomegranate and green apple لحم الأخطبوط المسلووق على درجة منخفضة مع الرمان والتفاح الأخضر	160	White asparagus on smoked potato foam (V)* هليون أبيض مع رغوة البطاطا المدخنة	155
Tuna variation (R) التونة المتنوعة	115	Artichoke composition with topinambur and lettuce sauce (V) خرشوف متنوع مع صلصة الخس	90
Slow cooked egg with potato cream and Truffle* بطاطا البيض والكماة البيضاء	97	Caesar salad 2019 سلطة سيز	85

Intermezzi | طبق ما قبل الرئيسي

Square spaghetti with black truffle, topinambur and orange perfume (V)* معكرونة مربعة مع الكماة السوداء ، و عطر البرتقالية	190	Mushroom tortellini on spinach foam and black truffle (V)* التورتيليني بالفطر والسبانخ	95
Seafood paccheri with parsley foam معكرونة البحريرات المشكلة مع رغوة البقدونس	195	White truffle risotto (V)* الأرز مع الروبيان وماء الطماطم والصواريخ	220
Stuffed fettuccini with pesto on burrata (V) معكرونة فيتوتشيني المحشية مع البيستو، البوراتا والطماطم	100	Eliche eggplant and tomato إليش الباذنجان والطماطم	85
Fagottelli carbonara (V)* فاجوتيللي كاريونار	95		

Main Course | الطبق الرئيسي

Sea bass fillet with spring cauliflowers* سمك القاروس مع قرنبيط الربيع	210	Duck breast with black salsify بطة الثدي مع نبات السلسيفي الأسود	205
Black cod with wasabi, beetroot and orange سمك الكود مع الوسابي والشمندر والبرتقال	225	Lamb with mushroom and crispy quinoa حمل مع الفطر والكينوا المقرمش	210
Salt baked sea bass with celery, carrot and wild berries سمك القاروس المطبوخ بعجينة الملح و الكرفس والجزر والتوت البري	225	Beef tenderloin with bell pepper and potato gratin* لحم العجل التندرلوين مع الفليفلة والبطاطا المحمص بالفرن	255

Side Dish | أطباق جانبية

Spaghetti of seasonal vegetables (V) الخضروات الموسمية	47	Parmigiana di melanzane (V) ميلانيز الباذنجان	47
Truffle mashed potatoes (V)* بطاطا مهروسة مع الكماة	55	Green asparagus gratinated with Grana Padano (V) لبطاطا المشوية مع الروزماري	47
Baked potatoes with rosemary (V) البطاطا المشوية مع الروزماري	47		

*Chef recommendation for white Alba truffle, per gramm 63AED

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

For special dietary requirements or allergies and if you wish to know more about the food ingredients, please ask your server
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 7% municipality fee, 10% service charge and 5% VAT
جميع الاسعار بالدرهم الاماراتي وتشمل 7٪ رسوم بلدية و 10٪ رسوم خدمة و 5٪ ضريبة القيمة المضافة