

Arabe ! للمشاركة. أو لا

مالاكوف محلي الصنع، لحم مجفف مقطّع، خس سوكرين، صلصة بلسميك 18 جنيه إسترليني
جيازا دجاج مقرمش، صلصة تريايكي، مايونيز حار، بصل مقرمش 19 جنيه إسترليني
مقبلات

حساء كريمي موسمي، فوكاتشيا أوريغانو محلية الصنع، كريمة الأعشاب 18 جنيه إسترليني
سلطة مشكلة، شرائح خضار، صلصة الخل والخردل 7 جنيهات إسترلينية/14 جنيهًا إسترلينيًا
سلطة جرجير وفجل 24 جنيهًا إسترلينيًا، "tigre qui pleure" لحم بقري على طريقة
تارتار اللحم البقري والدايكون المدخن، أرز السوشي المقرمش، شرائح جبن البارميزان 20 جنيهًا إسترلينيًا
كارباتشيو الروبيان الأحمر، حمص موسمي وليمون مخلل 28 جنيهًا إسترلينيًا
-لحم سرطان البحر، أفوكادو بالواسابي الكريمي، بيض توبيكو، شرائح خضار مقرمشة 22
اللحوم

-لحم بقري على طريقة روسيني، فريكاسي بالفطر والكمأة، موسيلين البطاطس، صلصة غنية 38
-لحم خنزير مطهو ببطء مع العسل والبيرة، باك تشوي، بصل أخضر مطهو، فطر إيرينجي ومرق تايلاندي 25
-دجاج مشوي، جراتان دوفينيو، كونفيت التين مع فلفل تيموت، بصل أخضر، صلصة الدجاج 30
الأسماك

-روبيان مشوي مع الباستيس، أرز فينير مع خضار موسمية، حساء المحار 30
-سمك القاروص المشوي، أنواع مختلفة من الأرضي شوكي، بصل أخضر صغير وجوز الكاجو 32
فيليه سمك الفرخ "مونيير" مع رقائق البطاطس وصلصة التارتار 32 جنيهًا إسترلينيًا
اسكالوب مشوي، ريزوتو فريجولا مع القرع والكرفس، مستحلب الكستناء 35 جنيهًا إسترلينيًا
المعكرونة

بيني ألا تارتوفاتا وبارميزان 32 جنيهًا إسترلينيًا

بيني نابولي 28 جنيهًا إسترلينيًا

معكرونة مافالدين مع البط المقطع 36 جنيهًا إسترلينيًا

الحلويات

-بودينغ أرز جوز الهند، مانجو وفانيليا 11

-كريم بروليه الكستناء 10

-توست فرنسي، آيس كريم الكراميل وشوكو البندق 11

-كعكة الشوكولاتة الرطبة، آيس كريم الفانيليا، كاسترد الفيربينا 12

-مرينغ مع كريمة مزدوجة وكوليس الفاكهة الحمراء 10