

## WINTER MENU

### STARTERS مقبلات

#### HAND CUT BEEF TARTAR <sup>DG</sup>

ترتار لحم بقري

Diced Black Angus beef tenderloin, mixed pickles,  
mustard, salted egg yolk

لحم بقري أنجوس مقطع مع مخللات متنوعة ،  
خردل ديجون وصفار البيض المالح

120

#### ENDIVE APPLE WINTER SALAD <sup>DNV</sup>

سلطة الشتاء بالهندباء والتفاح أ من

Endive, Granny Smith apple, toasted walnuts,  
crumbled goat cheese, honey dressing

شرايح تفاح غراني سميث ، جوز محمص ، جبنة ماعز مفتتة ، صلصة العسل والخردل

55

#### BEETROT SALMON CARPACCIO

كاربانشيو السلمون والشمندر

Beetroot cured Norwegian salmon fillet,  
dill leaves, orange-olive oil dressing

فيليه سلمون نرويجي معالج بالشمندر ، أوراق الشبث ، صلصة زيت الزيتون والبرتقال

75

#### ROASTED BUTTERNUT SQUASH SOUP <sup>DGV</sup>

شورية القرع المحمص

Butternut squash, caramelized onion soup,  
seeded sourdough crouton, pumpkin seeds

شورية القرع الكريمة والبصل المكرمل خبز ساوردو محمص مع بذور  
اليقطين المكرملة

55

#### FOIE GRAS & CHICKEN TERRINE <sup>DNG</sup>

تيرين كبد الإوز والدجاج

Toasted brioche, mixed berries chutney, truffle pearls

بريوش محمص ، صلصة التوت المختلطة ، لؤلؤة كشكش

105

#### CAVIAR

كافيار

French Kaviar caviar, egg white, yolk, chives,  
shallots, crème fraiche, blinis, melba toast <sup>DG</sup>

تشكيلة كافيار فرنسي ، تقدم مع بياض البيض ، صفار البيض ، ثوم معمر ، كراث ، كريمة طازجة ، خبز البليتي ،  
وتوست ميلبا

Beluga Caviar (30g)

كافيار بيلوجا

1200

Oscetria Caviar (30g)

كافيار أوسيا

540



## الأطباق الرئيسية MAINS

### SALT CRUSTED SEABASS 700 GR (Allow 40 Min) <sup>D</sup>

سمك الفاروس المملح 700 جرام (يستغرق 40 دقيقة تقريباً)

Salt dough baked seabass, wilted spinach,  
truffle mash, lemon butter sauce

سمك فاروس مخبوز بعجينة الملح، يقدم مع السبانخ الطرية، بطاطس مهروسة بنكهة الكمأة، وصلصة زبدة الليمون الكريمة

245

### AUSTRALIAN VEAL CHOP <sup>D</sup>

شريحة عجل أسترالي (220 جرام)

Grilled Australian veal chop, winter root vegetables,  
truffle mash, Brussels sprouts, natural jus

شريحة عجل أسترالي مشوية تقدم مع خضروات، بطاطس مهروسة بالكمأة، كرنب بروكسل، وعصارة طبيعية

320

### PAN-FRIED DUCK BREAST <sup>D G</sup>

صدر بط مقلي أ-غ-م

Fried duck breast, confit duck leg, cranberry jus,  
smoked celeriac purée, poached William pear

صدر بط مقلي مع فخذ البط المحضر بأسلوب الكونفي، يقدم مع صلصة التوت البري، بوريه الكرفس المدخن، وكماثرى وويليام مسلوقة بالتوت البري

190

### MOREL MUSHROOM RISOTTO <sup>D V</sup>

ريزوتو بالفطر موريل

Risotto, sautéed morel mushrooms, fresh black winter truffle

ريزوتو مع فطر موريل مقلي والكمأة الأسود الطازج

125

### BEEF WELLINGTON <sup>D G</sup>

بيف ويلينغتون

Black Angus tenderloin, mushroom duxelles,  
spinach pancake, natural jus

لحم تندرلوين أنجوس أسود، محشي بمزيج الفطر، مع بان كيك السبانخ، وعصارة طبيعية

225

## حلوى DESSERT

### SPICED APPLE PUDDING <sup>D G N</sup>

بودينغ التفاح

Gingerbread cake, caramelized pink lady apple,  
Madagascar vanilla, crème Anglaise

كعك الزنجبيل، تفاح بينك ليدي مكربل، كريمة أنغليز بنكهة فانيليا مدغشقر

75

### CHESTNUT CRÈME BRÛLÉE <sup>D G N</sup>

كريم بروليه بالكستناء

Ethiopian coffee, almond financier, pear compote

فينانسيه باللوز والقهوة الإثيوبية، مع كومبوت الكماثرى

75