



Panel de saveurs par Izu
Ani.

Layers of flavours by Izu
Ani.

يقدم الشيف إيزو طبقات من النكهات

Veuillez utiliser votre téléphone pour scanner et voir notre menu et rejoindre le programme Fans of M.O. pour profiter de bénéfices exclusifs.

Please use your phone camera to scan and view our menu and join Fans of M.O. programme to enjoy exclusive member-only dining benefits.

يرجى استخدام الكاميرا في هاتفك للنقر على الرابط الموجود في المطبخ درجة الامتياز للحصول على تناول الطعام المصري للأطباق فاخرة.

Fans of M.O



Tartes | Tarts | تارت

Tarte à la truffe Truffle tart ئارتالكماء	D G	105
Crème de truffe, fromage fontina, truffe fraîche, balsamique vieux Truffle cream, fresh truffles, fontina cheese and aged balsamic كرمية الكمة، الكمة الطازجة، خل بلسميك		

Salades | Salads | سلطات

Burrata avec poivrone mariné, pesto au basilic et tomate cerise	D	105
Burrata with marinated capsicums, pesto, cherry tomatoes and basil بوريتا مع فلفل متبول، بيسط، طماطم كرزية وريحان		
Feta et myrtille, huile d'olive extra vierge Grecque	D	85
Blueberry and feta cheese with Greek extra virgin olive oil ترغوت و جبنة فيتا مع زيت الزيتون اليوناني الباريسي		
Aubergine violette fumée, vinaigre balsamique blanc avec tomates cerises	G N VG	75
Smoked purple aubergine white balsamic dressing and cherry tomatoes سلطة الباذنجان المدخن صلصة بلسميك بيضاء طماطم كرريمة		

Froid | Cold | البارد

Tartare de thon Tuna tartar جعيرل التونة	G N	120
Avocat, yuzu ponzu Avocado, yuzu ponzu أوكافوكو يوزونو		
Supplément de caviar Add caviar إضافي لل سميد		120
Carpaccio de bœuf Beef carpaccio حلب كارباجي	D	115
Bœuf Wagyu en salaison, vinaigrette à la moutarde, truffe fraîche roquette parmesan Cured Wagyu beef, mustard dressing, fresh truffles, rocket leaves parmesan cheese م رقريبي ماربل، سلطة احمر لاذق، كرماء طازجة، جبنة البارميزان		

Chaud | Hot Starters | سخن مقبلات

Crevettes provençale, civet de fenouil, échalote confite, olives G Provençale prawns, fennel, confit shallot, olives and tomatoes stew شطيرة الشمر كراث و زيتون وبهارات مفروم	145
Langoustine grille, sauce au citron, ciboulette Grilled langoustine, lemon dressing and chives الجنيسة مع صلصة الليمون والثوم ولحوم	145
Poulpe Espagnol, glaçage d'agrumes au piment, purée d'avocat, citron vert DG Spanish octopus, chili citrus glaze, avocado puree and lime الخطبطة الإسبانية مصلحة بصلصة الفلفل الحار وألوفة إسبانيا	135
Escargot cuit au persil et beurre à l'ail servi avec toast de campailou DGN Escargot baked in parsley and garlic butter served with French rye toast كلازون مع زبدة البرقدونس والثوم وخبز فرنسي	120
Feta au four, marinade de sumac, olives Kalamata, tomates cerises, origan et miel D Baked feta cheese with sumac, Kalamata olives and cherry tomatoes served with honey سماق متبول، زيتون كالماتا، طماطم موزع، عسل خمبوزة بجينة الفتا	85

Enrichissants | Mains | الأطباق الرئيسية

Homard Canadien avec beurre de piment fumé, citron bruni DG Whole roasted lobster with smoked chili butter and burnt lemon كرنفال مرصوص بالملحنة والليمون	360
Homard Canadien linguine, olives Kalamata, sauce du tomate DG Canadian lobster linguine cooked with Kalamata olives and tomato sauce كرنفال مع كريمة الطماطم ولزيتون كالماتا	280
Spaghetti aux truffes fraîches et crème de truffe DG Spaghetti with fresh truffles and truffle cream لبيكلي مع طعم الكروم والكريمة الطازجة	240
Crevettes géantes tigrées, marinade de bonite épicee avec ail noir DG Bonito spiced marinated king tiger prawns served with black garlic روبيان تايجر تبillaه البوينتو والثوم الأسود	165
Ravioli maison, épinard, ricotta, confiture de tomate DG Homemade spinach and ricotta cheese ravioli served with tomato jam معكرونة رافيولي مع سبانخ وricotta وjam الطماطم	120

Enrichissants | Mains | الْمُرْسِيَّةُ الْأَطْبَابِ

Tomahawk 1.2kg | ١.٢ كجم

Côte de bœuf “Tomahawk” angus noir, pommes de terre fumées, jus de viande maison D G N

780

Black angus rib eye on the bone served with smoked potatoes and homemade beef jus

حلم بالكاجنوس بالعذبة املد خنة وحلם البقر حملي الصنع

Pour trois à quatre convives, veuillez prévoir 30 à 45 minutes de temps de préparation

Serves three to four guests, please allow 30 to 45 minutes preparation time

مناسنٍ لـ٤-٥ أشخاص بـ٣٠-٤٥ دقيقة.

Pastrami épice contre-filet Wagyu BMS7+, relish de tomates brunies et moutarde D N

295

Pastrami spiced Wagyu striploin BMS7+, burnt tomato relish and tarragon mustard

حمراء ملحة طماطم و خردل الطريحة

Sole entière cuite au citron et persil, tomates séchées, amandes et champignons D N

325

Dover sole cooked in lemon, parsley, dried tomatoes, almond and mushrooms

حمراء ملحة طماطم و خردل الطريحة

Bar grillé servi avec pomelo, citron confit et fenouil D

190

Grilled sea bass served with pomelo, lemon confit and fennel

فلاجور صوص فانيليا، ليمون، شمر

Filet de bœuf Australien BMS5 avec pommes de terres et jus de bœuf D G

180

Australian beef tenderloin BMS5+ with smoked potatoes and beef jus

حلم بقر تندلوبين مع بطاطس مدخنة

Coquelet grillé | Grilled baby chicken | دجاجة صicks D

180

Truffle jus, pommes de terre grelot

Truffle jus, baby potatoes

صلصه طماطس، صغير

Accompagnements | Sides | الْمُرْتَبَّةُ الْأَصْنَافِ

Frites maison | Homemade French fries | بطاطس مقلية

48

Epinard | Spinach | طماطم VG

52

Pomme de terre au four | Grilled crushed potatoes | بطاطس مطحونة مشوية

48

Broccoli au piment aji amarillo | Broccoli with aji amarillo | بрокولي اجي اماريلو

48