

MENU

TO SHARE

Marinated olives with Arabic cheese ^{DV} 

Edamame beans with sea salt and chili ^{VG}

Homemade focaccia with tomato and rosemary ^{G VG}
Extra virgin olive oil and balsamic vinegar

French Fries ^{VG}
Parmesan Cheese ^{DV}
Black Winter Truffle ^{VG}

SMALL BITES

Korean Fried Chicken ^G
Sweet and spicy fried chicken, roasted sesame seeds and spring onions served with pickled white radish

Mini Lobster Rolls ^{D G}
Toasted brioche with lobster salad, lemon juice, parsley, mango and chili

Volcano Roll ^G
Baked crab sticks and shrimps with unagi sauce

Spicy Tuna Roll ^G
Tuna, scallions, cucumber, sesame seeds with spicy mayonnaise

Crispy Tempura Squid ^{D G}
Tempura squid rings served with spicy mayonnaise and lime wedges

Assorted Vegetable Tempura ^{G VG}
Served with grated daikon radish and soy sauce

MAINS

Spiced Pulled Beef Slider ^{D G}
Slow cooked spiced pulled beef short ribs with red onion relish, Cheddar cheese and smokey barbeque sauce


Tarte Flambée ^{D G}
Crispy pizza with sour cream, Parmesan cheese, wild forest mushrooms, beef bresaola and parsley


Four Cheese Pide ^{D G V}
Traditional pide with Labneh cream, Arabic cheeses, Parmesan cheese shavings and parsley

Wor Tip ^{G VG}
Steamed cristal dumplings

FROM THE GRILL

35 **Chicken Shish Taouk** ^{D G}  65
Arabic marinated chicken skewers with sumac salad, pita bread and confit garlic aioli

50 **Lamb Kofta** ^{D G}  65
Marinated minced lamb skewers with sumac salad, pita bread and confit garlic aioli

40 **Beef Kebab** ^{D G}  75
45 Beef tenderloin skewers with sumac salad
65 pita bread and confit garlic aioli

Robotayaki Selection ^G 75
Traditional Japanese marinated chicken and Australian beef served with sweet and sour cucumber salad

75

GELATO AND SORBET

80 **Gelato** ^{D NV}  40
Vanilla
Chocolate
Cherry Almond

95 **Sorbet** ^{VG} 40
Mixed Berries
Passion Fruit
85 Mango

Tropical Fruit Platter ^{VG} 55

75

55

70

60

65

40

More vegan dishes are available, please do not hesitate to ask our dedicated service team for more options.

قائمة الطعام

أطباق للمشاركة

المشاوي

٣0	شيش طاووق الدجاج ^{DG}	٣0
٣0	أسيخ الدجاج بالتوابل الشرقية تقدم مع سلطة السماق وخبز عربي وكريمة الثوم أليوي	٣0
٦0	كفتة لحم الضأن ^{DG}	0٠
٦0	أسيخ لحم الضأن المتبل تقدم مع سلطة السماق وخبز عربي وكريمة الثوم أليوي	٦0
٧0	كباب لحم البقر ^{DG}	٤٠
٧0	أسيخ كباب اللحم بالتوابل الشرقية تقدم مع سلطة السماق وخبز عربي وكريمة الثوم أليوي	٤0
٧0	تشكيلة أطباق روباتا ياكى ^G	٦0
	دجاج متبل على الطريقة اليابانية التقليدية ولحم بقري أسترالي يقدم مع سلطة الخيار الحلوة والحامضة	

زيتون متبل مع جبنة عربية ^{DV}	٣0
فول الصويا الأخضر مع ملح البحر و فلفل حار ^{VG}	٣0
خبز فوكاشيا منزلي الصنع مع الطماطم وإكليل الجبل ^{DGV}	٣0
زيت الزيتون البكر الممتاز والخل البلسمي	٣0
بطاطا مقلية ^{VG}	٣0
بطاطا مقلية مع جبنة البارميزان ^{DV}	٣0
كما أسود شتوي ^{VG}	٣0

المقبلات

٧0	دجاج كوري مقلي ^G	٧0
٧0	دجاج مقلي حار حلو مع بذور السمسم المحمص وحلقات البصل الأخضر المخلل	٧0
٤٠	جيلاتو ^{DNV}	٤٠
	فانيليا شوكولاتة الكرز واللوز	
٤٠	سوربيه ^{VG}	٤٠
	مزيج من التوت باشن فروت مانجو	
00	طبق الفاكهة الاستوائية ^{VG}	00

٧0	دجاج كوري مقلي ^G	٧0
٧0	دجاج مقلي حار حلو مع بذور السمسم المحمص وحلقات البصل الأخضر المخلل	٧0
٨٠	لغائف اللوبستر الصغيرة ^{DG}	٨٠
	خبز بريوش محمص مع سلطة اللوبستر عصير الليمون، البقدونس، مانجو وفلفل حار	
٩0	سوشي فولكاينو ^G	٩0
	سلطعون، روبان مشوي مع صلصة أوناجي	
٨0	سوشي التونة الحارة ^G	٨0
	تونة، بصل أخضر، خيار، بذور السمسم مع المايونيز الحار	

٧0	حبار تمبورا كريسبي ^{DG}	٧0
	حلقات حبار تمبورا تقدم مع المايونيز الحار وشرائح الليمون	

00	تشكيلة من الخضروات بالتامبورا ^{GVG}	00
	تقدم مع فجل دايفون المبشور وصلصة الصويا	

الأطباق الرئيسية

٧٠	سلايدر لحم بقري ^{DG}	٧٠
	خلوع بقر متبل ومطهوه على نار هادئة تقدم مع بصل أحمر مخلل، جبنة الشيدر وصلصة الباربيكيو	
1٠	فطيرة مخبوزة على اللهب ^{DG}	1٠
	بيتزا مقرمشة مع كريمة حامضة، جبنة البارميزان بصل، فطر، لحم البقر المجفف "بريساولا"، وبقدونس	
10	فطيرة بيذا بالأجبان الأربعة ^{DGV}	10
	فطيرة تقليدية مع كريمة اللبنة وتشكيلة من الأجبان العربية وجبن البارميزان المبشور و البقدونس	
٤٠	وور تيب ^{GVG}	٤٠
	دمبليغ مطبوخ على البخار	

تتوفر على المزيد من الأطباق النباتية، يرجى مراجعة فريقنا للحصول على الخيارات