

mosaic

## SUSHI

### SASHIMI OR NIGIRI

Choice of tuna, salmon, seabass, shrimp, unagi and yellowtail

3 PIECES 50  
5 PIECES 90

### DYNAMITE ROLL <sup>GN</sup>

Ebi, shrimp tempura, cucumber, avocado and spicy mayonnaise

90

### VOLCANO ROLL <sup>GN</sup>

Torched tuna and shrimp

85

### CALIFORNIAN ROLL <sup>GN</sup>

Alaskan king crab, avocado, cucumber, nori and sesame seeds

90

### SPICY TUNA ROLL <sup>GN</sup>

Tuna, spicy mayonnaise and nori

75

### VEGETABLE ROLL <sup>GV</sup>

Cucumber, carrot, avocado, scallions, asparagus and cream cheese

75

### KATSU SANDO ROLL <sup>GN</sup>

Fried chicken and baby gem

95

### TEMAKI <sup>GN</sup>

Tuna and Sriracha

70

Alaskan king crab and avocado

80

### TUNA CEVICHE <sup>N</sup>

Corn taco, smoked sweet potato, leche de tigre and fresh lime

85

### ALASKAN KING CRAB

Tartar sauce, cocktail sauce and lemon

120

## TEMPURA 6 PIECES

### ALASKAN KING CRAB <sup>G</sup>

90

### SHRIMP <sup>G</sup>

75

### LOBSTER <sup>G</sup>

85

### ASSORTED VEGETABLES <sup>GV</sup>

45

Condiments

Grated daikon, dashi soya

## DIM SUM 4 PIECES

### DIM SUM ASSORTMENT <sup>GN</sup> 5 PIECES

Selection of steamed dim sum

65

### SIU MAI <sup>G</sup>

Lobster and truffle

40

### CHAR SIU BAO <sup>GN</sup>

Sticky BBQ chicken

40

### HAR GAW <sup>GN</sup>

Alaskan king crab and coriander

45

### CRYSTAL DUMPLING <sup>GN</sup>

Vegetable

40

### GYOZA <sup>GN</sup>

Crispy Wagyu beef

40

### SPRING ROLL <sup>GN</sup>

Lobster, ginger, garlic and soy sauce

40

### VINEGAR DUMPLING <sup>GN</sup>

Chicken and chili

40

### NGAO YUK <sup>G</sup>

Beef and citrus

40

## ROBATAYAKI 3 PIECES

### ROBATAYAKI ASSORTMENT <sup>GN</sup> 5 PIECES

Selection of robatayaki

85

### ERINGI AND SHITAKE

MUSHROOMS <sup>GNV</sup>

Sesame dressing

45

### TERIYAKI CHICKEN <sup>GN</sup>

Spring onion

50

### WAGYU BEEF

Truffle wasabi

75

### AUSTRALIAN LAMB <sup>G</sup>

Miso herb butter

50

### GREEN ASPARAGUS <sup>GV</sup>

Yuzu butter and coriander

40

### CHICKEN TSUKUNE <sup>GN</sup>

Teriyaki sauce

50

### MISO COD

Garlic yuzu butter

55

## SALADS

<b>THAI BEEF</b> <sup>GN</sup>	85
Seared marinated beef, Thai basil, assorted vegetables, chili, cashew nuts, kaffir lime and palm dressing	
<b>CAESAR SALAD</b> <sup>GN</sup>	85
Gem lettuce, wasabi Caesar dressing, miso glazed chicken and caramelised pecans	
<b>COBB SALAD</b> <sup>D</sup>	85
Grilled Boston lettuce, grilled chicken breast, cherry tomatoes, avocado, boiled egg, crispy beef bacon, blue cheese cream and balsamic dressing	
<b>QUINOA TABBOULEH</b> <sup>GV</sup>	70
Pomegranate, feta cheese, parsley, mint and cherry tomatoes	
<b>PRAWN, AVOCADO AND BURRATA</b>	95
Pomegranate, cherry tomatoes and grapes	

## SOUPS

<b>TOM YUM</b>	65
Shrimps with fragrant Thai broth of lemongrass, galangal, chili, oyster mushrooms and coriander	
<b>ARABIC LENTIL</b> <sup>GN</sup>	45
Pita bread crisps, spicy butter, sumac and pistachio	
<b>HOT AND SOUR</b> <sup>GN</sup>	55
Prawn, squid, tofu, bamboo shoots and black fungus mushroom	
<b>SEABREAM, SMOKED CELERIAC AND TRUFFLE</b> <sup>DGN</sup>	50
Cauliflower puree, shitake mushroom and herb crouton	

## ARABIC

<b>COLD MEZZE PLATTER</b> <sup>GNV</sup>	75
Hummus, muhammara, moutabel, baba ghanoush and vine leaves	
<b>FATTOUSH</b> <sup>GV</sup>	70
Toasted Arabic bread salad with cucumber, tomato, olive oil, vinegar and pomegranate sauce	
<b>ROCCA AND POMEGRANATE SEEDS SALAD</b> <sup>V</sup>	75
Fresh pomegranate, rocca and balsamic dressing	
<b>HOT MEZZE PLATTER</b> <sup>GNV</sup>	75
Kibbeh, falafel, cheese sambousek, spinach fatayer and meat sambousek	
<b>MIXED GRILL</b> <sup>G</sup>	175
Mini shish taouk, lamb kofta, lamb & beef kebab, prawns, sumac salad and garlic aioli	
<b>LAMB KABSAAH</b> <sup>N</sup>	130
Lamb leg, tomato sauce and rice infused with ginger, onion and fresh coriander	
<b>CHICKEN MACHBOOS</b> <sup>N</sup>	120
Roasted chicken leg, kabsa spiced saffron rice served with homemade Arabic tomato sauce	

## FLATBREAD AND PIDE

<b>BURRATA AND ROCKET</b> <sup>DGV</sup>	90
Semi sundried tomato, balsamic vinegar sphere	
<b>WAGYU SHORT RIB</b> <sup>DG</sup>	90
BBQ sauce, jalapeno chutney and mature cheddar	
<b>CHICKEN TIKKA</b> <sup>DG</sup>	90
Coriander salsa and goat cheese	
<b>ROASTED LAMB</b> <sup>DG</sup>	90
Harissa sauce and piquillo peppers	

# ASIAN

<b>STEAMED SEABASS</b> <sup>G N</sup>	160
Ginger, spring onion, shiso, shiro shoyu, sesame, micro coriander and truffle	
<b>BLACK PEPPER BEEF CHEEK</b> <sup>G</sup>	140
Broccolini and fried garlic	
<b>KUNG PAO CRISPY CHICKEN</b> <sup>G N</sup>	130
Chili, spring onion and toasted peanuts	
<b>KAENG KUNG</b>	110
Tiger prawns, pineapple curry, coconut, kaffir lime and lemongrass	
<b>KAENG KHIAW-WAAN KAI</b>	95
Thai green chicken curry, eggplant, galangal, coconut and basil	
<b>PAD THAI</b> <sup>G N</sup>	95
Fried rice noodles with prawns, chives and bean sprouts	
<b>GAN SHAO PRAWNS</b> <sup>G</sup>	130
Bok choy, garlic, onion and mushroom	
<b>SESAME CRUSTED MONKFISH</b>	140
Celery, ginger, shitake mushroom and tamarind sauce	
<b>ASIAN VEGETABLES</b> <sup>V</sup>	65
Choy sum, kai lan, broccolini, ginger and garlic	
<b>WOK FRIED TOFU</b> <sup>G</sup>	70
Green peas, morel mushroom and soy sauce	

# INDIAN

<b>ASSORTED TANDOORI KEBAB</b> <sup>N</sup>	95
Tandoori chicken, seekh kebab, shrimp tandoori and boti kebab	
<b>MALAY LOBSTER CURRY</b>	100
Marinated poached lobster, coconut and ginger broth, saffron rice	
<b>CHICKEN TIKKA MASALA</b> <sup>N</sup>	105
Marinated chargrilled chicken and creamy spicy tomato curry sauce	
<b>ZAFRANI PANEER TIKKA</b> <sup>N</sup>	95
Roasted vegetables, saffron and Indian cottage cheese & spices	
<b>AMRITSARI SOYA</b>	
<b>CHAAP MASALA</b> <sup>N V</sup>	95
Soy skewers, tandoori spices, tomato and onion gravy	
<b>HYDERABADI BIRYANI</b> <sup>N</sup>	
Indian fragrant rice, Indian spices, mango sweet pickle, kachumbari salad, raita and poppadum	
<b>With chicken</b>	110
<b>With mutton</b>	120
<b>With prawn</b>	130
<b>With vegetable</b> <sup>V</sup>	95
<b>NAAN BREAD</b> <sup>G V</sup>	20
Plain   butter   zaatar   sumac   garlic   thyme   truffle   goat cheese	

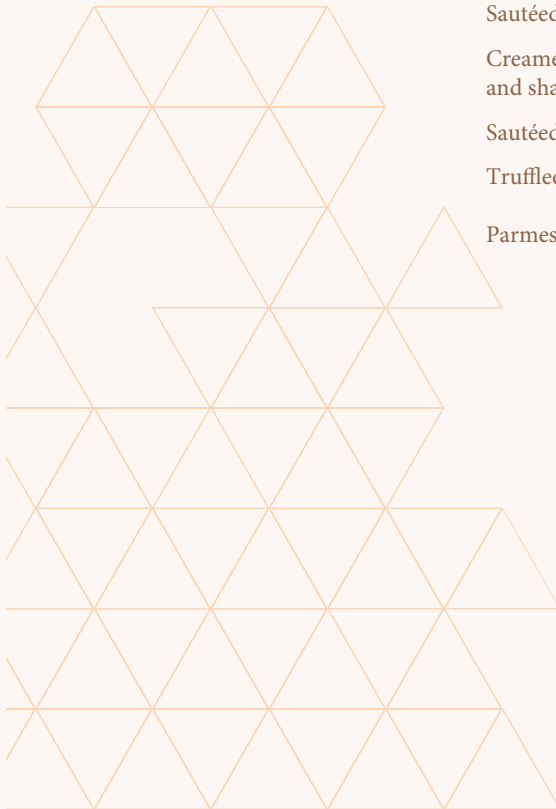


## PASTA

<b>LOBSTER TAIL AND TARRAGON MASCARPONE<sup>D</sup></b>	130
Risotto, tomato, capers, parsley, basil and extra virgin olive oil	
<b>WILD MUSHROOM RAVIOLI<sup>DGV</sup></b>	80
Forest mushroom, asparagus and parmesan espuma	
<b>BRAISED LAMB GNOCCHI<sup>GN</sup></b>	90
French beans, lamb jus and yuzu gel	
<b>CHICKEN AGNOLOTTI<sup>DG</sup></b>	95
Asparagus and truffle butter	

## BURGER

<b>BACON AND MATURE CHEDDAR<sup>DGN</sup></b>	105
Heirloom tomato, gem lettuce, cumin mayo and pretzel bun	
<b>BURRATA AND TOMATO CHUTNEY<sup>DGN</sup></b>	105
Rocket, mushroom duxelles and beetroot sesame bun	



## CHARCOAL GRILL

All grilled dishes are served with one side dish and one sauce of your choice

<b>AUSTRALIAN BLACK ANGUS BEEF</b>	
Ribeye 360g	240
Tenderloin 220g	190
<b>AUSTRALIAN LAMB RACK</b>	180
<b>CORN FED CHICKEN BREAST</b>	130
<b>TIGER PRAWNS</b>	170
<b>NORWEGIAN SALMON</b>	140
<b>LOBSTER THERMIDOR</b>	350
Gratinated half Canadian lobster with wilted spinach and hollandaise sauce	

### SAUCES 15

Black pepper	
Wild cream of mushroom	
Natural jus	
Chimichurri	
Hollandaise	
Béarnaise	
Café de Paris butter	
<b>Seared foie gras</b>	35
<b>Shaved truffle</b>	55

### SIDE DISHES

<b>Roasted potatoes and rosemary<sup>GV</sup></b>	25
<b>Sautéed spring baby vegetables<sup>V</sup></b>	30
<b>Creamed spinach, feta, confit garlic and shallots<sup>V</sup></b>	30
<b>Sautéed forest mushrooms<sup>V</sup></b>	45
<b>Truffled mashed potato<sup>V</sup></b>	40
<b>Parmesan fries</b>	40

## الباستا

135 <sup>G</sup> **كركند اوريكييتي**  
ثوم، طماطم، قبار، بقدونس  
ريحان وزيت زيتون بكر

85 <sup>Gv</sup> **نيوكي بالفطر البري**  
فطر بري، هليون، كريمة  
البارمان

90 <sup>GN</sup> **رافيولي باليقطين**  
مريمية وصلصة الزبدة  
وجبن ماعز

95 <sup>G</sup> **انيولوتي الدجاج**  
فطر وزبدة بالكمأة

## مشاوي على الفحم

تقدم جميع اطباق المشاوي مع  
طبق جانبي واحد وصلصة واحدة  
ريحان وزيت زيتون بكر

245 **لحم الأنغوس الأسترالي**  
لحم الخاصرة ٣٦٠ غرام  
195 فيليه ٢٢٠ غرام

180 **ضلع لحم خروف استرالي**

130 **صدر دجاج مغذى على الذرة**

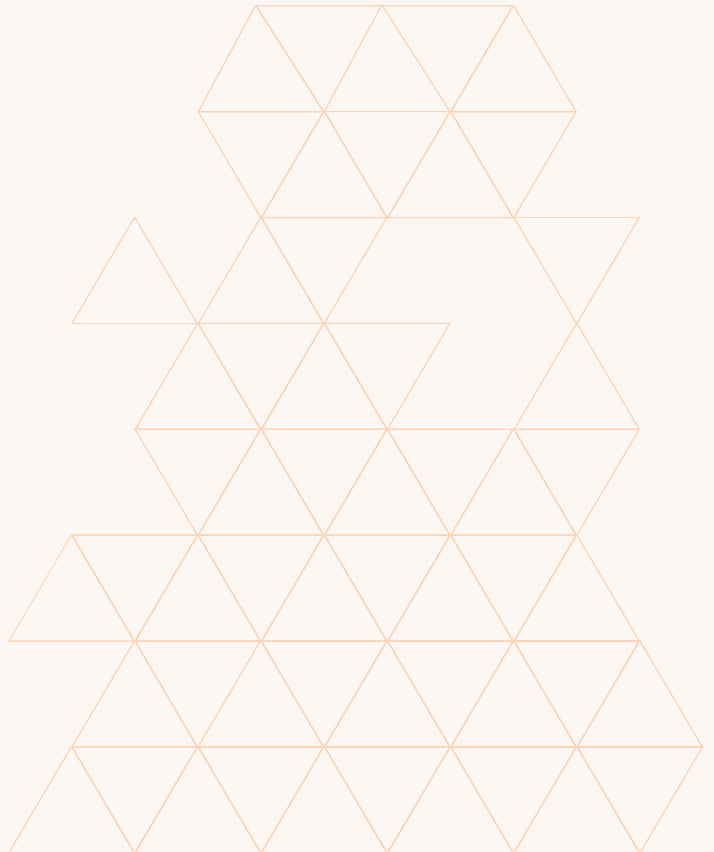
170 **روبيان كبير**

140 **سلمون نرويجي**

295 **كركند تيرميدور**  
نصف كركند كندي مع  
السبانخ وصلصة الهولنديز

15 **الصلصات**  
فلغل اسود  
كريمة الفطر البري  
صلصة تقليدية  
صلصة الهولنديز  
صلصة بيارنيز  
زبدة كافيه ديباري

**أطباق جانبية**  
25 بطاطا مشوية مع اكليل الجبل  
30 خضار صغيرة مسلوقة بالزبدة  
30 سبانخ بالثوم والبصل  
45 سوتيه الفطر البري  
45 بطاطا مهروسة مع الكمأة



G غلوتين N مكسرات V نباتي

## أطباق آسيوية

- 160 **سمك القاروس مطهو على البخار**<sup>GN</sup>  
زنجبيل، بصل اخضر، نعناع ياباني، صلصة الصويا، سمسم كزبرة، كمأة
- 140 **وجنات البقر بالفلفل الأسود**<sup>G</sup>  
بروكولي مع الثوم المقلي
- 130 **كانغ باو كريسبي تشيكن**<sup>GN</sup>  
دجاج مقلي، فلفل، بصل اخضر و فول سوداني محمص
- 120 **كانغ كونغ**  
روبيان كبير، كاري بالأناس جوز الهند، ليمون مجفف عشبة الليمون
- 95 **كانغ كيام - وان كاي**  
دجاج بالكاري الأخضر على الطريقة التايلاندية باذنجان غالانغال، جوز الهند وريحان
- 95 **باد تاي**<sup>GN</sup>  
نودلز الأرز مع الروبيان وثمر معمر وبراعم الفاصوليا
- 130 **غان شاو برونز**<sup>G</sup>  
روبيان، ملفوف صيني، ثوم، بصل، فطر
- 155 **سمك الراهب محمص بالسّمسم**  
كرفس، زنجبيل، فطر تشيتاكي مع صلصة التمر الهندي
- 95 **خضار آسيوية**<sup>V</sup>  
خضار شوي سام، بروكلي صيني، بروكوليني، زنجبيل وثمر
- 75 **توفو مقلي**<sup>G</sup>  
بازيلا خضراء، فطر موريل صلصة الصويا

## أطباق هندية

- 115 **كباب تندوري مشكل**<sup>N</sup>  
دجاج تندوري، شيش كباب روبيان تندوري، كباب باللحم
- 150 **قطع لحم الخروف المدخنة مع ماسالا**<sup>N</sup>  
تتبيلة فيندالو التقليدية ومخلل الفجل مع الخرشفوف
- 105 **دجاج تيكا ماسالا**<sup>N</sup>  
دجاج متبل مشوي على الفحم مع صلصة كاري بالطماطم والتوابل
- 95 **تيكا جبنة بانير والزعفران**<sup>N</sup>  
خضروات مشوية وزعفران وجبنة هندية والتوابل
- 95 **امريتساري صويا شاب ماسالا**<sup>NV</sup>  
اسياخ الصويا، توابل تندوري، طماطم وصلصة البصل
- تندوري هايدراباد**<sup>N</sup>  
أرز هندي، توابل هندية، مخلل مانجو، سلطة الطماطم والبصل سلطة الزبادي الهندية وخبز بوبادوم المقرمش
- 120 مع الدجاج
- 140 مع لحم الخروف
- 160 مع الروبيان
- 105 مع الخضار<sup>V</sup>
- 25 **خبز نان**<sup>GV</sup>  
عادي | زبدة | زعتر | سماق | ثوم كمأة | زعتر بري | جبن ماعز

## أطباق عربية

90 <sup>GNV</sup> **طبق المقبلات الباردة**  
حمص، محمرة، متبل  
بابا غنوج، ورق عنب

90 <sup>GNV</sup> **طبق المقبلات الساخنة**  
كبة، فلافل، سمبوسك بالجبن  
فطائر سبانخ، سمبوسك باللحم

175 <sup>G</sup> **تشكيلة مشاوي**  
شيش طاووق، كفتة غنم  
كباب لحم خروف ولحم  
بقرى، روبيان، صلصة السماق  
وصلصة الثوم

## فطائر البيدا التركية

90 <sup>G</sup> **طماطم هيرلوم مع الكمأة**  
كوسا وجينة موزاريللا وريحان

95 <sup>G</sup> **بوراتا وجرجير**  
طماطم نصف مجففة  
مع الخل البلسمي

85 <sup>G</sup> **بيبيروني وزيتون**  
اوريجانو مع جينة البارمزان

90 <sup>G</sup> **لحم الخروف المشوي**  
صلصة الهريسة مع الفلفل

## السلطات

85 **سلطة تايلندية مع  
لحم البقر** <sup>G</sup>  
ريحان تايلندي، خضار مشكلة  
فلفل حار، كاجو، ليمون مجفف  
صلصة زيت النخيل

85 **جوانح دجاج على  
الطريقة اليابانية** <sup>N</sup>  
دجاج مشوي، صدر بط، افوكادو  
بيض مسلوق، خضار صغيرة  
فول الصويا، قرنبيط مع صلصة  
الميسو والعسل والخردل

70 <sup>GV</sup> **تبولة كينوا**  
رمان، فيتا، بقدونس، نعناع  
طماطم صغيرة

75 <sup>GV</sup> **شمندر**  
شمندر مشوي، يقطين، سلق  
جبن ماعز، بصل مخلل

110 **روبيان واوفكادو  
وجينة بوراتا**  
رمان وطماطم صغيرة وعنب

## الشورية

65 **توم يام**  
روبيان مع مرقة تايلندية بعشبة  
الليمون، غلانغال، ليمون مجفف  
فلفل حار، كزبرة، وفطر المحار

45 <sup>GN</sup> **العدس**  
خبز عربي محمص، زبدة بالتوابل  
سماق وفستق

60 <sup>GN</sup> **هوت اند ساور**  
روبيان، حبار، التوفو، بامبو  
شوت وفطر اسود

55 <sup>GN</sup> **وونتون نودلز**  
بط مشوي، بصل اخضر  
طحلب وفطر تشيتاكي



## السوشي

## ديم سام ٤ قطع

70 GN **تشكيلية ديم سام**  
٥ قطع  
مجموعة من قطع ديم  
سام المطهوه على البخار

55 G **سيو ماي**  
كرخند وكماة

50 GN **شار سيو باو**  
دجاج مشوي بالباريكيو

55 GN **هار جاو**  
سلطعون الاسكا مع الكزبرة

50 GN **كريستال دامبليغ**  
خضار

50 GN **غيوزا**  
لحم بقري واغيو مقرمش

55 GN **سبرينغ رول**  
بط مع فوا غرا

50 GN **دامبليغ بالخل**  
دجاج وفلفل

55 N **رول الروبيان والسبانخ**  
روبيان مطهو على البخار مع  
صلصة الفاصوليا السوداء

## روباتياكي ٣ قطع

85 GN **تشكيلية روباتياكي**  
٥ قطع  
مجموعة من قطع روباتياكي  
المشوية على الفحم

45 GN<sup>V</sup> **ايرينغي وفطر تشيتاكي**  
صلصة السمسم

50 GN **دجاج تريياكي**  
بصل اخضر

85 **لحم واغيو**  
واسابي بالكماة

50 G **لحم خروف استرالي**  
زبدة بالميزو

45 G<sup>V</sup> **هليون اخضر**  
زبدة يوزو مع الكزبرة

50 GN **دجاج تنسوكون**  
صلصة تريياكي

65 **سمك الراهب**  
زبدة يوزو بالثوم

G **ساشيمي او نيغيري**  
ما تختار من التون، السلمون  
سمكة القاروس، روبيان، الانقليس  
سمكة الذيل الاصغر

50 ٣ قطع  
90 ٥ قطع

90 GN **ديناميت رول**  
ايبي، روبيان مقلي، خيار  
افوكادو، مايونيز حار

85 GN **فولكانو رول**  
تونا وروبيان

90 GN **كاليفورنيا رول**  
سلطعون الاسكا، افوكادو  
روبيان، موري، سمسم

80 GN **سبايسي تونة رول**  
تونة، مايونيز حار، طحلب

75 G<sup>V</sup> **رول الخضار**  
خيار، جزر، افوكادو، بصل اخضر  
هليون وجبن بالكريمة

95 GN **كاتسو سامدو رول**  
دجاج مقلي مع الخس الصغير

70 GN **تيمماكي**  
تونا وسيراتشا  
85 سلطعون الاسكا وافوكادو

85 N **تارتار التون**  
تاكو من الطحلب، افوكادو  
صلصة الكماة

180 **سلطعون الاسكا**  
صلصة التارتار، صلصة  
كوكتيل، موسلين الليمون

## تامبورا

G **سلطعون الاسكا**

G **روبيان**

G **كرخند**

G **حبار**

G<sup>V</sup> **خضار مشكلة**

المكملات  
دايكون مبشور، صويا داشي

mosaic