

IFTAR MENU

SELECTION OF 1 STARTER, 1 MAIN COURSE AND 1 DESSERT
SAR 250 PER PERSON (minimum for two)

WELCOME RAMADAN DRINK, DATES AND SOUP

HORS D'OEUVRES

BURRATA ET TOMATES

Burrata with Cherry Tomatoes and Basil (417kcal) | جن بوراتا مع الطماطم الكرزية والريحان

SALADE DE LENTILLES VERTES

Green Lentil Salad with Apple and Burnt Tomatoes (517kcal)

سلطة العدس الأخضر مع التفاح والطماطم المحترقة

CARPACCIO DE SÉRIOLE DU JAPON

Yellowtail Carpaccio with Guacamole and Citrus Dressing (187kcal)

كاراتشييو بسمك الذيل الأصفر مع صلصة تفميس الجواكامولي وصلصة الحمضيات

ESCARGOTS DE BOURGOGNE

Snails with Garlic Butter and Parsley (546kcal) | حلزون مع زبدة الثوم والبقدونس

LES PLATS

ARRABBIATA

Homemade Rigatoni Pasta with Tomato and Chili (605kcal)

مكرونة ريجاتوني محلية الصنع مع الطماطم والفلفل

FILET DE DAURADE POÊLÉ, SAUCE VIERGE À LA CORIANDRE

Pan Seared Sea Bream, Sauce Vierge with Coriander (272kcal)

سمك الدنيس المقلي مع صلصة فيرج مع الكزبرة

DEMI COQUELET AU CITRON CONFÎT

Marinated Half Baby Chicken (370kcal) | دجاج صغير متبل

CÔTELETTES D'AGNEAU 'VIVIENNE'

Marinated Lamb Cutlets with Olive, Aubergine Caviar and Pine Nuts (305kcal)

شرايح لحم ضأن متبل بالزيتون، كافيار الباذنجان والصنوبر

LES DESSERTS

GÂTEAU AU FROMAGE FRAIS

Vanilla Cheesecake with a Berry Compote (412kcal) | تمشيز كيك الفانيليا مع كومبوت التوت

GÂTEAU À LA DATTE ET SAUCE CARAMEL

Date Cake with Toffee Sauce and Vanilla Ice Cream (395) | كيك التمر مع صوص التوفي وأيس كريم الفانيليا

Please inform us of any food allergies at the time of order.
Prices are in Saudi Riyals and are inclusive of 15% VAT.