

FRANGIPANI



*“People who love to eat
are always the best people”*





A GOOD START

المقبلات



SOUP OF THE DAY

Ask your server for our soup of the day.

الحساء اليومي
تكلم مع خادمك عن نوع الحساء اليومي

SEARED SCALLOPS 125

Pan seared diver scallops, enoki mushroom, bacon crumble and échalote capers beurre blanc.

(SF) (D) (G) (Z)

محار صدف محمّر
محار "دايفر" محمّر مع فطر الإينوكي، وفتات اللحم المقدد، والزبدة البيضاء،
بنكهة نبات الكبر والكراث.

BUTTERFLY PRAWNS 175

Warm prawns with chimichurri spread.

(SF) (G)

قريدس المفتوح
قريدس مع صلصة التشميتشوري.

LAMB CHOPS 160

Lamb chops served with roasted red peppers and walnut paste.

(N) (G)

شرائح لحم الضأن
شرائح لحم الضأن مع الفلفل الأحمر المشوي ومعجون الجوز.



BABY SQUIDS 60
Crispy fried squids with tartar sauce.
(SF) (G)

الخبار الصغير
خبار مقلي ومقرمش مع صلصة التارتار.

BLACK QUINOA SALAD 75
Black quinoa, cherry tomato, baby squid, kale, dried cranberry,
sunflower seeds, almond flakes and lemon vinaigrette.
(SF) (N)

سلطة حبوب الكينوا السوداء
حبوب الكينوا السوداء مع الطماطم الكرزية، خبار صغير الحجم، الكرنب، والتوت البري المجفف،
بذور عباد الشمس، رقائق اللوز، وصوص الليمون.

CHICKEN CAESAR SALAD 75
Chicken, roasted garlic crouton, sun-dried tomato, romaine lettuce,
turkey bacon, parmesan, avocado and Caesar dressing.
(SF) (D) (G)

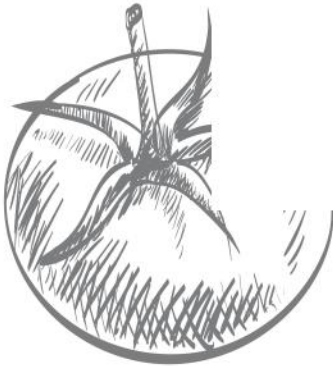
سلطة سيزر مع الدجاج
دجاج مع الخبز المحمص بنكهة الثوم، الطماطم المجففة بالشمس، الخس الروماني،
الديك الرومي وصوص سيزر المكون من الأفوكادو وجبنة البارميزان.

GOAT CHEESE SALAD 70
Seasonal melons, goat cheese, blackberry and watercress.
(D) (V)

سلطة جبنة الماعز
الشمام مع جبنة الماعز، التوت، والجرجير.

TOMATO BURATTA 115
Puglia mozzarella, cherry tomatoes, edamame,
balsamic pearls and basil leaves.
(D) (V) (Z)

بوراتا الطماطم
موزاريللا بوليا الإيطالية مع الطماطم الكرزية، فول ادمامي، وأوراق الريحان.



OYSTER TOWER 380

Assortment of fresh, raw seafood including oysters, crevettes roses, king crab legs, black mussels and salmon sashimi.

(SF) (Z)



برج المحار

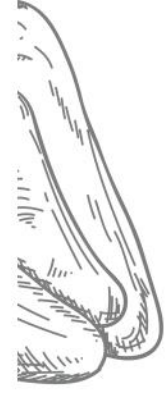
تشكيلة من المأكولات البحرية الطازجة تتضمن المحار، القريدس، أرجل سرطان البحر، بلح البحر، وساشيمي السلمون.

FRESHLY SHUCKED OYSTERS

Be sure to ask your server for our pick of the day.

Subject to availability and seasonality.

(SF)



المحار طازجة

تأكد من أن تطلب من خادمك اختيارنا لهذا اليوم
الموضوع المتوافر والموسمية

SALMON TENKASU 87

A combination of fresh salmon avocado and wakame tossed in ginger peanut butter dressing.

(SF) (N) (G) (Z)

سلمون تينكاسو

مزيج من السلمون الطازج مع الأفوكادو والأعشاب البحرية واكمي المبتلة بصلصة الزنجبيل وزبدة الفستق.

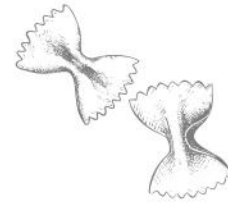
CHUKA WAKAME 60

Marinated seaweed.

(V) (S) (N)

تشوكا واكمي

أعشاب بحرية ممتلئة



ORIGINAL KANI 50

Surimi, cucumber, tobiko and mayo dressing.

(SF)

كاني بالنكهة الأصلية

عيدان السلطعون مع شرائح الخيار توبيكو والمايونيز.



BRUT

اللحوم

TUNA TARTAR 80
Yellowfin tuna with avocado mousse,
dried miso, fried beetroot and yuzu pearls.
(SF)

تارتار التونة
الصفراء تونة مع موس الأفوكادو، معجون الميسو المجفف
الشمندر المقلي وحببات "يوزو" اللؤلؤية.

SALMON CARPACCIO 85
Fresh Scottish smoked salmon with green sakura micro
herbs agrumes zest and raspberry pearls.
(SF) (Z)

كارباتشيو السلمون
شرائح السلمون الاسكتلندي الطازج والمدخن مع أعشاب ساكورا
الخضراء الناعمة، بنكهة قشر الليمون وحببات توت العليق.

HAND CUT STEAK TARTAR 100
Steak tartar with anchovy and dijon mustard
served with french fries.
(Z) (S) (SF)

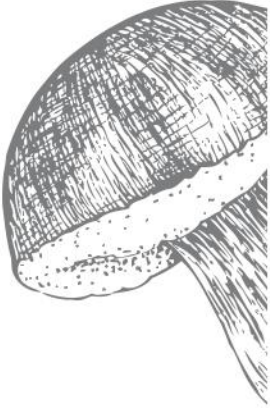
تارتار اللحم المفروم يدوياً
تارتار اللحم مع الانشوفي وديجون ماستارد
يتم تقديمها مع البطاطس المقلية.

TUNA TATAKI 115
Lightly seared tuna topped with scallions, green chili, fried garlic, dried chili,
dried tomato and ginger sesame, Ponzu dressing.
(SF) (S)

تونا تاتاكي
شرائح تونا محمّرة في المقلاة ومغطاة بالبصل الأخضر والفلفل الأخضر والثوم المقلي والفلفل المجفف
والطماطم المجففة وصلصة سمسم الزنجبيل بونزو.

DRIED MISO SALMON 90
Fresh salmon topped with dried miso, scallions, dried chili,
dried tomato and yuzu Ponzu dressing.
(SF) (S) (Z)

سلمون ميزو المجفف
سلمون طازج مغطى بطبقة من الميسو المجفف والبصل الأخضر والفلفل الأخضر
والفلفل الحار المجفف والطماطم المجففة وصلصة يوزو بونزو.





MEAT AND POULTRY

اللحوم والدجاج

CORN FED CHICKEN VOL-AU-VENT 180

Corn-fed chicken, puff pastry with morel mushroom, artichoke reduce cream, Kenyan beans and Brussels sprouts.

(D) (G) (Z)

دجاج فولو فونت

لحم الدجاج مع فطائر هشة محشوة بفطر موريل، كريما مهروس الأرضي شوي، الفاصوليا الكينية، وكرنب بروكسل.

CONFIT DE CANARD 175

Braised duck in fat with grand marnier orange sauce.

(G) (A)

كونفيت البط

لحم البط المطهو جيداً مع صوص جراند مارنييه البرتقال.

BRAISED SHORT RIBS 180

Cured and 24 hours braised ribs, mashed and shoestring potatoes.

(D) (Z)

أضلاع اللحم القصيرة المطهوه ببطء

أضلاع اللحم المقعد المطهوه على نار هادئة لمدة 24 ساعة مع البطاطس المهروسة والمبشورة.

CAFE DE PARIS VEAL CUTLET 355

Grilled veal cutlet with seasonal vegetables and potato croquettes served with cafe de Paris sauce.

(D) (G) (N) (Z)

كافيه دي باريس بقطع لحم العجل

قطع لحم العجل المشوي مع الخضار الموسمية وكروكيت البطاطا تقدم مع صلصة مقهى دي باريس.

BEEF TENDERLOIN 190

Prime grass fed New Zealand silver fern "180g"
(Make your own by choosing your side and Jus)

تنديرلوين لحم البقر

لحم البقر المغذى على أجود أنواع العشب النيوزلندي "180 غراماً"
(يمكنك إضفاء لمسة مخصصة من خلال اختيار الطبق الجانبي ومرق اللحم المرغوب)



RIB EYE 275
1824 Australian black Angus '300g'
(Make your own by choosing your side and Jus)

ريب آي
لحم الأنجوس الأسترالي الأسود 1824 "300 غرام"
(يمكنك إضفاء لمسة مخصصة من خلال اختيار الطبق الجانبي ومرق اللحم المرغوب)

JUS SELECTION

انواع الصلصات

- Peppercorn (D) (S) (G) الفلفل الحب الأسود
Béarnaise Tarragon (D) بيارنيز الطرخوم
Shiraz wine jus (A) (G) عصير نبيذ شيراز
Creamy mushrooms (D) (G) كريمية الفطر

SIDE DISH SELECTION

تشكيلة الأطباق الجانبية

- Mashed potatoes (D) (V) البطاطس المهروسة
Potato gratin dauphinois (V) (D) (G) بطاطس غراتن دوفينويز
French fries (V) البطاطس المقلية
Roasted brussels sprouts (V) (D) كرنب بروكسل المشوي
White asparagus (V) الهليون الابي
Broccolini (V) بروكلي الزهره الخضراء

Add Truffle (V) 50

اضف الكمأة المطحونة





THE SEA

الأطباق البحرية



DOVER SOLE MEUNIERE 500g "SEASONAL" 370

Dover sole, mashed potato with lemon butter.

(SF) (D)

دوفر سول مونير (موسمي)

سمك دوفر سول مع البطاطس المهروسة وزبدة الليمون.

PANFRIED SALMON 150

Organic salmon, sweet mashed potato, asparagus, baby carrots, sautéed spinach with saffron lemon butter jus.

(SF) (D)

السلمون المحمر

السلمون العضوي مع مهروس البطاطس الحلوة، الهليون، الجزر صغير الحجم، سوتيه السبانخ، ومرق زبدة الليمون مع الزعفران.

WHITE CHILEAN SEABASS 285

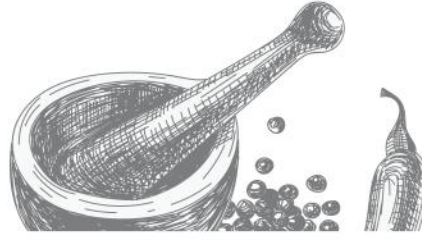
Toothfish, broccoli, cheddar puree, soubise, capers and seared baby jam.

(SF) (D) (Z)

قاروص تشيلي الأبيض

سمك البوري مع البروكلي، بطاطس بيوريه بجبنة الشيدر، صوص السوبيس، نبات الكبر، والخس الصغير المحمّر.





OUR MAIN PICK

الأطباق الرئيسية



CLUB SANDWICH 95

Grilled chicken, fried egg, turkey bacon, Boston lettuce, tomato, aged comté cheese in sour dough and french fries.

(D) (G)

كلوب ساندويتش

دجاج مشوي مع البيض المقلي، اللحم التركي المقدد، خس بوسطن، طماطم، جبنة كومت المعتقة في خبز العجين المخمر، والبطاطس المقلية.

WAGYU BEEF BURGER 120

Zaya Nurai wagyu 180g beef burger, veal bacon, caramelised onions, Boston lettuce, tomato, aged cheddar cheese, gherkins, truffle mayo and french fries.

(D) (G) (Z)

برجر لحم واجيو المقدد

180 جراماً من لحم واجيو للبرجر، بصل مكرومل، خس بوسطن، طماطم، جبنة شيدر معتقة، خيار الجركين، مايونيز الكما، مع البطاطس المقلية المقرمشة.

CHICKEN BIRYANI 125

Traditional North Indian native chicken biryani with raita, pickles and poppadum.

(N) (S)

برياني الدجاج

طبق دجاج برياني محضر بطريقة شمال الهند التقليدية مع سلطة ريتا والمخللات وبوبادوم.

TAWA MUSHROOM 90

Authentic pahadi vegetable and mushroom masala. Served with your choice of basmati rice or paratha.

(N) (S) (V) (D)

فطر تاوا

ماسالا الخضروات والفطر على طريقة بهاري التقليدية. يُقدم مع أرز بسمتي أو مع خبز باراثا حسب الرغبة.



GOAN CURRY 175

Fresh langoustine Goan fish masala curry. Served with your choice of basmati rice or paratha.

(SF) (S) (N)

لانجوستين بالكاري على طريقة غوان
جمبري لانجوستين طازج مع الكاري الحار
يُقدم مع أرز بسمتي أو مع خبز باراٲا حسب الرغبة.

GNOCCHI SCAMORZA 85

Potato dumplings with pomodoro,
Scamorza cheese and fresh basil.

(G) (D) (V)

نيوكي مع جبنة سكامورزا
دامبلينج البطاطس مع صلصة بومودورو، جبنة سكامورزا، والريحان الطازج.



SEAFOOD RAVIOLI 130

Seafood ravioli stuffed with carrot purée and pesto.

(SF) (D) (G) (N)

رافيوالي مع ثمار البحر
رافيوالي محشو بثمار البحر مع هريسة الجزر وصلصة البيستو.

RIGATONI MUSHROOM 125

Morels mushroom creamed rigatoni.

(V) (G) (D)

ريجاتوني بالفطر
معكرونة ريجاتوني مع فطر موريل وصلصة الكريمة.

Add truffle 80 أضف الكما

TRUFFLE RISOTTO 175

Carnaroli risotto rice, Seasonal mushrooms,
micro greens, parmesan cheese and truffle.

(V) (D)

ريزوتو كارنارولي مع الفطور الموسمية، براعم الخضروات، جبنة البارميزان والكما.
ريزوتو ترافل



YASAI SOBA 95

Soba noodles with rich vegetable broth, beansprouts, spring onions,
asparagus, shiitake mushrooms, bok choy, tofu and broccoli.

(V) (S) (Z)

ياساي سوبا
المعكرونة سوبا مع مرق الارز، براعم الفاصوليا، بصل الاخضر، نبات الهليون، فطر شيتاكي، بوك تشوي، التوفو والقرنبيط الاخضر.

YOUNGSTER'S CORNER

قائمة الأطفال

CHICKEN NUGGETS 55

Fried chicken with french fries.

(G) (D)

تشيكن ناجتس

دجاج مقلي مع البطاطس المقلية المقرمشة.

CLASSIC SLIDER 90

Duo beef burger, lettuce, onion, tomato, gherkins, cheddar cheese, mayonnaise with french fries.

(G) (D)

كلاسيك سلايدر

فطيرتي برجر لحم البقر مع الخس، شرائح البصل، طماطم، خيار الجريكين، جبنة الشيدر، والمايونيز مع البطاطس المقلية.

PENNE POMODORO 60

Penne pasta in tomato sauce.

(V) (G) (D)

بيني بومودورو

باستا بيني مع صلصة الطماطم.

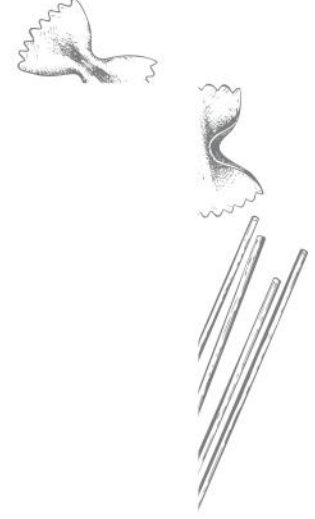
SPAGHETTI BOLOGNESE 70

Spaghetti with beef bolognese sauce and parmesan cheese.

(G) (D)

سباغيتي بولونيز

سباغيتي مع صلصة بولونيز ولحم العجل المطحون وجبنة البرمزان.





SUSHI AND SASHIMI

سوشي وساشيمي



Nigiri one pieces, Sashimi 3 pieces per order

قطعة واحدة من نيجيري و 3 قطع من ساشيمي مع كل طلب

| | | SUSHI سوشي | SASHIMI ساشيمي |
|--|-------------------------------------|---------------|-------------------|
| CHU-TORO (SF) Medium fatty tuna | تشو تورو لحم التونا متوسط الدسم | 50 AED | 95 AED |
| YELLOWFIN TUNA (SF) Premium tuna | تونا الصفراء تونا متميزة | 30 AED | 65 AED |
| SAKE (SF) Salmon | سيك سلمون | 25 AED | 48 AED |
| SHIMESABA (SF) Pickled mackerel | شيمسابا سمك الكنعد المخلل | 25 AED | 60 AED |
| UNAGI (SF) Fresh water eel | أوناجي سمك الأنقليس | 30 AED | 70 AED |
| TAKO (SF) Octopus | تاكو أخطبوط | 25 AED | 54 AED |
| HOTATE (SF) Scallops | هوتيت محار | 43 AED | 60 AED |
| EBI (SF) Cooked Shrimps | إيبي روبيان مطبوخ | 25 AED | 45 AED |
| TAMAGO (V) Japanese sweet omelet | توماجو عجة يابانية حلوة المذاق | 20 AED | 42 AED |
| ASPARAGUS (V) Blanched asparagus nigiri | اسباراجوس نيجيري الهليون المطبوخ | 15 AED | |

GUNKAN SELECTION

مجموعة جونكان

2 Pieces per order

قطعتان مع كل طلب

| | | |
|--|---|--------|
| GUNKAN Foie gras | جونكان كبد الأوز | 55 AED |
| IKURA GUNKAN (SF) Salmon roe | إيكورا جونكان بطارخ السلمون | 45 AED |
| SPICY SALMON GUNKAN (SF) (S) Salmon tartare Shichi-mi tōgarashi and mayo | جونكان السلمون الحار سلمون بصلصة توغاراشي ترتار والمايونيز | 48 AED |
| INARI (V) (S) Tofu filled with shiitake mushroom and wakame | إيناري توفو محشو بفطر شيتاكي والواكامي | 40 AED |
| GUNKAN SPECIALS (SF) (Z) Sushi Gunkan Chef's selection "Langoustine, Organic salmon with sesame oil, foie-grass and Ikura salmon roe (4 pieces). | كونكان خاص السوشي كونكان، اختيار الطهارة، انجوستيني، سمك السلمون مع زيت السمسم، فوكراس، ولكورا سلمون رول | 95 AED |





HOSOMAKI ROLLS

لفائف هوسوماكي

6 pieces per order

6 قطع مع كل طلب

KATSU KAPPA 42

Nori outside, cucumber inside.

(V)

كاتسو كابا

طحالب بحرية من الخارج وشرائح الخيار من الداخل.

SAKE MAKI 61

Nori outside, salmon, avocado, tenkasu and kizami wasabi inside.

(G) (SF) (S)

سيك ماي

طحالب بحرية من الخارج وسلمون وأفوكادو وتينكاسو وواسابي كيزامي من الداخل.



KANI MAKI 48

Nori outside, crabs sticks and asparagus inside.

(SF)

كاني ماي

طحالب بحرية من الخارج وعيدان السلطعون والهليون من الداخل.

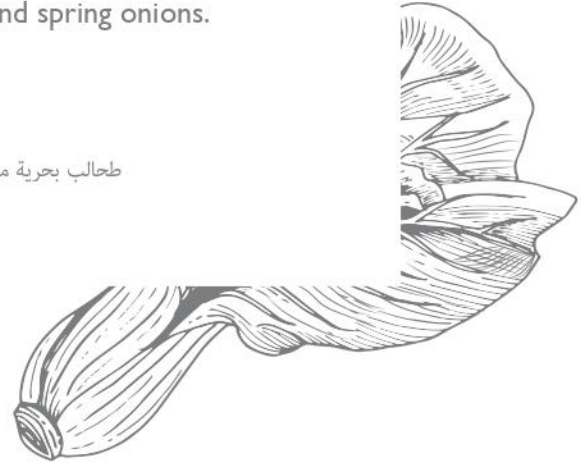
ARJUN'S CHU TORO 85

Nori outside, prime tuna, wasabi and spring onions.

(SF) (S)

أرجون تشو تورو

طحالب بحرية من الخارج ولحم التونا وواسابي وبصل عنقودي.





URAMAKI ROLLS

لفائف أورامكي

6 pieces per order

6 قطع مع كل طلب

KAMO TO KYURI 61

Sesame seeds and rice outside, duck, cucumber, leeks, celery, tenkasu and hoisin sauce inside.

(G) (N)

كامو تو كيوري

بذور السمسم والأرز من الخارج ولحم البط والخيار والكرات والكرفس وتينكساو وصلصة هويسن من الداخل.

ARABIC INSPIRED MAKI 36

Sumac and rice outside, cucumber labneh inside.

(V) (D)

ماكي مستوحى من نكهات عربية

سماق وأرز من الخارج والخيار واللبنه من الداخل.

CRISPY CRASY CALIFORNIA ROLL 54

Crispy outside, crab sticks, cucumber, mayo, tenksau, tobiko and avocado inside topped with surimi crab.

(SF) (D) (G)

لفائف كاليفورنيا المقرمشة

مقرمش من الخارج مع عيدان السلطعون والخيار والمايونيز وتينكساو وتوبيكو وأفوكادو من الداخل مغطى بطبقة من سلطعون سوريي.



SPICY SALMON SKIN ROLL 48

Togarashi outside, fried salmon with spicy mayonnaise inside.

(S) (SF) (N)

لفائف جلد السلمون الحارة

توجاراشي من الخارج والسلمون المقلي مع المايونيز المبهري من الداخل.



PHILADELPHIA SALMON 54

Smoked salmon outside, cream cheese, mango with cucumber inside.

(SF) (D)

سلمون فيلادلفيا

سلمون مدخن من الخارج مع الجبنة الكريمة والمانجو والخيار من الداخل.

ROCK AND ROLL EEL 61

Eel outside, avocado with salmon inside.

(SF)

تشكيلة روك آند رول من سمك الأنقليس
سمك الأنقليس من الخارج مع الأفوكادو والسلمون من الداخل.

AVOCADO DRAGON ROLL 73

Avocado outside, shrimp tempura with mayo inside.

(D) (SF) (G)

لفائف الأفوكادو دراجون
أفوكادو من الخارج مع الروبيان والمايونيز من الداخل.

SPICY SHRIMP MANGO ROLL 67

Mango and cucumber outside, shrimp, asparagus with wasabi mayo inside.

(SF) (S)

لفائف الروبيان والمانجو الحارة
مانجو وشرائح خيار من الخارج مع الروبيان والهليون وواسابي مايونيز من الداخل.

SUPER SALMON 75

Smoked salmon outside, fried salmon, shichi-mi tōgarashi and mayo inside topped with salmon.

(SF) (S) (G) (Z)

سوبر سلمون

سلمون مدخن من الخارج مع خليط من السلمون المقلي وتوجاراشي
والمايونيز من الداخل ويكون مغطى بالسلمون.

UNAGI SALMON 85

Smoked salmon coated, Eel, avocado, mayonnaise, salmon, soya pearls and shredded dry chili.

(SF) (S)

سلمون أوناجي

سمك السلمون المتبل والمدخن مع الانقليس، الأفوكادو، المايونيز، السلمون، حبات الصويا، والفلفل الجاف المبشور.

SOFT SHELL FOTOMAKI 85

8 PCS per order

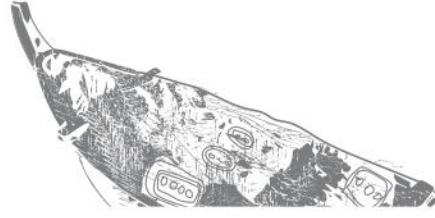
Fried soft shell crab, Tuna, cucumber and mayo sriracha.

(S) (SF) (G)

سوبر سلمون

سلمون مدخن من الخارج مع خليط من السلمون المقلي وتوجاراشي
والمايونيز من الداخل ويكون مغطى بالسلمون.





SUSHI BOAT SELECTION

تشكيلة السوشي بوت

ULTIMATE SALMON 19 pieces 195

3 Sake Salmon, 4 Super Salmon, 4 Spicy Salmon Skin, 2 Spicy Salmon Gunkan,
2 Nigiri Sake, 4 Philadelphia Salmon.
(S) (G) (SF) (D) (Z)

تشكيلة السلمون الفائقة

19 قطعة مقابل

3 سيك سلمون، 4 سوبر سلمون، 4 جلد السلمون الحار، 2 جونكان السلمون الحار، 2 نيجيري سيك، 4 قطع سلمون فيلادلفيا.

CALIFORNIA DREAM 18 pieces 125

6 Philadelphia Salmon, 6 Crispy Crazy California, 6 Rock and Roll Eel.
(SF) (D)

كاليفورنيا دريم

18 قطعة مقابل

6 قطع سلمون فيلادلفيا، 6 لفائف كاليفورنيا المقرمشة، 6 لفائف من تشكيلة روك آند رول من سمك الأنقليس.

VEGGIE 18 pieces 95

4 Arabic Inspired Maki, 6 Kappa Maki, 4 Fotomaki Veggie,
2 Asparagus Nigiri, Wakame, 2 Inari.
(V) (D) (N)

تشكيلة فيجي من

18 قطعة مقابل

4 مكي المستوحى من نكهات عربية، 6 كابا ماك، 4 فوتوماكي الخضار، 2 نيجيري الهليون، 1 واكامي، 2 إناري.

SUPER MIX 40 pieces 355

4 Rock And Roll Eel, 2 Salmon Gunkun, 4 Philadelphia Salmon, 3 Sashimi Salmon
6 Komoto Kyuri, 6 Katsu Kappa, 2 Nigiri Tuna, 4 Arabic Inspired Sushi
4 Super Salmon, 5 Crispy California.
(S) (G) (SF) (D) (N) (Z)

التشكيلة الرائعة سوبر ميكس من

40 قطعة مقابل

4 لفائف تشكيلة روك آند رول من سمك الأنقليس، 2 سلمون جونكان، 4 سلمون فيلادلفيا،
3 سلمون ساشيمي، 6 كوموتو كيوري، 6 كاتسو كابا، 2 تونا نيجيري،
4 سوشي مستوحى من نكهات عربية، 4 سوبر سلمون، 5 لفائف كاليفورنيا المقرمشة.





SWEET ENDING

التحلية

ZINZLI PLATED DESSERT 90

Chocolate mousse blond cremeux, shortbread cookie banana passion and fruit compote.

(V) (G) (D) (Z)

حلوى زنزي

موس الشوكولاتة الكريمي مع بسكويت الغريبة، باشن فروت الموز، وكومبوت الفواكة.

SNOW WHITE 95

Chocolate dome, soft meringue, strawberry chocolate ganache, mango passion fruit puree, almond chocolate cookies and toffee.

(V) (N) (D) (G) (Z)

سنو وايت

قبة من الشوكولاتة مع الميرانغ الطري، جانا ش الشوكولاتة مع الفراولة، هريس باشن فروت المانجو، بسكويت اللوز الشوكولاتة، وحلوى التوفي.

CHOCOLATE COFFEE TIRAMISU 50

Blend of coffee in between layers of espresso-soaked lady finger and mascarpone cheese.

(V) (D) (G)

تيراميسو القهوة الشوكولاتة

بودرة القهوة بين طبقات بسكويت "يدي فنجر" المغطسة بالإسبريسو وجبنة ماسكربوني.

CRÈME BRÛLÉE 55

French custard and caramelised sugar.

(V) (D)

كريم بروليه

الكاسترد الفرنسي المحلى بالكراميل.

CHOCOLATE FONDANT 75

Rich chocolate cake with a warm center of white chocolate with vanilla ice cream.

(V) (G) (D) (N)

فوندان الشوكولاتة

كعكة الشوكولاته الغنية المحشوة بالشوكولاتة البيضاء الدافئة مع آيس كريم الفانيليا.

PANNA COTTA 50

Vanilla-infused Italian custard and berries.

(G) (D)

بانا كوتا

الكاسترد الإيطالي بالفانيليا والتوت

LEMONGRASS PROFITEROLE 80

Choux pastry, lemongrass-infused pastry cream, chocolate sauce and almonds.

(N) (D) (G)

بروفيترول عشب الليمون

فطائر الشو مع كريمة المعجنات الممزوجة بمنقوع عشب الليمون، وصوص الشوكولاته واللوز.

THE PASSION FRUIT 80

Passion fruit cheese cake with torched soft meringue.

(V) (G) (D) (Z)

ذا باشن فروت

تشيز كيك الباشن فروت مع طبقة من الميرانغ الطري المعرض للهب.

MOCHI 55

Traditional rice wrapped ice cream selection "Chocolate, mango and Matcha"

(V) (D)

موتشي

تشكيلة الآيس كريم المغلف بالأرز بنكهات المثلجات التالية: مانجو أو شوكولاتة أو ماتش.

FRUIT PLATE 65

Selection of seasonal fruits.

(V)

طبق فواكه

تشكيلة من الفواكه الموسمية.



*Every artistry and craft tells a story.
I'm not just a Chef but a storyteller.*

David H. H. H.

