

## APPETIZERS

<b>QUINOA SALAD (V)</b> 196cal <i>With parsley, coriander, mint, golden raisins &amp; a tamarind dressing</i>	60 SAR
<b>ONION SOUP</b> 397cal <i>Served with Emmental cheese, crispy croutons &amp; wagyu beef bacon</i>	60 SAR
<b>OVEN BAKED FETA CHEESE</b> 400cal <i>With pistachio nuts &amp; honey</i>	75 SAR
<b>GOAT CHEESE SALAD (V)</b> 225cal <i>With cherry tomatoes, roasted pumpkin seeds on a bed of roquette pesto</i>	75 SAR
<b>LOBSTER BISQUE</b> 286cal <i>Homemade seafood bisque with cream</i>	85 SAR
<b>CAESAR SALAD</b> 462cal <i>Grilled smoked chicken breast, with garlic, parmesan &amp; tarragon sauce</i>	85 SAR
<b>MOULES FRITES</b> 585cal <i>Served with a creamy sauce</i>	170 SAR

## MAIN DISHES

<b>ROASTED VEGETABLE CIABATTA (VE)</b> 340cal <i>Roasted vegetable ciabatta with housemade pesto</i>	60 SAR
<b>CHICKEN SANDWICH</b> 420cal <i>French baguette with smoked chicken &amp; aioli</i>	65 SAR
<b>BBQ BEEF SANDWICH</b> 458cal <i>Homemade roasted barbeque brisket</i>	85 SAR
<b>SPAGHETTI POMODORO</b> 550cal <i>Rich homemade tomato sauce &amp; basil</i>	60 SAR
<b>SPAGHETTI BLANC</b> 750cal <i>Grilled chicken with creamy smooth mushroom &amp; parmesan sauce</i>	75 SAR
<b>CLUB SANDWICH</b> 740cal <i>Crispy chicken on multi-grain bread with homemade beef bacon &amp; a sunny-side-up egg</i>	85 SAR
<b>HOMEMADE BURGER</b> 458cal <i>Served on a homemade brioche bun &amp; Belgravian sauce</i>	120 SAR
<b>GRILLED SALMON</b> 400cal <i>With a side of baby potatoes &amp; creamy sauce with dill</i>	135 SAR
<b>STEAK FRITES</b> <b>MEDIUM WELL / WELL-DONE</b> 525cal <i>Served with homemade french fries</i>	175 SAR
<b>RED SNAPPER WITH CRISPY MUSSELS</b> 397cal <i>Pan-fried red snapper served with crispy mussels &amp; pesto sauce</i>	180 SAR
<b>CRISPY SHORT RIBS</b> 680cal <i>Prime beef short rib served with mustard sauce</i>	215 SAR

## المقبلات

<b>سلطة الكينوا (ن)</b> 196 سعرة حرارية مع البقدونس والكزبرة والنعناع والزبيب الذهبي وصلصة التمر الهندي
<b>شوربة البصل الفرنسية</b> 295 سعرة حرارية مع جبنة إمنتال والبقدونس ولحم بقر الواعيو المقدد
<b>جبنة الفيتا</b> 400 سعرة حرارية مطبوخة في الفرن مع الفستق والعسل
<b>سلطة جين الماعزا (ن)</b> 225 سعرة حرارية مع الطماطم الكرزي وبذور الفرع المحقصة على طبقة من بيستو الجرجير
<b>شوربة سرطان البحر</b> 286 سعرة حرارية شوربة المأكولات البحرية المحلية مع الكريمة
<b>سلطة سيزر</b> 462 سعرة حرارية صدر الدجاج المشوي والمدخن مع الثوم وجبنة البارميزان وصلصة الطرخون
<b>بلح البحر مع البطاطا المقلية</b> 585 سعرة حرارية مع صلصة الكريمة

## الأطباق الرئيسية

<b>شيباتا الخضار المشوي (ن.ص)</b> 340 سعرة حرارية خضروات مشوية وبيستو محلي
<b>ساندويش الدجاج</b> 420 سعرة حرارية باغيت فرنسي مع دجاج مدخن وصلصة الأيولي
<b>ساندويتش لحم الباربيكيو</b> 458 سعرة حرارية لحم صدر البقر المشوي المحلي
<b>سباجيتي بومودورو</b> 550 سعرة حرارية صلصة طماطم محلية وريحان
<b>سباجيتي بلانك</b> 750 سعرة حرارية دجاج مشوي مع صلصة الفطر والبارميزان الكريمة
<b>كلاب ساندويتش</b> 740 سعرة حرارية مع خبز متعدد الحبوب، دجاج مقرمش مع لحم مقدد مُحضّر في مطبخنا، وبيض عيون
<b>برجر لحم بقر الواعيو المحلي</b> 458 سعرة حرارية يقدم مع خبز البريوش المحضّر لدينا وصلصة بيلجرافيان
<b>سمك السلمون المشوي</b> 400 سعرة حرارية مع البطاطا الصغيرة وصلصة الكريمة مع الشبت
<b>طبق ستيك لحم البقر مع البطاطا المقلية</b> 525 سعرة حرارية مع البطاطا المقلية المحلية
<b>سمك النهاش الأحمر مع بلح البحر المقرمش</b> 397 سعرة حرارية سمك النهاش الأحمر المقلّي مع بلح البحر المقرمش وصوص البيستو
<b>أضلاع قصيرة مقرمشة</b> 680 سعرة حرارية لحم ضلع بقري فاخر يقدم مع صلصة الخردل

## PÂTISSERIE

## الحلويات

<b>CROISSANTS SELECTION</b> 397cal <i>Plain, zaatar, cheese, almond, chocolate</i>	20 SAR	الكرواسون المشكل 397 سعرة حرارية العادي، زعتر، الجبنة، اللوز، الشوكولاتة
<b>PAIN AUX RAISINS</b> 397cal <i>Cinnamon &amp; raisin roll</i>	20 SAR	الخبز مع الزبيب 397 سعرة حرارية القرفة والزبيب
<b>NEW YORK CHEESECAKE</b> 397cal <i>Traditional New York Cheesecake with tropical fruits on top</i>	45 SAR	كعكة الجبنة النيويوركية 397 سعرة حرارية كعكة الجبنة التقليدية مع افواكه الطازجة
<b>CHOCOLATE HAZELNUT MERINGUE CAKE</b> 397cal <i>A hazelnut meringue cake with dark chocolate mousse &amp; a passionfruit crunchy center</i>	45 SAR	كعكة البندق 397 سعرة حرارية كعكة البندق، الشوكولاتة البيضاء، وفاكهة الباشنقروت المقرمشة
<b>CARROT &amp; WHITE CHOCOLATE CAKE</b> 397cal <i>Decorated with white chocolate &amp; cream cheese mousse</i>	48 SAR	كعكة الجزر والشوكولاتة البيضاء 397 سعرة حرارية كريمة الجبنة والشوكولاتة البيضاء
<b>FRUIT TART</b> 397cal <i>Pâte sablée with almond cream &amp; pastry cream with fresh fruit on top</i>	50 SAR	تارت الفواكه 397 سعرة حرارية عجينة الصبلي مع كريمة اللوز، الكريمة مع الفواكه المشكلة الطازجة
<b>PARIS-BREST</b> 397cal <i>Pâte à choux with sliced almonds &amp; hazelnuts topped with whipped praline cream</i>	50 SAR	باريس-برست 397 سعرة حرارية العجينة الحارة اللوز والبندق مع كريمة البرالين
<b>ÉCLAIRS</b> 397cal <i>Éclair au chocolate</i>	55 SAR	حلوى إكلير الفرنسية 397 سعرة حرارية اكلير الشوكولاتة
<b>BLACK FOREST</b> 650cal <i>Chocolate cake with cherry confit &amp; mascarpone mousse with dark chocolate ganache</i>	55 SAR	الغابة السوداء 650 سعرة حرارية كعكة الشوكولاتة مع الكرز المجفف وموس الماسكاربوني مع كريمة الشوكولاتة الداكنة
<b>CRUNCHY CHOCOLATE HAZELNUT BAR</b> 397cal <i>Milk praline chocolate mousse, hazelnut &amp; almond, meringue cake with crunchy dulce whipped ganache on top</i>	60 SAR	شوكولاتة البندق المقرمشة 397 سعرة حرارية موس الشوكولاتة، اللوز والبندق، كعكة المارينغو مع الدولسي المقرمش والغناش المخفوق
<b>STRAWBERRY MILLE FEUILLE</b> 397cal <i>Caramelized wafer, layered with vanilla white chocolate pastry cream with fresh strawberry &amp; chocolate crunch</i>	60 SAR	مولفاي الفرولة الفرنسية 397 سعرة حرارية وبفر مكرمل، بطيقات كريمة الفانيليا والشوكولاتة البيضاء، مع الفراولة الطازجة وقطع الشوكولاتة المقرمشة
<b>LEMON MERINGUE TART</b> 397cal <i>Pâte sablée, lemon cream &amp; Italian meringue</i>	60 SAR	تارت الليمون 397 سعرة حرارية باتيه سابلي، كريمة الليمون ومارنج إيطالي
<b>PEANUT CHOCOLATE BROWNIE</b> 397cal <i>Walnut chocolate brownie with light peanut butter mousse &amp; ganache crunch on the bottom</i>	60 SAR	بروني الجوز مع موس الشوكولاتة 397 سعرة حرارية براوني الفول السوداني والشوكولاتة
<b>WHITE CHOCOLATE RASPBERRY CAKE</b> 397cal <i>Meringue cake with white chocolate mousse &amp; a raspberry center, topped with fresh raspberries</i>	60 SAR	كعكة الشوكولاتة البيضاء مع توت العليق 397 سعرة حرارية كعكة المارينغو مع موس الشوكولاتة مع توت العليق الطازجة
<b>RED VELVET CAKE</b> 680cal <i>Fluffy red velvet cake with mascarpone mousse. Made with cooked strawberries, balsamic vinegar &amp; fresh Italian basil salsa</i>	45 SAR	كعكة رد فيلث 680 سعرة حرارية كعكة رد فيلث مع موس جبنة الماسكاربوني، والفراولة المطبوخة بخل البلسميك وصلصة الريحان الإيطالية الطازجة
<b>ROSE LEMON CAKE</b> 650cal <i>Pound cake glazed with lemon syrup &amp; rose water butter cream</i>	30 SAR	كعكة الورد والليمون 650 سعرة حرارية باوند كيك مغطاة بشراب الليمون المركز وكريمة الزبدة بماء الورد
<b>CAKES BY SLICE</b>	48 SAR	شريحة من الكيك