

## قائمة الإفطار - استيقاظ طريق الحرير

مستوحاة من النكهات التي جلبها المسافرون، مصنوعة بإتقان لتعكس تراث الطهي العريق.

**تكتوكة مشوية مع بيض مسلوق (E)** 79 درهماً  
صوص الفلفل الأحمر المشوي المدخن، تُقدم مع بيض مسلوق بإتقان

**إيجز بنديكت المخملية (G, E, D)** 79 درهماً  
الطبق الكلاسيكي الخالد - بيض مسلوق بإتقان، مغمور في صلصة موسلين ناعمة بنكهة الليمون.

**بلاليط (G, E, D)** 41 درهماً  
طبق إماراتي أصيل - شعيرية محمصة معطرة بالهيل، مغطاة بأومليت خفيف ورقيق.

**خبز السفر المنسي (G, L, D, E)** 79 درهماً  
بريوش مكرمل يُقدم مع التوت الطازج وكريمة شانتيه المخملية.

**لبنة كريمية مع مربى البرتقال وجرانولا بالمكسرات (G, N, D)** 60 درهماً  
لبنة ناعمة مع مربى البرتقال المنعش، مزينة بجرانولا بالعسل المحمص.

**بان كيك الحنطة السوداء والتوت الأزرق (G, D, E)** 79 درهماً  
بان كيك رقيق من الحنطة السوداء، مزين بالتوت الأزرق المهروس وشراب خاص

**كيك التمر المكرمل، بالموز والشوكولاتة (G, D, E, N)** 41 درهماً  
تحفة من الشوكولاتة الداكنة الفاخرة مع الموز المشوي والتمر الإماراتي بالكراميل.

**المقبلات - تمهيد للرحلة**

**بيكان محمص، حلو ومالح (N)** 25 درهماً  
مكرمل بعناية، مطهو بثلاث مراحل ليمنحك قرمشة استثنائية.

**كفتة بولييتيني بالكزبرة (D)** 25 درهماً  
كرات لحم طرية، ممزوجة بلمسات عطرية من التوابل التقليدية.

## لقمات - مقبلات صغيرة، نكهات بلا حدود

**أرز أربوريو بالزعفران والبرتقال مع طحينية سوداء (G, D, N)** 56 درهماً  
أرز مقرمش يُقدم مع كريمة الطحينية السوداء الفاخرة.

**كروكيت الحمص بالمرمية والفسق (G, N, D, E)** 56 درهماً  
لقمة نباتية مقرمشة، يعطر الميرمية ولمسات من الفستق.

**تارتليت السلمون المدخن وكافيار أوسيترا (G, D, L, F)** 70 درهماً  
سلمون مدخن فاخر، يُزين بحبات كافيار أوسيترا المتميزة.

**سيسينا دي بوي بالشاي الأسود والبريوش (G, D)** 40 درهماً  
لحم بقري معالج بشاي دارجيلنغ على بريوش زبداني ناعم.

## قبل الرحيل - للمشاركة مع الخبز

**بوراني إسفناج (D, L)** 75 درهماً  
سبانخ فارسي سوتيه مع بصل محمص وبصل ربيعي بنكهة حمضية منعشة.

**ماست وخيار (D, L)** 75 درهماً  
مزيج فارسي مستوحى من النعناع، واللبن المجفف، والخيار المقرمش.

**زيتون پرورده (N)** 85 درهماً  
زيتون مغلف بجوز الرمان، مع لمسات من الكزبرة والنوم.

**تكتوكة وخبز الفيتا العشبي (G, D, L)** 80 درهماً  
فلفل أحمر مغربي مع طماطم، يقدم مع خبز الفيتا الدافئ المنقوع بالأعشاب العطرية.

**في حُب الترحال - مُستوحى من الرحلة**

**إسكابيش الجزر بالزعفران والمشمش (D, L)** 89 درهماً  
توازن دقيق بين الحموضة المشبعة بروح التاريخ والحلاوة المرهفة.

**سوفريتو الشمندر مع الكاكاو واللوز بالليمون (G, N)** 92 درهماً  
رحلة أومامي متكاملة، يعانقها عبق الأرض من الشمندر الأحمر واللوز المغطى بمسحوق الكاكاو.

**بادنجان مشوي مع ميسو أحمر وفيتا (D, L)** 70 درهماً  
بادنجان مدخن بلمس غني، متجانس مع صلصة فول الصويا المخمرة، والميسو الأحمر، وفتات جبنة الفيتا.

**ريزوتو أربوريو بالفطر البري (D, L)** 102 درهماً  
فطر بري منتقى من المزارع المحلية، يكمله جبن فاتشي روسو بارميجيانو ريجيانو المعثّق لـ 24 شهراً.

## العودة - رجوع الرحلة

**بطة مقرمشة مشوية مع توت العليق الأشقر وليمون محفوظ (N, D, L)** 150 درهماً  
بطة طرية على العظم، بقشرة ذهبية مقرمشة، مزينة بتوت العليق الناضج وسلطة أعشاب عطرية.

**لحم بقري مطهو ببطء مع زعتر بري وقشرة الفول السوداني (N, D)** 160 درهماً  
توليفة متقنة من القوام، حيث يذوب لحم الصدر الطري في الفم، ويعلوه مزيج مقرمش من الزعتر والفول السوداني.

**أخطبوط مغلف بالكينوا وبارفيه كبد الدجاج (F, D, L)** 142 درهماً  
أخطبوط مطهو برفق، مغطى بطبقة مقرمشة من الكينوا، يتناغم مع بارفيه كبد الدجاج بنكهة التفاح.

**موزة لحم الضأن مطهوه بتوابل طريق الحرير (D, L)** 140 درهماً  
لحم ضأن طري، مطهو لساعات طويلة في مزيج فاخر من التوابل العريقة.

**سمك القاروص المشوي مستوحى من الصالونة (F, D, L)** 85 درهماً  
تحفة عطرية تستحضر جوهر رحلاتها.

**ستريبلون - قيد الاكتشاف (D, L)** 190 درهماً  
إبداع متجدد، ينتظر أن يحكي قصته.

**الحلويات - رحلة حلوة عبر طريق الحرير**

**فرني الزعفران (G, N, D, E)** 80 درهماً  
تكريم لمذاق العودة إلى الديار، حيث يلتقي الكاسترد الرقيق بفانيليا كريميو من مدغشقر، مغلف بعجينة الفيلو المقرمشة، ومزين بصلصة زهر البرتقال.

**تشيزكيك محروقة (G, N, D, E)** 80 درهماً  
كريمة حريرية مع سطح ذهبي كراميلي، تُقدم مع نكهات آيس كريم اليوزو، وقطع مقرمشة من الزبادي اليوناني، وعسل السدر الذهبي.

**الكنز المخبأ (G, N, D, E)** 80 درهماً  
جاناش شوكولاتة جواناجا المخفوقة، مع قطع الكاكاو المقرمشة، فوق كعكة تمر ليوا في شوربة الهيل العطرية.

**حديقة اللومي بوسيت (N, D, G, E)** 80 درهماً  
كاسترد الليمون الأسود، وكرامبل اللوز، وكريم مخفوق بنكهة الكليمنتين، وتويل مقرمش.

**يوزو وعسل السدر (G, N, D, E)** 80 درهماً  
جاناش اليوزو الفاخر، كعكة تمر ليوا بعسل السدر، مع صلصة موس الجميل بالزعفران.