

قائمة الإفطار – استيقاظ طريق الحرير
مستوحاة من النكهات التي جلبها المسافرون، مصنوعة بإتقان لتعكس تراث الطهي العريق.

79 درهماً	تكتوكة مشوية مع بيض مسلوق (E) صوص الفلفل الأحمر المشوي المدخن، تُقدم مع بيض مسلوق بإتقان
79 درهماً	إيجز بنديكت المخملية (G, E, D) الطبق الكلاسيكي الخالد - بيض مسلوق بإتقان، مغمور في صلصة موسلين ناعمة بنكهة الليمون.
41 درهماً	بلاليط (G, E, D) طبق إماراتي أصيل - شعيرية محمصة معطرة بالهيل، مغطاة بأومليت خفيف ورقيق.
79 درهماً	خبز السفر المنسي (G, L, D, E) بريوش مكرمل يُقدم مع التوت الطازج وكريمة شانتيه المخملية.
60 درهماً	لبنة كريمية مع مربى البرتقال وجرانولا بالمكسرات (G, N, D) لبنة ناعمة مع مربى البرتقال المنعش، مزينة بجرانولا بالعسل المحمص.
79 درهماً	بان كيك الحنطة السوداء والتوت الأزرق (G, D, E) بان كيك رقيق من الحنطة السوداء، مزين بالتوت الأزرق المهروس وشراب خاص
41 درهماً	كيك التمر المكرمل، بالموز والشوكولاتة (G, D, E, N) تحفة من الشوكولاتة الداكنة الفاخرة مع الموز المشوي والتمر الإماراتي بالكراميل.

المقبلات – تمهيد للرحلة

25 درهماً	بيكان محمص، حلو ومالح (N) مكرمل بعناية، مطهو بثلاث مراحل ليمنحك قرمشة استثنائية.
25 درهماً	كفتة بوليتيني بالكزبرة (D) كرات لحم طرية، ممزوجة بلمسات عطرية من التوابل التقليدية.

لقمات – مقبلات صغيرة، نكهات بلا حدود

56 درهماً	أرز أربوريو بالزعفران والبرتقال مع طحينة سوداء (G, D, N) أرز مقرمش يُقدّم مع كريمة الطحينة السوداء الفاخرة.
56 درهماً	كروكيت الحمص بالميرمية والفسق (G, N, D, E) لقمة نباتية مقرمشة، بعطر الميرمية ولمسات من الفسق.
70 درهماً	تارتليت السلمون المدخن وكافيار أوسيترا (G, D, L, F) سلمون مدخن فاخر، يُزين بحبات كافيار أوسيترا المتميزة.
40 درهماً	سيسينا دي بوي بالشاي الأسود والبريوش (G, D) لحم بقري معالج بشاي دارجيلنغ على بريوش زبداني ناعم.

قبل الرحيل – للمشاركة مع الخبز

75 درهماً	بوراني إسفناج (D, L) سبانخ فارسي سوتيه مع بصل محمص وبصل ربيعي بنكهة حمضية منعشة.
75 درهماً	ماست وخيار (D, L) مزيج فارسي مستوحى من النعناع، واللبن المجفف، والخيار المقرمش.
40 درهماً	زيتون پرورده (N) زيتون مغلف بجوز الرمان، مع لمسات من الكزبرة والنوم.
80 درهماً	تكتوكة وخبز الفيتا العشبي (G, D, L) فلفل أحمر مغربي مع طماطم، يقدّم مع خبز الفيتا الدافئ المتنوع بالأعشاب العطرية.

في حُب الترحال – مُستوحى من الرحلة

89 درهماً	إسكابيش الجزر بالزعفران والمشمش (D, L) توازن دقيق بين الحموضة المشبعة بروح التاريخ والحلاوة المرفهة.
92 درهماً	سوفريتو الشمندر مع الكاكاو واللوز بالليمون (G, N) رحلة أومامي متكاملة، يعانقها عبق الأرض من الشمندر الأحمر واللوز المغطى بمسحوق الكاكاو.
70 درهماً	بادنجان مشوي مع ميسو أحمر وفيتا (D, L) بادنجان مدخن بلملمس غني، متجانس مع صلصة فول الصويا المخمرة، والميسو الأحمر، وفتات جبنة الفيتا.
102 درهماً	ريزوتو أربوريو بالفطر البري (D, L) فطر بري منتقى من المزارع المحلية، يكمله جبن فاتشي روسو بارميجيانو ريجيانو المعثّق لـ 24 شهراً.

العودة – رجوع الرحلة

150 درهماً	بطة مقرمشة مشوية مع توت العليق الأشقر وليمون محفوظ (N, D, L) بطة طرية على العظم، بقشرة ذهبية مقرمشة، مزينة بتوت العليق الناضج وسلطة أعشاب عطرية.
160 درهماً	لحم بقري مطهو ببطء مع زعتر بري وقشرة الفول السوداني (N, D) توليفة متقنة من القوام، حيث يذوب لحم الصدر الطري في الفم، ويعلوه مزيج مقرمش من الزعتر والفول السوداني.
142 درهماً	أخطبوط مغلف بالكينوا وبارفيه كبد الدجاج (F, D, L) أخطبوط مطهو برفق، مغطى بطبقة مقرمشة من الكينوا، يتناغم مع بارفيه كبد الدجاج بنكهة التفاح.
140 درهماً	موزة لحم الضأن مطهوة بتوابل طريق الحرير (D, L) لحم ضأن طري، مطهو لساعات طويلة في مزيج فاخر من التوابل العريقة.
85 درهماً	سمك القاروص المشوي مستوحى من الصالونة (F, D, L) تحفة عطرية تستحضر جوهر رحلاتها.
190 درهماً	ستريبلون – قيد الاكتشاف (D, L) إبداع متجدد، ينتظر أن يحكي قصته.

الحلويات – رحلة حلوة عبر طريق الحرير

80 درهماً	فرنّي الزعفران (G, N, D, E) تكريم لمذاق العودة إلى الديار، حيث يلتقي الكاسترد الرقيق بفانيليا كريميو من مدغشقر، مغلف بعجينة الفيلو المقرمشة، ومزين بصلصة زهر البرتقال.
80 درهماً	تشيزكيك محروقة (G, N, D, E) كريمة حريرية مع سطح ذهبي كراميلي، تقدّم مع نكهات آيس كريم اليوزو، وقطع مقرمشة من الزبادي اليوناني، وعسل السدر الذهبي.
80 درهماً	الكنز المخبأ (G, N, D, E) جاناش شوكولاتة جواناجا المخفوقة، مع قطع الكاكاو المقرمشة، فوق كعكة تمر ليوا في شورية الهيل العطرية.
80 درهماً	حديقة اللومي بوسيت (N, D, G, E) كاسترد الليمون الأسود، وكراميل اللوز، وكريم مخفوق بنكهة الكليمنتين، وتويل مقرمش.
80 درهماً	يوزو وعسل السدر (G, N, D, E) جاناش اليوزو الفاخر، كعكة تمر ليوا بعسل السدر، مع صلصة موس الجمل بالزعفران.