

BAIT ELOWAL

قائمة الإفطار - إيقاظ طريق الحرير

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

65 درهم

وعاء الزبادي اليوناني بالعسل السدر
(D, G, N)

زبادي يوناني مُصَفَّى بحرفية ومُزَيَّن بعسل السدر الأصيل المستخرج من أزهار الصحراء. يُقدَّم مع فواكه موسمية وبذور وحبوب في توليفة مغذية مستوحاة من حيوية طريق الحرير.

60 درهم

لبنة كريمية مع مربّى البرتقال وجرانولا
بالمكسرات (D, G, N)

لبنة ناعمة كريمية مع مربّى البرتقال الحامض، مزينة بجرانولا محمصة بالعسل.

79 درهم

بيض بنديكت الحريري (D, G, E)

الكلاسيكية الخالدة، من البيض المسلوق "بوشيه"، يُقدَّم فوق صوص موسلين مخملي بلمسة خفيفة من الليمون.

79 درهم

تكتوكة مشوية مع بيض بوشيه (E)

صلصة غنية ومدخنة من الفلفل الأحمر تُقدَّم مع البيض المسلوق "بوشيه".

65 درهم

رول كرواسون بالشكشوكة وزعلوك
الباذنجان المغربي (D, G, E)
شكشوكة شمال أفريقية مع طبقات
من زعلوك الباذنجان المغربي، محشوة
داخل رول كرواسون الزبدة.

65 درهم

بيغل كولوري بالزيت المتبل والزبادي
اليوناني (D, G, E)
كولوري ومغطى بالسّمسم، يُقدّم دافئًا
مع زبادي يوناني كثيف وزيت الفلفل الحار
المستوحى من طريق الحرير. توازن حار
بين القرمشة والكريمة.

55 درهم

كروفن بالزعر واللبن (D, G)
كروفين هشّ متعدد الطبقات بنكهة
الزعر البري، محشوّ بلبن مخفوق مع
لمسة زيت الزيتون. لمسة عطرية معاصرة
لطقوس الصباح الشامية.

65 درهم

كرواسون بعصيدة القرع (D, G, N)
كرواسون فرنسي هشّ محشو بعصيدة
القرع الإماراتية، متبّلة برفق ومطهوه ببطء
حتى قوام حريري ناعم. مزيج عابر للثقافات
يجمع بين الحلاوة والقوام.

65 درهم

تارتين خبز الساوردو المحمّص مع جبن
الشامي والتين والعسل المتبلّ (D, G)
شريحة خبز الساوردو المحمّص، يُقدّم مع
جبن الشامي المعتّق، وتين محلي ناضج
تحت الشمس، ولمسة من عسل متبلّ
مُحضّر في المنزل. لقمة متوازنة برقة
بين المالح والحلاوة والبهارات.

41 درهم

بلايط (D, G, E)
طبق إماراتي تقليدي من الشعيرية
المحمّصة برفق والمُعطرة بالهيل،
مغطى بأومليت خفيف ورقيق.

79 درهم

خبز الرخالة المنسي (D, G, E)
بريوش مُكرمل يُقدّم مع التوت الطازج
وكريمة شانتيه.

79 درهم

بان كيك الحنطة السوداء مع التوت
الأزرق (D, G, E)
بان كيك منزلي هشّ من الحنطة السوداء،
يُقدّم مع التوت الأزرق المهروس وشراب
"القيقب".

41 درهم

كيك التمر المُكرمل بالمولز والشوكولاتة
(D, G, E, N)
شوكولاتة فالرونا غواناجا 70% الغنية،
مع الموز والتمر الإماراتي المُكرمل.

المقبلات - تمهيد للرحلة

25 درهم

بيكان محمّص حلو ومالح (N)
بيكان مُحلّى ومُكرمل ومطهوّ على ثلاث
مراحل للحصول على قمرشة استثنائية.

25 درهم

بولبيتيني الكفتة الصغيرة بالكزبرة (D)
كرات لحم صغيرة بنكهة متوازنة ولمسة
خفيفة من التوابل التقليدية.

لقمات - مقبلات صغيرة بنكهات بلا حدود

56 درهم

أرز أريوريو بالزعفران والبرتقال مع
طحينة سوداء (D, G, N)
أرز ذهبي مقرمش يُقدّم مع كريمة
طحينة غنية.

56 درهم

كروكيت الحمص المقرمش بالميرمية
والفستق (D, G, E, N)
لقمات حمص مقرمشة مع لمسات
عطرية من الميرمية والفستق.

70 درهم

تارت السلمون المدخن وكافيار
أوسيترا (D, G, F)
سلمون مدخن يُزيّن بحبات من
كافيار أوسيترا الفاخر.

40 درهم

سيسينا دي بوي بالشاي الأسود
والبريوش (D, G, E)
لحم بقري مُقدد بشاي دارجلينغ يُقدّم
على بريوش طري وغني بالزبدة، لتجربة
مستوحاة من طريق الحرير.

قبل الرحيل - يُقدّم مع الخبز

75 درهم

بوراني إسفناج (D, G)

سبانخ فارسيّة سوتيه، مع بصل
محّمّس وبصل أخضر بنكهة منعشة
وحمضية خفيفة.

75 درهم

ماست وخيار (D)

مزيج مستوحى من المطبخ الفارسي
من النعناع واللبن المجفف والخيار
المقرمش.

25 درهم

زيتون پرورده (N, V)

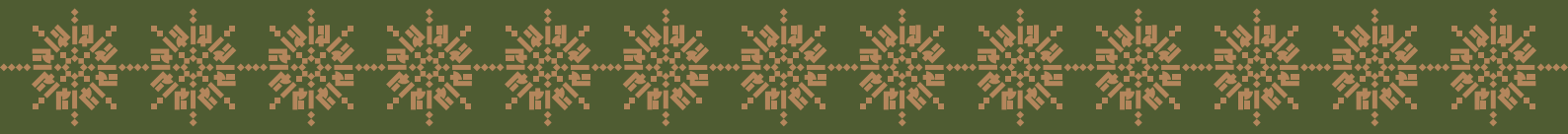
زيتون مُتبل بدبس الرمان والجوز،
مع نكهات عطرية من الكزبرة والثوم.

80 درهم

تكتوكة مع بيض بوشيه وجبنة الفيتا

(D, G, E)

فلفل حلو وطماطم على الطريقة المغربية،
مطهوّان على نار هادئة مع مزيج من التوابل
العطرية، ومزيّنان بالبيض المسلوق "بوشيه"
وجبنة الفيتا المفتتة، ويُقدّمان مع خبز
البيتا الدافئ.



في حُب الترحال - مُستوحى من الرحلة

89 درهم

إسكابيش الجزر بالزعفران والمشمش (D)
توازن متناغم بين الحموضة الأصلية
والحلاوة الغنية.

92 درهم

سوفريتو الشمندر مع اللوز بالكاكو
والليمون (G, N, V)
رحلة من نكهة الأومامي، تتناغم مع غنى
الشمندر ولمسة من اللوز المغطى
بالكاكو.

70 درهم

باذنجان مشوي مع الميسو الأحمر
والفيتا (D)
باذنجان مدخن بملمس غني، يُقدّم مع
صلصة الميسو الأحمر وجبنة الفيتا.

102 درهم

ريزوتو أربوريو بالفطر البري (D)
فطر بري مُنتقى من مزارع محلية، يُكمله
جبن البارميزان الأصلي "بارميجيانو ريجيانو"
المعتق لمدة ٢٤ شهرًا.

العودة - عودة الرحلة

150 درهم

بَطّ مشوي مقرمش مع توت أبيض
وليمون مُخلَّل (D, N)
بَطّ طري بجلد ذهبي مقرمش وعطري،
تُزَيّن بتوت أبيض وسلطة أعشاب عطرية.

160 درهم

لحم بقر مطهو ببطء مُزَيّن بالزعر والفل
السوداني (D, N)
نسيج غني من القوام، لحم صدر بقري مطهو
ببطء، يُزَيّن بالزعر الاخضر والفل السوداني.

142 درهم

أخطبوط بالكينوا المقرمشة وبارفيه
كبدة الدجاج (D, Sh)
أخطبوط مطهو ببطء مع الكينوا المقرمشة،
يُقدّم مع بارفيه كبدة الدجاج والتفاح.

140 درهم

موزة لحم الضأن المطهو بتوابل
طريق الحرير (D)
لحم ضأن طري مطهو لساعات بمزيج
فاخر من التوابل.

85 درهم

سمك القاروص المشوي "الدينيس"
مستوحى من الصالونة (D, F)
سيبريم مشوي يُقدّم مع صلصة طماطم
بطابع الصالونة الشعبي، مع أعشاب طازجة
وزيت زيتون متوسطي.

190 درهم

شريحة لحم ستريبلوين - قيد الاكتشاف (D)
شريحة لحم واغيو ستريبلوين مشوية،
تتميّز بتعرقّات دهنية استثنائية ونكهة غنية
وقوام يذوب في الفم، تُقدّم مع صلصة لحم
البقر الطبيعية.

الحلويات - رحلة حلوة عبر طريق الحرير

80 درهم

فرنّي الزعفران (D, G, E, N)
تكريم لمذاق العودة إلى الديار، حيث يلتقي
كاسترد الأرز الناعم بكريمة الفانिला من مدغشقر،
مُزينة بعجينة الفيلو المقرمشة، ويُقدّم مع
صلصة زهر البرتقال العطرية.

80 درهم

تشيزك كرمّل (D, G, E, N)
تشيزك كريمي ناعم بسطح ذهبي مُكرمل،
بقوام حريري غني، يُقدّم مع آيس كريم
اليوزو المنعش، وفتات الزبادي اليوناني،
مع لمسة من عسل السدر الذهبي.

80 درهم

الكنز المخفي (D, G, E, N)
غاناش شوكولاتة غواناجا المخفوقة،
مع قطع الكاكاو المقرمشة، فوق كيك
تمر ليوا، مع صلصة الهيل العطرية.

80 درهم

حديقة اللومي بوسيت (D, G, E, N)
كاسترد الليمون الأسود، مع اللوز
المقرمش، وكريمة مخفوقة بنكهة
الكليمنتين، وتُقدَّم مع رقائق مقرمشة.

80 درهم

يوزو وعسل السدر (D, G, E, N)
غاناش يوزو فاخر، مع كيك تمر ليو
وعسل السدر، ويُقدَّم مع موس حليب
الجمال بالزعفران.

للرحالة الصغار - قائمة الأطفال

40 درهم

مفن بيتزا بالطماطم (D, G)
مفن مقرمش يُحول إلى بيتزا صغيرة،
مع جبن الموزاريلا الذائب وطماطم كرزية.

40 درهم

أوريكيّتي كاربونارا باللحم البقري (D, G, E)
معكرونة أوريكيّتي الخاصة، مع جبن
البارميزان ولحم بقري مقدّد.

70 درهم

ساندويتش كلوب بيت اللّوال (D, G, E)
ساندويتش كلوب فاخر مُحضّر بعناية.

70 درهم

دجاج مقرمش مع البطاطس المقلية
(D, G, E)
دجاج مغطّى بالكورن فليكس المقرمش،
يُقدَّم مع البطاطا المقلية.

70 درهم

سمك مقرمش مع الأرز (D, G, E, F)
سمك أبيض مقلي مع أرز الياسمين
على البخار لصغار الرحالة.

45 درهم

مارشميلو مع آيس كريم الشوكولاتة
المزدوجة (D, G, E, N)
خيار مثالي لعشاق الشوكولاتة.

