NINO

SPUNTINI
fusion snacks for the table

RUOTINI DI POLLO
three fried chicken burgers, mini texas toast, pepper jack cheese, animal aioli 5.550 BD

WAGYU RUOTINI
seared Italian seasoned mini burgers, balsamic onions and aioli 6.000 BD

COSTOLE E PATATE
porcini braised ribs, cacio pepe and spicy sauce, truffle pecorino, pickled chilis and fried potatoes 7.500 BD

TORTELLONI FRITTI
fried tortelloni filled with spicy chicken, fontina, calabrese chili sauce & parmesan crema 5.100 BD

ANTIPASTI
traditional Italian starter plates

CHICKEN LIVERS
seared chicken livers with butter, chili, onions and smoked paprika aioli 5.750 BD

BEETROOT & BURRATINA
sliced beetroot, burrata, sweet condimento and pistachio 6.850 BD

ASPARAGUS TEMPURA
fried asparagus, porcini powder, togarashi and sesame miso mayo 4.650 BD

TEMPURA PRAWNS
crispy fried prawns served with your choice of dipping sauce, caramelized chili & jalapeno sauce or mango habanero 6.800 BD

PIZZA ROLLS
pizza dough rolls filled with fresh mozzarella and pepperoni 5.100 BD

CRISPY AMERICANO
fried chicken morsels, aioli, maple-calabrese sauce 5.750 BD

FRITTO FUNGHI
crumbed white mushrooms, filled with fontina and minced chicken, napoletano sauce, parmesan 6.550 BD

MELANZANE
oven-baked roasted aubergines, tomato, basil, mozzarella and parmesan 5.500 BD

CICCHETTI
traditional fried appetizers

ZUPPA DI FUNGHI
pureed mushrooms, cream and herbed croutons 4.150 BD

ARANCINI AI PORCINI
fried mushroom risotto balls filled with stracchino and mozzarella, tomato passata 5.500 BD

GAMBERONI ALLA BUFFALO
batter-fried prawns, spicy calabrese sauce, white balsamic glaze and parmesan crema 6.700 BD

TRUFFLE SALT CALAMARI
crispy fried calamari, truffled salt, pickled peppers, lime and truffled aioli 6.800 BD


RUOTINI DI POLLO


CHICKEN LIVERS


PIZZA ROLLS


ZUPPA DI FUNGHI


WAGYU RUOTINI


BEETROOT & BURRATINA


CRISPY AMERICANO


ARANCINI AI PORCINI


COSTOLE E PATATE


ASPARAGUS TEMPURA


FRITTO FUNGHI


GAMBERONI ALLA BUFFALO


TORTELLONI FRITTI


TEMPURA PRAWNS


MELANZANE


TRUFFLE SALT CALAMARI

أطباق صغيرة
مقبلات متنوعة للمشاركة

روتيني الدجاج
٣ قطع بيرجر دجاج مقلي، ميني تيكساس توست، جبنة بيبر جاك وآيولي ٥،٥٥٠ دب

واجيو روتيني
ميني بيرجر متبل على الطريقة الإيطالية من لحم الواجيو الفاخر وآيولي ٦،٠٠٠ دب

كوستول إي باتاتي
ريبز متبل بنكهة البورشيني، صلصة الجبنة والفلفل، ترافل بيكورينو، جبنة بروفولوني وبطاطا مقليّة ٧،٥٠٠ دب

تورتيلوني فريتي
رقائق مقرمشة ومحشوة بخلطة مسحب دجاج، جبنة فونتينا، صلصة شيلي وصلصة بارميزان ٥،١٠٠ دب

آنتي پاستي
مقبلات إيطالية تقليدية

كبدة دجاج
كبدة دجاج محمّرة مع الزبدة، شيلي، بصل، آيولي البابريكا ٥،٧٥٠ دب

بوراتا مع الشمندر
شرائح الشمندر، جبنة البوراتا، صلصة حالية وبرش الفستق الأخضر ٦،٨٥٠ دب

تمبورا الأسباراجوس
أسباراجوس مقليّة، مسحوق البورشيني، توابل توجاراشي اليابانيّة مع ميزو مايو بالسمسم ٤،٦٥٠ دب

تمبورا الروبيان
روبيان مقلي مقرمش يقدم مع اختيارك من صلصة التغميس، شيلي مكرمل وصلصة الهالبينو او فلفل الهبانيرو الحار ٦،٨٠٠ دب

بيتزا رولز
لفائف من عجينة البيتزا محشوة بالموزاريلا الطازجة والبيبروني وصلصة الطماطم ٥،١٠٠ دب

أميريكانو مقرمشة
قطع الدجاج المقليّة، آيولي وصلصة سپايسي ماپل ٥،٧٥٠ دب

فريتو فونجي
مشروم مقلي بالبقصمات محشي بالدجاج المفروم وجبنة فونتينا، صلصة نابوليتانو وجبنة بارميزان ٦،٥٥٠ دب

ميلانزاني
باذنجان بالفرن طماطم، ريحان، موزاريلا وبارميزان ٥،٥٠٠ دب

تشيكيتي
مقبلات إيطالية مقلية

شوربة المشروم
شوربة المشروم مع الكريمة والكروتون بالأعشاب ٤،١٥٠ دب

أرانتشيني آي پورشيني
كرات المشروم والريزوتو المقليّة بحشوة جبنة الستراتشينو والموزاريلا، خلاصة الطماطم الموسمية ٥،٥٠٠ دب

جامبيروني ألا بافالو
روبيان مقلي مغطى بصلصة حارة، خلاصة البلساميك الأبيض وصلصة بارميزان ٦،٧٠٠ دب

كالاماري مع ملح الترافل
كالاماري مقلي مقرمش، ملح الترافل، فلفل مخلل، صلصة آيولي بالترافل ٦،٨٠٠ دب

الأسعار تشمل ١٠٪ ضريبة القيمة المضافة | PRICES ARE INCLUSIVE OF 10% VAT TAX

MAKI ROLLS

fusion rice rolls inspired by the traditional Maki

CALIFORNIA
crab meat, cucumber, avocado, black sesame with spicy mayo 6.050 BD

CHICKEN KATSU
panko fried chicken, togarashi, katsu aioli 5.500 BD

PRAWN, CRAB & AVOCADO
prawn and crab tempura, teriyaki, sesame aioli 6.600 BD

PRAWN KATSU
prawn katsu, tempura crumbs, dikon cress with sweet tartar 5.600 BD

SALADS

salads preparations, made with fresh produce and Italian condiments

CHICKEN TENDER SALAD
mixed lettuce salad, crispy chicken tenders, honey balsamic dressing 6.700 BD

CAESAR
baby gem lettuce, caesar dressing, croutons 4.600 BD

ARUGULA & FENNEL
arugula leaves, shaved fennel, parmigiano reggiano, pine nuts and lemon-olive oil dressing 6.600 BD

CHOPPED SALAD
mixed chopped greens, quinoa, cherry tomatoes, chickpeas, red and yellow beetroot and ricotta 6.500 BD

CLASSIC ROCA
rocket leaves, sun-dried tomatoes, pine nuts, parmesan, aged balsamic, olive oil 5.800 BD

add chicken 2.000 BD / **add prawns** 2.700 BD

KALE & QUINOA SALAD
kale, avocado, lettuce leaves, beetroot, chick-peas, pine nuts, feta, sweet white balsamic 6.000 BD

PIZZA

from our Neapolitan oven

MARGHERITA
tomato, basil, fior di latte, parmesan 6.100 BD

DIAVOLA
tomato, fior di latte, parmesan, pepperoni, red chili 6.800 BD

TRUFFLED MUSHROOMS
fior di latte, truffled ricotta, stracchnino, parmesan, mushrooms and truffles 6.850 BD

CON POLO
confit chicken, mozzarella & fontina, oven roosted cherry tomatoes & basil pesto 6.200 BD

MEZZA E MEZZA
two flavor pizza of your choice 7.000 BD



CALIFORNIA



CHICKEN KATSU



PRAWN, CRAB & AVOCADO



PRAWN KATSU



CHICKEN TENDER SALAD



CAESAR



ARUGULA & FENNEL



CHOPPED SALAD



MARGHERITA



DIAVOLA



TRUFFLED MUSHROOMS



CON POLO

ماكي رولز

رولز الأرز المستوحاة من الطريقة التقليدية

كاليفورنا
لحم سلطعون، خيار، أفوكادو، سمسم أسود وصلصة سبايسي مايو ٦،٠٥٠ دب

دجاج كاتسو
دجاج مقلي بالبقصمات، توابل توجاراشي وآيولي بالكاتسو ٥،٥٠٠ دب

روبيان، كراب وأفوكادو
تمبورا الروبيان والسلطعون، صلصة تيرياكي وصلصة ميو آيولي بالسمسم ٦،٦٠٠ دب

روبيان كاتسو
روبيان كاتسو، فتات تمبورا، جرجير دايكون مع صلصة تارتار حلوة ٥،٦٠٠ دب

سلطات

سلطات محضّرة باستخدام المنتجات المحليّة والبهارات الإيطالية

تشكن تندر سلاد
سلطة الخس المتنوّع، قطع دجاج مقلية ومقرمشة مغطاة بصلصة البلساميك بالعسل ٦،٧٠٠ دب

سيزر
سلطة خس الجيم وكروتون مع صلصة سيزر ٤،٦٠٠ دب

جرجير وشمر
أوراق الجرجير، شمر، جبنة البارميزان، صنوبر وصلصة زيت الزيتون والحامض ٦،٦٠٠ دب

سلطة مقطعة
ورقيات منوعة مقطعة، كينوا، طماطم، حمص، شمندر أحمر وأصفر، ريكوتا ٦،٥٠٠ دب

كلاسيك روكا
أوراق جرجير ، طماطم مجففة، صنوبر، جبنة بارميزان وصلصة البلساميك بالأعشاب ٥،٨٠٠ دب

اضف دجاج ٢،٠٠٠ دب / اضف روبيان ٢،٧٠٠ دب

سلطة الكايل والكينوا
كايل، أفوكادو، أوراق الخس، شمندر، حمّص، صنوبر، جبنة فيتا وبلساميك أبيض حالي ٦،٠٠٠ دب

بيتزا

من فرن نابوليتان

مارغريتا
طماطم، ريحان طازج، فيور دي لاتيه وبارميزان ٦،١٠٠ دب

دايافولا
طماطم، فيور دي لاتية وبارميزان، بيبيروني وشيلي ٦،٨٠٠ دب

مشروم وترافل
جبنة فيور دي لاتيه، ريكوتا، جبنة ستراجينو، جبنة بارميزان، ترافل ومشروم منوع ٦،٨٥٠ دب

كون بولو
شرائح صدر دجاج، جبنة موزاريلا وفونتينا، طماطم محمرة وصلصة بيستو ٦،٢٠٠ دب

ميزا آي ميزا
٢ بيتزا من اختيارك ٧،٠٠٠ دب

PRICES ARE INCLUSIVE OF 10% VAT TAX | الأسعار تشمل ١٠٪ ضريبة القيمة المضافة

PASTA & RISOTTO

prepared with Garofalo pasta and aged carnaroli rice

SFOGLIA

FARFALLE CON POLLO
hand-pinched farfalle pasta with Italian cheeses and chicken gratinated with parmesan and breadcrumbs
6.700 BD

LASAGNA
lasagna sheets, aromatic beef bolognese, béchamel, mozzarella, caciocavalo and parmesan 6.700 BD

CHICKEN CANNELLONI
roasted chicken, mushroom and kale stuffed cannelloni, bechamel, provolone cheese, parmigiano 6.700 BD

PASTA CORTA

ALLA NINO
fusili pasta prepared with pink sauce, mushrooms and parmesan
5.850 BD

ARRABBIATA
casarecce pasta, prepared with a tomato, chili, garlic and finished with pecorino cheese
5.500 BD

RIGATONI BOLOGNESE
rigatoni pasta, aromatic veal & beef ragu and parmesan 6.700 BD

PASTA LONGA

PANNA E FUNGHI
fettuccini pasta, wild mushrooms, cream and parmesan 5.850 BD

AL TARTUFO
mafalda pasta, white truffle and mushroom passata, shaved black truffles and fontina
6.350 BD

AL PESTO SPAGHETTI
spaghetti pasta, fresh basil, pine nuts and parmesan 5.850 BD

SPECIALTIES

AL COCCIO
cappeletti pasta with a puree of mushrooms and tomato, fontina burro fuso, fresh herbs and gratinated with mozzarella and parmesan 6.150 BD

RAVIOLI AL FUNGHI
mushroom burrata filling, mushrooms, butter and cream 6.600 BD

TORTELLONI RICOTTA & SPINACI
classic ricotta spinach filling, tomato butter, sun-dried tomato relish 6.600 BD

RISOTTO

SHORT RIBS HOT POT
braised Short Ribs, porcini glaze, aromatic spices, mushrooms and carnaroli rice served crackling in a hot stone pot 9.300 BD

AL FUNGHI
roasted mushrooms, herbs, butter and parmesan risotto 7.450 BD

CON GAMBERI
jumbo prawns prepared with smoked chili sauce and aromatic saffron risotto 10.450 BD

CON POLLO E CITRON
preserved lemon, sage, chicken and parmesan risotto 7.450 BD



FARFALLE CON POLLO



ALLA NINO



PANNA E FUNGHI



AL COCCIO



LASAGNA



ARRABBIATA



AL TARTUFO



RAVIOLI AL FUNGHI



CHICKEN CANNELLONI



RIGATONI BOLOGNESE



AL PESTO SPAGHETTI



TORTELLONI RICOTTA & SPINACI



SHORT RIBS HOT POT



AL FUNGHI



CON GAMBERI



CON POLLO E CITRON

پاستا وريزوتو

محضّرة من باستا "جاروفالو" وأرز كارنارولي المعتق

پاستا مفرودة

فارفالي كون بولو
پاستا فارفالي محضرة مع أجبان إيطالية، دجاج وكسوة البقصمات والبارميزان ٦.٧٠٠ دب

لازانيا
طبقات من شرائح پاستا مليئة بصلصة البولونيز وصلصة البشاميل، جبنة البارميزان والموزاريلا وجبنة الكاشيو ٦.٧٠٠ دب

دجاج كانيلوني
كانيلوني محشوّة بدجاج مشوي، مشروم وكايل، باشاميل، جبنة بروفولون وجبنة بارميزان ٦.٧٠٠ دب

پاستا قصيرة

نينو
پاستا فوسيلي محضرة بالصلصة الورديّة، جبنة البارميزان والمشروم ٥.٨٥٠ دب

أرابياتا
باستا قصيرة رفيعة محضّرة بالطماطم، الشيلي، الثوم ومضاف إليها جبنة بيكورينو
٥.٥٠٠ دب

ريجاتوني بولونيز
پاستا ريجاتوني محضرة مع صلصة اللحم بالأعشاب وجبنة البارميزان
٦.٧٠٠ دب

پاستا طويلة

كريمة ومشروم
باستا فيتوتشيني، مشروم برّي، كريمة وبارميزان ٥.٨٥٠ دب

آل تارتوفو
باستا مافالدي محضرة مع معجون الترافل الأبيض و المشروم، جبنة فونتينا والترافل الأسود ٦.٣٥٠ دب

سباغيتي آل بيستو
سپاجيتي، ريحان طازج، صنوبر وبارميزان
٥.٨٥٠ دب

اختصاصنا

آل كوشيو
باستا كاپاليتي محضرة مع صلصة المشروم والطماطم والأعشاب ومزينة بصلصة الفوندوتو بالفونتينا وجبنة البارميزان المحمرة بالفرن ٦.١٥٠ دب

رافيولي آل فونجي
محشوّة بالبوراتا والمشروم مع الزبدة والكريم
٦.٦٠٠ دب

تورتيلوني الريكوتا والسبانخ
محشوّة بالريكوتا والسبانخ الكلاسيكية، زبدة الطماطم والطماطم المجففة ٦.٦٠٠ دب

ريزوتو

شورت ريبز "هوت بوت"
شورت ريبز مطهوّة ببطء مع البورشيني، توابل عطريّة، مشروم وأرز إيطالي مقدّم مقلي في الوعاء الحجري الساخن ٩.٣٠٠ دب

ريزوتو آل فونجي
مشروم محمر، أعشاب وأرز إيطالي محضر مع جبنة بارميزان وزبدة ٧.٤٥٠ دب

ريزوتو مع الروبيان
روبيان كبير محضر بصلصة الفلفل الأحمر المدخن ويقدم مع أرز إيطالي محضر بالزعفران ١٠.٤٥٠ دب

ريزوتو مع الدجاج والليمون
أرز إيطالي، ليمون، مرمرية، بارميزان وقطع الدجاج ٧.٤٥٠ دب

الأسعار تشمل ١٠٪ ضريبة القيمة المضافة | PRICES ARE INCLUSIVE OF 10% VAT TAX

SPECIALTIES

selection of premium meats, chicken and seafood

VEAL & CHICKEN

COTOLETTA DI POLLO
crumbed chicken breast, mozzarella and parmesan, tomato-basil sauce 9.750 BD

VEAL MILANESE
thinly pounded veal chop coated in sourdough and panko crumbs, butter, rocket leaves and lemon 10.000 BD

RIBEYE
prime angus rib eye,mashed potato and served with mushroom sauce 14.850 BD

CHICKEN PALLARDINO
grilled flattened chicken breast, baby carrot, broccolini, green leaves and sweet potato puree 7.650 BD

SEAFOOD

SALMON
butter poached salmon over broccolini finished in a chilli orange glaze 12.100 BD

BRANZINO
butterflied-grilled sea bass with lemon, olive oil salsa verde and herb salad 12.100 BD

GRILLED PRAWNS
prawns chargrilled with lemon, chili, olive oil and herbs 10.350 BD

PRIME ANGUS BEEF

BEEF MEDALLIONS
Tenderloin medallions of prime angus beef chargrilled, assorted mushrooms and porcini puree 11.750 BD

TAGLIATA
chargrilled prime angus tenderloin, olive oil, salt and condimenti choice of pepper or porcini mushroom sauce 12.100 BD

SHORT RIBS ON THE BONE
costole of premium angus beef rubbed in porcini and Italian seasonings, agrodolce glaze, riso 12.100 BD

WAGYU TRUFFLE BURGER
high grade wagyu patty, truffle mayo, crispy onions, white cheddar cheese, truffles and crispy fries 8.000 BD



COTOLETTA DI POLLO



SALMON



BEEF MEDALLIONS



VEAL MILANESE



BRANZINO



TAGLIATA



RIBEYE



GRILLED PRAWNS



SHORT RIBS ON THE BONE



CHICKEN PALLARDINO



WAGYU TRUFFLE BURGER

اختصاصنا

تشكيلة من اللحوم الفاخرة والدجاج والمأكولات البحرية

لحم الآنجوس بيف الفاخر

بيف ميداليونز
قطع تندرلوين فيليه من لحم الآنجوس مشوية على الفحم، مشروم وخلاصة البورشيني بوريه ١١،٧٥٠ دب

تالياتا
ستيك من نخب أول آنجوس تندرلوين مشوي على الفحم، زيت زيتون، ملح وإختيارك من صلصة الفلفل أو مشروم البورشيني ١٢،١٠٠ دب

شورت ريبز على العظم
قطع شورت ريبز من أجود أنواع الآنجوس بيف، مطهوة بصلصة بورشيني و تتبيلة إيطالية، الكونديمنتو مع ريزو ١٢،١٠٠ دب

واجيو ترافل برجر
همبورجر من لحم واجيو فاخر، آيولي بنكهة الترافل، بصل مقرمش، جبنة شيدر بيضاء مع ترافل وبطاطا مقرمشة ٨،٠٠٠ دب

مأكولات بحرية

سالمون
سالمون مطهو بالزبدة على بروكلي وصلصلة التشيلي اورانج ١٢،١٠٠ دب

برانزينو
سمكة سي باس مشوية مع صلصة الأعشاب وسلطة الورقيات ١٢،١٠٠ دب

روبيان مشوي
روبيان كبير، مشوي على الفحم مع ليمون، شيلي، زيت زيتون وأعشاب ١٠،٣٥٠ دب

العجل والدجاج

كوتوليتا دي بولو
صدر دجاج مقلي بالبقصمات مع جبنة موزاريلا وبارميزان وصلصة طماطم مع الريحان ٩،٧٥٠ دب

ڤيل ميلانيز
لحم عجل مطروق ومقلي بالبقصماط، زبدة، أوراق الجرجير والليمون ١٠،٠٠٠ دب

ريب آي
آنجوس ريب آي فاخر، بطاطا مهروسة، تقدم مع صلصة الفطر ١٤،٨٥٠ دب

بالاردينو الدجاج
صدر دجاج مفرود ومشوي، جزر صغير، بروكلي، أوراق خضراء وهريس البطاطا الحلوة ٧،٦٥٠ دب

الأسعار تشمل ١٠٪ ضريبة القيمة المضافة | PRICES ARE INCLUSIVE OF 10% VAT TAX

MAINS

selection of premium meats, chicken and seafood

VEAL & CHICKEN

VEAL / POLLO CAMPAGNOLA
veal piccata seared with butter, rosemary, mushrooms served over linguini 9.400 BD / 9.100 BD

SEAFOOD

SHRIMP SCAMPI
prawns seared in garlic,lemon, butter and herbs served with linguini 9.350 BD

BURGER

CHICKEN FILLET
crispy fried chicken fillet, peppercorn sauce, shredded lettuce, pickles, pretzel bun 6.350 BD



VEAL / POLLO CAMPAGNOLA



SHRIMP SCAMPI



CHICKEN FILLET

أطباق رئيسية

اختيارنا من اللحوم، الدجاج الطازج والسمك الممتاز المحضّرة عند الطلب

بـــرجـــر

تشكن فيليه
فيليه دجاج مقرمش مقلي، صلصة الفلفل، خس مقطع، مخلل مع صمون البريتزل ٦.٣٥٠ دب

مأكولات بحرية

سكامبي
روبيان محمر مع الثوم، الليمون، الزبدة والأعشاب ويقدّم مع باستا لينجويني ٩.٣٥٠ دب

العجل والدجاج

فيل / بولو كامباجنولا
بيكاتا لحم العجل محمّر مع كريمة المشروم والزبدة والأعشاب وتقدم مع باستا لينجويني
٩.٤٠٠ دب / ٩.١٠٠ دب

SIDES

Potatoes and vegetables, perfect as small plates or side

TRUFFLED CORN
fresh creamed corn, truffled pecorino and corn bread 4.950 BD

BROCCOLINI
grilled with chili and garlic 4.150 BD

STEAK FRIES
thick cut fries, fontina cheese and aioli 3.300 BD

FRIES
thick cut fried potatoes served with lemon aioli 2.750 BD

MASHED POTATOES
pureed potatoes whipped with butter, cream 2.750 BD

TRUFFLE FRIES
fried potatoes, truffle aioli, parmesan 3.550 BD



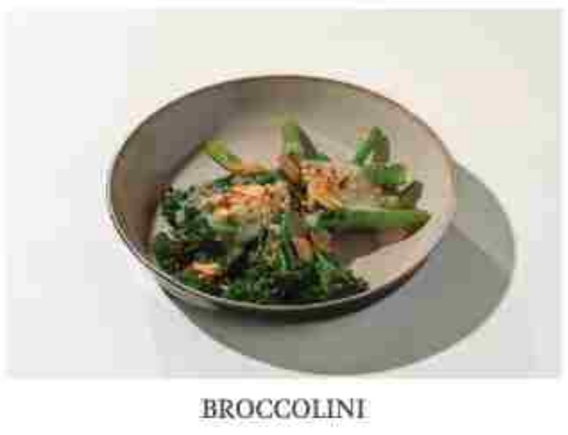
TRUFFLED CORN



STEAK FRIES



MASHED POTATOES



BROCCOLINI



FRIES



TRUFFLE FRIES

أطباق جانبية

بطاطا وخضراوات، اختيارات جانبية مثاليّة لوجبتكم

بطاطا مهروسة
بطاطا مهروسة بالزبدة والكريم
٢.٧٥٠ دب

بطاطا الترافل
بطاطا مقليّة، آيولي بالترافل وجبنة البارميزان
٣.٥٥٠ دب

بطاطا رفيعة
بطاطا مقلية مقطعة رفيعة تقدم مع صلصة الأيولي بالليمون ٣.٣٠٠ دب

بطاطا
بطاطا مقلية مقطعة سميكة تقدم مع صلصة الأيولي بالليمون ٢.٧٥٠ دب

ذرة مع ترافل
ذرة طازجة، جبنة مع الترافل وخبز الذرة ٤.٩٥٠ دب

بروكوليني
مشوي مع الفلفل الحار والثوم
٤.١٥٠ دب

BEVERAGES

MOCKTAILS
3.600 BD

BLACK BERRY MOJITO
mint, blackberry, sweet and sour mix

PINK DRAGON FRUIT
dragon fruit puree, cranberry juice, rose water and vanilla

CARIBBEAN BLUE COCONUT
tropical coconut water and puree, pineapple juice, orange syrup topped with Blue Curacao ice balls

RAINBOW
smooth blend of alphonso mango, pineapple juice with lemonade and grenadine

POMOGRANATE MARGHERITA
orange juice, pomegranate, sundried orange syrup, citrus, salt

BLUE LAGOON
Blue curacao topped with soda and sprite to bring out an zesty experience

SUNRISE MIMOSA
strawberry, lime, mint and bubbly

BERRY BOMBER
muddled fresh strawberry, raspberry, grenadine and topped with soda

PASSIONATE LYCHEE
passion fruit puree balanced with lychee and guava juice

RASPBERRY ROSÉ
mint, raspberry, mint syrup, sweet and sour, rosé

JUICES
2.900 BD

WATER MELON LEMON & MINT

ORANGE JUICE CARROT

SODAS

coke	diet coke /zero	sprite	diet sprite
1.350 BD	1.350 BD	1.350 BD	1.350 BD

CAFÉ & TEA

espresso 1.700 BD	cappuccino 2.200 BD	flat white 2.200 BD	iced latte 2.200 BD
cortado 2.200 BD	café latte 2.200 BD	americano 2.200 BD	Honeycomb 2.200 BD

english breakfast 2.250 BD

ice tea 2.200 BD

WATER

mineral water 1.700 BD / 2.150 BD

sparkling water 1.700 BD / 2.150 BD



BLACK BERRY MOJITO



PINK DRAGON FRUIT



CARIBBEAN BLUE COCONUT



RAINBOW



POMOGRANATE MARGHERITA



BLUE LAGOON



SUNRISE MIMOSA



BERRY BOMBER



PASSIONATE LYCHEE



RASPBERRY ROSÊ

المشروبات

الموكتيل
٣،٦٥٠ د ب

بلاك بيري موهيتو
نعناع، بلاك بيري، خليط حامض حلو

سَنرايز ميموزا
فراولة، حامض، نعناع وعنب غازي

بيري بومبر
فراولة، توت،الغرينادين مع صودا

راينبو
مزيج ناعم من مانجو الفونسو ، عصير أناناس
مع ليمونادة ورمان

مارغريتا الرمان
عصير برتقال، رمان، شراب البرتقال المجفف،
حمضيات، ملح

بلو لاجون
كوراساو أزرق مع الصودا والسبرايت
لإضفاء تجربة منعشة

بينك دراجون فروت
فاكهة التنين المهروسة وعصير التوت
البري وماء الورد والفانيليا

جوز الهند الأزرق الكاريبي
ماء جوز الهند الاستوائي المهروس وعصير الأناناس
وشراب البرتقال مغطى بكرات ثلج كوراكاو الزرقاء

باشن ليتشي
بورية فاكهة الباشن مع عصير الليتشي والجوافة

رازبيري روزيه
نعناع، رازبيري، شراب النعناع، حلو وحامض

العصائر

عصير رقي
ليمون ونعناع

٢،٩٠٠ د ب

عصير البرتقال
عصير جزر

مشروبات غازية

كولا	دايت كولا / زيرو	سبرايت	دايت سبرايت
١،٣٥٠ د ب	١،٣٥٠ د ب	١،٣٥٠ د ب	١،٣٥٠ د ب

قهوة و شاي

اسبريسو ١،٧٠٠ د ب	كابوشينو ٢،٢٠٠ د ب	فلات وايت ٢،٢٠٠ د ب	آيس لاتيه ٢،٢٠٠ د ب
كورتادو ٢،٢٠٠ د ب	كافه لاتية ٢،٢٠٠ د ب	أميريكانو ٢،٢٠٠ د ب	هوني كومب ٢،٢٠٠ د ب
	شاي إنجليزي ٢،٢٥٠ د ب	شاي آيس ٢،٢٠٠ د ب	

مياه

مياه معدنية ١،٧٠٠ د ب / ٢،١٥٠ د ب

مياه غازية ١،٧٠٠ د ب / ٢،١٥٠ د ب

DOLCI

TIRAMISU ALLA CASA
creamy mascarpone mousse, espresso-milk cake, crispy wafers, hazelnut praline, gelato
4.950 BD

BOUGATSA
vanilla custard pastries, cinnamon sugar puff pastry, vanilla cake-crème brulée, salted caramel and gelato 5.250 BD

JOUDA
layered chocolate cake with dulcey namelaka, malted crunch and chocolate crème anglaise, chocolate gelato 4.950 BD

WARM CHOCOLATE PUDDING
warm baked fudge pudding, 'Valrhona' chocolate sauce, toffee crack biscuits and vanilla gelato 4.950 BD

PECAN PIE MILK CAKE
toffee milk cake, brown sugar bread pudding, vanilla gelato, candied pecan caramel
4.950 BD


TIRAMISU ALLA CASA


BOUGATSA


JOUDA


WARM CHOCOLATE PUDDING


PECAN PIE MILK CAKE

الحلويات

جودا كيك
كيك الچوكليت الغني، كريمة الناميلكا اليابانية ، صلصة كريم آنجليز بالشوكولاتة ، جيلاتو قطعة ٤،٩٥٠ دب

بوجاتسا
رقائق عجين خاصة مقرمشة مع السكر والدارسين وتحضر مع طبقات الكاسترد، صلصة الكراميل وكيك الكريم بروليه مع الجيلاتو ٥،٢٥٠ دب

تيراميسو على طريقة نينو
ماسكربوني موس ، كعكة إسبرسو بالحليب، ويفر مقرمش، برالين بالبندق، جيلاتو
٤،٩٥٠ دب

تشوكليت بودنغ كيك
فادج بودينج دافئ ، صلصة شوكولاتة «فالرونا» ، قطع بسكوت التوفي، جيلاتو
٤،٩٥٠ دب

كيك فطيرة البيكان مع الحليب
كيكة حليب التوفي ، بودنغ خبز السكر البني ، جيلاتو الفانيليا ، جوز البيكان بالكراميل
٤،٩٥٠ دب