

SOUPES ET HORS D'OEUVRES

Soups & Starters

شوربات ومقبلات

Soupe à l'oignon caramélisé

Caramelized onion soup

شورية البصل الفرنسية

Warm, cozy, and flavourful, this French onion soup is prepared with beef stock and caramelized onions, served in a brown bread bowl topped with melted Emmental cheese

شورية البصل الفرنسية الدافئة ذات النكهة الغنية محضرة من مرق اللحم البقري والبصل المكرمل، تقدم في وعاء من الخبز الأسمر مغطاة بجبنة الإيمنتال الذائبة

55000

Velouté de citrouille

Pumpkin velouté

شورية اليقطين المخملية

Thick, creamy and full of flavour, gently spiced so the pumpkin savor shines above all, served with Parmesan cheese crostini

كثيفة، كريمية ومليفة بالنكهة، متبللة بلطف حتى يتألق طعم اليقطين، تقدم مع خبز كروستيني جبنة بارميزان

20000

Tartare de la mer

Seafood tartare

تارتار المأكولات البحرية

Light, fancy and delicious, medley of raw salmon, crab, shrimps and avocado, topped with citrus segment in lemon olive oil dressing

خفيفة، فاخرة ولذيذة، خليط من السلمون، السلطعون، القريدس والأفوكادو، مغطاة بشرائح الحمضيات في صلصة زيت الزيتون بالليمون

35000

Calamars grillés

Grilled calamari

كاليماري مشوي

Tender, bold flavour and inspiring, grilling calamari allows the naturally rich zest to emerge

This grilled calamari screams summer holiday by the sea

طراوة، نكهة جريئة وملهمة، الشوي يحافظ على الطعمة الطبيعية الغنية للكاليماري. هذا الطبق يسترجع عطلة الصيف على شاطئ البحر

32000

DU JARDIN

From the garden

من الحديقة

Salade de poire et roquefort

Pear & Roquefort salad

سلطة الإجاص والروكفور

Tangy from the blue cheese, fruity from the pears, and crunchy from the caramelized walnuts

طعم منعش من الروكفور، نكهة الفاكهة من الإجاص وقرمشة من الجوز المكرمل

33000

Salade d'artichauts à la Mozart

Mozart Artichoke salad

سلطة أرضي شوكي موزارت

A tribute to the great composer, this bright and fresh artichoke salad is abundant in vegetables and herbs. Each bite is filled with marinated artichokes, fire roasted bell peppers, roasted pine nuts and paired with fresh basil and mustard balsamic vinaigrette

تكريماً للمؤلف الرائع، سلطة الأرضي شوكي المشرقة والطازجة هذه وفيرة بالخضروات والأعشاب. تحتوي كل لقمة على الأرضي شوكي المتبل والفلفل الحلو المشوي والصنوبر المحمص يجمعها

فينيغريت البلسميك والحبق الطازج

33000

Salade César aux crevettes du Golden Mazzeh

Golden Mazzeh Caesar shrimp salad

سلطة سيزر غولدن مزة بالقريدس

This Shrimp Caesar Salad is one of our signature dishes, it tosses fresh lettuce with a creamy homemade and flavourful caesar dressing, shaved parmesan cheese, juicy spiced shrimp and scrumptious garlic croutons. This will be the best Caesar you've ever had!

سلطة سيزر بالقريدس هذه تعد واحدة من أطباقنا المميزة، فهي تمزج بين الخس الطازج، صلصة السيزر الكريمة اللذيذة، رقائق البارميزان، القريدس المتبل والخبز اللذيذ المحمص بالتوم. ستكون

هذه أفضل سلطة سيزر تذوقتها على الإطلاق

55000

Salade de Bresaola

Bresaola salad

سلطة البريزاولا

This refreshing fuses together everything you love about an antipasto dish, mixing together paper-thin slices of lean air-dried beef along with rocket leaves, goat cheese and parmesan flakes, dressed in balsamic vinegar and olive oil. You are bound to fall in love with this light and flavourful creation

سلطة البريزاولا المنعشة هذه تدمج كل ما تحبه في طبق المقبلات الايطالية، شرائح رقيقة من اللحم البقري المجفف بالهواء مع أوراق الجرجير وجبن الماعز ورقائق البارميزان، يجمعها خل البلسميك

وزيت الزيتون. لا بد أن تقع في حب هذا الابتكار الخفيف واللذيذ

55000

DE LA MER

From the sea

من البحر

Filet de dorade grillée

Grilled sea bream fillet

فيلية سمك الأجاج المشوية

Whole deboned sea bream fish, grilled with art, served on a bed of spinach with roasted cherry tomatoes and delicious parsley sauce, it is bursting full of summer flavours

سمكة أجاج كاملة منزوعة الحسك، مشوية بفن، تقدم على سرير من السبانخ مع بندورة كرزية مشوية وصلصة البقدونس الشهيبة، انها مليئة بالنكهات الصيفية
90000

Pavé de saumon

Salmon pavé

بافيه السلمون

Our aromatic quinoa risotto pairs perfectly with the complex yet delicate flavours of the salmon, the spinach puree, the homemade sundried cherry tomatoes and the lemon butter sauce add sensational feelings to the dish

ريزوتو الكينوا الشهي الخاص بنا يتزواج بشكل مثالي مع النكهات المعقدة والحساسة لسمك السلمون، بوريه السبانخ، البندورة الكرزية المجففة منزلياً وصلصة زبدة الليمون تضيف مشاعر مثيرة
للطبق
110000

DE LA TERRE

From the land

من الأرض

NOTRE SIGNATURE FILET DE BOEUF WELLINGTON

OUR SIGNATURE BEEF WELLINGTON

أشهر أطباقنا "بيف ويلينجتون"

Our Beef Wellington celebrates the luxurious and very tender fillet of beef, it is flavoured with mustard, coated with mushroom duxelles and then wrapped in a light buttery puff pastry and baked perfectly to a gorgeous color, depth, and the richest of flavours
This is an experience that you will never forget

"بيف ويلينجتون" الخاص بنا يحتفل بفتيل بقر اللذيذ واللين، التي تُنكه بالخردل، وتُغطى بمزيج الفطر والبصل المفرومين، ثم تُلف في عجينة باف بيستري زبدية خفيفة، وتُخبز بشكل مثالي للحصول على لون رائع، عمق وأغنى نكهة بين النكهات
هذه تجربة لن تنساها أبداً

(Beef Wellington is a classic British dish known for its full-bodied, multi-layered taste and tender, melt-in-your-mouth character

The origins of the dish are as rich as its flavour, it was named after Arthur Wellesley, the first Duke of Wellington (1769-1852), who is best known for defeating Napoleon Bonaparte at the Battle of Waterloo in 1815 and later serving twice as British Prime Minister)

(بيف ويلينجتون هو طبق بريطاني كلاسيكي معروف بطعمه متعدد الطبقات الذي يذوب في فمك)

أصول الطبق غنية مثل نكهتها، فهو قد سمي على اسم آرثر ويليسلي، أول دوق ويلينجتون (1769-1852)، الذي اشتهر بحزيمته نابليون بونابرت في معركة واترلو في عام 1815 ثم خدم

مرتين لاحقاً كرئيس وزراء بريطانيا)

89000

Médallion de bœuf de Tchaïkovski

Tchaïkovsky Beef Medallion

ميداليون العجل تشايكوفسكي

Named after the creator of one of the most popular ballets of all time, 'Swan Lake', our Tchaïkovsky Beef Medallion comes from a prime tenderloin, which is the cut used for filet mignon, we are searing the medallions, then using the fond in the pan to make rich, bright sauces for spooning on top. The Tchaïkovsky is served with mashed potato and sautéed vegetables and your choice of mushroom, pepper, bearnaise, or Roquefort sauce.

سميت على اسم مؤلف احدى أشهر عروض الباليه في كل العصور، "بحيرة البجع"، تقتطع ميداليون العجل تشايكوفسكي الخاصة بنا من أفضل قطع الفيليه التي تستعمل عادة في الفيليه مينيون، نقوم بشي الميداليون، ثم نستخدم النكهات الباقية في المقلاة لعمل صلصات غنية ومشرقة لتغطية قطعة اللحم الشهية

يتم تقديم تشايكوفسكي مع البطاطا المهروسة والخضروات السوتيه واختيارك من صلصات الفطر أو الفلفل أو البرنيز أو الروكفور

74000

Tournedos au poivre

Tournedos with peppercorns

تورنيديو بالفلفل

This French bistro classic packs a pleasant punch of peppercorns, a great beef cut built on top of sautéed spinach and toasted baguette slice, a luxurious and elegant tower relaxed on French style carrot puree.

يتبل هذا الطبق الكلاسيكي الذي يقدم في البيسترو الفرنسي بمجموعة لذيدة من حبوب الفلفل، قطعة فيليه عجل رائعة تبنى على السبانخ السوتيه وشرائح باغيت فرنسي محمص، برج فاخر

وأنيق مسترخي على هريس الجزر على الطريقة الفرنسية

74000

Jarrets d'agneau braisés au jus de romarin

Braised lamb shanks in rosemary sauce

موزات لحم الغنم المطبوخة ببطء في صلصة إكليل الجبل

Lamb shanks are the king of all lamb cuts, slow braised until meltingly tender and falling off the bone, in a rich, deeply flavored rosemary sauce.

This is a hearty, bold and delicious winter meal.

Served with pumpkin potato mash and sautéed green peas.

موزات الغنم على عظمها هي ملكة لحم الغنم، تُطهى ببطء حتى تنضج وتذوب طراوة وتتساقط من العظم، في صلصة إكليل الجبل الغنية والمفعمة بالنكهة

هذه وجبة شتوية شهية وجريئة ولذيذة

تقدم مع بطاطا اليقطين المهروسة والبازلاء الخضراء السوتيه

85000

Coquelets rôtis au jus de thym Grilled baby chicken in thyme sauce

فروج مشوي بصلصة الزعتر البري

Roasting chicken with delicate herbs like thyme is a great way to bring the light flavour of the meat to life.

Served alongside hand cut potatoes, sautéed spinach and pumpkin puree

تحميص الدجاج بالأعشاب الرقيقة مثل الزعتر طريقة رائعة لإضفاء نكهة خفيفة على اللحم. تُقدم جنباً إلى جنب مع البطاطس المقطعة يدوياً والسبانخ السوتيه وهريس اليقطين

60000

LES FROMAGES

Cheeses

الأجبان

Plateau de fromages Tour du monde

Around the globe cheese platter

أجبان حول العالم

International cheeses with complex flavours to explore, served with jam, fruits, nuts, and fine crackers

أجبان عالمية ذات نكهات معقدة للاستكشاف، تقدم مع المربى والفواكه والمكسرات والبسكويت الفاخر

64000

Comblez votre dent sucrée avec nos desserts maison

Satisfy your sweet tooth with our homemade desserts

متع نفسك بملويات رقيقة معدة باتقان في مطبخنا

Debussy pain perdu

بان بيردو دييوسي

We named this mouth-watering French dessert after the famed French composer Claude Debussy (1862-1918) it

has crisp, buttery outside and rich, custardy interior

Served with vanilla ice cream and warm caramel

أطلقنا على هذه الحلوى الفرنسية التي يسيل لها اللعاب اسم الملحن الفرنسي الشهير كلود دييوسي (1862-1918)

وهي تتميز بقوامها المقرمش والغني بالزبدة من الخارج وملمس الكاسترد من الداخل. تقدم مع بوظة الفانيليا والكراميل الدافئ

20000

Traditional Tiramisu

تيراميسو

Layered with delicately sweetened mascarpone cheese, topped with a dusting of cocoa powder
طبقات من جبنة الماسكربوني الحلاة ويعلوها مسحوق الكاكاو

26000

Frangelico affogato

فرانجيليكو أفوغاتو

Can't decide between hot or cold? Why not both? vanilla ice cream, espresso, Frangelico liqueur
لا تستطيع أن تقرر بين الساخن أو البارد؟ لماذا ليس كلاهما؟ بوظة الفانيليا، قهوة اكسيريسو، ليكور فرانجيليكو

20000

Coupe Colonel

بوظة الكولونيل

This classic sorbet has a zesty lemon flavour and is spiked with vodka

هذا السوربيه الكلاسيكي له نكهة الليمون الحامضة وممزوج بالفودكا

15000