

# روتورا

عضوي و لذيذ

## الفتور

نقدم كل أطباق البيض مع شرائح خبز الباغيت الفرنسية، والزيتون المتبل

35.00

يوصيك الشيف بإضافة ساندويتش الغواكامولي المفتوح وسلطة المسكلون مع طلبك



38.00

بيض مقلي

على ذوقك - بيض مقلي على الجهتين استواء خفيف ; بيض مقلي على الجهتين استواء وسط ;  
بيض مقلي على الجهتين استواء كامل ; بيض مخفوق

48.00

بياض البيض

بسيط، نقدمه مع طماطم مجففة يدويًا

لإضافة : الجبنة 10.00  
الفطر 14.00

48.00

عجة صحيّة

كالزوني بيضاء، محشيّة بمكعبات الفلفل الأحمر والأخضر والطماطم المجففة يدويًا

لإضافة : الجبنة 10.00  
الفطر 14.00

52.00

شكشوكة

طماطم مفرومة بالكمون، مع جبنة الفيتا وبيض عيون

52.00

بيض بنديكت

بريوش فرنسي مغطى بعجينة جواكامولي مع ببيضتين مسلوقتين، مع جانب من الكيل السوتييه ،  
الطماطم الكرزية والبروكلي وصلصة الهولانديز

لإضافة : أفوكادو ووجز 8.00  
أو لحم بقري المقدد 15.00  
أو شرائح سلمون مدخن 30.00

49.00

كعك سكونز

كعك طازج مخبوز ، نقدمه مع الكريمة الغليظة والمرتب

24.00

سلة خبز

تشكيلة طازجة من الخبز المصنوع لدينا من المخبز مباشرة، يقدم مع الزبدة والمرتب

198.00

طبق الأجبان

مجموعة متنوعة من أفضل أنواع الجبن تقدم مع الخبز والبسكويت والتين المجفف  
والطماطم الكرزية والجوز والطماطم المجففة والزيتون

## الفتور المميز

169.00

الكريك (لشخصين)

2 مشروب ساخن  
2 كرواسون من اختيارك  
1 سلة خبز والمرتب  
1 صحن جرانولا  
1 بيض مقلي

99.00

يونغ

1 مشروب ساخن  
1 سلة خبز والمرتب  
1 كرواسون من اختيارك  
1 أومليت صحي

لإضافة : الجبنة 7.00  
الفطر 14.00

## عزز وجبة الفتور

8.00

قطع الأفوكادو

30.00

شرائح السلمون المدخن

14.00

الفطر السوتييه

12.00

البطاطا المخبوزة

15.00

لحم بقري مقدد

85.00

جاي

1 مشروب ساخن  
1 صحن مناقيش صغيرة مشكلة  
1 شكشوكة





## كَمَلْها بخفة

35.00

### جرانولا القيقب

الموسلي مع شراب القيقب،  
حليب اللوز، وبذور الشيا والكتان

42.00

### وعاء الجرانولا

موسلي بالعسل، الزبادي اليوناني،  
مع شرائح التمر، والجوز المدقوق

55.00

### بذور الحديقة

خلطة الشيف من البذور، وحليب  
جوز الهند، مع شرائح الموز  
وشرائح التين وأنصاف اللوز،  
والفستق المدقوق

## الكرواسان والمعجنات

6.00

كرواسون سادة

12.00

كرواسون بالجبنة

12.00

كرواسون باللوز

6.00

كرواسون زعتر

8.00

كرواسون الشوكولاتة

3.00

كرواسون سادة ميني

4.50

كرواسون جبنة ميني

3.00

كرواسان زعتر ميني

4.50

لحم بعجين ميني

3.50

مناقيش جبنة ميني

2.50

مناقيش زعتر ميني

4.00

سمبوسك لحمه ميني

4.00

بيتزا ميني

3.00

ميني فطاير سبانخ

3.00

ميني فطاير زعتر

## مافن طازجة وبابكا

18.00

مافن فانيلا

18.00

مافن الشوكولاتة

23.75

زعتر بابكا

25.75

شوكولا بابكا

## السلطات

58.00

### الباذنجان

باذنجان مشوي، مع أوراق الجرجير الطازجة، أوراق السبانخ الصغيرة، بروكلي، شمندر، تمر، أعشاب، أنصاف الطماطم الكرزية،  
مكعبات خيار، وبذور الرمان، تُرشّ عليها صلصة حبوب الخردل الكاملة، وتزيّن بجبنة الفيتا والطماطم المجففة يدويًا،  
والبارميزان المبشور

40.00

### السلطة الخضراء

خس بوسطن، ميسكلون، ملفوف أحمر مفروم، زهيرات بروكلي صغيرة، مكعبات خيار وأفوكادو، بازلاء، فاصوليا خضراء،  
بذور يقطين، أوراق الريحان، أعشاب، بصل مكرّقل، وصلصة ديتوكس الربيع

54.00

### الكينوا

ميسكلون، جرجير، ملفوف، جزر مبشور، مكعبات الأفوكادو، طماطم كرزية، كينوا بيضاء وسوداء، رقائق جبن البارميزان،  
الجوز الحلو المحمّص، بذور اليقطين، سمسم أبيض وأسود، وصلصة الخل بالليمون

68.00

### سيرلويين

لحم الخاصرة سوتيه متبل، كيل مبشور، جزر، بطاطا حلوة، مخلل، كزبرة، سمسم أبيض، فول سوداني محمص،  
صلصة بلسميك برتقال

52.00

### سلطة جبن الماعز

جبنة الماعز على طبقة من الجرجير وشرائح التفاح الرقيقة تعلوها مكعبات الخيار والطماطم والتمر والجوز المسحوق  
وزيت الزيتون، والعسل

## السندويشات

نقدمها مع سلطة ميسكلون

78.00

### سمك السلمون المدخن

صلصة الغواكامولي على طبقة من الجبن  
الكريمي يعلوها سمك السلمون المدخن،  
والكبر وقطع الليمون

58.00

### ساندويش الدجاج

خبز طري محمص، مايونيز وخس، دجاج  
مشوي متبل، الكبر، مخلل، بقدونس مفروم  
وزعتر بري، لحم بقري مقدد، وطماطم  
مجففة يدويا

58.00

### ساندويش بيف

لحم برسكت بخيزة الباغيت الفرنسي، مشوي  
متبل بالمخلل والصلصة اليابانية

للحصول على تجربة مثالية، اطلب رقائق  
البطاطس المخبوزة يدويًا  
12.00

48.00

### موزاريلا

صلصة البيستو مع شرائح طماطم،  
وجبنة موزاريلا الطازجة، مع الطماطم  
المصنوعة يدويًا والريحان والجوز

72.00

### التونة

الكريمة الحامضة، مع قطع التونة  
المخلوطة بالمايونيز المنزليّ الصنع  
والمخللات، والأعشاب، تزيّنها مكعبات  
الطماطم الكرزية، وشرائح من البيض  
المسلوق



# أطباق للمشاركة

## المقبلات الباردة

24.00

الحقّص

الحقّص التقليديّ المزيّن بحبوب الحقّص

24.00

بروسكيّتا الطماطم

شرائح الخبز، نكهة الثوم، زيت الزيتون، مع مكعبات الطماطم الطازجة، والأعشاب، وقطرات الخل البلسميّ

38.00

بروسكيّتا البازلاء والشّمّر

شرائح الخبز، ومعجون البازلاء، مع لحم البقر المقدّد المقرمش، والشّمّر، البازلاء، الشبت، الكرفس والبصل المفروم، ورقائق جبن البارميزان

79.00

سمك السلمون النباتي

لفائف الباذنجان والكوسة محشوّّة بالبأبا غنّوج، وبذور الرمان والسّمسم، وأوراق الجرجير، والسلمون المدخّن

## المقبلات الساخنة

48.00

المانتى

فطائر لحم البقر اليدويّة الصنع، تغطّيها صلصة معجون الطماطم، وصلصة الزبادي بالثوم والسماق

65.00

الكباب بالتوت

لحم هبرة مفروم مبهر، يقلّى ويُغمّر بصوص التوت الحلو، يقدّم مع شرائح البصل المكرمل المخبوز ولفائف الخبز المحقّصة

65.00

الفتّة الحديثة

سجق منزليّ الصنع، مع مكعبات الباذنجان المقلي، وخليط جبنة الماعز الذائب، ورشة من السماق وشرائح اللوز، نقدمها مع مقرمشات

28.00

البطاطا الحرّة

البطاطس المقلية المتبلّة بالثوم والكزبرة والفلفل الأحمر

52.00

البطاطس الصغيرة بطريقة مميزة

أنصاف البطاطس الصغيرة المقلّاة، مع مكعبات اللحم المقدّد، والكزبرة المفرومة، والثوم المدقوق، وزيت الزيتون

78.00

تاجلياتا

شرائح لحم بقري تندرلوين على طبقة من جرجير، مغطاة رقائق بارميزان، طماطم كرزية، قطع تين مجفف، فجل شرائح مبلة ببذور سّمسم، ملح البحر، تقدم مع صوص حار

## المعكرونة و الريزوتو

10.00

تتوفر خاليةً من الغلوتين



48.00

باستا الليمون

معكرونة اللينغويني، ثوم، زيت الزيتون، ليمون مبشور، عصير الليمون الطازج، وبرش البارميزان، يغطّيها البقدونس المفروم ورقائق الفلفل الحار

42.00

سباغيتي بومودورو

صلصة بومودورو مع أوراق الريحان المفروم وزيت الزيتون والثوم والبارميزان المبروش

78.00

فيتوتشيني الدجاج

فيتوتشيني مع صلصة كريمة والبارميزان، قطع الفطر، دجاج مبشور مطهو مع القليل من البقدونس المفروم

38.00

بينك فوسيلي

فوسيلي يقدم مع صلصة بومودورو، أوراق الريحان والكريمة

88.00

فيتوتشيني

صلصة البيستو، رقائق البارميزان، طماطم كرزية، زيت الزيتون، أوراق الريحان الطازجة، وزيتون أسود

68.00

ريزوتو ألا كركما

ريزوتو مع كريمة الكركم والبارميزان، قطع فلفل أخضر، أحمر وأصفر، بروكلي، مشروم مقطع، مع لحم بقري مقعد مخبوز بالفرن والبقدونس المفروم

## البيتزا

نخبز عجينة البيتزا لدينا على الحجر والحطب، تتميز بحوافها المقرمشة، وقاعدتها الرقيقة. بالإضافة إلى صلصة البيتزا المنزليّة الصنع. تحتوي على مكوّنات عضويّة نقيّة تعزّز النكهة الطبيعية.

10.00

تتوفر خاليةً من الغلوتين



49.00

مارغريتا

صلصة البيتزا، موزاريلا طازجة، أوراق الريحان الطازجة، والبارميزان المبشور

62.00

النباتية

صلصة البيتزا، موزاريلا طازجة، بصل مكرمل، حبات الخرشوف، كوسة مشوية، باذنجان منقوع مشوي، فطر، أوراق الجرجير، شرائح البارميزان، وإلى جانبها زيت الفلفل الحار

78.00

بيستو

صلصة البيستو الكريمية، جبنة الموزاريلا الطازجة، جبنة الريكوتا، أوراق الجرجير، أنصاف الطماطم الكرزية، رقائق البارميزان، زيت الزيتون، وصنوبر



# الأطباق الرئيسية

155.00	<b>تندرلويين</b> لحم أستراليّ مغدّي بالحبوب، بنكهة زهرة الملح والفلفل الطازج المطحون، مشوي ويقدّم مع زيتون أسود متبل والخضراوات مع صلصة البيارنيز
178.00	<b>ريب آي</b> لحم أسترالي مغدّي بالحبوب، مشوي، يقدّم مع خبز رقائيق يدويّة الصنع، وصلصة باريسيان منزليّة الصنع
62.00	<b>برغر لحم البقر</b> لحم بقر مفروم طازج ومبهرّ، تعزّزه صلصة الكوكتيل والورقيات الخضراء، مع أقراص الطماطم، والبصل المكرمل يقدّم مع مخللات منزليّة الصنع لإضافة: بيضة مسلوقة 10.00 رقائق البطاطس المخبوزة يدويًا 12.00
52.00	<b>برغر البرسكت</b> لحم برسكت مطهو في الخبز الحبوب، مع النعناع والخس وصلصة الباربيكيو والمخلل على جانب رقائق البطاطس المخبوزة يدويًا 22.00
52.00	<b>بيف سلايدر</b> اثنان سلايدر لحم البقر، يقدم مع مخللات منزلية الصنع شريحة لحم بقري، خبز برجر منزلي، صوص كوكتيل، ورقيات الخضراء، طماطم وبصل مكرمل شريحة لحم بقري، خبز برجر منزلي، جبنّة سويسرية، نصف مشروم، بصل مكرمل رقائق البطاطس المخبوزة يدويًا 22.00
72.00	<b>دجاج والأرز</b> مزيج مميز من الأرز الأبيض والبري، متبل بإكليل الجبل، فلفل أسود، ثوم، وزيت زيتون مغطى بدجاج مشوي متبل مبشور، أنصاف لوز يقدم مع لبن زبادي

# الأطباق الجانبية

36.00	<b>تيان الخضار</b> مجموعة من البطاطس والباذنجان والجزر والكوسة وشرائح الطماطم المبهرّة والمخبوزة في الفرن، تغمرها صلصة الباساتا، ويعلوها البصل الحلو المقرمش
18.00	<b>ما أفضل من البطاطس المقلية؟</b> شرائح رقيقة من البطاطس المبهرّة المشوية الى الكمال



# الحلويات

49.00	<b>بافلوا</b> بياض البيض المخبوز بقوام هش ومقرمش، تكسوه الكريمة المخفوقة وطبقة من الفواكه الحمراء	49.00	<b>البقلاوة بالفستق</b> بقلاوة محلاة محشوة بالكريمة والفستق المدقوق
62.00	<b>ديكادانس</b> عجينة منفوخة مع كريمة مخفوقة وصلصة الشوكولاتة، يغطّيها الفستق وطبقة رقيقة من سكر البودرة	42.00	<b>بان بيردو</b> توست فرنسي محقرّ مع الكريمة، يغطّيه السكر البودرة ويقدّم مع صلصة الكراميل وأيس كريم الفانيليا
		36.00	<b>تيراميسو</b> حلوى إيطالية مشهية وغنيّة الطبقات، مكوّنة من أصابع البسكويت الناعمة، وجبنّة ماسكربوني بالإسبرسو، وبودرة الكاكاو





## breakfast

All egg plate items are served with baguette slices & seasoned olives



Our Chef recommends adding guacamole tartine & mesclun salad to your egg plate

35.00

### Fried Eggs

The way you prefer it - sunny side up; over easy, over medium & over hard; scrambled

38.00

### Egg White

Simply served with handcrafted dried tomatoes

48.00

Add: Cheese 10.00  
Mushrooms 14.00

### Healthy Omelette

White calzone, stuffed with diced red & green bell pepper, handcrafted dried tomatoes & onions

48.00

Add: Cheese 10.00  
Mushrooms 14.00

### Shakshuka

Cumin hashed tomato, feta cheese & your choice of sunny side up, poached or scrambled eggs

52.00

### Eggs Benedict

Buttered French brioche with guacamole paste topped with two poached eggs, a side of sautéed kale, cherry tomatoes, broccoli & Hollandaise sauce

52.00

Add: Avocado wedges 8.00  
Handcrafted oven baked beef bacon 15.00  
Smoked salmon slices 30.00

### Scones

Freshly baked scones served with clotted cream & jam

49.00

### Bread Basket

A selection of our freshly baked bread served with butter & jam

24.00

### Cheese Platter

Assortment of best quality cheese served with bread, crackers, dried figs, cherry tomatoes, walnut, dried tomato, and olives

198.00

## Breakfast Formulas

### Young

1 hot beverage  
1 bread basket with jam  
1 croissant of your choice  
1 healthy omelette

99.00

Add: Cheese 7.00  
Mushrooms 10.00

### Gaia

hot beverage  
1 mini manakish platter  
1 shakshuka

85.00

### The Creek (for 2 people)

2 hot beverages  
2 croissants of your choice  
1 bread basket with jam  
1 granola bowl  
1 fried egg

169.00

## Enhance your Breakfast

Avocado chunks	8.00
Smoked salmon slices	30.00
Sautéed mushrooms	14.00
Oven-baked potato chips	12.00
Beef bacon	15.00



Croissants & Pastries

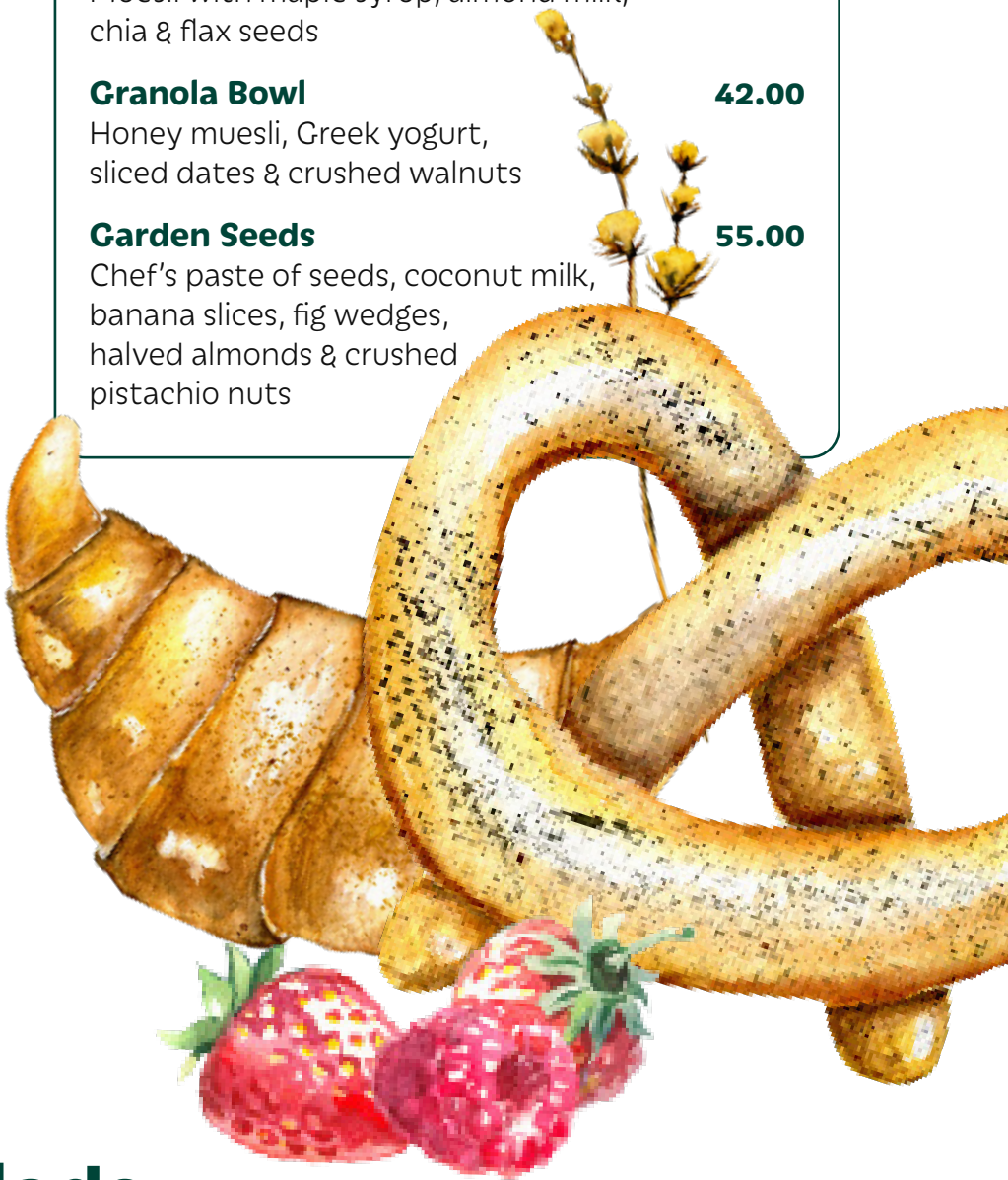
Plain	6.00
Cheese	12.00
Almond	12.00
Zaatar	6.00
Chocolate	8.00
Mini plain	3.00
Mini cheese	4.50
Mini zaatar	3.00
Mini lahm baajin	4.50
Mini manakish cheese	3.50
Mini manakish zaatar	2.50
Mini sambousik lahmeh	4.00
Mini pizza	4.00
Mini fatayer spinach	3.00
Mini fatayer fresh zaatar	3.00

Fresh Muffins & Babkas

Vanilla muffin	18.00
Chocolate muffin	18.00
Zaatar babka	23.75
Chocolate babka	25.75

Fit Full

<b>Maple Granola</b>	<b>35.00</b>
Muesli with maple syrup, almond milk, chia & flax seeds	
<b>Granola Bowl</b>	<b>42.00</b>
Honey muesli, Greek yogurt, sliced dates & crushed walnuts	
<b>Garden Seeds</b>	<b>55.00</b>
Chef's paste of seeds, coconut milk, banana slices, fig wedges, halved almonds & crushed pistachio nuts	




salads

<b>Eggplant</b>	<b>58.00</b>
Roasted eggplant, a bouquet of fresh rocket leaves, baby spinach, broccoli, beetroot, dates, herbs, halved cherry tomatoes, diced cucumber & pomegranate seeds, tossed with wholegrain mustard sauce. Garnished with feta cheese, handcrafted sundried tomatoes & Parmesan shavings	
<b>Super Green</b>	<b>40.00</b>
Boston lettuce, mesclun, sliced red cabbage, small broccoli florets, diced cucumber & avocados, peas, green beans, pumpkin seeds, torn basil, herbs & caramelized onions with a spring detox dressing	
<b>Quinoa</b>	<b>54.00</b>
Mesclun, arugula, hand-torn kale & carrot shavings, diced avocado, cherry tomatoes, black & white quinoa, Parmesan flakes, roasted sweet walnuts, pumpkin seeds & black & white sesame seeds with a lemon vinaigrette dressing	
<b>Sirloin</b>	<b>68.00</b>
Sautéed marinated sirloin with shredded kale, carrots, sweet potato, homemade pickles, coriander, white sesame seeds & roasted peanuts with a balsamic orange sauce	
<b>Goat Cheese</b>	<b>52.00</b>
Goat's cheese on an arugula bed & thin apple slices topped with diced cucumber, tomatoes, dates & crushed walnuts, drizzled with olive oil & honey on the side	

tartines & sandwiches

Served with fresh mesclun salad



*For the ultimate experience order our handcrafted oven-baked potato chips*  
**12.00**

<b>Mozzarella Tartine</b>	<b>48.00</b>
Pesto sauce bed with tomato slices, fresh mozzarella, handcrafted tomato confit, basil & walnuts	
<b>Tuna Tartine</b>	<b>72.00</b>
Sour cream spread & tuna chunks mixed with homemade mayonnaise, pickles & herbs, garnished with diced cherry tomatoes & segments of boiled egg	

<b>Smoked Salmon Tartine</b>	<b>78.00</b>
Guacamole dip on a layer of cream cheese topped with smoked salmon, capers & lemon chunks	
<b>Chicken Sandwich</b>	<b>58.00</b>
Toasted soft bread layered with mayonnaise, lettuce & marinated shredded broiled chicken, topped with capers, pickles, chopped parsley & wild thyme, beef bacon & handcrafted sun-dried tomatoes	
<b>Beef Sandwich</b>	<b>58.00</b>
Shredded braised brisket served in a French baguette, mixed with pickles & a Japanese sauce	



# sharing

## Cold Starters

<b>Hummus</b> Traditional chickpea dip, garnished with chickpeas & served with our homemade pita bread on the side	<b>24.00</b>
<b>Tomato Bruschetta</b> Sourdough slices, garlic flavour, olive oil, diced fresh tomatoes, herbs & a drizzle of balsamic vinegar	<b>24.00</b>
<b>Pea &amp; Fennel Bruschetta</b> Sourdough slices & pea paste, topped with crispy beef bacon, fennel, peas, dill, chopped celery, onions & Parmesan flakes	<b>38.00</b>
<b>Botanical Salmon</b> Eggplant & zucchini rolls stuffed with baba ghanoush, pomegranate, sesame seeds, rocket leaves & smoked salmon	<b>79.00</b>

## Hot Starters

<b>Mante</b> Baked handcrafted beef dumplings topped with tomato paste sauce, yogurt-garlic sauce & sumac	<b>48.00</b>
<b>Berries Kebab</b> Seasoned lean ground beef sautéed & soaked in a sweet berry fruit dip served with baked caramelized onion wings & a toasted twister	<b>65.00</b>
<b>Fatteh Rejuvenate</b> Homemade sujuk, fried eggplant cubes, goat cheese melted batter, drizzled with sumac & sliced almonds, served with crackers	<b>65.00</b>
<b>Batata Harra</b> Skillet fried potato, seasoned with garlic, coriander & red chili pepper	<b>28.00</b>
<b>Potato Provençale</b> Sautéed diced potatoes, beef bacon slices, chopped cilantro, crushed garlic & olive oil	<b>52.00</b>
<b>Tagliata</b> Beef tenderloin slices on a bed of arugula, topped with Parmesan shavings, cherry tomatoes, dried fig chunks & radish slices, drizzled with sesame seeds & sea salt. Served with zesty sauce	<b>78.00</b>

## pizza

Our pizza dough is stone & wood fired, & features crusty edges, a thin base & light fluffy bubbles. The pizza sauce is homemade & is made of pure organic ingredients that enhance the natural flavour.

## pasta & risotto



Gluten-free also available

10.00

<b>Margherita</b> Pizza sauce, fresh mozzarella, fresh basil leaves & grated Parmesan	<b>49.00</b>
<b>Vegetarian</b> Pizza sauce, fresh mozzarella, caramelized onion, artichoke hearts, grilled zucchini, roasted marinated eggplant, sautéed fungi, rocket leaves & Parmesan flakes, with chili oil on the side	<b>62.00</b>
<b>Pesto</b> Creamy pesto sauce, fresh mozzarella cheese, ricotta cheese, rocket leaves, halved cherry tomatoes, Parmesan flakes, olive oil & pine nuts	<b>78.00</b>



Gluten-free also available

10.00

<b>Pasta al Limone</b> Linguine, garlic, olive oil, lemon zest, freshly squeezed lemon juice & Parmesan shavings, topped with chopped parsley & chili flakes	<b>48.00</b>
<b>Spaghetti Pomodoro</b> Pomodoro sauce with chopped fresh basil leaves, garlic olive oil & shredded Parmesan	<b>42.00</b>
<b>Chicken Fettuccine</b> Creamy Parmesan sauce, halved mushrooms, & shredded braised chicken garnished with chopped fresh parsley	<b>78.00</b>
<b>Pink Fusilli</b> Served with pomodoro sauce, chopped fresh basil leaves & cream	<b>38.00</b>
<b>Pesto Fettuccine</b> Pesto sauce, Parmesan flakes, cherry tomato, olive oil, fresh basil leaves & black olives	<b>88.00</b>
<b>Risotto alla Curcuma</b> Long risotto with curcuma Parmesan cream, green, red & yellow pepper dices, broccoli, & halved mushrooms topped with homemade oven baked beef bacon & drizzled with chopped parsley	<b>68.00</b>



# mains

<b>Tenderloin</b>	<b>155.00</b>
Australian grain-fed tenderloin, flavoured with fleur de sel & freshly ground pepper. Grilled & served with seasoned black olives, a garden bouquet & Béarnaise sauce	
<b>Rib-eye</b>	<b>178.00</b>
Grilled rib-eye, served with coated French fries and entrecote sauce	
<b>Beef Burger</b>	<b>62.00</b>
Seasoned freshly ground beef flavoured with cocktail sauce with green bouquet leaves, a tomato wheel & caramelized onion served with homemade pickles	
Add: Poached egg 10.00	
Handcrafted oven-baked potato chips 12.00	
<b>Brisket burger</b>	<b>52.00</b>
Shredded braised brisket served in a cereal bun, mint, lettuce, and barbecue sauce, pickles on the side	
Add: Handcrafted oven-baked potato chips 22.00	
<b>Beef Sliders</b>	<b>52.00</b>
Two beef sliders, served with homemade pickles	
Beef patty, homemade burger bun, cocktail sauce, green bouquet leaves, a tomato wheel & caramelized onion	
Beef patty, homemade burger bun, Swiss cheese, halved mushrooms & caramelized onion	
Add: Handcrafted oven-baked potato chips 22.00	
<b>Chicken with Rice</b>	<b>72.00</b>
A distinctive mixture of white & wild rice, seasoned with rosemary, black pepper, garlic and olive oil, topped with marinated shredded broiled chicken, halved almonds and side of yogurt.	

# side dishes

<b>Tian Vegetables</b>	<b>36.00</b>
Oven baked bouquet of seasoned potatoes, eggplant, carrots, zucchini & tomato discs, soaked in passata sauce & topped with sweet crunchy onion	
<b>What are French Fries?</b>	<b>18.00</b>
Thin slices of seasoned potato, baked to perfection	



# dessert

<b>Baklava Pistachio</b>	<b>49.00</b>	<b>Pavlova</b>	<b>49.00</b>
Sweetened baklava stuffed with double cream & crushed pistachio		A texture freak's dream come true - egg white baked to a crunchy crisp texture, dressed with fresh whipped cream & piles of red fruit	
<b>Pain Perdu</b>	<b>42.00</b>	<b>Décadence</b>	<b>62.00</b>
A seared creamy French toast bar, topped with icing sugar served with caramel sauce & vanilla ice cream		Puff pastry scrambled with whipped cream & chocolate sauce, topped with pistachios & a thin layer of icing sugar	
<b>Tiramisu</b>	<b>36.00</b>		
Elegant & rich layered Italian dessert made with delicate ladyfinger cookies, espresso mascarpone cheese & cocoa powder			

