



— The Truffle Menu —



Truffle Eggs 764Cal

Tender strips of beef tenderloin slowly simmered in a rich, creamy sauce with sautéed mushrooms, hints of Dijon mustard, and a touch of sour cream, topped with potato dauphinoise. 139

ستروغانوف بالترافل 1010Cal
شراح طرية من لحم التندرلوين تُطهى ببطء في صوص كريمي غني مع مشروم سوتيه والقليل من خردل ديجون والكريمة الحامضة، وتُقدم مع بطاطا دوفينوار الشهيبة. ١٣٩

Truffle Eggs 764Cal

Fluffy scrambled eggs, served atop a toasted slice of sweet brioche bread. Crowned with delicate shavings of fresh truffle and accompanied by a crisp, herb-tossed side salad. 69

بيض بالترافل ٦٤ كالوري
بيض مخفوق هش يُقدم على شريحة من خبز البريوش المحمس، مزين برقائق الترافل الطازج، وسلطنة جانبية مقرمشة متبللة بالأعشاب. ٦٩



Truffle Cacio e Pepe 666Cal

Bucatini pasta tossed in a rich, emulsified sauce of aged Pecorino Romano cheese, cracked black pepper, finished with a generous fresh black truffle. 99

كاتشو إي بيبي بالترافل ٦٦ كالوري
باستا بوكاتيني تقلب في صلصة غنية من جبن بيكورينو روماني المعّق والفلفل الأسود المطحون مع الترافل الأسود الطازج. ٩٩