



## — The Truffle Menu —



### 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 🍳🥚🍴 ٧٦٤ كالوري

بيض مخفوق هشّ يُقدّم على شريحة من خبز البريوش المحمّص، مزين برقائق الترافل الطازج، وسلطة جانبية مقرمشة متبلّة بالأعشاب. ٦٩

### Truffle Stroganoff 🍷🥩🍴 1010Cal

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 🍷🥩🍴 ١٠١٠ كالوري

شرائح طرية من لحم التندرلوين تُطهى ببطء في صوص كريمي غني مع مشروم سوتيه والقليل من خردل ديجون والكريمة الحامضة، وتُقدّم مع بطاطا دوفينواز الشهية. ١٣٩



### 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 🍷🍴 ٦٦٦ كالوري

باستا بوكاتيني تُقلب في صلصة غنية من جبن بيكورينو رومانو المعتق والفلفل الأسود المطحون مع الترافل الأسود الطازج. ٩٩