



— 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. 59

بيض بالترافل 🍳🥚🍴 ٧٦٤ كالوري

بيض مخفوق هشّ يُقدّم على شريحة من خبز البريوش المحمّص، مزين برقائق الترافل الطازج، وسلطة جانبية مقرمشة متبلّة بالأعشاب. ٥٩

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. 119

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. ١١٩



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. 69

كاتشو إي بيبي بالترافل 🍷🥘🍴🌿 ٦٦٦ كالوري

باستا بوكاتيني تُقلب في صلصة غنية من جبن بيكورينو رومانو المعتق والفلفل الأسود المطحون مع الترافل الأسود الطازج. ٦٩