



— The Truffle Menu —



Truffle Eggs 🍳🥚🍄🌿

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. **7.90**

بيض بالترافل 🍳🥚🍄🌿

بيض مخفوق هشّ يُقدّم على شريحة من خبز البريوش المحمّص، مزين برقائق الترافل الطازج، وسلطة جانبية مقرمشة متبّلة بالأعشاب. **٧.٩٠**

Truffle Stroganoff 🍷🥩🍄🌿🥔

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. **19.90**

ستروغانوف بالترافل 🍷🥩🍄🌿🥔

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. **١٩.٩٠**



Truffle Cacio e Pepe 🍷🥩🍄🌿

Bucatini pasta tossed in a rich, emulsified sauce of aged Pecorino Romano cheese, cracked black pepper, finished with a generous fresh black truffle. **8.90**

كاتشو إي بيبي بالترافل 🍷🥩🍄🌿

باستا بوكاتيني تُقلب في صلصة غنية من جبن بيكورينو رومانو المعتق والفلفل الأسود المطحون مع الترافل الأسود الطازج. **٨.٩٠**