



— 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. 1.26

بيض بالترافل 🍳🥚🍴🌿

بيض مخفوق هشّ يُقدّم على شريحة من خبز البريوش المحمّص، مزين برقائق الترافل الطازج، وسلطة جانبية مقرمشة متبّلة بالأعشاب. ١.٢٦

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. 3.39

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. ٣.٣٩



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. 1.66

كاتشو إي بيبي بالترافل 🍴🌿🍳🥚🍴🌿

باستا بوكاتيني تُقلب في صلصة غنية من جبن بيكورينو رومانو المعتق والفلفل الأسود المطحون مع الترافل الأسود الطازج. ١.٦٦