



— 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. **5.750**

بيض بالترافل

بيض مخفوق هش يُقدم على شريحة من خبز البريوش المحمر، مزين برقائق الترافل الطازج، وسلطنة جانبية مقرمشة متبلاة بالأعشاب. **٥.٧٥٠**



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. **9.950**

ستروغانوف بالترافل

شريحة طرية من لحم التندرلوبن تُطهى ببطء في صوص كريمي غني مع مشروم سوتيه والقليل من خردل ديجون والكريمة الحامضة، وتُقدم مع بطاطا دوفينوار الشهية. **٩.٩٥٠**



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. **7.500**

كاتشو اي بيي بالترافل

باستا بوكاتيني تُقلب في صلصة غنية من جبن بيكورينو رومانو المعّق والفلفل الأسود المطحون مع الترافل الأسود الطازج. **٧.٥٠٠**