

THE FRIDAY BRUNCH MENU

night & day

EUROPEAN CHEESE STATION

قسم الجبنة الاوروبي

INTERNATIONAL COLD MEDLEYS AND SALAD STATION

تشكيلة من السلطات الباردة العالمية

Wild mushrooms salad with woodland herbs
سلطة عش الغراب مع الأعشاب

Seafood and mollusk salad Mediterranean style
سلطة المأكولات البحرية

Charred green asparagus with parmesan shards
and aged balsamic
سلطة الاسباراجوس مع جبنة البارميزان و البلساميك

Individual Tuna Niçoise salad with white balsamic
سلطة تونة نيسواز مع البلساميك الأبيض

Tandoori style chicken slice with mango and pear salsa
شرائح الدجاج على طريقة تاندورى مع المانجو و صلصة الكمثري

Roasted butternut squash with caramelized onions,
pine nuts and flat parsley
الجوز الروستو مع البصل المكرمل و الصنوبر و البقدونس

Sweet potatoes, carrot and apple salad
with beech tree oil
سلطة بطاطا مع الجزر و التفاح و زيت شجرة الزان

BIRDCAGE SALADS

سلطات من مطعم البيردكيج

Thai beef salad with red onions, kaffir lime and basil
leaves
سلطة لحم بقرى على الطريقة التايلاندية مع البصل والليمون و أوراق الريحان

Thai Larb Gai chicken salad with scallions
and chili powder
سلطة دجاج لارب جاي التايلاندية مع البصل الأخضر ومسحوق الفلفل الحار

Ho Chi Minh Rojak salad with shrimp cracker
سلطة هو تشي مينه روجاك مع الجمبرى المقرمش

Fresh Asian spring rolls with vegetables and fresh mint
سبرنج رولز طازجة مع الخضروات و النعناع الطازج

PANE VINO SALADS

سلطات من مطعم البانة فينو

Fusilli pasta salad with smoked turkey and balsamic
roasted vegetables
سلطة باستا فيوسيلي مع شرائح الديك الرومى مع خضروات
الروستو بالبلساميك

Ratatouille with goat cheese
راتاتوي مع جبنة الماعز

Italian Vitello Tonnato
Marinated grilled vegetables with fresh thyme sprigs
Roasted quail bird with grapes and raisins
خضروات مشوية متبلّة مع الزعتر الطازج
سمان روستو مع العنب والزبيب

Homemade cold cuts and charcuterie
لحوم باردة

Duck liver mousse with red current
موس كبد البط

Norwegian king salmon terrine in a seaweed blanket,
gribiche sauce
تارين سمك السلمون النرويجى مع الأعشاب البحرية وأعشاب
بحرية، صلصة جريبيتشي

Citrus marinated seafood and crabmeat timbale with
avocado and grapefruit
لحم الكابوريا و المأكولات البحرية المتبلّة بالليمون والافوكادو
والجريب فروت

French pate champagnerde with pistachios
and hazelnuts
باتيه شامباندي فرنسي مع الفستق والبندق

Boiled beef shank Sichuan style with five-spice powder
لحم بقرى مسلوق على طريقة سيتشوان مع بودرة الخمس توابل

Swiss style air-dried beef with cornichons
لحم بقرى مجفف بالهواء على الطريقة السويسرية مع كورنيشون

Persian feta cheese cubes with watermelon and mint
مكعبات جبنة فيتا مع بطيخ و نعناع

Price is EGP 650 per person, subject to service charges and taxes
سعر الفرد ٦٥٠ جنيه مصري يضاف إليه رسوم الخدمة والضرائب

THE FRIDAY BRUNCH MENU

SMALL FRIVOLITIES

Spanish Gazpacho shooter
Japanese Soba noodles (garnish with fresh quail egg)
with togarashi and seaweed
Smoked duck breast
Sangrita shooters
Indian Lassi with mint
Julienne of two melons wrapped with air cured meat
and rocket
Cauliflower Panna Cotta with ox-tail cubes
كأس جازباتشيو اسباني
نودلز يابانية (تزين بببيض السممان الطازج) مع توجاراشي
والأعشاب البحرية
صدربط مدخن
كأس سانجريتا
لاسي هندي بالنعناع
جوليان من شمام ملفوف باللحم والجرجير
قرنبيط باناكوتا مع مكعبات ذيل ثور

COLD SEAFOOD CORNER

ركن المأكولات البحرية الباردة

Steamed prawns, mussels, whole crab,
calamari, octopus
Tour around the world / life interactive cooking
stations
جمبرى مطهو على البخار
بلح البحر، كابوريا كاملة، كاليماري، أخطبوط
جولة حول العالم / قسم الطهي

JAPANESE CULTURE

Japanese and Korean sushi/ sashimi / maki station
Assorted in-house smoked and home marinated fishes
Graved lachs, smoked salmon, smoked eel and
smoked sea bass
سوشي ياباني وكوري / ساشيمي / قسم الماكي
تشكيلة من الأسماك المدخنة والمتبلة
سلمون متبل، سلمون مدخن، ثعبان مدخن وسمك قاروص مدخن

THE AMERICAS

Caesar salad station
قسم سلطة سيزار
With the choice of
chicken, smoked salmon or anchovies
مع إختيارك من الدجاج، سمك السلمون المدخن، الانشوجة
Norwegian Salmon tartar
تارتار سمك السلمون النرويجي
or
Life risotto station
قسم الريزوتو

U.S. beef sirloin steak
ستيك بقرى أمريكي سيرليون

Medallion of fresh seabass
ميداليون سمك قاروص طازج

Supreme of chicken breast
سوبريم صدر دجاج

DESSERT SELECTIONS

الحلويات

German cheesecake with blueberry coulis
كعكة الجبنة مع كوليز التوت

Madagascar vanilla savarin
سافارين الفانيليا

Black forest cake
كعكة بلاك فورست

Freshly baked pear tart with persimmon paste
تارت الكمثرى

Red velvet
رد قلقت

Tiramisu (in rectangular cocotte)
تيراميسو

Lavender crème brûlée
كريم برولية اللافندر

Mango Panna Cotta
بانا كوتا المانجو

Assorted fruit tartlets
تشكيلة من تارتلت الفواكة

Mini Vienna opera slice
شرائح أوبرا ميني

Orange white chocolate cream with raspberry filling
in a chocolate cup
كريمة الشيكولاتة البيضاء مع البرتقال ومحشوة بالتوت

Meringue rocks served with fruit compote
مارنج مع كمبوت الفواكة

Apricot and pistachio Panna Cotta shooters
بانا كوتا المشمش والفسق

Seasonal sliced fruits
شرائح من فواكة الموسم الطازجة