

THE FRIDAY BRUNCH MENU

night & day

EUROPEAN CHEESE STATION

قسم الجبنة الاوروبى

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 البلاسميك

Individual Tuna Niçoise salad with white balsamic
سلطة تونة نيسواز مع البلاسميك 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 البيردكىج

Thai beef salad with red onions, kaffir lime and basil
leaves

سلطة لحم بقرى على الطريقة التایلاندية مع البصل والليمون و
أوراق الريحان

Thai Larb Gai chicken salad with scallions
and chili powder

سلطة دجاج لارب جاي التایلندية مع البصل الأخضر ومسحوق
الفلفل الحار

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

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

PANE VINO SALADS

سلطات من مطعم البانة فينيو

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

Ratatouille with goat cheese
راتاتوی مع جبنة الماعز

Italian Vitello Tonnato
Marinated grilled vegetables with fresh thyme sprigs
Roasted quail bird with grapes and raisins
خضروات مشوية متبلة 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 النرويجي مع الأعشاب البحرية وأعشاب
بحرية، صلصة جريبتشي

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

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

Boiled beef shank Sichuan style with five-spice powder
لحم بقرى مسلوق على طريقة سيشوان 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

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 (تزيين ببيض السمان الطازج) مع توخاراشي
والاعشاب البحرية
صربيط مدخن
كأس سانجريتا
لاسي هندي بالتنعاع
جولييان من شمام ملفوف باللحm 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
جمبى مطهو على البخار
بلح البحر، كالبوري كاملة، كاليماري، أخطبوط
جولة حول العالم / قسم الطهى

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
تشكيله من الأسماك المدخنة والمتبولة
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 النرويجى
or
Life risotto station
قسم الريزوتو

U.S. beef sirloin steak
ستيك بقري 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
كيكة الجبنة مع كوليذ التوت
Madagascar vanilla savarin
سافارين الفانيليا
Black forest cake
كيكة بلاك فورست
Freshly baked pear tart with persimmon paste
تارت الكمثرى
Red velvet
رد قلقت
Tiramisu (in rectangular cocotte)
تيراميسو
Lavender crème brûlée
كريم بروylie اللافلدر
Mango Panna Cotta
بانا كوتا المانجو
Assorted fruit tartlets
تشكيلة من تارتلت الفواكه
Mini Vienna opera slice
شرائج 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 كمبوب الفواكه
Apricot and pistachio Panna Cotta shooters
بانا كوتا المشمش والفستق
Seasonal sliced fruits
شرائج من فواكه الموسم الطازجة