





**source** » The quality of our beef is carefully managed from pasture to plate – our commitment that an exceptional product is served every time.

» **pedigree**

We value putting our people first. It's seen in the incredible calibre of our people who not only love what they do, but enjoy being a part of the family. Our staff are the key ingredient to our outstanding success.



» **heritage**

Established in 2000, rooted and born in the rainbow nation of South Africa.



## » Entrées

### **Cheesy Garlic Bread (V)**

A crisp baked French baguette with home-made garlic and parsley butter.  
Topped with a cheddar cheese crust

### **Chef's Soup of the Day**

Wholesome bowl of fresh soup prepared daily

### **Moçambique-Style Chicken Livers**

Chicken livers pan-fried in a peri-peri sauce with onions, garlic, chilli and peppers. Served with a slice of toasted bread

### **Bruschetta (V)**

2 slices of toasted farmhouse bread, one topped with a black olive tapenade and feta cheese and one with basil pesto, tomato and onion

### **Mushroom & spinach vol-au-vent (V)**

Sautéed mushroom with creamy spinach, served in a vol-au-vent and topped with melted parmesan and mozzarella cheese

### **Boerewors**

Grilled traditional African sausage, served with pap (Polenta) and chakalaka sauce

### **Salt & Pepper Calamari**

Scored calamari lightly tossed in salt, pepper and spiced flour.  
Deep-fried and served with home-made tartar sauce

### **Grilled Halloumi Cheese**

Halloumi slices served with Mediterranean vegetables, drizzled with rocket oil and aged balsamic

### **Beef Carpaccio**

Thin slices of beef tenderloin, encrusted with our chef's special herb pepper.  
Served with a salad of rocket, capers and onions, dressed with horseradish cream, lemon oil and parmesan cheese

### **Riblets**

Flame-grilled ribs, sliced and served with our home-made basting

### **Red Chilli Prawns**

Succulent Gulf prawns pan-fried with garlic, ginger, red chilli, lemongrass and cream

### **(CAAB) New Yorker Carpaccio**

Thin slices of beef Striploin with our Chef's special herb pepper.  
Served with fried capers, toasted sesame seeds, roasted capsicum and shaved Parmesan. Dressed with sesame lime oil

### **Open Prawn Pie**

Sautéed prawns, leek and garlic, finished with cream and cheese,  
served with skewered prawns and petit salad

### **Trio of Mini Skewers**

Beef, lamb and chicken skewers, marinated in Chef's spices and grilled.  
Served with creamy capsicum pesto

### **Mezze Platter (To Share)**

Choice of any different 3 starters served on platter

## المقبلات »

### خبز بالجبن والثوم

خبز باجبيت محمص في الفرن مع زبدة الثوم والبقدونس مغطى بطبقة من جبن الشيدر

### شوربة اليوم (شوربة طازجة تحضر يوميا)

### كبد دجاج على الطريقة الموزامبيقية

كبد دجاج مقلى في صلصة بيري-بيري مع البصل، الثوم، الفلفل الحار يقدم مع خبز محمص

### بروشيتا

قطعتان من الخبز المحمص، قطعة مغطاه بتبيناد الزيتون الأسود وجبن فيتا والأخرى مغطاه ببيستو الريحان، الطماطم والبصل

### ماشروم و سبانخ فولفت

ماشروم سوتيه مع السبانخ بالكريمة تقدم في الباف بيستري و تغطى بجبن الموتزريلا و البارميزان

### نقاتق من جنوب أفريقيا

نقاتق أفريقية تقليدية مشوية، تقدم مع (بولينتا) وصلصة شاكالاكا

### كالاماري بالملح والفلفل

كالاماري مخلوط مع القليل من الملح، الفلفل والنقيق المبيهر.  
يقلى ويقدم مع تارتار صوص

### جبن حلومي مشوي

قطع حلومي تقدم مع خضار واوراق الجرجير مع صلصة البلسموك المعتق

### كارياتشييو لحم بقري

شرائح من لحم فيليه بقري (نبيء) ، مغطاه بخلطة الشيف من الفلفل والأعشاب  
تقدم مع سلطة الجرجير، الكيبر والبصل. متبله بكريمة الفجل الحار وجبن البارميزان المبشور

### أضلاع لحم بقري

أضلاع شرائح مشوية على اللهب، وتقدم مع صلصتنا الخاصة

### روبيان الفلفل الأحمر

روبيان الخليج ، مقلى مع الثوم، الزنجبيل، الفلفل الأحمر وعشبة الليمون والكريمة

### نيويوركر كارياتشييو

شرائح من لحم سترب لوين بقري (نبيء) ، مغطاه بخلطة الشيف من الفلفل والأعشاب  
تقدم مع الكيبر، سمسم محمص ، الفلفل الحلو وجبن البارميزان المبشور

### روبيان سوتيه

روبيان سوتيه ، ليكس و ثوم مع كريمة و الجبن و يقدم مع روبيان سكيور وسلطة خضراء

### ميني سكيورز تريو

بيف، لحم غنم، دجاج سكيورز متبل في خلطة الشيف و مشوي، يقدم مع بيستو الفلفل الحلو بالكريمة

### مآزة بلاتر (للمشاركة)

إختيارك من أي ثلاثة أصناف من المقبلات تقدم في طبق

## » Salads

### **Garden Salad (v)**

Fresh mixed salad leaves with cucumber, tomatoes and onion.  
Tossed with honey mustard dressing

### **Greek Salad (v)**

Fresh Cos lettuce tossed with tomato, cucumber, olives, Spanish onions,  
capsicum and creamy feta cheese

### **Rocket, Apple & Walnut Salad (V)**

Fresh rocket leaves, drizzled with balsamic dressing, finished with  
shaving of aged parmesan cheese, sliced apple and spiced walnuts

### **The Meat Co. Chef's Salad (v)**

Assorted green leaves with tomato, avocado and onions,  
drizzled with Soya sesame dressing

### **Chicken Caesar Salad**

Cos lettuce, crispy beef bacon, garlic croutons, grilled chicken and  
parmesan shavings, tossed with an anchovy, garlic and white balsamic dressing

### **Smoked Salmon Salad**

Smoked salmon and avocado, served with mixed lettuce, Spanish onion and capers.  
Tossed with caramelized lemon and dill oil

### **Grilled Chicken Salad**

Grilled chicken breast, tossed with avocado, olives, tomato, mixed lettuce,  
cucumber, and pomegranate seeds, finished with a sumac and lemon dressing

### **Tuna Salad**

Flaked tuna tossed with onion and tomato chutney, layered with  
fresh dill, grated potato, apple, eggs, Emmental cheese, topped  
with mayonnaise

### **Tomato & Strawberry Salad**

Slices of beef tomato, dressed in chilli sugar and lemon, served with  
rocket leaves and balsamic strawberries

# السلطات

## سلطة خضراء

أوراق خضراء طازجة مع الخيار، الطماطم والبصل مخلوطة مع صلصة ثمينيجريت البرتقال.

## سلطة يونانية

خس طازج مخلوط مع الطماطم، الخيار، الزيتون، البصل الإسباني، مع الفلفل الحلو وجبن فيتا

## سلطة جرجير، تفاح وجوز

أوراق جرجير طازجة، مع صلصة البلمسيك، و جبن بارميزان مبشور مع شرائح تفاح وجوز مقبل

## سلطة الشيف

أوراق خضراء طازجة مع الطماطم، أفوكادو والبصل مع صلصة صويا السمسم

## سلطة سيزر بالدجاج

خس ، بيكن بقري مقرمش، خبز محمص بالثوم، ، دجاج مشوي

وبارميزان مبشور، مخلوط مع الأنشوجة، الثوم وصلصة البلمسيك البيضاء

## سلطة سلمون مدخن

سلمون مدخن وأفوكادو، تقدم مع خس مشكل، بصل وكبير. تُخلط مع الليمون

وزيت الشبث

## سلطة الدجاج المشوي

دجاج مشوي مع أفوكادو، زيتون،خس،خيار، حبوب رمان مع السماق وصلصة الليمون

## سلطة التونا

تونا مخلوطة مع البصل وشاتني الطماطم مع طبقة البطاطا الميشورة و الشبث

التفاح، البيض، جبن إمينتال والمايونيز

## سلطة الطماطم والفراولة

شرائح الطماطم مع السكر و الليمون تقدم مع أوراق الجرجير و بلمسيك مع الفراولة



## » Super Aged Meat «

*This is our speciality!*

Flame-grilled with either our internationally renowned unique house basting, au natural, or black pepper encrusted.

Served with your choice of starch

### AMERICAN (CAB) CERTIFIED ANGUS BEEF

The Only Brand of Beef approved by the "American Angus Association" The finest beef from the USA, incredibly flavourful, tender and juicy because of the high amounts of marbling in every cut

Petit Fillet	200g	
Fillet	300g	400g
New Yorker	300g	400g
Rib -Eye	300g	400g
T-bone	700g	
Prime Rib	650g	

### (CAAB) CERTIFIED AUSTRALIAN ANGUS BEEF 150 DAYS GRAIN-FED

Tenderness and flavour abound in this well marbled Angus, CAAB is a quality assured beef product based on Angus genetics that guarantees a tasty, juicy and delicious beef

Rump	300g	
New Yorker	300g	400g
Rib-Eye	300g	400g

### GOLD LONG-FED AUSTRALIAN ANGUS BEEF

250 days grain-fed. Sensational taste & tenderness in abundance with this award winning "Gold Medal" Beef, fine marbling and firm texture that assure an enjoyable eating experience

Gold Fillet	200 g	300g
Gold Rib-Eye		300g

### PRIME AUSTRALIAN BEEF 120 DAYS GRAIN-FED

"Perfect Tenderness", Prime younger cattle ensure excellent tenderness while keeping fat to a minimum

Petit Fillet	200g	
Fillet	300g	400g

### WAGYU BEEF 350 DAYS GRAIN-FED

Australian Wagyu, rich in marbling and flavour, very tender, juicy and are naturally high in Omega 6 & Omega 3 "The Beef that's good for you"

Fillet (4/5 marble score)	200g	300g
Fillet (6/7 marble score)	250g	
New Yorker (6/7 marble score)	250g	

## « لحم فاخر معتق »

أكثر ما يميزنا!

تشوى على اللهب مع صلصة البيستنج المميزة ، أو مع الفلفل الأسود المجروش  
أو الطريقة التقليدية مع اختيارك من الأصناف الجانبية

### لحم أنجوس أمريكي فاخر (CAB)

افخر أنواع لحم الأنجوس الأمريكي الطرى ذو المذاق الخاص فى كل قطعة  
فيليه صغير (بتيت)

200جرام	300جرام	فيليه
400جرام	300جرام	نيويورك
400جرام	300جرام	ريب-أي
400جرام	700جرام	تي-يون
	650جرام	برايم ريب

### لحم بقر أنجوس استرالي فاخر (CAB)

لحم أنجوس أسترالي فاخر مميز (CAAB) ذو طعم مميز وجودة عالية

	300جرام	توب سيرلوين (رامب)
400جرام	300جرام	نيويورك
400جرام	300جرام	ريب-أي

### لحم بقر أسترالي (جولد) يغذى على الحبوب 250 يوم

طعم الإثارة المميز فى هذا النوع من اللحوم الفائز بجائزة "الميدالية الذهبية" للحوم البقر ، ماربل مميز ليضمن  
خبرة تذوق ممتعة

300جرام	200جرام	جولد فيليه
	300جرام	جولد ريب-أي

### لحم بقر أسترالي مغذى على الحبوب 120 يوم

لحم طري مميز من الأبقار الأصغر سنا ممتازة مع الحفاظ على الدهون إلى الحد الأدنى

	200جرام	فيليه صغير (بتيت)
400جرام	300جرام	فيليه

### واجيو مغذى على الحبوب 350 يوم

واجيو استرالي ، غني بالماربل والمذاق لحم طري جدا ومن أجود أنواع اللحوم فى العالم

300جرام	200جرام	واجيو فيليه (4-5 ماربل)
	250جرام	واجيو فيليه (6-7 ماربل)
	250جرام	واجيو نيويورك (6-7 ماربل)

## » Specialties Cuts

### **(CAAB) Tomahawk, The Big Boy Steak**

An impressively huge steak to share, aged on the bone.  
Flame-grilled and served with your choice of starch

### **Chateaubriand 500g (For two)**

#### **Prime Australian fillet**

**\* Please allow a minimum preparation time of 30 minutes \***

Chateaubriand slow roasted to perfection, cut from the centre of the beef tenderloin.

Served with glazed baby potatoes, steamed asparagus, sautéed mushrooms  
and Béarnaise sauce

### **Complement your steak with one of our Chef's classic style sauces prepared daily**

Green Peppercorn  
Creamy Garlic  
Pepper & Mushroom  
Creamy Cheese  
BBQ Relish  
Peri-Peri (A)  
Creamy Mushroom  
Blue Cheese  
Béarnaise

## **Side Orders «**

Steak Cut Chips  
Creamy spinach  
Baked Potato  
Side Salad  
Onion Rings  
Broccoli  
Mashed Potato  
Sauté Mushroom  
Sweet Corn  
Green Asparagus  
Sauté Vegetables

## » قطع لحم خاصة

توماهوك (CAAB)

شريحة لحم كبيرة للمشاركة، معتقة في العظام مشوية على اللهب وتقدم مع اختيارك من الأصناف الجانبية

شاتوبريان 500 جرام (برجاء إعطاء 30 دقيقة للتحمير)

شاتوبريان قطعة من منتصف لحم الفيليه البقرى المطهو بالفرن، تقدم مع البطاطا الصغيرة، والهلون، والفطر السوتية و صلصة البيرنيز

أضف الي الستيك أحد أصناف الصلصات المحضرة بشكل يومي طازج

حبوب الفلفل

ثوم بالكريمة

فلفل وفطر

جبن بالكريمة

نكهة الباركيو

بيري بيري (حار)

فطر بالكريمة

جبنه زرقاء

بيرنيز

## « الطلبات الجانبية

بطاطا سميكة مقليه

سبانخ بالكريمة

بطاطا مشوية في الفرن

سلطة جانبية

حلقات بصل

بروكولى

بطاطا مهروسة

ماشروم سوتية

ذرة حلوة

هلون أخضر

خضار سوتية



## » Skewers

### **Butcher's Skewer (Beef)**

A selection of marinated, aged Angus beef cuts, skewered with onions and peppers.

Flame-grilled with our unique house basting

### **Lamb Skewer (Australia)**

Tender lamb chump cubes, marinated in Mauritian spices, garlic ,ginger,

Olive oil, salt and black pepper. Skewered with peppers and flame-grilled

### **Prawn & Beef Skewer**

Tender choice cuts of Australian beef and succulent Tiger prawns,

Grilled on a skewer and served with chips

### **Marinated Chicken Skewer**

Thigh fillets, marinated with Middle Eastern spices, skewered with onion and peppers, and flame-grilled, served with your choice of starch

### **Salmon Skewer**

Fresh salmon fillet cubes skewered with leeks and grilled with

Teriyaki sauce. Served with steamed rice

### **Skewer of the Day**

Please ask your waiter for today's specials

## Ribs «

### **Barbeque Beef Ribs (USA)**

Beef ribs braised in a special BBQ marinade, then flame-grilled.

Served with your choice of mashed potato, chips or baked potato

### **Boneless Short Ribs**

Orange and juniper berry braised and grilled rib meat, served with

mashed potato and sautéed spinach

All our meat & chicken products are halal and from Kuwait, Australia & USA

## » الشيخ المشوى

### شيخ الجزار (لحم بقري)

تشكيلة من قطع لحم بقر الأنجوس المعتق المتبل، توضع في شيخ مع البصل والفلفل تشوى على اللهب مع صلصتنا الخاصة الفريدة .د.ك

### شيخ لحم خروف متبل (أستراليا)

مكعبات لحم الخروف من خاصرة الخروف، متبلّة مع بهارات شرق أوسطية، زيت الزيتون، الملح والفلفل الأسود. توضع في شيخ مع الفلفل وتشوى على اللهب

### شيخ اللحم و الروبيان

تشكيلة من قطع لحم بقر الأنجوس المعتق المتبل و الروبيان ، توضع في شيخ مع البصل والفلفل تشوى على اللهب

### شيخ دجاج متبل

فيليه أفخاذ دجاج، متبلّة ببهارات شرق أوسطية، توضع في شيخ مع الفلفل، ثم تشوى على اللهب

### شيخ سلمون فيليه

سلمون فيليه مشوى مع الكرات وصلصة الترياكي ويقدم مع الأرز

### شيخ اليوم الخاص (سعر السوق)

إسأل موظف الخدمة عن الطبق المتوفر اليوم

## « الأضلاع

### أضلاع لحم بقري مشوية (أمريكي)

أضلاع لحم بقري متبلّة في صلصة الباربيكيو، ثم تشوى على اللهب.

تقدم مع اختيارك من البطاطا المهروسة، البطاطا المقلية أو البطاطا المشوية في الفرن

### بوتلس شورت ريب

أضلاع لحم بقري صغيرة بدون عظم متبلّة بالبرتقال و التوت و مطهية بالفرن ومشوية و

تقدم مع السبانخ و البطاطا المهروسة الطازجة

## » Gourmet Burgers

A superb 200g, 100% pure beef burger, seasoned, basted and flame-grilled. Served with greens, fresh onion, tomato, pink sauce, chips and onion rings

### Classic Burger

**Cheese Burger** (With cheddar cheese)

### Gourmet Burger

(With pineapple, cheddar cheese and beef bacon)

### Chicken Burger

### Rib Meat Burger

Braised beef rib meat, served with French onion pureé, and baked garlic Portobello mushroom

### Classic Mini Cheese Burgers x 3

Pan-fried beef pattie, pink sauce, caramelised onions, tomato, lettuce, topped with cheddar cheese

### Wagyu Beef Burger

Grilled Wagyu pattie, Portobello mushroom, caramelised onions, tomato and mushroom ragoût

### Triple Cheese Burger

Grilled beef pattie, cream cheese and capsicum pesto, caramelised onions, buffalo mozzarella, cheddar cheese, tomato and lettuce

## Lamb «

### Lamb Cutlets (Australia)

Grilled lamb cutlets, marinated with fresh mixed herbs, Middle Eastern spices and served with root vegetables

### Lamb Confit (Australia)

Lamb shoulder confit and prune roulade, served with potato wedges

# » .fiĒ- -Ã»

.. .’ «° ,ÿ «ÿ ,ÿ «° .’ » «°» «E/ ,, ,, ðĪ» Ā«Ī / Ī Ê ,Ê ° ., ,°’ .«EĪ -Ĥ« ,Û« -Ã» %»

.’ » « fiĒÊ .Īfi ,«ÿ ÿ» «° .ĪeÊ«

## fiĒ’?fi -Ã»

(-Ā’ .«%Ã/ ,, fiĒ’?fi -Ã»

## .fiĒ- -Ã»

(مع الأناناس، جبن الشيدر وبيكن لحم بقري)

## ÃĀe -Ã»

/ ÷ · « ,Û -Ã»

°Ī ” %« .’ » «%ĒĀ ,, / ,, ,, ðĪ ° ; ÿ» ÊĀÿ ,, Ī -Ĥ / ÷ ,Û

%« -«Ī > ,ÊĀ» Ī Ê ,, ÊÊÊ -Ê» -ÿ .ÊĪ

## (/ ÿfi) -Ã» ‘Ī Ī % , fiĒ’?fi

ثلاث قطع برجر صغير مع الصلصة الوردية و بصل كارامليز مع الطماطم والخس ومغلي بجن شيدر

## -Ã» ÊĪÊ

ÊĀ« -ÿ» Ê ,ÿ «ÿ ,ÿ / ,, ‘Ī ,« -Ā .’ » ÊÊÊ -Ê» -ÿ .ÊĪ Ê ,, «ÊĪÊ« ,Û -Ã»

## -Ã» ‘Ī .Ī -

Ê -Ā’ %Ā ‘Ī ,« -Ā .’ » ÊÛ« » «Ê”Ī» ,, Ī -Ā .%Ā , Ī Ê ,, « -Ã» « ,Û

” «EĒ ,ÿ «ÿ «/ ,, ? Ī -“ Ê , %Ā

» %« « „ Û . «

## (Ī «-” ) > Ê-Ē,Û ..? ” fi

.ÿ” Ê fi -“ « -Ā° .Ā“ ÿ .« » «/ ? « .» ,, ° .ĪÊ ,, > Ê-Ē,Û ..? ” fi

## ( Ī %fi ) > Ê-Ē,Û

çĒÊ «ÿ» / ,, «fi Ī Ê % -> « Ī > ÊĀÿ ,, Ī’ « -fi / ,, %« « „ Û . > fi

## » Chicken

### **Char-Grilled Chicken Breast**

Skinless chicken breasts marinated in lemon, thyme and peri-peri spices  
Flame-grilled and served with creamy mash

### **Grilled Chicken**

Flame-grilled chicken, marinated and basted with our unique peri-peri  
Or lemon and herb sauce

### **Farmhouse Chicken Breast**

Herb crusted chicken breast, topped with creamy cheese sauce, sautéed mushrooms  
and beef bacon, served on a bed of sautéed Spinach

## Seafood «

### **London Battered Fish**

Deep-fried Fish fillet served with straight cut chips, fresh lemon  
and tartare sauce

### **Line Fish of the Day**

Prepared daily by our chef, please ask your waiter for details

### **Grilled Giant Prawns**

Succulent giant Gulf prawns, marinated and grilled with garlic, thyme  
and lemon. Served with coriander-lemon rice with garlic and chive butter

## » Vegetarian & Pasta

### **Vegetarian Dish of the Day (V)**

Freshly prepared daily by our Chef. Please ask your waiter for details

### **Pasta Dish of the Day**

Freshly prepared daily by our Chef. Please ask your waiter for details

All our meat & chicken products are halal and from Kuwait, Australia & USA

## » الدجاج

### صدر دجاج مشوي على اللهب

صدر دجاج متبل بالليمون وزعتر وتوابل بيري-بيري الحارة مشوية على اللهب وتقدم مع بطاطا مهروسة بالكريمة

### صدر دجاج مشوي على اللهب

صدر دجاج مسحوب متبل بالليمون والأعشاب، أو بصلصة بيري-بيري الحار تشوي على اللهب وتقدم مع اختيارك من الأطباق الجانبية

### فارم هاوس شيكن

صدر دجاج بالأعشاب مغطى مع صلصة جبن الكريمة، فطر سوتية و بيف بيكن و يقدم على سبناخ سوتية

## « المأكولات البحرية

### سمك مقلي على الطريقة اللندنية

فيليه هامور يقدم مع قطع بطاطا مقلية، ليمون طازج وصلصة التارتار

### صيد اليوم من السمك الطازج د.ك (سعر السوق)

صيد اليوم من السمك الطازج، يحضر يومياً من قبل الشيف.

إسأل موظف الخدمة عن الطبق المتوفر اليوم

### روبيان كبير مشوي

روبيان كبير من الخليج، متبل ومشوي مع الثوم، الزعتر

والليمون. يقدم مع أرز بالليمون والكزبرة، وزبدة الثوم

## » الأطباق النباتية و الباستا

### طبق اليوم النباتي د.ك (سعر السوق)

يحضر طازجاً بشكل يومي (إسأل موظف الخدمة عن الطبق المتوفر اليوم)

### طبق الباستا اليومي د.ك (سعر السوق)

يحضر طازجاً بشكل يومي (إسأل موظف الخدمة عن الطبق المتوفر اليوم)

## » Desserts

### **Trio of Home-Made Ice-Cream**

Chef's selection of the day

### **Tiramisu**

Coffee flavored Italian dessert with sponge layers  
and mascarpone cheese

### **Apple Crumble**

Slow-cooked apples with cinnamon and raisins,  
served with vanilla ice-cream

### **Traditional South African Malva Pudding**

Home-made apricot pudding smothered with caramel sauce.  
Served with crème anglaise and garnished with an apricot coulis

### **Crème Brûlée of the Day**

Traditional French custard with caramelised toffee.  
Ask your waiter for today's flavour

### **Chocolate & Pistachio Fondant**

Warm dark chocolate fondant with luscious pistachio heart, baked to  
order and served with classic vanilla bean ice-cream & crème anglaise

### **Chef's Dessert of the Day**

Chef's special. Please ask your waiter for today's selection

### **Fresh Fruit Plate**

Assorted fresh fruit cut to order

### **Date Cake**

Home-made traditional Arabic baked date cake, smothered  
with date syrup and topped with Vanilla ice-cream

### **Chocolate & Nut Pudding**

Home-made chocolate steamed pudding with crushed pistachios and cashews,  
served with strawberry coulis, vanilla ice-cream and chocolate sauce

### **Meat Co. Dessert Tasting Platter**

Chef's selection of 5 mini desserts to tempt your palate



## » الحلويات

### آيس كريم

إسأل موظف الخدمة عن المتوفر اليوم

### تيراميسو

حلوى إيطالية بنكهة القهوة على شكل طبقات ، مع أصابع اسفنجية وجبن مسكربون

### فطيرة التفاح

فطيرة التفاح مع القرفة والزبيب تقدم مع فانيليا آيس كريم

### بودنج مالفا بطريقة جنوب أفريقيا التقليدية

بودنج المشمش مع صلصة الكراميل.

تقدم مع كريمة أنجليز وتزين بصلصة المشمش

### كريم بروليه

كسترد مع الطوفي والكراميل على الطريقة الفرنسية التقليدية.

### فوندانت الشوكولاته والفسق

فوندانت الشوكولاته الدافئة والداكنة مع لب الفسق، تطهى في الفرن

وتقدم مع آيس كريم الفانيليا الكلاسيكية وكريمة أنجليز

### حلوى اليوم من اختيار الشيف

على طريقة الشيف الخاصة. يرجى الاستفسار من النادل عن التشكيلة المتوفرة لهذا اليوم

### طبق فواكه طازجة

شرائح فواكه طازجة متنوعة

### كعكة التمر

كعكة التمر على الطريقة المنزلية التقليدية مع صلصة التمر و تقدم مع فانيليا آيس كريم

### بودنج الشوكولاتة و المكسرات

بودنج الشوكولاتة على الطريقة المنزلية مع الفسق و الكاچو تقدم مع الفراولة ، فانيليا آيس كريم وصلصة الشوكولاتة

### طبق حلويات مشكلة من "ميت كو"

خمسة أصناف صغيرة من اختيار الشيف

