



MEDITERRANEAN FUSION MENU



APPETIZERS

مقبلات

COLD STARTERS

BRUSCHETTA

Toast bread topped with mixture of tomatoes, parmesan cheese, balsamic glaze and pesto.

2.750

BEETROOT CARPACCIO

Golden raisins, goat cheese, arugula and dry cranberries.

3.750

BRESAOLA AND ARUGULA (FOR SHARING)

Cured beef, wild rocket, parmesan, nuts and seasonal fruit.

9.750

MONT BLANC TIMBALE

Grilled eggplant, mozzarella, tomato sauce and pesto.

3.500

FRESH SALMON CARPACCIO

Capers, goat cheese, pesto and toasted bread.

5.500

COLD MEZZE SAMPLER

Hummus, muthabal, tabbouleh, fattoush, pita bread.

4.250

HOT STARTERS

FRIED CALAMARI

Crispy rings, tartar sauce and chillies.

5.750

PATATAS BRAVAS

Potatoes, spicy tomato sauce and cream.

4.250

TIROKROKETES

(BREAD AND CHEESE BOMBS)

With butter garlic and aioli duo.

4.750

FOREST AND SEA CASSEROLE

Prawns, olive oil, mushrooms, chili flakes and garlic sauce.

5.500

HOT MEZZE SAMPLER

Vegetable samosa, kibbeh, cheese and spinach fatayer.

3.750

مقبلات باردة

بروشيتا

خبز محمص مع خليط الطماطم، جبنة البارميزان، بلسميك وبيستو.

بيترو كارباكسيو

خبز محمص مع جبن الماعز، جرجير، وتوت بري جاف

بريسولا وجرجير (للمشاركة)

لحم مجفف، جرجير، بارميزان، مكسرات وفواكه الموسم

مونت بلانك تامبل

باذنجان مشوي بجبن الموزريلا والبيستو

سلمون كاباشيو طازج

نبات الكبر، جبن الماعز، بيستو وخبز توست

تشكيلية مازة

حمص، متبل، تبولة، فتوش، خبز عربي

مازة حارة

كالماري مقلي

حلقات كالماري مقرمشة، صلصة تارتار حار

باتاتاس برافاس

بطاطس بصلصة طماطم حارة وكريمة

كرات الجبن

صلصة الزبدة والثوم وايولي ديو

طبق فوربيست والبحر

ربيان، زيت الزيتون، فطر، ورقائق الغلغل الحار، مع صلصة الثوم

تشكيلية المازة

سمبوسه خضار، كبة، فطاير جبن وسبانخ

Vegetarian نباتي

Gluten Free خالي من الجيلاتين

Spicy حار



PLEASE NOTIFY OUR TEAM MEMBERS BEFORE ORDERING IN CASE OF ANY FOOD ALLERGY.

ALL PRICES ARE IN BAHRAIN DINAR (BD) AND ARE INCLUSIVE OF 5% VAT, 10% SERVICE CHARGE & 5% GOVERNMENT LEVY.



SOUPS & SALADS

شوربات وسلطات

SOUPS

HARIRA

Moroccan stew of slow-cooked lamb, pulses and vegetables.

4.500

MINISTRONE ALLA GENOVESE

Hearthy Italian soup made of vegetables, beans, pasta, parmesan and pesto.

3.750

SHRIMP BISQUE

Classic french soup.

4.250

الشوربة

الحريرة

حساء مغربي بلحم الضأن مطبوخ ببطيخ، يقول، والخضروات

شوربة مينيستروني ألاجونفيس

شوربة إيطالية صحية، بالخضار، فاصولياء، باستا، بارميزان، وبيستو

حساء الروبيان

شوربة فرنسية كلاسيكية

SALADS

TRICOLORE

Mozzarella, avocado, tomato, pesto, and balsamic.

5.500

TOMATO BEET MOZZARELLA

Arugula, pesto and balsamic glaze.

4.750

FATTOUSH

Middle eastern style.

3.750

سلطات

تريكلر

موزريلا، أفوكادو، طماطم، بيستو، وخل بلسميك

الطماطم والموزريلا

جرجير، بيستو وخل بلسميك

فتوش

سلطة شرقية

Vegetarian نباتي | Gluten Free خالي من الجيلاتين





SANDWICHES

ساندويشات

GRILLED CHICKEN PANINI

4.750

Pesto, tomato mixed greens and french fries.

بانيني دجاج مشوي

بيستو، تشكيلة طماطم وخضار مع بطاطس مقلية

GRILLED VEGETABLES PANINI 4.000

Pesto, seasonal vegetables, tomato mixed greens and french fries.

بانيني خضار مشوية

بيستو، تشكيلة طماطم وخضار مع بطاطس مقلية

CAPRESE PANINI

4.000

Pesto, tomato mixed greens, mozzarella and french fries.

بانيني كابريسي

بيستو، طماطم، موزريلا وبطاطس مقلية

PASTAS

باستا

BOLOGNESE

5.250

Beef and tomato sauce with parmesan cheese.

بولونيز

لحم وصلصة الطماطم مع جبن البارميزان

CANNELLONI

4.750

Spinach stuffed pasta with creamy parmesan and tomato sauce.

كانيلوني

باستا بالسبانخ مع كريم بارميزان وصلصة الطماطم

LASAGNA

5.500

Layers of pasta with beef bolognese sauce, parmesan creamy sauce and pesto.

لازانيا

طبقات الباستا باللحم وصلصة بولونيز، كريم البارميزان والبيستو

Vegetarian  نباتي





MAIN COURSE

الطبق الرئيسي

SALMON IN MAREA VERDE 
Butter basil sauce, caramelized tomatoes,
lump fish roe.

8.000

سلمون البحر الأخضر 
صلصة الريحان بالزبدة
والطماطم بالكراميل، كافيار

YA HALA PRAWNS 
Watermelon granita, pesto, balsamic glaze
and crispy shrimp cracklings.

12.000

ياهلا ربيان 
بطيخ جرانيتا، بيستو، خل بلسميك، ربيان مقرمش

**LAMB SHOULDER WITH
ROSEMARY POTATOES** 
(2 - 4 SERVINGS)
Our Chefs recipe.

14.000

**لحم كتف الضأن
وبطاطس بإكليل الجبل** 
(للمشاركة 4-2)
وصفة الشيف

CHICKEN FLORENTINE 
Stuffed chicken breast with spinach and
cheese over a creamy mushroom sauce with
mashed potatoes and fired leeks.

7.000

دجاج فلورنتين 
صدر دجاج محشي بالسبانخ والجبن وصلصة
الفطر مع بطاطاس مهروسة وكراث مقلي

SHISH TAWOOK 
3 Chicken skewers, mint sauce, french fries
and salad.

6.500

شيش طاووق 
٣ أسياخ دجاج، صلصة النعناع،
بطاطاس مقالية وسلطة

BISTECCA
Charbroiled beef tenderloin, rosemary
potatoes, arugula and balsamic glaze.

8.000

بيستيكا
لحم بقري مشوي مع بطاطس بإكليل
الجبل، سبانخ بالكريمة وصلصة بومودورو

MOROCCAN LAMB TAGINE
Slow cooked with middle eastern spices,
spinach chickpeas tomato sauce and cous
cous.

5.750

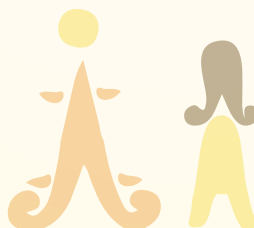
طاجين لحم الضأن المغربي
مطهي ببطء مع بهارات متوسطة، صلصة
طماطم بالسبانخ، حمص، وكسكس

ARABIC MIXED GRILL 
1 Chicken shish tawook, 3 lamb kofta, 2 lamb
chops, tahini sauce, french fries and salad.

8.000

تشكيلة مشويات عربية 
١ دجاج شيش طاووق، ٣ كفتة لحم ضأن،
٢ ريش، صلصة طحيني، بطاطاس مقالية وسلطة

Gluten Free  خالي من الجيلاتين | Spicy  حار





DESSERTS

حلويات

PANNA COTTA  

Vanilla and berries.

3.500

بانانا كوتا  

بانانا كوتا بالفانيلا وتشكيلة توت

CLASSIC CRÈME BRULÉE  

3.500

كريم بروليه الكلاسيكي  

CIOCOLATTO DOLCI  

Sweet chocolate with pistachios.

3.500

شكولاته دولشي  

حلى الشكولاته بالفستق

3 SCOOPS ICE CREAM  

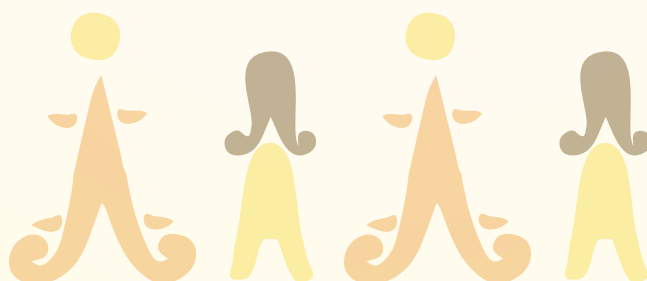
Vanilla, chocolate, strawberry.

3.500

٣ المجارف بوظة  

فانيلا، شكولاته، فراولة

Vegetarian  نباتي | Gluten Free  خالي من الجيلاتين



PLEASE NOTIFY OUR TEAM MEMBERS BEFORE ORDERING IN CASE OF ANY FOOD ALLERGY.
ALL PRICES ARE IN BAHRAINI DINAR (BD) AND ARE INCLUSIVE OF 5% VAT, 10% SERVICE CHARGE & 5% GOVERNMENT LEVY.



ALCOHOLIC BEVERAGES

BEER

DRAUGHT BEERS	250ML 3.500	500ML 4.500
---------------	----------------	----------------

BOTTLED BEERS

BUDWEISER LIGHT	4.000
United States: ABV 4.2%	
BUDWEISER	4.000
United States: ABV 4.8%	
CARLSBERG	4.000
Denmark: ABV 3.8%	
CORONA	4.000
Mexico: ABV 4.5%	
HOLSTEN DIET PILSNER	4.000
Germany: ABV 4.9%	
PERONI	4.000
Italy: ABV 4.7%	
SOMERSBY CIDER	4.000
Denmark: ABV 4.5%	

SPIRITS

HOUSE VODKA	4.000
PREMIUM VODKA	5.500
HOUSE WHISKY	4.000
PREMIUM WHISKY	5.500
JACK DANIELS	4.500
SINGLE MALT WHISKY	8.000
TEQUILA BLANCO	4.000
TEQUILA GOLD	4.000
WHITE RUM	4.000
DARK RUM	4.000
GIN	4.000
PREMIUM GIN	5.500
BRANDY	4.000
COGNAC VS	5.500
COGNAC VSOP	8.000

APERITIFS

MARTINI EXTRA DRY	3.500
MARTINI ROSSO	3.500
MARTINI BIANCO	3.500
PERNOD	3.500

LIQUEURS

BAILEYS	4.000
COINTREAU	4.000
GALLIANO	4.000

COCKTAILS

MOJITO 4.500

Bacardi muddled with lime wedges, brown sugar and topped with soda

MARGARITA 4.500

Classic blend of tequila, triple sec and lime.
Original or frozen

GREECE ON THE BEACH 4.500

Shake vodka, peach liqueur with cranberry and a dash of orange juice

SARDINIAN ESPRESSO MARTINI 4.500

Excess vodka with shot of espresso shaken with kahlua

MALLORCAN SANGRIA 4.500

Diced fresh fruit topped with red wine and a dash of sprite

SICILIAN NEGRONI SPUMANTE 4.500

Campari, gin, martini bianco topped with prosecco

WINES

	GLASS	BOTTLE
HOUSE WHITE WINE	4.500	16.000
HOUSE RED WINE	4.500	16.000
HOUSE ROSE WINE	4.500	16.000

ASK YOUR SERVER IF YOU WISH TO VIEW THE WINE MENU

All prices are in BHD and are inclusive of 5% VAT,
10% service charge and 5% government levy.

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

H2O

STILL WATER

Aqua Panna Small2.000

Aqua Panna Large2.750

SPARKLING WATER

San Pellegrino Small2.000

San Pellegrino Large2.750

AERATED BEVERAGES2.000

Coke, diet coke, fanta, sprite, soda, tonic water

CHILLED JUICES2.000

Apple, orange, pineapple, mango

FRESH SQUEEZED

FRUIT JUICES.....2.750

Orange, pineapple & watermelon

ENERGY DRINKS2.750

MEDITERRANEAN MOCKTAILS

PINEAPPLE,
STRAWBERRY COOLER 3.000

A refreshing mix of pineapple with fresh strawberries

ALGERIAN BERRY MIX3.000

All the berries muddled together with
cranberry and orange juice

MOROCCAN ICED,
LEMON & MINT TEA3.000

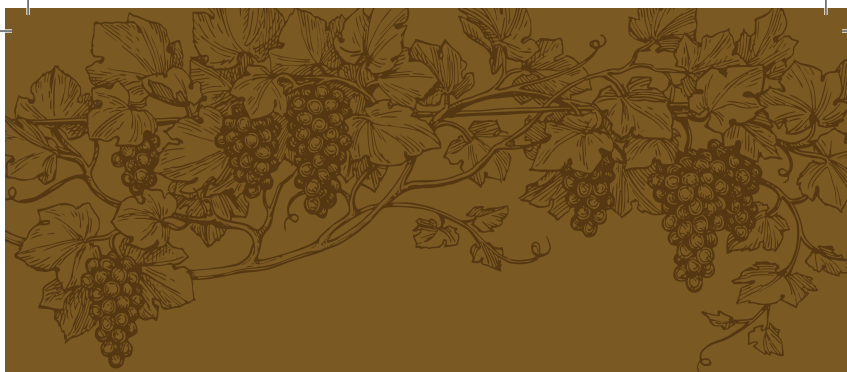
Cooling summer drink



BEVERAGE MENU



All prices are in BHD and are inclusive of 5% VAT,
10% service charge and 5% government levy.



WINE SELECTION

WHITE WINE GLASS BOTTLE

HOUSE WHITE WINE	4.500.....	16.000
VILLA PARINI PINOT GRIGIO		20.000
VILLA PARINI CHARDONNAY		20.000
FRASCATI FONTANA CANDIDA		25.000
MELINI ORVIETO CLASSICO		35.000
WYNDHAM ESTATE SEMILLON		39.000
SAUVIGNON BLANC		

RED WINE GLASS BOTTLE

HOUSE RED WINE	4.500	16.000
VILLA PARINI MONTEPULCIANO		20.000
VILLA PARINI NERO D'ÁVOLA		20.000
BOLLA VALPOLICELLA		32.000
MELINI CHIANTI		35.000
WYNDHAM ESTATE SHIRAZ		39.000

RED WINE GLASS BOTTLE

HOUSE ROSÉ WINE	4.500	16.000
-----------------------	-------------	--------

SPARKLING GLASS BOTTLE

HOUSE SPARKLING	5.500	20.000
BOLLA PROSECCO		30.000

All prices are in BHD and are inclusive of 5% VAT,
10% service charge and 5% government levy.



WINE MENU

