

ITALIAN MENU

APPETIZERS

Marinated Beef Carpaccio with Arugula and parmesan cheese	312
Lobster, Octopus and Shrimp Salad marinated with citrus, extra virgin olive oil and palm heart	775
Burrata cherry tomatoes, basil oil and balsamic paste	265
Fritto Misto fried vegetables, tartar sauce	315
Bresaola pickles mushroom, rucola, and shaved parmesan	375

SOUPS

Zuppa di Zucca Con Capasanta pumpkin soup, seared sea scallops, ricotta	215
Minestrone di Verdure garden vegetable soup, pesto, parmesan	165
Zuppa di Funghi mushrooms cream, sautéed wild mushroom, truffle foam	285

PASTA & RISOTTO

Agnolotti di Vitello, Barberosse e tartufo veal, truffle, beetroot, rosemary jus, parmesan fondue	315
Wild Mushroom Risotto porcini, truffle paste, seared mushroom	295
Risotto frutti di Mare seafood bisque risotto	325
Lasagne traditional green lasagne bolognese	435
Penne all'arrabbiata penne with tomato spicy sauce	260
Spaghetti Napolitana fresh basil, tomato sauce	215

MAIN COURSE

Branzino all'Acqua pazza	400
Sea-bass fillet simmered in potato, cherry tomatoes, capers and olives	
Ossobuco Alla Milanese	660
served with gremolat a saffron risotto	
Pollo Arrosto	270
chicken breast stuffed with lemon marmalade served with potato gnocchi and spinach	
Tagliata di Manzo	540
beef taligiata with rosemary, truffle mashed potato, sautéed vegetables, and corn jus	

SIDE DISHES

Sautéed Spinach	65
Baked Potato	65
White Rice	65
Garden Vegetables	65

DESSERT

Tiramisu	150
italian cheese cream with coffee lady finger	
Chocolate Soufflé	170
warm chocolate soufflé with vanilla ice cream	
Panna Cotta	135
with mixed berry coulis	
Torta della Nonna	145
traditional Italian tart filled with pastry cream	



JAPANESE MENU

T & T tuna avocado tartare with matsuhisa sauce		440
Shrimp Tempura spicy muy sauce		820
Edamame your favourite choice of sea salt or garlic chilli flavor		165
Shrimp Palm Heart Salad served with wafu sauce		240
New-Style Sashimi with Ponzu Sauce choice of salmon, tuna or sea bass		460
Miso soup		225
Nigiri (2 PCS) or Sashimi (3 PCS)	2 PCS	3 PCS
Salmon	240	325
Tuna	235	345
Sea scallops	330	440
Octopus	140	160
BBQ Eel	150	170
Crab sticks	180	190
Tempura Poke fried vegetables, shrimp, spicy mayo and sweet chilli		315
Japanese Crab Salad green apple, iceberg, crab stick, carrot and sesame dressing		300

STARTERS

SOUPS

SUSHI PIECES

TWO'S POKE & ROLLS

HANAMI ROLLS (6 PCS)

Smoked Philly Roll crab stick, asparagus, creamy cheese, sesame seeds topped with smoked salmon	295
Green Dragon Roll eel, cucumber sesame seeds, teriyaki topped with avocado	185
Dynamite Roll shrimp, iceberg lettuce, sesame seeds topped with eel and nagasaki sauce	265

URAMAKI ROLLS

California Roll crab stick, avocado, cucumber and iceberg lettuce	235
Drivel Roll tuna, spring onion, shrimp roe, sriracha jalapeno and black caviar	375
Shrimp Tempure Roll iceberg, shrimp, spicy mayo and crispy flex	315

HOSOMAKI ROLLS

Sake Maki salmon and wasabi	240
Avo Maki avocado and sesame seeds	135
Crunchy Pits crab stick, cucumber, salmon and avocado	335

STEAMED DIM SUM

Shrimp Dumpling	195
Steamed Sumi (Chicken, Shrimp)	170
Steamed Beef and Shrimp Dumpling	235
Steamed Chicken Dumpling	150
Steamed Vegetables	150

Seafood with Lemon Grass gyoza with shrimp	500	FRIED DIM SUM
Crab Claw with seafood and almond slices	380	
Crispy Vegetable spring roll	190	
Crispy Seafood shomgwi style	475	
Chicken Dumpling	150	
Beef Tataki wasabi potato, oyster capsicum and crispy garlic	575	MAIN DISHES
Salmon Teriyaki mushrooms, spanish and sweet soy	745	
Grilled Octopus with garlic potato purée with oyster sauce	320	
Lobster	1290	
Shrimp	900	TEPPANYAKI
Beef	705	
Chicken served with steamed rice	345	
Basmati Steamed Rice	65	SIDE DISHES
Steamed Vegetables	65	
Green Tea Mousse with berry and mint coulis	165	DESSERTS
Seasonal Fruit Platter	135	

ديم رسوم مقلي

٥٠٠	المأكولات البحرية مع عشب الليمون مع الجمبري
٣٨٠	الكابوريا مع المأكولات البحرية وشرائح اللوز
١٩٠	لفائف خضروات مقرمشة
٤٧٥	المأكولات البحرية المقرمشة علي طريقه شونفوي
١٥٠	دامبلانج الدجاج

الاطباق الرئيسية

٥٧٥	بيف تاتاكي يقدم مع بطاطس وسابي، الفلفل الالوان مع المحار والثوم المقرمش
٧٤٥	سمك سالمون الترياكى يقدم مع المشروم و السبانخ و صوص الصويا الحلو
٣٢٠	الاطبوط المشوى يقدم مع البطاطس البيوريه وصوص المحار

تبيانياكي

١٢٩٠	الاستاكوزا
٩٠٠	الجمبرى
٧٠٥	البيف
٣٤٥	الدجاج يقدم مع الارز المطهى علي البخار

الاطباق الجانبيه

٦٥	ارز بسمتي على البخار
٦٥	تشكيله من الخضروات

الحلويات اليابانية

١٦٥	موس الشاي الأخضر مع التوت والنعناع
١٣٥	تشكيله من الفواكه الموسميه

- ٢٩٥ **لغائف الفيلى المدخنه**
الكابوريا والاسبارجوس مع الجين الكريمى مغطاه بسمك
السالمون المدخن والسمسم
- ١٨٥ **لغائف الدراجون الاخضر**
ثعبان البحر ، الخيار ، السمسم مع الترياكى والافوكادوا
- ٢٦٥ **لغائف الديناميت**
الجمبرى ، خس ، سمسم ، مغطاة بثعبان البحر مع
صلصة تاجازاكي
- ٢٣٥ **لغائف الكالفورنيا**
عيدان الكابوريا ، الافوكادو ، الخيار مع الخس
- ٣٧٥ **لغائف الدرقيلى**
التونا ، البصل ، بطارخ الجمبرى ، سريراتشا هلابينو مع
الكافيار الاسود
- ٣١٥ **لغائف الجمبرى التامبورا**
ايس بيرج ، الجمبرى ، مايونيز حار و كرسبي فليكس
- ٢٤٠ **لغائف الساكى**
السالمون مع الوسابى
- ١٣٥ **لغائف الافو ماكى**
الافوكادوا مع السمسم
- ٣٣٥ **لغائف الكرانشى**
عيدان الكابوريا ، الخيار ، السالمون مع الافوكادوا
- ١٩٥ **دامبلانج بالجمبرى**
- ١٧٠ **سومي مطهو على البخار**
جمبرى ، دجاج
- ٢٣٥ **دامبلانج لحم البقر والجمبرى على البخار**
- ١٥٠ **دامبلانج الدجاج على البخار**
- ١٥٠ **الخضار على البخار**

السلطات

- ٤٤٠ **تارتار**
تارتار تونة أفوكادو مع صلصة ماتسوهيسا
- ٨٢٠ **تمبورا الجمبري مع صلصة موي حار**
- ١٦٥ **ادامامي**
اختيارك المفضل من ملح البحر أو نكهة الفلفل الحار بالثوم
- ٢٤٠ **سلطه الجمبري مع قلب النخيل**
تقدم مع صوص وافو
- ٤٦٠ **ساشيمي مع صلصة بونزوس**
مع اختيارك من السالمون او التونا او سمك القاروص

الحساء

- ٢٢٥ **حساء الميسو**

السوشي

- نيجيري ساشيمي **النيجيري ٢ قطعه - ساشيمي ٣ قطعه**
- ٣٢٥ ٢٤٠ **السالمون**
- ٣٤٥ ٢٣٥ **التونا**
- ٤٤٠ ٣٣٠ **سكالوب البحر**
- ١٦٠ ١٤٠ **أخطبوط**
- ١٧٠ ١٥٠ **الثعبان**
- ١٩٠ ١٨٠ **عيدان الكابوريا**

اللفائف

- ٣١٥ **تمبورا بوكيه**
خضروات مقلية ، جمبري ، مايونيز حار وفلفل حلو
- ٣٠٠ **سلطه الكابوريا اليابانيه**
تفاح أخضر ، آيس بيرج ، كابوريا ، جزر و صلصة سمسم



القائمة اليابانية

- ٤٠٠ **سمك القاروص المقرمش**
يقدم مع البطاطس والطماطم مع الكابري
والزيتون
- ٦٦٠ **شرائح لحم العجل المطهى ببطئ
الاسوبوكو**
يقدم مع الصافرون والريزوتو
- ٢٧٠ **صدر دجاج**
دجاج المحمر يقدم مع صوص الليمون والبطاطس
النيوكي و السبانخ
- ٥٤٠ **اللحم البقري**
شرائح اللحم البقري مع الروزماري والبطاطس
البيوريه مع الخضروات السوتيه وزيت الذره

- ٦٥ **السبانخ السوتيه**
- ٦٥ **البطاطس المشويه**
- ٦٥ **الارز الابيض**
- ٦٥ **تشكيله من الخضروات**

- ١٥٠ **تيراميسو**
- ١٣٥ **باناكوتا**
- ١٧٠ **سوفلي الشوكولاته**
- ١٤٥ **كيك ديلا نونا**

المقبلات

٣١٢

كارباتشيو اللحم البقري

كارباتشيو اللحم البقري المتبل مع الجرجير
والجبنه البارميزان

٧٧٥

الاستاكوزا والأخطبوط

الاستاكوزا والإخطبوط متبل بالحمضيات وزيت
الزيتون والأعشاب

٢٦٥

بوراتا

بوراتا مع جبن ماعز مع طماطم كرزية و زيت ريحان

٣١٥

فريتو ميستو

تشكيله من الخضروات المقرمشه مع
صوص الترتار

٣٧٥

البريزاولا

تقدم مع المشروم المخلل والجرجير مع
الجبن البارميزان

الحساء

٢١٥

حساء قرع العسل مع الاسكالوب البحرى

١٦٥

حساء الخضروات

٢٨٥

حساء الفطر

الباستا والريزوتو

٣١٥

رافيولي اللحم البتلو

لحم البتلو يقدم مع البنجر وصوص الروزماري
والجبن البارميزان

٢٩٥

ريزوتو المشروم

٣٢٥

ريزوتو فواكه البحر

٤٣٥

اللازانيا

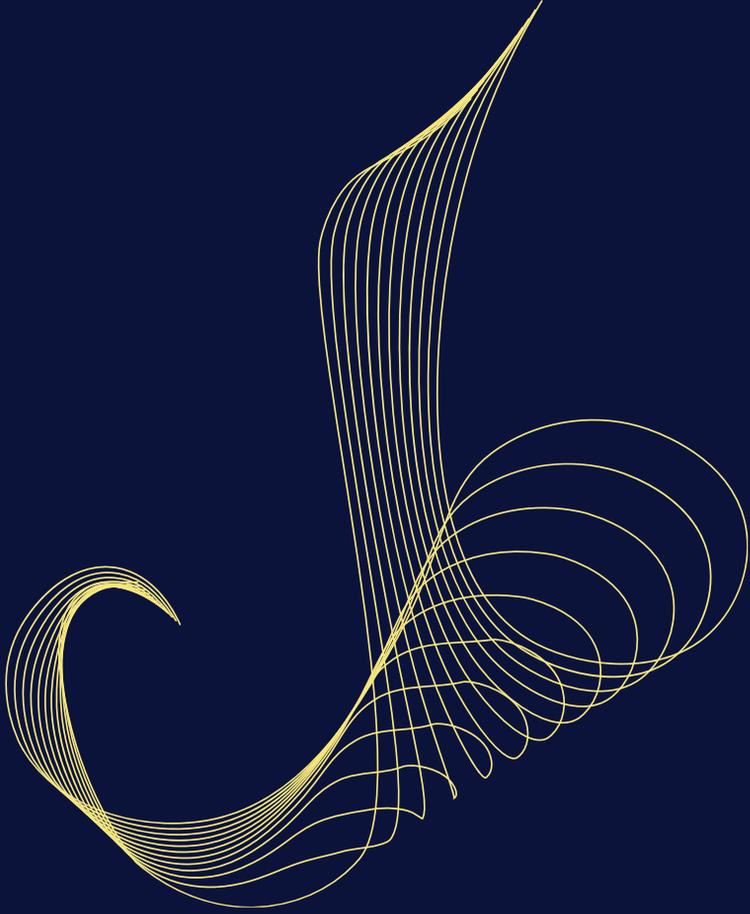
لازانيا خضراء بولونيز

٢٦٠

باستا مع صوص الارابياتا

٢١٥

الاسباجيتى نابولى



القائمة الإيطالية