

## تجربة ذا ليفينغ روم

تجتمع أجواء العالم القديم مع مطبخ العالم الجديد - تدعوك ذا ليفينغ روم إلى تجربة طهي مميزة مع إطلالات خلابة على البحيرة. المقادير الموسمية هي البوصلة التي توجه خيارات الطعام الانتقائية، مما يضمن لكم قائمة مبتكرة من الأطباق الكلاسيكية التي تم إعادة ابتكارها كي تتواءم مع الذوق الحديث. اختر من مزيج يجمع بين اللمسات الأوروبية والآسيوية. استمتع بأفضل المنتجات المستوردة والمحلية. واختر من بين المشروبات الفاخرة التي يقدمها لك قبو النبيذ الموجود لدينا. للاستمتاع بتجربة الطهي، تحدث إلى الخادم الشخصي في الفيلا، لتنظيم تجربة طعام في مقر إقامتك دون الحاجة للمغادرة.

إذا كنت ترغب في طبق غير موجود في القائمة، يرجى عدم التردد في الاتصال بنا، وسنبذل قصارى جهدنا لتلبية رغباتك.

احمد شهيد  
مدير المطعم

جارنو فان دن بروك  
رئيس الطهاة

# THE LIVING ROOM

## مثالي لوجبة الغداء

- 29 ساندوتش أفوكادو مهروس  بيضتان مسلوقتان، سلمون مدخن، قطع صغيرة من جبن (فيتا) سلطة الجرجير والليمون
- 28 سلطة خس ليتل جيم مع صلصة الليمون  جوز ذهبي بطبقة عسل، قرع أصفر مشوي وبصل أحمر وجبنة بارميزان مبشورة
- 35 باغيت نالادهو سلطة السلطعون والجميري مع الطماطم والخيار والخس والبصل والبطاطس المقلية
- 39 برجر بمشروم بورتوبيلو وصلصة ميزو (نباتي)  لغواكامولي، مخلل خيار وسلطة شرائط الخضار وبطاطا حلوة مقلية
- 46 برجر واجيو 180 جرام يصل مكرمل، سوتيه ساق الفطر، جبنة شيدر، خس، طماطم، مخلل خيار الجركين ومايونيز الكمأة السوداء مع شرائح لحم مقلية
- 58 ساندويتش ستيك واجيو لحم بقر واجيو المقلي مع حمص الشندر وطماطم هيرلوم وسلطة الجرجير تقدم مع بطاطس مقلية
- 38 شيش طاووق لبناني سيخ دجاج مغذى بالذرة مع خبز عربي و سلطة طحينية و بطاطا مقلية
- 28 تشكيلة مقبلات  لبنة ، حمص ، زيتون عربي وتبولة محشي ورق عنب وخبز بيتا

# THE LIVING ROOM

## لنكهة أقوى:

30 غرام كافيار من اختيارك:

2200\*  
240\*  
360\*

- كافيار أوسيترا
- كافيار سيفروغا
- كافيار بيلوجا

مع التوابل: بيض مسلوق، صفار البيض، بقونس، فطائر بليني

## بداية رائعة

32

### سلطة بوراتا

طماطم هيرلوم، لائل الخل البلسمي، زيتون إيطالي وأوراق ريحان

30



واهو تشيفيكي مع صلصلة الهالابينو  
أفوكادو، خوخ، كرات مقرمش، سلطة بالفول السوداني والأعشاب

34

### ترتار تونة الزعنفة الصفراء

أفوكادو مهروس، بيض سمان مسلوق، كافيار أوسيترا، حساء الجازباتشو المتبل  
وهلام فاكهة اليوزو

59

### جراد البحر المالديفي المسلوق

جزر صغير، هندباء برية، سلطة كوسا وأناناس مع صلصة الكاري الأصفر  
وكرمبل جوز الهند

69

لحم بقر واجيو المسفوع وخبز محلي كرسيبي  
متبل الباذنجان وسلطة الخيار المخلل وصلصلة خل ميسو الأبيض

## نكهات مختلفة

24



### جازباتشو الشمندر (نباتي)

مع مكعبات الأفوكادو والخيار والبصل والشمندر وزيت الشبث

29



### المالديف يخنة باويلابيسي المالديفية

شورية مأكولات بحرية فرنسية مستوحاة من المطبخ المالديفي

# THE LIVING ROOM

## السّمك والكرنّد من المالديف وما بعدها

- 52 لحم خاصرة التونة المالديفية  
كبد البط المكرمل مع سوتيه فطر شيمجي البني، فول الإدماميه،  
بوريه الطماطم والكرفس وصلصة زبدة الليمون بالثوم
- 69 حصيلة الصيد اليومية  
حصيلة اليوم من الأسماك المالديفية المجمعة من الصيادين المحليين، مطهوه حسب اختيارك
- 78 ذيل سمك الهامور مع توابل التسفيح  
كريم اليتطين، قمح مجروش، مشمش مجفف، بروكوليني  
بلح البحر بتتبيلة خفيفة
- 28 لكل 100 جرام\*  
جراد بحر مالديفي مشوي على الفحم  
سلطة الخرشوف مع مايونيز بالليمون المحفوظ  
بطاطا مهروسة

## اللحوم المستوردة والدواجن

- 45 صدور الدجاج المغذاة بالذرة  
فريكة لبنانية مع البروكوليني والتين والنعناع وقطع صغيرة من جين الفيتا
- 76 لحم خروف أسترالي مع رقائق فلفل إسبيليت  
أوراق الحميض البري، بوريه البازيلاء، غريفي اللحم الضاني بالنعناع
- 78 لحم أضلاع عجل الأنغوس الأسترالي (ريب آي)  
جزر الهيرلوم الصغير مع بذور الخردل المخللة،  
جين الإبواس والبطاطا المهروسة وصلصة الغريفي
- 172 لحم بقر الواجيو الرخامي بدرجة جودة (+9) وعلامة زرقاء مزدوجة، مشوي على اللهب  
شمندر صغير متبل، هريس الشمندر المكرمل، بطاطا مهروسة بالكأمة  
وصلصة فطر الموريل

الكلمة الإقامة/الإقامة نصف على إضافية رسوم \*  
40 USD = المشوي واجيو بقر لحم / القائمة في المدرجة الرسوم حسب الإضافات شامل، جرام 500 = الكرنّد -

# THE LIVING ROOM

## زاوية المأكولات الآسيوية

24

**شورية الدجاج بالشعرية**  
دجاج مقطع مع الشعرية الآسيوية، بصل أخضر براعم الفاصوليا،  
فلفل وريحان حلو

36

**دجاج بالزبدة**  
أرز بسمتي على البخار، خبز نان، تشكيلة مخللات هندية،  
صلصة المانجو ورقائق خبز البابادوم

38

**كاري التونة المالديفية الطازجة**  
أرز على البخار، خبز باراثا، طماطم وخيار،  
صلصة المانجو ورقائق خبز البابادوم

46

**كاري الروبيان السريلانكي**  
أرز على البخار، تشكيلة مخللات سريلانكية، سامبال بجوز الهند،  
صلصة المانجو ورقائق خبز البابادوم

# THE LIVING ROOM

## أطباق إيطالية كلاسيكية

### بيتزا مميزة

35 اصنع البيتزا بالطريقة التي تفضلها واختر مكوناتك المفضلة

35 **سجق سالتيشيا P**  
بوفالو موزاريللا، سلامي، زعتر

35 **تونو حار**  
بوفالو موزاريللا، تونة، بصل أحمر، هالابينو، أوريجانو

35 **فروتي دي ماري**  
سكامبي، بلح البحر، حبار مع صلصة الطماطم، جبنة موزاريللا وأوريجانو

### المعكرونة والريزوتو

35 اصنع طبق المعكرونة (معكرونة اسباجيتي أو بيني أو فيتوتشيني) بالطريقة التي تفضلها مع الأسماك والمأكولات البحرية والدجاج واللحوم أو المكونات النباتية.

35 **3 صلصة ألفريديو بالكما**  
باستا تاغلياتيلي الكريمة مع لحم البقر المقدد، الفطر البري والكما الأسود الطازج المبشور

35 **معكرونة بالمأكولات البحرية**  
اسباجيتي مع ربيان مشوي وبلح البحر وحبار وصلصة الطماطم وأوراق الريحان الطازجة

29 **بيستو**  
معكرونة مع الكوسة والجوز وجبنة البارميزان

38 **ريزوتو كريمة**  
تشكيلة من أنواع الفطر البري، يقدم مع أوراق الجرجير وجبن بيلبر نول المبشور

# THE LIVING ROOM

## الحلوى

26

كريمة بافاري جوز الهند   
كيك اللوز بالشوكولا مع رقائق البرالان ومبشور جوز الهند،  
آيس كريم تاناريفا


26

كريمكس جران كوقا   
كيك شوكو تشيلي بدون طحين مع مرملاذ البرتقال  
والغناش المخفوق، آيس كريم الكراميل المملح

26

فانيلا بانا كوتا  
جيلي المنغو واليوزو وسورييه الموز والباشن فروت

26

أم علي   
عجينة باف محلية الصنع مع الكريما المحلاة والمكسرات

26

طبق فاكهة إستوائية  
شرائح الفاكهة الاستوائية مع سورييه الليمون محلي الصنع

7

آيس كريم  
سكوب من الآيس كريم - اختر نكهتك المفضلة من تشكيلة النكهات لدينا