

### الأسماك

#### 135 بالراكيلو الهامور

من أعماق البحر إلى مائدتك، تُقدُّم طازجة ومتبلة بتوابلنا الخاصة لتمنحك نكهة بحرية أصيلة

### ناجل مشوي/مقلي 205 يالر/كيلو

طعم البحر في أبهى صوره — سمكة طازجة مشوية أو مقلية .بإتقان لتجربة طعام لا تُنسى

210 يل / كيلو **سالمون** سلمون متبل بتوابلنٍا الشرقِية الخاصة، يُطهى حتى يكتسب

نكهة عميقة ومذاقاً متوازناً بين الحموضة والبهارات البحرية.

120 يال/كيلو

شعور طازج بلحم أبيض ناعم وطعم متوازن، يُطهى بأسلوبنا الخاص ليجمع بين القرمشة والنكهة البحرية الأصيلة.

145 يال/كيلو حريد

طعم البحر في أبهى صوره — سمكة طازجة مشوية أو مقلية .بإتقان لتجربة طعام لا تُنسى

80 يلز/كيلو سيجان

سيجان طازج مختاِر بعناية، يتميز بلحمه الأبيض الناعم ونكهته الخفيفة، يُطْهَى بأسلوب راقٍ يبرز طراوته الطبيعية.

95 بال/كيلو دانيز

دنيس طازج من مياهنا المحلية، يُطهى مع التوابل البحرية الخاصة ليمنحك نكهة أصيلة من قلب البحر العربي.

75 يل/كيلو ملىفة

مليفة طازجة مختارة بعناية من أجود الأسماك المحلية، تتميز بلحمها الأبيض الطرى ونكهتها الغنية

155 يلز/كيلو

سيباس طازج يُطهى مع تتبيلة الليمون والتوابل البحرية الخاصة، ليمنحك نكهة أصيلة

60 يل /كيلو عرموط أشقر

عرموط أشقر طازج يتميز بلحمه الأبيض الطري ونكهته الغنية، يُطْهِى بعناية ليقدُّم تجربة بحرية فاخرة تجمع بين المذاق الأصيل والطراوة المميزة.

85 يل/كيلو سردين

سلطان إبراهيم 80 يلا/كيلو سلطان إبراهيم طازج من مياهنا المحلية، يُطهى على الطريقة التقليدية بتوابل بحرية خاصة ليمنحك طعماً أصيلاً

#### 85 يل /كيلو کراب (سلطعون)

سلطعون طازج من أجود أنواع القشريات البحرية، يتميز بلحمه الأبيض الطري ونكهته الغنية، يُطهى بعناية

260 يالر/كيلو جمبری جامبو

طازج من أعماق البحر، كبير الحجم وغنى بالنكهة، يُطهى بعناية ليحًافظ على طراوته وعصارته الطبيعية ويُقدَّم بنكهات مميزة

195يل/كيلو جمبری وسط

طازج من أعماق البحر، متوسط الحجم وغني بالنكهة، يُطهى بعناية ليحافظ على طراوته وعصارته الطبيعية ويُقدَّم بنكهات

290 بالراكيلو لوبستر من ألذ ثمار البحر، لحم لوبستر طازج متبل بتوابلنا البحرية

الخاصة، مطهو بطريقة تحافظ على طراوته ونكهته الغنية

95 يل/كيلو کلماری مشوی

كلماري مشوي بتتبيلة بحرية خاصة على الطريقة الشرقية، نكهة متوازنة بين البهارات والليمون

95 يلا/كيلو کلماری مقلی

تُغطى بخليط مقرمش وتُقلى بزيت نقي حتى تصل إلى التوازن المثالى بين القرمشة والطراوة.

29 يل/الصحن صحن سردين

# الشوربات والمقبلات

业 35 شوربة ثمار البحر 非 35 شوربة ثمار البحر بالكريمة **兆 47** سلطة كراب

## أطباق خاصة

业 95 طبق سالمون

اختيارك من الاضافات:

خضار سوتيه رز صیادیة رز صینی

北 85 فيليه هامور اختيارك من النكهات:

سبایسی 🥎 کمون ولیمون 🔏 زعتر اوریغانو

اختيارك من الاضافات:

خضار سوتيه رز صیادیة رز صینی

业110 فخارة حبيب الغزاوي

