

“ Nel mezzo della città si apre via Spaccanapoli, un rettilineo lungo più di un chilometro, stretto e vocante, che divide in due la città. È il cuore di questa babele della storia dove si possono sperimentare sapori e costumi napoletani. Qui visse e morì Benedetto Croce ”

Spaccanapoli is the straight and narrow main street that traverses the old, historic center of the city of Naples, Italy. The name is a popular usage and means, literally, “Naples splitter”. The name is derived from the fact that it is very long and from above it seems to divide that part of the city.

Antipasti *(Starter)*

Bruschetta classica con pomodoro, basilico, aglio e origano (V,G) <i>Wood fired oven baked bruschetta with garlic oil, tomato, basil and oregano served with rocket salad</i>	56
Capesante alla piastra con asparagi, ricotta e crema di melanzane (D) <i>Pan-seared scallops with asparagus, ricotta cheese and eggplant spread</i>	75
Mozzarella di bufala al coccio (V,D) <i>Oven-baked mozzarella in rich tomato sauce</i>	60
Involtini di melanzana alla parmigiana gratinati al forno (V,D) <i>Gratinated eggplant rolled with mozzarella, parmesan, tomato sauce and basil</i>	58
Carpaccio di manzo, scaglie di parmigiano olio al tartufo bianco e rucola (D) <i>Beef carpaccio, shaved parmesan, truffle oil, rocket leaves</i>	69
Burrata con carpaccio di pomodori, olive taggiasche e crema di peperoni (D,V) <i>Burrata with tomatoes carpaccio, olive taggiasche and capsicum puree</i>	69
Fritto Misto (G) <i>Crispy deep-fried mix seafood (calamari, prawn, mussels, scallop) with salad and tartar sauce</i>	69
Vitello tonnato Spaccanapoli <i>Oven-cooked veal rump and creamy tuna caper sauce</i>	69
Antipasti (per 2 persone) (D,G)	
Burrata pugliese, fritto misto, involtini alla parmigiana, vitello tonnato e bruschetta <i>Spaccanapoli sharing starter (for 2 people "Apulian" burrata cheese, deep fried mix seafood, gratinated eggplant parmigiana, vitello tonnato e Bruschetta</i>	139

مقبّلات سباكانابولي

- ٥٦ **بروسكيتا كلاسيكو كون بومودور، باسيليكو، أليو اي اوريغانو (ن، غ)**
بروسكيتا مخبوزة في فرن على الحطب مع زيت الثوم، والطماطم، والحبق، والمردقوش، تُقدّم مع سلطة الجرجير
- ٧٥ **كابيسانتني الا بياسترا كون اسباراغي، ريكوتا اي كريما دي ميلانزاني (ح)**
محار صدفى مقلّى مع الهليون، وجبنة الريكوتا ومعجون الباذنجان (جديد)
- ٦٠ **موزاريل دي بوفالا ال كوتشيو (ن، ح)**
موزاريل مشوية في الفرن مع صلصة الطماطم الغنية
- ٥٨ **انفولتينني دي ميلانزا الا بارميجيانا غراتيناتي ال فورنو (ن، ح)**
غراتان الباذنجان مع جبنة الموزاريل وجبنة البارميزان وصلصة الطماطم مع الحبق
- ٦٩ **كارباتشيو دي مانزو، سكاليي دي بارميجيانو، اوليو ال تارتوفو بيانكو اي روكولا (ح)**
كارباتشيو لحم البقر، شرائح البارميزان، زيت الكما، أوراق الجرجير (جديد)
- ٦٩ **بوراتا كون كارباتشيو دي بومودوري، أوليف تاجاسكي اي كريما دي بيبيروني (ح، ن)**
بوراتا مع كارباتشيو الطماطم، زيتون وفليفلة مهروسة (جديد)
- ٦٩ **فريتو ميستو (غ)**
ثمار البحر المقلية المقرمشة (كالاماري، روبيان، بلح البحر، محار) مع السلطة وصلصة التارتار
- ٦٩ **فيتيلو توناتو سباكانابولي**
شريحة من لحم العجل مطهوة في الفرن مع كريما التونا بالقبار
- ١٣٩ **مقبّلات (لشخصين) (ح، غ)**
بوراتا بوليزي، فريتو ميستو، انفولتينني الا بارميجيانني،فيتيلو توناتو اي بروسكيتا
طبق المقبلات للمشاركة من سباكانابولي (لشخصين) جبنة بوراتا من أبوليا، ثمار البحر المقلية، غراتان الباذنجان مع جبنة البارميزان، فيتيلو توناتو اي بروسكيتا

Insalate *(Salad)*

Insalata di mare con salsa al pesto, patate e foglie di lattuga (N, G) <i>Mix seafood salad (Prawns, Octopus, Scallops) with pesto sauce and lettuce and potatoes</i>	69
Insalata Caprese con mozzarella di bufala pomodoro e basilico (N, V, H, D) <i>Caprese salad with Buffalo Mozzarella, tomatoes fresh basil</i>	59
Insalata dello Chef con quinoa, finocchi, spicchi d'arancia, olive taggiasche, salsa di capperi e ricotta (V, H, D) <i>Chef's quinoa salad, sous-vide fennel, fresh orange segment, taggiasca olives, capers and ricotta sauce</i>	55

Zuppe *(Soup)*

Zuppa di verdure al pesto (V, H, N) <i>Mix garden vegetable soup flavored with basil pesto</i>	49
Zuppa al pomodoro classica (G) <i>Classic tomato soup, garlic confit and bread crumps</i>	49
Zuppeta di pesce (V, G, H) <i>Mix seafood soup in light tomato sauce</i>	59

السلطات

٦٩	انسالاتا دي ماري كون سالسا ال بستو، باتاتي اي فولبي دي لاتوغا (ن، غ) سلطة ثمار البحر المشكّلة (روبيان، أخطبوط، محار) مع صلصة البستو والخس والبطاطس (جديد)
٥٩	انسالاتا كابريزي كون موزاريللا دي بوفالا بومودورو اي بازيليكو (م، ن، ص، ح) سلطة كابريزي مع بوفالو موزاريللا، طماطم، حبق طازج
٥٥	انسالاتا ديلو شيف كون كينوا، فينوكي، سبيكي دارانسيا، زيتون، سالسا دي كابيري اي ريكوتا (ن، ص، ح) سلطة الشيف الكينوا، شمار، شريحة البرتقال الطازج، زيتون، قبار وصلصة الريكوتا (جديد)

الحساء

٤٩	زوبيا دي فردوري ال بستو (ن، ص، م) حساء الخضروات المشكّلة منكه ببستو الحبق
٤٩	زوبا ال بومودورو كلاسيكا (غ) حساء الطماطم الكلاسيكي، مع الثوم ومكعبات الخبز المحمص (جديد)
٥٩	زوبيتا دي بيشي (ن، غ، ص) حساء ثمار البحر المشكّلة في صلصة الطماطم الخفيفة

Primi Piatti *(Pasta e Risotti)*

Homemade Pasta	Spaghetti al tonno e gamberi, pomodori giligine e olio d’oliva	75
	<i>Spaghetti with chunky tuna, prawns, cherry tomoatoes, garlic and olive oil</i>	
	Linguine all’ aragostella (G)	95
	<i>Linguine in tomato and garlic sauce with lobster</i>	
	Spaghetti alla carbonara (D, G)	83
	<i>Spaghetti with smoked beef bacon, creamy egg yolk and shredded parmesan</i>	
	Rigatoni con ragu’di costolette di manzo (G)	85
	<i>Rigatoni pasta with braised beef ribs ragout</i>	
	Spaghetti ai frutti di mare (G)	90
	<i>Spaghetti, mixed seafood and cherry tomatoes</i>	
Risotti	Tagliatelle fatte in casa alla bolognese (D)	85
	<i>Homemade tagliatelle with bolognaise sauce</i>	
	Lasagna tradizionale Spaccanapoli (D, G)	85
	<i>Homemade lasagna with beef ragout, mozzarella, parmesan and mixed Italian cheeses</i>	
	Gnocchi ai funghi selvatici e ricotta affumicata (D, V)	75
	<i>Gnocchi with wild mushroom sauce, smoked ricotta cheese</i>	
	Ravioli ripieni di ricotta e frutti di mare con salsa al pesto (D, G)	85
	<i>Homemade ravioli stuffed with ricotta cheese and seafood in a creamy pesto sauce</i>	
	Risotto carnarou “riserva ferron” ai funghi porcini e olioinfuso al tartufo bianco (V, D)	89
	<i>Carnoli rice “Riserva Ferron”, wild porcini mushroom, parmesan cheese and truffle oil</i>	
	Risotto Carnaroli “Riserva Ferron” allo scoglio	90
	<i>Carnaroli rice “Riserva Ferron”, mixed seafood, cherry tomatoes and seafood fumet</i>	
	Risotto “Riserva Ferron” di zucca e mandorle tostate (D, N)	75
	<i>Carnaroli rice “Riserva Ferron” with gorgonzola, pumpkin and toasted almond flakes</i>	

N - Contains Nuts | V- Vegetarian | H - Healthy
D - Contains Dairy | G - Contains Gluten

We gladly cater for any special dietary requirements, please let us know
All prices are in UAE dirham and are inclusive of all applicable service charges, local fees and taxes

باستا اي ريزوتي (معكرونة الريزوتو)

٧٥	سباغيتي ال تونو اي غامبري، بومودوري جيلين اي اوليو دوليفا
٩٥	سباغيتي مع التونا الطازجة، والروبيان، والطماطم الكرزية، والثوم وزيت الزيتون (جديد)
٨٣	لينغويني الاراغوستيا (غ)
٨٥	لينغويني في صلصة الطماطم والثوم مع الكركند (جديد)
٨٥	سباغيني الا كاربونارا (ح، غ)
٩٠	سباغيتي مع لحم البقر المدخن، صفار البيض مع جبنة البارميزان المبشورة (جديد)
٨٥	ريغاتوني كون راغو دي كوستوليتي دي مانزو (غ)
٩٠	باستا ريغاتوني مع أضلاع لحم البقر المطهية ببطء (جديد)
٨٥	سباغيتي أي فروتي دي ماري (غ)
٨٥	سباغيتي، ثمار البحر المشكّلة، طماطم كرزية
٨٥	تالياتيلي فاتي ان كازا الا بولونيزي (ح)
٨٥	تالياتيلي مع صلصة البولونيز
٨٥	لازانيا تراديزيوني سباجانابولي (ح، غ)
٧٥	لازانيا بلحم البقر، مع جبنة الموزاريلا، وجبنة البارميزان والأجبان الإيطالية المشكّلة
٨٥	نيوكي اي فونغي بورشيني اي ريكوتا افوميكاتا (ح، ن)
٨٥	نيوكي مع صلصة الفطر البري، وجبنة الريكوتا المدخنة (جديد)
٨٩	رافولي ريبيني دي ريكوتا اي فروتي دي ماري كون سالسا الاراغوستا (ح، غ)
٩٠	رافولي محشو بجلنة الريكوتا وثمار البحر في صلصة كريم الطماطم والكركند (جديد)
٩٠	ريزوتو اي فونغي بورشيني اي اوليو انفوسو ال تارتوفو بيانكو (ح، ن)
٩٠	أرز كارنارولي "ريزرفا فيرون"، فطر بورشيني بري، جبنة البارميزان، زيت الكمأ
٩٠	ريزوتو كارنارولي "ريزرفا فيرون" الو سكوليو
٩٠	أرز كارنارولي، "ريزرفا فيرون"، ثمار البحر المشكّلة، طماطم كرزية و مأكولات بحرية، طماطم ومرقة ثمار البحر
٧٥	ريزوتو "ريزرفا فيرون" دي زوكا اي ماندورل توستات (ح، م)
٧٥	رز كارنارولي "ريزرفا فيرون" مع غورغونزولا واللوز المحمص (جديد)

المعكرونة محلية الصنع

ريزوتو

Secondi Piatti di Pesce *(Fish Main Course)*

Tranco di tonno alla griglia, verdure grigliate e riduzione all'aceto balsamico (H) **110**

Seared tuna steak with roasted vegetables and balsamic vinegar reduction

Branzino al forno con verdure grigliate e salsa al pesto (N) **125**

Roasted whole sea bass with grilled vegetables and pesto sauce

Filetto di Salmone, ragu' di lenticchie, patate arrostate e salsa di limone e burro (H, D) **115**

Seared Salmon, ragout of lentils, roasted new potatoes and lemon butter sauce

Grigliata di pesce accompagnata da verdure (N) **155**

Herb marinated grill mix seafood and vegetables

Secondi Piatti di Carne *(Meat Main Course)*

Polletto marinato con limone e rosmarino alla griglia, peperoni, carciofi e melanzane grigliate, confettura di cipolla **115**

Lemon, rosemary marinated grill baby chicken with bell peppers, artichoke, grilled eggplant and onion confit

Cotoletta di Vitello alla Milanese con patate e parmigiana di verdure (G) **155**

Breaded Veal Cotoletta Milanese style with herb crusted potatoes, vegetable parmigiana

Bistecca alla Fiorentina con patate fritte fatte in casa, scaglie di Tartufo e parmigiano, accompagnata da una riduzione di balsamico e mostarda o salsa al vino rosso (D) **220**

Grilled T-Bones with homemade potato fries, mix salad, truffles and shaving parmesan, mustard balsamic reduction

Filetto al pepe verde con verdure grigliate e patate arrosto **155**

Grilled beef tenderloin with green pepper sauce, grilled potatoes and vegetables

سيكوندي بياتي دي بيشي (أطباق السمك الرئيسية)

- ١١٠
- ترانكو دي تونو الا غريغليا، فردوري غريلياتي اي ريدوزيوني الاسيتو بالساميكو (ص)
- ستيك تونا محمّر مع الخضار المشوية وصلصة الخل البلسمية
- ١٢٥
- برانزينو ال فورنو كون فردوري غريلياتي اي سالسا ال بستو (م)
- سمك القاروس المشوي مع الخضار المشوية وصلصة البستو (جديد)
- ١١٥
- فيليتو دي سالمونيم، راغو دي لنتيكي، باتاتي اروسيتي اي سالسا دي ليموني ال بورو (ص، ح)
- ١٥٥
- سلمون محمّر، يخنة العدس، بطاطس صغيرة مشوية مع صلصة الزبدة والليمون الحامض (جديد)
- غريلياتا دي بيشي اكومبانياتا دا فردوري (م)
- ثمار البحر المتبلّة مع الأعشاب والمشوية مع الخضار (جديد)

سيكوندي بياتي دي كارني (أطباق اللحم الرئيسية)

- ١١٥
- بوليتو ماريناتو كون ليموني اي روزمارينو الا غريليا، بيبيروني، كارتشيو في اي ميلانزاني غريلياتي، كونفيتورا دي تشيبولا
- دجاجة صغيرة متبلّة مع الليمون الحامض وإكليل الجبل، مع الفليفلة والخرشوف والباذنجان المشوي والبصل (جديد)٧
- ١٥٥
- كوتوليتا دي فيتيلو الا ميلانيزي كون باتاتي اي بارميجيانا دي فردوري (غ)
- ريش لحم الضأن على الطريقة الميلانيزية مع البطاطس المحمصة مع الأعشاب، والخضار مع جبنة البارميزان (جديد)
- ٢٢٠
- بيستيكا الا فيورنتينا كون باتاتي فريتي فاتي ان كازا، سكالبي دي تارتوفو اي بارميجيانو، اكومبانياتا دا اونا ريدوزيوني دي بلساميكو اي موستاردا، سالسا ال فينو روسو (ح)
- والسلطة المشكّلة والكمأ وشرائح البارميزان مع صلصة الخل البلسمية شريحة لحم مشوية مع البطاطس المقلية
- ١٥٥
- فيليتو ال بيببي فردي كون فردوري غريلياتي اي باتاتي اروسو
- لحم ضلع البقر مع صلصة الفلفل الأخضر والخضار والبطاطس المشوية

Spaccanapoli Pizza al metro *Experience our signature size pizzas*

½ meter = 2 types of pizza of your choice

¾ meter = 3 types of pizza of your choice

1 meter = 4 types of pizza of your choice

Pizza *Gluten free pizza is available (D)*

Margherita (D, V, G)

Tomato, mozzarella and basil

55

Calzone (D, G)

Crescent shaped pizza stuffed with tomato sauce, mozzarella, mushrooms, beef salami and ricotta

75

Gorgonzola e porcini (D, V, G)

Mozzarella, gorgonzola, cheese and wild porcini mushroom

79

Quattro Formaggi (D, V, G)

Mozzarella, gorgonzola, provolone and taleggio cheese

77

Provolone & Broccoli (G, D) **NEW**

Mozzarella, Provolone, broccoli and anchovies

69

White
Pizza

سباكانابولي بيتزا ال مترو (جرب البيتزا بالحجم الخاص بسباكانابولي)

1/2 متر = نوعان من البيتزا من اختيارك
3/4 متر = ٣ أنواع من البيتزا من اختيارك
1 متر = ٤ أنواع من البيتزا من اختيارك

بيتزا تتوفر لدينا بيتزا خالية من الغلوتين (ح)

٥٥

مارغريتا (ح، ن، غ)

طماطم، موزاريلا، حبق

٧٥

كالزوني (ح، غ)

بيتزا على شكل هلال محشوة بصلصة الطماطم، وجبة الموزاريلا والفطر، وسلامي لحم البقر، وجبة الريكوتا

٧٩

غورغونزولا اي بورشيني (ح، ن، غ)

موزاريلا، جبنة غورغونزولا وفطر بورشيني البري

٧٧

كواترو فروماجي (ح، ن، غ)

جبنة الموزاريلا، جبنة غورغونزولا، جبنة بروفولوني وجبة تاليجيو

٦٩

بروفولوني اي بروكولي (ح، غ) **جديد**

موزاريلا، بروفولوني، بروكولي وأنشوفة (جديد)

البيتزا
البيضاء

Pizza *Gluten free pizza is available (D)*

Bufalina (D, V, G) <i>Tomato sauce, buffalo mozzarella, cherry tomatoes and basil</i>	79
Bufala & Bresaola (G, D) <i>Buffalo Mozzarella, cherry tomatoes, capers and bresaola meat</i>	79
Del salumiere (D, G) <i>Tomato sauce, mozzarella, beef bacon, spianata calabrese piccante, salami and turkey ham</i>	77
Capricciosa (D, G) <i>Tomato sauce, mozzarella, turkey ham, artichokes, beef salami, mushrooms and black olives</i>	77
Spianata Piccante (D, G) <i>Tomato sauce, mozzarella and spicy calabrese Spianata meat</i>	69
Pizza Dello Chef (D, G) <i>Tomato, mozzarella, burrata, lobster and shave truffle</i>	85
Spaccanapoli (D, G) <i>Tomato sauce, buffalo mozzarella, beef carpaccio, shaved parmesan and truffle oil</i>	85
Vegetariana (D, V, G) <i>Tomato sauce, mozzarella, eggplant, bell pepper and zucchini</i>	59
Rucola (D, V, G) <i>Tomato sauce, mozzarella, sliced roma tomatoes, rocket salad and parmesan shavings</i>	65
Funghi (D, V, G) <i>Tomato sauce, mozzarella and mushrooms</i>	69

بيتزا تتوفر لدينا بيتزا خالية من الغلوتين (ح)

٧٩

بوفالينا (ح، ن، غ)

صلصة الطماطم, بوفالو موزاريلا, طماطم كرزية وحبق

٧٩

بوفالا اي بريزاولا (غ، ح)

بوفالو موزاريلا, طماطم كرزية, قبار, وبريزاولا اللحم (جديد)

٧٧

ديل سالوميري (ح، غ)

صلصة الطماطم, موزاريلا, لحم البقر المقدّد, سبياناتا كالابريزي بيكانتي, سلامي, ولحم الديك الرومي

٧٧

كابريتشوزا (ح، غ)

صلصة الطماطم, موزاريلا, لحم الديك الرومي, خرشوف, سلامي لحم البقر, فطر, زيتون أسود

٦٩

سبياناتا بيكانتي (ح، غ)

صلصة الطماطم, موزاريلا, لحم كالابريزي سبياناتا (جديد)

٨٥

بيتزا ديلو شيف (ح، غ)

طماطم, موزاريلا, بوراتا, كركند وكماً مبشور

٨٥

سباكانابولي (ح، غ)

صلصة الطماطم, بوفالو موزاريلا, كاباتشييو لحم البقر, شرائح البارميزان, وزيت الكماً

٥٩

فيجيتاريانا (ح، ن، غ)

صلصة الطماطم, موزاريلا, باذنجان, فليفلة وكوسا

٦٥

روكولا (ح، ن، غ)

صلصة الطماطم, موزاريلا, طماطم مقطّعة, سلطة الجرجير وشرائح جبنة البارميزان

٦٩

فونغي (ح، ن، غ)

صلصة الطماطم, موزاريلا, فطر

Dolci *(Dessert)*

Tiramisu Tradizionale (D, G) <i>Traditional Italian tiramisu</i>	55
Cannoli Siciliani (D,G) <i>Tube shape fried pastries dough filled with sweet creamy ricotta cheese</i>	38
Tortino caldo al cioccolato fondente con gelato alla vaniglia <i>Chocolate fondant with vanilla ice cream</i>	49
Torta di merenghe mandorlata con salsa di caramello (D, G, N) <i>Meringue Tart, nougatine finish with caramel sauce</i>	40

Gelati e sorbetti *(Ice Cream & Sorbet)*

Selezione di gelati alla vaniglia, cioccolato e fragola (D) <i>Selection of vanilla, chocolate or strawberry ice cream</i>	35
Crema di sorbetto al limone con (D) <i>Cream of lemon sorbet, cream of raspberry sorbet</i>	35

دولتشي (الحلويات)

٥٥

تيراميسو تراديزيوني (ح، غ)

تيراميسو الإيطالية التقليدية

٣٨

كانولي سيسيليان (د، غ)

عجينة مقلية مليئة بجبنة الريكوتا الكريمة الحلوة

٤٩

تورتينو كالدو ال تشيوكولاتو فوندنتي كون جيلاتو الا فانيليا (ح، غ)

فوندان الشوكولا مع المثلجات بنكهة الفانيلا

٤٠

تورتا دي ميرينغي ماندورلاتا كون سالسا دي كاراميلو (ح، غ، م)

كعكة الميرينغ، مع النوغاتين وصلصة الكراميل (جديد)

جيلاتي اي سوربيتي (المثلجات والحلويات المثلجة)

٣٥

سيليزيوني دي جيلاتي الا فانيليا، تشيوكولاتو اي فراغولا (ح)

مثلجات بنكهة الفانيلا أو الشوكولا أو الفراولة

٣٥

كريما دي سوربيتو ال ليموني كون (ح، ك)

كريما الليمون الحامض المثلجة، كريما التوت البري المثلجة

Classic Mocktails

Espresso Martini <i>Espresso, Roasted Hazelnut Syrup</i>	45
Shaker's Dream <i>Black Currant, pineapple juice, apple juice, lemon juice, sugar syrup</i>	45
Innocent Passion <i>Passion fruit syrup, cranberry juice, lemon juice and soda water</i>	45
Lemon with Mint <i>Lemon juice, mint leaves and sugar syrup</i>	45
Spring Fever <i>Pineapple juice, orange juice, mango juice and lemon juice</i>	45
Flu Fighter Martini <i>Orange juice, Lemon juice, Red chili, Ginger Tepache, Elderflower syrup</i>	45
Tropical Storm <i>Orange juice, Strawberry syrup, passion fruit syrup and sprite</i>	45
Southern Ginger <i>Ginger ale, mint leaves, sugar syrup and lemon juice</i>	45

Iced Tea

Orange and Earl Grey Iced Tea 35

Earl grey tea, orange juice, sugar syrup and crushed ice

Iced Lemon Tea 35

Black tea, lemon juice, sugar syrup and crushed ice

Iced Green Tea 35

Green tea, lemon juice, mint leaves, sugar syrup and crushed ice

Lemon and Pineapple Iced Tea 35

Green tea, pineapple juice, lemon juice, mint leaves, sugar syrup and crushed ice

Fresh Juices

Orange 30

Lemon 30

Pineapple 30

Softdrinks

Coca cola 20

Coca cola light 20

Sprite 20

Sprite light 20

Soda 20

Tonic 20

Ginger ale 20

Red Bull 40

Water

Still

Aqua Panna (L)	23
Aqua Panna (S)	19

Sparkling

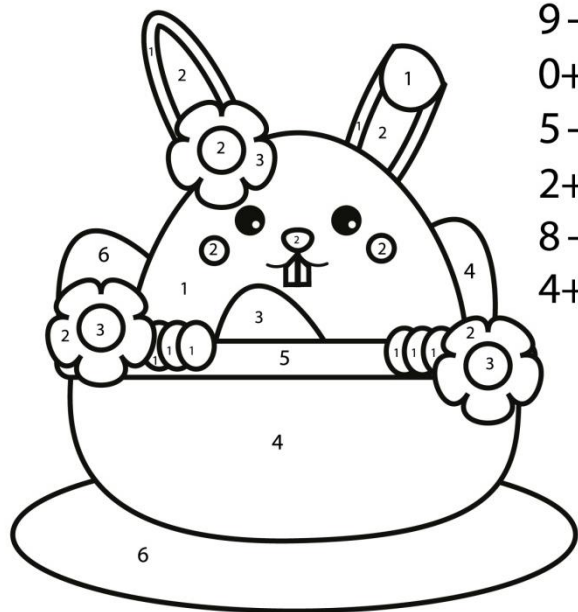
San Pellegrino (L)	23
San Pellegrino (S)	19

Coffee

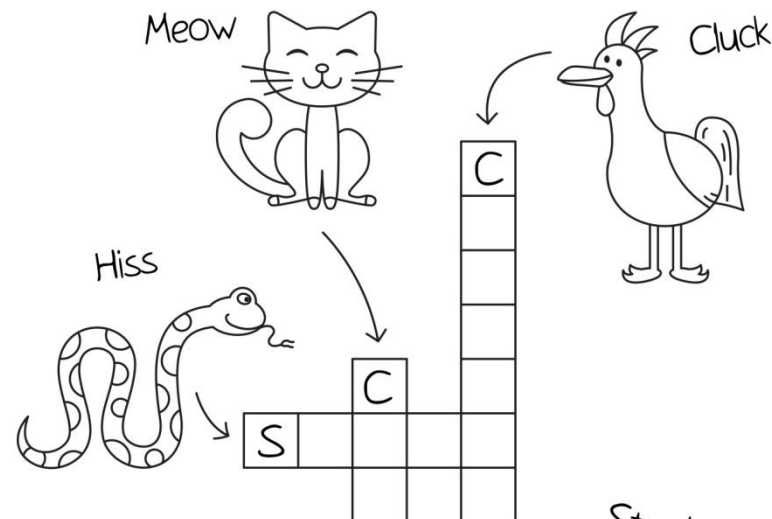
Espresso, Macchiato	25
Double Espresso	30
Americano	30
Cappuccino	30
Latte	30

Tea

Breakfast Tea	25
Earl Gray Tea	25
Green Tea	25
Mint Tea	25
Jasmine Tea	25
Chamomile Tea	25



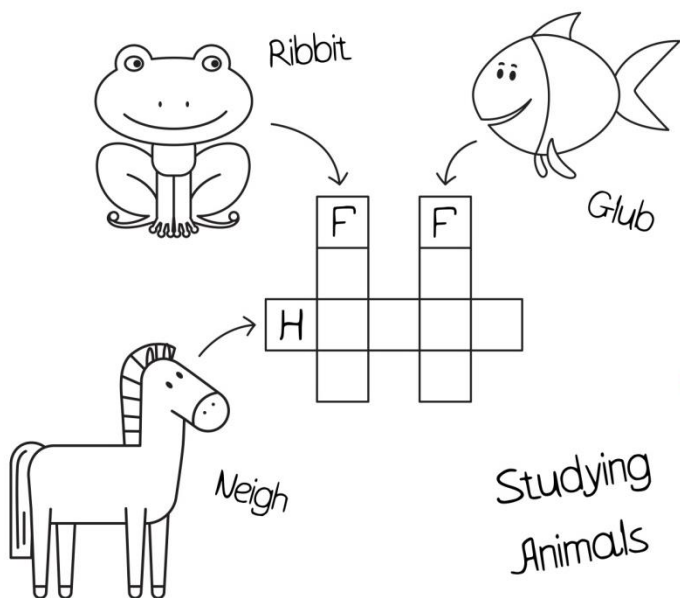
- 9-8=
- 0+2=
- 5-2=
- 2+2=
- 8-3=
- 4+2=



Help hedgehog to get home



Studying
Animals



Studying
Animals





Kids MENU



PASTA

Choice of pasta

Spaghetti
Penne
Farfalle

Choice of sauce

Bolognese
Tomato
Butter & Parmesan



PIZZA



Margherita
Chicken & Cheese
Beef Salami



DESSERT

Ice cream

(Chocolate, vanilla and strawberry)

Fruit Kebab

AED 35 net (choice of 1 dish and dessert)

MAIN COURSES

Choice of main course

Sea Bream
Chicken
Veal

Choice of preparation

Grilled with steamed vegetables
Baked with French fries
Pan fried with boiled potatoes

