

# Main Menu

An essence of Mediterranean Cuisine

## Starters

<b>Burrata Pesto</b> cherry tomato, pine nuts   791 kcal	89
<b>Roasted Potato</b> chermoula mayo, parmesan mousse   620 kcal	41
<b>Baked Cheese Rolls</b> acacia honey, sesame   679 kcal	39
<b>Lamb Arayes</b> tomato salsa, homemade pita   615 kcal	62
<b>Charcoal Eggplant</b> tahini sauce, pine nuts   516 kcal	45
<b>Greek Meatballs</b> smoked tomato sauce, sweet potato crisps   1561 kcal	55
<b>Prawns Saganaki</b> chives, parmesan   1243 kcal	92

## Salads

<b>Zucchini Salad</b> green apple, datterino tomatoes, red grapes, spicy labneh, pistachio, balsamic dressing   340 kcal	62
<b>Greek Salad</b> feta, olives, cucumber, cherry tomato, onion, oregano   526 kcal	49
<b>Roasted Pumpkin Salad</b> quinoa, baby spinach, walnuts, pomegranate   714 kcal	62
<b>Corn Salad</b> tomatoes, barley, kale, olives, feta   924 kcal	69

## Mezze | To Share

<b>Mezze selection with house bread (selection of 3)</b>	38
<b>Homemade Hummus</b>   456 kcal	21
<b>Charcoal Muhammara</b>   640 kcal	39
<b>Roasted Eggplant</b>   372 kcal	42
<b>Fava Beans</b>   525 kcal	42
<b>Tzatziki</b>   283 kcal	45

## Toplum Pides

<b>Burrata</b> grilled tomato, pesto, napoli sauce   1572 kcal	72
<b>Truffle Mushroom</b> gruyere, truffle creme   1669 kcal	91
<b>Spiced Salami</b> spicy chermoula   1215 kcal	62
<b>Mediterranean Feta</b> mozzarella, olives, sundried tomato, spinach   1407 kcal	62

# Toplum

# Sandwiches

<b>Burrata</b> italian mixed leaves, pesto, tomato   1861 kcal	59
<b>Grilled Chicken</b> tzatziki, kalamata olives, rocket   1375 kcal	55
<b>Mediterranean Beef</b> zaatar, whipped feta, spinach   1474 kcal	55

# Pasta

<b>Pesto Linguini</b> pine nuts, basil   1598 kcal	75
<b>Orzo Prawn Pasta</b> spicy stracciatella   1701 kcal	92
<b>Rigatoni</b> rose sauce, parmesan   882 kcal	58
<b>Truffle Paccheri</b> mushrooms, shallot cream, fresh truffle   1319 kcal	119
<b>Chitarra Putanesca</b> burrata, datterino tomato sauce   1566 kcal	85

# Mains

<b>Chermoula Baby Chicken</b> roasted fennel, garlic yoghurt   1723 kcal	85
<b>Lamb Cutlets</b> garlic mint yoghurt   1437 kcal	115
<b>Charcoal Kofta</b> garlic yoghurt, roasted tomato, roasted eggplant, pickled onions   720 kcal	69
<b>Short Ribs</b> potato puree, gremolata   685 kcal	81
<b>Grilled Octopus</b> roasted pumpkin puree, pepper salsa, herbs   529 kcal	99
<b>Fresh Salmon</b> cauliflower puree, mustard cream, spring onion   836 kcal	89

# Desserts

<b>Crème Catalana</b>   1074 kcal	48
<b>Pecan Baklava</b>   1390 kcal	52
<b>Classic Tiramisu</b>   284 kcal	42
<b>Chocolate Tart</b>   1042 kcal	52
<b>Sticky Date Pudding</b>   645 kcal	38
<b>Toplum Pistachio Ice Cream</b>   120 kcal	22
<b>Chocolate Mini Cones</b>   160 kcal	42

# Sides

koulouri bread 22 | kubaneh bread 22 | grilled pita 18 | labneh 25 | mushrooms 38 |  
fried eggs 20 | scrambled eggs 26 | avocado 28 | smoked salmon 39 | beef bacon 32 | fresh truffle 59

# قائمة الطعام

المذاق من وحي البحر المتوسط

## المقبلات

89	جبنة البوراتا مع صوص البيستو طماطم كرزية، صنوبر   791 سعرة حراري
41	بطاطا مشوية صوص الشارمولا، جبنة البارميزان الكريمة   620 سعرة حراري
39	لفائف الجبنة المخبوزة مع عسل الاكاسيا والسمسم   679 سعرة حراري
62	عرايس لحم الضأن صلصلة الطماطم، خبز البيتا المعد منزلياً   615 سعرة حراري
45	باذنجان مشوي على الفحم صلصلة الطحينة، صنوبر   516 سعرة حراري
55	كرات اللحم اليونانية صوص الطماطم المدخن، بطاطا حلوة مقرمشة   1561 سعرة حراري
92	روبيان السجناكي ثوم معمر، جبنة البارميزان   791 سعرة حراري

## السلطات

62	سلطة شرائح الكوسة تفاح اخضر، طماطم، عنب احمر، لينة حادة، فستق حلي، صوص البلسمك   340 سعرة حراري
49	سلطة يونانية خيار، زيتون، طماطم كرزية، بصل، جبنة الفيتا، زعتر بري   526 سعرة حراري
62	سلطة القرع المشوي كينوا، سبانخ صغيرة، جوز، رمان   714 سعرة حراري
69	سلطة الذرة طماطم، شعير، كرنب، زيتون، فيتا   924 سعرة حراري

## مقبلات للمشاركة

38	مقبلات مختارة مع الخبز الطازج (اختر من 3)
21	حمص معد منزلياً   456 سعرة حراري
39	محمرة محضرة على الفحم   640 سعرة حراري
42	باذنجان مشوي   372 سعرة حراري
42	فول مدمس   525 سعرة حراري
45	تساتزيكي   283 سعرة حراري

## فطائر من الفرن

72	جبنة البوراتا طماطم مشوية، صوص البيستو   1572 سعرة حراري
91	الكمأ جبنة الجويير، صوص الكمأ   1669 سعرة حراري
62	شرائح اللحم الحار صوص الشرمولا الحار   1215 سعرة حراري
62	جبنة فيتا البحر المتوسط جبنة موتزريلا، زيتون، طماطم مجففة، سبانخ   1407 سعرة حراري

# السندويشات

59	جبنة البوراتا أوراق خضراء إيطالية ، صوص البيستو ، طماطم   1861 سعرة حراري
55	دجاج مشوي صوص التزاتريك ، زيتون الكالماتا ، جرجير   1375 سعرة حراري
55	لحم على طريقة البحر المتوسط زعر ، جبنة فيتا مخفوقة ، سبانخ   1474 سعرة حراري

## الباستا

75	لينجويني مع صوص البيستو صنوبر، ربحان   1598 سعرة حراري
92	باستا الأورزو مع الروبيان ستراثشيلدا حادة   1701 سعرة حراري
58	ريغاتوني صوص الورد، جبنة البارميزان   882 سعرة حراري
119	باشيري مع الكمأ فطر، كريمة الكراث، كمأ طازج   1319 سعرة حراري
85	بوتنيسكا جبنة البوراتا، صوص طماطم الداترينو   1566 سعرة حراري

## الاطباق الرئيسية

85	دجاج مع الشارمولا شمر مشوي، زيادي الثوم   1723 سعرة حراري
115	ريش مشوية مع زيادي الثوم و النعناع   1437 سعرة حراري
69	كفتة مشوية على الفحم، زيادي بالثوم، طماطم مشوية، باذنجان مشوي، بصل مخلل   720 سعرة حراري
81	أضلاع مشوية بطاطا مهروسة، غريمولاتا   685 سعرة حراري
99	اخطبوط مشوي قرع المهرروس، صلصة الفلفل، الأعشاب   529 سعرة حراري
89	سالمون مع القرنبيط المهرروس، كريمة الخردل، بصل أخضر   836 سعرة حراري

## الحلويات

48	كريم كتالانا   1074 سعرة حراري
52	بقلاوة البيكان   1390 سعرة حراري
42	تيراميسو   284 سعرة حراري
52	تارت الشوكولا   1042 سعرة حراري
38	كيكة التمر   645 سعرة حراري
22	ايس كريم توبلم بالفستق الحلبي   120 سعرة حراري
42	ايس كريم الشوكولا مع البسكويت الصغير   160 سعرة حراري

## أطباق جانبية

خبز الكلوري اليوناني | 22 | خبز الكوبانيه | 22 | خبز البيتا المحمص | 18 | لبننة | 25 | فطر | 38 | بيض مقلي | 20  
بيض مخفوق | 26 | أفوكادو | 28 | السلمون المدخن | 39 | شرائح اللحم البقري المقعد | 32 | الكمأ الطازج | 59