Salt

Cold Appetizers

	د.ك KD
Aji Salmon Raw Norwegian salmon | Coriander | Jalapeño Yuzu dressing	5.400
Rocca & Pear (N) Wild rocca | Pear | Green apple | Ginger mayo	4.350
Oyster Tasting Natural | Mignonette	7.800
Hamachi Ceviche Carrot | Ribbon chili | Salmon roe | Coconut-Ponzu	5.750
Tiger Prawn Cocktail Tiger prawn | Avocado | Parmesan | Heart of romaine | Quail egg	5.500
Charcoal Beetroot Salad (N) Beetroot | Pomegranate | Walnut puree | Apple | Endive | Yuzu dressing	4.500
Maki Roll & Nigiri Platter Krusty crab | Aburi tuna | Prawn Nigiri | Salmon Gunkan | Tamago Nigiri	
- Sharing for two persons	8.750
- Sharing for four persons	11.350
Marinated Chicken Breast (N) Olive tapenade | Sundried cherry tomato | Cucumber | Masculine | Coriander Pesto	6.000

المقبلات الباردة

أجي سلمون
سمك سلمون بارد | كزبرة | صلصة الهليبينو الحامض

الجرجير و الأجاص (مك)
اوراق الجرجير البري | اجاص | تفاح اخضر | مايونيز بالزنجبيل

محار
يقدم بصلصة مينونيت | طبيعي

سمك الهماتشي البارد
جزر | فلفل حار | سالمون كافيار | جوز الهند البونزو

كوكتيل الروبيان كبير الحجم
تايجر روبيان | افوكادو | بارميزان | خس روماني | بيض السمان

سلطة الشمندر (مك)
شمندر | رمان | صلصة الجوز | تفاح | الهندباء | صلصة اليوزو

لفائف الماكي والنيجيري
ماكي مع سرطان البحر المقرمش | ماكي ابوري التونا | نيجيري الروبيان | سلمون جونكان | تاماجو نيجيري

- لشخصين
- لأربع اشخاص

صدر دجاج بالتوابل (مك)
معجون الزيتون | طماطم مجففة | خيار | اوراق الخس | بيستو الكزبرة

(N) Nuts | Vegetarian | Spicy | Chef Signature

(مك) المكسرات | نباتي | حار | طبق الشيف المفضل

Soups

	د.ك KD
Lobster Bisque Butter Poached Prawn | Tomato Tapenade	4.000
Mussel Chowder Madras curry | Coriander froth	4.000
Charcoal Sweet Corn Corn Salsa | Avocado | Parmesan Foam	3.750

الشوربات

حساء أم الروبيان
روبيان مطهو بالزبدة | معجون الطماطم

حساء المحار
كاري المادراس | رغوة الكزبرة

شوربة الذرة على الفحم
صلصة الذرة | أفوكادو | رغوة البارميزان

Hot Appetizers

Roasted Prawn (N) Cucumber pickle | Smoked capsicum relish | Green oil	7.700
Mixed Tempura Shrimp | Calamari | Scallop | Enoki | Cauliflower | Broccoli | Wasabi mayonnaise	6.750
Chicken Karaage Organic Chicken Thigh | Soya Ginger | Pickled Cucumber | Aioli	5.150
Dynamite Shrimp Shrimps | Chive | Spiced Aioli	6.200
Pan Seared Scallop Green pea puree | Crispy bacon | Roasted heart onion	6.250
Black Mussels & Herbs Tomato-saffron | Baby potato	6.500

المقبلات الساخنة

روبيان مشوي (مك)
مخلل خيار | مذاق الفلفل الحلو المدخن | زيت اخضر

تمبورا مشكلة
روبيان | كلماري | سقالوب | فطراينوكي | زهرة | بروكلي | وسابي المايونيز

دجاج مقلي "كاراجي"
فخد الدجاج العضوي | صويا الزنجبيل | مخلل خيار | أيولي

داينميت الروبيان
روبيان | ثوم | أيولي حار

سقالوب مقلي
هريس البازيلاء الخضراء | لحم مقدد مقرمش | بصل المشوي

محار اسود مع الاعشاب
طماطم و زعفران | بطاطا صغيرة

(N) Nuts | Vegetarian | Spicy | Chef Signature

(مك) المكسرات | نباتي | حار | طبق الشيف المفضل

Main Courses - Seafood

الأطباق الرئيسية "مأكولات بحرية"

	د.ك KD
Surf & Turf Grilled Wagyu tenderloin | Lobster Thermidor | Jumbo prawn | Glazed vegetable | Potato puree | Natural jus | Lemon butter	18.250
Jumbo Prawn Fried or grilled | Orzo pasta | Tomato fondue | Salsa	12.950
Roasted Halibut New potato & bacon ragout | Braised Fennel | Orange Beurre Blanc	13.450
Seabass & Prawn Tomato salsa | Purple potato | Asparagus velouté	13.600
Marinated Shrimp 🌶 Spicy dill Madras curry | Flavored Basmati rice | Coriander	9.250
Pan Seared Salmon Truffle cauliflower | Honey glazed Heirloom carrot | Galangal coulis	11.500
Salt Signature Platter Lobster tail | Teriyaki salmon | Seabass | Tiger prawn | Calamari | Crab | Cajun Vichyssoise	
- Individual	14.450
- Sharing for two persons	24.600
Sesame-Miso Black Cod Spicy Miso | Shitake | Bok choy | Potato Vanilla-mango sauce	12.500
Canadian Lobster From Our Tank Thermidor or grilled | Assortment of condiments & side dishes	3.200 per 100gr

المأكولات البحرية و اللحوم شريحة لحم الواغيو التندرلوين | ام الروبيان الثيرميدور | روبيان جامبو | خضروات| بطاطا مهروسة | صلصة طبيعية | ليمون بالزبدة	
روبيان جامبو كبير مشوي او مقلي | باستا اورزو | صلصة الطماطم | صلصة	
سمك هلبوت مشوي بطاطا ولحم مقدد | شومر مطهو ببطء | زبدة البرتقال	
سمك السي باس و الروبيان صلصة الطماطم | بطاطا بنفسجية | هيليون	
روبيان بالتوابل 🌶 توابل الكاري الحار | أرز بسمتي | كزبرة	
سلمون محمر زهرة الكماة | طماطم الهيرلوم بالعسل | صلصة زنجبيل	
الطبق الخاص بمطعم السولت ذيل ام الروبيان | سلمون تریاكي | سي باس | روبيان التايجر | كلماري | سلطعون البحر | حساء بالكاجن	
- لشخص واحد	
- لشخصين	
سمك القد بالسمسم الاسود ميسو حار | فطر شيتاكي | ملفوف صيني | بطاطا | صلصة الفانيلا و المنجا	
ام الروبيان الكندي الحي من الحوض ثيرميدور او مشوي | صلصات و اطباق جانبية	

(N) Nuts | Vegetarian | Spicy | Chef Signature

(مك) المكسرات | نباتي | حار | طبق الشيف المفضل

Main Courses - Meat

	د.ك KD
Beef Rossini	17.450
Wagyu Australian tenderloin | Foie gras | Baby vegetable | Potato mousseline | Truffle sauce	
Slow Roasted Pigeon	10.750
Braised celery | Baby bok choy | Radish | Carrot-cumin puree | Creamy beet sauce	
Crusted Australian Lamb Fillet (N)	14.250
Pistachio-almond crust | Red wine shallot | Pumpkin | Balsamic-blackberry sauce	
Roasted Chicken Honey-Soya Glazed	9.500
Mushroom stuffing | Herbs purple potato | Glazed vegetable | Shitake mushroom jus	

الأطباق الرئيسية " لحوم "

لحم بقري "الروسيني"	
شريحة لحم واغيو التندرلوين الاسترالي | كبدة الاوز | خضار صغيرة | بطاطا الموسيلا | صلصة الترافل	
حمام مشوي	
كرفس مطهو ببطء | نبتة بوك تشوي الصغيرة | فجل | هريس الكمون و الجزر | صلصة الشمندر بالكريمة	
فيليه لحم الضأن الاسترالي (مك)	
فتات اللوز والفستق الحلبي البصل | قرع | صلصة البلسم مع التوت البري	
دجاج مشوي مع العسل و الصويا	
حشوة الفطر | بطاطا بنفسجية و الاعشاب | خضروات بالعسل | صلصة فطر الشيتاكي	

Vegetarian Options

Into the Garden	7.500
Snow pea salad | Roasted vegetable | Gastrique | Wasabi mayo	
Pumpkin Parmentier	7.500
Roasted pumpkin | Potato puree | Sautéed spinach | Feta crumble	
Japanese Miso Ramen Noodles	7.650
Ramen noodle | Leek | Carrot | Fried Nori Miso broth	

أطباق نباتية

من الحديقة	
سلطة البازيلاء | خضروات مشوية | صلصة الحامض الحلو | مايونيز بالوسابي	
القرع بيرمنتير	
قرع مشوي | بطاطا مهروسة | سوتيه السبانخ | فتات الجبنة	
نودلز الميسو الياباني	
شعيرية الرامن | نبات كراث | جزر | مرق نوري ميسو المقلي	

Side Dishes

Baked Baby Potato	1.750
Classic Potato Purée	2.000
Steamed Garlic Broccoli	1.500
Wok Charred Spinach and Mushroom	2.200
Flavoured Basmati Rice	1.500

الأطباق الجانبية

بطاطا صغيرة بالفرن
بطاطا تقليدية مهروسة
بروكلي بالثوم على البخار
سوتيه الفطر والسبانخ
أرز بسمتي منكه

(N) Nuts | Vegetarian | Spicy | Chef Signature

(مك) المكسرات | نباتي | حار | طبق الشيف المفضل

Desserts

	د.ك KD
Yuzu Cherry Éclair (N) Litchi marshmallow | Raspberry sauce	3.500
Green Tea & Apricot (N) Lady finger | Mascarpone cream | Streusel	3.500
Warm Japanese Cheesecake (N) Passion fruit jelly | Butterscotch sauce | Cocoa nib Tuile | Strawberry sorbet	3.500
Guanaja Chocolate Fondant (N) Chinese spice ice cream | Glug wine reduction	3.750
Selection of ice cream and sorbet of the day	2.000

حلويات

يوزا الكرز كلير (مك) مارشميلو بالتشي | صلصة التوت البري
شاي اخضر و مشمش (مك) اصابع الست | كريمة المسكربون | ستريوسل
تشيز كيك الياباني (مك) جيلو فاكهة الباشون | صلصة القرع | بسكويت الكاكاو | مثلجات الفراولة
كيكة الشوكولاتة الذائبة (مك) أيس كريم بالبهارات الصينية | صلصة
اختيارك من المثلجات اليومية

(N) Nuts | Vegetarian | Spicy | Chef Signature

(مك) المكسرات | نباتي | حار | طبق الشيف المفضل