

The Bistro

BY ORIGINS

SOUPS | الحساء



- SOUPE À L'OIGNONS | حساء البصل 4
Traditional Onion Soup, Gratinated Baguette with Gruyère Cheese | حساء البصل التقليدي، خبز فرنسي مشبع بجبنة جرويير
- SOUPE DE BUTTERNUT CURRY | حساء الجوز بالكاري 4
Butternut Pumpkin, Coconut Milk, Curry spices, Walnut Oil | القرع العسلي، طيب جوز الهند، بهارات الكاري، زيت الجوز
- TOMATO SOUP | حساء الطماطم 4
Crispy Pita Bread, Dry Onions | خبز بيتا مقرمش، بصل مجفف
- VELOUTÉ DE TOPINAMBOUR | حساء الخرشوف 8
Sunchoke Velouté, Pan Fried Foie Gras, Black Truffle Oil | الخرشوف، كبد الأوز المقلي، زيت الكمأة السوداء

STARTERS | المقبلات



- SALMON CEVICHE | سيفيتشي السلمون 10
Fresh Atlantic Salmon, Shrimps, Avocado, Chili | سمك السلمون الأطلسي الطازج، قريدس، أفوكادو، فلفل حار
- PAN SEARED FOIE GRAS | فطائر كبد الإوز المحمر 15
On Brioche Toast, Caramelized Apple, Grape | على خبز البريوش المحمص، مع التفاح المكرمل، والعنب
- ESCARGOT DE BOURGOGNE (8 pcs) | حلزون الكروم (8 قطع) 8
Burgundy Snails in Crispy Shell, Parsley, Garlic Butter | حلزون الكروم في قشرة مقرمشة، والبقدونس وزبدة الثوم
- TARTARE DE BOEUF ANGUS | تارتار لحم الأنغوس 14
Hand Cut Angus Beef Tartare, Potato Fries, Bagna Cauda Sauce | تارتار لحم أنجوس بقري مقطع يدويًا، بطاطا مقليه، صلصة باجنا كاودا

SELECTION OF MEZZEH | مجموعات المزة



- HUMMUS WITH ANGUS BEEF | حمص مع لحم أنغوس 4
Chickpea Purée with Olive Oil, Minced Angus Beef, Tahini Sauce, Pomegranate | بيوريه الحمص مع زيت الزيتون، لحم أنغوس مفروم، صلصة الطحينة والرمان
- GREEK HUMMUS DIP | غموس الحمص اليوناني 4
Chickpea Purée with Olive Oil, Cucumber, Tomato, Olives, Feta Cheese | بيوريه الحمص مع زيت الزيتون، الخيار، الطماطم، الزيتون، جبن الفيتا
- SMOKY AVOCADO DIP | غموس الأفوكادو المدخنة 4
Grilled Eggplant, Avocado with Tahini Sauce, Lemon Juice | الباذنجان المشوي والأفوكادو مع صلصة الطحينة وعصير الليمون
- DOLMAS | المحاشي (دولما) 3
Stuffed Vine Leaves with Vegetable, Rice | ورق العنب المحشي بالخضار والأرز
- MAKANEK | المقانق 4
Sautéed in Pomegranate Molasses, Garlic, Parsley, Lemon Juice | مقلي في دبس الرمان، الثوم، البقدونس وعصير الليمون
- TRUFFLE FATTOUSH | فتوش الكمأة 4
Romaine Lettuce, Cucumber, Tomato, Apple, Mint Leaves, Zaatar, Pita Crisp, Truffle Vinaigrette with Pomegranate Molasse | الخس الروماني، الخيار، الطماطم، التفاح، أوراق النعناع، الزعتر، خبز البيتزا المقرمش، صلصة الكمأة مع دبس الرمان
- MINI MOZZARELLA KIBBEH | كبة صغيرة بالموزاريلا 4
Croquette of Minced Bulgur, Cheese, Tahini Sauce | كروكيت من البرغل المفروم والجبن، وصلصة الطحينة
- ZUCCHINI FRIES | كوسا مقرمشة 4
Zucchini Fries Served with our Bagna Cauda Dip | الكوسة المقليه مقدمة مع غموس باجنا كودا
- MINI CROQUE MONSIEUR | ميني كروك مسيو 4
Toasted Bread with Turkey Ham, Comté Cheese, Truffle Cream | الخبز المحمص مع لحم الديك الرومي وجبنة كومتيه وكريمة الكمأة

SALADS | السلطة



- SALADE D'ENDIVES JAUNE ET ROUGE | سلطة الهندباء الحمراء والصفراء 7
Pears, Roquefort, Walnuts, Date, Mustard Dressing | الكمثرى، جبن روكفورت، الجوز، التمر، صلصة الخردل
- WARM GOAT CHEESE SALAD | سلطة جبن الماعز الدافئ 7
Baked Goat Cheese, Arugula, Walnuts | جبن الماعز المخبوز، الجرجير، الجوز
- TRIO QUINOA SALAD | سلطة الكينوا الثلاثية 5
Mango, Avocado, Pumpkin Seed, Mesclun, Yuzu Lemon Dressing | المانجو، الأفوكادو، بذور اليقطين، الميسكلون، صلصة الليمون باليوزو
- TOMATO, MOZZARELLA & AVOCADO SALAD | سلطة الطماطم والموزاريلا و الأفوكادو 9
With Honey Balsamic Dressing, Basil | مع صلصة العسل البلسمي والريحان

SANDWICHES | الشطائر



- HUMMUS VEGGIE CEREALS SANDWICH | شطيرة الحمص والخضروات والحبوب 6
Avocado, Lettuce, Tomato, Apple, Carrot and Pepitas | الأفوكادو، الخس، الطماطم، التفاح، الجزر و بيببتاس
- AVOCADO & CHEESE SANDWICH | شطيرة الأفوكادو والجبن 6
Fried Eggs, Gruyère Cheese, Avocado, Lettuce | البيض المقلي، جبنة جرويير، الأفوكادو والخس
- CHICKEN KATSU SANDO | دجاج كاتسو ساندو 6
Chicken Cutlets, Lettuce, Tonkatsu Sauce | شرائح الدجاج، الخس، صلصة تونكاتسو
- CRISPY FRIED CHICKEN WRAP | ملفوف الدجاج المقلي المقرمش 7
Romaine Lettuce, Tomato, Parmesan, Caesar Dressing | خس الرومين، الطماطم، جبن البارميزان، صلصة سيزر
- ANGUS BEEF BURGER | برجر لحم أنغوس 10
Lettuce, Tomato, Cheddar Cheese, Mushrooms, Caramelized Onions, Beef Bacon | الخس، الطماطم، جبن الشيدر، المشروم، البصل المكرمل، اللحم البقري المقدد

Our Food And Beverage Philosophy is Local, Organic, Fresh and Sustainable.

لحم الخنزير | PORK | الأطعمه الخالية من الغلوتين | GLUTEN FREE | الأطعمه الخالية من المنتجات الحيوانية | VEGAN | الأطعمه المستدامة | SUSTAINABLE | الأطعمه النباتية | VEGETARIAN | المكسرات | NUTS | منتجات الألبان | DAIRY | المأكولات البحرية | SEAFOOD

جميع الأسعار بالدينار البحريني وتشمل 5% ضريبة حكومية و5% ضريبة القيمة المضافة و10% رسوم الخدمة | All prices are in Bahraini Dinars and inclusive of 5% Government Levy, 10% VAT and 10% Service Charge

VEGETARIAN | الأطعمة النباتية



VEGETABLE THAI GREEN CURRY | الكاري الأخضر التايلاندي بالخضار | 8
Vegetables Curry Served with Basmati Rice | كاري الخضار مقدم مع أرز بسمتي

PANEER MAKHANI | بانير ماخاني | 8
Gravy With Butter, Tomato, Onion, Cashew Nut, Spices |
مرق مع الزبدة، الطماطم، البصل، الكاجو، التوابل

WILD MUSHROOM & TOFU STROGANOFF | 8
سترجانوف الفطر البري والتوفو
Stew Served with Basmati Rice | تقدم اليخنة مع أرز البسمتي

PASTA & RISOTTO | المعكرونه والريزوتو



SEAFOOD RISOTTO | ريزوتو المأكولات البحرية | 9
Grilled Prawns, Black Mussels, Calamari, Basil, Black Lemon |
روبيان مشوي، بلح البحر الأسود، الكاليماري، الريحان والليمون الأسود

SPICY RIGATONI | ريجاتوني حار | 7
Tomato Sauce, Chili Flakes, Garlic, Extra Virgin Olive Oil |
صلصة الطماطم، رقائق الفلفل الحار، الثوم، زيت الزيتون البكر

PAPPARDELLE BOLOGNESE | بارباديل بولونيز | 8
Angus Beef Mince, Tomato Sauce, Parmesan |
لحم أنغوس مفروم، صلصة الطماطم، جبن البارميزان

HOMEMADE RAVIOLI | رافيولي محضر محلياً | 10
Mozzarella, Truffle Ravioli, Portobello Mushrooms,
Parmesan Cream | جبن الموزاريلا ورافيولي الكما، وفطر البورتوبيللو،
وكريمة جبن البارميزان

SPAGHETTI ALLA CARBONARA | إسباغيتي كاربونارا | 8
Pork Bacon, Parmesan | لحم الخنزير المقدد وجبن البارميزان

SIDE DISHES | الأطباق الجانبية



Ratatouille | يخنة راتاتوي | 3

Spinach with Garlic | سبانخ بالثوم | 3

Seasonal Vegetables | الخضروات الموسمية | 3

Sautéed Mix Mushroom | تشكيلة الفطر المقلي | 4

FISH | السمك



TIGER PRAWNS | روبان النمر | 11
Garlic Parsley Butter, Green Salad | زبدة الثوم والبقدونس والسلطة الخضراء

ATLANTIC SALMON | سمك السلمون الأطلسي | 11
Inca Rice, Lemon, Basil, Asparagus, Honey Mustard Sauce |
أرز إنكا، الليمون والريحان، الهليون، صلصة الخردل بالعسل

COD FISH | سمك القد | 10
Battered Fried Fish, Potato Fries, Green Peas Mash |
سمك مقلي، البطاطا المقلية، البازلاء الخضراء المهروسة

BLACK SEABASS | الفاروس الأسود | 10
Potatoes, Veggies, Black Lemon Butter Sauce |
البطاطس والخضار وصلصة الزبدة بالليمون الأسود

MUSSELS MARINIÈRE | بلح البحر مارينير | 12
Cream Sauce, French Fries | البطاطا المقلية |
صلصة الكريمة، البطاطا المقلية

MEAT | اللحوم



LAMB RACK | أضلع الضأن | 16
Lamb Rack, Roasted Butternut, Mushrooms |
لحم الضأن، الفرع العسلي، مشروم

ENTRECÔTE BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL | إنتركوت بزبدة مائر دي أوتيل | 22
Angus Beef Ribeye, Truffle Fries |
شرحة ضلع لحم أنغوس ريب آي، بطاطا بالكماة

POULET "LABEL ROUGE" | دجاج اللابيل روج | 11
Roasted Chicken Breast, Lentil Le Puy Stew, Celeriac Mash |
صدر الدجاج المشوي، مرق عدس لو بوي، هريس الكرفس

BUTTER CHICKEN | الدجاج بالزبدة | 10
Papadum, Pickles, Onion Cucumber Salad, Basmati Rice |
خبز بابادوم، المخلل، سلطة الخيار بالبصل، أرز بسمتي

CHICKEN MAJBOOS | مجبوس الدجاج | 9
Arabic Spiced Rice with Chicken, Fried Nuts, Raisins |
أرز عربي متبل مع الدجاج والمكسرات المقلية والزبيب

LAMB OUZI | قوزي لحم | 12
Slow Cooked Lamb Shank, Oriental Rice, Nuts, Raisins and Side Yoghurt |
موزة لحم الغنم المطبوخة بعناية، أرز أبيض، المكسرات، الزبيب والزبادي

BEEF MEDALLION | ميدالية لحم البقر | 17
Truffle Mash Potatoes Mushrooms, Roasted Seasonal Vegetables, Pepper
sauce | فطر، بطاطس مهروسة بالكماة، خضروات موسمية مشوية، صلصة فلفل

SPUDS | البطاطا



Mashed Potato | البطاطا المهروسة | 4

Sweet Potato Fries | البطاطا الحلوة | 4

Truffle Fries & Parmesan | بطاطا مقلية بالكماة والبارميزان | 4

Hand Cut Potato Fries | بطاطا مقلية مقطعة يدوياً | 3

Masala Fries | بطاطا مقلية بالماسالا | 3

DESSERTS | الحلويات



VALRHONA CHOCOLATE 72% FONDANT | 4.5
فوندان شوكولاتة فالرونا 72%

Raspberry Sorbet, Crème Fraîche | سورييه التوت، كريم فريش | 4.5

SPECULOOS CHEESECAKE | تشيز كيك بقطع البسكويت (لوتس) | 4.5
Cinnamon Crumble, Madagascar Vanilla Cream, Caramel Sauce |
كسرات البسكويت بالقرفة، كريمة فانيليا مدغشقر، صوص الكراميل

TARTE FINE AUX POMMES | تارت التفاح الرقيق | 4.5
Freshly-Baked Thin Apple Tart, Honey, Vanilla Ice Cream |
تارت التفاح الرقيق الطازج، العسل، آيس كريم الفانيليا

VANILLA CRÈME BRULEE | كريم بروليه بالفانيليا | 4.5
Homemade Baked Vanilla Cream |
كريمة الفانيليا المحضرة لدينا، البسكويت

ARDOISE DE FROMAGES | طبق الجبن | 9
Goat Cheese, Brie, Roquefort, Comté, Quince Jelly,
Jبن المعاز، جبن البري، جبن روكفورت وكومتي،
Grissini & Crackers | جبلي السفرجل، جريسيني والمقرمشات

FRESH FRUIT PLATTER | طبق الفواكه الطازجة | 4
Assorted Seasonal Fruits with Honey | فواكه موسمية متنوعة مع العسل

ASSORTED ICE CREAM & SORBET | آيس كريم ومشروبات مثلجة متنوعة | 2
Our Selection of Ice Cream, Sorbet of the Day (Per Scoop) |
التشكيلة التي لدينا من الآيس كريم وسورييه اليوم (لكل مغرفة)

Our Food And Beverage Philosophy is Local, Organic, Fresh and Sustainable.

لحم الخنزير | PORK | الأطعمة الخالية من الغلوتين | GLUTEN FREE | الأطعمة الخالية من المنتجات الحيوانية | VEGAN | الأطعمة المستدامة | SUSTAINABLE | الأطعمة النباتية | VEGETARIAN | المكسرات | NUTS | منتجات الألبان | DAIRY | المأكولات البحرية | SEAFOOD

جميع الأسعار بالدينار البحريني وتشمل 5% ضريبة حكومية و5% ضريبة القيمة المضافة و10% رسوم الخدمة | All prices are in Bahraini Dinars and inclusive of 5% Government Levy, 10% VAT and 10% Service Charge