EATALY

AT THE BEACH

gli STUZZICHINI
مقبلات صغيرة

FOCACCIA FORNARINA AGLIO, OLIO E ROSMARINO | 35 LF V
خبز مسطح بالثوم والروزماري
خبز الفوكاشيا فورنارينا المميز لدينا، مع الروزماري والثوم المحمّص وزيت الزيتون البكر الممتاز



CROCCHETTE DI PATATE | 45 D E V
كروكيت (كُرات) البطاطس المقلية
كُرات البطاطس المقلية في الزيت الغزير
بحشو جبن الموزاريلا والبقدونس

FOCACCINA CAPRESE | 65 N D
خبز فوكاتشيا بسطلة كابريزي
خبز فوكاشيا مخبوز في المطعم ومُغطى بموزاريلا فيورديلاتّي الطازجة وشرائح الطماطم وصوص البيستو الطازج بالريحان

gli ANTIPASTI
المقبلات

PROVOLA AL TEGAMINO | 60 V D
جبن بروفولا مخبوز
جبن بروفولا المدخّن، مُذاب ومطهو مع صوص الطماطم والأعشاب العطرية، ويُقدَّم مع شريحة من الخبز الساخن

PARMIGIANA DI MELANZANE | 70 V D
باذنجان مخبوز مع الطماطم والموزاريلا
طبق إيطالي كلاسيكي من الباذنجان، وجبن غرانا بادانو (شهادة حماية المنشأ) والموزاريلا الطازجة، ويُخبز مع صوص الطماطم والريحان

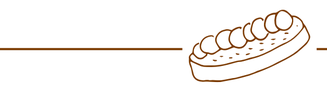
BURRATA | 105 V D
بوراتا إيطالية طازجة
جبن بوراتا إيطالي كريمي وطازج، مع الطماطم الغنية بالعصارة، والبصل الأحمر الطازج وقطع الزيتون الأسود المفتتة، ويُقدَّم مع عجينة البيتزا المقلية

FRITTURA DI CALAMARI | 88 N D E
حبار مقلي
حبار صغير مقلي في الزيت الغزير
يُقدّم مع مايونيز بالأعشاب والليمون



POLPO FRITTO CON PURÈ DI PATATE AFFUMICATO | 120 V D
أخطبوط مقرمش مع مهروس البطاطس المدخنة
أخطبوط طري مقلي بطبقة تغليف مقرمشة مزودة بالفحم النباتي
يُقدَّم فوق بيوريه البطاطس المدخنة الناعم
مع صوص طازج من الفلفل الأخضر الحار والطماطم والبصل وزيت الكزبرة

ZUPPA DI COZZE | 125 V D SH
شوربة بلح البحر
بلح بحر طازج وغني بالعصارة، مطهو على نار هادئة في صوص طماطم كوزي كومه الشهية، مع الثوم والفلفل الأحمر الحار والبقدونس الطازج، ويُقدَّم مع خبز كروستيني مقرمش



BRUSCHETTA AL POMODORO | 40 VG LF
بروسكيتا إيطالية كلاسيكية
خبز مُحمّص مُغطى بقطع من الطماطم الداترينو الطازجة والريحان وزيت الزيتون البكر الممتاز
Add on: Buffalo mozzarella | 68 V D
Add on: Burrata cheese | 68 V D

FRITTATINA DI BUCATINI ALLA BOLOGNESE | 45 D
قطع فطائر بوكاتيني مقلية بصوص البولونيز
معكرونة مقلية ذهبية ومقرمشة ومحشوة بصوص البولونيز الغنية باللحم البقري والبازلاء الخضراء والبشاميل الكريمي والموزاريلا الذائبة ومُغطاة بصوص فوندو جبن بارميجيانو ريجيانو (شهادة حماية المنشأ)



POLPETTE AL SUGO E CREMA DI PARMIGIANO | 65 N D E
كُرات لحم بقري مستمد من أبقار الواجيو بصوص الطماطم وكريمة البارميجيانو ريجيانو
كُرة لحم مقلية من لحم بقري مستمد من أبقار، ومطهوة في صوص الطماطم، ومُغطاة بكريمة جبن بارميجيانو ريجيانو (شهادة حماية المنشأ) والريحان الطازج

il CRUDO

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE | 95 N E R
تارتار لحم مستمد من أبقار فاسّونا
لحم فاسّونا من سلالة بيدمونت مع البيض وصوص الخردل وخبز محمّص بالزبدة

CARPACCIO DI TONNO E STRACCIATELLA | 98 N D R
كارباتشيو تونة مع جبن الستراتشياتيلّا المزود بمكونات نينة عالية الجودة
شرائح من التونة الطازجة المُعالجة
تُقدَّم مع موس كريمي من الستراتشياتيلّا
وطماطم مجففة بالشمس
مع
خبز تارالّو مفتت



CARPACCIO D'ORATA | 95 LF
كارباتشيو الدنيس
شرائح رقيقة من سمك الدنيس النيء، مع تارتار التفاح الأخضر المقرمش والكرفس، تُقدَّم مع صوص أخضر خفيف وطازج

le INSALATE E LE ZUPPE
السلطات والشوربات

INSALATA DI BARBABIETOLE | 65 N D GF
سلطة شمندر (بنجر)
مزيج منعش من الشمندر الحلو وفصوص البرتقال الطازجة، وجبن الماعز الكريمي، مُغطى بجوز البيكان المقرمش وصوص البرتقال

INSALATA DI CAVOLO NERO | 95 D GF
سلطة كرنب أجعد مع الدجاج المشوي
سلطة من الكرنب الأجعد الطازج مع أوراق سبانخ صغيرة وشرائح مشوية طرية من صدور الدجاج، وطماطم كرزية وبطاطس حلوة مشوية



VELLUTATA DI PISELLI | 65 V D
شوربة كريمي من البازلاء الخضراء
كريمة ناعمة من البازلاء الخضراء الحلوة مع لمسة من جبن الماسكاربوني الغني ومُغطاة برقائق جبن البارميزان

INSALATA DEL CONTADINO | 68 V D GF
سلطة مشكلة
سلطة مشكلة مع الطماطم والخيار وشرائح رفيعة من البصل المخلل وزيتون أسود تاجياسكا وصوص خل بلسمي مُركّز وجبن غرانا بادانو (شهادة حماية المنشأ)

CAPRESE A COLORI | 95 V D N E
سلطة كابريزي من طماطم من الأصناف التراثية والتقليدية والبيستو
مزيج فريد من جبن موزاريلا طازجة مصنوعة من حليب الجاموس وطماطم من الأصناف التراثية والتقليدية وصوص بيستو الريحان مع قطع خبز البريوش المحمصة والمقرمشة

INSALATA MEDITERRANEA | 95 D E GF
سلطة البحر الأبيض المتوسط
سلطة مشكلة مع قطع التونة وبيض السمان والبطاطس المسلوقة وطماطم داترينو والبصل المخلل وشرائح رقيقة من البارميزان والفاصوليا الخضراء الطويلة

i TAGLIERI
الأجبان وقطعيات اللحوم الباردة

"هل أنت من محبي جبن البيكورينو ونكهة الأجبان القوية؟
اكتشف تقاليد صناعة الجبن الإيطالية،
من جبن بيكورينو توسكانو إلى جورجونزولا ذي النكهة القوية،
في تشكيلة الأجبان لدينا"



TAGLIERE DI FORMAGGI | 99 V D N
طبق أجبان مشكلة
تشكيلة مختارة من أنواع الجبن الإيطالي، مع خبز كاراساو وصوص مُستاردا

TAGLIERE MISTO | 149 D N
لوح مشكل من قطعيات اللحوم الباردة والأجبان
تشكيلة مختارة من اللحوم الحلال الباردة والجبن الإيطالية
مع خبز كاراساو والخضراوات المخللة

le PIZZE
بيتزا على الطريقة النابولية

قصة بيتزا مارجريتا

وفقًا للرواية الشائعة، في عام ١٨٨٩، وبعد ٢٨ عامًا من توحيد إيطاليا، زارت الملكة مارجريتا من سافوي، زوجة الملك أومبرتو الأول، مدينة نابولي. وتكريمًا لزيارتها، ابتكر الشيف رافاييل إسبوزيتو من مطعم بيتزيريا براندي وزوجته بيتزا تحاكي ألوان العلم الإيطالي: الأخضر (الريحان)، والأبيض (الموزاريلا)، والأحمر (الطماطم) وأطلقا على هذه البيتزا اسم بيتزا مارجريتا **تيمنًا باسم الملكة.**



MARGHERITA | 72 V D
الطماطم والجبن
ملكة البيتزا الإيطالية، تُحضَّر بصوص طماطم «أنتونيلا» وجبن موزاريلا فيور دي لاتيه والريحان الطازج

MARGHERITA DOPPIA | 81 V D
طماطم وضعف كمية الجبن
بيتزا مارجريتا الكلاسيكية من أيدينا، بطبقة مزدوجة سخية من جبن موزاريلا فيور دي لاتيه

BUFALINA | 84 V D
طماطم وجبن موزاريلا مصنوعة من حليب الجاموس
صوص طماطم «أنتونيلا»، وجبن موزاريلا مصنوعة من حليب الجاموس والريحان الطازج



أطباقنا المميزة

VEGETARIANA | 75 V D
بيتزا نباتية (بالخضراوات)
خضراوات مشكلة مشوية مع صوص الطماطم والموزاريلا

QUATTRO FORMAGGI E PISTACCHIO | 82 V D N
بيتزا من أربعة أنواع من الجبن والفستق
جبن موزاريلا وجبن غُرغُزولة وجبن البروفولا المدخن وجبن أسياجو وفستق مبشور

PIZZA TONNO E CIPOLLA | 90 D
بيتزا التونة والبصل
شرائح تونة فاخرة وبصل أحمر وجبن موزاريلا طازج وطماطم مجففة بالشمس

SALAME PICCANTE | 95 D
بيتزا سلامي حار
صوص طماطم «أنتونيلا» و جبن موزاريلا وعليها قطع سلامي سبيناتنا لحم بقري حارة

PROSCIUTTO E FUNGHI | 95 D
بيتزا لحم عجل مُحضَّر على طريقة الهام مع الفطر
صوص طماطم «أنتونيلا»، وجبن موزاريلا، مع لحم عجل مُحضَّر على طريقة الهام وفطر



TARTUFATA | 105 V D
فطر وكمأة
طبقة من كريمة الكمأة مع جبن الموزاريلا
وفطر بوليط تعلوها شرائح الكمأة السوداء الطازجة
وأوراق الجرجير

BRESAOLA | 110 V D
بريزاولا لحم بقري مع الطماطم وجبن الستراتشياتيلّا
طبقة من صوص طماطم «أنتونيلا» وجبن الموزاريلا، تعلوها بريزاولا اللحم البقري الطازجة وجبن الستراتشياتيلّا، وأوراق الجرجير، والطماطم المجففة بالشمس

i SECONDI
الأطباق الرئيسية

SALMONE & SEDANO RAPA | 159 D
السلمون مع مهروس جذر الكرفس
فيليه سلمون مُحمَّر يُقدَّم فوق مهروس ناعم من جذر الكرفس بني اللون، مع أوراق السبانخ الصغيرة الطازجة، والبندق المحمص، وصوص خل التفاح

COTOLETTA ALLA MILANESE | 195 E D N
شرائح لحم عجل على الطريقة الميلانية
ريش عجل (قطعة من أضلاع العجل) مُغطى بالبقسماط ومقلي حتى يصبح ذهبي ومقرمش
تُقدَّم مع سلطة ميستيكانزا
وطماطم داتيرينو



POLENTA, FUNGHI E TARTUFO FRESCO | 95 V D GF
بولينتا بالفطر والكمأة الطازجين
عصيدة بولينتا ساخنة وكريمية من دقيق الذرة، تعلوها تشكيلة من الفطر المشوح، وجبن البارميزان الغني بالنكهة، وزيت الكمأة، وشرائح الكمأة الطازجة

ORATA ALLA PUTTANESCA | 135 E D
سمك الدنيس بصوص البوتانيسكا
فيليه دنيس متوسطي طازج مُحمَّر، يُقدَّم مع صوص بوتانيسكا الشهي، وخبز مقرمش بالفحم النباتي، وطماطم داتيرينو مشوية

I CONTORNI
الأطباق الجانبية

MISTO DI VERDURE ALLA GRIGLIA | 38 VG LF
خضراوات مشكلة مشوية
خضراوات مشكلة مشوية مع صوص غريمولادا

BROCCOLINI AGLIO OLIO E PEPERONCINO | 38 V GF LF
بروكوليني بالزيت المُنكّه بالثوم والفلفل الحار
بروكلي مشوح يُقدَّم مع الزيت المُنكّه بالثوم والفلفل الحار

PATATA CROCCANTE | 38 N V E
بطاطس مقرمشة
بطاطس من نوع الأجاريا مقلية مرتين مع كَبَر ومايونيز بالخردل

PATATA NOVELLA AL FORNO | 38 V GF
بطاطس صغيرة مخبوزة بالفرن
بطاطس صغيرة مسلوقة ومخبوزة بالفرن مع الثوم والروزماري وزيت الزيتون

INSALATA DI MISTICANZA | 38 VG LF
سلطة خضراء
سلطة خضراء مشكلة

i DOLCI
الحلويات

TORTA CIOCCOLATO E AMARENE | 45 E D N
كعكة الشوكولاتة بكرز الأمارينا
موس من الشوكولاتة البيضاء والداكنة مع كرز أمارينا وستروسل مُحضَّر بالزبدة المُحمَّرة

PUDDING AI DATTERI | 45 E D N
بودينج التمر مع كريمة ناميلاكا الفانيليا
بودينج تمر رطب مع ناميلاكا الفانيليا الناعمة وصوص التوفي الساخنة

MILLEFOGLIE AL CARAMELLO | 45 D
ميل فاي بالكراميل
عجينة مورقة هشة بطبقات من
جبن الكريمة بالكراميل وصوص الكراميل



TORTINO CALDO, NOCCIOLA E CIOCCOLATO | 50
حلوى فوندان الشوكولاتة الداكنة
فوندان شوكولاتة داكنة محشو بالبندق، مُقدَّم مع آيس كريم الفانيليا وصوص الكراميل
يُرجى الانتظار 10 دقائق لتحضير هذه الحلوى

GELATI E SORBETTI | 22 D OR LF
آيس كريم وشربات مُثلج
تشكيلة مختارة من الآيس كريم والشربات المُثلج من فينشي

IL TIRAMISÙ | 39 E D
تيراميسو إيطالي كلاسيكي
حلوى إيطالية كلاسيكية مع بسكويت السافوياردي والقهوة وجبن الماسكاربوني



AFFOGATO AL CAFFÈ | 40 D GF
آيس كريم الفانيليا بالقهوة
آيس كريم فانيليا من فينشي مُغطى بالإسبريسو

TORTA AI TRE LATTI COCCO E ZAFFERANO | 40 D E
كعكة بجوز الهند والزعفران
كعكة بالحليب مُشرَّبة بالحليب المنكّه بالزعفران ومُغطاة بكريمة جوز الهند

يُرجى مسح رمز الاستجابة السريعة ((QR للاطلاع على جدول أطباقنا المميزة، وقوائم الطعام باللغتين الروسية والعربية، وأحدث عروضنا الترويجية.

EatalyAtTheBeachDubai

la PASTA *e il* RISOTTO
المعكرونة والريزوتو

قصة المعكرونة في إيتالي

نرصد يوميًا في إيتالي الفن الذي يقدمه صانعو المعكرونة لدينا؛ إذ يتولى هذا الطاقم تحويل المكونات البسيطة إلى أشكال معكرونة معقدة ومميزة مستوحاة من التقاليد الغنية التي تتمتع بها كل منطقة إيطالية ويستعين هذا الطاقم بمكونات بسيطة عالية الجودة: الماء والدقيق والبيض. تحتفي إيتالي بعالم المعكرونة الإيطالية من خلال أكثر من ١٠٠ نوع، مُحضَّرة باستخدام مكونات مصنوعة وفق أساليب تقليدية وحرفية. ويعكس كل شكل المناطق الإيطالية المتنوعة وتأتي هذه الأشكال بطعم أصيل؛ بدءًا من طبق الراغو ووصولًا إلى النكهات الفريدة الطازجة.



LASAGNA CLASSICA | 99 E D
لازانيا كلاسيكية
لازانيا كلاسيكية مخبوزة مع يخنة بولونيز من اللحم البقري المستمد من أبقار الواجيو وصوص البشاميل

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE | 99 E D
تاليا تيلي بصوص بالولونيز
تاليا تيلي مُعدة في مطبخنا مع يخنة بولونيز من اللحم البقري المستمد من أبقار الواجيو وجبن غرانا بادانو (شهادة حماية المنشأ)

FUSILLONE AL RAGÙ DI MANZO NAPOLETANO | 125 E D
معكرونة براجو اللحم البقري على الطريقة النابولية
معكرونة فوسيلوني ممزوجة بصوص راجو لحم بقري غني وعميق النكهة، مطهو طهي هادئ لساعات على الطريقة النابولية التقليدية، وتعلوها كريمة بوراتا طازجة

PACCHERO AI FRUTTI DI MARE | 119 SH
معكرونة باكيرو بثمار البحر
معكرونة باكيرو نوع أفيلترا، مع تشكيلة من صلصات ثمار البحر، وصوص طماطم داتيرينو «كوزي كومِه»، والبقدونس الطازج، ورقائق الفلفل الحار

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI E TARTUFO | 125 V D GF N
ريزوتو بفطر البورشيني والكمأة
أرز أربوريو كريمي مطهو طهي هادئ مع فطر البورشيني الغني بالنكهة الترابية والكمأة السوداء الموسمية

RISOTTO OSSOBUCO E ZAFFERANO | 190 D GF
ريزوتو الزعفران مع أوسوبوكو لحم العجل
ريزوتو من أرز كارناروللي بالزعفران، مع أوسوبوكو "نخاع عظام" عجل مطهو ببطء، يعلوه صوص مُركّز من مرق لحم العجل



PENNE ALL' ARRABBIATA | 69 VG LF
معكرونة بيني بصوص الطماطم الحارة
معكرونة بيني نوع أفيلترا مطهوة في صوص أساسها الطماطم، وتتميز هذه المعكرونة «الجامحة» بإنها متبّلة بالفلفل الحار المجفف والبقدونس

GNOCCHI ALLA SORRENTINA | 70 V E D
نيوكي على طريقة سورينتو
نيوكي البطاطس الطرية، مخبوزة في صوص طماطم غنية، تعلوها جبن موزاريلا ذائب وريحان طازج

SPAGHETTO EATALY | 71 VG
معكرونة سباجيتي بصوص الطماطم
معكرونة سباجيتي نوع أفيلترا مع صوص طماطم «كوزي كومِه» وغصن من الريحان الطازج
Add on: Burrata cheese | 99 V D



TROFIE AL PESTO | 75 N VG
معكرونة تروفي بصوص البيستو
معكرونة تروفي مع صوص بيستو الريحان الطازج المُعد في مطبخنا
الإضافات: كريمة بوراتا، وطماطم مجففة بالشمس
bread crumbs | 99 V D

RIGATONI AI FUNGHI | 95 V E D
معكرونة ريجاتوني بالفطر
معكرونة ريجاتوني بصوص الفطر الكريمي، وتُطهى مع جبن بارميجانو ريجيانو (شهادة حماية المنشأ)

la GRIGLIA
المشويات

في إيتالي، يستخدم طاقم المشويات الخاص بنا خشب البلوط لإعداد مجموعة مختارة من اللحوم والأسماك والخضراوات، المطبوخة مع الاستعانة بتقنيات الشواء الإيطالية التقليدية التي جرى تناقُلها عبر القرون. ومع الاهتمام بالمكونات المطبوخة على النار، تسلط قائمة "المشويات" الضوء على هذه الأساليب البسيطة التي جرى اختبارها بمرور الوقت، مما يجلب لكم نكهات أصيلة مستوحاة من تراث الطهي الإيطالي.

TAGLIATA DI WAGYU, RUCOLA E BALSAMICO | 265 D GF
ستريبلوين من لحم واجيو مع الجرجير والخل البلسمي
شرائح لحم ستريبلوين من نوع واجيو، مُحضَّرة على طريقة تاليّاتا الإيطالية، ويُقدَّم مع جرجير (روكولا) وجبن غرانا بادانو (شهادة حماية المنشأ)
وخل بلسمي معتق – 250 جم



POLLETTO ALLA GRIGLIA | 125 E GF
نصف دجاجة مشوية بالعظم
نصف دجاجة بالعظم طرية مُتبّلة بالأعشاب، مشوية على الجمر وتُقدَّم مع البطاطس الصغيرة والغريمولادا ا الطازج

AGNELLO E TERRINA DI PATATE | 195 D GF
لحم ضأن مشوي مع تيرين البطاطس
لحم ضأن مشوي يُقدَّم مع تيرين بطاطس ذهبية ومقرمشة، والقشدة الحامضة، وصوص مرق اللحم المُركّزة والغنية بالنكهة

معلومات مهمة

مكسرات (N) خالٍ من الجلوتين (GF) نباتي (V) نباتي صرف (VG) مشروبات بحرية (SH) منتجات ألبان (D) طعام نيء (R) بيض (E) خالٍ من اللاكتوز (LF)

يُرجى إبلاغ الإدارة أو أحد أفراد فريق العمل إذا كان لديك أي نوع من الحساسية أو أي متطلبات غذائية خاصة قبل طلب الطعام. جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي، وتشمل ضريبة القيمة المضافة بنسبة 5%، ورسوم البلدية بنسبة 7%، ورسوم الخدمة بنسبة 10%