Oumsia

VILLA
by SÉLÈNE

تجربة مقبلات من مطبخ البحر المتوسط بتوقيع سيلين

كل جمعة | 6 مساءً - 9 مساءً

A Mediterranean Mezze by Sélène

Every Friday | 6pm–9pm

Đ240 per person — 240 درهما إماراتيًا للحجز الفردي

Đ390 for couples — 390 درهمًا إماراتيًا للحجز الثنائي

قائمة أطباق المشاركة

عروض موسيقية مباشرة على أنغام البيانو

Sharing-style menu

Live piano entertainment

عرض خاص من سيلين: ضيف واحد في ضيافة سيلين مع كل حجز لخمسة ضيوف

For every five guests, one dines with our compliments

اكتشف المزيد عن سحر سيلين

Learn More

COLD APPETISERS المقبلات الباردة

الطبق اليوناني (SE, D, V)
GREEK BOWL

كينوا بالزعفران، حمص مُحمَّص، خيار، طماطم كرزية، زيتون كالاماتا، جبن فيتا يوناني، رمان، تتبيلة الليمون.

كارباتشيو التين (N, G, V)
FIG CARPACCIO

شرائح التين الطازج المُقطَّعة على طريقة الكارباتشيو، جوز مُحمَّص، لآلئ خل البلسميك المُعتَّق، مكعبات خبز الرا المقرمشة، ريحان.

جبن ستراتشياتيلا مع كونفي طماطم هيرلوم (N, G, D, V)
STRACCIATELLA WITH CONFIT HEIRLOOM TOMATOES

جبن ستراتشياتيلا الكريمي، كونفي طماطم هيرلوم، صوص البيستو، بذور يقطين مُقشَّرة، لآلئ خل البلسميك، خبز الراي الريفي.

HOT APPETISERS المقبلات الساخنة

أصابع جبن الحلوم المقرمشة (D, E, G, V)
CRISPY HALLOUMI FRIES

جبن حلوم مقلي مقرمش مع صلصة الزبادي بالعسل والفلفل الحار.

روبيان بالثوم (S, D)
GARLIC PRAWNS

روبيان بالثوم، بولينتا كريمية بالزعفران، طماطم كرزية مشوية، صلصة جريمولاتا البقدونس.

MAIN COURSES الأطباق الرئيسية

ستيك القرنبيط (N, VE)
CAULIFLOWER STEAK

قشريحة قرنبيط مشوية بلمسة تفحيم خفيفة، صلصة روميسكو باللوز، صلصة تشيميتشوري، صنوبر مُحمَّص، رمان.

تالياتا دي مانزو (D)
TAGLIATA DI MANZO

شرائح لحم ستريبلوين بقري مشوي على الفحم، أوراق الجرجير، طماطم كرزية، جبن بارميجيانو ريجيانو مبشور، صوص خل البلسميك المعتق، زيت الزيتون البكر الممتاز.

أسياخ سوفلاكي الدجاج على طريقة مطبخ البحر المتوسط (D)
MEDITERRANEAN CHICKEN SOUVLAKI SKEWERS

أسياخ أفخاذ دجاج مشوية على الفحم، خضروات مشوية على طريقة مطبخ البحر المتوسط، بطاطس بالروزماري، تتبيلة الليمون والأوريجانو، صلصة تزاتزيكي.

DESSERTS الحلويات

تراميسو الهيل (D, G, E)
CARDAMOM TIRAMISU

تيراميسو كلاسيكي غني بنكهة الهيل الزكية.

كريما كاتالانا (D, E, V)
CREMA CATALANA

كاسترد إسباني تقليدي بسطح من السكر المُكرمل مع توت طازج.

طبق فواكه موسمية (VE, GF)
SEASONAL FRUIT PLATTER

تشكيلة من الفواكه الموسمية والتوت المُبرَّد.

(D) منتجات ألبان (G) جلوتين (E) بيض (S) مأكولات بحرية (N) مكسرات (M) خردل (SE) سمسم
(GF) خالٍ من الجلوتين (V) نباتي (VE) نباتي خالص