

BREAKFAST		ALL DAY MENU // MAINS	
<p><i>Avocado, feta, vegemite aioli, pumpkin toast [GF] [V] [N]</i></p> <p><i>Muffin sliders (sausage, egg, bacon), sweet potato hash browns (we will make these smaller and use quail eggs, so they will be lighter and super cute)</i></p> <p><i>Rolled omelette, apple chicken sausage, beef bacon, tatsoi, tomato relish [S]</i></p> <p><i>Granola, paleo yoghurt, seasonal fruit (ask waitstaff for special) [GF] [DF]</i></p> <p><i>Mushroom, asparagus, provolone, truffle, tomato, dark rye bread [GF] [V] [N]</i></p> <p><i>Espresso French toast, nutella, vanilla ricotta, hazelnut [N]</i></p>	<p>40.00</p> <p>65.00</p> <p>55.00</p> <p>55.00</p> <p>50.00</p> <p>45.00</p>	<p>Lamb loin, greens, ginger carrot puree, beetroot fluid gel, rocket flower salad</p> <p>Crab, fennel, celeriac, salt n vinegar chips, celery mayonnaise [GF]</p> <p>Char Siu beef, kimchi black rice, kohlrabi, nahm Jim [S]</p> <p>Sweet potato gnocchi, asparagus, mushrooms, sage, kale, hazelnuts, pecorino [GF] [N]</p> <p>Chicken, cucumber, greens, black sesame [N] [S]</p> <p>Sea bass, celeriac custard, shimeji, edamame, kombu, white miso foam</p>	<p>79.00</p> <p>95.00</p> <p>88.00</p> <p>68.00</p> <p>70.00</p> <p>88.00</p>
		SALAD	
		<p>Beets, beans, carrots, feta, quinoa, dukkah, lemon [N] [V]</p> <p>Za'atar pumpkin, celeriac, cauliflower, goat's curd, savoury granola [GF] [N]</p> <p>Peach, asparagus, vanilla elderflower fromage, liquorice, walnut [GF] [N]</p> <p>Barley, farro, hibiscus, hazelnut labneh, preserved lemon [N]</p>	<p>50.00</p> <p>40.00</p> <p>45.00</p> <p>45.00</p>
SIDES		SANDWICHES	
<p><i>Truffle fries</i></p> <p><i>Celeriac parmesan herb fries</i></p> <p><i>Red rice middle eastern pilaf</i></p> <p><i>Szechuan-style green beans broccolini</i></p>	<p>20.00</p> <p>22.00</p> <p>25.00</p> <p>25.00</p>	<p>Mushroom, avocado, beetroot, provolone, frizze, truffle aioli [GF] [N]</p> <p>Smoked chicken, edamame hummus, fennel, roquette [GF] [N]</p> <p>Air dried wagyu, mozzarella, cabbage, chipotle aioli [GF]</p>	<p>66.00</p> <p>72.00</p> <p>78.00</p>
		SOMETHING SWEET	
		<p>Deconstructed pumpkin pie, pumpkin seed brittle, pumpkin fluid gel, sable pastry, honeycomb, cinnamon, thyme dulce de leche cream [N]</p> <p>Elderflower yoghurt bavarois, saffron cardamom syrup, sour cherries, pistachio wafer [N]</p> <p>Peanut butter parfait, kaffir lime wafer, salted chocolate sorbet, popcorn, banana chips</p>	<p>40.00</p> <p>50.00</p> <p>40.00</p>
  <p>A LIST OF YOUR FAVOURITES</p>			

الأطباق الرئيسية		الفتور	
79.00	خاصرة لحم الغنم، خسروات، هريس الجزر والزنجبيل، صلصة جذور الشمندر، سلطة زهر الجرجير	40.00	أفوكادو، جبنة فيتا، فيجومايت بصلصة الأيولي، توست القرع [خ ج] [ن] [م]
95.00	السلطعون، الشمر، جذور الكرفس، رقائق الملح والخل، مايونيز بالكرفس [خ ج]	65.00	سلايدر المافن (سجق، بيض، لحم مقعد)، بطاطس حلوة مقلية (نصنعها بحجم أصغر من المعتاد ونستعمل بيض السمان للحصول على وجبة خفيفة وشهية)
88.00	لحم العجل على الطريقة الصينية، أرز كيمشي الأسود، الكرنب، صلصة نام جيه [ص]	55.00	لغائف أولميت، سجق الدجاج والتفاح، لحم يقري مقعد، ملفوف صيني، صلصة الطماطم [ص]
68.00	جنوتشي البطاطس الحلوة، نبات الهليون، فطر، مريمية، كرنب، بندق، جبنة بيكورينو [خ ج] [م]	55.00	جرانولا، لبن زبادي باليو، فواكه موسمية (يمكن الاستفسار من النادل عن الوجبات الخاصة) [خ ج] [أ]
70.00	دجاج، خيار، خسروات، سمسم أسود [م] [ص]	50.00	فطر، نبات الهليون، جبنة بروفولوني، كمأة، طماطم، خبز الجاودار [خ ج] [ن] [م]
88.00	سمك السي باس، كاستر جذور الكرفس، فطر سيمجي، ادامامي، كومبو، صلصة توابل ميزو	45.00	توست إسبريسو الفرنسي، نوتيللا، جبنة الريكوتا بالفانيليا، بندق [م]
السلطات		أطباق جانبية	
50.00	شمندر، فاصوليا، جزر، جبنة فيتا، كينوا، توابل الدقة، ليمون [م] [ن]	20.00	بطاطس مقلية بالكمأة
40.00	زعتري ويقطين، جذور الكرفس، القرنبيط، لبن الماعز الرائب، جرانولا [خ ج] [م]	22.00	بطاطس مقلية بجذور الكرفس ونبات البارميزان
45.00	خوخ، نبات الهليون، فانيليا، جبن زهرة إدرفلور بالفانيليا، عرق السوس، جوز [خ ج] [م]	25.00	أرز أحمر محضر بطريقة «بيلاو» الشرق أوسطي
45.00	شعير، حبوب الفارو الكاملة، كركديه، لبنة بالبندق، الليمون المعلب [م]	25.00	فاصوليا خضراء وبروكوليني على طريقة سيشوان الصينية
السندويشات		قائمة الوجبات المفضلة	
66.00	فطر، أفوكادو، جذور الشمر، جبنة بروفولون، فريزي، صلصة أيولي الكمأة (خ ج) (م)		
72.00	دجاج مدخن، حمص أدامامي، شمر، جرجير (خ ج) (م)		
78.00	لحم العجل المجفف على الهواء، جبنة موزاريلا، ملفوف، صلصة أيولي بفلغل التشيبوتلي (خ ج)		
الحلويات			
40.00	فطيرة اليقطين، بذور اليقطين المقرمشة، صلصة اليقطين السائلة، بسكويت السابليه، قرص العسل، قرفة، كريم زعتري دولسي دي ليشي (م)		
50.00	زبادي زهرة إدرفلور البافاري، شراب الزعفران والهيل، كرز حامض، وافل الفستق الحليبي (م)		
40.00	بارفيه زبدة الغول السوداني، بسكويت ليمون الكافير، شراب الشوكولاته المملحة، فشار، رقائق الموز		