

main menu

ENTREES COLD

GUACAMOLE HUMMUS . Chile jalapeno, fresh herbs, tajin, corn tostadas 3.95

BEEF CARPACCIO . Thin sliced beef tenderloin, black truffle aioli, fried capers, rocca 5.75

GARDEN BURRATA . Creamy burrata, yellow orange beet, local green beans, maple balsamic vinaigrette, micro greens, parmesan crunch 4.75

BISTRO SALAD . Mixed greens, radish, toasted seeds, feta crème fraiche, fines herbes maple vinaigrette 4.00

CAESAR SALAD . Gem lettuce, parmesan, sourdough crumbs, miso caesar dressing 3.75 . Add chicken 1.00

TRUFFLE PHYLLO SALAD . Whipped feta, baby spinach, red onion, pomegranate, walnut, lemon truffle vinaigrette 4.00

ENTREES HOT

MUSHROOM SOUPE . Creamy medley of shitake and button mushrooms, sourdough crouton 3.95

CHICKEN SLIDERS . Crispy fried chicken, American cheese, BBQ glaze, roasted garlic mayonnaise, toasted potato bun, lettuce, pickle 3.00

LITTLE SMASH BURGERS . 2 Angus beef double patty sliders, cheddar, house sauce, toasted potato bun, grilled onions, corniche 3.50

TRUFFLE CORN RIBS . Truffle butter, chipotle mayonnaise, ricotta salata, Tajin, coriander 3.00

MANGO BUFFALO CHICKEN . Fried chicken, mango buffalo glaze, fresh jalapeno, ranch dressing 3.50

BANG BANG SHRIMP . Fried Shrimp, sweet chili mayonnaise, sesame, spring onion, crispy Wonton 4.20

BUTTERMILK FRIED CHICKEN . Crispy fried tenders, mango achar mayonnaise 3.45

SHORT RIB CROQUETTES . Slow cooked short ribs, bechamel, chive aioli, Parmesan 4.80

PIZZA

MARGHERITA . Tomato sauce, fior di latte, basil, olive oil 3.50

TRUFFLE MUSHROOM . Wild mushroom puree, black truffle, fior di latte, fontina cheese, parmesan and wild rocca 5.00

BEE STING PIZZETTA . Tomato sauce, pepperoni, Fior di latte, hot honey 4.30

PASTA

BOLOGNESE AL FORNO . Spaghetti with beef ragu, tomato sauce, parmesan 5.45

TWO SHEET LASAGNA . Angus beef ragu, homemade spinach pasta, bechamel, parmigiano 5.45

SPAGHETTI PIZZA . Mozzarella pizza topped with spaghetti Napoletana, basil, parmigiano 4.25

ROSSA TOMATO RIGATONI . Sun-dried tomato sauce, mascarpone, cream, basil, garlic 4.95

FUNGHI FETTUCINE . Sautéed wild mushroom, garlic, cream, basil, parmesan 4.95

MAINS

LEMON CHICKEN . Spaghetti, sauteed chicken scallops, chicken stock, lemon herb sauce 6.25

CHICKEN PARMIGIANA . Breaded chicken breast covered in spicy creamy tomato sauce, pappardelle, mozzarella, parmigiano 6.45

VEAL MILANESE . Fine herbed breaded veal tenderloin, wild mushroom sauce, frites 7.95

MISO SALMON & BROCCOLINI . Herbs seaweed bread crumbs, Bok choy, French beans 9.25

CHEESE BURGER SKILLET . 180 g Angus beef patty, Swiss cheese, pickle, sauce Américaine, toasted brioche bun, frites, sizzling cheese sauce 5.95

SMASHED BURGER . 180 gm double Angus beef patty, cheddar, house sauce, toasted sesame bun grilled onion, frites 5.95

AMERICAN BLACK ANGUS STEAK

. FILLET . Mushroom sauce . 220 gm 9.95 . 400 gm 16.25

. FILLET . Café de Paris sauce . 220 gm 9.95 . 400 gm 16.25

. STRIP-LION . Green Peppercorn sauce . 220 gm 9.75 . 400 gm 15.95

. STRIP-LION . Café de Paris sauce . 220 gm 9.75 . 400 gm 15.95

SIDES

MASH POTATO . Buttery creamy potato 1.75

BROCCOLINI . Char-grilled, olive oil, lemon 2.45

POMME FRITES . Triple-cooked potato frites, sage, truffled aioli 2.25

ONION RINGS . Thick cut and crispy, sauce Americaine 1.95

sweet

FILO MESS . layers of crunchy filo, silky whipped vanilla bean white chocolate mascarpone, rich brown butter butterscotch, and candied pecans, finished with flaked salt 3.25

CLASSIC CRÈME BRÛLÉE . burnt vanilla bean custard 2.95

CHOCOLATE CHIP COOKIE POT . Brown butter chocolate chip cookie, vanilla ice cream, salted caramel sauce 3.50

BURNT BASQUE CHEESECAKE . With raspberry coulis 3.50

TIRAMISU . Espresso-dipped ladyfingers, lightly sweetened mascarpone cream, cocoa powder dust 3.75

CARAMEL POPCORN SUNDAE . Butterscotch custard, vanilla ice cream, Chantilly cream, sponge cake, salted peanuts, caramel popcorn, salted caramel sauce 3.45

beastro

القائمة الرئيسية

المقبلات الباردة

- جواكامولي حمص** . هالابينو تشيلي، أعشاب طازجة، صلصة طاجين، توستادا الذرة ٣,٩٥
- كارباتشيو اللحم** . شرائح رقيقة من لحم التندربولين، ايولي الترافل الاسود، جرجير ٥,٧٥
- جاردن بوراتا** . بوراتا كريمية، شمندر أصفر، بقوليات خضراء محلية، خل شراب البلساميك، خضراوات صغيرة، بارميزان مقرمش ٤,٧٥
- سلطة بيسترو** . خضار مشكلة، فجل، حبوب محمصة، جبنة فيتا كريمية، خل الشراب والاعشاب ٤,٠٠
- سلطة سيزار** . خس جيم، بارميزان، فتات الساوردو، صلصة ميسو سيزر ٣,٧٥ . اضافة دجاج ١,٠٠
- سلطة فيلو الترافل** . جبنة فيتا مخفوقة، سبانخ ، بصل أحمر، رمان، جوز، صلصة الترافل بالليمون ٤,٠٠

المقبلات الساخنة

- شوربة المشروم** . مزيج كريمي من مشروم الشيتاكي وحببات المشروم مع خبز الساوردو المحمص ٣,٩٥
- تشيكن سلايدر** . دجاج مقلي مقرمش، جبنة أمريكية، صلصة باربيكيو، مايونيز الثوم ، خبز بطاطا محمص، خس، مخلل ٣,٠٠
- ليتل سماش بيرجر** . سلايدر انجوس لحم دويل، جبنة شيدر، صلصة هاوس، خبز البطاطا المحمص، بصل مشوي، خيار مخلل ٣,٥٠
- رييس الذرة و الترافل** . زبدة الترافل، شيبوتلي مايونيز، سلطة الريكوتا، صلصة طاجين، كزبرة ٣,٠٠
- بافالو تشيكن مانجو** . قطع من الدجاج المقلي، صلصة مانجو بافلو، هلايينو طازج، صلصة رانش ٣,٥٠
- روبيان بانج بانج** . روبيان مقلي، تشيلي مايونيز حالي، سمس، بصل أخضر، عجينة وونتون مقرمشة ٤,٢٠
- باتريميك الدجاج المقلي** . تندرز مقلي مقرمش، مايونيز مانجو أشار ٣,٤٥
- كروكيت شورت ريس** . شورت ريس مطهوه ببطء، بشاميل، أيولي الكراث، بارميزان ٤,٨٠

البيتزا

- مارغريتا** . صلصة الطماطم، فيور دي لاتي، ريحان، زيت الزيتون ٣,٥٠
- ترافل مشروم** . هريس المشروم البري، ترافل اسود ، فيور دي لاتي، جبنة فونتينا، بارميزان وجرجير بري ٥,٠٠
- بي ستينج** . صلصة طماطم، بيبروني، فيور دي لاتي، عسل حار ٤,٣٠

الباستا

- بولونيز آل فورنو** . اسباجيتي مع لحم البقر راجو، صلصة طماطم، بارميزان ٥,٤٥
- لازانيا** . لحم أنجوس راجو، باستا سبانخ محضرة لدينا، بشاميل، بارميزان ٥,٤٥
- اسباجيتي بيتزا** . موزاريللا مغطاة باستا إسباجيتي و صلصة نابوليتانا، ريحان، بارميزان ٤,٢٥
- روزا توماتو** . ريجاتوني باستا، صلصة طماطم مجففة، مسكربون، كريمة، ريحان، ثوم ٤,٩٥
- فيتوتشيني فونغي** . فيتوتشيني باستا، فطر بري، ثوم، كريمة، ريحان، بارميزان ٤,٩٥

الرئيسية

- ليمون تشيكن** . اسكالوب الدجاج المشوي، مرق دجاج، صلصة أعشاب الليمون مع باستا ٦,٢٥
- تشيكن بارميجيانا** . صدر دجاج مقلي باليقسماط مغطى بصلصة طماطم كريمية سباسي، موزاريللا، بارميزان مع باستا بابرديل ٦,٤٥
- فيل ميلانيز** . شرائح لحم التندربولين المقلية والمغطاة بالأعشاب، صلصة الفطر البري، بطاطا مقلية ٧,٩٥
- ميسو سالمون وبروكوليني** . فتات الأعشاب البحرية المبهرة، بوك تشوي ، وفاصوليا فرنسية ٩,٢٥
- بيرجر الجبن في المقلاة** . ١٨٠ غرام من لحم الأنجوس، جبنة سويسرية، مخلل، صلصة أمريكية، خبز بريوش محمص، بطاطا مقلية، صلصة جبن ساخنة ٥,٩٥
- سماش برجر** . قطعتين لحم أنجوس ١٨٠ جرام ، جبنة شيدر، صلصة هاوس، بصل مشوي، خبز سمس محمص بطاطا مقلية ٥,٩٥

ستيك لحم الأنجوس الأمريكي

- فيله** . صلصة المشروم . ٢٢٠ جرام ٩,٩٥ . ٤٠٠ جرام ١٦,٢٥ . **ستريلوين** . صلصة الغفل الأخضر . ٢٢٠ جرام ٩,٧٥ . ٤٠٠ جرام ١٥,٩٥
- فيله** . صلصة كافي دي باري . ٢٢٠ جرام ٩,٩٥ . ٤٠٠ جرام ١٦,٢٥ . **ستريلوين** . صلصة كافي دي باري . ٢٢٠ جرام ٩,٧٥ . ٤٠٠ جرام ١٥,٩٥

الجانبية

- بطاطا مهروسة** . بطاطا كريمية بالزبدة ١,٧٥
- بروكليني** . مشوي على الفحم، زيت زيتون، ليمون ٢,٤٥
- بوم فريتس** . بطاطا مقلية مطبوخة ثلاث مرات، ترافل أيولي ٢,٢٥
- حلقات بصل** . سميكة ومقرمشة، صلصة أمريكيان ١,٩٥

الحلويات

- فيلو ميس** . طبقات من الفيلو المقرمش، مع كريمة مخفوقة بالمسكريني والشوكولاتة البيضاء والفانيليا، مع صلصة التوفي المملح مع البيكان المكرومل ٣,٢٥
- كريم بروليه كلاسيكي** . كاسترد فانيليا محروقة ٢,٩٥
- وعاء كوكيز مع رقائق الشوكولاتة** . كوكيز مع رقائق الشوكولاتة بالزبدة البنية، آيس كريم الفانيليا، صلصة الكراميل المملحة ٣,٥٠
- تشيز كيك الباسك** . مع صلصة التوت ٣,٥٠
- تيراميسو** . أصابع البسكويت المغسمة في الإسبريسو، كريمة الماسكاربوني المحلاة قليلاً، مسحوق الكاكاو ٣,٧٥
- سنداي الفشار بالكراميل** . كاسترد الكراميل، آيس كريم الفانيليا، كريمة شانتييلي، كيكة إسفنجية، فول سوداني مملح، فشار، صلصة كراميل مملحة ٣,٤٥

بيلسنتو