

Appetizers - Entrées

Roasted Eggplant Salad ___ \$13.00

Eggplant chips, date honey, pomegranate, pistachios, mustard seed oil, pickled purple onion
Caviar d'aubergines, miel de dattes, grenade, pistaches, huile aux graines de moutarde, oignon mariné

The Farmers Salad ___ \$14.00

Poached egg, cucumber, cherry tomatoes, pan crystal, kohlrabi carpaccio, kalamata olives
Oeuf poché, concombre, tomates cerises, pan de cristal, carpaccio de chou-rave, olives Kalamata

Home Made Smoked Salmon ___ \$15.50

Smoked salmon, pretzel, tsatsiki aioli, capers, quail egg, shallots Onion
Saumon fumé, bretzel, aioli tsatsiki, câpres, oeuf de caille, échalotes

Beef Tartar ___ \$16.00

Quail egg, capers, cornishon pickles, dijon mustard, garlic chips, cherry radish
Oeuf de caille, câpres, cornichons, moutarde, chips d'ail, radis de cerise

Fish Carpaccio ___ \$16.50

Raw tahini, pickled lemon aioli, Za'atar croutons, tomato seeds, sour chili pepper
Tahini cru, aioli au citron mariné, croûtons à la soriette, graines de tomate, piment aigre

Spicy Fish Kebab ___ \$17.00

Lima beans cream, zucchini tagliata, pickled purple onion, sweet potatoe french fries
Crème de haricots de Lima, tagliata de courgette, oignon mariné, frites de patates douces

Red Tuna Tataki ___ \$17.50

Sunflower seeds crust, vanilla beetroot vinaigrette, green apple salsa, wasabi sorbet
Croûte de graines de tournesol, vinaigrette à la betterave vanillée, salsa de pomme verte, sorbet au wasabi

Foie Gras & Veal Sweetbread ___ \$28.50

Roasted veal sweetbread & goose liver, chocolate espresso sauce, peanut & popcorn streusel
Ris de veau et foie gras d'oie, sauce au chocolat expresso, streusel aux arachides et au maïs soufflé



CHLOÉLYS RESTAURANT

Main Courses - Plats Principaux

Artichoke Pasta ___ \$20.00

Artichoke confit, basil leaves, olive oil, parsley chili, shimagi mushrooms, tomatoes

Artichauts confits, feuilles de basilic, huile d'olive, chili au persil, champignons shimagi, tomates

Filled Chicken Supreme ___ \$26.00

Chicken fillet, coriander & ginger spinach cream, smoked eggplant, baked beetroot

Suprême de poulet, crème d'épinards à la coriandre et au gingembre, aubergine fumée, betterave au four

Sea Bream ___ \$29.00

Seasonal roasted vegetables, citrus sauce and olive oil

Légumes rôtis de saison, sauce aux agrumes et huile d'olive

Assado "Nebraska" ___ \$33.00

Grilled Short Rib, Carrots, shallots beef and BBQ sauce

Plat des Côtes grillé, carottes, sauce BBQ à l'échalote

Viscaya Fish ___ \$37.00

Wild fish fillet, paprika, olives, dried tomatoes, chili, pommes anna, vegetables

Filet de Loup de mer, paprika, olives, tomates séchées, chili, pommes anna, légumes

Grouper Filet ___ \$38.00

Cauliflower risotto, fresh cauliflower, fish stock, cherry tomatoes confit, parsley oil

Filet de Merou, risotto au chou-fleur, fumet de poisson, tomates cerises confites, huile persillé

Grilled Beef Fillet "Tenderloin" ___ \$42.00

Beef fillet medallions, Périgord sauce, stuffed cannolo with whipped potato cream

Médallions de filet de bœuf, sauce Périgord, cannolo farci à la crème de pommes de terre légère

Grilled Entrecôte ___ \$46.00

Purple potato, bone marrow & baked garlic

Pomme de terre pourpre, moelle osseuse et ail au four

Grilled Lamb Chops ___ \$46.50

Herbal crust, stuffed cabbage with lamb and freekeh, pistachio, lamb broth

Carre d'agneau en croûte aux herbes, chou farci à l'agneau et au blé fumé, pistache, jus d'agneau

Wild Sea Bass Baked in Salt Crust ___ \$11.50 per 100 gr

Hot olive oil, thyme, cherry tomatoes confit, garlic confit, green beans

Loup de mer n croûte de sel, huile d'olive chaude, thym, tomates cerises confites, ail confit, haricots verts



CHLOÉLYS RESTAURANT