

الطعام

المقبلات

5	إدامامي اختيارك من الإدامامي المملّح أو المغطّى بالتوابل الحارة.
4.5	بطاطس كاجون ومملّحة اختيارك من البطاطس المقلية المتبّلة بالكاجون أو المملّحة.
6.5	بطاطس بالترافل مزيج موسمي من البطاطس المقلية بقشرها والبطاطا الحلوة، مع جبة البارميزان وزيت الترافل.
8	كاليماري فريتي كاليماري مقرمش يُقدّم مع صوص الزنجبيل والسريراتشا.
8.5	روبيان ديناميت روبيان مقرمش مع المايونيز الحار وصلصة الأفوكادو.
7.5	روبيان تمبورا روبيان مقلي مقرمش مع صوص الفلفل الحلو المحضّر منزلياً وصوص الصويا.
7.5	دجاج كاراغي دجاج مقرمش بتتبيلة توابل على الطريقة اليابانية.
6.5	دجاج ترياي أسياخ دجاج متبّلة ومشوية مع صوص الترياي الحلو.
6.5	جيوزا الدجاج دامبلنغ الدجاج، مقلي أو مطهو على البخار في المقلّة، يُقدّم مع صوص الصويا بالخل.
7.5	باو دجاج غوتشو دجاج مقرمش مغطّى بصوص الباربيكيو الكوري، يُقدّم في خبز الباو المحضّر منزلياً.
12.5	تاكو لحم واغيو لحم واغيو متبّل مع صوص البولغوشي الحار والبصل الشالوت المكرمل، ومزّين بالهالابينو.
8	ناتشوز اللحم بالجبن ناتشوز مقرمش مع لحم مفروم متبّل، وغواكامولي، وصوص الجبن، والكريمة الحامضة.
9.5	ميني برجر لحم أنغوس مشوي مع أيولي المايونيز بالحمضيات، وجبة الشيدر، والبصل المكرمل، والخس.
14	تشكيلة الأجبان تشكيلة من الأجبان المتنوعة مع المكسرات والفواكه والبسكويت.

O B I C A

السلطات

- 8 **سلطة الدجاج بالأفوكادو**
سلطة خضراء مشكّلة مع الأفوكادو والدجاج المشوي وصوص الرمان.
- 7 **سلطة سيزر**
خس روماني مع صوص السيزر ورقائق البارميزان والدجاج المشوي.
- 7.5 **سلطة الكراب**
سلطة خضراء مشكّلة مع أصابع الكراب المقلية، وصوص محضّر منزلياً، ورقائق التمبورا، والتوبيكو.

الماكي

- 9 **كاليفورنيا كلاسيك**
أصابع الكراب، مايونيز ياباني، مانجو، أفوكادو، خيار، وتوبيكو.
- 8 **روبيان تمبورا**
روبيان تمبورا مع مايونيز الزنجبيل والسريراتشا، وخيار، ورقائق التمبورا، والسّمسم، وصوص التريايكي.
- 12.5 **دراغون رول**
روبيان تمبورا مع المايونيز الحار والخيار، مزّين بالتوبيكو والسّمسم وصوص الأوناغي.
- 11.5 **ذا ديناميت**
تمبورا أصابع الكراب مع المايونيز الحار، وشرائح الهالابينو، والأفوكادو، وصوص خاص.

O B I C A

الأطباق الرئيسية

16	سلمون مخبوز بالفرن اختيارك من نكهة العسل والخردل أو صوص الزبدة الكريمي بالليمون والثوم.
14	سي باس مخبوز بالفرن سمك السي باس مخبوز بالفرن مع خضار مشكّلة وزيتون وتوابل عطرية.
32.5	ريب آي لحم واغيو لحم واغيو ياباني مع صوص الفطر الكريمي، وبيوريه القرع، والجزر، والبروكوليني.
25	فيليه مينيون تندلوين لحم بقري مع صلصة البوردليز بالبيكون، والبطاطس المهروسة، والخضار.
15	روبيان تايفر روبيان تايفر مشوي متبل بتوابل الكاجون مع صوص زبدة الليمون.
9	دجاج البارميزان صدر دجاج مقرمش مع صوص البارميزان بالثوم الكريمي، وبطاطس صغيرة مشوية، وطماطم كرزية.

الحلويات

8.5	كيكة ماتيلدا كيكة شوكولاتة طرية بطبقات من غاناش الشوكولاتة البلجيكية.
8.5	سان سيباستيان تشيز كيك كريمي مع مربى الكرز والفراولة.
14	طبق الفواكه الاستوائية