

# NOVIKOV

## JEDDAH

### APPETISERS

<b>Baby Calamari</b>	75
tartare sauce and smoked paprika	
<b>Beef Carpaccio with Truffle &amp; Rocket</b>	115
Padano cheese, rocket leaves, fresh black truffle and truffle mayonnaise	
<b>Baked Aubergine Parmigiana</b>	85
fresh mozzarella cheese, basil, tomato sauce and grana Padano cheese	
<b>Seafood Soup</b>	175
prawns, calamari, cuttlefish and mussels sauced with tomato and prawns bisque served with roasted bread	
<b>Bresaola, Rocket &amp; Grana Cheese</b>	125
rocket leaves and Grana Padano cheese	
<b>Fried Prawns</b>	130
tartare sauce and smoked paprika	
<b>Fried Zucchini</b>	50
zucchini coated in flour and deep fried	
<b>Novikov Minestrone Soup</b>	80
seasonal vegetables minestrone soup	
<b>Bruschetta</b>	70
classic tomato concassè seasoned with EVO oil	
<b>Marinated Olives</b>	50
green olives marinated in orange zest, lemon zest, thyme, rosemary, chilly	

### SALADS

<b>Classic Novikov Burrata</b>	115
served with cherry tomato salad, seasoned with EVO oil, maldon salt, oregano and basil	
<b>Greek Salad</b>	85
Kalamata olives, tomato, cucumber, red and green peppers, red onions and feta cheese	
<b>Mixed Spring Salad</b>	65
mix leaves salad, rocket, baby spinach, green and red lollo leaves, pomegranate, broad beans, zucchini and fennel	
<b>Stracciatella</b>	115
with grilled red onions marinated, pesto, mint and lemon zest	
<b>King Crab Salad</b>	235
avocado, cherry tomato and red onions, seasoned with EVO oil, maldon salt and micro basil	
<b>Caesar Salad</b>	110
Romain lettuce seasoned with Caesar dressing , parmesan, croutons and chives served with charcoal grilled chicken breast or prawns	
<b>Quinoa Salad</b>	80
green and red peppers, red onions, cucumber, tomato concassè, pomegranate, mint, parsley seasoned with balsamic vinegar and citronette	
<b>Beetroot Salad</b>	85
baby spinach, rocket, salad leaves, goat cheese and sesame seeds	

### PASTA & RISOTTO

<b>Linguine Lobster</b>	285
cherry tomato sauce and fresh lobster	
<b>Fettucine Beef Bolognese</b>	125
beef Bolognese ragu served with Grana Padano cheese	
<b>Fusilli Novikov Style</b>	95
cherry tomato sauce and basil	
<b>Ricotta &amp; Spinach Ravioli</b>	155
served with butter sauce and sage leaves	
<b>Gnocchi Pesto</b>	110
homemade basil pesto with pine nuts	
<b>Strozzapreti with Truffle</b>	150
creamy mushrooms sauce and truffle	
<b>Spaghettoni Cacio &amp; Pepe</b>	135
Pecorino cheese and pepper cream	
<b>Lasagna</b>	155
classic lasagna with beef and besciamel sauce	
<b>Gold Saffron Risotto</b>	175
tiger prawns, saffron and burrata creamed with butter and Grana Padano cheese	
<b>Mushroom Risotto</b>	135
Italian porcini mushrooms with aromatic demiglace	
<b>Seafood Risotto</b>	175
prawns, squid, scallops	

### PIZZA

<b>Classic Margherita</b>	90
tomato sauce, fresh mozzarella, basil and oregano	
<b>Black Truffle &amp; Cheese</b>	135
mix cheeses cream with ricotta, served with fresh seasonal black truffle	
<b>Vegetable</b>	105
fresh mozzarella and roasted vegetables, zucchini , eggplant, mix peppers	
<b>Bresaola, Rocket &amp; Parmesan</b>	135
fresh mozzarella , Grana Padano cheese and rocket leaves	
<b>Spicy Pepperoni</b>	130
fresh mozzarella and Italian beef spicy salami	
<b>Marinara</b>	80
tomato, garlic and oregano	

### SEAFOOD

<b>Grilled Salmon with Zucchini</b>	175
charcoal grilled salmon served with grilled zucchini seasoned with salmoriglio	
<b>Grilled Squid</b>	165
grilled local calamari seasoned with chili, garlic and parsley	
<b>Garos Mediterranean</b>	185
charcoal grilled black seabass fillet served with Mediterranean sauce	
<b>Grilled Octopus</b>	195
charcoal grilled octopus served with roasted potatoes	
<b>Salted Crust Fish</b>	Market Price
choose your fish from the market	

### MEAT

<b>Grilled Beef Rib Eye</b>	385
charcoal grilled black angus beef rib-eye served with chimichurri	
<b>Grilled Baby Chicken</b>	175
charcoal grilled baby chicken, marinated with mustard and honey	
<b>Wagyu Sirloin</b>	500
charcoal grilled wagyu sirloin 9+ served with optional sauce	
<b>Lamb Cutlets Mediterranean Style</b>	245
charcoal grilled lamb cutlets served with a fresh aromatic sauce	
<b>Grilled Beef Fillet</b>	435
charcoal grilled beef tenderloin served with sliced roasted potatoes, pan-fried king mushrooms beef demiglace and pink pepper	
<b>Scaloppina Lemon</b>	200
pan-fried veal rib-eye scaloppina, flavoured with lemon and beef demiglace	
<b>Scaloppina Mushrooms</b>	200
pan-fried veal rib-eye scaloppina served with king mushrooms and beef demiglace	
<b>Veal Milanese</b>	225
veal rib-eye steaks coated in breadcrumbs and fried in butter	

### SIDES

<b>Steamed Broccoli</b>	50
<b>Spinach with Butter Garlic</b>	50
<b>French Fries</b>	50
<b>Mashed Potatoes</b>	50
<b>Mashed Potatoes with Truffle</b>	65
<b>Grilled Vegetables</b>	50
<b>Arancini with Truffle Mayo</b>	50

All prices are inclusive of VAT  
Our menu contains allergens.

If you suffer from a food allergy or intolerance, please let a member of the restaurant team know upon placing your order, however we cannot fully guarantee that the food in these premises will be free from allergens

ستارترز	
<b>بيبي كالاماري</b> <p>صوص التاراتاري مع البابريكا المدخن</p> <b>كارباتشيو اللحم مع الكمأة والجرجير</b> <p>جبنة بادانو، أوراق جرجير، كمأة سوداء طازجة ومايونيز تروفل</p> <b>بادنجان مشوي بالبارميجيانا</b> <p>جبنة موزاريلا طازجة، ربحان، صلصة طماطم وجبنة جرانا بادانو</p> <b>شورية المأكولات البحرية</b> <p>روبيان، كاليماري، حبار وبلح البحر مع صلصة الطماطم وحساء الروبيان يقدم مع الخبز المحمص</p> <b>بريساولا جرجير وجبنة جرانا</b> <p>أوراق جرجير وجبنة جرانا بادانو</p> <b>روبيان مقلي</b> <p>صلصة التارتار والبابريكا المدخنة</p> <b>كوسة مقلية</b> <p>كوسة مغلفة بالدقيق ومقلية جيداً</p> <b>حساء نوفيكوف مينسترون</b> <p>شورية خضار بالبهارات</p> <b>بروشيتا</b> <p>كونكاسيه الطماطم الكلاسيكية المتبلة بزيت إيفو</p> <b>زيتون متبل</b> <p>زيتون أخضر متبل بقشر البرتقال، قشر الليمون، الزعتر، إكليل الجبل، الفلفل الحار</p>	
<span><span></span></span>	75
<span><span></span></span>	115
<span><span></span></span>	85
<span><span></span></span>	175
<span><span></span></span>	125
<span><span></span></span>	130
<span><span></span></span>	50
<span><span></span></span>	80
<span><span></span></span>	70
<span><span></span></span>	50

## السلطات

<b>كلاسيك نوفيكوف بوراتا</b> <p>تقدم مع سلطة طماطم كرزية، متبلة بزيت إيفو، ملح مالدون، أوريجانو و ربحان</p> <b>سلطة يونانية</b> <p>زيتون كالاماتا، طماطم، خيار، فلفل أحمر وأخضر، بصل أحمر وجبنة فيتا</p> <b>سلطة الربيع مع الخضار المقرمش</b> <p>سلطة أوراق مشكلة، جرجير، سبانخ صغيرة، أوراق اللولو الخضراء والحمرء، رمان، فاصوليا عريضة، كوسة وشمر</p> <b>ستراتشياتيلا</b> <p>البصل الأحمر المشوي المتبل والبيستو والنعناع وقشر الليمون</p>	<span><span></span></span>
<span><span></span></span>	115
<span><span></span></span>	85
<span><span></span></span>	65
<span><span></span></span>	115

<b>سلطة كينج كراب</b> <p>أفوكادو، طماطم كرزية، بصل أحمر، متبل بزيت إيفو، ملح مالدون وريحان صغير</p> <b>سلطة السيزر</b> <p>خس روماني متبل بصلصة سيزر، بارميزان، خبز محمص وثوم معمر يقدم مع صدر دجاج مشوي على الفحم أو روبيان</p> <b>سلطة الكنوا</b> <p>فلفل أخضر وأحمر، بصل أحمر، خيار، طماطم كونكاسيه، رمان، نعناع،بقدونس متبل بالخل البلسمي والسترونيت</p> <b>سلطة الشمندر</b> <p>سبانخ صغيرة، جرجير، أوراق سلطة، جبن ماعز وبذور السمسم</p>	<span><span></span></span>
<span><span></span></span>	235
<span><span></span></span>	110
<span><span></span></span>	80
<span><span></span></span>	85

# NOVIKOV

## JEDDAH

### باستا والريزوتو

<b>لبستر لينجويني</b> <p>صلصة الطماطم الكرزية مع الوبستر الكندي الطازج</p> <b>فوتوتشيني لحم بولونيز</b> <p>لحم بقري بولونيز راجو، يقدم مع جبنة جرانا بادانو</p> <b>صلصة الطماطم فوسيلي</b> <p>صلصة الطماطم الكرزية والريحان</p> <b>رافيولي ريكوتا سبانخ</b> <p>يقدم مع صلصة الزبدة وأوراق السبانخ</p> <b>فنوشي بيستو</b> <p>بيستو أريحان مع الصنوبر</p> <b>ستروزا برיתי مع الكمأة</b> <p>صلصة الفطر الكريمة والكمأة</p> <b>سباغيتي كاسيو بيبي</b> <p>جبنة بيكورينو وكريمة الفلفل</p> <b>لازانيا</b> <p>لازانيا كلاسيكية مع لحم البقر وصلصة البشاميل</p> <b>ريزوتو الزعفران بوراتا روبيان وذهب</b> <p>روبيان بحري، زعفران وبوراتا كريمة بالزبدة وجبنة جرانا بادانو</p> <b>ريزوتو مشروم</b> <p>فطر بورسيني إيطالي بالديمجلاس العطري</p> <b>ريزوتو بالمأكولات البحرية</b> <p>الروبيان والحبار والاسكالوب</p>	
<span><span></span></span>	285
<span><span></span></span>	125
<span><span></span></span>	95
<span><span></span></span>	155
<span><span></span></span>	110
<span><span></span></span>	150
<span><span></span></span>	135
<span><span></span></span>	155
<span><span></span></span>	175
<span><span></span></span>	135
<span><span></span></span>	175
<span><span></span></span>	135
<span><span></span></span>	175

### البيتزا

<b>بيتزا مارغريتا</b> <p>صلصة الطماطم، جبنة موزاريل ، الريحان والأوريجانو</p> <b>الجبن والكمأة السوداء</b> <p>مزيج من كريمة الجبن مع الريكوتا، يقدم مع الكمأة السوداء</p> <b>الخضار</b> <p>موزاريلا طازجة و خضار مشوية، كوسة، بادنجان، فلفل مشكل</p> <b>بريساولا جرجير وجبن بارميزان</b> <p>موزاريلا طازجة، جبنة جرانا بادانو وأوراق الجرجير.</p> <b>بيبروني حار</b> <p>جبنة موزاريلا و لحم بقري إيطالي حار</p> <b>مارينارا</b> <p>طماطم، ثوم وأوريجانو</p>	<span><span></span></span>
<span><span></span></span>	90
<span><span></span></span>	135
<span><span></span></span>	105
<span><span></span></span>	135
<span><span></span></span>	130
<span><span></span></span>	80

### الأسماك والمأكولات البحرية

<b>سمك السلمون المشوي مع الكوسة</b> <p>سلمون مشوي على الفحم يقدم مع كوسة مشوية متبلة بالسلاموريجليو</p> <b>حبار مشوي</b> <p>كاليماري محلي مشوي متبل بالفلفل الحار، الثوم والبقدونس</p> <b>سمك القاروص البحر الأبيض المتوسط</b> <p>فيليه القاروص المشوي يقدم مع صلصة البحر الأبيض المتوسط</p> <b>أخطبوط مشوي</b> <p>أخطبوط مشوي على الفحم يقدم مع البطاطس المقلية</p> <b>سمك القشرة المملحة</b> <p>أختر السمك الخاص بك من السوق</p>	<span><span></span></span>
<span><span></span></span>	175
<span><span></span></span>	165
<span><span></span></span>	185
<span><span></span></span>	195
<span><span></span></span>	بسعر الماركت

### لحم

<b>ريب آي لحم</b> <p>ضلع لحم بقري أنجوس مشوي على الفحم يقدم مع تشيمي تشوري</p> <b>دجاج مشوي</b> <p>دجاج مشوي على الفحم، متبل بالخردل والعسل</p> <b>واغيو سيرلوين</b> <p>شريحة لحم واجيو مشوية على الفحم تقدم مع صلصة اختيارية</p> <b>ريش لحم الخروف على طراز البحر الأبيض المتوسط</b> <p>شرائح لحم ضأن مشوية على تقدم مع صلصة عطرية طازجة</p> <b>فيليه لحم</b> <p>لحم بقري روسي مشوي يقدم مع شرائح البطاطس المشوية، مشروم كينج مقلي، لحم بقري ديميجلاس وفلفل وردي</p> <b>سكالوبينا ليمون</b> <p>سكالوبينا لحم العجل المقلي، بنكهة الليمون ولحم البقر</p> <b>سكالوبينا الفطر</b> <p>سكالوبينا لحم العجل المقلي يقدم مع فطر الملك ولحم البقر ديميجلاس</p> <b>لحم العجل ميلانيزي</b> <p>شرائح لحم العجل المغطاة بفتات الخبز والمقلية بالزبدة</p>	<span><span></span></span>
<span><span></span></span>	385
<span><span></span></span>	175
<span><span></span></span>	500
<span><span></span></span>	245
<span><span></span></span>	435
<span><span></span></span>	200
<span><span></span></span>	200
<span><span></span></span>	225

## الأصناف الجانبية

<b>بروكلي مطبوخ على البخار</b>	<span><span></span></span>
<b>السبانخ مع الزبدة والثوم</b>	<span><span></span></span>
<b>بطاطس مقلية</b>	<span><span></span></span>
<b>بطاطس مهروسة</b>	<span><span></span></span>
<b>بطاطس مهروسة مع الكمأة</b>	<span><span></span></span>
<b>نبات الهليون المشوي</b>	<span><span></span></span>
<b>أرانشيني مع الكمأة مايو</b>	<span><span></span></span>
<span><span></span></span>	50
<span><span></span></span>	50
<span><span></span></span>	50
<span><span></span></span>	65
<span><span></span></span>	50
<span><span></span></span>	50

جميع الأسعار شاملة لضريبة القيمة المضافة

تحتوي قائمتنا على مواد مسببة للحساسية

إذا كنت تعاني من حساسية الطعام أو عدم تحمله، فيرجى إبلاغ أحد أعضاء فريق المطعم عند تقديم طلبك، ومع ذلك لا يمكننا أن نضمن بشكل كامل أن الطعام في هذه المباني سيكون خاليًا من مسببات الحساسية