

**SILK ROAD**  
east meets west

# Japanese Cuisine

	<b>Sushi</b> (2pcs /order)	<b>Sashimi</b> (5 pcs /order)
<b>Sake (Salmon)</b>	2.5	3
<b>Maguro (Tuna)</b>	2.5	3
<b>Ebi (Shrimp)</b>	3.5	4
<b>Tako ( Baby Octopus)</b>	3.5	4
<b>Unagi (Eel kabayaki)</b>	4	7
<b>Tai (Red Snapper)</b>	3.5	4
<b>Trevally</b>	2.5	3

## Sushi & New Style Sashimi

<b>Screaming Salmon</b> salmon with jalapeno, traditional ponzu	4
<b>Yuzu Tuna</b> tuna with cilantro, yuzu vinaigrette	4
<b>Suzuki Yo Hiyashi</b> sea bream with suki mono dressing, hiyashi wakami salad	4
<b>Salmon Tiradito</b> charred avocado, amarillo sauce, onion salsa	4.5

## Western Specialties & House Favorites

<b>Australian Lamb Loin</b> mediterranean grilled vegetables	10
<b>Beef Tenderloin</b> truffled mash potatoes	10
<b>Surf &amp; Turf “Silk Road”</b> petit prime filet au poivre, grilled lobster tail	12
<b>Grilled Hammour</b> mediterranean vegetables, fennel essence	10
<b>Gamberoni Alla Griglia</b> grilled jumbo prawns with roasted artichokes	9
<b>Miso Seabass</b> seabass marinated with miso	7
<b>Silk Road Roast Duck</b> roasted duck “Silk Road-style”	7
<b>Teriyaki Glazed Chicken</b> toasted sesame seeds, crispy shallots	6

## المطبخ الياباني

ساوشي	ساوشي	ساوشي
(قطعتان/طلب)	(قطعتان/طلب)	(5 قطع/طلب)
ساكي (سلمون)	٢.٥	٣
ماغورو (تونة)	٢.٥	٣
إيبي (جمبري)	٣.٥	٤
تاكو (إخطبوط صغير)	٣.٥	٤
أوناغي (أنقليس كاباياكي)	٤	٧
تاي (نهاش أحمر)	٣.٥	٤
تريفلي	٢.٥	٣

## ساوشي وساوشي بالطريقة الجديدة

٤	سكرمينج سلمون	سلمون بفلفل هالبيينو، بونزو تقليدي
٤	تونة يوزو	تونة بخزيرة، صلصة خل بيوزو
٤	سوزوكي يو هياشي	سمك أبراميس بصلصة سوكي مونو، سلطة هياشي والكامي
٤.٥	تيراديتو سلمون	أفوكادو مشوي، صلصة أماريلو، صلصة بصل

## الأصناف المميزة الغربية والأصناف المفضلة لدينا

١٠	لحم خاصرة ضأن أسترالي	خضروات بحر متوسط مشوية
١٠	فيليه بقري	بطاطا مهروسة بكماة
١٢	لحوم ومأكولات بحرية "سيلك رود"	فيليه أو بوافر ممتاز صغير، ذيل كركند مشوي
١٠	هامور مشوي	خضروات بحر متوسط، مستخلص شمر
٩	غامبيروني ألا جرجليا	روبيان جامبو مشوي وخرشوف مشوي بالفرن
٧	سمك قاروص بميسو	سمك قاروص متبل بميسو
٧	بط سيلك رود مشوي بالفرن	بط مشوي بالفرن "بطريقة سيلك رود"
٦	دجاج تيريياكي بطبقة تلميع	بذور سمسم محمص، كرات أندلسي مقرمش

## Asian Curries

### Thai Green or Red Curry

Your choice of:

<b>Chicken</b>	7
<b>Prawn &amp; Mixed Seafood</b>	8
<b>Duck</b>	6
<b>Vegetarian Style</b>	5

## Starters & Salads

<b>Beef Carpaccio</b>	5
rocket, capers, dijon parmesan dressing	
<b>Silk Road Caesar Salad</b>	4
shaved parmesan, creamy garlic dressing, sweet teriyaki chicken	
<b>Wasabi Prawn Tempura</b>	7
tempura battered prawns, wasabi coating	
<b>Crispy Vegetable Roll (V)</b>	4
mango-dijon dip	
<b>Fried Jumbo Shrimp</b>	9.5
shrimp coated with falafel, sumac tempura	
<b>Edamame (V)</b>	3
steamed japanese soy bean, maldon sea salt	
<b>Roast Duck Spring Rolls</b>	4
plum hoisin sauce	
<b>Teryaki Glazed Chicken Wings</b>	3
asian coleslaw	

## From The Soup Kettle

<b>Tom Yum Soup</b>	5
spicy hot-sour broth, lemongrass, basil, shrimp	
<b>Miso Soup (V)</b>	4
traditional japanese soup, tofu, spring onions	
<b>Hot &amp; Sour Soup</b>	4
szechuan style with chicken, shrimp, tofu	

## Pizza From The Wood Oven

<b>Pizza Regina Margherita (V)</b>	6
tomato, mozzarella cheese	
<b>Pizza Bianca Ai Funghi (V)</b>	6.5
assorted mushrooms, garlic cream, truffle oil	
<b>Pizza Diavola</b>	7
beef pepperoni, capsicum, chili flakes, provolone cheese	

## أطباق الكاري الآسيوية

### كاري تايلندي أخضر أو أحمر

اختيارك من:

دجاج

روبيان ومأكولات بحرية مشطلة

بط

بالطريقة النباتية

٧

٨

٦

٥

## المقبلات والسلطات

### كارباتشو لحم بقري

جرجير، قبار، صلصة ديجون بارميزان

٥

### سلطة سيزر سيلك رود

بارميزان مبشور، صلصة ثوم كريمية، دجاج بترياكي حلو

٤

### تمبورا روبان واسابي

تمبورا روبان بطبقة تغطية، طبقة واسابي

٧

### لفائف خضروات مقرمشة (ن)

غموس ديجون مانجو

٤

### جمبري جامبو مقلي

جمبري مغطى بفلفل، تمبورا سماق

٩.٥

### إدامية (ن)

فول صويا ياباني مطهو على البخار، ملح بحر مالدون

٣

### سبرينج رولز ببط مشوي

صلصة هويسين بيرقوق

٤

### أجنحة دجاج تيرياكي بطبقة تلميع

كولسلو آسيوي

٣

## الشوربات

### شوربة توم يام

مرقة متبللة حارة وحامضة، عشبة ليمون، ريحان، جمبري

٥

### شوربة ميسو (ن)

شوربة يابانية تقليدية، توفو، بصل أخضر

٤

### شوربة حارة وحامضة

بطريقة سيشوان مع دجاج، جمبري، توفو

٤

## البيتزا من فرن الخشب

### بيتزا ريجينا مارغريتا (ن)

طماطم، جبنة موتزاريلا

٦

### بيتزا بيانكا آي فونجي (ن)

فطر مشكل، كريمة ثوم، زيت كمأة

٦.٥

### بيتزا ديافولا

بيبروني بقري، فلفل حلو، شرائح فلفل حار، جبنة بروقولون

٧

## Pasta/ Risotto

<b>Spaghetti Carbonara</b> bacon, egg yolk, creamy parmesan sauce	5
<b>Seafood Linguine</b> shellfish cream, italian basil	8
<b>Penne Arrabbiata (V)</b> tomato sauce, garlic, parmesan	4
<b>Risotto Ai Funghi (V)</b> Rice, forest mushrooms, parmesan, butter	6

## Maki Rolls

<b>Spicy Tuna</b> avocado, cucumber, chili paste, tobiko	4
<b>Salmon Crunch</b> salmon tempura, ikura, japanese mint	5
<b>Crispy Prawn Tempura</b> avocado, togarashi, tempura flakes	5
<b>California Maki</b> crabstick, avocado, cucumber, tobiko	4
<b>Ebi Tempura Maki</b> fried shrimp, sesame seeds	5
<b>Kappa Maki Vegetable Roll</b> fresh cucumber, nori	5

## Asian Salads

<b>Chinese BBQ Duck and Watermelon Salad (N)</b> roasted cashews, mint, tamarind	5
<b>Squid &amp; Chicken Salad</b> mint, pomelo, coriander, pomegranate	3
<b>Grilled Prawns &amp; Mango Salad (N)</b> minced chicken, spiced peanuts, shallots	6.5

## Traditional Indian Flavours

<b>Butter Chicken (N)</b> chicken tikka in tomato & cream of cashew gravy, basmati rice	7
<b>Vegetable Handi (V)</b> mix vegetable & paneer in fresh spiced thick onion & tomato gravy	5
<b>Goan King Fish Curry</b> fragrant spices & coconut curry	8

## الباستا/الريزوتو

- ٥ **سباغيتي كاربونارا**  
لحم مقدد، صفار بيض، صلصة كريمة ببارميزان
- ٨ **لينغويني بمأكولات بحرية**  
كريمة حار، ريحان إيطالي
- ٤ **بيني أرابياتا (ن)**  
صلصة طماطم، ثوم، بارميزان
- ٦ **ريزوتو آي فونجي (ن)**  
أرز، فطر بري، بارميزان، زبدة

## لفائف الماكي

- ٤ **تونة حارة**  
أفوكادو، خيار، معجون فلفل حار، توبيكو
- ٥ **سلمون مقرمش**  
تمبورا سلمون، إيكورا، نعناع ياباني
- ٥ **تمبورا روبان مقرمش**  
أفوكادو، توغاراشي، شرائح تمبورا
- ٤ **كاليفورنيا ماكي**  
أصابع سلطعون، أفوكادو، خيار، توبيكو
- ٥ **إيبي تمبورا ماكي**  
جمبري مقلي، بذور سمسم
- ٥ **لفائف خضروات كابا ماكي**  
خيار طازج، نوري

## السلطات الآسيوية

- ٥ **بط صيني مشوي باركيو وسلطة بطيخ (م)**  
كاجو محمص، نعناع، تمر هندي
- ٣ **سلطة حبار ودجاج**  
نعناع، بوميلو، كزبرة، رمان
- ٦.٥ **روبيان مشوي وسلطة مانجو (م)**  
دجاج مفروم، سوداني مبهر، كراث أندلسي

## النكهات الهندية التقليدية

- ٧ **دجاج بزبدة (م)**  
دجاج تيكاف في صلصة كريمة كاجو وطماطم كثيفة، أرز بسمتي
- ٥ **هاندي خضروات (ن)**  
خضروات مشكلة وبانير في صلصة بصل وطماطم حارة سميكة
- ٨ **سمك غوان ملكي بكاري**  
بهارات عطرة وجوز هند بكاري

## Tandoori

<b>Tandoori Mix Grill</b> chicken, lamb, hammour	9
<b>Tandoori Jinga</b> jumbo prawns marinated in Indian spices, yoghurt	10
<b>Chicken Tikka</b> chicken marinated in tandoori masala	9
<b>Lamb Seekh Kebab</b> silk road's favorite!	7
<b>Laziz Mahi Tikka</b> hammour marinated in tandoori spices, basmati rice	10

## Side Orders

<b>Assorted Naan Bread</b>	2.5
<b>Dal Makhani</b>	2.5
<b>Palak Paneer (V)</b>	6
<b>House Cut Steak Fries</b>	2.5
<b>Mashed Potato</b>	2
<b>Aromatic Basmati Rice</b>	2
<b>Tossed Greens With Ginger Dressing</b>	2.5

## Asian Noodles & Rice

<b>Silk Road Fried Rice</b> shrimp, chicken, egg, shiitake mushroom, sweet corn, carrot, green pea	5
<b>Udon Noodle</b> tempura shrimps, squid, hammour, chicken, coconut curry sauce	6
<b>Black Pepper Beef Noodles</b> wok-fried beef strips, egg noodles, black pepper sauce, onions, capsicum	4

## Wok & Stir-Fry

<b>Khai Pad Med (N)</b> stir-fried chicken, cashew nuts, oyster sauce	5
<b>Kung Pao Prawns (N)</b> stir-fried jumbo prawns, dried chili's, peanuts	10
<b>Mongolian Lamb</b> wok glazed lamb, spring onions	6
<b>Crispy Chili Beef</b> shredded strip loin, carrot, spring onions	8
<b>Lobster And Duck Chow Mein</b> sweet ginger noodles, pulled barbecue duck	15
<b>Sweet &amp; Sour Chicken</b> pineapple, bell pepper, white onion	7



## التندوري

٩	<b>تندوري مشويات مشكلة</b> دجاج، ضأن، هامور
١٠	<b>تندوري جينجا</b> روبيان جامبو متبل ببهارت هندية، لبن زبادي
٩	<b>دجاج تيكا</b> دجاج متبل بماسالا تندوري
٧	<b>سينغ كباب لحم ضأن</b> من الأصناف المفضلة في سيلك رود!
١٠	<b>لذيذ ماهي تيكا</b> هامور متبل ببهارات تندوري، أرز بسمتي

## الطلبات الجانبية

٢.٥	<b>خبز نان مشكل</b>
٢.٥	<b>دال ماخاني</b>
٦	<b>بالاك بانير (ن)</b>
٢.٥	<b>بطاطا مقلية مقطعة لدينا</b>
٢	<b>بطاطا مهروسة</b>
٢	<b>أرز بسمتي معطر</b>
٢.٥	<b>خضروات بصلصة زنجبيل</b>

## النودلز والأرز الآسيوي

٥	<b>أرز سيلك رود مقلي</b> جمبري، دجاج، بيض، فطر شيتاكي، ذرة حلوة، جزر، بازلاء خضراء
٦	<b>نودلز أودون</b> تمبورا جمبري، حبار، هامور، دجاج، صلصة جوز هند بطاري
٤	<b>نودلز بلحم بقري وفلفل أسود</b> شرائح لحم بقري محمرة، نودلز بيض، صلصة فلفل أسود، بصل، فلفل حلو

## المحمرات والمقليات

٥	<b>كاي باد ميد (م)</b> دجاج مقلي، كاجو، صلصة محار
١٠	<b>روبيان كونغ باو (م)</b> روبيان جامبو مقلي، فلفل حار مجفف، فول سوداني
٦	<b>لحم ضأن منغولي</b> لحم ضأن محمر بطبقة تليمع، بصل أخضر
٨	<b>لحم بقري مقرمش بفلفل حار</b> شرائح لحم خاصرة بقري مقطعة، جزر، بصل أخضر
١٥	<b>شاو مين بكرخند وبط</b> نودل بزنجبيل حلو، بط مسح مشوي باركيو
٧	<b>دجاج حلو وحامض</b> أناناس، فلفل حلو، بصل أبيض

## Signature Wok & Stir-Fry

<b>Braised Beef Short Ribs</b> fried tofu, cucumber pickle	10
<b>Nori Seaweed Salmon</b> wasabi potato puree, miso-ponzu glaze	9

## The Dolce Stage

<b>The Big Show</b> (for two or more) silk road's favorite dessert tasting platter	9
<b>Ice Cream Mochi</b> ask about our seasonal flavors	4
<b>Lemongrass Crème Brulee</b> thai coconut gelato	4
<b>Green Tea Cake</b> sweet bean cream filling, black sesame gelato	4
<b>Iced Watermelon And Lychee</b> infused with passion fruit and peppermint	4

## المحمرات والمقلبات المميزة

- ١٠ **أضلاع بقري قصيرة مطهوه ببطء**  
توفو مقلي، مخلل خيار
- ٩ **سلمون بأعشاب بحرية نوري**  
بيوريه بطاطا بواسابي، طبقة تلميع ميسو وبونزو

## الحلويات

- ٩ **ذا بيغ شو** (لفردين أو أكثر)  
طبق تذوق الحلويات المفضل لدى سيلك رود
- ٤ **آيس كريم موتشي**  
اسأل عن نكهاتنا الموسمية
- ٤ **كريم بروليه بعشبة الليمون**  
جيلاتو تايلندي بجوز الهند
- ٤ **كيك شاي أخضر**  
حشوة من كريمة الفاصوليا الحلوة، جيلاتو بسمسم أسود
- ٤ **ليتشي وبطيخ مثلج**  
مشرب بباشون فروت ونعناع فلفلي

