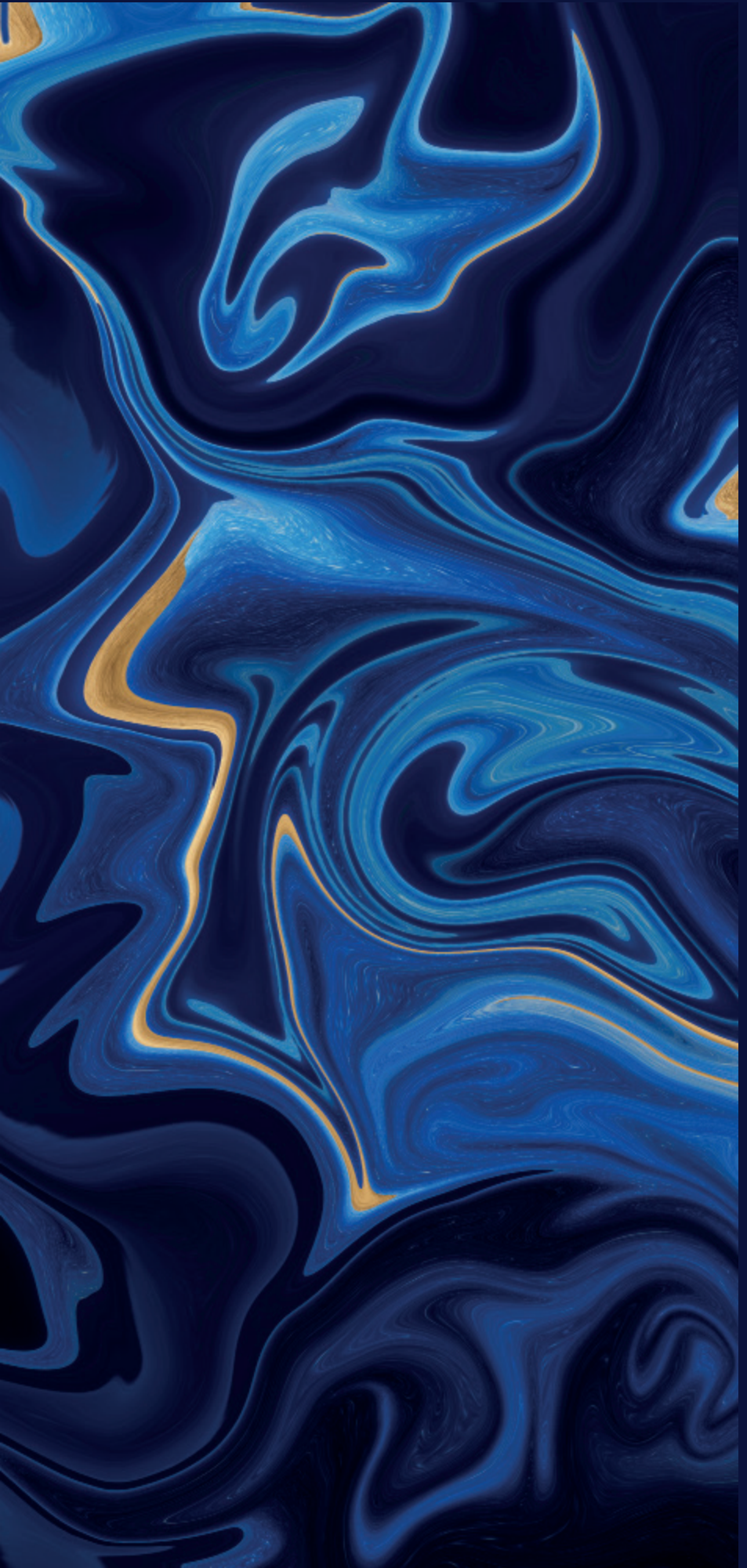
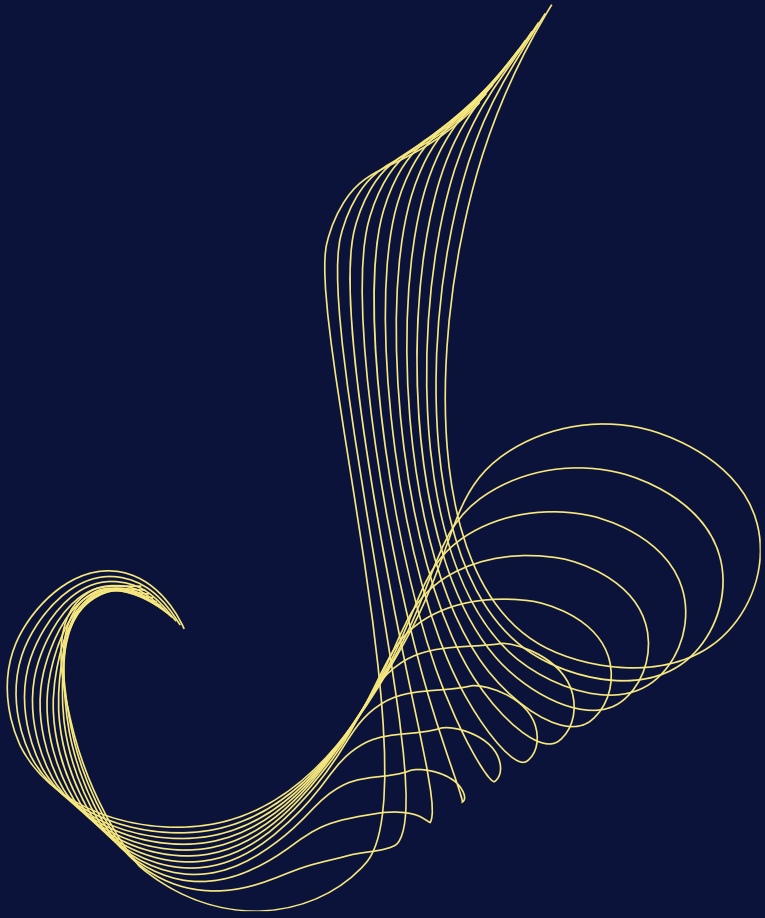


TWO

EST 2021

MAIN MENU





ITALIAN MENU

Marinated Beef Carpaccio with Arugula and parmesan cheese	270
Lobster, Octopus and Shrimp Salad marinated with citrus, extra virgin olive oil and palm heart	460
Burrata cherry tomatoes, basil oil and balsamic paste	255
Fritto Misto fried vegetables, tartar sauce	295
Bresaola pickles mushroom, rucola, and shaved parmesan	305

Zuppa di Zucca Con Capasanta pumpkin soup, seared sea scallops, ricotta	215
Minestrone di Verdure garden vegetable soup, pesto, parmesan	165
Zuppa di Funghi mushrooms cream, sautéed wild mushroom, truffle foam	285

Agnolotti di Vitello, Barberosse e tartufo veal, truffle, beetroot, rosemary jus, parmesan fondue	285
Wild Mushroom Risotto porcini, truffle paste, seared mushroom	295
Risotto frutti di Mare seafood bisque risotto	325
Lasagne traditional green lasagne bolognese	225
Penne all'arrabbiata penne with tomato spicy sauce	215
Spaghetti Napolitana fresh basil, tomato sauce	215

MAIN COURSE

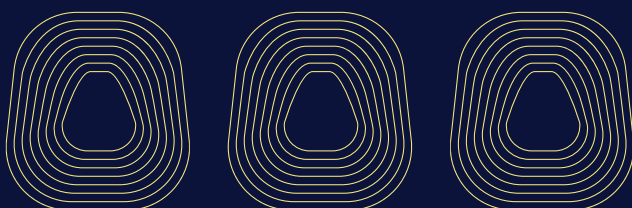
Branzino all'Acqua pazza	290
Sea-bass fillet simmered in potato, cherry tomatoes, capers and olives	
Cotoletta di Wagyu alla Milanese (serves 2)	730
breadcrumbed Wagyu beef cutlet, organic salad mushrooms, cherry tomatoes, and rucola	
Ossobuco Alla Milanese	405
served with gremolat a saffron risotto	
Pollo Arrosto	235
chicken breast stuffed with lemon marmalade served with potato gnocchi and spinach	
Tagliata di Manzo	355
beef tagliata with rosemary, truffle mashed potato, sautéed vegetables, and corn jus	

SIDE DISHES

Sautéed Spinach	65
Baked Potato	65
White Rice	65
Garden Vegetables	65

DESSERT

Tiramisu	150
italian cheese cream with coffee lady finger	
Chocolate Soufflé	170
warm chocolate soufflé with vanilla ice cream	
Panna Cotta	135
with mixed berry coulis	
Torta della Nonna	145
traditional Italian tart filled with pastry cream	
Cannoli	145
fried pastry dough filled with a sweet creamy filling ricotta	



JAPANESE MENU

T & T	185
tuna avocado tartare with matsuhisa sauce	
Shrimp Tempura	295
spicy may sauce	
Edamame	165
your favourite choice of sea salt or garlic chilli flavor	
Shrimp Palm Heart Salad	215
served with wafu sauce	
New-Style Sashimi with Ponzu Sauce	165
choice of salmon, tuna or sea bass	
Sweet corn crab soup	205
Miso soup	155
Nigiri (2 PCS) or Sashimi (3 PCS)	
Salmon	85
Tuna	85
Sea scallops	125
Octopus	85
BBQ Eel	75
Crab sticks	135
Maguari Oishi	205
spicy tuna sako, wasabi tobiko, spring onion and torched rice	
Tempura Poke	185
fried vegetables, shrimp, spicy mayo and sweet chilli	
Seabass Ceviche	165
soy ponzu, chilli, coriander, ginger and leeks	
Japanese Crab Salad	285
green apple, iceberg, crab stick, carrot and sesame dressing	

STARTERS

SOUPS

SUSHI PIECES

TWO'S POKE & ROLLS

HANAMI ROLLS (6 PCS)

Wagyu Roll	395
asparagus, shrimp and sweet soy, topped with beef	
Smoked Philly Roll	295
crab stick, asparagus, creamy cheese, sesame seeds topped with smoked salmon	
Green Dragon Roll	175
eel, cucumber sesame seeds, teriyaki topped with avocado	
Dynamite Roll	265
shrimp, iceberg lettuce, sesame seeds topped with eel and nagasaki sauce	

URAMAKI ROLLS

Veggie Maki Roll	125
takuwan, asparagus, carrot and iceberg lettuce	
California Roll	235
crab stick, avocado, cucumber and iceberg lettuce	
Drivel Roll	295
tuna, spring onion, shrimp roe, sriracha jalapeno and black caviar	
Shrimp Tempure Roll	215
iceberg, shrimp, spicy mayo and crispy flex	

HOSOMAKI ROLLS

Sake Maki	125
salmon and wasabi	
Avo Maki	135
avocado and sesame seeds	
Crunchy Pits	335
crab stick, cucumber, salmon and avocado	

STEAMED DIM SUM

Shrimp Dumpling	165
Steamed Sumi (Chicken, Shrimp)	135
Steamed Beef and Shrimp Dumpling	225
Steamed Chicken Dumpling	95
Steamed King Dumpling (Lobster, Shrimp)	335
Steamed Vegetables	75

Seafood with Lemon Grass gyoza with shrimp	215
Crab Claw with seafood and almond slices	185
Crispy Vegetable spring roll	95
Crispy Seafood shomgwi style	165
Chicken Dumpling	145
Beef Takki wasabi potato, oyster capsicum and crispy garlic	465
Salmon Teriyaki mushrooms, spanish and sweet soy	295
Black Cod fish vegetables, teriyaki sauce	545
Wagyu Beef Slider jalapeno, caramelised onion and japanese cheese	605
Grilled Octopus with garlic potato purée with oyster sauce	295
Lobster	925
Shrimp	495
Beef	705
Chicken served with steamed rice	245
Basmati Steamed Rice	65
Steamed Vegetables	65
Japanese Grilled Corn	65

FRIED DIM SUM

MAIN DISHES

TEPPANYAKI

SIDE DISHES

DESSERTS

Japanese Fluffy Cake	145
single-layer spongy cake topped with a dusting of powdered sugar	
Green Tea Mousse	165
with berry and mint coulis	
Seasonal Fruit Platter	135



٢١٥	المأكولات البحرية مع عشب الليمون مع الجمبري
١٨٥	الكابوريا مع المأكولات البحرية وشرائح اللوز
٩٥	لفائف خضروات مقرمشة
١٦٥	المأكولات البحرية المقرمشة علي طريقه شونفوي
١٤٥	دامبلانج الدجاج
٤٦٥	بيف تاكي يقدم مع بطاطس وسابي ، الفلفل الالوان مع المحار والثوم المقرمش
٢٩٥	سمك سالمون الترياكى يقدم مع المشروم و السباتخ و صوص الصويا الحلو
٥٤٥	سمك مشبع بالزيوت الصحيه يقدم مع تشكيله من الخضروات والصوص الترياكى
٦٠٥	شرائح لحم البيف الواغيو يقدم مع فلفل الهلاينو ، بصل مكرمل وجينة يابانية
٢٩٥	الاطبوط المشوى يقدم مع البطاطس البيوريه وصوص المحار
٩٢٥	الاستاكوزا
٤٩٥	الجمبرى
٧٠٥	البيف
٢٤٥	الدجاج يقدم مع الارز المطهى علي البخار
٦٥	ارز بسمتي على البخار
٦٥	تشكيله من الخضروات
٦٥	الذره الحلوه المشويه
١٤٥	كيكة يابانية منفوشة
١٦٥	موس الشاي الأخضر مع التوت والنعناع
١٣٥	تشكيله من الفواكه الموسميه

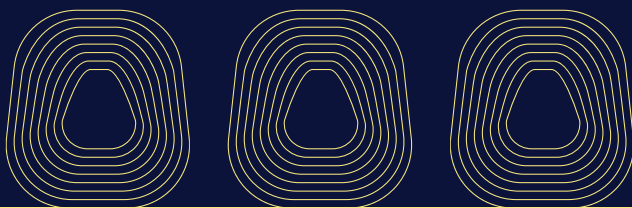
٣٩٥	لغائف لحم البيف الواغيو الاسبارجوس والجمبرى والصويا الحلو مغطى باللحم البقري
٢٩٥	لغائف الفيلى المدخنه الكابوريا والاسبارجوس مع الجبن الكريمى مغطاه بسمك السالمون المدخن والسمسسم
١٧٥	لغائف الدراجون الاخضر ثعبان البحر ، الخيار ، السمسسم مع الترياكى والافوكادوا
٢٦٥	لغائف الديناميت الجمبرى ، خس ، سمسسم ، مغطاة بثعبان البحر مع صلصة ناجازاكي
١٢٥	لغائف فيجي ماكي تاكوان ، الخس مع الاسبارجوس والجزر
٢٣٥	لغائف الكالفورنيا عيدان الكابوريا ، الافوكادو ، الخيار مع الخس
٢٩٥	لغائف الدرريل التونا ، البصل ، بطارخ الجمبرى ، سريراتشا هلابينو مع الكافيار الاسود
٢١٥	لغائف الجمبرى التامبورا ايس بيرج ، الجمبرى ، مايونيز حار و كرسبي فليكس
١٢٥	لغائف الساكى السالمون مع الوسابى
١٣٥	لغائف الافو ماكى الافوكادوا مع السمسسم
٣٣٥	لغائف الكرانشى عيدان الكابوريا ، الخيار ، السالمون مع الافوكادوا
١٦٥	دامبلانج بالجمبرى
١٣٥	سومي مطهو على البخار جمبرى ، دجاج
٢٢٥	دامبلانج لحم البقر والجمبرى على البخار
٩٥	دامبلانج الدجاج على البخار
٣٣٥	دامبلانج الاستاكوزا والجمبرى على البخار
٧٥	الخضار على البخار

- ١٨٥ **تارتار**
تارتار تونة أفوكادو مع صلصة ماتسوهيسا
- ٢٩٥ **تمبورا الجمبرى مع صلصة موي حار**
- ١٦٥ **ادامامي**
اختيارك المفضل من ملح البحر أو نكهة الفلفل الحار بالثوم
- ٢١٥ **سلطه الجمبرى مع قلب النخيل**
تقدم مع صوص وافو
- ١٦٥ **ساشيمي مع صلصة بونزوس**
مع اختيارك من السالمون او التونا او سمك القاروص

- ٢٠٥ **حساء الذره الحلوه مع الكابوريا**
- ١٥٥ **حساء الميسو**

- (٢ قطع النيجيرى او ٣ قطعه من الساشيمى)
- ٨٥ **السالمون**
- ٨٥ **التونا**
- ١٢٥ **سكالوب البحر**
- ٨٥ **أخطبوط**
- ٧٥ **الثعبان**
- ١٣٥ **عيدان الكابوريا**

- ٢٠٥ **قطع الارز الكرييسى**
تونة حار ، وسابي توبيكو ، بصل أخضر وأرز محمص
- ١٨٥ **تمبورا بوكيه**
خضروات مقلية ، جمبرى ، مايونيز حار وفلفل حلو
- ١٦٥ **شرائح سمك القاروص**
فول الصويا ، الفلفل الحار ، الكزبرة ، الزنجبيل والكرات
- ٢٨٥ **سلطه الكابوريا اليابانيه**
تفاح أخضر ، آيس بيرج ، كابوريا ، جزر و صلصة سمسم



القائمة اليابانية

- ٢٩٠ **سمك القاروص المقرمش**
يقدم مع البطاطس والطماطم مع الكابري والزيتون
- ٧٣٠ **لحم البيف الواجو المقرمشه (فردين)**
تقدم مع المشروم والطماطم مع الجرجير
- ٤٠٠ **شرائح لحم العجل المطهى بطيئ الاسوبوكو**
يقدم مع الصافرون والريزوتو
- ٢٣٥ **صدر دجاج**
دجاج المحمر يقدم مع صوص الليمون والبطاطس النيوكي و السبانخ
- ٣٥٥ **اللحم البقري**
شرائح اللحم البقري مع الروزماري والبطاطس البيوريه مع الخضروات السوتيه وزيت الفره

- ٦٥ **السبانخ السوتيه**
- ٦٥ **البطاطس المشويه**
- ٦٥ **الارز الابيض**
- ٦٥ **تشكيله من الخضروات**

- ١٥٠ **تيراميسو**
- ١٣٥ **باناكوتا**
- ١٧٠ **سوفلي الشوكولاته**
- ١٤٥ **كيك ديلا نونا**
- ١٤٥ **كانولى**

٢٧٠

كارباتشيو اللحم البقريكارباتشيو اللحم البقري المتبل مع الجرجير
والجينة البارميزان

٤٦٠

الاستاكوزا والأخطبوطالاستاكوزا والإخطبوط متبل بالحمضيات وزيت
الزيتون والأعشاب

٢٥٥

بوراتا

بوراتا مع جبن ماعز مع طماطم كرزية و زيت ريحان

٢٩٥

فريتو ميستوتشكيله من الخضروات المقرمشه مع
صوص الترتار

٣٠٥

البريزاولاتقدم مع المشروم المخلل والجرجير مع
الجبن البارميزان

٢١٥

حساء قرع العسل مع الاسكالوب البحرى

١٦٥

حساء الخضروات

٢٨٥

حساء الفطر

٢٨٥

رافيولي اللحم البتلولحم البتلو يقدم مع البنجر وصوص الروزماري
والجبن البارميزان

٢٩٥

ريزوتو المشروم

٣٢٥

ريزوتو فواكه البحر

٢٢٥

اللازانيا

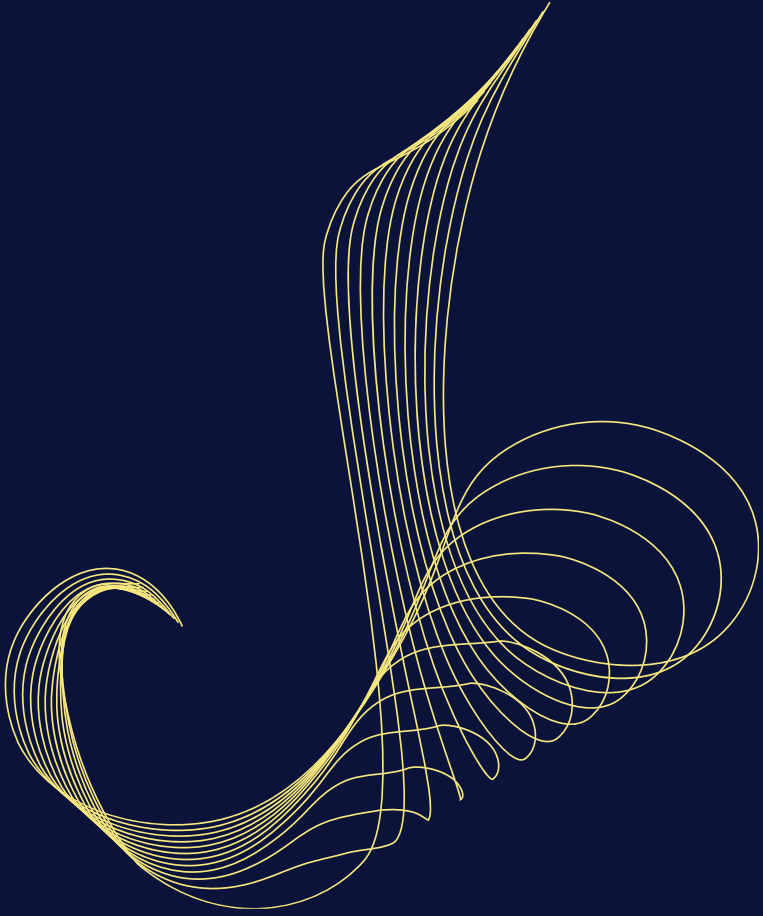
لازانيا خضراء بولونيز

٢١٥

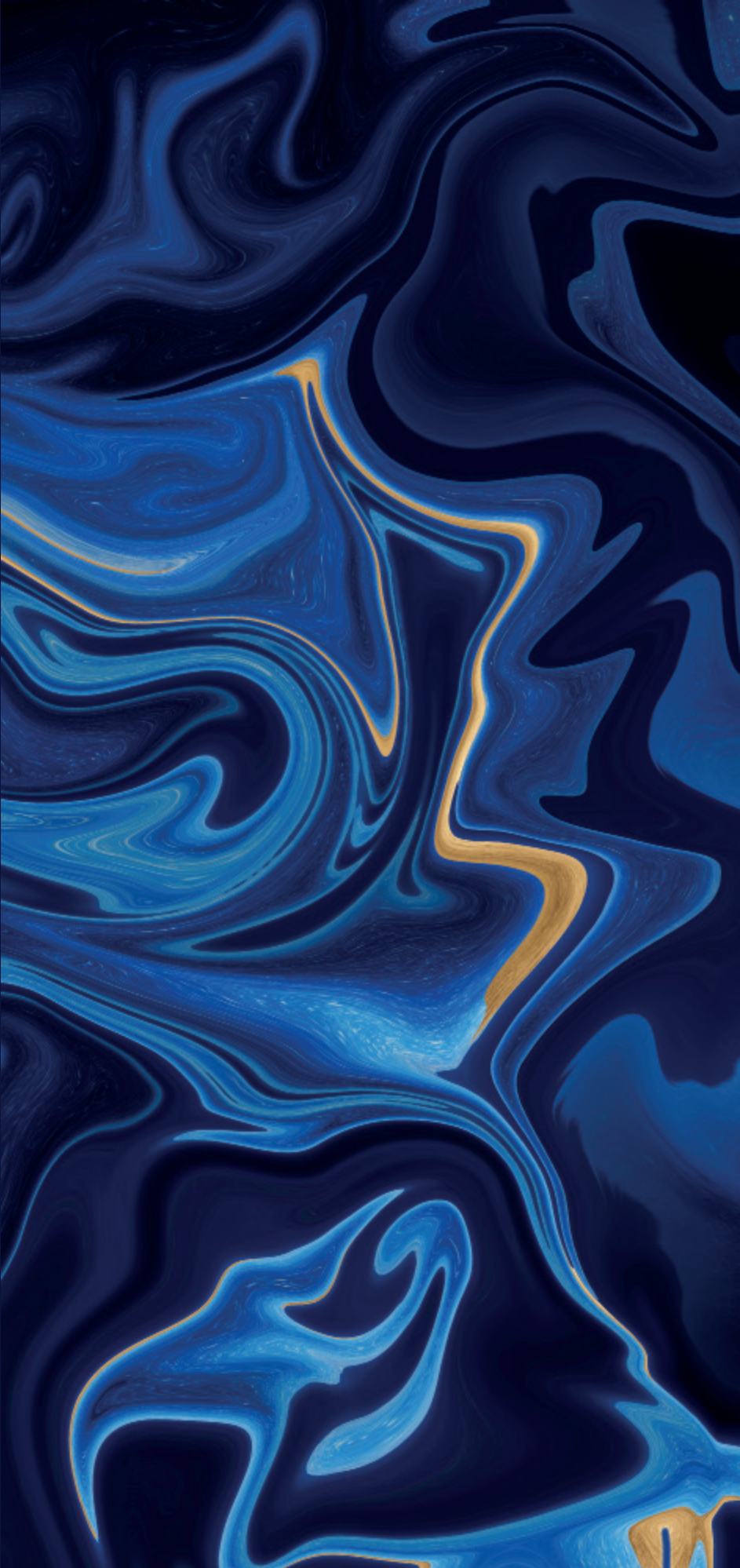
باستا مع صوص الارابياتا

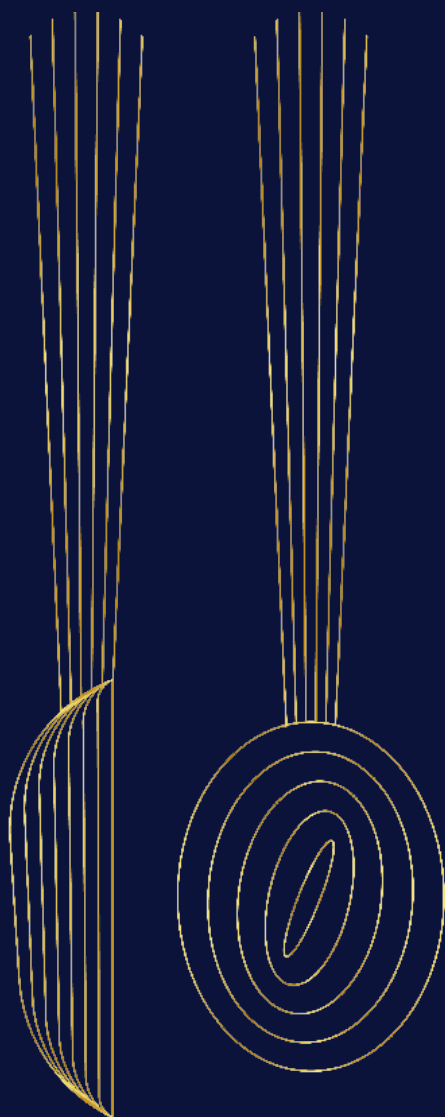
٢١٥

الاسباجيتى نابولى



القائمة الإيطالية





TWO

EST 2021

القائمة الرئيسية