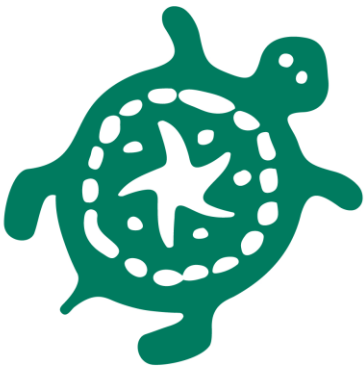


K O B E



SUITE RESORT

At Kobe Beach Restaurant we believe that great food brings people together.

Our menu is crafted with care, using fresh, quality ingredients and a passion for flavor. Whether you're here for a special occasion or a casual meal, we're honored to be part of your experience.

Sit back, relax, and enjoy.

Al Kobe Beach Restaurant crediamo che il buon cibo unisca le persone.

Il nostro menù è realizzato con cura, utilizzando ingredienti freschi, di alta qualità, e tanta passione per il gusto. Che siate qui per un'occasione speciale o per un pasto informale, per noi è un onore far parte della vostra esperienza.

Sedetevi, rilassatevi e buon appetito!



SEAFOOD STARTERS – ANTIPASTI DI MARE

Tris carpaccio – 1600 Kes

Tuna tartare with avocado – Tartare di tonno con avocado – 1800 Kes

Octopus with paprika – Polpo in emulsione di paprika dolce e olio extravergine – 1600 Kes

Citrus steamed prawns – Gamberi al vapore in aroma di agrumi– 1800 Kes

Catch of the day carpaccio – Carpaccio del pesce del giorno – 1400 Kes

Prawns cocktail – Cocktail di gamberi – 1600 Kes

MEAT & VEGETARIAN STARTERS – ANTIPASTI DI CARNE & VEGETARIANI

Honey and ginger pork carpaccio – Carpaccio di maiale con miele e zenzero – 1000 Kes

Beef carpaccio with parmesan shavings – Carpaccio di manzo con scaglie di parmigiano – 1300 Kes

Kobe caprese – 1200 Kes

Avocado bruschetta with tomato and basil cream – Bruschetta con avocado, pomodoro e basilico – 1000 Kes



SEAFOOD FIRST COURSES – PRIMI PIATTI DI MARE

Tagliolini with seafood flavour – Tagliolini ai frutti di mare – 2500 Kes

Paccheri with mediterranean octopus sauce – Paccheri con polpo in salsa mediterranea – 1700 Kes

Strozzapreti with seafood flavour – Strozzapreti ai frutti di mare – 2500 Kes

Prawns and mango gnocchi – Gnocchi con gamberi e mango – 1900 Kes

Seafood risotto – Risotto ai frutti di mare – 2500 Kes

Prawns risotto – Risotto ai gamberi – 2400 Kes

Lobster ravioli in basil & tomato sauce – Ravioli all’aragosta con sugo al pomodoro e basilico – 2100 Kes

Spaghetti with clams – Spaghetti alle vongole – 1700 Kes

Spaghetti lobster with tomato sauce – Spaghetti all’aragosta con salsa al pomodoro – 2500 Kes

Spaghetti with prawns and dry tomato pesto- Spaghetti con gamberi e pesto rosso – 2500 Kes



MEAT AND VEGETARIAN FIRST COURSES – PRIMI PIATTI DI CARNE E VEGETARIANI

Ravioli ricotta & spinach – Ravioli ricotta e spinaci – 1500 Kes

Pumpkin ravioli – Ravioli di zucca – 1200 Kes

Tagliolini with pesto Genovese – Tagliolini al pesto – 1000 Kes

Penne with tomato sauce – Penne al pomodoro – 1000 Kes

Tagliatelle Bolognese – Tagliatelle al ragu di carne – 1500 Kes

Rigatoni with gorgonzola and parmesan – Rigatoni con gorgonzola e parmigiano – 1700 Kes

SEAFOOD MAIN COURSES – SECONDI PIATTI DI MARE

Catch of the day with a side dish of your choice – Pescato del giorno con contorno a scelta – 2100 Kes

Calamari stew – Stufato di calamari – 2000 Kes

Prawns curry with coconut rice – Gamberi al curry con riso al cocco – 2700 Kes

Frittura prawns and calamari – Frittura di gamberi e calamari – 2800 Kes

Octopus Luciana – Polpo alla Luciana – 1800 Kes

Grilled octopus with potato cream – Polpo con purea di patate – 1800 Kes

Lobster catalana – Aragosta alla catalana – 4000 Kes

Grilled lobster with a side of your choice – Aragosta alla griglia con un contorno a scelta – 4000 Kes



Prawns stir fry with rice – Gamberi saltati in padella con riso – 2500 Kes

Grilled prawns and calamari with mash potatoes – Gamberi e calamari grigliati con puree 2800 Kes

Coconut crumble prawns with mixed salad – Gamberi croccati al cocco fresco e cornflakes -2500 Kes

Kobe mixed grill (recommended for two pax) – Grigliata mista (raccomandata per due persone) – 5600 Kes

Prawns or fish tacos – Tacos di gamberi o pesce del Giorno – 2300 Kes

MEAT MAIN COURSES – SECONDI PIATTI DI CARNE

Beef cut with a side of your choice – Filetto di manzo con contorno a scelta – 2400 Kes

Curry chicken strips with rice – Straccetti di pollo al curry con riso – 1800 Kes

Beef scaloppine with mash potato – Scaloppine di manzo con puree – 2000 Kes

Chicken roulade with cooked ham and mozzarella served with seasonal veggie – Roulade di pollo con prosciutto cotto e mozzarella servite con verdura di stagione – 1800 Kes

Half baked chicken with a side dish of your choice (45 min. wait) – Mezzo pollo al forno con contorno a scelta (45 min di attesa) – 2100 Kes

Chicken tacos – Tacos di pollo – 1700 Kes

Traditional Swahili dish – Piatto tipico swahili – 2500 Kes



SALADS – INSALATE

Chicken and bacon salad with lettuce, boiled eggs, feta, avocado, red onions and cherry tomato – Insalata di pollo e bacon con lattuga, uova, feta, avocado, cipolle rosse e pomodorini – 2200 Kes

Chicken salad with pineapple, lettuce, legumes, ground nuts and parmesan scales – Insalata di pollo con ananas, lattuga, legumi, noci e scaglie di parmigiano – 1500 Kes

Thai beef salad with carrots, chilli paste, sesame, cucumber, rocket and cherry tomatoes – Insalata thai di manzo con carote, pepperoncino, semi di sesame, cetrioli, rucola e pomodorini – 1800 Kes

Prawn salad with celery, black pepper and citrus dressing – Insalata di gamberi con sedano, pepe nero e condimento agli agrumi – 2200 Kes

Kobe salad with seasonal greens, prawns, oranges, cherry tomatoes, lettuce and rocket – Insalata Kobe con verdure di stagione, arancia, pomodorini, lattuga e rucola – 2200 Kes

Seafood salad with octopus, calamari, prawns, lobster, olives, cherry tomatoes and rocket – Insalata ai frutti di mare con polpo, calamari, gamberi, aragosta, olive, pomodorini e rucola – 2200 Kes

Octopus and potatoes salad – insalata di polpo e patate – 1600 Kes

Exotic salad with mango, avocado, cucumber, carrots and ground nuts OR prawns – insalata esotica con mango, avocado, cetriolo, carote e noci O gamberi – 1600 kes / 2200 Kes

Greek salad with feta cheese, tomatoes, onions, cucumber, black olives and origano – insalata greca con feta, pomodori, cipolle, cetriolo e olive nere e origano – 1600 Kes

Tuna and prawns salad, with beans, carrots, egg plant, baby marrow, tomato, boiled egg, rice, lettuce and rocket – Insalata di tonno e gamberi, con fagioli, carote, melanzane, zucchini, pomodoro, uova, riso, lattuga e rucola – 2000 Kes



SAMOSA CORNER – ANGOLO DELLE SAMOSA (3pcs)

Meat samosa – Samosa di carne – 600 Kes

Gorgonzola samosa – Samosa con gorgonzola – 800 Kes

Fish samosa – Samosa di pesce – 800 Kes

Prawns samosa – Samosa di gamberi – 900 Kes

Coriander and feta samosa – Samosa con feta e coriandolo – 900 Kes

BURGERS

(All burgers are served with chips / tutti gli hamburger sono serviti con patate fritte)

Kobe beef burger with scamorza cheese, lettuce, caramelized onions, dry tomato and basil – Hamburger di manzo con scamorza, lattuga, cipolle caramellate, pomodoro e basilico – 2100 Kes

Chicken burger with scamorza cheese, lettuce, onions, dry tomato and mayo – Hamburger di pollo con scamorza, lattuga, cipolle, pomodoro e maionese – 1900 Kes

Fish burger with lettuce and tartare sauce – Hamburger di pesce con lattuga e salsa tartara – 1900 Kes

Avocado and prawns burger with rocket – Hamburger con avocado, gamberi e rucola – 2200 Kes

Toast with cooked ham and scamorza – Toast con prosciutto cotto e scamorza – 1600 Kes



PIADINE

Parma ham, avocado and mozzarella – Prosciutto crudo, avocado e mozzarella – 1600 Kes

Tuna, mayo and tomato – Tonno, maionese e pomodoro – 1500 Kes

Chicken, avocado, tomato, lettuce and vinegrette sauce – Pollo, avocado, pomodoro, lattuga e salsa vinaigrette – 1400 Kes

Cooked ham and scamorza cheese or mozzarella – Prosciutto cotto con scamorza o mozzarella – 1400 Kes

Vegetarian with cream cheese with zucchini, red pepper, onion – Vegetariana con formaggio, zucchini, peperone e cipolle – 1200 Kes

Parma ham, rocket and parmesan – Prosciutto crudo, rucola e parmigiano – 1600 Kes

SIDE DISHES – CONTORNI

All side dishes costs 600 Kes

Basmati rice, French fries, Mashed potatoes, Grilled vegetables, Mixed salad, Masala chips, Onion rings, Garlic chips



DESSERT

Scoop of ice cream – Pallina di gelato – 360 Kes

(Vanilla, yoghurt, chocolate, hazelnut, stracciatella, coconut, lemon, mango, passion fruit, strawberry, black cherry, salted caramel, coffee, licorice)

Seasonal fruit – Piatto di frutta di stagione – 650 Kes

Crepe Nutella and banana – 850 Kes

Affogato al caffè – 1200 Kes

Chocolate souffle with ice cream – Tortino al cioccolato con una pallina di gelato – 1000 Kes

Tiramisu – 1000 Kes

Crema catalana – 1000 Kes

Bruberry cheesecake – 1000 Kes



VEGETARIAN MENU

STARTERS - ANTIPASTI

Samosa with tomato and mozzarella – Samosa con tomato e mozzarella (3pcs) –
600 Kes

Vegetable samosa – Samosa con verdure (3pcs) – 600 Kes

Mediterranean chickpeas salad – Insalata mediterranea di ceci – 1500 Kes

Papad Paneer with spiced cocktail sauce – Papad Paneer con salsa piccante – 1200 Kes

FIRST COURSES – PRIMI PIATTI

Penne with Genovese pesto – Penne al pesto Genovese – 1200 Kes

Spaghetti alla Sorrentina – 1300 Kes

Penne all'arrabbiata – 1000 Kes

MAIN COURSES – SECONDI PIATTI

Vegetable burger with fries – Hamburger vegetale con patatine fritte – 1400 Kes

Vegetable curry with coconut rice – Curry alle verdure con riso al cocco – 1600 Kes

Toast margherita with coleslaw salad – Toast margerita con insalata di cavolo –
1200 Kes

Paneer masala with naan bread – 1200 Kes