



We are located in one of the oldest cities in
the Maltese Islands; Isla - Città Invicta.

Relish the unique scenery of the three
cities; Senglea, Cospicua and Vittoriosa.

The historical views of Fort St Angelo,
Valletta and the Grand Harbour are the
perfect setting for any meal,
right by the sea.

Enchanté Restaurant specialises in fresh
seafood, special pasta delicacies and
succulent meat dishes.

Enjoy your dining experience.

Generated with AI



私たちはマルタ諸島で最も古い都市の一つであるイスラ・チッタ・インヴィクタに位置しています。

セングレア、コスピクア、ヴィットーリオサの3つの都市が提供する独自の景観をお楽しみください。

セントアンジェロ要塞、バレッタ、グランドハーバーの歴史的な景観は、海辺での食事に理想的な場所です。

アンシャンテ レストランは、新鮮なシーフード、特製の Pasta 料理、ジューシーな肉料理を専門としています。

お食事をお楽しみくださいませ。





CRUDI

Oyster Gillardeau

€5.50

Chilli & Gin

€5.50

Caviar

€5.50

Grilled, Champagne & Pecorino

€5.50

each

Half Dozen Natural Oysters

€30.00

Dozen Natural Oysters

€60.00

Red King Prawn

€6.50

Raw or Grilled

each

Langoustine

€15.00

Raw or Grilled

per 100g

Anchovies on Bread

€9.50

Fresh marinated anchovies served on toast

Carpaccio Di Pesce

€15.00

Please ask your server which kind is available

Tartare Di Pesce

€18.00

Please ask your server which kind is available

Crostini

€14.00

Please ask your server which kind is available

2 pieces

Oscietra Caviar 10g

€35.00

Accompaniments Served

Oscietra Caviar 30g

€80.00

Accompaniments Served

Battuta Di Manzo

€18.50

Beef Carpaccio, Parmesan, Petit Salad



生

オイスタージラード	5.50ユーロ
チリとジン	5.50ユーロ
キャビア	5.50ユーロ
グリル、シャンパン、ペコリーノ	5.50ユーロ
	それぞれの
天然牡蠣6個	30.00ユーロ
天然牡蠣12個	60.00ユーロ
レッドキングエビ	6.50ユーロ
生またはグリル料理	それぞれの
ラングスティーヌ	15.00ユーロ
生またはグリル料理	100gあたり
パンに載せたアンチョビ	9.50ユーロ
新鮮なアンチョビのマリネをトーストに添えて提供する。	
魚のカルパッチョ	15.00ユーロ
どの種類が利用可能かはサーバーに確認してください。	
魚のタルタルソース	18.00ユーロ
どの種類が利用可能かはサーバーに確認してください。	
クロスティーニ	14.00ユーロ
どの種類が利用可能かはサーバーに確認してください。	2個
オシェトラキャビア 10g	35.00ユーロ
付け合わせ料理	
オシェトラキャビア 30g	80.00ユーロ
付け合わせ料理	
牛肉のタルタルステーキ	18.50
牛肉のカルパッチョ、パルメザンチーズ、ミニサラダ	ユーロ



SIGNATURE DISHES

STARTERS

Peppata Di Cozze	€17.00
<i>Mussels cooked in white wine, tomatoes, onion, garlic, chilli, herbs, parmesan & a touch of cream</i>	
Octopus in Garlic	€17.50
<i>Cooked in white wine, tomatoes, garlic & herbs</i>	
Shellfish Soup	€19.50
<i>Langoustine, prawns, mussels, vongole, calamari, hake & bisque</i>	

PASTA

Paccheri Rabbit	€17.00
<i>Pulled Rabbit in traditional tomato reduction</i>	
Paccheri Carbonara Prawn Tartare	€28.00
<i>Guanciale, prawn bisque, orange zest, pecorino, parmesan, egg, pepper & raw prawns</i>	
Tagliatelle Lobster	€28.00
<i>Thermidor & bell peppers</i>	

MAIN COURSES

Meager	€27.00
<i>Served with mashed potato & red onion pernod sauce</i>	
Surf N' Turf	€47.00
<i>Beef fillet, Half Lobster Thermidor au gratin</i>	



特製料理

スター

ムール貝のペッパーソテー **ター** 17.00

白ワイン、トマト、玉ねぎ、ニンニク、唐辛子、ハーブ、パルメザンチーズ、少量のクリームで調理されたムール貝

ユー

ニンニク漬けのタコ 17.50

白ワイン、トマト、ニンニク、ハーブを用いて調理する

ユー

貝のスープ 19.50

ラングステイヌ、エビ、ムール貝、アサリ。
イカ、メルルーサ、ビスク

ユー

□

パスタ

パッケリ・ラビット 17.00

伝統的なトマトソースで煮込まれたウサギのプルド

ユー

パッケリのカルボナーラと 28.00

グランチャコレ、エビのビスク、オレンジの皮、ペコリーノチーズ、パルメザンチーズ、卵、コショウ、生のエビ

ユー

ロブスターのタリアテッレ 28.00

テルミドールとパプリカ

ユー

メインコー

ス

わずかに 27.00

マッシュポテトと赤玉ねぎのペルノーソースが添えられています。

ユー

サーフアンドターフ 47.00

牛フィレ肉、ロブスターのハーフテルミドールグラタン

ユー

□



STARTERS

Fish Soup <i>Traditional aljotta</i>	€13.50
Neonati <i>Whitebait fritters</i>	€13.50
Calamari Fritti <i>Fried fresh calamari</i>	€16.50
Fried Gbejna <i>Local goat's cheese breaded & fried, served with raspberry chutney & walnuts</i>	€13.50
Pork Bon Bons <i>Petit salad & spicy mayo</i>	€13.00
Rabbit Liver <i>Shallow fried in garlic, onions, herbs</i>	€13.00



スターター

魚介スープ	13.50
伝統的なアルヨッタ	ユー
新生児	13.50
シラスのフリッター	□
イカのフライ	ユー
新鮮なイカのフライ料理	16.50
揚げグベイナ	□
地元産のヤギのチーズをパン粉で揚げ、ラズベリーのチャツネとクルミを添えて。	13.50
ポークボンボン	□
プチサラダとスパイシーなマヨネーズ	ユー
ウサギの肝臓	13.00
ニンニク、玉ねぎ、ハーブを軽く炒める。	□
	ユー
	□



PASTA

Garganelli Calamari & Prawns

€18.50

Cooked in white wine, tomatoes, garlic & herbs

Spaghetti Octopus

€18.50

Cooked in white wine, tomatoes, garlic & herbs

Spaghetti Scoglio

€25.00

*Mussels, vongole, calamari, octopus, langoustine
& prawn, cooked in white wine, garlic & herbs*

Spaghetti Vongole

€19.50

Clams cooked in white wine, garlic & herbs

Spaghetti Carbonara

€16.50

*Guanciale, pecorino, parmesan,
egg & pepper*

Prawn Risotto

€28.00

Courgettes, bisque, lemon & creamy mozzarella di bufala

Vegetarian Gnocchi

€15.00

*Stuffed with mozzarella & tomatoes,
served with pistachio & tomato sauce*



パスタ

ガルガネツリ イカとエビ	18.50
白ワイン、トマト、ニンニク、ハーブを用いて調理する	ユー
のスパゲッティ	ユー
スパゲッティタコス	18.50
白ワイン、トマト、ニンニク、ハーブを用いて調理する	ユー
スパゲッティ・スコッリオ	25.00
ムール貝、ボンゴレ、イカ、タコ、ラングスティーヌ、エビを白ワイン、ニンニク、ハーブで仕上げる。	ユー
アサリのスパゲッティ料理	19.50
白ワイン、ニンニク、ハーブで煮込まれたハマグリ	ユー
スパゲッティ・カルボナー	16.50
ズアンチャーレ、ペコリーノチーズ、パルメザンチーズ、卵、黒胡椒	ユー
エビのリゾット	28.00
ズッキーニ、ビスク、レモン、クリーミーな水牛モッツァレラ	ユー
ベジタリアン・ニョッキ	15.00
モッツァレラチーズとトマトを詰め込み、ピスタチオとトマトソースを添えて提供します。	ユー
	口



MAIN COURSE

Shellfish Platter	€32.00
<i>Red prawns, langoustines, calamari, octopus, vongole & mussels cooked in white wine, tomatoes, garlic & herbs</i>	
Grilled Salmon	€24.00
<i>Served with bell pepper coulis</i>	
Fresh King Prawns	€44.00
<i>Cooked in sambuca, tomatoes, garlic, herbs & served over risotto</i>	
Fresh Fish	€6.50 per 100g
<i>Daily availability, please ask your server</i>	
Lobster Thermidor au Gratin	€59.00
<i>Maine Lobster - bell pepper bisque thermidor, parmesan & panko breadcrumbs Grilled Maine Lobster Available</i>	
Fresh Local Lobster	€13.50 per 100g
<i>Please ask your server if available Grilled with garlic & butter Linguini Local Lobster Available</i>	
Char Grilled Rib-eye	€33.00
<i>Grilled to your liking</i>	
Pork Belly	€22.00
<i>Served with mashed potato & pan jus</i>	
Rabbit Roulade	€27.50
<i>Stuffed with Maltese sausage, goat's cheese, sundried tomato & olives. Served with mashed potato & gravy</i>	



メインコース

貝類の盛り合わせ

32.00ユ

赤エビ、ラングスティヌ、イカ、タコ、ボンゴレ、ムール貝を白ワイン、トマト、ニンニク、ハーブで仕上げる。

一口

グリルされたサーモン

24.00ユーロ

ピーマンのクーリを添えて。

新鮮なキングエビの提供

44.00ユ

サンブーカ、トマト、ニンニク、ハーブを用いて調理し、リゾットの上に盛り付けます。

一口

新鮮な魚介類

6.50ユーロ

毎日ご利用いただけます。詳細についてはスタッフまでお問い合わせください。

100gあたり

ロブスター・テルミドール・グラタン

59.00ユ

メインロブスター - ベルペッパービスケットテルミドール、パルメザンチーズとパン粉をトッピングしたグリルメインロブスターもご用意しております。

一口

新鮮な地元のロブスター

13.50ユーロ

ご用意可能かどうかはスタッフにお尋ねください。ガーリックとバターでグリルしたリングイニ。地元産のロブスターも取り揃えております。

100gあたり

炭火焼きリブアイステーキ

33.00ユーロ

お好みに応じて焼き上げます

豚バラ肉

22.00ユーロ

マッシュポテトとパンソースの付け合わせ

ラビットロール

27.50

マルタ産のソーセージ、ヤギのチーズ、ドライトマト、オリーブを詰め込んでいます。

ユー

マッシュポテトにグレービーソースを添えて

口



SIDE DISHES

Roasted Potatoes	€4.00
Roasted Vegetables	€4.00
Corn on the cob	€4.50
Mashed Potatoes	€4.50
Salad	€5.00
Chips	€3.50

SAUCES

Mushroom	€3.50
Pepper	€3.50
Gorgonzola	€3.50
Bérnaise	€4.50



サイドディッシュ

ローストポテト	4.00ユ
ローストされた野菜	4.00ユ
トウモロコシ	4.50ユ
マッシュポテト	4.50ユ
サラ	5.00ユ
ダップ	3.50ユ
	一口

ソース

キノコ類	3.50ユ
ペツパ	3.50ユ
ヨルゴンゾ	3.50ユ
ペルチ市ズ	4.50
民	ユ一
	口

