

عربي

English



Breakfast

Rise n' Shine

Classic Sunshine Platter

฿50

Two eggs any style, served with a croissant, toast, jam, fresh salad, dates, and a medley of fruits and nuts.

Avo Egg Brioche

฿45

Brioche muffin topped with mashed avocado, Turkish labneh, and sesame seeds. Served with creamy scrambled eggs and finished with pesto, paprika oil and spring onions.

Creamy Scrambled Egg n' Mushrooms

฿45

Walnut toast layered with cream cheese, sautéed mushrooms, spinach, fluffy scrambled eggs, and parmesan cheese. Drizzled with pesto and paprika oil.

Eggs As You Like

฿35

Poached, scrambled, or omelet eggs, served with toast bread, sautéed mixed capsicum and mushrooms, cream cheese, and a side salad.

Shakshuka

฿45

Creamy hummus topped with spicy tomato shakshuka eggs, paired with flaky warm paratha bread.

Shami Breakfast

฿56

A delicious Levantine spread including boiled eggs, fowl madammes, hummus, labneh, 2 falafels, grilled halloumi, and vegetables. Served with pita bread.

Turkish Simit

฿45

A classic sesame Turkish simit bread with Turkish labneh, wild rocket, tomato, and sprinkled with zaatar. Topped with poached eggs, pine nuts, and garlic chili butter.

Italian Caprese on Chia Toast

฿40

Chia bread with mashed avocado, baby mozzarella, cherry tomatoes, and wild rocket. Finished with pesto, balsamic, and pine nuts.

Mini Falafel Pockets

฿35

Three mini sliders filled with smashed falafel along with a trio of flavored hummus (classic, beetroot, avocado). Served with fresh vegetables and a side salad.

Grilled Halloumi Wrap

฿40

Grilled halloumi and vegetables wrapped in crispy saj bread. Served with a salad and zaatar labneh dip.

Assorted Croissant Basket

฿30

A trio of freshly baked cheese, zaatar, and almond croissants, served with butter, jam, and honey.

French Toast

฿45

Cinnamon-battered brioche topped with crème pâtisserie, mixed berries, and powdered sugar. Served with honey.

Super Fruits Yoghurt with Granola

฿35

A refreshing blueberry smoothie topped with berries and crunchy granola.

Tropical Smoothie Bowl

฿35

A creamy mango-banana smoothie topped with tropical fruits, granola, and toasted coconut.

Croissant

฿9

Warm and freshly baked croissant served with your choice of cheese, zaatar, or almond.

Salads

Crunch into Goodness

Fattoush - A Levantine Favorite!

฿42

Iceberg lettuce, cucumber, tomato, radish, spring onions, mint, and capsicum tossed in lemon dressing, sprinkled with sumac, and drizzled with pomegranate molasses. Topped with crispy bread.

Tabbouleh

฿33

A refreshing blend of finely chopped parsley, tomatoes, onion, mint, and bulgur. Lightly dressed with olive oil and lemon.

Caesar Salad

฿51

Crisp romaine lettuce tossed in classic Caesar dressing with parmesan cheese shavings and garlic crostini. Add your choice of grilled chicken, shrimp, or beef.

Cajun Corn Salad

฿50

A vibrant bowl of mixed greens, rocket, basil, red quinoa, cherry tomatoes, black olives, and feta. Topped with Cajun corn riblets and microgreens. Served with lemon dressing.

Harvest Salad

฿50

A truly wholesome mix of wild rocket, kale, apples, roasted sweet potato, carrots, feta, and mint. Topped with crushed pecans and zesty lemon-thyme dressing.

Crispy Ranch Chicken Salad

฿60

A mix of romaine lettuce, red and white cabbage, carrots, cucumber, sweetcorn, and crunchy breaded chicken strips. Drizzled with creamy ranch dressing and sprinkled with parmesan cheese.

Rocca and Beetroot Salad

฿47

Beets with rocca leaves, cherry tomatoes, mango, feta, and crushed walnuts. Served with lavash chia crisps and walnut dressing.

Thai Salad

฿60

Mixed leaves and vegetables tossed in your choice of Asian soy or spicy Thai dressing. Topped with sesame seeds and crushed cashew nuts. Add your choice of grilled beef, chicken, or shrimp.

Soups

Warm and Comforting

Arabic Lentil Soup

฿35

Pureed yellow lentils and vegetables, lightly spiced with cumin and coriander. Served with crispy croutons.

Chicken Harrees Soup

฿35

Pearl barley slow cooked with chicken, vegetables, and cumin. Served with bread croutons and a lemon wedge.

Chicken and Corn Chowder

฿35

A rich creamy blend of chicken, sweet corn, and mixed vegetables. Served with garlic bread.

Soup of the Day

฿35

Ask Our Team What's Simmering Today!

Chef-crafted soup made with seasonal ingredients and served with bread.

Starters

Flavorful Bites First

Hot Starters

Mexican Chicken Taco **฿40**

Crispy taco shells stuffed with Cajun-spiced chicken, avocado, black olives, sweetcorn, and mixed greens. Topped with crumbled feta and served with warm cheese sauce.

Cheese Spring Rolls **฿35**

Six bite-sized rolls filled with a savory blend of feta, parsley, and onion. Served with spicy labneh dip.

Chicken Moussakan Roll **฿41**

Roasted shredded chicken with caramelized onions and sumac, wrapped in saj bread. Served with garlic sauce.

Chicken Shawarma Fattah **฿45**

A wholesome bowl layered with crispy croutons, chickpeas, and grilled chicken shawarma topped with garlic yogurt, parsley, and toasted pine nuts.

Fried Calamari **฿45**

Crispy, golden-fried calamari rings, served with zesty tartare sauce and fresh lemon wedges.

Fried Kibbeh **฿40**

Crispy bulgur shells stuffed with seasoned minced lamb, pine nuts, and Arabic spices. Served with beetroot hummus and bread.

Dynamite Shrimps **฿55**

Crispy battered shrimps tossed in our homemade spicy dynamite sauce.

Cold Starters

Mezzeh Platter - Perfect for Sharing! **฿65**

A selection of hummus, tabbouleh, stuffed vine leaves, lamb kibbeh, spinach sambousek, and cheese sambousek or spring rolls. Served with labneh dip and bread basket.

Hummus **฿31**

A smooth blend of chickpeas, tahini, garlic and lemon. Served with bread.

Hummus Bil Laham **฿40**

Classic hummus topped with spiced sautéed lamb and toasted pine nuts for a rich savory twist.

Moutabel **฿31**

Chargrilled eggplant blended with tahini and lemon, topped with pomegranate seeds. Served with bread.

Trio of Hummus **฿35**

A colorful medley of beetroot, pumpkin, and avocado hummus. Drizzled with olive oil and served with your choice of crispy Arabic pita bread.

Stuffed Vine Leaves **฿35**

Six delicately wrapped vine leaves filled with a savory mix of rice, tomato, onion, and parsley, simmered in lemon-infused olive oil.

Sandwiches

In the mood for big bites?

Buttermilk Chicken Burger ₪58

Buttermilk fried chicken breast in a brioche bun, layered with fresh lettuce, cucumber pickles, Oman chips, and buffalo-ranch drizzle. Topped with crispy potato strips.

Chicken Caesar Wrap ₪50

Crispy chicken strips wrapped in tortilla bread, stuffed with romaine lettuce, parmesan cheese, and classic Caesar dressing. Served with French fries.

Chicken Shawarma ₪52

Tender marinated chicken wrapped in toasted saj bread with pickles, garlic sauce, and fries. Served with extra fries on the side.

Club Sandwich ₪58

Triple-layer toasted bread with chicken mayo, lettuce, tomato, beef bacon, egg, and cheese. Served with fries and your choice of condiments.

Beef Burger ₪60

200g house-made beef patty with lettuce, tomato, gherkins, caramelized onions, cheese, and cocktail sauce in a fluffy potato bun. Served with sweet potato fries.

Smoked Turkey Sandwich ₪48

Chia rye bread filled with sundried tomato purée, mayo, lettuce, smoked turkey, grilled halloumi, tomato, and basil pesto. Served with fries.

Pasta and Risotto

Authentic Italian comfort

Spaghetti Bolognese ₪55

Oven-baked spaghetti tossed in rich beef Bolognese sauce, layered with mozzarella and parmesan.

Fettuccine Alfredo with Chicken and Mushrooms ₪55

Fettuccine in creamy parmesan Alfredo sauce, topped with grilled chicken and sautéed mushrooms.

Mushroom Ravioli in Pink Sauce ₪55

Mushroom-stuffed ravioli in a velvety pink sauce made of tomato and cream, finished with fresh herbs.

Risotto Pomodoro ₪55

Creamy Arborio rice simmered in tomato reduction with garlic and herbs, topped with shaved parmesan cheese and pesto oil.

Main Courses

Your favorite mains!

Norwegian Salmon Steak ฿ 95

Pan-seared dill-marinated salmon served with fragrant coconut rice, mango-avocado salsa, and a garlic-lime aioli.

Fish and Chips ฿ 60

Crispy golden battered fish with seasoned fries, green pea purée, and house tartar sauce.

Butter Chicken ฿ 54

Tender chicken cooked in a rich, creamy tomato butter sauce. Served with spiced vegetable pilaf rice, yogurt raita, and crispy papad.

Beef Scallopini Al Limone ฿ 75

Thinly sliced beef tenderloin pan-fried in lemon butter sauce, served with creamy mashed potatoes and sautéed vegetables.

Kibbeh Bil Laban ฿ 48

Crispy lamb-stuffed bulgur simmered in warm garlic yogurt sauce and finished with a drizzle of mint, coriander oil, and toasted pine nuts. Served with vermicelli rice.

Shish Tawook ฿ 55

Juicy marinated chicken cubes grilled to perfection! Served with French fries, garlic sauce, and biwaz salad.

Joojeh Kebab ฿ 70

Tender Persian-style saffron chicken kebabs, grilled and served with aromatic saffron rice, garlic yogurt, and biwaz salad.

Grilled Lamb Kofta ฿ 59

Spiced lamb kofta served with French fries, creamy hummus, and biwaz salad.

Mixed Grill Platter ฿ 83

A trio of Shish Tawook, Joojeh Kebab, and Lamb Kofta, served with French fries, biwaz salad, hummus, and garlic sauce.

Kids Meal

Little bites, big smiles!

Crispy Chicken Strips ฿ 30

Three golden-fried chicken strips served with French fries and mango juice.

Chicken Burger ฿ 25

Juicy chicken burger with cheddar cheese, lettuce, tomato, and cocktail sauce in a sesame bun. Served with French fries and mango juice.

Chicken Nuggets ฿ 25

Six crispy, bite-sized chicken nuggets, served with French fries and mango juice.

Pizza Margherita ฿ 30

Two mini pizzas topped with mozzarella, cherry tomatoes, and a pesto swirl. Served with French fries and mango juice.

Mac n' Cheese ฿ 30

Creamy macaroni baked in tomato and cheddar cheese sauces, topped with mozzarella, and served with a slice of warm garlic bread and mango juice.

Dessert

Nothing beats a sweet ending!

French Cheesecake

₪ 40

Light and creamy cheesecake served with tangy raspberry sauce, fresh berries, mango purée. Finished with almond and cocoa powder dusting.

Warm Date Pudding

₪ 40

Moist date cake cubes with butterscotch sauce, served with a scoop of vanilla ice cream.

Um Ali

₪ 40

A Middle Eastern classic made of puff pastry, baked in sweetened milk and rich cream, topped with toasted pistachios, almonds, and cashews.

Latte Pudding

₪ 42

Silky smooth latte-infused pudding with a delicate coffee aroma, garnished with red currants for a perfect balance of sweetness and tanginess.

Carrot Cake with Orange Ice Cream

₪ 40

Soft, spiced carrot cake topped with classic cream cheese frosting. Served with a refreshing orange ice cream and dark chocolate stick, garnished with strawberry and a citrusy orange sauce.

Mango Coconut Panna Cotta

₪ 40

A tropical fusion of smooth mango and coconut panna cotta, topped with fresh mango, shaved coconut, and red currants.

Saffron and Pistachio Milk Cake

₪ 40

A fragrant saffron-soaked sponge cake in creamy milk, topped with pistachio cream and powder and served with warm saffron sauce.

Lafeef's Fruit Salad

₪ 37

Medley of tropical fruits and mixed berries, served with vanilla ice cream in a crisp waffle basket.

Beverages

A drink for every mood

Hot Drinks

Espresso

₪ 17

Double Espresso

₪ 22

Macchiato

₪ 22

Cappuccino

₪ 24

American Coffee

₪ 20

Double American Coffee

₪ 26

Café Latte

₪ 24

Café Mocha

₪ 26

Hazelnut Mocha

₪ 26

Turkish Coffee

₪ 15

Double Turkish Coffee

₪ 22

Hot Chocolate

₪ 28

Hot Tea

Small Moroccan Tea

₪ 19

Medium Moroccan Tea

₪ 26

English Breakfast

₪ 19

Earl Grey

₪ 19

Karak Tea

₪ 15

Jasmine Blossom

₪ 19

Chamomile

₪ 20

Ginger Tea

₪ 15

Beverages

A drink for every mood

Iced Coffee and Frappe

Iced Latte	₹ 30
Iced Spanish Latte	₹ 30
Frappuccino	₹ 30
Iced Matcha Latte	₹ 30
Iced Matcha with Strawberry Foam	₹ 35

Mocktails and Mojitos

Passion Fruit Mojito	₹ 30
Peach Pineapple Mojito	₹ 35
Pomegranate Mojito	₹ 33
Raspberry Lemonade	₹ 35
Piña Colada	₹ 33
Lafeef's Mocktail	₹ 33
Lemon Mint Soda	₹ 30
Splash Lime	₹ 39
Healthy Mojito	₹ 35

Smoothies and Signature Mixes

Tropical Trio Smoothie (Mango, Banana, Pineapple)	₹ 39
Healthy Triple Flair (Kiwi, Strawberry, Pineapple)	₹ 39
Cleansing Booster	₹ 35
Mango Smoothie	₹ 35
Banana Smoothie	₹ 33
Strawberry Smoothie	₹ 35

Iced Tea

Iced Hibiscus Tea	₹ 30
Iced Ginger Tea	₹ 22
Lemon Iced Tea	₹ 26

Milkshakes

Vanilla Milkshake	₹ 37
Chocolate Milkshake	₹ 37
Strawberry Milkshake	₹ 37

Fresh Juices

Orange	₹ 25
Lemon	₹ 22
Lemon with Mint	₹ 25
Watermelon	₹ 22
Mango	₹ 30
Pineapple	₹ 30
Strawberry	₹ 30

Soft Drinks and Water

Soft Drinks	₹ 7
Schweppes Soda	₹ 12
Perrier	₹ 12
Small Mineral Water	₹ 5
Large Mineral Water	₹ 12

الفتور

فتورك .. طاقة يومك

- | | |
|---|---|
| <p>✶40 كابريزي إيطالية على خبز الشيا
أفوكادو مهروس، جبنة موتزاريللا صغيرة، طماطم كرزية، وجرجير بري على خبز الشيا. يُزين بصلصة البيستو، الخل البلسمي، والصنوبر.</p> | <p>✶50 فتور كلاسيكي
بيضتان بأي طريقة، يُقدمان مع كرواسون، خبز توست، مربى، سلطة طازجة، تمر، ومجموعة من الفواكه والمكسرات.</p> |
| <p>✶35 ساندويتشات فلافل ميني
ثلاثة ساندويتشات صغيرة محشوة بفلافل مهروسة مع ثلاث أنواع من الحمص (كلاسيكي، شمندر، وأفوكادو). تُقدم مع خضروات طازجة وسلطة جانبية.</p> | <p>✶45 بريوش الأفوكادو والبيض
مقن بريوش مع الأفوكادو المهروس واللينة ورشة السمسم، يُقدم مع بيض مخفوق كريمي ويُزين بصلصة البيستو، زيت الباربيكا، والبصل الأخضر.</p> |
| <p>✶40 ساندويتش راب حلوم مشوي
حلوم مشوي مع خضروات طازجة في خبز الصاج المقرمش. يُقدم مع سلطة ولبنة بالزعر.</p> | <p>✶45 بيض مخفوق كريمي مع الفطر
خبز الجوز مع طبقة من الجبنة الكريمية، فطر سوتيه، سبانخ، بيض مخفوق ناعم، وجبن البارميزان. يُزين بصلصة البيستو وزيت الباربيكا.</p> |
| <p>✶30 سلة كرواسون متنوعة
ثلاثة أنواع من الكرواسون الطازج بالجبنة، الزعر، واللوز. تُقدم مع الزبدة والمربى والعسل.</p> | <p>✶35 بيض حسب الطلب
بيض مسلوق، أو مخفوق، أو أوملت، يُقدم مع خبز التوست، شرائح سوتيه من الفلفل الملون والفطر، جبنة كريمية، وسلطة جانبية.</p> |
| <p>✶45 التوست الفرنسي
بريوش مغموس بالقرفة مع كريمية غنية، توت مشكل، ورشة سكر ناعم، تُقدم مع العسل.</p> | <p>✶45 شكشوكة
طبقة من الحمص الغني والناعم يُعلوه بيض بالشكشوكة بالطماطم الحارة، ويُقدم مع خبز البارباتا الدافئ والمقرمش.</p> |
| <p>✶35 زبادي بالفواكه والجرانولا
سموثي منعش بالتوت الأزرق يُقدم مع توت مشكل وجرانولا مقرمشة.</p> | <p>✶56 فتور شامي
تشكيلة شامية لذيذة تشمل بيض مسلوق، فول مدقّس، حمص، لبنة، حبتان فلافل، حلوم مشوي، وخضروات. يُقدم مع الخبز العربي.</p> |
| <p>✶35 فتور استوائي منعش
سموثي بالمانجو والموز، يُقدم مع فواكه استوائية، جرانولا، وجوز هند محمص.</p> | <p>✶45 سميت تركي
خبز السميت التركي الكلاسيكي مع اللبنة التركية، الجرجير، الطماطم، ورشة من الزعر. يُقدم مع بيض مسلوق، الصنوبر، وزبدة الثوم بالفلفل الحار.</p> |
| <p>✶9 كرواسون
كرواسون طازج بنكهتك المفضلة من الجبنة، الزعر، أو اللوز.</p> | |

السلطات

صحية ومقرمشة

فتوش - سلطة مفضلة عند الكل! 42

خس، خيار، طماطم، فجل، بصل أخضر، نعناع، فلفل ألوان
في تتبيلة الليمون مع رشة السماق، ودبس الرمان. يُزين
بقطع خبز مقرمش.

تبولة 33

مزيج منعش من البقدونس المفروم، طماطم، بصل،
نعناع، وبرغل. مع تتبيلة خفيفة من زيت الزيتون والليمون.

سلطة سيزر 51

خس روماني طازج في تتبيلة السيزر الكلاسيكية، مع
رقائق جبن البارميزان وقطع الخبز المحمص بنكهة الثوم.
إضافة الدجاج المشوي، الروبيان، أو اللحم حسب الرغبة.

سلطة الذرة بنكهة الكاجون 50

طبق من الورقيات المشكلة، جرجير، ربحان، الكينوا الحمراء،
طماطم كرزية، زيتون أسود، وجبنة فيتا. تُزين بقطع من
الذرة المشوي بالكاجون والأعشاب الصغيرة وتُقدم مع
تتبيلة الليمون.

سلطة هارفست 50

مزيج لذيذ من الجرجير البري، الكيل، التفاح، البطاطا الحلوة
المشوية، الجزر، جبنة فيتا، والنعناع. تُغطى بالمكسرات
المطحونة وتتبيلة الليمون مع الزعتر.

سلطة دجاج رانش مقرمشة 60

خس روماني، ملفوف أحمر وأبيض، جزر، خيار، ذرة حلوة،
وشرائح دجاج مقرمشة في تتبيلة الرانش الكريمية مع
رقائق جبن البارميزان.

سلطة الجرجير والشمندر 47

شمندر مع أوراق الجرجير، طماطم كرزية، مانجو، جبنة فيتا،
وجوز مكس. تُقدم مع رقائق خبز الشيا المقرمشة
وتتبيلة الجوز.

سلطة تايلاندية 60

خليط من الأوراق الخضراء والخضروات مع تتبيلة تختارها بين
صوص الصويا الآسيوي أو التتبيلة التايلاندية الحارة. تُزين
ببذور السمسم وجوز الكاجو المطحون.
إضافة اللحم المشوي، الدجاج، أو الروبيان حسب الرغبة.

الشوربة

دافئة ومغذية

شوربة العدس 35

عدس أصفر مهروس مع الخضروات ومُتبّل بالكمون
والكزبرة. تُقدم مع قطع خبز محمص.

شوربة الهريس بالدجاج 35

شوربة غنية مكونة من حبوب القمح مع الدجاج
والخضروات والكمون. تُقدم مع قطع خبز محمص
وشريحة ليمون.

شوربة الدجاج والذرة 35

مزيج كريمي غني من الدجاج، الذرة الحلوة، والخضروات
المشكلة. تُقدم مع خبز بنكهة الثوم.

شوربة اليوم - اطلبي من فريقنا معرفة شوربة اليوم الدافئة! 35

وصفة من إعداد الشيف باستخدام مكونات موسمية،
وتُقدم مع الخبز.

المقبلات

لقمة لذيدة أولاً

المقبلات الساخنة

- ٤٠✂ **تاكو دجاج مكسيكي**
خبز تاكو مقرمش محشو دجاج بتتبيلة الكاجن، مع أفوكادو، زيتون أسود، ذرة، وخضار مشكلة، تُزين بجبنة الفيتا وتُقدم مع صلصة الجبنة الدافئة.
- ٣٥✂ **سرينغ رول بالجبنة**
ست لفائف صغيرة محشوة بخليط مميز من جبنة الفيتا، البقدونس، والبصل، تُقدم مع لبنة حارة.
- ٤١✂ **رولات المسخن**
دجاج مشوي ممزوج بالبصل المكرمل والسماق، ملفوف بخبز الصاج. يُقدم مع صلصة الثوم.
- ٤٥✂ **فتة شاورما الدجاج**
طبق غني بطبقات من الخبز المحمص، الحمص، وشاورما الدجاج المشوي، يُعلوه صوص الزبادي بنكهة الثوم، البقدونس، والصنوبر المحمص.
- ٤٥✂ **كاليماري مقلي**
حلقات كاليماري مقلية ومقرمشة تُقدم مع صلصة التارتار الحامضة وشرائح الليمون الطازجة.
- ٤٠✂ **كبة مقلية**
كبة كلاسيكية ومقرمشة محشوة بلحم الغنم المفروم والمتبل، صنوبر، وبهارات عربية. تُقدم مع حمص الشمندر والخبز.
- ٥٥✂ **روبيان الديناميت**
روبيان مقرمش مُغطى في صلصة الديناميت الحارة الخاصة بنا.

المقبلات الباردة

- ٦٥✂ **طبق مزه - مثالي للمشاركة!**
تشكيلة من الحمص، والتبولة، وورق العنب، وكبة اللحم، وسمبوسك السبانخ وسمبوسك الجبنة أو لفائف الجبنة. يُقدم مع لبنة وسلطة خبز.
- ٣١✂ **حمص**
مزيج من الحمص، الطحينة، الثوم والليمون. يُقدم مع الخبز.
- ٤٠✂ **حمص باللحم**
حمص تقليدي مع طبقة من لحم الغنم المتبل والصنوبر المحمص لمذاق غني ولذيذ.
- ٣١✂ **متبل**
بادنجان مشوي ممزوج بالطحينة والليمون، يُزين بالرمان. يُقدم مع الخبز.
- ٣٥✂ **تشكيلة ثلاثية من الحمص**
تجربة شهية لمحبي النكهات المميزة مكونة من حمص الشمندر، القرع، والأفوكادو مع رشّة زيت الزيتون. تُقدم مع الخبز العربي المحمص.
- ٣٥✂ **ورق عنب**
ست قطع من ورق العنب المحشو بالأرز، والطماطم، والبصل، والبقدونس، مطهو بزيت الزيتون المنكه بالليمون.

الساندويتشات

نكهات متجددة مع كل قضة!

برجر الدجاج

58

صدر دجاج مقلي يقدم في خبز البريوش، مع خس طازج، مخلل خيار، شرائح بطاطس عمان، وصلصة البافلو رانش. يُزين بشرائح البطاطا المقرمشة.

ساندويتش راب سيرز بالدجاج

50

خبز التورتilla محشو بشرائح دجاج مقرمشة، خس روماني، جبنة بارميزان، وصلصة السيرز الكلاسيكية. تُقدم مع بطاطا مقليّة.

شاورما دجاج

52

دجاج متبل ومشوي ملفوف في خبز الصاج المحمص مع مخللات، صلصة الثوم، وبطاطا مقليّة. يُقدم مع بطاطا إضافية.

كلوب ساندويتش

58

خبز محمص بثلاث طبقات، محشو بدجاج مع مايونيز، خس، طماطم، لحم مقعد، بيض، وجبنة. يُقدم مع البطاطا المقليّة واختيارك من الصلصات.

برجر لحم

60

قطعة لحم بقري طازج (200 غ)، مع خس، طماطم، مخلل خيار، بصل مكرمل، جبنة، وصلصة كوكتيل. تُقدم في خبز البطاطا الطري مع بطاطا حلوة مقليّة.

ساندويتش ديك رومي مدخن

48

خبز الشيا محشو بصلصة الطماطم المجففة، مايونيز، خس، شرائح الديك الرومي المدخن، حلوم مشوي، طماطم، وصلصة البيستو بالريحان. يُقدم مع البطاطا المقليّة.

الباستا والريزوتو

نكهات إيطالية غنية

سباغيتي بولونيز

55

سباغيتي مخبوزة في الفرن، مغموسة في صلصة البولونيز الغنية بلحم البقر، ومغطاة بطبقات من جبنة الموزاريلا والبارميزان.

فيتوتشيني ألفريدو مع الدجاج والفطر

55

فيتوتشيني في صلصة ألفريدو الكريمة بالبارميزان، تُقدم مع دجاج مشوي وشرائح فطر سوتيه.

رافولي بالفطر مع صلصة وردية

55

رافولي محشو بالفطر، يُقدم في صلصة وردية ناعمة تجمع بين الطماطم والكريمة، ويُزين بأعشاب طازجة.

ريزوتو الطماطم الإيطالية

55

أرز أربوريو كريمي ومطهو في صوص الطماطم مع الثوم والأعشاب، يُزين بجبنة بارميزان مبشورة وزيت البيستو.

الأطباق الرئيسية

أشهى الأطباق مختارة لك!

83 **طبق مشاوي مشكل**
تشكيلة من شيش طاووق، جوجه كباب، وكفتة لحم،
تُقدم مع البطاطا المقلية، سلطة البقدونس والبصل،
الحمص، وصلصة الثوم.

وجبات الأطفال

أطباق صغيرة بفرحة كبيرة!

30 **قطع الدجاج المقرمش**
ثلاث قطع من الدجاج المقلي، تُقدم مع البطاطا المقلية
وعصير المانجو.

25 **برجر دجاج**
برجر دجاج مع جبنة شيدر، خس، طماطم، وصلصة كوكتيل
في خبز بالسمسم. تُقدم مع البطاطا المقلية وعصير
المانجو.

25 **ناجتس دجاج**
ست قطع صغيرة ومقرمشة من دجاج الناجتس، تُقدم مع
البطاطا المقلية وعصير المانجو.

30 **بيتزا ماجريتا**
قطعتان ميني من البيتزا مغطاة بجبنة الموزاريلا، طماطم
كرزية، ولمسة بيستو. تُقدم مع البطاطا المقلية وعصير
المانجو.

30 **مالك أند تشيز**
معكرونة كريمة مخبوزة في صلصة الطماطم وجبنة
الشيدر، مغطاة بالموزاريلا، وتُقدم مع شريحة خبز بالثوم
وعصير المانجو.

95 **ستيك السلمون النرويجي**
فيليه سلمون متبل بالشبث ومشوي على المقللة، يُقدم
مع أرز جوز الهند العطري، صلصة المانجو والأفوكادو،
وأيولي الثوم بالليمون.

60 **فيش أند تشيبس**
سمك مقلي بخلطة ذهبية مقرمشة، يُقدم مع بطاطا
بالبهارات، بيوريه البازلاء الخضراء، وصلصة التارتار الخاصة.

54 **دجاج بالزبدة**
قطع دجاج طرية مطهية في صلصة غنية بالكريمة
والطماطم والزبدة. يُقدم مع أرز بالخضار، رايتا الزبادي،
وشرائح بآباد المقرمشة.

75 **سكالوب اللحم بالليمون**
شرائح رفيعة من لحم البقر الطري، مقلية في صلصة
الزبدة والليمون، تُقدم مع بطاطا مهروسة كريمية
وخضار سوتيه.

48 **كبة باللبن**
كبة مقلية ومحشوة بلحم الغنم، تُطهى في صلصة
اللبن الدافئة بنكهة الثوم، وتُزين بزيت النعناع والكزبرة،
والصنوبر المحمص. تُقدم مع أرز بالشعيرية.

55 **شيش طاووق**
قطع دجاج متبل ومشوية، تُقدم مع البطاطا المقلية،
صلصة الثوم، وسلطة البقدونس والبصل.

70 **جوجه كباب**
أسياخ دجاج بالزعفران على الطريقة الإيرانية، مشوية
وتُقدم مع أرز الزعفران العطري، لبن بالثوم، وسلطة
البقدونس والبصل.

59 **كفتة لحم مشوية**
كفتة لحم غنم متبل ومشوية، تُقدم مع بطاطا مقلية،
حمص كريمي، وسلطة البقدونس والبصل.

الحلويات

للحلا مذاق لا يقاوم!

المشروبات

لكل مزاج مشروب يرضيه

المشروبات الساخنة

17	إسبرسو
22	دبل إسبرسو
22	ماكياتو
24	كابتشينو
20	قهوة أمريكية
26	قهوة أمريكية دبل
24	كافيه لاتيه
26	كافيه موكا
26	موكا بالبندق
15	قهوة تركية
22	قهوة تركية دبل
28	شوكولاتة ساخنة

الشاي الساخن

19	شاي مغربي صغير
26	شاي مغربي متوسط
19	شاي إنجليزي
19	إيرل جراي
15	شاي كرك
19	شاي بالياسمين
20	شاي بابونج
15	شاي الزنجبيل

تشيز كيك فرنسي

40

تشيز كيك خفيف وكريمي يُقدم مع صوص التوت الحامض، توت طازج، وبيوريه المانجو. يُزين برشة من اللوز ومسحوق الكاكاو.

بودينغ التمر الدافئ

40

قطع كيك التمر الطرية تقدم مع صوص الكراميل وآيس كريم الفانيليا.

أم علي

40

من أشهر الحلويات العربية التقليدية تتكون من رقائق العجين المخبوزة في حليب محلى وكريمة غنية، تُزين بالفستق، اللوز، والكاجو المحمص.

بودينغ اللاتيه

42

بودينغ غني بنكهات القهوة الممزوجة بالكريمة، ومُزين بحبات الكشمش الأحمر المنعشة لتضيف توازنا مثاليًا بين الحلو والحامض.

كيك الجزر مع آيس كريم البرتقال

40

كيك جزر لذيذ وغني بالنكهات الدافئة، مغطى بطبقة كريمة الجبن. يُقدم مع آيس كريم برتقال منعش وعصا شوكولاتة داكنة، ويُزين بالفراولة وصلصة البرتقال الحمضية.

بانانا كوتا المانجو وجوز الهند

40

مزيج استوائي ناعم من بانانا كوتا المانجو وجوز الهند، يُزين بقطع مانجو طازجة، جوز الهند المبشور، والكشمش الأحمر.

كيك الحليب بالزعفران والفستق

40

كيك منقوع بالزعفران، مطهو في حليب كريمي، يُغطى بكريمة ومسحوق الفستق، ويُقدم مع صوص الزعفران الدافئ.

سلطة فواكه لفيف

37

مزيج من الفواكه الاستوائية وتشكيلة من التوت، يقدم مع آيس كريم الفانيليا في وفل مقرمش.

المشروبات

لكل مزاج مشروب يرضيه

الشاي البارد

฿ 30	شاي كركديه بارد
฿ 22	شاي زنجبيل بارد
฿ 26	شاي ليمون بارد

الميلك شيك

฿ 37	ميلك شيك بالفانيليا
฿ 37	ميلك شيك بالشوكولاتة
฿ 37	ميلك شيك بالفراولة

العصائر الطازجة

฿ 25	برتقال
฿ 22	ليمون
฿ 25	ليمون بالنعناع
฿ 22	بطيخ
฿ 30	مانجو
฿ 30	أناناس
฿ 30	فراولة

المشروبات الغازية والمياه

฿ 7	مشروبات غازية
฿ 12	شوبيس صودا
฿ 12	مياه معدنية Perrier
฿ 5	مياه معدنية صغيرة
฿ 12	مياه معدنية كبيرة

القهوة الباردة والفرابتشينو

฿ 30	لاتيه بارد
฿ 30	لاتيه إسباني بارد
฿ 30	فرابتشينو
฿ 30	لاتيه ماتشا بارد
฿ 30	ماتشا باردة مع رغوة الفراولة

الموكتيل والموهيتو

฿ 30	موهيتو الباشن فروت
฿ 35	موهيتو خووخ وأناناس
฿ 33	موهيتو رمان
฿ 35	ليمونادة التوت الأحمر
฿ 33	بيينا كولادا
฿ 33	موكتيل لفيف
฿ 30	صودا الليمون والنعناع
฿ 39	صودا بالليمون
฿ 35	موهيتو صحي

السموذي والمشروبات المميزة

฿ 39	سموذي تربو استوائي (مانجو وموز وأناناس)
฿ 39	تربو الفواكه الصحية (كيوي، فراولة وأناناس)
฿ 35	مشروب ديتوكس
฿ 35	سموذي مانجو
฿ 33	سموذي موز
฿ 35	سموذي فراولة