

## BEVERAGES

<b>Coffee</b>	<b>Hot   Iced</b>
Espresso	21
Double Espresso   Cortado   Turkish Coffee	25
Macchiato	23
Black Coffee   Americano	24
Cappuccino   Latte   Flat White	35
Chocolate	30
Hazelnut Cappuccino	35
<b>Tea</b>	<b>28</b>
Darjeeling   English Breakfast   Earl Grey   Chamomile	
Jade Sword Green Tea   Jasmine Silver Needle	
Lemongrass & Ginger   Blackcurrant & Hibiscus	
Peppermint   Iced Peach Rooibos	
<b>Juices</b>	<b>35</b>
Orange   Pineapple   Apple   Watermelon	
<b>Water</b>	<b>250ml   500ml</b>
Acqua Panna   San Pellegrino	15   25
Rayyan water	12   20

## BREAKFAST

<b>Two Eggs cooked Any Style</b>	85
Fried, boiled or poached <i>Served with Sautéed potatoes, herb baked tomatoes and asparagus</i>	
<b>ADD YOUR PROTEINS <sup>D</sup></b>	
Cheese, turkey ham, chicken sausage and veal bacon	
<b>ADD YOUR VEGETABLES</b>	
Mushrooms, tomatoes, bell peppers, onion and spinach	
<b>Eggs Benedict <sup>D G</sup></b>	75
Poached egg on a brioche muffin or crispy croissant served with wilted spinach and hollandaise sauce	
<i>Turkey ham</i>	15
<i>Smoked salmon</i>	15
<i>Portobello Mushroom</i>	10
<b>Your choice of croissant with scrambled egg <sup>D G</sup></b>	85
Soft scrambled egg in a plain, zaatar or cheese croissant with sautéed spinach and turkey ham	
<b>Avocado Crostini <sup>D G</sup></b>	90
Toasted sourdough bread with soft scrambled eggs feta cheese cream and smashed avocado served with beetroot hummus, olive oil and black sesame seeds	
<b>French Toast <sup>D G</sup></b>	85
Brioche bread served with vanilla ice cream and mixed berries	
<b>Vegan Smoothie Bowl <sup>N VG</sup></b>	75
Mixed berries and banana smoothie served in a bowl topped with granola, chia seeds, berries, banana, and coconut shavings	
<b>Cheese Platter <sup>D G N</sup></b>	90
Artisanal cheese with quince paste, grapes, raisins caramelized walnuts and French baguette	
<b>Seasonal Fruit Plate <sup>V</sup></b>	50

## VIENNOISERIES

<b>Bread Basket</b> <sup>D G N</sup>	55
<i>Served with butter, homemade berry jam and Malika honey</i>	
<b>Croissant</b> <sup>D G</sup>	20
<b>Almond Croissant</b> <sup>D G N</sup>	25
<b>Mixed Berries Croissant</b> <sup>D G</sup>	22
<b>Zaatar Croissant</b> <sup>D G</sup>	18
<b>Cheese Croissant</b> <sup>D G</sup>	30
<b>Pain au Chocolat</b> <sup>D G</sup>	25
<b>Pain Suisse au Chocolat</b>	28
<b>Layered Vanilla Brioche</b>	28
<b>Layered Chocolate Brioche</b>	28
<b>Sugar Coated Brioche</b>	20
<b>Turkey Ham and Cheese Twist</b>	35
<b>Tomato Oregano Pastry with Feta Cheese</b>	32
<b>Olive and Oregano Pastry with Feta Cheese</b>	32
<b>Sausage and Cheese Pastry</b>	32
<b>Zaatar and Sesame Roll</b>	22

## PETITS GÂTEAUX

<b>Raspberry Chocolate Brownie</b>	38
Brownie cake layered with 66% dark chocolate mousse and a thin raspberry jam	
<b>Vanilla Caramel Paris Brest</b>	38
Choux pastry filled with vanilla curd, salted caramel homemade praline cream and caramelsied Hazelnuts	
<b>Strawberry Pistachio Fraisier</b>	42
Pistachio sponge layered with vanilla mascarpone cream fresh strawberries and Italian meringue	
<b>Mango &amp; Passion Fruit Layer Cake</b>	38
Coconut sponge layered with passion fruit and mango curd	
<b>Hazelnut Tiramisu</b>	42
Coffee mascarpone cream, espresso sponge, homemade hazelnut praline and dipped in milk chocolate	
<b>Crème Brulee Raspberry Tart</b>	38
Puffed rice sable, vanilla crème brulee and fresh raspberries	
<b>Chocolate Tart</b>	42
Cacao sponge, dark chocolate ganache and milk chocolate chantilly	
<b>Malika Honey Cake</b> <sup>DGN</sup>	42
Light Madagascan vanilla mousse and apricot confit with a honey and saffron crèmeux	
<b>MO Cheesecake</b> <sup>DGN</sup>	42
Creamy Tahitian vanilla with seasonal fruits on an almond crust	
<b>Opera Cake</b> <sup>DG</sup>	38
Coffee buttercream with 66% dark chocolate ganache	
<b>Mille-Feuille</b> <sup>DGN</sup>	42
Caramelized homemade puff pastry and vanilla diplomat cream	
<b>Seasonal Fruit Tart</b> <sup>DGN</sup>	38
Seasonal fruits with orange blossom and Madagascan vanilla custard	

## SALADS

<b>Vegan Californian Style Poke Bowl</b> <sup>VG</sup> Boiled quinoa with avocado, cucumber, spring onions and jalapeño peppers served with rice vinegar dressing and fried tofu	70
<b>Warm Goat Cheese Salad</b> <sup>ND</sup> Pan seared goat cheese with hazelnut crust, mesclun lettuce pickled and grilled peach served with peach dressing	65
<b>Chicken Salad</b> <sup>DN</sup> Poached chicken breast with gem lettuce, kale, avocado cucumber, celery, green apple, candied walnut, herb crème fraîche and honey mustard vinaigrette	50
<b>Caesar Salad</b> <sup>DG</sup> Gem lettuce with anchovies, aged Parmesan cheese croutons, chives and homemade Caesar's dressing	50
<i>Vegetarian</i> <sup>V</sup>	45
<i>Chicken</i>	75

## SANDWICHES

<b>Fried Chicken Sandwich</b> <sup>G D</sup>	75
Crispy fried chicken thigh with sundried tomato mayonnaise mozzarella cheese and rocket lettuce tossed with pomegranate molasses in a brioche bread with sesame seeds	
<b>Croissant Sandwich</b> <sup>D G</sup>	75
Norwegian Smoked salmon, avocado slices, pickled beetroot and dill cream served with rocket leaves	
<b>Chicken and Avocado Sandwich</b> <sup>D G</sup>	75
Rye sourdough with slow cooked corn-fed chicken crushed avocado, mozzarella, butter lettuce, Alfalfa sprouts and tomatoes	
<b>Croque Madame</b> <sup>D G</sup>	70
Classic hot sandwich with turkey ham, Gruyère cheese béchamel sauce and pain de mie served with fried egg	
<b>Brisket Roll</b> <sup>D G</sup>	75
Toasted brioche roll with beef brisket, sauteed pickled mushrooms and shredded romaine lettuce served with za'atar mayonnaise and Gruyère cheese	
<b>Vegan Burger</b> <sup>G N VG</sup>	90
Vegan burger with red cabbage slaw, coriander tomato salsa and cashew nut mayonnaise served on a soft burger bun	
<b>Tomato and Chickpea Open Sandwich</b> <sup>G VG</sup>	65
Semi dried beef tomato marinated with sumac powder chickpea pure seasoned with cumin served with crispy chickpea and chives on a toasted Focaccia bread	
<b>French Fries</b> <sup>V</sup>	25
<b>Truffle Fries</b> <sup>D</sup>	45
<b>Cheese Fries</b> <sup>D</sup>	35

## ساندوتش

- 75 **ساندوتش دجاج مقلي** <sup>أ</sup>  
ورك دجاج مقلي مقرمش مع مايونيز بالطماطم المجففة  
وجبن موزاريلا وخس وجرجير متبلة بدبس الرمان في  
خبز البريوش مع بذور السمسم
- 75 **ساندوتش كرواسون** <sup>أ</sup>  
سلمون نرويجي مدخن وشرائح الأفوكادو ومخلل الشمندر  
والكرامة بالشبت تقدم مع أوراق الجرجير
- 75 **ساندوتش الدجاج والأفوكادو** <sup>أ</sup>  
عجينة الجاودار مع الدجاج المطهو ببطء والذرة  
والأفوكادو المهروس وجبن الموزاريلا والخسوبراعم البرسيم  
والطماطم
- 70 **كروك مدام** <sup>أ</sup>  
شطيرة كلاسيكية ساخنة مع الحبش وجبن جروير  
وصلصة البشاميل وبان دو مي تقدم مع بيض مقلي
- 75 **بريسكت رول** <sup>أ</sup>  
لفائف البريوش المحمص مع لحم بقرى بريسكيت  
وسوتيه الفطر المخلل والخس المقطع يقدم مع مايونيز بالزعتر  
و جبن جروير
- 90 **فيجان برجر** <sup>ن م فن</sup>  
برجر نباتي مع سلطة الملفوف الأحمر وصلصة  
الطماطم بالكزبرة والمايونيز بالجوز  
والكاجو يُقدم بخبز البرجر الطري
- 65 **سندويش طماطم و حمص مفتوح** <sup>ن م فن</sup>  
لحم بقرى شبيه مجفف منقوع بالطماطم والسماق  
مع الحمص المتبل بالكمون يقدم مع الحمص الحب وثوم المعمر على  
خبز فوكاتشيا محمص
- 25 **بطاطس مقلية** <sup>ن</sup>
- 45 **بطاطس مقلية بالكمأة** <sup>أ</sup>
- 35 **بطاطس مقلية بالجبن** <sup>أ</sup>

## سلطة

70

طبق بوكي نباتي على الطراز الكاليفورني<sup>ف ن</sup>  
كينوا مع الأفوكادو والخيار والبصل الأخضر والفلفل الحليبي  
تقدم مع صلصة الأرز والخل والتوفو المقلي

65

سلطة جبن الماعز الدافئة<sup>م</sup>  
جبن ماعز محمر مع قشرة من البندق والخس والمخلل  
والدراق المشوي تقدم مع صلصة الدراق

50

سلطة الدجاج<sup>م</sup>  
صدر دجاج مسلوق مع الخس والكرنب والأفوكادو  
والخيار والكرفس والتفاح أخضر والجوز وقشدة  
بالعشاب وخل خردل بالعسل

50

سلطة سيزر<sup>أ</sup>  
خس بالنشوجة مع جبن بارميزان معتق و مكعبات الخبز  
المحمص، الثوم المعمر و صلصة سيزر محلية الصنع

45

75

نباتية<sup>ن</sup>

بالدجاج



## الكعكات الصغيرة

- 38 **براونى شوكولاتة التوت**  
كعكة براونى بطبقات من موس الشوكولاتة الداكنة بنسبة ٦٦٪ ومربى التوت الرقيق
- 38 **فانيليا كراميل باريس بريست**  
معجنات تشو المحشوة بالفانيليا والكراميل المملح وكريمة البرالين المنزلية والبندق بالكراميل
- 42 **كعكة الفراولة بالفستق**  
إسفنجة فستق حليبي مع كريمة ماسكاربون الفانيليا وتوت الطازج والميرنغ الإيطالي
- 38 **كعكة المانجو والباشن فروت**  
مع كعكة جوز الهند والباشن فروت وكريمة المانجو
- 42 **تيراميسو مع البندق**  
كريمة ماسكاربون بالقهوة، كعكة بالإسبريسو، برالين بالبندق و مغطى بالشوكولاتة
- 38 **تارت الكريم برولي بالتوت** <sup>٤٤</sup>  
مع سابلي بالأرز وكريم برولي بالفانيليا والتوت الطازج
- 42 **شوكولاتة تارت كاكاو**  
جاناش شوكولاتة داكنة وشوكولاتة بالحليب شانتييلي
- 42 **كيكة بعسل ملكة** <sup>٤٤</sup>  
موس الفانيليا المدغشقرية الخفيفة، كونفيت المشمش، كريم العسل والزعفران
- 42 **تشيز كيك ماندارين أورينتال** <sup>٤٤</sup>  
الفانيليا التاهيتية الكريمة مع الفواكه الموسمية وطبقة اللوز
- 38 **كعكة الأوبرا** <sup>٤٤</sup>  
كريمة الزبدة بالقهوة مع جاناش الشوكولاتة الداكنة بنسبة ٦٦٪
- 42 **ميل فوي** <sup>٤٤</sup>  
عجينة باف بايستري المكاملة وكريمة بنكهة الفانيليا
- 38 **تارت الفواكه الموسمية** <sup>٤٤</sup>  
فواكه موسمية مع نكهة زهر البرتقال وكاسترد بالفانيليا المدغشقرية

## المعجنات

55	سلة خبز أءء	تقدم مع الزبدة، مربى التوت محلي الصنع وعسل مليكة
20	كرواسون أء	
25	كرواسون اللوز أءء	
22	كرواسون توت المختلط أء	
18	كرواسون الزعتر أء	
30	كرواسون بالجبن أء	
25	كرواسون الشوكولاتة أء	
28	بان سويس بالشوكولاتة	
28	بريوش بطبقات الفانيليا	
28	بريوش بطبقات الشوكولاتة	
20	بريوش مغلف بالسكر	
35	الديك الرومي والجبن تويست	
32	معجنات أوريجانو الطماطم مع جبنة الفيتا	
32	معجنات الزيتون والأوريجانو مع جبنة الفيتا	
32	معجنات النقانق والجبن	
22	لفائف الزعتر والسمس	

## فطور

- 85 **بيض محضّر وفق ما ترغب**  
يُقدم مع البطاطاس سوتيه، طماطم مشوية مع الأعشاب وهليون  
أضف البروتينات التي تحب د  
جبين، حبش، نقاتق الدجاج ولحم مقدد  
أضف الخضار التي تحب  
فطر، طماطم، فلفل، بصل وسبانخ
- 75 **بيض بنديكت<sup>أ</sup>**  
بيض مسلوق على مافن بريوش أو كرواسون  
مقرمش يقدم مع سبانخ وصلصة هولنديز  
حبش  
سلمون مدخن  
فطر بورتوبيللو
- 15  
15  
10
- 85 **اختيارك من الكرواسون مع البيض المخفوق<sup>أ</sup>**  
بيض مخفوق في كرواسون سادة أو زعتر أو جبين  
مع سوتيه السبانخ والحبش
- 90 **أفوكادو كروستيني<sup>أ</sup>**  
خبز مخمر ومحمص مع البيض المخفوق الطري،  
كريمة جبين الفيتا والأفوكادو المهروس يقدم  
مع الحمص بالشمندر وزيت الزيتون والسّمسم الأسود
- 85 **توست فرنسي<sup>أ</sup>**  
خبز بريوش بالبيض مقلي ومقرمش يقدم  
مع مثلجات الفانيليا والتوت المشكّل
- 75 **زبدية سموثي نباتي<sup>ن م فن</sup>**  
سموثي التوت والموز يقدم في زبدية مع  
الجرانولا وبذور الشيا والتوت والموز وجوز الهند
- 90 **طبق أجبان<sup>أ م</sup>**  
جبين مصنوع يدويًا مع عجينة السفرجل والعنب  
والزبيب والجوز بالكراميل والخبز الفرنسي
- 50 **صحن فواكه موسمية**

## المشروبات

ساخنة | مثلجة

21

25

23

24

35

30

35

28

35

250ml | 500ml

15 | 25

12 | 20

### القهوة

اسبريسو

دبل اسبريسو | كورتادو | قهوة تركية

ماكياتو

قهوة سوداء | أمريكيانو

كابتشينو | لاتييه | فلات وايت

شوكلاتة

كابتشينو مع البنديق

### الشاي

دارجيلنج | انجليش بريكفاست | ايرل جراي

جايد سورد | ياسمين | بابونج | اليمون وزنجبيل

كشمش أسود وكركديه | نعناع

شاي روبيوس بالخوخ المثلج

### العصائر

برتقال | أناناس | تفاح | بطيخ أحمر

### المياه

ايفيان | فيرريل

الريان