

BEVERAGES

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

BREAKFAST

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

VIENNOISERIES

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

PETITS GÂTEAUX

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

SALADS

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

SANDWICHES

Fried Chicken Sandwich ^{G D}	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	
Croissant Sandwich ^{D G}	75
Norwegian Smoked salmon, avocado slices, pickled beetroot and dill cream served with rocket leaves	
Chicken and Avocado Sandwich ^{D G}	75
Rye sourdough with slow cooked corn-fed chicken crushed avocado, mozzarella, butter lettuce, Alfalfa sprouts and tomatoes	
Croque Madame ^{D G}	70
Classic hot sandwich with turkey ham, Gruyère cheese béchamel sauce and pain de mie served with fried egg	
Brisket Roll ^{D G}	75
Toasted brioche roll with beef brisket, sauteed pickled mushrooms and shredded romaine lettuce served with za'atar mayonnaise and Gruyère cheese	
Vegan Burger ^G	90
Vegan burger with red cabbage slaw, coriander tomato salsa and cashew nut mayonnaise served on a soft burger bun	
Croque Monsieur ^{D G}	70
Classic hot sandwich with turkey ham, Gruyère cheese béchamel sauce and pain de mie	
Tomato and Chickpea Open Sandwich ^{V G}	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	
French Fries ^V	25
Truffle Fries ^D	45
Cheese Fries ^D	35

ساندوتش

- 75 **ساندوتش دجاج مقلي** ^أ
ورك دجاج مقلي مقرمش مع مايونيز بالطماطم المجففة
وجبن موزاريلا وخس وجرجير متبله بدبس الرمان في
خبز البريوش مع بذور السمسم
- 75 **ساندوتش كرواسون** ^أ
سلمون نرويجي مدخن وشرائح الأفوكادو ومخلل الشمندر
والكريمة بالشبث تقدم مع أوراق الجرجير
- 75 **ساندوتش الدجاج والأفوكادو** ^أ
عجينة الجاودار مع الدجاج المطهو ببطء والذرة
والأفوكادو المهروس وجبن الموزاريلا والخسوبراعم البرسيم
والطماطم
- 70 **كروك مدام** ^أ
شطيرة كلاسيكية ساخنة مع الحبش وجبن جروير
وصلصة البشاميل وبان دو مي تقدم مع بيض مقلي
- 75 **بريسكت رول** ^أ
لفائف البريوش المحمصه مع لحم بقري بريسكيت
وسوتيه الفطر المخلل والخس المقطع يقدم مع مايونيز بالزعتري
و جبن جروير
- 90 **فيجان برجر** ^أ
برجر نباتي مع سلطة الملفوف الأحمر وصلصة
الطماطم بالكزبرة والمايونيز بالجوز
والكاجو يُقدم بخبز البرجر الطري
- 70 **كروك ميسيو** ^أ
سندويش كلاسيكي مع شرائح لحم الديك الرومي، جبنة
غروير، صلصة بيثاميل، خبز التوست الطري
- 65 **سندويش طماطم و حمص مفتوح** ^أ
لحم بقري شبه مجفف منقوع بالطماطم والسماق
مع الحمص المتبل بالكمون يقدم مع الحمص الحب وثوم المعمر على
خبز فوكاتشيا محمص
- 25 **بطاطس مقليه** ^ن
- 45 **بطاطس مقليه بالكماة** ^أ
- 35 **بطاطس مقليه بالجبن** ^أ

سلطة

- 70 طبق بوكي نباتي على الطراز الكاليفورني ٧
كينوا مع الأفوكادو والخيار والبصل الأخضر والفلفل الحلبي
تقدم مع صلصة الأرز والخل والتوفو المقلي
- 65 سلطة جبن الماعز الدافئة ٤
جبن ماعز محمر مع قشرة من البندق والخس والمخلل
والدراق المشوي تقدم مع صلصة الدراق
- 50 سلطة الدجاج ٤
صدر دجاج مسلوق مع الخس والكرنب والأفوكادو
والخيار والكرفس والتفاح أخضر والجوز وقشدة
بالأعشاب وخل خردل بالعسل
- 50 سلطة سيزر أ
خس بالنشوجة مع جبن بارميزان معتق و مكعبات الخبز
المحمص، الثوم المعمر و صلصة سيزر محلية الصنع
- 45 نباتية ٧
75 بالدجاج

الكعكات الصغيرة

- 38 **براوني شوكولاتة التوت**
كعكة براوني 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** ^{أ٤٣}
مع سابلي بالأرز وكريم برولي بالفانيليا والتوت الطازج
- 42 **شوكولاتة تارت كاكاو**
جاناش شوكولاتة داكنة وشوكولاتة بالحليب شانتييلي
- 42 **ة بعسل كيك** ^{أ٤٤}
موس الفانيليا المدغشقرية الخفيفة، كونفيت المشمش، كريم العسل والزعفران
- 42 **تشيز كيك ماندارين أورينتال** ^{أ٤٥}
الفانيليا التاهيتية الكريمة مع الفواكه الموسمية وطبقة اللوز
- 38 **كعكة الأوبرا** ^{أ٤٦}
كريمة الزبدة بالقهوة مع جاناش الشوكولاتة الداكنة بنسبة ٦٦٪
- 42 **ميل فوي** ^{أ٤٧}
عجينة باف بابستري المكرملة وكريمة بنكهة الفانيليا
- 38 **تارت الفواكه الموسمية** ^{أ٤٨}
فواكه موسمية مع نكهة زهر البرتقال وكاسترد بالفانيليا المدغشقرية

المعجنات

55	سلة خبز أغم ^م تقدم مع الزبدة، مربى التوت محلي الصنع وعسل مليكة
20	كرواسون أغم ^أ
25	كرواسون اللوز أغم ^م
22	كرواسون توت المختلط أغم ^أ
18	كرواسون الزعتر أغم ^أ
30	كرواسون بالجبن أغم ^أ
25	كرواسون الشوكولاتة أغم ^أ
28	بان سويس بالشوكولاتة
28	بريوش بطبقات الفانيليا
28	بريوش بطبقات الشوكولاتة
20	بريوش مغلف بالسكر
35	الديك الرومي والجبن تويست
32	معجنات أوريغانو الطماطم مع جبنة الفيتا
32	معجنات الزيتون والأوريغانو مع جبنة الفيتا
32	معجنات النقائق والجبن
22	لفائف الزعتر والسمسسم

فطور

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

المشروبات

ساخنة | مثلجة

القهوة

21	اسبريسو
25	دبل اسبريسو كورتادو قهوة تركية
23	ماكياتو
24	قهوة سوداء أمريكيانو
35	كابتشينو لاتييه فلات وايت
30	شوكولاتة
35	كابتشينو مع البندق

28

الشاي

	دارجيلنج انجليش بريكفاست ايرل جراي
	جايد سورد ياسمين بابونج ليمون وزنجبيل
	كشمش أسود وكركديه نعناع
	شاي روبيوس بالخوخ المثلج

35

العصائر

	برتقال أناناس تفاح بطيخ أحمر
--	------------------------------------

250ml | 500ml

المياه

15 25	ايفيان فيرريل
12 20	الريان