

جبران

Jubran



”

لا تجالس أنصاف العشاق، ولا تصادق أنصاف الأصدقاء، ولا تقرأ لأنصاف الموهوبين،  
ولا تعش نصف حياة، ولا تمت نصف موت، ولا تختر نصف حل،  
ولا تقف في منتصف الحقيقة، ولا تحلم نصف حلم، ولا تتعلق بنصف أمل.

نصف شربة لن تروي ظمآنك، ونصف وجبة لن تشبع جوعك، نصف طريق لن يوصلك إلى أيّ مكان،  
ونصف فكرة لن تعطي لك نتيجة، النصف هو لحظة عجزك وأنت لست بعاجز،  
لأنك لست نصف إنسان.. أنت إنسان..

” وجدت كي تعيش الحياة!! وليس كي تعيش نصف حياة!!

”

/ Khalil Gibran

# لجعل اختيارك أسهل

## MENU GUIDE



Recommended by our chef  
موصى به من قبل الشيف



Vegetarian  
نباتي خالي من المنتجات الحيوانية



Vegan  
نباتي خالي من المنتجات الحيوانية ومشتقاتها



Could be altered to be gluten free, ask your server  
يمكن تعديله ليصبح خالي من الجلوتين، إسأل مقدم الخدمة



Requires additional preparation time  
يتطلب المزيد من الوقت لإعداد الطبق



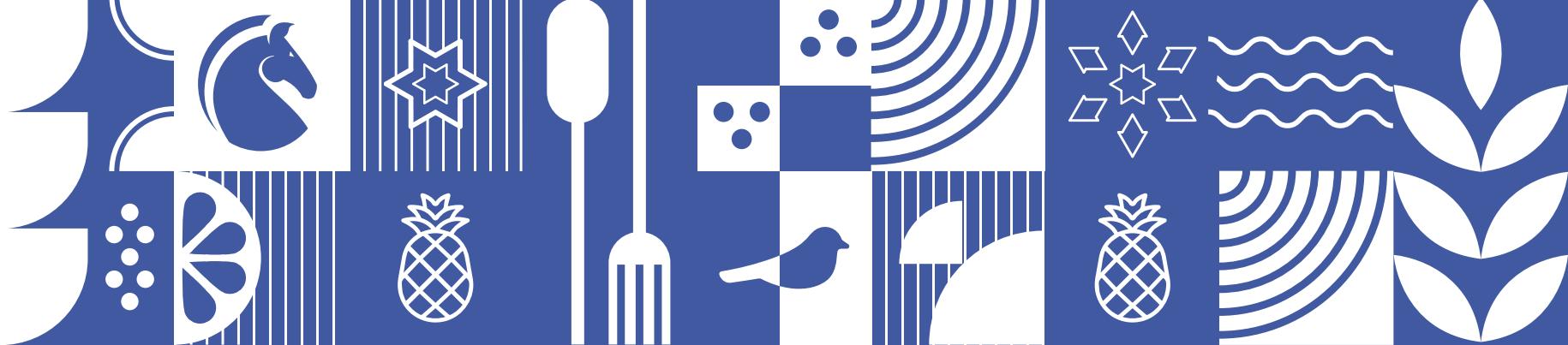
Caution: Served on a sizzling plate  
انتبه: يقدم على طبق ساخن

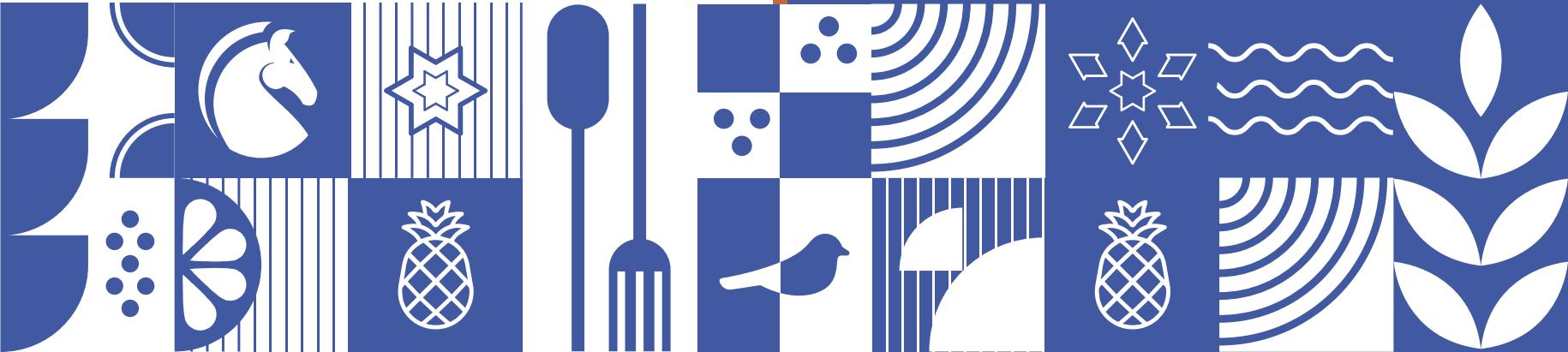
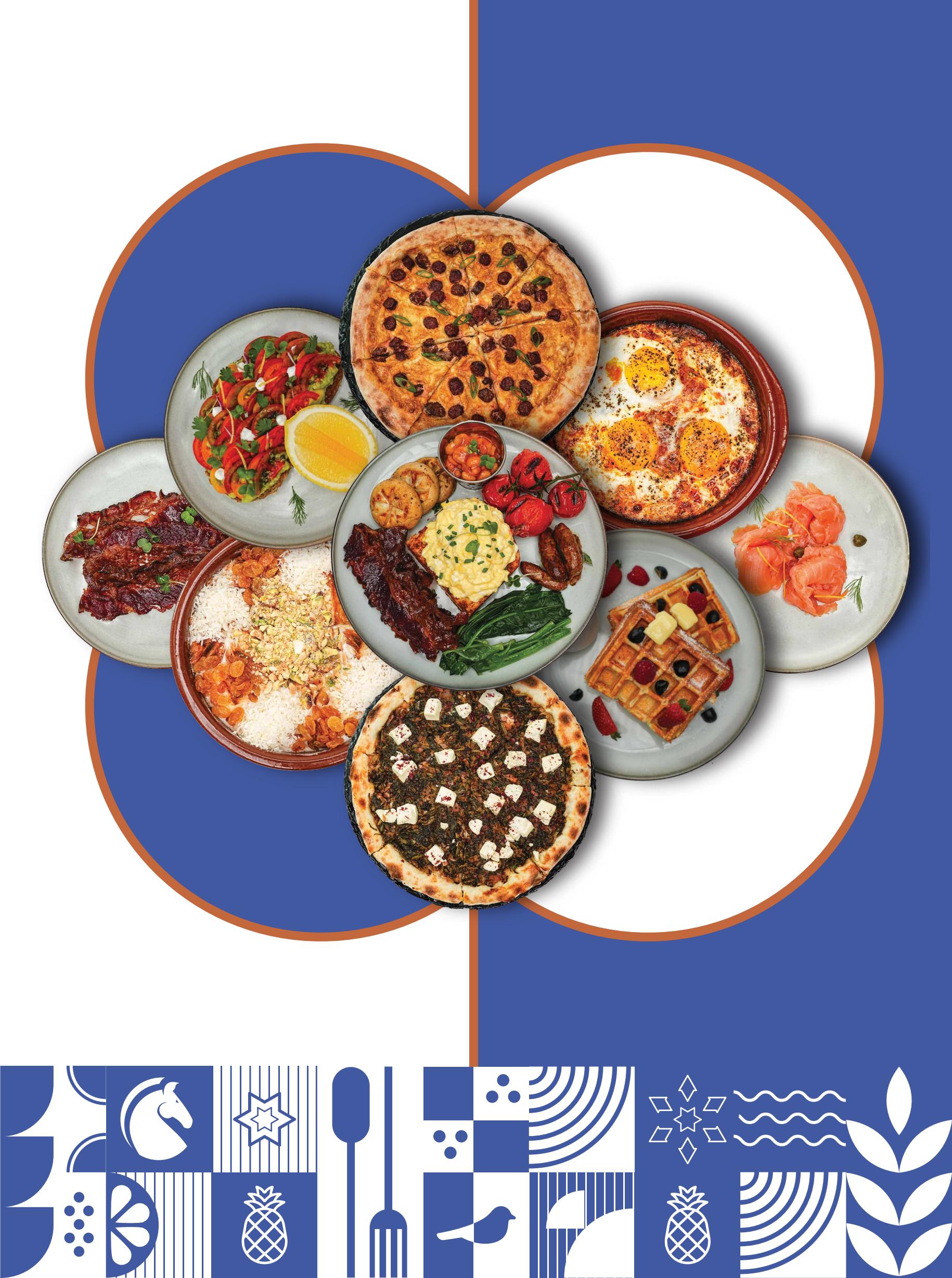
Please let us know of any dietary preferences or food allergies  
يرجى إعلامنا بأي تفضيلات للحمية الخاصة بك أو حساسية غذائية

# Morning Menu

# مُنيو المَبَاح

• Breakfast menu hours: 9:00 a.m. - 1:00 p.m. •





# متعة البدایات Oriental Selections

 <b>Galayet Bandoura</b> <b>قلالية بندورة باللحمة</b> <b>7.70</b>	 <b>Fatteh</b> <b>فتة</b> <b>6.75</b> Your choice of (fried eggplant & chickpeas) or (rice, chicken & ghee)
<b>Traditional Lamb Sajiyeh</b> <b>صاجية لحمة</b> <b>12.00</b>	 <b>Hummus</b> <b>حمص</b> <b>3.85</b> <small>Add Meat 1.50 إضافة لحم Add Pine 1.50 إضافة صنوبر</small>
 <b>Spicy Potato &amp; Coriander</b> <b>بطاطا حرة بالكزبرة</b> <b>5.35</b>	 <b>Basil Walnut Hummus</b> <b>حمص بالجوز والريحان</b> <b>4.95</b>
 <b>Foul</b> <b>فول</b> <b>4.50</b>	 <b>Hummus Beiruti</b> <b>حمص بيروتي</b> <b>5.20</b>
 <b>Sujjuk Armani</b> <b>سجق أرمني</b> <b>6.80</b>	 <b>Muttabal Eggplant</b> <b>متبل باذنجان مشوي</b> <b>4.45</b>
 <b>Molasses Chicken Liver</b> <b>كبدة الدجاج بدبس الرمان</b> <b>6.40</b>	 <b>Muttabal Beetroot</b> <b>متبل شمندر بالجوز</b> <b>4.90</b>
 <b>Falafel</b> <b>فلافل</b> <b>3.50</b>	 <b>Baba Ghanouj</b> <b>بابا غنوج</b> <b>4.65</b>
 <b>Stuffed Kebbeh</b> <b>كبة حماطي</b> <small>per piece   بالحبة</small> <b>2.40</b>	 <b>Labaneh &amp; Veggies</b> <b>لبنة مع خضروات</b> <b>4.50</b>
 <b>Cheese Sambosic</b> <b>سمبوسك جبنة</b> <b>4.40</b>	 <b>Labaneh Baladyeh</b> <b>لبنة بلدية</b> <b>3.00</b>
 <b>Cauliflower Mshat</b> <b>مشاط زهرة</b> <b>3.50</b>	

## من الفرن From The Oven

 <b>Sujjuk &amp; Eggs</b> <b>سجق وبيف</b> <b>6.50</b>	 <b>Spinaci &amp; Feta Cheese</b> <b>سبانخ وجبنه فيتا</b> <b>9.00</b>
 <b>Turkey &amp; Cheese</b> <b>تيركي وجبنه</b> <b>6.00</b>	 <b>Manousheh</b> <b>منقوشة</b> <b>5.20</b> <small>Ask your server</small>

# ركن البيض

## Eggs Corner

<p><b>Shakshouka</b> شكشوكة</p> <p>6.50 </p> <p><b>Spinaci Parmigiano Eggs</b> <b>بيض سبيناتشي باري ميجيانو</b></p> <p>8.00 </p> <p>Brioche bread topped with scrambled eggs, spinach &amp; parmesan Add Norwegian smoked salmon — 4.00 إضافة سالمون مدخن نرويجي</p> <p></p>	<p><b>Eggs Your Way</b> <b>بيض على طريقتك</b></p> <p>6.50 </p> <p>Scrambled, poached, omelette or sunny side up </p>	<p><b>Eggs Benedict</b> <b>بيض بينجديكت</b></p> <p>7.00 </p> <p>Add Norwegian smoked salmon — 4.00 إضافة سالمون مدخن نرويجي</p> <p></p>
<p><b>Continental Breakfast</b> <b>إفطار كونتينينتال</b></p> <p>11.00 </p> <p>Eggs your way, sujuk, spinach, mushrooms sauté, beef bacon, cherry tomatoes &amp; baked beans </p>		

## خيارات جانبية

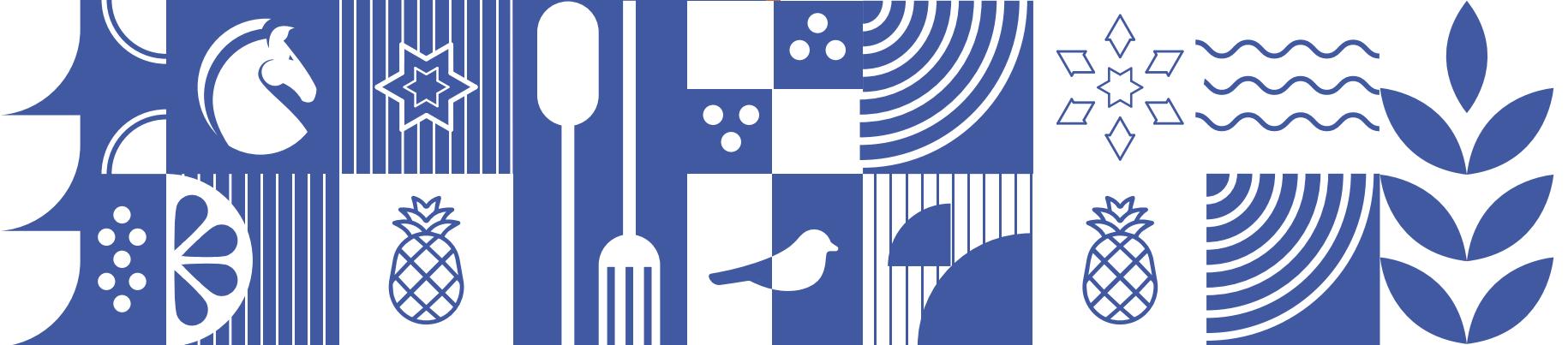
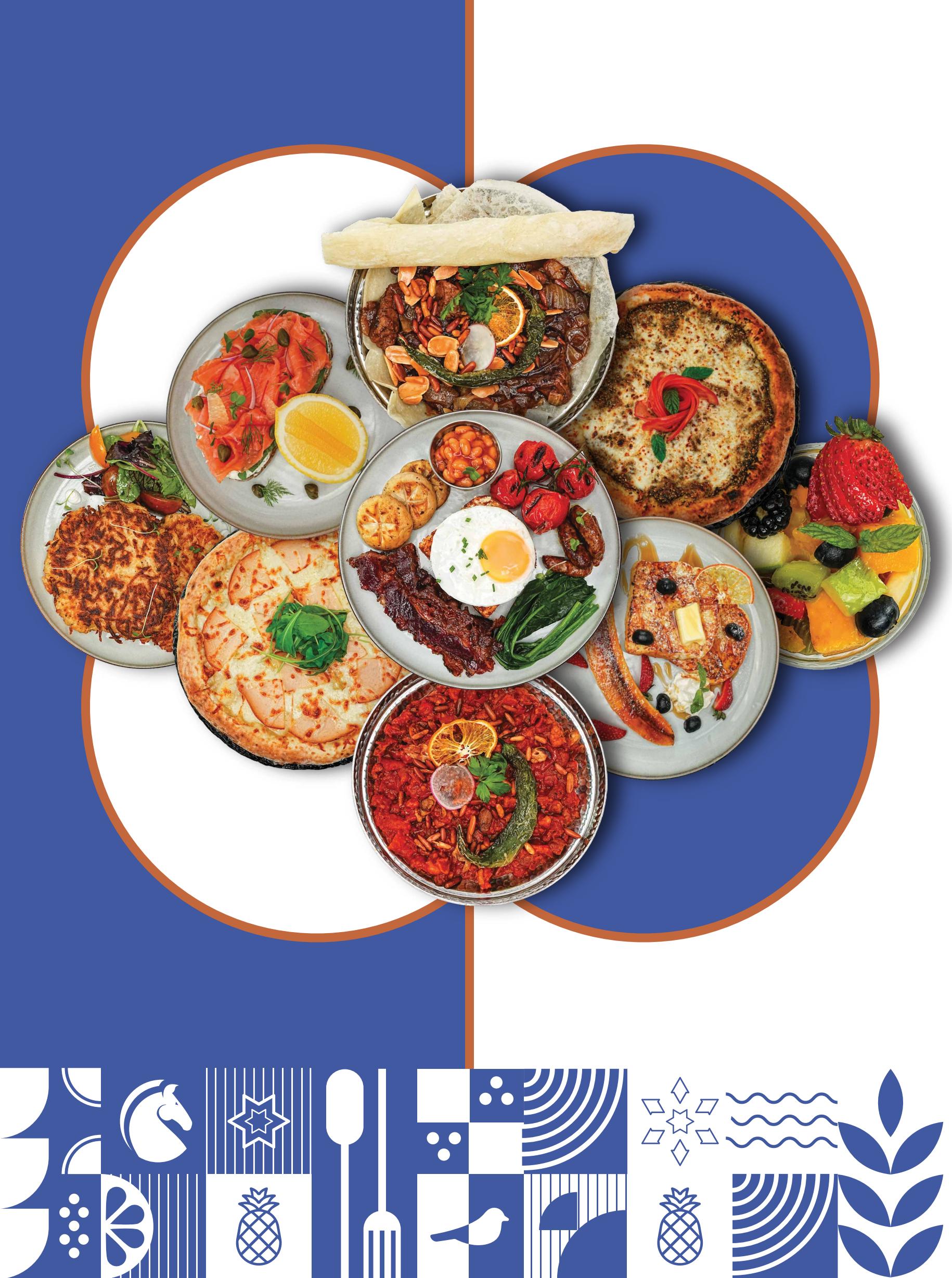
### Side Selections

<p><b>Potato Hash Browns</b> <b>هاش براونز</b></p> <p>3.75 </p> <p><b>Marmalades &amp; Honey</b> <b>مارميليدز وعسل</b></p> <p>4.75 </p> <p>Assortment of marmalades, honey &amp; butter</p>	<p><b>On Toast</b> <b>سالمون أو أفوكادو توست</b></p> <p>9.75 </p> <p>Topped with your choice of avocado &amp; chocolate tomatoes or smoked salmon with cream cheese</p>	<p><b>Croissant</b> <b>كرواسان</b></p> <p>5.50 </p>
<p><b>Sautéed Vegetables</b> or <b>Crudités</b> <b>خضار طازجة أو سوتيه</b></p> <p>4.85 </p>	<p><b>Smoked Salmon</b> <b>سالمون مدخن</b></p> <p>4.00 </p>	<p><b>Beef Bacon</b> <b>بيف بيكن</b></p> <p>3.00 </p>
<p><b>Kabis Pickles</b> <b>تشكيلة مخلل كبيس</b></p> <p>3.80 </p>		

## صباح دلو

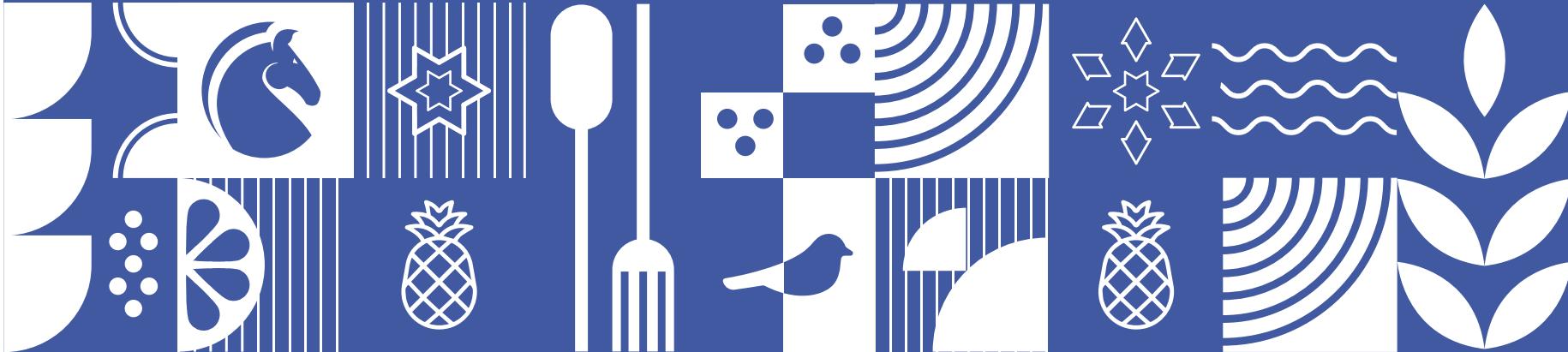
### Sweet Endings

<p><b>Umm Ali</b> <b>أم علي</b></p> <p>6.85 </p>	<p><b>French Toast</b> <b>فرينش توست</b></p> <p>5.00 </p>
<p><b>Fruit Salad</b> <b>سلطة فواكه</b></p> <p>7.50 </p>	<p><b>Waffle</b> <b>وافل</b></p> <p>7.00 </p>
<p><b>Granola &amp; Yoghurt</b> <b>جرانولا وزبادي</b></p> <p>7.00 </p> <p>Strawberry, blueberry or passion fruit</p>	<p><b>Pancake</b> <b>بان كيك</b></p> <p>6.50 </p>



# Evening Menu

# هذا المساء



# القبارات الباردة

## COLD APPETIZERS

Basil Walnut Hummus 4.95 Hummus with basil, walnuts & olive oil 	4.65 	Baba Ghanouj بابا غنوج 6.75 Your choice of (fried eggplant & chickpeas) or (rice, chicken & ghee), crispy bread, topped with yoghurt & almonds
Hummus Beirut 5.20 هムص بيروتى Hummus with extra lemon & parsley, topped with pine nuts & drizzled with olive oil 	4.90 	Muhammara محمرة بالجوز 6.40 Mixed nuts blended with sweet peppers, tomatoes, onions & bread crumbs drizzled with olive oil 
Hummus 3.85  Add Pine  1.50 	5.80 	Shanklish شنكليش 9.60 A selection of mixed cheeses, served with finely chopped onions, tomatoes seasoned with oregano & olive oil 
Mutabal Beetroot 4.90 متبل شمندر بالجوز Diced beetroot mixed with tahini & lemon, topped with walnuts 	4.85 	Bamiyah Bisseit باميہ بالزیت 4.65 Okra with tomato sauce, onions, garlic, carrots & olive oil 
Mutabal Eggplant 4.45 متبل باذنجان مشوي Chargilled eggplants with lemon & tahini, topped with pomegranates & olive oil 		Huraq Osbao حراق أصبعه 4.65 A bed of lentil & special dough, topped with crunchy bread, tamarind, crispy onions & garlic coriander, drizzled with pomegranate molasses & herbs 

# السلطات

## SALADS

Kale & Quinoa كيل وكيينا 8.20 Fresh quinoa & kale with cherry tomatoes, pomegranates, avocado, orange slices, feta cheese & tangy pomegranate molasses orange dressing 	6.65 	Halloumi Pesto حلوم بالريحان 6.65 Halloumi cheese topped on a blend of iceberg lettuce, arugula, coriander, parsley, wild thyme, mint, sweet green peppers, cucumbers, heirloom tomatoes & grilled green olives, drizzled with basil pesto vinaigrette  Add Chicken  2.00 
Dew Goddess الندى 8.75 Lettuce, rocca, zucchini, avocado chunks, cucumbers, cherry tomatoes, orange slices & parmesan mixed with basil vinaigrette 	8.75 	Kale & Freekeh كيل وفريكة 6.65 Green, yellow & red peppers, cucumber, kale, cherry tomatoes, feta cheese, dates, pomegranates & beetroot, dressed with honey vinaigrette 
Burrata بوراتا 10.00 Black, yellow & red heirloom tomatoes, radish leaves, chives, baby leaves & burrata cheese drizzled with balsamic pesto vinaigrette 	6.65 	Lentil Spinaci عدس وسباندي 6.65 Savor our earthy lentils, spinach, red onions, pomegranates & avocado chunks, cherry tomatoes, mint, sumac, lemon wedges, laced with mayo & pomegranate molasses vinaigrette 
Mango Delight مانجو ديليت 11.00 Fresh iceberg lettuce, juicy strawberries, creamy avocado, sweet dates, mango, black olives, walnuts, black sesame seeds & tangy parmesan cheese, dressed with a vibrant mustard honey vinaigrette. A burst of summer flavors! 	6.95 	Beetroot & Arugula جرجير وشمندر 6.95 Fresh arugula & tender beetroot, onions, cherry tomatoes, sumac, topped with walnuts & feta cheese dressed in a tangy pomegranate molasses vinaigrette 
Caribbean Boat قارب الأناناس 11.50 Half cut pineapple stuffed with rocca, pineapple cubes, honey, strawberries, walnuts & dried fruits, mixed with balsamic olive oil dressing & honey 	8.75 	Beetroot Spinaci سبانخ وشمندر 8.75 Spinach, red onions, cherry tomatoes, beetroot, grapefruit, orange wedges, pecans, walnuts, sunflower seeds, sumac, topped with feta cheese, with a zesty maple cranberry vinaigrette 
Caesar Crunch سيزر 6.35 Add Chicken  2.00 	5.95 	Fattoush فتوش 5.95 
	5.35 	Beetroot Tabbouleh تبولة شمندر 5.35 

## القبارات الساخنة

### HOT APPETIZERS

 9.00	<b>Arancini di Riso</b> <b>أرانشيني دي ريزو</b> Crispy fried risotto balls infused with truffle, portobello mushrooms & parmesan	<b>Musakhan Bladi</b> <b>مسخن بلادي</b> Layered taboon bread topped with pulled chicken, caramelized onions seasoned with sumac, enriched with pine nuts & olive oil	<b>Hummus Bel Lahem</b> <b>هومس باللحم</b> Hummus with fillet tenderloin cubes & pine nuts
 6.65	<b>Creamy Mushroom Freekeh</b> <b>فريكة بالفطر والكريمة</b> Mediterranean smoked cracked wheat cooked with alfredo cream cheese, mushrooms & parmesan	 6.25	<b>Halloumi</b> <b>طلوم</b> Grilled with Pesto   Hash Halloumi مشوي بالبرقان   طلوم هاش
 Add Chicken 2.00	<b>إضافة الدجاج</b>	<b>Stuffed Kebbeh</b> <b>كبة حمّاتي</b> Homemade croquettes stuffed with minced meat, onions & pine nuts per piece	<b>Sujuk Armani</b> <b>سجق أرمني</b> Minced sausages chargrilled, topped with pine nuts, smoked with Armenian special sauce
 9.20	<b>Dynamite Shrimp or Chicken</b> <b>دابناميت جمبري أو دجاج</b> Crispy shrimp or chicken tempura tossed with our special spicy dynamite sauce	 2.40	<b>Cheese Sambosic</b> <b>سمبوسيك جبنة</b> Hand-rolled pastry stuffed zaatar with cheese, fried to a golden crisp
			<b>Molasses Chicken Liver</b> <b>كبدة الدجاج بدبس الرمان</b> Pan sautéed chicken liver & garlic, laced with pomegranate molasses & olive oil
			<b>Spicy Potato &amp; Coriander</b> <b>بطاطا حرة بالكمبرة</b> Cubes of potatoes fried with coriander, garlic, spiced smoked pepper & virgin olive oil

## خارات وصوانی

### OVEN BAKED POTTERIES

 7.70	<b>Galayet Bandoura</b> <b>قلالية بندورة باللحمة</b> Traditional pan of fresh cooked tomatoes, meat, middle eastern herbs & pine nuts, served with pita bread for dipping	 11.45	<b>Jubran's Special</b> <b>فخارية جران</b> Beef tenderloin cubes cooked with onion stew in a fest of flavors with dried plums & figs, onions, red peppers & mushrooms	<b>Soup of the Day</b> <b>شوربة اليوم</b>
 12.00	<b>Traditional Lamb Sajiyeh</b> <b>صاجية لحمة</b> Stir-fried diced fillet tenderloin & onions topped with pine nuts & almonds	 11.00	<b>Shrimp &amp; Mussels</b> <b>فخارية الجمبري والمدبار</b> Succulent seafood simmered in tangy tomato sauce, bursting with flavors of the sea	<b>Ask Your Server</b>
 Add Jasmine Rice 2.00	<b>إضافة أرز الياسمين</b>	 8.95	<b>Chicken Sage</b> <b>دجاج بالمعيرمية والكريمة</b> Sage creamy chicken with broccoli, carrots, zucchinis, mushrooms & onion	<b>Seafood</b> <b>ثمار البحر</b>
				<b>4.35</b>  Add Chicken 2.00
				<b>Hearty Vegetable</b> <b>خضار</b>
				<b>5.60</b> 
				<b>Broccoli</b> <b>بروكلي</b>
				<b>5.60</b> 
				<b>Creamy Mushroom</b> <b>الفطر بالكريمة</b>

7.50

### Spaghetti Spinaci سباغيتي سبيناتشي

Spinach spaghetti, tossed in creamy spinach sauce, parmesan & delicate baby spinach leaves

7.95

### Fettuccine Alfredo فتوصيني الفريدو

Fettuccine pasta with rich alfredo cream sauce, mushrooms & parmesan shavings

7.95

### Rigatoni Arrabbiata or Rosé ريجاتوني أرابياتا أو روزيه

Rigatoni pasta cooked with olives & parmesan shavings with your choice of Arrabbiata or Rosé sauce

10.65

### Lasagne al Forno لازانيا الفورنو

Layers of savory goodness with our oven-baked classic tomato béchamel beef lasagna.

Add Chicken 2.00 إضافة الدجاج

9.35

### Fettuccine al Tartufo فتوصيني تارتوفو

Savor our fettuccine with truffle-infused mushroom sauce, parmesan shavings for a gourmet dining experience

11.75

### Linguine ai Frutti di Mare لينجويني ثمار البحر

Featuring succulent tiger shrimp, flavorful salmon & tender fish fillet, perfectly paired with al dente pasta for a seafood sensation like no other

12.00

### Portobello Infused Risotto بورتوبيلو ريزotto

Delight in our creamy arborio rice infused with rich portobello mushrooms, topped with savory grated parmesan

13.50

### Risotto Sayadiyah صياديه ريزotto

Creamy saffron risotto cooked in rich fish stock, topped with seared catch of the day, caramelized onions & pine nuts

## من الفرن FROM THE OVEN

7.60

### Armenian Safeha صفية أرمنية

Minced lamb spread pastry with Armenian mixed spices & pomegranate molasses topped with rocca, pine nuts & lemon slices

7.60

### Margherita Pizza بيتزا مارجاريتا

Tomato basil sauce, baby arugula & fior di latte fresh mozzarella

### Pizza al Tartufo بيتزا تارتوفو

11.00

Savor our truffle-infused pizza, portobello mushrooms, basil & luscious fior di latte fresh mozzarella

9.00

### Spinaci & Feta Cheese سبانخ وجبنه فيتا

8.60

Pepperoni, tomato basil sauce, baby arugula & fior di latte fresh mozzarella

### Quattro Formaggi Pizza بيتزا أربع أجبان

8.85

A delightful combination of fior di latte fresh mozzarella, emmental, parmesan & blue cheese, with a sprinkle of oregano, in a bed of our signature tomato basil sauce

5.20

### Manaqish مناقش

Ask Your Server

9.00

Vegetarian Pizza  
بيتزا الخضار

Tomato basil sauce, eggplants, zucchini, peppers, fresh mushrooms, black olives, onions, baby arugula fior di latte fresh mozzarella & cream cheese

### BBQ Chicken Pizza بيتزا باربيكيو الدجاج

8.60

Experience our BBQ pizza, boasting tangy teriyaki sauce, red onions, oyster mushrooms & tender chicken for a delicious delight

Add Truffle Oil 2.00 إضافة زيت التكفة

# الساندويشات

## BURGERS & SANDWICHES

14.85

Gourmet Burger  
جورمي بburger

Two smashed Wagyu beef patties smothered with creamy mushroom truffle sauce and melted emmental cheese

11.20

Nashmi Burger  
نشمي بburger

Stone grilled Wagyu beef patty (150gm), topped with grilled onions, tomatoes, cheese & pickles, with a spread of Jubran's sauce

9.40

Royal Chicken Burger  
رويال تشيكن بburger

Golden crispy chicken breast, fried with Japanese panko crust topped with lettuce, pickles, cheese & special mayo sauce served in a brioche bun

9.35

Brisket Roll  
برسكت رول

Shredded smoked angus beef slow cooked to perfection with our house barbecue sauce & cheddar cheese, wrapped in a grilled buttery brioche bun

10.45

Shrimp Roll  
جمبوري رول

Toasted brioche bun full of juicy, tender shrimp with freshly chopped veggies tossed in our house mayo sauce

8.85

Smoked Chicken Roll  
دجاج مدخن رول

Shredded chicken, slow cooked to perfection with our house barbecue sauce & cheddar cheese, wrapped in a grilled buttery brioche bun

Crispy Chicken Burger  
كريسي تشيكن بburger

9.00

Crispy Chicken Burger  
كريسي تشيكن بburger

Brioche bun, lettuce & golden crispy chicken breast, smothered in your choice of dynamite or honey mustard sauce

All of our sandwiches are served with curved potatoes & garden salad

## الأطباق الجانبية

### SIDE ORDERS

Sautéed Vegetables or Crudités  
4.85 خضار طازجة أو سوطيه

Kabis Pickles  
3.80 كبيس مخلل  
Homemade pickles & olives

Potatoes  
بطاطا

4.15 Mashed | Fried: French, Curved, Wedges,  
Sweet potato | مقلية: فرنسي، كيرف، وجز، طلقة

Rice & Yoghurt  
أرز ولبن

3.80

Cheesy Garlic Bread  
خبز الجبنة بالثوم

4.65

Cucumber & Yoghurt with Mint  
لبن وخيار بالملمس

3.65

# الأطباق الرئيسية

## MAIN COURSE

### Beef Tenderloin Steak ستيك بيف تندلوبين

24.00

Beef Tenderloin steak (250gm) served on hot stone with an assortment of sautéed vegetables, mushroom or pepper sauce & curved potatoes



### Dish of the Day طبق اليوم

Ask Your Server

### Rib-Eye Steak Frites ستيك رب آي

34.60

Rib-eye steak (350gm) served on hot stone with an assortment of sautéed vegetables, mushroom or pepper sauce & curved potatoes



### Chicken Shawarma Skewer سخ شاورما دجاج

14.65

Chicken shawarma skewer (300gm) marinated with our special spices served with tomatoes, onions, pickles, tortilla bread & a side of aioli sauce



### Seared Salmon Fillet سالمون فيليه

24.00

Glazed with teriyaki on a bed of fresh spinach leaves, brussels sprout, asparagus & rainbow carrots for a flavorful nutritious experience



### Beef Shawarma Skewer سخ شاورما لحمه

15.65

Angus beef shawarma skewer (300gm) marinated with our special spices, serve with tomatoes, onions, pickles, tortilla bread & a side of tahini



### Tiger Shrimp جمبرى تايجر

34.60

Savor our delightful fusion dish: juicy tiger shrimp in tangy teriyaki sauce, accompanied with an avocado cherry tomato garden salad & Armenian eetch bulgur



### Lebanese Chicken Breast صدر دجاج لبناني

14.40

Chargrilled chicken breast with your choice of butter lemon, creamy pesto or white mushroom sauce served with an assortment of sautéed vegetables & curved potatoes



### Paella Valenciana (for two) بايلا فالنسيانا

32.00

Arroz arborio cooked with lobster, crab, shrimps, calamari, fish fillets, salmon fillets, mussels, carrots & onions



### Smoked Lamb Neck رقبة مدخنة

35.00

Our signature smoked slow-cooked lamb neck, marinated in a house blend of aromatic spices accompanied by sumptuous sides for a memorable culinary experience

## من المشوي FROM THE GRILL

### Kebab Khashkhash كباب خشکاش

12.65

Aleppo style kebab skewers with khashkhash sauce served with grilled vegetables, antakyali bread & garlic sauce



Add Pistachios 0.75 إضافة فستق

### Kebab كباب

11.95

Traditional minced meat skewers, served with grilled vegetables, antakyali bread & garlic sauce



### Jubran Grilled Chicken دجاج جران على الفحم

11.45

Pulled chicken marinated with Jubran's signature mixed spices served with grilled vegetables, antakyali bread & garlic sauce



### Shuqaf شقف

16.35

Chargrilled meat fillet cube skewers marinated with our special spices, served with grilled vegetables, antakyali bread & garlic sauce



### Arayes عرايس

7.50

Minced meat with diced tomatoes & onions, grilled in homemade pita bread, served with yoghurt

### Shish Tawouk شيش طاووق

10.80

Marinated shish tawouk chicken cube skewers, chargrilled, served with grilled vegetables, antakyali bread & garlic sauce



### Jubran Mixed Grill مشاوي جران المشكلة

15.75

Chargrilled kebabs, shuqaf, shish tawouq & lamb chops served with grilled vegetables, antakyali bread & garlic sauce



### Lamb Chops ريش

15.75

Chargrilled lamb chops marinated in special spices served with grilled vegetables, antakyali bread & garlic sauce



## بوظة

### ICE CREAM

5.70	Pistachio فستق طبی
4.85	Arabia عربیة
4.85	Salted Caramel سولتد کرامیل
4.85	Lotus لوتس
4.85	Oreo أوريو
4.85	Snickers سنکرز
4.85	Dark Chocolate شوكولاتة داكنة
4.60	Chocolate شوكولاتة
4.60	Vanilla فانیلا
4.60	Strawberry فراولة

### المشروبات الساخنة HOT DRINKS

4.00	Macchiato میکیاتو	4.90	Caffé Latte لاتیه کافیه
5.90	Cortado کورتادو		Spanish   Pistachio اسپانیا   فستق طبی
5.90	Flat White فلات وایت	4.90	Cinnamon Honey Latte لاتیه عسل و قرفة
4.90	Hot Chocolate شوكولاتة ساخنة	5.60	Cinnamon Lotus Latte لاتیه سینامون لوتس
5.35	French Coffee قهوة فرنسية	5.75	Matcha Latte لاتیه ماتشا
5.25	Man wa Salwa من و سلوات	4.55	Honey   Caramel   Vanilla عسل   کرامیل   فانیلا
			Cappuccino کابتشینو
		5.35	Mochaccino موکاتشینو

Caffeine, Lactose, Fat | Free Options

Add Flavor (Sugar Free Flavor Options Available) +1.00 إضافة نكهة (متوفّر خيارات خالية من السكر)

Extra Shot +1.40 إضافة قهوة

## الحلويات

### DESSERTS

10.00	Baklava Ice Cream بقلة بالبوظة
8.00	Othmaliya Ice Cream or Arabic Cream عثمليّة بالبوظة أو بالقشطة
6.85	Kunafa کنافہ
6.85	Add Ice Cream 2.00 إضافة بوجة
6.85	Umm Ali Pot فخارية أم علي
10.50	Tiramisu Milk Cake تیرامیسو میلک کیک
9.50	Hummingbird Cake هامینج بیرد کیک
7.25	Chocolate Soufflé شوكولاتة سوفلیه
7.25 Ask Your Server	Cheesecake تشیز کیک
Ask Your Server	Seasonal Fruits Platter تشكيلة فواكه موسمية

### القهوة والشاي COFFEE & TEA

3.55	Tea Selection خيارك من الشاي	3.55	Espresso   Decaf إسبريسو   ظالی من الكافین
3.55	Fresh Herbal Selection خيارك من الأعشاب الطبيعية الطازجة	3.55	Turkish Coffee   Decaf قهوة تركية   ظالی من الكافین
4.30	Karak Chai شای کرک	4.30	Drip Coffee قهوة أمريكية
4.30		4.30	Americano أمريکانو
3.55		3.55	White Rose Coffee قهوة بيضاء بماء الزهر
13.00	Coffee Pot Arabian or Saudi دلّة قهوة عربية أو سعودية Served with Dates   تقديم مع تمر	6.80	Affogato أفوجاتو

خيارات خالية من: الدسم، اللاكتوز، الكافيين

إضافة نكهة (متوفّر خيارات خالية من السكر)

إضافة قهوة

# المشروبات الباردة

## COLD DRINKS

4.55	Energy Drink مشروب طاقة	3.60	Soft Drinks مشروبات غازية	1.95	Mineral Water مياه معدنية
3.60	Malt شعير	3.60	Soda Soda	3.25	Imported Spring Water مياه ينابيع مستوردة
	Classic   Apple   Strawberry   Pineapple   Pomegranate كلاسيكي   نectarine   فراولة   موز   رمان		Classic   Bitter Lemon   Pink Lemonade   Ginger Ale كلاسيكي   بitter ليمون   pink ليموند   ginger إيل		Sparkling   Still طبيعية   غازية

# العصائر الطازجة

## FRESH JUICES

4.85	Strawberry فراولة	4.60	Lemon ليمون
4.85	Mango منجا	4.95	Lemon with Mint ليمون بالزعتر
4.85	Guava جوافة	4.60	Orange برتقال
5.60	Carrot جزر	4.95	Kiwi كيوي
6.20	Pomegranate رمان	5.20	Kiwi Lemon Mint كيوي وليمون بالزعتر

# شاي ملتح

## ICED TEA

5.65	Very Berry توت مشكل
	Blackberries, Blueberries, Raspberries & Strawberries
5.20	Cranberry كرانبيري
4.30	Peach ذوق
4.30	Lemon ليمون

# كوكتيل طازج

## FRESH MOCKTAILS

6.00	Avocado Fantasy أفوكادو، حليب، عسل، فستق حلبي
6.95	Very Berry Smoothie توت مشكل
	Blackberries, Blueberries, Raspberries & Strawberries
7.25	Mango Tropic منجا، راسبيري، بررتقال
	Raspberries, Mango & Orange
6.00	Tropical Tango منجا، فراولة، كيوبي، جوافة
	Mango, Strawberry, Kiwi, Guava
5.70	Golden Sunset بررتقال، أناناس، خوخ، باشن فروت
	Orange, Pineapple, Peach, Passion Fruit
8.20	Sangria سانجريا
	Blackberries, Blueberries, Raspberries, Strawberries, Orange slices, Peach & Grape juice
6.50	Beetroot Oats شمندر، شوفان أناناس
	Beetroot, Oats & Pineapple

# موهيتو

## VIRGIN MOJITO

6.40	Very Berry توت مشكل
	Blackberries, Blueberries, Raspberries & Strawberries
6.20	Cranberry كرانبيري
5.80	Passion Fruit باشن فروت
5.70	Strawberry فراولة
5.40	Classic كلاسيكية

# قرفة ماجة

## ICED COFFEE

5.30	Caramel Latte لاتيه كاراميل	5.35	Pistachio Latte لاتيه بيسناتشيو	4.75	Coffee قهوة
4.95	Hazelnut Latte لاتيه بندق	5.75	Matcha Latte لاتيه ماتشا	5.90	Orange Coffee قهوة وبرتقال
4.95	Vanilla Latte لاتيه فانيليا	5.95	Spanish Latte لاتيه اسباني	4.85	Caffè Latte لاتيه كافيه
Caffeine, Lactose, Fat   Free Options Add Flavor (Sugar Free Flavor Options Available) +1.00 Extra Shot +1.40					
خيارات خالية من: الدسم، اللاكتوز، الكافيين إضافة نكهة (متوفّر خيارات خالية من السكر) إضافة قهوة +1.40					

## مilk شakes

### MILKSHAKE

5.70	Piña Colada بينا كولادا	5.95	Mango Passion منجا باشن
5.95	Mango Basil منجا بالبريطان	5.20	Strawberry فراولة
5.20	Rocca Lemon رجبار وليمون	6.20	Cinnamon Lotus لوتس سينامون

## مilk شakes و فرابيه

### MILKSHAKE & FRAPPE

5.75	Vanilla فانيليا	7.40	Pistachio فستق طبقي
7.65	Salted Caramel سولتد كراميل	5.75	Arabia عربية
5.75	Chocolate شوكولاتة	6.30	Lotus لوتس
5.75	Snickers سنيدجز	5.95	Oreo أوريو

## الأرجيلة

### SHISHA

15.50	Jubran جران	12.50	Candy كاندي
15.50	Fresh Two Apples تفاحتين طازج	12.50	Melon Breeze نسمة شمام
15.50	Fresh Lemon & Mint ليمون ونعنع طازج	12.50	Refreshing Mango منجا منعشة
19.00	Fresh Pineapple & Melon أناناس طازج بالشمام	12.50	Sweet & Sour Lemon ليمون حامض طلو

7.75	Mastic مستكة	7.75	Two Apples تفاحتين
7.75	Lemon & Mint ليمون ونعنع	7.75	Grapes عنب
7.75	Watermelon & Mint بطيخ ونعنع	7.75	Grapes & Berries عنب وتوت
7.75	Gum & Mint علكة ونعنع	7.75	Grape & Mint عنب ونعنع
7.75	Gum & Cinnamon علكة وقرفة	7.75	Blue Mist بلوميست

Healthy Hose 1.95 بريش صحي

Two Apples Nakhla +2.00 تفاحتين نخلة

Disposable Shisha +4.00 أرجيلة مധية خاصة