



Welcome To Yourself







إن فكرة افتتاح «مقهى» انبثقت مما يحويه «المقهى» من إرث ثقافي واجتماعي يعكس سمات وتوجهات المجتمع الشرقي. فالمقهى منشأة شرقية ، ظهرت بداية في مكة المكرمة في أوائل القرن السادس عشر الميلادي ، ومنها انتقلت إلى بلاد الشام ومنها إلى مصر.

وكانت المقاهي في الأصل مكاناً يلتقي فيه الناس بعيداً عن البيوت ، حفظاً لحرمة البيوت وخصوصيتها ؛ ثم تطورت فأصبحت مكاناً يجتمع فيه عامة الناس للسمر والتسلية. وَوُجِدَتْ في مصر ، إلى جانب المقاهي العامة ، مقاه ترتادها فئات ومهن وطوائف معينة ، فهناك مقاه يرتادها مشايخ وعلماء الأزهر ، ومقاه يرتادها الأفندية أصحاب الطرابيش الحمر من الموظفين ، ومقاه يرتادها أرباب المهن والحرف المختلفة.

وعرف الأتراك المقهى من العرب ، وظهر أول مقهى في القسطنطينية في عام ١٥٥٤م باسم «قهوة خانة». أما في فرنسا فقد ظهرت المقاهي في القرن السابع عشر ، حين افتتحت في باريس عام ١٦٨٩م دارٌ أنيقــةٌ سُميت «قهوة بروكوب» ؛ وكان من روادها الفيلسوف فولتير ، وشاع من بعده ارتياد الأدباء والمفكرين للمقاهي. ولَـم تظهر المقاهي في برلين وروما إلا في أوائـل القرن الثامن عشر.

في عالم كثرت فيه المقاهي والمطاعم وتشابهت تصاميمها ومخرجاتها ، حرصت عائلة جي دي في تصميم صالتها «رفيف» على ابتكار أجواء من الأُنس، تَنقُلُ رُوَّادَها في تجربة ماتعة إلى واقع حالم ، يُزاوِجُ بين حميمية المكان وإبداعات المحتوى ، ويُوائِم بين أساليب الطهي العصرية وعراقة الأطباق التقليدية ، في محيط يحاكي أجواء دول حوض البحر الأبيض المتوسط بثقافاتها ، الشرق أوسطية والأوروبية ، الغنية والمتنوعة.

إضافة إلى ذلك ، فإن عائلة جي دي ، ومن خلال الخبرات التي اكتسبتها من تنقلها بين دول العالم ، واحتكاكها بثقافات شعوبها لثلاثة عقود من الزمن ، نَسَجَتْ لزوارها في صالونها الذي أعدَّته لهم بيئةً مريحةً ، يخلون فيها بأنفسهم أو يُضون مع أخِلَائهم أوقاتاً مُبهجةً وسط أجواء ملهمة.

هـ و مـ كان للباحثين عـن الهـ دوء ، ولمـن يعشـقون الاسـتمتاع بالوقـت والمـذاق ، محلقين عـبر السـحب ، مبتكريـن لحظاتهـم الخاصة ، في عـالم مرهـف ، قـد يتوقـف فيـه لبرهـة مـن الوقـت الزمـن ، وتتطايـر مـع رذاذ مطـره كلـمات (مـاذا ، ومتـي ، وكيـف ، وأيـن ، ومـن ، ولمـن ، ولمـن ) .

فلیکن ،،،،،







#### Breakfast

## الإفطار

Eggs

Scrambled 273 cal, onion & tomato280 cal, fried eggs 270 cal, Served with (toast 60 cal, hash browns 326 cal, sausage 154 cal, mushrooms 20 cal)

SAR 36.80 Omelette

Your choice of (turkey & mozzarella 345 cal, spinach & mushroom 216 cal, mixed cheese 204 cal), served with toast 60 cal, hash browns 326 cal, sausage 154 cal, and mushrooms 20 cal.

Benedict Cal. 553

Two poached eggs with sautéed spinach and smoked turkey on homemade English muffins, topped with hollandaise sauce and a sprinkles of paprika, with side salad and hash browns

Guaca Escalfados Cal 428

Two poached eggs laid on slices of German bread covered with guacamole sauce and topped with sprinkles of paprika, Served with a side of salad

Epice Cal. 720

Spicy layer of fresh tomatoes, garlic, & fresh chilli pepper sauce topped with sunny side up eggs

JD Oriental Cal. 1184

Collection of homemade, foul, falafel, labneh, hummus, olives, Muhammara, debs & tahini, basket of JD's bread, Fresh juice of your choice, OR coffee / tea

**Enough For 2** 

SAR 36.80

مخفوق ۲۷۳ سعرة ، بالبصل و الطماطم ۲۸۰ سعرة، عيون ٢٧٠ سعرة، يقدم مع :(توست ٦٠ سعره ، هاش براونـز ٣٢٦ سـعرة ، نقانـق ١٥٤ سـعرة ، فطـر ٢٠ سـعرة)

أوملىت

اختياركم من : (تركي و موزاريلا ٣٤٥ سعرة ، بالسبانخ و الفطر ٢١٦ سعرة ، بالأجبان المشكلة ٢٠٤ سعرة)، يقدم مع التوست ٦٠ سعرة ، الهاش براونز ٣٢٦ سعرة ، النقائــق ١٥٤ ســعرة ، الفطــر ٢٠ سـعرة

SAR 48.30 ىنــدىكت ٥٥٣ س.ح

> بيضتين برشت مع السبانخ والديك الرومي المدخن على قطعتين من المفن مغطى بصلصة الهولنديز ورشــة من البابريكا تقدم مع سلطـة جـانبية وقطعتــين من الهاش براونز

SAR 40.25 حواكا إسكالفادوس ٤٢٨ س.ح

> ٢بيضة برشت على قطعتين من الخبز الألماني المغطى بصـوص الجواكـامولي ورشـة مـن البـابريكا تقـدم مع سلطــة جانسة

SAR 67.85

SAR 27.60

بيض عيون على طبقة من صلصة الطماطم، الثوم،

الكزبرة، الكارى و الفلف الأخضر

جي دي الشرقي ١١٨٤ س. ح يكفي لشخصين

تشكيلة بيتية مختارة، فول، فلافل، لبنه، حمص، زيتون، محمرة، دبس و طحينة سلة خبر من جي دي، عصير طازج من اختياركم ، أو قهوة / شاي

Breakfast starts at 9:00 am until 12:30 pm

الإفطار من الساعة ٩:٠٠ صباحاً إلى ١٢:٣٠ ظهراً

the price is inclusive of 15% vat

السعر يشمل الضريبه المضافة ١٥٪



إبيس ٧٢٠ س. ح





Healthy Gronola Cal. 291	SAR 33.35	الغرانـولا الصحية ٢٩١ س.ح
Greek yogurt, granola, seasonal fruits, honey		الزبادي اليوناني، الغرونولا الصحية ، فواكه موسمية ، عسل
French Toast Cal. 447	SAR 33.35	فرينش توست ٤٤٧ س.ح
Tow slices of toast dipped in custard served with classic syrup		شريحتان من التوست بخليط الكاسترد تقدم مع شيرة كالسيكة
Crepe Cal. 350	SAR 36.80	کریب ۳۵۰ س.ح
Banana & caramel, chocolate, Suzette		موز و کرامیل، شوکولاه، سوزیت
Waffles Cal. 291	SAR 40.25	وافـــل ۲۹۱ س.ح
Classic, Nutella, fruits, Ice creame (Extra 10 SAR)		كلاسيكي، نوتيلا، فواكه، آيس كريم (١٠ ريال إضافية)
Panckce cal. 327	SAR 40.25	بانکیـــك ۳۲۷ س.ح
Chocolate, pistachio, lotus		بالشوكولاه، بيستاشيو، لوتوس
Salty Crepes cal. 356	SAR 40.00	كريــب مالح
Spinach & cheese 150. Cal Chicken & mushrooms 237. Cal		بالسبانخ و الجبنة ۱۵۰ س. ح بالدجاج و الفطر ۲۳۷ س. ح

#### Croissants

# Plain cal. 272 SAR 11.50 حسادة ۱.50 حسادة ۱.50 حسادة ۱.50 حسادة ۲۵ میلاتی ۱.50 جسادة ۱.50<



الكوراسان





السلطات

تبولة أرمنية ۲٤٧ هـ. ح SAR 33.35

This is a section of bulgur wheat, fresh sweet and chili papers, parsley, green onions and mint, dressed with molasses مع الفلفال الرومي، بقدونس، بصل الرمان أخضر، نعناع، بصلصة دبس الرمان

Rocca Beetroot Salad cal. 247 SAR 33.35 SAR 33.35

Rocca, beetroots cube, yogurt dressing, onion rings, جرجير، بنجر مكعبات، صلصة الزبادي، حلقات Walnuts

مقىلات شرقىة ۲۶۷ مادي SAR 40.25 SAR 40.25

A collection of oriental appetizers: Kebbeh 514 مختارات من المقبلات الشرقية: كبة ٥١٤ سعرة، حمص مديرة على معرفة، على ١٦٥ معرفة، بابا عرة، معمرة ١٤٩ معرفة، على على المعرفة، معمرة ١٤٩ معرفة، المعرفة، معمرة على المعرفة، المعرفة، المعرفة، معمرة ١٤٩ معرفة المعرفة الم

سلطة يونانية ٢٢٠ س.ح

خـس، طماطـم، خيـار، زيتـون كالاماتـا، فلفـل رومـي دومـي colored peppers, onion rings, feta cheese

سلطة سيزر على حمل Caesar Salad cal. 240 SAR 42.55

Strilled herb chicken with avocado, lettuce , and crispy لأعشاب، خس، خبـز مقرمـش، مغطـی بجبنــة breadtoppedwithParmesancheeseandCaesardressing

سلطة الكينوا ١٧٨ س. م

سلطة بنكة الميدترينيان، فيتا، زيتون، طماطم، Mediterraneanflavored salad with feta, olives, tomatoes, cucumber, avocado, topped with Romesco chili sauce خيار، أقوكادو، مزينة بصلصة الروميسكو الحارة

سلطة قصر كليفورنيا ١٥١ هـ. ح SAR 51.75

سلطة مكونـة مـن الخـس المقرمـش، خضـار، فاصوليـاء حمـراء، avocado ,crunchy chicken served with a special sauce زبيـب، جـوز، افـوكادو، دجـاج مقرمـش تقـدم مـع صـوص خاصـة





#### Sandwiches

# الساندويتشات

Tuna cal. 280	SAR 33.35	تـونة ۲۸۰ س. ح
Tuna mayonnaise, tapenade, tomatoes, lettuce		تونــة بالمايونيـز، تابيناد، طماطم، خس
Grilled Halloumi Cheese cal. 360	SAR 36.80	جبنة الحلوم المشوية ، ٣٦٠ ص. ح
Rich layer of grilled halloum i, zaatar, arugula, to matoes		طبقة غنية من جبنة الحلوم المشوية، زعتر، جرجير، طماطم
Quesadilla cal. 316	SAR 37.95	کیسادیلا ۲۱۶س.ح
Colorful bell pepper with chicken fajitas mixed with a special cheese wrapped in tortilla, served with guacamole and pikadegalo sauce		مزيج من ألوان الفلف الرومي بالدجاج والجبنة الخاصة مع لفائف التورتيلا تقدم مع صوص الغواكامولي و البيكاديغالو
Turkey cal. 269	SAR 40.25	تيـرکي ۲٦٩س.ح
Smoked turkey, lettuce, cheese, homemade sauce		تيركي مدخن، خس، جبنة، صلصة كوكتيل
Roast beef cal. 342	SAR 40.25	روست بیف ۳٤۲ س.ح
Roast beef, lettuce, pickles, honey mustard sauce		روست بيف، خس، طهاطم، مخلل، صلصة العسل بالخردل
Escalope Sandwiche cal. 1146	SAR 40.25	ساندویش اسکالوب ۱۱٤٦ س.ح
Chicken escalope breaded, mayonnaise, lettuce, cheddar cheese		شرائح اسكالوب الدجاج، مايونيز، خس، جبنة تشيدر
Club Sandwich cal. 220	SAR 48.3	کلوب ساندویتش ۲۲۰ س.ح
Turkey, lettuce, tomatoes, avocado, eggs, pickles, chicken, cheese		تـيركي، خـس، طماطـم، أفـوكادو، بيـض، دجـاج، مخلل ، جبنــة

Choice of bread: baguette (white, Browne), toast (white, Browne), ciabatta (white, Browne), panini الخبين: باغيت (أبيض، بني)، توست (أبيض، بني)، شيباتا (أبيض، بني)، بسانيني







#### **Burgers**

### البرغر

WIGHT DIGHTCC DUTACT Cal. 642	Mont	Blance	Burger	Cal. 842
-------------------------------	------	--------	--------	----------

Beef burger topped with Emmental cheese, sautéed mushrooms, and grainy mustard mayo, Served with onion, tomato, and sliced dill pickles French fries

#### Chicken Burger cal. 842

Grilled chicken topped with cheddar cheese, Garlic sauce, lettuce, and tomatoes, Served with French fries

#### Crispy Chicken Burger cal. 795

Fried chicken topped with cheddar cheese, Garlic sauce, lettuce, and tomatoes, Served with French fries

#### Kids Burger cal. 795

Tow miniburgers (chicken, beef) with cheddarcheese French fries and fresh juice

SAR 41.40

برغر مون بلا ۸٤۲ س.ح

برجـر بقـري مـع جبنـة أيجونتال، فطـر، مايونيـز بخـردل الحبـوب، يقـدم مـع بصـل، طماطـم، مخلـل، بطاطـس مقليـة

برغر الدجاج ٩٠٠ ع. SAR 35.65

دجاج مشوي مع جبنة التشيدر، صوص الثوم، طماطم، خس، تقدم مع البطاطس المقلية

برغر الدجاج المقرمش ٧٩٥ س. ح

دجاج مشوي مع جبنة التشيدر، صوص الثوم، طماطم، خس، تقدم مع البطاطس المقلية

برغر الأطفال ٢٨٠ س. ح

قطعتان من الميني برغر (دجاج أو لحم) مع جبنة الشيدر و البطاطس المقلية و عصر فريش







# Pasta

Seafood Fettuccine cal. 528	SAR 67.85	فيتوتشيني ڠار البحر ٢٨٥ س.ح
Spaghetti Neapolitan cal. 230	SAR 51.75	اسباغيتي نابوليتان ٢٣٠ س.ح
Lasagna Bolognese cal. 834	SAR 37.95	لازانيا بولونيز ٨٣٤ س.ح
Penne Arabiata Cal. 237	SAR 35.65	بيني أربياتا ٢٣٧ س.ح
Pesto penne cal. 252	SAR 35.65	بستو بيني ۲۵۲ س.ح
Spaghetti Bolognese cal. 800	SAR 35.65	سباغيتي بولونيز ۸۰۰ س.ح
Chicken Fettuccine Cal. 237	SAR 40.25	فيتوتشيني الدجاج ٥٩٦ س.ح

# Pizza

Margherita cal. 680	SAR 46.00	مارغریتا ۸۰۰ س.ح
Pepperoni cal. 795	SAR 57.50	بيبروني ٧٩٥ س. ح
Vegetables cal. 800	SAR 55.20	بالخضار ۸۰۰ س.ح
La Roquette cal.750	SAR 59.80	لاروكيت ٧٥٠ س.ح
Extra Vaganzza cal. 510	SAR 60.95	إكسترا ڤاجانزا ٥١٠ س.ح
Hawaiian cal. 510	SAR 46.00	هاوایان ۱۰ س.ح
Seafood cal. 675	SAR 63.25	ثمار البحر  ٦٧٥ س.ح







# Freshly Squeezed

## عصائر طبيعية

Orange cal. 112	SAR 25.00	برتقال ۱۱۲ س. ح
Apple Cal. 115	SAR 25.00	تفاح ۱۱۵ س.ح
Carrot Cal. 97	SAR 25.00	<b>جزر ۹۷</b> س.ح
Grapefruit cal. 94	SAR 25.00	غریب فروت ۹۶ س.ح
Strawberrie cal. 23	SAR 25.00	فراولة ٣٣س.ح
Mango Cal. 128	SAR 25.00	مانجو ۱۲۸س.ح
Watermelon Cal. 92	SAR 25.00	بطیخ ۹۲ س.ح
Avocado cal. 229	SAR 25.00	أڤوكادو ٢٢٩ س. ح







## Cocktails

# الكوكتيل

Healthy Sole cal. 120	SAR 37.95	الروح الصحية ١٢٠ س.ح
Fresh sparkling lemonade with organic lavender		ليمونادة غازية باللآڤندر العضوي
Chi Chi Colada Cal. 174	SAR 32.20	تشيتشي كولادة ١٧٤ س. ح
Pineapple coconut mix		مزيج من الأناناس وجوز الهند
Red Cheeks cal. 107	SAR 29.90	الخدود الوردية ١٠٧ س.ح
Beetroot, ginger, green apple		بنجر، زنجبيل، تفاح أخضر
Green Emerald Cal. 100	SAR 25.00	الزمرد الأخضر ١٠٠ س.ح
Lime & mint		ليمون أخضر بالنعناع
Sun Rise Cal. 113	SAR 29.90	شروق الشمس ١١٣ س.ح
Orange, banana, strawberry, apple		برتقال، موز، فراولة، تفاح
Sunset cal. 115	SAR 29.90	غروب الشمس ١١٥ س.ح
Grapefruit, carrots, orange, raspberry		غریب فروت، جزر، برتقال، توت
Verday cal. 106	SAR 32.20	ڤيردي ١٠٦ س.ح
Mixed red green apple, pears, ginger and lime.		كمثرى، تفاح أحمر وأخضر، زنجبيل، ليمون أخضر
Verday cal. 190	SAR 32.20	موهیتو ۱۹۰ س.ح
Sparkling drink lemon or strawberry		كوكتيل غازي بالليمون أو الفراولة







#### Milk Shakes

ميلك شيكس

Strawberrie Cal. 430	SAR 29.90	فراولة ٤٣٠ س.ح
Oreo cal. 719	SAR 29.90	أوريو ٦١٩ س.ح
Chocolate cal. 642	SAR 29.90	الشوكولاتة ٦٤٢ س.ح
Dates cal. 615	SAR 29.90	التمر ١١٥ س.ح
Banana cal. 452	SAR 29.90	الموز ٤٥٢س.ح

#### Dessert

الحلويات

Banana Split cal. 600	SAR 36.8	بانانا سبلیت ۲۰۰ س.ح
Three flavors of ice cream with sliced banana		ثلاث نكهات من الأيس كريم مع موز
Ice Cream Scoop cal. 150	SAR 11.50	سكوب من الأيسكريم ١٥٠ س.ح

#### Soft Drinks

المشروبات الغازية

مشروبات غازية ۱۵۰ مشروبات غازية ۱۵۰ SAR 11.50







T 1	r	4			1	1
ш	0.	t	1 )	101	n	70
H	W	ι.	$oldsymbol{\omega}$	<b>1</b>	II.	CJ

# مشروبات ساخنة

Chocolate Vennois cal. 657	SAR 31.00	شوكولا ڤينواز ٦٥٧ س.ح
Three flavors of ice cream with sliced banana		شوكولا ذائبة حارة مزينة بالكريمة
Red Velvet Hot Chocolate cal. 437	SAR 33.35	شوكولا ريد ڤيلڤيت ٤٣٧ س.ح
Three flavors of ice cream with sliced banana		شكولا ساخنة بالرد ڤيلڤيت مغطى بالكريمة والمارشميلو
Sahlab cal. 250	SAR 32.20	سحلب ۲۵۰ س.ح

#### **Assortment Of Teas**

# تشكيلة مختارة من الشاي

Japanese tae - sencha & matcha cal. 0	SAR 32.20	شاي ياباني - سينشا & ماتشا ، سرح
English tea (green or red) cal.0		شاي إنجليزي (أحمر - أخضر) ١٠٠٠ ح
Morocoan tea cal. 0	SAR 32.20	شاي مغربي ٠٠٠٠٠
Rose Chi Latte Cal. 148	SAR 32.20	شاي لاتيه بالورد ۱٤٨ س.ح
Love Tea Cal. 4	SAR 32.20	شاي الحب ٤ س٠٠
A blend of strawberry's, rose, verveine, cinnamon		مزيج من الفرواولة،الورد،المليسة،القرفة
Relaxing Tea Cal. 4	SAR 32.20	شاي الإسترخاء ٤٠٠٠ح
A blend of Orange blossom, mint, lavender		مزيج من زهرة البرتقال، النعناع، الاڤندر
Detox Organic Tea cal. 4	SAR 32.20	شاي الديتوكس العضوي ٤ س٠٠
Blend of lemon balm, mulberry leaves, and hibiscus		مزيج من بلسم اليمون، أوراق التوت،الكاركادية







# القهوة

Espresso cal. 5	SAR 13.80	إسبريسو ٥س.ح
Double Espresso Cal. 10	SAR 17.25	اسبریسو دبل ۱۰ س.ح
Americano cal. 5	SAR 18.40	أميريكانو ٥س٠٠
Macchiato cal. 15	SAR 17.25	ماكياتو ١٥ س.ح
Macchiato Double cal. 30	SAR 23	ماکیاتو دبل ۳۰ س.ح
Cappuccino cal. 73	SAR 23	کابوتشینو ۲۳س.ج
Café Latte Cal. 95	SAR 23	كافيه لاتيه ٩٥ س.ح
Café Rose Latte Cal. 100	SAR 25.30	كافيه روز لاتيه ۱۰۰ س.ح
Ice Latte Caramel cal. 130	SAR 27.60	آیس لاتیه کارامیل ۱۳۰ س.ح
Hot Mocha cal. 250	SAR 23	موکا حارة ۲۵۰س.ح
Ice Mocha cal. 220	SAR 28.75	موكا مثلجة ٢٢٠ س.ح
Ice Coffee Cal. 177	SAR 25.30	آيس کوفي ۱۷۷ س. ح
Mocha Frappuccino cal. 180	SAR 37.95	موکا فرابوتشینو ۱۸۰ س.ح
Marshmallow Ice Coffee Cal. 179	SAR 33.35	آيس كوفي بالمارشميلو المقمر ١٧٩ س.ح
Arabic coffee with dates cal. 0	SAR 34.50	دلة قهوة عربي تقدم مع التمر نسيح
Turkish Coffee cal. 18	SAR 23	قهوة تركي ۱۸ س. ح
Turkish Coffee (milk/mistica/rose) cal. 18	SAR 23	قهوة تركي (حليب/ مستكة/ ورد) ١٨ س. ح







The notion behind opening a café has come from a deep-rooted social and cultural legacy that reflects features and merits of the oriental Arabic community.

A café, with no doubt, an oriental entity appeared initially in Mecca in the early 16th century and spread around the region to reach Levant lands and later to Egypt.

Originally, cafes used to be places where people meetes caping from home routine and giving privacy and sanctity to their families. However, the idea developed and grew to consider them as locations for fun and enjoyment. In Egypt, for example, and apart from public cafes, there were specialized cafes that commuted by different social classes. So, and for more specification, scholars from AlAzhr had their own cafes as well as poets, intellectuals, senior and minor government officials and other educated people gathered in those places.

In 1554, the Turks opened their first café in Constantinople as a result of the expansion of the Arabic culture and it was called 'coffee khana' meanwhile the French established an elegant café in Paris in 1689 and gave it the name 'café Brokoum' which became famous because of the French philosopher Voltaire who used to spend some moments there and he was considered as a regular attendant and to Voltaire the reputation of cafes being known as a gathering point for intellectuals and poets. The wide spread of cafes expanded to reach Rome and Berlin in the first decade of the 18th century.

Cafes and restaurants are very common in each and every corner around the world resembling one another in shape, design and outcomes and this situation encouraged the JD Family to gain a foothold through creating the Hall Rafeef Café which has been supported to suit amiable atmospheres in order to provide its visitors an outstanding experience that merging between the intimacy of the place with the innovations of the content; by taking into account the modern styles of cooking joined with the originality of the classical oriental dishes in an environment that assimilates the flavor of the rich values of the countries sharing the Mediterranean Sea.

The JD family, and with reference to their rich experience resulted from being in contact with various communities and cultures world-wide for over three decades, have smartly created peaceful and relaxing halls where visitors feel relax in a fully mental peace mingling with dearest ones to share joy and happiness.

Rafeef Caféis a place where calmness is shared, flavor is tasted, time is enjoyed and private moments are innovated in a delicate and romantic world in which time might stop for a while to let such inquiries come up like what, when, how, where, who, and why!

Let it be...







Welcome To Yourself

