



BAIT AL NAKHLA
بيت النخلة

SOUP

AED

LENTIL SOUP {V}

39

Green lentil, vegetables, served with crispy bread and lemon wedges

VEGETABLE SOUP {N} {V}

39

Healthy mixed vegetables, served with lemon wedges and salty almond

CHICKEN VERMICELLI SOUP {N}

45

Chicken cubes, vermicelli served with lemon wedges and roasted cashew nut

SALAD & MEZZE

TRADITIONAL FATOUSH SALAD {V}

45

Fresh vegetables mixed with pomegranate sauce topped with crispy brown bread

BROWN WHEAT TABBOULEH SALAD {V}

45

Chopped parsley, onion, tomatoes, brown wheat, mixed with lemon sauce and pomegranate seeds

LOCAL ROCCA SALAD {V} {RF} {N}

40

Local rocca, tomato, onion, fresh zaatar, mixed with lemon sauce and walnut

VEGETABLE TUNA SALAD {SC}

50

Tuna, fresh vegetables, oregano topped with lemon pomegranate sauce

SHISH TAWOOK SALAD {SC}

50

Grilled chicken, cherry tomatoes, lettuce, topped with tahini sauce

HUMMUS PISTACHIO POWDER {V} {N}

40

Mashed chickpeas, salt, lemon salt, tahini, topped with olive oil and pistachio powder

EGGPLANT MOUTABEL {V} {D}

40

Smoked eggplant, salt, lemon salt, labneh, tahini, topped with pomegranate seed and olive oil

SHANKLISH CHEESE SALAD {D}

40

Fresh mixed capsicum, parsley, onion, tomatoes and olive oil

SPICY MOHAMARRA {SC}

44

Pine seed, walnut, chili paste, salt, tahini, tomato paste, topped with walnut and olive oil

BABA GHANNOUSH {D} {V}

40

Grilled eggplant with pepper and pomogranate seeds

الحساء

د.أ.

39

حساء العدس

عدس أخضر، خضروات، تقدم مع الخبز المقرمش وشرائح الليمون الحامض

39

حساء الخضار

خضروات ومشكلة، تقدم مع شرائح الليمون الحامض واللوز المالح

45

حساء الدجاج بالشعيرية

مكعبات الدجاج، شعيرية، تقدم مع شرائح الليمون الحامض والكاجو المحمص

السلطات والمازة

45

فتوش

خضروات طازجة مشكلة مع ديس الرمان، مغطاة بالخبز الأسمر المقرمش

45

تبولة

بقدوننس مفروم، بصل، طماطم، برغل أسمر، مع صلصة الليمون الحامض وحب الرمان

40

سلطة الجرجير

جرجير محلي، طماطم، بصل، زعتر طازج، مع صلصة الليمون الحامض والجوز

50

سلطة التونة والخضار

تونة، خضروات طازجة، مغطاه بصلصة الليمون بالرمان

50

سلطة دجاج مشويه

دجاج مشوي، طماطم كرزية، خس، مع صلصة الطحينة

40

حمص بالفستق الحلبي

حمص مهروس، ملح، ملح الليمون، طحينة، مع زيت الزيتون ومسحوق الفستق الحلبي

40

متبل الباذنجان

الباذنجان المدخن، الملح، ملح الليمون، لبنه، طحينه، مغطاه ببذور الرمان وزيت الزيتون

40

سلطة الشنكليش

فايفلة حلوة مشكلة، بقدوننس، بصل، طماطم وزيت زيتون

44

محمرة

صنوبر، جوز، معجون الفلفل الحار، ملح، طحينة، معجون الطماطم، مع الجوز وزيت الزيتون

40

بابا غنوج

باذنجان مشوي مع الفلفل وحب الرمان

HOT MEZZE

AED

FRIED FALAFEL PLATTER {V} {D}

45

Fried chick peas, vegetables, served with pickle, tahini sauce and biwas salad

LAMB CHARCOAL KIBBEH {N} {D}

45

Brown wheat stuffed with minced lamb, pine seeds, onion, served with biwas salad, yoghurt with mint

LAMB ARAYES

50

Slow cook bread stuffed with minced lamb, vegetables, served with biwas salad and pickles

GRILLED CHICKEN WINGS {N}

52

Slow grilled marinated chicken wings served with biwas salad and pickles

GRILLED HALOUMI PLATTER {D} {V}

42

Grilled haloumi cheese served with biwas salad and pickles

CHICKEN LIVER {N}

45

Garlic sauted chicken liver with lemon

SANDWICHES

FALAFEL SANDWICH {V} {D}

42

Fried falafel, vegetables, pickles, tahini sauce, wrapped in saaj bread

LAMB KOFTA SANDWICH {D}

48

Grilled lamb vegetable, pickles, tahini sauce, wrapped in saaj bread

SHISH TAWOOK SANDWICH {D}

48

Grilled chicken cubes, vegetables, pickles, garlic cheese sauce, wrapped in saaj bread

LAMB KABAB SANDWICH {D}

48

Grilled lamb cubes, vegetables, pickles, garlic chili sauce, wrapped in saaj bread

CHICKEN SHAWARMA ROLL {D}

48

Grilled shawarma marinated chicken, pickles, garlic avocado sauce, wrapped in saaj bread

CHICKEN MUSAKHAN ROLL {D}

48

Saute chicken with onion, sumac powder, cardamom and cinnamon wrapped in saaj bread

All kind of sandwiches served with biwas salad and French fries

المأزاة الساخنة

دأ

45

صحن فلافل

حمص مقلي، خضروات، يقدم مع المخل، وصلصة الطحينة، وسلطة البيواز

45

كبة اللحم على الفحم

برغل أسمر محشو بلحم الضأن المفروم، والصنوبر، والبصل، وتقدم مع سلطة البيواز، والزبادي، بالنعناع

50

عرايس لحم الضأن

خبز عربي محشو بلحم الضأن المفروم مع الخضار ومشوي، يقدم مع سلطة البيواز والمخل

52

جوانح الدجاج المشوية

جوانح الدجاج المتبلّة المشوية، تقدم مع سلطة البيواز والمخل

42

صحن حلوم مشوي

جبنّة حلوم مشوية، تقدم مع سلطة البيواز والمخل

45

كبدة الدجاج

كبدة الدجاج المقلّدة مع الثوم والليمون الحامض

السندويشات

42

سندويش فلافل

فلافل مقليّة، خضار، مخل، صلصة الطحينة، في خبز الصاج

48

سندويش كفتة لحم الضأن

لحم الضأن المشوي، خضار، مخل، صلصة الطحينة، في خبز الصاج

48

سندويش شيش طاووق

مكعبات الدجاج المشوية، خضار، مخل، صلصة الثوم مع الجبنّة، في خبز الصاج

48

سندويش كباب لحم الضأن

مكعبات لحم الضأن المشوية، خضار، مخل، صلصة الثوم والغفل الحار، في خبز الصاج

48

سندويش شاورما دجاج

شاورما الدجاج المتبل والمشوي، مخل، صلصة الثوم مع الأفوكادو، في خبز الصاج

48

سندويش مسخن الدجاج

دجاج مقلي مع البصل والسماق والهيل والقرعة في خبز الصاج

تقدم كافة السندويشات مع سلطة البيواز والبطاطس المقلية

PIZZA CORNER

AED

CHICKEN SHAWARMA PIZZA {D}

Chicken pizza served with olive and pickles

60

VEGETABLE PIZZA {D} {V}

Baked vegetable pizza served with olive and pickles

50

TOMATO BASIL PIZZA {D} {V}

Baked tomato basil pizza served with olive and pickles

50

MUSHROOM PIZZA {D} {V}

Baked mushroom pizza served with olive and pickles

50

GRILLED CORNER

GRILLED LAMB KOFTA {D}

Lamb minced served with biwas salad and French fries

99

GRILLED SHISH TAOUK {D}

Marinated chicken cubes served with biwas salad and French fries

90

GRILLED LAMB CHOP {D}

Marinated lamb chop served with biwas salad and French fries

109

GRILLED SALMON {D}

Marinated fresh salmon served with saffron rice

99

GRILLED SHRIMPS {SC}

Fresh grilled tiger shrimps served with biwas salad and French fries

109

ARABIC MIXED GRILL {SC}

Traditional Arabic mixed grilled served with biwas salad and French fries

112

S Spicy **N** Nuts **D** Dairy **IH** Inspired by Her **SC** Sustainability Certifies **RF** Regional Food

All prices are in UAE Dirhams and are inclusive of 7% municipality fee, 10% service charge and 5% VAT

ركن البيتزا

د.أ

60

بيتزا شاورما الدجاج

بيتزا شاورما الدجاج، تقدم مع الزيتون والمخلل

50

بيتزا الخضار

بيتزا الخضار مخبوزة، تقدم مع الزيتون والمخلل

50

بيتزا الطماطم مع الحبق

بيتزا الطماطم مع الحبق مخبوزة، تقدم مع الزيتون والمخلل

50

بيتزا الفطر

بيتزا الفطر مخبوزة، تقدم مع الزيتون والمخلل

ركن المشاوي

99

كفتة لحم الضأن المشوية

لحم الضأن المفروم، يقدم مع سلطة الببواز والبطاطس المقلية

90

شيش طاووق مشوي

مكعبات الدجاج المتبل، تقدم مع سلطة الببواز والبطاطس المقلية

109

ريش لحم الضأن المشوية

ريش لحم الضأن متبل، تقدم مع سلطة الببواز والبطاطس المقلية

99

سلمون مشوي

سلمون طازج متبل، يقدم مع الأرز بالزعفران

109

روبيان مشوي

روبيان كبير طازج مشوي، يقدم مع سلطة الببواز والبطاطس المقلية

112

مشاوي عربية مشكّلة

مشاوي عربية مشكّلة، تقدم مع سلطة الببواز والبطاطس المقلية

KHALEEJ CORNER

AED

CHICKEN MANDI {N}

82

Slow cooked baby chicken served with rice, yoghurt and dakous sauce

CHICKEN KABSA {N}

82

Slow cooked chicken cubes served with rice, yoghurt and dakous sauce

LAMB KABSA {N}

89

Slow roast lamb served with rice, yoghurt and dakous sauce

LAMB MANDI {N}

89

Slow cook lamb shank served with rice, yoghurt and dakous sauce

SHRIMP MANDI {N} {SC}

89

Slow cook tiger shrimps served with rice, yoghurt and dakous sauce

SHRIMP KABSA {N} {SC}

89

Roast tiger shrimps served with rice, yoghurt and dakous sauce

BAIT ALNAKHLA SIGNATURE DISH

CAMEL MANDI {D} {N}

139

Meaning 'dew' from the Arabic word 'nada', which reflects the moist texture of the slow-roasted meat, Mandi is one of the most popular dishes in the Arabian Peninsula. Ideal to share with the entire family, our locally-inspired mandi is cooked using camel meat from an Emirati farm and a mix of traditional Arabic spices.

الركن الخليجي

د.أ

82

مندي دجاج

دجاجة صغيرة مطهوه على نار هادئة، تقدم مع الأرز والزبادي وصلصة الدقوس

82

كبسة الدجاج

مكعبات دجاج مطهوه على نار هادئة تقدم مع الأرز والزبادي وصلصة الدقوس

89

كبسة لحم الضأن

لحم الضأن المشوي على نار هادئة يقدم مع الأرز والزبادي وصلصة الدقوس

89

مندي لحم الضأن

قطع لحم الضأن مطهوه على نار هادئة، تقدم مع الأرز والزبادي وصلصة الدقوس

89

مندي الروبيان

روبيان كبير مطهو على نار هادئة، يقدم مع الأرز وصلصة الدقوس والزبادي

89

كبسة الروبيان

روبيان كبير مشوي، يقدم مع الأرز وصلصة الدقوس والزبادي

أطباق بيت النخلة الخاصة

139

امندي الجمل

المندي، ويعني "المندي" من كلمة "الندى"، في إشارة إلى الغوام الرطب للحم المشوي على نار هادئة، هو أحد أكثر الأطباق شعبية في شبه الجزيرة العربية. يعد المندي المستوح محلياً مثالياً للمشاركة مع جميع أفراد العائلة، يطهى باستخدام لحم الإبل من مزرعة إماراتية مع مزيج من التوابل العربية التقليدية.

DESSERT

AED

SAFFRON CAKE {D} {N}

39

Saffron syrup infused milk cake topped with vanilla cream

BLUEBERRY BAKED CHEESE CAKE {D}

39

Slow baked cream cheese cake topped with blueberry compote

DARK CHOCOLATE MOLTEN SURPRISE {D} {N}

39

Dark chocolate lava cake with choice of ice cream

CHEESE KUNafa {D} {N}

39

Akawi cheese covered by baked vermicelli soaked in rosewater sugar syrup with pistachios and arabic mastic ice cream

ASSORTED BAKLAWA PLATTER {D} {N}

39

Traditional Arabic filo pastry stuffed by mixed nuts

SEASONAL FRESH FRUIT PLATTER

45

Sliced melons and fruits with mixed berries

الحلويات

دأ

39

كعكة الزعفران

(كعكة الحليب المشبعة بشراب الزعفران، مغطاة بكريمة الفانيلا)

39

تشيز كيك بالتوت

(تشيز كيك مغطاة بمرس التوت البري)

39

مولتن بالشوكولا الداكنة

(كعكة الشوكولا الداكنة مع خياركم من المثلجات)

39

كنافة بالجبن

(جينة عكاوي مغطاة بالشعيرية المخبوزة والمنقوعة في الفطروماء الزهر مع الفستق الحليبي والمثلجات العربية بالمستكة)

39

طبق بقلادة مشكلة

(عجينة ورقية محدشوة بالمكسرات المشكلة)

45

طبق الفواكه الموسمية الطازجة

(شمام وفواكه مقطعة مع التوت المشكل)

FAMILY SHARING MENU

AED

LAMB QUARTER OUZI (FOR 4 PERSONS) {D} {N}

Slow cooked quarter lamb served with oriental rice, yoghurt, hummus, fattoush and arabic bread

350

LAMB HALF OUZI (FOR 8 PERSONS) {D} {N}

Slow cooked half lamb served with oriental rice, yoghurt, hummus, fattoush and arabic bread

700

WHOLE LAMB OUZI (FOR 12 PERSONS) {D} {N}

Slow cooked whole lamb served with oriental rice, yoghurt, hummus, fattoush and arabic bread

1200

LAMB QUARTER MANSAF (FOR 4 PERSONS) {D} {N}

Slow cooked quarter lamb served with saffron rice, yoghurt sauce, hummus, fattoush and arabic bread

350

LAMB HALF MANSAF (FOR 8 PERSONS) {D} {N}

Slow cooked half lamb served with saffron rice, yoghurt sauce, hummus, fattoush and arabic bread

700

WHOLE LAMB MANSAF (FOR 12 PERSONS) {D} {N}

Slow cooked whole lamb served with saffron rice, yoghurt sauce, hummus, fattoush and arabic bread

1200

WHOLE CHICKEN OUZI (FOR 12 PERSONS) {D} {N}

Slow cooked whole chicken served with saffron rice, yoghurt, hummus, fattoush and arabic bread

700

CAMEL OUZI (FOR 12 PERSONS) {D} {N}

Slow cooked camel shoulder served with machboos rice, yoghurt, hummus, fattoush and arabic bread

1400

أطباق المشاركة للعائلات - يرجى الطلب قبل ٤٨ ساعة

د.أ

350

أوزي ربع خروف (يكفي ٤ أشخاص)

ربع خروف مطهو على نار هادئة، يقدم مع الأرز الشرفي والزبادي والحمص والفتوش والخبز العربي

700

أوزي نصف خروف (يكفي ٨ أشخاص)

نصف خروف مطهو على نار هادئة، يقدم مع الأرز بالزعفران والزبادي والحمص والفتوش والخبز العربي

1200

أوزي خروف كامل (يكفي ١٢ شخصاً)

خروف كامل مطهو على نار هادئة، يقدم مع الأرز بالزعفران والزبادي والحمص والفتوش والخبز العربي

350

منسف ربع خروف (يكفي ٤ أشخاص)

ربع خروف مطهو على نار هادئة، يقدم مع الأرز بالزعفران والزبادي والحمص والفتوش والخبز العربي

700

أوزي نصف خروف (يكفي ٨ أشخاص)

نصف خروف مطهو على نار هادئة، يقدم مع الأرز بالزعفران والزبادي والحمص والفتوش والخبز العربي

1200

أوزي خروف كامل (يكفي ١٢ شخصاً)

خروف كامل مطهو على نار هادئة، يقدم مع الأرز بالزعفران والزبادي والحمص والفتوش والخبز العربي

700

أوزي دجاجة كاملة (يكفي ١٢ شخصاً)

دجاجة كاملة مطهو على نار هادئة، تقدم مع الأرز بالزعفران، والزبادي، والحمص والفتوش والخبز العربي

1400

أوزي لحم الجمل (يكفي ١٢ شخصاً)

كتف الجمل المطهو على نار هادئة، يقدم مع أرز المجبوس، والزبادي، والحمص، والفتوش والخبز العربي

SMOOTHIES

AED

42

Smoothies are cool and healthy blended beverages, made from yoghurt, ice cream, raw honey and a wide variety of fresh fruits

SPINACH SMOOTHIE

Spinach, banana, rice milk and almond

Spinach has abilities to restore energy, increase vitality and improve the quality of the blood. Banana is loaded with essential vitamins and minerals such as potassium, calcium and manganese. Rice milk is a good source of vitamin B, promotes cardiovascular health and has lots of antioxidants **I 123 Kcal**

Inspired by Jennifer Lopez (Singer and Actress) 🌸

BLUEBERRY SUNSHINE

Blueberries

Blueberries protect from heart disease. The fibre helps to lower cholesterol in the blood and decreases the risk of heart disease **I 269 Kcal**

PARADISE FREEZE

Fresh banana, strawberries and mango

This smoothie contains several essential nutrients and has benefits for digestion, heart health and weight loss **I 233 Kcal**

LOST HORIZON

Fresh mango and cinnamon

Mango is rich in pre-biotic dietary fibre, vitamins, minerals and antioxidant compounds. This fruit prevents cancers, and cinnamon lower blood sugar levels and reduces heart disease **I 146 Kcal**

DESSERT DELIGHT

Date, almond and ginger powder

Dates promote heart, brain and digestive health. Almonds help in lowering blood sugar levels, blood pressure and cholesterol levels **I 679 Kcal**

PINK PASSION

Pineapple juice, coconut milk and raw honey

Pineapple is an excellent source of vitamin C and manganese. Coconuts are highly nutritious and rich in fibre, vitamins and minerals **I 341**

سمووثيز

د.أ

42

سمووثيز

سمووثيز عبارة عن خلطات مشروبات باردة وصحية مصنوعة من الزبادي والاييس كريم عسل النحل الطازج وتشكيلة متنوعة من الفواكه.

سمووثي السبانخ

السبانخ والموز وحليب اللوز

لدي السبانخ القدرة علي استعادة الطاقة وزيادة الحيوية لتحسين جودة الدم اما الموز فهو غني بالفيتامينات الاساسية والمعادن مثل البوتاسيوم والكالسيوم والمنجنيز. حليب اللوز غني بفيتامين ب ومضادات الاكسدة كمال يعزز من صحة القلب والاوعية الدموية

مستوحى من جنفير لوبيز (المطربة والممثلة)

بلوبيري سن شاين

التوت الازرق

يحارب التوت الازرق امراض القلب، اما اللالياف فتساعد في خفض مستويات الكوليسترول في الدم وتقلل ممن مخاطر الاصابة بامراض القلب.

باراديز فرييز

الموز الطازج والفرولة مع المانجو

هذا السموثي غني بالعديد من المواد الغذائية الاساسية مفيدة في الهضم وصحة القلب وفقدان الوزن

وست هوريزون

المانجو الطازج والقرفة

المانجو غنية بالالياف الغذائية والحيوية والفيتامينات والمعادن وضادت الاكسدة هذه الفاكه لها القدرة علي منع السرطان تماما، أما القرفة فلها القدرة على تخفيض مستويات السكر في الدم وخفض مستويات الاصابة بامراض القلب

ديزرت ديلايت

الباح واللوز وبودة الزنجبيل .

يقوي الباح القلب والمخ والجهاز الهضمي، أما اللوز فيساعد في خفض مستويات السكر في الدم وضغط الدم ومستويات الكوليسترول

بينك باشون

عصير الاناناس وحليب جوز الهند وعسل النحل الطازج

الاناناس مصدر غني بفيتامين ج والمنجنيز اما جوز الهند فهي غنية جدا وغنية بالالياف والفيتامينات والمعادن

GLOWING SKIN

Spinach, avocado and pineapple

Spinach is high in vitamin B3, zinc, protein, fibre and vitamin A, C, E and K. Avocado is a naturally nutrient-dense food and contains nearly 20 vitamins and minerals **I 285 Kcal**

LEMONGRASS BANANA

Banana, lemongrass, coconut milk and raw honey

Bananas help weight-loss, keep bowels healthy, provide nutrients and have vitamin compounds. Lemongrass is used for treating stomach ache, high blood pressure, the common cold and fatigue. It is also used as a mild astringent. Coconut milk is highly nutritious, rich in fibres, vitamins and minerals **I 458 Kcal**

BLUEBERRY AND RASPBERRY CRUSH

Fresh blueberries and raspberries

This drink contains high beta-carotene, which converts into vitamin A and helps in individual cell protection. Carotenoids are valuable against ageing, heart disease and many forms of cancer **I 150 Kcal**

ديزرت ديليت جلوينج سكين

السبانخ والافوكادو والناناس

السبانخ غنية بفيتامين ب3 والزنك واليورتين والالياف وفيتامينات أ، ج، ك. الافوكادو غني ومغذي جدا ويحتوي على أكثر من فيتامين ومعدن

ليمون جراس بانانا

الموز وعشب الليمون وحليب جوز الهند وعسل النحل الخام

يساعد الموز علي فقدان الوزن ويحافظ علي صحة الاوعية الدموية ويمد الجسم بالمواد الغذائية وغني بمركبات الفيتامين، أما عشبة الليمون فهي تستخدم في علاج المعدة وعلاج ضغط الدم المرتفع ونزلات البرد والوهن، وتستخدم بصفتها قابض معتدل، حليب جوز الهند مغذي جد .

التوت الازرق وتوت العليق، المهروس

التوت الازرق وتوت العليق، الطازج

هذا المشروب غني بفيتامين ج، وأساسي لقدرته على تحييد المواد الضارة وحماية الجسم من أعراض التقدم في العمر وامراض القلب والسرطان والحالات المتقدمة الاخرى من الامراض

HERITAGE DRINKS

AED

35

Tea is a flavourful way of getting enough fluid into your body.
It protects teeth and heart and aids preventing cancer

CHAI (IH)

Chai is a mix of aromatic spices and milk. It is usually prepared with strong black tea, ginger, cloves, sugar and other spices added to it. Milk makes this a rich and satisfying drink

Inspired by Oprah Winfrey (Talk Show Host) 🌸

SAFFRON TEA

The benefits and medicinal properties of saffron makes a valuable culinary ingredient worldwide. It can be used as a mood enhancer and regulates internal imbalances. It is also an excellent source of minerals

MOROCCAN TEA WITH MINT

The antioxidants in this tea helps boost endurance and protects against heart disease and certain cancers. Mint is a great appetiser, promotes digestion and soothes the stomach in case of indigestion or inflammation

TURMERIC TEA WITH / WITHOUT MILK

Turmeric has anti-inflammatory properties that help in treating health problems like bone-disorders and ulcers

MATCHA GREEN TEA

This miracle mixture has been consumed for over a millennium in the Far East for its health benefits. The tea is high in antioxidants, boosts memory and concentration, burns calories and detoxifies the body

GINGER TEA

Ginger is used in various forms of traditional/alternative medicine. It is used to help digestion, reduce nausea and fight the flu and the common cold

المشروبات التراثية

د.أ

35

الشاي هو الطريقة اللطيفة لامتداد جسمك بالمشروبات المنكهة بالإضافة الي انه يحمي الاسنان والقلب ويساعد في تفادي خطر الإصابة بالسرطان

الشاي (م.م)

الشاي هو مزيج من البهارات العطرية والحليب، ويعد غالبا من الشاي الاسود القوي والزنجبيل والقرنفل والسكر والبهارات العطرية الاخرى المضافة اليها. الحليب نكهة مميزة لهذا المشروب المشروب. مستوحى من اوبرا وينفري

مستوحى من اوبرا وينفري

شاي الزعفران

الفوائد العلاجية والمزايا التي يتمتع بها الزعفران تجعله مكون علاجي قيم جدا في العالم كله، يمكن استخدامه لتحسين المزاج وتنظيم انعدام الاتزان الداخلي، كما أنه مصدر غني جدا بالمعادن.

الشاي المغربي بالنعناع

مضادات الاكسدة التي يزخر بها هذا المشروب تساعد علي تقوية الاحتمال وتقي من امراض القلب وبعض انواع السرطان بالإضافة الي تميز النعناع كفاتح شهية رائع ومهضم ومريح لعمل المعدة خاصة حالات عسر الهضم أو الالتهابات

شاي الكركم بحليب أو بدون حليب

يتمتع الكركم بخصائص مضادة للالتهابات تساعد في علاج المشاكل الصحية مثل اضطرابات العظام وقرحة المعدة.

شاي ماتشا الاخضر

يستخدم هذا المزيج الساحر منذ أكثر من ألف سنة في الشرق الاقصى بسبب فوائده الصحية ولانه غني بمضادات الاكسدة ويقوي الذاكرة والتركيز ويساعد في حرق السعرات الحرارية وينقي الجسم من السموم

شاي الزنجبيل

يستخدم الزنجبيل بعدة أشكال في الطب العادي والطب البديل، ويستخدم كعلاج لمشاكل الهضم ويحد من الغثيان علاج الانفلونزا ونزلات البرد.

CINNAMON TEA

The smell of cinnamon boosts your alertness, memory and concentration. This fabulous tea is perfect for curing arthritis and aching bones and joints

THYME TEA

Thyme is a culinary, medical and ornamental herb. Its flower, leaves and oil can be used to treat bedwetting, stomach ache, arthritis, sore throat, cough and to increase urination

CUMIN TEA

Cumin is known as a natural detoxifier. It helps digestion, improve immunity, insomnia, respiratory disorders, anaemia, skin disorders and cancer

BLACK SEED TEA

Black seed tea protects against diabetes. It is viewed as a healing wonder and can be helpful in fighting illnesses of all kinds

GREEN TEA WITH APPLES

Green tea with fresh apple and lemon juice

Green tea contains immune-boosting antioxidants. Apples supply cholesterol and help digestion, and the potassium in it keeps blood pressure down

KARKADEH / HOT OR COLD

Karkadeh helps in reducing high cholesterol levels. It has stress-releasing and relaxing effects

FRESH GROUND AND BREWED

AED
35

SAHARA CAPPUCCINO WITH CAMEL MILK

Camel milk helps prevent diabetes, improves the immune system, stimulate circulation, lessen allergic reactions, promote growth and development, and boost the immune system and heart health

TURKISH COFFEE WITH CARDAMOM

Cardamom is used to counteract digestive problems and helps to eliminate waste from the body. It can combat acidity, bloating, heartburn, loss of appetite and constipation

CINNAMON LATTE

Cinnamon is one of the most delicious and healthiest spices. It can lower blood sugar level, reduces the risk of heart disease and has a variety of other health benefits

SAFFRON CAPPUCCINO

Saffron is a valuable culinary ingredient worldwide. Saffron can be used as a mood enhancer and regulates internal imbalances. It is an excellent source of minerals like copper, potassium, calcium, manganese, iron, zinc and magnesium

شاي القرفة

رائحة القرفة تنشط الذاكرة وتساعد على التركيز، فهذا الشاي رائع ومثالي لعلاج العظام والتهاب المفاصل المؤلم.

شاي الزعتر

الثيم عشية تستخدم في الطهي والزينة ولها استخدامات طبية علاجية، وزهورها وأوراقها وزيتها تفيد في علاج التبول اللاإرادي والمغص والتهاب المفاصل والتهاب الحلق والسعال وإدرار البول

شاي الكمون

الكمون معروف بقدرته على تنقية الجسم من السموم كما يساعد في الهضم وتقوية المناعة ومكافحة الارق وعلاج اضطرابات الجهاز التنفسي وفقر الدم واضطرابات البشرة والسرطان

شاي الحبة السوداء

يقوي شاي الحبة السوداء من السمنة وهو علاج رائع وبقي من كل الامرض بكافة انواعها

الشاي الاخضر والتفاح

الشاي الاخضر مع التفاح الطازج وعصير الليمون يحتوي الشاي الاخضر على مضادات الاكسدة التي تعزز المناعة اما التفاح فيزود الجسم بالكوليسترول يساعد في الهضم والبيوتاسيوم يحافظ على خفض ضغط الدم ٩٨ | سرعة حرارية

الكركي ساخن أو بارد

يساعد الكركي في خفض مستوى الكوليسترول، كما له القدرة على تخفيف أعراض التوتر والقلق

مطحون ومغلي طازج

د.أ

35

كابتشينو صحارى مع حليب النوق

يقي حليب النوق من السمنة ويقوي جهاز المناعة ويحفز الدورة الدموية ويقلل من الحساسية، ويساعد على النمو ويعزز من عمل الجهاز المناعي وصحة القلب

القهوة التركية مع حب الهال

يستخدم حب الهال في علاج مشاكل الجهاز الهضمي كما يساعد الجسم على التخلص من الشوائب والمواد السامة ويمنع الحموضة والحرقنة وفقدان الشهية والامساك

القرفة بالحليب

القرفة هي اشهي التوابل وأكثرها صحة. فيمكنها خفض مستوى السكر في الدم وتقليل خطر الإصابة بمرض القلب بالإضافة الي عدد كبير من الفوائد الصحية

كابتشينو الزعفران

الفوائد العلاجية والمزايا التي يتمتع بها الزعفران تجعله مكون علاجي قيم جدا في العالم كله. يمكن استخدام الزعفران في تحسين المزاج وتنظيم الانزائم الداخلي وهو مصدر غني بالمعادن مثل النحاس والبيوتاسيوم والكالسيوم والمنجنيز والحديد والزنك والمغنسيوم.

REGULAR DRINKS

AED

FRESH SQUEEZED JUICES

30

Orange
Mango
Watermelon
Pineapple
Apple
Sugarcane

SOFT DRINKS

27

Pepsi
Diet Pepsi
7up
Diet 7up
Mirinda

WATER

Mineral Water

25

Sparkling Water

27

المشروبات المعتادة

د.أ

30

العصائر الطازجة

البرتقال
المانجو
البطيخ
الاناناس
التفاح
قصب السكر.

27

المشروبات الغازية

بيبسي
دايت بيبسي
سيفن اب
ميراندا

25

المياة

مياة عادية

27

مياة فوارة

COFFEE SELECTION

	AED
DECAFFEINATED COFFEE	30
ESPRESSO	30
DOUBLE ESPRESSO	30
MACCHIATO	33
MOCHA	30
AMERICANO	33
CAPPUCCINO	33
LATTE	33
ICED COFFEE	33
TURKISH COFFEE	33
With Almond Milk	ADD 6
Coconut Milk	ADD 6

TEA SELECTION

	AED
EARL GREY	35
LIME AND LEMONGRASS	
VERY BERRY	
ICED TEA	

أختيارك من القهوة

د.أ

30

30

30

33

30

33

33

33

33

33

ADD 6

ADD 6

القهوة بدون كافيين

الاسبريسو

دبل اسبريسو

الماكياتو

الموكا

امريكانو

الكابتشينو

اللاتيه

القهوة المثلجة

القهوة التركية

تقدم مع

حليب اللوز

حليب جوز الهند

أختيارك من الشاي

د.أ

35

شاي ايرل جراي

الليمون وعشبة الليمون

التوت

الشاي المثلج

