

Celebrating Mediterranean Fare Curated by Bateel

DISCOVER THE DIFFERENCE

Breakfast

•

Soups

•

Salads

•

Sandwiches

•

Pastas And Risottos

•

Main Courses

•

Desserts

•

Homemade Ice Creams

•

Chilled Beverages

•

Tea

•

Coffee And Cocoa



Avocado Toast

BREAKFAST

Served all day.

Our breakfast specialties are created to delight
the palate and provide healthy nutrition.

Signature Dishes

BATEEL LEVANT PLATE

MEZZE WITH LIGURIAN OLIVES

A traditional selection of homemade Umbrian foul, labneh, grilled halloumi cheese, Ligurian olives, mint, tomatoes, cucumber, lemon wedges and Arabic bread.

5 5

BATEEL SHARING PLATE NEW

A DELICIOUS SELECTION,
PERFECT FOR SHARING

Avocado toast, mushroom toast, sautéed potatoes, sausages, beetroot hummus, jirjir, avocado slices and halloumi cheese.

5 9

AVOCADO TOAST NEW

Whole wheat bread topped with avocado, jirjir and two poached eggs, served with garden salad in lemon dressing and beetroot hummus.

4 7

MUSHROOM TOAST NEW

Whole wheat bread topped with a mix of sautéed mushrooms, jirjir and two poached eggs, served with garden salad in lemon dressing and beetroot hummus.

4 5

DATE BIRCHER MUESLI

A blend of muesli, plump organic dates, grated apple, plain low-fat yoghurt and mixed fresh berries.

2 9

ORGANIC GRANOLA

Low-fat yoghurt, granola,
with freshly cut fruit.

Soya yoghurt available on request.

2 9

BELGIAN WAFFLE

Baked waffle presented with mixed berries, raspberry coulis, chocolate sauce, whipped cream and a dusting of icing sugar.

4 4

BATEEL FRENCH TOAST

Warm brioche served with salted caramel, raspberry coulis, whipped cream and Bateel date dhibs.

4 0

SEASONAL FRUIT PLATTER

A selection of the freshest
sliced fruits of the season.

4 0

BLUEBERRY PANCAKES NEW

Homemade pancakes served with fresh berries, banana, date dhibs and whipped cream.

3 9

UMBRIAN FOUL

Homemade Umbrian foul beans served with cucumbers, fresh mint, spring onions, sliced tomatoes, lemon, Italian extra-virgin olive oil and Arabic bread.

4 1

BREAKFAST

Served all day.

Our eggs are from grain-fed hens. Enjoy our delicious egg selections your way with a selection of freshly baked breads.

Signature Dishes

EGGS ROYALE

A CLASSIC BREAKFAST DISH

Two poached eggs with smoked salmon and sautéed spinach on toasted home-baked English muffins, with Hollandaise sauce and sautéed green asparagus.

5 5

EGGS BENEDICT

MADE TO PERFECTION

Two poached eggs with sliced turkey on toasted home-baked English muffins, topped with Hollandaise sauce and served with sautéed green asparagus.

4 8

BATEEL SHAKSHOUKA

Eggs gently poached in a spiced tomato sauce featuring bell peppers, onions and feta cheese, served with Arabic bread.

4 8

FRIED EGGS WITH MUSHROOMS AND SAUSAGES

Two fried eggs with sautéed button mushrooms, asparagus and chicken sausages.

5 0

UMBRIAN FRITTATA

Traditional Italian omelette with diced tomatoes, pecorino cheese, roasted bell peppers, sautéed potatoes, onions and button mushrooms.

4 6

CHICKEN FRITTATA

Traditional Italian omelette with chicken breast, button mushrooms, baby potatoes and herbs.

4 6

OMELETTES OR SCRAMBLED EGGS

Plain	4 0	With Scottish smoked salmon.	5 0
With 24-month aged Parmesan Reggiano cheese.	4 4	With sautéed button mushrooms and 24-month aged Parmesan Reggiano cheese.	5 2
Egg white with mushroom and kale.	5 2	With sautéed button mushrooms.	4 8

ENHANCE YOUR BREAKFAST WITH A CHOICE OF:

Sautéed kale / Chicken sausage / Avocado / Sautéed potatoes / Asparagus / Grilled halloumi

1 0

Smoked Salmon

2 0

B R E A K F A S T

Served all day.

Our renowned pastries, croissants and muffins
are freshly baked every day.

CROISSANTS AND PASTRIES

PLAIN CROISSANT

1 1

ZAATAR CROISSANT

1 3

CHEESE CROISSANT

1 3

PAIN AU CHOCOLAT

1 3

ALMOND DANISH

1 3

CINNAMON ROLL

1 3

APRICOT AND
PISTACHIO DANISH

1 3

CHAUSSON AUX POMMES

1 3

MUFFINS

TOFFEE KHOLAS

1 5

DOUBLE CHOCOLATE

1 5

BLUEBERRY

1 5

PISTACHIO AND CRANBERRY

1 5

CARROT AND GINGER

1 5

WHOLE WHEAT WITH
PECAN AND BARHI

1 5

S O U P S

A selection of homemade soups served with our freshly baked breads.
Gluten-free bread is available on request.

Signature Soups

QUINOA AND CHICKPEA

A BATEEL CLASSIC

A hearty soup of blended chickpeas, quinoa, onion and fresh tomato with basil pesto bruschetta.

3 8

MEDITERRANEAN FARRO

WITH UMBRIAN FARRO GRAINS

Vegan soup with borlotti beans, farro grains and kale.

3 8

ASPARAGUS

A delicate asparagus soup garnished with fresh parsley.

3 8

CHICKEN

Creamy chicken soup served with crunchy croutons.

3 8

MUSHROOM

Rich mix of porcini, oyster, shiitake, fresh button and chiodini mushrooms.

3 8

LENTIL

A hearty black lentil soup with potatoes, served with lemon and zaatar croutons.

3 8

TOMATO

Classic tomato soup garnished with baby mozzarella cheese and jirjir pesto.

3 8

Gluten-free bread available on request.

All prices are inclusive of VAT.



Mediterranean Farro

SALADS

Our delectable salads are made with the finest ingredients
served with our signature dressings.

Signature Dishes

SUPERFOOD

BATEEL'S HEALTHY CREATION

Quinoa, lentils, beetroot, butternut squash,
served with baby spinach, kale, mixed seeds
and avocado dressing.

Plain / With chicken / With halloumi cheese

59 / 69 / 69

MEDITERRANEAN TUNA

WITH UMBRIAN FARRO GRAINS

Tuna Ventresca with avocado served on farro
grains, kale, cherry tomatoes, mushrooms,
onions and creamy lemon dressing.

58

CAESAR

Romaine hearts with zaatar croutons,
Parmesan Reggiano cheese and Caesar dressing.

Plain / With chicken / With marinated prawns.

46 / 57 / 62

AVOCADO

Mixed greens, avocado, cherry tomatoes, asparagus,
Parmesan Reggiano cheese and Caesar dressing.

Plain / With chicken / With marinated prawns.

53 / 63 / 68

SHRIMP AND BABY SPINACH

Lemon marinated shrimps, avocado, burghul,
tomatoes and baby spinach, paired with Bateel
Parmesan Reggiano cheese dressing.

60

HEALTHY TUNA NEW

Seared tuna saku with mixed quinoa, avocado,
jirjir, olives, onions, cherry tomatoes and grilled
peppers with apple dressing.

64

BATEEL FARRO

Cherry tomatoes, cucumbers, grilled onions
and marinated feta cheese tossed with Ligurian
olives, farro grains, baby spinach, radish,
chickpeas and oregano, with lemon dressing.

48

JIRJIR

Jirjir leaves with sautéed mushrooms,
cherry tomatoes, pine nuts and Parmesan
Reggiano cheese, dressed with Bateel
date Balsamico.

46

BATEEL LENTIL

Black lentils featuring cherry tomatoes,
buffalo mozzarella cheese and Bateel date
Balsamico dressing.

46

QUINOA TABBOULEH

Quinoa with mint leaves, pomegranate,
onions, cucumber, parsley, tomatoes and
citrus lemon dressing.

50

BATEEL POKE BOWL NEW

Quinoa tabbouleh, avocado, jirjir, roasted
butternut, beetroot, zucchini, onion, grilled
halloumi cheese, cherry tomatoes and kale pesto.

With chicken zaatar / With marinated prawns /
With seared tuna saku.

67



Bateel Poke Bowl

SANDWICHES

A selection of wholesome sandwiches made with our renowned freshly baked breads. Gluten-free bread is also available on request.

Signature Dishes

BATEEL CLUB

A CLASSIC BATEEL SANDWICH

Tomatoes, avocado and egg layered between your choice of toasted sliced white, whole wheat or Bateel date bread.

With tuna / With chicken.

5 7

HALLOUMI CLUB

SERVED ON BATEEL ZAATAR TOAST

Grilled halloumi cheese, aubergine, peppers, artichoke, avocado, pomegranate and Baba Ganoush served with garden greens.

5 7

TENDERLOIN CIABATTA NEW

Crispy ciabatta bread with tenderloin tagliata, romaine lettuce, sweet tomato relish and mustard mayo, served with a healthy kale and jirjir salad coated in walnut dressing.

7 1

SMOKED SALMON BAGEL

Whole wheat bagel, Scottish smoked salmon with chive cream cheese, onions and caper berries, served with healthy kale and jirjir salad coated in balsamic dressing.

5 8

CHICKEN WRAP

Tender chicken with chilli aioli, peppers, tomatoes, aubergine, Ligurian olives, wild rocket and pecorino cheese wrapped in saj bread.

5 5

CHICKEN ZAATAR

Zaatar-marinated chicken breast, sun-dried tomatoes, jirjir, lettuce and grilled eggplant with a hint of Bateel date mustard mayonnaise.

5 0

CHICKEN PANINI WITH EMMENTAL

Chicken breast with Emmental cheese in a toasted panini served with tomato salsa.

5 0

CHICKEN AND MUSHROOM QUICHE

Chicken breast, chiodini mushrooms, onion and Emmental cheese, served with superfood salad.

4 8

Gluten-free bread available on request.

All prices are inclusive of VAT.



Tenderloin Ciabatta

PASTAS AND RISOTTOS

A collection of deliciously authentic dishes featuring freshly made Bateel pasta from the wheat fields of Umbria, Italy. Gluten-free pasta is also available on request.

Signature Dishes

UMBRIAN RIGATONI

WITH BATEEL UMBRIAN SAUCE

Rigatoni pasta served with an Umbrian sauce, asparagus, green peas, French beans, grilled artichoke and onions.

6 1

CHICKEN FUSILLI

A BATEEL TWIST WITH LABNEH

Pasta spirals with chicken, mushrooms, garlic and parsley in a creamy sauce made with fresh labneh.

6 2

THREE CHEESE RIGATONI

Fluted tubes of pasta in a creamy yet light sauce featuring mascarpone, Parmesan Reggiano and pecorino cheese.

5 2

RIGATONI ALL' ARRABIATA

Fluted tubes of pasta with Ligurian olives, tomatoes, Parmesan Reggiano cheese and spicy tomato sauce.

6 0

TENDERLOIN RAGOUT TORCETTI

Twisted pasta with sliced beef tenderloin in a thyme infused sauce with carrots, grilled zucchini, mushrooms and pepper.

7 1

SPICY TORCETTI

Twisted pasta with black lentils, cherry tomatoes, baby mozzarella cheese, coriander and spicy tomato sauce.

6 1

SALMON RICETTE

Ricette pasta with Norwegian salmon and roasted bell peppers in a Madras curry sauce.

6 5

PRAWN RICETTE

Pasta ricette served with marinated prawns and a hint of coriander with a creamy tomato sauce.

6 5

BATEEL RISOTTO

Farro grain risotto with green asparagus, baby spinach, zucchini, fava beans, tomatoes with zaatar lemon sauce and grated pecorino cheese.

5 9

MUSHROOM RISOTTO

Arborio rice risotto with fresh shiitake, ceps, black trumpet, Cardoncello, button and chiodini mushroom, fresh parsley and Parmesan Reggiano cheese.

6 1

Gluten-free pasta available on request.

All prices are inclusive of VAT.



Umbrian Rigatoni

MAIN COURSES

Every dish is prepared by Bateel Chefs
who travel the world in pursuit of culinary perfection.

Signature Dishes

GRILLED SALMON AND QUINOA

A LIGHT AND DELICIOUS SALMON RECIPE

Grilled salmon on a light quinoa risotto featuring fresh coriander, asparagus, peas, zucchini and Iranian dry lemon zaatar sauce.

97

LAMB CONFIT AND FARRO RISOTTO

A CLASSICAL RECIPE, REVISITED BY BATEEL

Braised lamb shoulder served with warm Umbrian farro grains, chickpeas, Greek mushrooms and caramelised onions.

103

RIBEYE STEAK

Grilled Australian ribeye steak served with a healthy superfood salad, quinoa, lentils, beetroot, butternut squash, baby spinach, kale, mixed seed and avocado dressing.

103

CHICKEN SALTIMBOCCA

Corn-fed chicken breast filled with mozzarella cheese, fresh sage and sun-dried tomatoes served with kale, Umbrian farro, Greek mushrooms, grilled artichokes, carrots, radish, sunflower, pomegranate seeds and avocado dressing.

92

BEEF TAGLIATA

Beef tenderloin, homemade mashed potatoes, baby carrots, mushroom sauce and mixed salad.

92

ENHANCE YOUR MAIN COURSE WITH A CHOICE OF:

Sautéed asparagus / Sautéed potatoes

10

Homemade mashed potatoes / Green salad

16

Quinoa risotto / Farro risotto

21



Grilled Salmon & Quinoa

DESSERTS

Discover the art of indulgence with our homemade artisan desserts.

Gluten-free options are also available, please ask for the menu.

Signature Desserts

BATEEL DATE PUDDING

CLASSICALLY BRITISH WITH AN ARABIAN TWIST

Warm date pudding served with a butterscotch reduction, tangy yoghurt ice cream and caramelised pecan nuts.

4 0

CHOCOLATE FONDANT

SERVED WITH BATEEL'S ARTISAN VANILLA ICE CREAM

Warm chocolate fondant with a molten centre.

4 0

KHOLAS PECAN PIE

Crispy dough baked with prime pecans, Bateel sweet date dhibs and Kholas dates, topped with caramelised pecans.

3 0

KHOLAS PISTACHIO PIE

Crispy dough, baked with the finest pistachios, Bateel sweet date dhibs and Kholas dates.

3 0

SALTED CARAMEL AND CHOCOLATE CAKE

Brownie, salted caramel, milk chocolate mousse, caramelised almond and chocolate glaze.

3 4

CLASSIC CHEESECAKE

The quintessential American cheesecake with light cream cheese on a crispy digestive biscuit base, topped with strawberries.

3 4

MADAGASCAR DARK CHOCOLATE CAKE

Chocolate biscuit with aromatic tonka bean cream, dark chocolate Madagascar-origin mousse, crispy praline and feuilletine.

3 0

MILK CHOCOLATE MERVEILLEUX

Soft French meringue topped with milk chocolate Chantilly cream covered in chocolate curls.

3 4

CHOCOLATE DELIGHT CAKE

Chocolate sponge cake, crispy praline, chocolate cremeux.

3 9

TIRAMISU

Traditional Savoiardi biscuits, mascarpone cream, cocoa crumble.

3 0

YUZU AND MANGO TART

Almond tartlet, almond cream, mango and yuzu cremeux.

3 0

CARROT CAKE

Moist, freshly baked carrot cake.

3 0

DHIBS MILLEFEUILLE

A French layered pastry with smooth cream, flavoured with Bateel date dhibs for a unique twist.

3 0

RHUTAB PLATTER

Six of our plump and semi-ripe organic rhutab dates served with yoghurt ice cream – a Bateel signature delicacy.

3 2

Gluten-free desserts available on request.

All prices are inclusive of VAT.



Madagascar Dark Chocolate Cake

HOMEMADE ICE CREAMS

Made by our award winning Chefs with dedication to technique,
exceptional ingredients and flavours for which we are known.

Signature Sundaes

QAHWA NEW

A NEW BATEEL SPECIALITY

Delicately-flavoured qahwa ice cream served affogato-style with Bateel's signature qahwa, a warm mini date pudding and Rhutab dates.

4 5

CHOCOLATE NEW

A CHOCOLATE LOVER'S DELIGHT

Chocolate ice cream with Chantilly cream topped with a chocolate disc, served with hot chocolate ready to pour.

3 3

BATEEL DATE SUNDAE

A warm mini date pudding with yoghurt ice cream, caramel sauce, Chantilly cream and caramelised pecans.

4 0

MANGO PASSIONFRUIT

Mango panna cotta ice cream with fresh mango and banana, passionfruit coulis and Chantilly cream.

3 0

PIEDMONT PISTACHIO

Pistachio ice cream with Chantilly cream and crunchy pistachio.

3 0

SORBET

Raspberry sorbet and lemon sorbet.

2 5

ARTISAN ICE CREAM

Two scoops from your choice of classic vanilla, chocolate, qahwa, panna cotta, pistachio, lemon, yoghurt with pecan and dhibs or coffee.

2 5

ENHANCE YOUR ICE CREAM WITH A CHOICE OF:

Chocolate sauce / Caramel sauce / Strawberry sauce / Whipped cream /
Caramelised pecan nuts

6



CHILLED BEVERAGES

Signature Drinks

BATEEL SPARKLING DATE OR POMEGRANATE

OUR SIGNATURE CELEBRATION DRINK

Made with apple and only the finest
handpicked Bateel dates and pomegranate
and no added sugar.

200ML 2 7
750ML 6 0

BATEEL SHAKE

OUR SIGNATURE RECIPE

A unique blend of artisan vanilla
ice cream, milk, organic rhutab dates
and shot of espresso.

3 4

MOCKTAILS AND SMOOTHIES

BATEEL DETOX	2 9
A blend of Romaine lettuce, green apple, organic rhutab, orange and lemongrass.	
RED DETOX	2 9
The perfect detox combination of beetroot, pomegranate, black grapes and fresh lemon.	
FRESH LEMON AND MINT	2 9
Lemon with fresh mint leaves and crushed ice.	
ORANGE REFRESHER	2 9
Freshly squeezed orange juice layered with pineapple juice, grenadine and lemon juice.	
WILD BERRY	2 9
A blend of mixed berries and cranberry with raspberry sorbet.	
PINEAPPLE CRUSH	2 9
Sweet pineapple and fresh mint leaves served over crushed ice.	
BANANA AND PASSION FRUIT	2 9
Banana, freshly squeezed passion fruit and creamy yoghurt.	

WATER AND SOFT DRINKS

SAN PELLEGRINO	
Sparkling water.	
500ML/1L	1 9 / 2 7
ACQUA PANNA	
Still mineral water.	
500ML/1L	1 6 / 2 4
LOCAL WATER 500ML	8
SOFT DRINKS	1 3
COCONUT WATER	1 7

HOMEMADE ICED TEAS

PEACH	2 3
Iced black tea flavoured with sweet peaches.	
LEMONGRASS	2 3
Fresh and aromatic lemongrass infusion.	
LEMON	2 3
Iced black tea flavoured with tangy lemon.	
GREEN	2 3
Green tea with refreshing mint leaves.	

MILKSHAKES

DATE SHAKE	2 9
VANILLA	2 9
CHOCOLATE	2 9
STRAWBERRY	2 9
MOCHA	2 9
Made with our homemade ice cream.	

ICED COFFEE

ICED LATTE	2 1
ICED MOCHA	2 3
FRAPPÉ	2 5
ICED AMERICANO	2 1

FRESH JUICES

ORANGE	2 5
CARROT	2 5
GREEN APPLE	2 5
ORANGE AND CARROT	2 5
All freshly squeezed.	



TEA

At Café Bateel, we offer nothing but the freshest teas of the highest quality, curated to satisfy the most discerning palate. Our muslin tea bags are made by hand and contain only whole tea leaves in artful blends, and are available for purchase at our cafés and boutiques worldwide to redefine your tea experience.

Signature Drinks

LEMON GINGER

A fragrant blend of black tea, apple, almond, cinnamon and vanilla served with fresh ginger, lemon and honey.

23

TRADITIONAL MOROCCAN

A timeless classic. This fine wild Moroccan tea is a perfect blend of green tea with fresh mint leaves. Small / Medium.

25 / 50

BLACK

DARJEELING FINEST

A superb tea from the best gardens of Darjeeling- India, with sweet and delicate floral notes.

20

BREAKFAST

Our blend of Yunnan and Assam is mild yet invigorating with a rounded spiciness.

20

EARL GREY FLEURS BLUES

A particularly fine and well-balanced Earl Grey.

20

GREEN

JASMINE

Prepared with a high proportion of tips and most of the flowers removed, so that the jasmine bouquet is allowed to fully develop.

20

CHINESE GREEN

A mild and fresh green tea, the best known and most loved in China.

20

THE DU HAMMAM

A combination of Chinese green tea and rich fruit aromas including; roses, green dates, red fruit and orange flower water.

20

MINT

Cool and clear mint with an invigorating flavour that refreshes in summer and warms in winter.

20

INFUSIONS

CHAMOMILE

This infusion with chamomile flower has a soft and flowery aromatic fragrance. The unique perfume and flavour make it ideal for after-dinner.

20

ROOIBOS DES VAHINES

Sprinkled with rosebuds and marigold flowers, Rooibos des Vahinés is a South African rooibos with the sweet notes of vanilla and almond. Perfect in the evening.

20

MAKAIBARI LOOSE LEAF TEA

SPRINGTIME BLOOM

Darjeeling First Flush Black Tea

A most exquisite tea from the first harvest of early spring offering a light amber cup that is fresh, flowery, light and extremely aromatic.

27

BAI MU DAN

Darjeeling Peony White Tea

Two leaves and a bud plucked only from Camellia Sinesis during summer in the Makaibari gardens. This sweet and mild white tea gives the palest apple green cup with a slightly sweet taste of gooseberry and honey.

27

COFFEE AND COCOA

Bateel 100% Arabica espresso is a blend of sweetly perfumed beans from southern Brazil's Santos region, complemented by the fruity tones of Ethiopian Arabian Dijmah and balanced with the light acidity of Central American Arabica. Each bean is individually slow-roasted to create a blend that is exclusive to Bateel.

Signature Drinks

BATEEL SIGNATURE QAHWA

Traditional Arabic coffee served in a dallah flask alongside moist organic rhutab dates from our date farms.

Small, three rhutab dates	3 0
Medium, seven rhutab dates	5 7
Large, nine rhutab dates	8 3

CAFFÈ DHIBS

A layered coffee with natural Bateel date syrup, topped with whipped cream.

2 4

All our coffees are served with an organic rhutab date.

ESPRESSO (DOUBLE)	1 9	CAFFÈ CARAMEL	2 4
ESPRESSO (SINGLE)	1 5	A layered coffee with vanilla syrup topped with whipped cream and drizzled with caramel.	
CAPPUCCINO	2 0	DARK CHOCOLATE CAFFÈ MOCHA	2 4
CAFFÈ LATTÈ	2 0	A layered coffee with dark chocolate sauce, topped with whipped cream.	
AMERICANO	1 9	CAFFÈ AFFOGATO	2 4
TURKISH COFFEE	1 9	Bateel Espresso poured over our artisan vanilla ice cream.	
ESPRESSO MACCHIATO	1 7	HOT CHOCOLATE	2 5
FLAT WHITE	1 9	The creamiest milk chocolate served with steamed milk.	

ENHANCE YOUR DRINK WITH A CHOICE OF:

Caramel syrup / Vanilla syrup / Hazelnut syrup / Whipped cream / Extra Espresso

6

Seven piece date plate

2 0

COMPLEMENT YOUR COFFEE WITH A CHOICE OF:

Low-fat milk / Soya milk / Almond milk

COMPLIMENTARY

BATEEL CATERING

Perfect for business meetings, private
dinner parties and elegant social events.



#MyBateelMoment

الاحتفال بمعرض أطباق البحر المتوسط مع بصمة بتيل الخاصة

اكتشف الفرق

الفتور

•

الشورية

•

السلطات

•

الشطائر

•

المعكرونة والريزوتو

•

الأطباق الرئيسية

•

الحلويات

•

الآيس كريم

•

المشروبات الباردة

•

الشاي

•

القهوة والكافو



bateel.com



Bateel International



BateelGourmet



الْفَطُور

يقدم طوال اليوم.

يتم إعداد أطباق الإفطار الخاصة بنا لمتعة الأذواق
وتوفير التغذية الصحية.

الأطباق المميزة

جديد

طبق مشاركة بتيل

اختيار شهى،

مثالي للمشاركة

توست الأفوكادو، توست المشروم،
سوتيه البطاطس، نقانق، حمص الشمندر،
جرجير، شرائح الأفوكادو وجبن الحلوم.

٥٩

طبق بتيل الشرقي

مع زيتون ليغوريا

تشكيلة من أطباق فول أومبريا المحضرة على
الطريقة المنزلية، اللبنة الطازجة، جبن الحلوم المشوي،
زيتون ليغوريا، نعناع، طماطم، خيار، شرائح الليمون
والخبز العربي.

٥٥

جديد

توست المشروم

خبز من القمح الكامل مع مزيج من سوتيه
المشروم، الجرجير مع بيضتان مسلوقتان، يقدم مع
سلطة بتبيلة الليمون وحمص الشمندر.

٤٥

جديد

توست الأفوكادو

خبز من القمح الكامل مع الأفوكادو، الجرجير
مع بيضتان مسلوقتان، يقدم مع سلطة بتبيلة
الليمون وحمص الشمندر.

٤٧

غراناولا العضوية

زيادة قليل الدسم، غراناولا مع فاكهه طازجة مقطعة،
زيادة الصويا متوفر عند الطلب.

٢٩

مويسلي بيرشر بالتمر

مزيج من المويسلي، تمر، تفاح مبشور، زيادة سادة
قليل الدسم ومزيج من التوت الطازج.

٢٩

توست بتيل الفرنسي

شرائح خبز بريوش مطهوه في مقلاة،
تقدم مع الكراميل المملح، صلصة التوت البري،
الكريمة المخفوقة ودبس تمر بتيل.

٤٠

الوافل البلجيكي

وافل يقدم مع تشكيلة من ثمار التوت وصلصة
توت العليق وصلصة الشوكولاتة والكريمة المخفوقة
مع إضافة القليل من السكر الناعم.

٤٤

جديد

بانكيك التوت البري

بانكيك على الطريقة المنزلية تقدم مع التوت البري
الطازج، الموز، دبس التمر والكريمة المخفوقة.

٣٩

طبق الفواكه الموسمية

مجموعة مختارة من شرائح
الفواكه الطازجة.

٤٠

فول أومبريا

فول أومبريا الفاخر المدمس في مطابخنا، يقدم مع
الخيار، النعناع الطازج، البصل الأخضر، شرائح الطماطم،
الليمون، وزيت الزيتون الإيطالي المصفى، مع الخبز العربي.

٤١

الفطور

يقدم طوال اليوم.

بيض من دجاج مُغذى على الحبوب. استمتع باختياراتنا الشهية من البيض مع مجموعة مختارة من الخبز الطازج.

الأطباق المميزة

بيض بينديكت

مطهو لدرجة المثالية

بيضتان مسلوقتان مع شرائح الديك الرومي على المافن الإنجليزي المحضر على الطريقة المنزلية المغطى بالصلصة الهولندية، يُقدم مع سوتيه الهليون الأخضر.

٤٨

بيض رويال

طبق فطور كلاسيكي

بيضتان مسلوقتان مع السلمون المدخن والسبانخ المحمرة ويقدم على المافن الإنجليزي المحمص المحضر على الطريقة المنزلية مع الصلصة الهولندية وسوتيه الهليون الأخضر.

٥٥

بيض مقلي مع الفطر والنقانق

بيضتان مقليتان مع سوتيه الفطر الأبيض والهليون ونقانق الدجاج.

٥٠

شكشوكة بتيل

بيض مطهو في صلصة الطماطم مع الفلفل الرومي، البصل وجبن الفيتا، يُقدم مع الخبز العربي.

٤٨

فريتاتا الدجاج

أومليت محضر على الطريقة التقليدية الإيطالية مع صدور الدجاج والفطر الأبيض الطازج والبطاطس الصغيرة والأعشاب.

٤٦

فريتاتا إقليم أومبريا

أومليت محضر على الطريقة التقليدية الإيطالية مع قطع الطماطم، جبن البيكورينو، الفلفل الرومي المشوي، البطاطس السوتيه، البصل والفطر.

٤٦

الأومليت أو البيض المخفوق

٥٠	مع السلمون المدخن الإسكتلندي.	٤٠	سادة
٥٢	مع سوتيه الفطر وجبن بارميزان ريجيانو المُعتق لمدة ٢٤ شهراً.	٤٤	مع جبن بارميزان ريجيانو المُعتق لمدة ٢٤ شهراً.
٤٨	مع سوتيه الفطر.	٥٢	أومليت بياض البيض مع الفطر واللفت.

دليل فطورك بالإضافات التالية:

سوتيه اللفت / نقانق الدجاج / أفوكادو / سوتيه البطاطس / سوتيه الهليون / جبن الحلوم المشوي.

١.

سلمون مدخن

٢.

الْفَطْوَر

يقدم طوال اليوم.

يتم خبز المعجنات الشهيرة، الكرواسون
والمافن الطازج كل يوم.

الكرواسون والمعجنات

كرواسون بالزعتري

١٣

كرواسون سادة

١١

كرواسون بالشوكولاتة

١٣

فطائر دنماركية باللوز

١٣

لفائف القرفة

١٣

كرواسون بالجبن

١٣

فطيرة التفاح

١٣

المشتمش والفسق

١٣

كعك المافن

شوكولاتة دبل

١٥

التوفي مع تمر «خلاص»

١٥

الفسق والكرانبييري

١٥

التوت البري

١٥

حبوب القمح الكاملة مع
جوز البقان وتمر «برحي»

١٥

الجزر والزنجبيل

١٥

الحساء

مجموعة مُختارة من الحساء تُقدم مع الخُبز المحضر على الطريقة المنزلية.
يتوفر عند الطلب خُبز خالي من الغلوتين.

الحساء المميز

القمح على طريقة البحر المتوسط

مع حبوب الفارو من أوميريا

حساء نباتي مع حبوب بولوتي،
حبوب الفارو واللفت.

٣٨

الكينوا والحمص

الكلاسيكي من بتيل

حساء صحي محضر من مزيج الحمص، الكينوا، البصل
والطماطم الطازجة مع بيستو ريحان.

٣٨

الدجاج

حساء الدجاج الكريمي يقدم مع
الخُبز المحمص.

٣٨

الهلين

حساء الهليون الناعم المزين
بالبقونس الطازج.

٣٨

العدس

حساء عدس أسود كثيف مع البطاطس،
يقدم مع الليمون و خبز محمص بالز عتر.

٣٨

الفطر

تشكيلة غنية من فطر بورتشيني، أويستر،
شايلاك، فطر أبيض طازج وفطر شيوديني.

٣٨

الطماطم

حساء طماطم كلاسيكي مزين
بجبن الموتزاريلا الصغيرة وبيستو الجرجير.

٣٨

يتوفر عند الطلب خُبز خالي من الغلوتين.

جميع الأسعار شاملة ضريبة القيمة المضافة



القمح على طريقة البحر المتوسط

السلطات

سلطات لذيذة مُحضرة من أفضل المكونات
وتُقدم مع تتبيلات بتيل المميزة.

الأطباق المميزة

تونة البحر الأبيض المتوسط

مع حبوب الفارو من أومبريا

تونة فينتريسكا، مع الأفوكادو تقدم على حبوب الفارو،
اللفت، الطماطم الصغيرة، الفطر، البصل وتتبيلة
الليمون الكريمي.

٥٨

سوبر فود

إنتكار بتيل صحي

حبوب الكينوا، عدس، شمندر، القرع، تقدم مع
أوراق السبانخ، اللفت، حبوب متنوعة وتتبيلة الأفوكادو.
ساده/بالدجاج/بجبن الحلوم.

٦٩ / ٦٩ / ٥٩

الأفوكادو

الخضراوات المشكلة، الأفوكادو، الطماطم الصغيرة،
الهلين، جبن بارميزان ريجيانو مع تتبيلة سلطة سيزر.
ساده/بالدجاج/بالروبيان المتبل.

٦٨ / ٦٣ / ٥٣

سيزر

قلب الخس الروماني مع الخبز المحمص بالزعت،
جبن بارميزان ريجيانو المبشور وتتبيلة سلطة السيزر.
ساده/بالدجاج/بالروبيان المتبل.

٦٢ / ٥٧ / ٤٦

التونة الصحية

جديد

سمك تونة ساكو ممزوج مع كينوا، أفوكادو،
جرجير، بصل، طماطم شيري، فلفل حلو مشوي
وتتبيلة التفاح.

٦٤

الروبيان والسبانخ الصغيرة

الروبيان المتبل في الليمون مع الأفوكادو، البرغل،
الطماطم، السبانخ الصغيرة، يقدم مع تتبيلة جبن
بارميزان ريجيانو من بتيل.

٦٠

الجرجير

أوراق الجرجير مع الفطر المشوح، الطماطم الصغيرة،
السنوبر، جبن بارميزان ريجيانو المقطع وتتبيلة خل
البلسميك من بتيل.

٤٦

فارو بتيل

طماطم صغيرة، خيار، بصل مشوي، جبن فيتا متبلة
مع زيتون ليغوريا، حبوب الفارو، السبانخ الصغيرة، فجل،
حمص، الزعتر البري مع تتبيلة الليمون.

٤٨

تبولة الكينوا

حبوب الكينوا مع أوراق النعناع، رمان، بصل، خيار،
بقدونس، طماطم وتتبيلة الليمون الحامض.

٥٠

عدس بتيل

العدس الأسود مع الطماطم وجبن الموتزاريلا
الصغيرة وتتبيلة خل البلسميك من بتيل.

٤٦

جديد

بتيل بوكي باول

تبولة كينوا، أفوكادو، جرجير، قرع محمص، شمندر،
كوسة، بصل وجبن الحلوم المشوي، طماطم شيري
وصلصة بيستو باللفت.

بالدجاج والزعتر/بالروبيان المتبل/بالتونة ساكو.

٦٧



بتیل بوکي ياول

الشطائر

مجموعة مختارة من الشطائر الصحية المصنوعة من الخبز الطازج المشهور لدينا. يتوفر عند الطلب خبز خالي من الغلوتين.

الأطباق المميزة

حلوم كلوب

يقدم مع توست الزعتر من بتيل

جبن الحلوم المشوي، الباذنجان، الفلفل، الخرشوف، الأفوكادو، الرمان وبابا غنوج. يقدم مع الخضراوات المشكلة.

٥٧

بتيل كلوب

شطيرة بتيل الكلاسيكية

الطماطم، شرائح الديك الرومي، الأفوكادو، بيض مقلي، بين طبقات من الخبز الأبيض المحمص أو الخبز المعد من القمح الكامل أو خبز بتيل بالتمر.

بالتونة/بالدجاج.

٥٧

باجل سمك سلمون مدخن

خبز باجل من القمح الكامل، سمك سلمون اسكتلندي مدخن مع الجبن الكريمي والثوم المعمر، البصل، يقدم مع سلطة اللفت الصحية والجرجير المغطاة بتتبيلة البلسميك.

٥٨

جديد

شباباتا تاندرلوين

خبز شباباتا مقرمش مع شرائح لحم بقري طري، خس روماني، طماطم حلوة ومايونيز بالخرذل. يقدم مع سلطة اللفت والجرجير الصحية مغطاة بتتبيلة الجوز.

٧١

دجاج بالزعتر

صدر دجاج متبلة بالزعتر، طماطم مجففة، جرجير، خس وبادنجان مشوي مع خلطة المايونيز والخرذل بالتمر من بتيل.

٥٠

لغائف الدجاج

قطع دجاج طرية تقدم مع أيولي الفلفل الحار، الفلفل، الطماطم، الباذنجان، زيتون ليغوريا، الجرجير البري، جبن البيكورينو الملفوف في خبز الصاج.

٥٥

فطيرة الكيش بالدجاج والفطر

قطع دجاج، فطر شيوديني، بصل وجبن إمينتال، يقدم مع سلطة السوبر فود.

٤٨

الدجاج بخبز البانيني وجبن الامينتال

صدر دجاج مع جبن امينتال تقدم في خبز البانيني المحمص وصلصة الطماطم.

٥٠

يتوفر عند الطلب خبز خالي من الغلوتين.

جميع الأسعار شاملة ضريبة القيمة المضافة



المعكرونة والريزوتو

مجموعة متنوعة من أطباق المعكرونة الشهية الأصلية المميزة لمطعم بتيل المنتقاة من حقول القمح في إقليم أومبريا، إيطاليا. تتوفر عند الطلب معكرونة خالية من الغلوتين.

الأطباق المميزة

فوسيلي الدجاج

توليفة بتيل مع اللبنة

معكرونة فوسيلي الحلزونية مع الدجاج، الفطر، الثوم والبقدونس مع صلصة الكريمة المعدة من اللبنة الطازجة.

٦٢

أومبريان ريغاتوني

مع صلصة أومبريان من بتيل

معكرونة ريغاتوني تقدم مع صلصة أومبريا، هليون، فاصوليا خضراء، فاصوليا فرنسية، خرشوف بري وبصل.

٦١

ريغاتوني الأرابياتا

معكرونة ريغاتوني، مع قطع الطماطم وزيتون ليغوريا وجبن بارميزان ريجيانو وصلصة طماطم حارة.

٦٠

ريغاتوني الأجبان الثلاثة

معكرونة ريغاتوني مع صلصة كريمة خفيفة من جبن ماسكربوني وجبن بارميزان ريجيانو وقطع من جبن بيكورينو.

٥٢

تورسيتي حارة

معكرونة تورسيتي ذات الشكل الملفوف، مع عدس أسود، طماطم صغيرة، جبن الموزاريلا الصغير، الكزبرة و صلصة طماطم حارة.

٦١

تورسيتي مع اللحم البقري

معكرونة تورسيتي مع شرائح لحم الخاصرة البقري مع صلصة الزعتر الخفيفة مع الجزر، الكوسة المشوية، الفطر و الفلفل.

٧١

ريسيتي الروبيان

معكرونة ريسيتي مع الروبيان المتبل بالكزبرة وصلصة الطماطم الكريمة.

٦٥

ريسيتي السلمون

معكرونة ريسيتي تقدم مع السلمون النرويجي والفلفل الحلو المشوي في صلصة كاري مدراس.

٦٥

ريزوتو الفطر

ريزوتو أريوريو مع فطر شيتاكي طازج، كيبس، البوق الأسود، كاردونسيلو، الفطر الأبيض وشيوديني، بقونس طازج وجبن بارميزان ريجيانو.

٦١

ريزوتو بتيل

ريزوتو محضر من قمح الفارو مع هليون أخضر، سبانخ صغيرة، كوسة، فول، طماطم مع صلصة الزعتر بالليمون وجبن بيكورينو مبشور.

٥٩

تتوفر عند الطلب معكرونة خالية من الغلوتين.

جميع الأسعار شاملة ضريبة القيمة المضافة



الأطباق الرئيسية

جميع الأطباق تُعد من قبل طهاة بتيل الذين يسافرون حول العالم سعياً لتقديم أشهى أصناف الطعام.

الأطباق المميزة

كونفيت لحم ضأن وريزوتو الفارو

وصفة كلاسيكية في ثوب جديد من بتيل

لحم ضأن مطهو على نار هادئة يقدم مع حبوب فارو اومبري دافئة وحمص وفطر يوناني والبصل المكرمل.

١٠٣

السلمون المشوي والكينوا

وصفة سلمون خفيفة وشهية

سلمون مشوي يُقدم على طبقة من ريزوتو الكينوا والكزبرة الطازجة والهليون والبازلاء والكوسة وصلصة الليمون الجاف والزعتر الإيرانية.

٩٧

دجاج سالتيمبوكا

صدر دجاج مغذى على الذرة محشو بجبن الموتزاريلا، المريمية الطازجة، طماطم مجففة يقدم مع اللفت، فارو اومبري، مشروم يوناني، خرشوف مشوي، جزر، فجل، بذور عباد الشمس، الرمان وتتبيلة الأفوكادو.

٩٢

ستيك ريب آي مشوي

شريحة لحم بقري ريب آي أسترالي مشوية، تقدم مع سلطة سوبر فود الصحية، حبوب الكينوا، عدس، شمندر، القرع، أوراق السبانخ، اللفت، حبوب متنوعة وتتبيلة الأفوكادو.

١٠٣

جديد

تاغلياتا لحم بقري

لحم بقري طري، بطاطس مهروسة، جزر، صلصة الفطر وسلطة خضراء.

٩٢

دل طبقك الرئيسي بإختيارك من:

سوتيه الهليون / سوتيه البطاطس

١٠

بطاطس مهروسة / سلطة خضراء

١٦

ريزوتو الكينوا / ريزوتو الفارو

٢١



الحلويات

اكتشف فن الاستمتاع بحلوياتنا الفاخرة المُحضَّرة على الطريقة المنزلية.
تتوفر أيضًا خيارات خالية من الغلوتين، برجاء اسأل عن القائمة.

الحلويات المميزة

فوندان الشوكولاتة

تُقدَّم مع آيس كريم بتيل بنكهة الفانيليا الفاخرة.
فوندان شوكولاتة دافئ مع شوكولاتة
مذابة في داخله.

٤٠

بودنج التمر على طريقة بتيل

حلوى بريطانية الأصل على الطريقة العربية
بودنج تمر ساخن يُقدَّم مع صلصة الزبدة
وآيس كريم الزبادي وجوز البقان المكرمل.

٤٠

فطيرة تمر خلاص بالفستق

عجينة سكر مقرمشة، مخبوزة مع أجود أنواع
الفستق وديس تمر بتيل وتمر خلاص.

٣٠

فطيرة تمر خلاص مع جوز البقان

عجينة سكر مقرمشة مع جوز بقان فاخر، ديس
تمر بتيل وتمر خلاص مزينة بجوز البقان المكرمل.

٣٠

تشيز كيك كلاسيكية

كعكة الجبن الأمريكية مع الجبن الكريمي على رقائق
من بسكويت مقرمش سهل الهضم، مزينة بالفراولة.

٣٤

كعكة الكراميل المملح والشوكولاتة

براوني، كراميل مملح، موس شوكولاتة الحليب،
اللوز المكرمل وجليز الشوكولاتة.

٣٤

مير فبيو الشوكولاتة بالحليب

كريمة شاتيللي شوكولاتة بالحليب وشرائح من
الشوكولاته على ميرينغ فرنسي ناعم.

٣٤

كعكة شوكولاتة مدغشقر الداكنة

بسكويت شوكولاتة مع كريمة حبوب التونكا المميزة، موس
شوكولاتة مدغشقر الداكنة، البرالين المقرمش والفيوتيلين.

٣٠

تيراميسو

إسبريسو بتيل، بسكويت سافوياردي تقليدي،
كريمة ماسكاربون وكرامبل الكاكو.

٣٠

كعكة شوكولاتة ديلايت

كعكة اسفنجية بالشوكولاتة، برالين
مقرمش وكريمة الشوكولاتة.

٣٩

كعكة الجزر

كعكة جزر رطبة طازجة.

٣٠

تارت المانجو اليوزو

تارتليت اللوز، كريمة اللوز، مانجو وكريمة اليوزو.

٣٠

طبق الرطب

ستة حبات من تمور الرطب العضوية
شبه الناضجة تُقدَّم مع آيس كريم الزبادي -
طبق خاص من بتيل.

٣٢

ميلفاي بالديس

رقائق مُعدة على الطريقة الفرنسية مع
الكريمة السلسة بنكهة ديس تمر بتيل
لإضافة مذاق فريد.

٣٠

يتوفر عند الطلب حلويات خالية من الغلوتين.

جميع الأسعار شاملة ضريبة القيمة المضافة



الآيس كريم على الطريقة المنزلية

صُنعت بأيدي طهااتنا الحائزين على جوائز في التقنية وبمكونات ونكهات فريدة نشتهر بها.

الصنڊاي المميز

جديد

شوكولاتة

متعة عشاق الشوكولاتة

آيس كريم شوكولاتة مع كريمة شانتييلي وقرص شوكولاتة، يقدم مع الشوكولاتة الساخن الجاهزة للصب.

٣٣

جديد

قهوة

الجديد والخاص من بتيل

آيس كريم قهوة ذو النكهة اللذيذة يقدم على طريقة أفوغاتو مع قهوة بتيل المميزة، بودنج التمر الدافئ صغير وتمر رطب.

٤٥

صنڊاي المانجو والباشن فروت

آيس كريم باناكوتا المانجو مع مانجو طازجة وموز، هريس باشون فروت وكريمة شانتييلي.

٣٠

صنڊاي تمر بتيل

بودنج التمر من بتيل يقدم دافئ مع آيس كريم الزبادي، صوص الكراميل، كريمة شانتييلي وجوز البقان المكرمل.

٤٠

سوريه

سوريه توت بري وسوريه الليمون.

٢٥

صنڊاي بيدمونت الفستق

آيس كريم الفستق مع كريمة شانتييلي والفستق المقرمش.

٣٠

آيس كريم فاخر

٢ سكوب من اختيارك من نكهات متنوعة بدءاً من فانيليا كلاسيكية، شوكولاتة، قهوة عربية، باناكوتا، فستق، ليمون، زبادي مع جوز البقان والدبس أو قهوة.

٢٥

دل الآيس كريم بإختيارك من:

صلصة الشوكولاتة/صلصة الكراميل/صلصة الفراولة/كريمة مخفوقة /جوز البقان المكرمل

٦



بيدمونت الفستق

المشروبات الباردة

المشروبات المميزة

مخفوق بتيل

على طريقة بتيل المميزة

مزيج مميز من الآيس كريم بنكهة الفانيليا، الحليب، تمر «رطب» العضوية والإسبريسو.

٣٤

مشروب بتيل الفوار بالتمر أو بالرمان

مشروب بتيل المميز للإحتفالات

محضر من التفاح وأجود أنواع التمر والرمان المنتقاة يدويًا بدون إضافة سكر.

٢٧ مل

٦٠ مل ٧٥٠

شاي مُثلج محضر على الطريقة المنزلية

٢٣ الخوخ

شاي أسود مُثلج بنكهة الخوخ.

٢٣ عشبة الليمون

مزيج عطري من عشبة الليمون الطازج.

٢٣ الليمون

شاي أسود مُثلج بنكهة الليمون المميزة.

٢٣ أخضر

شاي أخضر وأوراق النعناع الطازج.

مخفوق الحليب

٢٩ مخفوق التمر

٢٩ الفانيليا

٢٩ الشوكولاتة

٢٩ الفراولة

٢٩ الموكا

محضر من الآيس كريم على الطريقة المنزلية.

قهوة مُثلجة

٢١ لاتيه مُثلج

٢٣ موكا مُثلجة

٢٥ فرايبه

٢١ أمريكيانو مُثلجة

العصائر الطازجة

٢٥ البرتقال

٢٥ الجزر

٢٥ التفاح الأخضر

٢٥ البرتقال والجزر

يتم عصرها طازجة.

مشروبات الموكتيل وعصائر السموثي

٢٩ بتيل ديتوكس

مزيج من الفواكه والخضروات الصحية من الخس الروماني، التفاح الأخضر، رطب الخلاص العضوي، البرتقال وعشبة الليمون.

٢٩ ريد ديتوكس

ديتوكس مثالي مُحضر من الشمندر، الرمان، العنب الأسود والليمون الطازج.

٢٩ عصير الليمون والنعناع الطازج

محضر من الليمون وأوراق النعناع الطازجة والثلج المجروش.

٢٩ البرتقال المنعش

عصير البرتقال الطازج مع الأناناس والفراولة والليمون.

٢٩ التوت البري

مزيج من التوت والتوت البري وسوريه توت العليق.

٢٩ الأناناس المُثلج

يُحضر من الأناناس ذي المذاق الرائع وأوراق النعناع الطازجة مع الثلج المجروش.

٢٩ الموز والباشن فروت

يُحضر من الموز والباشن فروت الطازجة وزبادي دسم.

المياه والمشروبات الغازية

سان بليجريانو

مياه فوارة.

٢٧/١٩ ٥٥٠ مل/لتر

أكوا بانا

مياه معدنية.

٢٤/١٦ ٥٥٠ مل/لتر

مياه محلية ٥٥٠ مل

مشروبات غازية

١٣ مياه جوز الهند



الشاي

في كافيته بتيل، نقدم أجود أنواع الشاي الطازج، المعتنى به لإرضاء الأذواق المميزة. فأكياس الشاي القطنية مصنوعة يدوياً، وتحتوي فقط على أوراق شاي كاملة في مزيج بارع، متوفر للطلب في جميع كافيتهات ومتاجر بتيل حول العالم لتغير مفهومك في تجربة شرب الشاي.

المشروبات المميزة

المغربي التقليدي شاي كلاسيكي. هذا الشاي المغربي الراقى هو مزيج من الشاي الأخضر وأوراق النعناع الطازجة. صغير / متوسط. ٥٠ / ٢٥	الليمون والزنجبيل مزيج رائع من الشاي الأسود والتفاح واللوز والقرفة والفانيليا، يُقدم مع زنجبيل وليمون وعسل طازج. ٢٣
---	--

أسود

دارجيلنج شاي أسود ذو نكهة غنية من مزارع سيريلانكا مع نكهة شوكولاتة قوية.	إيرل جراي فلور بلو شاي إيرل جراي على وجه خاص ممتاز ومتوازن جداً.
--	--

أخضر

الياسمين يُحضّر عن طريق الحفاظ على قدر كبير من البراعم وإزالة معظم الأوراق، مما يسمح بانتشار عبير الياسمين بشكل كامل.	تي دو همّام مزيج من الشاي الأخضر الصيني وعبير الفاكهة الغنية منها؛ ورد، تمر أخضر، فاكهة حمراء وماء ورد البرتقال.
---	--

المعزز بالنكهات

البابونج يمتاز هذا الشاي المُعد من زهرة البابونج بنكهة عطرية خفيفة وراقية، ويجعله عطره ونكهته الفريدان ممتازاً لفترة ما بعد وجبة العشاء.	رويوس دي فاهين مزيج من البراعم وورد قطيفة، رويوس دي فاهين من مريمية جنوب أفريقيا مع الفانيليا الحلوة واللوز. مثالي في المساء.
--	---

أوراق شاي ماكايباري

سبرينغ تايم بلوم شاي أسود دارجيلنج أول قطعة شاي رائع للغاية من أول قطعة بفصل الربيع يمنحك كوباً من الشاي ذو اللون الأصفر الكهرماني ذو نكهة عطرية خفيفة زهرية.	باي مو دان شاي دارجيلنج بيوني الأبيض الشاي الأخضر بلون التفاح الباهت مع مذاق حلو خفيف بالعسل ونبات الكشمش.
--	---

القهوة والكافو

إسبرسو آرابيكا بنسبة ١٠٠٪ من بتيل هو مزيج من حبوب البن ذات الأريج الفواح من منطقة سانتوس جنوب البرازيل، مع حبوب القهوة العربية الإثيوبية المعززة بنكهة الفواكه، المعروفة باسم «الديجمة»، مع مذاق حامض خفيف من بن آرابيكا المزروع في أمريكا الوسطى. تُحمص كل حبة ببطء على حدة، لتتكون توليفة بتيل الخاصة.

المشروبات المميزة

كافيه بالدبس	قهوة بتيل المميزة
طبقات من القهوة مع شراب التمر الطبيعي من بتيل، مع كريمة مخفوقة.	قهوة عربية تقليدية تقدّم في دلة مع تمر رطب عضوي من مزارعنا.
٢٤	٣٠
	صغيرة، ثلاث حبات تمر رطب
	متوسطة، سبع حبات تمر رطب
	كبيرة، تسع حبات تمر رطب
	٥٧
	٨٣

جميع مشروبات القهوة تقدّم مع تمر الرطب العضوية.

٢٤	كافيه الكراميل	١٩	إسبرسو (دبل)
	طبقة من القهوة وشراب الفانيليا مع كريمة مخفوقة و كراميل.	١٥	إسبرسو (صغير)
		٢٠	كابتشينو
٢٤	كافيه موكا (بالشوكولاتة الداكنة)	٢٠	كافيه لاتييه
	طبقة من القهوة مع صلصة الشوكولاتة الداكنة، مع كريمة مخفوقة.	١٩	أمريكانو
		١٩	قهوة تركي
٢٤	كافيه أفوغاتو	١٧	إسبرسو ماكياتو
	اسبرسو بتيل فوق آيس كريم الفانيليا الفاخر.	١٩	فلات وايت
٢٥	الشوكولاتة الساخنة		
	كريمة الشوكولاتة بالحليب الأكثر سلاسة تقدّم مع حليب ساخن.		

دل مشروبك بإختيارك من:

شراب الكراميل / شراب الفانيليا / شراب البندق / كريمة مخفوقة / إسبريسو

٦

طبق من سبع حبات تمر

٢٠

تمتّع بقهوتك بإختيارك من:

حليب خالي الدسم / حليب الصويا / حليب اللوز

حفلات بتيل

مثالية لاجتماعات العمل وحفلات العشاء الخاصة
والمناسبات الاجتماعية الأنيقة.



#MyBateelMoment