

Bazerkan
لبنان
مطعم لبناني
Lebanese Restaurant

لقمة شهية بالكرم غنية



the 1990s, the number of people who have been employed in the public sector has increased in all countries. The increase has been particularly rapid in the United States, where the public sector has grown from 10.5% of the total workforce in 1970 to 17.5% in 1995 (see Figure 1).

There are a number of reasons for the increase in public sector employment. One reason is that the public sector has become a more attractive place to work. This is due to a number of factors, including the fact that public sector jobs are often more secure than private sector jobs, and that public sector workers often receive better benefits than private sector workers. Another reason for the increase in public sector employment is that the public sector has become a more important part of the economy. This is due to the fact that the public sector has become a major provider of social services, such as education, health care, and social security.

There are a number of challenges facing the public sector in the 1990s. One challenge is that the public sector is facing a budget crisis. This is due to the fact that the public sector is spending more money than it is receiving in taxes. Another challenge is that the public sector is facing a shortage of workers. This is due to the fact that many public sector workers are retiring, and that there are not enough new workers entering the workforce to replace them. Finally, the public sector is facing a challenge in terms of how to provide social services in a more efficient and effective way.

There are a number of ways in which the public sector can address these challenges. One way is to increase the efficiency of public sector operations. This can be done by reducing the number of employees, by streamlining processes, and by using technology more effectively. Another way is to increase the revenue of the public sector. This can be done by increasing taxes, or by finding new sources of revenue. Finally, the public sector can address the challenge of providing social services in a more efficient and effective way by using a variety of innovative approaches, such as privatization, public-private partnerships, and community-based organizations.

The public sector is a complex and challenging environment. However, by addressing the challenges facing the public sector, it is possible to create a more efficient and effective public sector that can provide the social services that are needed by the population. This will require a combination of increased efficiency, increased revenue, and innovative approaches to providing social services.

References

- 1. M. J. M. Koozekan, 'The Public Sector in the 1990s: A Review of the Literature', *Public Administration*, vol. 71, no. 1, pp. 1-15, 1993.
- 2. J. A. Alesina and W.aczi, 'The Public Sector in the 1990s: A Review of the Literature', *Public Administration*, vol. 71, no. 1, pp. 16-30, 1993.
- 3. S. M. M. Koozekan, 'The Public Sector in the 1990s: A Review of the Literature', *Public Administration*, vol. 71, no. 1, pp. 31-45, 1993.
- 4. J. A. Alesina and W.aczi, 'The Public Sector in the 1990s: A Review of the Literature', *Public Administration*, vol. 71, no. 1, pp. 46-60, 1993.
- 5. S. M. M. Koozekan, 'The Public Sector in the 1990s: A Review of the Literature', *Public Administration*, vol. 71, no. 1, pp. 61-75, 1993.
- 6. J. A. Alesina and W.aczi, 'The Public Sector in the 1990s: A Review of the Literature', *Public Administration*, vol. 71, no. 1, pp. 76-90, 1993.
- 7. S. M. M. Koozekan, 'The Public Sector in the 1990s: A Review of the Literature', *Public Administration*, vol. 71, no. 1, pp. 91-105, 1993.
- 8. J. A. Alesina and W.aczi, 'The Public Sector in the 1990s: A Review of the Literature', *Public Administration*, vol. 71, no. 1, pp. 106-120, 1993.
- 9. S. M. M. Koozekan, 'The Public Sector in the 1990s: A Review of the Literature', *Public Administration*, vol. 71, no. 1, pp. 121-135, 1993.
- 10. J. A. Alesina and W.aczi, 'The Public Sector in the 1990s: A Review of the Literature', *Public Administration*, vol. 71, no. 1, pp. 136-150, 1993.



BARSHA HEIGHTS (TECOM)

Cayan Business Center

Tel : +971 4 240 8480

AL BARSHA SOUTH

Maisan 3 Towers

Tel : +971 4 442 7518

MARINA



Silverene Towers

Tel : +971 4 442 0129

CAPITOL HOTEL

Al-Mina Road

Tel : +971 4 346 0111

  /bazerkanrestaurant

www.bazerkanrestaurant.com

Breakfast

AL BAZERKAN

Foul medamas, halloumi cheese, vegetable plate and olives, debes bel tahineh, juice or tea

AED
55

KHAYRAT BLADNA

Fried eggs, hummus balila, akawi cheese, vegetable plate and olives, juice or tea

52

BEIT AL MOUNEH

Labneh, kashkaval cheese, jam with butter, vegetable plate and olives, juice or tea

49

*Breakfast is served with hot bread

ترويقة

البزركان

فول مدمس، جبنة حلوم، صحن خضار وزيتون، دبس بالطحينة، عصير أو شاي

خيرات بلادنا

بيض مقلي، حمص بليلة، جبنة عكاوي، صحن خضار وزيتون، عصير أو شاي

بيت المونة

لبنة، جبنة قشقوان، مربى مع زبدة، صحن خضار وزيتون، عصير أو شاي

* تقدم جميع وجبات الترويقة مع خبز ساخن

In The Oven

MANKOUCHET ZAATAR

MANKOUCHET CHEESE
Halloumi or Kashkaval

15

21

LABNEH KAWARMA

Labneh, minced meat and onion

24

LAHEM BEI AJIN

Minced meat, tomato and onion

21

KAFTA WITH CHEESE

Minced meat, chopped parsley and onion topped with cheese

26

SPINACH

Spinach mixed with onion, lemon and olive oil

24

SPINACH WITH CHEESE

Spinach mixed with onion, lemon and olive oil topped with cheese

24

بالفرن

منقوشة زعتر

منقوشة جبنة
حلوم أو قشقوان

لبنة بقاورما
لبنة مع لحمة مفرومة وبصل

لحم بعجين
لحمة مفرومة وطماطم وبصل

كفتة مع جبنة
لحم مفروم، بقدرونس مفروم، بصل وجبنة

سبانخ
سبانخ مع بصل وعصير الليمون وزيت زيتون

سبانخ مع جبنة
سبانخ مع بصل وعصير الليمون وزيت زيتون وجبنة

All prices are inclusive of 5% VAT جميع الأسعار تشمل 5% ضريبة القيمة المضافة





On The Saj

MANKOUCHET ZAATAR	19
MANKOUCHET CHEESE Halloumi or Kashkaval	21
MANKOUCHET LABNEH WITH ZAATAR	19
GARLIC CHEESE BREAD	19
EGGS WITH CHEESE Freshly baked bread stuffed with fried eggs and cheese	26
EGGS WITH KAWARMA Freshly baked bread stuffed with fried eggs and meat kawarma	26
SOUJOUK WITH CHEESE Fine minced meat mixed with rich spices topped with cheese	29
BEEF MORTADELLA WITH CHEESE	21
TURKEY BREAST WITH CHEESE	26
CHOCOBA Chocolate cream with banana slices	28

Muaajanat

CHEESE ROLLS	21
FATAYER SPINACH	21
SAMBOUSEK MEAT	21
SAMBOUSEK CHEESE	21
SFIHA BAALBAKIEH	21
MINI PIZZA	21
KIBBEH ROLL	21
MIXED MUAAJANAT	35

على الصاج

منقوشة زعتر
منقوشة جبنة حلوم أو قشقوان
منقوشة لبننة مع زعتر
خبز بالجبنة والثوم
بيض مع جبنة خبز طازج محشي بالبيض المقلي والجبنة
بيض مع قاورما خبز طازج محشي بالبيض المقلي والقاورما
سجق مع جبنة لحمة مفرومة مع بهارات السجق الخاصة والجبنة
مرتديلا بقري مع جبنة
صدر ديك رومي مع جبنة
شوكوبا كريم الشوكولا مع شحات الموز

معجنات

رقائق بالجبنة
فطائر سبانخ
سمبوسك لحمة
سمبوسك جبنة
صفيحة بعلبكية
بيتزا
أقراص كبة
معجنات مشكلة

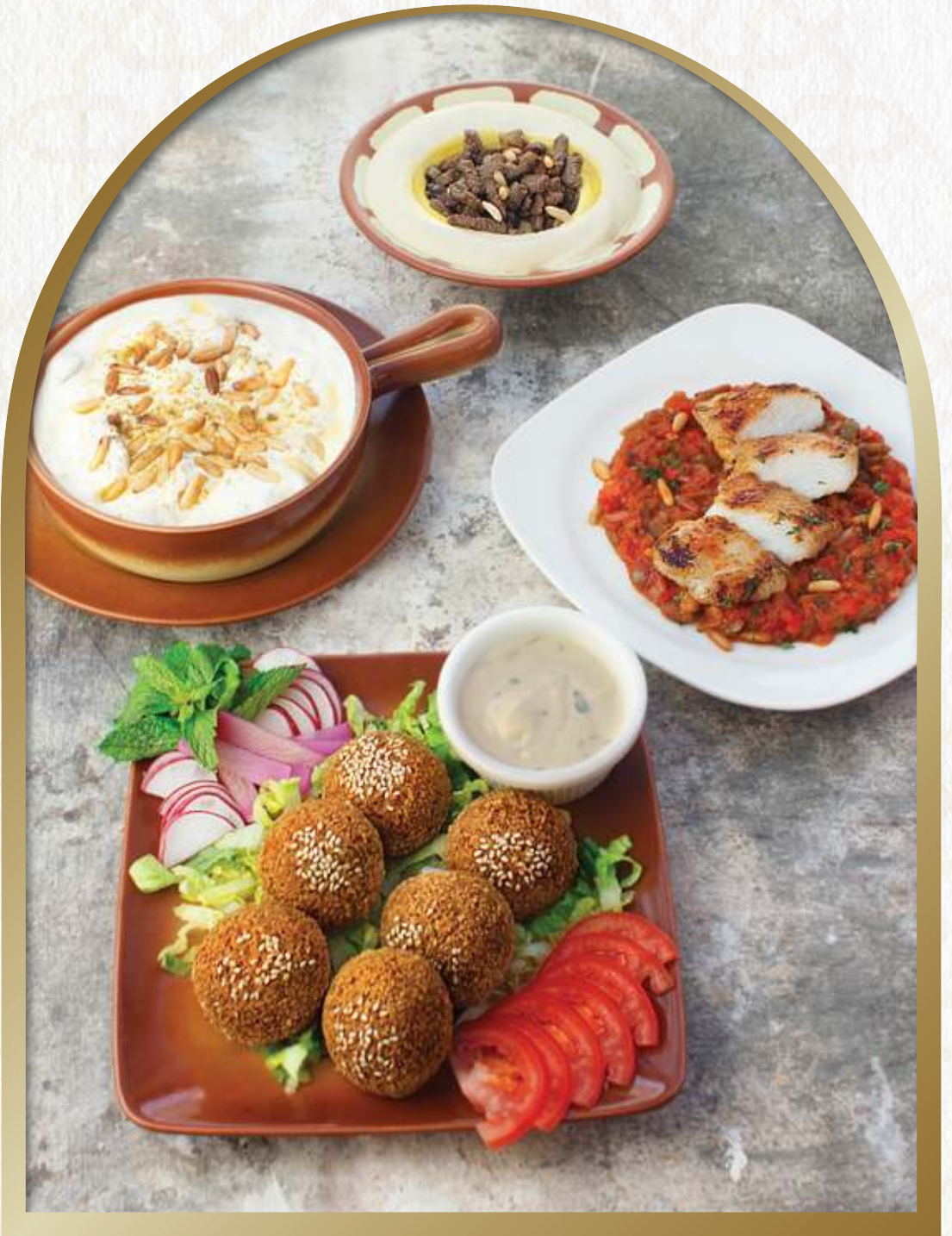
All prices are inclusive of 5% VAT جميع الأسعار تشمل 5% ضريبة القيمة المضافة

Cold Appetizers

المقبلات الباردة

MIXED FRESH VEGETABLE PLATTER	AED 33	جاط خضار طازج
HUMMUS Boiled chickpeas mixed with tahineh and lemon juice	24	حمص حمص مسلوقة مع طحينة وعصير الليمون
HUMMUS BEIRUTY Boiled chickpeas mixed with tahineh, lemon juice, parsley and tomato	24	حمص بيروتية حمص مسلوقة مع طحينة وعصير الليمون والبقدونس والطماطم
MOUTABBAL Charcoal grilled eggplant mixed with tahineh, garlic and lemon juice	24	متبل بادنجان مشوي على الفحم مع طحينة وثوم وعصير الليمون
BABA GHANNOUJ Charcoal grilled eggplant, tomato, bell pepper, parsley, onion mixed with lemon juice and olive oil topped with grenadine syrup	24	بابا غنوج بادنجان مشوي على الفحم، طماطم، فليفلة خضراء، بقدونس، بصل ممزوج مع عصير الليمون وزيت الزيتون ودبس الرمان
LABNEH WITH GARLIC Lebanese creamy cheese mixed with mashed garlic	24	لبنة مع ثوم لبنة سادة لبنانية مع ثوم مدقوق
SHANKLEESH Traditional sundried cheese served with diced tomato, chopped parsley and onions	24	شנקليش جبنة مجففة مقطعة تقدم مع الطماطم والبقدونس المفروم والبصل
VINE LEAVES Vine leaves stuffed with rice, tomato, parsley cooked with lemon juice and olive oil	28	ورق عنب ورق عنب محشو بالأرز والطماطم والبقدونس ومطهو مع عصير الليمون وزيت الزيتون
MOUSAKAA BATENJAN Fried eggplant cooked with boiled chickpeas, garlic, onion and fresh tomato sauce	24	مسقعة بادنجان بادنجان مقلي مطهو مع الحمص المسلوقة والثوم والبصل وصلصة الطماطم الطازجة
GREEN BEANS Green beans cooked with olive oil, garlic, onion and fresh tomato sauce	26	لوبية خضراء لوبية خضراء مطهوه مع زيت الزيتون والثوم والبصل وصلصة الطماطم الطازجة
HINDIBA Steamed wild spinach mixed with lemon and olive oil topped with fried onion	24	هندبة هندبة مسلوقة ومتبلة بالليمون وزيت الزيتون والبصل المقلي
CHEESE WITH ZAAATAR Akawi cheese with fresh thyme and olives	33	جبنة بالزعر جبنة عكاوي مع زعر طازج وزيتون





SPICY FISH	AED 28	سمك حار فيليه سمك مشوي تقدم مع صلصة الطماطم الحارة
TAJEN	28	طاجن سمك فيليه سمك مشوي مع بصل مقلي وصلصة الطحينة
PASTRAMI	32	بسطرما نكهة خاصة من شراحت لحم البقر المجفف
SMOKED SALMON	53	سلمون مدخن سلمون مدخن مقدّم مع حلقات البصل والكابري
SHRIMP COCKTAIL	53	كوكتيل الروبيان روبيان مطهو على البخار يقدم مع صلصة الكوكتيل

Hot Appetizers

HUMMUS WITH MEAT	30
Hummus topped with fried minced meat	
HUMMUS WITH PINE SEEDS	30
Hummus topped with fried pine seeds	
HUMMUS WITH KAWARMA	30
Hummus topped with lamb kawarma	
HUMMUS BALILA	24
Boiled chickpeas mixed with lemon juice, olive oil and cumin powder	
HUMMUS FATTEH	30
Boiled chickpeas, fried bread topped with yoghurt sauce, ghee and pine seeds	
FOUL MEDAMES	26
Boiled beans cooked with garlic, lemon juice and olive oil	
FALAFEL	24
Fried mixture of chickpeas and beans served with vegetables and tahineh dip	

المقبلات الساخنة

حمص مع لحمة	30
حمص بالطحينة مع لحمة مفرومة	
حمص مع صنوبر	30
حمص بالطحينة مع صنوبر	
حمص مع قاورما	30
حمص بالطحينة مع لحمة القاورما	
حمص بليلة	24
حمص حب مسلووق مع عصير الليمون وزيت الزيتون والكمون	
فتة حمص	30
حمص حب مسلووق، صلصة اللبن، خبز مقلي مع سمينة وصنوبر	
فول مدمس	26
فول مطهو مع الثوم، وعصير الليمون وزيت الزيتون	
فلافل	24
مزيج من الحمص والفول، يقدم مقلي مع خضار مشكلة وصلصة الطحينة	

All prices are inclusive of 5% VAT جميع الأسعار تشمل 5% ضريبة القيمة المضافة

EGGS WITH KAWARMA Fried eggs with lamb kawarma	AED 26	بيض مع قاورما بيض مقلي مع لحم قاورما
MOUFARAKET EGGS WITH POTATO Fried diced potato cooked with eggs	28	مفركة بيض وبطاطا قطع البطاطا المقلية مطهوه مع البيض
SPICY POTATO Fried diced potato cooked with garlic, coriander, chili and lemon juice	24	بطاطا حارة قطع من البطاطا المقلية مع كزبرة وثوم وصلصة الليمون
FRENCH FRIES	24	بطاطا مقلية
GRILLED HALLOUMI CHEESE	35	جبنة حلوم مشوية
MIXED FRIED VEGETABLES Deep-fried fresh Cauliflower, eggplant and marrow	26	مقالي مشكلة قرنبيط وباذنجان وكوسى
MEKANEK Homemade Lebanese sausage sautéed with garlic and grenadine syrup	28	نقانق نقانق لبنانية مقلية مع الثوم ودبس الرمان
SOUJOK Homemade spicy Lebanese sausage sautéed with fresh tomato and lemon juice	28	سجق نقانق لبنانية حارة مقلية مع الطماطم الطازجة وعصير الليمون
CHICKEN LIVER Steamed chicken liver sautéed with garlic and grenadine syrup	28	كبدة دجاج كبدة دجاج مطهوه على البخار ومقلية مع الثوم ودبس الرمان
CHICKEN WINGS PROVINCAL Grilled chicken wings sautéed with fresh coriander, garlic and lemon juice	28	جوانح دجاج بروفنسال جوانح دجاج مقلية مع كزبرة وثوم وصلصة الليمون
FRIED BREADED CALAMARI Deep-fried breaded calamari served with tartar sauce	37	كالاماري مقلي كالاماري مع الخبز المطحون مقلي يقدم مع صلصة التارتار
FRIED BREADED SHRIMPS Deep-fried breaded shrimps served with tartar sauce	47	قريدس مقلي قريدس مع الخبز المطحون مقلي يقدم مع صلصة التارتار

All prices are inclusive of 5% VAT جميع الأسعار تشمل ٥٪ ضريبة القيمة المضافة





Salads

السلطات

TABOULEH	AED 24	تبولة
Chopped Parsley, mint, tomato and onion mixed with cracked wheat, lemon juice and olive oil		بقدونس، نعناع، طماطم، بصل مفروم مع البرغل وعصير الليمون وزيت الزيتون
FATTOUCH	24	فتوش
Tomato, cucumber, lettuce, parsley, radish, watercress and fresh thyme mixed with lemon juice, olive oil topped with crispy bread and grenadine syrup		طماطم، خيار، خس، بقدونس، فجل، بقلّة، زعتر طازج مع صلصة الليمون وزيت الزيتون ومع خبز محمص ودبس الرمان
LEBANESE SALAD	24	سلطة لبنانية
Tomato, lettuce, cucumber, mint, bell pepper mixed with lemon and olive oil dressing		طماطم، خس، خيار، نعناع، فليفلة خضراء، صلصة الليمون وزيت الزيتون
WATERCRESS SALAD	24	سلطة البقلّة
Watercress, tomato, onions, mixed with lemon and olive oil dressing		بقلّة، طماطم، بصل مع صلصة الليمون وزيت الزيتون
ROCCA AND ZAATAR	24	روكا مع زعتر
Rocket leaves, fresh thyme mixed with lemon and olive oil dressing		روكا وزعتر مع صلصة الليمون وزيت الزيتون
BETROOTS SALAD	24	سلطة الشمندر
Slice of boiled beetroots and sweet corn in lemon and olive oil dressing		شرائح الشمندر المسلوق مع الذرة وصلصة عصير الليمون وزيت الزيتون
GREEK SALAD	37	سلطة يونانية
Mixed vegetables, feta cheese, oregano and black olives served with vinaigrette dressing		خضار مشكلة، جبنة فيتا، أوريجانو وزيتون أسود مع صلصة الخل
PANACHE SALAD	47	سلطة باناشي
Palmito, asparagus, artichoke, sweet corn, fresh mushroom, lettuce, cherry tomato and tuna flex served with lemon and olive oil dressing		بالميتو، هليون، أرضي شوكي، ذرة، فطر طازج، خس، طماطم كرزية، تونا مع صلصة عصير الليمون وزيت الزيتون

Main Course

MEAL BOX

Soup of the day, green salad, daily dish, sweet of the day and soft drink

AED

47

CHICKEN ESCALOPE

Breaded chicken served with french fries and sautéed vegetables

48

ESCALOPE VIENNOISE

Pan-fried meat escalope, served with french fries and sautéed vegetables

51

BEEF CORDON BLEU

Tenderloin beef stuffed with turkey and cheese, served with french fries and sautéed vegetables

58

FILLET STEAK

Grilled beef tenderloin served with pepper or mushroom sauce and sautéed vegetables

62

HAMOUR FILLET

Fish fillet served with sautéed vegetables, grilled potato and tartar sauce

59

الأطباق الرئيسية

وجبة كاملة / الصحن اليومي

حساء اليوم، سلطة خضار، الطبق اليومي، حلويات اليوم مع مشروب غازي

إسكالوب دجاج

صدر دجاج مع الخبز المطحون يقدم مع بطاطا مقلية وخضار

إسكالوب فينواز

لحم إسكالوب مقلي، يقدم مع بطاطا مقلية وخضار

كوردون بلو بلو بلحم

لحم عجل فيليه محشو بالحبش وبالجبين، يقدم مع بطاطا مقلية وخضار

فيليه ستيك

فيليه طري مشوي يقدم مع صلصة البهار أو صلصة الفطر وخضار سوتيه

فيليه هامور

فيليه هامور مشوي مع خضار سوتيه وبطاطا مشوية وصلصة التارتار

Soups

LENTIL SOUP

19

VEGETABLE SOUP

17

CHICKEN CREAM SOUP

17

الشوربة

شوربة العدس

شوربة الخضار

شوربة الدجاج بالكريمة





Grills

المشاوي

SHISH TAOUK Marinated grilled chicken with tomato paste and spices	42	شيش طاووق قطع من صدر الدجاج المتبل بصلصة الطماطم والبهارات
TAOUK EL CHEF Marinated chicken breast with garlic and yoghurt	42	طاووق الشيف قطع من صدر الدجاج المتبل بصلصة الثوم واللبن
HALF CHICKEN Half chicken marinated with lemon and garlic sauce	41	نصف فروج مشوي نصف فروج مشوي على الفحم ومتبل بصلصة الليمون والثوم
KABAB CHICKEN Minced chicken breast flavored with special spices	42	كباب دجاج لحم دجاج مفروم مع البهارات الخاصة
LAMB CUBES Cubes of tenderloin lamb	47	لحم مشوي قطع لحم فيليه غنم
LAMB CHOPS Marinated Lamb cutlets	51	ريش ريش غنم طازجة
LEBANESE KAFTA Fine minced meat with parsley, chopped onions and spices	42	كفتة لبنانية لحم مفروم، بقدونس، بصل وبهارات
KABAB HALABI Fine minced meat with spices	42	كباب حلبي لحم غنم مفروم وبهارات
KABAB IZMERLI Kabab mixed with cheese	42	كباب أزمري لحم غنم مفروم مع الجبنة
KABAB EGGPLANT Kabab with eggplant	42	كباب باذنجان لحم غنم مفروم مع قطع الباذنجان
KABAB ORFALI Kabab with combination of grilled eggplant, tomato, onions and green chili	42	كباب أورفلي لحم غنم مفروم، باذنجان، طماطم، بصل وفليفلة حارة
KABAB MUSHROOM Kabab with whole mushroom	42	كباب الفطر كباب مع حبات الفطر
KABAB KHASHKHASH Kabab infused with garlic	42	كباب خشخاش لحم غنم مفروم بنكهة الثوم
ARAYES KAFTA Grilled Lebanese bread stuffed with lamb kafta	35	عرايس كفتة لحم كفتة محشوة بالخبز اللبناني مشوية على الفحم
ARAYES TOSKA Grilled Lebanese bread stuffed with lamb kafta and cheese	37	عرايس توشكا لحم كفتة مع جبنة محشوة بالخبز اللبناني ومشوية على الفحم
MIXED GRILL Combination of lamb cubes, taouk and kabab	51	مشاوي مشكلة تشكيلة من اللحم والطاووق والكباب

All prices are inclusive of 5% VAT جميع الأسعار تشمل 5% ضريبة القيمة المضافة

Seafood (grilled or Fried)

ثمار البحر (مقلية أو مشوية)

HAMMOUR ROYAL

AED

هامور رويال

SHRIMPS

Seasonal
Price

روبيان

LOBSTER

أم الروبيان

Shawarma

شاورما البزركان

CHICKEN SHAWARMA SANDWICH 11

سندويش شاورما دجاج

LAMB SHAWARMA SANDWICH 11

سندويش شاورما لحمة

BAZERKAN CHICKEN SHAWARMA 34

شاورما بزركان دجاج

BAZERKAN LAMB SHAWARMA 34

شاورما بزركان لحمة

HUMMUS PLATE TOPPED WITH CHICKEN SHAWARMA 32

صحن حمص مع شاورما دجاج

HUMMUS PLATE TOPPED WITH LAMB SHAWARMA 32

صحن حمص مع شاورما لحمة

Sandwiches

السندويشات

FALAFEL 13

فلافل

SHISH TAOUK 17

شيش طاووق

TAOUK EL CHEF 17

طاووق الشيف

KABAB CHICKEN 17

كباب دجاج

LAMB CUBES 19

لحم مشوي

LEBANESE KAFTA 17

كفتة لبنانية

KABAB HALABI 17

كباب حليبي

KABAB IZMERLI 17

كباب ازمرلي

KABAB EGGPLANT 17

كباب باذنجان

KABAB ORFALI 17

كباب أورفلي

KABAB MUSHROOM 17

كباب الفطر

KABAB KHASHKHASH 17

كباب خشخاش

All prices are inclusive of 5% VAT جميع الأسعار تشمل 5% ضريبة القيمة المضافة





Cold Beverages

IMPORTED WATER S/L	AED 7/12
LOCAL WATER S/L	5/8
SOFT DRINKS	7
SPARKLING WATER	14
ENERGY DRINK	24
ICE TEA	16

مشروبات باردة

مياه مستوردة ك/ص
مياه محلية ك/ص
مشروبات غازية
مياه غازية
مشروبات الطاقة
شاي مثلج

Cocktails

FRUIT COCKTAIL JUICE	26
Mix juice of mango, strawberry, avocado, guava, banana and pineapple	
COCKTAIL BAZERKAN	30
Sliced mix of fruits topped with honey and nuts	
EXOTIC FRUIT COCKTAIL	28
Fresh juicy layers of avocado, strawberry, mango and guava	
AVOCADO	26
Kashta, honey and nuts	
BANANA MILKSHAKE	21
FRUIT SALAD	26

كوكتيل

عصير كوكتيل فاكهة
عصير كوكتيل من المانغو والفراولة والأفوكادو والجوافة والموز والأناناس
كوكتيل البزركان
قطع فواكه مشكلة مع القشطة والعسل والقلوبات
كوكتيل فاكهة إكزوتيك
طبقات من عصير الأفوكادو والفراولة والمانغو والجوافة
أفوكادو
قشطة وعسل وفستق
موز وحليب
سلطة فاكهة

Fresh Juices

ORANGE JUICE	19
APPLE JUICE	19
CARROT JUICE	19
LEMON WITH MINT	19
POMEGRANATE	19
PINEAPPLE JUICE	19
MANGO JUICE	19
STRAWBERRY JUICE	19
GUAVA JUICE	19
KIWI JUICE	19
SWEET MELON	19
WATER MELON	19
GRAPE FRUIT	19
JALLAB	19
AYRAN YOGHURT	16

عصائر طازجة

عصير برتقال
عصير تفاح
عصير جزر
عصير ليمون مع نعناع
عصير رمان
عصير الأناناس
عصير المانغو
عصير الفراولة
عصير الجوافة
عصير كيوي
عصير الشمام
عصير البطيخ
عصير جريب فروت
جلاب
لبن عيران

Desserts

RICE PUDDING	15
MOUHALABIAH	15
KENAFE	26
MIXED FRUIT PLATTER (For 4 persons)	90

الحلويات

أرز بحليب
مهلبية
كنافة
جاط فواكه مشكلة (لأربعة أشخاص)





Hot Beverages

مشروبات ساخنة

SELECTION OF TEA

AED

12

Earl Gray, Cinnamon, Rose, Apple, Tropical Spice, Jasmine, English Breakfast Tea, Fresh Mint Tea, Chinese Green Tea, Chamomile and Special Relaxing Herbal Tea

تشكيلة من الشاي

إيرل جراي، قرفة، ورد، تفاح، تروبكال، ياسمين، شاي إنكليزي، شاي مع نعناع، شاي أخضر صيني، بابونج، شاي الأعشاب للراحة

COFFEE

14

American, Cappuccino, Moccachino, Turkish, Nescafe, Decaffeinated Café Latte and Café au Lait

قهوة

أميركية، كابوتشينو، موكاتشينو، تركية، نسكافيه، خالية من الكافيين، لاتي، قهوة مع حليب

BAZERKAN COFFEE

14

Espresso, nuts, milk and fresh cream

قهوة البازركان

اسبرسو، مكسرات، حليب وكريما طازجة

HOT CHOCOLATE

14

ESPRESSO

14

SAHLAB

19

شوكولا ساخنة

اسبرسو

سحلب

All prices are inclusive of 5% VAT جميع الأسعار تشمل ٥٪ ضريبة القيمة المضافة



BARSHA HEIGHTS (TECOM)

Cayan Business Center

Tel : +971 4 240 8480

AL BARSHA SOUTH

Maisan 3 Towers

Tel : +971 4 442 7518

MARINA

Silverene Towers

Tel : +971 4 442 0129

CAPITOL HOTEL

Al-Mina Road

Tel : +971 4 346 0111