





at café blanc a respect for the past and its traditions is infused with a dynamic and fresh approach. the charm of familiar dishes and the heartwarming customs of the orient have been given a creative lift to bring them into the future. the result is a new and unique experience.

the name café blanc is a reference to a cherished tradition loved by generations old and new. this drink holds a special place in the heart of every lebanese as the perfect ending to a perfect meal. likewise, at café blanc, we aim to bring you an unforgettable culinary experience that leaves you feeling satisfied in so many ways. sahtein!

tradition in a unique sense

THE BREAKFAST

foul 1.85
classic or spicy

balila 1.75
chickpeas with cumin topped with pine nuts

mousabaha 1.75
chickpeas with sesame paste, pine nuts
lemon and olive oil

labneh 1.75

grilled halloumi 2.45
soft bread with grilled halloumi, tomato, cucumber
mint and olive tapenade

sweet sahlab 2.25
our sweet and creamy sahlab
served with a dusting of cinnamon and kaak on the side

BIL AJEEN

mankouche our way 1.7
topped with a mix of fresh thyme, onion & tomato

lahem bil ajeen 1.95
topped with marinated meat and pine nuts,
served with lemon and yogurt

akawi sesame 1.85

four cheese with figs 1.95
mixed cheese topped with dry figs
and fresh rocket

traditional cheese pie 1.95
akawi cheese, onion, parsley
halloumi cubes & butter

giant spinach fatyer 1.85
fresh spinach cooked with onion, sumac and lemon juice

ajeen combo 4.95
an irresistible combination of savory homemade pastry
2 zaatar, 2 jibneh, 2 labneh and 2 lahmeh served with veggies

الترويقة التقليدية

فول ١.٨٥
عادي أو حار

بليلة ١.٧٥
حمص يقدم مع الكمون والصنوبر

مسبحة ١.٧٥
حمص مع الطحينة والصنوبر مع الليمون
وزيت الزيتون

لبنة ١.٧٥

حلوم مشوي ٢.٤٥
جبن الحلوم المشوي على الخبز الطري مع
الطماطم، الخيار، النعناع والزيتون المهروس

سحلب ٢.٢٥
يقدم مع القرفة والكعك

بالعجين

منقوشة على طريقتنا ١.٧
مع الزعتر الطازج والبصل والطماطم

لحم بعجين ١.٩٥
تتبيلة اللحم الخاصة مع الصنوبر
يقدم مع قطع الليمون واللبن

عكاوي مع السمسم ١.٨٥

جبنة الأربعة أنواع مع التين ١.٩٥
جبنة منوعة مع التين المجفف
والجرجير الطازج

فطيرة الجبنة التقليدية ١.٩٥
جبنة العكاوي مع البصل والبقدونس
ومكعبات جبنة الحلوم والزبدة

فطيرة سبانخ ١.٨٥
فطيرة سبانخ مع البصل، السماق و عصير الليمون

تشكيلة المعجنات الصغيرة ٤.٩٥
قطعتان من كل صنف من مخبوزاتنا الشهية:
آ زعتر، آ جبنة، آ لبنة، آ لحمة، تقدم مع الخضار



SOUPS

yellow lentil soup 1.85

yellow lentil, carrots, onion, lemon and cumin powder

soup of the week 2.05

ask for our weekly special soup

EGG

eggs sunny side up 2.25

3 fried eggs finished with sumac and thyme
served with olives, tomato and fresh mint

cheese omelet 2.75

feta or mozzarella cheese stuffed omelet
served with a side salad

shakshouka 2.25

a tasty combination of eggs, onions and tomatoes

eggs crepe with zaatar 2.75

3 eggs in a crepe dough, finished with zaatar
served with olives, tomato, cucumber and fresh mint

eggs in toast 2.75

sunny side up eggs in toast with cheese
served with tomato, cucumber and fresh mint

eggs sojok boat 2.85

scrambled eggs with sojok, melted cheese, served with
tomato, cucumber, mint and toasted lebanese bread

الشوربات

شوربة العدس الأصفر ١,٨٥

عدس أصفر، جزر، بصل، ليمون وكمون

الشوربة الاسبوعية ٢,٠٥

اسأل عن الشوربة الاسبوعية

البيض

بيض بلدي ٢,٢٥

٣ بيضات مقلية بالسَّمَّاق والزعتر
تقدم مع الزيتون، الطماطم والنعناع الطازج

عجة بالجبنة ٢,٧٥

عجة بجبنة الفيتا أو الموزاريلا
تقدم مع سلطة جانبية

شكشوكة البيض ٢,٢٥

خلطة لذيذة من البيض، البصل والطماطم

كريب البيض والزعتر ٢,٧٥

ثلاثة بيضات بعجينة الكريب مع الزعتر
تقدم مع الزيتون، الطماطم والنعناع الطازج

بيض بالتوست ٢,٧٥

بيض عيون بالتوست مع الجبنة
تقدم مع الزيتون، الطماطم والنعناع الطازج

بيض بالسجق ٢,٨٥

بيض مخفوق مع السجق والجبنة، تقدم مع الزيتون
الطماطم، النعناع الطازج والخبز اللبناني المقرمش



FATTEH

fattet shrimps 2.95

marinated shrimps served with baked veggies
caramilized garlic, fried bread, garlic yogurt, chickpeas
nuts and coriander pesto

fattet shawarma chicken 2.5

served with baked eggplant, fried bread
caramilized garlic, chickpeas and garlic yogurt

fattet lahem bi ajeen 2.65

served with baked veggies, fried bread, chickpeas
garlic yogurt and pine nuts

fattet shish barak with nuts 2.65

stuffed meat mix in a crispy dough, fried bread
garlic yogurt, nuts and pesto coriander

fattet hommos 1.95

served with garlic yogurt, fried bread and pine nuts

fattet batenjen 1.95

served with fried eggplant, garlic yogurt
fried bread and pine nuts

الفَتَّة

فَتَّة الرِّيبان ٢,٩٥

رِيبان متبل يقدّم مع الخضار المشوية، الثوم المكرمل
الخبز المقلي، اللبن بالثوم، الحمص، المكسرات
وصلصة البيستو بالكزبرة

فَتَّة شاورما الدجاج ٢,٥

تقدّم مع الباذنجان المشوي، الثوم المكرمل
الخبز المقلي، الحمص واللبن بالثوم

فَتَّة لحم بالعجين ٢,٦٥

تقدّم مع الخضار المشوية، الخبز المقلي، الحمص
اللبن بالثوم والصنوبر المحمّر

فَتَّة شيش برك بالمكسرات ٢,٦٥

حبات شيش البرك المقرمشة مع الخبز المقلي
اللبن بالثوم، المكسرات والكزبرة بالريحان

فَتَّة حمص ١,٩٥

تقدّم مع اللبن بالثوم، الخبز المقلي والصنوبر المحمّر

فَتَّة باذنجان ١,٩٥

تقدّم مع الباذنجان المقلي، اللبن بالثوم، الخبز المقلي
والصنوبر المحمّر



كل الاصناف المعتمدة حلال

CAFÉ BLANC SHARING TRAY

hommos mhamara 2.6

hommos special mix for 2 persons topped with chickpeas pomegranate, pine nuts and olive oil served with our homemade crackers

labneh bil zaatar 2.75

labneh special mix for 2 persons topped with pistachios thyme, olives, fresh thyme and olive oil served with our mankouche thyme

moutabal walnut 2.85

moutabal for 2 persons topped with baked eggplant, walnut pomegranate, sesame seeds and olive oil served with our homemade crackers

hommos shawarma lahmeh 3.25

hommos with beef shawarma and pine nuts for 2 persons served with homemade crackers, onions parsley and summac

hommos shawarma djej 3.25

hommos with chicken shawarma and pine nuts for 2 persons served with homemade crackers, onions parsley and summac

chicken shawarma tower 5.95

homemade chicken shawarma for 2 persons served with lettuce, pickles, garlic and spicy parsley fries

beef shawarma tower 7.2

homemade beef shawarma for 2 persons served with onion, parsley, tartor and spicy parsley fries

صينية كافييه بلان

حمص محمرة ٢,٦

خلطة الحمص المميزة لشخصين مع الحمص وحببات الرمان، الصنوبر المحمر وزيت الزيتون. يقدم مع الكعك البيتي المقرمش

لبنة بالزعر ٢,٧٥

خلطة اللبنة الخاصة لشخصين مع الفستق الحلبي الزعتر، الزيتون، الزعتر الطازج وزيت الزيتون تقدم مع منقوشة زعتر

متبل بالجوز ٢,٨٥

متبل لشخصين مع الباذنجان المشوي والجوز، حببات الرمان، السمسم وزيت الزيتون يقدم مع الكعك البيتي المقرمش

حمص مع شاورما لحمة ٣,٢٥

خلطة الحمص مع شاورما اللحمة والصنوبر المحمر لشخصين يقدم مع الكعك البيتي المقرمش، البصل البقدونس والسماق

حمص مع شاورما دجاج ٣,٢٥

خلطة الحمص مع شاورما الدجاج والصنوبر المحمر لشخصين يقدم مع الكعك البيتي المقرمش، البصل البقدونس والسماق

تاور شاورما الدجاج ٥,٩٥

شاورما دجاج الخاص، يقدم مع الخس، المخلل الثوم والبطاطا الحارة (كافي لشخصين)

تاور شاورما اللحم ٧,٢

شاورما اللحم الخاص، يقدم مع البصل، البقدونس الطحينة والبطاطا الحارة (كافي لشخصين)



SALADS

tabbouleh 1.95

made the traditional way by café blanc

fattouch 1.95

with lemon or debs-el-remen dressing
served with toasted bread

café blanc raheb salad 2.95

a charcoal grilled eggplant, topped with mixed nuts
fava beans, red and green bell pepper
with olive oil and coriander

rocca with thyme 1.95

rocket and thyme leaves topped with onion and summac
served with lemon garlic dressing and olive oil

halloumi crispy beetroot salad 3.2

grilled halloumi, figs, dates, rocket, watercress, walnuts
sundried tomato, crispy beetroot with balsamic dressing

falafel salad 1.95

mini falafel fried served with veggies and tarator

café blanc fattouch salad 3.2

red cabbage, romaine lettuce, baked eggplant
feta cheese, olives, thyme, capers, grapes, crispy bread
and pomegranate with a special dressing

quinoa feta cheese salad 3.95

a mix of quinoa, feta cheese, orange slices, watercress
fava beans, parsley, cucumber, roasted veggies
mixed nuts, with lemon dressing

السلطات

تبولة ١.٩٥

على طريقة كافيه بلان التقليدية

فتوش ١.٩٥

مع الليمون او دبس الرمان
يقدم مع الخبز المحمص

سلطة الراهب على طريقة كافيه بلان ٢.٩٥

بادنجان مشوي عالحم مع المكسرات
الفاول الأخضر الفليفلة الخضراء والحمراء
زيت الزيتون والكزبرة

روكا وزعتر ١.٩٥

خليط من الروكا و الزعتر مع البصل بالسماق
تقدم مع صلصة الليمون بالثوم وزيت الزيتون

سلطة الحلوم مع الشمندر المقرمش ٣.٢

حلوم مشوي، تين، تمر، جرجير، بريبر، جوز طماطم مجففة
شمندر مقرمش مع صلصة البلسمية

سلطة الفلافل ١.٩٥

حبات الفلافل الصغيرة تقدم مع الخضار وصلصة الطحينة

فتوش على طريقة كافيه بلان ٣.٢

ملفوف اجمر خس، بادنجان مشوي، جبنة الفيتا، زيتون
زعتر، مخلل الكبار، عنب، خبز مقرمش وحببات الرمان
مع صلصة خاصة

سلطة الكينوا مع جبنة الفيتا ٣.٩٥

كينوا، جبنة الفيتا، شرائح البرتقال، بريبر
فول اخضر، بقدونس، خيار، خضار مشوية
مكسرات مع صلصة الليمون



كل الاصناف المعتمدة حلال

COLD MEZZE

labneh garlic 1.8
with garlic and mint

hommos 1.6

hommos with nuts 1.75
hommos topped with mixed fried nuts and olive oil

hommos meat 2.55
hommos topped with sauteed meat and pine nuts

moutabal 1.75
with debs-el-remen, pomegranate seeds and walnuts

vine leaves 1.95

vine leaves with yogurt 2.75
stuffed vine leaves topped with yogurt
hot pepper paste and walnuts

mhammara 2.35
a special mix of walnuts with bread crumbs
and sesame seeds

mousakaa batenjen 1.75
chickpeas, eggplant, tomato, onion
garlic and tomato sauce

fish tajen 2.45
tahina, onion, grilled marinated white fish
and pine nuts

HOT MEZZE

falafel mezze 1.95
fried falafel served with turnip pickles and tarator dip

cheese rolls 2.25
cheese-filled pastry delights

crispy halloumi bites 2.55
pan fried halloumi cheese, figs jam
pomegranate seeds and honey

kebbeh 2.55
5 pcs of crispy kebbeh filled with marinated meat

المأزة الباردة

لبنة بالثوم ١.٨
مع الثوم والنعناع

حمص ١.٦

حمص بالمكسرات ١.٧٥
حمص مع المكسرات وزيت زيتون

حمص مع لحمة راس عصفور ٢.٥٥
حمص مع لحمة راس عصفور متبلّة وصنوبر محمر

متبلّ ١.٧٥
مع دبس الرمان وحبّات الرمان والجوز

ورق عنب ١.٩٥

ورق عنب باللبن ٢.٧٥
ورق عنب محشّي يقدم مع اللبن
الشطة والجوز

محمّرة ٢.٣٥
خلطة خاصة من الجوز مع الخبز المقرمش
والسمسم

مسقعة باذنجان ١.٧٥
حمص، باذنجان، طماطم، بصل، ثوم
وصلصة الطماطم

طاجن سمك ٢.٤٥
طحينة، بصل، سمك أبيض متبلّ ومشوي
مع الصنوبر المحمّر

المأزة الساخنة

أقراص الفلافل ١.٩٥
فلافل مقلية تقدّم مع مخلل اللفت و الطحينة

رقاقات جبنة ٢.٢٥
عجينة الرقائق المحشّية بالجبنة

قطع الحلوم المقلي ٢.٥٥
حلوم مقلّي، مربى التين
حبّات الرمان، عسل

أقراص الكبة ٢.٥٥
٥ قطع من الكبة المقرمشة المحشّية باللحم المتبلّ



كل الاصناف المعتمدة حلال

HOT MEZZE

french fries 1.75

potato coriander 1.95
diced potato fried with garlic
red pepper and coriander

makaneK 2.85
pan-fried sausages served with debs-al-remen
and pomegranate seeds

sojok 2.85
pan-fried spicy sausages with tomato, cabbage
pickles, green and red bell pepper

chicken liver 2.75
pan fried chicken liver with debs-el-remen and sesame seeds

diced meat with onion 3.2
small diced pieces of meat sauteed
with soya sauce and onion

chicken strips dynamite 2.85
marinated chicken breast, spicy tomato sauce
served with cocktail sauce

chicken wings coriander 2.25
chicken wings fried with garlic coriander sauce

chicken wings dynamite 2.45
chicken wings fried then sauteed with red chili
and garlic coriander sauce

kabab cherry or with yogurt 2.85
fried bread topped with our delicious kabab
and cherry marmalade sauce or yogurt sauce
finished with roasted pine nuts "

sojok with cheese 2.85
fried spicy sausages topped with melted cheese
green onions and tomato

crispy fried cauliflower 1.95
crunchy fried cauliflower
served with lettuce radish and tarator sauce

crispy spinach fatayer 1.95
cooked spinach with onion
summac and lemon juice

المأزة الساخنة

بطاطا مقلية ١.٧٥

بطاطا حرّة بالكزبرة ١.٩٥
مكعبات البطاطا المقلية مع الثوم
الفلفل الأحمر والكزبرة

مقانع ٢.٨٥
مقانع مقلية مع دبس الرمان
وحبّات الرمان

سجق ٢.٨٥
سجق مقلّي مع الطماطم، الملفوف، المخمل
الفلفل الأخضر والأحمر

كبدة دجاج ٢.٧٥
كبدة الدجاج مقلية مع دبس الرمان والسّمسم

لحمة راس عصفور ٣.٢
مكعبات صغيرة من اللحم مقلية
مع صلصة الصويا والبصل

أصابع الدجاج المقرمش الحار ٢.٨٥
صدر دجاج متبلّ مع صلصة الطماطم الحارة
تقدم مع صلصة الكوكتيل

أجنحة الدجاج بالكزبرة ٢.٢٥
أجنحة الدجاج المقلية مع صلصة الثوم والكزبرة

أجنحة الدجاج الحارة ٢.٤٥
أجنحة الدجاج المقلية والمطبوخة
مع الفلفل الحار وصلصة الثوم بالكزبرة

كباب بالكرز او اللبن ٢.٨٥
كباب مع الخبز المقلّي
واختيارك من صلصة الكرز والصنوبر
او اللبن مع الصنوبر"

فخارة سجق بالجبنة ٢.٨٥
جبنة ذائبة مع السجق المقلّي
البصل الأخضر والطماطم

قرنبيط مقلّي ١.٩٥
قرنبيط مقلّي يقدم مع الخس
الفجل وصلصة الطحينية

فطائر السبانخ المقرمشة ١.٩٥
فطائر سبانخ مقرمشة مع البصل
السماق و عصير الليمون



كل الاصناف المعتمدة حلال

SANDWICHES

falafel crispy sandwich 2.6

a crispy falafel sandwich with roasted eggplant, radish mint, lettuce and tomato served with french fries turnips and tarator dip

grilled halloumi eggplant sandwich 2.85

soft bread, tapenade olive, grilled halloumi, mint tomato and cucumber, served with french fries

kafta roll sandwich 3.25

grilled kafta, spicy hommos, onion, parsley, mozzarella cheese in lebanese bread, served with butter coriander fries

chicken taouk sandwich 3.45

chicken taouk, wrap bread, garlic paste, romaine lettuce pickles served with butter coriander fries

beef shawarma sandwich 2.9

beef shawarma with onion, parsley served with french fries and hommos dip

chicken shawarma sandwich 2.6

chicken shawarma with lettuce, pickles served with french fries and garlic dip

kabab burger 3.45

grilled kabab with special sauce, bewaz, tomato, grilled eggplant, served with french fries and hommos dip

Lebanese burger 3.45

our lebanese traditional way

KIDS MENU

served with fresh juice or soft drink

mini beef burger 3.25

2 mini pieces of beef patty served with ketchup and french fries

mini crispy chicken burger 3.25

2 mini pieces of crispy chicken served with ketchup and french fries

kids pizza 3.25

tomato sauce, mozzarella cheese and olives served with ketchup and french fries

chicken finger strips 3.25

served with garlic paste, cocktail sauce and french fries

السندويشات

سندويش الفلافل المقرمشة ٢,٦

سندويش الفلافل المقرمشة مع الباذنجان المشوي، الفجل، النعناع، الخس، اللفت والطماطم يقدم مع صلصة الطحينة و البطاطا المقلية

سندويش حلوم مشوي مع الباذنجان ٢,٨٥

خبز الصمون، زيتون مهروس، حلوم مشوي، نعناع، طماطم خيار ويقدم مع البطاطا المقلية

سندويش كفته ٣,٢٥

كفتة مشوية، حمص حار، بصل، بقدونس وجبنة الموزاريلا بخبز لبناني، يقدم مع البطاطا بالكزبرة والزبدة

سندويش الطاووق ٣,٤٥

طاووق على الخبز اللبناني مع الثوم، الخس، المخلل يقدم مع بطاطا بالكزبرة والزبدة

سندويش شاورما اللحم ٢,٩

شاورما اللحم مع البصل، البقدونس يقدم مع البطاطا المقلية والحمص

سندويش شاورما الدجاج ٢,٦

شاورما دجاج مع الخس، المخلل والثوم يقدم مع البطاطا المقلية

كباب برغر ٣,٤٥

كباب مشوي مع صلصة خاصة، بصل، بقدونس، طماطم باذنجان مشوي يقدم مع البطاطا المقلية والحمص

البرغر اللبنانية ٣,٤٥

على طريقتنا اللبنانية التقليدية

لائحة طعام الأطفال

تقدم مع عصير طبيعي أو مشروب غازي

ميني برغر باللحم ٣,٢٥

حبتان صغيرتان من برغر اللحم تقدمان مع البطاطا المقلية والكاتشاب

ميني برغر بالدجاج المقرمش ٣,٢٥

حبتان صغيرتان من برغر الدجاج تقدمان مع البطاطا المقلية والكاتشاب

بيتزا الاطفال ٣,٢٥

صلصة الطماطم، جبنة الموزاريلا و زيتون تقدم مع البطاطا المقلية والكاتشاب

أصابع الدجاج المقرمش ٣,٢٥

تقدم مع الثوم والبطاطا المقلية وصلصة الكوكتيل



MAIN COURSE

chicken escalope 4.95

pan fried chicken escalope with cherry tomatoes capers, lemon and coriander served with french fries

kebbeh with yogurt 4.95

meat, onion and pine nuts, stuffed kebbeh served with cooked yogurt, garlic coriander sauce and white rice

breaded ouzi 4.95

filo pastry filled with a mix of lamb and rice, served baked with an oriental sauce and mixed nuts

grilled lamb cutlets 6.25

grilled marinated lamb cutlets served with mashed potatoes grilled veggies and demi-glace sauce

shrimps fettuccini 5.25

marinated shrimps, with fettuccini pasta, creamy fish garlic sauce, black pepper, ginger and coriander

lamb shank with rice 6.25

roasted marinated lamb shank, saffron rice served with yogurt tahina and onion

shish barak bil laban 4.95

crispy shish barak served with cooked laban and white rice

kebbeh bil saniyeh 4.95

our lebanese traditional way served with yogurt and cucumber

pink pasta chicken taouk 4.95

marinated chicken taouk, with penne pasta pink sauce and parsley

beef steak with mushroom 6.25

marinated grilled beef steak served with mashed potato, grilled vegetables and mushroom sauce

grilled salmon with creamy rice 6.25

marinated salmon grilled with creamy rice cumin seeds, green bell pepper, lemon and coriander

الطبق الرئيسي

اسكالوب الدجاج ٤,٩٥

اسكالوب الدجاج المقلّي مع الطماطم الكرزية، مخلل القبار، صلصة الليمون والكزبرة يقدم مع البطاطا المقلية

كبة لبنية ٤,٩٥

أقراص من الكبة المحشية باللحم والصنوبر تقدّم مع اللبن المطبوخ، صلصة الكزبرة والثوم والأرز الأبيض

خروف بالعجين ٤,٩٥

خليط من لحم الخروف والأرز محشو بعجينة مميزة ومخبوزة يقدم مع صلصة شرقية ومكسرات

ريش مشوي ٦,٢٥

ريش متبله ومشتوية تقدّم مع بطاطا مهروسة خضار مشوية، تقدم مع صلصة اللحم

فيتوتشيني الريبان ٥,٢٥

ريبان متبل، باستنا الفيتوتشيني، مع الكريما صوص السمك، ثوم، زنجبيل وكزبرة

لحم موزات مع الارز ٦,٢٥

قطعة من لحم الموزات، متبله ومحمرة بالفرن تقدم مع الأرز بالزعفران وصلصة اللبن بالطحينة والبصل

شيش برك باللبن ٤,٩٥

حبات شيش البرك المقرمشة مع اللبن المطبوخ والأرز الأبيض

كبة بالصينية ٤,٩٥

على طريقتنا اللبنانية التقليدية تقدم مع اللبن والخيار

بيني باستا بالطاووق ٤,٩٥

بني باستا مع الصوص الزهرية الطاووق خاصتنا والبقدونس

بيف ستيك بالفطر ٦,٢٥

الستيك البقري المشوي، يقدم مع البطاطا المهروسة الخضار المشوي وصلصة الفطر

سالمون مشوي مع الرز بالكريما ٦,٢٥

سالمون الخاص المشوي، يقدم مع الرز بالكريما، الكمون الفليفلة، الليمون والكزبرة



كل الاصناف المعتمدة حلال

SEA FOOD

whitebait fish 4.25

marinated fried whitebait fish spicy or regular
sauteed with red chili
served with tarator sauce

breaded shrimps 3.45

breaded fried shrimps
served with peanuts cocktail sauce

shrimps black pepper 3.55

marinated sauteed shrimps with black pepper
red chili, coriander and green onion

calamary dynamite 3.55

fried sauted calamry marinated spicy or regular
then sauteed with red chili and coriander sauce

مأكولات بحرية

سمك بزري ٤,٢٥

سمك البزري الممتيل والمقلي، مطبوخ مع الفلفل الحار
يقدم مع صلصة الطحينة
مع امكانية اختيارك من حار او عادي

ربيان بالبقسماط ٣,٤٥

ربيان بالبقسماط مقلي
يقدم مع صلصة الكوكتيل بالفستق

ربيان بالفلفل الاسود ٣,٥٥

ربيان مقرمش بالفلفل الاسود والفلفل الاحمر، الكزبرة
والبصل الاخضر

كالامار بالفلفل ٣,٥٥

كالامار مقلي بالفلفل الحار، الفلفل الاحمر
كزبرة والبصل الاخضر، مع امكانية اختيارك من حار او عادي



كل الاصناف المعتمدة حلال

GRILLS

meat platter 5.45

grilled marinated beef skewers served with hommos french fries and grilled veggies

taouk platter red or white 4.95

grilled marinated chicken skewers, served with garlic paste, french fries and grilled veggies

kafta platter 4.95

grilled kafta skewers served with hommos dip yogurt tahina, french fries and grilled veggies

mixed platter 5.85

1 beef, 1 taouk, 1 kafta skewers and 1 lamb cutlet served with garlic paste, hommos dip, bewaz, french fries and grilled veggies

grills combo platter 13.55

a platter of mixed grill skewers of: 2 beef, 2 taouk, 3 kafta and 2 lamb cutlets served with garlic dip, hommos dip bewaz, french fries and grilled veggies

half grilled chicken 4.95

charcoal grilled marinated half chicken served with french fries and grilled veggies garlic paste and our special sauce

kafta toasted 3.45

kafta the way we all like it! deliciously grilled between bread with yogurt on the side

grilled jumbo shrimps 6.55

grilled jumbo shrimps served with safron rice

المشاوي

لحم مشوي ٥,٤٥

اسياخ من اللحم المتبل المشوي تقدم مع الحمص، البطاطا المقلية والخضار المشوية

طاووق مشوي احمر او ابيض ٤,٩٥

اسياخ من الطاووق المتبل المشوي، ابيض او احمر تقدم مع الثوم، البطاطا المقلية والخضار المشوية

كفتة ٤,٩٥

اسياخ من الكفتة المشوية، تقدم مع الحمص، صلصة اللبن بالطحينة، البطاطا المقلية والخضار المشوية

مشاوي ميشكل ٥,٨٥

مشاوي ميشكل: الحمة، اطاووق، ا كفتة، ا ريش تقدم مع الثوم، الحمص، البيواز، البطاطا المقلية والخضار المشوية

كومبو المشاوي ١٣,٥٥

صحن مشاوي ميشكل: ا لحمة، اطاووق، ٣ كفتة، ا ريش تقدم مع الثوم، الحمص، البيواز، البطاطا المقلية والخضار المشوية

نصف فروج عالفحم ٤,٩٥

نصف فروج مشوي عالفحم تقدم مع البطاطا المقلية والخضار المشوية الثوم والصلصة الخاصة

عرايس كفتة ٣,٤٥

كفتة على الطريقة التي نحبها! مشوية داخل قطع الخبز، تقدم مع اللبن

ربيان جامبو مشوي ٦,٥٥

ربيان جامبو مشوي يقدم مع أرز بالزعفران



كل الاصناف المعتمدة حلال

DESSERTS

em Ali 2.75

toasted bread topped with blossom water flavored milk
coconut and dried raisins, finished with nuts

twix cheese cake 2.95

a fusion of twix chocolate with our homemade
cheese cake mix

essmaliyeh with achta 3.15

crispy baked essmaliyeh
served with fresh cream and sugar syrup

trio pudding 2.95

mouhalabieh, rice pudding & mighleh

crazy chocolate 3.65

a chocolate melted selection mixed

oriental chocolate fondant 3.45

served with ice vanilla cream

sweet cheese fettuccini 3.45

homemade sweet cheese, topped with cotton candy
and fresh cream served with pistachio and sugar syrup

homemade kounafa essmaliyeh 2.95

homemade kounafa, with your choice of pistachio
or chocolate kounafa

cherry cheese cake 3.25

cheese cake topped with delicious cherry sauce

mafrouke café blanc style 3.65

with dry cranberry, pistachio and fresh cream

seasonal fresh fruits salad 2.55

a selection of the season's freshest fruits

oriental banana split 3.25

caramlized banana, whipped cream, nuts and ice cream

chocolate soft cake with fruits 3.65

chocolate cake topped with fruits, ice cream
and chocolate dip

الحلويات

ام علي ٢,٧٥

خبز محمص مغطى بالحليب المنكه بماء الزهر
جوز الهند والزبيب مع المكسرات

تويكس تشيز كيك ٢,٩٥

تشيز كيك الخاصة بنا
مع شوكولاته بنكهة التويكس

عثمالية بالقشطة ٣,١٥

عثمالية مقرمشة بالقشطة الطازجة
تقدم مع القطر

تريو بودينغ ٢,٩٥

مهلبية، أرز بالحليب، ومغلي

معجوقه الشوكولاته ٣,٦٥

خليط من الشوكولاته الذائبة

أورينتال فوندان ٣,٤٥

تقدم مع بوظة الفانिला

فيتوتشيني حلاوة الجبن ٣,٤٥

حلاوة الجبن الخاصة بنا مع غزل الصبان
تقدم مع القشطة، الفستق الحلبي والقطر

كنافة بيتية ٢,٩٥

كنافة بيتية مع اختيارك ما بين الفستق الحلبي
او الشوكولاته

تشيز كيك بالكرز ٣,٢٥

تشيز كيك مغطاة بصوص الكرز الشهية

مفروكة كافيه بلان ٣,٦٥

مع التوت البري المجفف، الفستق الحلبي والقشطة

سلطة فواكه موسمية طازجة ٢,٥٥

مجموعة من الفواكه الموسمية الطازجة

بانانا سبليت الشرقية ٣,٢٥

موز المكرمل مع الكريما، المكسرات والاييس كريم

كيك الشوكولا بالفواكه ٣,٦٥

كيك بالشوكولا والفواكه الطازجة
تقدم مع الايس كريم وصلصة الشوكولا



ICE CREAM

trio ice cream 2.85

choose three flavors:
chocolate, strawberry, mango, vanilla
pistachio or achta

COUPE SELECTION

ghazliyah 3.25

mouhalabieh, topped with cotton candy
nuts and caramel sauce

halawah chocolate hazelnuts coupe 3.25

strawberry, chocolate sauce, halawah chunk
and hazelnuts

HOUSE COCKTAILS

desert rose 2.05

a blend of rose, cranberry and peach smoothie

shallal 2.45

blackberry and rose syrup along with crushed ice
and your choice of energy drink or soda water

strawsome 2.35

strawberry juice with fresh banana and honey

mojitos 2.35

take your pick from our special mojito recipe:
mango, strawberry or lemon

الآيس كريم

تريو آيس كريم ٢,٨٥

اختر ثلاث نكهات من:
الشوكولاتة، الفراولة، المانغو، الفانيليا
الفسنق الحلبي أو القشطة

تشكيلة الكوبيه

غزلية ٣,٢٥

مهلبية مع غزل البنات
المكسرات والكراميل

حلاوة الشوكولاتة بالبندق ٣,٢٥

فراولة، صوص الشوكولاتة
مع الحلاوة والبندق

الكوكتيلات

دزرت روز ٢,٠٥

مزيج من شراب الورد، التوت البري والخوخ

شلال ٢,٤٥

شراب التوت والورد والثلج المجمد
واختيارك ما بين مشروب الطاقة أو المياه الغازية

ستراوسوم ٢,٣٥

عصير الفراولة مع الموز الطازج والعسل

الموخيتو ٢,٣٥

اختر نكهة من خلطة الموخيتو الخاص بنا:
مانغو، فراولة أو ليمون



SPECIAL COCKTAILS

green delight 3.05

avocado with pieces of strawberry and whipped cream topped with fresh ashta, nuts and honey

mad mango 3.05

avocado with mango juice and pieces topped with fresh ashta, nuts and honey

twisted strawberry 3.05

strawberry juice with fresh pieces of banana strawberry and mango topped with fresh ashta nuts and honey

avocado mix 3.25

avocado juice with fresh pieces of banana strawberry and mango topped with fresh ashta nuts and honey

SHAKES

strawberry shake 2.65

fresh strawberry with fresh milk, strawberry ice cream and topped with whipped cream

oreo shake 2.65

vanilla ice cream with cookies syrup and fresh milk topped with whipped cream and oreo cookies

dates shake 2.65

dates, cardamom, vanilla ice cream and fresh milk topped with whipped cream

brownies shake 2.95

brownies, vanilla ice cream and fresh milk topped with whipped cream and chocolate sauce

الكوكتيلات المميزة

غرين ديلايت ٣,٠٥

أفوكادو مع شقف الفراولة والكريمة مغطى بالقشطة الطازجة والمكسرات والعسل

ماد مانجو ٣,٠٥

أفوكادو مع شقف وعصير المانجو مغطى بالقشطة الطازجة والمكسرات والعسل

تويستد الفراولة ٣,٠٥

عصير الفراولة مع قطع الفواكه الطازجة من الموز الفراولة والمانجو مغطى بالقشطة الطازجة والمكسرات والعسل

أفوكادو ميكس ٣,٢٥

عصير الأفوكادو مع قطع الفواكه الطازجة من الموز الفراولة والمانجو مغطى بالقشطة الطازجة والمكسرات والعسل

شايكس

فراولة شايك ٢,٦٥

فراولة مع الحليب وبوظة الفراولة مغطى بالكريمة

أوريو شايك ٢,٦٥

بوظة الفانيلا مع شراب بنكهة البسكوت والحليب مغطى بالكريمة وبسكوت الأوريو

تمر شايك ٢,٦٥

تمر، حب الأهل، بوظة الفانيلا والحليب الطازج مغطى بالكريمة

براونيز شايك ٢,٩٥

براونيز بوظة الفانيلا والحليب الطازج مغطى بالكريمة وصلصة الشوكولاتة



JUICES & SHARAB

fresh juices 2.15

the freshest ingredients squeezed upon your request!
choose from orange, apple, carrot or pomegranate

juices 1.95

choose from watermelon, banana, melon, mango
kiwi, strawberry or pineapple

sharab 1.95

take your pick from blackberry, rose, jallab or tamer hindi

lemonade 1.95

minted lemonade 2.05

strawberry lemonade 2.05

Iced tea 1.75

cool and refreshing! Choose your own favorite flavor

minted yogurt 1.8

WATER & SODA

soft drink 0.95

energy drink 1.7

sparkling water 1.35

non alcoholic beer 1.5

mineral water big 1.15

mineral water small 0.85

ICED COFFEE

iced cappuccino 2.1

frappuccino 2.2

iced mocha 2.3

oriental affogato 2.35

tiramissu affogato 2.35

العصائر والشراب

العصير الطازج ٢,١٥

يعصر عند الطلب!
اختيارك من البرتقال، التفاح، الجزر والرمضان

العصير ١,٩٥

اختيارك من البطيخ، الموز، الشمام، المانجو
الكيوي، الفراولة والأناناس

الشراب ١,٩٥

اختر ما بين التوت، الورد، الجلاب والتمر الهندي

ليموناضة ١,٩٥

ليموناضة بالنعناع ٢,٠٥

ليموناضة بالفراولة ٢,٠٥

شاي مثلج ١,٧٥

بارد ومُنعش! اختر نكهتك المفضلة

لبن بالنعناع ١,٨

المرطبات والمشروبات الغازية

المشروبات الغازية ٠,٩٥

مشروب الطاقة ١,٧

مياه غازية ١,٣٥

بيرة خالية من الكحول ١,٥

مياه معدنية كبيرة ١,١٥

مياه معدنية صغيرة ٠,٨٥

القهوة المثلجة

ايسد كابوشينو ٢,١

فراپوشينو ٢,٢

ايسد موكا ٢,٣

أورينتال افوكاتو ٢,٣٥

تيراميسو افوكاتو ٢,٣٥



HOT DRINKS

- espresso 1.5
cappuccino 1.75
hot chocolate 1.75
doppio 1.7
café latte 1.75
flavored latte 1.85
espresso shot, steamed milk
with your choice of syrup
café mocha 1.7
café blanc 0.95
a blend of hot water and blossom water
café blanc surprise 1.05
our special recipe!
Lebanese coffee 1.4
arabic coffee 2.75
french coffee 1.5
Instant coffee 1.6
karak tea 1.35
Tea 1.2

NARGHILLEH

- flavored narghilleh 3.75
special narghilleh 4.25

narghilleh is available in Marina branch only
الترجيلة تقدم في فرع مارينا فقط

المشروبات ساخنة

- اسبريسو ١.٥
كابوتشينو ١.٧٥
شوكولاته ساخنة ١.٧٥
دوبيو ١.٧
كافيه لاتييه ١.٧٥
لاتيه منكهة ١.٨٥
اسبريسو مع الحليب الطازج
واختيارك من النكهة
كافيه موكا ١.٧
كافيه بلان ٠.٩٥
البديل المبتكر للقهوة بماء الزهر
كافيه بلان سوربرايز ١.٠٥
وصفتنا المبتكرة!
قهوة اللبنانية ١.٤
قهوة عربية ٢.٧٥
قهوة فرنسية ١.٥
قهوة فوربة (نسكافيه) ١.٦
شاي الكرك ١.٣٥
شاي ١.٢

ترجيلة

- ترجيلة بالنكهة ٣.٧٥
ترجيلة سبيسيال ٤.٢٥



هو فنجان صغير انسكب فيه ماء زهر الصبا
وامتزج جلاوة الماضي وتقاليده. سحر الشرق
المتجسّد في أطباقنا المألوفة وعاداتنا المألوفة التي
حملتها المسات الإبداع إلى المستقبل فكانت
النتيجة تجربة جديدة وفريدة من نوعها.

"كافيه بلان" تقليد عريق عزيز على الأجيال القديمة
والجديدة. إنّه الشراب الذي غمر فؤاد كل لبناني
وكّل وجبة إمتيازت بغنى ما بعده غنى.
تلك هي وصفتنا في "كافيه بلان" لتعرّفكم
بتجربة تذوّق لا مثيل لها تدغدغ الحواس
بألف طريقة وطريقة. صحتين!

