

The Breakfast

- foul** 1.85
classic or spicy
- ballila** 1.75
chickpeas with cumin topped with pine nuts
- mousabaha** 1.75
traditional mousabaha topped with pine nuts
- labneh** 1.85
- grilled halloumi** 2.45
with tomato, cucumber, mint and olive tapenade

Eggs

- bayd baladeh** 2.25
3 fried eggs
- sunny side up crêpe** 2.45
3 fried eggs finished with crêpe, spinach and mushroom served with a side salad
- omelette with thyme** 2.45
omelette finished with zaatar, basil and mix veggies served with a side salad
- avocado egg benedict** 2.75
poached eggs with crispy beef bacon and cheese served with side salad
- egg in toast** 2.25
crispy marinated toast with eggs and pomegranate served with side salad
- spinach shakshouka** 2.45
traditional shakshouka with avocado and fried spinach served with side salad
- egg with sojok** 2.95
scrambled eggs with spicy sausage, served with side salad

From the Oven

- flavored bread** 1.1
choose your favourite flavor: thyme, olive tapenade, sundried tomato, garlic rosemary, butter oregano
- mankoushe extra** 1.8
topped with a mix of fresh thyme, onion and tomato
- lahem bil ajeen** 1.95
topped with marinated meat and pine seeds served with half lemon and yogurt
- garden mankoushe** 1.8
with fresh thyme, onion, tomato, bell pepper and pomegranate
- 4 cheese** 2.1
cheese lovers pie
- traditional cheese** 1.95
topped with akawi cheese, onion, wild thyme, sesame seeds

Soups

- yellow lentil soup** 1.85
traditional yellow lentil soup
- zouhour el ward soup** 2.15
our special soup

Fatteh

- crispy cutlets fatteh** 5.5
fried crispy cutlets, served with garlic yogurt, baked eggplant, fried bread and topped with pine nuts
- zouhour el ward fatteh** 2.25
our special fatteh, topped with pomegranate
- shish barak fatteh** 2.65
shish barak, chickpeas and fried bread topped with garlic yogurt and pine nuts
- chickpeas fatteh** 2.15
chickpeas and fried bread, with garlic yogurt and pine nuts
- eggplant fatteh** 2.15
fried eggplant and bread, with garlic yogurt and pine nuts

Aromatic Dishes

- served with flavored bread and rice
- aromatic lamb beans stew** 5.55
cooked with tomato, white beans and spinach
- aromatic lamb okra** 5.55
cooked with herbs, okra and tomato sauce
- aromatic chicken stew** 4.95
cooked with potato, basil and crispy onion
- aromatic creamy chicken pesto** 5.25
cooked with herbs and rose
- aromatic creamy seafood bisque** 5.75
a mix of seafood cooked with herbs

Cold Mezze

- tabbouleh** 1.95
made the traditional way by zouhour el ward
- fattouch** 1.95
with lemon or debs el reman served with fried bread
- zouhour el ward trio** 2.25
trio of maktous, herbs, feta cubes, chihal cheese, sundried tomato
- labneh with garlic** 1.95
with garlic and dry mint
- hommos** 1.65
made the traditional way
- basil hommos with feta** 2.15
topped with pine nuts and olive oil
- beetroot hommos** 2.15
topped with walnuts, tahina sauce and olive oil
- pistachio eggplant** 2.45
charcoal grilled eggplant, served with pistachio and red cabbage with our special sauce
- moutabal** 1.75
with debs el reman, pomegranate seeds and walnuts
- zouhour el ward moutabal** 1.95
topped with baked rosemary eggplant, nuts and olive oil
- shrimp maktous** 3.25
topped with nuts and olive oil and debs remen
- goat cheese shanklish** 3.25
homemade shanklish, coated with basil, mint and mixed nuts
- vine leaves** 1.95
stuffed vine leaves
- duo bruschetta** 2.25
toast bread, mixed veggies, grilled eggplant and olive oil
- mhammara** 2.35
a special mix of walnuts with bread crumbs and sesame seeds
- boiled artichoke** 2.85
served with lemon garlic dressing

Main Course

- grilled chicken breast** 4.95
flavored grilled chicken breast, served with wedges, mix veggies, red grapes, blue cheese with a special sauce
- mediterranean salmon** 6.25
grilled mediterranean salmon on a bed of rose cousous
- grilled shrimp skewers** 5.75
grilled shrimp skewers on a bed of burghul tomato with pineapple and dill sauce
- fish and chips** 4.55
fried fish fillet with fries, served with cilantro and tartar sauce
- kebbeh labanieh** 4.95
traditional kebbeh labanieh, served with rice on the side
- hibiscus lamb chunk** 6.25
aromatic lamb chunk with hibiscus sauce served with mashed potato and basil

Salads

- rocca thyme salad** 1.95
fresh rocket and thyme, topped with onion and sumac served with lemon dressing
- raheb salad** 2.25
charcoal grilled eggplant, mixed with veggies, pomegranate, served with lemon dressing
- zouhour el ward salad** 3.2
garden of veggies with avocado, served with herbs dressing
- lentil potato salad** 3.2
boiled lentil, flavored baked sweet potato, rocket, eggplant, feta cheese crumbles, served with balsamic dressing
- chicken avocado salad** 3.95
mix green with avocado, corn, cherry tomato, flavored grilled chicken, served with cajun herbs dressing
- caprese akawi cheese** 2.95
fresh tomato, akawi cheese, olive tapenade and pomegranate, served with lemon dressing
- rocca beetroot salad** 2.95
grilled halloumi with beetroot, rocket, watercress, sundried tomato and walnut, served with balsamic dressing
- duo quinoa grilled salmon** 3.95
a mix of quinoa, grilled salmon, chihal cheese, watercress and orange slice topped with nuts, served with lemon dressing

Hot Mezze

- breaded shrimps** 3.45
served with our special spicy sauce
- crispy crab balls** 3.75
served with blue cheese and spicy cocktail sauce
- grilled cauliflower skewers** 2.55
served with debs el reman, sesame seeds, green onions and pomegranate seeds
- beetroot and potato chips** 1.95
topped with cilantro sauce
- falafel mezze** 1.95
falafel served with turnip pickles and tahina sauce
- charcoal cheese roll cigar** 2.25
- halloumi roll bites** 2.95
pan fried halloumi, served with apricot jam
- hommos with meat** 2.65
hommos topped with sauteed rass afour and pine seeds
- kebbeh krass** 2.55
5 pieces of crispy kebbeh filled with marinated meat
- flavored grilled potato** 1.95
rosemary grilled potato, served with spicy garlic paste
- fries** 1.75
- spicy potato cubes** 1.95
diced potato fried with garlic, red pepper and coriander
- makaneh** 2.85
pan fried sausages served with pomegranate
- sojok** 2.85
pan fried spicy sausages with tomato, green and red bell pepper
- chicken liver** 2.75
pan fried chicken liver with debs el reman and sesame seeds
- diced meat** 3.45
diced meat sauteed with debs el reman and onion
- zouhour el ward diced meat** 3.65
served with figs jam and rosemary on a bed of fried bread
- chicken wings provencal** 2.25
chicken wings fried with garlic coriander sauce
- shrimps provencal** 3.45
pan fried shrimps with lemon and garlic coriander sauce

Grills

- lahmeh platter** 5.75
grilled marinated beef skewers served with fries, hommos and grilled veggies
- taouk platter** 4.95
grilled marinated taouk chicken skewers white or red served with garlic paste, fries and grilled veggies
- kafta platter** 5.25
grilled kafta skewers served with fries, hommos, yogurt, tahina and grilled veggies
- mixed platter** 5.45
your choice of 2 skewers of beef, taouk or kafta, served with fries, garlic paste, hommos and grilled veggies
- grills combo platter** 13.55
mix grills skewers of 2 beef, 2 taouk, 3 kafta, 2 lamb cutlets served with fries, garlic dip, hommos dip and grilled veggies
- half grilled chicken** 4.95
charcoal grilled half chicken marinated served with potato wedges, garlic paste and our dry cranberry special sauce
- grilled cutlets** 5.95
served mashed potato, grilled veggies and rosemary sauce
- grilled jumbo shrimps** 6.55
grilled jumbo shrimps served with our rice and grilled veggies
- toasted kafta** 3.45
kafta, grilled between bread, served with yogurt on the side

Sandwiches. Burgers

- served with a mix of fried beetroot, regular and sweet potato, with a side salad
- zouhour el ward club sandwich** 2.95
trio flavored toast bread filled with grilled chicken, eggs, beef bacon, turkey, cheese and fresh veggies
- special mchakal sandwich** 2.55
mchakal sandwich in lebanese bread, served with tahina
- taouk sandwich** 3.45
grilled chicken taouk with garlic paste, lettuce and pickles
- kafta cheese sandwich** 3.55
grilled kafta with hommos paste and spicy sauce
- shawarma chicken sandwich** 2.75
chicken shawarma with veggies and garlic sauce
- shawarma beef sandwich** 2.95
beef shawarma with veggies and tarator
- traditional lebanese burger** 3.45
made the traditional way by zouhour el ward

Desserts

- zouhour el ward sweet** 2.75
four selection of arabic sweets
- knefeh cheese** 2.75
made to a special recipe, our delightful knefeh
- esmaliyeh with ashta** 2.95
crispy baked esmaliyeh
served with achta and sugar syrup
- caramel mille-feuille** 2.95
mille-feuille, whipped cream with caramel sauce
- duo chocolate** 2.65
served with chocolate mousse and strawberry
- pistachio pana cotta tart** 2.75
delicious combination of cheese pana cotta
and pistachio
- oriental chocolate tart fondant** 2.95
served with ice cream
- maki haleweh cheese** 3.25
home made halewet el jiben
served with achta and pistachio
- chocolate cheese cake** 2.75
served with chocolate dip
- zouhour el ward mafroukeh** 3.65
served with dried cranberry, pistachio
and ashta cream
- flavored english cake** 2.45
ask about the available flavor
- seasonal fresh fruits salad** 2.55
a selection of the season's freshest fruits
- trio ice cream** 2.85
choose 3 flavors: chocolate, strawberry, mango
vanilla, pistachio and achta



Kids Menu

served with fresh juice or soft drink

- mini beef burger** 3.25
2 mini pieces of beef patty with fries
- mini crispy chicken burger** 3.25
2 mini pieces of crispy chicken with fries
- kids pizza** 3.25
tomato sauce, mozzarella cheese and olives
served with fries

Hot Drinks

- espresso** 1.2
- doppio** 1.45
- cappuccino** 1.65
- café latte** 1.65
- café mocha** 1.65
- americano** 1.45
- instant coffee** 1.5
- lebanese coffee** 1.3
- french coffee** 1.4
- arabic coffee** 2.75
- hot chocolate** 1.65
- café blanc** 1.25
- tea** 1.2
- karak tea** 1.35
- hibiscus** 1.25

Juices, Sharab

- fresh orange** 2.15
- fresh carrot** 2.15
- fresh apple** 2.15
- lemonade** 1.95
- minted lemonade** 2.05
- strawberry** 1.95
- mango** 1.95
- banana** 1.95
- pomegranate** 2.35
- watermelon** 1.95
- minted yogurt** 1.8
- peach mango iced tea** 1.75
a delicious combination of peach and mango
- hibiscus iced tea** 1.75
traditional hibiscus iced tea
- sharab** 1.95
choose your favorite sharab:
jallab, rose or blackberry

Cocktails

- red virgin sangria** 2.65
flavored red sparkling water with a mix of fresh fruits
- white virgin sangria** 2.65
flavored white sparkling water with a mix of fresh fruits
- sharab zouhour el ward** 1.95
our special drink
- banana date shake** 1.95
mixture of banana, date and milk
- cardamom avocado** 2.25
combination of fresh avocado, milk and cardamom
- mhalabieh shake** 2.25
traditional mhalabieh shake with pistachio
- blue mango** 2.25
layers of fresh mango and blueberry, topped with ice cream
- exotic cocktail** 2.25
combination of mango and passion fruit
topped with ice cream
- very berry** 2.25
mix of berries blended together

Water, Soda

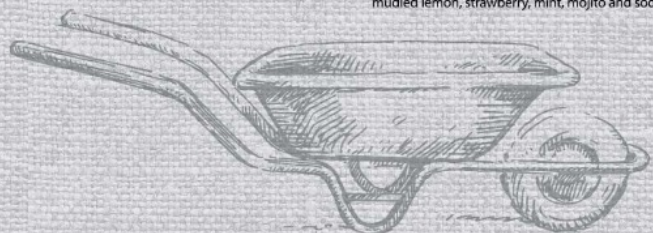
- soft drinks** 0.95
cola range
- energy drink red bull** 1.7
regular or light
- sparkling water** 1.35
- mineral water small** 0.85
- mineral water large** 1.15

Detox Juices

- detox red** 2.25
combination of pomegranate and vegetable juices
- detox orange** 2.25
combination of orange and vegetable juices
- detox green** 2.25
combination of green apple and vegetable juices

Mojitos

- strawberry mojito** 2.35
muddled lemon, strawberry, mint, mojito and soda
- mango mojito** 2.35
muddled lemon, mango, mint, mojito and soda
- watermelon mojito** 2.35
muddled lemon, watermelon, mint, mojito and soda
- lemon mojito** 2.35
muddled lemon, strawberry, mint, mojito and soda



الحمازة الساخنة

- رببان بالقسماط ٣,٤٥**
تقدم مع صلصتها الخاصة الحارة
- كرات الكراب بالقسماط ٣,٧٥**
تقدم مع الحنة الزرقاء وصلصة الكوكبيل الحارة
- اسياخ قرنبيط مشوي ٢,٥٥**
اسياخ من الزهرة المشوية مع صلصتها دهن الزمان البصل الاخضر السمسم وحبات الريحان
- شمندر وبطاطا ١,٩٥**
تقدم مع صلصتها السيلانيو
- فلافل مازة ١,٩٥**
فلافل التقليدية تقدم مع محلل الفت والطحينة
- رقاقات جينة سبغار ٢,٢٥**
اصابع الطحوم ٢,٩٥
حلوم مفلي يقدم مع مرص الشمندر والريحان
- حمص باللحمة ٢,٦٥**
حمص مع اللحم والصلصون
- كبة اقراص ٢,٥٥**
محبات من الكبة القرميصة الحنينة باللحم الغرورم التبل
- بطاطا مشوية ١,٩٥**
بطاطا مشوي بطعم اكليل الجبل يقدم مع التوم الحار
- بطاطا مقليه ١,٧٥**
بطاطا حارة ١,٩٥
مكعبات البطاطا المقليه مع التوم المنفل الاحمر والكزبرة
- مفانق ٢,٨٥**
مفانق مفلي مع دهن وحبات الريحان
- سحق ٢,٨٥**
سحق مفلي مع الطماطم والفلفل الاحمر والاصفر
- كبة دجاج ٢,٧٥**
كبة دجاج مقليه مع دهن الزمان والسمسم
- راس عصفور ٣,٤٥**
مكعبات صغيرة من اللحم المفلي مع دهن الزمان والمصل
- راس عصفور زهور الورد ٣,٦٥**
يخدم مع مرص الخبز واكليل الجبل على طبق من الخبز المفلي
- جوانح دجاج بروفتسال ٢,٢٥**
اجحة دجاج مقليه مع صلصة الليمون والتوم والكزبرة
- رببان بروفتسال ٣,٤٥**
رببان مفلي مع صلصة الليمون والتوم والكزبرة

الحمازة الباردة

- تبولة ١,٩٥**
على طريقة زهور الورد التقليدية
- فتوش ١,٩٥**
مع الليمون او دهن الزمان يقدم مع الخبز المفلي
- تريوزهور الورد ٢,٢٥**
الزيتون التقليدي من الكدوس تربت الزيتون مرصات الفتا مع الاعشاب والحنة الشفلة مع الطماطم الحففة
- لبنة بالتوم ١,٩٥**
مع التوم والنعناع الباس
- حمص ١,٦٥**
على الطريقة التقليدية
- حمص بالحبق والفيثا ٢,١٥**
يخدم مع الصنوبر وزيت الزيتون
- حمص بالشمندر ٢,١٥**
يخدم مع الجوزصلصة الطحينة وزيت الزيتون
- بادنجان بالفستق ٢,٤٥**
بادنجان مشوي على الفحم يقدم مع الفستق الحلي المملوح الاحمر وصلصتها الخاصة
- متبل ١,٧٥**
مع صلصة وحبات الريحان والجوز
- متبل زهور الورد ١,٩٥**
يخدم مع الباذنجان المشوي ينكهه اكليل الجبل الكسرات وزيت الزيتون
- مكدوس بالريبان ٣,٢٥**
يخدم مع الكسرات وزيت الزيتون ودهن الزمان
- شكليش لبنة الماعز ٣,٢٥**
شكليش على طريقة الخاصة مغطى بالزيتون النعناع وخليط من الكسرات
- ورق عنب ١,٩٥**
خبزة البروشيتا ٢,٢٥
خبز مغرمش بشكليش من الحماض مع الباذنجان المشوي وزيت الزيتون
- محمرة ٢,٣٥**
خلطة خاصة من الجوز الخبز المرمرش والسمسم
- ارض شوكة ٢,٨٥**
تقدم مع صلصة الليمون بالتوم

الترويقة

- فول ١,٨٥**
عادي او حار
- بليلة ١,٧٥**
حمص يقدم مع الكمبون والصلصون
- مسححة ١,٧٥**
مسححة التقليدية تقدم مع الصنوبر
- لبنة ١,٨٥**
حلوم مشوي ٢,٤٥
تقدم مع خبز الترويقة المقرمشة. طماطم خمار. نعناع والزيتون المفروم

البيض

- بيض بلدي ٢,٢٥**
بيضات مقليه
- بيض عيون كريب ٢,٤٥**
بيضات مقليه بعجينة الكريب مع السباغ والسطر تقدم مع سلطه جانبية
- اومليت بالزعت ٢,٤٥**
اومليت مع الزعتر الريحان والخضار تقدم مع سلطه جانبية
- بيض بيندكت بالافوكادو ٢,٧٥**
بيض بوشيه مع بايكون بقرى وجينة يقدم مع سلطه جانبية
- بيض بالتوست ٢,٢٥**
بيض بالتوست القرميشت الشكه مع الريحان تقدم مع سلطه جانبية
- شكشوكة بالسباغ ٢,٤٥**
الشكشوكة التقليدية مع الافوكادو والسباغ اللقلي تقدم مع سلطه جانبية
- بيض بالسحق ٢,٩٥**
بيض مع السحق الحار يقدم مع سلطه جانبية

من الفرن

- خبز بالنكهات ١,١**
اخر كهنتك المصنعة من الزعتر الزيتون الطماطم الحففة اكليل الجبل بالتوم او اوريغانو الزبدة
- منقوشة اكسترا ١,٨**
تقدم مع الزعتر الاخضر البصل والطماطم
- لحمة بالعجين ١,٩٥**
تعبئة اللحم التقليدية مع الصنوبر تقدم مع الليمون واللبن
- غارذن منقوشة ١,٨**
تقدم مع الزعتر الاخضر البصل الطماطم الفليفلة الحلوة والريحان
- جينة الاربعة انواع ٢,١**
خاصة محبي الاخبان
- الجينة التقليدية ١,٩٥**
خليط من جينة العكاوي البصل الزعتر المري والسمسم

الشوربات

- شورية العدس الصفراء ١,٨٥**
شورية العدس التقليدية
- شورية زهور الورد ٢,١٥**
شوربتنا الخاصة

الفتة

- فتة ريش بالقسماط ٥,٥**
ريش مقليه مقرمشة تقدم مع اللبن بالتوم الباذنجان المشوي الخبز المفلي والصلصون
- فتة زهور الورد ٢,٢٥**
فتتنا الخاصة مع الريحان
- فتة شيش برك ٢,٦٥**
حيات شيش برك مع الحمص والخبز المفلي مغطاة باللبن بالتوم والصلصون
- فتة حمص ٢,١٥**
حمص مع الخبز الفتلي المغطى باللبن بالتوم والصلصون
- فتة بادنجان ٢,١٥**
بادنجان مفلي مع الخبز المفلي المغطى باللبن بالتوم والصلصون

اطباق اللاروماتيك

- جميع اطباق الاروماتيك تقدم مع الخبز اللك والارز
- حساء اللحم بالفاصوليا ٥,٥٥**
مطبوخة مع الطماطم الفاصوليا البيضاء والسباغ
- حساء البامية باللحم ٥,٥٥**
محصرة من الاعشاب البامية وصلصة الطماطم
- حساء الدجاج ٤,٩٥**
مطبوخة مع الاعشاب الطماطم والمصل
- حساء الدجاج بالريحان ٥,٢٥**
محصرة من الاعشاب الريحان والورد
- حساء ثمار البحر ٥,٧٥**
خليط من تمار البحر مطبوخة مع الاعشاب

المشاوي

- لحم مشوي ٥,٧٥**
اسياخ من اللحم تليل المشوي تقدم مع البطاطا المفلي الحمص والخضار المشوي
- طاووق مشوي ٤,٩٥**
اسياخ من الطاووق التليل المشوي صلصته حمراء او بيضاء تقدم مع البطاطا المفلي التوم والخضار المشوي
- كفتة مشوية ٥,٢٥**
اسياخ من الكفتة المشوية تقدم مع البطاطا المفلي الحمص والخضار المشوي
- مشاوي مشكل ٥,٤٥**
اختيارك لتسجين من اللحم الطاووق او الكفتة تقدم مع البطاطا المفلي التوم الحمص والخضار المشوي
- كومبو المشاوي ١٣,٥٥**
صحن مشاوي مشكل لحم طاووق كفتة ريش يقدم مع البطاطا المفلي التوم الحمص والخضار المشوي
- نصف فروج مشوي ٤,٩٥**
نصف فروج مشوي على الفحم يقدم مع الوردجوز التوم ووصفتنا الخاصة لصلصة الموت المري
- ريش مشوية ٥,٩٥**
تقدم مع البطاطا القرميصة الخضار المشوي وصلصة اكليل الجبل
- رببان جامبو مشوي ٦,٥٥**
رببان جامبو مشوي يقدم مع ارز زهور الورد والخضار
- عرايس كفتة ٣,٤٥**
كفتة على الطريقة التي نجعلها مشوية داخل قطع الخبز تقدم مع اللبن

السندويتشات والبرغر

- تقدم مع خليط من الصنوبر البطاطا الحلو والعدس المفلي مع سلطه جانبية
- كلوب سندويتش زهور الورد ٢,٩٥**
كلوب سندويتش على طريقة توست بالنكهات محشوة بالجوانح المشوي البيض البايكون البقري ديك رومي جينة وحماض طارحة
- سندويتش المشكل الخاص ٢,٥٥**
سندويتش المشكل التقليدي بالخبر اللباني يقدم مع الطحينية
- سندويتش طاووق ٣,٤٥**
طاووق مشوي مع التوم الحار والمخلل
- سندويتش كفتة بالجبين ٣,٥٥**
كفتة مشوية مع الحمص الخضار والصلصة الحارة
- سندويتش شاورما دجاج ٢,٧٥**
شاورما دجاج مع الخضار والتوم
- سندويتش شاورما لحم ٢,٩٥**
شاورما لحم مع الخضار والطحينة
- برغر الليبانية التقليدية ٣,٤٥**
على طريقة زهور الورد التقليدية

للأطباق الرئيسية

- صدر دجاج مشوي ٤,٩٥**
صدر دجاج مشوي يقدم مع الوردجوز الخضار العنب الاحمر الكبة الزرقاء وصلصتها الخاصة
- سلمون المتوسط ٦,٢٥**
سلمون مشوي يقدم مع الكسكس بالورد
- اسياخ الربيان المشوي ٥,٧٥**
اسياخ من الربيان المشوي يقدم مع العسل الطماطم الاناناس و صلصة التوت
- سمك بالقسماط مع البطاطا ٤,٥٥**
مقليه سمك مفلي يقدم مع البطاطا المقليه وصلصتها السيلانيو والزئار
- كبة لبنة ٤,٩٥**
كبة لبنة التقليدية تقدم مع الرز
- لحم موزات بالكركديه ٦,٢٥**
لحم موزات متبل وصلصة الكركديه تقدم مع البطاطا الهريسة والريحان

السلطة

- روكا مع الزعت ١,٩٥**
خليط من الجرجير الزعتر الاخضر مع البصل والسنجاب تقدم مع صلصة الليمون
- سلطة الراهب ٢,٢٥**
خليط من الباذنجان المشوي على الفحم الخضار الطازجة والريحان تقدم مع صلصة الليمون
- سلطة زهور الورد ٣,٢**
مشكيلة من الخضار والافوكادو تقدم مع صلصة الاعشاب
- سلطة البطاطا بالعدس ٣,٢**
مرجح من العدس المصلوق مع البطاطا الحلوة المحصرة الجرجير الباذنجان وجينة الفتا تقدم مع صلصة التومسبيك
- سلطة الدجاج بالافوكادو ٣,٩٥**
خليط من الروفات مع الافوكادو الدجاج المشوي القرة والطماطم الكزبرة تقدم مع صلصة الاعشاب بالكاجون
- كاريزي جينة العكاوي ٢,٩٥**
مرجح من الحمص التقليدية مع جينة العكاوي والزيتون للفرور تقدم مع صلصة الليمون
- روكا مع الشمندر ٢,٩٥**
حلوم مشوي مع الشمندر الجرجير الريح الطماطم الحففة والجوز تقدم مع صلصة التومسبيك
- دبو الكيتوا مع السلمون المشوي ٣,٩٥**
خليط من الكيتوا مع السلمون المشوي الجينة الشفلة المري الكسرات وجرتاج الزنتال تقدم مع صلصة الليمون

الحلويات

- حلا زهور الورد ٢,٧٥
تتساقطه كلها تحت الحلاوة بالدهن
المسكوك والحلوقم الكعرون
والغيمات بالزعفران
- كنافة بالجبن ٢,٧٥
خلططنا الخاصة، سر لذة الكنافة
- عسمنية بالقشطة ٢,٩٥
عسمنية مقرمشة بالقشطة
تقدم مع الفطر
- ميل فاي كارامل ٢,٩٥
ميل فاي كراما مع صوص الكراميل
- درو الشوكولا ٢,٦٥
تقدم مع الآيس كريم
- باناكوتا تارت ٢,٧٥
تقدم مع موس الشوكولا
والعزولة
- تارت الفوندان الشترقية ٢,٩٥
تقدم مع الآيس كريم
- مكي حلاوة الصبنة ٣,٢٥
حلاوة الجبن الخاصة بنا تقدم مع العسقله والعسقل
- شيز كيك بالشوكولا ٢,٧٥
تقدم مع صلصة الشوكولا
- مفروكة زهور الورد ٣,٦٥
تقدم مع الجوز الذي الحبيب العسقل والقشطة
- كيك بالنكهات ٢,٤٥
اسأل عن النكهة المتوفرة
- سلطة الفواكه الموسمية ٢,٥٥
مجموعة من الفواكه الموسمية المطراحة
- تريو ايس كريم ٢,٨٥
احتر لانه نكهات من الشوكولا العزولة اللامع
فانيليا العسقل والقشطة



وجبات الاطفال

- تقدم مع عصير طبيعي او مشروب غازي
- ميني برغر اللحم ٣,٢٥
عجائن من ميني برغر اللحم، تقدم مع البطاطا المقلية والكتشاب
- ميني برغر الدجاج بالقسماط ٣,٢٥
عجائن من ميني برغر الدجاج تقدم مع البطاطا المقلية والكتشاب
- بيتزا الاطفال ٣,٢٥
صلصة الطماطم مع جبة الموزاريلا والريزون
تقدم مع البطاطا المقلية والكتشاب



مشروبات ساخنة

- اسبريسو ١,٢
دوبو ١,٤٥
كابوتشينو ١,٦٥
كافيه لائيه ١,٦٥
كافيه موكا ١,٦٥
اميريكانو ١,٤٥
نسكافه ١,٥
قهوة لبنانية ١,٣
قهوة فرنسية ١,٤
قهوة عربية ٢,٧٥
شوكولا ساخن ١,٦٥
قهوة بيضاء ١,٢٥
شاي ١,٢
شاي كرك ١,٣٥
كركديه ١,٢٥

عصائر وشراب

- برتقال طازج ٢,١٥
جزر طازج ٢,١٥
تفاح طازج ٢,١٥
ليمون ١,٩٥
ليمون بالنعناع ٢,٥٥
فراولة ١,٩٥
مانغو ١,٩٥
موز ١,٩٥
رمان ٢,٣٥
بطيخ ١,٩٥
لبن بالنعناع ١,٨٥
شاي مثلج بالخوخ والمانغو ١,٧٥
شاي مثلج الخوخ والماعز
شاي مثلج بالكركديه ١,٧٥
شاي مثلج بالكركديه
- شراب ١,٩٥
احتر شرابك المفصل من الحلاب، الورد، الثوت

كوكيتيلات

- سانغريا الحمراء ٢,٦٥
ماء غازية حمراء بالنكهة
تقدم مع خليط من الفواكه الطازجة
- سانغريا البيضاء ٢,٦٥
مياه غازية بيضاء بالنكهة
تقدم مع خليط من الفواكه الطازجة
- شراب زهور الورد ١,٩٥
شرابنا المميز
- شايك الموز بالتمر ١,٩٥
مزيج من الموز، التمر والحليب
- افوكادو بالهال ٢,٢٥
خليط من الافوكادو، الحليب والهيل
- مهلبية شايك ٢,٢٥
مهلبية شايك التقليدية مع الصمغ الحلي
- بلو مانغو ٢,٢٥
مطباخ من المانغو، الثوت، الربي مع الآيس كريم
- كرونيك كوكيتيل ٢,٢٥
مزيج من المانغو، المانغو، ثوت مع الآيس كريم
- فيرى بيرى ٢,٢٥
مزيج من انواع الثوت المختلفة

مياه وصورلا

- مشروبات غازية ٠,٩٥
تسكيله الكولا
- مشروب الطاقة ريد بل ١,٧
عادي او لايت
- مياه غازية ١,٣٥
- مياه معدنية صغيرة ٠,٨٥
- مياه معدنية كبيرة ١,١٥

عصائر الريتوكس

- ديتوكس احمر ٢,٢٥
مزيج من عصير ارناب، الخضر الطازجة
- ديتوكس برتقالي ٢,٢٥
مزيج من عصير البرتقال، الخضر الطازجة
- ديتوكس اخضر ٢,٢٥
مزيج من عصير التفاح الاخضر، الخضر الطازجة

موخيتو

- موخيتو الفراولة ٢,٣٥
خليط من الليمون، الفراولة، النعناع، الليمون والصودا
- موخيتو المانغو ٢,٣٥
خليط من الليمون، المانغو، النعناع، الليمون والصودا
- موخيتو اللبسخ ٢,٣٥
خليط من الليمون، اللبسخ، النعناع، الليمون والصودا
- موخيتو الليمون ٢,٣٥
خليط من الليمون، النعناع، الليمون والصودا

