

Café
Bateel

بتييل

DESSERT MENU

Exquisite Desserts, Curated by Bateel.

Handmade to perfection, every Bateel dessert is an ode to culinary creativity and excellence. Crafted using only the finest ingredients sourced from all over the world, our recipes are inspired by traditional classics and infused with rich, exciting flavours for an irresistible taste.

Indulge in sweet artisanal signatures, seasonal specials, speciality cakes, fresh ice creams and decadent pastries, all while enjoying Café Bateel's superb service and Arabian hospitality.

— DISCOVER THE DIFFERENCE —

SIGNATURE DESSERTS

Chocolate Fondant 46

Warm chocolate fondant with a rich molten centre, served with artisanal French vanilla ice cream.

Dulce de Leche Lava Cake 46

Warm dulce lava cake with a silky-smooth molten centre, served with vanilla ice cream.

Date Tres Leches 46

Bateel's vanilla date dhibs blended into a light and moist sponge, finished with fresh mascarpone, Chantilly cream and Segai dates.

Bateel Date Pudding 46

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

Bateel French Toast 48

Warm brioche French toast served with salted caramel, Chantilly cream and fresh berries.



Date Tres leches

CLASSICS

- Tiramisu** ^{NEW} 3 6
A classic Italian dessert with rich espresso and date dhibs infused Savoirdi biscuit, layered with light mascarpone, finished with a dusting of cocoa.
- Raspberry Rose & Pistachio Cake** ^{NEW} 3 6
Layers of raspberry and rose jam on a crunchy pistachio biscuit base, finished with rose Chantilly cream.
- Bateel Black Forest Cake** ^{NEW} 3 6
Milk chocolate crèmeux blended with cherry confit and amarena on a hazelnut and chocolate crunchy base, topped with cherry Chantilly cream.
- Dhibs Millefeuille** 3 4
Layered French pastry with smooth cream, flavoured with Bateel date dhibs for a unique twist.
- Bateel Date Cheesecake** ^{NEW} 3 8
A Bateel twist on an American classic, light cream cheese with a layer of our signature date pudding on a crispy biscuit base.
- Mango & Passion Fruit Crèmeux** 3 6
Irresistible coconut biscuit base layered with mango, banana and passion fruit crèmeux with a white chocolate glaze.



CLASSICS

Madagascar Dark Chocolate Cake 3 6

An aromatic chocolate biscuit base topped with tonka bean cream, Madagascar dark chocolate mousse, crispy praline and feuilletine.

Kholas Pecan Pie 3 4

Freshly-baked pie with crunchy pecans, Bateel date dhibs and Kholas dates, topped with caramelised pecans.

Kholas Pistachio Pie 3 4

Delicious crunchy pie made with premium pistachios, Bateel date dhibs and ripe Kholas dates.

Chocolate Brownie 2 6

Delightfully moist brownie made with Bateel's 64% Brazilian origin chocolate and crunchy pecans.

ICE CREAMS

Artisan Ice Cream 2 8

Two scoops of your choice – classic vanilla, chocolate, coffee, strawberry, pistachio or yoghurt with pecan and dhibs.

Raspberry Sorbet 2 8

A deliciously light, fresh raspberry sorbet.

Rhutab Platter

Small (three dates) 1 0
Medium (five dates) 1 6
Large (seven dates) 2 2

Caffè Affogato 2 8

Rich Bateel espresso poured over artisanal vanilla ice cream.

ENHANCE YOUR ICE CREAM

Caramel sauce/Chocolate sauce/ 7
Strawberry sauce/Whipped cream/
Caramelised pecans



Tiramisu

Café
Bateel

بتيل

قائمة الحلويات

حلويات فاخرة، مختارة من بتيل.

كل حلويات بتيل محضرة يدويًا
إلى حد الكمال، لتكون قصيدة لإبداع
الطهي والتميز. صُنعت الحلويات
من أجود المكونات من جميع أنحاء
العالم، وهي مستوحاة من الوصفات
الكلاسيكية التقليدية وتغمرها
النكهات الغنية.

انغمس بالحلويات الفاخرة المحضرة
بحرفية والعروض الموسمية
والكعك المميز والآيس كريم الطازج
والمعجنات اللذيذة، كل ذلك أثناء
الاستمتاع بخدمة كافيه بتيل الرائعة
والضيافة العربية.

- ٤٦ بودنج التمر على طريقة بتيل
بودنج تمر دافئ يُقدم مع صلصة الزبدة
وأيس كريم الزبادي، جوز البقان المكرمل
ودبس التمر.
- ٤٦ فوندان الشوكولاتة
فوندان شوكولاتة دافئ مع شوكولاتة غنية
مذابة في داخله، تقدم مع أيس كريم الفانيليا
الفرنسي الفاخر.
- ٤٨ توست بتيل الفرنسي
توست بريوش طازج ودافئ، يُقدم مع
الكراميل المملح، كريمة شانتييلي
والتوت الطازج.
- ٤٦ كعكة دولتشي دي ليتشي لافا جديد
كعكة دولتشي دي ليتشي دافئة
مذابة من الداخل، تقدم مع
أيس كريم الفانيليا.
- ٤٦ تري ليتشي التمر
ديس التمر بالفانيليا من بتيل مع الكعك
الهش والخفيف ومغطاة بكريمة شانتييلي،
ماسكاربوني طازج وتمر صقعي.



٣٤ ميلفاي بالدبس
رفائق مُعدة على الطريقة الفرنسية مع
الكريمة الناعمة بنكهة دبس تمر بتيل
لإضافة مذاق فريد.

٣٨ **جديد** تشيز كيك التمر من بتيل
الكلاسيكية الأمريكية مع لسمة بتيل،
جينة الكريمة الخفيفة مع طبقة بودنج التمر
المميز على رفائق من البسكويت المقرمش.

٣٦ كعكة المانجو والباشون فروت
طبقة من بسكويت الجوز هند مع
كريمة المانجو، الموز والباشون فروت،
طبقة جليز الشوكولاتة.

٣٦ **جديد** تيراميسو
حلوى ايطالية كلاسيكية من بسكويت
سافوياردي مع اسبريسو غني ودبس التمر
بين طبقات المسكربون الخفيفة،
مغطاة بالكاكو.

٣٦ **جديد** كعكة روز التوت والفسق
طبقات من مربى الروز والتوت على
بسكويت الفستق المقرمش، ومزينة
بكريمة شاتيلي الروز.

٣٦ **جديد** كعكة بتيل بلاك فورست
كريمة شوكولاتة بالحليب ممزوجة مع
كونفيت الكرز والأمارينا على طبقة
مقرمشة من البندق والشوكولاتة مغطاة
بكريمة شاتيلي الكرز.



الحلويات الكلاسيكية

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

٣٤ فطيرة تمر خلاص بالبقان
فطيرة مخبوزة طازجة مع جوز البقان
المقرمش، دبس تمر بتيل وتمر خلاص
مزينة بجوز البقان المكرمل.

٣٤ فطيرة تمر خلاص بالفستق
فطيرة لذيذة ومقرمشة مع الفستق الفاخر،
دبس تمر بتيل وتمر خلاص.

٢٦ براوني الشوكولاتة
براوني لذيذة ورطبة محضرة من
٦٤٪ شوكولاتة بتيل البرازيلية
والبقان المكرمل.

الآيس كريم

٢٨ آيس كريم فاخر
٢ سكوب من اختيارك من نكهات متنوعة
من فانيليا كلاسيكية، شوكولاتة، فراولة،
قهوة، فستق أو زبادي مع جوز البقان والدبس.

٢٨ سوربيه التوت
سوربيه توت بري طازج ولذيذ.

طبق الرطب

١٠ صغير (٣ تمر)
١٦ متوسط (٥ تمر)
٢٢ كبير (٧ تمر)

٢٨ كافيه أفوغاتو
إسبريسو بتيل الغني والمميز على
آيس كريم الفانيليا الفاخر.

دلل الآيس كريم

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



BATEEL CATERING

The perfect choice for corporate meetings,
private parties and elegant social events.

