

MEDITERRANEAN INSPIRED  
CURATED BY BATEEL



# APPETISERS & SOUPS

A selection of wholesome appetisers and soups served with Bateel's freshly-baked bread.  
Gluten-free bread is available on request.



*Roasted Pumpkin*

## APPETISERS

### Smoked Salmon & Avocado 58

Scottish smoked salmon and avocado salad with chard, radish and asparagus, topped with black sesame and avocado dressing.

### Halloumi & Avocado Bruschetta 54

Grilled halloumi with avocado on crunchy bruschetta, with zaatar, sumac, beetroot hummus and lemon.

## SOUPS

### Mediterranean Farro <sup>NEW</sup> 43

SIGNATURE DISH

A hearty soup with borlotti beans, farro grains, fresh kale and a medley of Mediterranean herbs.

### Roasted Pumpkin <sup>NEW</sup> 46

Seasonal pumpkin soup blended with cannellini beans and garnished with chilli oil, pumpkin seeds and crunchy herby pangrattato.

### Tomato & Burrata <sup>NEW</sup> 46

Classic tomato soup enhanced with creamy burrata and a pistachio and basil pesto.

### Asparagus 43

Classic French asparagus soup.

### Mushroom <sup>NEW</sup> 43

Wholesome mushroom soup made with a mix of porcini, oyster, shiitake, fresh button and chiodini varieties.

### Lentil <sup>NEW</sup> 43

Traditional lentil soup with aromatic spices, served with lemon and zaatar croutons.



*Smoked Salmon & Avocado*



*Halloumi & Avocado Bruschetta*

# SALADS

Bateel's selection of delectable salads are made from the finest ingredients and served with an assortment of signature dressings.




*Grilled Chicken & Artichoke*

**Superfood**  64 / 75 / 75 / 79

SIGNATURE DISH

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

Plain/Chicken/Halloumi/Marinated prawns

**King Prawn & Mango**  74

Marinated king prawns and sliced avocado served with a fresh mango and chia salad, dressed with Alphonso mango and white balsamic salsa.

**Grilled Chicken & Artichoke**  79

Corn-fed chicken with farro grains and creamy goats' cheese, roasted peppers and Niçoise olives, served with French baguette croutons and a light artichoke and truffle vinaigrette.

**Tuna Niçoise**  74

A classic French salad with marinated tuna, French beans, boiled Ratte potatoes and soft boiled eggs, finished with a lemon dressing.

**Avocado Caesar**  59 / 70 / 70 / 74

Classic salad with crunchy baby gem lettuce, sliced avocado, zaatar-spiced croutons and Parmigiano Reggiano with caesar dressing.

Plain/Chicken/Halloumi/Marinated prawns

**Quinoa Tabbouleh**  58

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

**Quinoa & Cranberry**  59 / 72

Quinoa mixed with dried cranberries, fresh avocado, roasted pumpkin, plum tomatoes and hazelnut.

Plain/Halloumi

**Bateel Poke Bowl** 74

Mix of quinoa tabbouleh, avocado, wild rocket, roasted butternut squash, beetroot, zucchini, grilled halloumi, cherry tomatoes and a pistachio and basil pesto.

Chicken/Marinated prawns/Flaked salmon



*King Prawn & Mango*



Quinoa & Cranberry

# SANDWICHES

Our Mediterranean-inspired sandwiches are crafted using farm-fresh ingredients and signature Bateel homemade bread. A gluten-free menu is available on request.



*Beef Short Rib Ciabatta*

## Beef Short Rib Ciabatta <sup>NEW</sup>

82

Slow-braised beef short rib, melted taleggio, truffle mushroom mustard, Tropea onion jam and wild rocket, served on toasted ciabatta.

## Halloumi Club

62

Fresh grilled halloumi, aubergine, peppers, artichoke, avocado, pomegranate and baba ganoush, served with garden greens.

## Bateel Club

62

SIGNATURE DISH

Irresistible layers of tomato, avocado and a fried egg, served with a choice of toasted sliced white, whole wheat or Bateel date bread.

Tuna/Chicken

## Chicken & Avocado Tartine <sup>NEW</sup>

68

Sliced chicken breast served on crushed avocado toast, garnished with tarragon, alfalfa sprouts and micro quinoa, finished with a lemon turmeric dressing.

## Tuna Piadina <sup>NEW</sup>

68

Mediterranean white tuna, melted mozzarella, pistachio and basil pesto, red pepper piperade, served between a thin, crisp Italian style flatbread.



*Chicken & Avocado Tartine*



*Tuna Piadina*

# PASTAS & RISOTTOS

Savour wholesome recipes featuring authentic, freshly-made Bateel pasta from the wheat fields of Umbria, Italy. A gluten-free menu is available on request.



*Rigatoni All'Arrabbiata*

## Rigatoni All'Arrabbiata 69

SIGNATURE DISH

Delicious rigatoni pasta in a spicy tomato sauce, mixed with Ligurian olives and fresh tomatoes, topped with Parmigiano Reggiano.

NEW

## Lobster Spghettini 149

Canadian lobster tail in a San Marzano tomato sauce, served with pepperoncino and basil.

## Pistachio Pesto Fusilli 69

Fusilli pasta, pistachio and basil pesto, with semi-dried tomatoes.

NEW

## Three Cheese Rigatoni 62

Rigatoni pasta elevated with a light creamy sauce made from mascarpone, Parmigiano Reggiano and pecorino.

## Chicken Fusilli 72

Perfectly-prepared fusilli with chicken, mushrooms, garlic and parsley, served in a creamy sauce made from fresh labneh.

## Mushroom Risotto 69 / 79

Arborio risotto with shiitake, porcini, black trompette, cardoncello, button and chiodini mushrooms, topped with parsley and Parmigiano Reggiano.

Plain/Chicken



*Pistachio Pesto Fusilli*



*Lobster Spaghetini*

# INSPIRED MAINS

Bateel's curated selection of main courses celebrate the wonder of culinary discovery with Mediterranean flair.



*Wagyu Beef Meatballs*

## Grilled Salmon & Quinoa 112

SIGNATURE DISH

Light quinoa risotto with grilled salmon, asparagus, peas, zucchini and a lemon zaatar sauce.

## Honey Braised Lamb 119

Slow braised lamb shoulder, farro grains, green olives, red peppers, fine green beans with a wild honey and rosemary jus.

## Wagyu Beef Meatballs 105

Italian style meatballs, Umbrian lentils and beef bresaola stew topped with burrata, covered in a rich Pomodoro and fresh basil sauce.

## Sicilian Chicken Piccata 102

Corn-fed chicken breast stuffed with spinach and ricotta, served with a saffron, lemon and Parmigiano Reggiano risotto.

## Seared Wagyu Tenderloin 195

Australian marble-scored wagyu tenderloin with thyme fondant potato, au poivre sauce and asparagus.

### Essential Extras

Sautéed asparagus 18

Sautéed potatoes 18

Sautéed kale, asparagus and broccoli 20

Mashed potatoes 22

Green salad 18



*Sicilian Chicken Piccata*



*Grilled Salmon & Quinoa*

# CHILLED BEVERAGES

Reset and refresh with our exclusive selection of chilled drinks crafted using healthy, natural ingredients.



*Chia Pink Lemonade*

## MOCKTAILS

---

### Green Detox 3 3

Unique blend of fresh romaine lettuce, green apple, organic rhubarb dates, orange juice and lemongrass.

### Red Detox 3 3

The perfect detox combination of beetroot, pomegranate seeds, sweet black grapes and fresh lemon juice.

### Fresh Lemon & Mint 3 2

A Middle Eastern classic that blends fresh lemon juice with mint leaves, served over crushed ice.

### Orange Refresher 3 2

Freshly squeezed orange, layered with sweet pineapple and pomegranate juice with a dash of lemon.

### Chia Pink Lemonade 3 2

A deliciously healthy blend of zesty lemon, grapefruit and chia seeds.

### Pomegranate Mojito NEW 3 2

Fresh pomegranate juice with mint, lime and soda.

## SMOOTHIES

---

### Bateel Shake 3 6

Signature blend of artisan vanilla ice cream, milk, organic rhubarb dates and a shot of dark, rich espresso.

### Avocado & Date Smoothie 3 6

Deliciously fresh Australian avocados blended with Bateel's finest organic rhubarb dates.

## SPARKLING

---

### Bateel Sparkling Date or Pomegranate 6 4

OUR SIGNATURE CELEBRATION DRINK

Sugar-free, non-alcoholic sparkling beverage made from apples, Bateel's finest organic dates and all-natural pomegranate.

750ml



*Avocado & Date Smoothie*

# CHILLED BEVERAGES



*Pomegranate Mojito*

## ICED COFFEE

Frappé	29
Iced Lattè	25
Iced Cardamom Lattè <span style="background-color: #c0c0c0; border-radius: 50%; padding: 2px;">NEW</span>	26
Iced Mocha	26
Iced Spanish Lattè	26
Iced Matcha Lattè	26

## ENHANCE YOUR DRINK

Caramel syrup/Vanilla dhibs/Hazelnut syrup/ Whipped cream/Extra espresso	7
---	---

## WATER & SOFT DRINKS

San Pellegrino Sparkling water 500ml/1L	19 / 28
Acqua Panna Still mineral water 500ml/1L	17 / 26
Local Water 330ml	10
Soft Drinks	18

## FRESH JUICES

Orange	26
Carrot	26
Green Apple	26
Pineapple	26
Orange & Carrot	26

## MILKSHAKES

Date	33
Vanilla	32
Chocolate	32
Strawberry	32
Pistachio	33
Pecan & Frozen Yoghurt <span style="background-color: #c0c0c0; border-radius: 50%; padding: 2px;">NEW</span>	33

## HOMEMADE ICED TEAS

Peach	26
Honey, Lemon & Ginger	26
Lemon & Mint	26



*Pecan & Frozen Yoghurt*

# SPECIALIST TEAS

Savour fine, fresh tea varieties of the highest quality, curated to satisfy even the most discerning connoisseur.



*Lemon & Ginger*

## INFUSIONS

---

### Rooibos Des Vahines 2 1

Rooibos tea with rosebuds, marigold and vanilla.

### Chamomile 2 1

Fine chamomile tea uplifting with a floral aroma.

### Lemon & Ginger 2 7

Black tea with ginger, lemon, honey and cinnamon.

### Traditional Moroccan 3 3 / 5 6

Moroccan speciality using green tea and mint leaves.

Small/Large

## GREEN

---

### Jasmine 2 1

Delicate tea with the aroma of jasmine blossoms.

### Chinese Green 2 1

Premium green tea with a mild and refreshing taste.

### Mint 2 1

Cool and clear mint tea with an invigorating flavour.

### Sencha Ariake 2 1

Mild Japanese green tea with uplifting floral notes.

## BLACK

---

### Darjeeling's Finest 2 1

Premium black tea with delicately sweet notes.

### Earl Grey Fleurs Blues 2 1

Balanced black tea with light floral and citrus hints.

### English Breakfast 2 1

Invigorating blend of the finest Yunnan and Assam tea.



*Traditional Moroccan*

# COFFEE & COCOA

Bateel's 100% Arabica coffee is a speciality blend of beans sourced from Brazil's Santos area and Ethiopia's Djimmah region.



*Bateel Signature Qahwa*

## Caffè Caramel 2.5

Coffee with caramel syrup, finished with cream and caramel.

## Dark Caffè Mocha 2.5

Coffee with dark chocolate, topped with whipped cream.

## Caffè Affogato 2.8

Rich Bateel espresso poured over artisanal vanilla ice cream.

## Spanish Lattè 2.5

Coffee with condensed milk, date dhibs and steamed milk.

## Bateel Lattè NEW 2.5

Coffee layered with steamed milk and cardamom dhibs.

## Valrhona Hot Chocolate 3.2

French Valrhona hot chocolate finished with foamed milk.

## Vegan Hot Chocolate 2.7

Dairy-free hot chocolate made with almond milk.

### ENHANCE YOUR DRINK

Caramel syrup / Vanilla dhibs / Hazelnut syrup / Whipped cream / Extra espresso 7

## Bateel Signature Qahwa

A choice of dark or light roasted Arabic coffee, served in a dallah flask with rhubarb dates.

Small (three dates) 3.4

Medium (seven dates) 6.4

Large (nine dates) 8.9

## Spiced Royal Qahwa NEW 5.0

Qahwa with saffron and cardamom, served in a dallah with three rhubarb dates.

## Date Lattè 2.5

Coffee with date dhibs, topped with whipped cream.

All our coffees are served with an organic rhubarb date.

## Espresso (Double) 2.0

## Espresso (Single) 1.6

## Cappuccino 2.1

## Caffè Lattè 2.1

## Matcha Lattè 2.5

## Americano 1.9

## Turkish Coffee 2.2

## Cardamom Turkish Coffee NEW 2.4

## Espresso Macchiato 1.9

## Flat White 2.1

### Complement Your Coffee

Low-fat milk / Soya milk / Almond milk / Coconut milk



*Bateel Lattè*

مستوحاة من البحر المتوسط  
مع بصمة بتيل



# المقبلات والحساء

مجموعة مُختارة من المقبلات والحساء تُقدم مع الخُبز المحضر على الطريقة التقليدية. يتوفر عند الطلب خُبز خالي من الغلوتين.

## الحساء

- ٤٣ القمح على طريقة البحر المتوسط  
الحساء المميز  
حساء دافئ مع حبوب بورتوتي، حبوب الفارو، الكيل الطازج ومزيج من الأعشاب المتوسطية.
- ٤٦ اليقطين المشوي جديد  
حساء اليقطين الموسمي مع حبوب الكانيليني ومزينة بزيت الفلفل الحار وبذور اليقطين ومقرمشات بانغراتو.
- ٤٦ الطماطم والبوراتا جديد  
حساء طماطم كلاسيكي مع جبن البوراتا الكريمي وبيستو الفستق والريحان.
- ٤٣ الهليون  
حساء هليون فرنسي كلاسيكي.
- ٤٣ الفطر  
حساء الفطر الغني المحضر من فطر بور تشيني، أوبستر، شيتاكي، فطر أبيض طازج وفطر شيوديني.
- ٤٣ العدس  
حساء عدس أسود كثيف، والبهارات يقدم مع الليمون و الخُبز المحمص بالزعت.



اليقطين المشوي

## المقبلات

- ٥٨ السلمون المدخن والأفوكادو  
سلمون مدخن إسكتلندي وسلطة الأفوكادو مع خس أحمر، فجل وهليون بتتبيلة الأفوكادو والسمنسم الأسود.
- ٥٤ بروشيتا الحلوم والأفوكادو  
جبن الحلوم المشوي مع الأفوكادو الطازج على خبز البروشيتا المقرمش، مزين بالزعت، السماق، حمص الشمندر والليمون.



السلمون المدخن والأفوكادو



# السلطات

تشكيلة بتيل من السلطات الشهية المحضرة من أفضل المكونات وتقدم مع التتبيلات المميزة.

٧٩ / ٧٥ / ٧٥ / ٦٤

## سوبر فود

الطبق المميز

كينونا، عدس، شمندر، قرع، قرنبيط، تقدم مع اوراق السبانخ، ملفوف اخضر، حبوب متنوعه، عين الجمل، وتبيله الافوكادو. سادة/دجاج/حلووم/روبيان متبل.

٧٤

جديد

## روبيان كينج ومانجو

روبيان كينج متبل مع شرائح الأفوكادو تقدم مع سلطة المانجو الطازج والشيا، متبلة بصلصة البلسميك الأبيض ومانجو أفونسو.

٧٩

جديد

## الدجاج المشوي والخرشوف

دجاج مغذى على الذرة مع حبوب الفارو، جبن الماعز الكريمي، الفلفل المشوي وزيتون نيسواز، تقدم مع خبز الباجيت الفرنسي المحمص، الخرشوف وصلصة الكما.

٧٤

جديد

## تونة نيسواز

سلطة فرنسية كلاسيكية مع التونة المتبلة، الفاصوليا الفرنسية، البطاطس المسلوقة وبيض السممان مع تتبيلة الليمون.



الدجاج المشوي والخرشوف

٧٤ / ٧٠ / ٧٠ / ٥٩

جديد

## سيزر الأفوكادو

سلطة كلاسيكية محضرة من قلب الخس الصغير، شرائح الأفوكادو، خبز محمص بالزيتون، جبن بارميزان ريجيانو وتبيلة السيزر. سادة/دجاج/حلووم/روبيان متبل

٥٨

جديد

## تبولة الكينوا

كينوا مع اوراق النعناع، رمان، بصل، خيار، بقدونس وطماطم، تقدم مع تتبيلة الليمون الحامض.

٧٢ / ٥٩

جديد

## الكينوا والتوت

كينوا مع التوت المجفف، الأفوكادو الطازج، اليقطين المشوي، الطماطم والبندق. سادة/حلووم

٧٤

## بتيل بوكي باول

مزيج من تبولة كينوا، أفوكادو، جرجير، حلووم مشوي، قرع محمص، شمندر، كوسة، بصل، طماطم صغيرة مع صلصة الفستق والريحان. دجاج/روبيان متبل/شرائح السلمون.



روبيان كينج ومانجو



# الشطائر

مجموعة مختارة من الشطائر الصحية المصنوعة من الخبز الطازج المشهور لدينا. يتوفر عند الطلب قائمة طعام خالية من الغلوتين.

٦٢

## بتيل كلوب

الطبق المميز

طبقات شهية من الطماطم، أفوكادو، بيض مقلي، تقدم مع إختيارك من الخبز الأبيض المحمص أو الخبز المعد من القمح الكامل أو خبز بتيل بالتمر. تونة/دجاج

٦٨

جديد

## تارتين الدجاج والأفوكادو

شرائح صدر دجاج تقدم مع الأفوكادو الناعم على خبز التوست، مزينة بالطرخون، براعم البرسيم، كينوا صغيرة مع تتبيلة الليمون والكركم.

٦٨

جديد

## بيادينا التونة

تونة بيضاء من البحر الأبيض المتوسط، موتزاريللا، بيستو الفستق والريحان، صلصة الفلفل الأحمر، تقدم بين خبز رفيع مقرمش على الطريقة الإيطالية.



شباتا أضلع اللحم القصيرة

٨٢

جديد

## شباتا أضلع اللحم القصيرة

ضلع قصير لحم بقري مطهو ببطء، تاليجيو مذاق، خردل فطر الكمأة، مربى تروبيا البصل وجرجير بري يقدم في خبز شباتا المحمص.

٦٢

## حلوم كلوب

حلوم مشوي طازج، باذنجان، فلفل، خرشوف، أفوكادو، رمان، وبابا غنوج، يقدم مع الخضراوات المشكلة.



تارتين الدجاج والأفوكادو



## المعكرونة والريزوتو

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

٦٩

### ريغاتوني الأرابياتا

الطبق المميز

معكرونة ريغاتوني شهية في صلصة طماطم حارة، مع قطع الطماطم، زيتون ليغوريا ومزينة بجبن بارميزان ريجيانو.

١٤٩

جديد

### سباغيتي السلطعون

ذيل السلطعون الكندي في صلصة طماطم سان مارزانو يقدم مع بيرونسيينو وريحان.

٦٩

جديد

### فوسيلي بيستو الفستق

معكرونة فوسيلي، بيستو الفستق والريحان، مع طماطم نصف مجففة.



ريغاتوني الأرابياتا

٦٢

### ريغاتوني الألبان الثلاثة

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

٧٢

### فوسيلي الدجاج

معكرونة فوسيلي محضرة بعناية مع دجاج، فطر، ثوم وبقدونس، تقدم مع صلصة الكريمة المعدة من اللبن الطازجة.

٧٩/٦٩

### ريزوتو الفطر

ريزوتو أربوريو مع فطر شيتاكي طازج، بورسيني، البوق الأسود، كاردونسيلو، الفطر الأبيض وشيوديني، بقونس طازج وجبن بارميزان ريجيانو. سادة/دجاج



فوسيلي بيستو الفستق



# الأطباق الرئيسية

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

## ١١٢ السلمون المشوي والكينوا

الطبق المميز

سلمون مشوي يُقدم على طبقة من ريزوتو الكينوا والكزبرة الطازجة، الهليون، البازلاء، الكوسة وصلصة الليمون الجاف والزعتر.

## ١١٩ لحم الغنم بالعسل

جديد

كتف لحم غنم مطهو ببطء ، حبوب فارو ، زيتون أخضر، فلفل أحمر ، فاصوليا خضراء مع صلصة العسل البري وإكليل الجبل.

## ١٠٥ كرات لحم واغيو

جديد

كرات اللحم على الطريقة الإيطالية، بخنة عدس أومبريا ولحم البقر مع البوراتا ، مغطاة بصلصة الطماطم والريحان الطازجة.



كرات لحم واغيو

## ١٠٢ بيكاتا دجاج صقلية

جديد

صدر دجاج مشوي محشو بالسبانخ والريكوتا، تقدم مع زعفران، ليمون وريزوتو بارميزانو ريجيانو.

## ١٩٥ واغيو تندرلوين محمر

جديد

لحم واغيو تندرلوين الاسترالي مع حبات البطاطس بالزعتر وصلصة البهار الأسود والهليون.

## الإضافات الجانبية

١٨ سوتيه الهليون

١٨ سوتيه البطاطس

٢٠ سوتيه الكيل، الهليون والبروكلي

٢٢ بطاطس مهروسة

١٨ سلطة خضراء



بيكاتا دجاج صقلية



# المشروبات الباردة

انتعش مع تشكيلتنا المختارة الحصرية من المشروبات المبردة التي يتم إعدادها باستخدام المكونات الصحية الطبيعية

## عصائر السموثي

٣٦ مخفوق بتيل  
مزيج مميز من الآيس كريم بنكهة الفانيليا الفاخر، الحليب، تمر رطب العضوية والإسبريسو.

٣٦ سموثي الأفوكادو والتمر  
أفوكادو أسترالي شهّي وطازج مع تمر رطب بتيل العضوية.

## عصائر فوّارة

٦٤ بتيل الفوّار بالتمر أو بالرمّان  
مشروب بتيل المميز للإحتفالات خالي من السكر، مشروب فوّار خالي من الكحول محضّر من التفاح و أجود أنواع التمر والرمّان المنتقاة يدويًا.  
٧٥٠ مل



ليمونادة بينك شيا

## عصائر الموكتيل

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

٣٣ ريد ديتوكس  
ديتوكس مثالي مُحضّر من الشمندر، الرّمان، العنب الأسود وعصير الليمون الطازج.

٣٢ الليمون الطازج والنعناع  
عصير كلاسيكي من الشرق الأوسط محضّر من الليمون وأوراق النعناع الطازجة ويقدم مع الشح المجروش.

٣٢ البرتقال المنعش  
عصير البرتقال الطازج مع عصير الأناناس الحلو، الرمان والليمون.

٣٢ ليمونادة بينك شيا  
مشروب صحي لذيذ محضّر من مزيج الليمون الطازج، الجريب فروت و بذور الشيا.

٣٢ موهيتو الرمان جديد  
عصير الرمان الطازج مع نعناع، ليمون و صودا.



سموثي الأفوكادو والتمر

# المشروبات الباردة

## العصائر الطازجة

٢٦	البرتقال
٢٦	الجزر
٢٦	التفاح الأخضر
٢٦	الأناناس
٢٦	البرتقال والجزر

## مخفوق الحليب

٣٣	التمر
٣٢	الفانيليا
٣٢	الشوكولاتة
٣٢	الفراولة
٣٣	الفسطق
٣٣	البقان والزبادي المثلج <span>جديد</span>

## الشاي المثلج المنزلي

٢٦	الضوخ
٢٦	العسل، الليمون والزنجبيل
٢٦	الليمون والنعناع



## القهوة المثلجة

٢٩	فرايبه
٢٥	لاتيه مثلج <span>جديد</span>
٢٦	لاتيه بالهيل المثلج
٢٦	موكا مثلجة
٢٦	لاتيه إسباني مثلج
٢٦	لاتيه ماتشا مثلج

## دلل مشروبك

٧	شراب الكراميل / ديس الفانيليا / شراب البندق / كريمة مخفوقة / إسبريسو
---	--

## المياه والمشروبات الغازية

٢٨/١٩	سان بليجرينو مياه فوارة ٥٠٠ مل / لتر
٢٦/١٧	أكوا بانا مياه معدنية ٥٠٠ مل / لتر
١٠	مياه محلية ٣٣٠ مل
١٨	مشروبات غازية

# الشاي

استمتع بتذوق أنواع الشاي الطازج من أجود الأنواع  
للإرضاء حتى الممتدق الأكثر تميزاً.

## الأخضر

- ٢١ الياسمين  
شاي دقيق مع رائحة أزهار الياسمين.
- ٢١ الصيني الأخضر  
شاي أخضر فاخر، مع مذاق خفيف ومنعش.
- ٢١ النعناع  
شاي بالنعناع طازج وصافي  
والنكهة المنعشة.
- ٢١ سينشأ آرياي  
شاي أخضر ياباني ذو النكهة المعتدلة مع  
نكهات نباتية راقية.



ليمون وزنجبيل

## الأسود

- ٢١ دارجيلنج  
شاي أسود ذو نكهة غنية مع نكهة زهور رقيقة وحلوة.
- ٢١ إيرل جراي فلور بلو  
شاي إيرل جراي على وجه خاص ممتاز ومتوازن جداً.
- ٢١ الفطور الإنجليزي  
مزيج من شاي يونان وشاي آسام معتدل

## النكهات

- ٢١ روبيوس دي فاهين  
مزيج من البراعم وورد قطيفة، روبيوس دي فاهين  
من مريمية جنوب أفريقيا مع الفانيليا.
- ٢١ البابونج  
يمتاز هذا الشاي المُعد من البابونج بنكهة  
عطرية خفيفة وراقية.
- ٢٧ الليمون والزنجبيل  
مزيج رائع من الشاي الأسود مع الزنجبيل، الليمون،  
العسل والقرفة.



المغربي التقليدي

٥٦/٣٣

## المغربي التقليدي

شاي كلاسيكي. هذا الشاي المغربي الراقى هو  
مزيج من الشاي الأخضر وأوراق النعناع الطازجة.  
صغير/كبير

# القهوة والكافو

قهوة آرابيكا بنسبة 100% من بتيل هو مزيج من حبوب البن ذات الأريج الفواح من منطقة سانتوس جنوب البرازيل ومنطقة جمة الإثيوبية

## قهوة بتيل المميزة

اختيارك من قهوة عربية فاتحة أو داكنة التخصيص تقدّم في دلة مع تمر رطب عضوي.

٣٤  
٦٤  
٨٩

صغير (ثلاث حبات تمر)  
متوسط (سبع حبات تمر)  
كبير (تسع حبات تمر)

جديد

## قهوة رويال

قهوة بتيل المميزة مع الزعفران والهيل، تقدّم في دلة مع ثلاث حبات تمر رطب.

٥٠

## لاتيه التمر

طبقات من القهوة الغنية مع دبس التمر الطبيعي والكريمة المخفوقة.

٢٥

جميع مشروبات القهوة تقدّم مع تمر الرطب العضوية.

## إسبريسو (دبل)

٢٠

## إسبريسو (صغير)

١٦

## كابتشينو

٢١

## كافيه لاتيه

٢١

## ماتشا لاتيه

٢٥

## أمريكانو

١٩

## قهوة تركي

٢٢

## قهوة تركي بالهيل

٢٤

## إسبريسو ماكياتو

١٩

## فلات وايت

٢١

تمتع بقهوتك باختيارك من

حليب خالي الدسم/حليب الصويا/حليب اللوز/حليب جوز الهند



لاتيه بتيل



قهوة بتيل المميزة

## كافيه كراميل

قهوة غنية محمصة مع وشراب الكراميل، مع كريمة مخفوقة و كراميل.

٢٥

## كافيه موكا غامق

قهوة غنية مع شوكولاتة غامقة وكريمة مخفوقة.

٢٥

## كافيه أفوغاتو

إسبريسو بتيل الغني والمميز على آيس كريم الفانيليا الفاخر.

٢٨

## لاتيه إسباني

طبقات من القهوة والحليب المحلى الغني، دبس التمر من بتيل وحليب على البخار.

٢٥

جديد

## لاتيه بتيل

طبقات من القهوة مع حليب على البخار ودبس التمر بالهيل.

٢٥

## شوكولاتة ساخنة فالرونا

شوكولاتة ساخنة فالرونا الفرنسية الغنية والمغطاة بالحليب الكريمي.

٣٢

## شوكولاتة ساخنة نباتية

شوكولاتة ساخنة نباتية، محضرة مع حليب اللوز.

٢٧

## دلل مشروبك

٧

شراب الكراميل/دبس الفانيليا/شراب البنديق / كريمة مخفوقة/إسبريسو

BATEEL CATERING

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

