

MARKET MENU

BREAKFAST

TRUFFLE SCRAMBLED EGGS (B) (C) 7 5

Black truffle butter, soft scrambled eggs and aged Parmigiano Reggiano on toasted truffle croissant, served with asparagus.

Gluten-free option available.

BATEEL PORRIDGE (B) (P) (W) 5 9

Bateel date porridge, whipped almond butter and Greek yoghurt, topped with Bateel's signature orange & date marmalade and pistachio.

BURGER

BATEEL BURGER **NEW** (B) (C) 8 2

Prime Wagyu beef patty, our signature aioli, date-balsamic onions and pickles in a brioche bun, served with air baked potato wedges.

Add extra Wagyu beef patty 1 8

Add vintage Cheddar slice 9

SANDWICHES

BEEF PASTRAMI **NEW** (B) 8 8

Wood-smoked pastrami, melted vintage Cheddar, fermented red cabbage and Marie Rose sauce in an ancient grain bun.

TUNA PIADINA (B) (W) 7 9

Mediterranean white tuna, melted Mozzarella, pistachio-basil pesto and red pepper piperade in crisp Italian flatbread.

Gluten-free option available.



Braised Lamb & Rice Pilaf

SALADS

BATEEL GREEN BOWL (V) (W) 7 9

Asparagus, avocado, baby gem, romaine, micro-greens and crunchy quinoa, with a calamansi lime dressing.

Chicken 91 / Halloumi 93 / Prawns 99

BATEEL GREEK (B) 8 5

Barrel-aged feta, heirloom tomato, Kalamata olives, rye rusk and rock samphire, with a classic Mediterranean dressing.



Bateel Burger

PASTA

RIGATONI ALL' BOLOGNESE (B) 8 9

Smooth Rigatoni pasta, Bolognese ragù of premium beef and veal, San Marzano tomato sauce with aged Parmigiano Reggiano.

MUSHROOM RISOTTO (B) (W) 8 9

Carnaroli risotto, with porcini, trompette, cardoncello and chiodini mushrooms, finished with aged Parmigiano Reggiano.

Chicken 101

MAIN COURSE

BRAISED LAMB & RICE PILAF (W) 149

Lamb shoulder served with rice pilaf, coriander, almonds, dates, pomegranate, honey dill dressing and dakous sauce on the side.

الأطباق المختارة

الغطور

كرواسون المشروم بالكماة ٧٥

تارتين الفطر البري، يقدم على كرواسون دائري مغطى بالكماة مع بيض مسلوق و أوراق خضراء مشكلة.

٧٥

عصيدة بتيل ٧٥

عصيدة التمر وزبدة اللوز والزبادي اليوناني، مغطاة بمربي التمر والبرتقال والفستق.

البرغر

٨٢

برغر بتيل جديد ٨٢

قطع لحم واغيو فاخر، مع أيولي مميز ، بصل مكروم بالتمر والبلسميك، ومخلل في خبز بريوش، يُقدّم مع شرائح بطاطا مخبوزة بالفواء.

إضافة شريحة لحم واغيو ١٨
إضافة شريحة جبن شيدر ٩

الشطائر

٨٨

بيف باسرامي جديد ٨٨

باسرامي مُدخّن على الخشب، مع جبنة شيدر معتقة مذابة، وملفوف أحمر مُخمر، وصلصة ماري روز، في خبز الصوب القديمة.

٧٩

بيادينا التونة ٧٩

تونة متوسطة بيضاء مع جبنة الموتزاريللا، وبيستو الفستق والريحان، وصلصة الفلفل الأحمر، تُقدّم بين خبز رقيق ومقرمش على الطريقة الإيطالية التقليدية.

متوفر خيار خالي من الجلوتين

السلطات

٧٩

طبق بتيل الأخضر ٧٩

أوراق الخس الصغير مع الأفوكادو والخس الروماني، تقدم مع الفاصوليا، البزلاء، الهليون، والكينوا المقرمشة وتتبيلة الليمون الخفيفة.
دجاج ٩١ / حلوم ٩٣ / روبيان ٩٩

٨٥

بتيل اليونانية ٨٥

جبن كريتاني وجبن فيتا محفوظ في برميل مع طماطم هيرليوم وزيتون كالاماتا ومقرمشات خبز الجاودار وسامفير صخري بتتبيلة البحر الأبيض المتوسط الكلاسيكية.



كرواسون المشروم بالكماة

المعكرونة

٨٩

ريجياتوني بولونيز ٨٩

مكرونة ريجياتوني ناعمة، مع راجو بولونيز من لحم يقري وعجل فاخر، وصلصة طماطم سان مارزانو، مع جبن بارميجيانو ريجيانو المعتق.

٨٩

ريزوتو الفطر ٨٩

ريزوتو كارنارولي، مع فطر بورسيني، ترومبيت، كاردونشيلو، وشيوديني، وجبن بارميزان معتق.
دجاج ١٠١

الأطباق الرئيسية

١٤٩

لحم ضأن مطهو مع أرز البيلاف ١٤٩

كتف ضأن مع أرز البيلاف، الكزبرة، اللوز، التمر، الرمان، صلصة الليمون المنعشة، وصوص الدقوس الجاني



ريجياتوني بولونيز