



WELCOME

If this is your first time let us know so that we can give you advice. These specialty single origins are best savored without adding milk or sugar, making it easier to identify the characteristics and flavors.

مرحباً بك

إذا كانت هذه هي المرة الأولى لك، يرجى إخبارنا لنتمكن من تقديم المشورة لك. من الأفضل تذوق هذه السلالات الفردية المميزة دون إضافة الحليب أو السكر، ليسهل عليك التعرف على الخصائص والنكهات.

Step 1

Decide if you would like to experience a brewed coffee

(this takes a lot longer than serving you an espresso based drink so if you are in a hurry, please consider this)

or a traditional espresso based coffee

الخطوة 1

قرر ما إذا كنت ترغب في تجربة فنجان من القهوة

الجاهزة

(يستغرق هذا الأمر وقتاً أطول بكثير من تقديم مشروب يحتوي على الإسبريسو، لذا إذا كنت في عجلة من أمرك، فيرجى الأخذ في الاعتبار ذلك الأمر) أو قهوة إسبريسو تقليدية

Step 2

Select your coffee origin

الخطوة 2

اختر سلالة قهوتك

Step 3

Select your brew method

Chemex, Aeropress, Syphon, Mr. Clever, V60, Cezve/Ibrik

الخطوة 3

حدد طريقة التجهيز المفضلة لديك

الكيمكس، إيروبريس، السايفون، مستر كليفر، في 60، سيزفي/إبريك



BREWED OPTIONS

CHEMEX

Designed by an American chemist in 1941 this popular method uses a perfect system using optimum water temperature, time, and grind size. Simple, understated and consistent. This brewing method gives you the cleanest and smoothest cup of coffee.



AEROPRESS

Similar to a French Press but this method removes all coffee grounds, so you can accurately control extraction time which gives you an intense cup with distinct flavors.



SYPHON

Invented in 1830's in Berlin the syphon uses vacuum pressure to deliver a perfectly extracted coffee, very clean well defined flavors that develop beautifully as it cools.



MR. CLEVER

A full immersion brewing technique that gives a rich, strong and full-bodied mouthfeel and a handful of flavors.



V60

This brewing method gives you clean and smooth cup of coffee



IBRIK/CEZVE

This is the traditional method of using a small long handled pot to heat an individual portion of coffee using a sand burner. The third wave for this preparation uses single origin beans roasted to a lighter level and without adding cardamom, saffron or sugar.



خيارات التحضير

كيمكس

صُممت هذه الطريقة الشهيرة بواسطة كيميائي أمريكي في عام 1941، وتنطلي على استخدام نظامًا مثاليًا بدرجة حرارة الماء المثالية وكذلك الوقت وحجم الطحن. بسيط وخفي ومتناسق. تمنحك طريقة التحضير هذه أنظف وأملس فنجان قهوة.

ايروبريس

هي طريقة شبيهة بطريقة تحضير القهوة بماكينة فرنش برس ولكن هذه الطريقة تزيل كل القهوة المطحونة، بحيث يمكنك التحكم بدقة في وقت الاستخراج مما يمنحك فنجانًا مكثفًا بنكهات مميزة.

سايفون

تم اختراع السايفون في عام 1830 في برلين، وتستخدم ضغط الفراغ لتقديم قهوة مستخرجة بشكل مثالي، ونكهات نظيفة جدًا ومحددة جيدًا تتطور بشكل جميل أثناء تبريدها.

مستر كليفر

تقنية نقع وتخمير كاملة تمنحك ملمسًا غنيًا وحفنة من النكهات الكبيرة في الفم.

في 60

تمنحك طريقة التخمير هذه فنجان قهوة نظيفًا وسلسًا

إبريك / سيزفي

هذه هي الطريقة التقليدية لاستخدام قدر صغير طويل اليد لتسخين جزء خصوصي من القهوة باستخدام موقد رملي. وتتمثل المرحلة الثالثة من هذا التحضير في استخدام حبوب مميزة محمصة إلى مستوى أخف وبدون إضافة الهيل أو الزعفران أو السكر.



COFFEE ORIGINS

سلالات القهوة

Yemeni Sabri

Our founding coffee and the reason Mokha1450 started, this unique natural processed Arabica is distinctly Yemeni in flavor. A co-operative of 70 female farmers is responsible for this amazing coffee, grown at an altitude of 1450m in a fertile valley in the Sabree Mountains. This coffee has garnered MOKHA 1450 international recognition through UAE and international coffee competitions and has won a number of championships. You will find hints of a dominant dark chocolate, sweet pineapple, mixed berries and exotic spices.

صبري اليمني

تعد قهوتنا هي القهوة التأسيسية والسبب في نشأة موكا 1450، فهي قهوة الأرابيكا الطبيعية الفريدة المعالجة بطعم يمني مميز. يتولى مسؤولية هذه القهوة الرائعة، المزروعة على ارتفاع 1450 مترًا في وادي خصب في جبال صبري، مجموعة متعاونة من 70 مزارعة، ساهمت هذه القهوة في منح موكا 1450 تكريمًا دوليًا من خلال مسابقات القهوة الإماراتية والدولية وفازت بعدد من البطولات. وسوف تجد ذرات من الشوكولاتة الداكنة المهيمنة والأناناس الحلو والتوت المختلط والتوابل المذهلة.

Ethiopian Haile

In a world exclusive, we are proud to partner with the great long-distance runner himself, Haile Gebrselassie, to introduce to you this incredible Ethiopian coffee. Grown in the Masha district, Yepo village, this Heirloom coffee has been processed only for Mokha1450 using a special sundried method. If you enjoy flavors of deep dark chocolate and sweet orange peel, this unique coffee is an absolute joy.

هايلي الإثيوبي

نفخر بشراكتنا الحصرية مع عداء المسافات الطويلة نفسه، هايلي جبريسيلاسي، لنقدم لكم هذه القهوة الإثيوبية الرائعة. تُزرع هذه القهوة في منطقة ماشا، قرية يوبو، تُعالج هذه القهوة خصيصًا لصالح موكا 1450 باستخدام طريقة خاصة عن طريق التجفيف بالشمس. إذا كنت ممن يستمتعون بنكهات الشوكولاتة الداكنة العميقة وقشر البرتقال الحلو، فهذه القهوة الفريدة ستكون لك المتعة المطلقة.

Jamaican Blue Mountain

Grown at the highest regions of Jamaican Blue Mountain by three female farmers, this rare and highly sourced coffee is 100% Certified JBM Grade one by The Coffee Industry Board of Jamaica (CIBOJ). JBM is traditionally one of the most expensive coffees because of its uniqueness, exceptional rarity, and difficulty to source. The JBM is also the world's most counterfeited coffee, but you can rest assured that this JBM is 100% authentic. It is exceptionally unique since it produces a perfectly smooth and balanced cup with almost no bitterness. This washed Typica variety grows at 2000 masl, you will find flavors of cacao, nuts, dark chocolate and mixed spices.

قهوة جاماكان بلو ماونتن

يتولى زراعة هذه القهوة النادرة وذات المصادر العالية في أعلى مناطق الجبل الأزرق بجاماكا ثلاث مزارعات فهذه القهوة معتمدة بنسبة 100% كقهوة جاماكان بلو ماونتن من الدرجة الأولى من مجلس صناعة القهوة في جاماكا (CIBOJ). تعد جاماكان بلو ماونتن تقليدياً أحد أعلى أنواع القهوة بسبب تفردا وندرتها الاستثنائية وصعوبة الحصول عليها. كما تعد قهوة جاماكان بلو ماونتن أيضاً أكثر أنواع القهوة تعرضاً للتزوير والتقليد في العالم، ولكن كن على ثقة ومطمئناً أن هذه القهوة



أصلية بنسبة 100٪. فهي متميزة بشكل استثنائي إذ إنها تنتج كوتًا سلسًا ومتوازنًا تمامًا بدون مرارة تقريبًا. ينمو هذا النوع المغسول من التيببكا عند 2000 متر فوق سطح البحر، وستجد نكهات من الكاكاو والمكسرات والشوكولاتة الداكنة والتوابل المختلطة.

Ethiopian Geisha

If you have heard of other famous Geishas, this is where all Geisha varieties originated and is the pride of all Ethiopia Coffees. This extremely rare coffee presents with brilliant complexity and intense flavors, including sweet stone fruit, ripe mango and vibrant citrus notes.

الغيشا الإثيوبية

إذا كنت قد سمعت عن أنواع أخرى شهيرة من الغيشا، فهذا هو المكان الذي نشأت فيه جميع أصناف الغيشا وهو ما يمثل فخراً لجميع أنواع القهوة في إثيوبيا. تقدم هذه القهوة النادرة تركيبة رائعة ونكهات مكثفة، بما في ذلك الفاكهة ذات النواة الحلوة والمانجو الناضجة ونكهات الحمضيات النابضة بالحياة.

Guatemalan

Found in the San Augustino Huista region within the Huehuetenango mountains, the Red De Mujeres or Network of women, comprises 50 female farmers, most of whom have been widowed through years of civil wars. Grown at 1600 – 1850 masl, this washed coffee has varieties of Bourbon, Caturra and Typica. You will find flavors of Hibiscus, florals, raspberry, blueberry, with a lovely long syrupy sweet finish.

القهوة الغواتيمالية

توجد في منطقة سان أوجوستينو هويستا داخل جبال هوهويتينانغو، مجموعة النساء الحمراء أو شبكة النساء، وتتألف من 50 مزارعة، ترمل معظمهن خلال سنوات من الحروب الأهلية. نمت هذه القهوة المغسولة في 1600-1850 متر فوق سطح البحر، وتحتوي على أنواع مختلفة من بوروبون وكاتورا وتيببكا. سوف تجد نكهات من الكركديه والأزهار والتوت الأزرق والتوت الأحمر، مع لمسة نهائية شرابية حلوة ورائحة.

Ethiopian Amaro Gayo

Grown in the Southern Region of Amaro Woreda this indigenous varietal is a carefully selected exceptional sundried natural. Grown between 1300 – 2000m, meticulously farmed and processed, you will find obvious notes of strawberry, ripe grapefruit, maple and aromatic spices.

القهوة الأثيوبية أمارو جايو

ينمو هذا الصنف الأصلي الطبيعي المجفف بطريقة استثنائية والمنتقى بعناية في المنطقة الجنوبية من أمارو وريدا. إذ تنمو على ارتفاع 1300 - 2000 متر فوق سطح البحر، وتزرع وتعالج بعناية فائقة، وسوف تجد نكهات واضحة من الفراولة والجريب فروت الناضج والقيقب والتوابل العطرية.



ALL PRICING INCLUSIVE OF 5% VAT

الأسعار شاملة 5٪ ضريبة القيمة المضافة

ESPRESSO MENU

قائمة الاسبريسو

	فنجان فردي / Single	فنجان ضعف / Double المقدار (دول)	
ESPRESSO	16.83/-	22.35/-	إسبريسو
RISTRETTO	16.83/-	22.35/-	ريستريتو
MACCHIATO	17.85/-	23.17/-	ماكياتو
PICCOLO	19.95/-	24.15/-	بيكولو
AMERICANO		16.83/-	أمريكانو
LONG BLACK		22.35/-	لونغ بلاك
FLAT WHITE		27.37/-	فلات وايت
LATTE	24.15/-	28.29/-	لاتيه
CAPPUCCINO	22.35/-	27.37/-	كابوتشينو
MOCHA LATTE		27.37/-	موكا لاتيه

BREWED OPTIONS

خيارات التجهيز

PREPARED WITH EITHER

مجهزة بأي من الطرق التالية

CHEMEX	73.50/-	كيمكس
AEROPRESS	29.00/-	ايروبرس
SYPHON	63.00/-	سايفون
V60	29.00/-	في 60
MR. CLEVER	29.00/-	مستر كليفر
CEZVE / IBRIK	29.00/-	سيزفي / إبريك



SPECIAL SELECTION

تشكيلة خاصة

JAMAICAN BLUE MOUNTAIN GRADE 1
~ PRICING AVAILABLE ON REQUEST
COLD BREW COFFEE MENU

جامايكان بلو ماونتن جريد 1 ~ يقدم السعر عند الطلب
قائمة القهوة الباردة المجهزة

SINGLE SHOT ON ICE

Available as 60ml.

16.83/-

شوت واحد على كمية من الثلج
متوفر في عبوة 60 مل

DOUBLE SHOT ON ICE

Available as 120ml

22.35/-

دوبل شوت على كمية من الثلج
متوفر في عبوة 120 مل

~ ADD SPARKLING WATER

27.37/-

~ إضافة الماء الفوار

ADD GINGER ALE

27.37/-

~ إضافة مشروب الزنجبيل

HEART STARTER BLENDED

Cold brew double shot, natural
date molasses, milk and ice.

27.37/-

هارت ستارتر بليندد
دبل شوت كولد برود مع دبس تمر
طبيعي وحليب وثلج

ICED LATTE

A long glass of cold brew and
milk on ice.

22.35/-

لاتيه مثلج
كوب طويل من المشروب البارد
والحليب على الثلج

ICED AMERICANO

16.83/-

أيسد أمريكانو



COFFEE MOCKTAILS

موكتيلز القهوة

JAMAICAN RAINFOREST

32.55/-

جاميكا رينفوريست

Presents with deliciously exotic Jamaican soursop fruit notes

يقدم مع نكهات الفاكهة الجامايكية اللذيذة المدهشة.

FORBIDDEN FRUIT

32.55/-

الفاكهة المحرمة

Presents with green apple, zesty lemon, and juicy green grape notes.

يقدم مع التفاح الأخضر والليمون الحار وأوراق العنب الأخضر.

BERRY COLD BREW

32.55/-

مشروب التوت البارد

Has refreshing flavor notes of blackberries, blueberries, zesty lime, and red grapes.

له نكهات منعشة من التوت الأسود والتوت الأزرق والليمون الحامض والعنب الأحمر.

WATERMELON COLD BREW

32.55/-

مشروب البطيخ البارد

A delicate and surprisingly delicious combination of fresh watermelon and smooth cold brew.

مرح شهي ولذيذ بشكل مدهش من البطيخ الطازج والشراب البارد السلس.

ESPRESSO LEMONADE

32.55/-

اسبريسو ليمون

A double shot espresso that is topped with refreshing and sparkling notes of mint and lemon

دبل شوت من الاسبريسو مغطى بمكونات منعشة ومتألقة من النعناع والليمون

NEW YORK NIGHTS

32.55/-

نيويورك نايتس

We have perfectly balanced the ingredients of this sophisticated drink to warm your soul, sip slowly, close your eyes and let hints of vanilla and ginger on your palate.

وازننا مكونات هذا المشروب المتطور بشكل مثالي لإلهاب نشاطك، ارتشف ببطء، وأغمض عينيك وضع نكهات الفانيليا والزنجبيل وفقاً لذوقك.

DULCE

27.37/-

دولسي

A different way of enjoying your specialty coffee; a cold drink that will satisfy your sweet cravings while enjoying the harmony of creamy texture. Sweet, like ice cream and a perfect balance with your favourite single origin espresso

طريقة مختلفة للاستمتاع بقهوتك؛ فهو مشروب بارد لإشباع رغباتك من الحلوى مع الاستمتاع بتناغم القوام الكريمي. طعمه حلو مثل الآيس كريم مع توازن مثالي مع قهوة الإسبرسو المفضلة.



NON-COFFEE MOCKTAILS

موكتيلز غير القهوة

HOMEMADE LEMONADE

18.90/-

عصير الليمون محلي الصنع

A delicious interpretation of the traditional lemonade crafted with our secret Mokha 1450 ingredients.

تجسيد لذيذ لعصير الليمون التقليدي المُعد من مكونات
موكا 1450 السرية

G&T

31.50/-

جي أند تي

A beautifully harmonizing mixture of our homemade herbaceous syrup with the sharpness of tonic water; this drink is spectacularly quenching.

مزيج منسجم بشكل جميل من شراب عشبي محلي
الصنع مع حدة الماء الغازية المعدنية ؛ وهذا المشروب
يروي بشكل مذهل.

APPLE ICED TEA

26.25/-

شاي التفاح المثلج

We might be a boutique coffee lounge, but we are still welcoming our tea lovers with our tantalizing version of the classic iced tea.

قد نكون صالة مقهى صغيرة ، لكننا ما زلنا نرحب بعشاق
الشاي لدينا بنسختنا الرائعة من الشاي المثلج
الكلاسيكي.

OTHER BEVERAGES

مشروبات أخرى

HOT CHOCOLATE

15.75/-

شكولاته ساخنة

TEA SELECTION

15.75/-

تشكيلة الشاي

AL AIN WATER (500ml).

5.25/-

مياه العين (500 مل).

PERRIER SPARKLING WATER (200ml)

8.40/-

مياه بيرير الفوارة (200 مل)