

Starters & Salads

مقبلات وسلطات

Mediterranean zesty quinoa Mushroom, cherry tomatoes, carrot, asparagus and lemon dressing	42	كينوا البحر المتوسط الحارة فطر، طماطم شيري، جزر، هليون، صلصة الليمون
Dahi samosa Vegetable potato, sweetened tamarind with yoghurt	42	سمبوسة الزبادي بطاطا وخضراوات، تمر هندي مُحلى مع الزبادي
Tomato carpaccio and burrata cheese salad Black olives, pine nuts, parmesan and basil pesto	48	سلطة كارباتشيو الطماطم وجبن البوراتا، زيتون أسود، صنوبر، جبن البارميزان، صوص بيستو الريحان
Endive salad Endive, avocado, walnuts, green apple and blue cheese dressing	48	سلطة الهندباء هندباء، أفوكادو، عين جمل، تفاح أخضر، صلصة الجبن الأزرق
Scottish smoked salmon Organic arugula, goat cheese, green tomato and honey mustard dressing	54	سمك السلمون الاسكتلندي المدخن، كبر، بصل، ليمون مع توست بريوش
Caesar's Lettuce, aged parmesan, veal bacon and grilled chicken breast	54	سلطة قيصر خس، جبنة بارميزان، لحم عجل مقدد، صدر دجاج مشوى
Lebanese mezzah Cold and hot selection of Arabic starters	58	مأزة لبنانية مجموعة من المقبلات العربية الباردة والساخنة
Som Tum Goong Green papaya salad with mango, lime dressing and seared prawns	68	سوم توم غونغ، سلطة البابايا الخضراء مع المانجو، صلصة الحامض، روبان مشوح

(V) Vegetarian; (N) Nuts

All prices are expressed in UAE Dirhams and

Inclusive of 10% service charge, 10% municipality fees and 5% VAT

Prawn cocktail salad Iceberg lettuce, tomato cherry, avocado and lemon wedges	68	سلطة كوكتيل الروبيان خس، طماطم شيري، أفوكادو، شرائح الليمون
Cheese platter Assorted Italian and French cheese with condiment	64	طبق جبن متنوعة مجموعة متنوعة من الجبن الإيطالي والفرنسي مع البهارات
Soups		حساء
Arabic Yellow lentil Soup Lentils, fresh lemon and croutons	42	حساء العدس الأصفر العربي عدس، ليمون طازج، خبز محمص (ت)
Butternut pumpkin Roasted pumpkin, cream cheese, crouton and pumpkin seeds (V)	42	شوربة قرع قرع محمص، قشطة، قطع خبز محمص و بذور القرع
Wonton Cabbage, egg noodles, bok choy and prawn dumplings	58	شوربة وانتون الصينية ملفوف صيني، شعيرية بيض، بوك شوي، مع فطائر الروبيان
Tom yam kung Prawns, lemongrass, galangal, chili, lime juice and coriander	58	شوربة توم يم كونغ روبيان، عصير ليمون حامض، خولنجان، فلفل حار و كزبرة
Bouillabaisse, Seafood soup Shrimp, clams, mussels, cuttlefish, scallops and saffron broth with garlic bread	64	حساء السمك، مأكولات بحرية روبيان، محار، بلح البحر، حبار، سرطان البحر ومرق الزعفران مع خبز الثوم

(V) Vegetarian; (N) Nuts

All prices are expressed in UAE Dirhams and

Inclusive of 10% service charge, 10% municipality fees and 5% VAT

Sandwiches

ساندويتشات

Grilled portobello crostini

Confit onion, melted gruyere and rocket (V)

48

بورتوبيللو مشوى كروستينى

بصل حلو، جبن، جرجير

Smoked salmon sandwich

Rocket leaves, cucumber, onion capers and dill sour cream in bagel bread

58

السلمون المدخن

خبز البيجل، جرجير، خيار، بصل، كبر،
كريمة حامضة بالشبث

Vegetarian bocadillos

Goat cheese, avocado, sour cream sun-dried tomato and arugula

58

بوكاديللو الخضروات

جبن ماعز، أفوكادو، كريمة حامضة، طماطم
جافة، جرجير

Club sandwich

Chicken, fried egg, lettuce, tomato, veal bacon and mayonnaise

64

كلوب ساندويتش

دجاج، بيض مقلى، خس، طماطم، لحم عجل مقدد و
مايونيز

Main Courses

أطباق رئيسية

Asian Cuisine

المطبخ الآسيوي

Thai vegetable

Dry tofu, mushrooms, bok choy, cabbage and mushroom sauce (V)

48

خضار تايلاندى

توفو جاف، فطر، بوك تشوي، كرنب، صلصة
المحار (ت)

Mee goreng

Egg noodles, mixed vegetables cooked with vegetarian mushroom soy

48

مي جورينج

معكرونة البيض الرفيعة، خضار مشكل مطهو
مع صلصة الصويا النباتية بالفطر (ت)

Chicken hot basil

Spring onion, long beans, chili, soy and oyster sauce

58

دجاج بالريحان

بصل أخضر، فاصوليا طويلة، فلفل حار مع
صلصة الصويا وصلصة المحار

(V) Vegetarian; (N) Nuts

All prices are expressed in UAE Dirhams and

Inclusive of 10% service charge, 10% municipality fees and 5% VAT

Thai chicken green curry Hot basil, coconut, Thai eggplant and jasmine rice	64	دجاج تايلندي بالأخضر ريحان، جوز هند مع بادنجان تايلندي مع أرز الياسمين
Beef Rendang Spice tender beef served with steamed rice, vegetable pickle, sambal and crackers	68	لحم بقر ريندانج لحم بقر طري متبل مقدم مع أرز مطهو على البخار، مخلل الخضار، سامبال مع المقرمشات
Wok fried beef Soba noodles and black pepper sauce	80	لحم بقري مقلي معكرونة سوبا الرفيعة مع صلصة الفلفل الأسود
Nasi Goreng Fried rice, egg, chicken, shrimp and chicken satay skewer	80	ناسي جورن أرز أندونيسى محمر، بيض، دجاج، روبيان مع دجاج ساتية
Pad Thai Noodle, shrimp, tofu, bean sprouts and tamarind sauce	84	باد تاى شعيرية، روبيان، توفو، فاصوليا و صلصة تمرهندي
Masak Merah Seafood cooked on spicy tomato sauce served with steamed jasmine rice	90	ماساك ميراه مأكولات بحرية مطهوه في صلصة طماطم حارة تقدم مع أرز الياسمين
Singapore black pepper prawns Tiger prawns cooked with black pepper sauce served with jasmine rice	185	روبيان سنغافوري بالفلفل الأسود روبيان عملاق مطهو مع صلصة الفلفل الأسود وأرز الياسمين

(V) Vegetarian; (N) Nuts

All prices are expressed in UAE Dirhams and

Inclusive of 10% service charge, 10% municipality fees and 5% VAT

Indian Cuisine		المطبخ الهندي
Indian Dal	48	دال هندي
Dal Makhani or dal lasoni (V)		دال مكاني أو دال لاسوني
Sukhi Sabzi	54	سوخى سابذى
Vegetables cooked in onion and tomato gravy (V)		خضار مطبوخ بالبصل و مرقة الطماطم
Hyderabad biryani	60/ 70/90	هيدرabad بريانى
Choice of vegetable, chicken, mutton or prawns		أختر من خضار، دجاج أو لحم ضأن يقدم مع رايتا
Kadai paneer	65	كاداي بانير
Assorted peppers, onion and coriander (V)		فلفل متنوع، بصل و كزبرة
Chicken tikka masala	70	دجاج تيكما ماسالا
Tandoori chicken cooked in a spicy Indian masala sauce		دجاج تندورى مطبوخ في صلصة مسالا هندية حارة
Murg tikka	70	مورج تيكما
Chicken, fresh onion, beetroot, carrot and mint-chili chutney		دجاج، بصل طازج، شمندر، جزر و صلصة نعناع حارة
Indian lamb kabab	75	كباب لحم ضأن هندي
Lamb minced onion and mint chutney		لحم ضأن مفروم، بصل مع المخللات الهندية
Rogan-e-gosht	80	روغن جو ش
Slow cooked mutton, Kashmiri chili and gravy tomato		لحم ضأن مطبوخ ببطء، فلفل حار كشميري و مرقة طماطم
Salmon fish sarson tikka	85	تكا سارسون بالسالمون
Onions, beetroot, carrot and mint - chili chutney		بصل، شمندر، جزر مع النعناع أو المخللات الهندية
Assorted Indian breads	16	خبز هندي متنوع
Paratta, Naan, Garlic naan, Roti		باراتا، نان، نان بالثوم و روتى

(V) Vegetarian; (N) Nuts

All prices are expressed in UAE Dirhams and

Inclusive of 10% service charge, 10% municipality fees and 5% VAT

International Cuisine

مطبخ عالمي

Char-grilled yellow chicken breast Asparagus, potato mashed, mushroom sauce	75	صدر الدجاج الأصفر المشوي على الفحم هليون، بطاطس مهروسة مع صلصة الفطر
Pan-fried Norway salmon steak Pilaf rice, marinated cucumber, carrot and honey mustard sauce	80	شريحة السلمون النرويجي المقلي أرز بيللو، خيار مخلل، جزر مع صلصة مستردة بالعسل
Duck leg confit in Asian spice Hainan rice and lemon grass salsa	80	أرجل البط مع الفاكهة المجففة بالتوابل الآسيوية أرز هاينان مع صلصة عشبة الليمون
Yellowtail amberjack fish Vegetable caponata, lemon mustard sauce	90	سمك تونة السريولا كابوناتا الخضروات مع صلصة مستردة الليمون
Grilled Welsh lamb rack Mushroom bolognaise, roasted potato and grain mustard sauce	125	لحم ضأن ويلزي مشوي بولونيز الفطر، بطاطس مشوية مع صلصة حبوب الخردل
Lebanese mixed grill Oriental rice, kofta, shish tawook, shish kabab lamb chops and yogurt dip	140	مشاوي مشكل لبناني أرز شرقي، كفتة، شيش تاووك، شيش كباب، قطع لحم الضأن مع غموس الزبادي
Moroccan Lamb shank Lamb shank braised with caramelized prunes, raisin and roasted almond served with cuscus	195	عرقوب الضأن المغربي عرقوب ضأن مطهو ببطء مع البرقوق المجفف المكرومل، زبيب ولوز محمص، ويقدم مع الكسكسي
Rock lobster tail Lobster bisque, saffron potato served with braised carrot and celery	230	ذيل الكركند حساء الكركند، بطاطس بالزعفران تقدم مع جزر مطهو ببطء والكرفس

(V) Vegetarian; (N) Nuts

All prices are expressed in UAE Dirhams and

Inclusive of 10% service charge, 10% municipality fees and 5% VAT

Lebanese Seafood platter Rock lobster, tiger prawns, white fish, mussel, calamari, lemon wedges and lemon butter sauce	285	طبق المأكولات البحرية المشكلة اللبناني كرkend، روبيان عملاق، سمك أبيض، كالماري، بلح البحر، شرائح الليمون مع صلصة الزبدة بالليمون
Black Angus US beef rib-eye (320 gram)	132	
Black Angus US beef tenderloin (220 gram)	178	
Black Angus US beef T-bone steak(720 gram)	230	
Black Angus US beef strip loin (320 gram)	126	
Catch of the day Roasted banana, raisin lime sauce and herbs salad	100	أختيار اليوم يقدم مع الموز المشوي، صلصة الليمون والزبيب وسلطة الأعشاب
Accompaniments Mashed potato, seasoned fries, sautéed mushroom mixed salad, grilled or steamed vegetables		الأطباق الجانبية البطاطس المهروسة، البطاطس المقلية المتبلّة، سوتيه الفطر، سلطة مشكلة، خسروات مشوية أو على البخار
Sauces Bernaise, mushroom, herb jus and green peppercorn		الصلصات صوص البيرنيز، صوص الفطر، صوص اللحم بالأعشاب، صوص الفلفل الأخضر
Beef or Chicken burger Toppings: Choice of Guacamole, Portobello mushroom, jalapeno chili, cheddar cheese Served with fries and coleslaw with condiments	75	همبرجر اللحم أو الدجاج مع اختيارك من الإضافات: غواكامولي، فطر البورتوبيلو، فلفل الهالابينو الحار، جبنة شيدر تقدم مع البطاطس المقلية وسلطة الكول سلو

(V) Vegetarian; (N) Nuts

All prices are expressed in UAE Dirhams and

Inclusive of 10% service charge, 10% municipality fees and 5% VAT

Pasta Section

لمعجنات

Spaghetti or Penne pasta

65/80

معكرونة السباغتي والپيني

Choice of Bolognese, seafood,
wild mushroom cream, tomato basil,
pesto and arrabiata

اختيار من صلصة البولونيز، صلصة المأكولات البحرية،
كريمة الفطر البري، صلصة الطماطم بالريحان، الارابياتا

From the Pizza oven

من فرن البيتزا

Margherita

58

مارجريتا

Tomato sauce, mozzarella, basil and organic olive oil (V)

صلصة طماطم، جبن موتزريلا، ريحان و زيت زيتون

Quattro formaggi

64

كواترو فورمادجي

Fontina, Provolone, Gorgonzola and Mozzarella
(V)

فونتينا، بروفولوني، جورجونزولا و موتزريلا

Diavola

68

ديافولا

Veal salami, red chili and organic olive oil

سلامي لحم العجل، فلفل أحمر حار، زيت زيتون عضوي

Frutti di mare

85

فروتي دي ماري

Mixed of seafood, fresh basil and organic olive oil

مأكولات بحرية مشكلة، ريحان طازج، زيت زيتون
عضوي

Tonnato

64

توناتو

Red tuna, onion, baby spinach and organic olive oil

تونة حمراء، فلفل أحمر حار و زيت زيتون

Toppings:

15

توبينجز

Buffalo mozzarella, marinated chicken,
grilled vegetables, rocket leaves,
black or green olives, giant capers, mushrooms

جبن موتزريلا، دجاج متبل، خضار مشوي، جرجير،
زيتون أسود أو أخضر، نبات الكبر، فطر

(V) Vegetarian; (N) Nuts

All prices are expressed in UAE Dirhams and

Inclusive of 10% service charge, 10% municipality fees and 5% VAT

Desserts

حلويات

Healthy homemade Sorbets and Ice Creams, selected carefully by our Pastry Chef.

سوربيه وآيس كريم صحي محلي الصنع، يتم اختيارهم بعناية من قبل طاهي الحلويات

Sorbet per scoop

22

شربات

Raspberry

كرز

Passion Fruit

باشين فروت (فاكهه آسيوية)

Blood orange

برتقال أحمر

Lime & Mint

ليمون و نعناع

Ice Cream per scoop

22

آيس كريم

Salted caramel

كراميل مملح

Swiss chocolate

شوكولاتة سويسرية

Warm Dessert

28

حلويات ساخنة

Um Ali

أم علي

Mini cheese kunafa

قطع صغيرة من الكنافة بالجبن

(V) Vegetarian; (N) Nuts

All prices are expressed in UAE Dirhams and

Inclusive of 10% service charge, 10% municipality fees and 5% VAT

Healthy Balance Menu

Energize your day

Enjoy a variety of fresh squeezed fruits and vegetables perfectly blended into juices and smoothies (100ml/4oz) (200ml/8oz)

Good energy juice

Beetroot, baby spinach, carrot, red apple and chopped dill

16/32

عصير الطاقة الجيد

شمندر، سبانخ، جزر، تفاح أحمر، شبت مقطع

Balance smoothie

Banana, orange, baby spinach, cocoa powder, soy milk and ground almond

16/32

عصير سموذي المتوازن غذائياً

موز، برتقال، سبانخ، مسحوق الكاكاو، حليب الصويا، لوز مطحون

Anti-stress juice

Strawberry, pear, banana and almond

16/32

عصير مضاد للإجهاد

فراولة، كمثرى، موز، لوز

Antioxidant smoothie

Banana, soy milk, rolled oats, blueberry and ground hazelnut

16/32

عصير سموذي مضاد للأكسدة

موز، حليب الصويا، لفائف الشوفان، توت بري، بندق مطحون

(V) Vegetarian; (N) Nuts

All prices are expressed in UAE Dirhams and

Inclusive of 10% service charge, 10% municipality fees and 5% VAT

Perfectly portioned

أطعمة مجزأة بشكل مثالي

Savor a mix of local and international favorites that are both light and just the right size.

استمتع بتذوق تشكيلة من المأكولات المحلية والعالمية الخفيفة وبالحجم المناسب.

Tomato carpaccio and buffalo mozzarella salad

70

سلطة كارباتشييو الطماطم وموزاريلا لبن الجاموس

Black olive, pine nuts, Parmesan, basil pesto

زيتون أسود، صنوبر، بارميزان، بيستو الريحان

Nicosia salad

60

سلطة النيسواز

Tuna loin, blue potato, tomato, egg,
anchovies, Kalamata olive, lettuce and
vinaigrette

تونا، بطاطا زرقاء، طماطم، بيض، أنشوجة، زيتون
كالاماتا، خس، صلصة الخل

Som Tum Goong

60

سوم توم غونغ

Green papaya salad with mango,
lime dressing and seared prawns

سلطة البابايا الخضراء مع المانجو، صلصة الحامض،
روبيان مشوح

Bagel Smoked salmon sandwich

55

ساندوتش السلمون المدخن بخبز البيجل

Rucola leaves, cucumber, onion capers
and dill sour cream

أوراق الجرجير، خيار، بصل، كبر، كريمة حامضة
بالشبت.

Grilled Portobello crostini (V)

60

كروستيني البروتوبيللو المشوي

Confit onion, melted gruyere and rocket

كونفيت البصل، جبن غرويير ذائبة، جرجير (ت)

Butternut pumpkin soup

45

القرع العسلي (اليقطين)

Roasted pumpkin, cream cheese,
crouton and pumpkin seeds

قرع عسلي مشوي، جبن القشدة، قطع الخبز المحمص،
وبذور القرع العسلي (ت)

Thai vegetables

50

خضروات تايلندية

Dry tofu, mushrooms, bok choy, cabbage
and oyster sauce (V)

توفو جاف، فطر، بوك تشوي، كرنب، صلصة المحار (ت)

(V) Vegetarian; (N) Nuts

All prices are expressed in UAE Dirhams and

Inclusive of 10% service charge, 10% municipality fees and 5% VAT

Create your own

قم بإعداد الوجبة المتوازنة الخاص بك

Find the perfect balance with a meal that is made just for you.

Choose your main dish and select one of our sauces plus one side of your choice.

أحصل على التوازن المثالي لوجبة تم إعدادها من أجلك فقط. اختر طبقك الرئيسي واختر أحد الصلصات التي نقدمها بالإضافة إلى طبق جانبي من اختيارك.

Main dishes

الأطباق الرئيسية

From our lava stone grill:

مباشرة من شواية الفحم الخاصة بنا:

Black Angus US beef rib-eye (320 gram)	130	ريب آي أنجوس لحوم البقر الأسود الأمريكي (320 جرام)
Black Angus US beef tenderloin (220 gram)	180	فيليه أنجوس بقري من لحوم البقر الأسود الأمريكي (220 جرام)
Black Angus US beef T-bone steak (720 gram)	230	ريش أنجوس لحوم البقر الأسود الأمريكي (720 جرام)
Black Angus US beef strip loin (320 gram)	125	ستريب لوين أنجوس لحوم البقر الأسود الأمريكي (320 جرام)

Accompaniments

الأطباق الجانبية

Mashed potato, Sautéed mushroom,
Mixed leaves salad, Jumbo green
asparagus, Steamed seasonal vegetables

البطاطس المهروسة، سوتيه الفطر، سلطة مشكلة من
أوراق النباتات، هليون أخضر جامبو، الخضروات
الموسمية المطهية على البخار

Sauces

الصلصات

Béarnaise, Hollandaise, lemon butter
Creamy mushroom, Green peppercorn
Honey mustard

صوص البيرنيز، الصوص الهولندي، صوص الفطر
الكريمي، صوص حب الفلفل الأخضر، صوص الخردل
بالعسل، صوص زبدة الليمون

Desserts

الحلويات

Baked yogurt with cherry compote	40	زبادي مخبوز مع كمبوت الكرز
Mango pudding	50	بودنج المانجو
Exotic fruit salad	45	سلطة الفواكه الاستوائية

(V) Vegetarian; (N) Nuts

All prices are expressed in UAE Dirhams and

Inclusive of 10% service charge, 10% municipality fees and 5% VAT

THE KITCHEN

E X A M P L E M E N U

Wine by the Glass		Glass	Bottle
Champagne			
NV	Nicolas Feuillate Brut Réserve	154	730
Sparkling Wine			
NV	Prosecco Extra Dry DOCG, Fantinel Friuli-Venezia Giulia, Italy	64	290
White Wine			
2014	Sauvignon Blanc, Dusky Sounds Marlborough, New Zealand	74	345
2015	Chenin Blanc, Fish Hoek Western Cape, South Africa	64	290
2014	Sancerre. Domaine Doudeau-Leger Loire, France		815
2014	Gavi DOCG. Beni di Batasiolo Piedmont, Italy		485
2015	Pinot Grigio, Ancora Piedmont, Italy	59	265
2015	Old Winery Traminer Riesling Tyrell's, South Australia	69	310
2013	Casa Chardonnay, Lapostolle Casablanca Valley, Chile		340
2015	Chardonnay, Alamos, Catena Mendoza, Argentina		360
2014	Petit Chablis 'Pas Si Petit', La Chablisienne Chablis, Burgundy, France		385
Rosé Wine			
2015	Rioja Rosado, Navajas Rioja, Spain	59	265
2015	Nieddera Rosato, Contini Sardinia, Italy		415

All prices are expressed in UAE Dirhams
 Inclusive of 10% service charge, 10% municipality fees and 5% VAT

Red Wine		Glass	Bottle
2014	Pinot Noir, Mudhouse Central Otago, New Zealand	69	330
2013	Merlot, Blossom Hill California, USA	64	290
2013	Chianti Classico DOCG, Gabbiano Tuscany, Italy		585
2013	Zinfandel, Ravenswood Sonoma County, California, USA		730
2015	Malbec Coleccion, Bodega Norton Mendoza, Argentina	59	265
2013	Shiraz-Cabernet, Oxford Landing South Australia	74	355
2012	Chateau Badette, Saint-Emilion Grand Cru Bordeaux, France		960
Bottled Beer			
Carlsberg, Denmark			49
Peroni, Italy			49
Kirin, Japan			49
Corona, Mexico			49
Stella Artois, Belgium			49
Foster's, Australia			49
Erdinger, Germany			58
Non-Alcoholic Beer			
Holsten			40

Cocktails59

Simple Passion
Smirnoff vodka, triple sec, fresh passion fruit, orange juice

Pina Colada
White rum, pineapple juice, coconut syrup

Gin Fizz
Dry gin, lemon juice, simple syrup, soda water

Mojito
White rum, fresh lime, brown sugar, mint, soda water

Margarita
Tequila, triple sec, lemon juice, simple syrup

Mai Tai
White rum, apricot brandy, almond syrup, triple sec, pineapple juice, sugar syrup, lemon juice

Aperol Spritzer59
Aperol, Prosecco with a splash of soda water

Non-Alcoholic Cocktails38

Pineapple Cooler
Pineapple juice, passion fruit syrup and strawberry syrup

Paloma Blanca
Apple juice, lemon juice and lychee syrup

Virgin Pina Colada
Pineapple juice and coconut syrup

Virgin Mojito
Orange juice, lime, sugar, mint and bitter lemon

Blended Scotch	Shot	Bottle
Johnnie Walker Black Label	58	1155
Johnnie Walker Gold Label	85	1680
Johnnie Walker Blue Label	150	3675
Maker's Mark	55	1040
Jim Beam	45	900
Jim Beam Black	55	1040
Bushmill	55	1210
Glenfiddich 12 Years	75	1575
Glenfiddich 15 Years	85	1840
Vodka		
Smirnoff Black	58	1000
Ketel One	70	1650
Beluga Noble	75	1710
Rum		
Captain Morgan White	45	895
Matusalem Gran Reserva	55	945
Gin		
Tanqueray	45	945
Tanqueray No. 10	55	1000
Tequila		
Jose Cuervo Clasico	45	895
Jose Cuervo Tradicional	55	945
Cognac		
Remy Martin VSOP	75	1260
Remy Martin XO	125	2485
Liqueurs	45	840
Bailey's Irish Cream, Sambuca, Limoncello		

All prices are expressed in UAE Dirhams
Inclusive of 10% service charge, 10% municipality fees and 5% VAT

Energy Drink 38

Soft Drink 27

Pepsi, Diet Pepsi, 7up, Diet 7up,
Ginger Ale, Tonic water, Soda water, Bitter lemon

Juice 34
Orange, Pineapple, Grapefruit, Apple
Watermelon. Fruit Cocktail

Mineral Water

Badoit, Evian (large) 31
Badoit, Evian (small) 25
Local (small) 12
Local (big) 22

Coffee

Espresso, cappuccino, café latte 28
Double espresso, Turkish coffee 30

Loose-Leaf Tea 28

Green
Japanese Sencha, Organic Gunpowder Supreme

Black
Assam Breakfast, Earl Grey, Moroccan Tea

Herbal Infusion
Whole Peppermint Leaf, Organic Grown Chamomile Flowers,
Whole Rose Buds

Oolong
Oriental Beauty and Yellow Gold Oolong

Fruit Tisane
Blackcurrant and Hibiscus

Iced Tea
Earl Grey, Whole Peppermint Leaf, Blackcurrant and Hibiscus