

# التراس Al Terrace

## قائمة الطعام Menu





# سلطة Salads

سلطة فتوش خبز تندوري - ٣٥  
سلطة فتوش تقدم على خبز تندوري، صلصة  
الرمان، حب الرمان والفراولة

حمص بالتمر والتمر الهندي - ٣٠  
تمر، معجون تمر هندي وصلصة مانجو مخللة

سلطة الشعندر - ٤٠  
شمندر، أوراق جرجير، جوز مكرمل،  
تمر، رمان و صلصة برتقال

سلطة التراس - ٤٥  
خس روماني، تفاح، مقرمشات جبنة الفيتا، فستق،  
قطع فيتا،  
تتبيلة التمر المجهول

سلطة دجاج تكا سينر - ٤٥  
خس مقرمش، ثوم، كزبرة، خبز نان، دجاج تكا  
وجبنة بارميزان مبشورة

*Tandoori Bread*

*Fattoush Salad (G,V) - 35*

Fattoush salad served on tandoori bread,  
pomegranate dressing, pomegranate  
seeds & strawberries

*Date & Tamarind*

*Hummus (V) - 30*

Date, tamarind paste  
and pickled mango salsa

*Beetroot Salad (N,V) - 40*

Beetroot, jargeer leaves,  
caramelized walnuts, dates,  
pomegranate, and orange dressing

*Ternace Salad (D,G,N) - 45*

Romaine lettuce, apple, feta cheese  
crackers, pistachio, feta crumbles,  
medjool dates dressing

*Chicken Tikka*

*Caesar Salad (D,E,G) - 45*

Crunchy lettuce, garlic and coriander naan  
crouton, chicken tikka and parmesan shavings



(D) Dairy (E) Egg (G) Gluten (N) Nuts (S) Shellfish (V) Vegan

الأسعار صافية بالريال القطري ، جميع أطباقنا محلية الصنع ومطبوخة في مطبخنا.  
من فضلك لا تتردد في إخبار أعضاء فريقنا بالحساسية التي قد تكون لديك.

Prices are net in Qatari Riyals. All our dishes are homemade and cooked in our kitchen.  
Please do not hesitate to let our team members know about the allergy you might have.



# شربة Soup

هريس دجاج - ٣٥  
شوربة الدجاج مع الخضار وبذور الهريس

*Chicken al Harees (D,G) - 35*  
Chicken soup with vegetables and harees seeds

## المقبلات الساخنة Hot Appetizers

سمبوسة روبيان - ٤٥

عجينة سمبوسة محلية الصنع،  
محشوة بالروبيان المطبوخ  
مع البهارات القطرية، أوراق الشبت وجبنة الموزاريلا

*Rubyan Sambousa (D,E,G,S) - 45*

Homemade sambousa dough, stuffed with shrimps cooked with Qatari spices, dill leaves and mozzarella cheese

سمبوسة بنجالية - ٣٥

عجينة سمبوسة محلية الصنع، محشوة بطاطا  
وبهارات هندية

*Punjabi Samosa (G,V) - 35*

Homemade samosa dough, stuffed with potato and Indian spices

الان باتا تشات - ٣٠

أوراق السبانخ المقرمشة، مغطاة بالحمص والرمان  
وصلصة النعناع وصلصة التمر الهندي

*Paalak patta chaat (D,G) - 30*

Crispy spinach leaves, topped with chickpeas, pomegranate, mint chutney, tamarind dressing



(D) Dairy (E) Egg (G) Gluten (N) Nuts (S) Shellfish (V) Vegan

الأسعار صافية بالريال القطري، جميع أطباقنا محلية الصنع ومطبوخة في مطبخنا.  
من فضلك لا تتردد في إخبار أعضاء فريقنا بالحساسية التي قد تكون لديك.

Prices are net in Qatari Riyals. All our dishes are homemade and cooked in our kitchen.  
Please do not hesitate to let our team members know about the allergy you might have.





# بيتزا نان Naan Pizza

بيتزا تندوري نان - ٤٥  
دجاج تكا المميز، كزبرة، مانجو، جبنة موزاريلا،  
صلصة جبنة، صلصة نعناع

*Tandoori naan pizza (D,G) - 45*  
Our signature tikka chicken, coriander,  
mango, mozzarella cheese, cheese sauce,  
mint dressing

**(D)** Dairy **(E)** Egg **(G)** Gluten **(N)** Nuts **(S)** Shellfish **(V)** Vegan

الأسعار صافية بالريال القطري، جميع أطباقنا محلية الصنع ومطبوخة في مطبخنا.  
من فضلك لا تردد في إخبار أعضاء فريقنا بالحساسية التي قد تكون لديك.

Prices are net in Qatari Riyals. All our dishes are homemade and cooked in our kitchen.  
Please do not hesitate to let our team members know about the allergy you might have.



# Main الأطباق الرئيسية Courses

صالونة دجاج قطرية - ٦٥  
(دجاج مسحب طازج ٢٠٠ جرام، أرز ١٠٠ جرام)  
دجاج محلي مطهو مع الخضار والطماطم، يقدم  
مع أرز بسمتي وزبادي

*Qatani Chicken Salona (D) - 65*  
(fresh boneless chicken 200 gr, rice 100 gr)  
Local chicken cooked with vegetables and  
tomato, served with basmati rice and yoghurt

مرق هامور - ٦٨  
(فيليه هامور طازج ١٨٠ جرام، أرز ١٠٠ جرام)  
يخنة هامور مع بهارات قطرية  
تقدم مع أرز بسمتي

*Manaq Hamour (D) - 68*  
(fresh hamour fillet 180 gr, rice 100 gr)  
Hamour stew with Qatari spices served  
with basmati rice

پپانی دجاج باردا - ٧٠  
(٢٠٠ جرام دجاج طازج بدون عظم، أرز ١٧٠ جرام)  
برياني الدجاج المميز لدينا مطهو بالعجين

*Panda Chicken  
Binyani (D,E,G) - 70*  
(200 gr fresh chicken boneless, rice 170 gr)  
Our signature chicken biryani cooked in  
dough



(D) Dairy (E) Egg (G) Gluten (N) Nuts (S) Shellfish (V) Vegan

الأسعار صافية بالريال القطري ، جميع أطباقنا محلية الصنع ومطبوخة في مطبخنا.  
من فضلك لا تتردد في إخبار أعضاء فريقنا بالحساسية التي قد تكون لديك.

Prices are net in Qatari Riyals. All our dishes are homemade and cooked in our kitchen.  
Please do not hesitate to let our team members know about the allergy you might have.



# Main Courses الأطباق الرئيسية

مجبوس لحم ضأن بيرة - ٩٠  
(٤٠٠ جرام لحم ضأن)

مجبوس لحم ضأن مطبوخ بالبهارات القطرية  
يقدم مع أرز مجبوس

**Barneia Lamb Majboos (D,E) - 90**  
(400 gr lamb rack)

Lamb rack cooked with Qatari spices  
served on majboos rice

مجبوس دجاج - ٧٠  
(٥٠٠ جرام دجاج طازج، أرز ١٧٠ جرام)

دجاج طازج مطبوخ ببطء مع بهار قطري  
يقدم مع أرز مجبوس

**Chicken Majboos (D,E) - 70**  
(500 gr fresh chicken, 170 gr rice)

Slow cooked fresh chicken with Qatari spices  
served on majboos rice

مجبوس اوبيان - ٧٥  
(٤٠٠ جرام جمبري أقل من ١٠ سنوات)

جمبري مطبوخ بالبهارات القطرية،  
يقدم مع أرز مجبوس

**Rubyan Majboos (D,E,S) - 75**  
(400gr shrimps u10)

Prawns cooked with Qatari spices, served on  
majboos rice

سمك مقلي مقمش وأرز - ٧٠  
(٤٠٠ جرام سمك محلي كامل أو ٢٠٠ فيليه - صيد

اليوم) بلاليت وأرز بسمتي مع سمك محلي  
بنكهات قطرية

**Crispy Fried Fish & Rice (D) - 70**  
(400 gr whole local fish or 200 fillet - catch of

the day) Balaleet & basmati rice with local fish  
in Qatari flavours



(D) Dairy (E) Egg (G) Gluten (N) Nuts (S) Shellfish (V) Vegan

الأسعار صافية بالريال القطري ، جميع أطباقنا محلية الصنع ومطبوخة في مطبخنا.  
من فضلك لا تتردد في إخبار أعضاء فريقنا بالحساسية التي قد تكون لديك .

Prices are net in Qatari Riyals. All our dishes are homemade and cooked in our kitchen.  
Please do not hesitate to let our team members know about the allergy you might have.



# Main الأطباق الرئيسية Courses

مجبوس لحم بدوي - ٨٥

(ساق خروف مع العظم ٤٥٠-٥٥٠ جرام، أرز ٢٠٠ جرام)  
موزة لحم ضأن طازجة مطبوخة ببطء مع بهارات  
قطرية، تقدم مع أرز مجبوس

**Baddawi Lamb Majboos (D,E) - 85**

(lamb shank with bone 450-550 gr, rice 200 gr)  
Slow cooked fresh lamb shank with Qatari  
spices, served with majboos rice

بدا لحم ضأن برياني - ٨٥

(٢٠٠ جرام لحم خروف طازج بدون عظم، ١٧٠ جرام أرز)  
برياني لحم الغنم المميز لدينا مطهو بالعجين

**Panda Lamb Binyani (D,E) - 85**

(200 gr fresh lamb boneless, 170 gr rice)  
Our signature Lamb Biryani cooked in dough



(D) Dairy (E) Egg (G) Gluten (N) Nuts (S) Shellfish (V) Vegan

الأسعار صافية بالريال القطري، جميع أطباقنا محلية الصنع ومطبوخة في مطبخنا.  
من فضلك لا تتردد في إخبار أعضاء فريقنا بالحساسية التي قد تكون لديك.

Prices are net in Qatari Riyals. All our dishes are homemade and cooked in our kitchen.  
Please do not hesitate to let our team members know about the allergy you might have.



# الشواء Grill

## قطع لحم ضأن مشوية - ٩٩

(٤٠٠ جرام قطع لحم ضأن طازجة)

يقدم مع خبز البيتا والخضروات المشوية والخيار الخام وسلطة الزبادي.

## Grilled Lamb Chops (D,G) - 99

(400 gr fresh lamb chops)

Served with pita bread, grilled vegetables, raw cucumber, and yoghurt salad.

## شيش طاووق دجاج - ٧٠

(٢٥٠ جرام دجاج طازج بدون عظم)

يقدم مع خبز البيتا، الخضار المشوية، الخيار الخام وسلطة الزبادي وصلصة الثوم.

## Chicken Shish Tawook (D,G) - 70

(250gr fresh boneless chicken)

Served with pita bread, grilled vegetables, raw cucumber and yoghurt salad, garlic sauce.

## لحم ضأن مشوي تكا - ٧٥

(٣٠٠ جرام لحم خروف طازج بدون عظم)

يقدم مع خبز البيتا، الخضار المشوية، الفلفل الحار المشوي، الخيار الخام وسلطة الزبادي وصلصة الثوم.

## Grilled Lamb Tikka (D,G) - 75

(300 gr fresh lamb boneless)

Served with pita bread, grilled vegetables, grilled chili, raw cucumber and yoghurt salad, garlic sauce.

## جمبري مشوي - ٧٥

(٤٠٠ جرام جمبري (ال))

يقدم مع خبز بيتا، سلطة جرجير، صوص طحينة

## Grilled Shrimps - 75

(400gr shrimps u10)

Served with pita bread, jarjeer salad, tahina sauce



(D) Dairy (E) Egg (G) Gluten (N) Nuts (S) Shellfish (V) Vegan

الأسعار صافية بالريال القطري، جميع أطباقنا محلية الصنع ومطبوخة في مطبخنا. من فضلك لا تتردد في إخبار أعضاء فريقنا بالحساسية التي قد تكون لديك.

Prices are net in Qatari Riyals. All our dishes are homemade and cooked in our kitchen. Please do not hesitate to let our team members know about the allergy you might have.



# Tandoori التندور

دجاج تكا - ٦٥

(٢٠٠ جرام دجاج طازج بدون عظم)

دجاج تندوري يقدم مع خبز نان، صلصة نعناع طازج  
وسلطة كاشمير

*Chicken Tikka (D,G) - 65*

(200 gr fresh boneless chicken)

Tandoori chicken served with naan bread,  
fresh mint chutney and kachumber salad

موذج مالاي تكا - ٧٠

(٢٠٠ جرام دجاج طازج بدون عظم)

طبق الدجاج المميز الخاص بنا المطبوخ في تتبيلة  
كريمة من الزبادي والجبن ومعجون الكاجو، يقدم  
مع خبز نان وصلصة النعناع الطازجة  
وسلطة كاشمير

*Mungh Malai Tikka (D,G,N) - 70*

(200 gr fresh boneless chicken)

Our signature chicken dish cooked in a  
creamy marinade of yoghurt, cheese  
and cashew nut paste, served with naan  
bread, fresh mint chutney and kachumber  
salad

سيخ كباب لحم ضأن - ٧٥

(٢٠٠ جرام لحم ضأن طازج خالي من العظم)

كباب لحم ضأن سيخ متبل بهارات كشميرية  
هندية، يقدم مع خبز نان، صلصة نعناع طازجة  
وسلطة كاشمير

*Lamb Seekh Kebab (D,G) - 75*

(200gr fresh boneless lamb)

Our signature Lamb Seekh Kebab  
marinated with mixed Indian Kashmiri  
spices, served with naan bread, fresh mint  
chutney and kachumber salad

سيخ كباب دجاج - ٦٥

(٢٠٠ جرام دجاج طازج بدون عظم)

سيخ كباب الدجاج المميز لدينا متبل بهارات  
كشميرية هندية، يقدم مع خبز نان، صلصة  
النعناع الطازجة وسلطة الكاشمير

*Chicken Seekh Kebab (D,G) - 65*

(200 gr fresh boneless chicken)

Our signature Chicken Seekh Kebab  
marinated with mixed Indian Kashmiri  
spices, served with naan bread, fresh mint  
chutney and kachumber salad



(D) Dairy (E) Egg (G) Gluten (N) Nuts (S) Shellfish (V) Vegan

الأسعار صافية بالريال القطري، جميع أطباقنا محلية الصنع ومطبوخة في مطبخنا.  
من فضلك لا تتردد في إخبار أعضاء فريقنا بالحساسية التي قد تكون لديك.

Prices are net in Qatari Riyals. All our dishes are homemade and cooked in our kitchen.  
Please do not hesitate to let our team members know about the allergy you might have.



# Tandoori التندور

روبيان تندوري - ٧٥  
(٤٠٠ جرام جمبري ١٠)

روبيان تندوري تايجر المميز يقدم مع خبز نان، صلصة نعناع طازج، سلطة كاتشومبر، بصل، أوراق كزبرة

*Tandoori Prawns (D,G,S) - 75*  
(400gr shrimps u10)

Our signature tandoori tiger prawns served with naan bread, fresh mint chutney, kachumber salad, onion, coriander leaves

طبق تندوري  
مشويات مشكلة - ٢٥٠

(٦٠٠ جرام دجاج طازج بدون عظم، ٢٥٠ جرام قطع لحم ضأن، ١٥٠ جرام لحم ضأن خالي من العظم) سيخ دجاج، سيخ لحم ضأن، قطع لحم ضأن، دجاج تكا، مورج مالاي تكا، شيش طاووق يقدم مع خبز نان، صلصة نعناع طازج، سلطة كاشمير، بصل، أوراق كزبرة

*Tandoori Mixed Grill Platten (D,G) - 250*

(600gr fresh boneless chicken, 250 gr lamb chops, 150 gr boneless lamb) Chicken seekh, lamb seekh, lamb chops, chicken tikka, murg malai tikka, shish taouk served with naan bread, fresh mint chutney, kachumber salad, onion, coriander leaves



(D) Dairy (E) Egg (G) Gluten (N) Nuts (S) Shellfish (V) Vegan

الأسعار صافية بالريال القطري، جميع أطباقنا محلية الصنع ومطبوخة في مطبخنا. من فضلك لا تردد في إخبار أعضاء فريقنا بالحساسية التي قد تكون لديك.

Prices are net in Qatari Riyals. All our dishes are homemade and cooked in our kitchen. Please do not hesitate to let our team members know about the allergy you might have.



# الكاري Curries

دجاج بالزبدة - ٧٠

(٢٠٠ جرام دجاج مسحب، أرز ١٠٠ جرام)  
دجاج تندوري مسحب مطبوخ في مرق  
الطماطم والكاجو،  
يقدم مع أرز بسمتي

**Butten Chicken (D,G,N) - 70**

(200gr boneless chicken, rice 100 gr)  
Tandoori boneless chicken cooked in  
tomato and cashew nut gravy,  
served with basmati rice

لامب ووجان جوشن - ٧٥

(٢٠٠ جرام لحم خروف بدون عظم، أرز ١٠٠ جرام)  
لحم ضأن مسحب مطبوخ في مرق البصل  
والطماطم مع بهارات كشميرية،  
يقدم مع أرز بسمتي

**Lamb Rogan Josh (D,G,N) - 75**

(200gr lamb boneless, rice 100 gr)  
Boneless Lamb cooked in an onion tomato  
base gravy with Kashmiri spices,  
served with basmati rice

بانن مخانج - ٦٥

(١٨٠ جرام باننير)  
جينة قريش مطبوخة في طماطم غنية متبلة  
بشكل معتدل ومرق جوز الكاجو

**Paneer Makhani (D) - 65**

(180 gr paneer)  
Cottage cheese cooked in a rich mildly  
spiced tomato and cashew nut gravy



(D) Dairy (E) Egg (G) Gluten (N) Nuts (S) Shellfish (V) Vegan

الأسعار صافية بالريال القطري، جميع أطباقنا محلية الصنع ومطبوخة في مطبخنا.  
من فضلك لا تتردد في إخبار أعضاء فريقنا بالحساسية التي قد تكون لديك.

Prices are net in Qatari Riyals. All our dishes are homemade and cooked in our kitchen.  
Please do not hesitate to let our team members know about the allergy you might have.



# Breads الخبز

٧ - باراٲا	<i>Paratha</i> (D,E,G) - 7
٧ - خبز النان	<i>Naan bread</i> (D,E,G) - 7
١٠ - زبدة نان	<i>Butten Naan</i> (D,E,G) - 10
١٠ - نان بالثوم	<i>Garlic Naan</i> (D,E,G) - 10
١٢ - جبنة نان	<i>Cheese Naan</i> (D,E,G) - 12

## Our Fries بطاطس مقلية

١٥ - كلاسيكي مع ملح البحر	<i>Classic with Sea Salt</i> (V) - 15
٢٨ - بطاطس مخازي بالجبنة (جبنة كريمية، مرق مخاني)	<i>Cheese Makhani Fries</i> (D,N) - 28 (Creamy cheese, makhani gravy)
٣٠ - بطاطس ديناميت (جبنة كريمية، مرق الفلفل الكشميري)	<i>Dynamite Fries</i> (D) - 30 Creamy cheese, Kashmiri chilli gravy
٣٥ - بطاطس شيش (جبنة كريمية، دجاج مقطوع، صلصة تمر هندي)	<i>Shish Fries</i> (D) - 35 Creamy cheese, chopped chicken, tamarind chutney



(D) Dairy (E) Egg (G) Gluten (N) Nuts (S) Shellfish (V) Vegan

الأسعار صافية بالريال القطري ، جميع أطباقنا محلية الصنع ومطبوخة في مطبخنا.  
من فضلك لا تتردد في إخبار أعضاء فريقنا بالحساسية التي قد تكون لديك.

Prices are net in Qatari Riyals. All our dishes are homemade and cooked in our kitchen.  
Please do not hesitate to let our team members know about the allergy you might have.



# الحلويات Desserts

مهلبية بلايط - ٣٠

شعيرية محلاة بالحليب مغطاة بالزعفران  
والمكسرات

*Mahalabia Balaleet (D,G) - 30*

Sweetened vermicelli with milk topped  
with saffron and nuts

آيس كريم كوفوف - ٣٠

آيس كريم كامل التسم مزين  
بالفستق والزعفران

*Kulfi Ice Cream (D,E,G) - 30*

Full cream ice cream garnished with  
pistachio and saffron

حلمى اللوتس - ٣٠

كريمة اللوتس الفنية مع طبقة اللوتس  
والبسكويت

*Lotus Dessert (D,G) - 30*

Rich lotus cream with lotus topping  
and biscuits

حلمى الزعفران والعسل - ٣٥

سيميفريدو مع الزعفران والعسل وطبقة الرمان  
والبسكويت

*Saffron & Honey  
Dessert (D,E,G) - 35*

Semifreddo with saffron & honey,  
pomegranate topping and biscuits



(D) Dairy (E) Egg (G) Gluten (N) Nuts (S) Shellfish (V) Vegan

الأسعار صافية بالريال القطري ، جميع أطباقنا محلية الصنع ومطبوخة في مطبخنا.  
من فضلك لا تردد في إخبار أعضاء فريقنا بالحساسية التي قد تكون لديك .

Prices are net in Qatari Riyals. All our dishes are homemade and cooked in our kitchen.  
Please do not hesitate to let our team members know about the allergy you might have.



## MOCKTAILS

CLASSIC MOJITO	30
STRAWBERRY MOJITO	32
LA RECOLTE Avocado, Pineapple, Banana and Chocolate Syrup	32
TROPICAL COOLER Banana, Orange Juice, Pineapple Juice and Strawberry Purée	32
LEMON MINT Lemon Juice, Mint Leaves, Sugar Syrup	29
GINGER COOLER Ginger, Mint Leaves, Lemon Juice, Raspberry Purée & Sprite	29

## SODA

Coke   Coke Light Fanta   Sprite	18
-------------------------------------	----

## WATER

ALKALINE 330 ML	25
ALKALINE 750 ML	30
SPARKALINE 330 ML	25
SPARKALINE 750 ML	30
LOCAL MINERAL WATER 1.5L	18

## FRESH JUICE

Orange   Pineapple Watermelon   Mango   Carrot	25
---	----

## SMOOTHIES

AVOCADO Avocado, Milk, Vanilla Ice Cream, and Honey	25
DATE Dates, Fresh Milk, Honey and Cane Sugar	25
TROPICANA Orange, Pineapple Juice, and Passion Fruit	25



## MILK

### SHAKES

VANILLA 25

CHOCOLATE 25

MIXED BERRY 25

Strawberry, Raspberry, Milk,  
Vanilla Ice Cream.

NUTELLA 25

Nutella, Milk, Vanilla Ice Cream.

STRAWBERRY 29

Strawberries, Milk,  
Vanilla Ice Cream

BANANA MILKSHAKE 29

Milk, Bananas, Vanilla Ice Cream

## COFFEE

ESPRESSO 18

DOUBLE ESPRESSO 22

DECAFEINATED 20

MACCHIATO 22

CAPPUCCINO 26

MOCHA 29

HOT CHOCOLATE 25

AMERICANO 22

CAFÉ AU LAIT 26

TURKISH COFFEE 25

## ICE COFFEE

ICE AMERICANO 22

ICE CAPPUCCINO 29

ICE LATTE 29

ICE MOCHA 29

## TEA

AL TERRACE SPECIAL 22

GINGER TEA 18

BLACK TEA 18

GREEN TEA 18

MOROCCAN TEA 22

## ICE TEA 25

Ginger | Lemon | Peach



## موكبيل

كلاسيك موهيتو

موهيتو فراولة

لا غيكولت

أفوكادو ، أناناس ، موز و شراب شوكولاتة

تروبيكال كولر

موز وعصير برتقال وعصير أناناس وبيوريه فراولة

ليمون و نعناع

عصير ليمون ، أوراق نعناع ، شراب سكر

كولر الزنجبيل

زنجبيل ، أوراق نعناع ، عصير ليمون ، توت بري وسبرايت

## مشروبات غازية

كوكا كولا | كوكا لايت

فانتا | سبرايت

## ماء

الاكالييف ٣٣٠ مل ٢٥

الاكالييف ٧٥٠ مل ٣٠

سباركالييف ٣٣٠ مل ٢٥

سباركالييف ٧٥٠ مل ٣٠

مياه معدنية محلية ١,٥ لتر ١٨

## عصير طازج

برتقال | أناناس ٢٥

بطيخ | مانجو | جزر ٢٩

## سموئي

أفوكادو ٢٥

أفوكادو ، حليب ، آيس كريم فانيليا و عسل

التمر ٢٥

بلح ، حليب طازج ، عسل وقصب السكر

تروبيكانا ٢٥

عصير برتقال و أناناس وفاكهة العاطفة



## مبلك شبيك

الفانيليا

شوكولاتة

خليط التوت

فراولة ، توت بري ، حليب ، آيس كريم فانيليا.

نوتيللا

نوتيللا ، حليب ، آيس كريم فانيليا.

الفراولة

فراولة، حليب، مثلجات الفانيليا

مبلك شبيك الموز

حليب و موز و ايس كريم فانيليا

## شاي

شاي التراسس الخاص ٢٥

شاي الزنجبيل ٢٥

الشاي الأسود ٢٥

الشاي الأخضر ٢٥

الشاي المغربي ٢٥

٢٩

## شاي مثلج

الزنجبيل | ليمون | خوخ ٢٥

٢٩

## قهوة

اسبرسو

دبل اسبريسو

قهوة ديكاف

ماكياتو

كابتشينو

موكا

شوكولاتة ساخنة

أمريكانو

قهوة بالحليب

قهوة تركية

١٨

٢٢

٢٠

٢٢

٢٦

٢٩

٢٥

٢٢

٢٦

٢٥

## قهوة مثلجة

آيس أمريكانو

آيس كابتشينو

آيس لاتيه

موكا الثلج

٢٢

٢٩

٢٩

٢٩