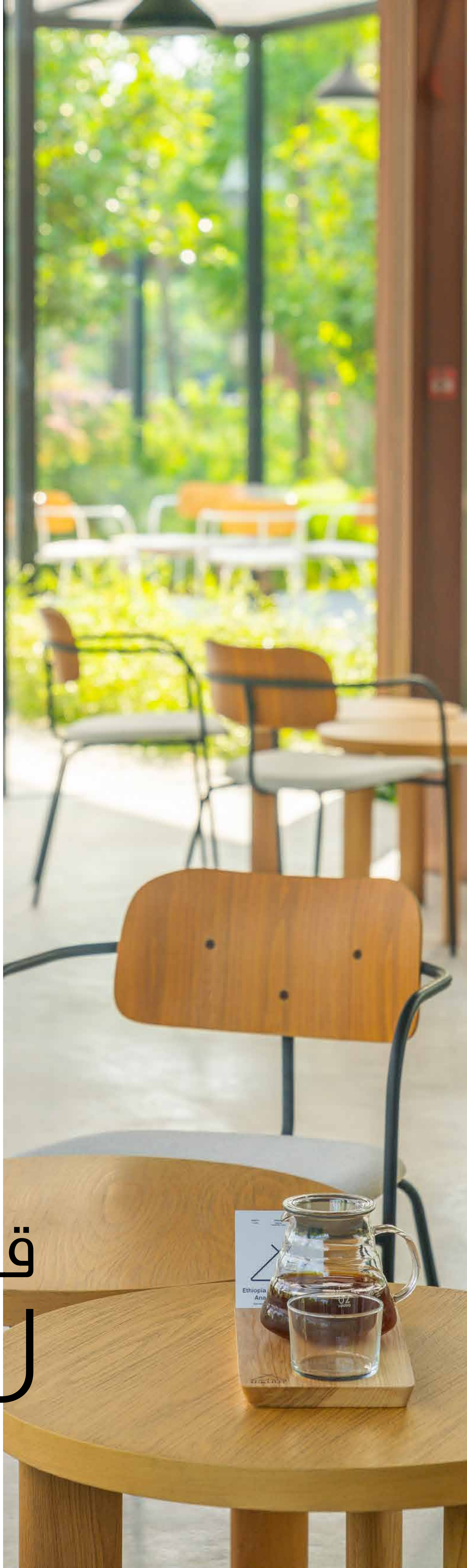
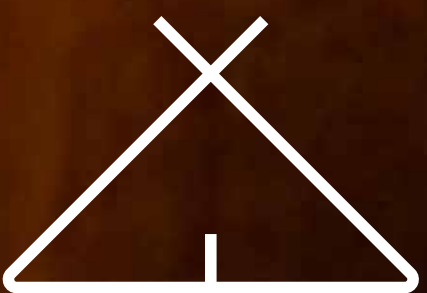


قائمة الطعام  
MENU





جديد على القائمة  
NEW ON THE MENU





## Smashed Chickpeas on Toast (vegetarian)

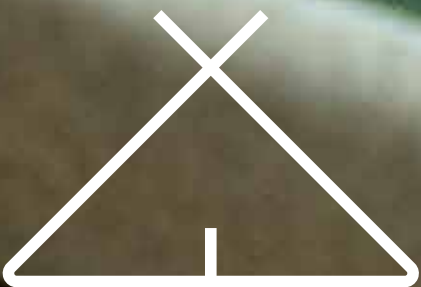
crispy sourdough toast layered with creamy tahina and a smashed chickpea salad, topped with a boiled egg, sakura mix cress, and a refreshing cucumber salad. finished with a drizzle of basil pine-pesto and lemon oil dressing

*Dairy, Gluten, Nuts*

## توست الحمص المهروس (نباتي)

خبز العجين المخمر المقرمش يُقدم مع طبقة من الطحينة الكريمة وسلطة الحمص المهروس، ومُزين ببيضة مسلوقة وكريس ميس ساكورا وسلطة الخيار. مزين بصلصة البيستو بالريحان والصنوبر وزيت الليمون

*يحتوي على منتجات الألبان، والجلوتين، والمكسرات.*





## Chicken Parmigiano

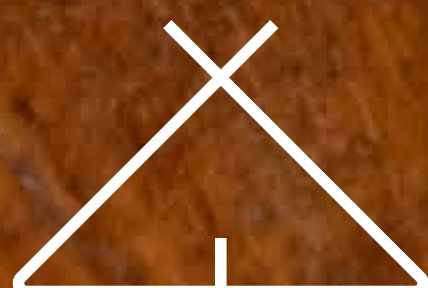
Crispy fried chicken layered with rich Parmesan cheese sauce, red cheddar, and marinara sauce, served on Karpatka bread with fresh baby spinach

*Dairy, Gluten*

## دجاج بارميجيانا

دجاج مقلي مقرمش مُغطى بصوص جبن البارميزان وجبن الشيدر الأحمر،  
وصوص المارينارا، يُقدم على خبز كارباتكا مع السبانخ الطازجة

*يحتوي على منتجات الألبان والجلوتين.*





## Mushroom with Honey Goat Cheese on Toast (vegetarian)

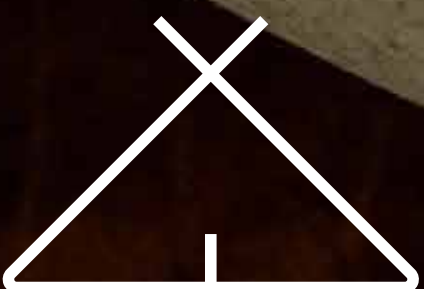
Sourdough toast topped with a savory mix of mushrooms and spinach, creamy honey goat cheese, and sundried cherry tomatoes. Finished with a drizzle of honey, chopped chives, fresh sakura cress, and a touch of green oil

*Dairy, Gluten*

## توست الفطر مع جبن الماعز (نباتي)

توست العجين المخمر مغطى بمزيج من الفطر والسبانخ، وجبن الماعز الكريمي بالعسل، والطماطم الكرزية المجففة. مزيّن برشات من العسل، والثوم المعمر المفروم، وكريس الساكورا الطازج، والزيت الأخضر.

*يحتوي على منتجات الألبان والجلوتين.*





## Creamy Scrambled Egg and Mushroom on Toast (vegetarian)

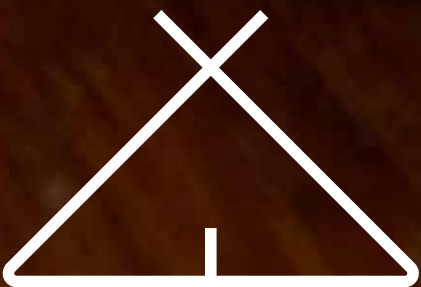
Sourdough toast topped with creamy scrambled eggs and sautéed mixed mushrooms with baby spinach, enriched with cream cheese and grated Parmesan. Finished with a drop of green oil, chopped coriander leaves, and fresh sakura cress

*Dairy, Gluten*

## توست بيض مخفوق كريمي وفطر (نباتي)

توست العجين المخمر يُغطى ببيض مخفوق كريمي وفطر مشوي مع السبانخ، مُغطى بجبن الكريمة وجبن البارميزان المبشور والزيت الأخضر، وأوراق الكزبرة المفرومة، وكريس الساكورا الطازج

*يحتوي على منتجات الألبان والجلوتين.*





## Burrata on Toast (vegetarian)

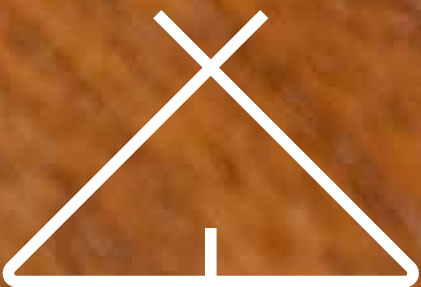
Crispy sourdough toast spread with basil pine-pesto, topped with creamy burrata cheese, confit cherry tomatoes, and a drizzle of balsamic vinegar. Finished with sakura mix cress and a touch of green oil

*Dairy, Gluten, Nuts*

## توست البوراتا (نباتي)

توست العجين المخمر المقرمش مغطى بصوص البيستو بالريحان والصنوبر، جبن البوراتا الكريمي، الطماطم الكرزية وقطرات من خل البلسميك. مُزيّن بكريس مكس الساكورا والزيت الأخضر

*يحتوي على منتجات الألبان، والجلوتين، والمكسرات.*





## Salted Caramel Miso

A rich blend of salted caramel sauce and full-fat milk, enhanced with a shot of espresso and a pinch of salt. Served over ice with salted caramel ice cream on top and garnished with cacao husk and a sprinkle of salt

## كراميل ميسو مملح

مزيج من صوص الكراميل المملح وحليب كامل الدسم، مع إضافة قهوة الإسبريسو ورشة من الملح. يُقدم مع الثلج وآيس كريم الكراميل المملح، ويُزين بقشرة الكاكاو ورشة من الملح



the HUT





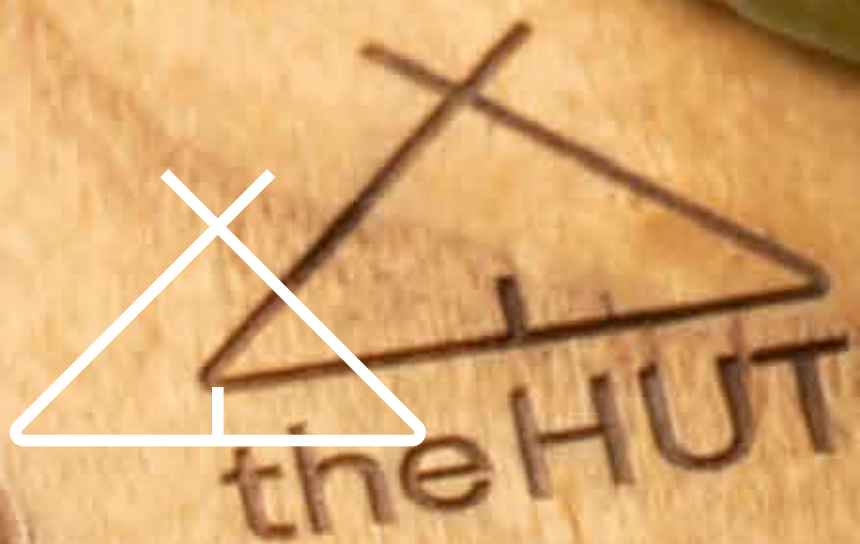
# اصدار الصيف الخاص SUMMER SPECIAL

## Mango Matcha Bliss

experience the earthy notes of pure matcha combined with the tropical sweetness of mango purée, perfectly balanced with a hint of lime juice. served in a salt-rimmed glass, garnished with a touch of dehydrated lime

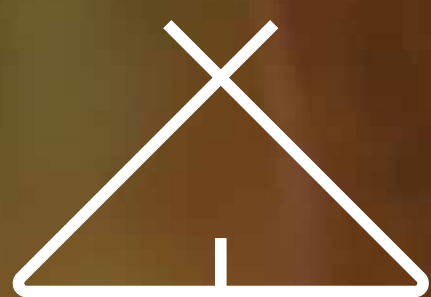
## مانجو ماتشا بليس

ماتشا نقية ممزوجة مع شراب المانجو الاستوائي، وعصير الليمون. يقدم في كوب بحافة مملحة، مزين بلمسة من الليمون المجفف





# القهوة أحادية المنشأ SINGLE ORIGIN COFFEES





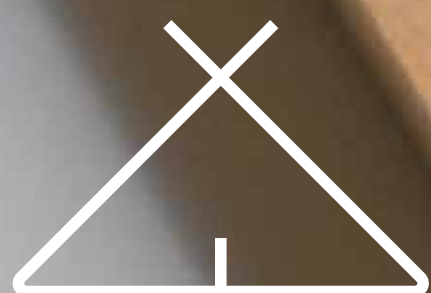
# القهوة المعدة يدوياً MANUAL BREW

Hot/Ice Manual Brew (88-89)

قهوة معدة يدوياً ساخنة/مثلجة (٨٨-٨٩)

Hot/Ice Manual Brew (90+)

قهوة معدة يدوياً ساخنة/مثلجة (+٩٠)







# القهوة COFFEES

Espresso

اسبريسو

Piccolo

بيكولو

Hot/Ice Cortado

كورتادو / مثلج

Hot/Ice Latte

لاتيه / مثلج

Flat White

فلات وايت

Cappuccino

كابتشينو

Hot/Ice Spanish Latte

سبانيش لاتيه / مثلج

Hot/Ice Mocha

موكا / مثلج

Hot/Ice Long Black

لونغ بلاك / مثلج

Hot Macchiato

ماكياتو

Cold Brew

كولد برو





# شاي TEA

Dazzling Lunar

دازلينغ لونار

Fruit of the Bloom

فروت اوف ذا بلوم

Ginger Roobois Masala

زنجبيل رويوس ماسالا

Blue Lemon Grass Pea

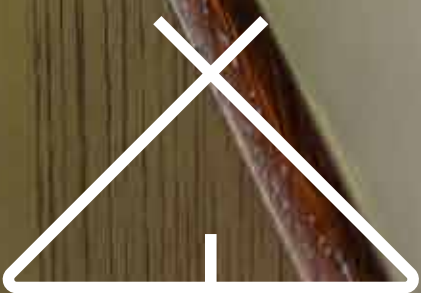
بلو ليمون غراس

English Breakfast Tea

شاي الإفطار الإنجليزي

Green Tea

شاي أخضر







الفتور

**BREAKFAST**







## Smash Avo Tartine

smashed avocado on toast  
with eggs, hung yogurt, dried  
cranberries and homemade  
sundried tomatoes

*Hung Yogurt: Indian yogurt from which  
all the whey has been drained.*

## تارتين مع الأفوكادو المهروس

أفوكادو مهروس على شريحة  
من الخبز المحمص مع البيض  
واللبن المصفى والتوت البري  
المجفف والطماطم المجففة

*اللبن المصفى: لبن بطريقة تحضير هندية  
تستخلص كل مصل اللبن منه*

## Scramble Scamorza

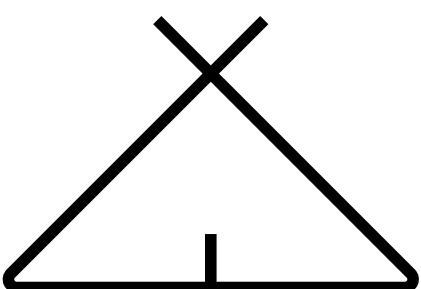
scrambled egg on toast  
topped with parmesan and  
scamorza cheese

*Scamorza cheese: an Italian cheese  
made originally from buffalo's milk but  
nor chiefly from cow's milk*

## بيض مخفوق مع السكامورزا

بيض مخفوق على الخبز  
المحمص مغطى بجبنة  
البارميزان وجبنة السكامورزا

*جبنة السكامورزا: جبنة إيطالية مصنوعة  
في الأصل من حليب الجاموس وليس من  
حليب البقر*







## Shakshouka

a middle eastern dish of organic eggs and tomatoes with pine nuts and feta cheese paired with pita bread

## شكشوكة

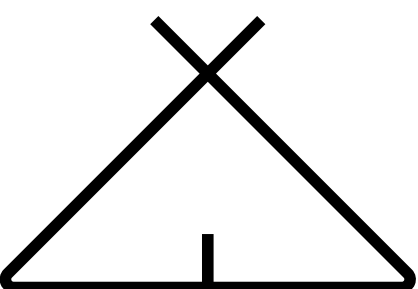
طبق شرق أوسطي من البيض العضوي والطماطم مع الصنوبر وجبن الفيتا مع خبز البيتا

## Croque Monsieur

Egg and turkey ham with bechamel sauce and Emmental cheese on brioche loaf

## كروك مسيو

بيض ولحم الديك الرومي مع صلصة البشاميل وجبنة إيمنتال على خبز البريوش







## Grilled Halloumi Sandwich

halloumi cheese with rocket leaves, baby spinach, sundried tomato, pickled zucchini, sundried pesto and pine nut pesto in ciabatta bread

## ساندويش حلوم مشوي

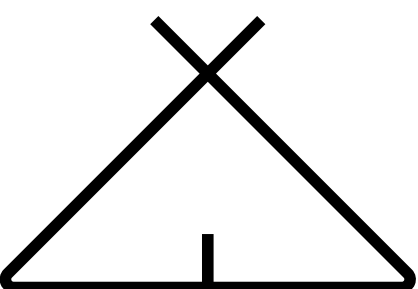
جبنة حلوم مع أوراق الجرجير والسبانخ الصغيرة والطماطم المجففة والكوسا المخللة والبيستو المجفف وبيستو الصنوبر في خبز الشيباتا

## Tamago Sando

a rich, Japanese-style egg sandwich topped with salt-cured egg yolk

## تاماجو ساندو

شطيرة بيض غنية على الطريقة اليابانية مغطاة بصغار البيض المعالج بالملح





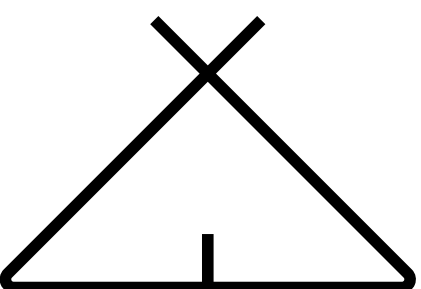
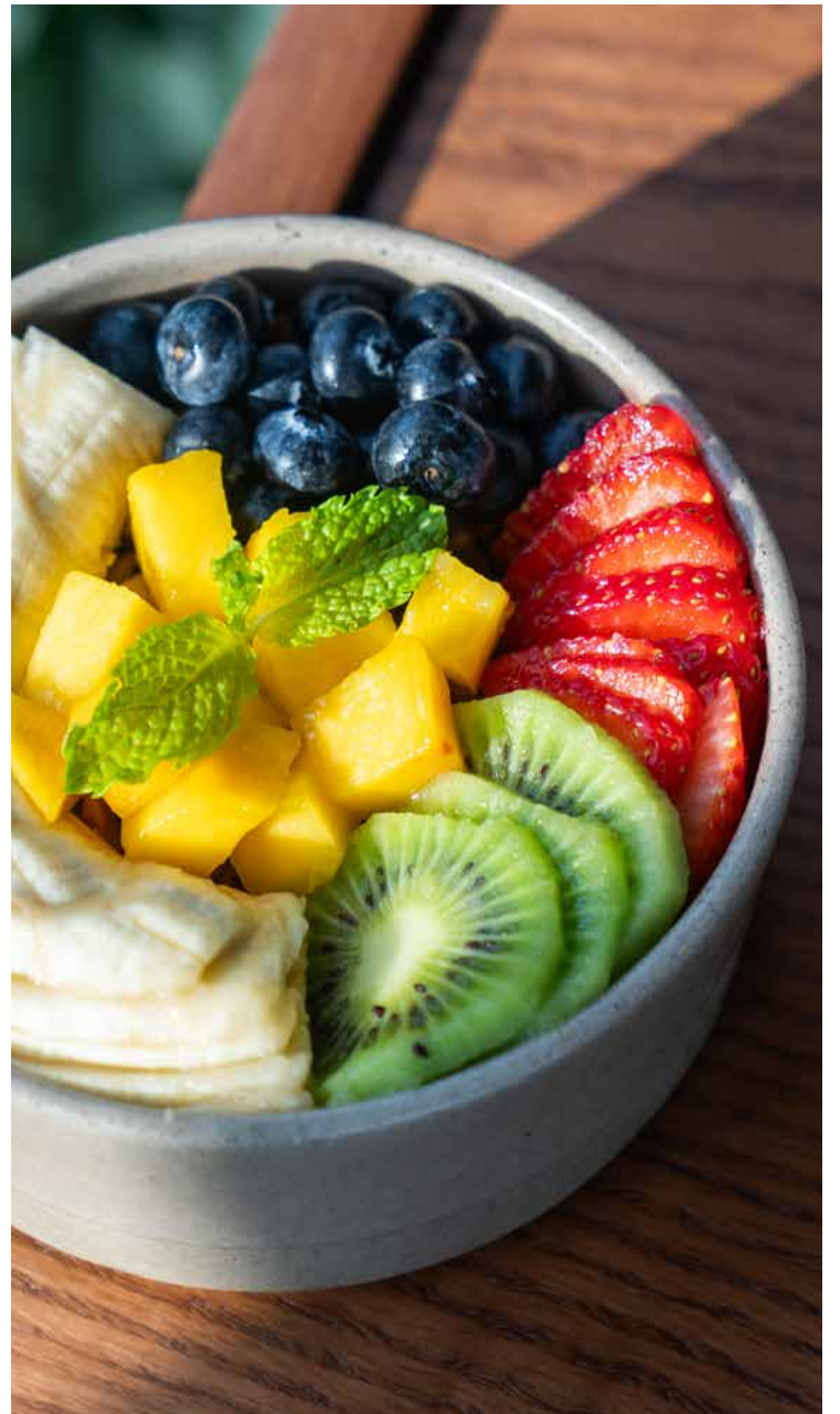


**Grilled Smoke  
Cheese Sandwich**  
smoked cheddar cheese,  
mozzarella and smoked white  
cheddar on cheddar bechamel  
on sourdough bread

**ساندويش الجبنة  
المشوية المدخنة**  
جبنة شيدر مدخنة، موزاريللا  
وشيدر أبيض مدخن على  
بشاميل شيدر على خبز العجين  
المخمر

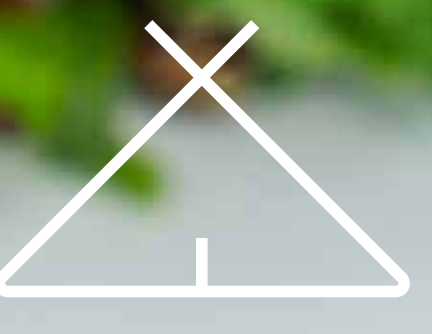
**Acai**  
acai topped with granola,  
banana, mixed berries, kiwi,  
and mango

**أساي**  
أساي مغطاة بالخرانولا والموز و  
التوت و الكيوي و المانجو





# السلطات SALADS







## Potato Salad

roasted potato with bacon bits, iceberg lettuce, parmesan cheese and chopped parsley in tartar sauce

## سلطة البطاطا

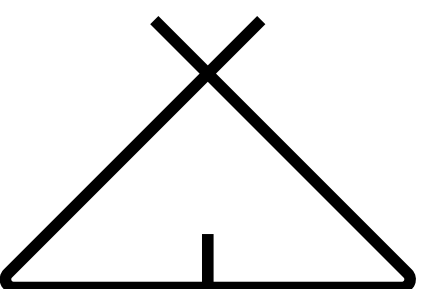
بطاطا مشوية مع قطع اللحم المقدد والخس وجبنة البارميزان والبقدونس المفروم في صلصة الديك الرومي

## Caesar Salad

grilled chicken, beef bacon, romaine, frise and iceberg lettuce with croutons topped with parmesan cheese and paired with caesar dressing

## سلطة سيزر

دجاج مشوي ولحم بقري مقدد وخس منوع مع خبز محمص مغطى بجبنة البارميزان مع صلصة السيزر





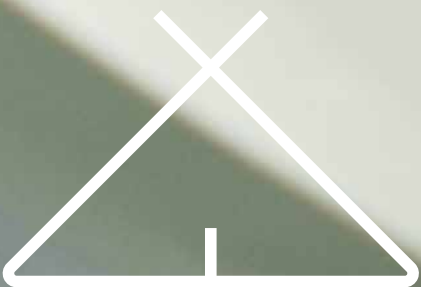


## Kale with Crunchy Quinoa Salad

Chopped kale and mint, baby  
spinach, red and white quinoa  
with hazelnut and gastrique  
dressing

## سلطة الكرنب مع الكينوا المقرمشة

كرنب مفروم مع النعناع وأوراق  
السبانخ الصغيرة وحبوب الكينوا  
الحمراء والبيضاء والبندق  
وصلصة الغاستريك





كرواسون  
**CROISSANTS**







## Tomato Pesto

croissant based pastry  
with feta pesto sauce and  
cheddar bechamel topped  
with grilled cherry tomato  
and feta cheese

## بيستو الطماطم

كرواسون مع صلصة بيستو  
الفييتا وبشاميل الشيدر  
مغطى بالطماطم الكرزية  
المشوية وجبن الفييتا

## Hazelnut Parfait Danish

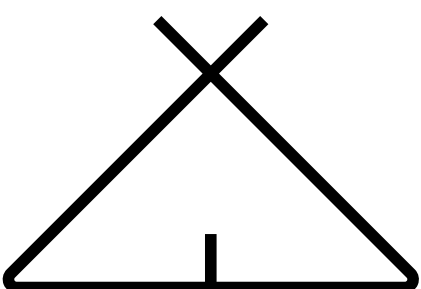
hazelnut croissant with  
candied hazelnut, caramel  
sauce and chocolate ganache  
sprinkled with sea salt

*Parfait: a mixture of cream, eggs, sugar  
and syrup to create a custard-like puree*

## دانيش بارفيه البندق

كرواسون البندق مع حلوى  
البندق وصلصة الكراميل وغاناش  
الشوكولاتة مع رشة من ملح البحر

*البارفيه: مزيج من الكريمة والبيض والسكر  
والقطر لعمل حشوة تشبه الكاسترد*







## Mushroom Croissant

plain croissant with  
parmesan cheese, pecorino  
bechamel and caramelized  
onions topped with brow  
mushrooms

## كرواسون الفطر

كرواسون سادة مع جبنة  
البارميزان وبشاميل البيكورينو  
والبصل المكرمل مغطى  
بالفطر البني

## Pecan Nuts Croissant

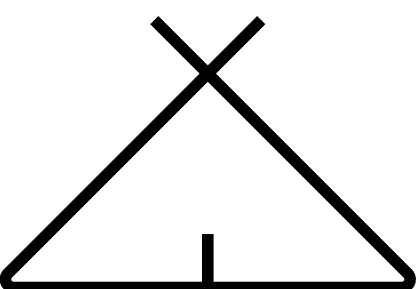
plain croissant with pecan  
frangipane, pecan nuts and  
maple cream

*Frangipane: a mixture of butter, eggs,  
sugar and flour*

## كرواسون جوز البيكان

كرواسون سادة مع فرانجيبان  
وجوز البيكان وكريم القيقب.

*الفرانجيبان: مزيج من الزبدة والبيض والسكر  
والدقيق*







## Cheese Bechamel Croissant

plain croissant with pecorino  
bechamel, parmesan cheese,  
cheddar and mozzarella

## كرواسون بشاميل الجبنة

كرواسون سادة مع بشاميل  
بيكورينو، جبنة البارميزان  
والشيدر والموزاريلا

## Chocolate Coffee Frangipane Croissant

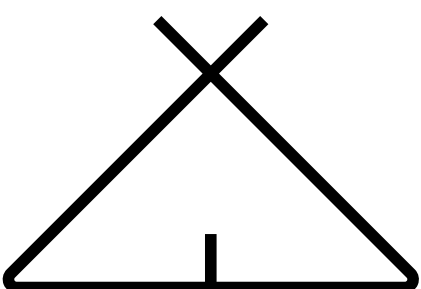
plaint croissant with coffee  
and chocolate frangipane,  
chocolate sticks and  
chocolate ganache

*Frangipane: a mixture of butter, eggs,  
sugar and flour*

## كرواسون فرانجيبان الشوكولاتة والقهوة

كرواسون سادة مع فرانجيبان  
القهوة والشوكولاتة، أعواد  
الشوكولاتة وغاناش الشوكولاتة

*الفرانجيبان: مزيج من الزبدة والبيض والسكر  
والدقيق*





# الحلويات DESSERTS



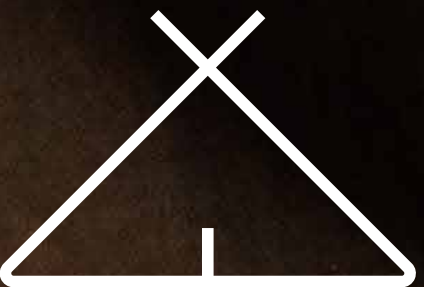


## Coconut & Date Cake

Coconut & Date Molasses Cake, topped with aromatic cardamom cream cheese, served alongside a scoop of luxurious date ice cream, drizzled with decadent halwa sauce, and finished with a sprinkle of crunchy coconut chips

## كعكة التمر وجوز الهند

كعكة التمر وجوز الهند، مغطاة بكريمة جبنة الهيل وصوص الحلوى ورقائق جوز الهند المقرمشة. تقدم مع آيس كريم التمر







## Hazelnut Milk Cake

chocolate moist sponge cake  
soaked in chocolate sauce  
topped with whipped cream and  
mascarpone

## كعكة حليب

## البندق

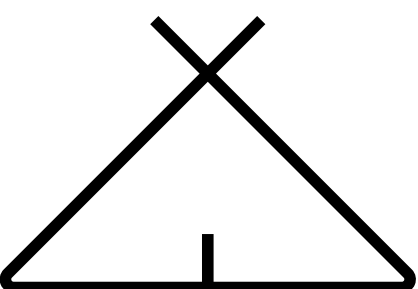
كعكة شوكولاتة إسفنجية رطبة  
منقوعة في صلصة الشوكولاتة  
ومغطاة بالكريمة المخفوقة  
وجبنة الماسكرون

## Tiramisu

mascarpone mousse with  
espresso-soaked lady finger  
biscuit topped with cocoa  
powder

## تيراميسو

موس جبنة الماسكرون مع  
أصابع البسكت المنقوعة  
بالإسبريسو والمغطاة  
بمسحوق الكاكاو





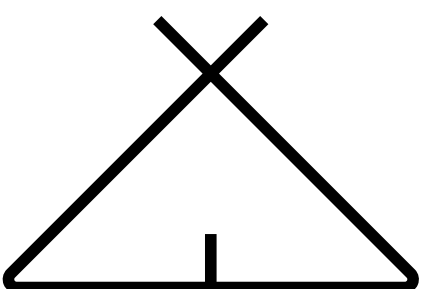


**Affogato**  
vanilla ice cream with  
espresso shot

**أفوغاتو**  
آيس كريم الفانيليا مع جرعة  
اسبريسو

**Sebastian  
Cheesecake**  
a decadent cake with a  
balance of sweetness and  
tanginess

**كيسة جبن  
سيباستيان**  
كيسة جبن مميزة ومتوازنة





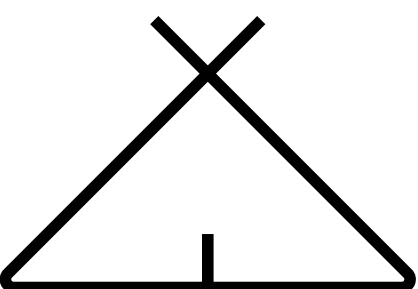


**Pistachio Tart**  
a dessert made with pistachio  
nuts and puree

**تارت الفستق**  
طبق حلويات مميز مصنوع  
بمهروس الفستق والمكسرات

**Chocolate Pecan  
French Toast**  
a classic chocolate flavored  
dessert paired with vanilla ice  
cream

**توست فرنسي  
بجوز البيكان  
والشوكولاتة**  
حلوى كلاسيكية بنكهة  
الشوكولاتة مع آيس كريم  
الفانيليا





**Sea Salt  
Nutella Cookie**  
warm nutella chocolate cookie  
drizzled with sea salt

**نوتيللا كوكي**  
كوكي شوكولاتة النوتيللا الدافئ  
مع الملح البحري





# مشروبات DRINKS



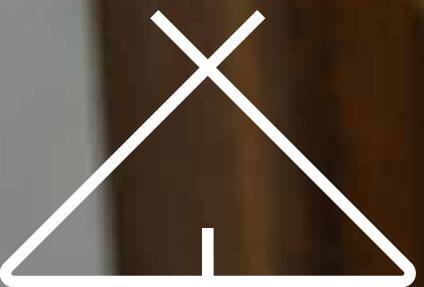


## Cascara Orange

Cascara, orange syrup, and freshly squeezed orange juice, infused with tonic water and nitrogen for a refreshing spritz. Topped with orange skin for an extra burst of citrusy aroma

## كاسكارا البرتقال

مزيج منعش من الكاسكارا وعصير البرتقال الطازج، ممزوج بماء التونيك والنيتروجين.



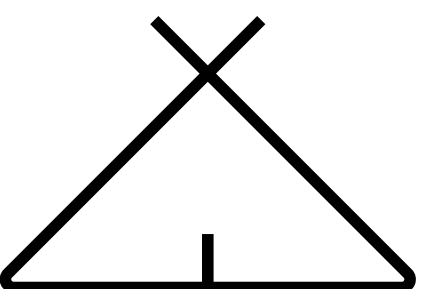




Hot/Ice Matcha

ماتشا / مثلج

Hot/Ice Chocolate  
هوت تشوكليت / مثلج





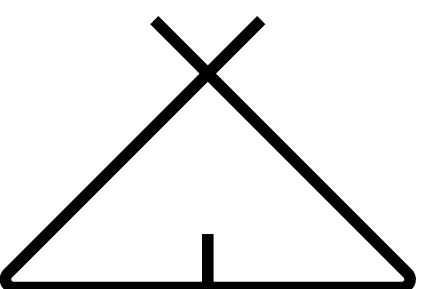


Blackberry Sage

بلاك بيرى سيچ

Romantic Rose

رومانتيك روز

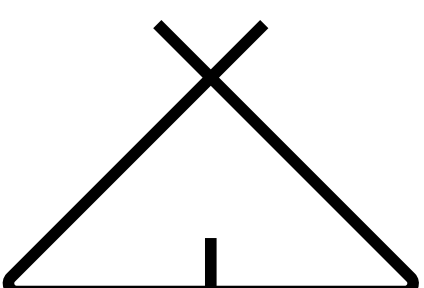






Espresso Tonic  
اسبريسو تونيك

Hibiscus  
كركديه

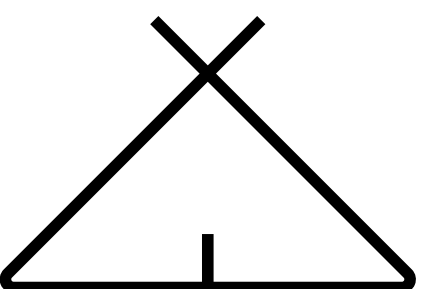






Blended Pistachio  
الفستق المخلوط

Oats and Berries  
الشوفان والتوت





Orange Juice  
عصير البرتقال



  
TUHert

