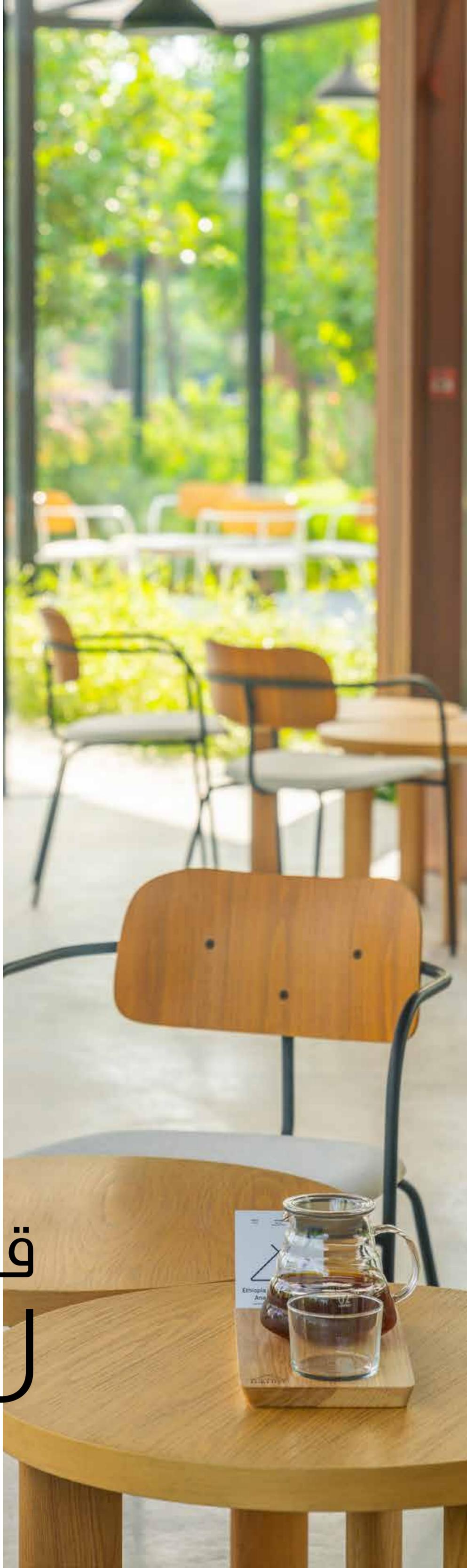


قائمة الطعام
MENU



أحدث الإضافات LATEST ADDITION

Tiramisu Twist

a delightful blend of warm steamed milk infused with a shot of bold brazilian espresso, complemented by rich lotus sauce and crushed lotus biscuits for a caramelized, spiced cookie twist. topped with a smooth whipped cream cheese layer and a light dusting of fine chocolate powder

Dairy



مشروب التيراميسو

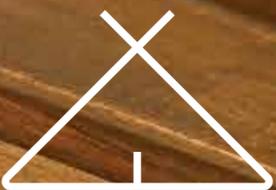
مزيج من الحليب المبخر الدافئ مع إسبريسو برازيلي، صوص اللوتس، وقطع بسكويت اللوتس المطحون. يُزين بطبقة كريمية من الجبن المخفوق ورشة خفيفة من بودرة الشوكولاتة

يحتوي على الألبان

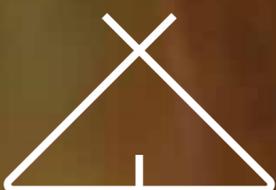


theHUT × SOUNCE

حلويات جديدة
**NEW DESSERTS
ON THE MENU!**



القهوة أحادية المنشأ SINGLE ORIGIN COFFEES



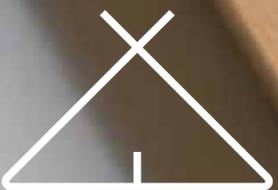
القهوة المعدة يدوياً MANUAL BREW

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

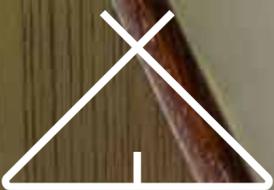
Fruit of the Bloom
فروت اوف ذا بلوم

Ginger Roobois Masala
زنجبيل رويوس ماسالا

Blue Lemon Grass Pea
بلو ليمون غراس

English Breakfast Tea
شاي الإفطار الإنجليزي

Green Tea
شاي أخضر





الفطور

BREAKFAST



Burrata on Toast *(vegetarian)*

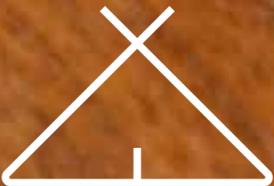
Crispy sourdough toast spread with basil pine-pesto, topped with creamy burrata cheese, confit cherry tomatoes, and a drizzle of balsamic vinegar. Finished with sakura mix cress and a touch of green oil

Dairy, Gluten, Nuts

توست البوراتا *(نباتي)*

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

يحتوي على منتجات الألبان، والجلوتين، والمكسرات.





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 مكس ساكورا وسلطة الخيار. مزين بصلصة البيستو بالريحان والصنوبر وزيت الليمون

يحتوي على منتجات الألبان، والجلوتين، والمكسرات

Chicken Parmigiano

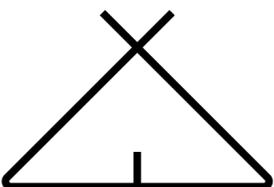
Crispy fried chicken layered with rich Parmesan cheese sauce, red cheddar, and marinara sauce, served on Karpatka bread with fresh baby spinach

Dairy, Gluten

دجاج بارميجيانا

دجاج مقلي مقرمش مغطى 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 مُغطى بمزيج من الفطر والسبانخ، وجبن الماعز الكريمي بالعسل، والطماطم الكرزية المجففة. مُزيّن برشات من العسل، والثوم المعمر المفروم، وكريس الساكورا الطازج، والزيت الأخضر

يحتوي على منتجات الألبان والجلوتين

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

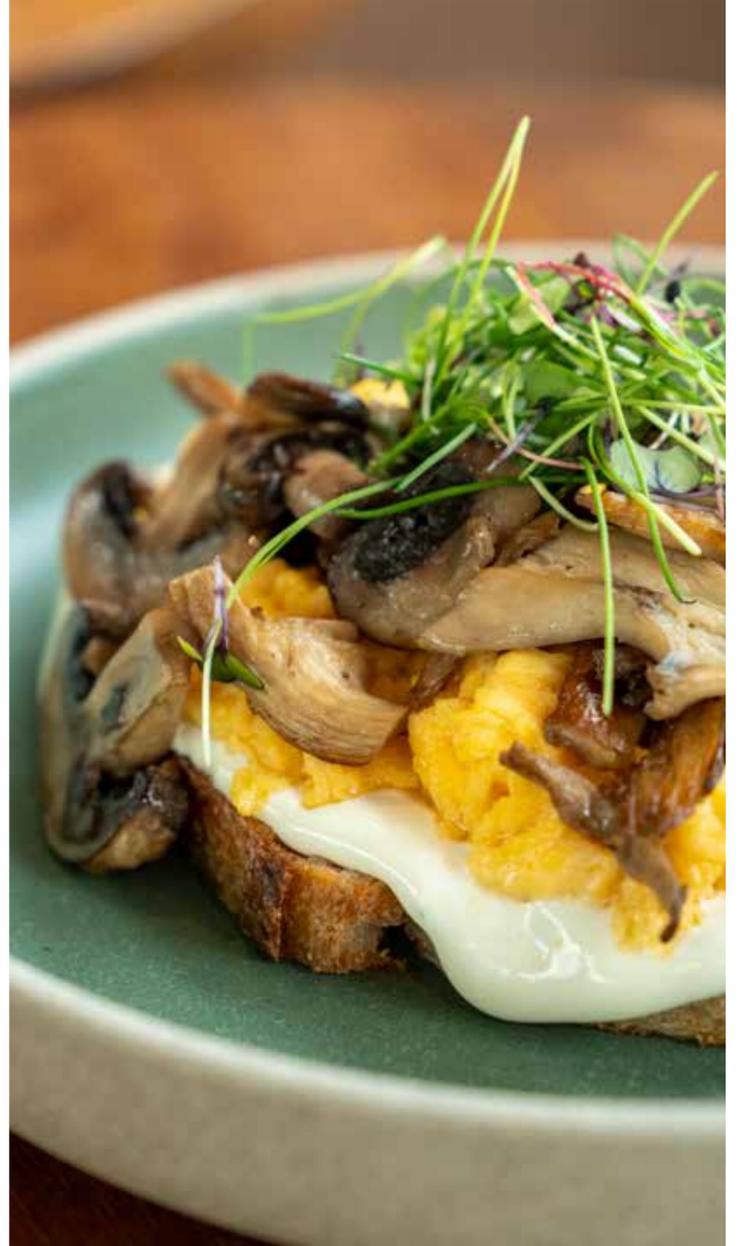
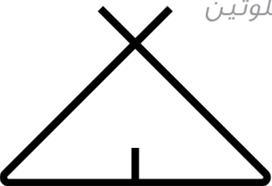
Sourdough toast topped with creamy scrambled eggs and sautéed mixed mushrooms with baby spinach, enriched with cream cheese and grated Parmesan. Finished with a drop of green oil, chopped coriander leaves, and fresh sakura cress

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





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

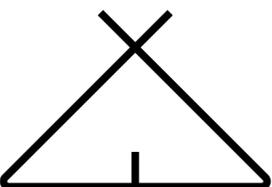
scrambled egg on toast
topped with parmesan and
scamorza cheese

*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

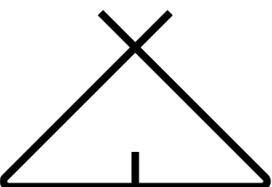
طبق شرق أوسطي من البيض العضوي والطماطم مع الصنوبر وجبن الفيتا مع خبز البيتا

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

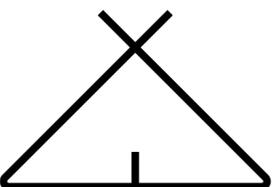
جبنة حلوم مع أوراق الجرجير والسبانخ الصغيرة والطماطم المجففة والكوسا المخللة والبيستو المجفف وبيستو الصنوبر في خبز الشيباتا

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



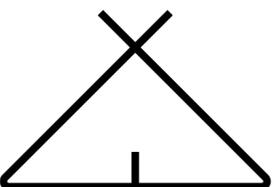
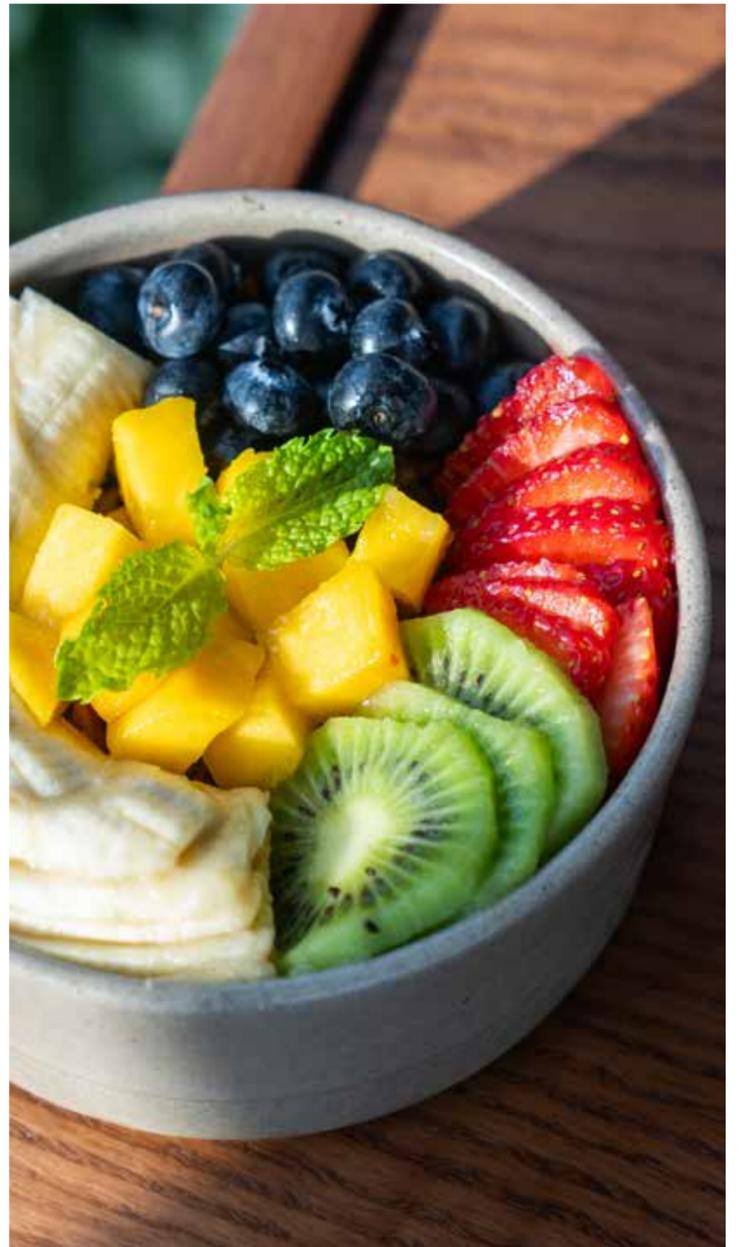


**Grilled Smoke
Cheese Sandwich**
smoked cheddar cheese,
mozzarella and smoked white
cheddar on cheddar bechamel
on sourdough bread

**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 بالجرانولا 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

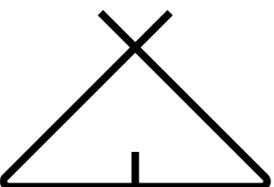
بطاطا مشوية مع قطع اللحم المقدد والخس وجبنة البارميزان والبقدونس المفروم في صلصة الديك الرومي

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

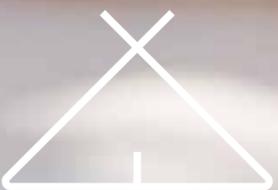
Chopped kale and mint, baby spinach, red and white quinoa with hazelnut and gastrique dressing

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

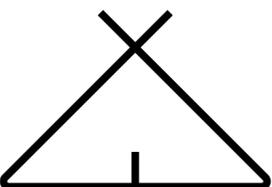
hazelnut croissant with
candied hazelnut, caramel
sauce and chocolate ganache
sprinkled with sea salt

*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

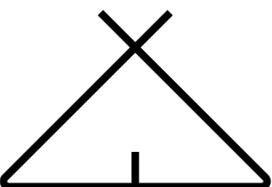
plain croissant with pecan
frangipane, pecan nuts and
maple cream

*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

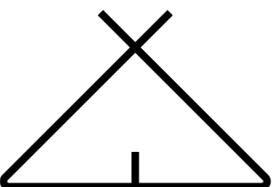
plaint croissant with coffee
and chocolate frangipane,
chocolate sticks and
chocolate ganache

*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



SOUNCE

Cinnamon Crumble Cheesecake

a dreamy blend of smooth
cheesecake with a cinnamon-
spiced crumble topping

تشيز كيك بالقرفة

مزيج شهّي من التشيز
كيك الناعم مغطى بطبقة
مقرمشة بنكهة القرفة

سعر القطعة
Cake by Slices



8 OUNCE

Blueberry Almond Cake

soft cake filled with juicy blueberries
and nutty almond flavors

كيك التوت الأزرق واللوز

كعكة طرية مليئة بالتوت الأزرق
الطازج ونكهة اللوز الغنية

سعر القطعة
Cake by Slices

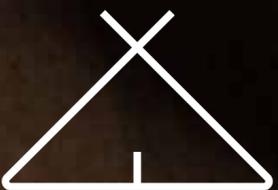


Coconut & Date Cake

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 جبنه 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

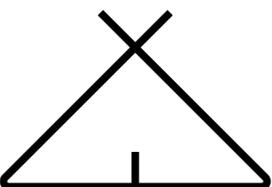
كعكة شوكولاتة إسفنجية رطبة
منقوعة في صلصة الشوكولاتة
ومغطاة بالكريمة المخفوقة
وجبنة الماسكرون

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



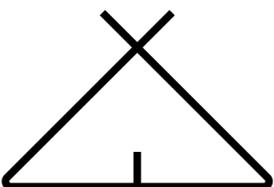


Affogato
vanilla ice cream with
espresso shot

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



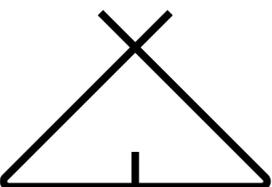


Pistachio Tart
a dessert made with pistachio
nuts and puree

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



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



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



the HUT

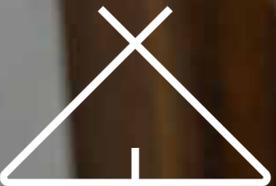


Cascara Orange

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

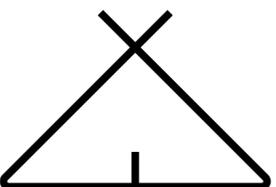
مزيج منعش من الكاسكارا وعصير البرتقال الطازج، ممزوج بماء التونيك والنيتروجين.





Hot/Ice Matcha
ماتشا / مثلج

Hot/Ice Chocolate
هوت تشوكليت / مثلج



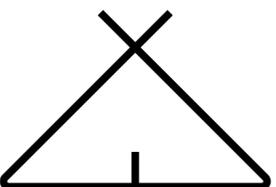


Blackberry Sage

بلاك بيرى سيچ

Romantic Rose

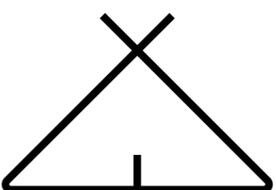
رومانتيك روز





Espresso Tonic
اسبريسو تونيك

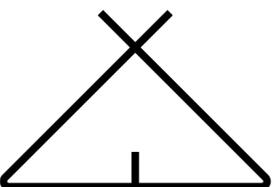
Hibiscus
كركديه





Blended Pistachio
الفستق المخلوط

Oats and Berries
الشوفان والتوت



Orange Juice
عصير البرتقال

