

روتيرا

عصوي و لذيذ

الفطور

نقدم كل أطباق البيض مع شرائح خبز الباغيت الفرنسية، والزيتون المتبول

35.00

يوصيك الشيف بإضافة ساندوتشيتوس الغواكامولي المفتوح وسلطه المسكلون مع طلبك



38.00

بيض مقلي

على ذوقك - بيض مقلي على الجهتين استواء خفيف ; بيض مقلي على الجهتين استواء وسط ;
بيض مقلي على الجهتين استواء كامل ; بيض مخفوق

48.00

بياض البيض

بسيلطه، نقدمه مع طماطم مجففة يدوياً

لإضافة : الجبنة 10.00
الفطر 14.00

48.00

عجة صحية

كالزوني بيضاء، محشية بمكعبات الفلفل الأحمر والأخضر والطماطم المجففة يدوياً

لإضافة : الجبنة 10.00
الفطر 14.00

52.00

شكشوكة

طماطم مفرومة بالكمون، مع جبنة الفيتا وبيض عيون

52.00

بيض بندىكت

بريوش فرنسي مفطع بعجينة جواكامولي مع بيضتين مسلوقتين، مع جانب من الكيل السوتيه،
الطماطم الكرزية والبروكلي وصلصة الهولانديز

لإضافة : أفوكادو ودجز 8.00
أو لحم بقري المقدد 15.00
أو شرائح سلمون مدخن 30.00

49.00

كعك سكونز

كعك طازج مخبوز، نقدمه مع الكريمة الغليظة والمربي

24.00

سلة خبز

تشكيلة طازجة من الخبز المصنوع لدينا من المخبز مباشرة، يقدم مع الزبدة والمربي

198.00

طبق الأجبان

مجموعة متنوعة من أفضل أنواع الجبن تقدم مع الخبز والبسكويت والتين المجفف
والطماطم الكرزية والجوز والطماطم المجففة والزيتون

الفطور المميز

169.00

الكريك (لشخصين)

2 مشروب ساخن
2 كرواسون من اختيارك
1 سلة خبز والمربي
1 صحن جرانولا
1 بيض مقلي

99.00

يونغ

1 مشروب ساخن
1 سلة خبز والمربي
1 كرواسون من اختيارك
1 أومليت صحي
لإضافة : الجبنة 7.00
الفطر 14.00

عزز وجبة الفطور

8.00

قطع الأفوكادو

30.00

شرائح السلمون المدخن

14.00

الفطر السوتيه

12.00

البطاطا المخبوزة

15.00

لحم بقري معدد

85.00

جايا

1 مشروب ساخن
1 صحن مناقيس صغيرة مشكلة
1 شكشوكة



كمّلها بخفة

35.00	جرانولا القيقب الموسلي مع شراب القيقب، حليب اللوز، وبذور الشيا والكتان
42.00	وعاء الجرانولا موسلي بالعسل، الزبادي اليوناني، مع شرائح التمر، والجوز المدقوق
55.00	بذور الحديقة خلطة الشيف من البذور وحليب جوز الهند، مع شرائح الموز وشرائح التين وأنصاف اللوز. والفستق المدقوق



السلطات

58.00	البازنجان بازنجان مشوي، مع أوراق الجرجير الطازجة، أوراق السبانخ الصغيرة، بروكلي، شمندر، تمر، أعشاب، أنصاف الطماطم الكرزية، مكعبات خيار وبذور الرمان. تُرشّن عليها صلصة حبوب الخردل الكاملة، وتزّين بجبن الفيتا والطماطم المجففة يدوياً، والبارمیزان المبشور
40.00	السلطة الخضراء خس بوسطن، ميسكلون، ملفوف أحمر مفروم، زهيرات بروكلي صغيرة، مكعبات خيار وأفوكادو، بازلاء، فاصولياء خضراء، بذور يقطين، أوراق الريحان، أعشاب، بصل مكرمل، وصلصة ديتوكس الربيع
54.00	الكينوا ميسكلون، جرجير، ملفوف، جزر مبشور، مكعبات الأفوكادو، طماطم كرزية، كينوا بيضاء وسوداء، رقائق جبن البارمیزان.
68.00	سيرلوين لحم الخاصرة سوتيه متبّل، كيل مبشور، جزر، بطاطا حلوة، مخلل، كزبره، سمسّم أبيض وأسود، وصلصة الخل بالليمون
52.00	سلطة جبن الماعز جبن الماعز على طبقة من الجرجير وشرائح التفاح الرقيقة تعلوها مكعبات الخيار والطماطم والتمر والجوز المسحوق وزيت الزيتون، والعسل

الساندويشات

نقدمها مع سلطة ميسكلون

78.00	سمك السلمون المدخن صلصة الغواكامولي على طبقة من الجبن الكريمي يعلوها سمك السلمون المدخن، والكبار وقطع الليمون
58.00	ساندويش الدجاج خبز طري محمص، مايونيز وحس، دجاج مشوي متبّل، الكبر، مخلل، بقدونس مفروم وزعتر بري، لحم بقري مقدد، وطماطم مجففة يدويا
58.00	ساندويش بيف لحم برسكت بخبزة الباغيت الفرنسي، مشوي متّبل بالمخلل والصلصلة اليابانية

للحصول على تجربة مثالية، اطلب رقائق
البطاطس المخبوزة يدوياً

12.00



48.00

72.00

موزاريلاد

صلصة البيستو مع شرائح طماطم،
وجبنة موزاريللا الطازجة، مع الطماطم
المصنوعة يدوياً والريحان والجوز

التونة

الكريمة الحامضة، مع قطع التونة
المخلوطة بالمايونيز المنزلي الصنع
والمخللات، والأعشاب، تزّينها مكعبات
الطماطم الكرزية، وشرائح من البيض
المسلوق

أطباق للمشاركة

المقبلات الباردة

24.00

الحُمْص

الحُمْص التقليدي المزين بحبوب الحُمْص

24.00

بروسكيتا الطماطم

شرائح الخبز، نكهة الثوم، زيت الزيتون، مع مكعبات الطماطم الطازجة، والأعشاب، و قطرات الخل البلسمي

38.00

بروسكيتا البازلاء والشمر

شرائح الخبز، ومعجون البازلاء، مع لحم البقر المقلي المقرمش، والشمر، البازلاء، الشبت، الكرفس والبصل المفروم، ورقائق جبن البارميزيان

79.00

سمك السلمون النباتي

لفائف البازنجان والكوسة محسنة بالبابا غنوج، وبذور الرمان والسمسم، وأوراق الجرجير، والسلمون المدخن

المقبلات الساخنة

48.00

المانتي

فطائر لحم البقر اليدوية الصنع، تفطّيهها صلصة معجون الطماطم، وصلصة الزيادي بالثوم والسماق

65.00

الكباب بالتوت

لحم هبرة مفروم مبهر، يقلّى ويغمر بصوص التوت الحلو. يقدم مع شرائح البصل المكرمل المخبوز لفائف الخبز المحمصة

65.00

الفتة الحديثة

سجق منزلي الصنع، مع مكعبات البازنجان المقلية، وخلط جبنة الماعز الذائب، ورشة من السماق وشرائح اللوز، نقدمها مع مقرمشات

28.00

البطاطا الحرّة

البطاطس المقلية المتبيلة بالثوم والكزبرة والفلفل الأحمر

52.00

البطاطس الصغيرة بطريقة مميزة

أنصاف البطاطس الصغيرة المقلية، مع مكعبات اللحم المقلي، والكزبرة المفرومة، والثوم المدقوق، وزيت الزيتون

78.00

تاجليات

شرائح لحم بقري تندلوبين على طبقة من جرجير، مفطأة رقائق بارميزيان، طماطم كرزية، قطع تين مجفف، فجل شرائح مبللة ببذور سسمسم، ملح البحر، تقدم مع صوص حار

المعكرونة و الرизotto

10.00

توفر خاليةً من الغلوتين



البيتزا

نخبز عجينة البيتزا لدينا على الحجر والخطب، تتميز بحروافها المقرمشة، وقادتها الرقيقة.

بالإضافة إلى صلصة البيتزا المنزليّة الصنع. تحتوي على مكونات عضويّة نقية تعزّز النكهة الطبيعية.

48.00

باستا الليمون

معكرونة اللينغويين، ثوم، زيت الزيتون، ليمون مبشور، عصير الليمون الطازج، وبرش البارميزيان، يفطّيها البقدونس المفروم ورقائق الفلفل الحار

10.00

توفر خاليةً من الغلوتين



42.00

سباغيتي بومودورو

صلصة بومودورو مع أوراق الريحان المفروم وزيت الزيتون والثوم والبارميزيان المبروش

49.00

مارغريتا

صلصة البيتزا، موزاريلا طازجة، أوراق الريحان الطازجة، والبارميزيان المبشور

78.00

فيتوتشيني الدجاج

فيتوتشيني مع صلصة كريمة والبارميزيان، قطع الفطر، دجاج مبشور مطهو مع القليل من البقدونس المفروم

62.00

النباتية

صلصة البيتزا، موزاريلا طازجة، بصل مكرمل، حبات الخرشوف، كوسة مشوية، باذنجان منقوع متشوي، فطر، أوراق الجرجير، شرائح البارميزيان، وإلى جانبها زيت الفلفل الحار

38.00

بينك فوسيلي

فوسيلي يقدم مع صلصة بومودورو، أوراق الريحان والكريمة

78.00

بيستو

صلصة البيستو الكريمية، جبنة الموزاريلا الطازجة، جبنة الريكوتا، أوراق الجرجير، أنصاف الطماطم الكرزية، رقائق البارميزيان، زيت الزيتون، وصنوبر

88.00

فيتوتشيني

صلصة البيستو، رقائق البارميزيان، طماطم كرزية، زيت الزيتون، أوراق الريحان الطازجة، وزيتون أسود

68.00

ريزotto ألا كركما

ريزotto مع كريمة الكركم والبارميزيان، قطع فلفل أخضر، أحمر وأصفر، بروكلي، مشروم مقطع، مع لحم بقري مقدم مخبوز بالفرن والبقدونس المفروم



الأطباق الرئيسية

155.00

تندرلوبين
لحم أسترالي مغذى بالحبوب، بنكهة زهرة الملح والفلفل الطازج المطحون، مشوي ويقدم مع زيتون أسود متبل والخضروات مع صلصة البيارنيز

178.00

ريب آي
لحم أسترالي مغذى بالحبوب، مشوي، يقدم مع خبز رقائق يدوية الصنع، وصلصة باريسيان منزلية الصنع

62.00

برغر لحم البقر

لحم بقر مفروم طازج ومبهر، تعزّزه صلصة الكوكتيل والورقيات الخضراء، مع أقراص الطماطم، والبصل المكرمل يقدم مع مخللات منزلية الصنع

10.00

12.00

إضافة: بيضة مسلوقة

رقائق البطاطس المخبوزة يدوياً

52.00

برغر البرسكت

لحم برسكت مطهو في الخبز الحبوب، مع النعناع والخس وصلصة الباربيكيو والمخلل على جانب
رقائق البطاطس المخبوزة يدوياً

22.00

52.00

بيف سلايدر

اثنان سلايدر لحم البقر، يقدم مع مخللات منزلية الصنع
شربيحة لحم بقرى، خبز برج منزلي، صوص كوكتيل، ورقيات الخضراء، طماطم وبصل مكرمل

22.00

رقائق البطاطس المخبوزة يدوياً

72.00

دجاج والأرز

مزيج مميز من الأرز الأبيض والبرى، متبل بإكليل الجبل، فلفل أسود، ثوم، وزيت زيتون
مغطى بدواجن مشوي متبل مبشور، أنصاف لوز يقدم مع لبن زيادي

الأطباق الجانبية

36.00

تیان الخضار

مجموعة من البطاطس والبازنجان والجزر والكوسة وشرائح الطماطم المبهرة والمخبوزة في الفرن، تغمرها صلصة
الباستا، ويعملوها البصل الحلو المقرمش

18.00

ما أفضل من البطاطس المقلية؟

شرائح رقيقة من البطاطس المبهرة المشوية إلى الكمال



الحلويات

49.00

بافلوفا

بياض البيض المخبوز بقوام هش ومقرمش.
تكسوه الكريمة المخفوقة وطبقة من الفواكه الحمراء

62.00

ديكادانس

عجينة منفوخة مع كريمة مخفوقة وصلصة
الشوكولاتة، يغطيها الفستق وطبقة رقيقة
من سكر البودرة

49.00

البقلاء بالفستق

بقلاء محلّاة محشوة بالكريمة والفستق المدقوق

42.00

بان بيردو

توست فرنسي محمر مع الكريمة، يغطيه السكر
البودرة ويقدم مع صلصة الكراميل وأيسكريم الفانيلي

36.00

تيراميسو

حلوى إيطالية مشهورة وغنية الطبقات، مكونة من
أصابع البسكويت الناعمة، وجبنة ماسكربوني
بإيسبرسو، وبودرة الكاكاو



breakfast

All egg plate items are served with baguette slices & seasoned olives



Our Chef recommends adding guacamole tartine & mesclun salad to your egg plate

35.00

Fried Eggs

The way you prefer it - sunny side up; over easy, over medium & over hard; scrambled

38.00

Egg White

Simply served with handcrafted dried tomatoes

48.00

*Add: Cheese 10.00
Mushrooms 14.00*

Healthy Omelette

White calzone, stuffed with diced red & green bell pepper, handcrafted dried tomatoes & onions

48.00

*Add: Cheese 10.00
Mushrooms 14.00*

Shakshuka

Cumin hashed tomato, feta cheese & your choice of sunny side up, poached or scrambled eggs

52.00

Eggs Benedict

Buttered French brioche with guacamole paste topped with two poached eggs, a side of sautéed kale, cherry tomatoes, broccoli & Hollandaise sauce

52.00

*Add: Avocado wedges 8.00
Handcrafted oven baked beef bacon 15.00
Smoked salmon slices 30.00*

Scones

Freshly baked scones served with clotted cream & jam

49.00

Bread Basket

A selection of our freshly baked bread served with butter & jam

24.00

Cheese Platter

Assortment of best quality cheese served with bread, crackers, dried figs, cherry tomatoes, walnut, dried tomato, and olives

198.00

Breakfast Formulas

Young

1 hot beverage
1 bread basket with jam
1 croissant of your choice
1 healthy omelette
*Add: Cheese 7.00
Mushrooms 10.00*

99.00

The Creek (for 2 people)

2 hot beverages
2 croissants of your choice
1 bread basket with jam
1 granola bowl
1 fried egg

169.00

Gaia

hot beverage
1 mini manakish platter
1 shakshuka

85.00

Enhance your Breakfast

Avocado chunks	8.00
Smoked salmon slices	30.00
Sautéed mushrooms	14.00
Oven-baked potato chips	12.00
Beef bacon	15.00



Croissants & Pastries

Plain	6.00
Cheese	12.00
Almond	12.00
Zaatar	6.00
Chocolate	8.00
Mini plain	3.00
Mini cheese	4.50
Mini zaatar	3.00
Mini lahm baajin	4.50
Mini manakish cheese	3.50
Mini manakish zaatar	2.50
Mini sambousik lahmeh	4.00
Mini pizza	4.00
Mini fatayer spinach	3.00
Mini fatayer fresh zaatar	3.00

Fresh Muffins & Babkas

Vanilla muffin	18.00
Chocolate muffin	18.00
Zaatar babka	23.75
Chocolate babka	25.75

salads

Eggplant

58.00

Roasted eggplant, a bouquet of fresh rocket leaves, baby spinach, broccoli, beetroot, dates, herbs, halved cherry tomatoes, diced cucumber & pomegranate seeds, tossed with wholegrain mustard sauce. Garnished with feta cheese, handcrafted sundried tomatoes & Parmesan shavings

Super Green

40.00

Boston lettuce, mesclun, sliced red cabbage, small broccoli florets, diced cucumber & avocados, peas, green beans, pumpkin seeds, torn basil, herbs & caramelized onions with a spring detox dressing

Quinoa

54.00

Mesclun, arugula, hand-torn kale & carrot shavings, diced avocado, cherry tomatoes, black & white quinoa, Parmesan flakes, roasted sweet walnuts, pumpkin seeds & black & white sesame seeds with a lemon vinaigrette dressing

Sirloin

68.00

Sautéed marinated sirloin with shredded kale, carrots, sweet potato, homemade pickles, coriander, white sesame seeds & roasted peanuts with a balsamic orange sauce

Goat Cheese

52.00

Goat's cheese on an arugula bed & thin apple slices topped with diced cucumber, tomatoes, dates & crushed walnuts, drizzled with olive oil & honey on the side

tartines & sandwiches

Served with fresh mesclun salad

 For the ultimate experience order our handcrafted oven-baked potato chips
12.00

Mozzarella Tartine

48.00

Pesto sauce bed with tomato slices, fresh mozzarella, handcrafted tomato confit, basil & walnuts

Tuna Tartine

72.00

Sour cream spread & tuna chunks mixed with homemade mayonnaise, pickles & herbs, garnished with diced cherry tomatoes & segments of boiled egg

Fit Full

Maple Granola

35.00

Muesli with maple syrup, almond milk, chia & flax seeds

Granola Bowl

42.00

Honey muesli, Greek yogurt, sliced dates & crushed walnuts

Garden Seeds

55.00

Chef's paste of seeds, coconut milk, banana slices, fig wedges, halved almonds & crushed pistachio nuts



Smoked Salmon Tartine

78.00

Guacamole dip on a layer of cream cheese topped with smoked salmon, capers & lemon chunks

Chicken Sandwich

58.00

Toasted soft bread layered with mayonnaise, lettuce & marinated shredded broiled chicken, topped with capers, pickles, chopped parsley & wild thyme, beef bacon & handcrafted sun-dried tomatoes

Beef Sandwich

58.00

Shredded braised brisket served in a French baguette, mixed with pickles & a Japanese sauce

sharing

Cold Starters

Hummus Traditional chickpea dip, garnished with chickpeas & served with our homemade pita bread on the side	24.00
Tomato Bruschetta Sourdough slices, garlic flavour, olive oil, diced fresh tomatoes, herbs & a drizzle of balsamic vinegar	24.00
Pea & Fennel Bruschetta Sourdough slices & pea paste, topped with crispy beef bacon, fennel, peas, dill, chopped celery, onions & Parmesan flakes	38.00
Botanical Salmon Eggplant & zucchini rolls stuffed with baba ghanoush, pomegranate, sesame seeds, rocket leaves & smoked salmon	79.00

Hot Starters

Mante Baked handcrafted beef dumplings topped with tomato paste sauce, yogurt-garlic sauce & sumac	48.00
Berries Kebab Seasoned lean ground beef sautéed & soaked in a sweet berry fruit dip served with baked caramelized onion wings & a toasted twister	65.00
Fatteh Rejuvenate Homemade sujuk, fried eggplant cubes, goat cheese melted batter, drizzled with sumac & sliced almonds, served with crackers	65.00
Batata Harra Skillet fried potato, seasoned with garlic, coriander & red chili pepper	28.00
Potato Provençale Sautéed diced potatoes, beef bacon slices, chopped cilantro, crushed garlic & olive oil	52.00
Tagliata Beef tenderloin slices on a bed of arugula, topped with Parmesan shavings, cherry tomatoes, dried fig chunks & radish slices, drizzled with sesame seeds & sea salt. Served with zesty sauce	78.00

pizza

Our pizza dough is stone & wood fired, & features crusty edges, a thin base & light fluffy bubbles. The pizza sauce is homemade & is made of pure organic ingredients that enhance the natural flavour.

pasta & risotto



Gluten-free also available

10.00



Gluten-free also available

10.00

Margherita

Pizza sauce, fresh mozzarella, fresh basil leaves & grated Parmesan

49.00

Vegetarian

Pizza sauce, fresh mozzarella, caramelized onion, artichoke hearts, grilled zucchini, roasted marinated eggplant, sautéed fungi, rocket leaves & Parmesan flakes, with chili oil on the side

62.00

Pesto

Creamy pesto sauce, fresh mozzarella cheese, ricotta cheese, rocket leaves, halved cherry tomatoes, Parmesan flakes, olive oil & pine nuts

78.00

Pasta al Limone

Linguine, garlic, olive oil, lemon zest, freshly squeezed lemon juice & Parmesan shavings, topped with chopped parsley & chili flakes

48.00

Spaghetti Pomodoro

Pomodoro sauce with chopped fresh basil leaves, garlic olive oil & shredded Parmesan

42.00

Chicken Fettuccine

Creamy Parmesan sauce, halved mushrooms, & shredded braised chicken garnished with chopped fresh parsley

78.00

Pink Fusilli

Served with pomodoro sauce, chopped fresh basil leaves & cream

38.00

Pesto Fettuccine

Pesto sauce, Parmesan flakes, cherry tomato, olive oil, fresh basil leaves & black olives

88.00

Risotto alla Curcuma

Long risotto with curcuma Parmesan cream, green, red & yellow pepper dices, broccoli, & halved mushrooms topped with homemade oven baked beef bacon & drizzled with chopped parsley

68.00



mains

Tenderloin

Australian grain-fed tenderloin, flavoured with fleur de sel & freshly ground pepper. Grilled & served with seasoned black olives, a garden bouquet & Béarnaise sauce

155.00

Rib-eye

Grilled rib-eye, served with coated French fries and entrecote sauce

178.00

Beef Burger

Seasoned freshly ground beef flavoured with cocktail sauce with green bouquet leaves, a tomato wheel & caramelized onion served with homemade pickles

62.00

Add: Poached egg 10.00
Handcrafted oven-baked potato chips 12.00

Brisket burger

52.00

Shredded braised brisket served in a cereal bun, mint, lettuce, and barbecue sauce, pickles on the side

Add: Handcrafted oven-baked potato chips 22.00

Beef Sliders

52.00

Two beef sliders, served with homemade pickles

Beef patty, homemade burger bun, cocktail sauce, green bouquet leaves, a tomato wheel & caramelized onion

Beef patty, homemade burger bun, Swiss cheese, halved mushrooms & caramelized onion

Add: Handcrafted oven-baked potato chips 22.00

Chicken with Rice

72.00

A distinctive mixture of white & wild rice, seasoned with rosemary, black pepper, garlic and olive oil, topped with marinated shredded broiled chicken, halved almonds and side of yogurt.

side dishes

Tian Vegetables

36.00

Oven baked bouquet of seasoned potatoes, eggplant, carrots, zucchini & tomato discs, soaked in passata sauce & topped with sweet crunchy onion

What are French Fries?

18.00

Thin slices of seasoned potato, baked to perfection



dessert

Baklava Pistachio

Sweetened baklava stuffed with double cream & crushed pistachio

49.00 Pavlova

49.00

A texture freak's dream come true - egg white baked to a crunchy crisp texture, dressed with fresh whipped cream & piles of red fruit

Pain Perdu

A seared creamy French toast bar, topped with icing sugar served with caramel sauce & vanilla ice cream

42.00

Décadence

62.00

Puff pastry scrambled with whipped cream & chocolate sauce, topped with pistachios & a thin layer of icing sugar

Tiramisu

Elegant & rich layered Italian dessert made with delicate ladyfinger cookies, espresso mascarpone cheese & cocoa powder

36.00

