

breakfast

from 9:00 am until 1:30 pm

croissant with butter and fruit jam	[E, D, G]	AED 45
mediterranean breakfast croissant, butter, fruit jam, fruit, yoghurt	[E, D, G]	AED 72
scrambled eggs tomatoes, kalamata olives, chives, parsley, lemon-honey dressing, sourdough bread	[E, D, G, SO ₂]	AED 58
poached eggs with guacamole toasted sourdough bread, mixed seeds	[SE, E, G, SO ₂]	AED 68
eggs benedict with turkey ham poached eggs, hollandaise sauce, buttered baby spinach toasted sourdough bread croissant	[SE, E, D, G, SO ₂] [SE, E, D, G, SO ₂]	AED 62 AED 72
our style shakshuka eggs, baby spinach, goat cheese, dill, pita bread	[E, D, G]	AED 69
hummus labneh with poached eggs fried chickpeas with togarashi spice, harissa oil, fresh herbs, sesame, za'atar, pita bread	[SE, E, D, G, SO ₂]	AED 62
MINT breakfast platter veal sausage, turkey ham, egg, sweet potato purée, brown mushrooms, cherry tomatoes, baby spinach, herb oil, micro herbs	[E, D, G, SO ₂]	AED 65
omelette served with sourdough bread and mixed green salad with lemon-honey dressing	[E, D, G]	AED 48
+ turkey ham	[SO ₂]	AED 7
+ italian mozzarella	[D]	AED 15
+ feta cheese	[D]	AED 9
+ tomatoes		AED 5
+ baby spinach		AED 7
oat porridge fresh mango, mango purée, agave syrup, almonds, chia seeds, fresh mint	[N, G]	AED 52

acai bowl



hummus labneh
with poached eggs





poached eggs
with guacamole

fresh berry waffle

sweet temptations

from 9:00 am

caramelized banana french toast [SOY, N, E, D, G] AED 68
brioche bread, maple syrup,
salted caramel ice cream, pistachios

strawberry & blueberry french toast [E, D, G] AED 68
brioche bread, whipped cream, maple syrup

fresh berry waffle [SOY, N, E, D, G] AED 65
banana, nutella, mango purée, pistachios

caramel waffle [N, E, D, G] AED 65
salted caramel ice cream, dates, almonds,
chocolate crumble

fresh fruit bowl [N, E, D, G, SO₂] AED 57
yoghurt, fresh fruit selection,
homemade granola, fresh mint

acai bowl [N, G, SO₂] AED 67
banana, blueberries, strawberries, almonds,
homemade MINT granola

mint signature homemade sweets



coconut panna cotta with fresh passion fruit [D] AED 39
toasted coconut

italian mascarpone tiramisu [N, E, D, G] AED 57
made from our freshly roasted coffee

milk cake with saffron milk [E, D, G] AED 45
dried rose petals, pistachios

new york style cheesecake
| traditional [E, D, G] AED 39
| topped with homemade fruit jam [E, D, G] AED 45

raspberry brownie [E, D, G] AED 37
whipped cream, vanilla ice cream

pecan carrot cake [N, E, D, G] AED 39

DON'T FORGET TO TRY
OUR FRESH DAILY OFFER
OF PASTRIES, CROISSANTS
AND DELICIOUS DESSERTS



vitality bulgur bowl



MINT signature salad
with halloumi cheese



caesar salad with avocado
and grilled salmon



meals served

from 11:00 am



STARTERS

- mezze platter** [G, SO₂] AED 58
toasted bread, bowl of marinated olives
two types of spreads of your choice
| **olive spread** [F, D, SO₂]
| **hummus** [SE]
| **guacamole**
| **mediterranean pepper spread** [SO₂]
- smashed avocado with feta cheese** [SE, E, D, G] AED 59
egg, fresh herbs, mixed seeds, sumac,
served on sourdough bread
- avocado tartare** [G, SO₂] AED 62
avocado, tomatoes, sun-dried tomatoes, basil, shallot,
lemon, balsamic glaze, served with sourdough bread
- pil pil shrimps** [D, G] AED 69
chili, parsley, (zero) wine, butter, sourdough bread
- sweet potato croquettes** [E, D, G, M, SO₂] AED 47
with cheddar cheese, homemade tartar sauce,
herb oil, chives

SALADS

- caesar salad** [N, F, E, D, G, M] AED 63
romaine lettuce, tenderstem broccoli, pine nuts,
basil pesto, anchovy dressing, grana padano cheese,
homemade croutons
| **chicken sous vide** [N, F, E, D, G, M] AED 79
| **avocado and grilled salmon** [N, F, E, D, G, M] AED 89
- MINT signature salad** [SOY, SE] AED 62
leafy green lettuce, caramelised lime, carrot, snap peas,
avocado, red radish, cucumber, lime-mint dressing
| **prawns** [S, SOY, SE] AED 89
| **grilled salmon** [SOY, SE, F] AED 86
| **chicken sous vide** [SOY, SE] AED 82
| **halloumi cheese** [SOY, SE, D] AED 82
- green salad with zucchini-potato pancakes** [E, D, G, SO₂] AED 76
oregano, kalamata olives, feta cheese, tzatziki,
leafy green lettuce with lemon-honey vinaigrette

STREETFOOD

- MINT burger**
burger bun with caramelised onion, cheddar cheese,
cherry tomatoes, lettuce, jalapeño mayo
| **minced beef chuck roll** [N, E, D, G, SO₂] AED 83
| **chicken breast** [N, E, D, G, SO₂] AED 73
side of your choice
| **lettuce, lemon-honey dressing**
| **roasted baby potatoes**
| **french fries**
- club sandwich** [E, D, G] AED 62
chicken breast, turkey ham, scrambled eggs, romaine lettuce,
tomatoes, mayonnaise, cheddar cheese
| **lettuce, lemon-honey dressing**
| **roasted baby potatoes**
| **french fries**
- vitality bulgur bowl** [SOY, SE, D, G, SO₂] AED 83
bulgur, avocado, baked sweet potato,
edamame beans, red radish, black sesame seeds,
beansprouts, micro greens, baked beetroot,
beetroot dressing, coriander
| **poached egg** [SOY, SE, E, D, G, SO₂] AED 87
| **halloumi cheese** [SOY, SE, D, G, SO₂] AED 89
| **grilled shrimps** [SOY, SE, D, G, SO₂] AED 93





pumpkin risotto
with goat cheese



tomato basic
maccheroni with
chilli shrimps



papardelle with creamy
mushroom sauce



lunch & dinner

from 1:00 pm

SOUP

roasted tomato soup [D, G] AED 40
beluga lentils, pecorino cheese, garlic, onion,
basil, basil oil, sourdough bread

PASTA

tomato basic maccheroni [E, D, G] AED 62
tomato sauce, garlic, basil, basil oil,
grana padano cheese

| **grilled chicken** [E, D, G] AED 83
| **chilli shrimps** [S, E, D, G] AED 83

papardelle with creamy mushroom sauce [E, D, G, SO₂] AED 74
mushrooms, herb oil, grana padano cheese

| **chicken** [E, D, G, SO₂] AED 89

| **beef** [E, D, G, SO₂] AED 92

| **salmon** [F, E, D, G, SO₂] AED 92

chicken torchietti [E, D, G] AED 83
farm chicken, sun-dried tomatoes, thyme, cream,
herbs de provence, fresh rocket

spaghetti aglio olio e peperoncino [E, D, G] AED 58
garlic, olive oil, chilli, parsley, butter

| **grilled chicken** [E, D, G] AED 78

| **chilli shrimps** [S, E, D, G] AED 78

linguine with sea food [S, F, E, D, G] AED 93
shrimps, squid, mussels, garlic, tomato sauce,
basil, lemon, cherry tomatoes

linguine with pesto [N, E, D, G] AED 73
cherry tomatoes, fresh rocket, pine nuts,
grana padano cheese

RISOTTO

mushroom risotto [D] AED 79
arborio rice, wild mushrooms, snap peas, butter,
watercress, grana padano cheese

pumpkin risotto with goat cheese [D, SO₂] AED 89
arborio rice, butter, pumpkin seeds, pumpkin oil,
grana padano cheese

risotto bianca with shrimps [S, D, SO₂] AED 89
arborio rice, sun-dried tomatoes, baby spinach,
mascarpone, herb oil, grana padano cheese



MEAT & FISH

[pollo milanese] [SE, E, G] AED 89
chicken cutlet in panko breadcrumbs,
homemade fries, coriander-lime mayo,
sunflower seeds, chives, sesame seeds, spring onion

grilled salmon with roasted vegetables, [SE, F] AED 105
tomato salsa with coriander

grilled flank steak with homemade french fries, [D, C, M] AED 115
pfeffer sauce

grilled chicken with sweet potato purée, [D, C, M] AED 97
grilled pak choi, chimichurri

duck breast sous-vide with tenderstem broccoli, [S, SE, D, C] AED 110
black rice chips, sweet potato purée, sesame seeds,
sesame demi glace

wagyu rib eye steak with truffle butter, [SE, D, C, SO₂] AED 180
caramelized red onion, baked baby potatoes,
demi glace





LEMONADES

- melon & raspberry** AED 62
honeydew melon, raspberry, lemon, lime, rosemary, soda water
- blackberry & pecan** [N] AED 62
blackberry, pecan nuts, lemon, lime, sage, soda water
- mango & kumquat** AED 62
mango, kumquat, passion fruit, lemon, lime, basil, soda water

ARTISAN ICED TEAS

- strawberry & rhubarb** AED 47
strawberry, rhubarb, lime, sakura green tea
- mango & apricot** AED 47
mango, apricot, yuzu, lime, berry & vanilla tea
- kiwi & pineapple** AED 43
kiwi, pineapple, lemon leaves, white monkey tea
- lychee & guava** AED 45
lychee, guava, yuzu, cascara



FERMENTED LEMONADES

lemonades based on freshly juiced fruits, fermented using champagne yeast, adding a unique flavour and gentle fizz

- white grape & lemongrass** [zero proof sparkling wine] [SO₂] AED 42
white grape, lemongrass, lime, champagne yeast
- honeydew & prickly pear** [flavoured & fermented tonic water] [SO₂] AED 42
honeydew melon, prickly pear, passion fruit, quinine, lime, champagne yeast
- watermelon & berries** [flavoured & fermented tonic water] [SO₂] AED 44
watermelon, blackberry, raspberry, lime kaffir, quinine, champagne yeast
- ginger & lime leaves** [zero proof ginger beer] [SO₂] AED 42
ginger, lime leaves, lime, champagne yeast

lemonades primarily fermented using tibicos crystals, creating a specific base for secondary fermentation of fresh and dried fruits, to produce a uniquely bright and fruity flavour, and gentle fizz

- raspberry & yuzu** [SO₂] AED 46
raspberry, yuzu, lemongrass, tibicos crystals
- papaya & passion fruit** [SO₂] AED 44
papaya, passion fruit, kumquat, tibicos crystals



fermented lemonade based on freshly pressed apple juice and elderflower, brewed using cider yeast to achieve a bright, smooth and unique fermented aroma, and to infuse the apple flavours with hints of elderflower for a dry, sweet and tangy notes typical of traditional cider

- apple & elderflower** [zero proof apple cider] [SO₂] AED 46
apple, elderflower, lime, cider yeast

a fermented drink based on black tea and kombucha with cold pressed juices is the most delicious combination

- strawberry & rose** [SO₂] AED 46
yunnan black tea, strawberry, rose, kombucha
- raspberry & hibiscus** [SO₂] AED 46
yunnan black tea, raspberry, hibiscus, kombucha



ALL OUR PRODUCTS* ARE
PROUDLY HANDMADE
IN DUBAI



FRESH JUICES AND COLD PRESSED

ginger shot AED 22
ginger, turmeric, orange, lemon, honey

berry bee AED 26
watermelon, strawberry, pomegranate, raspberry, honey

orange / grapefruit AED 32

guarapo AED 44
sugarcane, lime

morning detox AED 44
orange, grapefruit, ginger

SMOOTHIE

mango & prickly pear AED 48
mango, prickly pear, sugarcane, lime

MOCKTAILS

m%mosa [SO₂] AED 45
orange, white grape & lemongrass [zero proof sparkling wine]

raspberry coll%ns [SO₂] AED 49
g%n, lemon, raspberry shrub,
raspberry & yuzu [fermented lemonade]

la dolce vita spritz [SO₂] AED 47
apricot, lavender, aquafaba, lemon,
white grape & lemongrass [zero proof sparkling wine]

honeydew g&t [SO₂] AED 49
g%n, honeydew & prickly pear [flavoured & fermented tonic water]

melon & berry g&t [SO₂] AED 49
g%n, watermelon & berries [flavoured & fermented tonic water]

yuzu & elderflower spritz [SO₂] AED 49
yuzu & pomegranate cordial,
apple & elderflower [zero proof apple cider]

matcha & mango - habanero spritz [SO₂] AED 49
matcha, mango & habanero cordial,
ginger & lime leaves [zero proof ginger beer]

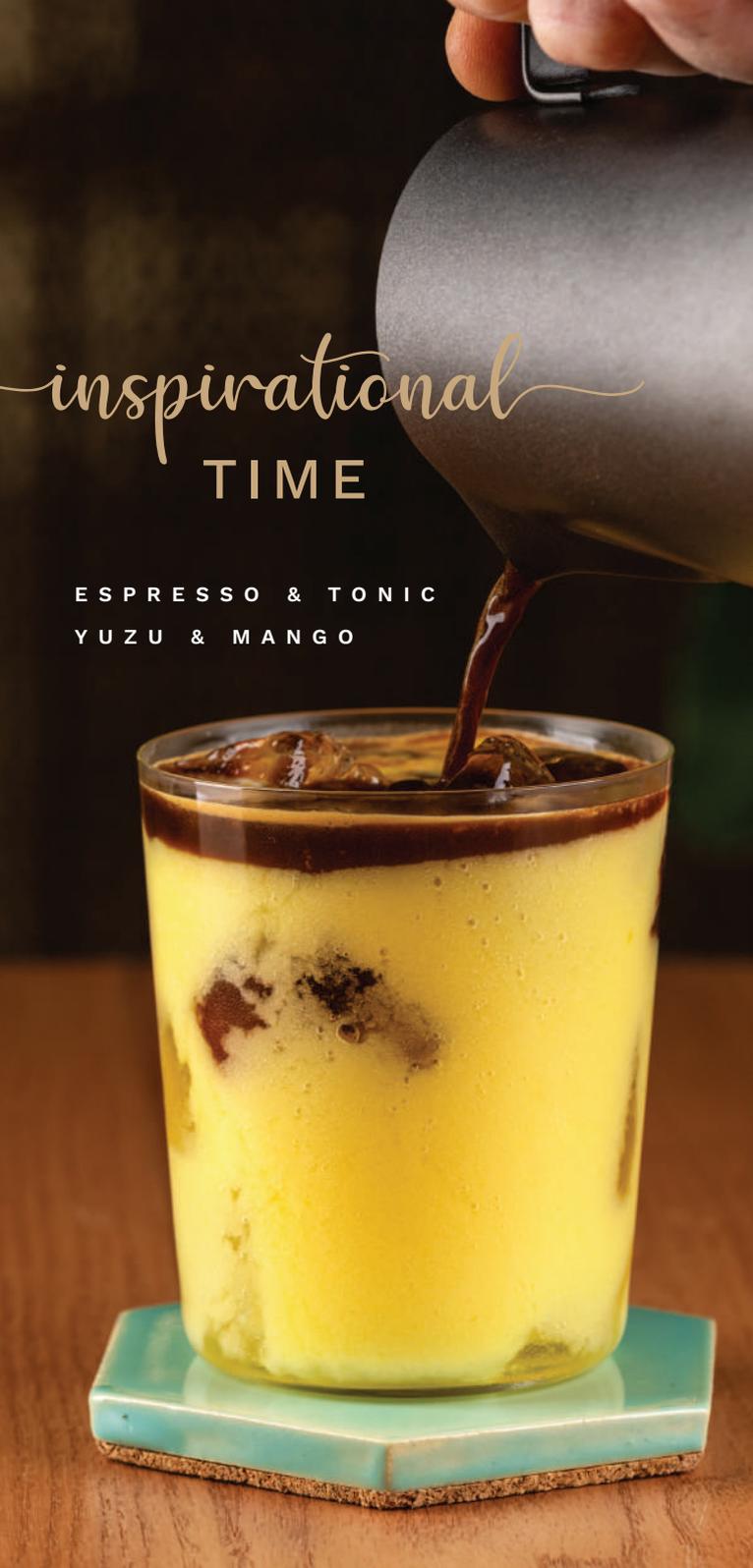
iconic

negron% AED 60
g%n, sous vide b%tter with physalis and kumquat,
aper%t%vo rosso, dark berries bubble smoke

zero proof CELEBRATION



YUZU
& ELDERFLOWER
SPRITZ



inspirational
TIME

ESPRESSO & TONIC
YUZU & MANGO



COFFEE

ristretto espresso lungo	[D]	AED 20
espresso doppio	[D]	AED 29
espresso macchiato	[D]	AED 23
cortado	[D]	AED 28
americano	[D]	AED 29
cappuccino	[D]	AED 29
strawberry & rose cappuccino	[D]	AED 38
mango & chai cappuccino	[D]	AED 38
caffé latte macchiato	[D]	AED 29
flat white	[D]	AED 32
spanish latte	[D]	AED 36
matcha latte	[D]	AED 42



WITH
ALTERNATIVE MILK

[N]	AED 23
[N]	AED 32
[N]	AED 26
[N]	AED 33
[N]	AED 32
[N]	AED 34
[N]	AED 43
[N]	AED 43
[N]	AED 34
[N]	AED 37
[N]	AED 41
[N]	AED 47

ALTERNATIVE COFFEE

V60	AED 42
chemex	AED 45
coldbrew	AED 39

FOR FULL RANGE OF
SPECIALTY COFFEE BEANS
ASK YOUR WAITER





COFFEE SPECIALS

espresso & tonic – yuzu & mango

yuzu & mango sorbet, espresso,
honeydew & prickly pear [*flavoured & fermented tonic water*]

[SO₂] AED 44

espresso & tonic – banana & dragonfruit

banana & dragon fruit sorbet, espresso,
watermelon & berries [*flavoured & fermented tonic water*]

[SO₂] AED 44

NITRO

cold brew

ethiopia guji arabica single origin, cold maceration

AED 42

cold brew & monkey

cold brew, white monkey tea, sugarcane, lime

AED 44

mint signature

nitro first crack

the original taste of cold brew prepared
from the first burst of green roasting combined
with a mix of apricots and mango served on ice
first crack roasted coffee, apricot, sugarcane juice, lemon, lime

AED 45



mint SIGNATURE

NITRO FIRST CRACK





TEA

white tea with dried fruit	AED 34
black tea with lavender	AED 34
black tea english breakfast	AED 34
green tea with citrus mix	AED 34
green tea sencha	AED 34
fresh mint / ginger / mint & ginger	AED 32

BAKED TEA

sakura & strawberry	AED 38
strawberry, rhubarb, lime, sakura green tea	
vanilla & mango	AED 38
mango, apricot, lime, lemongrass, berry & vanilla tea	

SOFT DRINKS & MINERAL & TABLE WATER

coca-cola zero / coca-cola	AED 22
san pellegrino / aqua panna	AED 22
aqua wave still / aqua wave sparkling	AED 19





OUR ROASTED COFFEE

BLEND N.O. 1

80% arabica:
40% brazil sul de minas
40% costa rica finca

20% robusta:
20% uganda

taste: notes of nuts and chocolate
aroma: fresh orange and dark chocolate
acidity: mild
bitterness: medium
roasting style: full city

SPECIALTY COFFEE

ETHIOPIA GUJI

100% arabica single origin
region: guji
altitude: 1800 m.a.s.l
processing: washed, dried in the sun
taste: orange, honey and nuts
aroma: floral aroma with lemon flavour and hint of raspberry
acidity: medium
bitterness: medium
roasting style: full city

COLOMBIA DECAF

processing: washed
taste: white chocolate with summer fruits
aroma: citrus notes with hint of currants
acidity: mild
bitterness: mild
roasting style: full city

ASK US ABOUT
THE DAILY OFFER
FROM OUR ROASTERY





أشهى الحلويات

من 9:00 ص.

د.إ. 68 [SOY, N, E, D, G]

توست فرنسي بالموز المكروم
خبز البروش، شراب القيقب، آيس كريم كراميل مملح، فستق

د.إ. 68 [E, D, G]

توست فرنسي بالفراولة والتوت
خبز البروش، كريمة مخفوقة، شراب القيقب

د.إ. 65 [SOY, N, E, D, G]

وافل التوت الطازج
موز، نوتيللا، مانجو مهروس، فستق

د.إ. 65 [N, E, D, G]

وافل بالكراميل
آيس كريم كراميل مملح، تمر، لوز، فئات الشوكولاتة

د.إ. 57 [N, E, D, G, SO₂]

وعاء الفواكه الطازجة
الزادبي، تشكيلة مختارة من الفاكهة الطازجة، جرانولا من إعدادنا، نعنق

د.إ. 67 [N, G, SO₂]

وعاء الآساي
موز، توت، فراولة، لوز، جرانولا من إعدادنا



حلويات منت المميزة

د.إ. 39 [D]

بانا كوتا جوز الهند مع الباشون فروت الطازجة
جوز هند محمص

د.إ. 57 [N, E, D, G]

ماسكاربوني تيراميسو على الطريقة الإيطالية
يتم إعداده باستخدام البن المحمص الطازج لدينا

د.إ. 45 [E, D, G]

كعكة الحليب مع حليب بالزعفران
بتلات الورد المجففة، حبات الفستق

د.إ. 39 [E, D, G]

تشيز كيك على طريقة نيويورك
| الطريقة التقليدية

د.إ. 45 [E, D, G]

مغطاة بمرسي الفواكه من إعدادنا

د.إ. 37 [E, D, G]

البراوني بالتوت

كريمة مخفوقة، آيس كريم الفانيليا

د.إ. 39 [N, E, D, G]

كعكة الجزر بجوز البقان

وعاء الآساي



لبنة وحمص مع بيض مسلوق



لا تفوتك تجربة منتجاتنا
اليومية من المخبوزات الطازجة
والكرواسون والحلويات اللذيذة

الإفطار

من 9:00 ص حتى 1:30 م

بيض مسلوقة مع غواكامولي

- كرواسون**
مع الزبدة ومربى الفاكهة
- فطور على طريقة دول البحر الأبيض المتوسط**
كرواسون، زبدة، ومربى فواكه، فواكه، زبادي
- بيض مخفوق**
طماطم، زيتون كالاماتا، نوم معم، بقدونس، صوص الليمون بالعسل، الخبز المختمر
- بيض مسلوقة مع غواكامولي**
خبز العجين المختمر المحمص مع تشكيلة بذور متنوعة
- بيض بنديكت مع لحم الديك الرومي**
بيض مسلوقة، صلصة هولنديز، سبانخ صغيرة بالزبدة
- خبز العجين المختمر المحمص**
كرواسون
- شكشوكة على طريقتنا الخاصة**
بيض، سبانخ صغيرة، جبن من حليب الماعز، شبت، خبز عربي
- لبنة وحمص مع بيض مسلوقة**
حمص محمر مع بهارات توغاراشي وزيت الهريسة أعشاب طازجة، سمسم، زعتر، خبز عربي
- تشكيلة الفطور من منت**
سحق لحم العجل، لحم الديك الرومي، البيض، بيوره البطاطا الحلوة، فطر بي، طماطم كرزية، سبانخ صغيرة، زيت أعشاب، منابت أعشاب
- بيض أولميت**
يقدم مع خبز العجين المختمر وسلطة خضراء مشكلة مع صوص الليمون والعسل
- لحم الديك الرومي المقعد**
جبنة مونزاريللا إيطالية
- جبين فيتا**
طماطم
- سبانخ صغيرة**
- عصيدة الشوفان**
مانجو طازجة، مانجو مهروسة، جواقة، لوز، بذور الشيا، نعنجان طازج
- د.إ. 45 [E, D, G]
د.إ. 72 [E, D, G]
د.إ. 58 [E, D, G, SO₂]
د.إ. 68 [SE, E, G, SO₂]
د.إ. 62 [SE, E, D, G, SO₂]
د.إ. 72 [SE, E, D, G, SO₂]
د.إ. 69 [E, D, G]
د.إ. 62 [SE, E, D, G, SO₂]
د.إ. 65 [E, D, G, SO₂]
د.إ. 48 [E, D, G]
د.إ. 7 [SO₂]
د.إ. 15 [D]
د.إ. 9 [D]
د.إ. 5
د.إ. 7
د.إ. 52 [N, G]

وافل التوت الطازج

يتم تقديم الوجبات

بدءًا من 11:00 ص.



السلطات

سلطة سيزر

خس روماني، بروكلي صغير، صنوبر، بيستو الريحان،
صوص الأنسوجة، جبنة غرانا بادانو،
خبز محمص من إعدادنا

دجاج بطريقة سو فيد

أفوكادو مع السلمون المشوي

سلطة منبث المميزة

أوراق الخس الأخضر، ليمون مكرومل، جزر، بازلاء،
أفوكادو، فجل، خيار، صوص ليمون بالتعناع

فريديس

إسلمون مشوي

دجاج بطريقة سو فيد

إجن حلوم

سلطة خضراء مع فطائر بان كيك الكوسة والبطاطس

أوريغانو، زنبون كالاماتا، جبنة فينا، تراتريك،
سلاطة من الخضراوات الورقية مع صلصة الليمون والعسل

مأكولات محبوبة

برغر منبث

خبز البرغر مع البصل المكرمل، جبنة شيدر،
طماطم كرزية، خس، مايونيز بالهالابينو

إلفيفة لحم بقري مفروم

إصدر دجاج

طبق جانيب من اختيارك

إخس، صلصة الليمون والعسل

إبطاطس صغيرة مشوية

إبطاطس مقالية

ساندويتش [كلوب]

صدر دجاج، لحم ديك رومي مقعد، بيض مخفوق، خس روماني،
طماطم، مايونيز، جبنة شيدر

إخس، صوص الليمون والعسل

إبطاطس صغيرة مشوية

إبطاطس مقالية

صحن البرغل الصحي

البرغل، الأفوكادو، البطاطا الحلوة المشوية، حبوب الإدامامي،
فجل أحمر، بذور السمسم الأسود، براعم الفاصوليا، نباتات الخضراوات الورقية،
شمندر مشوي، صلصة شمندر، كرزية

إبيض بوشيه

إجن حلوم

إروبيان بيل مشوي

د. 63 [N, F, E, D, G, M]

د. 79 [N, F, E, D, G, M]

د. 89 [N, F, E, D, G, M]

د. 62 [SOY, SE]

د. 89 [S, SOY, SE]

د. 86 [SOY, SE, F]

د. 82 [SOY, SE]

د. 82 [SOY, SE, D]

د. 76 [E, D, G, SO₂]

د. 83 [N, E, D, G, SO₂]

د. 73 [N, E, D, G, SO₂]

د. 62 [E, D, G]

د. 83 [SOY, SE, D, G, SO₂]

د. 87 [SOY, SE, E, D, G, SO₂]

د. 89 [SOY, SE, D, G, SO₂]

د. 93 [SOY, SE, D, G, SO₂]

د. 58 [G, SO₂]

[F, D, SO₂]

[SE]

[SO₂]

د. 59 [SE, E, D, G]

د. 62 [G, SO₂]

د. 69 [D, G]

د. 47 [E, D, G, M, SO₂]

المقبلات

طبق المازة

صحن الخبز المحمص، يقدم مع الزيتون المتبل
ونوعين من الغموس القابل للفرد من اختيارك

إغموس الزيتون

إحمص

إغواكامولي

إغموس الفلفل بطريقة حوض البحر المتوسط

أفوكادو مهروس مع الجبن الفيثا

بيض، أعشاب طازجة، تشكيلة بذور متنوعة، سماق،
تقدم على خبز العجين المختمر

تارتار الأفوكادو

أفوكادو، طماطم، طماطم مجففة شمسيًا، ريحان، كراث، ليمون،
طلاء الخل الباسميك، تقدم مع خبز العجين المختمر

روبيان بيل بيل

الفلفل الحار والبقدونس والنبثذ (غير الكحولية) والزبدة والخبز المختمر

كروكيه من البطاطا الحلوة

مع جبنة الشيدر، صلصة التارتار مُعدّة في مطعمنا،
زيت أعشاب، توم معمر



صحن البرغل الصحي



سلطة منت المميزة بحين الطلوم



سلطة سيزر مع أفوكادو والسلمون المشوي



الغداء والعشاء

من الساعة 1:00 م.



اللحوم والأسماك

- [دجاج على طريقة ميلانو]**
شريحة دجاج مغطاة بفتات الخبز البانكو، بطاطس مقلية معذبة في مطابخنا، مايونيز بالكزبرة والليمون، عباد الشمس، الثوم المعمر، السمسم، البصل الأخضر
[SE, E, G] 89 د.إ.
- سلمون مشوي** مع خضراوات مشوية، صلصة طماطم مع الكزبرة
[SE, F] 105 د.إ.
- شريحة لحم مشوي** مع بطاطس مقلية معذبة في مطابخنا، مع صلصة فيفر
[D, C, M] 115 د.إ.
- دجاج مشوي** مع بيوريه بطاطا حلوة، باك تشوي مشوي، مع تشيمي تشوربر
[D, C, M] 97 د.إ.
- صدر البط المطهو بطريقة سو فيد**
مع البروكلي الطري المطهو على البخار، رقائق الأرز الأسود، بيوريه البطاطا الحلوة، بذور السمسم، صوص ديمي جلاس بالسمسم
[S, SE, D, C] 110 د.إ.
- شريحة ريب آبي** من لحم واغيو مع زبدة الكمأة
بصل أحمر مكرومل، بطاطس صغيرة مشوية، صوص ديمي جلاس
[SE, D, C, SO₂] 180 د.إ.

الشورية

شورية الطماطم المشوية

عدس بيلوجا، جبنة بيكورينو، توم، بصل، ربحان، زيت ربحان، خبز العجين المخمر

المكرونه

مكرونه بالطريقة المعتادة بالطماطم

صلصة طماطم، توم، ربحان، زيت ربحان، جبنة غرانا بادانو

دجاج مشوي

روبيان حار

باردل مع صلصة الفطر الكريمة

مشروم، زيت الأعشاب، جبن جراتا بادانو

دجاج

لحم بقري

سلمون

تورتشيتي الدجاج

دجاج من المزرعة، طماطم مجففة شمسيًا، زعتر، كريمة،

أعشاب من بروفانس، جرجير طازج

مكرونه بالزيت والثوم والفلفل الحار

توم، زيت زيتون، فلفل حار، بقونس، زبدة

دجاج مشوي

روبيان حار

لينغويي بفواكه البحر

روبيان، سبيط، بلح البحر، توم، صوص طماطم،

ربحان، ليمون، طماطم كرزية

لينغويي بصوص البيستو

طماطم كرزية، جرجير طازج، صنوبر، جبنة جراتا بادانو

ريزوتو

ريزوتو [بالفطر]

أرز أريوريو، يوقطر بري، بازلاء، زبدة، جرجير، جبنة غرانا بادانو

ريزوتو البيطين المطعم بجبن الماعز

أرز أريوريو، زبدة، بذور البيطين، زيت البيطين، جبنة جراتا بادانو

ريزوتو بيانكا مع الروبانا

أرز أريوريو، طماطم مجففة شمسيًا، سبانخ صغيرة،

جبن ماسكرونتي، زيت أعشاب، جبن جراتا بادانو



[D, G] 40 د.إ.

[E, D, G] 62 د.إ.

[E, D, G] 83 د.إ.

[S, E, D, G] 83 د.إ.

[E, D, G, SO₂] 74 د.إ.

[E, D, G, SO₂] 89 د.إ.

[E, D, G, SO₂] 92 د.إ.

[F, E, D, G, SO₂] 92 د.إ.

[E, D, G] 83 د.إ.

[E, D, G] 58 د.إ.

[E, D, G] 78 د.إ.

[S, E, D, G] 78 د.إ.

[S, F, E, D, G] 93 د.إ.

[N, E, D, G] 73 د.إ.

[D] 79 د.إ.

[D, SO₂] 89 د.إ.

[S, D, SO₂] 89 د.إ.



ريزوتو اليقطين
المطعم بجبن الماعز



مكرونه بالطريقة المعتادة
بالطماطم مع روبيان حار



باياردل مع صلصة الفطر الكريمة



غير كحولي احتفال



العصائر الطازجة والمشروبات المعصورة على البارد

- جرعة الزنجبيل
زنجبيل، كركم، برتقال، ليمون، عسل 22 د.إ.
- التوت بالعسل
بطيخ، فراولة، رمان، توت العليق، عسل 26 د.إ.
- البرتقال / الجريب فروت
عصير القصب
قصب السكر، ليمون أخضر 32 د.إ.
- ديتوكس الصباح
برتقال، جريب فروت، زنجبيل 44 د.إ.

السموذي

- المانجو والتين الشوكي
مانجو، تين شوكي، قصب السكر، ليمون أخضر 48 د.إ.

كوكتيلات خالية من الكحول

- ميموزا
البرتقال والعنب الأبيض وعشب الليمون [نبيذ فوار خالي من الكحول] 45 د.إ. [SO₂]
- كولينز توت العليق
الجين والليمون ومستخلص شجيرة توت العليق ونمارها واليوزو [عصير الليمون المختمر] 49 د.إ. [SO₂]
- الحياة الحلوة سبريتز
شمش، خزامى، الماء الحمضي، ليمون، عنب أبيض وعشبة الليمون 47 د.إ. [SO₂]
- جين وتونيك الشمام
الجين والشمام والتين الشوكي [ماء تونيك منكّه ومختمر] 49 د.إ. [SO₂]
- جين وتونيك البطيخ والتوت
الجين والبطيخ والتوت [ماء تونيك منكّه ومختمر] 49 د.إ. [SO₂]
- مشروب اليوزو والخمان الأسود الفوار
اليوزو وشراب الرمان والتفاح والخمان [عصير تفاح مختمر خالي من الكحول] 49 د.إ. [SO₂]
- مشروب هابانيرو الفوار بالمانغو والماتشا
مانغو ومانغو وشراب هابانيرو مع الزنجبيل وأوراق الليمون الأخضر [جعة زنجبيل خالية من الكحول] 49 د.إ. [SO₂]

أيقونيات

- نيغرون
جين غير كحولي، جرعة الطعم المر من المركزش والبرتقال الذهبي المعدين بطريقة سو-في فاتح للشهية أحمر اللون، مع سائل دخان التوت الغامق 60 د.إ.



مشروب اليوزو
والخمان الأسود الفوار



عصائر الليمون المخمرة

عصائر الليمون المعذبة بالمرزج مع عصائر الفواكه الطازجة المخمرة باستخدام خميرة الشمبانيا، ما يضيف لمشروبك نكهة فريدة وفوراناً لطيفاً

- العنب الأبيض مع عشب الليمون [نبيذ فوار غير كحول] [SO₂] 42 د.إ.
- عنب أبيض، غشبية ليمون، ليمون أخضر، خميرة الشمبانيا
- الشمام والتين الشوكي [ماء تونيك مختمر ومنكّه] [SO₂] 42 د.إ.
- شمام كوز العسل، تين شوكي، باشون فروت، كينين، ليمون أخضر، خميرة الشمبانيا
- البطيخ والتوت [ماء تونيك مختمر ومنكّه] [SO₂] 44 د.إ.
- بطيخ، توت أسود، توت، كافير ليمون، كينين، خميرة الشمبانيا
- الزنجبيل وأوراق الليمون الأخضر [جعة الزنجبيل غير الكحولية] [SO₂] 42 د.إ.
- زنجبيل، أوراق الليمون الأخضر، ليمون أخضر، خميرة الشمبانيا

يتم تخمير عصير الليمون أولاً باستخدام بلورات التيبيكوس، ما يؤدي إلى تكوين قاعدة معينة من أجل التخمير الثانوي للفواكه الطازجة والمجففة لإعداد مشروب قوي النكهة بشكل فريد، ذي فوران لطيف وغني



- توت العليق واليوزو [SO₂] 46 د.إ.
- توت العليق، يوزو، غشبية ليمون، بلورات التيبيكوس
- البابايا والباشون فروت [SO₂] 44 د.إ.
- بابايا، باشون فروت، برتقال ذهبي، بلورات التيبيكوس

عصير ليمون مختمر معذّب بالمرزج بعصير التفاح وزهرة الخمان الأسود، يتم تخميره باستخدام خميرة عصير التفاح لمنح المشروب رائحة اختمار خلابة وناعمة مع دمج نكهات التفاح وزهرة الخمان الأسود في هذا المرزج الرائع لتكوين المذاق الحلو والجاف المميز لمشروب التفاح التقليدي

- التفاح والخمان الأسود [مشروب تفاح غير كحول] [SO₂] 46 د.إ.
- تفاح، خمان أسود، ليمون أخضر، خميرة عصير التفاح

مشروب مخمر معذّب بالمرزج مع الشاي الأسود والكومبوتشا مع المانجو وتوابل الشاي لإعداد ألذ مرزج على الإطلاق

- الفرولة والورد [SO₂] 46 د.إ.
- شاي يوتان الأسود، فرولة، ورد، كومبوتشا
- توت العليق والكرديبه [SO₂] 46 د.إ.
- شاي يوتان الأسود، توت العليق، وكرديبه، وكمبوتشا

كل منتجنا*
صُنعت بفخر في
دبي



عصائر الليمون

الشمام والتوت

شمام كوز العسل، توت، ليمون، ليمون أخضر، روزماري، ماء صودا

التوت الأسود مع جوز البقان

توت أسود، جوز البقان، ليمون، ليمون أخضر، حكيم، ماء صودا

المانجو والبرتقال الذهب

مانجو، برتقال ذهبي، باشون فروت، ليمون، ليمون أخضر، ربحان، مياه صودا

شاي مثلج بمذاق خاص

الفرولة والراوند

فرولة، راوند، ليمون أخضر، شاي ساكورا الأخضر

المانجو والمشمش

مانجو، مشمش، يوزو، ليمون أخضر، شاي التوت والفانيليا

الكويي والأناس

كويي، أناس، أوراق ليمون، شاي القروذ الأبيض

الليتشي والجوافة

ليتشي، جوافة، يوزو، كاسكارا



- 47 د.إ.
- 47 د.إ.
- 43 د.إ.
- 45 د.إ.



مشروبات منت المميزة

نيٲرو فيرست كراك



مشروبات القهوة الخاصة

- إسبريسو وتونيك - يوزو ومانجو [SO₂] 44 د.إ.
سوريه يوزو ومانجو، إسبريسو، شمام، وتين شوكةي [ماء تونيك منكه ومختمر]
- إسبريسو وتونيك - موز ودراغون فروت [SO₂] 44 د.إ.
سوريه موز ودراغون فروت إسبريسو، بطيخ وشكيلة توت [ماء تونيك منكه ومختمر]

نيٲرو

- تخمير على البارد
بن غوجي ارايكا الاثيوبوي وحيد المصدر، تقع على البارد
- بن مخمر على البارد وشاي القروء
بن مخمر على البارد مع شاي القروء الأبيض وقصب السكر والليمون الأخضر

مشروبات منت المميزة

- نيٲرو فيرست كراك 45 د.إ.
المذاق الاصلي للقهوة المخمرة على البارد، والمعذة من تخميص أول دفعة من البن الأخضر والمزج مع شكيلة من المشمش والمانجو، يقدم مع الثلج أول دفعة من البن المحمص، مشمش، عصير قصب، ليمون، ليمون أخضر





مع حليب اللوز

- د.ج. 23 [N]
- د.ج. 32 [N]
- د.ج. 26 [N]
- د.ج. 33 [N]
- د.ج. 32 [D]
- د.ج. 34 [N]
- د.ج. 43 [N]
- د.ج. 43 [N]
- د.ج. 34 [N]
- د.ج. 37 [N]
- د.ج. 41 [N]
- د.ج. 47 [D]

- د.ج. 20 [D]
- د.ج. 29 [D]
- د.ج. 23 [D]
- د.ج. 28 [D]
- د.ج. 29 [D]
- د.ج. 29 [D]
- د.ج. 38 [D]
- د.ج. 38 [D]
- د.ج. 29 [D]
- د.ج. 32 [D]
- د.ج. 36 [D]
- د.ج. 42 [D]

قهوة

- ريستريتو | إسبريسو | لونغو
- إسبريسو دوبيو
- إسبريسو ماكياتو
- كورتادو
- أمريكانو
- كابوتشينو
- كابتشينو الفراولة والورد
- كابتشينو المانجو والشاي
- كافيه لاتييه ماكياتو
- فلات وايت
- لاتيه إسباني
- لاتيه بالماشا

القهوة البديلة

في 60

كيميكس

قهوة مخففة على البارد

- د.ج. 42
- د.ج. 45
- د.ج. 39

لمعرفة المجموعة الكاملة من
أصناف قهوتنا الخاصة المتنوعة
يرجى سؤال النادل



ملهم
وقت

إسبريسو وتونيك - يوزو ومانجو



قهوتنا المحمصة

المزيج رقم 1

المذاق: نكهات من المكسرات والشوكولاتة
الرائحة: برتقال منعش وشوكولاتة داكنة
الحموضة: خفيفة
المرارة: متوسطة
أسلوب التحميص: كامل

بن أرابيكا 80%
40% برازيل سول ديب ميناس
40% كوستاريكا فينكا
روبوستا 20%
20% أوغندا

القهوة المميزة غوجي، أثيوبيا

كولومبيا - منزوع الكافيين

التحضير: يتم غسله
المذاق: الشوكولاتة البيضاء والفواكه الصيفية
الرائحة: رائحة زهرية حلوة
الحمضية: متوسطة
المرارة: خفيفة
أسلوب التحميص: كامل

بن أرابيكا وحيد المصدر 100%
المنطقة: غوجي
الارتفاع: 1800 متر فوق سطح البحر
التحضير: يتم غسله وتجفيفه بأشعة الشمس
المذاق: برتقال، عسل، مكسرات
الرائحة: رائحة زهور منعشة مع نكهة ليمون
ولمسة من التوت الأحمر
الحمضية: خفيفة
المرارة: متوسطة
أسلوب التحميص: كامل

اسأل النادل عن
عرض قهوة الأسبوع المميزة
والتي نعددها لك من محمستنا الخاصة





الشاي

- شاي أبيض بالفواكه المجففة 34 د.إ.
- شاي أسود باللافندر 34 د.إ.
- شاي الفطور الإنجليزي الأسود 34 د.إ.
- شاي أخضر بمزيج الحمضيات 34 د.إ.
- شاي سينشا الأخضر 34 د.إ.
- نعناع طازج / زنجبيل / نعناع وزنجبيل مغا 32 د.إ.

الشاي بمستخلص الفواكه المشوية

- الساكورا والفراولة 38 د.إ.
فراولة، راوند، ليمون أخضر، شاي ساكورا الأخضر
- المانجو والفانيليا 38 د.إ.
مانجو، مشمش، ليمون أخضر، عشبة ليمون، شاي التوت والفانيليا

مشروبات غازية ومياه معدنية

- كوكاكولا زيرو / كوكاكولا 22 د.إ.
- سان بيليغرينو / أكوا بانا 22 د.إ.
- أكوا ويف مياه عادية / أكوا ويف مياه فوارة 19 د.إ.



