

Café
Bateel

بتييل

قائمة التوصيل

المميز

- ٥.٥٠ فطور بتيل
بيض أو مليت أو مخفوق، حلوى من اختيارك،
توست مع تشكيلة فائضة من المربي،
ومشروب ساخن أو عصير طازج.
- ٧.٥٠ فطور صحي
أومليت بياض البيض يقدم مع الهليون،
السلمون المدخن والأفوكادو، طبق فواكه صغير،
ومشروب ساخن أو عصير ديتوكس.
- ٧.٢٠ فطور الشرق
طبق بتيل الشرقي أو شكشوكة،
سلة خبز بتيل، ومشروب ساخن
أو عصير طازج.



طبق أكاي باول

الفطور المميز

- ٥.٥٠ طبق بتيل الشرقي
تشكيلة من أطباق فول أو ميريا المحضرة على
الطريقة المنزلية، اللبنة، جبن الحلوم المشوي،
بابا غنوج، زيتون ليغوريا، نعناع، طماطم، خيار،
والخبز العربي.
- ٤.٥٠ الوافل البلجيكي
وافل طازج محضر على الطريقة المنزلية
يقدم مع تشكيلة التوت، صلصة توت العليق،
صلصة الشوكولاتة الغنية.
- ٤.١٠ توست بتيل الفرنسي
توست بريوش طازج ودافئ، يقدم مع الكراميل
المملح، صلصة التوت البري الحلوة ودبس تمر بتيل.
- ٣.٨٠ بان كيك
بان كيك محضر على الطريقة المنزلية يقدم مع
التوت الطازج، الموز، دبس التمر والكريمة المخفوقة.
- ٦.٢٠ طبق فطور بتيل
تشكيلة مميزة من توست الأفوكادو،
جبن الحلوم المشوي، سوتيه البطاطس،
نقانق، تقدم مع الصنوبر و البيض المسلووق.

الإختيار الصحي

- ٣.٢٠ طبق أكاي باول
مزيج أكاي ناعم مع جرانولا مغطاة
بالعسل، توت، موز وكويو، ومغطى
برقائق جوز الهند.
- ٣.٢٠ الفواكه الموسمية
تشكيلة بتيل من الفواكه الطازجة
من الموسم، مقطعة بعناية وتقدم في
طبق للمشاركة.
- ٣.١٠ مويسلي بيرشر التمر
مزيج من المويسلي الطازج، تمر عضوي،
تفاح مبشور، زبادي ومزيج من التوت الطازج.
- ٣.٣٠ الغرانولا العضوية
زيادة قليل الدسم وكريمي مع الغرانولا المقرمشة
المحضرة على الطريقة المنزلية
وتشكيلة فواكه موسمية مقطعة.
- ٤.٨٠ أومليت بياض البيض
أومليت بتيل المميز محضر من بياض البيض،
مع الفطر الطازج والملفوف الأخضر.

توست الأفوكادو

- ٤.٩٠ توست بتيل بالأفوكادو
خبز مقرمش من القمح الكامل مع
الأفوكادو الطازج، الجرجير وبيضتان مسلوقتان -
طبق كلاسيكس لا يقاوم.
- ٥.٢٠ بروشيتا الحلوم والأفوكادو
جبن الحلوم المشوي مع الأفوكادو على
خبز البروشيتا المقرمش ومزين بالزعتر،
السماق، حمص الشمنذر والليمون.
- ٤.٦٠ بروشيتا طماطم
هيرليوم والأفوكادو
أفوكادو ناعم على توست مع طماطم
هيرلوم وجبن فيتا، متبل بالزعر الطازج
ومزيج حبوب الفلفل مع جليز بلسميك
التمر المميز من بتيل.



توست بتيل بالأفوكادو

الكرواسون والمعجنات

- ١.١٠ كرواسون سادة
 ١.٣٠ كرواسون الجبن
 ١.٣٠ كرواسون اللوز
 ١.٣٠ كرواسون الزعتر
 ١.٣٠ كرواسون الشوكولاتة
 ١.٣٠ رول القرفة
 ١.٣٠ فطيرة دنامركية بالمشمش والفتق



كرواسون اللوز

البيض

- ٥.٢٠ بيض رويال
 بيضتان بوتشيد مع السلمون المدخن والسبانخ المحمرة ويقدم على المافن الإنجليزي المحمص المحضر على الطريقة المنزلية مع الصلصة الهولندية وسوتيه الهليون الأخضر.
 ٥٠٠ بيض بينديكت
 بيضتان بوتشيد مع شرائح الديك الرومي على المافن الإنجليزي المحضر على الطريقة المنزلية المغطى بالصلصة الهولندية، يُقدم مع سوتيه الهليون الأخضر.
 ٤.٦٠ شكشوكة بتيل
 بيض بوتشيد في صلصة الطماطم مع الفلفل الرومي، البصل وجبن الفيتا، يُقدم مع الخبز العربي.
 ٤.٦٠ فريتاتا أومبريا
 أومليت محضر على الطريقة التقليدية الإيطالية مع قطع الطماطم، جبن البيكورينو، الفلفل الرومي المشوي، البطاطس السوتيه، البصل والفطر.
 ٤.٨٠ بيض مقلي مع الفطر والثناق
 بيض مقلي شهى يقدم مع سوتيه الفطر الأبيض، الهليون الطازج، البطاطس وثناق الدجاج.



بيض رويال

المافن الطازج

- ١.٢٠ التفوي وتمر خُلاص
 ١.٢٠ التوت البري
 ١.٢٠ الشوكولاتة والبندق

البيض الأومليت أو المخفوق

- ٤.١٠٠ سادة
 ٤.٢٠ جبن بارميزان ريجيانو المُعتق لمدة ٢٤ شهراً
 ٤.٣٠ سوتيه الفطر
 ٤.٨٠ السلمون المُدخن الإسكتلندي.
 ٥.١٠ سوتيه الفطر و جبن بارميزان ريجيانو

دليل فطورك باختيارك من

- ٠.٩٠ سوتيه الكيل
 ٠.٩٠ ثناق الدجاج
 ٠.٩٠ الحلوم المشوي
 ٠.٩٠ سوتيه البطاطس
 ٠.٩٠ هليون
 ١.١٠ أفوكادو
 ١.٨٠ سلمون مدخن

المقبلات والحساء

الحساء

٣,٤٠ القمح على طريقة البحر المتوسط

الحساء المميز

حساء دافئ مع حبوب بولبوتي، حبوب الفارو المغذية، الكيل الطازج ومزيج من البهارات المتوسطة.

٣,٤٠ الهليون

الهليون الناعم الطازج مع مزيج من البهارات الشهية، المزين بالبقدونس الطازج.

٣,٤٠ الطماطم الحارة الكينوا

حساء صحي محضر من مزيج الحمص، الكينوا الغنية بالبروتين، البصل والطماطم الطازجة تقدم مع بروشيتا بيستو الكيل.



بروشيتا الحلوم والأفوكادو

المقبلات

٥,٤٠ السلمون المدخن والأفوكادو

سلمون مدخن شهي وسلطة الأفوكادو مع خس أحمر، فجل وهليون بتتبيلة المورينجا والسلمسم الأسود.

٥,٢٠ بروشيتا الحلوم والأفوكادو

جبن الحلوم المشوي مع الأفوكادو الطازج على خبز البروشيتا المقرمش، مزين بالزعتر، السماق، حمص الشمندر والليمون.

٤,٦٠ بروشيتا الأفوكادو وطماطم هيرلوم

أفوكادو ناعم على توست، مع طماطم هيرلوم وجبن فينا، متبل بالزعتر الطازج ومزيج حبوب الفلفل مع جليز بلسميك التمر المميز من بتيل.

٣,٤٠ كسكس بتيل

برغل وحمص مع تمر خلاص، مشمش، تين، طماطم، بصل، كوسة صغيرة وفول أخضر مع تتبيلة الليمون.

٦,٤٠ طبق مقبلات بتيل

شرائح موزاريلا بافالو والطماطم الطازجة على طبقة من الخضروات المشوية وبريزولا مزينة بببيستو الريحان والبلسميك.



القمح على طريقة البحر الأبيض المتوسط

٣,٤٠ الفطر

حساء الفطر الغني المحضر من فطر بورتشيني، أويستر، شيتاكي، فطر أبيض طازج وفطر شيوديني.

٣,٤٠ الدجاج

حساء الدجاج الكلاسيكي الكريمي والتوابل يقدم مع الخبز المحمص الطازج.

٣,٤٠ العدس

حساء عدس أسود كثيف مع البطاطس، والبهارات يقدم مع الليمون و الخبز المحمص بالزعتر.

٣,٤٠ الطماطم والموزاريلا

حساء طماطم كلاسيكي متبل بالبهارات الطازجة مزين بجبن الموتزاريلا البافالو الكريمي وببيستو الكيل.



طبق مقبلات بتيل

المقبلات

٦.٥٠/٦.١٠٠/٥.١٠٠

الأفوكادو

خضراوات مشكلة مع أفوكادو، طماطم صغيرة وهليون، مع جبن بارميزان ريجيانو وتتبيلة السيزر الكلاسيكية.
ساده/دجاج/روبيان متبل.



سوبر فود

٦.٦٠/٦.٦٠/٥.٥٠

سوبر فود

الطبق المميز

كينوا، عدس، شمندر، قرع، تقدم مع أوراق السبانخ، الكيل، حبوب متنوعة، الجوز وتتبيلة الأفوكادو.
ساده/دجاج/طوم.

٥.١٠

تبولة الكينوا

كينوا شهية مع أوراق النعناع، رمان، بصل، خيار، بققدونس وطماطم، تقدم مع تتبيلة الليمون الحامض.



باول أخضر

٦.٣٠/٥.٩٠/٤.٦٠

سيزر

سلطة كلاسيكية محضرة من قلب الخس الروماني مع خبز محمص بالزعر، جبن بارميزان ريجيانو وتتبيلة سلطة السيزر.
ساده/دجاج/روبيان المتبل.

٦.١٠

الروبيان والسبانخ الصغيرة

روبيان متبل بالليمون مع الأفوكادو، برغل، طماطم، سبانخ صغيرة، يقدم مع تتبيلة جبن بارميزان ريجيانو من بتيل.

٤.٩٠

فارو بتيل

حبوب الفارو مع طماطم صغيرة، خيار، بصل مشوي، فيتا متبلية مع زيتون ليغوريا، سبانخ صغيرة، فجل، حمص والزعر البري.

٤.٦٠

الجرجير البري

سلطة الجرجير مع الفطر المشوي، طماطم صغيرة، الصنوبر، وجبن بارميزان ريجيانو مع تتبيلة خل البلسميك من بتيل.

٥.٨٠

باول أخضر

طبق نباتي صحي من الكينوا، أوراق خضراء، بزلاء، هليون، أفوكادو، بروكولي، طماطم، فاصوليا فرنسية، بذور مشكلة وتتبيلة المورينجا.

٥.٦٠

بتيل بوكي باول

مزيج من تبولة كينوا، أفوكادو، جرجير، قرع محمص، شمندر، كوسة، بصل، حلوم مشوي وطماطم صغيرة.
دجاج بالزعر/روبيان متبل/توتة ساكو.

٥.٨٠

توتة البحر الأبيض المتوسط

توتة فينتريسكا، مع الأفوكادو، حبوب الفارو، كيل، طماطم صغيرة، فطر وبصل تقدم مع تتبيلة الليمون الكريمي.

٦.٥٠

ساكو توتة وأفوكادو

توتة ساكو تقدم على سلطة الكينوا والطماطم، مزينة بشرائح الأفوكادو وصلصة الفجل الحار وتتبيلة الليمون الطازجة.



ساكو توتة وأفوكادو

الشطائر

- ٥.١. حلوم كلوب
حلوم مشوي طازج، بادنجان، فلفل، خرشوف، أفوكادو، رمان وبابا غنوج، يقدم مع الخضراوات المشكّلة.
- ٥.٥٠٠ دجاج بالزعرتر
صدور دجاج متبلّة بالزعرتر، طماطم مجفّفة، جرجير، خس وبادنجان مشوي مع خلطة المايونيز والخردل بالتمر من بتيل.
- ٥.٥٠٠ بانيني دجاج بتيل
دجاج مشوي مع جبن فوتينا إيطالي مع كونفيت البصل، طماطم وبيستو الكيل الطازج على خبز بانيني طري.
- ٤.٥٠٠ فطيرة الكيش بالدجاج والفطر
فطيرة كيش مخبوزة طازجة مع قطع دجاج، فطر شيوديني بصل وجبن إمينتال، يقدم مع سلطة السوبر فود.



حلوم كلوب



بانيني دجاج بتيل

- ٥.٦. بتيل كلوب
الطبق المميز
طبقات شهية من الطماطم، أفوكادو، بيض مقلي، تقدم مع إختيارك من الخبز الأبيض المحمص أو الخبز المعد من القمح الكامل أو خبز بتيل بالتمر. تونة/بريزاولا/دجاج
- ٥.١. لفائف الدجاج
قطع دجاج طرية تُقدم مع أبولي الفلفل الحار، فلفل، طماطم، زيتون ليغوريا، جرجير بري، جبن البيكورينو الملعوف في خبز الصاج.
- ٦.٩. شباتا تاندر لوين
شراخ لحم بقري طري، خس روماني، طماطم حلوة ومايونيز بالخردل، يقدم مع سلطة صحية بتبيلة الجوز.

الأطباق الرئيسية

- ١.٥٠٠ السلمون المشوي والكينوا
الطبق المميز
سلمون مشوي يُقدم على طبقة من ريزوتو الكينوا والكزبرة الطازجة، الهليون، البازلاء، الكوسة وصلصة الليمون الجاف والزعتر.
- ١.٥٠٣ كونفيت لحم ضأن وريزوتو الفارو
لحم ضأن مطهو على نار هادئة يُقدم مع حبوب فارو اومبري دافئة، حمص، فطر يوناني والبصل المكرمل.
- ٨.٦. دجاج سالتيمبوكا
صدر دجاج مغذى على الفرة محشو بالموتزاريللا، المرمية الطازجة، وطماطم مجفّفة يُقدم مع جراتين البطاطس، هليون مشوي وصلصة الدجاج.
- ٩.٧. تاجلياتا لحم بقري
لحم بقري طري، يُقدم على طريقة تاجلياتا مع بطاطس مهروسة، جزر، صلصة الفطر.



السلمون المحض والكينوا

المعكرونة العضوية والريزوتو

- ٨.٦. لينجونيني روبيان كينج
روبيان تايجر متبل مع طماطم صغيرة
وصلصة سرطان البحر مزين
بالليمون والريحان الطازج.
- ٦.٣. فوسيلي الدجاج
معكرونة فوسيلي محضرة بعناية مع دجاج، فطر، ثوم
وبقدونس. تقدم مع صلصة الكريمة المُعدة
من اللبنة الطازجة.
- ٥.٧. ريزوتو الفطر
ريزوتو أريوريو مع فطر شيتاكي طازج، بورسيني،
البوق الأسود، كاردونسيلو، الفطر الأبيض وشيوديني،
بقدونس طازج وجبن بارميزان ريجيانو.
- ٥.٩. ريزوتو بتيل
ريزوتو الفارو مع هليون أخضر، سباغ،
كوسة، فول، طماطم مع صلصة الزعتر
بالليمون وجبن بيكورينو مبشور.



لينجونيني روبيان كينج



أومبريان ريفاتوني

- ٦.٠٠ أومبريان ريفاتوني
الطبق المميز
معكرونة ريفاتوني مع هليون، بزلاء خضراء،
فاصوليا فرنسية، خرشوف مشوي وبصل
تقدم مع صلصة أومبريا التقليدية.
- ٥.٥٠ ريفاتوني الأجبان الثلاثة
معكرونة ريفاتوني مع صلصة كريمة خفيفة
من جبن ماسكربوني، جبن بارميزان ريجيانو
وجبن بيكورينو.
- ٦.٥٠ ريسيتي الروبيان
معكرونة ريسيتي تقليدية مع صلصة الطماطم الكريمة،
والروبيان المتبل ومزين بالكزبرة الطازجة.
- ٥.٨٠ ريفاتوني الأرابياتا
معكرونة ريفاتوني شبيهة في صلصة طماطم
حارة مع قطع الطماطم، زيتون ليغوريا
و مزينة بجبن بارميزان ريجيانو.

الإضافات الجانبية

- ٠.٩. سوتيه الهليون
- ٠.٩. سوتيه البطاطس
- ١.٧. بطاطس مهروسة
- ١.٧. جراتين البطاطس
- ١.٧. سلطة خضراء
- ٢.١. ريزوتو الكينوا
- ٢.١. ريزوتو الفارو



ريفاتوني الأرابياتا

الحلويات

- ٣,١. كعكة شوكولاتة مدغشقر الداكنة
بسكويت شوكولاتة مع كريمة حبوب
التونكا المميزة، موس شوكولاتة مدغشقر
الداكنة، البرالين المقرمش والغيوثيلين.
- ٢,٣. براوني الشوكولاتة
براوني لذيذة ورطبة محضرة من ٦٤% شوكولاتة
بتيل البرازيلية والبقان المكرمل.
- ٣,١. فطيرة تمر خلاص بالبقان
فطيرة مخبوزة طازجة مع جوز البقان
المقرمش، دبس تمر بتيل وتمر خلاص
مزينة بجوز البقان المكرمل.
- ٣,١. فطيرة تمر خلاص بالفستق
فطيرة لذيذة ومقرمشة مع الفستق الفاخر،
دبس تمر بتيل وتمر خلاص.
- ٢,٩. كعكة الكراميل المملح والشوكولاتة
مزيج غني من براوني الشوكولاتة،
الكراميل المملح وموس شوكولاتة الحليب،
مزينة باللوز المكرمل.
- ٣,١. ميلفاي بالدبس
رقائق مُعدة علي الطريقة الفرنسية مع
الكريمة الناعمة بنكهة دبس تمر بتيل
لإضافة مذاق فريد.
- ٢,٩. كعكة الجِزر
كعكة غنية مكونة من الجِزر الطازج،
الجوز الفاخر و كريمة الجبن الخفيفة.
- ٣,١. تارت الشوكولاتة
كريمة الشوكولاتة الغامقة الناعمة مع
طبقة من الشوكولاتة وعجينة
مقرمشة ومكرملة.
- ٢,٩. تشيز كيك كلاسيكية
كعكة الجبن الأمريكية مع الجبن الكريمي
على رقائق من بسكويت مقرمش،
مزينة بالفراولة الطازجة.

المشروبات الباردة



ليمونادة بينك شيا

عصائر الموكتيل

- ٣,٣. ديتوكس بتيل
مزيج الفواكه والخضروات الصحية من
الخس الروماني، التفاح الأخضر، رطب الخُلاص
العضوي، البرتقال وعشبة الليمون.
- ٣,٣. ريد ديتوكس
ديتوكس مثالي مُحضر من الشمندر، الزُمان،
العنب الأسود وعصير الليمون الطازج.
- ٢,٥. الليمون والنعناع
عصير كلاسيكي من الشرق الأوسط
محضر من الليمون وأوراق النعناع الطازجة
ويقدم مع الثلج المجمد.
- ٢,٥. البرتقال المنعش
عصير البرتقال الطازج مع عصير الأناناس
الحلو والغرينادين والليمون.
- ٢,٥. سكيبي كولادا
مزيج منعش من الأناناس وعصير الليمون
الطازج، مع مياة جوز الهند والثلج المجمد.

عصائر السموثي

- ٣,٥. مخفوق بتيل
مزيج مميز من الآيس كريم بنكهة
الفانيليا الفاخر، الحليب، تمر رطب
العضوية والإسبريسو.
- ٣,٤. سموثي أكاي
أكاي صحي، في مزيج من حليب اللوز
والموز مع صلصة التوت ورفائق اللوز.
- ٣,٤. سموثي الأفوكادو والتمر
أفوكادو أسترالي شهي وطازج مع تمر
رطب بتيل العضوية لمذاق حلو.
- ٢,٥. ليمونادة بينك شيا
مشروب صحي لذيذ محضر من
مزيج الليمون الطازج، الجريب فروت
وبذور الشيا الغنية.
- ٢,٥. صودا الباشون فروت والبطيخ
عصير البطيخ الطازج والمنعش مع
الباشون فروت، الليمون، أوراق النعناع
الطازجة مع مياة الصودا.

المشروبات الباردة



أناناس

مخفوق الحليب

٣,٠٠	التمر
٣,٠٠	الفانيليا
٣,٠٠	الشوكولاتة
٣,٠٠	الفراولة
٣,٢٠	الفسق
٣,٢٠	الكراميل المملح والبقان

الشاى المُثلج المنزلي

٢,١٠	الخوخ
٢,٥٠	العسل، الليمون والزنجبيل
٢,٥٠	الورد والهيل
٢,١٠	الليمون والنعناع

القهوة المُثلجة

٢,١٠	لاتيه مثلج
٢,١٠	موكا
٢,٩٠	فرايبه بودينج التمر
٢,٥٠	لاتيه ماتشا
٢,١٠	قهوة بتيل برو الباردة
٢,١٠	تونيك إسبريسو مع رمان

عصائر فَوارة

٦,٠٠	بتيل الفَوّار بالتمر أو بالرمان
	مشروب بتيل المميز للإحتفالات
	خالى من السكر، مشروب فَوّار خالى من الكحول
	محضّر من التفاح و أجود أنواع التمر
	والرمان المتنقاة يدويًا.
	٧٥٠ مل

العصائر الطازجة

٢,٢٠	البرتقال
٢,٢٠	الجزر
٢,٢٠	البرتقال والجزر
٢,٢٠	البطيخ
٢,٢٠	الأناناس
٢,٢٠	المانجو

المياه والمشروبات الغازية

٢,٨٠ / ١,٨٠	سان بليجرينو
	مياه فَوارة ٥٠٠ مل / لتر
٢,٦٠ / ١,٦٠	أكوابانا
	مياه معدنية ٥٠٠ مل / لتر
٠,٨٠	مياه محلية ٥٠٠ مل
١,٥٠	مشروبات غازية
١,٦٠	مياه جوز الهند



سموتي الأفوكادو والتمر

الشاي

الأسود

- ١,٩. دارجيلنج
شاي أسود ذو نكهة غنية مع نكهة زهور رقيقة وحلوة.
- ١,٩. إيرل جراي فلور بلو
شاي إيرل جراي على وجه خاص ممتاز ومتوازن جدا.
- ١,٩. الفطور الإنجليزي
مزيج من شاي يونان وشاي أسام معتدل
- ١,٩. الياسمن
شاي دقيق مع رائحة أزهار الياسمين.
- ١,٩. الصيني الأخضر
شاي أخضر فاخر، مع مذاق خفيف ومنعش.
- ١,٩. النعناع
شاي بالنعناع طازج وصافي والنكهة المنعشة.
- ١,٩. سينشا آرياي
شاي أخضر ياباني ذو النكهة المعتدلة مع نكهات نباتية راقية.

المعزز بالنكهات



- ١,٩. روبوبوس دي قاهين
شاي روبوبوس مع مزيج من البراعم، ورد قطيفة والفانيليا.
- ١,٩. البايونج
يمتاز هذا الشاي المُعد من البايونج بنكهة عطرية خفيفة وراقية.
- ٢,٤. الليمون والزنجبيل
مزيج رائع من الشاي الأسود مع الزنجبيل، الليمون، العسل والقرقرة.
- ٥,٠٠/٢,٧٠. المغربي التقليدي
شاي كلاسيكي، هذا الشاي المغربي الراقى هو مزيج من الشاي الأخضر وأوراق النعناع الطازجة، صغير/كبير

القهوة والكافو

- ٢,٣. كافيه موكا غامق
قهوة غنية مع شوكولاتة غامقة وكريمة مخفوقة.
- ٢,٢. لاتيه إسباني
طبقات من القهوة والحليب المحلى الغني، قطر التمر من بنّيل وحليب على البخار.
- ٣,٢. شوكولاتة ساخنة فالرونا
شوكولاتة ساخنة فالرونا الفرنسية الغنية والمغطاة بالحليب الكريمي.
- ٢,٦. شوكولاتة بيضاء وكركم
شوكولاتة بيضاء ساخنة مع قليل من توابل الكركم.
- ٢,٦. شوكولاتة ساخنة نباتية
شوكولاتة ساخنة محضرة مع حليب اللوز. جميع مشروبات القهوة تقدّم مع تمر الرطب العضوية.
- ٢,٣. قهوة بتيل المميزة
قهوة عربية تقليدية تقدّم مع تمر رطب عضوي من مزارعنا.
- ٣,١. صغير (ثلاث حبات تمر)
٥,٦. متوسط (سبع حبات تمر)
٨,٢. كبير (تسع حبات تمر)
- ٤,٨. قهوة رويال
قهوة بتيل المميزة مع بهارات الزعفران، تقدّم مع ثلاث حبات تمر رطب من مزارعنا.
- ٢,٣. لاتيه التمر
طبقات من القهوة الغنية مع شراب التمر الطبيعي والكريمة المخفوقة.
- ٢,٣. كافيه كراميل
قهوة غنية محمصة مع وشراب الكراميل، مع كريمة مخفوقة و كراميل.
- ١,٩. كابتشينو
١,٩. كافيه لاتيه
٢,٥. ماتشا لاتيه
١,٧. أميركانو
٢,٠. فلات وايت
- تمتع بقهوتك باختيارك من:
حليب خالي الدسم/حليب الصويا/حليب اللوز/حليب جوز الهند

دليل مشروباتك

- ٠,٥٠. شراب الكراميل /شراب الفانيليا / شراب البنّيق/كريمة مخفوقة / إسبريسو

المواقع

الإمارات العربية المتحدة

أبو ظبي

نايشون غاليريا، الطابق الأول، أبراج نايشون، طريق الكورنيش
البايفيلون، ممشى الشلال، ياس مول

دبي

دبي فيستيفال سيتي
مركز دبي المالي العالمي، الطابق الأرضي، بناء ٢ (جنوب)
ممشى دبي مارينا، أسفل برج المسك، دبي مارينا
مدينة دبي للإعلام، الطابق الأرضي، الأبراج التجارية المركزية
اعمار سكوير، بناء ١، وسط مدينة دبي شارع الشيخ زايد
مول الإمارات، الطابق الأرضي
مردف سيتي سنتر، الطابق الأول
النخيل مول، الطابق الأول، نخاة جميرا
بارك بلايس، مركز التجارة ١، شارع الشيخ زايد
الممشى دبي، صدف ١، جميرا بيتش ريزيدنس
دبي مول، الشلال، الطابق السفلي
سوق المرباع، المرباع العربية ٢
تاون سنتر جميرا، طريق شاطئ الجميرا

المملكة العربية السعودية

الخبير

الشيخ أفينو

جدة

لو بريستيغ مول
برج أصيلة
رد سي مول

الرياض

الحمراء مول
شارع التحلية
الرياض بارك
حي العليا
عود سكوير

عمان

مسقط، الموج

للطلب عبر الهاتف

+٩٦٨ ٢٤٥٥ ٨٨٣٩

للطلب أونلاين

TALABAT
AKEED



Café
Bateel

بتييل

DELIVERY MENU

BREAKFAST



THE HEALTHY CHOICE

Bateel Açai Bowl 3.20

Smooth açai blend topped with honey-coated granola, berries, banana and kiwi, and dusted with coconut flakes.

Seasonal Fruits 3.20

Bateel's selection of the freshest fruits of the season, carefully sliced and presented on a sharing plate.

Date Bircher Muesli 3.10

A bountiful blend of fresh bircher muesli, ripe organic dates, grated apple, yoghurt and mixed berries.

Organic Granola 3.30

Creamy, low-fat yoghurt topped with crunchy homemade granola and a selection of chopped seasonal fruit.

Egg White Omelette 4.80

Bateel's signature omelette made from egg whites, mixed with fresh mushrooms and green kale.

AVOCADO TOAST

Bateel Avocado Toast 4.90

Crunchy wholewheat bread topped with fresh avocado, wild rocca and two perfectly poached eggs - an irresistible classic.

Halloumi & Avocado Bruschetta 5.20

Grilled halloumi with avocado on crunchy bruschetta, enhanced with zaatar, sumac, beetroot hummus and zesty lemon.

Heirloom Tomato & Avocado Bruschetta 4.60

Crushed avocado on toast, topped with sweet heirloom tomatoes and feta, seasoned with zaatar and chili infusion, and a date balsamic glaze.

OUR SPECIALS

Bateel Breakfast 5.50

Omelette or scrambled eggs, a pastry of your choice, toast with a selection of Bateel premium jams, and a hot beverage or fresh juice.

Healthy Breakfast 7.50

Egg white omelette served with asparagus, smoked salmon and avocado, mini fruit platter, and a hot beverage or detox juice.

Levant Breakfast 7.20

Levant plate or shakshouka, Bateel bread basket, and a hot beverage or a fresh juice.

SIGNATURE BREAKFASTS

Bateel Levant Plate 5.50

Traditional selection of homemade foul madame, labneh, grilled halloumi, baba ganoush, Ligurian olives, mint, tomatoes, cucumber and Arabic bread.

Belgian Waffles 4.50

Freshly-baked waffles topped with mixed berries, sweet raspberry coulis, whipped cream and a smooth, rich chocolate sauce.

Bateel French Toast 4.10

Warm brioche French toast served with salted caramel, sweet raspberry coulis and Bateel date dhibs.

Pancakes 3.80

Homemade pancakes served with fresh berries, banana, date dhibs and whipped cream.

Bateel Breakfast Plate 6.20

Signature selection of avocado toast, grilled halloumi, sautéed potatoes and sausages, finished with pine nuts and a poached egg.



BREAKFAST



Almond Croissant

CROISSANTS & PASTRIES

Plain croissant	1.10
Cheese croissant	1.30
Almond croissant	1.30
Zaatar croissant	1.30
Pain au chocolat	1.30
Cinnamon roll	1.30
Apricot & pistachio danish	1.30

FRESH MUFFINS

Toffee & Kholas date	1.20
Blueberry	1.20
Chocolate & hazelnut	1.20

OMELETTES OR SCRAMBLED EGGS

Plain	4.00
24-month aged Parmigiano Reggiano	4.20
Sautéed button mushrooms	4.30
Scottish smoked salmon	4.80
Sautéed button mushrooms and Parmigiano Reggiano	5.10

ENHANCE YOUR BREAKFAST WITH

Sautéed kale	0.90
Chicken sausage	0.90
Grilled halloumi	0.90
Sautéed potatoes	0.90
Asparagus	0.90
Avocado	1.10
Smoked salmon	1.80

EGGS

Eggs Royale	5.20
Two poached eggs with smoked salmon and sautéed spinach on toasted home-baked English muffins, with hollandaise sauce and sautéed green asparagus.	
Eggs Benedict	5.00
Two poached eggs with sliced turkey on toasted home-baked English muffins, topped with hollandaise sauce and served with sautéed green asparagus.	
Bateel Shakshouka	4.60
Eggs poached in a delicately spiced tomato sauce featuring peppers, onions and feta, served with Arabic bread.	
Umbrian Frittata	4.60
Traditional Italian omelette with diced tomatoes, pecorino, roasted bell peppers, sautéed potatoes, onions and mushrooms.	
Eggs with Mushrooms & Sausages	4.80
Delicious fried eggs served with sautéed button mushrooms, fresh asparagus, potatoes and chicken sausages.	



Eggs Royale

APPETISERS & SOUPS



Halloumi & Avocado Bruschetta

APPETISERS

Smoked Salmon & Avocado 5 . 4 0

Delicious smoked salmon and avocado salad with chard, radish and asparagus, topped with black sesame and moringa dressing.

Halloumi & Avocado Bruschetta 5 . 2 0

Grilled halloumi with avocado on crunchy bruschetta, enhanced with zaatar, sumac, beetroot hummus and zesty lemon.

Heirloom Tomato & Avocado Bruschetta 4 . 6 0

Crushed avocado on toast, topped with sweet heirloom tomatoes and feta, seasoned with zaatar and chili infusion, and a date balsamic glaze.

Bateel Couscous 3 . 4 0

Bulgur tossed with chickpeas, kholas dates, apricots, figs, tomatoes, onions, zucchini and fava beans, served with lemon dressing.

Bateel Antipasti Plate 6 . 4 0

Buffalo mozzarella and fresh tomatoes layered on chargrilled vegetables, finished with bresaola, basil pesto, and balsamic glaze.



Bateel Antipasti Plate

SOUPS

Mediterranean Farro 3 . 4 0

SIGNATURE DISH

A hearty soup with borlotti beans, nutritious farro grains, fresh kale and a medley of warming Mediterranean spices.

Asparagus 3 . 4 0

Fine, fresh asparagus soup blended with an assortment of delicate spices, garnished with a light sprinkling of parsley.

Spicy Tomato & Quinoa 3 . 4 0

Delicately-spiced soup with blended chickpeas, protein-rich quinoa, onions and fresh tomatoes, served with kale pesto bruschetta.



Mediterranean Farro

Mushroom 3 . 4 0

Wholesome mushroom soup made with a rich mix of porcini, oyster, shiitake, fresh button and chiodini varieties.

Chicken 3 . 4 0

Classic chicken soup with a deliciously creamy texture and warming spices, served with fresh, crunchy croutons.

Lentil 3 . 4 0

Hearty lentil soup with potatoes and aromatic spices, served with lemon and delicious zaatar croutons.

Tomato & Mozzarella 3 . 4 0

Classic tomato soup enhanced using seasoning and fresh spices, garnished with creamy buffalo mozzarella and kale pesto.

SALADS



Superfood

Avocado 5.00 / 6.00 / 6.50

Fresh mixed greens with avocado, cherry tomatoes and asparagus, topped with Parmigiano Reggiano and classic caesar dressing.

Plain/Chicken/Marinated prawns

Superfood 5.50 / 6.00 / 6.60
SIGNATURE DISH

Quinoa, lentils, beetroot, butternut squash, baby spinach, kale and broccoli, topped with mixed seeds, walnuts and avocado dressing.

Plain/Chicken/Halloumi

Quinoa Tabbouleh 5.10

Delicious quinoa tossed with mint leaves, pomegranate, onions, cucumber, parsley and tomatoes, served with citrus lemon dressing.

Caesar 4.60 / 5.90 / 6.30

Classic salad of crunchy romaine lettuce hearts, zaatar-spiced croutons and delectable Parmigiano Reggiano.

Plain/Chicken/Marinated prawns

Prawn & Baby Spinach 6.00

Lemon-marinated prawns with avocado, bulgur, tomatoes and baby spinach, paired with Bateel Parmigiano Reggiano dressing.

Bateel Farro 4.90

Farro grains tossed with cherry tomatoes, cucumber, grilled onions, marinated feta, olives, baby spinach, radish, chickpeas and oregano with lemon dressing.

Wild Rocket 4.60

Rocca salad with sautéed mushrooms, cherry tomatoes, pine nuts and Parmigiano Reggiano, drizzled with Bateel date balsamic dressing.

Green Bowl 5.80

Healthy vegan bowl featuring quinoa, greens, peas, asparagus, avocado, broccoli, tomatoes, French beans, mixed seeds and moringo dressing.



Saku Tuna & Avocado



Green Bowl

Bateel Poke Bowl 5.60

Mix of quinoa tabbouleh, avocado, wild rocca, roasted butternut squash, beetroot, zucchini, onion, grilled halloumi, cherry tomatoes and kale pesto.

Chicken zaatar/Marinated prawns/
Seared tuna saku

Mediterranean Tuna 5.80

Tuna ventresca with avocado, farro grains, kale, cherry tomatoes, mushrooms and onions, served with creamy lemon dressing.

Saku Tuna & Avocado 6.50

Seared saku tuna served with quinoa and tomato salad, finished with avocado, horse radish salsa and lemon dressing.

SANDWICHES



Halloumi Club

Halloumi Club 5.10

Fresh grilled halloumi, aubergine, peppers, artichoke, avocado, pomegranate and baba ganoush, served with garden greens.

Chicken Zaatar 5.00

Zaatar-marinated chicken breast, sun-dried tomatoes, grilled aubergine, rocca and lettuce, with a hint of Bateel date mustard mayonnaise.

Bateel Chicken Panini 5.00

Grilled chicken layered with Italian fontina, onion confit, plum tomatoes and fresh kale pesto on soft panini.

Chicken & Mushroom Quiche 4.00

Freshly-baked quiche with chicken breast, chiodini mushrooms, onion and Emmental, served with a side of superfood salad.

Bateel Club 5.60

SIGNATURE DISH

Irresistible layers of tomato, avocado and a fried egg, served with a choice of toasted sliced white, wholewheat or Bateel date bread.

Tuna/Bresaola/Chicken

Chicken Wrap 5.10

Tender chicken with chilli aioli, peppers, tomatoes, aubergine, Ligurian olives, wild rocca and pecorino in saj bread.

Tenderloin Ciabatta 6.90

Tenderloin tagliata, romaine lettuce, sweet tomato relish and mustard mayonnaise, served with a healthy salad in walnut dressing.



Chicken Panini

INSPIRED MAINS



Grilled Salmon & Quinoa

Grilled Salmon & Quinoa 10.00

SIGNATURE DISH

Light quinoa risotto with grilled salmon, topped with fresh coriander, asparagus, peas, zucchini and zesty lemon zaatar sauce.

Lamb Confit & Farro Risotto 10.30

Braised lamb shoulder served with warm Umbrian farro grains, chickpeas, Greek mushrooms and caramelised onions.

Chicken Saltimbocca 8.60

Corn-fed chicken breast filled with mozzarella, fresh sage and sun-dried tomatoes, served with potato gratin and grilled asparagus.

Beef Tagliata 9.70

Tender tenderloin, served tagliata-style, finished with homemade mashed potatoes, baby carrots and mushroom sauce.

ORGANIC PASTAS



King Prawn Linguini

King Prawn Linguini 8.60

Marinated tiger prawns with cherry tomato and crab bisque, drizzled and garnished with zesty lemon and fresh basil.

Chicken Fusilli 6.30

Perfectly-prepared fusilli with chicken, mushrooms, garlic and parsley, served in a creamy sauce made from fresh labneh.

Mushroom Risotto 5.70

Arborio risotto with shiitake, porcini, black trumpet, cardoncello, button and chiodini mushrooms, topped with parsley and Parmigiano Reggiano.

Bateel Risotto 5.90

Farro risotto with green asparagus, spinach, zucchini, fava beans and tomatoes, with zaatar lemon sauce and grated pecorino.

Umbrian Rigatoni 6.00

SIGNATURE DISH

Rigatoni pasta with asparagus, green peas, French beans, grilled artichoke and onions, served with a traditional Umbrian sauce.

Three Cheese Rigatoni 5.50

Rigatoni pasta elevated with a light creamy sauce made from mascarpone, Parmigiano Reggiano and pecorino.

Prawn Ricette 6.50

Traditional ricette pasta with a creamy tomato sauce, mixed with perfectly marinated prawns and garnished with fresh coriander.

Rigatoni All'Arrabiata 5.80

Delicious rigatoni pasta in a spicy tomato sauce, mixed with Ligurian olives, fresh tomatoes and topped with Parmigiano Reggiano.



Chicken Fusilli



Rigatoni All'Arrabiata

ESSENTIAL EXTRAS

Sautéed asparagus	0.90
Sautéed potatoes	0.90
Homemade mashed potatoes	1.70
Potato gratin	1.70
Green salad	1.70
Quinoa risotto	2.10
Farro risotto	2.10

DESSERTS

Salted Caramel & Chocolate Cake	2.90	Madagascar Dark Chocolate Cake	3.10
A rich combination of chocolate brownie, salted caramel and milk chocolate mousse, topped with caramelised almonds.		Chocolate biscuit base with aromatic tonka bean cream, Madagascar dark chocolate mousse, crispy praline and feuilletine.	
Dhibs Millefeuille	3.10	Chocolate Brownie	2.30
Layered French pastry with smooth cream, flavoured with Bateel date dhibs for a unique twist.		Delightfully moist brownie made with Bateel's 64% Brazilian origin chocolate and crunchy pecans.	
Carrot Cake	2.90	Kholas Pecan Pie	3.10
A rich indulgence of fresh carrots, premium walnuts and sultanas, and a light cream cheese frosting.		Freshly-baked pie with crunchy pecans, Bateel date dhibs and Kholas dates, topped with caramelised pecans.	
Chocolate Tart	3.10	Kholas Pistachio Pie	3.10
Smooth dark chocolate crémeux layered on a delicate chocolate and caramel pastry crust.		Delicious crunchy pie made with premium pistachios, Bateel date dhibs and ripe Kholas dates.	
Classic Cheesecake	2.90		
Quintessential American cheesecake with light cream cheese on a crispy biscuit base, topped with fresh strawberries.			

CHILLED BEVERAGES



Chia Pink Lemonade

MOCKTAILS

Bateel Detox	3.30
Refreshing blend of fresh romaine lettuce, green apple, organic rhubarb dates, orange juice and lemongrass.	
Red Detox	3.30
The perfect detox combination of beetroot, pomegranate seeds, sweet black grapes and fresh lemon juice.	
Lemon & Mint	2.50
A Middle Eastern classic that blends fresh lemon juice with mint leaves, served over crushed ice.	
Orange Refresher	2.50
Freshly squeezed orange juice layered with sweet pineapple juice, light grenadine and a dash of zesty lemon.	
Skinny Colada	2.50
A delicious blend of sweet pineapple, fresh lemon and coconut water, served over crushed ice.	
Chia Pink Lemonade	2.50
A deliciously healthy drink with a blend of zesty lemon, grapefruit and nutritious chia seeds.	
Passion Fruit & Watermelon Soda	2.50
Refreshing watermelon juice and passion fruit, topped with lime, fresh mint leaves and fizzy soda water.	

SMOOTHIES

Bateel Shake	3.50
Signature blend of artisan vanilla ice cream, milk, organic rhubarb dates and a shot of dark, rich espresso.	
Açaí Smoothie	3.40
The healthiest açai blend with almond milk and banana, drizzled with raspberry sauce and topped with almond flakes.	
Avocado & Date Smoothie	3.40
Deliciously fresh Australian avocados blended with Bateel's finest organic rhubarb dates for a sweet treat.	

CHILLED BEVERAGES



Pineapple

MILKSHAKES

Date	3.00
Vanilla	3.00
Chocolate	3.00
Strawberry	3.00
Pistachio	3.20
Salted Caramel & Pecan	3.20

HOMEMADE ICED TEAS

Peach	2.10
Honey, Lemon & Ginger	2.50
Rose & Cardamom	2.50
Lemon & Mint	2.10

ICED COFFEE

Iced Lattè	2.10
Mocha	2.10
Date Pudding Frappe	2.90
Matcha Lattè	2.50
Bateel Cold Brew Qahwa	2.10
Espresso Tonic with Pomegranate	2.10

SPARKLING

Bateel Sparkling Date or Pomegranate 6.00

OUR SIGNATURE CELEBRATION DRINK

Sugar-free, non-alcoholic sparkling beverage made from Bateel's finest organic dates and all-natural pomegranate.

750ml

FRESH JUICES

Orange	2.20
Carrot	2.20
Orange & Carrot	2.20
Watermelon	2.20
Pineapple	2.20
Mango	2.20

WATER & SOFT DRINKS

San Pellegrino	1.80 / 2.80
Sparkling water 500ml/1L	
Acqua Panna	1.60 / 2.60
Still mineral water 500ml/1L	
Local Water 500ml	0.80
Soft Drinks	1.50
Coconut Water	1.60



Avocado & Date Smoothie

SPECIALIST TEAS

BLACK

Darjeeling's Finest	1.90
Premium black tea with delicate sweet notes.	
Earl Grey Fleurs Blues	1.90
Balanced black tea with light floral and citrus hints.	
English Breakfast	1.90
Invigorating blend of the finest Yunnan and Assam tea.	

INFUSIONS

Rooibos Des Vahines	1.90
Rooibos tea with rosebuds, marigold and vanilla.	
Chamomile	1.90
Fine chamomile tea that uplifts with a floral aroma.	
Lemon & Ginger	2.40
Black tea with ginger, lemon, honey and cinnamon.	
Traditional Moroccan	2.70 / 5.00
Moroccan speciality using green tea and mint leaves.	
Small/Large	

GREEN

Jasmine	1.90
Delicate tea with the aroma of jasmine blossoms.	
Chinese Green	1.90
Premium green tea with a mild and refreshing taste.	
Mint	1.90
Cool and clear mint tea with an invigorating flavour.	
Sencha Ariake	1.90
Mild Japanese green tea with uplifting floral notes.	



Traditional Moroccan

COFFEE & COCOA

Bateel Signature Qahwa	
Arabic coffee served with rhubab dates.	
Small (three dates)	3.10
Medium (seven dates)	5.60
Large (nine dates)	8.20
Royal Qahwa	4.80
Qahwa with saffron, served with three rhubab dates.	
Date Lattè	2.30
Coffee with date syrup, topped with whipped cream.	
Caffè Caramel	2.30
Coffee with caramel syrup, finished with cream and caramel.	
Cappuccino	1.90
Caffè Lattè	1.90
Matcha Lattè	2.50
Americano	1.70
Flat White	2.00

Dark Caffè Mocha	2.30
Coffee with dark chocolate, topped with whipped cream.	
Spanish Lattè	2.20
Coffee with condensed milk, date syrup and steamed milk.	
Valrhona Hot Chocolate	3.20
French Valrhona hot chocolate finished with foamed milk.	
White Chocolate & Turmeric	2.60
Hot white chocolate with a sprinkle of turmeric spice.	
Vegan Hot Chocolate	2.60
Guilt-free hot chocolate made with almond milk.	

All our coffees are served with organic rhubab date.

Complement Your Coffee

Low-fat milk/Soya milk/Almond milk/Coconut milk

ENHANCE YOUR DRINK

Caramel syrup/Vanilla syrup/ Hazelnut syrup/ Whipped cream/ Extra espresso	0.50
--	------

LOCATIONS

UNITED ARAB EMIRATES

ABU DHABI

Nation Galleria, Level 1 Nation Towers, Corniche Road
Yas Mall, The Pavlion, Cascade Walk

DUBAI

Dubai Festival City
Building 2 (South), Podium Level, Dubai International Financial Centre
Dubai Marina Walk, Below Al Mesk Tower, Dubai Marina
Business Central Towers, Podium Level, Dubai Media City
Emaar Business Square, Building 1, Downtown Sheikh Zayed Road
Mall of the Emirates, Ground Floor, Al Barsha 1
Mirdif City Centre, Level 1
Nakheel Mall, Level 1, Palm Jumeirah
Park Place, Trade Centre 1, Sheikh Zayed Road
The Walk Dubai, Sadaf 1, JBR
The Dubai Mall, The Waterfall, Lower Ground
The Ranches Souk, Arabian Ranches II
Town Centre Jumeirah, Jumeirah Beach Road

KINGDOM OF SAUDI ARABIA

AL KHOBAR
Al Shaikh Avenue

JEDDAH
Le Prestige Mall
Assila Tower
Red Sea Mall

RIYADH
Al Hamra Mall
Tahlia Street
Riyadh Park Mall
Al Olaya
Oud Square

OMAN
Muscat, Al Mouj

ORDER BY PHONE

+968 2455 8839

ORDER ONLINE

TALABAT
AKEED

