

مستوحاة من البحر المتوسط  
مع بصمة بتيل



## الحساء وأطباق المشاركة



البصل الفرنسي الكلاسيكي

يتم تقديم مجموعتنا المختارة من الحساء وأطباق المشاركة مع الخبز المحضر منزلياً والمعد حديثاً من قبل الخبازين الحرفيين لدينا.

## الحساء

## أطباق المشاركة

٨٦

### سلطة بوراتا

بوراتا إيطالي مع طماطم ، جرجير بري،  
كرات مقطّع و بيستو الريحان .

٧٢

### السلمون المدخن والأفوكادو

سمك السلمون الاسكتلندي المدخن  
والأفوكادو مع الشمندر المتبل ، كريمة  
الفجل وصلصة العسل بالخردل يقدم مع  
خبز الجاودار المحمص.

٦٨

### بروشيتا الحلوم والأفوكادو

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

٥٥

### البصل الفرنسي الكلاسيكي

بصل الفرنسي الكلاسيكي من منطقة بريطانية  
الفرنسية مطهو على نار هادئة، مرق اللحم البقري  
المشوي، قطع الخبز الفرنسي المحضر يدويا مع جبنة  
كومتية وجبنة جرويير المكرمة.

٥٢

### القمح على طريقة البحر المتوسط

حساء دافئ مع حبوب بورلوتي ،  
حبوب الفارو، الكيل الطازج ومزيج من  
الأعشاب المتوسطية.

٥٥

### اليقطين المشوي

حساء اليقطين الموسمي مع حبوب  
الكانيليني ومزينة بزيت الفلفل الحار وبذور  
اليقطين ومقرمشات بانغراتو بالليمون.

٥٥

### الطماطم والبوراتا

حساء طماطم مع جين البوراتا الكريمي  
وبيستو الفستق والريحان.

٤٩

### الهلين

حساء هليون فرنسي كلاسيكي.

٤٩

### العدس

حساء عدس تقليدي مع البهارات يقدم مع  
الليمون و الخبز المحمص بالزعتر.



سلطة بوراتا

## السلطات والشطائر



التمر والتين

مع التركيز على الجودة والإبداع والتغذية ،  
تم تحضير تشكيلتنا الواسعة من السلطات  
والشطائر بخبرة.

## الشطائر

- ٧٦ **دجاج كلوب**  
صدر دجاج طري ، عجة الطرخون ، أفوكادو وفلفل إسبليت أيولي مع اختيارك من شرائح الخبز المحمص الأبيض ، الفمخ الكامل أو خبز التمر.
- ٨٨ **سلمون مدخن**  
سمك السلمون الاسكتلندي المدخن مع الكبر والليمون والماسكاربوني والجرجير البري في خبز الجاودار الداكن محلي الصنع.
- ٩٩ **بيادينا أضلع اللحم القصيرة**  
ضلع بقري قصير مطهو ببطء ، جبنة بروفولون ، كماه وخردل أيولي ، مربى بصل تروريا في خبز إيطالي مقرمش.
- ٨٢ **بيادينا البحر الأبيض المتوسط**  
فلفل أحمر وأصفر إسباني مشوي ، باذنجان ، كوسة مع خبز إيطالي مقرمش مع جبنة ستراتشيللا وصلصة فيردى.



بيادينا البحر الأبيض المتوسط

## السلطات

- ٨٦ **التمر والتين**   
تمر بتيل عضوي مع التين الأسود ، جبن الماعز ، برغل وتتبيلة خل أبيض.
- ٩٣ **معكرونة ثمار البحر الصقلية**  
سلطة ساخنة مع كالاماري صغير طازج وروبيان ومعكرونة باتشيري والفلفل المشوي مع الفلفل القلوري الحار وفئات الخبز بالفستق..
- ٩٥ **بلسمك السلمون المدخن الساخن**  
سلمون مدخن ومتبل مع شراب التمر يقدم مع تبولة الكينوا، الشمندر والأفوكادو مع تتبيلة العسل والشبت بالخل .
- ٨٤ / ٧٨ / ٧٨ / ٦٥ **سيزر الأفوكادو**  
سلطة كلاسيكية محضرة من قلب الخس الصغير، الأفوكادو، خبز محمص بالزعر، جبن بارميزان ريجيانو وتتبيلة السيزر. ساده / دجاج / حلوم / روبيان متبل
- ٩٥ / ٨٨ / ٨٨ / ٧٨ **سوبر فود متوسطي**   
كينوا ، شمندر ، سبانخ صغيرة ، رمان ، قرع ، كيل سوتيه ، كرفس محمص وفارو إيطالي مع زيتون أسود وتتبيلة الليمون. ساده / دجاج / حلوم / روبيان متبل
- ٨٦ / ٧٤ **عدس وذرة مشوية**   
عدس بيلوجا ، بوي ، أومبريان مع ذرة مشوية ، بقان، أفوكادو ، بصل أحمر ، رمان ، طماطم صغيرة ، هندباء ، جزر ، كرفس ، مغطى بصلصة الرمان والتفاح. ساده / حلوم
- ٩٥ / ٨٧ / ٨٧ / ٧٥ **طبق بتيل الأخضر**   
أوراق الخس مع الأفوكادو تقدم مع الفاصوليا، البزلاء،الهليون، والكينوا المقرمشة وتتبيلة الليمون الخفيفة. ساده / دجاج / حلوم / روبيان متبل.

## المعكرونة والريزوتو



نيرو لينجويني سي فود

يقوم طهاة الحرفيين لدينا بإعداد معكرونة البيض الطازجة والحصول على أجود أنواع القمع البرونزية من عقار شريكنا في أومبريا ، إيطاليا.

٧٩

**ريزوتو اليقطين المشوي**

ارز كارنارولي مع اليقطين المشوي، جبنة بارميزان ريجيانو المعتقة لـ ٤٢ شهر، زيت زيتون بنكهة البندق، جرجير وفتات الخبز المقرمش بالليمون.

٩٢ / ٨٢

**ريزوتو الفطر**

ريزوتو أربوريو مع فطر شيتاكي طازج، بورسيني، البوق الأسود، كاردونسيلو، الفطر الأبيض وشيوديني، بقدونس طازج وجبن بارميجيانو ريجيانو.

سادة / دجاج

١٠٨

**كانيلوني أضلع لحم قصير مطهو ببطء**

معكرونة منزلية الصنع محشوة بالأضلع القصيرة ولحم العجل المطهو ببطء، وأربع أجبان إيطالية وصلصة بومودورو مع بارميجيانو ريجيانو.

٩٢

**نيرو لينجويني سي فود**

لينجويني الحبار الطازج مع روبيان الملك المشوح وأخطبوط جاليكي وطماطم داتيرني وزيت زيتون أوميريا والثوم المعمر والليمون.

٧٨

**رافولي كواترو فورماجي**

رافولي محشوة بأربعة أنواع من الجبن الإيطالي الفاخر، تقدم مع الغلغل المشوي وصلصة الطماطم والخوخ وأوراق الحبق الطازجة وفتات الخبز بالأعشاب وجبن بارميجيانو ريجيانو.

٩٥ / ٨٨ / ٧٥

**فوسيلي البيستو**

معكرونة فوسيلي مع بيستو الفستق والريحان و طماطم نصف مجففة.

سادة / دجاج / روبيان

٨٣

**فوسيلي الدجاج**

معكرونة فوسيلي محضرة بعناية مع دجاج، فطر، ثوم وبقدونس، تقدم مع صلصة الكريمة المعدة من اللبنة الطازجة.

٧٦

**ريغاتوني الأرابياتا**

معكرونة ريغاتوني شهية في صلصة طماطم حارة، مع قطع الطماطم، زيتون ليغوريا ومزينة بجبن بارميجيانو ريجيانو.

١٢٤

**كاميرون الكمأة السوداء**

معكرونة مقطعة برونزية مع صلصة الكمأة السوداء الشتوية الكريمة والفطر الملكي المغلي.



ريزوتو اليقطين المشوي

## الأطباق الرئيسية



روجينا سمك النفاش الأحمر

يتم التعبير عن فضل صيف البحر الأبيض المتوسط من خلال أطباقنا الملهمة، والمحضرة من أفضل منتجات الموسم.

## الأصناف الجانبية

٢٦	سوتيه البطاطس
٢٧	سلطة خضراء
٢٩	سوتيه الكيل، الهليون والبروكلي
٢٩	بطاطس مهروسة
٣٠	سوتيه الهليون



دجاج يوناني مشوي

## ١٣٩ روجينا سمك النهاش الأحمر

سمك النهاش من ريوخا مع يخنة الفاصولياء البيضاء المطهّوة على نار هادئة، فلفل روجينا، زعفران وبروكولي طازج.

## ١١٩ دجاج يوناني مشوي

دجاج صغير مُغذى على الذرة مع الزعتر الأخضر البري وبهارات من جزيرة كريت، حنطة سوداء، فستق حليبي، كرنب، بادنجان، فليفلة مشوية وزيتون كالاماتا.

## ١٦٥ كونفيه كرف الحمل

لحم الحمل الجبلي الإسباني مع ريزوتو شعير أوميريا الأبيض، هليون، بصل صغير، نعناع وصلصة البقدونس.

## ١٢٨ السلمون المشوي والكينوا

سلمون مشوي يُقدّم على طبقة من ريزوتو الكينوا، الهليون، البازلاء، الكوسة وصلصة الليمون والزعتر.

## ١٢٩ كرات لحم الواغيو المغربية

كرات لحم واغيو البقري مع التمر، الصنوبر، الكسكس بالزعفران، صلصة الطماطم المتبلّة واللبن المصفى.

## ١٦٩ أضلع اللحم القصيرة

ضلع بقري قصير مطهو بالبلسميك مع بطاطس دوفينوز وجزر.

## المشروبات الباردة



الليمونادة الصقلية

مشروباتنا المبردة مصنوعة يدويًا حسب الطلب باستخدام المكونات الطازجة للحصول على أفضل نكهة وتغذية.



## القهوة والكاكو



لاتيه التيراميسو

من حبوب القهوة أحادية المنشأ إلى الخلطات  
المميزة ، تم الحصول على مجموعة مختارة من  
القهوة لدينا بدقة من جميع أنحاء العالم.

٣٠	 <b>لاتيه التيراميسو</b> طبقات من القهوة والكريمة والحليب والشوكولاتة.
٤١	<b>موكا ملكية بالزعفران</b> قهوة مغطاة بالشوكولاتة والزعفران مع شراب التمر العضوي.
٣٠	<b>لاتيه التمر</b> طبقات من القهوة الغنية مع شراب التمر الطبيعي والكريمة المخفوقة.
٣٠	<b>لاتيه إسباني</b> طبقات من القهوة والحليب المحلى الغني، شراب التمر من بتيل وحليب على البخار.
٣٠	<b>كافيه كراميل</b> قهوة غنية محمصة مع وشراب الكراميل، مع كريمة مخفوقة و كراميل.
٤١	<b>أفوغاتو التمر</b> إسبريسو بتيل الغني والمميز على جيلاتو التمر الفاخر.
٣٩	<b>شوكولاتة ساخنة فالرونا</b> شوكولاتة ساخنة فالرونا الفرنسية الغنية والمغطاة بالحليب الكريمي.
٣٥	<b>شوكولاتة ساخنة نباتية</b> شوكولاتة ساخنة نباتية، محضرة مع حليب اللوز.
	<b>دليل مشروبات</b>
٨	شراب الكراميل / شراب الفانيليا / شراب الباشن فروت / شراب البندق / كريمة مخفوقة / إسبريسو
٥	قهوة ذات المنشأ الواحد

٢٤ / ٢٠	<b>إسبريسو (صغير / دبل)</b>
٢٦	<b>كابتشينو</b>
٢٦	<b>كافيه لاتيه</b>
٣٠	<b>مانشا لاتيه</b>
٢٤	<b>أمريكانو</b>
٢٨	<b>قهوة تركي</b>
٣٠	<b>قهوة تركي بالهيل</b>
٢٣	<b>إسبريسو ماكياتو</b>
٢٦	<b>فلات وايت</b>
٢٥	<b>كورتادو</b>
٣٠	<b>كافيه موكا</b>
٣٩	<b>قهوة فرنسية مع قهوة ذات المنشأ الواحد</b>

### تمتع بقهوتك باختيارك من

حليب خالي الدسم / حليب منزوع الدسم / حليب الصويا / حليب اللوز / حليب جوز الهند / حليب الشوفان

### قهوة بتيل المميزة

قهوة عربية محمصة قليلا تقدّم في دلة مع تمر رطب عضوي

صغير (ثلاث حبات تمر)

متوسط (سبع حبات تمر)

كبير (تسع حبات تمر)

٤٢

٧٨

٩٩

٥٩

### قهوة رويال

قهوة بتيل المميزة مع الزعفران والهيل، تقدّم في دلة مع ثلاث حبات تمر رطب عضوي.

### قهوة نواة التمر

قهوة منعشة خالية من الكافيين ومضادة للأكسدة، محضرة من نواة التمر المحمصة وتقدم طازجة.

٤٠

٤٤

تحميص كلاسيكي

مع الهيل

## الشاي



ليمون وزنجبيل

تم الحصول على مجموعتنا المنسقة من أنواع الشاي من حدائق فردية في المناطق الرائجة في العالم.

## النكهات

- ٢٦ **الأياسمن**  
شاي مميز مع رائحة أزهار الأياسمين.
- ٢٦ **الصيني الأخضر**  
شاي أخضر فاخر، مع مذاق خفيف ومنعش.
- ٢٦ **النعناع**  
شاي بالنعناع طازج وصافي  
والنكهة المنعشة.
- ٢٦ **سينشا آريافي**  
شاي أخضر ياباني ذو النكهة المعتدلة مع  
نكهات نباتية راقية.
- ٢٦ **رويوس دي قاهين**  
مزيج من البراعم وورد قطيفة، رويوس دي قاهين  
من مريمية جنوب أفريقيا مع الفانيلا.
- ٢٦ **البابونج**  
يمتاز هذا الشاي المُعد من البابونج بنكهة  
عطرية خفيفة وراقية.
- ٣٤ **الليمون والزنجبيل**  
مزيج رائع من الشاي الأسود مع الزنجبيل، الليمون،  
العسل والقرفة.
- ٦٥ / ٤٢ **المغربي التقليدي**  
شاي كلاسيكي. هذا الشاي المغربي الراقى هو  
مزيج من الشاي الأخضر وأوراق النعناع الطازجة  
صغير / كبير

## الأسود

- ٢٦ **دارجيلنج**  
شاي أسود ذو نكهة غنية مع نكهة زهور  
رقيفة وحلوة.
- ٢٦ **إيرل جراي فلور بلو**  
شاي إيرل جراي ممتاز ومتوازن.
- ٢٦ **شاي الافطار الانجليزي**  
مزيج من شاي يونان وشاي أسام معتدل

Café  
Bateel

بتيل

## حفلات متميزة مع بتيل

مثالية لاجتماعات العمل وحفلات العشاء  
الخاصة والمناسبات الاجتماعية الأنيقة.