

Café
Bateel

بتييل

Celebrating Mediterranean Fare
Curated by Bateel

Our menu embodies a rich culinary journey that begins with
our chefs traveling the world to source authentic ingredients.

They then create sophisticated and wholesome dishes
with only one quality: the finest.

Tel. : 800 BATEEL (800 228 335)



BREAKFAST

Served all day.

Signature Dishes

BATEEL BREAKFAST PLATE

A DELICIOUS SELECTION

Avocado toast, lightly grilled halloumi, sautéed potatoes, sausages, pine nuts and a poached egg, served with beetroot hummus.

5 6

BATEEL LEVANT PLATE

MEZZE WITH LIGURIAN OLIVES

A traditional selection of homemade Umbrian fowl, labneh, grilled halloumi, Ligurian olives, mint, tomatoes, cucumber, lemon wedges and Arabic bread.

5 6

AVOCADO TOAST

4 8

Whole wheat bread topped with avocado, wild rocket and two poached eggs, served with garden salad in lemon dressing and beetroot hummus.

DATE BIRCHER MUESLI

2 9

A blend of muesli, plump organic dates, grated apple, plain low-fat yoghurt and mixed fresh berries.

BELGIAN WAFFLE

4 5

Baked waffle presented with mixed berries, raspberry coulis, chocolate sauce, whipped cream and a dusting of icing sugar.

SEASONAL FRUIT PLATTER

4 0

A selection of the freshest sliced fruits of the season.

UMBRIAN FOUL

4 2

Homemade Umbrian fowl beans served with cucumbers, fresh mint, spring onions, sliced tomatoes, olives, lemon, Italian extra-virgin olive oil and Arabic bread.

ORGANIC GRANOLA

2 9

Low-fat yoghurt, granola, and freshly cut fruit.

BATEEL FRENCH TOAST

4 1

Warm brioche served with salted caramel, raspberry coulis, whipped cream and Bateel date dhibs.

CROISSANTS & PASTRIES

PLAIN CROISSANT

1 1

CHEESE CROISSANT

1 3

ZAATAR CROISSANT

1 3

ALMOND CROISSANT

1 3

PAIN AU CHOCOLAT

1 3

APRICOT & PISTACHIO DANISH

1 3

CINNAMON ROLL

1 3

MUFFINS

TOFFEE KHOLAS

1 5

BLUEBERRY

1 5

DOUBLE CHOCOLATE

1 5

WHOLE WHEAT WITH PECAN & BARHI

1 5

Signature Eggs

EGGS ROYALE

A CLASSIC BREAKFAST DISH

Two poached eggs with smoked salmon and sautéed spinach on toasted home-baked English muffins, with hollandaise sauce and sautéed green asparagus.

5 6

EGGS BENEDICT

MADE TO PERFECTION

Two poached eggs with sliced turkey on toasted home-baked English muffins, topped with hollandaise sauce and served with sautéed green asparagus.

4 9

BATEEL SHAKSHOUKA

4 9

Eggs gently poached in a spiced tomato sauce featuring bell peppers, onions and feta, served with Arabic bread.

UMBRIAN FRITTATA

4 9

Traditional Italian omelette with diced tomatoes, pecorino cheese, roasted bell peppers, sautéed potatoes, onions and button mushrooms.

OMELETTES OR SCRAMBLED EGGS

Plain

4 0

With 24-month aged Parmigiano Reggiano cheese.

4 4

Sautéed button mushrooms.

4 8

Scottish smoked salmon.

5 0

Sautéed button mushrooms and 24-month aged Parmesan Reggiano cheese.

5 2

Egg white omelette with mushroom and kale.

5 2

FRIED EGGS WITH MUSHROOMS & SAUSAGES

5 2

Two fried eggs with sautéed button mushrooms, asparagus, sautéed potatoes and chicken sausages.

ENHANCE YOUR BREAKFAST WITH:

SAUTÉED KALE

1 0

CHICKEN SAUSAGE

1 0

AVOCADO

1 0

SAUTÉED POTATOES

1 0

ASPARAGUS

1 0

GRILLED HALLOUMI

1 0

SMOKED SALMON

2 0








APPETISERS

- | | | | |
|---|-----|---|-----|
| <p>SMOKED SALMON & AVOCADO ^{NEW}</p> <p>Smoked salmon, avocado salad with red chard lettuce, radish and asparagus topped with black sesame and moringa dress.</p> | 5 5 | <p>BATEEL COUSCOUS ^{NEW}</p> <p>Softly cooked burghul with chickpeas, Kholas dates, apricots, figs, tomatoes, onions, baby zucchini and fava beans in a lemon dressing.</p> | 3 9 |
| <p>GRILLED HALLOUMI & AVOCADO BRUSCHETTA ^{NEW}</p> <p>A fresh avocado and zesty lemon base for our Italian halloumi dish garnished with zaatar, sumac and a touch of homemade beetroot hummus served on a light and crunchy Levain toast.</p> | 4 9 | <p>BATEEL ANTIPASTI PLATE ^{NEW}</p> <p>Slices of buffalo mozzarella and fresh tomatoes, layered on a bed of chargrilled vegetables, topped with rolled bresaola and finished with a basil pesto and balsamic glaze.</p> | 5 9 |

SOUPS

Signature Soups

- | | | | |
|---|--|--|-----|
| <p>MEDITERRANEAN FARRO </p> <p>WITH UMBRIAN FARRO GRAINS</p> <p>A heart-warming soup with borlotti beans, farro grains and fresh kale.</p> <p style="text-align: center;">3 9</p> | <p>SPICY TOMATO & QUINOA </p> <p>A BATEEL CLASSIC</p> <p>A hearty soup of blended chickpeas, quinoa, onion and fresh tomato with a kale pesto bruschetta.</p> <p style="text-align: center;">3 9</p> | | |
| <p>ASPARAGUS </p> <p>A delicate asparagus soup garnished with fresh parsley.</p> | 3 9 | <p>LENTIL </p> <p>A hearty black lentil soup with potatoes, served with lemon and zaatar croutons.</p> | 3 9 |
| <p>MUSHROOM </p> <p>Rich mix of porcini, oyster, shiitake, fresh button and chiodini mushrooms.</p> | 3 9 | <p>TOMATO & MOZZARELLA</p> <p>Classic tomato soup garnished with buffalo mozzarella and kale pesto.</p> | 3 9 |
| <p>CHICKEN</p> <p>Creamy chicken soup served with crunchy croutons.</p> | 3 9 | | |

SALADS

Signature Dishes

- | | | | |
|--|---|--|-----------------|
| <p>SUPERFOOD </p> <p>BATEEL'S HEALTHY CREATION</p> <p>Quinoa, lentils, beetroot, butternut squash, served with baby spinach, kale, broccoli, mixed seeds, walnuts and avocado dressing.</p> <p>Plain/Chicken/Halloumi</p> <p style="text-align: center;">5 9 / 6 9 / 6 9</p> | <p>MEDITERRANEAN TUNA</p> <p>WITH UMBRIAN FARRO GRAINS</p> <p>Tuna Ventresca with avocado served on farro grains, kale, cherry tomatoes, mushrooms, onions drizzled with a creamy lemon dressing.</p> <p style="text-align: center;">5 9</p> | | |
| <p>CAESAR</p> <p>Romaine hearts with zaatar croutons, Parmigiano Reggiano cheese and Caesar dressing.</p> <p>Plain/Chicken/Marinated prawns.</p> | 4 7 / 5 8 / 6 3 | <p>AVOCADO</p> <p>Mixed greens, avocado, cherry tomatoes, asparagus, Parmigiano Reggiano cheese and Caesar dressing.</p> <p>Plain/Chicken/Marinated prawns.</p> | 5 4 / 6 4 / 6 9 |
| <p>PRAWN & BABY SPINACH</p> <p>Lemon marinated prawns, avocado, burghul, tomatoes and baby spinach, paired with Bateel Parmigiano Reggiano cheese dressing.</p> | 6 1 | <p>GREEN BOWL </p> <p>A healthy vegan bowl with quinoa, grains, spinach, kale, green peas, asparagus, avocado, broccoli, tomatoes, French beans, mixed seeds and moringa dressing.</p> | 5 9 |
| <p>WILD ROCKET</p> <p>Wild rocket leaves with sautéed mushrooms, cherry tomatoes, pine nuts and Parmigiano Reggiano cheese, dressed with Bateel date balsamico.</p> | 4 7 | <p>QUINOA TABBOULEH </p> <p>Quinoa with mint leaves, pomegranate, onions, cucumber, parsley, tomatoes and a citrus lemon dressing.</p> | 5 1 |
| <p>BATEEL FARRO</p> <p>Cherry tomatoes, cucumbers, grilled onions and marinated feta tossed with Ligurian olives, farro grains, baby spinach, radish, chickpeas and oregano, with a zesty lemon dressing.</p> | 4 9 | <p>BATEEL POKE BOWL</p> <p>Quinoa tabbouleh, avocado, wild rocket, roasted butternut squash, beetroot, zucchini, onion, grilled halloumi, cherry tomatoes and kale pesto.</p> <p>Chicken zaatar/Marinated prawns/
Seared tuna saku.</p> | 6 8 |

SANDWICHES

Signature Dishes

BATEEL CLUB

A CLASSIC BATEEL SANDWICH

Tomatoes, avocado and egg layered between your choice of toasted sliced white, whole wheat or Bateel date bread.

Tuna/Bresaola/Chicken

57

HALLOUMI CLUB

SERVED ON BATEEL ZAATAR TOAST

Grilled halloumi, aubergine, peppers, artichoke, avocado, pomegranate and Baba Ganoush served with garden greens.

57

CHICKEN WRAP

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

55

CHICKEN ZAATAR

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

50

TENDERLOIN CIABATTA

Crispy ciabatta bread with tenderloin tagliata, Romaine lettuce, sweet tomato relish and mustard mayo, served with a healthy kale and wild rocket salad coated in a walnut dressing.

71

CHICKEN & MUSHROOM QUICHE

Chicken breast, chiodini mushrooms, onion and Emmental, served with a superfood salad.

48

BATEEL CHICKEN PANINI

Grilled chicken and fontina panini, with an onion confit, plum tomatoes and a fresh kale pesto.

55

Gluten-free bread available on request.



ORGANIC PASTAS

Signature Dishes

UMBRIAN RIGATONI

A BATEEL FAVOURITE

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

63

CHICKEN FUSILLI

A BATEEL TWIST WITH LABNEH

Pasta spirals with chicken, mushrooms, garlic and parsley in a creamy sauce made with fresh labneh.

64

THREE CHEESE RIGATONI

Fluted tubes of pasta in a light creamy sauce featuring mascarpone, Parmigiano Reggiano and pecorino cheese.

54

PRAWN RICETTE

Pasta ricette served with marinated prawns, a creamy tomato sauce and a coriander garnish.

66

RIGATONI ALL' ARRABIATA

Fluted tubes of pasta with Ligurian olives, tomatoes, Parmigiano Reggiano and spicy tomato sauce.

61

TIGER PRAWN LINGUINI

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

79



Gluten-free pasta available on request.

RISOTTOS

BATEEL RISOTTO

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

59

MUSHROOM RISOTTO

Arborio rice risotto with fresh shiitake, ceps, black trompette, cardoncello, button and chiodini mushroom, fresh parsley and Parmigiano Reggiano cheese.

61

MAIN COURSES

Signature Dishes

GRILLED SALMON & QUINOA

A LIGHT AND DELICIOUS SALMON RECIPE

Grilled salmon on a light quinoa risotto featuring fresh coriander, asparagus, peas, zucchini and Iranian dry lemon zaatar sauce.

99

LAMB CONFIT & FARRO RISOTTO

A CLASSICAL RECIPE, REVISITED BY BATEEL

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

99

CHICKEN SALTIMBOCCA

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

89

ENHANCE YOUR MAIN COURSE WITH:

SAUTÉED ASPARAGUS

10

SAUTÉED POTATOES

10

GREEN SALAD

16

POTATO GRATIN

16

HOMEMADE MASHED POTATOES

16

FARRO RISOTTO

21

QUINOA RISOTTO

21

BEEF TAGLIATA

Beef tenderloin, homemade mashed potatoes, baby carrots, mushroom sauce and mixed salad.

94

DESSERTS

Signature Dessert

DHIBS MILLEFEUILLE

A FRENCH CLASSIC FAVOURITE
WITH BATEEL DATE DHIBS

A French layered pastry with smooth cream,
flavoured with Bateel date dhibs for
a unique twist.

3 0

TRES LECHEs ^{NEW}

OUR NEW SWEET DELIGHT

Light, moist, pound cake and
mascarpone, served with fresh berries and
a crème Anglaise.

4 0

KHOLAS PECAN PIE

Crispy dough baked with prime pecans,
Bateel sweet date dhibs and Kholas dates,
topped with caramelised pecans.

3 0

KHOLAS PISTACHIO PIE

Crispy dough, baked with the finest pistachios,
Bateel sweet date dhibs and Kholas dates.

3 0

CLASSIC CHEESECAKE

The quintessential American cheesecake with light
cream cheese on a crispy digestive biscuit base,
topped with strawberries.

3 4

SALTED CARAMEL & CHOCOLATE CAKE

Brownie, salted caramel, milk chocolate mousse,
caramelised almond and chocolate glaze.

3 4

CHOCOLATE TART ^{NEW}

Dark chocolate cremeux on a crunchy
chocolate and caramel dough.

3 0

BROWNIE ^{NEW}

Pleasingly rich and moist, made with our 75%
Tanzanian-origin chocolate and crispy walnuts.

3 0

TIRAMISU TART ^{NEW}

Vanilla sponge with a coffee, hazelnut,
mascarpone cream served on a bed of cocoa
crumble with espresso ice cream.

3 0

CARROT CAKE

Moist, freshly baked carrot cake.

3 0

RHUTAB PLATTER

Six of our plump and semi-ripe organic
rhubarb dates served with yoghurt ice cream
— a Bateel signature delicacy.

3 2

MADAGASCAR DARK CHOCOLATE CAKE

Chocolate biscuit with aromatic tonka bean
cream, dark chocolate Madagascar-origin
mousse, crispy praline and feuilletine.

3 0



CHILLED BEVERAGES

Signature Drinks

BATEEL DETOX

NATURALLY SWEETENED WITH ORGANIC DATES

A blend of Romaine lettuce, green apple, organic rhubarb dates, orange and lemongrass.

2 9

BATEEL SHAKE

OUR SIGNATURE RECIPE

A unique blend of artisan vanilla ice cream, milk, organic rhubarb dates and a shot of espresso.

3 4



Red Detox

MOCKTAILS & SMOOTHIES

RED DETOX	2 9
The perfect detox combination of beetroot, pomegranate, black grapes and fresh lemon.	
FRESH LEMON & MINT	2 9
Lemon with fresh mint leaves and crushed ice.	
ORANGE REFRESHER	2 9
Freshly squeezed orange juice layered with pineapple juice, grenadine and lemon juice.	
WILD BERRY	2 9
A blend of mixed berries and cranberry with raspberry sorbet.	
PINEAPPLE CRUSH	2 9
Sweet pineapple and fresh mint leaves served over crushed ice.	
BANANA & PASSION FRUIT	2 9
Banana, freshly squeezed passionfruit and creamy yoghurt.	

WATER & SOFT DRINKS

SAN PELLEGRINO 500 ml / 1 L Sparkling water.	1 9 / 2 7
ACQUA PANNA 500 ml / 1 L Still mineral water.	1 6 / 2 4
LOCAL WATER 500 ml	8
SOFT DRINKS	1 3
COCONUT WATER	1 7
BATEEL SPARKLING DATE OR POMEGRANATE 200 ml / 750 ml	2 7 / 6 0
Made with apple and only the finest handpicked Bateel dates and pomegranate and no added sugar.	

FRESH JUICES

ORANGE	2 5
CARROT	2 5
ORANGE & CARROT	2 5
All freshly squeezed.	

HOMEMADE ICED TEAS

PEACH	2 3
Iced black tea flavoured with sweet peaches.	
LEMONGRASS	2 3
Fresh and aromatic lemongrass infusion.	
LEMON	2 3
Iced black tea flavoured with tangy lemon.	
GREEN	2 3
Green tea with refreshing mint leaves.	

MILKSHAKES

DATE SHAKE	2 9
VANILLA	2 9
CHOCOLATE	2 9
STRAWBERRY	2 9
MOCHA	2 9
Made with our homemade ice cream.	



Date Shake

ICED COFFEE

ICED LATTE	2 1
ICED MOCHA	2 3
FRAPPE	2 5
ICED AMERICANO	2 1

T E A

Signature Drinks

LEMON GINGER

A fragrant blend of black tea, apple, almond, cinnamon and vanilla served with fresh ginger, lemon and honey.

2 3

TRADITIONAL MOROCCAN

A timeless classic. This fine wild Moroccan tea is a perfect blend of green tea with fresh mint leaves.

2 5

GREEN

JASMINE

2 0

Prepared with a high proportion of tips and most of the flowers removed, so that the jasmine bouquet is allowed to fully develop.

THE DU HAMMAM

2 0

Prepared with a high proportion of tips and most of the flowers removed, so that the jasmine bouquet is allowed to fully develop.

CHINESE GREEN

2 0

A mild and fresh green tea, the best known and most loved in China.

MINT

2 0

Cool and clear mint with an invigorating flavour that refreshes in summer and warms in winter.

BLACK

DARJEELING FINEST

2 0

A superb tea from the best gardens of Darjeeling-India, with sweet and delicate floral notes.

BREAKFAST

2 0

Our blend of Yunnan and Assam is mild yet invigorating with a rounded spiciness.

EARL GREY FLEURS BLUES

2 0

A particularly fine and well-balanced Earl Grey.

INFUSIONS

CHAMOMILE

2 0

This infusion with chamomile has a soft and flowery aromatic fragrance. The unique perfume and flavour makes it ideal for after-dinner.

ROOIBOS DES VAHINES

2 0

Sprinkled with rosebuds and marigold flowers, Rooibos des Vahinés is a South African rooibos with the sweet notes of vanilla and almond. Perfect in the evening.

C O F F E E & C O C C O A

Signature Drinks

CAFFÈ DHIBS

A layered coffee with natural Bateel date syrup, topped with whipped cream.

2 4

CAPPUCCINO

2 0

ENHANCE YOUR DRINKE WITH:

CAFFÈ LATTE

2 0

CARAMEL SYRUP

6

AMERICANO

1 9

VANILLA SYRUP

6

FLAT WHITE

1 9

HAZELNUT SYRUP

6

CAFFÈ CARAMEL

2 4

WHIPPED CREAM

6

A layered coffee with vanilla syrup topped with whipped cream and drizzled with caramel.

EXTRA ESPRESSO

6

DARK CHOCOLATE CAFFÈ MOCHA

2 4

A layered coffee with dark chocolate sauce, topped with whipped cream.

All our coffees are served with organic rhtab date.

SPANISH LATTÈ

2 5

Layered coffee with sweetened milk, Bateel date syrup and steamed milk.

COMPLEMENT YOUR COFFEE WITH A CHOICE OF:

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

COMPLIMENTARY

All prices are inclusive of VAT.

LOCATIONS

UNITED ARAB EMIRATES

ABU DHABI

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

DUBAI

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

RAS AL KHAIMAH

Al Naeem Mall, Ground Floor

KINGDOM OF SAUDI ARABIA

Al Khobar, Al Shaikh Avenue
Jeddah, Le Prestige Mall,
Jeddah, Prince Mohamed Bin Abdulziz, Assila Tower,
Jeddah, Red Sea Mall, Gate 2, Ground Floor
Riyadh, Al Hamra Mall
Riyadh, Tahlia Street
Riyadh, Riyadh Park
Riyadh, Olaya

KUWAIT

Al Hamra, First Floor
The Avenues Mall

OMAN

Muscat, Al Mouj, Way 447 C, Block No 304 C, Shop No 3134-D.

Café
Bateel

بتيل

الاحتفال بمعرض أطباق البحر المتوسط،
مع بصمة بتيل الخاصة.

تجسد فوائهم الطعام لدينا رحلة طهي غنية، تبدأ بطهاتنا الذين يجوبون العالم ليجلبوا
المكونات الأصلية ليُعدُّوا بعد ذلك أطباقاً فاخرة مكتملة القيمة الغذائية تُعدّ الأفضل من
حيث مستوى جودتها.

Tel. : 800 BATEEL (800 228 335)



الإفطار

يقدم طوال اليوم.

الأطباق المميزة

٥٦

طبق فطور بتيل

تشكيلة شهية

توست الأفوكادو حلوم مشوي خفيفة،
سوتيه البطاطس، تفائق صنوبر وبيضه مسلوقة،
يقدم مع حمص الشمندر.

٥٦

طبق بتيل الشرقي

مع زيتون ليغوريا

تشكيلة من أطباق فول أومبريا المحضرة على الطريقة المنزلية،
لبننة، جبن الحلوم المشوي، زيتون ليغوريا، نعناع، طماطم، خيار،
شرايح الليمون والخبز العربي.

٥٦

٤٢



فول أومبريا

فول أومبريا الفاخر المدمس في مطابخنا، يقدم مع خيار،
نعناع طازج، بصل أخضر، شرايح الطماطم، زيتون، ليمون
وزيت الزيتون الإيطالي المصفى، مع الخبز العربي.

٢٩

الغراناولا العضوية

زيادي قليل الدسم، غراناولا مع فاكهه طازجة مقطعة.

٤١

توست بتيل الفرنسي

شرايح خبز برروش الدافئ يقدم مع الكراميل المملح،
صلصة التوت البري، الكريمة المخفوقة وديس تمر بتيل.

٤٨

توست الأفوكادو

خبز من القمح الكامل مع الأفوكادو، الجرجير مع بيضتان مسلوقتان،
يقدم مع صلصة بتبيلة الليمون وحمص الشمندر.

٢٩

موسلي بيرشر بالتمر

مزيج من الموسلي، تمر عضوي، تفاح مبشور،
زيادي سادة قليل الدسم ومزيج من التوت الطازج.

٤٥

الوافل البلجيكي

وافل يقدم مع تشكيلة من ثمار التوت وصلصة التوت البري
وصلصة الشوكولاتة والكريمة المخفوقة مع إضافة القليل
من السكر الناعم.

٣٩



طبق الفواكه الموسمية

مجموعة مختارة من شرايح الفواكه الطازجة
خلال الموسم.

كعك المافن

الكرواسون والمعجنات

١٥

التوفي مع تمر « خلاص »

١٥

التوت البري

١٥

شوكولاتة دبل

١٥

حبوب القمح الكاملة وجوز البقان
وتمر « برحي »

١١

كرواسون سادة

١٣

كرواسون بالجبن

١٣

كرواسون بالزعتز

١٣

كرواسون باللوز

١٣

كرواسون بالشوكولاتة

١٣

فطائر دنماركية بالمشمش والفسستق

١٣

لفائف القرقة

البيض المميز

بيض بينديكت

مطهو لدرجة المثالية

بيضتان مسلوقتان مع شرايح الديك الرومي على المافن
الإنجليزي المحضر على الطريقة المنزلية المغطى بالصلصة
الهولندية، يقدم مع سوتيه الهليون الأخضر.

٤٩

بيض رويال

طبق فطور كلاسيكي

بيضتان مسلوقتان مع السلمون المدخن والسباغ المحمرة
ويقدم على المافن الإنجليزي المحمص المحضر على الطريقة
المنزلية مع الصلصة الهولندية وسوتيه الهليون الأخضر.

٥٦

٥٢

بيض مقلي مع الفطر والنقانق

بيضتان مقليتان مع سوتيه الفطر الأبيض،
الهليون، سوتيه البطاطس وتفايق الدجاج.

٤٩

شكشوكة بتيل

بيض مطهو في صلصة الطماطم المتبلبة مع
القلقل الرومي، البصل وجبن الفيتا، يقدم مع الخبز العربي.

٤٩

فريتاتا إقليم أومبريا

أومليت إيطالي تقليدي مع الطماطم المقطعة، جبن البيكونينو،
القلقل الرومي المشوي، سوتيه البطاطس، البصل والفطر.

دليل طبقك بالإضافة التالية:

الأومليت و البيض المخفوق

١٠

سوتيه اللفت

٤٠

سادة

١٠

تفايق الدجاج

٤٤

مع جبن بارميزان ريجيانو
المعتق لمدة ٢٤ شهراً.

١٠

أفوكادو

٤٨

سوتيه الفطر.

١٠

سوتيه البطاطس

٥٠

السلمون المدخن الإسكتلندي.

١٠

سوتيه الهليون

٥٢

سوتيه الفطر و جبن بارميزان

١٠

حلوم مشوي

ريجيانو المعتق لمدة ٢٤ شهراً.

٢٠





سلمون مدخن

٥٢

أومليت بياض البيض مع الفطر واللفت.



المقبلات

٣٩	 كسكس بتيل البرغل والحمص المطهوان على نار هادئة مع تمرور خلاص، مشمش، تين، طماطم، بصل، كوسة الصغيرة، فول أخضر مع تنبيلة الليمون.	٥٥	 السلمون المدخن والأفوكادو سلمون مدخن، سلطة الأفوكادو، خس أحمر، فجل وهليون، تنبيلة المورينجا والسهمسم الأسود.
٥٩	 طبق مقبلات بتيل شرائح موزاريللا بافالو والطماطم الطازجة على طبقة من الخضروات المشوية وبريزارولا مزينة ببستو الريحان والبلسميك.	٤٩	 بروشيتا الطوم المشوي والأفوكادو شرائح الأفوكادو الطازج مع الليمون والحلوم الإيطالي مزين بالزعر، سماق وحمص الشمندر يقدم مع توست ليقان خفيف ومقر مشن.

الحساء

الأطباق المميزة

 الحساء الحارة الكينوا الكلاسيكي من بتيل حساء صحي محضر من مزيج الحمص، الكينوا، البصل والطماطم الطازجة مع بروشيتا ببستو الريحان.	٣٩	 الحساء على طريقة البحر المتوسط مع حبوب الفارو من أومبريا حساء دافئ مع حبوب يورلوتي، حبوب الفارو واللفت الطازج.	٣٩
 العدس حساء عدس أسود كثيف مع البطاطس، يقدم مع الليمون و خبز محمص بالزعر.	٣٩	 الهليون حساء الهليون الناعم المزين بالبقدونس الطازج.	٣٩
 الطماطم والموزاريللا حساء طماطم كلاسيكي مزين بجبن الموزاريللا الصغيرة وببستو الريحان.	٣٩	 الفطر تشكيلة غنية من فطر بورتشيني، أوبستر، شايلاك فطر أبيض طازج وفطر شبيدونيني.	٣٩
	٣٩	 الدجاج حساء الدجاج الكريمي يقدم مع الخبز المحمص.	

السلطات

الأطباق المميزة

 تونة البحر الأبيض المتوسط مع حبوب الفارو من أومبريا تونة فينتريسكا، مع الأفوكادو تقدم على حبوب الفارو، لفت، طماطم صغيرة، فطر، بصل وتنبيلة الليمون الكريمي.	٥٩	 سوبر فود إينكار بتيل الصحي حبوب الكينوا، عدس، شمندر، القرع تقدم مع أوراق السبانخ، اللفت، حبوب متنوعة وتنبيلة الأفوكادو، سادة/دجاج/حلوم.	٦٩ / ٦٩ / ٥٩
--	----	---	--------------

٦٩/٦٤/٥٤	الأفوكادو خضراوات مشكلة، أفوكادو، طماطم صغيرة، هليون، جبن بارميزان ريجيانو مع تنبيلة سلطة السيزر، سادة/دجاج/روبيان متيل.	٦٣/٥٨/٤٧	سيزر قلب الخس الروماني مع الخبز المحمص بالزعر، جبن بارميزان ريجيانو المشبور وتنبيلة سلطة السيزر، سادة/دجاج/روبيان متيل.
٥٩	 باول أخضر طبق نباتي صحي مع كينوا، حبوب، سبانخ، لفت، بزلاء خضراء، هليون، أفوكادو، بروكولي، طماطم، فاصوليا فرنسية، بذور مشكلة وتنبيلة المورينجا.	٦١	الروبيان والسبانخ الصغيرة روبيان متيل بالليمون مع الأفوكادو، برغل، طماطم، سبانخ صغيرة، يقدم مع تنبيلة جبن بارميزان ريجيانو من بتيل.
٥١	 تبولة الكينوا حبوب الكينوا مع أوراق النعناع، رمان، بصل، خيار، بقونس، طماطم و تنبيلة الليمون الحامض.	٤٧	الجرجير البري أوراق الجرجير مع الفطر المشوي، طماطم صغيرة، الصنوبر، جبن بارميزان ريجيانو وتنبيلة خل البلسميك من بتيل.
٦٨	بتيل بوكي باول تبولة كينوا، أفوكادو، جرجير، قرع محمص، شمندر، كوسة، بصل وحلوم مشوي، طماطم صغيرة وببستو اللفت، دجاج وزعر/روبيان متيل/تونة ساكو	٤٩	فارو بتيل طماطم صغيرة، خيار، بصل مشوي، فيتا متبل مع زيتون ليغوريا، حبوب الفارو، سبانخ صغيرة، فجل، حمص، الزعر البري مع تنبيلة الليمون.

الشطائر

الأطباق المميزة

حلوم كلوب

يقدم مع توست الزعتر من بتيل
حلوم مشوي، بادئجان، فلفل،
خرشوف، أفوكادو، رمان وبابا غنوج،
يقدم مع الخضراوات المشكّلة.

٥٧

بتيل كلوب

شطيرة بتيل الكلاسيكية
طماطم، أفوكادو، بيض مقلي، بين طبقات من الخبز الأبيض،
المحمص أو الخبز المعد من القمح الكامل أو خبز بتيل بالتمر.
تونة/بريزاولا/دجاج.

٥٧

٥٠

دجاج بالزعتر

صدر دجاج متبلة بالزعتر، طماطم محففة، جرجير، خس
وبادئجان مشوي، مع خلطة المايونيز والخردل بالتمر من بتيل.

٤٨

فطيرة الكيش بالدجاج والفطر

قطع دجاج، فطر شيونيني، بصل وجبن إمبنتال،
يقدم مع سلطة السوبر فود.

يتوفر عند الطلب خبز خالي من الغلوتين.

٥٥

لفائف الدجاج

قطع دجاج طرية تقدم مع أيولي الفلفل الحار، فلفل،
طماطم، بادئجان، زيتون ليغوريا، جرجير بري،
جبن البيكورينو الملقوف في خبز الصاج.

٧١

شباباتا تاندرلوبين

خبز شباباتا مقرمش مع شرائح لحم بقري طري، خس روماني،
طماطم حلوة ومايونيز بالخردل، يقدم مع سلطة الفت
والجرجير الصحية مغطاة بتتبيلة الجوز.

٥٥

دجاج بخبز البائيني

صدر دجاج مع جبن فونتينا تقدم في خبز البائيني المحمص
مع كوفيت البصل، طماطم، ويستو الفت الطازج.



المعكرونة العضوية

الأطباق المميزة

فوسيلي الدجاج

توليفة بتيل مع اللبنة

معكرونة فوسيلي الحلزونية مع الدجاج الفطر، الثوم والبقدونس مع صلصة الكريمة المُعدة من اللبنة الطازجة.

٦٢

أومبريان ريغاتوني

مع صلصة أومبريان من بتيل

معكرونة ريغاتوني تقدم مع صلصة أومبريا، هليون، فاصوليا خضراء، فاصوليا فرنسية، خسوف بري وبصل.

٦١



تتوفر عند الطلب معكرونة خالية من الغلوتين.

٥٤

ريغاتوني الأجبان الثلاثة

معكرونة ريغاتوني مع صلصة كريمة خفيفة من جبن ماسكروني وجبن بارميزان ريجياتو وجبن بيكورينو.

٦٦

ريسيبي الروبيان

معكرونة ريسيبي مع الروبيان المتبل بالكزبرة وصلصة الطماطم الكريمية.

٦١

ريغاتوني الأرابياتا

معكرونة ريغاتوني، مع قطع الطماطم وزيتون ليغوريا وجبن بارميزان ريجياتو وصلصة طماطم حارة.

٧٩

جديد

لينجويني روبان تايجر

روبيان تايجر متبل مع طماطم صغيرة وحساء سرطان البحر مزين بالليمون والريحان.

الريزوتو

٦١

ريزوتو الفطر

ريزوتو أريوريو مع فطر شيتاكي طازج، سببس، البوق الأسود، كاردونسيلو، الفطر الأبيض وشيوديني، بقونس طازج وجبن بارميزان ريجياتو.

٥٩

ريزوتو بتيل

ريزوتو محضر من قمح الفارو مع هليون أخضر، سناخ صغيرة، كوسة، فول، طماطم مع صلصة الزعتر بالليمون وجبن بيكورينو مبشور.

الأطباق الرئيسية

الأطباق المميزة

كونفيت لحم ضأن وريزوتو الفارو

وصفة كلاسيكية في ثوب جديد من بتيل

لحم ضأن مطهو على نار هادئة يقدم مع حبوب فارو أومبري دافئة وحمص وفطر يوناني والبصل المكرمل.

٩٩

السلمون المشوي والكينوا

وصفة سلمون خفيفة وشهية

سلمون مشوي يقدم على طبقة من ريزوتو الكينوا والكزبرة الطازجة والهليون والبازلاء والكوسة وصلصة الليمون الجاف والزعتر الإيرانية.

٩٩

دلل طبقك الرئيسي بالإضافات التالية:

١٠

سوتيه الهليون

١٠

سوتيه البطاطس

١٦

سلطة خضراء

١٦

جراتين البطاطس

١٦

بطاطس مهروسة

٢١

ريزوتو الفارو

٢١

ريزوتو الكينوا

٨٩

جديد

دجاج سالتيموكا

صدر دجاج مغذى على الخبز مع حشيشو بالموتزاريلا، المريمية الطازجة، وطماطم مجففة يقدم مع جراتين البطاطس، هليون مشوي وصلصة الدجاج.

٩٤

تاغلياتا لحم بقري

لحم بقري طري، بطاطس مهروسة، جزر، صلصة الفطر وسلطة خضراء.

الحلويات

الحلويات المميزة

جديد

تري ليتشيس

حلوى لذيذة من بتيل
كعكة خفيفة وهشة وماسكاربون
تقدم مع التوت الطازج
وكريمة أنجلايس.

٤٠

ميلفاي بالدبس

حلوى فرنسية كلاسيكية مفضلة مع دبس التمر من بتيل
رقائق فعدة على الطريقة الفرنسية مع الكريمة
السلسة بنكهة دبس تمر بتيل لتعطيا
مذاقاً فريداً.

٣٠

٣٠

جديد

براوني

غنية ورطبة مخبوزة مع ٧٥٪ شوكولاتة
تنزانيا الأصلية والجوز المقرمش.

٤٠

جديد

تارت التيراميسو

سبونج القانيلو مع الإسبريسو، بنق، كريمة ماسكاربون
تقدم على طبقة من كراميل الكاكاو مع آيس كريم الإسبريسو.

٣٠

كعكة الجزر

كعكة جزر رطبة طازجة.

٣٢

طبق الرطب

بسطة حبات من تمور الرطب العضوية الممتلئة شبه الناضجة
تقدم مع آيس كريم الزبادي - طبق خاص من بتيل.

٣٠

كعكة شوكولاتة مدعشقر الداكنة

بسكويت شوكولاتة مع كريمة حبوب التونكا المميزة.
موس شوكولاتة مدعشقر الداكنة، البرالين المقرمش والفيويتلين.

٣٠

فطيرة تمر خلاص مع جوز البقان

عجينة سكر مقرمشة مع جوز بقان فاخر، دبس
تمر بتيل وتمر خلاص مزينة بجوز البقان المكرمل.

٣٠

فطيرة تمر خلاص بالفستق

عجينة سكر مقرمشة، مخبوزة مع أجود أنواع
الفستق ودبس تمر بتيل وتمر خلاص.

٣٤

تشيز كيك كلاسيكية

كعكة الجبن الأمريكية مع الجبن الكريمي على رقائق
من بسكويت مقرمش سهل الهضم، مزينة بالفراولة.

٣٤

كعكة الكراميل المملح والشوكولاتة

براوني كراميل مملح، موس شوكولاتة الحليب،
اللوز المكرمل وجليز الشوكولاتة.

٣٠

جديد

تارت الشوكولاتة

كريمة الشوكولاتة الداكنة على
عجينة الشوكولاتة والكراميل المقرمشة.



المشروبات الباردة

المشروبات المميزة

مخفوق بتيل

على طريقة بتيل المميزة
مزيج مميز من الأيس كريم بنكهة الفانيليا،
الحليب، تمر «رطب» العضوية والإسبريسو.

٣٤

بتيل ديتوكس

محاولة بشكل طبيعي بالتمر العضوية
مزيج من الفواكه والخضروات الصحية من
الخس الروماني، التفاح الأخضر، رطب الخلاص العضوي،
البرتقال وعشبة الليمون.

٢٩

العصائر الطازجة

٢٥	البرتقال
٢٥	الجزر
٢٥	البرتقال والجزر يتم عصرها طازجة.

شاي مُثلج محضر على الطريقة المنزلية

٢٣	الخوخ شاي أسود مُثلج بنكهة الخوخ.
٢٣	عشبة الليمون مزيج عطري من عشبة الليمون الطازج.
٢٣	الليمون شاي أسود مُثلج بنكهة الليمون المميزة.
٢٣	أخضر شاي أخضر وأوراق النعناع الطازج.

مخفوق الحليب

٢٩	مخفوق التمر
٢٩	الفانيليا
٢٩	الشوكولاتة
٢٩	الفراولة
٢٩	الموكا محضر من الأيس كريم على الطريقة المنزلية.



مخفوق التمر

قهوة مُثلجة

٢١	لاتيه مُثلج
٢٣	موكا مُثلجة
٢٥	فراييه
٢١	أمريكانو مُثلجة



ريد ديتوكس

مشروبات الموكتيل وعصائر السموثي

٢٩	ريد ديتوكس ديتوكس مثالي مُحضر من الشمنندر، الزمان، العنب الأسود والليمون الطازج.
٢٩	عصير الليمون والنعناع الطازج محضر من الليمون وأوراق النعناع الطازجة والثلج المجروش.
٢٩	البرتقال المنعش عصير البرتقال الطازج مع الأناناس والغرينادين والليمون.
٢٩	التوت البري مزيج من التوت والتوت البري وسوربية توت العليق.
٢٩	الأناناس المُثلج يُحضر من الأناناس ذي المذاق الرائع وأوراق النعناع الطازجة مع الثلج المجروش.
٢٩	الموز والباشن فروت يُحضر من الموز والباشن فروت الطازجة وزبادي دسم.

المياه والمشروبات الغازية

	سان بليجيريно مياه فوارة. ٢٧/١٩
	٥٠٠مل / لتر أكوا بانا مياه معدنية. ٢٤/١٦
	٥٠٠مل / لتر مياه محلية ٥٠٠ مشروبات غازية مياه جوز الهند ١٣
	مشروب بتيل الفؤار بالتمر أو بالرمان ٧٥٠مل / ٢٧ ٦./٢٧
	محضر من التفاح وأجود أنواع التمر والرمان المنتقاة يدويًا بدون إضافة سكر.

الشاي

المشروبات المميزة

المغربي التقليدي

شاي كلاسيكي. هذا الشاي المغربي الراقى هو مزيج من الشاي الأخضر وأوراق النعناع الطازجة.

٢٥

الليمون والزنجبيل

مزيج رائع من الشاي الأسود والتفاح واللوز والقرعة والفانيليا. يُقدم مع زنجبيل وليمون وعسل طازج.

٢٣

أسود

- ٢٠ **دارجيلنج**
شاي أسود ذو نكهة غنية من مزارع دارجيلنج - الهند. مع نكهة زهور رفيعة وحلوة.
- ٢٠ **الفطور**
مزيجنا من شاي يونان وشاي أسام معتدل وفي الوقت نفسه باعث على النشاط من خلال كمية معتدلة من البهارات.
- ٢٠ **إيرل جراي فلور بلو**
شاي إيرل جراي على وجه خاص ممتاز ومتوازن جدا.

أخضر

- ٢٠ **الباسمين**
يُحضر عن طريق الحفاظ على قدر كبير من البراعم وإزالة معظم الأوراق. مما يسمح بانتشار غير الباسمين بشكل كامل.
- ٢٠ **تي دو همام**
مزيج من الشاي الأخضر الصيني وعبير الفاكهة الغنية منها. ورد. ثمر أخضر. فاكهة حمراء وماء ورد البرتقال.
- ٢٠ **الصيني الأخضر**
شاي أخضر خفيف وطازج. الأكثر شهرة والمفضل في الصين.
- ٢٠ **النعناع**
يمتاز هذا الشاي بالنعناع الطازج والصابي والنكهة المنعشة التي تنشط في الصيف وتمنح الدفء في الشتاء.

المعزز بالنكهات

- ٢٠ **رويبوس دي فاهين**
مزيج من البراعم وورد قطيفة. رويبوس دي فاهين من مريمية جنوب أفريقيا مع الفانيليا الحلوة واللوز. مثالي في المساء.
- ٢٠ **البابونج**
يمتاز هذا الشاي المُعد من البابونج بنكهة عطرية خفيفة ورائحة. ويجعله عطره ونكهته الفريدان ممتازًا لفترة ما بعد وجبة العشاء.

القهوة والكافو

المشروبات المميزة

كافيه بالدبس

طبقات من القهوة مع شراب التمر الطبيعي من بنيل. تعلوها كريمة مخفوقة.

٢٤

- ٢٠ **كابتشينو**
- ٢٠ **كافيه لاتييه**
- ١٩ **أمريكانو**
- ١٩ **فلات وايت**
- ٢٤ **كافيه الكراميل**
طبقة من القهوة وشراب الفانيليا تعلوها كريمة مخفوقة و الكراميل.
- ٢٤ **كافيه موكا (بالشوكولاتة الداكنة)**
طبقة من القهوة مع صلصة الشوكولاتة الداكنة. تعلوها كريمة مخفوقة.
- ٢٥ **لاتييه إسباني**
طبقات من القهوة والحليب المحلى. قطر التمر من بنيل وحليب على البخار.

جميع مشروبات القهوة تقدّم مع تمر الرطب العضوية.

تمتّع بقهوتك باختيارك من:

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

المواقع

الإمارات العربية المتحدة

أبو ظبي

نايشون غاليريا، الطابق الأول، أبراج نايشون، طريق الكورنيش
البيفيلون، 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
بارك بلايس، مركز التجارة ١، شارع الشيخ زايد
صفا ١، جميرا بيتش ريزيدنس، الممشى
دبي مول، الشلال، الطابق السفلي
سوق المرافق، المرافق العربية ٢
تاون سنتر جميرا، طريق نشاطي الجميرا

رأس الخيمة

النعيم مول، الطابق الأرضي

المملكة العربية السعودية

الخبير، الشيخ أفينو

جدة، لوبرستيج مول

جدة، الأمير محمد بن عبد العزيز، برج أصيلة
جدة، رد سي مول، بوابة ٢، الطابق الأرضي
الرياض، الحمراء مول
الرياض، شارع التحلية
الرياض، الرياض بارك
الرياض، حي العليا

الكويت

الحمرا، الطابق الأول

أفنيو مول

عمان

مسقط، الموج، طريق ٤٤٧ سي، قسم رقم ٣٠٤ سي، متجر رقم ٣١٣٤ دي

للطلب عبر الهاتف (ا.ع.م)

٨٠٠ BATEEL (٨٠٠ ٢٢٨٣٣٥)

للطلب عبر الواتس آب

+٩٧١ ٥٦٥٢٢ ١٢٣٧

للطلب أونلاين

UBEREATS

TALABAT

ZOMATO

CAREEM NOW