

Celebrating Mediterranean Fare Curated by Bateel

DISCOVER THE DIFFERENCE

Breakfast

•

Appetisers & Soups

•

Salads

•

Sandwiches

•

Organic Pastas & Risottos

•

Main Courses

•

Desserts

•

Homemade Ice Creams

•

Chilled Beverages

•

Tea

•

Coffee & Cocoa

BREAKFAST

Served all day.

Our breakfast specialties are created to delight
the palate and provide healthy nutrition.

Signature Dishes

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

BATEEL BREAKFAST PLATE NEW

A DELICIOUS SELECTION

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

5 6

AVOCADO TOAST

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

4 8

UMBRIAN FOUL

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

4 2

BATEEL FRENCH TOAST

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

4 1

DATE BIRCHER MUESLI

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

2 9

ORGANIC GRANOLA

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

2 9

CROISSANTS AND PASTRIES

PLAIN CROISSANT	11
CHEESE CROISSANT	13
ALMOND CROISSANT	13
ZAATAR CROISSANT	13
PAIN AU CHOCOLAT	13
CINNAMON ROLL	13
APRICOT & PISTACHIO DANISH	13

MUFFINS

TOFFEE KHOLAS	15
BLUEBERRY	15
DOUBLE CHOCOLATE	15
WHOLE WHEAT WITH PECAN & BARHI	15



Avocado Toast

BREAKFAST

Served all day.

Enjoy our delicious fresh farm eggs served your way,
with a selection of freshly baked breads.

Signature Dishes

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

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

4 9

FRIED EGGS WITH MUSHROOMS & SAUSAGES

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

5 2

UMBRIAN FRITTATA

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

4 9

OMELETTES OR SCRAMBLED EGGS

Plain.	4 0	Scottish smoked salmon.	5 0
With 24-month aged Parmigiano Reggiano cheese.	4 4	Sautéed button mushrooms and 24-month aged Parmigiano Reggiano cheese.	5 2
Sautéed button mushrooms.	4 8		

ENHANCE YOUR BREAKFAST WITH A CHOICE OF:

Sautéed kale	1 0	Asparagus	1 0
Chicken sausage	1 0	Grilled halloumi	1 0
Avocado	1 0	Smoked Salmon	2 0
Sautéed potatoes	1 0		



Eggs Royale

APPETISERS

A selection of homemade appetisers and soups served with our freshly baked breads.
Gluten-free bread is available on request.

SMOKED SALMON & AVOCADO

Smoked salmon, avocado salad with red chard lettuce, radish and asparagus topped with black sesame and moringa dressing.

5.5

GRILLED HALLOUMI & AVOCADO BRUSCHETTA

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.

4.9

BATEEL COUSCOUS

Softly cooked burghul with chickpeas, Kholas dates, apricots, figs, tomatoes, onions, baby zucchini and fava beans in a lemon dressing.

3.9

BATEEL ANTIPASTI PLATE

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.

5.9

SOUPS

Signature Soups

MEDITERRANEAN FARRO

WITH UMBRIAN FARRO GRAINS

A heart-warming soup with borlotti beans, farro grains and fresh kale.

3.9

TOMATO & MOZZARELLA

A BATEEL CLASSIC

Classic tomato soup garnished with buffalo mozzarella and kale pesto.

3.9

ASPARAGUS

A delicate asparagus soup garnished with fresh parsley.

3.9

CHICKEN

Creamy chicken soup served with crunchy croutons.

3.9

MUSHROOM

Rich mix of porcini, oyster, shiitake, fresh button and chiodini mushrooms.

3.9

LENTIL

A hearty black lentil soup with potatoes, served with crunchy lemon and zaatar croutons.

3.9



Grilled Halloumi & Avocado Bruschetta

SALADS

Our delectable salads are made with the finest ingredients served with our signature dressings.

Signature Dishes

SUPERFOOD

BATEEL'S HEALTHY CREATION

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

Plain / Chicken / Halloumi

59 / 69 / 69

MEDITERRANEAN TUNA

WITH UMBRIAN FARRO GRAINS

Tuna Ventresca with avocado served on farro grains, kale, cherry tomatoes, mushrooms, onions drizzled with a creamy lemon dressing.

59

CAESAR

Romaine hearts with zaatar croutons, Parmigiano Reggiano cheese and Caesar dressing.

Plain / Chicken / Marinated prawns

47 / 58 / 63

AVOCADO

Mixed greens, avocado, cherry tomatoes, asparagus, Parmigiano Reggiano cheese and Caesar dressing.

Plain / Chicken / Marinated prawns

54 / 64 / 69

BATEEL POKE BOWL

Quinoa tabbouleh, avocado, wild rocket, roasted butternut squash, beetroot, zucchini, onion, grilled halloumi, cherry tomatoes and kale pesto.

Chicken zaatar / Marinated prawns / Seared tuna saku

68

GREEN BOWL

A healthy vegan bowl with quinoa, grains, spinach, kale, green peas, asparagus, avocado, broccoli, tomatoes, French beans, mixed seeds and moringa dressing.

59

BATEEL FARRO

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.

49

PRAWN & BABY SPINACH

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

61

QUINOA TABBOULEH

Quinoa with mint leaves, pomegranate, onions, cucumber, parsley, tomatoes and a citrus lemon dressing.

51



SANDWICHES

A selection of wholesome sandwiches made with our renowned freshly baked breads. Gluten-free menu is also available on request.

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

5 7

HALLOUMI CLUB

SERVED ON BATEEL ZAATAR TOAST

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

5 7

CHICKEN WRAP

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

5 5

CHICKEN ZAATAR

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

5 0

BATEEL CHICKEN PANINI

NEW

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

5 5

CHICKEN & MUSHROOM QUICHE

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

4 8



ORGANIC PASTAS

A collection of deliciously authentic dishes featuring freshly made Bateel pasta from the wheat fields of Umbria, Italy. Gluten-free menu is also available on request.

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

TIGER PRAWN LINGUINI

NEW

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

79

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

RISOTTOS

Discover our authentic risottos made with traditional ingredients, featuring aged Parmigiano Reggiano and Pecorini cheese.

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



Umbrian Rigatoni

MAIN COURSES

Every dish is prepared by our Chefs,
who travel the world in pursuit of culinary perfection.

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 CLASSIC RECIPE, REVISITED BY BATEEL

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

99

BATEEL CHICKEN SALTIMBOCCA

NEW

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 A CHOICE OF:

Sautéed asparagus	10	Green salad	16
Sautéed potatoes	10	Quinoa risotto	21
Homemade mashed potatoes	16	Farro risotto	21
Potato gratin	16		



Grilled Salmon & Quinoa

DESSERTS

Discover the art of indulgence with our homemade artisan desserts.

Gluten-free options are also available, please ask for the menu.

Signature Desserts

BATEEL DATE PUDDING

CLASSICALLY BRITISH WITH AN ARABIAN TWIST

Warm date pudding served with a butterscotch reduction, tangy yoghurt ice cream and caramelised pecan nuts.

40

CHOCOLATE FONDANT

WITH ARTISAN ICE CREAM

Warm chocolate fondant with a gooey molten centre. Served with French vanilla ice cream.

40

TIRAMISU TART NEW

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

40

SALTED CARAMEL & CHOCOLATE CAKE

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

34

KHOLAS PECAN PIE

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

30

KHOLAS PISTACHIO PIE

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

30

DHIBS MILLEFEUILLE

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

30

BROWNIE NEW

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

30

CHOCOLATE TART NEW

Dark chocolate cremeux on a crunchy chocolate and caramel dough.

30

TRES LECHES NEW

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

40

CLASSIC CHEESECAKE

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

34

MADAGASCAR DARK CHOCOLATE CAKE

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

30

CARROT CAKE

Moist, freshly baked carrot cake.

30



Salted Caramel & Chocolate Cake

HOMEMADE ICE CREAMS

Made by our award winning Chefs with dedication to technique,
exceptional ingredients and flavours for which we are known.

Signature Sundaes

QAHWA

A BATEEL SPECIALITY

Delicately-flavoured qahwa ice cream served affogato-style with Bateel's signature qahwa, a warm mini date pudding and rhutab dates.

4 5

CHOCOLATE

A CHOCOLATE LOVER'S DELIGHT

Chocolate ice cream with Chantilly cream topped with a chocolate disc, served with hot chocolate ready to pour.

3 3

BATEEL DATE SUNDAE

A warm mini date pudding with yoghurt ice cream, caramel sauce, Chantilly cream and caramelised pecans.

4 0

MANGO PASSIONFRUIT

Mango panna cotta ice cream with fresh mango and banana, passionfruit coulis and Chantilly cream.

3 0

PIEDMONT PISTACHIO

Pistachio ice cream with Chantilly cream and crunchy pistachio.

3 0

SORBET

Raspberry sorbet and lemon sorbet.

2 5

ARTISAN ICE CREAM

Two scoops from your choice of classic vanilla, chocolate, qahwa, panna cotta, pistachio, lemon, yoghurt with pecan and dhlibs or coffee.

2 5

RHUTAB PLATTER

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

3 2

ENHANCE YOUR ICE CREAM WITH A CHOICE OF:

Chocolate sauce

Caramel sauce

Strawberry sauce

Whipped cream

Caramelised pecan nuts

6



CHILLED BEVERAGES

Signature Drinks

BATEEL SPARKLING DATE OR POMEGRANATE

OUR SIGNATURE CELEBRATION DRINK

Made with apple and only the finest
handpicked Bateel dates and pomegranate
and no added sugar.

200ml 2.7
750ml 6.0

BATEEL SHAKE

OUR SIGNATURE RECIPE

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

3.4

MOCKTAILS AND SMOOTHIES

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 & PASSIONFRUIT	2.9
Banana, freshly squeezed passionfruit and creamy yoghurt.	

WATER AND SOFT DRINKS

SAN PELLEGRINO	
Sparkling water.	
500ml/1L	1.9 / 2.7
ACQUA PANNA	
Still mineral water.	
500ml/1L	1.6 / 2.4
LOCAL WATER 500ml	8
SOFT DRINKS	1.3
COCONUT WATER	1.7

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 Bateel's homemade ice cream.	

ICED COFFEE

ICED LATTE	2.1
ICED MOCHA	2.3
FRAPPÉ	2.5
ICED AMERICANO	2.1

FRESH JUICES

ORANGE	2.5
CARROT	2.5
GREEN APPLE	2.5
ORANGE & CARROT	2.5
All freshly squeezed.	



TEA

At Café Bateel, we offer nothing but the freshest teas of the highest quality, curated to satisfy the most discerning palate. Our muslin tea bags are made by hand and contain only whole tea leaves in artful blends, and are available for purchase at our cafés and boutiques worldwide to redefine your tea experience.

Signature Drinks

LEMON GINGER

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

23

TRADITIONAL MOROCCAN

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

25 / 50

BLACK

DARJEELING FINEST

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

20

BREAKFAST

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

20

EARL GREY FLEURS BLUES

A particularly fine and well-balanced Earl Grey.

20

GREEN

JASMINE

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

20

CHINESE GREEN

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

20

THE DU HAMMAM

A combination of Chinese green tea and rich fruit aromas including; roses, green dates, red fruit and orange blossom water.

20

MINT

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

20

INFUSIONS

CHAMOMILE

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

20

ROOIBOS DES VAHINES

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.

20

MAKAIBARI LOOSE LEAF TEA

SPRINGTIME BLOOM

Darjeeling First Flush Black Tea

A most exquisite tea from the first harvest of early spring offering a light amber cup that is fresh, flowery, light and extremely aromatic.

27

BAI MU DAN

Darjeeling Peony White Tea

Two leaves and a bud plucked only from Camellia Sinesis during summer in the Makaibari gardens. This sweet and mild white tea gives the palest apple green cup with a slightly sweet taste of gooseberry and honey.

27

COFFEE AND COCOA

Bateel 100% Arabica espresso is a blend of sweetly perfumed beans from southern Brazil's Santos region, complemented by the fruity tones of Ethiopian Arabian Dijmah and balanced with the light acidity of Central American Arabica. Each bean is individually slow-roasted to create a blend that is exclusive to Bateel.

Signature Drinks

BATEEL SIGNATURE QAHWA
Traditional Arabic coffee served in a dallah flask alongside moist organic rhutab dates from our date farms.

Small, three rhutab dates 3 0
Medium, seven rhutab dates 5 7
Large, nine rhutab dates 8 3

CAFFÈ DHIBS

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

2 4

All our coffees are served with an organic rhutab date.

ESPRESSO (DOUBLE)	1 9	CAFFÈ CARAMEL	2 4
ESPRESSO (SINGLE)	1 5	A layered coffee with vanilla syrup topped with whipped cream and drizzled with caramel.	
CAPPUCCINO	2 0		
CAFFÈ LATTÈ	2 0	DARK CHOCOLATE	2 4
AMERICANO	1 9	CAFFÈ MOCHA	
TURKISH COFFEE	1 9	A layered coffee with dark chocolate sauce, topped with whipped cream.	
ESPRESSO MACCHIATO	1 7	CAFFÈ AFFOGATO	2 4
FLAT WHITE	1 9	Bateel Espresso poured over our artisan vanilla ice cream.	
		HOT CHOCOLATE	2 5
		The creamiest milk chocolate served with steamed milk.	
		SPANISH LATTÈ	2 5
		Layered coffee with sweetened milk, Bateel date syrup and steamed milk.	

ENHANCE YOUR DRINK WITH A CHOICE OF:

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

6

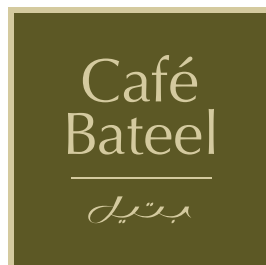
COMPLEMENT YOUR COFFEE WITH A CHOICE OF:

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

COMPLIMENTARY

BATEEL CATERING

Perfect for business meetings, private
dinner parties and elegant social events.



الاحتفال بمعرض أطباق البحر المتوسط مع بصمة بتيل الخاصة

اكتشف الفرق

الفتور

•

المقبلات والحساء

•

السلطات

•

الشطائر

•

المعكرونة العضوية والريزوتو

•

الأطباق الرئيسية

•

الحلويات

•

الآيس كريم

•

المشروبات الباردة

•

الشاي

•

القهوة والكافو

الْفَطُور

يقدم طوال اليوم.

يتم إعداد أطباق الفطور الخاصة بنا لمتعة الأذواق
وتوفير التغذية الصحية.

الأطباق المميزة

جديد

طبق فطور بتيل

تشكيلة شهية

توست الأفوكادو، حلوم مشوي
خفيفة، سوتيه البطاطس، نقانق، صنوبر
وبيضة 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، شرائح الليمون
والخبز العربي.

٥٦



فول أومبريا

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

٤٢

توست الأفوكادو

خبز من القمح الكامل مع الأفوكادو، الجرجير
مع بيضتان مسلوقتان، يقدم مع سلطة بتيلية
الليمون وحمص الشمندر.

٤٨

مويسلي بيرشر بالتمر

مزيج من المويسلي، تمر عضوي،
تفاح مبشور، زبادي سادة قليل الدسم
ومزيج من التوت الطازج.

٢٩

توست بتيل الفرنسي

شرائح خبز بريوش الدافئ يقدم مع
الكراميل المملح، صلصة التوت البري،
الكريمة المخفوقة ودبس تمر بتيل.

٤١

الغرانولا العضوية

زبادي قليل الدسم، غرانولا مع
فاكهة طازجة مقطعة.

٢٩

كعك المافن

١٥	التوفي مع تمر «خلاص»
١٥	التوت البري
١٥	شوكولاتة دبل
١٥	حبوب القمح الكاملة مع جوز البقان وتمر «برحي»

الكرواسون والمعجنات

١١	كرواسون سادة
١٣	كرواسون بالجبن
١٣	كرواسون باللوز
١٣	كرواسون بالزعتري
١٣	كرواسون بالشوكولاتة
١٣	لفائف القرفة
١٣	فطائر دنماركية بالمشمش والفستق



الفطور

يقدم طوال اليوم.

بيض من دجاج مُغذى على الحبوب. استمتع باختياراتنا الشهية من البيض مع مجموعة مختارة من الخبز الطازج.

الأطباق المميزة

بيض بينديكت

مطهو لدرجة المثالية

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

٤٩

بيض رويال

طبق فطور كلاسيكي

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

٥٦

بيض مقلي مع الفطر والنقانق

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

٥٢

شكشوكة بتيل

بيض مطهو في صلصة الطماطم المتبلية مع الفلفل الرومي، البصل وجبن الفيتا، يُقدم مع الخبز العربي.

٤٩

فريتاتا إقليم أومبريا

أومليت إيطالي تقليدي مع الطماطم المقطعة، جبن البيكورينو، الفلفل الرومي المشوي، سوتيه البطاطس، البصل والفطر.

٤٩

الأومليت أو البيض المخفوق

٥٠	السلمون المدخن الإسكتلندي.	٤٠	سادة
٥٢	سوتيه الفطر وجبن بارميزان ريجيانو المُعتق لمدة ٢٤ شهراً.	٤٤	مع جبن بارميزان ريجيانو المُعتق لمدة ٢٤ شهراً.
		٤٨	سوتيه الفطر

دل فطورك بالإضافات التالية:

١٠	سوتيه الهليون	١٠	سوتيه اللفت
١٠	جبن الحلوم المشوي	١٠	قنائق الدجاج
٢٠	سلمون مدخن	١٠	أفوكادو
		١٠	سوتيه البطاطس



المقبلات

مجموعة مُختارة من المقبلات والحساء تُقدم مع الخُبز المحضر على الطريقة المنزلية. يتوفر عند الطلب خُبز خالي من الغلوتين.

جديد

كسكس بتيل

البرغل والحمص المطهوان على نار هادئة مع تمرور خلاص، مشمش، تين، طماطم، بصل، كوسة الصغيرة، فول أخضر مع تتبيلة الليمون.

٣٩

جديد

السلمون المدخن والأفوكادو

سلمون مدخن، سلطة الأفوكادو، خس أحمر، فجل وهليون بتتبيلة المورينجا والسمنسم الأسود.

٥٥

جديد

طبق مقبلات بتيل

شرائح موزاريلا بافالو والطماطم الطازجة على طبقة من الخضروات المشوية وبريزاولا مزينة ببيستو الريحان والبلمسيك.

٥٩

جديد

بروشيتا الحلوم المشوي والأفوكادو

شرائح الأفوكادو الطازج مع الليمون والحلوم الإيطالي مزين بالزعت، سماق وحمص الشمندر يقدم مع توست ليفان خفيف ومقرمش.

٤٩

الحساء

الحساء المميز

الطماطم والموزاريلا

الكلاسيكي من بتيل

حساء طماطم كلاسيكي مزين بجبن الموتزاريلا الصغيرة وبيستو اللفت.

٣٩

جديد

القمح على طريقة البحر المتوسط

مع حبوب الفارو من أومبريا

حساء دافئ مع حبوب بورتوتي، حبوب الفارو واللفت الطازج.

٣٩

الدجاج

حساء الدجاج الكريمي يقدم مع الخبز المحمص.

٣٩

جديد

الهليون

حساء الهليون الناعم المزين بالبقدونس الطازج.

٣٩

جديد

العدس

حساء عدس أسود كثيف مع البطاطس، يقدم مع الليمون وخبز محمص بالزعت.

٣٩

جديد

الفطر

تشكيلة غنية من فطر بورتشيني، أويستر، شايثاك، فطر أبيض طازج وفطر شيوديني.

٣٩



بروشيتا الحلو المشوي والأفوكادو

السلطات

سلطات لذيذة مُحضرة من أفضل المكونات
وتُقدّم مع تتبيلات بتيل المميزة.

الأطباق المميزة

تونة البحر الأبيض المتوسط

مع حبوب الفارو من أومبريا

تونة فينتريسكا، مع الأفوكادو
تقدم على حبوب الفارو، لفت، طماطم صغيرة،
فطر، بصل وتتبيلة الليمون الكريمي.

٥٩



سوبر فود

إنتكار بتيل صحي

حبوب الكينوا، عدس، شمندر، القرع،
تقدم مع أوراق السبانخ، اللفت، حبوب متنوعة
وتتبيلة الأفوكادو.
ساده/دجاج/حلوهم.

٦٩ / ٦٩ / ٥٩

الأفوكادو

خضراوات مشكلة، أفوكادو، طماطم صغيرة، هليون،
جبين بارميزان ريجيانو مع تتبيلة سلطة السيزر.
ساده/دجاج/روبيان المتبل.

٦٩ / ٦٤ / ٥٤

سيزر

قلب الخس الروماني مع خبز محمص بالزعتار،
جبين بارميزان ريجيانو وتتبيلة سلطة السيزر.
ساده/دجاج/روبيان المتبل.

٦٣ / ٥٨ / ٤٧



باول أخضر

طبق نباتي صحي مع كينوا، حبوب،
سبانخ، لفت، بزلاء خضراء، هليون، أفوكادو،
بروكولي، طماطم، فاصوليا فرنسية،
بخور مشكلة وتتبيلة المورينجا.

٥٩

بتيل بوكي باول

تبولة كينوا، أفوكادو، جرجير، قرع محمص، شمندر،
كوسة، بصل وحلوهم مشوي، طماطم صغيرة
وبيستو اللفت.
دجاج وزعتار/روبيان متبل/تونة ساكو.

٦٨

الروبيان والسبانخ الصغيرة

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

٦١

فارو بتيل

طماطم صغيرة، خيار، بصل مشوي، فيتا متبلة مع
زيتون ليغوريا، حبوب الفارو، سبانخ صغيرة، فجل،
حمص، الزعتار البري مع تتبيلة الليمون.

٤٩



تبولة الكينوا

حبوب الكينوا مع أوراق النعناع، رمان،
بصل، خيار، بقونس، طماطم و تتبيلة
الليمون الحامض.

٥١



الشطائر

مجموعة مختارة من الشطائر الصحية المصنوعة من الخبز الطازج المشهور لدينا. يتوفر عند الطلب قائمة طعام خالية من الغلوتين.

الأطباق المميزة

حلوم كلوب

يقدم مع توست الزعتر من بتيل

حلوم مشوي، باذنجان، فلفل،
خرشوف، أفوكادو، رمان
وبابا غنوج، يقدم مع الخضراوات المشكلة.

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

دجاج بالزعتر

صدور دجاج متبلة بالزعتر، طماطم مجففة،
جرجير، خس وبادنجان مشوي مع خلطة المايونيز
والخردل بالتمر من بتيل.

٥٠

لفائف الدجاج

قطع دجاج طرية تُقدم مع أيولي الفلفل الحار،
فلفل، طماطم، باذنجان، زيتون ليغوريا،
جرجير بري، جبن البيكورينو الملفوف في خبز الصاج.

٥٥

فطيرة الكيش بالدجاج والفطر

قطع دجاج، فطر شيوديني،
بصل وجبن إمينتال،
يقدم مع سلطة السوبر فود.

٤٨

دجاج بخبز البانيني

صدر دجاج مع جبن فوتينا تقدم في
خبز البانيني المحمص مع كوفيت البصل،
طماطم وبيستو اللفت الطازج.

٥٥



المعكرونه العضويه

مجموعه متنوعه من أطباق المعكرونه الشهيه الأصلية المميزة لمطعم بتيل المنتقاه من حقول القمح في إقليم أومبريا، إيطاليا. تتوفر عند الطلب قائمه طعام خاليه من الغلوتين.

الأطباق المميزة

فوسيلي الدجاج

توليفه بتيل مع اللبنة

معكرونه فوسيلي الحلزونية مع دجاج، فطر، ثوم وقدونس مع صلصة الكريمة المعدة من اللبنة الطازجة.

٦٤

أومبريان ريغاتوني

المفضلة من بتيل

معكرونه ريغاتوني تقدم مع صلصة أومبريا، هليون، بزلاء خضراء، فاصوليا فرنسية، خرشوف بري وبصل.

٦٣

جديد

لينجويني روبيان تايجر

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

٧٩

ريغاتوني الأجبان الثلاثة

معكرونه ريغاتوني مع صلصة كريمة خفيفة من جبن مانسكروني وجبن بارميزان ريجيانو وجبن بيكورينو.

٥٤

ريغاتوني الأرابياتا

معكرونه ريغاتوني، مع قطع الطماطم وزيتون ليغوريا وجبن بارميزان ريجيانو وصلصة طماطم حارة.

٦١

ريسيتي الروبيان

معكرونه ريسيتي مع الروبيان المتبل بالكزبرة وصلصة الطماطم الكريمة.

٦٦

الريزوتو

مجموعه متنوعه من أطباق المعكرونه الشهيه الأصلية المميزة لمطعم بتيل المنتقاه من حقول القمح في إقليم أومبريا، إيطاليا. تتوفر عند الطلب قائمه طعام خاليه من الغلوتين.

ريزوتو الفطر

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

٦١

ريزوتو بتيل

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

٥٩



الأطباق الرئيسية

جميع الأطباق تُعد من قبل طهارة بتيل الذين يسافرون حول العالم سعياً لتقديم أشهى أصناف الطعام.

الأطباق المميزة

كونفيت لحم ضأن وريزوتو الفارو

وصفة كلاسيكية في ثوب جديد من بتيل

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

٩٩

السلمون المشوي والكينوا

وصفة سلمون خفيفة وشهية

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

٩٩

جديد

دجاج سالتيمبوكا

صدر دجاج مغذى على الخزة محشو بالموثزاريلا، المريمية الطازجة، وطماطم مجففة يقدم مع جراتين البطاطس، هليون مشوي وصلصة الدجاج.

٨٩

دل طبقك الرئيسي بإختيارك من:

١٦	سلطة خضراء	١٠	سوتيه الهليون
٢١	ريزوتو الكينوا	١٠	سوتيه البطاطس
٢١	ريزوتو الفارو	١٦	بطاطس مهروسة
		١٦	جراتين البطاطس



الحلويات

اكتشف فن الاستمتاع بحلوياتنا الفاخرة المُحضَّرة على الطريقة المنزلية.
تتوفر أيضًا خيارات خالية من الغلوتين، برجاء اسأل عن القائمة.

الحلويات المميزة

فوندان الشوكولاتة

تُقدَّم مع آيس كريم فاخر.

فوندان شوكولاتة دافئ مع شوكولاتة مذاقة في داخله،
يقدم مع آيس كريم الفانيليا الفرنسية.

٤٠

بودنج التمر على طريقة بتيل

حلوى بريطانية الأصل على الطريقة العربية

بودنج تمر ساخن يُقدَّم مع صلصة الزبدة
وآيس كريم الزبادي وجوز البقان المكرومل.

٤٠

كعكة الكراميل المملح والشوكولاتة

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

٣٤

جديد

تارت التيراميسو

سبونج الفانيليا مع الإسبريسو، بندق، كريمة ماسكاربون تقدم
على طبقة من كراميل الكاكاو مع آيس كريم الإسبريسو.

٤٠

فطيرة تمر خلاص بالفسق

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

٣٠

فطيرة تمر خلاص مع جوز البقان

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

٣٠

جديد

براوني

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

٣٠

ميلفاي بالدبس

رفائق مُعدة على الطريقة الفرنسية مع الكريمة السلسة
بنكهة دبس تمر بتيل لإضافة مذاق فريد.

٣٠

جديد

تري ليتشيس

كعكة خفيفة وهشة وماسكاربون، تقدم مع
التوت الطازج وكريمة أنجلايس.

٤٠

جديد

تارت الشوكولاتة

كريمة الشوكولاتة الداكنة على عجينة
الشوكولاتة والكراميل المقرمشة.

٣٠

كعكة شوكولاتة مدغشقر الداكنة

بسكويت شوكولاتة مع كريمة حبوب التونكا
المميزة، موس شوكولاتة مدغشقر الداكنة، البرالين
المقرمش والفيوتيلين.

٣٠

تشيز كيك كلاسيكية

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

٣٤

كعكة الجزر

كعكة جزر
رطبة طازجة.

٣٠



الآيس كريم على الطريقة المنزلية

صُنعت بأيدي طهاتنا الحائزين على جوائز في التقنية وبمكونات ونكهات فريدة نشتهر بها.

الصنداي المميز

شوكولاتة

متعة عشاق الشوكولاتة

آيس كريم شوكولاتة مع كريمة شانتييلي و قرص شوكولاتة، يقدم مع الشوكولاتة الساخن الجاهزة للصب.

٣٣

قهوة

الخاص من بتيل

آيس كريم قهوة ذو النكهة اللذيذة يقدم على طريقة أفوغاتو مع قهوة بتيل المميزة، بودنج التمر الدافئ صغير وتمر رطب.

٤٥

صنداي المانجو والباشن فروت

آيس كريم باناكوتا المانجو مع مانجو طازجة وموز، هريس باشون فروت وكريمة شانتييلي.

٣٠

صنداي تمر بتيل

بودنج التمر من بتيل يقدم دافئ مع آيس كريم الزبادي، صلصة الكراميل، كريمة شانتييلي وجوز البقان المكرمل.

٤٠

سوربيه

سوربيه توت بري وسوربيه الليمون.

٢٥

صنداي بيدمونت الفستق

آيس كريم الفستق مع كريمة شانتييلي والفستق المقرمش.

٣٠

طبق الرطب

سنة حبات من تمر الرطب العضوية شبه الناضجة تقدم مع آيس كريم الزبادي - طبق خاص من بتيل.

٣٢

آيس كريم فاخر

٢ سكوب من اختيارك من نكهات متنوعة بدءاً من فانيليا كلاسيكية، شوكولاتة، قهوة عربية، باناكوتا، فستق، ليمون، زبادي مع جوز البقان والدبس أو قهوة.

٢٥

دل الآيس كريم بإختيارك من:

صلصة الشوكولاتة

صلصة الكراميل

صلصة الفراولة

كريمة مخفوقة

جوز البقان المكرمل

٦



المشروبات الباردة

المشروبات المميزة

مخفوق بتيل

على طريقة بتيل المميزة

مزيج مميز من الآيس كريم بنكهة الفانيليا، الحليب، تمر «رطب» العضوية والإسبريسو.

٣٤

مشروب بتيل الغوار بالتمر أو بالرمان

مشروب بتيل المميز للإحتفالات

محضر من التفاح وأجود أنواع التمر والرمان المنتقاة يدويًا بدون إضافة سكر.

٢٧ مل

٦٠ مل ٧٥٠

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 الآيس كريم على الطريقة المنزلية.

قهوة مُثلجة

٢١ لاتييه مُثلج

٢٣ موكا مُثلجة

٢٥ فرايبه

٢١ أمريكيانو مُثلجة

العصائر الطازجة

٢٥ البرتقال

٢٥ الجزر

٢٥ التفاح الأخضر

٢٥ البرتقال والجزر

يتم عصرها طازجة.

مشروبات الموكتيل وعصائر السموشي

٢٩ عصير الليمون والنعناع الطازج

محضر من الليمون وأوراق النعناع الطازجة والتلج المجروش.

٢٩ البرتقال المنعش

عصير البرتقال الطازج مع الأناناس والغرينادين والليمون.

٢٩ التوت البري

مزيج من التوت والتوت البري وسوريه توت بري.

٢٩ الأناناس المُثلج

يُحضر من الأناناس ذي المذاق الرائع وأوراق النعناع الطازجة مع التلج المجروش.

٢٩ الموز والباشن فروت

يُحضر من الموز والباشن فروت الطازجة وزبادي دسم.

المياه والمشروبات الغازية

سان بليجريانو

مياه فوارة.

٢٧/١٩ ٥٠٠مل/التر

أكوا بانا

مياه معدنية.

٢٤/١٦ ٥٠٠مل/التر

مياه محلية ٥٠٠مل

١٣ مشروبات غازية

١٧ مياه جوز الهند



الشاي

في كافيته بتيل، نقدم أجود أنواع الشاي الطازج، المعتنى به لإرضاء الأذواق المميزة. فأكياس الشاي القطنية مصنوعة يدوياً، وتحتوي فقط على أوراق شاي كاملة في مزيج بارع، متوفر للطلب في جميع كافيتهات ومتاجر بتيل حول العالم لتغير مفهومك في تجربة شرب الشاي.

المشروبات المميزة

<p>المغربي التقليدي شاي كلاسيكي. هذا الشاي المغربي الراقى هو مزيج من الشاي الأخضر وأوراق النعناع الطازجة. صغير / متوسط ٥٠ / ٢٥</p>	<p>الليمون والزنجبيل مزيج رائع من الشاي الأسود والتفاح واللوز والقرفة والفانيليا، يُقدم مع زنجبيل وليمون وعسل. ٢٣</p>
---	--

أسود

<p>٢٠ الفطور مزيجنا من شاي يونان وشاي آسام معتدل وفي الوقت نفسه باعث على النشاط من خلال كمية معتدلة من البهارات.</p>	<p>٢٠ دارجيلنج شاي أسود ذو نكهة غنية من مزارع دارجيلنج - الهند، مع نكهة زهور رقيقة وحلوة.</p>
	<p>٢٠ إيرل جراي فلور بلو شاي إيرل جراي على وجه خاص ممتاز ومتوازن جداً.</p>

أخضر

<p>٢٠ الصيني الأخضر شاي أخضر خفيف وطازج، الأكثر شهرة والمفضل في الصين.</p>	<p>٢٠ الياسمين يُحضر عن طريق الحفاظ على قدر كبير من البراعم وإزالة معظم الأوراق، مما يسمح بانتشار عبير الياسمين بشكل كامل.</p>
<p>٢٠ النعناع يمتاز هذا الشاي بالنعناع الطازج والصافي والنكهة المنعشة، التي تنشط في الصيف وتمنح الدفء في الشتاء.</p>	<p>٢٠ تي دو همّام مزيج من الشاي الأخضر الصيني وعبير الفاكهة الغنية منها؛ ورد، تمر أخضر، فاكهة حمراء وماء ورد البرتقال</p>

المعزز بالنكهات

<p>٢٠ رويبوس دي فاهين مزيج من البراعم وورد قطيفة، رويبوس دي فاهين من مريمية جنوب أفريقيا مع الفانيليا الحلوة واللوز. مثالي في المساء.</p>	<p>٢٠ البابونج يمتاز هذا الشاي المُعد من البابونج بنكهة عطرية خفيفة وراقية، ويجعله عطره ونكهته الفريدان ممتازاً لفترة ما بعد وجبة العشاء.</p>
--	--

أوراق شاي ماكايباري

<p>٢٧ باي مو دان شاي دارجيلنج بيوني الأبيض الشاي الأخضر بلون التفاح الباهت مع مذاق حلو خفيف بالعسل ونبات الكشمش.</p>	<p>٢٧ سبرينغ تايم بلوم شاي أسود دارجيلنج أول قطعة شاي رائع للغاية من أول قطعة بفصل الربيع يمتحكم كوباً من الشاي ذو اللون الأصفر الكهرماني ذو نكهة عطرية خفيفة زهرية.</p>
---	---

القهوة والكافو

إسبرسو آرابيكا بنسبة 100% من بتيل هو مزيج من حبوب البن ذات الأريج الفواح من منطقة سانتوس جنوب البرازيل، مع حبوب القهوة العربية الإثيوبية المعززة بنكهة الفواكه، المعروفة باسم «الديجمة»، مع مذاق حامض خفيف من بن آرابيكا المزروع في أمريكا الوسطى. تُحمص كل حبة ببطء على حدة، لتتكون توليفة بتيل الخاصة.

المشروبات المميزة

كافيه بالدبس	قهوة بتيل المميزة
طبقات من القهوة مع شراب التمر الطبيعي من بتيل، مع كريمة مخفوقة.	قهوة عربية تقليدية تقدّم في دلة مع تمر رطب عضوي من مزارعنا.
٢٤	٣٠
	صغيرة، ثلاث حبات تمر رطب
	٥٧
	متوسطة، سبع حبات تمر رطب
	٨٣
	كبيرة، تسع حبات تمر رطب

جميع مشروبات القهوة تقدّم مع تمر الرطب العضوية.

٢٤	كافيه الكراميل	١٩	إسبرسو (دبل)
	طبقة من القهوة وشراب الفانيليا مع كريمة مخفوقة و كراميل.	١٥	إسبرسو (صغير)
٢٤	كافيه موكا (بالشوكولاتة الداكنة)	٢٠	كابتشينو
	طبقة من القهوة مع صلصة الشوكولاتة الداكنة، مع كريمة مخفوقة.	٢٠	كافيه لاتييه
٢٤	كافيه أفوغاتو	١٩	أمريكانو
	اسبرسو بتيل فوق آيس كريم الفانيليا الفاخر.	١٩	قهوة تركي
٢٥	الشوكولاتة الساخنة	١٧	إسبرسو ماكياتو
	كريمة الشوكولاتة بالحليب الأكثر سلاسة تقدّم مع حليب ساخن.	١٩	فلات وايت
٢٥	لاتيه إسباني		
	طبقات من القهوة والحليب المحلى، قطر التمر من بتيل وحليب على البخار.		

دلل مشروبك باختيارك من:

شراب الكراميل / شراب الفانيليا / شراب البنديق / كريمة مخفوقة / إسبريسو

٦

تمتّع بقهوتك باختيارك من:

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

حفلات بتيل

مثالية لاجتماعات العمل وحفلات العشاء الخاصة
والمناسبات الاجتماعية الأنيقة.

