



SEASONAL SPECIALS

A seasonal selection of appetisers,  
salads, main courses and desserts.

DISCOVER THE DIFFERENCE

## APPETISERS

---

### AVOCADO & GREEN TOMATO BRUSCHETTA

Crushed avocado on toast, topped with green tomatoes and Feta, seasoned with a fresh zaatar and chili flake infusion and finished with Bateel's signature date balsamic glaze. (375Kcal)

4 9

### SUMMER BURRATA

Mediterranean grilled vegetables, marinated tomatoes and creamy Italian Burrata, served with Levain bread and drizzled with a kale pesto. (530Kcal)

6 4

### PEA VELOUTE

Fresh green pea soup served with sourdough toast topped with grilled vegetables. (630Kcal)

3 9

## SALADS

---

### TOMATO & QUINOA

Gluten-free white and red quinoa grains, accompanied by a mix of green, red and yellow tomatoes, fava beans, fresh pomegranate seeds and topped with marinated Feta. (436Kcal)

5 1

### SAKU TUNA & AVOCADO

Seared saku tuna served on a healthy quinoa and tomato salad, served with slices of avocado, a wasabi salsa and a fresh lemon and sesame dressing. (494Kcal)

6 6

## MAIN COURSES

---

### MEDITERRANEAN VEGETABLE LINGUINI

Traditional Italian linguini combined with Bateel's fresh homemade kale pesto, served with grilled seasonal Mediterranean vegetables.

Plain (774Kcal) / Italian Burrata (1135Kcal)

6 4 / 8 9

### SLOW ROASTED SEA BASS

Chilean sea bass fillet, served on a healthy mix of organic grains and green peas, finished with a bell pepper coulis. (633Kcal)

1 2 5

### BRAISED BEEF SHORT RIBS

Slow roasted Australian beef short ribs on a bed of Umbrian summer lentils, with carrots, onion, parsley and diced bresaola, served with a rich and tangy jus. (903Kcal)

9 9

## DESSERTS

---

### LEMON & CHERRY DOME

A delicious blend of light lemon cream and cherry confit, on a crisp lemon biscuit base covered by a glazed sugar dome. (446Kcal)

3 2

### PISTACHIO TARTLET

A crunchy biscuit tartlet filled with caramelised pistachio praline and cream, sprinkled with roasted whole nuts. (657Kcal)

3 4

### DATE TRES LECHES

Bateel's signature ruthab dates blended into a light and moist pound cake and finished with fresh mascarpone and Chantilly cream. (399Kcal)

4 0

### STRAWBERRY DELIGHT

A light and fresh strawberry mousse cake made with white chocolate and a hint of vanilla, with a crumbly biscuit base and sweet strawberry glaze. (420Kcal)

3 2

## الأطباق الموسمية



تشكيلة موسمية من المقبلات،  
السلطات، الأطباق الرئيسية، والحلويات.

## البوراتا الصيفية

خضروات متوسطة مشوية، طماطم متبلّة وجبن البوراتا الكريمي الإيطالية، تقدم مع خبز ليفان وتتبيلة بيستو اللفت. (٣٠٠ كالوري)

٦٤

## بروشيتا الأفوكادو والطماطم الخضراء

أفوكادو ناعم على توست، مع الطماطم الخضراء وجبن فيتا متبل بالزعتر الطازج ومزيج حبوب الفلفل ومزيج بجليز بلسميك التمر المميز من بتيل. (٣٧٥ كالوري)

٤٩

## بزلاء قيلوت

شورية البازلاء الخضراء الطازجة تقدم مع توست الخميرة مع الخضار المشوي. (٦٣٠ كالوري)

٣٩

## السلطات

## ساكو تونة وأفوكادو

تونة ساكو تقدم على سلطة الكينوا والطماطم الصحية، تقدم مع شرائح الأفوكادو، صلصة الواسابي والليمون الطازجة وتتبيلة السمسم. (٤٩٤ كالوري)

٦٦

## الطماطم والكينوا

خليط من حبوب الكينوا البيضاء والحمراء الخالية من الجلوتين، مع مزيج من طماطم خضراء، حمراء وصفراء، حبوب الفول، بذور الزمان الطازج ومزينة بالفيتا المتبلّة. (٤٣٦ كالوري)

٥١

## الأطباق الرئيسية

## سمك القاروص المحمص

فيليه سمك القاروص التشيلي، يقدم على مزيج من الحبوب العضوية والبازلاء الخضراء ومزينة. (٦٣٣ كالوري)

١٢٥

## لينجويني الخضروات المتوسطة

لينجويني إيطالية مع بيستو اللفت المنزلي من بتيل، تقدم مع الخضروات الموسمية المشوية والطماطم، سادة (٧٧٤ كالوري) / جبن البوراتا الإيطالية (١١٣٥ كالوري)

٨٩ / ٦٤

## أضلع اللحم القصيرة المحمصة

أضلع اللحم الاسترالي المطهو ببطء على عدس أومبريا الصيفي، مع جزر، بصل، بقونيس والبريزاولا المقطعة، تقدم مع الصلصة الغنية والمنعشة. (٩٠٣ كالوري)

٩٩

## الحلويات

## تارتليت الفستق

تارتليت البسكويت المقرمش محشو ببرالين الفستق المكروم والكرامة مزينة بالمكسرات الكاملة المحمصة. (٦٥٧ كالوري)

٣٤

## دوم الكرز والليمون

مزيج شهي من كريمة الليمون الخفيفة وكونغيت الكرز، على طبقة بسكويت الليمون المقرمش مغطاة بجليز دوم السكر. (٤٤٦ كالوري)

٣٢

## ديلايت الفراولة

كعك موس الفراولة الطازجة والخفيفة مع الشوكولاتة البيضاء والفانيليا، على طبقة بسكويت مقرمش ومزينة بجليز الفراولة الحلو. (٤٢٠ كالوري)

٣٢

## تري ليتشي التمر

تمر رطب المميز من بتيل مع الكعك الهش والخفيف ومغطاة بمزيج من كريمة شانتييلي وماسكاربوني. (٣٩٩ كالوري)

٤٠