

مقبلات باردة COLD APPETIZERS

Classic Caesar Salad (D) (Lettuce, crispy bacon, croutons, parmesan cheese, sundried tomatos and dressing)	20 AED	سلطة سيزر الكلاسيكية خس، لحم مقدد مقرمش، كروتون، جبن بارميزان، طماطم مجففة بالشمس، وصلصة
Your choice of		اختيارك
Chicken	25 AED	دجاج
Prawns (S)	30 AED	روبيان
Thai Beef Salad (N) (Roasted beef strips, onion, lemon grass, red lettuce, spring onion, peanuts, and thai dressing)	36 AED	سلطة اللحم البقري التايلاندية شرائح لحم مشوي، بصل، عشب الليمون، خس أحمر، بصل أخضر، فول سوداني، وصلصة تايلاندية
Mango Avocado Prawn Salad (S) Ripe mango and creamy avocado scoops paired with succulent prawns, tossed in a honey balsamic vinegar dressing. Fresh, vibrant, and light.	34 AED	سلطة المانجو والأفوكادو بالروبيان مكعبات المانجو الناضجة والأفوكادو الكريمي مع روبيان طازج، مغطى بصلصة العسل والخل البلسميك طازج، مليء بالألوان، وخفيف
Selection of Cold Oriental Mezze (V) (Hummus, Mutable, Tabbouleh, Warak Enab, Fattoush, served with pita bread)	30 AED	مختارات من المقبلات الشرقية الباردة حمص، متبل، تبولة، ورق عنب، فتوش، يُقدّم مع خبز البيت

مقبلات ساخنة HOT APPETIZERS

Masala Grilled(Squid/Prawns) (S) 30/35

Juicy prawns/squid marinated in a spiced masala blend, grilled to perfection for a burst of smoky, tangy flavor, served along with vegetable salad

AED

ماسالا مشوية (حبار / روبيان)

روبيان/حبار عصاري متبل بمزيج من التوابل، مشوي إلى الكمال لينبتق منه نكهة مدخنة وحمضية، يُقدّم مع سلطة خضار

Choices of Batter Fry (S) 34/30

(Prawns/Squid/Fish/Vegetables) 32/22
Crispy prawn tempura served with a zesty soy-ginger sauce and creamy tartar

AED

اختيارات قلي العجين

(جمبري/حبار/أسماك/خضار)

جمبري تمبورا مقرمش يُقدّم مع صوص الصويا والزنجبيل الحامض وصلصة التارتار الكريمة

Baby Corn Pepper Fry (V) 20 AED

Crispy batter-fried baby corn, braised with a savory blend of black pepper and butter for a rich, spicy flavor.

مقلي الفلفل مع الذرة الصغيرة

ذرة صغيرة مقليّة بالعصارة، مطهوة مع مزيج لذيذ من الفلفل الأسود، والزبدة للحصول على نكهة غنية وحارة

Masala Fried Chicken Strips 24 AED

Tender chicken marinated in chef's special blend of spices, deep-fried to crispy perfection. Served with a fresh, crunchy salad.

شرائح دجاج ماسالا المقلية

دجاج طري متبل بمزيج خاص من التوابل من إعداد الشيف مقلى حتى يصبح مقرمشا يُقدّم مع سلطة طازجة ومقرمشة

الحساء SOUP

Oriental Lentil Soup (V) 14 AED

(Traditional lentil soup served with lemon & oriental chips)

شوربة العدس الشرقية

شوربة العدس التقليدية تُقدّم مع الليمون ورقائق الشيبس الشرقية

Pumpkin Almond Orange Soup (V) 16 AED

A creamy blend of roasted pumpkin and zesty range, finished with warming spices for a comforting and flavorful experience.

شوربة اليقطين واللوز والبرتقال

مزيج كريمي من اليقطين المحمص والبرتقال المنعش مع لمسة من التوابل الدافئة لتجربة مريحة ولذيذة

Mushroom Chicken Soup (D) 16 AED

A comforting blend of tender chicken and earthy mushrooms in a semi-creamy broth

شوربة الدجاج بالفطر

مزيج مريح من الدجاج الطري والفطر مع مرق كريمي شبه ثقيل

Lamb Soup with Quail Egg 18 AED

A rich and savory tomato soup infused with tender minced lamb, garnished with a perfectly boiled quail egg

شوربة لحم الضأن مع بيض السمّان

شوربة طماطم غنية ولذيذة منقوعة بلحم الضأن المفروم الطري مزينة ببيضة سمّان مسلوقة بشكل مثالي

Thai Green Seafood Soup (S) 26 AED

A fragrant blend of fresh seafood and Thai vegetables simmered in creamy coconut milk, seasoned with fish sauce for a delightful balance of flavors.

شوربة المأكولات البحرية التايلاندية الخضراء

مزيج عطر من المأكولات البحرية الطازجة والخضروات التايلاندية المطهية في حليب، جوز الهند الكريمي، مع توابل صلصة السمك لتحقيق توازن لذيذ من النكهات

SANDWICHES & PIZZAS

SANDWICH DELIGHT

Tandoori Flavor Prawn Wrapper (DS) 50 AED

(Tortilla bread with cheese mint chutney, lettuce, onion, coriander leaves, spicy wedges)

Coconut Grove Club Sandwich (D) 50 AED

(Beef bacon, cheddar cheese, egg, chicken, tomato and lettuce Served with mango and cabbage slaw and fries)

Bikers Chicken Burger (D) 50 AED

Chicken patty, lettuce, tomato, caramelized onion, fried egg, fries and coleslaw

Radiance Hamburger (D) 55 AED

(Beef burger with caramelized onions, turkey bacon, cheddar cheese, lettuce, tomato served with coleslaw and fries)

Garden Veggie Burger (DV) 50 AED

(A healthy vegetable patty served on a classic burger bun, topped with cheddar cheese, lettuce, tomato and fries)

Chicken Shawarma Wrap 50 AED

(Marinated steak strips with slice onions wrap in saj bread with garlic sauce)

سندويش ديلايث

غلاف روبان بنكهة التندوري

خبز تورتيلا مع جبن تشاتني بالنعناع ، خس ، بصل أوراق الكزبرة ، أسافين حارة

ساندويتش كلوب جوز الهند جروف

لحم مقدد من البيف، جبن شيدر، بيض، دجاج، طماطم وخس يُقدّم مع سلطة الكولسلا بالمانجو والملغوف، وبطاطس مقلية

برجر دجاج بايكرز

قطعة دجاج، خس، طماطم، بصل مكرمل، بيضة مقلية، بطاطس مقلية وسلطة كولسلاو

هامبرغر راديانس

برغر لحم بقري مع بصل مكرمل، لحم ديك رومي مقدد، جبن شيدر خس، طماطم، يُقدّم مع سلطة كولسلاو وبطاطس مقلية

جاردن فيجي برجر

قطعة خضار صحية تُقدّم على خبز برغر كلاسيكي، مع جبن شيدر، خس، طماطم وبطاطس مقلية

راب شاورما دجاج

شرائح ستيك متبلة مع شرائح بصل ملفوفة في خبز الصاج مع صلصة الثوم

اختيارات البيتزا PIZZA SELECTION

Pepperoni (D) (Classic pizza topping with pepperoni slices, chili flakes & mozzarella)	44 AED	بيبروني (بيتزا كلاسيكية مغطاه بشرائح بيبروني ، فلفل حار وجبن موزاريلا)
Gravity Chicken Tikka (D) (Tikka masala marinated chicken, onion, bell peppers, coriander & mozzarella cheese)	44 AED	جرافيتي تشيكن تيكّا دجاج متبل بتوابل تيكّا ماسالا، بصل، فلفل رومي، كزبرة، وجبن موتزاريلا
Mediterranean Vegetable (DV) (With roasted bell peppers, onions, mushrooms, roasted zucchini, topped with pesto & shredded mozzarella cheese)	40 AED	خضار البحر الأبيض المتوسط / خضار متوسطة مع فلفل رومي مشوي، بصل، فطر، كوسا مشوية، مغطاة بصوص البيستو وجبن موزاريلا مبشور
Margherita (DV) (Traditional pizza with tomato fresco, basil pesto & shredded mozzarella cheese)	40 AED	مارغريتا بيتزا تقليدية مع طماطم طازجة، صوص بيستو بالريحان وجبن موزاريلا مبشور
Mexican Chilli Beef Pizza (D) (Classic pizza topping with pepperoni slices, chili flakes and mozzarella)	48 AED	بيتزا اللحم البقري المكسيكي الحار توبينغ بيتزا كلاسيكية مع شرائح بيبروني، رقائق الفلفل الحار وجبن موزاريلا
BBQ Chicken & Bell Pepper Pizza (D) (BBQ chicken, onion, bell peppers & mozzarella cheese)	46 AED	بيتزا باربيكيو الدجاج والفلفل دجاج باربيكيو، بصل، فلفل رومي وجبن موزاريلا

زاوية المعكرونة PASTA CORNER

CHOICES OF 1 PASTA & 1 SAUCE
Penne / Spaghetti / Fusilli

اختيارات من معكرونة واحدة وصلصة واحدة
بيني / سباغيتي / فوسيلي

CHOICES OF PASTA SAUCE

Arrabbiata (DV)
A spicy tomato sauce with garlic, olive oil, and red chili flakes, topped with parsley and Parmesan.
A fiery classic.

أرابياتا
صلصة طماطم حارة مع ثوم، زيت زيتون، ورقائق الفلفل الأحمر مغطاة بالبقدونس وجبن البارميزان. كلاسيكية حارة

Alfredo Sauce (DV)

Rich and creamy, our Alfredo sauce is a blend of butter, heavy cream, and Parmesan cheese, creating a velvety topping that elevates any pasta dish

38 AED

صلصة ألفريدو

غنية وكريمية، صلصة ألفريدو هي مزيج من الزبدة والكريمة الثقيلة وجبن البارميزان مما يخلق تغطية ناعمة تعزز أي طبق معكرونة

Bolognese (D)

A rich, slow-cooked meat sauce with tomatoes and herbs, served over pasta and topped with Parmesan

38 AED

بولونيز

صلصة لحم غنية، مطهية ببطء مع الطماطم والأعشاب، تقدم فوق المعكرونة ومزينة بجبن البارميزان

Seafood Agio Olio (DS)

A delightful fusion of fresh seafood, including shrimp and calamari, sautéed in garlic-infused olive oil, tossed with al dente spaghetti, and finished with a hint of chili flakes and parsley for a touch of spice

55 AED

المأكولات البحرية أجيو أوليو

مزيج لذيذ من المأكولات البحرية الطازجة، بما في ذلك الروبيان والكالاماري، محمص في زيت الزيتون المنكه بالثوم، يخلط مع السباغيتي المطهية على الطريقة الإيطالية، وينتهي برشة من رقائق الفلفل الحار والبقدونس لإضافة لمسة من التوابل

الطبق الرئيسي MAIN COURSE

CONTINENTAL

كونتيننتال

Traditional Fisherman Grill (S)

(Oriental marinated prawns, squid, lobster and fish fillet. Served fries and signature salad)

90 AED

الشواية التقليدية للصيد

روبيان، كالاماري، لوبستر وشرائخ سمك متبلة بالطريقة الشرقية تُقدّم مع البطاطس المقلية وسلطة التوقيع

Grilled Hammour Fillet

(Served with steam vegetables, mashed potato & lemon butter sauce)

55 AED

فيليه هامور مشوي

تُقدّم مع الخضروات المطهية على البخار، البطاطا المهروسة وصوص الزبدة بالليمون

Prawns Bell Pepper Mollie (S)

Chef special flavoured curry with turmeric and coconut milk

42 AED

روبيان فلفل حلو مولي

كاري بنكهة الشيف الخاصة مع الكركم وحليب جوز الهند

Gravity Tenderloin Steak (D)

(Cooked to your perfection, served with sautéed vegetables & mashed potato.

An all-time favourite with choice of pepper or mushroom sauce.)

75 AED

ستيك تندرلوين جرافيتي

مطبوخ على أكمل وجه، يُقدّم مع الخضروات المشوكة والبطاطا المهروسة من الأطباق المفضلة مع اختيارك من صوص الفلفل أو الفطر

Grilled Chicken Fillet (D) 45 AED

(Served with mashed potato, steamed vegetables and mushroom sauce)

Chicken Tetrastini (D) 45 AED

Creamy tender chicken, mushrooms, and a hint of parmesan, baked to golden perfection. Served with Creamy mashed potatoes blended with fresh, sautéed spinach

Garlic & Rosemary Grilled Lamb Chops 65 AED

Grilled lamb chops with mashed potato and sautéed asparagus served with mint sauce

شرائح دجاج مشوية

تقدم مع بطاطا مهروسة وخضار على البخار وصوص مشروم

دجاج تيترازين

معكرونة كريمية مع الدجاج الطري، الفطر، وقليل من بارميزان، مخبوز إلى درجة الكمال الذهبي. يقدم مع الكريمة بطاطس مهروسة ممزوجة بالسبانخ الطازجة والمقلية

شرائح لحم ضأن مشوية بالثوم وإكليل الجبل

قطع لحم الضأن المشوية مع البطاطس المهروسة والهليون المقلية، تقدم مع صلصة النعناع

هندي / عربي INDIAN / ARABIC

Prawn Tikka Masala (S) 48 AED

(Cooked in khara indian spices, onions, ginger, garlic served w/ rice, pickle & papad)

روبيان تكا ماسالا

مطبوخ بالبهارات الهندية، البصل، الزنجبيل، الثوم تقدم مع أرز ومخلل وباباد

Fish Mango Curry 34 AED

It's a combination of fish & mango mixed with mild spices and coconut paste

سمك مانجو بالكاري

مزيج من السمك والمانجو ممزوج بالتوابل الخفيفة ومعجون جوز الهند

Masala Grill Fish Fillet 44 AED

Grilled fish fillet in a spiced masala, served with creamy mashed potatoes blended with fresh, sautéed spinach

فيليه السمك المشوي بالتوابل

فيليه السمك المشوي بتوابل المسالا يُقدّم مع بطاطس مهروسة كريمية ممزوجة بالسبانخ الطازجة المحمّصة

Mixed Grill Delight 90 AED

(Shish tawouk, kofta kebab, Shish kebab wrapped in pitta bread. Serve with hummus and fries)

مشكل مشاوي ديلات

شيش طاووق، كباب كوفته، شيش كباب ملفوف في خبز بيتا. يُقدّم مع الحمص والبطاطس المقلية

Ginger Tamarind Chicken Curry 34 AED

A flavorful blend of spices and jaggery, offering a balanced heat with a hint of sweetness.

دجاج بالكاري بالزنجبيل والتمر هندي

مزيج غني من التوابل والجاجري، يوفر حرارة متوازنة مع لمسة من الحلاوة

Butter Chicken Masala 34 AED

Creamy tomato-based curry with tender chicken, spices, and a hint of butter

دجاج بالزبدة ماسالا

كاري بالطماطم الكريمية مع الدجاج الطري بهارات، وقليل من الزبدة

Coconut Grove Special Roast Chicken (N) 45 AED

Grilled roast chicken marinated with chef biju's secret sauce, served with couscous and mushroom sauce

دجاج مشوي خاص من جروف جوز الهند

دجاج مشوي متبل بصلصة الشيف بيجو السرية، يُقدّم مع الكسكس وصلصة الفطر

Duck Mappas

Tender duck cooked in a rich, coconut-based Kerala curry with a fragrant blend of spices.

40 AED

بطة ماباس

ط طري مطهو في كاري كيرالا الغني المستند إلى جوز الهند مع مزيج عطري من التوابل

Rosted Coconut Lamb Masala

Tender lamb in a rich, spiced coconut gravy.

42 AED

لحم الضأن بالمسالا مع جوز الهند المحمص

لحم ضأن طري في صلصة جوز الهند المتبلّة الغنية

Beef Ularthiyathu

Tender beef pieces slow-cooked with aromatic spices, roasted coconut, and curry leaves, delivering a rich, spicy, and authentic Kerala flavor. Perfect with parotta or steamed rice.

26 AED

لحم بقرى أولارثياثو

قطع لحم بقرية طرية مطهوه ببطء مع التوابل العطرية، وجوز الهند المحمص، وأوراق الكاري، مما يمنحها نكهة كيرالا الغنية والحارة والأصيلة. مثالي مع البراتا أو الأرز المطهو على البخار

CHOICE OF BIRYANI

Biryani is a layered rice preparation, traditionally made with meat and rice. The meat is flavoured with warm spices and a gravy. The meat and rice are added in alternate layers and cooked.

برياني هاوس سبيشال

البرياني عبارة عن أرز مكون من طبقات ، يُصنع تقليدياً من اللحم والأرز. اللحم بنكهة البهارات الدافئة والمرق يُضاف اللحم والأرز في طبقات متناوبة ويُطهى

Fish (N)

24 AED

سمكة

Chicken (N)

20 AED

دجاج

Mutton (N)

26 AED

لحم الغنم

Beef (N)

22 AED

لحم بقرى

Vegetable (N)

16 AED

خضار طازج

Served with raita, papad and pickle

تقدم مع رايتا، باباد و مخلل

نباتي VEGETARIAN

Paneer Makhni (D)

(Cottage cheese cooked with rich tomato sauce, spices, cream and butter. Served with rice, pickle and papad)

28 AED

بانير ماكيني

جبن مطبوخ بصلصة الطماطم الغنية بالتوابل والكريمة والزبدة
يقدم مع أرز ومخلل وباباد

Navratan Korma

(Fresh mixed vegetable infused with nut sauce, fruits, cream and fresh herbs. Served with rice, pickle and papad)

26 AED

نافراتان كورما

خضروات مشكلة طازجة مملوءة بصلصة البندق والفواكه والقشدة والأعشاب الطازجة
تقدم مع أرز ومخلل وباباد

Dhal Tadka

(Lentil tempered w/ spices, onion, coriander & tomato. Served with rice, pickle and papad)

20 AED

دال تادكا

عدس متبل بالتوابل والبصل والكزبرة والطماطم
يقدم مع الأرز، والمخلل، والباباد

ركن الطعام الآسيوي ASIAN CORNER

Fried Rice

(Cooked rice that has been stir fried in a wok or frying pan and usually mixed with other ingredients vegetables, egg/chicken/meat/seafood)

16/16

20/22

28 AED

رز مقلي

الأرز المطبوخ الذي تم قليه وعادة ما يتم خلطه مع مكونات أخرى، مثل البيض أو الخضار أو المأكولات البحرية أو اللحوم

Hakka Noodles

(Indo Chinese dish made of stir fried noodles with vegetables, egg/chicken/meat/seafood)

16/16

20/22

28 AED

نودلز هاكا

طبق هندي صيني مكون من نودلز مقلي مع الخضروات والبيض/الدجاج/اللحوم/المأكولات البحرية

Sweet & Sour Fish

(Batter fried fish cooked with pineapple, capsicum & onion)

36 AED

سمك حلو وحامض

سمك مقلي بالعجينة مطبوخ مع الأناناس والفلفل الحلو والبصل

Sweet & Sour Chicken

(Batter fried chicken cooked with pineapple, capsicum & onion)

30 AED

دجاج حلو وحامض

دجاج مقلي بالعجينة مطبوخ مع الأناناس والفلفل الحلو والبصل

Stir-fried Thai Beef

(Shredded beef tossed w/ vegetable, soya & oyster sauce, served w/ vegetable fried rice & condiments)

36 AED

لحم البقر المقلي التايلاندي

لحم البقر المفروم يقلى مع الخضروات، صوص الصويا و صوص المحار، ويقدم مع الأرز المقلي بالخضروات والمقبلات

Thai Green Prawns Curry (S)

Stir Fried prawns with aromatic Thai herbs and served over fragrant jasmine rice.

44 AED

مشروم جوبي مانشوريان

روبيان مقلي مع أعشاب تايلاندية عطرية يُقدم فوق أرز ياسمين عطري

Mushroom Gobi Manchurian

a chinese delicacy with a hint of soya and seasoning

22 AED

فطر وقرنبيط مانتشوريان

طبق صيني شهى بنكهة خفيفة من الصويا والتوابل

حلويات DESSERTS

Cardamom Panna Cotta (D) Traditional italian dessert with a twist of indian spices	20 AED	باناكوتا الهيل حلوى إيطالية تقليدية بللمسة من التوابل الهندية
Caramel Custard (D) Silky caramel custard, baked to perfection	22 AED	كراميل كاسترد الحريري كراميل كاسترد
Crumble Caramelised Fruits A combination of seasonal fruits and served served with ice cream	20 AED	فواكه مكرملة مع طبقة مفتتة هشة مزيج من الفواكه الموسمية يقدم مع الآيس كريم
Chocolate Brownie with Ice Cream (D) Rich, fudgy brownie topped with creamy vanilla ice cream	22 AED	براوني الشوكولاتة مع الآيس كريم براوني غنية ولذيذة مغطاة بآيس كريم الفانيليا الكريمي
Gulab Jamun (D) Deep fried milk dumpling, soaked saffron infused in sugar syrup	14 AED	جولاب جامون كرات الحليب المقلية، منقوعة في شراب السكر المنكه بالزعفران
Fresh Cut of Fruits (Seasonal fruits from local market)	14 AED	قطع فواكه طازجة فواكه موسمية من السوق المحلي
Selection of Ice Cream (D) (2 scoop of your choice: vanilla, chocolate strawberry & Pistachio)	10 AED	اختيار الآيس كريم كرات من الآيس كريم حسب اختيارك: فانيليا، شوكولاتة، فراولة، وفستق

فقط للأطفال JUST FOR KIDS

Chicken Nuggets 'N' Chips	20 AED	دجاج ناجتس و شيبس
Fried Fish Finger 'N' Chips	30 AED	اصابع سمك مقلية و شيبس
Mini Beef Burger 'N' Chips	32 AED	ميني برجر باللحم البقري و شيبس
Mini Veggie Burger 'N' Chips	22 AED	ميني برجر خضار و شيبس
Mac and Cheese	22 AED	ماك مع جبنة

قائمة المشروبات BEVERAGE MENU

WATER		مياه
Mineral Water (Small)	4 AED	مياه معدنية (صغيرة)
Mineral Water (Large)	6 AED	مياه معدنية (كبيرة)
S.Pellegrino Sparkling Water (250 ML)	10 AED	بيليجرينو مياه فوارة (٢٥٠ مل)
S.Pellegrino Sparkling Water (500 ML)	15 AED	بيليجرينو مياه فوارة (٥٠٠ مل)
SOFT DRINKS		مشروبات غازية
Coca cola, Diet cola, cola zero, sprite, Diet sprite, Fanta	10 AED	كوكاكولا ، دايت كولا ، كولا زيرو ، سبرايت ، دايت سبرايت ، فانتا
ENERGY DRINKS		مشروبات الطاقة
Red Bull, Monster	25 AED	ريد بول ، مونستر
CHILLED JUICES		العصائر المبردة
Mango, Orange, Pineapple, Apple, Fruit Cocktail & Cranberry	10 AED	مانجو ، برتقال ، أناناس ، تفاح ، فواكه كوكتيل توت بري
FRESH FRUIT JUICES		عصائر الفواكه الطازجة
Watermelon, Carrot, Orange, Pineapple	20 AED	بطيخ ، جزر ، برتقال ، أناناس

مشروبات جرافيتي المميزة SIGNATURE DRINKS

STRAWBERRY SPLIT	25 AED	فراولة سبليت
(Strawberry, banana, papaya, cherry)		(فراولة ، موز ، بابايا ، كرز)
RASPBERRY LOVE	25 AED	راسبري لوف
(Raspberry, blueberry, banana)		(توت بري ، توت أزرق ، موز)
CARIBBEAN KISS	25 AED	كاريبيان كيس
(Melon, strawberry, mango)		(شمام ، فراولة ، مانجو)
ACAI KICK	25 AED	أكاي كيك
Banana, mango, acai berry, blueberry)		(موز ، مانجو ، توت أكاي ، توت بري)
MANGO PARADISE	25 AED	مانجو براديس
(Mango, pineapple, passion fruit)		(مانجو ، أناناس ، ماراكويا)
TROPI COLADA	25 AED	تروبي كولادا
(Banana, pineapple, coconut)		(موز ، أناناس ، جوز هند)

المشروبات الساخنة HOT BEVERAGES

CHOICES OF HOT COFFEE

American Coffee	10 AED
Decaffeinated Coffee	10 AED
Ristretto	10 AED
Espresso	10 AED
Double Espresso	15 AED
Cappuccino	20 AED
Café latte	20 AED
Hot chocolate	20 AED
Turkish Coffee	20 AED
Caffe mocha	20 AED

CHOOSE FROM OUR TEA-CHEST

English Breakfast	10 AED
Earl Grey Tea	10 AED
Green Tea	10 AED
Jasmine Tea	10 AED
Chamomile Tea	10 AED
Ice Tea Lemon	15 AED
Ice Tea Orange	15 AED
Moroccan Tea	15 AED
Masala Tea	20 AED

اختيار القهوة الساخنة

قهوة امريكية
قهوة خالية من الكافيين
ريستريتو
اسبرسو
دبل اسبريسو
كابتشينو
كافيه لاتيه
شوكولاتة ساخنة
قهوة تركية
كافيه موكا

اختر من صندوق الشاي لدينا

الفطور الإنجليزي
شاي إيرل جراي
شاي أخضر
شاي الياسمين
شاي البابونج
شاي مع الثلج بالليمون
شاي مع الثلج بالبرتقال
شاي مغربي
شاي ماسالا