

Café  
Bateel

بتيل

الاحتفال بمعرض أطباق البحر المتوسط،  
مع بصمة بتيل الخاصة.

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



# الإفطار

## الأطباق المميزة

### طبق بتيل الشرقي

مع زيتون ليغوريا

تشكيلية من أطباق فول أومبريا المحضرة على الطريقة المنزلية، البنية الطازجة، جبن الحلو المشوي، زيتون ليغوريا، صنّاج، طماطم، خيار، شرائح الليمون و الخبز العربي.

٥٩

### شكشوكة بتيل

تقدم مع جبن الفيتا المُعقّقة

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

٤٨

## المعجنات

١٤	كرواسون سادة
١٦	كرواسون باللوز
١٦	كرواسون بالجبن
١٦	كرواسون بالزَعتر
١٦	كرواسون بالشوكولاتة

## كعك المافن

١٦	بالتوفي مع تمر «خلاص»
١٦	بالتوت الأزرق
١٦	بالجزر والزنجبيل
١٦	بشوكولاتة دبل
١٦	بالفستق والكرانبري
١٦	بحبوب القمح الكاملة وجوز البقان وتمر «برحي»

## فطور بتيل المميز

٢٩	مويسلي بيرشر بالتمر مزيج من المويسلي، تمر، تفاع مبشور، زيادي سادة قليل الدسم ومزيج من التوت الطازج.
٤٤	الوافل البلجيكي وافل يقدم مع تشكيلية من ثمار التوت وصلصة توت العليق وصلصة الشوكولاتة والكرمية المخفوقة مع إضافة القليل من السكر الناعم.
٤٥	توست بتيل الفرنسي شرائح خبز برنوش مطهوه في مقلاة، تُقدم مع الكراميل المملح، صلصة التوت البري، الكريمة المخفوقة ودبس تمر بتيل.
٢٩	الغراناولا العضوية زيادي قليل الدسم، غراناولا مع فاكهه طازجة مقطعة.
٣٩	فول أومبريا فول أومبريا الفاخر المدمس في مطابخنا، يُقدم مع الخيار، النعناع الطازج، البصل الأخضر، شرائح الطماطم، الليمون، وزيت الزيتون الإيطالي المصفى مع الخبز العربي.
٥٩	طبق الأجبان تشكيلية من الأجبان الفرنسية الطرية والصلبة تقدم مع العنب، التمور العضوية، كومبوت التين والسلطة اليونانية.
٣٨	طبق الفواكه الموسمية مجموعة مختارة من شرائح الفواكه الطازجة خلال الموسم.

## الأومليت و البيض المخفوق

٣٩	سادة اختيارك المفضل من بيض الأومليت أو البيض المخفوق.
٤٥	مع جبن بارميزان ريجيانو المُعْتق لمدة ٢٤ شهرًا.
٤٨	مع سوتيه الفطر.
٥٤	مع السلمون المُدخن الإسكتلندي.
٥٢	مع سوتيه الفطر و جبن بارميزان ريجيانو المُعْتق لمدة ٢٤ شهرًا.
٥٢	أومليت بياض البيض مع الفطر واللفت.



فريتاتا إقليم أومبريا

## البيض

٥٤	بيض رويال بيضتان مسلوقتان مع السلمون المدخن والسيباج المحمرة ويقدم على المافن الإنجليزي المحمص المحضر على الطريقة المنزلية مع الصلصة الهولندية وسوتيه الهليون الأخضر.
٤٩	فريتاتا إقليم أومبريا أومليت محضر على الطريقة التقليدية الإيطالية مع قطع الطماطم، جبن البيكورينو، الفلفل الرومي المشوي، البطاطس السوتيه، البصل والفطر.
٥٠	بيض بينديكت بيضتان مسلوقتان مع شرائح الديك الرومي تُقدمان على المافن الإنجليزي المحضر على الطريقة المنزلية المغطى بالصلصة الهولندية، يُقدم مع سوتيه الهليون الأخضر.
٤٩	فريتاتا الدجاج أومليت محضر على الطريقة التقليدية الإيطالية مع صدور الدجاج والفطر الأبيض الطازج والبطاطس الصغيرة والأعشاب.
٤٨	بيض مقلي مع الفطر ولحم الديك الرومي المُقدد بيضتان مقليتان مع سوتيه الفطر الأبيض والهليون ولحم الديك الرومي المُقدد.





# الحساء

## الأطباق المميزة

### القمح على طريقة البحر المتوسط

مع حبوب قمح الغارو الأومبري من بنيل  
حساء نباتي مع حبوب بولوتي،  
حبوب قمح الغارو واللقت .

٣٩

### العدس

الكلاسيكي من بنيل

حساء عدس أسود كثيفة مع البطاطس،  
يقدم مع الليمون وخبز كروتون بالزعتن.

٣٩



الفطر

٣٩

### الهلينون

حساء الهليون الناعم المزين  
باليقودونس الطازج.

٣٩

### الفطر

تشكيلة غنية من فطر بورتشيني، أوبستر، شايثاك  
فطر أبيض طازج وفطر شيوديبي.

٣٩

### الدجاج

حساء الدجاج الكريمي يقدم مع  
خبز الكروتون المقرمش.

٣٩

### الكينوا والحمص

حساء صحي محضر من مزيج الحمص، الكينوا، البصل  
والطماطم الطازجة مع بيستو ريجان بروسكيتا .

٣٩

### الطماطم

حساء طماطم تقليدي مزين بالموزارلا الصغيرة  
وبيستو الجرجير.

# السلطات

## الأطباق المميزة

### تونة البحر الأبيض المتوسط

مع حبوب قمح الغارو من أومبريا

تونة فينتريسكا، مع الأفوكادو تقدم على  
حبوب الغارو، اللقت، الطماطم الصغيرة، الفطر، البصل  
وتتبيلة الليمون الكريمي.

٦٢

### سوبر فود

إينكار بنيل الصحي

حبوب الكينوا المطهوه بطيء، عدس، شمنندر، القرع  
تقدم مع أوراق السبانخ والبازلاء واللقت، حبوب متنوعة وتتبيلة  
الأفوكادو سادة/بالدجاج/بجبن الحلوم.

٧٨/٧٨/٦٨

٧٣/٦٨/٥٨

### الأفوكادو

الخضراوات المشكبة والأفوكادو، الطماطم الصغيرة، الهليون،  
جبن بارميزان ريجيانو مع تتبيلة سلطة سيزر/ مع إضافة الدجاج  
أو الروبيان المتبل.

٦٢

### سيزر لفت وأفوكادو

خس روماني، لفت، أفوكادو، هليون وصنوبر محمص،  
خبز محمص بالزعتن، وجبن بارميزان ريجيانو  
في صلصة سيزر.

٥٨

### فارو بتيل

طماطم صغيرة، خيار، بصل مشوي، جبن فيتا متبلبة مع زيتون  
ليغوريا، حبوب الغارو، السبانخ الصغيرة، فجل، حمص، الزعتن  
البري مع تتبيلة الليمون .

٦٤

### نيسواز

لحم التونة المتبل مع الفاصوليا الفرنسية، البطاطس  
الصغيرة، بيض السمك، زيتون ليغوريا، الطماطم الصغيرة،  
فلفل حلو وبصل مشوي مع تتبيلة زيت الزيتون  
السكر الممتاز والليمون.

٥٢

### تبولة الكينوا

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

٥٦

### كسكس بتيل

البرغل والحمص المظهوان على نار هادئة مع تمر خلاص،  
الشمش، التبن، الطماطم، البصل، الكوسة الصغيرة، الفول  
الأخضر مع تتبيلة الليمون.

٦٥/٦٠/٥٠

### سيزر

قلب الخس الروماني مع مكعبات محمصية من الخبز بالزعتن،  
وجبن بارميزان ريجيانو المشوي، تتبيلة سلطة سيزر/ مع  
إضافة الدجاج أو الروبيان المتبل.

٥٨

### جبن الحلوم والكينوا

الخضراوات المشكبة مع جبن الحلوم المشوي، حبوب الكينوا،  
زيتون ليغوريا، بزور الرمان  
وتتبيلة الليمون.

٦٨

### الروبيان والسبانخ الصغيرة

الروبيان المتبل بالليمون مع الأفوكادو،  
البرغل، الطماطم، السبانخ الصغيرة،  
يقدم مع تتبيلة  
جبن بارميزان ريجيانو من بتيل.

٥٨

### الدجاج اليوناني بالزعتن

الدجاج المتبل بالزعتن مع الأوراق الخضراء،  
زيتون ليغوريا، فجل، خيار  
وتتبيلة الزبادي المنعشة.

٦٤

### البريزاولا وبيض السمك

خس روماني، أوراق الجرجير، فجل، بيض السمك، زيتون  
ليغوريا، فلفل الخبز المقرمشة، جبن بارميزان ريجيانو وتتبيلة  
خل تمر البلسميك من بتيل.

٥٦

### الجرجير

أوراق الجرجير مع الفطر المشوح، الطماطم الصغيرة، الصنوبر،  
جبن بارميزان ريجيانو المقطع وتتبيلة الخل البلسمي  
من بتيل.

٥٤

### عدس بتيل

العدس الأسود مع الطماطم والموتزارلا الصغيرة  
وتتبيلة خل البلسمي  
من بتيل.

# الشطائر

## الأطباق المميزة

### حلوم كلوب

يقدم مع خبز الفوكشيا المحضر على الطريقة المنزلية  
الحلوم المشوي، الباذنجان، الفلفل،  
الخرشوف، الأفوكادو، الرمان، يقدم مع بابا غنوج، يقدم مع  
الخضراوات المشكّلة.

٥٨

### بتيل كلوب

شطيرة بتيل الكلاسيكية  
الطماطم، شرائح الديك الرومي، الأفوكادو، بيض مقلي،  
بين طبقات من الخبز الأبيض المحمص أو الخبز المعد من القمح  
الكامل أو خبز بتيل بالتمر. اختر من بين  
التونة أو لحم بريزاولا أو الدجاج.

٦٤ / ٦١ / ٦١

٥٨ **الدجاج بخبز البانيني وجبن الامينتال**  
صدر دجاج مع جبن امينتال تقدم في خبز البانيني  
المحمص وصلصة الطماطم.

٦٥ **بريزاولا (اللحم المقدّد)**  
شرائح رقيقة من اللحم البقرق المحفّف، مع الخرشوف  
المتبّل، جرجير، خس، الباذنجان المشوي مع خلطة مايونيز وخردل  
خردل «بتيل» بالتمر.

٥٨ **دجاج بالزعر**  
صدر دجاج متبلة بالزعر، طماطم محففة تحت الشمس،  
جرجير، خس، الباذنجان المشوي مع خلطة مايونيز وخردل  
بتيل بالتمر.

٤٨ **فطيرة الكيش بالدجاج والفطر**  
صدر دجاج فطر شيويدي، بصل، جبن امينتال يقدم  
مع سلطة السوبر فود.

٥٨ **دجاج بصلصة فينديايه**  
شرائح من صدر الدجاج المشوي مع صلصة فينديايه بالخضروات  
والتوابل الحارة، وشرائح جبنة الغرويير في خبز البانيني.

٥٤ **كيش السلمون**  
توازن مثالي بين مذاق السلمون والبروكلي والسبانخ.

٥٩ **لفائف الدجاج**  
قطع دجاج طرية تقدم مع أيولي الفلفل الحار،  
الفلفل، الطماطم، الباذنجان، زيتون ليغوريا،  
الجرجير البري، جبن البيكورينو الملوّف في خبز الصاج.

٥٦ **لفائف الشرق**  
جبن الحلوم مع طماطم محففة في الشمس،  
جرجير، معجون الزيتون والتمر ويقدم في خبز الصاج.

٦٢ **لفائف الروبيان**  
الروبيان المتبّل مع الأفوكادو، الطماطم،  
الخس الروماني المقرمش، المغطى بتتبيلة المانجو الكريمة  
وملّفوف في خبز التور تيلا الرقيق.

٥٩ **تونة**  
تونة لاسكادورا المتبلة في زيت الزيتون، طماطم محففة  
تحت الشمس، مخلل القبار، خس آيسبرغ،  
طماطم، ومايونيز.

٦٥ **باجل سمك سلمون مدخن**  
خبز باجل من القمح الكامل، سمك سلمون اسكتلندي مدخن  
مع الجبن الكريمي والثوم المعمر، البصل والقار المتبّل  
يقدم مع سلطة اللفت الصحية والجرجير المغطاة بصلصة  
البلسميك.

يتوفّر عند الطلب خبز خالي من الغلوتين.



# المعكرونات والريزوتو

## الأطباق المميزة

### فوسيلي الدجاج

توليفة بتيل مع اللبنة

معكرونات فوسيلي الحلزونية الشكل مع الدجاج والفطر والثوم والبقدونس والمضاف إليه صلصة الكريمة المعدة من اللبنة الطازجة.

٧٠

### أومبريان ريغاتوني

مع صلصة أومبريان من بتيل

معكرونات أنبوبية الشكل مع صلصة أومبريان، هليون، فاصوليا خضراء، فاصوليا فرنسية، خرشوف بري، لحم ديك رومي مقعد ويصل.

٦٦

٥٨

### تورسيتي حارة

معكرونات تورسيتي ذات الشكل الملفوف، مع عدس أسود، صلصة طماطم حارة، طماطم صغيرة، جبن الموزاريلا الصغير، والكزبرة.

٦٤

### ريزوتو بتيل

ريزوتو محضر من قمح الفارو مع الهليون الأخضر، السبانخ الصغيرة، الكوسة، الفول، الطماطم، الأعشاب الطازجة وجبن الطحوم.

تتوفر عند الطلب معكرونات خالية من الغلوتين.



أومبريان ريغاتوني

٦٠

### ريغاتوني الألبان الثلاثة

معكرونات أنبوبية الشكل مع صلصة كريمة خفيفة من جبن ماسكاربوني وجبن بارميزان ريجيانو وقطع من جبن بيكورينو.

٧٤

### تورسيتي مع يخنة لحم الخاصرة البقري

معكرونات تورسيتي مع شرائح لحم الخاصرة البقري مع صلصة الزعتر الخفيفة مع الجزر، الكوسة المشوية، الفطر و فلفل.

٧٢

### ريسيتي السلمون

معكرونات ريسيتي تقدم مع السلمون النرويجي والفلفل الحلو المشوي في صلصة كاري مدراس الخفيفة.

٧٤

### ريسيتي الروبيان

معكرونات ريسيتي تقدم مع الروبيان المتبل بالكزبرة وصلصة الطماطم الحارة مع الكريمة.

٦٨

### ريزوتو الفطر

ريزوتو المحضر من قمح الفارو مع سوتيه الفطر البري، زيت الكما، البصل، الثوم، البقدونس واللبنة الطازجة مع جبن بارميزان ريجيانو.

٥٦

### فوسيلي بتيل مع صلصة الزعتر بالليمون

معكرونات حلزونية الشكل مع الفول، الهليون، صلصة الزعتر، الليمون المجفف، وجبن البيكورينو المبشور.

٥٨

### ريغاتوني الأرابياتا

معكرونات ريغاتوني الأنبوبية الشكل، مع قطع الطماطم وزيتون ليغوريا وجبن بارميزان ريجيانو وصلصة طماطم حارة.

# الأطباق الرئيسية

## الأطباق المميزة

### البيط المحمر

وصفة كلاسيكية في ثوب جديد من بتيل

أفخاذ البيط المحمرة تقدم على طبقة من السلطة المحضرة من عدس أومبريان، والجزر والبقدونس.

١٢٨

### السلمون المشوي والكينوا

وصفة سلمون خفيفة وشهية

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

١٢٤

دليل طبقك بالإضافات التالية:

١٩

### سوتيه الهليون

٢٤

### ريزوتو الفارو

٢٤

### ريزوتو الكينوا

١٩

### سوتيه البطاطس

١٩

### سلطة خضراء

٩٥

### صدر دجاج مع أرز بالزعفران

صدر دجاج مع أرز بالزعفران، فلفل حلو مشوي، فاصوليا خضراء طازجة، فطر، فول أخضر، جزر وشوريزو لحم بقري.

١٢٨

### كونفيت لحم ضأن وريزوتو الفارو

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

١٠٥

### دجاج سالتيمبوكا

صدر دجاج ومحمشو بجبن الموزاريلا والمرمية الطازجة وطماطم مجففة على الشمس يقدم مع جراتان البطاطس وقطع فطر سيبس.



# الحلويات

## الأطباق المميزة

### مليفاي بالديس

حلوى فرنسية كلاسيكية مفضلة مع ديس التمر من بتيل.  
رقائق مُعدة على الطريقة الفرنسية مع الكريمة  
السلسة بنكهة ديبس تمر بتيل لتعطيها  
مذاقاً فريداً.

٣٢

### توست بتيل الفرنسي

مع مقلاتنا المفضلة  
شرائح خبز بريوش مطهوه في مقلاة، تُقدم مع  
الكراميل المملح صلصة التوت البري الكريمة المخفوقة وديس  
تمر بتيل.

٤٥

٣٥

### روشيه البندق

عجينة بندق إسفنجية وموس شوكولاتة داكنة من  
مدغشقر بنسبة 7٢٪ مع كراميل البندق في داخلها مغطاة  
بشوكولاتة جياندرجا.

٣٥

### تارت الفراولة

عجينة سكر مقرمشة مملوءة بكاستارد الديس  
وغاناش الفستق بالشوكولاتة البيضاء  
وغاناش طازجة.

٤٤

### الوافل البلجيكي

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

٣٥

### كعكة أوبرا تمر خضري

طبقات من كريمة التمر الممتازة وغاناش الشوكولاتة  
الأملس، تزينها طبقة خارجية من الشوكولاتة الداكنة -  
شكل فرنسي كلاسيكي في ثوب جديد من بتيل.

٣٢

### كعكة الجزر

كعكة جزر رطبة طازجة مع طبقة  
خارجية من السكر.



توست بتيل الفرنسي



مليفاي بالديس

٢٩

### فطيرة تمر خلاص مع جوز البقان

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

٣٥

### تشيز كيك الفانيليا

تشيز كيك بطبقتين غنية  
بكريمة شانيلي الفانيليا على طبقة  
من سترووسيل اللوز المقرمشة.

٢٩

### فطيرة تمر خلاص بالفستق

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

٣٥

### تارت الليمون

عجينة سكر زبدة نقيّة مقرمشة، مملوءة بخثارة الليمون  
الطازجة، ومزينة بقدر قليل من المارينغ المكرمل.

٣٥

### تشيز كيك كلاسيكية

كعكة الجبن الأمريكية مع قدر قليل من الجبن القشدي على  
رقائق من بسكويت مقرمش سهل الهضم، مزينة بطبقة  
من الفراولة.

٣٠

### طبق الزُطْب

بسة حبات من تمر الرطب العضوية الممتلئة شبه الناضجة  
تُقدم مع آيس كريم الزبادي - طبق خاص من بتيل.

٣٥

### كعكة شوكولاتة مدغشقر الداكنة

بسكويت شوكولاتة مع كريمة فول التونكا ذي النكهة المميزة،  
موس الشوكولاتة الداكنة من مدغشقر والبرلين المقرمش.

٣٥

### كاريه فنزويلا

سابلية هشّ مع بايتي فيوتين مقرمش  
وموس شوكولاتة داكنة فنزويلية بنسبة ٧٠٪.



كعكة أوبرا تمر خضري



# المشروبات الباردة

## المشروبات المميزة

### مخفوق بتيل

على طريقة بتيل المميزة

مزيج مميز من الأيس كريم بنكهة القانيل، الحليب، تمر، «رطب» العضوية والإسبريسو.

٣٣

### بتيل ديتوكس

مخلطة بشكل طبيعي بالتمر العضوية

مزيج من الفواكه والخضروات الصحية من الخس الروماني، التفاح الأخضر، رطب الخلاص العضوي، البرتقال وعشبة الليمون.

٣٤

## العصائر الطازجة

- ٢٨ البرتقال  
٢٨ الجزر  
٢٨ البرتقال والجزر  
يتم عصرها طازجة.

## شاي مُثلج محضر على الطريقة المنزلية

- ٢٧ الخوخ  
شاي أسود مُثلج بنكهة الخوخ.  
٢٧ عشبة الليمون  
شاي أخضر وأسود يُضاف إليه الليمون الطازج ذو النكهة المميزة.  
٢٧ الليمون  
شاي أسود مُثلج بنكهة الليمون المميزة.  
٢٧ أخضر  
شاي أخضر وأوراق النعناع الطازج.

## مخفوق الحليب

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



مخفوق التمر

## قهوة مُثلجة

- ٢٥ لاتيه مُثلج  
٢٥ موكا مُثلجة  
٢٩ فرايبه  
٢٥ أمريكيانو مُثلجة



ريد ديتوكس

## مشروبات الموكتيل وعصائر السموشي

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

## المياه والمشروبات الغازية

- ٢٢ سان بليجرينو  
مياه فوارة.  
١٩ أكوا بانا  
مياه معدنية.  
٨ مياه محلية  
صغيرة.  
١٣ مشروبات غازية  
١٦ مياه جوز الهند  
مشروب بتيل الفوار بالتمر أو بالرمان  
٣٧٥ مل / ٧٥٠ مل  
محضر من أجود 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 الأعناع الطازجة.

٢٥

### الليمون والزنجبيل

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

٢٣

## أسود

- دارجيلنج**  
شاي أسود ذو نكهة غنية من مزارع سيريلانكا مع نكهة شوكولاتة قوية.
- القطور**  
مزيجنا من شاي يونان (الصيني) وشاي أسام (الهندي) معتدل وفي الوقت نفسه باعث على النشاط من خلال كمية معتدلة من البهارات.
- إيرل جراي فلور بلو**  
يفضل نكهة البرغموت الكالابرية الخفيفة، يُعد شاي يونان واحداً من أجود أنواع الشاي في العالم، وهو على وجه خاص ممتاز ومتوازن جداً مثل شاي إيرل جراي.

## أخضر

- الياسمين**  
يُحضّر عن طريق الحفاظ على قدر كبير من البراعم وإزالة معظم الأوراق، مما يسمح بانتشار عبير الياسمين بشكل كامل.
- تي دو همام**  
مزيج من الشاي الأخضر الصيني وعبير الفاكهة الغنية منها؛ ورد، ثمرة أخضر، فاكهة حمراء وماء ورد البرتقال، مستوحاة من الوصفة التركية.
- الصيني الأخضر**  
شاي أخضر خفيف وطازج، الأكثر شهرة والمفضل في الصين.
- النعناع**  
يمتاز هذا الشاي بالنعناع الطازج والصابي والنكهة المنعشة التي تنشط المرء في الصيف وتمنحه الدفء في الشتاء.

## المعزز بالنكهات

- رويبوس دي فاهين**  
مزيج من البراعم وورد قطيفة، رويوس دي فاهين من مرمية جنوب أفريقيا مع الفانيليا الحلوة واللوز، مثالي في المساء.
- البابونج**  
يمتاز هذا الشاي المُعد من زهرة البابونج بنكهة عطرية خفيفة وراقية، ويجعله عطره ونكهته الفريدان ممتازا لفترة ما بعد وجبة العشاء.

# القهوة والكاكاو

## المشروبات المميزة

### كافيه بالدبس

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

٢٦

- إضافات من**  
شراب الكراميل  
شراب الفانيليا  
شراب البندق  
كريمة مخفوقة  
إسبريسو
- كابتشينو**
- كافيه لاتييه**
- أمريكانو**
- فلات وايت**
- كافيه الكراميل**  
طبقة من القهوة وشراب الفانيليا تعلوها كريمة مخفوقة و الكراميل.
- كافيه موكا (بالشوكولاتة الداكنة)**  
طبقة من القهوة مع صلصة الشوكولاتة الداكنة، تعلوها كريمة مخفوقة.
- طبق من سبع حبات تمر**  
جميع مشروبات القهوة تُقدّم مع تمر الرطب العضوية.
- تمتّع بقهوتك باختبارك من حليب خالي الدسم، حليب الصويا أو حليب اللوز.**

# المواقع

## الإمارات العربية المتحدة

### أبو ظبي

نايشون غاليريا، الطابق الأول، أبراج نايشون، طريق الكورنيش  
غاليريا، جزيرة المارّة  
البافيلون، ممشي الشلال، ياس مول

### دبي

دبي فيستيفال سيتي  
مركز دبي المالي العالمي، الطابق الأرضي، بناء ٢ (جنوب)  
ممشي 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  
مردف سيتي سنتر، الطابق الأول  
بارك بلايس، مركز التجارة ١، شارع الشيخ زايد  
صدف ١، جميرا بيتش ريزيدنس، الممشي  
دبي مول، الشلال، الطابق السفلي  
سوق المرافق، المرافق العربية ٢  
تاون سنتر جميرا، طريق شاطيء الجميرا

### رأس الخيمة

النعيم مول، الطابق الأرضي

## المملكة العربية السعودية

الخبر، 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، حي العليا

### الكويت

البدع، الطابق الأرضي والميزانين، بلوك ١٣، مجمع ضي  
الحمراء، الطابق الأول  
أفنيو مول

### قطر

الدوحة، برج الدوحة، الطابق الأرضي  
الدوحة، الدوحة فيستيفال سيتي، الطابق الأرضي  
الدوحة، مول قطر، الطابق الأول  
الدوحة، لاجونا مول، الطابق الأرضي

### عمان

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





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.



# BREAKFAST

## Signature Dishes

### BATEEL SHAKSHOUKA

WITH AGED, CRUMBLY FETA

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

4 8

### 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 9

## OMELETTES & SCRAMBLED EGGS

PLAIN	3 9
Select omelettes or scrambled.	
With 24-month aged Parmesan Reggiano cheese.	4 5
With sautéed button mushrooms.	4 8
With Scottish smoked salmon.	5 4
With sautéed button mushrooms and 24-month aged Parmesan Reggiano cheese.	5 2
Egg white omelette with mushroom and kale.	5 2



Umbrian Frittata

## EGGS

EGGS ROYALE	5 4
Two poached eggs with smoked salmon and sautéed spinach on toasted home-baked English muffins, with Hollandaise sauce and sautéed green asparagus.	
UMBRIAN FRITTATA	4 9
Traditional Italian omelette with diced tomatoes, Pecorino cheese, roasted bell peppers, sautéed potatoes, onions and button mushrooms.	
EGGS BENEDICT	5 0
Two poached eggs with sliced turkey on toasted home-baked English muffins, topped with Hollandaise sauce and served with sautéed green asparagus.	
CHICKEN FRITTATA	4 9
Traditional Italian omelette with chicken breast, button mushrooms, baby potatoes and herbs.	
FRIED EGGS WITH MUSHROOMS & TURKEY BACON	4 8
Two fried eggs with sautéed button mushrooms, asparagus and turkey bacon.	

## PASTRIES

PLAIN CROISSANT	1 4
ALMOND CROISSANT	1 6
CHEESE CROISSANT	1 6
ZAATAR CROISSANT	1 6
PAIN AU CHOCOLAT	1 6

## MUFFINS

TOFFEE KHOLAS	1 6
BLUEBERRY	1 6
CARROT & GINGER	1 6
DOUBLE CHOCOLATE	1 6
PISTACHIO & CRANBERRY	1 6
WHOLE WHEAT WITH PECAN & BARHI	1 6

## BATEEL SPECIALTIES

DATE BIRCHER MUESLI	2 9
A blend of muesli, plump dates, grated apple, plain low-fat yoghurt and mixed fresh berries.	
BELGIAN WAFFLE	4 4
Baked waffle presented with mixed berries, raspberry coulis, chocolate sauce, whipped cream and a dusting of icing sugar.	
BATEEL FRENCH TOAST	4 5
Warm Brioche served with salted caramel, raspberry coulis, whipped cream and Bateel Date dhibs.	
ORGANIC GRANOLA	2 9
Low-fat yoghurt, granola, with freshly cut fruit.	
UMBRIAN FOUL	3 9
Homemade Umbrian fowl beans served with cucumbers, fresh mint, spring onions, sliced tomatoes, lemon, Italian extra-virgin olive oil and Arabic bread.	
CHEESE PLATTER	5 9
A selection of French soft and hard cheese served with grapes, organic dates, fig compote and Greek salad.	
SEASONAL FRUIT PLATTER	3 8
A selection of the freshest sliced fruits of the season.	





Superfood Salad



## S O U P S

### Signature Dishes

#### LENTIL

##### A BATEEL CLASSIC

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

3 9

#### MEDITERRANEAN FARRO

##### WITH BATEEL UMBRIAN FARRO GRAINS

Vegan soup with borlotti beans, farro grains and kale.

3 9

#### ASPARAGUS

A delicate asparagus soup garnished with fresh parsley.

3 9

#### MUSHROOM

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

3 9

#### CHICKEN

Creamy chicken soup served with crunchy croutons.

3 9

#### QUINOA & CHICKPEA

A hearty soup of blended chickpeas, quinoa, onion and fresh tomato with basil pesto bruschetta.

3 9

#### TOMATO

Classic tomato soup garnished with baby Mozzarella and jirjir pesto.

3 9



Mushroom Soup

## S A L A D S

### Signature Dishes

#### SUPERFOOD

##### BATEEL'S HEALTHY CREATION

Slow cooked quinoa, lentils, beetroot, butternut squash, served with baby spinach, kale, mixed seeds and avocado dressing.

Plain/With chicken/Halloumi cheese

6 8 / 7 8 / 7 8

#### MEDITERRANEAN TUNA

##### WITH UMBRIAN FARRO GRAINS

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

6 2

#### CAESAR

5 0 / 6 0 / 6 5

Romaine hearts with zaatar croutons, Parmesan Reggiano cheese and Caesar dressing/with chicken/with marinated prawns.

#### HALLOUMI & QUINOA

5 8

Mixed garden greens with grilled Halloumi cheese, quinoa, Ligurian olives, pomegranate seeds and lemon dressing.

#### SHRIMP AND BABY SPINACH

6 8

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

#### GREEK CHICKEN ZATAAR

5 8

Zaatar marinated chicken with mixed leaves, Ligurian olives, radish, cucumber and a refreshing yoghurt dressing.

#### BRESAOLA & QUAIL EGG

6 4

Hearts of Romaine lettuce, rocca leaves, radish, quail eggs, Ligurian olives, croutons, Parmesan Reggiano cheese & Bateel date Balsamic dressing.

#### JIRJIR

5 6

Jirjir leaves with sautéed mushrooms, cherry tomatoes, pine nuts and Parmesan Reggiano cheese, dressed with Bateel date Balsamico.

#### BATEEL LENTIL

5 4

Black lentils featuring cherry tomatoes, baby Mozzarella and Bateel date Balsamico dressing.

#### AVOCADO

5 8 / 6 8 / 7 3

Mixed greens, avocado, cherry tomatoes, asparagus, Parmesan Reggiano cheese and Caesar dressing/with chicken/with marinated prawns.

#### KALE & AVOCADO CAESAR

6 2

With Romaine hearts, asparagus, toasted pine seeds, zaatar croutons, Parmesan Reggiano cheese in Caesar dressing.

#### BATEEL FARRO

5 8

Cherry tomatoes, cucumbers, grilled onions and marinated Feta tossed with Ligurian olives, farro grains, baby spinach, radish, chickpeas and oregano, with lemon dressing.

#### NIÇOISE

6 4

Marinated tuna with French beans, baby potatoes, quail eggs, Ligurian olives, cherry tomatoes, grilled onions, bell peppers and extra-virgin lemon olive oil.

#### QUINOA TABBOULEH

5 2

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

#### BATEEL COUSCOUS

5 6

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

# 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. Choose from tuna, bresaola or chicken.

61 / 61 / 64

### HALLOUMI CLUB

#### SERVED ON BATEEL HOMEMADE FOCACCIA

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

58

### CHICKEN WRAP

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

59

### CHICKEN PANINI WITH EMMENTAL

Chicken breast with Emmental cheese in a toasted panini served with tomato salsa.

58

### THE LEVANT WRAP

Halloumi cheese with sun-dried tomatoes, jirjir and date olive tapenade, served on saj bread.

56

### BRESAOLA

Thinly sliced cured beef, marinated artichoke hearts, jirjir, lettuce and shaved Parmesan Reggiano cheese with Bateel's date mustard.

65

### PRAWN WRAP

Marinated prawns with avocado, tomatoes and crispy Romaine, tossed in creamy mango dressing and wrapped in a soft tortilla.

62

### CHICKEN ZAATAR

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

58

### TUNA

Tuna La Pescadora marinated in olive oil, sun-dried tomatoes, caper berries, iceberg lettuce, tomatoes and mayonnaise.

59

### CHICKEN & MUSHROOM QUICHE

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

48

### SMOKED SALMON BAGEL

Whole wheat bagel, Scottish smoked salmon with chive cream cheese, onions and caper berries, served with healthy kale and jirjir salad coated in balsamic dressing.

65

### CHICKEN VINDAYE

Panini with chicken breast and Gruyère cheese, spread with spicy vegetable vindaye.

58

### SALMON QUICHE

Delicately balanced with broccoli and spinach.

54

Gluten-free bread available on request.



# PASTAS & RISOTTOS

## Signature Dishes

### UMBRIAN RIGATONI

WITH BATEEL UMBRIAN SAUCE

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

66

### CHICKEN FUSILLI

A BATEEL TWIST WITH LABNEH

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

70

### THREE CHEESE RIGATONI

60

Fluted tubes of pasta in a creamy yet light sauce featuring mascarpone, Parmesan Reggiano and Pecorino cheese.

### SPICY TORCETTI

58

Twisted pasta with black lentils, cherry tomatoes, baby Mozzarella, coriander and spicy tomato sauce.

### TENDERLOIN RAGOUT TORCETTI

74

Twisted pasta with sliced beef tenderloin in a thyme infused sauce with carrots, grilled zucchini, mushrooms and pepper.

### BATEEL RISOTTO

64

Farro grain risotto with green asparagus, baby spinach, zucchini, fava beans, tomatoes, fresh herbs and Halloumi cheese.

### SALMON RICETTE

72

Ricette pasta with Norwegian salmon and roasted bell peppers in a Madras curry sauce.

Gluten-free pasta available on request.

### PRAWN RICETTE

74

Pasta ricette served with marinated prawns and a hint of coriander with a creamy tomato sauce.

### MUSHROOM RISOTTO

68

Farro wheat risotto with sautéed wild mushrooms, onions, garlic, parsley, fresh labneh, truffle oil and Parmesan Reggiano cheese.

### BATEEL FUSILLI WITH LEMON ZAATAR SAUCE

56

Pasta spirals with fava beans, asparagus, zaatar sauce with dried lemon and grated Pecorino cheese.

### RIGATONI

### ALL' ARRABIATA

58

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



Umbrian Rigatoni

# 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 dry lemon zaatar sauce.

124

### DUCK CONFIT

A CLASSICAL RECIPE, REVISITED BY BATEEL

Duck leg confit on a bed of Umbrian lentils, carrots and parsley salad.

128

### CHICKEN BREAST WITH SAFFRON RICE

95

Chicken breast with saffron rice, grilled bell peppers, fresh green beans, mushrooms, fava beans, carrots and chorizo.

### ENHANCE YOUR MAIN COURSE WITH:

#### SAUTÉED ASPARAGUS

19

#### FARRO RISOTTO

24

#### QUINOA RISOTTO

24

#### SAUTÉED POTATOES

19

#### GREEN SALAD

19

### LAMB CONFIT AND FARRO RISOTTO

128

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

### CHICKEN SALTIMBOCCA

105

Chicken breast filled with Mozzarella, fresh sage and sun-dried tomatoes, served with potatoes and a cépes mushroom gratin.

# DESSERTS

## Signature Dishes

### BATEEL FRENCH TOAST

WITH OUR SIGNATURE CONDIMENTS

Warm Brioche served with salted caramel, raspberry coulis, whipped cream and Bateel Date dhibs.

45

### 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.

32



*Bateel French Toast*

### HAZELNUT ROCHER

35

Hazelnut sponge, Madagascar origin 62% dark chocolate mousse with a hazelnut caramel heart, glazed with gianduja chocolate.

### STRAWBERRY TART

35

Crispy dough filled with dhibs custard, a creamy yet nutty white chocolate pistachio ganache and fresh strawberries.

### BELGIAN WAFFLE

44

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

### KHIDRI DATE OPERA

35

Layers of fine date cream and smooth chocolate ganache, topped with a dark chocolate glaze – the French classic, revisited by Bateel.

### CARROT CAKE

32

Moist, freshly baked carrot cake with a glaze.

### KHOLAS PECAN PIE

29

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

### VANILLA CHEESECAKE

35

A two-textured cheesecake enriched with vanilla Chantilly cream on crispy almond streusel.

### KHOLAS PISTACHIO PIE

29

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

### LEMON TART

35

Dough baked until crispy, filled with fresh lemon curd and decorated with a lightly caramelised meringue.

### CLASSIC CHEESECAKE

35

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



*Dhibs Millefeuille*



*Khidri Date Opera*

### RHUTAB PLATTER

30

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

### MADAGASCAR DARK CHOCOLATE CAKE

35

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

### CARRÉ VENEZUELA

35

Crunchy sable with crispy pailleté feuilletine and dark 70% Venezuelan chocolate mousse.



# CHILLED BEVERAGES

## Signature Drinks

### BATEEL DETOX

NATURALLY SWEETENED WITH  
ORGANIC DATES

A blend of healthy fruits and vegetables made from Romaine lettuce, green apple, organic Kholas dates, orange and lemongrass.

3 4

### BATEEL SHAKE

OUR SIGNATURE RECIPE

A unique blend of artisan vanilla ice cream, milk, rhtab dates and shot of espresso.

3 3



Red Detox

## MOCKTAILS & SMOOTHIES

RED DETOX	3 4
The perfect detox combination of beetroot, pomegranate, black grapes and fresh lemon.	
FRESH LEMON & MINT	3 1
Lemon with fresh mint leaves and crushed ice.	
ORANGE REFRESHER	3 1
Freshly squeezed orange juice layered with pineapple juice, grenadine and lemon juice.	
WILD BERRY	3 1
A blend of mixed berries and cranberry with raspberry sorbet.	
PINEAPPLE CRUSH	3 1
Sweet pineapple and fresh mint leaves served over crushed ice.	
BANANA & PASSION FRUIT	3 1
Banana, freshly squeezed passion fruit and creamy yoghurt.	

## WATER & SOFT DRINKS

SAN PELLEGRINO	2 2
Sparkling water.	
ACQUA PANNA	1 9
Still mineral water.	
LOCAL WATER	8
Small.	
SOFT DRINKS	1 3
COCONUT WATER	1 6
BATEEL SPARKLING DATE OR POMEGRANATE	3 2 / 5 8
3 7 5 ML / 7 5 0 ML	
Made with only the best handpicked Bateel dates or pomegranate with no added sugar.	

## FRESH JUICES

ORANGE	2 8
CARROT	2 8
ORANGE & CARROT	2 8
All freshly squeezed.	

## HOMEMADE ICED TEAS

PEACH	2 7
Iced black tea flavoured with sweet peaches.	
LEMONGRASS	2 7
Infused with fresh and aromatic lemongrass.	
LEMON	2 7
Iced black tea flavoured with tangy lemon.	
GREEN	2 7
Green tea with refreshing mint leaves.	

## MILKSHAKES

DATE SHAKE	2 8
VANILLA	2 8
CHOCOLATE	2 8
STRAWBERRY	2 8
MOCHA	2 8
Made with our homemade ice cream.	



Date Shake

## ICED COFFEE

ICED LATTE	2 5
ICED MOCHA	2 5
FRAPPE	2 9
ICED AMERICANO	2 5

# TEA

## 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

A combination of Chinese green tea and rich fruit aromas including; roses, green dates, red fruit and orange flower water. Inspired by a Turkish recipe.

### 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 (China) and Assam (India) is mild yet invigorating with a rounded spiciness.

### EARL GREY FLEURS BLUES

2 0

Thanks to its delicate Calabrian bergamot, Yunnan is one of the best black teas in the world. A particularly fine and well-balanced Earl Grey.

## INFUSIONS

### CHAMOMILE

2 0

This infusion with chamomile flower has a soft and flowery aromatic fragrance. The unique perfume and flavour make 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.

# COFFEE & COCOA

## Signature Drinks

### CAFFÈ DHIBS

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

2 6

### CAPPUCCINO

2 4

### ADDITIONAL TOPPINGS

6

### CAFFÈ LATTE

2 4

Caramel syrup

Vanilla syrup

Hazelnut syrup

Whipped cream

Extra Espresso

### AMERICANO

2 3

### FLAT WHITE

2 0

### CAFFÈ CARAMEL

2 6

### SEVEN PIECE DATE PLATE

2 0

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

All our coffees are served with organic rhubarb date.

### DARK CHOCOLATE

### CAFFÈ MOCHA

2 6

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

Compliment your coffee with choice of low-fat, soya or almond milk.

# LOCATIONS

## UNITED ARAB EMIRATES

### ABU DHABI

Nation Galleria, Level 1 Nation Towers, Corniche Road  
The Galleria, Al Maryah Island  
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  
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, Olaya

## KUWAIT

Al Bida'a, Ground Floor and Mezzanine, Block 13, Dhaher Complex  
Al Hamra, First Floor  
The Avenues Mall

## QATAR

Doha, Doha Tower, Ground Floor  
Doha, Doha Festival City, Ground Floor  
Doha, Mall of Qatar, First Floor  
Doha, Lagoona Mall, Ground Floor

## OMAN

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

