

قائمة  
مشاركة الإفطار



# قائمة مشاركة الإفطار

١٤٠ ريال للشخص

ابدأ إفطارك بالتالي:

قهوة، مياه، عصائر وتمور بتيل العضوية.

## المقبلات للمشاركة

### سلطة الجرجير

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

### كروديتيس

خضروات مشكلة طازجة مع اللبننة وحمص الشمندر.

### سلطة جبن الحلوم والكينوا

الخضراوات المشكلة مع جبن الحلوم المشوي، حبوب الكينوا، زيتون ليغوريا، بذور الرمان وتتبيلة الليمون.

### تبولة الكينوا

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

## الحساء

### العدس

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

### الكينوا والحمص

حساء صحي محضر من مزيج الحمص، الكينوا، البصل والطماطم الطازجة.

## الأطباق الرئيسية للمشاركة

### السلمون المشوي والكينوا

سلمون مشوي يُقدم على طبقة من ريزوتو الكينوا والكزبرة الطازجة والهليون والبازلاء والكوسة وصلصة الليمون الجاف والزعت.

### كونفيت لحم ضأن وريزوتو الفارو

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

### ريزوتو الفطر

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

## الحلويات للمشاركة

تشكيلة من حلويات بتيل المفضلة تقدم مع قهوتنا المميزة.

IFTAR  
SHARING MENU

Available from Iftar.

# IFTAR SHARING MENU

SAR 140 PER PERSON

BREAK YOUR FAST WITH:  
Qahwa, water, juices and Bateel organic dates.

## APPETISERS TO SHARE

---

### HALLOUMI AND QUINOA SALAD

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

### JIRJIR SALAD

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

### QUINOA TABBOULEH

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

### CRUDITÉS

Mixed raw vegetables with labneh and beetroot hummus.

## SOUPS

---

### QUINOA AND CHICKPEA

A hearty soup of blended chickpeas, quinoa, onion and fresh tomato.

### LENTIL

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

## MAIN COURSES TO SHARE

---

### LAMB CONFIT AND FARRO RISOTTO

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

### GRILLED SALMON AND QUINOA

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

### MUSHROOM RISOTTO

Arborio rice risotto with fresh shiitake, ceps, black trumpet, Cardoncello, button and chiodini mushroom, fresh parsley and Parmesan Reggiano cheese.

## DESSERTS TO SHARE

---

A selection of your favourite Bateel desserts served with our signature qahwa.