

A vibrant green salad bowl is the central focus, filled with fresh ingredients like asparagus, peas, avocado, and various greens. A small white cup of dressing sits in the center. The background is softly blurred, showing a glass of water and a glass of wine on a wooden table. The overall aesthetic is clean and fresh.

## SEASONAL SPECIALS

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

DISCOVER THE DIFFERENCE

## SOUPS

---

### MORINGA VEGETABLE

A hearty vegan soup with grains, sesame seeds garnished with coriander.

3 7

### SUMMER MINESTRONE

A minestrone soup with ditalini pasta and pesto sauce garnished with Parmesan Reggiano cheese.

3 7

## APPETISERS AND SALADS

---

### BURRATA AND MEDITERRANEAN VEGETABLES

Burrata cheese on a bed of grilled artichoke, mushrooms, tomatoes, onion, jirjir, mixed seeds and Bateel date Balsamico dressing.

6 8

### SMOKED SALMON AND AVOCADO

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

5 7

### HEALTHY GREEN BOWL

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

5 5

### TUNA NIÇOISE

Seared saku tuna with French beans, baby potatoes, poached egg, black olives, cherry tomatoes, grilled onions, bell peppers and dill lemon dressing.

6 4

## SANDWICHES

---

### AVOCADO TOAST

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

4 7

### MUSHROOM TOAST

Whole wheat bread topped with sautéed mixed mushrooms, jirjir and two poached eggs, served with garden salad in lemon dressing and beetroot hummus.

4 5

### VADOUVAN CHICKEN CIABATTA

Crispy ciabatta bread filled with French masala marinated chicken, avocado, tomato and bell pepper relish, served with garden salad in lemon dressing.

5 6

### CHICKEN ZAATAR PAN BAGNAT

Zaatar-marinated chicken breast, black olives, red radish, jirjir and refreshing yoghurt dressing, served with garden salad in lemon dressing.

5 5

### MEDITERRANEAN VEGETABLES AND MOZZARELLA PAN BAGNAT

Balsamic-glazed buffalo mozzarella, grilled vegetables, jirjir and pesto served with garden salad in lemon dressing.

5 5

## PASTA AND RISOTTO

---

### VADOUVAN CHICKEN RIGATI

Rigati pasta with French masala marinated chicken, aubergine, chickpeas and red pepper garnished with fresh coriander.

6 2

### TIGER PRAWN RISOTTO

Jumbo tiger prawns on a bed of venere black rice and trumpet mushrooms with Parmesan Reggiano cheese.

7 8

## MAIN COURSES

---

### SALMON AND SUMMER GREENS

Poached salmon fillet with mixed grains and pulses, asparagus, zucchini, green beans, peas and fava beans with lemon zaatar sauce.

9 8

### LEMON CHICKEN

A homemade stew with lemon marinated chicken thighs, chickpeas, couscous, onions, white raisins, zucchini, jirjir and fresh coriander.

8 8

## DESSERTS

---

### APRICOT AND MILK CHOCOLATE CAKE

Crunchy almond biscuit with layers of apricot and yuzu compote and milk chocolate cream.

3 0

### CARAMELICHOC

A crispy hazelnut base topped with soft salted caramel, caramel mousse and crunchy chocolate glaze.

3 0

### CHOCOLATE TART

Dark chocolate cremeux on a crunchy chocolate and caramel dough.

3 0

### POMELOS CHEESECAKE

A crispy biscuit base topped with cream cheese, grapefruit, yuzu, strawberry purée and cream cheese mousse.

3 3

## CHILLED BEVERAGES

---

### FRUIT PUNCH LEMONADE

A refreshing pink lemonade infused with mint leaves.

2 9

### PEACH DELIGHT

A tasty blend of peach with orange, apple and strawberry.

2 9

### SUMMER BERRY SMOOTHIE

The perfect summer smoothie made with a blend of berries and yoghurt ice cream.

2 9

### ESPRESSO DATE FRAPPÉ

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

2 5



Celebrating Mediterranean Fare,  
Curated by Bateel.

Bateel's commitment to culinary  
innovation and education is ongoing.

Our Executive Chef, Jean Luc Vila,  
has curated a menu perfect for the  
summer season, using the finest  
and freshest ingredients to present  
a selection of light and nutritious dishes  
with heavy influences from  
the Mediterranean.

DISCOVER THE DIFFERENCE



#MyBateelMoment



## الأطباق الموسمية



تشكيلة موسمية من أصناف السلطات،  
الأطباق الرئيسية، الحلويات والمشروبات.

## الحساء

### مينيسترون الصيف

حساء المينيسترون مع معكرونة ديتاليني و صلصة البيستو مزين بجبن بارميزان ريجيانو.

٣٧

### مورينجا الخضروات

حساء نباتي مع الحبوب، بذور السمسم مزين بالكزبرة.

٣٧

## المقبلات والسلطات

### السلمون المدخن والأفوكادو

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

٥٧

### البوراتا والخضروات المتوسطة

جبن البوراتا مع خرشوف بري، فطر، طماطم، بصل، جرجير، بذور مشكلة وتتبيلة خل البلسميك من بتيل.

٦٨

### تونة نيسواز

تونة الساكو مع فاصوليا فرنسية، بطاطس صغيرة، بيضة مسلوقة، زيتون أسود، طماطم صغيرة، بصل مشوي، فلفل وتتبيلة الشبت والليمون.

٦٤

### بولة خضراء صحية

بولة نباتية صحية مع كينوا، حبوب، سبانخ، لفت، بزلاء، هليون، أفوكادو، بروكولي، طماطم خضراء، فاصوليا فرنسية بذور مشكلة وتتبيلة الليمون.

٥٥

## الشطائر

### توست المشروم

خبز من القمح الكامل مع مزيج من سوتيه المشروم، الجرجير مع بيضتان مسلوقتان، يقدم مع سلطة بتتبيلة الليمون وحمص الشمندر.

٤٥

### توست الأفوكادو

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

٤٧

### بان بانيا الدجاج بالزعر

صدر دجاج متبل بالزعر، زيتون أسود، فجل أحمر، جرجير وتتبيلة الزبادي المنعشة، تقدم مع سلطة بتتبيلة الليمون.

٥٥

### شباباتا فادوفان الدجاج

خبز شباباتا مقرمش محشو بالدجاج المتبل بالماسالا الفرنسية، أفوكادو، طماطم، فلفل حلو ويقدم مع سلطة بتتبيلة الليمون.

٥٦

### بان بانيا الخضروات

#### المتوسطة والموزاريللا

جبن يافالو موزاريللا مغطي بخل البلسميك، خضروات مشوية، جرجير وبيستو يقدم مع سلطة بتتبيلة الليمون.

٥٥

## المعكرونة والريزوتو

### ريزوتو روبيان تايجر

روبيان تايجر كبير على أرز أسود قينير، فطر البوق مع جبنة بارميزان ريجيانو.

٧٨

### ريجاتي فادوفان الدجاج

معكرونة ريجاتي مع دجاج متبل بالماسالا الفرنسية، بادنجان، حمص وفلفل أحمر مزينة بالكزبرة الطازجة.

٦٣

## الأطباق الرئيسية

### الدجاج بالليمون

حساء على الطريقة المنزلية مع أفخاذ الدجاج المتبلية بالليمون، حمص، كسكس، بصل، زبيب أبيض، كوسة، جرجير وكزبرة طازجة.

٨٨

### السلمون وخضروات الصيف

فيليه سلمون مسلووق مع حبوب وبقول مشكلة، هليون، كوسة، فاصوليا خضراء، بزلاء، فول مع صلصة الليمون بالزعتر.

٩٨

## الحلويات

### كاراميليتشوك

طبقة بندق مقرمشة عليها كراميل مملح، موس الكراميل وطبقة شوكولاتة مقرمشة.

٣٠

### كعكة المشمش والشوكولاتة

بسكويت اللوز المقرمش مع طبقات من كمبوت المشمش واليوزو وكريمة الشوكولاتة بالحليب.

٣٠

### تشيزكيك بوميلوز

طبقة بسكويت مقرمشة عليها جبنة كريمي، جريب فروت، يوزو، هريس الفراولة وموس الجبن الكريمي.

٣٣

### تارت الشوكولاتة

كريمة الشوكولاتة الداكنة على عجينة الشوكولاتة والكراميل المقرمشة.

٣٠

## المشروبات الباردة

### ديلايت الخوخ

مزيج لذيذ من الخوخ مع البرتقال، التفاح والفراولة

٢٩

### فروت باننش الليموناضة

ليموناضة وردية منعشة ممزوجة بأوراق النعناع.

٢٩

### إسبريسو فرايبه التمر

مزيج مميز من آيس كريم الفانيليا، حليب، تمر خلاص العضوية وإسبريسو.

٢٥

### سموثي توت الصيف

السموثي المثالي للصيف المحضر من مزيج التوت وآيس كريم الزبادي.

٢٩



الاحتفال بمعرض أطباق البحر المتوسط،  
مع بصمة بتيل الخاصة.

إلتزام بتيل مستمر من حيث الإبتكار  
والتعليم في أساليب الطهي.

الشيف التنفيذي لدينا ، چان لوك فيلا،  
قام بتنظيم قائمة مثالية لموسم الصيف ،  
باستخدام أجود المكونات الطازجة لتقديم  
أصناف مختارة من الأطباق الخفيفة والمغذية  
مع تأثيرات من البحر الأبيض المتوسط.

اكتشف الفرق

Café  
Bateel

بتيل

#MyBateelMoment

 bateel.com  Bateel International  BateelGourmet