

الأطباق الموسمية



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

صحن أكاي بتيل

عسل منزلي مع الجرانولا مع موز طازج، توت، كيووي والتوت البري، مع رقائق جوز الهند ويقدم مع سوربيه أكاي الخاص.

٣٩

شكشوكة خضراء

لمسة عصرية للطبق الكلاسيكي، مع طماطم خضراء، سبانخ صغيرة، لفت، هليون وتقدم مع بيضتان مسلوقتان ورشة من بذور اليقطين وحبوب الصنوبر.

٤٩

سلطة سورب الأفوكادو والحبوب الخمس

مزيج من العدس، الكينوا الحمراء، حبوب مشكلة مع الأفوكادو، جبن الفيتا الإيطالي الطازج والهليون مع البيض المقلي.

٤٤

سوربيه أكاي والبانكيك

سوربيه أكاي المنزلي يقدم مع ثلاث فطائر بانكيك بالزبدة الدافئة والتوت البري الطازج.

٤٢

المقبلات

سلطة الأرز الأسود

مزيج مميز من الخضروات الجذرية الصحية تقدم على أرز فينير مع الشمندر، الخرشوف وتبيلة الأعشاب.

٤٤

حساء القرنبيط

حساء القرنبيط الصحي والدافئ مع الكزبرة الطازجة وتقدم مع مزيج شهوي من الحبوب وبذور السمسم.

٣٨

بوراتا الفطر البري

تشكيلة غنية من الفطر والهليون المشوي في البوراتا الطازجة وتقدم مع توست ليفان المقرمش وخل البلسميك من بتيل.

٥٩

بروشيتا الحلوم المشوي والأفوكادو

شرائح الأفوكادو الطازج مع الليمون مع جبن الحلوم الإيطالي مزين بالزعت، سماق وحمص الشمندر يقدم مع توست ليفان خفيف ومقرمش.

٤٩

بوكي باول تونة ساكو

تونة ساكو تقدم مع اللفت، جبن إيدام و هيجيكي مطبوخ مع بذور السمسم الأسود وتبيلة الواسابي.

٤٩

التارتين

تارتين اللحم

أضلع اللحم البقري المطهية ببطء مع كونفيت البصل والبقدونس الطازج وتبيلة الليمون الحامض والطحينة على توست ليفان.

٦٩

تارتين الأفوكادو

توست ليفان محمص وشهي مع شرائح الأفوكادو وإختيارك من الإضافات التالية:

سلمون مدخن / روببان حار / بوراتا إيطالية

٦٤ / ٥٤ / ٥٨

مدراس فوسيلي نباتي
باذنجان مفروم، فطر يوناني، زبيب أصفر وحمص
يقدمه في كاري حار على طريقة مدراس.

٥٩

لينجويني روبيان تايجر
روبيان تايجر متبل مع الطماطم الصغيرة وحساء
سرطان البحر مزين بالليمون والريحان.

٧٩

جنوتشي آلا سورينتينا
الطماطم الطازجة هي أساس هذا الطعم الإيطالي
المفضل الذي يقدمه مع جبن موزاريلا وطبق البيستو.

٥٩

الأطباق الرئيسية

طاجن الدجاج
طاجن الدجاج مع تمر خضري،
مشمش مجفف، جرجير بري وزيتون أخضر
يقدمه على طبقة من أرز بالزعفران .

٩٤

السلمون المشوي
سلمون مشوي طازج وهريس القرنبيط يقدمه مع
كونفيت الكزات المنزلي وثمر مفروم ناعم.

١٠٨

أضلع اللحم
أضلع اللحم البقري المطهوه ببطء، فطر يوناني
وهريس الجوز المحمص يقدمه مع الخضروات الجذرية
الموسمية و سوتيه اللفت.

١٠٩

الحلويات

كعكة الليمون
شوكولاتة بيضاء وماسكاربون الفانيلا على طبقة
بسكويت، مزينة بصلصة الليمون وجليز اللوز.

٣٤

بروفيترول الفانيلا
عجينة خفيفة مع كريمة الفانيلا وتقدم مع الشوكولاتة
الدافئة الفاخرة وأيس كريم الفانيلا.

٤٤

دوم البرتقال واليوزو
شوكولاتة بيضاء وموس البرتقال على
طبقة بسكويت، مغلفة بجليز البرتقال.

٣٤

تري ليتشيس
كعكة خفيفة وهشة وماسكاربون تقدمه مع
التوت الطازج وكريمة أنجلايس.

٤٤

اللايتيه الإسباني

لايتيه إسباني مثلج
مزيج من قطر التمر من بتيل والحليب المحلي،
إسبريسو وتلج، وطبقة من الكريمة المخفوقة

٢٦

لايتيه بتيل الإسباني
طبقات من القهوة والحليب المحلي،
قطر التمر من بتيل وحليب على البخار.

٢٦

BREAKFAST

GREEN SHAKSHUKA

A contemporary twist on a classic favourite, with green tomatoes, baby spinach, kale and asparagus served with two poached eggs and sprinkled with cracked pine nuts and pumpkin seeds.

4 9

THE BATEEL AÇAÍ BOWL

Homemade honey coated granola served with fresh ripe banana, raspberries, kiwi and blueberries, dusted with coconut flakes and served with our chef's açai sorbet.

3 9

AÇAÍ SORBET & PANCAKES

Homemade açai sorbet served on three warm butter pancakes with fresh blueberries.

4 2

AVOCADO FIVE GRAIN SUPER SALAD

A blended mix of lentils, red quinoa, mixed grain with avocado, fresh Italian feta cheese and asparagus topped with a fried egg.

4 4

APPETISERS

CAULIFLOWER SOUP

Healthy and heartwarming cauliflower soup, lifted with fresh coriander and served with a delicate mix of grains and sesame seeds.

3 8

BLACK RICE & ROOT SALAD

A selected combination of healthy root vegetables served on a bed of Venere rice with a beetroot, artichoke and herb dressing.

4 4

GRILLED HALLOUMI & AVOCADO BRUSCHETTA

A fresh avocado and zesty lemon base for our Italian halloumi dish garnished with zaatar, sumac and a touch of homemade beetroot hummus served on a light and crunchy Levain toast.

4 9

WILD MUSHROOM BURRATA

A generous mix of mushrooms and grilled asparagus embrace our fresh burrata served with crunchy Levain toast and finished with a Bateel balsamic glaze.

5 9

SAKU TUNA POKE BOWL

A selection of perfectly seared tuna served with kale, edamame and cooked Hijiki enlightened with black sesame seeds and a wasabi dressing.

4 9

TARTINES

AVOCADO TARTINE

A delicious toasted Levain toast with sliced avocado with your choice of toppings:

Smoked Salmon / Spicy Prawns / Italian Burrata

5 8 / 5 4 / 6 4

BEEF SHORT RIBS TARTINE

Braised beef short ribs with onion confit lifted with fresh parsley and drizzled with a zesty lemon and tahina dressing on Levain toast.

6 9

ORGANIC PASTA

TIGER PRAWN LINGUINI

Marinated Tiger prawns with cherry tomato and crab bisque drizzled and garnished with lemon and basil.

7 9

VEGAN FUSILLI MADRAS

Diced eggplant, Greek mushrooms, yellow raisins and chickpeas served in a perfectly spiced Madras style curry.

5 9

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

Fresh tomatoes are the base for this Italian favourite served with buffalo mozzarella and pesto coulis.

5 9

MAIN COURSES

GRILLED SALMON

Fresh grilled salmon and cauliflower purée served with a homely leek confit and finely chopped chives.

1 0 8

CHICKEN TAGINE

Succulent chicken tagine with Khidri dates, dried apricots, wild Rocca and green olives served on a bed of saffron rice.

9 4

BEEF SHORT RIBS

Braised beef short ribs, Greek mushrooms and roasted butternut squash served with seasonal root vegetables and sautéed kale.

1 0 9

DESSERTS

GRAND VANILLA PROFITEROLES

Choux pastry bursting with vanilla cream, served with a rich, warm chocolate sauce and vanilla ice cream.

4 4

LEMON SLICE

White chocolate and vanilla mascarpone on a biscuit base, topped with a lemon ganache and almond glaze.

3 4

TRES LECHES

Light, moist pound cake and mascarpone, served with fresh berries and a crème Anglaise.

4 4

ORANGE & YUZU DOME

White chocolate and orange mousse on a biscuit base, wrapped in an orange glaze.

3 4

SPANISH LATTE

BATEEL SPANISH LATTE

Layered coffee with sweetened milk, Bateel date syrup and steamed milk.

2 6

ICED SPANISH LATTE

Bateel date syrup blended with sweetened milk, a shot of espresso and ice, topped with whipped cream.

2 6