| · — — — — — — — — — — — — — — — — — — — | مَزِّة |
|---|---|
| 50 ر.ق | فلافل ~ ورد البرتقال فلافل ذهبية مقرمشة مع صوص زبادي كريم بنكهة زهر البرتقال |
| 00 لىق | شمندر ~ جوز ~ حمضيات كارباشيو الشمندر مع صلصة الجوز والتمر، شرائح حمضيات |
| 50 لىق | حمص ~ عدلس ~ لحم جمل مجفف سلطة العدس الفاترة مع رغوة الحمص الخفيفة ولحم الجمل المجفف المقرمش |
| 65 لىق | براعم بروکسل ~ رمان ~ سبع بهارات براعم بروکسل مقلی بسبع بهارات، حبات رمان ولبنة بالتمر |
| 100 ل.ق | سمك الملك ~ خيار ~ زبادئ جرافلاكس سمك الملك، بهارات كوكو وتزاتزيكي |
| | مَزّة مميزة |
| 55 ر.ق | سـمبوسـك بالأعشـاب ~ ليـمون كونفيت سمبوسك مقرمش محشو بالأعشاب ، لبنة وليمون كونفيت |
| 100 لىق | هامور تندوران ~ خبز نان خبز نان محشو بالهامور المتبل على طريقة التندوران |
| 50 ر.ق | هریلس جیوان قمح کامل مطهو مع دجاج وتوابل وسمن |

الأطباق الرئيسية

| 120 ر.ق | سمك الدنيس ~ خس رومانى: ~ زيتون أسود سمك الدنيس، خس رومانى، تابيناد الزيتون وصوص النعناع |
|---------|--|
| 150 ل.ق | روبيان مشور: ~ جوز الهند ~ كاري مدراس روبيان مشور: على الجمر مع بذور الكزبرة وجوز الهند العطري وصلصة الكاري |
| 80 ل.ق | كفتة دجاج ~ هيل أخضر كفتة دجاج مشوية على الجمر مع الهيل الأخضر ودبس التمر |
| 150 ر.ق | کتف لحم ضأن مطهو ببطء ~ تمر ~ شمر کتف لحم خأن متبل بالنعناع والدبس، يقدم مع شمر مكرمل، تمر مدخن وتوابل أرز |
| | أطباق جيوان الجانبية |
| 30 ل.ق | بروكلى: ~ شبت ~ فستق بروكلى مشوي، بيستو الشبت والفستق، مخلل |
| 45 ر.ق | فلفل حلو ~ فطر ~ كمون فلفل رومي محشو بالفطر والبصل الأحمر والكمون وصلصة الكوليس |
| 25 ل.ق | أرز بالزنجبيل ارز معطر بالزنجبيل والكزبرة الطازجة ولمسة من الحمضيات |
| 30 لىق | أرز بالزعفران أرز معطر مع الزعفران والهيل الأخضر والقرنفل ولمسة من الزنجبيل. |

أطباق المشاركة

| 200 ر.ق | تشكيلة من مزة الجيْوان |
|---------|---|
| | استكشف نكهات الشرق الأوسط من خلال هذا الاختيار من أشهر مقبلاتنا |
| 180 ر.ق | دجاج جيوان بالزبدة ~ أرز بالزعفران |
| | دجاج مطهو على نار هادئة في صلصة طماطم مخملية وزبدة، مضاف إليها توابل دافئة |
| | |
| | |
| | الحلويات |
| 50 ر.ق | بقلاوة جيوان |
| | بسكويت مقرمش مع شانتيه الإسبريسو والكراميل وجل القهوة العربية |
| 90 ر.ق | سوفليه التمر |
| | سوفليه تمر مخبوز فن الفرن، يُقدم مع سوربيه آيران |
| 50 ر.ق | شوكولاتة ~ التوت الاحمر ~ فستق |
| | موس شوكولاتة مخبوز، كرامبل الكاكاو وسوربيه توت أحمر والفستق |
| 50 ر.ق | مهلبية بالبرتقال والزنجبيل |
| | مهلبية البرتقال والزنجبيل، سيفون الزنجبيل، برتقال طازج، اللوز، نكهات البرتقال |
| 50 ر.ق | متعة الفواكه |
| | صوربيه المانجو الطازج والأعشاب، جل الفلفل الأخضرة |

150 | GT | E

```
شمندر ~ جوز ~ حمضیات
سمك تندوري ~ خبز نان
حمص ~ عدس ~ لحم جمل مجفف
```

~

کتف لحم ضأن مطهو ببطء ~ تمر ~ شمر أرز بالزعفران

~

مهلبية بالبرتقال والزنجبيل

ناطیت قمالذ ق.ا 250

```
سمبوسك بالأعشاب
شمندر ~ جوز ~ حمضيات
براعم بروكسل ~ رمان ~ سبع بهارات
حمص ~ عدس ~ لحم جمل مجفف
~
هريس جيوان
مرييان مشوي ~ جوز الهند ~ كاري مدراس
أرز بالزعفران
كفتة دجاج ~ هيل أخضر
```

متعة المانجو

بقلاوة ~ قهوة ~ كاراميل

| <u>_</u> : |
|------------|
| <u>Б</u> |
| F: |
| 5 |
| . 70 |

موكتيلات

| تشكيلة جيوان ثلاثة موكتيلات لتتناسب مع قائمة جيوان الخاصة بك | 70 ر.ق |
|---|--------|
| عشبية جرانى سميث تفاح أخض، عشبة الليمون، والشبت | 30 ر.ق |
| باشن فروت بالاعشـاب باشن فروت مع الاعشاب والليمون والعسل | 30 ر.ق |
| كولادا نعناع ماء جوز الهند، أناناس، بيوريه جوز الهند، والنعناع الطازج | 35 ر.ق |
| زهرة الحمضيات حمخيات، ماء الورد، العسل، عصير الليمون | 30 لىق |
| لوم <u>ه:</u> زعفران لومه وزعفران، لیمون، عسل، ماء صودا | 30 ر.ق |
| التوت الاحمر الفوار توت العليق، نعناع طازج، ليمون، وزنجبيل فوار | 40 ر.ق |
| الفلفل الحلو مع إكليل الجبل عصير الفلفل الحلو وليمون، شراب الأجاف وإكليل الجبل | 30 لىق |

| مشروبات غازية | تالويس |
|----------------------------|--------|
| عصير برتقال طازج | 25 ر.ق |
| سبرايت | 20 ر.ق |
| کوکاکولا | 20 ل.ق |
| میاه بیوریزا عادیه / فوارة | 25 ر.ق |
| مياھ إفيان عاديه / فوارة | 35 ر.ق |
| المشروبات الساخنة | |

المشروبات الساخنا

| إسبريسو | 20 ل.ق |
|-----------------|--------|
| إسبريسو دبل | 25 ر.ق |
| إسبريسو ماكياتو | 25 ل.ق |
| كابتشينو | 25 ر.ق |
| أمريكانو | 20 ر.ق |
| قهوة عربية | 20 ر.ق |