

## قائمة إفطار يوم النساء

### تشكيلة البيض

#### بيض محضّر على طريقتك المفضلة

Dhs 40-  
Dhs 20 ثلاث بيضات مطبوخة حسب الرغبة (مسلوقة، مقلية، مخفوقة أو أومليت). تقدم مع الخبز المحمص والطماطم نصف المحمص (أ).

أضف الفطر أو الجبن أو السبانخ.  
للوادح Dhs 5 Dhs 10+

أضف سمك السلمون أو اللحم المدخن أو النقانق.  
للوادح Dhs 7.5 Dhs 15+

#### بيض بينديكت

Dhs 75-  
Dhs 37.5 بيضتان مسلوقتان تُقدمان على قطعة توست مع صلصة هولنديز وخيارك من السلمون المدخن والهلبيون أو الفطر والسبانخ أو لحم العجل المقدد والمشوي مع الأفوكادو. (أ، غ)

#### شكشوقة لوكسيان

Dhs 65-  
Dhs 32.5 ثلاث بيضات مسلوقات بصلصة الطماطم المنكهة بالورد مع الطحوم والبادنجان. (أ، م)

#### وافل لوكسيان

Dhs 60-  
Dhs 30 وافل مملّح بالكركم يقدّم مع اختيارك من البيض، السلمون المدخن، جبنة كريمية وطماطم كرزية (أ، غ)



#### سلطة الفواكه

Dhs 45-  
Dhs 22.5 مجموعة من الفواكه الطازجة منقوعة بشراب الباشن فروت والفانيليا ومزينة بشرائح اللوز المقرمشة. (ن)

#### مزيج الفاكهة والأساي

Dhs 65-  
Dhs 32.5 تشكيلة من الفواكه الطازجة المنقوعة في مزيج الموز وحليب اللوز وتوت الأساي البرازيلي، يقدّم مع الغرانولا المقرمشة. (ن، م)

#### بان بيردو

Dhs 65-  
Dhs 32.5 خبز بريوش محمص مع كريم الكاسترد، كرامبل اللوز، جبن كريم بنكهة الفراولة، فواكه طازجة والأعشاب (أ، م، غ)

#### لغائف التوفو النباتية

Dhs 55-  
Dhs 27.5 لغائف الخبز مع التوفو الممزوج بالكركم، روكا، هريس الغلغل المحمّر، طماطم، يقدّم مع بوريه الأفوكادو. (غ، ن)

#### أفوكادو مع الخبز المحمص

Dhs 69-  
Dhs 34.5 خبز ريفي محمص مغطى بالأفوكادو ومزيج من البذور. يقدّم مع اختيارك من البيض، مع صوص التوفو النباتية. (غ، م)

#### جرانولا بالزبادي

Dhs 55-  
Dhs 27.5 زبادي يوناني طازج مخفوق مع خليط الجرانولا، حبوب الكاكاو المجروشة، صلصة الكشمش الأسود والفواكه الموسمية. (أ، م، غ)



#### البانكيك الثلاثي

Dhs 65  
Dhs 32.5 برج من الفطائر الخفيفة يقدّم مع جبنة الريكوتا المخفوقة، كريم انكليزية، توت، مع اللوز المكسّر وثلاث أنواع من الصوص (كريم مخفوقة، شراب القيقب وهريس البندق) (أ، م، غ)