



# BELGRAVIAN

BRASSERIE

## Bread Basket

457cal 25 SAR

Home baked bread selection of sourdough, whole grain & baguette combined with butter (V)

## Tarte Flambe

FLAMMKUCHEN TARTE FLAMBÉE 457cal 80 SAR

Traditional with crème fraiche, thin-sliced onions & wagyu bacon

GOAT CHEESE TARTE FLAMBÉE (V) 796cal 80 SAR

With toasted pine nuts, caramelised onions & honey

## Appetizers

FRENCH ONION SOUP (V) 295cal 60 SAR

With Emmental cheese & finished off with parsley

BELGRAVIAN BISQUE 286cal 85 SAR

Our daily selection of the freshest seafood finished off with cream & chives

CREVETTES ROSE 130cal 120 SAR

Slowly baked in the oven with tarragon, thyme & lemon

CRISPY CALAMARI 362cal 60 SAR

With lemon & a tomato salsa

ESCARGOT BOURGOGNE 225cal 150 SAR

Cooked in a rich butter sauce of parsley & roasted garlic

SPICED BEEF CARPACCIO 264cal 125 SAR

With soy sauce, apples, cucumber, chili & wild celery microgreens

QUINOA SALAD (V) 196cal 60 SAR

With parsley, coriander, mint, golden raisins & a tamarind-honey dressing

GOAT CHEESE SALAD (V) 225cal 75 SAR

With cherry tomatoes, roasted pumpkin, on a bed of rocket pesto

CAESAR SALAD 462cal 85 SAR

With grilled, home smoked chicken breast, romaine leaves, parmesan & roasted garlic sauce

## All Day Breakfast

FRENCH TOAST (V) 569cal 65 SAR

Traditional brioche baked with vanilla egg cream and served with fresh berries & Chantilly cream

SHAKSHUKA (V) 316cal 60 SAR

Baked eggs, tomatoes & bread on the side

FRENCH GRATIN EGGS (V) 467cal 55 SAR

Slowly baked with caramelized onions & topped with melted cheese served with bread on the side

CLASSIC BENEDICT 560cal 60 SAR

With crispy Wagyu bacon & creamy hollandaise

FLORENTINE OMELETTE (V) 310cal 60 SAR

Filled with sauteed spinach, basil, red onion, oregano, tomatoes, mozzarella & sharp ricotta

## Mains

FLOUNDER MEUNIERE 482cal 225 SAR

Served with roasted almonds, capers, croutons, rosemary, parsley, beetroot shoots, & a dried apple & crab salad

RED SNAPPER (225gm) 397cal 180 SAR

Red snapper fillet served with citrus creamy sauce

MOULES FRITES, A LA CRÈME 585cal 170 SAR

Sauté mussels with cream & fresh herbs

POTATO GNOCCHI (V) 459cal 115 SAR

With chicken oysters & a truffle, parmesan & cream sauce

BEEF RAGOUT 427cal 105 SAR

With homemade pappardelle

MUSHROOM RISOTTO (V) 376cal 130 SAR

With sauteed mushrooms & a parmesan foam

## Meat Atelier

US PRIME BEEF TOMAHAWK (1200gm) (to share) 210cal/100gm 885 SAR

US PRIME BEEF T- BONE (1200gm) (to share) 190cal/100gm 985 SAR

US PRIME BEEF TENDERLOIN (280gm) 456cal 290 SAR

WAGYU TENDERLOIN +9 (280gm) 795cal 475 SAR

AUSTRALIAN LAMB CHOP (280gm) 659cal 135 SAR

US PRIME BEEF RIBEYE (240gm) 795cal 250 SAR

BELGRAVIAN BRASSERIE WAGYU BURGER 458cal 120 SAR

Homemade served in a freshly baked brioche bun, cheddar cheese, belgravian sauce & pomme frites

BELGRAVIAN BRASSERIE STEAK FRITES 525cal 175 SAR

Served with our signature sauce, pomme frites & salad

BRISKET BBQ SANDWICH 458cal 85 SAR

Slow cooked brisket with homemade BBQ sauce

CRISPY SHORT RIB 680cal 215 SAR

Prime beef short rib served with pickled mustard sauce

ROASTED SPRING CHICKEN (400gm) 397cal 120 SAR

Marinated with lemon confit, garlic & ginger, & served with sauteed potatoes & chicken jus

## OYSTER PLATTER

CAVIAR BELUGA (30 gm) 76cal 1200 SAR

6 OYSTERS 50cal 250 SAR

12 OYSTERS 100cal 450 SAR

Please ask which region our oysters are from today

Opened fresh to order & served with lemon, chili onion vinaigrette & tabasco

## Side Dishes

TRUFFLE MASH POTATO 177cal 59 SAR  
With chopped truffles

CREAMY MASH POTATO 177cal 30 SAR

GRILLED SWEET CORN 250cal 45 SAR  
With pecorino cheese

GREEN BEANS 87cal 35 SAR  
Steamed with confit shallots & a sesame dressing

BAKED SWEET POTATO 249cal 35 SAR  
Served with rosemary & cinnamon cream

POMME FRITES 312cal 40 SAR  
Crispy & skinny with sea salt

## EXTRA SAUCES

Signature Belgravian Brasserie 154cal 30 SAR

Porcini Mushroom 120cal 40 SAR

Béarnaise 179cal 35 SAR

Spicy Chimichurri 120cal 30 SAR

Peppercorn 193cal 30 SAR

## AFTERNOON TEA DAILY

5PM - 6PM

PER PERSON | 125 SAR

ALL DAY DINING 12PM - 22:30PM

BREAKFAST 8AM - 12PM

## DESSERTS & ICE CREAM

BB FASHION 560cal	95 SAR
DATE PUDDING 387cal	70 SAR
PASSION FRUIT SOUFFLE WITH COCONUT ICE CREAM 423cal	70 SAR
CHOCOLATE SOUFFLE WITH VANILLA ICE CREAM 458cal	70 SAR
ICE CREAM SELECTION (2 scoops/serving) 150cal/scoop	35 SAR

## House Made Juice

IMMUNITY 231cal <i>Carrot, apple, lemon &amp; ginger</i>	35 SAR
REFRESH & HYDRATE 186cal <i>Apple, celery, cucumber &amp; pear</i>	35 SAR
APPLE 260cal	35 SAR
CARROT 120cal	35 SAR
GRAPEFRUIT 122cal	35 SAR
PINEAPPLE 168cal	45 SAR
WATERMELON 91cal	35 SAR
ORANGE 142cal	35 SAR

All prepared fresh daily & will be available when in season

## Bloody Mary

BELGRAVIAN BLOODY MARY 70cal <i>Traditional tomato juice with our own unique twist</i>	45 SAR
---	--------

## Signature Sparkling Tea

The combination of Nordic innovation & Asian tea traditions resulted in an organic hand-brewed sparkling drink based on the careful selection of exclusive tea sorts.

### SPARKLING ROSE LYSEROD

GLASS (125ML) 10cal	38 SAR
BOTTLE (750ML) 60cal	180 SAR

### SPARKLING BLA

GLASS (125ML) 25cal	38 SAR
BOTTLE (750ML) 150cal	180 SAR

## Signature Coffee

C'EST LA VIE 62cal <i>Quand la vie te donne des citrons? Half soda, half iced coffee, with added fizz and citrus-y punch. The bright &amp; tangy flavours of tonic's quinine provide the perfect complement to acidic coffee</i>	39 SAR
LA VIE EN ROSE 48cal <i>A cold brew coffee with aroma of roses &amp; lemongrass. There is beauty in the simplicity, &amp; it's served with elegance</i>	39 SAR
CRÈME DE LA CRÈME 316cal <i>For the ones that prefer their espresso in a martini coupe, a coffee-based mixed drink with espresso, tonka beans &amp; vanilla nuts. Finished with a super smooth &amp; delicious praline creme with edible pearls. Cheers!</i>	39 SAR

NOIR ET BLANC 326cal <i>A reversed cappucino. In this iced coffee drink you get a big fluffy foam on top of your ice cold salted-caramel milk</i>	45 SAR
LA COCO 245cal <i>Creamy, silky-soft hot drink made of white chocolate and coconut milk. The drink is a guilty pleasure that is finished with toasted coconut flakes and a homemade edible 'coco' parfum for some extra nutty aromas</i>	39 SAR

JOIE DE VIVRE 233cal <i>A cocktail with a dry ice serving ritual at the table. This drink consists of frothed rice milk with a coffee dripper on top of it. The dripper is filled with all kinds of aromatics, like matcha, jasmine &amp; basil, which slowly drips in your milk at the table</i>	39 SAR
--	--------

## Infused Sparkling Tea

MÉLANGE BOISSIER 103cal <i>Sparkling silver tips white tea, orange &amp; vanilla aromas, lavender flowers &amp; specks of vanilla beans. Served in a champagne coupe with an aromatic orange peel</i>	55 SAR
PÉ TALES DE FLEURS 100cal <i>Sparkling green tea with rose, violet, &amp; sunflower petals, &amp; tropical fruit aromas. Served in a champagne coupe with a sugar-coated violet flower at the bottom of the glass</i>	55 SAR
JARDIN DE CACAO 127cal <i>Sparkling black tea with cacao, dark cherries, and vanilla aromas. Served in a champagne coupe with tart &amp; sweet cherries</i>	55 SAR
BASIL HONEY FENNEL CREAM SODA	39 SAR
PAMPLEMOUSSE LAVENDER SODA	39 SAR
SPICY HIBISCUS, GINGER & LEMONGRASS SODA 160cal	39 SAR

## Soft Drinks

STILL MINERAL WATER 330 ml / 750 ml	30/38 SAR
SPARKLING MINERAL WATER 330 ml / 750 ml	30/38 SAR
SOFT DRINKS 250 ml	25 SAR

## Signature Belgravian Drinks

THE EARL ROSE 390cal <i>Infused earl tea, rosemary spring leaves &amp; blueberries</i>	39 SAR
BLA MOJITO 390cal <i>Jasmine tea, basil &amp; cucumber syrup</i>	39 SAR
THE CINABEU 345cal <i>Fresh orange &amp; grapefruit juice, agave syrup infused with cinnamon</i>	39 SAR
LYSEROD MOJITO 390cal <i>Home made Spicy Hibiscus with lime</i>	39 SAR
LEMON MINT 310cal	38 SAR

## PREMIUM NEWBY TEA SELECTION

PER CUP 28 SAR | PER POT 56 SAR

## Loose Tea Selection

BELGRAVIAN BRASSERIE SPECIAL SELECTION 2cal/serving	55 SAR
JASMINE BLOSSOM 2cal/serving <i>A bright honey-yellow cup with prominent notes of infused jasmine blossom. Sweet and delicate with a smooth finish</i>	28 SAR
DARJEELING 2cal/serving <i>A light amber cup with floral and muscatel notes, followed by a refreshing, invigorating finish</i>	28 SAR
ENGLISH BREAKFAST 2cal/serving <i>A full-bodied, rich amber cup, with an ever-appealing malty aroma. Smooth with notes of citrus and a prolonged, spicy aftertaste</i>	28 SAR
GREEN TEA 2cal/serving <i>A light green cup with a subtle, fresh fragrance. Balanced with notes of rice and a smooth finish</i>	28 SAR
CHAMOMILE 2cal/serving <i>A bright yellow cup with a powerful aroma, a floral, grassy taste &amp; mellow finish</i>	28 SAR
FUJIAN OOLONG 2cal/serving <i>A light-yellow amber cup with the spicy aroma of a real peppermint. Cool &amp; intense, with a clean refreshing finish</i>	28 SAR
GINGER & LEMON 2cal/serving <i>A fresh light-yellow cup with the taste of ginger root. A distinct lemony aroma and a tingling, enduring finish</i>	28 SAR
PEPPERMINT 2cal/serving <i>A rich green cup with the spicy aroma of real peppermint. Cool &amp; intense, with a clean, refreshing finish</i>	28 SAR

## Premium Loose Tea Selection

BELGRAVIAN BRASSERIE BESPOKE BLEND 2cal <i>Finest Indian Assam tea with a unique twist of a sweet &amp; spicy aftertaste. Invigorating cup with prominent peach &amp; fruity notes enriched by the natural sweetness of cardamon</i>	55 SAR
LOUD DELIGHT 2cal <i>With an aromatic &amp; complex scent, our Oud Delight makes a delicious blend. This combination of Oud with green tea has a woody taste &amp; a musky character</i>	38 SAR
ARABIAN NIGHTS 2cal <i>A unique earthy black tea blend with a warm, honey-like appearance. With the addition of ginger, cinnamon, liquorice &amp; vanilla, this blend has the perfect balance of restorative tea leaves, a sweet, &amp; astringent flavor</i>	38 SAR
SILVER NEEDLE 2cal <i>A pale-yellow cup with aromatic notes of melon and honey. Slightly creamy with a clean, refreshing finish</i>	48 SAR
JASMINE LOTUS 2cal <i>A dusky pink bloom sits amidst an explosion of elegant green tea leaves. Delicate &amp; floral in both taste &amp; appearance</i>	55 SAR
ROYAL ZAFRANI 2cal <i>Containing only the finest Kashmiri Gulmarg saffron, Royal Zafrani recalls the days when these sought-after petals were added to tea, concocting truly indulgent experience. Blended with premium tippy pekoe Assam leaves, this prized saffron produces a bright malty liquor with an intriguing aromatic aftertaste</i>	115 SAR
MUSKANI 2cal <i>Cultivated at heights above 2000 metres, our rare Muskani owes its divine fragrance to the balmy summer climate of the remote Himalayan highlands. The finest black &amp; oolong leaves conjure an aromatic infusion with a smooth flavour &amp; sweet finish</i>	249 SAR

## Coffee

ESPRESSO 4cal	25 SAR
AMERICANO 18cal	28 SAR
FLAT WHITE 71cal	28 SAR
CAPPUCCINO 151cal	28 SAR
LATTE 255cal	28 SAR
MACCHIATO 216cal	28 SAR
AFFOGATO 320cal	40 SAR

Decaf coffee available.

## Hot Chocolate

HOT CHOCOLATE WITH CREAM 450cal	55 SAR
MOCHA WITH CREAM 425cal	55 SAR



# BELGRAVIAN

## BRASSERIE

## سلة الخبز

25 رس 457 سعرة حرارية

مجموعة مختارة من الخبز المخبوز من العجين المخمر والحبوب الكاملة والخبز الفرنسي مع الزبدة (ن)

## تارت فلامبي

فلامكوشن تارت فلامبي 457 سعرة حرارية 80 رس

تارت فلامبي التقليدي مع كريمة طازجة، وشرائح رقيقة من البصل، ولحم واغيو المقدد

تارت فلامبي جبن الماعز (ن) 796 سعرة حرارية 80 رس

مع صنوبر المحمص والبصل المكرمل والعسل

## المقبلات

شورية البصل الفرنسية (ن) 295 سعرة حرارية 60 رس

مع جينة إمنتال والبقدونس

شورية بلجرافيان 286 سعرة حرارية 85 رس

مجموعتنا اليومية من المأكولات البحرية الطازجة بلمسة من الكريمة والنوم

الروبيان الوردي 130 سعرة حرارية 120 رس

مطهو على نار هادئة في الفرن مع الطرخون والزعتر والليمون

الكاليماري المقرمش 362 سعرة حرارية 60 رس

مع الليمون وصلصة الطماطم

حلزون الكروم 125 سعرة حرارية 150 رس

مطهو بزبدة غنية بالبقدونس والثوم المحمص

كارباتشيو اللحم الحار 264 سعرة حرارية 125 رس

مع صلصة الصويا، والتفاح، والخيار، والفلفل الحار، ومايكرو جرين الكرفس

سلطة الكينوا (ن) 196 سعرة حرارية 60 رس

مع البقدونس، والكزبرة، والنعناع، والزبيب الذهبي، وتبيلة التمر الهندي والعسل

سلطة جبن الماعز (ن) 225 سعرة حرارية 75 رس

مع الطماطم الكرزية، وبذور البقطين المحمص على طبقة من أوراق الجرجير والبستو

سلطة سيزر 462 سعرة حرارية 85 رس

مع صدر دجاج مشوي مدخن، والخس الروماني، وجينة بارميزان، وتبيلة التوم المحمص

التوست الفرنسي (ن) 569 سعرة حرارية 65 رس

خبز البريوش التقليدي مخبوز مع كريمة الفانيليا ويقدم مع التوت الطازج وكريمة الشاتيلي

شكشوكة (ن) 316 سعرة حرارية 60 رس

مع بيض مطهو في الفرن، وطماطم، يقدم مع شرائح الخبز

بيض غرائان الفرنسي (ن) 467 سعرة حرارية 55 رس

مطهو على نار هادئة مع البصل المكرمل، ومغطى بطبقة من الجبن المذاب يقدم مع شرائح الخبز

بينديكت كلاسيكي 560 سعرة حرارية 60 رس

مع لحم واغيو المقدد وصلصة هولنديز الكريمة

فلورنتين (ن) 310 سعرة حرارية 60 رس

مع سوتيه السبانخ، والريحان، والبصل الأحمر والأوريجانو، والطماطم، وجبن موتزاريللا، وجينة ريكوت

## الأطباق الرئيسية

برجر بلجرافيان المحلي بصلصة البراسيري 458 سعرة حرارية 120 رس

يقدم في خبز الكمأة الطازج، وجينة شيدر، مع صلصة بلجرافيان، وبوم فريسي

طبق ستيك بصلصة براسيري 525 سعرة حرارية 175 رس

يقدم مع صلصة مميزة، وبوم فريسي، وسلطة

ساندويتش لحم الصدر بالباربيكيو 458 سعرة حرارية 85 رس

ساندويتش لحم الصدر المطبوخ ببطء مع صلصة الباربيكيو منزلية الصنع

ضلع الصدر المقرمش 680 سعرة حرارية 215 رس

ضلع الصدر من اللحم البقري، يقدم مع مخلل صلصة الخردل

دجاج الربيع المحمص 400جم 210 سعرة حرارية 175 رس

مع فطر مقلي ورغوة جينة البارميزان

لحم توموهاوك بلاك أنغوس الأمريكي 885 رس

(طبق للمشاركة) (1200جم) 210 سعرة حرارية/100جم

لحم - تي بون بلاك أنغوس الأمريكي 985 رس

(طبق للمشاركة) (1200جم) 190 سعرة حرارية/100جم

لحم تندرلوين الأسترالي 290 رس

(280جم) 456 سعرة حرارية

لحم واغيو الأسترالي 475 رس

(280جم) 795 سعرة حرارية

قطع لحم ريش أسترالي 135 رس

(280جم) 659 سعرة حرارية

لحم الضلع (بلاك أنغوس الأمريكي) 250 رس

(240جم) 795 سعرة حرارية

السماك المفطح 482 سعرة حرارية 255 رس

يقدم مع اللوز المحمص، ونبات الكبر، والخبز المحمص، وإكليل الجبل، والبقدونس، وبراعم الشمندر، والتفاح المحفف، وسلطة السلطعون

سمك النهاش الأحمر 180 رس

(225جم) 397 سعرة حرارية

فيليه سمك النهاش الأحمر، يقدم مع صلصة كريمة الحمضيات

بلح البحر الكريبي مع البطاطس 170 رس

المقلية 585 سعرة حرارية

سوتيه بلح البحر مع الكريمة والأعشاب الطازجة

نيوكي البطاطس (ن) 459 سعرة حرارية 115 رس

مع محار الدجاج، والكمأة، وجينة البارميزان، وصلصة كريمة

راجوت لحم البقر 427 سعرة حرارية 105 رس

مع بابارديله محلي

ريزوتو الفطر (ن) 376 سعرة حرارية 130 رس

مع فطر مقلي ورغوة جينة البارميزان

## طبق المحار

كافيار بيلوجا 1200 رس

(30جم) 76 سعرة حرارية

6 حبات محار 50 سعرة حرارية 250 رس

12 حبات محار 100 سعرة حرارية 450 رس

يرجى سؤال أئادل عن منطقة صيد المحار

يفتح ويقدم طازجا عند الطلب، مع الليمون والفلفل وصلصة البصل والتوباسكو

## الأطباق الجانبية

بطاطس مهروسة بالكمأة 177 سعرة حرارية 59 رس

مع قطع من الكمأة

بطاطس مهروسة 177 سعرة حرارية 30 رس

ذرة مشوية 250 سعرة حرارية 45 رس

مع جبن البيكورينو

فاصوليا خضراء 87 سعرة حرارية 35 رس

كرات مطهو على البخار، وتبيلة السمسم

بطاطس حلوة 249 سعرة حرارية 35 رس

مطهوه في الفرن مع إكليل الجبل وكريمة القرفة

بطاطس مقلية 312 سعرة حرارية 35 رس

رفيعة ومقرمشة، ومقلية مع ملح البحر

## صلصات إضافية

صلصة بلجرافيان براسيري المميزة 154 سعرة حرارية 30 رس

فطر بورسيني 120 سعرة حرارية 40 رس

بيرانيز 179 سعرة حرارية 35 رس

تشيميشوري حار 482 سعرة حرارية 30 رس

فلفل أسود 482 سعرة حرارية 30 رس

## شاي ما بعد الظهيرة

متوفر يومياً من 3 مساءً - 6 مساءً

125 رس | للشخص

قائمة الطعام - طوال اليوم 12 مساءً - 10:30 مساءً

وجبة الإفطار 8 صباحاً - 12 مساءً

## الحلويات والآيس كريم

<b>بي بي فاشن</b> 560 سعرة حرارية	95 ر س
<b>بودينغ التمر</b> 387 سعرة حرارية	70 ر س
<b>سوفليه فاكهة الباشن مع آيس كريم جوز الهند</b> 423 سعرة حرارية	70 ر س
<b>سوفليه الشوكولاتة مع آيس كريم الفانيليا</b> 458 سعرة حرارية	70 ر س
<b>اختيارات الآيس كريم</b> (عُرفتان/ لكل حصة) 150 سعرة حرارية لكل عُزْمة	35 ر س

## عصائر محلية

<b>إميونتي</b> 231 سعرة حرارية	35 ر س
جزر، تفاح، ليمون، زنجبيل	
<b>ريفرش وهايبريت</b> 186 سعرة حرارية	35 ر س
تفاح، كرفس، خيار، كمثرى	
<b>تفاح</b> 260 سعرة حرارية	35 ر س
<b>جزر</b> 120 سعرة حرارية	35 ر س
<b>جريب فروت</b> 122 سعرة حرارية	35 ر س
<b>أناناس</b> 168 سعرة حرارية	45 ر س
<b>بطيخ</b> 91 سعرة حرارية	35 ر س
<b>برتقال</b> 142 سعرة حرارية	35 ر س
تضر طازجة يوميًا وتتوفر في الموسم فقط	

## عربة ماري

<b>بلجرافيان بلودي ماري</b> 70 سعرة حرارية	45 ر س
عصير طماطم تقليدي مع لمستنا الخاصة	

## تشكيلة الشاي الفوّار المميزة

<b>عبر مزج ابتكارات بلدان الشمال الأوروبي وتقاليد الشاي الآسيوية، نقدم لك مشروب عضوي فوار، يحضر يوميًا وفق اختيارك لأنواع الشاي</b>	
<b>شاي الورد الفوار</b>	
كأس ( 125 مل) 10 سعرة حرارية	38 ر س
زجاجة ( 750 مل) 60 سعرة حرارية	180 ر س
<b>بي إل أي الفوار</b>	
كأس ( 125 مل) 25 سعرة حرارية	38 ر س
زجاجة ( 750 مل) 150 سعرة حرارية	180 ر س

## تشكيلة القهوة المميزة

<b>سيلافي</b> 62 سعرة حرارية	39 رس
الطعم الليموني الحامض لمشروب يتكون من نصف مشروب غازي ونصف قهوة مثلجة مع نكهة الحمضيات. توفر النكهات المشرقة والرائحة للكئين نهاية مثالية لقهوة الحمضية	
<b>لا فيه إن روز</b> 48 سعرة حرارية	39 رس
قهوة باردة مع إطباعات الورد وعشب الليمون مشروب يوحي بالجمال والبساطة ويقدم باناقة	
<b>كريم دي لا كريم</b> 316 سعرة حرارية	39 رس
للاوافة الذين يفضلون الإسبريسو مقدم في كوب المارتيني، مشروب قهوة يقدم مزيجًا من الإسبريسو، وبذور التونكا، وجوز والفانيليا، وينتهي بكريمة البرالين الغنية واللؤلؤ القابل للأكل	

<b>نوار</b> 326 سعرة حرارية	45 رس
شراب الكابتشينو المعكوس، قهوة مثلجة ذات رغوة قهوة كثيفة فوق طيب الكراميل المملح المتلج	

<b>لا كوكو</b> 245 سعرة حرارية	39 رس
مشروب ساخن من الشوكولاتة البيضاء وحبب جوز الهند، والذي يعد أحد المتع الخالصة، ينتهي برفائق جوز الهند المحمصه وعطر "كوكو" المحلي الصالح للأكل لمنحك نكهة إضافية	

<b>جوادي فيف</b> 233 سعرة حرارية	39 رس
كوكتيل مع تلج جاف، ليُضيف إلى مائدتك بُعدًا آخر يتكوّن هذا المشروب من طيب الأرز مغصى بالقهوة المتلجة، تحتوي آلة التنقيط على مختلف أنواع العطريات، مثل المانتشا والياسمين والريحان، قطرات بطيئة في كأس من الطيب	

## مجموعة الشاي الفوار المنقوع

<b>ميلانج بويسيبور</b> 103 سعرة حرارية	55 رس
الشاي الأبيض الفوار، بإطباعات الفانيليا والبرتقال، وزهور الخزامى، وبذور الفانيليا، يقدم في كوب شامباتيا مع قشر البرتقال العطري	

<b>بيتال دي فلور</b> 100 سعرة حرارية	55 رس
شاي أخضر فوار مع الورد، وزهور تباع الشمس والبنفسج، وإطباعات الفواكه الاستوائية، يقدم في كوب شامباتيا مع وردة البنفسج بالسكر	

<b>جاردين دي كوكو</b> 127 سعرة حرارية	55 رس
شاي أسود فوار مع إطباعات الكاكاو والكرز الأسود والفانيليا، يقدم في كوب شامباتيا مع الكرز الحلو	

<b>مشروب العسل والشمرة والريحان الغازي</b>	39 رس
<b>مشروب جريب فروت والخزامى الغازي</b>	39 رس
<b>مشروب الكركديه الحار، الزنجبيل، وعشب الليمون الغازي</b> 160 سعرة حرارية	39 رس

## مشروبات غازية

<b>مياه معدنية</b> (330 مل / 750 مل)	38/30 ر س
<b>مياه معدنية فوارة</b> (330 مل / 750 مل)	38/30 ر س
<b>مشروبات غازية</b> ( 250 مل)	25 ر س

## مشروبات بلجرافيان المميزة

<b>إيرل روز</b> 390 سعرة حرارية	39 ر س
شاي إيرل المنقوع، مع إكليل الجبل وأوراق الربيع والتوت الأزرق	
<b>بلا موهيتو</b> 390 سعرة حرارية	39 ر س
شاي الياسمين، ريحان، شراب الخيار المركز	
<b>سينابو</b> 390 سعرة حرارية	39 ر س
برتقال طازج، عصير جريب فروت، شراب الصبار المركز المنقوع مع القرفة	
<b>ليسيرود موهيتو</b> 310 سعرة حرارية	39 ر س
كركديه حار مُعدّ منزليًا مع الليمون الأخضر الحامض	
<b>ليمون بالنعناع</b> 310 سعرة حرارية	38 ر س

<b>تشكيلة الشاي الفريدة والجديدة</b>	
<b>الكوب</b> 28 رس	<b>وعاء الشاي</b> 56 رس

## قائمة الشاي

<b>تشكيلة بلجرافيان براسيرى الحصرية</b> 2 سعرة حرارية	55 رس
<b>براعم الياسمين</b> 2 سعرة حرارية	28 رس
كوب بلون العسل الأصفر مع إطباعات الياسمين القوية، طعم حلو مع نهاية منعشة	
<b>براعم الياسمين</b> 2 سعرة حرارية	28 رس
كوب خفيف مع إطباعات الورد والموسكاتيل، مع نكهة منعشة ومشطة	

<b>شاي الفطور الإنجليزي</b> 2 سعرة حرارية	28 رس
كوب غني بالنكهة، مع إطباعات ليمونية خفيفة ونهاية دافئة	

<b>شاي الأخضر</b> 2 سعرة حرارية	28 رس
كوب خفيف من الشاي الأخضر ذو الرائحة المنعشة، والطعم المتوازن من إطباعات الأرز	

<b>شاي البابونج</b> 2 سعرة حرارية	28 رس
كوب من شاي البابونج الذهبي بنكهة الورد العطرية ونهاية عشبية خفيفة	

<b>أولونغ فوجيان</b> 2 سعرة حرارية	28 رس
كوب خفيف بلون العنبر، مع إطباعات الورد والأوركيد ونكهة خفيفة من الفواكه، لمنحك نهاية دافئة وحلوة	

<b>شاي الليمون والزنجبيل</b> 2 سعرة حرارية	28 رس
كوب طازج بلون أصفر غني، مع طعم الزنجبيل المميز ونكهة الليمون	

<b>شاي النعناع الفلفلي</b> 2 سعرة حرارية	28 رس
كوب باللون الأخضر الغني، والنكهة القوية للنعناع الفلفلي. يمنحك البرودة والانتعاش	

## مجموعة الشاي المميزة

<b>شاي بمزيج بلجرافيان الخاص</b> 2 سعرة حرارية	55 رس
أفضل أنواع شاي الأسام الهندي مع النكهة الحارة والحلوة، كوب منعش بإطباعات الخوخ والفواكه المعززة بطعم الهيل	
<b>بهجة العود</b> 2 سعرة حرارية	38 رس
برائحة عطرية ومركبة، مشروب بهجة العود مزيج لذيد من العود والشاي الأخضر بإطباعات خشبية ومسكية	
<b>الليالي العربية</b> 2 سعرة حرارية	38 رس
مزيج فريد من نوعه من الشاي الأسود الدافئ والزنجبيل، والقرفة، وعرق السوس، والفانيليا. يمنحك هذا الخليط مزيجًا من النكهات المتوازنة والحلوة	

<b>شاي الإبرة الفضية</b> 2سعرة حرارية	48 رس
كوب أصفر مع إطباعات الشامم والعسل، شاي كريمي بنهاية منعشة	

<b>لوتس الياسمين</b> 2 سعرة حرارية	55 رس
براعم وردية داكنة تعتلي أوراق الشاي الأخضر. غني بنكهة الورد في الطعم والشكل	

<b>الزعفران الملكي</b> 2 سعرة حرارية	115 رس
يحتوي على أجود أنواع الزعفران الكشميري، إذ يعود تاريخ الزعفران الملكي إلى العصور التي كانت فيها الورد النادرة توضع في الشاي كمكون أساسي لتعزز من نكهتها وتعطي التجربة الملكية. مع مزيج من أعشاب الأسام من تيبى بيكو. يمنحك الزعفران نكهة عطرية فريدة	

<b>موسكاني</b> 2 سعرة حرارية	249 رس
مزروعة على مساحات عالية بارتفاع 2000 متر، عشبة الموسكاني النادرة التي تستوحي نكهتها من مرتفعات الهيمالايا والمناخ الصيفي، أفضل أنواع شاي الأولونغ بمزيج من النكهات التي تمنحك الطعم الحلو	

## القهوة

<b>إسبريسو</b> 4 سعرة حرارية	25 ر س
<b>أمريكانو</b> 18 سعرة حرارية	28 ر س
<b>فلات وايت</b> 71 سعرة حرارية	28 ر س
<b>كابتشينو</b> 151 سعرة حرارية	28 ر س
<b>لاتيه</b> 255 سعرة حرارية	28 ر س
<b>مكياتو</b> 216 سعرة حرارية	28 ر س
<b>أفوكاتو</b> 320 سعرة حرارية	28 ر س
تتوفر خيارات القهوة منزوعة الكافيين	

## الشوكولاتة الساخنة

<b>الشوكولاتة الساخنة مع الكريمة</b> 450 سعرة حرارية	55 رس
<b>موكا مع الكريمة</b> 425 سعرة حرارية	55 رس