

Breakfast

(served from 9am until 12pm)

Eggs Any Style

2.9

Your selection of eggs served with grilled tomatoes stuffed with breadcrumbs, hash brown, asparagus and multigrain bread.

Poached Eggs with multigrain bread and Hollandaise sauce.

Plain Omelet eggs omelet.

Fried Eggs sunny-side up or over easy.

Boiled soft or well-done.

Add:

Tomatoes / Onions / Mushrooms / Mixed Capsicum

Beef Pepperoni / Turkey / Feta Cheese / Mixed Cheese

0.5

1

Halloumi Rolls 🍷

3.8

Grilled Halloumi cheese, tomatoes, cucumber, lettuce and homemade muhammara sauce in tortilla bread.

Akawi Cheese Mouajanat 🍷

3.2

Homemade dough stuffed with Akawi cheese and muhammara sauce topped with tahini and zaatar.

Turkey & Hummus Sandwich

3.8

Multigrain bread, hummus, butterhead lettuce, turkey, tomatoes, guacamole and honey-mustard sauce.

Traditional Shakshuka 🍷

3.6

Two eggs, tomatoes, baby spinach, Feta cheese and harissa sauce served with pita bread.

Mahyawa Rolls

2.4

Egg Mahyawa with Mozzarella cheese, served with green salad.

Florence French Toast

4.5

Brioche bread dipped in beaten eggs and milk served with mixed berry compote, vanilla ice cream, cardamom and saffron sauce.

Breakfast Pizza

4.2

Sunny-side up eggs, crispy beef bacon, Parmesan cheese, Mozzarella cheese, rocket leaves and homemade tomato sauce.

Waffles

The Banoffee

3.5

Homemade waffles with banana-toffee cream and vanilla crumble.

Very Berries

3.8

Homemade waffles with blueberry compote, fresh mixed berries and maple syrup.

Pastry Cream 🍷

3.5

Homemade waffles with pastry cream, walnuts and chocolate sauce.

Apple & Cinnamon 🍷

3.8

Homemade waffles with cinnamon apples and praline ice cream.

Platters

Lebanese Breakfast

4.8

Homemade balila, Akawi cheese, labneh with mint, foul mudammas, falafel, sunny-side up egg, babaghanouj, mixed olives, green salad and pita bread.

Bahraini Breakfast

4.4

Baidh tomato, daal, naakhi, balaleet, Bahraini kebab, olives with Feta cheese, garlic-chili yoghurt and green salad served with pita bread.

Spanish Breakfast

5.2

Beef bacon, chicken sausages, grilled tomatoes stuffed with breadcrumbs and herbs, hash brown, baked beans, roasted potatoes, sautéed mushrooms, Spanish omelet, avocado on toast and rocket-olive salad.

Dar Zowayed Breakfast

4.9

Chicken liver, spinach mushroom scrambled egg, cheese samboosas, asida, foul mudammas, garlic-chili yoghurt, Majdola cheese salad, green salad and pita bread.

French Breakfast 🍷

4.9

Scrambled eggs, pancakes with honey and chocolate chips, strawberry jam, peanut butter, butter croissant, vanilla whipped cream with mixed berries compote, fruit salad and caramelized nuts.

🍷 Contains Nuts

🌿 Vegetarian



All prices mentioned are in Bahraini Dinars (BHD). All prices are subject to 5% VAT.

الإفطار

(يقدم من 9 صباحا حتى 12 ظهرا)

3.8 لفائف جبنة الحلوم

جبنة الحلوم المشوية، طماطم، خيار، خس، وصلصة المحمرة على الطريقة المنزلية في خبز التورتيللا.

3.2 معجنات عكاوي

عجينة مصنوعة على الطريقة المنزلية مع جبنة عكاوي ومعجون المحمرة، مع الطحينة بالزعر.

3.8 شطيرة الحمص مع الديك الرومي

خبز الحبوب المتعددة، حمص، خس، ديك رومي، طماطم، جواكومولي وصلصة الخردل بالعسل.

2.9 البيض على طريقتك الخاصة

اختيارك من البيض مع طماطم محشية بفتات الخبز والأعشاب، بطاطا الهاش براون، هليون، وخبز الحبوب المتعددة.

بيض مسلوق، مع خبز الحبوب المتعددة، وصلصة الهولنديز.

أومليت سادة.

بيض عيون، مقلي من جانب واحد أو مقلي من جانبيين.

بيض مغلي، نصف استواء، أو مستوي.

أضف

طماطم \ بصل \ فطر \ فليفلة مشكلة

بيبروني \ ديك رومي \ جبنة الفيتا \

أجبان مشكلة

3.6 شكشوكة تقليدية

بيضتين، طماطم، أوراق سبانخ صغيرة، جبنة الفيتا، صلصة الهريسة، تقدم مع الخبز.

2.4 لفائف المهيواة

مهيواة البيض مع جبنة الموزاريلا تقدم مع سلطة خضراء.

4.5 خبز فلورنس الفرنسي

خبز بريوش مغمس في بيض مخفوق وحليب، يقدم مع كومبوت التوت المشكل، آيس كريم الفانيللا، وصلصة الزعفران بالهيل.

4.2 بيتزا الإفطار

بيض عيون، لحم البقر المقدد المقرمش، جبنة البارميزان، جبنة الموزاريلا، جرجير، مع صلصة طماطم على الطريقة المنزلية.

وافل

3.5 وافل البونوفي

وافل على الطريقة المنزلية، كريمة توفى الموز، وفتات الفانيللا.

3.8 وافل التوت المشكل

وافل على الطريقة المنزلية، مع كمبوت التوت الأزرق، توت مشكل طازج، وشراب القيقب.

3.5 وافل الكريمة

وافل على الطريقة المنزلية، كريمة، جوز، وصلصة الشوكولاتة.

3.8 وافل التفاح بالقرفة

وافل على الطريقة المنزلية، تفاح بالقرفة، وآيس كريم جوز البقان بالكراميل.

أطباق الفطور

4.9 إفطار دار زويد

كبدة الدجاج، بيض بالسبانخ واللفطر، سمبوسة جبن، عصيدة، فول مدمس، زبادي بالتوم الحار، سلطة جبنة المجدولة، سلطة خضراء، خبز.

4.8 إفطار لبناني

بليلة على الطريقة المنزلية، جبنة عكاوي، لبننة بالننعان، فول مدمس، فلافل، بيض عيون، باباغوج، زيتون مشكل، سلطة خضراء، خبز.

4.9 إفطار فرنسي

بيض مخفوق، فطائر البانكك مع العسل ورقائق الشوكولاتة، مربى الفراولة، زبدة الفول السوداني، كرواسون بالزبدة، كريمة فانيللا مخفوقة مع كومبوت التوت المشكل، سلطة فواكه، مكسرات مكرملة.

4.4 إفطار بحريني

بيض بالطماطم، عدس، نخي، بلاليط، كباب بحريني، زيتون مع جبنة الفيتا، زبادي بالتوم الحار، سلطة خضراء، خبز.

5.2 إفطار إسباني

لحم بقري مقدد، نقائق دجاج، طماطم مشوية ومحشية بفتات الخبز والأعشاب، بطاطا محمرة، فاصوليا مخبوزة، بطاطا الهاش براون، فطر سوتيه، أومليت على الطريقة الإسبانية، خبز محمص مع الأفوكادو، سلطة الجرجير والزيتون.

Florence

دار زويد
DAR ZOWAYED

جميع الأسعار مذكورة بالدنيا
البحريني ولا تشملها ضريبة
القيمة المضافة 5%.

يحتوي على مكسرات

طبق نباتي

Beverages

Coffee & Hot Drinks

Espresso	1.4 / 1.8
<i>Single or Double</i>	
Americano	1.8
Café Latte	2
Cappuccino	2
Café Macchiato	2



French Coffee	1.8
<i>Classic, Chocolate or Hazelnut.</i>	
Vienna	1.9
<i>Americano with whipped cream.</i>	
Florence Hot Chocolate	1.9
Arabic Gahwa	2.9
Turkish Coffee	2.5



Fresh Juices

Apple	2.2
Avocado	2.9
Banana	2.2
Carrot	2
Carrot & Orange	2.2
Orange	2.5
Lemon	2.2
Lemon & Mint	2.5
Mango	2.9
Pineapple	2.6
Pomegranate	2.8
Sweet Melon	2.5
Watermelon	2.5

Signature Mocktails

Summer in Florence
Fresh blueberries, fresh lime juice, mint leaves, vanilla syrup, blueberry syrup and soda water.



Passion Fruit Mojito
Fresh passion fruit, fresh lime juice, mango purée and 7up.

After Sunset
Fresh passion fruit, lime, lemon leaves, passion fruit syrup and sparkling water.

Colors of Florence
Orange slush, lemon juice, grenadine and blue lagoon syrup.

Cold Drinks

Homemade Ice Tea 2.3
Lemon, Peach, Strawberry, Passion Fruit, Lemongrass or Green Tea

Soft Drinks 1.6

Small Still or Sparkling Water 1.5

Large Still or Sparkling Water 2.2

Spa Water 1.5

Tea Forte 2.4

Tupelo Honey Fig
A summer medley of rare tea, sweet figs and the taste of Tupelo honey.

Tangerine Rosemary
White tea enlivened with crisp apples, sweet tangerine and rosemary.

Kiwi Lime Ginger
Fresh picked citrus lime complemented by ginger and kiwi.

Green Mango Peach
Green tea leaves blended with peppermint, mango nectar and peach.

Lemon Sorbetti
Italy's most celebrated sorbet as a green tea with fresh citrus and wildflower honey.

Wild Berry Hibiscus
Juicy berries punctuated with aromatic Hibiscus flowers.

Chamomile Citron
A relaxing and rejuvenating blend of Egyptian chamomile and rose hips.



Peach Rhubarb 1.6
Savory Rhubarb and the sweet taste of peaches are blended with fragrant and floral Hibiscus.

Harvest Apple Spice 2.2
The luscious taste of Apples with notes of berries, cinnamon and clove.

Coconut Mango Colada
Green tea with sweet mango and fresh-cut coconut.

Organic Tea 2.4

English Breakfast
A robust full-bodied cup with a concentrated Character of Malt.

Green Tea

Shakes

KitKat and Maltesers	3
Strawberry	3.4
Peanut Butter-Banana	3

Florence

La Maison Méditerranéenne



All prices mentioned are in Bahraini Dinars (BHD).
 All prices are subject to 5% VAT.

المشروبات

شاي فورتى 2.4

عسل الطوبال والتين
مخلوط صيفي من الشاي والتين الحلو ونكهة عسل الطوبال.

إكليل الجبل واليوسفي
الشاي الأبيض مع رقائق التفاح المقرمشة واليوسفي الحلو وإكليل الجبل.

كيوي الليمون والزنجبيل
ليمون حامض طازج ممزوج بالزنجبيل والكيوي.

مانجو أخضر وخوخ
أوراق الشاي الأخضر المخلوطة بالنعناع مع نكهة المانجو والخوخ.

سوريه الليمون
السوريه الأكثر شهرة في إيطاليا المكون من الشاي الأخضر والحامضيات الطازجة وعسل الزهور البرية.

كرديه التوت البري
توت مليء بالعصارة مع زهور الكركديه العطرية.

البابونج بالليمون
مزيج الاسترخاء والحيوية من البابونج المصري وبراعم الورد.



الراوند والخوخ
طعم الراوند مع النكهة الحلوة من الخوخ المخلوطة وزهور الكركديه العطرية.

بهارات التفاح
المذاق اللذيذ للتفاح مع نكهات التوت والقرنفل.

كولادا المانجو وجوز الهند
الشاي الأخضر مع المانجو الحلو وجوز الهند الطازج.

الشاي العضوي 2.4

شاي الفطور الإنجليزي
كوب قوي بنكهة قوية من الشعير.

شاي أخضر

محفوق الحليب

الكيت كات والمالتيزرز 3

الفراولة 3.4

زبدة الفول السوداني والموز 3

جميع الأسعار مذكورة بالدنيا البحريني ولا تشملها ضريبة القيمة المضافة 5%.

موكيتلات خاصة

سمر إن فلورنس 3.2
توت أزرق طازج، عصير ليمون حامض طازج، نعناع، شراب القانيل، شراب التوت الأزرق، صودا.



موهيتو الباشن فروت 3.2
فاكهة الباشن الطازجة مع عصير الليمون الحامض الطازج، عصير المانجو المركز، وسفن أب.

بعد الغروب 3.2
فاكهة الباشن الطازجة، ليمون حامض، أوراق الليمون، شراب فاكهة الباشن، ومياه فوار.

كولورز أوف فلورنس 3.2
سلاش البرتقال، عصير ليمون، غرينادين وشراب بلو لاجون.

المشروبات الباردة

شاي مثّلج بالطريقة المنزلية 2.3
ليمون \ خوخ \ فراولة \ فاكهة الباشن \ عشبة الليمون \ شاي أخضر

مشروبات غازية 1.6

ماء حجم صغير مقطر أو فوار 1.5

ماء حجم كبير مقطر أو فوار 2.2

ماء سبا 1.5

القهوة والمشروبات الساخنة

1.4 / 1.8

1.8

2

2

2



1.8

1.9

1.9

2.9

2.5



العصائر الطازجة

2.2

2.9

2.2

2

2.2

2.5

2.2

2.5

2.9

2.6

2.8

2.5

2.5

اسبريسو
جرعة أو جرعتين.

أمريكانو

لاتيه

كابتشينو

ماكياتو

قهوة فرنسية
قهوة كلاسيكية، مع الشكولاتة أو البندق.

قيينا
أمريكانو مع كريمة.

شكولاتة ساخنة

قهوة عربية

قهوة تركية

تفاح

أفوكادو

موز

جزر

جزر وبرتقال

برتقال

ليمون

ليمون نعناع

مانجو

أناناس

رمان

شمام

بطيخ أحمر

Florence
La Maison Méditerranéenne

دار
زويدي
DAR ZOWAYED

Soups

Harira
Hearty lamb soup with fresh tomatoes, puy lentils, vermicelli, chickpeas and a fragrant blend of spices.

Bahraini Red Lentil
Red lentil soup with cumin served with golden croutons and a lemon wedge.

Madrooba
Bahraini spiced chicken and jareesh soup served with pita bread.

Cream of Chicken
Creamy chicken soup with sweet corn served with garlic bread.

French Onion
Classic French onion soup served with a cheesy crust and garlic bread.

Salads

Goat Cheese
Fresh figs, fried Goat cheese balls, red chard leaves, sun-dried tomatoes, raspberry vinaigrette and sunflower seeds.

Garlic Prawns & Avocado
Sautéed garlic prawns, avocado, rocket leaves, Riso pasta, cherry tomatoes, celery, Parmesan cheese, lemon-mustard-olive oil dressing and balsamic pearls.

Bahraini Tikka
Black lemon marinated beef tikka, arugula leaves, cherry tomatoes, cucumber, onions, Feta cheese and chili-oregano vinaigrette.

Chicken and Apple
Grilled chicken, mixed beans, green apples, mixed capsicum, gem lettuce, roasted pine nuts with Dijon-honey dressing.

Quinoa
Quinoa, tomatoes, onions, cucumber, lettuce, caramelized walnuts, mint with pomegranate dressing.

Tabbouleh
Parsley leaves, tomatoes, bulgur, onions, spring onions, romaine lettuce and pomegranate with lemon-olive oil dressing.



Fattoush
Romaine lettuce, cucumber, tomatoes, onions, pomegranate, mixed capsicum, mint leaves, red radish, sumac with lemon-olive oil dressing.

Mattai Salad
Arabic mattai, onions, tomatoes, cucumber, coriander, bean sprouts, iceberg lettuce with sour cream dressing.

Appetizers

Pasta Brie
Crispy Brie cheese balls on creamy baked spinach pasta.

Halloumi Fries
Fried Halloumi cheese strips served with chili yoghurt, labneh and pomegranate molasses.

Samboosa
A mix of pizza and vine leaves samboosas served with tamarind-dates sauce.

Kibbeh
Fried kibbeh served with sun-dried tomato hummus and tahini sauce.

Arayes Kofta
Minced lamb and pine nuts pinwheels served with green salad and herb-yoghurt sauce.

Hummus with Tikka
Hummus topped with black lemon marinated beef tikka and pine nuts.

Chicken Shawarma Nachos
Fried tortilla bread with chicken shawarma, pickled turnips, gherkins, sumac, garlic and tahini sauce.



Cheesy Florence Tower
Layered corn tortillas with chicken, guacamole and bean salsa served with melting cheese sauce.

Chicken Alfredo Sticks
Fried chicken Alfredo and Mozzarella sticks served with Chipotle mayonnaise.

The Original Gratin
Creamy spinach, artichoke and mushroom dip, mixed cheese and roasted garlic. Served with corn tortilla chips.

Gorgeous Eggplant
Fried eggplant, minced lamb, caramelized onions, yoghurt sauce and walnuts.

Crispy Prawns & Calamari
Fried prawns and calamari served with chili mayonnaise and mixed capsicum salsa.

Bahraini Kebab
Gram flour fritters served with sweet chili and mint-yoghurt dip.

4.2

3.9

3.2

3.9

3.9

3.2

3.2

3.2

3.2

3.6

4.2

3.9

3.9

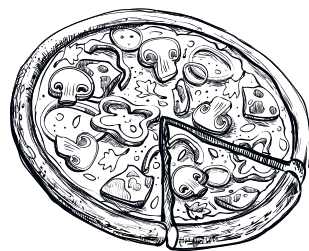
4.2

4.2

2.4

Pizzas

Margherita Pizza
Mozzarella cheese, homemade tomato sauce and fresh basil.



Pepperoni Pizza
Pepperoni slices, black olives, sun-dried tomatoes, Mozzarella cheese topped with chili flakes.

Vegetarian Pizza
Roasted eggplant, zucchini, mixed capsicum, onions, pomegranate, Feta cheese, Mozzarella cheese, mint leaves and arugula leaves.

Chicken Shawarma Pizza
Marinated chicken with Arabic spices, tahini-garlic sauce, lettuce, mint leaves, pickled turnips and French fries.

Beef & Chicken Pizza
Beef bacon, grilled chicken, fresh avocado, roasted red capsicum and Feta cheese.

Spinach & Bacon Pizza
Creamy spinach and cheese pizza with beef bacon strips drizzled with Ranch sauce.

Dar Zowayed Pizza
Machboos rice, chicken gravy, Mozzarella cheese and mint-yoghurt sauce.

3.9

4.2

2.4

Sandwiches

Pesto Chicken
Pesto marinated chicken, avocado, arugula leaves, roasted capsicum, sliced tomatoes, caramelized onions and Emmental cheese.

Steak & Mushrooms
Grilled tenderloin steak stripes, sautéed mushrooms, caramelized onions and mixed cheese served in baguette.



Gourmet Beef Burger
Angus beef patty, guacamole, caramelized onions, pickles, sliced tomatoes, Cheddar cheese and lettuce.

Chicken Sliders
Buttermilk crispy chicken, Chipotle mayonnaise, gherkins, Cheddar cheese and Ranch sauce.

Sides

Sautéed or Roasted Vegetables

French Fries

Mashed Potatoes

Steamed, Herb or Saffron Rice

Mains

Dar Zowayed's Lamb Ghouzi
Seasoned rice with traditional spices, lamb shank, nuts, raisins, fried onions and boiled egg.

Lamb Shank
Slow-cooked lamb shank with Arabic spices served with Vermicelli rice.

Chicken Tah Chin
Layered Iranian rice with chicken, caramelized onions, yoghurt, coconut milk and saffron, topped with shredded pistachios and dried pomegranates.

Chicken Biryani
Layered chicken and Basmati herb rice, fried nuts, crispy onions and mint-yoghurt sauce.

Chicken Maqlooba
Shredded chicken and fried egg plant cooked with Arabic spices, Basmati rice, almond flakes and crispy mint leaves served with mint-yoghurt sauce.

Dajaj Warak Enab
Grilled chicken, vine leaves, mashed potatoes, pomegranate, pine nuts and homemade sauce.

Rosé Chicken
Grilled chicken in rosé-thyme sauce served with mashed potatoes, fried Mozzarella cheese and steamed vegetables.

Rosé Ravioli
Spinach and Ricotta cheese Raviolis, chicken, sun-dried tomatoes, walnuts, rosé sauce and Parmesan cheese.



Fettuccine Alfredo
Creamy mixed mushrooms, grilled chicken, Parmesan cheese and fresh basil.

Mushroom Risotto
Risotto cooked with assorted mushrooms, arugula leaves, Parmesan cheese, basil and balsamic reduction.
Add Chicken

Desserts

Fried Oreos
Fried Oreos served with cookies & cream ice cream and warm butterscotch sauce.

Nutella Bombs
Fried dough stuffed with Nutella and caramelized mixed nuts.

Stuffed French Toast
Nutella stuffed Brioche bread dipped in beaten eggs, milk, cardamom and saffron sauce. Served with mixed berry compote, chocolate chips, vanilla ice cream and chocolate sauce.

Affogato
Vanilla ice cream topped with a hot Espresso shot.

Machboos Hamour or Prawns
Basmati rice cooked with dry lemon and Bahraini spices.

Masli Prawns
Prawns cooked in traditional spices with Basmati rice, carrots, potatoes, mixed capsicum, saffron and herbs.

Florence Hamour
Grilled Hamour filet, Basmati rice, mixed herbs, creamy dill-tamarind sauce and almond flakes.

Roasted Salmon
Pan-seared salmon, roasted potatoes, Feta cheese, mixed capsicum, basil and saffron-dill sauce.

Seabass Moghrabiyeh
Grilled Seabass and Lebanese couscous served with onions, tomato and olive sauce.

Seafood Risotto
Risotto cooked with grilled salmon, shrimps, calamari, sun-dried tomatoes, arugula leaves and Parmesan cheese.

Seafood Rigatoni
Shrimps, calamari, rosé sauce, Parmesan cheese and fresh basil.



Filet Mignon
Angus beef tenderloin, mashed potatoes, white bean ragout, red chard leaves. Served with three-peppercorn sauce.

Bahraini Macaroni
Minced beef with Arabic spices, carrots, green beans, Macaroni pasta, coriander and tomato sauce topped with crispy tortillas and sour cream.

Kushari
Egyptian rice baked with pasta, lentil and Vermicelli topped with spicy tomato sauce and crispy onions.

Mud Pie
No bake cake with ice cream, Oreo crumbs, coffee wafer and chocolate fudge.

Fried Cheesecake
Cornflakes crumbed cheesecake served with Oreo crumbs, vanilla ice cream and sprinkles.

Chocolate Fondant
Double chocolate fondant with caramelized popcorn, vanilla ice cream and white chocolate sauce.

All our meals are prepared in an environment where nuts are used and may therefore contain traces of nut. For additional information or if you have any other special dietary requirements, please speak to a member of the food service staff, before ordering, who will be happy to advise you.

Contains Nuts Vegetarian
All prices mentioned are in Bahraini Dinars (BHD) and are subject to 5% VAT.

الشوربة

شوربة الحريرة
حساء لحم غنى مع طماطم طازجة، عدس أخضر، شعيرية، وحمص، مع خليط من التوابل التقليدية.

شوربة العدس البحرينية 🍲
شوربة العدس الأحمر مع الكمون تقدم مع قطع الخبز المحمص، وشريحة من الليمون.

شوربة مضروبة
دجاج متبل مع مزيج من شوربة الجريش تقدم مع الخبز.

شوربة كريمة الدجاج
كريمة الدجاج والذرة، تقدم مع خبز محمص بالتوم.

شوربة البصل الفرنسية
شوربة البصل الفرنسية الكلاسيكية تقدم مع خبز محمص بالجبن المشكل.

السلطة

سلطة جينة الماعز 🍴
تين طازج، كرات جينة الماعز المقلية، أوراق السلق الأحمر، طماطم مجففة، صلصة توت العليق، وبذور دوار الشمس.

سلطة الروبيان المثلوثم والأفوكادو
روبيان بالتوم، أفوكادو، جرجير، معكرونة لسان العصفور، طماطم كرزية، كرفس، جينة البارميزان، صلصة الخردل بالليمون وزيت الزيتون، وحبات البسملك.

سلطة التكة البحرينية
تكة متبل بالليمون الأسود، جرجير، طماطم كرزية، خيار، بصل، جينة الفيتا، مع خل الفلفل الأحمر والزعتر الجبلي.

سلطة الدجاج والتفاح 🍴
دجاج مشوي، فاصوليا مشكلة، تفاح أخضر، فليفلة مشكلة، خس، صنوبر محمص، مع صلصة الخردل والعسل.

سلطة الكينوا 🍴
كينوا، طماطم، بصل، خيار، خس، جوز مكرومل، نعناع، مع دبس الرمان.

تبولة 🍴
بققدونس، طماطم، برغل، بصل، بصل أخضر، خس، رمان، مع صلصة الليمون وزيت الزيتون.

فتوش 🍴
خس، خيار، طماطم، بصل، رمان، فليفلة مشكلة، نعناع، فجل، سماق، وصلصة الليمون وزيت الزيتون.

سلطة المتاي 🍴
متاي، بصل، طماطم، خيار، كرزية، براعم الفاصوليا، خس، وصلصة الكريمة الحامضة.

المقبلات

باستا جينة البري
باستا بكريمة السبانخ تغليتها كرات من جينة البري المقلية.

جينة حلوم مقلية
شرائح من جينة الحلوم المقلية، تقدم مع زبادي حار، ولبنة مع دبس الرمان.

سمبوسة
سمبوسة البيتزا وورق العنب تقدم مع صلصة التمر بالتمر الهندي.

كبة
كبة مقلية تقدم مع الحمص بالطماطم المجففة، تقدم مع صلصة الطحينة.

كفتة عرايس 🍴
عرايس لحم مع الصنوبر، تقدم مع سلطة خضراء، وصلصة الزبادي مع الأعشاب.

حمص مع التكة 🍴
حمص تغليته تكة متبل في ليمون أسود ورشة من الصنوبر.

ناتشوز شاورما الدجاج
خبز تورتيلا مقلية مع شاورما الدجاج، مخلل لفت، مخلل خيار، سماق، وصلصة الطحينة بالتوم.

بيتزا شاورما الدجاج
دجاج متبل في بهارات عربية، صلصة الطحينة بالتوم، خس، نعناع، مخلل لفت، وبطاطا مقلية.

بيتزا الدجاج واللحم البقري
لحم بقري مققد، دجاج مشوي، أفوكادو، فليفلة حمراء، مشوية، وجينة الفيتا.

بيتزا اللحم المقدد والسبانخ
بيتزا بكريما السبانخ والجبن، لحم مققد، وصلصة الرانش.

بيتزا دار زويد
أرز مجبوس، صلصة الدجاج، جينة الموزاريلا، وصلصة الزبادي بالنعناع.

برج فلورنس من الجينة
طبقات تورتيلا الذرة والدجاج، جواكومولي، صلصة البقوليات، تقدم مع صلصة الجينة الذاتية.

أصابع ألفريدو الدجاج
أصابع مقلية بالدجاج وجينة الموزاريلا يقدم مع مايونيز الشبوتليه.

الجراتان الأصلي
سبانخ بالكريمة مع غموس الخرشوف والفطر، جينة مشكلة، وثوم محمص، تقدم مع رقائق التورتيللا بالذرة.

طبق الباذنجان 🍴
طبقات من الباذنجان المقلية، لحم مفروم، بصل مكرومل، صلصة الزبادي، وجوز.

الروبيان والحبار المقرمش
روبيان وحبار مقلية، يقدم مع المايونيز الحار وصلصة الفليفلة المشكلة.

كباب بحريني
قطع مصنوعة من طحين النخ، تقدّم مع صلصة حلوة حارة، وغموس الزبادي بالنعناع.

قائمة الطعام والحلويات

البيتزا

بيتزا المارغريتا
جينة الموزاريلا، صلصة طماطم بالطريقة المنزلية، وريحان طازج.

بيتزا البيبروني
شرائح البيبروني، زيتون، طماطم مجففة، جينة الموزاريلا مع رشة من رقائق الفلفل الحار.

بيتزا نباتية 🍴
باذنجان مشوي، كوسة، فليفلة مشكلة، بصل، رمان، جينة الفيتا، جينة الموزاريلا، نعناع، وجرجير.

بيتزا شاورما الدجاج
دجاج متبل في بهارات عربية، صلصة الطحينة بالتوم، خس، نعناع، مخلل لفت، وبطاطا مقلية.

بيتزا الدجاج واللحم البقري
لحم بقري مققد، دجاج مشوي، أفوكادو، فليفلة حمراء، مشوية، وجينة الفيتا.

بيتزا اللحم المقدد والسبانخ
بيتزا بكريما السبانخ والجبن، لحم مققد، وصلصة الرانش.

بيتزا دار زويد
أرز مجبوس، صلصة الدجاج، جينة الموزاريلا، وصلصة الزبادي بالنعناع.

برج فلورنس من الجينة
طبقات تورتيلا الذرة والدجاج، جواكومولي، صلصة البقوليات، تقدم مع صلصة الجينة الذاتية.

أصابع ألفريدو الدجاج
أصابع مقلية بالدجاج وجينة الموزاريلا يقدم مع مايونيز الشبوتليه.

الجراتان الأصلي
سبانخ بالكريمة مع غموس الخرشوف والفطر، جينة مشكلة، وثوم محمص، تقدم مع رقائق التورتيللا بالذرة.

طبق الباذنجان 🍴
طبقات من الباذنجان المقلية، لحم مفروم، بصل مكرومل، صلصة الزبادي، وجوز.

الروبيان والحبار المقرمش
روبيان وحبار مقلية، يقدم مع المايونيز الحار وصلصة الفليفلة المشكلة.

كباب بحريني
قطع مصنوعة من طحين النخ، تقدّم مع صلصة حلوة حارة، وغموس الزبادي بالنعناع.

السندويشات

بيستو الدجاج
دجاج متبل بصلصة البيستو، أفوكادو، جرجير، فليفلة مشوية، شرائح الطماطم، بصل مكرومل، وجينة امنتال.

ستيك وفطر
شرائح من لحم التندرلوين المشوي، فطر سويتي، بصل مكرومل، وجينة مشكلة، يقدم في خبز الباقيت.

برجر بقري غورميه
لحم الأنجوس المفروم، جواكومولي، بصل مكرومل، مخلل، شرائح طماطم، جينة الشيدر، وخس.

سلايدرز الدجاج
دجاج مقرمش، مايونيز الشبوتليه، مخلل خيار، جينة الشيدر، وصلصة الرانش.

برجر ورق عنب 🍴
دجاج مشوي، ورق عنب، بطاطا مهروسة، رمان، صنوبر، وصلصة على الطريقة المنزلية.

روزيه الدجاج
دجاج مشوي في صلصة روزيه بالزعر، يقدم مع بطاطا مهروسة، جينة الموزاريلا المقلية، وخضار مطبوخة على البخار.

روزيه رافيولي 🍴
رافيولي السبانخ وجينة الريبوكوتا، دجاج، طماطم مجففة، جوز، مغمورة في صلصة الروزيه الغنية مع جينة البارميزان.

فيتوشيني ألفريدو
كريمة الفطر المشكل، دجاج مشوي، جينة البارميزان، وريحان طازج.

ريزوتو بالفطر
ريزوتو مطبوخ مع فطر مشكل، جرجير، جينة البارميزان، ربحان وصلصة البلسميك.

أصف دجاج
أصف دجاج

الأطباق الرئيسية

غوزي دار زويد 🍴
أرز بالبهارات التقليدية، لحم الضأن، مكسرات، زبيب، بصل مقلية، وبيض مسلوقة.

لحم الضأن
قطعة من لحم الضأن متبله بالبهارات التقليدية مطبوخة على مهل، تقدم مع أرز بالشعيرية.

دجاج ته شين 🍴
مقلوبة الدجاج الإبرانية بطبقه من الأرز والدجاج مع بصل مكرومل، زبادي، حليب جوز الهند، زعفران، تغليتها رشة من شرائح الفستق والزشرتك.

برياني الدجاج 🍴
طبقات من الدجاج وأرز بسمتي بالأعشاب، مكسرات مقلية، وبصل مقلية مقرمش، مع صلصة الزبادي بالنعناع.

مقلوبة الدجاج 🍴
شرائح دجاج وباذنجان مقلية مطبوخ مع التوابل العربية، أرز بسمتي، شرائح اللوز، أوراق نعناع مقرمشة، يقدم مع صلصة الزبادي بالنعناع.

دجاج ورق عنب 🍴
دجاج مشوي، ورق عنب، بطاطا مهروسة، رمان، صنوبر، وصلصة على الطريقة المنزلية.

روزيه الدجاج
دجاج مشوي في صلصة روزيه بالزعر، يقدم مع بطاطا مهروسة، جينة الموزاريلا المقلية، وخضار مطبوخة على البخار.

روزيه رافيولي 🍴
رافيولي السبانخ وجينة الريبوكوتا، دجاج، طماطم مجففة، جوز، مغمورة في صلصة الروزيه الغنية مع جينة البارميزان.

فيتوشيني ألفريدو
كريمة الفطر المشكل، دجاج مشوي، جينة البارميزان، وريحان طازج.

ريزوتو بالفطر
ريزوتو مطبوخ مع فطر مشكل، جرجير، جينة البارميزان، ربحان وصلصة البلسميك.

أصف دجاج
أصف دجاج

فيتوشيني ألفريدو
كريمة الفطر المشكل، دجاج مشوي، جينة البارميزان، وريحان طازج.

ريزوتو بالفطر
ريزوتو مطبوخ مع فطر مشكل، جرجير، جينة البارميزان، ربحان وصلصة البلسميك.

أصف دجاج
أصف دجاج

فيتوشيني ألفريدو
كريمة الفطر المشكل، دجاج مشوي، جينة البارميزان، وريحان طازج.

ريزوتو بالفطر
ريزوتو مطبوخ مع فطر مشكل، جرجير، جينة البارميزان، ربحان وصلصة البلسميك.

أصف دجاج
أصف دجاج

فيتوشيني ألفريدو
كريمة الفطر المشكل، دجاج مشوي، جينة البارميزان، وريحان طازج.

ريزوتو بالفطر
ريزوتو مطبوخ مع فطر مشكل، جرجير، جينة البارميزان، ربحان وصلصة البلسميك.

مجبوس / روبيان هامور 🍴
أرز بسمتي مطبوخ مع ليمون أسود وبهارات بحرينية.

مقلي روبيان 🍴
روبيان مطبوخ في بهارات تقليدية مع أرز بسمتي، جزر، بطاطا، فليفلة مشكلة، زعفران وأعشاب.

هامور فلورنس 🍴
شريحة من الهامور المشوي، تقدم مع أرز بسمتي، وأعشاب، تغليتها صلصة كريمة الشبت بالتمر الهندي، وشرائح اللوز.

السلمون المشوي
سمك سلمون مشوي ومحم، بطاطا محمرة، جينة الفيتا، فليفلة مشكلة، ربحان، مع صلصة الزعفران والشبت.

مقروبية السيباس
السيباس المشوي مع كوسكوس لبناني، يقدم مع بصل وصلصة الطماطم بالزيتون.

ريزوتو المأكولات البحرية
ريزوتو مطبوخ مع سلمون مشوي، روبيان، كاليماي، طماطم مجففة، جرجير، وجينة الباميزان.

ريجاتوني المأكولات البحرية
روبيان، كاليماي، في صلصة روزيه غنية وجينة الباميزان مع ربحان طازج.

فيليه مينيون
تندرلوين لحم بقر الأنجوس، يقدم مع بطاطا مهروسة، يخنه الفاصوليا، أوراق السلق الحمراء، وصلصة الفلفل الأسود الثلاثية.

معكرونة بحرينية
لحم مفروم متبل بهارات عربية، جزر، فاصوليا خضراء، معكرونة، كرزية وصلصة الطماطم، تغليتها شرائح التورتيللا والكريمة الحامضة.

كشري
أرز مصري مطبوخ مع المعكرونة، عدس، وشعيرية، تغليته طبقه من صلصة الطماطم والبصل المقرمش.

مود باي
طبقات من الحلوى غير المطبوخة من الآيس كريم، فئات الأوريو، بسكويت القهوة، وحلوى الشوكولاتة.

جيزكيك مقلية
جيزكيك مغطى بطبقه من الكورن فلكس يقدم مع فئات الأوريو، آيس كريم الفانيليا وحبات السكر.

فوندو الشوكولاتة
شوكولاتة غنية مع الفشار المحلى، آيس كريم الفانيليا، وصلصة الشوكولاتة البيضاء.

أفوجاتو
آيس كريم الفانيليا مغطى بالإسبريسو الساخن.

مود باي
طبقات من الحلوى غير المطبوخة من الآيس كريم، فئات الأوريو، بسكويت القهوة، وحلوى الشوكولاتة.

جيزكيك مقلية
جيزكيك مغطى بطبقه من الكورن فلكس يقدم مع فئات الأوريو، آيس كريم الفانيليا وحبات السكر.

فوندو الشوكولاتة
شوكولاتة غنية مع الفشار المحلى، آيس كريم الفانيليا، وصلصة الشوكولاتة البيضاء.

أفوجاتو
آيس كريم الفانيليا مغطى بالإسبريسو الساخن.

مود باي
طبقات من الحلوى غير المطبوخة من الآيس كريم، فئات الأوريو، بسكويت القهوة، وحلوى الشوكولاتة.

جيزكيك مقلية
جيزكيك مغطى بطبقه من الكورن فلكس يقدم مع فئات الأوريو، آيس كريم الفانيليا وحبات السكر.

فوندو الشوكولاتة
شوكولاتة غنية مع الفشار المحلى، آيس كريم الفانيليا، وصلصة الشوكولاتة البيضاء.

أفوجاتو
آيس كريم الفانيليا مغطى بالإسبريسو الساخن.

مود باي
طبقات من الحلوى غير المطبوخة من الآيس كريم، فئات الأوريو، بسكويت القهوة، وحلوى الشوكولاتة.

جيزكيك مقلية
جيزكيك مغطى بطبقه من الكورن فلكس يقدم مع فئات الأوريو، آيس كريم الفانيليا وحبات السكر.

فوندو الشوكولاتة
شوكولاتة غنية مع الفشار المحلى، آيس كريم الفانيليا، وصلصة الشوكولاتة البيضاء.

أفوجاتو
آيس كريم الفانيليا مغطى بالإسبريسو الساخن.

مود باي
طبقات من الحلوى غير المطبوخة من الآيس كريم، فئات الأوريو، بسكويت القهوة، وحلوى الشوكولاتة.

جيزكيك مقلية
جيزكيك مغطى بطبقه من الكورن فلكس يقدم مع فئات الأوريو، آيس كريم الفانيليا وحبات السكر.

فوندو الشوكولاتة
شوكولاتة غنية مع الفشار المحلى، آيس كريم الفانيليا، وصلصة الشوكولاتة البيضاء.

أفوجاتو
آيس كريم الفانيليا مغطى بالإسبريسو الساخن.

مود باي
طبقات من الحلوى غير المطبوخة من الآيس كريم، فئات الأوريو، بسكويت القهوة، وحلوى الشوكولاتة.

جيزكيك مقلية
جيزكيك مغطى بطبقه من الكورن فلكس يقدم مع فئات الأوريو، آيس كريم الفانيليا وحبات السكر.

فوندو الشوكولاتة
شوكولاتة غنية مع الفشار المحلى، آيس كريم الفانيليا، وصلصة الشوكولاتة البيضاء.

أفوجاتو
آيس كريم الفانيليا مغطى بالإسبريسو الساخن.

مود باي
طبقات من الحلوى غير المطبوخة من الآيس كريم، فئات الأوريو، بسكويت القهوة، وحلوى الشوكولاتة.

جيزكيك مقلية
جيزكيك مغطى بطبقه من الكورن فلكس يقدم مع فئات الأوريو، آيس كريم الفانيليا وحبات السكر.

فوندو الشوكولاتة
شوكولاتة غنية مع الفشار المحلى، آيس كريم الفانيليا، وصلصة الشوكولاتة البيضاء.

أفوجاتو
آيس كريم الفانيليا مغطى بالإسبريسو الساخن.

مود باي
طبقات من الحلوى غير المطبوخة من الآيس كريم، فئات الأوريو، بسكويت القهوة، وحلوى الشوكولاتة.

جيزكيك مقلية
جيزكيك مغطى بطبقه من الكورن فلكس يقدم مع فئات الأوريو، آيس كريم الفانيليا وحبات السكر.

فوندو الشوكولاتة
شوكولاتة غنية مع الفشار المحلى، آيس كريم الفانيليا، وصلصة الشوكولاتة البيضاء.

أفوجاتو
آيس كريم الفانيليا مغطى بالإسبريسو الساخن.

مود باي
طبقات من الحلوى غير المطبوخة من الآيس كريم، فئات الأوريو، بسكويت القهوة، وحلوى الشوكولاتة.

جيزكيك مقلية
جيزكيك مغطى بطبقه من الكورن فلكس يقدم مع فئات الأوريو، آيس كريم الفانيليا وحبات السكر.

فوندو الشوكولاتة
شوكولاتة غنية مع الفشار المحلى، آيس كريم الفانيليا، وصلصة الشوكولاتة البيضاء.

أفوجاتو
آيس كريم الفانيليا مغطى بالإسبريسو الساخن.

مود باي
طبقات من الحلوى غير المطبوخة من الآيس كريم، فئات الأوريو، بسكويت القهوة، وحلوى الشوكولاتة.

جيزكيك مقلية
جيزكيك مغطى بطبقه من الكورن فلكس يقدم مع فئات الأوريو، آيس كريم الفانيليا وحبات السكر.

فوندو الشوكولاتة
شوكولاتة غنية مع الفشار المحلى، آيس كريم الفانيليا، وصلصة الشوكولاتة البيضاء.

أفوجاتو
آيس كريم الفانيليا مغطى بالإسبريسو الساخن.

مود باي
طبقات من الحلوى غير المطبوخة من الآيس كريم، فئات الأوريو، بسكويت القهوة، وحلوى الشوكولاتة.

جيزكيك مقلية
جيزكيك مغطى بطبقه من الكورن فلكس يقدم مع فئات الأوريو، آيس كريم الفانيليا وحبات السكر.

فوندو الشوكولاتة
شوكولاتة غنية مع الفشار المحلى، آيس كريم الفانيليا، وصلصة الشوكولاتة البيضاء.

أفوجاتو
آيس كريم الفانيليا مغطى بالإسبريسو الساخن.

مود باي
طبقات من الحلوى غير المطبوخة من الآيس كريم، فئات الأوريو، بسكويت القهوة، وحلوى الشوكولاتة.

جيزكيك مقلية
جيزكيك مغطى بطبقه من الكورن فلكس يقدم مع فئات الأوريو، آيس كريم الفانيليا وحبات السكر.

فوندو الشوكولاتة
شوكولاتة غنية مع الفشار المحلى، آيس كريم الفانيليا، وصلصة الشوكولاتة البيضاء.

أفوجاتو
آيس كريم الفانيليا مغطى بالإسبريسو الساخن.

مود باي
طبقات من الحلوى غير المطبوخة من الآيس كريم، فئات الأوريو، بسكويت القهوة، وحلوى الشوكولاتة.

جيزكيك مقلية
جيزكيك مغطى بطبقه من الكورن فلكس يقدم مع فئات الأوريو، آيس كريم الفانيليا وحبات السكر.

فوندو الشوكولاتة
شوكولاتة غنية مع الفشار المحلى، آيس كريم الفانيليا، وصلصة الشوكولاتة البيضاء.

أفوجاتو
آيس كريم الفانيليا مغطى بالإسبريسو الساخن.

مود باي
طبقات من الحلوى غير المطبوخة من الآيس كريم، فئات الأوريو، بسكويت القهوة، وحلوى الشوكولاتة.

جيزكيك مقلية
جيزكيك مغطى بطبقه من الكورن فلكس يقدم مع فئات الأوريو، آيس كريم الفانيليا وحبات السكر.

فوندو الشوكولاتة
شوكولاتة غنية مع الفشار المحلى، آيس كريم الفانيليا، وصلصة الشوكولاتة البيضاء.

أفوجاتو
آيس كريم الفانيليا مغطى بالإسبريسو الساخن.

مود باي
طبقات من الحلوى غير المطبوخة من الآيس كريم، فئات الأوريو، بسكويت القهوة، وحلوى الشوكولاتة.

جيزكيك مقلية
جيزكيك مغطى بطبقه من الكورن فلكس يقدم مع فئات الأوريو، آيس كريم الفانيليا وحبات السكر.

فوندو الشوكولاتة
شوكولاتة غنية مع الفشار المحلى، آيس كريم الفانيليا، وصلصة الشوكولاتة البيضاء.

أفوجاتو
آيس كريم الفانيليا مغطى بالإسبريسو الساخن.

مود باي
طبقات من الحلوى غير المطبوخة من الآيس كريم، فئات الأوريو، بسكويت القهوة، وحلوى الشوكولاتة.

جيزكيك مقلية
جيزكيك مغطى بطبقه من الكورن فلكس يقدم مع فئات الأوريو، آيس كريم الفانيليا وحبات السكر.

فوندو الشوكولاتة
شوكولاتة غنية مع الفشار المحلى، آيس كريم الفانيليا، وصلصة الشوكولاتة البيضاء.

أفوجاتو
آيس كريم الفانيليا مغطى بالإسبريسو الساخن.

مود باي
طبقات من الحلوى غير المطبوخة من الآيس كريم، فئات الأوريو، بسكويت القهوة، وحلوى الشوكولاتة.

جيزكيك مقلية
جيزكيك مغطى بطبقه من الكورن فلكس يقدم مع فئات الأوريو، آيس كريم الفانيليا وحبات السكر.

فوندو الشوكولاتة
شوكولاتة غنية مع الفشار المحلى، آيس كريم الفانيليا، وصلصة الشوكولاتة البيضاء.

أفوجاتو
آيس كريم الفانيليا مغطى بالإسبريسو الساخن.

مود باي
طبقات من الحلوى غير المطبوخة من الآيس كريم، فئات الأوريو، بسكويت القهوة، وحلوى الشوكولاتة.

جيزكيك مقلية
جيزكيك مغطى بطبقه من الكورن فلكس يقدم مع فئات الأوريو، آيس كريم الفانيليا وحبات السكر.