



Ma Sera

M E N U

Every Hour, a New Memory

CONTACT US

01553803579
033956710

OUR LOCATION

67 el Horya road (fouad street)
in front of Greco-Roman Museum



Morning Glory BREAKFAST

Top on toast

TLT egg 180 (توب أون توست) تي إل تي إيج

Sourdough toast stuffed with smoked turkey, Batavia lettuce, tomato, light mayo cream, and topped with a fried egg, house spices, and infused basil oil, served with a mixed green citrus salad and roasted potatoes

خبز ساوور دوو محمص و شرائح الرومي المدخن، خس باتافيا، شرائح الطماطم، ومايونيز كريمي خفيف. يعلوه بيض مقلي مع توابلنا الخاصة وزيت الريحان العطري. يُقدم مع بطاطس مشوية وسلطة خضراء منعشة بتتبيلة ماسيرا

Mushroom truffle 199 (مشروم ترافيل) توب أون توست

sourdough toast stuffed with marinated mushrooms, baby roca, truffle cream, topped with a fried egg, house spices, and truffle oil, served with a mixed green citrus salad and roasted potatoes

خبز ساوور دوو محمص فاخر يعلوه المشروم المتبل وجرجير "بيبي روكا" مع كريم الترافيل. يُتوج بالبيض المقلي مع لمسة فاخرة من زيت الترافيل، ويُقدم مع بطاطس مشوية وسلطة خضراء منعشة

Omelets

Fried feta 199 أومليت فرايد فيتا

Folded omelet with pesto cream cheese, melted cheddar cheese, and fried feta, served with a mixed green citrus salad and roasted potatoes

أومليت مطوي محشو بجبنة البيستو الكريمة والشيدر الذائبة مع مكعبات جبنة الفيتا والوالنت بارسلتي. جنبه بارميزان يُقدم مع بطاطس مشوية وسلطة خضراء منعشة

Sausage carne 220 سوسيدج كارني أومليت

Folded omelet with roasted peppers, slow cooked grilled sausage mixture, melted cheddar cheese, and chopped parsley, served with a mixed green citrus salad and roasted potatoes

أومليت مطوي مع خلطه السجق المطهو ببطء، فلفل أحمر مشوي، مع جبنة الشيدر الذائبة والبارميزان والوالنت بارسلتي. يُزين بالبقونس المفروم ويُقدم مع بطاطس مشوية وسلطة خضراء منعشة

Classic cheese 180 أومليت كلاسيك تشيز

Folded omelet topped with melted cheddar cheese, chopped nuts, and parmesan, served with a mixed green citrus salad and roasted potatoes

أومليت مطوي يعلوه مزيج من جبنة الشيدر الذائبة، والبارميزان و والوالنت بارسلتي. يُقدم مع بطاطس مشوية وسلطة خضراء منعشة

Eggs on Toast

Guaca bacon (Avocado Egg on Toast)

240

جواكا بيكون (أفوكادو إيج أون توست)

Poached egg with guacamole, baby roca, fresh lemon, onion, and smoked salmon on sourdough, topped with hollandaise beetroot sauce, beef bacon, and basil oil, served with a mixed green citrus salad and roasted potatoes

بيض بوشد مع سلمون مدخن وجواكامولي كريمي على خبز ساوردو مقرمش، مغطى بصوص هولنديز بنجر وبيف بيكون وشرائح البصل بنكهه الليمون. يُقدم مع بطاطس مشوية وسلطة خضراء منعشة

Spinach & Cheese Toast

160

جواكا تشيز

Poached egg with guacamole, baby spinach, and mushrooms on sourdough, topped with hollandaise cheese sauce and paprika oil, served with a mixed green citrus salad and roasted potatoes

بيض "بوشد" مع سبانخ طازجة ومشروم متبل فوق طبقة من الجواكامولي وخبز الساوردو المقرمش. يغرق بصوص الهولنديز وزيت البابريكا المدخن، ويُقدم مع بطاطس مشوية وسلطة منعشة

Soft scrambled

Smoky salmon

265

سموكي سالمون

Scrambled eggs on sourdough with beet cream cheese, roca, capers, smoked salmon, and infused lemon oil, served with a mixed green citrus salad and roasted potatoes

بيض مخفوق كريمي فوق خبز الساوردو المدهون بجبنة البنجر الكريمة مع جرجير الروكا والكابري والسلمون المدخن. يكتمل المذاق بزيت الليمون المنعش، ويُقدم مع بطاطس مشوية وسلطة منعشة

Smoky Turkey

225

سموكي تركي

Scrambled eggs on sourdough with pesto cream cheese, lettuce , smoked turkey, and infused basil oil, served with a mixed green citrus salad and roasted potatoes

بيض مخفوق كريمي فوق خبز الساوردو المدهون بجبنة البيستو الغنية مع الخس المقرمش وشرائح الرومي المدخن. يكتمل الطبق بزيت الريحان العطري، ويُقدم مع بطاطس مشوية وسلطة منعشة





Non egg FIRST LIGHT

Burrata Avocado 230 بوراتا افوكادو

Sourdough topped with creamy cheese, burrata, fresh avocado, roasted pepper, chimichurri, and sunflower seeds, drizzled with olive oil, served with roasted potatoes

خبز ساوردو مقرمش تعلوه جينة كريمية، جينة بوراتا غنية، وأفوكادو طازج مع فلفل أحمر مشوي. يكتمل المذاق بلمسة من "تشمشوري" وبذور عباد الشمس وزيت الزيتون ، ويقدم مع بطاطس مشوية

Modern caprese 145 مودرن كابريزي

Sourdough topped with guacamole, fresh tomato, cottage cheese, and balsamic reduction

خبز "ساوردو" تعلوه طبقة من الجواكامولي ، الطماطم الطازجة. يُزين بجينة بوفلا وصوص البلسمك المركز لمزيج مثالي من النكهات

Apple mascarpone 180 ابل ماسكربوني

Sourdough topped with mascarpone cheese, fresh green apple, roasted walnuts, and drizzled with honey

خبز ساوردو مقرمش مغطى بجينة الماسكربوني الكريمة وشرائح التفاح الأخضر الطازج. يكتمل المذاق بقرمشة عين الجمل المحمص ولمسة غنية من العسل الأبيض

Chocolate banana 130 تشوكليت بانانا

Sourdough topped with peanut butter, fresh banana, dark chocolate, and chia seeds

خبز ساوردو مقرمش مدهون بزبدة الفول السوداني الغنية، تعلوه شرائح الموز الطازج. لمسة نهائية من الشوكولاتة الداكنة الفاخرة وبذور الشيا لمذاق صحي ومثالي

Focaccia Fiesta

فاير كيسيد (دجاج مشوي) 185

Grilled chicken, basil & pepper pesto spread, roca, parmesan, pickled onion, served with a mixed salad with seeds, **your choice of focaccia bread or Italian Ma sera bread**

دجاج مشوي بتتبيلة مميزة مع مزيج من بيستو توميتو و بيستو الريحان وجرجير الروكا وجبنة البارميزان. يُضاف إليه البصل المخلل ويُقدم مع سلطة خضراء غنية ببذور الشيا وعباد الشمس والقرع واختيارك من خبز الفوكاشيا أو خبز ماسيرا الإيطالي

روستد كت (روست بيف) 195

House-roasted beef, cream cheese spread, cucumber relish, roca, served with a mixed salad with seeds, **your choice of focaccia bread or Italian Ma sera bread**

شرائح الروستد بيف المطهوه ببطء مع طبقة من الجبنة الكريمية الغنية و "ريليش" الخيار المقرمش وجرجير الروكا. يُقدم في خبز الفوكاشيا مع سلطة خضراء غنية ببذور الشيا وعباد الشمس والقرع المقرمشة واختيارك من خبز الفوكاشيا أو خبز ماسيرا الإيطالي

سي سموك (سلمون مدخن) 245

Smoked salmon, baby roca, dill, pickled red onion, beet cream cheese spread, served with a mixed salad with seeds, **your choice of focaccia bread or Italian Ma sera bread**

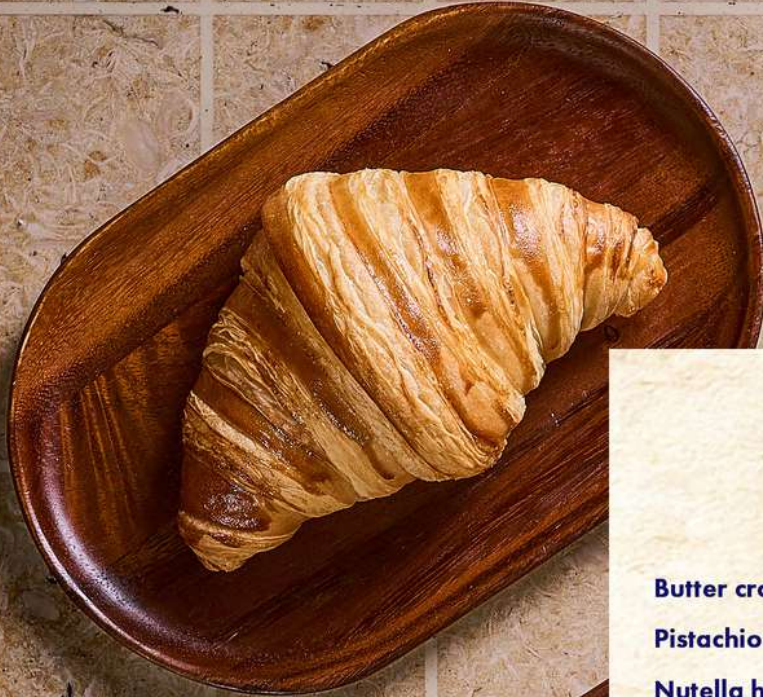
شرائح السلمون المدخن الفاخرة مع جرجير "بيبي روكا" والشبت الطازج والبصل الأحمر المخلل، مدهونة بجبنة البنجر الكريمية المميزة. يُقدم مع سلطة خضراء غنية ببذور الشيا وعباد الشمس والقرع ، مع اختيارك من خبز الفوكاشيا أو خبز ماسيرا الإيطالي

تركي ميلت 180

Smoked turkey, pesto spread, pickled mayo, lettuce, cheddar cheese, served with a mixed salad with seeds, **your choice of focaccia bread or Italian Ma sera bread**

شرائح الرومي المدخن مع جبنة الشيدر الذائبة، مدهونة ببيستو الريحان ومايونيز المخلل المميز مع الخس الطازج. يُقدم مع سلطة خضراء غنية ببذور الشيا وعباد الشمس والقرع ، مع اختيارك من خبز الفوكاشيا أو خبز ماسيرا الإيطالي





Crust Wonder

BAKERY

Butter croissant	110	کرواسون ساده
Pistachio croissant	150	بوستاشیو کرواسون
Nutella hazelnut	135	نیوتیلا هازیلنت کرواسون
Hazelnut croissant	150	هازیلنت کرواسون
Pain au chocolate	135	بان او تشوکلیت
Pain au swiss	135	بان او سویس



Dip Duo Appetizers

Fries

90

بطاطس

Homemade fries with our signature spicy Bang Bang sauce and parmesan cheese.

بطاطس مقلية منزلية مقرمشة مع صوص "بانج بانج" و البارميزان المبشور

Cheese Sambuusa Rolls

170

سمبوسك رول بالجبنه

5 pieces of Golden fried sambuusa rolls filled with cottage cheese and mozzarella a unique touch of date jam. with delicate drops of honey

5 قطع من سمبوسك رول محشية بالجبن القريش و الموزريلا مع لمسة مميزة من مربى التمر مع قطرات العسل لمزيح مثالي من النكهات الحلوة والحادة

Corn ribs

160

اصابع الذرة

Tender corn ribs seasoned with spicy Cajun spices and topped with premium parmesan cheese. Served with Ma Sera's special ranch sauce for the perfect smoky and creamy finish.

اصابع الذرة المشوية والممتلئة بهارات الكيجون ، مرشوشة بجبنه البارميزان الفاخرة تزين باوراق الجرجير الفاخره . تقدم مع صوص الرانش الخاص بـ "ماسيرا" لمزيح مثالي من النكهات المدخنة والكريمية.

Chicken Mac N cheese

190

تشیکن ماك ان تشيز

Creamy macaroni and cheese mixed with tender chicken pieces, topped with crunchy panko breadcrumbs, parmesan cheese, and a unique touch of pepper jam.

مكرونه غنية بصوص الجبن الكريمي وقطع الدجاج الطرية، مغطاة بطبقة مقرمشة من خبز البانكو وجبنه البارميزان، مع لمسة مميزة من مربى الفلفل.

Golden Tender normal

160

قطع دجاج "تندر"

Crispy, marinated chicken strips served with a refreshing green goddess sauce, ranch, and a touch of basil oil. Topped with a zesty cucumber relish for a vibrant burst of flavor.

قطع دجاج "تندر" متبله ومقرمشة، تُقدم مع صوص الاعشاب وصوص الرانش، مع لمسة من زيت الريحان العطري. تزين بقطع مخلل الخيار الصغير (Cucumber Relish) لإضافة مذاق حيوي ومميز.

Golden Tender Fire

170

قطع دجاج "تندر" حار

Crispy, marinated chicken strips tossed in spicy Buffalo sauce, served with refreshing Green Goddess sauce, Ranch, and aromatic Basil oil. Topped with a zesty Cucumber relish for a bold and balanced flavor.

قطع دجاج "تندر" متبله ومقرمشة ومغطاة بصوص البافالو الحار. تُقدم مع صوص "جرين جوديس" المنعش وصوص الرانش، مع لمسة من زيت الريحان العطري، وتزين بقطع مخلل الخيار الصغير (Cucumber Relish) لمزيح مثالي من النكهات القوية.

Gentle Glow

SOUP

Smoked tomato

120

شورية الطماطم المدخنة

high roasted tomato soup and drops of cream and infuse basil oil and parsley served with bread chips

شورية الطماطم المشوية بعناية للحصول على نكهة غنية ومدخنة، مزينة بقطرات من الكريمة المخملية وقطرات من زيت الزيجان العطري وأوراق البقدونس الطازجة. تُقدم مع رقائق الخبز المقرمشة.

Hungarian Mushroom

150

شورية المشروم الهنغارية

Roasted mushrooms creamy soup drops of cream and olive oil and parsley served with bread chips

شورية المشروم المشوي الغنية بالقوام الكريمي، مزينة بقطرات من الكريمة المخملية وزيت الزيتون الفاخر مع رشّة من البقدونس الطازج. تُقدم مع رقائق الخبز المقرمشة.

Chicken Cream

150

شورية الدجاج بالكريمة

cream soup with roasted shredded chicken and vegetables served with bread chips

شورية كريمة غنية ودافئة، محضرة مع قطع الدجاج المشوي. تُقدم مع رقائق الخبز المقرمشة لمذاق كلاسيكي مثالي.





Mixin' it up SALAD

Beef green goodies 240

بيف جرين جوديز

Mix lettuce with roasted tomato, mixed pepper, mushrooms, black and white sesame and grilled beef fillet sprinkle with parmesan cheese drizzled with lemon vinaigrette , green goodies and crotons

مزيج من الخس الطازج مع الطماطم المشوية، الفلفل اللاوان، شرائح المشروم، تعلقه قطع فيليه اللحم البقري المشوي الفاخرة، مرشوشة بجينة البارميزان والسهمسم الأبيض والأسود. تقدم مع صوص "جرين جوديز" المنعش وصوص الليمون فينيجريت وقطع الخبز المحمص المقرمش

Hawaiian Golden Chicken 219

هاواين جولدن تشيكن

Mixed lettuce with apple cider dressing with diced pineapple, fried chicken, red pepper, avocado, red onion, and basil leaves drizzled with chimichurri

مزيج من الخس الطازج المتبل بصوص فينيجريت التفاح المنعش، مع قطع من الأناناس، الدجاج المقرمش، والفلفل الأحمر. يضاف إليها الطماطم، الخيار، الفلفل اللاوان العطرة، مع لمسة نهائية من صوص التشيمي تشوري (Chimichurri) المميز

Halloumi Greek

حالومي جريك (حلو يونانية) 200

Batavia lettuce mixed with mint mayo topped with grilled haloumi, pomegranate, tomato, cucumber, peppers and onion with chimichurri

مزيج من خس "باتافيا" الطازج المتبل بصوص النعناع المنعش، يعلوه قطع جبن الحالومي المشوي وحببات الرمان الطازجة. يضاف إليها الطماطم، الخيار، الفلفل اللاوان والبصل لمذاق متوسطي أصيل مع لمسة نهائية من صوص التشيمي تشوري (Chimichurri) المميز

Cobb quinoa 290

كوب كينوا

lettuce topped with Colored quinoa with cherry tomato, red beans, sweet corn, colored peppers, cucumber, red onion, carrots, avocado and topped with BBQ chicken and drizzled with ranch dressing

مزيج منعش من خس الكابوتشي تعلقه طبقات من الكينوا الملونة مع الطماطم الكرزية، الفاصوليا الحمراء، والذرة الحلوة. مضاف إليها الفلفل اللاوان، الخيار، البصل الأحمر، الجزر، وقطع الأفوكادو الطرية. تتوج بقطع الدجاج بصوص الباربيكيو وتقدم مع صوص الرانش الشهى.

Jala Shrimp 290

جلا شريمب

Grilled shrimp with Baby roca with Jalapeno lemon Vinaigrette, roasted cherry tomato, cucumber, colored pepper, green onion and sesame

أوراق الجرجير الصغير (Baby Rocca) المنعشة والمتبل بصوص فينيجريت الليمون و الجمبرى المشوي والهالوبينو الحار. يضاف إليها الطماطم الكرزية المشوية، الخيار، والفلفل اللاوان، البصل الأخضر، و مزيج السهمسم الأبيض والأسود لمذاق غني ومميز.

Twist & Fork

Rigatoni Sausage ragu 235 ريجاتوني سوسيدج راجو

Rigatoni pasta with creamy sausage ragu, red beans, parmesan cheese, chili flakes, and chopped parsley

باستا ريجاتوني مع صوص الراجو الكريمي بالسجق والفاصوليا الحمراء. تُزين بجبنة البارميزان، ورقائق الفلفل الحار (تشيلي فليكس)، والبقدونس المفروم لمذاق غني ودافئ

Linguine Chicken Florentine 275 لينجويني تشيكن فلورنتين

Linguine pasta with creamy Florentine sauce, spinach, grilled chicken, Italian sundried tomato, parmesan cheese, and chopped parsley

باستا اللينجويني بصوص "فلورنتين" الكريمي الغني مع السبانخ الطازجة والدجاج المشوي. يُضاف إليها قطع الطماطم الايطالية المجففة و جبنة البارميزان مع لمسة من البقدونس المفروم.

Pappardelle Bolognese 195 بابرديلي بولونيز

Pappardelle pasta with slow-cooked Bolognese beef sauce, chopped parsley, and parmesan cheese

باستا البابارديل العريضة مع صوص البولونيز المطهو ببطء من اللحم البقري الغني بالأعشاب. تُزين بجبنة البارميزان والبقدونس المفروم لمذاق إيطالي أصيل

Farfalle pistachio pesto 220 فارفيلي بيستو الفستق

Farfalle pasta with creamy basil pesto sauce, roasted red pepper, roasted pistachios, and parmesan cheese

باستا الفارفيلي (الفراشة) بصوص بيستو الريحان الكريمي الغني، مع الفلفل الأحمر المشوي وجبنة البارميزان. تكتمل التجربة بلمسة مقرمشة من الفستق المحمص لمذاق فريد ومميز

Spaghetti marinara 160 سباغيتي مارينارا

Spaghetti pasta with traditional marinara sauce, parmesan cheese, olive oil, and fresh basil

باستا السباغيتي بصوص المارينارا التقليدي الغني بالطماطم والأعشاب الإيطالية. تقدم مع لمسة من زيت الزيتون البكر، جبنة البارميزان، وأوراق الريحان الطازجة لمذاق أصيل وبسيط

Penne pink seafood 419 بنا بينك سي فوود

Penne pasta with tomato cream sauce, shrimp, sepia, mussels, crab sticks, chopped parsley, and parmesan cheese

باستا البينا بصوص الطماطم الكريمي (بينك صوص) مع تشكيلة فاخرة من ثمار البحر التي تشمل الجمبري، السبيط، بلح البحر، وأصابع الكراب. تُزين بجبنة البارميزان والبقدونس المفروم لمذاق بحري غني



Global Inspiration

CLUCK DELUXE

homemade smash burger 249

سماش برجر

6 oz beef burger with marinated mushrooms, caramelized onions, cheddar cheese, ranch sauce and house burger sauce, served with homemade fries

2 قطعة برجر بقري يُقدم في خبز طري مع صوص البرجر الخاص بنا مع المشروم الممتلئ والبصل المكرمل وجبنة الشيدر الذائبة وصوص الرانش . وبطاطس مقرمشة منزلية

Golden chicken (not) 183

جولدن تشيكن (عادي)

Fried chicken , Batavia lettuce, tomato, pickled cucumber, pickled mayo, and ranch sauce

صدر دجاج مقلي مقرمش مع خس "باتافيا" الطازج، شرائح الطماطم الطازجة والخيار المخلل، مايونيز المخلل المميز، ولمسة من صوص الرانش الغني

Golden chicken (Fire) 195

جولدن تشيكن (حار)

Fried chicken coated in buffalo sauce, Batavia lettuce, tomato, pickled cucumber, pickled mayo, and ranch sauce

صدر دجاج مقلي مقرمش مغطى بصوص البافالو، مع خس "باتافيا" الطازج، شرائح الطماطم الطازجة والخيار المخلل، مايونيز المخلل المميز، ولمسة من صوص الرانش الغني



Global Inspiration

MAIN COURSE

Chicken Marrone

320

تشيكن مارون

Grilled chicken breast and fresh mushrooms, slow-cooked in a rich blend of demi-glace and premium cooking cream. Served with velvety mashed potatoes and a side of sautéed vegetables

صدور الدجاج المشوية بعناية مع المشروم الطازج، مطهوه في مزيج غني من صوص الدي ميني جلاس وكريمة الطبخ الفاخرة. يُقدم الطبق مع البطاطس المهروسة الناعمة والخضار السوتيه الطازج.

Pollo Cream de Fonje

330

بولو كريم دي فونجي

Marinated chicken breast topped with our signature "De Fonje" mushroom cream sauce. Served with a side of fluffy steamed rice for a comforting and savory experience.

صدور الدجاج المتبلّة بعناية والمغطاة بصوص المشروم الكريمي الخاص بـ "دي فونجي". يُقدم الطبق مع الأرز المطهو على البخار لمذاق غني ومتوازن

Pomegranate Salmon

480

سالمون رمان

Pan-seared salmon fillet served on a vibrant bed of beetroot puree and fluffy couscous. Complemented with tender peas, fresh pomegranate seeds, and a zesty lemon dill sauce for a refreshing finish.

قطعة من فيليه السالمون الفاخرة، تُقدم فوق طبقة من الكسكسي الناعم المطبوخ بالبنجر. يضاف إليها البازلاء الطرية وحبّات الرمان، مع صوص الليمون والشبث المنعش.

French Lemon Chicken

349

دجاج فرنسي بالليمون

Grilled chicken coated in a zesty French lemon sauce, served with vegetable couscous on the side with chimichurri.

2 صدر دجاج مشوي ومغطى بصوص الليمون الفرنسي المنعش تقدم مع الكسكسي المغربي اللصيل و خضار سوتيه مع لمسة نهائية من صوص التشيمي تشوري (Chimichurri) المميز

Ma Sera Boom

320

ماسيرا بووم

A crispy, golden chicken ball seasoned with our signature spices, stuffed with a rich blend of cheese and smoked beef, coated in Japanese panko breadcrumbs. Served with creamy cheese sauce and a side of homemade golden crispy fries.

كرة دجاج متبلّة بتوابلنا الخاصة، محشوة بمزيج غني من الجبن واللحم المدخن، مغطاة بطبقة مقرمشة من البانكو الياباني، تُقدّم مع صوص الجبن الكريمي، وبجانبتها بطاطس منزلية ذهبية مقرمشة

Beef Duxelles

516

بيف دوكسيل

Tender beef fillet topped with mushroom duxelles, served with sautéed vegetables, mashed potatoes, and rich demi-glace sauce.

قطعتين فاخرة من فيليه البقر الطري اسفلها طبقة "دوكسيل" المشروم المفروم والمتبل بالأعشاب. يُقدم الطبق مع خضروات سوتيه، بوريه البطاطس الكريمة، وصوص "ديمي جلاس" الغني لمذاق كلاسيكي لا يُقاوم.

Chicken Parm

340

تشيكن بارم

Japanese-style crispy fried chicken topped with parmesan and creamy cheese sauce, served with a fresh homemade special fries.

صدور الدجاج مقرمشة على الطريقة اليابانية تعلوها جنة البارميزان وصوص الجبن الكريمي الغني. يُقدم الطبق مع البطاطس المقرمشة الطازجة المصنوعة يدويا لتوازن مثالي بين القرمشة والانتعاش

Kung Pao Shrimp

370

جمبري كونغ باو

Stir-fried shrimp in authentic Kung Pao sauce, mixed leaves served over steamed rice, roasted cherry and toasted sesame seeds.

جمبري مشوح بصوص "كونغ باو" الأصلي المتوازن بين المذاق الحلو والحار ومزيج من الورقيات الطازجة. يُقدم فوق طبقة من الأرز المطهو على البخار ولمسة من البصل الأخضر الطازج والروستد شيري مع مزيج السمسّم الأبيض والأسود

Mongolian Beef

450

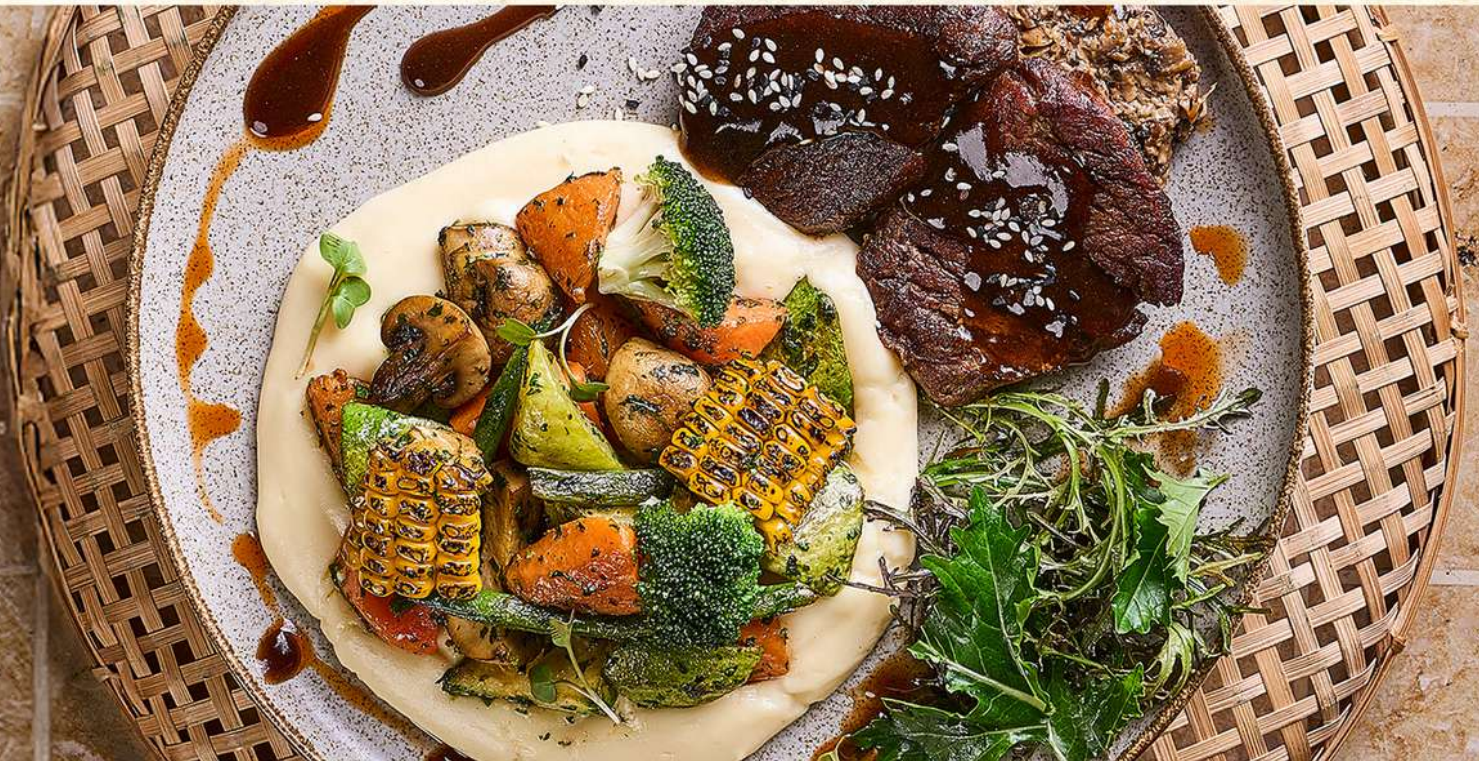
منغوليان بيف

Wok-seared beef in savory Mongolian sauce, and mixed leaves served over steamed rice with green onions and toasted sesame seeds.

شرائح لحم بقري فاخرة مشوطة في "الوك" بصوص المنغوليان الأصلي الغني بالنكهات ومزيج من الورقيات الطازجة. تقدم فوق طبقة من الأرز المطهو على البخار، مع مزيج السمسّم الأبيض والأسود والبصل الأخضر الطازج

(Side dish can be replaced with rice, salad, mashed potatoes, or fries.)

(يمكنك استبدال الطبق الجانبي بـ الأرز، أو السلطة الطازجة، أو البطاطس المهروسة الكريمة، أو البطاطس المقلية المقرمشة)



Sorrento Sunshine

PIZZA

Regina Margarita

220

ريجينا مارجريتا

San Marzano tomato sauce, buffalo mozzarella, basil leaves, olive oil, parmesan cheese

البيتزا الإيطالية الأصلية بصلصة طماطم "سان مارزانو" الفاخرة، تعلوها قطع جبنة الموزاريلا "بوفالو" الغنية وأوراق الريحان الطازجة، مع لمسة من زيت الزيتون البكر الممتاز والجبنة البارميزان

New York Margarita

230

نيويورك مارجريتا

San Marzano tomato sauce, cow mozzarella, cheddar, oregano

البيتزا الكلاسيكية على طريقة نيويورك بصلصة طماطم "سان مارزانو" الفاخرة، مع مزيج غني من جبنة الموزاريلا وجبنة الشيدر الذائبة، مغطاة برشة من الأوريغانو العطري والجبنة البارميزان وزيت الزيتون النقي لنكهة مثالية

Cinque formaggi

245

تشينكو فورماجي

Buffalo mozzarella, cow mozzarella, parmesan, gorgonzola, red cheddar, parmesan cheese, olive oil served with honey

لعشاق الأجبان، مزيج غني من خمسة أنواع فاخرة: موزاريلا "بوفالو"، موزاريلا بقرى، جبنة البارميزان، والجورجونزولا (الجبنة الزرقاء)، مع الشيدر الأحمر الذائب وجبنة البارميزان وزيت الزيتون. تقدم مع لمسة من العسل الصافي لموازنة مثالية بين النكهات المالحة والحلوة

Gairdino

265

جاردينو

Margherita base, roca, cherry tomatoes, buffalo mozzarella, balsamic reduction, parmesan and olive oil

بيتزا "الحديقة" بقاعدة المارجريتا الكلاسيكية، تعلوها أوراق جرجير طازجة (روكا)، وطماطم كرزية حلوة، مع قطع جبنة الموزاريلا "بوفالو" الغنية. تزين بلمسات من خل البسملك المركز وجبنة البارميزان وزيت الزيتون لمزيج مثالي من النكهات

Stracciatella

400

ستراتشاتيللا

A flavorful Margarita base loaded with smoked beef, stracciatella cheese, pesto cream, parmesan cheese and olive oil.

قاعدة بيتزا "مارجريتا" غنية بقطع اللحم المدخن البقري، جبنة ستراتشيللا، بيستو كريم مع اضافته الجبنة البارميزان وزيت الزيتون النقي لنكهة متوازنة وقوية.





Sorrento Sunshine

PIZZA

Diavola 260 **ديافولا**
Margherita base, beef pepperoni, jalapeño, parmesan cheese, olive oil

بيتزا بقاعدة المارجريتا الكلاسيكية، تعلوها شرائح سلامي بقرى فاخر، جنبه بارميزان وزيت الزيتون النقي مع قطع الهالابينو حار لمذاق جريء وملهي بالنكهة

Salsiccia 330 **سالسيتشيا**
Margherita base, Italian beef sausage, roasted red pepper, parmesan cheese and olive oil

بيتزا السجق الإيطالي بقاعدة المارجريتا الكلاسيكية، تعلوها قطع السجق البقري المتبل على الطريقة الإيطالية مع شرائح الفلفل الأحمر المشوي والجنبه البارميزان وزيت الزيتون النقي لمذاق غني ومدمج

Tartufara 290 **تارتوفارا**
Truffle cream, mozzarella, parmesan, mushrooms, truffle oil, basil leaves and parmesan cheese

تجربة ملكية لعشاق الترفل، تعتمد على قاعدة غنية من كريمة الترفل الفاخرة، تعلوها جبنة الموزاريلا والبارميزان مع قطع المشروم الطازج. تتوج بللمسة من زيت الترفل العطري وأوراق الريحان الخضراء والجبنة البارميزان لمذاق لا يُنسى

Bresaola Pizza 350 **بيرزولا**
A classic Margarita base topped with premium beef Bresaola, spicy jalapeños, cherry tomato and olive oil

قاعدة بيتزا "مارجريتا" كلاسيكية، تعلوها شرائح البرزاولا البقري الفاخر، جنبه بارميزان، طماطم الشيري اللذيذة ورشه من زيت الزيتون لمذاق إيطالي لذيذ

Capricciosa Pizza 350 **كابريتشوزا**
A flavorful Margarita base loaded with smoked beef, scamorza cheese, onion, pesto cream, parmesan cheese and olive oil.

قاعدة بيتزا "مارجريتا" غنية بقطع اللحم المدخن البقري، جنبه سكامورزا، يصل شرائح بيستو كريم مع اضافته الجبنة البارميزان وزيت الزيتون النقي لنكهة متوازنة وقوية.

Chicken pesto Pizza 320 **دجاج بصوص البيستو**
Authentic pizza sauce and mozzarella topped with grilled chicken, aromatic pesto sauce, sun-dried tomatoes, and a sprinkle of parmesan cheese and olive oil.

صلصة البيتزا الأصلية مع جبنة الموزاريلا، تعلوها قطع الدجاج المشوي، صوص البيستو العطري، الطماطم المجففة، ورشه من جبنة البارميزان. وزيت الزيتون



Sorrento Sunshine

PIZZA

Frutti di mare

380

فروتتي دي ماري

A seafood pizza on a classic margherita base, topped with a premium selection of shrimp, calamari, squid, mussels, and crab sticks. Finished with aromatic oregano, Parmesan cheese, and pure olive oil for a rich, ocean-inspired flavor.

بيتزا ثمار البحر بقاعدة المارجريتا الكلاسيكية، تعلوها تشكيلة فاخرة من الجمبري، الكلاماري، السبيط، بلح البحر، وأصابع الكراب. قنبلة بلمسة من الثوريغانو العطري والجبنة البارميزان وزيت الزيتون النقي لمذاق بحري متكامل

Smoked Salmon

420

سالمون مدخن

Salmon pizza topped with smoked salmon slices, onion pieces, fresh arugula, and aromatic basil, layered with a blend of mozzarella and capri cheese, finished with a touch of creamy sauce, premium olive oil, and grated Parmesan cheese.

بيتزا السلمون، مغطاة بشرائح السلمون المدخن مع قطع بصل، جرجير طازج، ريحان عطري، مع مزيج من جبنة الموزاريلا والكابري، ولمسة من صوص كريمي، زيت زيتون فاخر، وجبن بارميزان مبشور



Dessert

SWEET ESCAPE

Creme Brûlée Cheesecake 90 كريم بورلية تشيز كيك

cheese cake with Creme Brûlée crust, strawberry and pretzel sticks

مزيج مبتكر يجمع بين قوام التشيز كيك الغني وطبقة "الكريم بروليه" المقرمشة والمكرملة. يُزين بقطع البرتزل لموازنة مثالية بين الحلاوة والقرمشة

Rocher Chocolate cake 135 روشير تشوكليت كيك

sticky hazelnut chocolate pie with Oreo, brownies cake, crushed hazelnuts, and Rocher balls

حلوى الشوكولاتة بالبندق، محشوة بقطع بسكويت "أوريو" المقرمش، كيك البراونيز، وتزين بحبات شوكولاتة "روشييه" الفاخرة، رشة من البندق المجروش، ولمسة من صوص الشوكولاتة الذائب

Trio choco crumb 110 تريو شوكو كرامب

Sablé tart with chocolate cream, light cocoa cream, and caramel chocolate paste

تارت "سابلي" مقرمش وهش، محشو بثلاث طبقات من السعادة: كريمة الشوكولاتة الداكنة الغنية، وكريمة نوتيلا، مع طبقة فاخرة من صوص شوكولاتة الداكنة وصوص الشوكولاته البيضاء الذائبة.

Pecan Pie Cheesecakes 135 تشيز كيك فطيرة البيكان

Cheesecake with caramelized pecans

مزيج فاخر يجمع بين قوام التشيز كيك الكريمي ونكهة فطيرة البيكان الكلاسيكية، مغطى بقطع البيكان المكرومل المقرمش لتجربة غنية بالنكهات

Tiramisu 160 تراميسو

Classic tiramisu with chocolate powder and tiramisu frosting

حلوى "التيراميسو" الإيطالية الأصلية، تجمع بين طبقات البسكويت المشبعة بالقهوة وكريمة التيراميسو الغنية. تتوج بطبقة من بودرة الشوكولاتة الفاخرة وكريمة التزيين الخاصة لمذاق متناغم وناعم على طريقه ماسيرا

Dessert PANCAKES

Rich fudge

160

ريتش فادج

Buttermilk pancakes with chocolate chips, roasted hazelnut, Nutella, chocolate cream and sprinkle with dark chocolate

بان كيك بالزبدة (Buttermilk) الهشة مع قطع رقائق الشوكولاتة والبنديق المحمص. تُغطى بطبقة غنية من النوتيلا وكريمة الشوكولاتة الكثيفة، مع رشّة من الشوكولاتة الداكنة الفاخرة لمذاق لا يُنسى

Bee sweet

120

بي سويت

Buttermilk pancakes with honey, butter

بان كيك بالزبدة (Buttermilk) الهشة والكلاسيكية، تُقدم مع العسل الصافي وقطعة من الزبدة الغنية، لمذاق تقليدي وشهي.

Biscoff Bliss

160

بيسكوف بليس

Buttermilk pancakes with Biscoff butter, lotus biscuit, fresh banana and whipped cream

بان كيك بالزبدة (Buttermilk) الهشة، مغطاة بزبدة اللوتس (بيسكوف) الغنية وقطع بسكويت اللوتس المقرمشة، تُقدم مع شرائح الموز الطازجة وطبقة من الكريمة المخفوقة الناعمة.

Pistachio Dubai style

220

بستاشيو دبي

Buttermilk pancakes kunafa pistachio and chocolate sauce on top

بان كيك بالزبدة (Buttermilk) الهشة، مستوحاة من نكهات دبي الشهيرة. تُغطى بطبقة مقرمشة من الكنافة وصوص الفستق، مع لمسة نهائية من صوص الشوكولاتة الفاخرة

French toast

Lucsh Dolce

180

دولسي دي ليتشي

Brioche bread topped with hazelnut cream, Dulci de leche sauce, caramelized banana, roasted pecan and powder sugar

خبز البريوش الهش والمحمص، يعلوه مزيج غني من كريمة البنديق وصوص دولسي دي ليتشي (كراميل الحليب). يُقدم مع قطع الموز المكرمل والبيكان المحمص المقرمش، مع رشّة رقيقة من السكر البودرة.

Ruby creme

140

روبي كريم

Brioche bread topped with French pastry cream, apple cinnamon, and drizzled with honey and powder sugar

خبز البريوش الهش المغطى بطبقة غنية من كريمة الباستري الفرنسية الناعمة، مع قطع التفاح. يُزين بلمسة من العسل الصافي ورشة من السكر





Hot Coffee

Espresso	70	اسبريسو
Cortado	85	كورتادو كلاسيك
White mocha	160	هوت وايت موكا
Macchiato	90	مكياتو
Turkish Coffee	70	قهوة تركي
Flat withe	90	فلات وايت
Latte	98	لاتيه
Cappuccino	95	كابتشينو
Mocha	145	موكا
Spanish Latte	105	سبانيش لاتيه
latte Creme brulee	150	لاتيه كريم بورليه
Dulce de leche	135	دولسي دي لتشي
Toffee nut crunch latte	145	توفي نت كرانش لاتيه
Lavender Coffee	150	لافندر كوفي
Hot Caramel Macchiato	120	هوت كراميل مكياتو
Hot Chocolate Marshmallows	160	هوت شوكليت مارشميلو
Hot White Chocolate	145	هوت وايت شوكليت

Hot Drinks

Apple Cider	120	ابل سيدر
Anti flew	90	انتني فلو
English Tea	45	شاي
Green Tea	45	شاي اخضر
Flavor Tea	50	شاي فليفير
Hot Matcha	160	(باشون - مانجو - فراولة - تفاح) هوت ماتشا
Hot White Matcha	195	هوت وايت ماتشا
Hot Honey Matcha	160	هوت هني ماتشا
Hot Cinnamon Matcha	185	هوت سينابون ماتشا
Hot Spanish Matcha	160	هوت سبانيش ماتشا
Hot Pistashio Matcha	195	هوت بستاشيو ماتشا
Sahlab Classic	110	سحلب كلاسيك
Strawberry Sahlab	160	سحلب فراولة
Matcha Sahlab	160	سحلب ماتشا

Coffee Frappe (Coffee Or Non)

	(M)	(L)	
Caramel Frappuccino	150	180	گراميل فراپتشينو
Mocha Frappuccino	150	180	موکا فراپتشينو
Salted Caramel Frappuccino	160	190	سولتد گراميل فراپتشينو
Coffee Cream Frappuccino	160	190	کوفي کريم فراپتشينو
Pistachio Frappuccino	160	190	پستاشيو فراپتشينو
Lotus Frappuccino	150	180	لوتس فراپتشينو

Iced Coffee

	(M)	(L)			(M)	(L)	
Espresso Avocado	120	175	اسبريسو افوجاتو	Cold Caramel Macchiato	145	175	کولد گراميل مکياتو
Chill Bliss	145	175	تشيل بليس	Iced Matcha	160	185	ايس ماتشا کلاسيک
Iced Salted Caramel	145	175	ايس سولتد گراميل	Iced Spanish Matcha	170	190	ايس سبانيش ماتشا
Midnight Chill	150	175	ميد نايت شيل	Iced Matcha Strawberry	190	210	ايس ستروبري ماتشا
Choco Frost	145	175	شوگو فروست	Iced Pistashio Matcha	200	225	ايس بستاشيو ماتشا
Ice Dulce	145	175	ايس دولسي	Iced Mango Matcha	165	195	ايس مانجو ماتشا
Ice Shaker	145	175	ايس شيکر	Iced Salted Matcha	190	210	ايس سولتد ماتشا
Ice Tramisu Latte	160		ايس تراميسو لاتيه	Iced Peach Matcha	190	210	ايس پيتش ماتشا



Fresh Juice

Mango	90	مانجو
Orange	90	برتقال
Watermelon	90	بطيخ
Guava	90	جوافه
Strawberry	90	فراولة
Lemon	90	ليمون

Smoothies

Mango Passion	180	مانجو باشون
Pina Colada	180	بيننا كولادا
Blue Passion	180	بلو باشون
Smoothie Mixed Berry	180	ميكس بيرى
Smoothies Watermelon	180	بطيخ



Fizzy Frizzy

Fizzy Kiwi	190	فيزي كيوي	Fizzy Power	235	فيزي باور
Fizzy Strawberry	180	فيزي فراولة	Bink lemon	180	فيزي بينك ليمون
Fizzy Blue ocean	180	فيزي بلو اوشن	Lemon Peach	180	فيزي ليمون بيتش
Fizzy Blueberry	180	فيزي بلو بيرى	Fizzy Ma Sera	180	فيزي ماسيرا
Fizzy Passion	180	فيزي باشون	Fizzy Cherry cola	180	فيزي شيرى كولا

Filter Coffee

Our classic beans	150	بن ماسيرا الكلاسيك
(v60/ chemex/ french press/ aero press/ siphone)		يمكنك الاختيار من (v60/ chemex/ french press/ aero press/ siphone)
Our infused beans	190	بن ماسيرا الانفيوسد
(v60/ chemex/ french press/ aero press/ siphone)		يمكنك الاختيار من (v60/ chemex/ french press/ aero press/ siphone)

Yogurt Ma sera

Yogurt Peach	150	زبادي خوخ
Yogurt strawberry	150	زبادي فراولة
Yogurt Honey	140	زبادي عسل

Soft Drinks

V7	40	شي سفن
Red bull	130	ريدبول
Water	28	مياه معدنيه
Sparkling Water	50	مياه فوارة

Extra

Single Origin	15	سينجل اورجن
Milk	20	لبن
Coffee	40	قهوة
Lactose Free	30	لبن خالي من اللاكتوز
Flavor	40	نكهة