

PAUL
depuis 1889

Bakery Restaurant
Le Restaurant du Boulanger





PAUL, bakers at heart

In 1889, when my great-great grandparents opened their first bakery, they would never have imagined that one day their passion for bread would take us so far away from France... and that you would welcome us so warmly to the region!

With 130 years of history and over 15 years in the region, we are truly happy to continue sharing our most important values with you, those which have been passed down through 5 generations of our family:

love for bread, the French "art de vivre" and the constant monitoring of the quality of our products...

Wonderfully combining tradition and modernity, our chefs have created new platters for you: generous salads topped with the best ingredients, traditional dishes with a creative twist and your favourite mouth-watering patisseries... Sit down, relax and let your savoury journey to France begin here.

Bienvenue chez PAUL et... bon appétit!

Maxime HOLDER



Eat well

At PAUL, we've always been bakers at heart who appreciate quality. A home that loves good French food and understands that better eating brings a better life. Our best ingredients must always come from the best sources, keeping in line with our mission to stay wholesome and fresh.

In our menu, we have introduced a range of vegan and vegetarian dishes that cater to the needs and eating habits of our guests.

PAUL strives to be part of the local community. We have created menu items that cater to the local taste using fresh local ingredients and flavours.

All our desserts contain Gluten (except the ice cream), Milk and Eggs.

Our products are prepared in a kitchen that uses (but is not limited to) Gluten, Milk, Egg, Seafood, Nuts, Soybean, Sesame.

We have also highlighted all major allergens across our menu. Please inform your server if you have any dietary allergies.

Some of our products may contain nuts or traces of nuts. In case of allergies, please consult our team.

Please be advised: consuming raw, cooked to order or undercooked meat, poultry, seafood, shellfish or egg may increase your risk of foodborne illnesses, especially if you have certain medical conditions.



The daily amount for an average adult is 2,000 Calories. Requirements may vary based on individual needs. Additional nutritional data is available upon request.



Starters

Entrées



PAUL loyalty program has been created especially for you to access a world of benefits and privileges.


Download PAUL Arabia App now to learn more and start collecting your points.

SOUPES

Traditional Onion Soup - 263^{Cal}

Onion, Mozzarella cheese served in our homemade bread bowl 34

Mushroom Soup - 210^{Cal}

Fresh mushroom creamy soup  34

Add chicken - 115^{Cal} 11

Chef's Soup

Daily prepared soup 31

QUICHES

Goat Cheese Zucchini - 535^{Cal}

Goat cheese, zucchini, eggplant with cream, eggs and milk, served with a side salad - 60^{Cal} and grilled tomato 49

Salmon Spinach - 480^{Cal}

Salmon and spinach with cream, eggs and milk, served with a side salad - 60^{Cal} and grilled tomato 48



Traditional Onion Soup



Vegan Sweet Potato and Hummus



Feta Puff with Olive Tomato Salsa

ENTRÉES

Vegan Sweet Potato and Hummus New - 797Cal

Baked sweet potatoes, hummus, tahini, pomegranate molasses, hazelnuts dukkha, pine nuts and walnuts 39

Salmon Bites - 440Cal

Crispy smoked salmon bites, cream cheese, rocca leaves and vierge sauce 57

Salad & garnish - 87Cal

Chicken Pesto Puff - 1215Cal


Baked puff pastry, stuffed with creamy chicken pesto, pine nuts and sautéed fresh mushrooms 49


Feta Puff with Olive Tomato Salsa New - 632Cal

Feuillette stuffed with zaatar greek cheese, topped with olive tomato salsa and a side salad 33

Our Fries

Truffle fries  - 948Cal 23

Sweet potato fries  - 790Cal 21

French fries  - 766Cal 15



Chicken Pesto Puff



Sweet Potato Fries



Salads

Salades



Orange Citrus Shrimp

SALADES

*Calories mentioned exclude the dressings. Dressing details are found at the end of the section.

Any dressing can be substituted with a light dressing option.

Orange Citrus Shrimp **New** 🌊 - 266Cal

Poached shrimp, watercress, artichoke, heart of palm, cherry tomatoes, green beans in orange dressing **64**

Quinoa Citrus

Three colours quinoa mixed with pomegranate, edamame, avocado and mango, infused in citrus dressing, topped with your choice of:

Smoked salmon 🌊 - 394Cal **57**

Grilled chicken - 396Cal **44**

Poached or grilled shrimp 🌊 - 327Cal **57**

Edamame Salmon Nicoise 🌊 🌱 - 353Cal

Mixed lettuce, green beans, baby potato, rocca, cherry tomato and olives with lemon dressing, topped with smoked salmon, edamame and boiled egg **65**

Fermière 🌱 - 522Cal

Farm salad topped with marinated grilled chicken, fresh green apple slices, walnuts, raisins, grated Emmental cheese and carrots served with Meaux mustard vinaigrette dressing **56**

Raspberry Kale-Quinoa 🌱 - 318Cal

Kale leaves, quinoa, cherry tomatoes, fresh pomegranate and raspberries, topped with fresh mint served with lemon dressing **49**

Add ons:

- Avocado / half piece 🥑 - 152Cal 13
- Grilled Halloumi 🍷 - 288Cal 12
- Grilled chicken - 115Cal 17
- Smoked salmon 🐟 - 115Cal 19
- Grilled salmon 🐟 - 204Cal 24
- Burrata cheese 🧀 - 375Cal 33
- Quinoa 🌾 - 108Cal 13
- Canned tuna 🐟 - 184Cal 11
- Poached or grilled shrimp 🦐 - 94Cal 25

*Smoked Salmon Quinoa Citrus***Avocado Fraicheur** 🥑🍓 - 289Cal

Mixed green salad with avocado, rocca, spinach, red radish, tomato, cucumber, fresh mint, roasted almonds, sun-dried tomatoes, spring onions and green thyme served with balsamic dressing 64

Crab and Salmon 🦀🐟 - 328Cal

Fresh rocca, mixed green, fresh avocado and tomato slices served with lemon dressing 64

Panachée 🥑 - 239Cal

Fresh avocado slices, heart of palm, asparagus, artichoke hearts, cherry tomatoes, cucumber, sweet corn and fresh mushrooms served with vinaigrette dressing 64

Goat Cheese and Pears 🍏 - 631Cal

Mixed green salad with sliced pears, beetroot, rocca and cherry tomato in balsamic dressing, topped with soft fried goat cheese and sautéed six cereals 55

*Goat Cheese and Pears***Caesar** - 469Cal

Romaine lettuce, cherry tomatoes, Parmesan cheese and herb toasted bread served with Caesar dressing 🐟 45

Add grilled chicken - 115Cal 17

Add grilled salmon 🐟 - 204Cal 24

Add poached or grilled shrimp 🦐 - 94Cal 25

Add smoked salmon 🐟 - 115Cal 19

Burrata 🧀🍓 *New* - 518Cal

Creamy Burrata cheese, 3 colours cherry tomatoes, oven-dried tomatoes, dressed with homemade pesto, fresh basil and crushed pine nuts served with baby rocca and balsamic dressing 79

Dressings' calories:

Lemon Dressing 360Cal

Balsamic Dressing 274Cal

Citrus Dressing 296Cal

Light Dressing 180Cal

*Burrata*

Main Courses

Plats Principaux



Seabass Edamame Salsa

PLATS PRINCIPAUX

Seabass, Salmon or chicken

Edamame Salsa 🌱

Your choice of seabass, salmon or grilled chicken, served with steamed white rice, sautéed carrots and mango tout topped with edamame salsa

Seabass edamame salsa 🌊 - 626^{Cal} 105

Salmon edamame salsa 🌊 - 673^{Cal} 105

Chicken edamame salsa - 671^{Cal} 67

Grilled Salmon with Fennel 🌊

Grilled salmon, baby artichoke, fresh fennel, capers, slice onion, olives, chery tomatoes, your choice of grandma's mashed potato - 1014^{Cal} OR cooked braised lentil - 845^{Cal} served with creamy shallots sauce on the side 109

Choice Of Sauces

Mushroom - 79^{Cal}, Pepper - 44^{Cal},

Truffle mushroom - 44^{Cal}, Meaux mustard - 44^{Cal},

Edamame salsa 🌱 - 109^{Cal}, Creamy shallots sauce 🌱 - 179^{Cal}

Sides

Mashed potato 🌱 🌰 - 305^{Cal} 12

White rice 🌱 - 157^{Cal} 10

Braised lentil 🌱 - 68^{Cal} 9

Sweet potato fries 🌱 - 395^{Cal} 11

Grilled vegetables 🌱 - 212^{Cal} 15

Truffle fries 🌱 - 474^{Cal} 18

Truffle mashed potato 🌱 🌰 - 370^{Cal} 19

French fries 🌱 - 383^{Cal} 15



Ginger Chicken Cashew Bowl



Mushroom Crusted Beef Fillet

Ginger Chicken Cashew Bowl New

Sautéed chicken in Hoisin orange sauce, cut vegetables, served with your choice of wild rice - 1203^{Cal} or white rice - 1159^{Cal} topped with sunny side up egg 77

Healthy Grilled Chicken

Herbs marinated chicken breast served with your choice of our homemade sauces, grilled vegetables - 431^{Cal} OR vegetable quinoa with balsamic reduction - 525^{Cal} 69

Chicken Cordon Bleu - 1085^{Cal}

Fried chicken breast stuffed with turkey, thyme and three cheeses served with our homemade sauces and your choice of: sautéed veggies, mashed potatoes or linguini tomato sauce 67

Mushroom Crusted Beef Fillet - 778^{Cal}

Grilled beef tenderloin topped with crusted gratin mushrooms, served with our homemade sauces and sautéed veggies with your choice of sweet French fries or French fries 109

Beef Stroganoff - 980^{Cal}

Tenderloin strips, cream, cornichon, mushrooms and onion, served with mashed potatoes - 244^{Cal}, topped with potato allumette 93

Please be advised:

Consuming raw, cooked to order or undercooked meat, poultry, seafood, shellfish or egg may increase the risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.



Chicken Cordon Bleu



Beef Stroganoff

Baker's Specialties

Spécialités du Boulanger



Smoked Eggplant Avocado Tartine

TARTINES

Smoked Eggplant Avocado New! - 393Cal

Smoked grilled eggplant, avocado and fresh tomato slices on tartine bread, pine nuts, sesame, pomegranate sauce and a side salad - 60Cal 42


Croque Madame - 836Cal

Smoked turkey, Emmental cheese, topped with sunny side up egg, balsamic rocca Parmesan salad - 37Cal, served with French fries - 383Cal 42

Chicken Avocado Tartine - 673Cal

Open face chicken mayo sandwich, covered with a bed of avocado, fresh spinach and sun-dried tomatoes, served with a mixed green salad - 60Cal 47

Upgrade your fries with any sandwich

Sweet potato fries  - 395Cal 11

Truffle fries  - 474Cal 18

SANDWICHES FROIDS

Smoked Turkey - 481^{Cal}

Smoked turkey sandwich on mustard and mayonnaise spread, cornichons, fresh tomatoes and lettuce in a polka bread, served with a side salad - 60^{Cal} 45
Add Emmental cheese - 311^{Cal} 11

Tuna Dieppois 🇧🇪 - 777^{Cal}

Tuna mixed with mayonnaise, lettuce and fresh tomatoes in PAUL bread, served with a side salad - 60^{Cal} 42

Grilled Halloumi 🇧🇪 🇮🇸 - 776^{Cal}

Halloumi cheese, fresh tomato slices, cucumbers, fresh rocca, mint mayonnaise in oregano-olive baguette, served with a side salad - 60^{Cal} 49

Smoked Salmon 🇧🇪 - 681^{Cal}

Cream cheese, onion rings, rocca and capers in multi-grain bread, served with a mixed green salad - 60^{Cal} 51

SANDWICHES CHAUDS

Rustic Roast Beef 🇧🇪 - 832^{Cal}

Roast beef topped with Emmental cheese, rustic mayo spread, rocca, sliced tomatoes and fresh mint in Emmental polka bread, served with a side salad - 60^{Cal} and French fries - 383^{Cal} 46

Mushroom Swiss Burger - 1049^{Cal}

Homemade beef patty, mushroom gravy, Emmental cheese, fry sauce, tomatoes, cornichons and lettuce, served with a side salad - 60^{Cal} and French fries - 383^{Cal} in your choice of plain or multigrain bun 54

Chicken Avocado Sandwich - 946^{Cal}

Pan seared chicken topped with Emmental cheese, fresh avocado and tomato with garlic mayo in soft bread served with a side salad - 60^{Cal} and French fries - 383^{Cal} 49

Chicken Faluche - 491^{Cal}

Grilled marinated chicken strips on mayonnaise spread, fresh tomatoes and mixed green lettuce, in sesame faluche bread, served with a side salad - 60^{Cal} and French fries - 383^{Cal} 51

Chicken Club - 736^{Cal}

Grilled chicken mixed in mustard, mayonnaise and lettuce, cornichons, avocado and tomato slices, in toasted white pain de mie bread, served with a side salad - 60^{Cal} and French fries - 383^{Cal} 55

Steak Sandwich - 966^{Cal}

Tenderloin strips, sautéed with fresh mushrooms, green peppers and onion in steak sauce, topped with lettuce, Emmental cheese and avo-mayo sauce in sesame soft bread, served with a side salad - 60^{Cal} and French fries - 383^{Cal} 64



Chicken Avocado Sandwich



Steak Sandwich

Pasta and Ratatouille

Pâtes et Ratatouille




Piperade Ratatouille

Piperade Ratatouille **New** - 294Cal

Traditional ratatouille infused with piperade tomato sauce 43

Vegetarian Quinoa Pasta - 468Cal

Quinoa pasta with eggplant, asparagus, oven-dried tomatoes, mushroom, broccoli, black olives, zucchini in tomato sauce, topped with Parmesan cheese 69

Vegan option available 



Vegetarian Quinoa Pasta

France is known for its pasta too!

France began its pasta tradition in the 1700s in southern France, close to Italy. It grew into a much-loved dish across the country. By the 1900s, there were pasta makers all over Paris, making vermicelli, macaroni and lasagne.



Chicken Tagliatelle

PÂTES

Salmon Fillet Tagliatelle 🌱 New - 1243Cal

Fresh grilled salmon, served with tagliatelle creamy balsamic pasta and oven roasted vegetables 105

Chicken Tagliatelle 🍗 - 1120Cal

Tagliatelle pasta cooked in fresh cream, sautéed chicken, pine nuts, sun-dried tomatoes, topped with Parmesan cheese and fresh rosemary 61

Linguini Bolognese New - 593Cal

Linguini pasta cooked in bolognese tomato sauce topped with Parmesan cheese 64
Add shrimp 🍤 - 94Cal 15



Salmon Fillet Tagliatelle



Linguini Bolognese



Desserts

FROM THE DISPLAY

Ask your waiter for more options from our display section

Cheesecake

Mango - 540^{Cal}, Strawberry - 663^{Cal} 21

Chocolate Trio - 608^{Cal} 21

Mousse Fleur De Lys 🍷 - 733^{Cal} 24

Duo au Chocolat - 509^{Cal} 22

Strawberry Charlotte - 347^{Cal} 21

Macaron 🍷

Chocolate - 356^{Cal}, Vanilla - 362^{Cal}, Pistacho - 431^{Cal}, Raspberry - 371^{Cal} 22

Mini Macarons 🍷

Chocolate - 53^{Cal}, Vanilla - 54^{Cal}, Pistacho - 65^{Cal}, Raspberry - 56^{Cal}
(6 pcs) 35 (12 pcs) 64

Millefeuille

Plain - 451^{Cal} 23, Strawberry - 577^{Cal} 26, Chocolate - 669^{Cal} 24, Pecan nuts 🍷 - 482^{Cal} 24, Mango coconut - 430^{Cal} 25

Tartlets

Strawberry - 288^{Cal} 23, Fruits - 288^{Cal} 23, Raspberry - 279^{Cal} 23, Very berry - 289^{Cal} 23, Lemon - 320^{Cal} 21, Chocolate - 396^{Cal} 21

Éclairs

Coffee - 260^{Cal} 16, Chocolate - 315^{Cal} 18, Strawberry - 213^{Cal} 18, Pecan nuts 🍷 - 312^{Cal} 17, Banana - 330^{Cal} 17

Crêpes 🍷

Chocolate - 635^{Cal} 28, Delicious - 698^{Cal} 27

LES GLACES

Chocolat Liégeois - 704^{Cal}

Two scoops of chocolate ice cream, chocolate sauce, chantilly cream and chocolate flakes 27

Dame Blanche 🍷 - 713^{Cal}

Two scoops of vanilla ice cream, almond flakes, chantilly cream and chocolate sauce 31

Belle Hélène - 609^{Cal}

Vanilla ice cream, strawberry ice cream, strawberry topping and chantilly cream 31

Fraise Melba 🍷 - 648^{Cal}

Two scoops of strawberry ice cream, fresh strawberries, almond flakes, chantilly cream and strawberry topping 32

Scoop (1) 14 (2) 24 (3) 35

1 scoop (chocolate - 221^{Cal}), (vanilla - 216^{Cal}), (strawberry - 184^{Cal})



Double Chocolate Brownie



Cinnamon Apple Feuilleté

SUR VOTRE TABLE

Double Chocolate Brownie 🍷 **New** - 1074Cal

Dark chocolate brownie, white chocolate brownie, light lemon cream, hazelnut cream 36

Strawberry and Vanilla Crêpe - 1158Cal

Crêpe layered with Tropicienne cream and fresh strawberries, topped with white chocolate flakes 44

Red Fruits and Berries Salad 🍏 - 115Cal

A selection of fresh berries and red fruits 37

Ginger Baked Cheese Cake 🍷 **New** - 741Cal

Ginger baked cheese cake, raspberry coulis, macaron & whipped cream 28

Cinnamon Apple Feuilleté 🍷 **New** - 715Cal

Apple, puff pastry, cinnamon, cream Anglaise, roasted pecan 36

Fruit Salad 🍏 - 226Cal

Seasonal fresh cut fruits 21

Chia Seeds Pudding 🍷 🍏

Chia seeds coconut milk, with your choice of red fruits - 369Cal OR mango - 411Cal 35

Pain Perdu **New** - 1332Cal

Brioche bread, milk, red fruit, vanilla ice cream and salted caramel sauce 44



Ginger Baked Cheese Cake




Pain Perdu

Mixed Drinks

Boissons Mixtes







HOT DRINKS

- Espresso - 0Cal  14
- Double Espresso - 0Cal  19
- Espresso Decaffeinated - 0Cal  14
- Café Cream - 109Cal 21
- American Coffee - 0Cal  19
- Cappuccino - 122Cal 21
- Café Viennois - 118Cal 21
- PAUL Hot Chocolate - 342Cal 21
- Espresso Macchiato - 21Cal 15
- Flat White - 205Cal 20
- Marocchino - 219Cal 19
- PAUL Tea - 0Cal 

Earl grey, chamomile, mint green, English breakfast OR PAUL special blend 18

Substitute with

- Coconut Milk   4
- Almond Milk   4

SIGNATURE COFFEES

- Caramel Cappuccino** *New* - 160Cal
Cappuccino with caramel syrup, topped with caramel sauce 23
- Lavender Latte** *New* - 191Cal
Café latte with lavender syrup 25
- Almond Vanilla Latte**   *New* - 175Cal
Espresso, fresh almond milk and vanilla syrup, topped with roasted almond flakes 27
- Cinnamon Honey Latte** *New* - 202Cal
Café latte with honey and cinnamon syrup, topped with cinnamon powder 23

LES GOURMAND

Upgrade any of your beverages with
3 mini macarons 7

Go green!

Join our efforts to help the environment by reducing plastic waste.

Ask for a straw if you really need it.
#strawless



PAUL COCKTAILS

Avopassion - 344Cal

Fresh avocado, passion fruit puree, fresh apple and milk 28

Bluebanana - 322Cal

Fresh blueberries, blueberry puree, fresh banana and milk 27

Mangorange Coconut - 354Cal

Fresh mango, fresh orange and coconut milk, topped with coconut flakes 28

PAUL Mix - 142Cal

Fresh strawberries, kiwi and mango juice 28

Chia Kale - 234Cal

Chia seeds, fresh kale, Greek yogurt, mango and passion fruit 29

Vegan - 700Cal

Almond milk, coconut milk, bananas, dates and vanilla 29

Passion Mango Smoothie - 220Cal

Mango juice, passion fruit and fresh mint leaves 29

Almond Date - 557Cal

Almond milk, dates, cinnamon, almond powder and almond flakes 29

MOJITOS

Lemon Lime Basil - 115Cal

Fresh basil, fresh lemon and lime, sugar syrup and soda 26

Blackberry Mojito - 173Cal

Fresh blackberries, blackberry syrup, fresh mint leaves, mint syrup, soda, lime wedge 25

Green Apple Mojito - 167Cal

Fresh apple slices, green apple syrup, fresh mint leaves, wild mint syrup, soda, lime wedge 24

Passion Fruit Mojito - 191Cal

Fresh passion fruit, passion fruit puree, fresh mint leaves, wild mint syrup, soda, lime wedge 24

PAUL MILKSHAKES

Chocolate - 456Cal, **Vanilla** - 457Cal or **Strawberry** - 399Cal 26

FRESH FRUIT JUICES

Orange - 222Cal 23

Orange and Carrot - 154Cal 23

Kiwi - 177Cal 25

Carrot - 102Cal 23

Mango - 119Cal 25

Lemonade - 233Cal 22



Mint Lemonade - 230Cal 24

Strawberry - 199Cal 31



ICED COFFEES

Rose Anise Iced Latte   - 272Cal



Café latte, rose syrup, orange juice and anise 25

Lavender Vanilla Iced Latte   - 273Cal


Café latte, lavender and vanilla syrup 25

Caramel Cinnamon Iced Latte   - 285Cal

Café latte, caramel and cinnamon syrup 23

Spanish Iced Latte   - 201Cal

Double espresso mixed with fresh and condensed milk 23

Iced Tea 

Lemon - 123Cal OR peach flavour - 136Cal 20



SIGNATURE FRAPPÉ

Pistachio Coffee Frappe   - 506Cal

Pistachio ice cream, rose syrup, fresh milk and espresso shot, topped with whipped cream and pistachio kernels 28

Tiramisu Banana Frappe  - 482Cal

Tiramisu ice cream, fresh banana, fresh milk and espresso shot, topped with whipped cream and cacao powder 28

Cookies and Cream   - 797Cal

Vanilla ice cream, homemade chocolate cookies, vanilla syrup, fresh milk and espresso, topped with whipped cream and cookie chunk 28

SOFT DRINKS

Soft Drinks 14

WATER

Evian (small) 12 (large) 23

Badoit (small) 16 (large) 29

PAUL

depuis 1889





WE CATER



WE DELIVER



Download PAUL Arabia app now and get rewarded!

  PAUL Arabia

PAUL

depuis 1889

لائحة الطعام





PAUL في القلب

المتأل: أطيب السلطات والساندويشات باستخدام أفضل المكونات ذات الجودة العالية، إضافة إلى الأطباق الفرنسية التقليدية وبالطبع تشكيلة الحلويات اللذيذة والشهية المفضلة لديكم.

دعوا رحلتكم إلى عالم الأطعمة الشهية الفرنسية تبدأ هنا!

أهلاً وسهلاً بكم في PAUL..... بالهناء والشفاء!

ماكسيم هولدر

ماكسيم هولدر

كان سغفنا للخبز في القلب لمدة خمسة أجيال الماضية منذ سنة ١٨٨٩ وهو خبز تقليدي بجسد التميز بالعيش على الطريقة الفرنسية.

هذا السغف لا حدود له ولقد تجاوزنا عامنا الـ ١٣٠ ونحن جداً فخورون بوجودنا في المنطقة لأكثر من ١٥ سنة لمشاركة زبائننا خبراتنا بصنع الخبز والاستمتاع بأطيب المأكولات الفرنسية.

وإني أعتز بجمع التقليد والحداثة معاً ولذلك يواصل طهاتنا الإعداد لأطباق جديدة معدة خصيصاً لكم وعلى سبيل



غَدَي صِحَّتِكَ

في مخبز ومطعم بول، كنا ومازلنا نخبز من القلب ونقدر الجودة، نحب الطعام الفرنسي الجيد ونقدر حقيقة أن نتناول طعام أفضل يزودك بحياة أفضل. يجب أن تكون المكونات لدينا دائماً من أفضل المصادر، تماثياً مع مبدئنا أن الطعام الصحي يبقينا تضررين ويقفين.

قدمنا في قائمتنا الجديدة مجموعة من الأطباق النباتية والثيغان التي تلي احتياجات ورغبات ضيوفنا.

يسعى مخبز ومطعم بول ليكون جزءاً من المجتمع المحلي. فقد قمنا بتصميم قائمة طعام تلي التوق المحلي باستخدام التكهات والمكونات المحلية الطازجة.

جميع حلوياتنا تحتوي على الغلوتين (باستثناء الأيس كريم) والحليب والبيض.

يتم إعداد منتجاتنا في مطبخ يستخدم (ولكن لا يقتصر على) الغلوتين، الحليب، البيض، المكولات البحرية، المكسرات، فول الصويا والسمسم.

لقد وضعنا أيضاً جميع المواد الرئيسية المسببة للحساسية في جميع أطباقنا في قائمة طعام. يرجى إبلاغ الموظف عند تواجد أي نوع من الحساسية لديكم.

قد تحتوي بعض منتجاتنا على المكسرات أو كميات ضئيلة منها، يرجى إبلاغ الموظف عند تواجد أي نوع من الحساسية لديكم.

يرجى أخذ العلم بأن استهلاك الحوم، الدواجن، المكولات البحرية، المحار أو البيض نيئة، مطبوخة حسب الرغبة أو غير مطبوخة جيداً قد يزيد من خطر الإصابة بالأمراض، وخاصة إذا كان لديك بعض الظروف الصحية.



يحتاج المسنون إلى ٩,٠٠٠ سعرة حرارية في المتوسط يومياً. وقد تختلف الاحتياجات الفردية من السعرات الحرارية من شخص لآخر. البيانات التقريبية الإضافية متاحة عند الطلب.

تقدّم تصفيم برنامج ولاء بول خصيصاً
لك للوصول إلى عالم من المزايا
والامتيازات.
قم بتحميل تطبيق بول أرابيا الآن لتتعرف
على المزيد من المزايا وتبدأ بتجميع
نقاطك.



الحساء

حساء البصل الكلاسيكي - ٢٦٣ درهم
بصل، جبن موزاريلا، تقمّ داخل كرة خبز طازجة من مخبوزاتنا ٣٤

حساء الفطر - ٢١٠ درهم

حساء الفطر الطازج ٣٤

إضافة دجاج - ١١٥ درهم ١١

حساء الشيف

حساء يومي ٣١

الفتائر

فتيرة الكوسا بجبن الماعز - ٥٣٥ درهم
جين الماعز، كوسا، بانجان، مع الكريما والبيض والحليب تقدم مع سلطة
جانبية - ٦٠ درهم ٤٩

فتيرة السلمون بالسيانخ - ٤٨٠ درهم
سلمون وسبانخ مع الكريما والبيض والحليب تقدم مع سلطة جانبية - ٦٠ درهم ٤٨



حساء البصل الكلاسيكي

المقبلات





قطيرة جين لفتينا وصلصة الطماطم والزيتون



بطاطا حلوة وحمص

المقبلات

قطيرة جين لفتينا وصلصة الطماطم والزيتون - ٦٣٢ ر.س



عجينة هشّة مخبوزة بالقرن، محشوة بجبننة الفيتا اليونانية والزعر، مغطاة
بصلصة طماطم وزيتون وسلطة جانبية ٣٣

البطاطا المقالية

بطاطا مقالية متبلة بزيت الكماة - ٩٤٨ ر.س



بطاطا حلوة مقالية - ٧٩٠ ر.س

بطاطا مقالية - ٧٦٦ ر.س



بطاطا حلوة وحمص - ٧٩٧ ر.س



بطاطا حلوة مشوية، حمص، تبس رمان، بندق، ثقب، صنوبر وجوز ٣٩

لقيمات السلمون - ٤٤٠ ر.س



لقيمات السلمون المدخن المقرمشة، جين كريم، أوراق الروكا مع صلصة
فريج مع سلطة والزينة - ٨٧ ر.س

قطيرة الدجاج بالحيق الهشّة - ١٢١٥ ر.س



عجينة هشّة مخبوزة بالقرن، محشوة بالدجاج الغني بصلصة البيستو مع جبات
الصنوبر سوتيه القطر الطازج مع سلطة والزينة - ٨٧ ر.س



بطاطا حلوة مقالية



قطيرة الدجاج بالحيق الهشّة



روبيان مع صلصة البرتقال

السلطات

* السعرات الحرارية المذكورة لا تشمل سعرات التهيئات. سعرات التهيئات موجودة في نهاية الصفحة. يمكن استبدال أي تهيئة بتهيئة خفيفة.

روبيان مع صلصة البرتقال - ٢٦٦ سعرات حرارية **🍷** **🍷** **🍷**

روبيان مسلوقة، جرجير، خرشوف، قلب التخليل، طماطم كرزية، فاصولياء خضراء في صلصة البرتقال ٦٤

الكينوا بالحمضيات

ثلاث أنواع من الكينوا مع حبات الرمان، والإيدامامي، والأفوكادو، والمانجو، منكهة بتتبيلة الحمضيات، يوضع فوقها ما تختارون من

سلمون مدخن **🍷** - ٣٩٤ سعرات حرارية ٥٧

النجاج - ٣٩٦ سعرات حرارية ٤٤

روبيان مسلوقة **🍷** - ٣٢٧ سعرات حرارية ٥٧

نيسواز مع السلمون وفول الإيدامامي - ٣٥٣ سعرات حرارية **🍷** **🍷** **🍷**

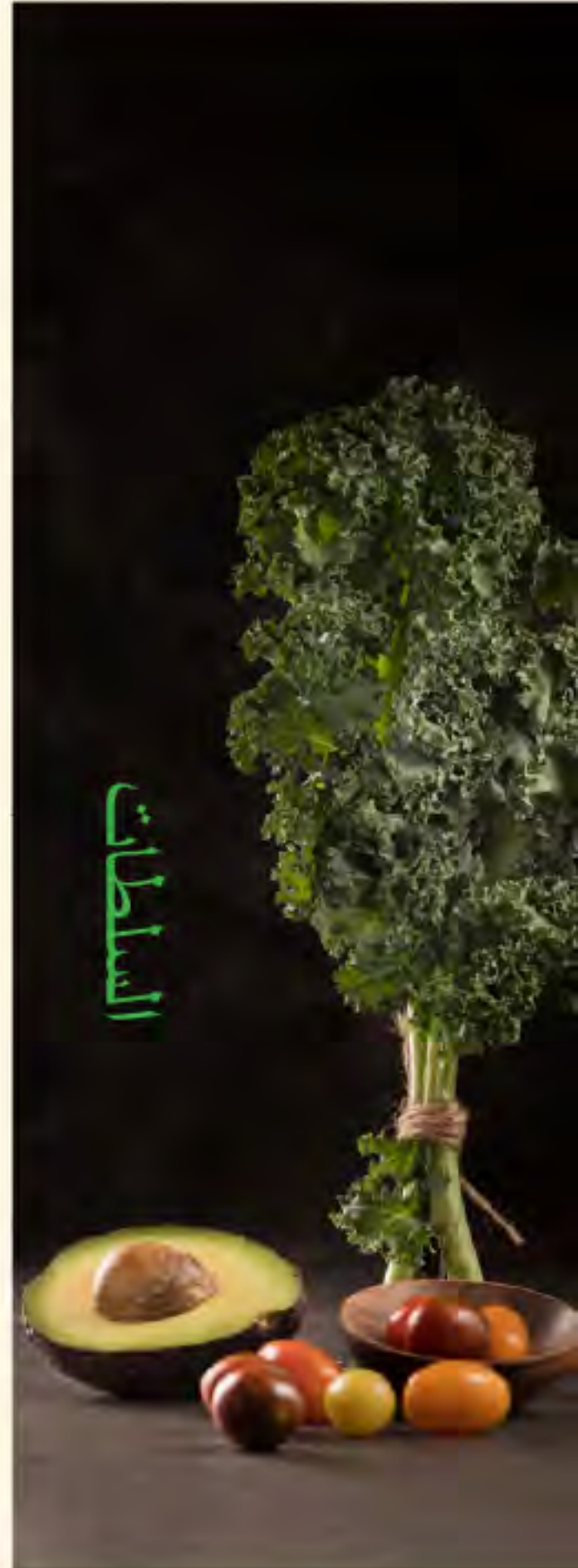
خس مشكل، فاصولياء خضراء، بطاطا صغيرة، روكا، زيتون وطماطم كرزية، مع تتبيلة الليمون، يوضع فوقها السلمون المدخن، والإيدامامي والبيض المسلوقة ٦٥

فير ميله - ٥٢٢ سعرات حرارية **🍷**

سلطة المزارع يوضع فوقها دجاج مشوي متبل، شرائح تفاح أخضر طازجة، جوز، زبيب، جبن إيمنتال مبشور مع الجزر. تقدم مع تتبيلة الخردل والخل ٥٦

كينوا اللفت وتوت العليق - ٣١٨ سعرات حرارية **🍷**

أوراق اللفت، كينوا، طماطم كرزية، حبات رمان طازج، توت العليق يوضع فوقها النعناع الطازج وتقدم مع تتبيلة الليمون ٤٩



السلطات



سلمون مدخن الكيتو بالحمضيات

يمكن أن يُضاف:

- أفوكادو / نصف حبة - ١٥٢ ريال سعودي ١٣
- جبن حلوم مشوي - ٢٨٨ ريال سعودي ١٢
- دجاج مشوي - ١١٥ ريال سعودي ١٧
- سلمون مدخن - ١١٥ ريال سعودي ١٩
- سلمون طازج - ٢٠٤ ريال سعودي ٢٤
- جبن بوراتا - ٣٧٥ ريال سعودي ٣٣
- كينوا - ١٠٨ ريال سعودي ١٣
- علية تونا - ١٨٤ ريال سعودي ١١
- روبيان مشوي أو مسلوق - ٩٤ ريال سعودي ٢٥



سيزر - ٤٦٩ ريال سعودي

خس، طماطم كرزية، خبز محمص بجبن البارميزان والأعشاب، يقدم مع تتبيلة سيزر - ٤٥

إضافة دجاج مشوي - ١١٥ ريال سعودي ١٧

إضافة سلمون مشوي - ٢٠٤ ريال سعودي ٢٤

إضافة روبيان مشوي أو مسلوق - ٩٤ ريال سعودي ٢٥

إضافة سلمون مدخن - ١١٥ ريال سعودي ١٩

بوراتا - ٥١٨ ريال سعودي

جبن بوراتا الغني بالكريمة، طماطم كرزية بثلاثة ألوان، طماطم مجففة بالفن، تتبيلة البيسو المصنوعة على الطريقة المنزلية، أوراق الحبق الطازج وحببات الصنوبر المطحون، تقدم مع الروكا الصغيرة وتتبيلة البلسميك ٧٩

التتبيلة:

تتبيلة الخل - ٢٩٦ ريال سعودي

تتبيلة خفيفة - ١٨٠ ريال سعودي

تتبيلة الليمون - ٣٦٠ ريال سعودي

تتبيلة البلسميك - ٢٧٤ ريال سعودي

فر يسور الأفوكادو - ٢٨٩ ريال سعودي

سلطة خضراء مع الأفوكادو، روكا، سبانخ، فجل أحمر، طماطم، خيار، أوراق التناغ الطازج، لوز محمص، طماطم مجففة بالشمس، بصل أخضر، زعتر أخضر مقدمة مع تتبيلة البلسميك ٦٤

مسلطعون مع سلمون - ٣٢٨ ريال سعودي

روكا طازجة، خضار مشكلة، أفوكادو طازج، مع شرائح الطماطم، تقدم مع تتبيلة الليمون ٦٤

باناشيه - ٢٣٩ ريال سعودي

سلطة باناشيه مع شرائح الأفوكادو الطازجة، قلب النخيل، هليون أخضر، قلوب أرضي شوكي، طماطم كرزية، خيار، ذرة حلوة مع الفطر الطازج، تقدم مع تتبيلة الخل ٦٤

الأجاص مع جبن الماعز - ٦٣١ ريال سعودي

سلطة خضراء مع شرائح الاجاص، الشمندر، أوراق الروكا، طماطم كرزية مع صلصة خل البلسميك، يوضع فوقها جبن الماعز مقلي وسوتيه ٦ حبوب ٥٥



بوركا



الأجاص مع جبن الماعز



سمك القاروس بصلصة الأيدامامي

الأطباق الرئيسية

سمك القاروس أو السلمون أو الدجاج بصلصة الأيدامامي

اختيارك من قبليه سمك القاروس أو السلمون أو الدجاج المشوي، أرز أبيض مسلوقة على البخار، مع سوتيه بازلاء الثلج والجزر، مقدمة مع صلصة الأيدامامي

سمك القاروس بصلصة الأيدامامي - ٦٢٦ ¥ ١٠٥

السلمون بصلصة الأيدامامي - ٦٧٣ ¥ ١٠٥

دجاج بصلصة الأيدامامي - ٦٧١ ¥ ٦٧

سلمون مشوي مع السומר

شريحة سلمون مشوية، أرضي شوكي صغير، شومر طازج، كبر، شرائح البصل، زيتون، طماطم كرزية، مع ما تختاره من بطاطا مهروسة -

١٠١٤ ¥ على الطريقة المنزلية التقليدية أو الحس المسلوقة - ٨٤٥ ¥،

تقدم مع صلصة الشالوت الكريمية جانباً ١٠٩

اختيارك من الصلصات

الفطر - ٧٩ ¥، الفلفل - ٤٤ ¥، فطر الكمأة - ٤٤ ¥،

حب الخردل - ٤٤ ¥، صلصة الأيدامامي - ١٠٩ ¥

صلصة الشالوت الكريمية - ١٧٩ ¥

الأطباق الجانبية

بطاطا مهروسة - ٣٠٥ ¥ ١٢

أرز أبيض - ١٥٧ ¥ ١٠

عس مسلوقة - ٦٨ ¥ ٩

بطاطا مع كمأة مهروسة - ٣٧٠ ¥ ١٩

بطاطا حلوة مقلية - ٣٩٥ ¥ ١١

خضار مشوية - ٢١٢ ¥ ١٥

بطاطا مقلية متبلّة بزيت الكمأة - ٤٧٤ ¥ ١٨

بطاطا مقلية - ٣٨٣ ¥ ١٥



الأطباق الرئيسية



فيليه لحم البقر محشوة بالقطر



دجاج بلزنجبيل والكاجو

فيليه لحم البقر بالقطر **جديد** - ٧٧٨ ر.س

شريحة تندرلويين بقرى مع طبقة من جراتان القطر المقرمش، خضار سوتيه مقدمة مع البطاطا الحلوة المقلية، وخيارك من الصلصات المحضرة بطريقة منزلية ١٠٩

بيف ستر وغاثوف - ٩٨٠ ر.س **جديد**

شرائح تندرلويين، كريم، كورنيشون، فطر وبصل، تقدم مع بطاطا مهروسة، مغطاة بصلصة البطاطا ٩٣

دجاج بالزنجبيل والكاجو **جديد**

دجاج سوتيه في صلصة هويسن البرتقال، خضار مقطعة، تقدم مع اختيارك من الأرز البري - ١٢٠٣ ر.س أو الأبيض - ١١٥٩ ر.س تقدم مع بيضة مقلية ٧٧

دجاج مسوي بطريقة صحية

صدر دجاج متبل بالأعشاب يقدم مع خيارك من صلصاتنا المحضرة بطريقة منزلية، خضار مشوية - ٤٣١ ر.س أو كينوا الخضار مع خل البسليك المكثف - ٥٢٥ ر.س ٦٩

كوردون بلو دجاج **جديد** - ١٠٨٥ ر.س

صدر دجاج مقلية محشوة بالحشيش، زعتر، ثلث أنواع جبنة، تقدم مع خضار سوتيه والبطاطا المهروسة، مع ما تختارون من صلصاتنا المحضرة على الطريقة المنزلية ٦٧

الرجاء الإتيان:

لد بودي استهلاك اللحم النهر أو المطبوخ حسب الطلب أو اللحم غير المطبوخ جيداً أو الدواجن أو المأكولات البحرية أو المحار أو البيض إلى زيادة خطر الإصابة بالأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية، خاصة إذا كان لديك بعض الحالات الطبية.



بيف ستر وغاثوف



كوردون بلو دجاج



البانجان المدخن والأفوكادو

تارتين

البانجان المدخن والأفوكادو - ٣٩٣ درهم
 بانجان مشوي مدخن، أفوكادو وشرائح طماطم طازجة على خبز التارتين، صنوبر، سمسم، صلصة الرمان، تقدم مع سلطة خضراء - ٦٠ درهم ٤٢

كروك مدام - ٨٣٦ درهم
 سندويش كلاسيكي يضم الحبش المدخن وجبنة الإيمنتال مع بيض مقلي عيون وسلطة جرجير وبارميزان مع البلسميك - ٣٧ درهم، تقدم مع البطاطا المقلية - ٣٨٣ درهم ٤٢

تارتين دجاج بالأفوكادو - ٦٧٣ درهم
 سندويش دجاج بالمايونيز مكشوفة، تلوها طبقة من الأفوكادو والسيباخ الطازج والطماطم المجففة، تقدم مع سلطة خضراء - ٦٠ درهم ٤٧

يمكن ترقية البطاطا المقلية إلى

بطاطا حلوة مقلية - ٣٩٥ درهم ١١

بطاطا مقلية بالكماة - ٤٧٤ درهم ١٨



السندويشات

سندويش بارد

حبش مدخن - ٤٨١ ر.س

سندويش الحبش المدخن مع الخردل والمايونيز، خيار مخلل، طماطم طازجة، خس، تقدم في خبزة بولكا مع سلطة جانبية - ٦٠ ر.س ٤٥
إضافة جين إيمنتال - ٣١١ ر.س ١١

تونا ديابوا - ٧٧٧ ر.س

تونا مع المايونيز والخس والطماطم الطازجة مقدمة في خبز بول الخاص تقدم مع سلطة جانبية - ٦٠ ر.س ٤٢

جبنة حلوم مشوية - ٧٧٦ ر.س

جبنة حلوم مشوية، شرائح طماطم طازجة، خيار، جرجير طازج، مايونيز بالتعناع، مع خبز باجيت بالزيتون والزعر تقدم مع سلطة جانبية - ٦٠ ر.س ٤٩

سلمون مدخن - ٦٨١ ر.س

سلمون مدخن على جبنة كريمية، حلقات البصل، جرجير، الكبر، خبز الحبوب المتنوعة تقدم مع سلطة جانبية - ٦٠ ر.س ٥١

سندويش ساخن

لحم بقري مشوي بالجبن - ٨٣٧ ر.س

لحم بقري مشوي مع جبنة الإيمنتال، مايونيز، جرجير، شرائح طماطم ونعناع طازج، تقدم في خبز بولكا بالإيمنتال مع سلطة - ٦٠ ر.س والبطاطا المقلية - ٣٨٣ ر.س ٤٦

هامبرغر - ١٠٤٩ ر.س

هامبرجر، مقدمة مع مرقة الفطر، جبنة الإيمنتال، صلصة الفري، طماطم، خيار مخلل، سلطة خضراء، تقدم مع ما تختاره من الخبز العادي أو خبز الحبوب مع سلطة - ٦٠ ر.س والبطاطا المقلية - ٣٨٣ ر.س ٥٤

سندويش دجاج بالأفوكادو - ٩٤٦ ر.س

دجاج سوتيه، جبنة الإيمنتال، أفوكادو الطازج، طماطم مع مايونيز التوم، الخبز الطري يقدم مع سلطة - ٦٠ ر.س والبطاطا المقلية - ٣٨٣ ر.س ٤٩

دجاج بخبز فالوش - ٤٩١ ر.س

أصابع الدجاج المقلية المشوية مقدمة على خبز بالمايونيز مع طماطم طازجة وخس أخضر، خبز فالوش بالسهم مع سلطة - ٦٠ ر.س والبطاطا المقلية - ٣٨٣ ر.س ٥١

كلوب الدجاج - ٧٣٦ ر.س

دجاج مشوي مع الخردل والمايونيز والخس، خيار مخلل، أفوكادو، شرائح الطماطم، تقدم في خبز بان دو مي الأبيض مع سلطة - ٦٠ ر.س والبطاطا المقلية - ٣٨٣ ر.س ٥٥

سندويش ستيك - ٩٦٦ ر.س

شرائح تندرلوين سوتيه مع الفطر الطازج، فلفل أخضر، بصل صلصة الستيك، خس، صلصة مايونيز الأفوكادو بجبن الإيمنتال، الخبز الطري بالسهم، تقدم مع سلطة جانبية - ٦٠ ر.س والبطاطا المقلية - ٣٨٣ ر.س ٦٤





سندويش ستيك






سندويش دجاج بالأفوكادو



بيبراد راتتوي

بيبيراد راتتوي - ٢٩٤ درهم  
راتتوي فرنسي تقليدي مع صلصة طماطم ببيبراد ٤٣

باستا كينوا النباتية - ٤٦٨ درهم  
باستا فوسيلي كينوا مع البانجان والهيلون والطماطم المجففة بالفرن والقطر
والبروكولي والزيتون الأسود والكوسا في صلصة الطماطم، مع جبن
البارميزان ٦٩
خيار فيغان متاح 



باستا كينوا النباتية



الباستا و البر ااتتوي



تالياتيلي بالدجاج

هل تعلم أن فرنسا تشتهر بالمعكرونة أيضاً!

بدأت فرنسا تقاليد المعكرونة في ١٧٠٠م في جنوب فرنسا، بالقرب من إيطاليا. وتطورت لتصبح طبق محبوب في جميع أنحاء البلاد. بحلول عام ١٩٠٠م، تواجد صناع المعكرونة في جميع أنحاء باريس، وكانوا يصنعون الشعيرية والمعكرونة والترزاتيا.



الباستا

لينجويني بولونيز - ٥٩٣ ر.س. **جديد**
 باستا لينجويني مطبوخة في صلصة طماطم بولونيز ومغطاة
 بجبنة البارميزان ٦٤
 إضافة روبيان - ٩٤ ر.س. **جديد** ١٥

تالياتيلي فليه السلمون - ١٢٤٣ ر.س. **جديد**
 سمك سلمون طازج مشوي، يقدم مع باستا تالياتيلي بكريمة اللؤلؤ الباستا
 وخضروات مشوية بالقرن ١٠٥

تالياتيلي بالدجاج - ١١٢٠ ر.س. **جديد**
 باستا تالياتيلي بالدجاج مطبوخة بالكريمة الطازجة، دجاج سوتيه، صنوبر،
 طماطم مجففة، تقدم مع جبنة البارميزان وإكليل الجبل الطازج ٦١



لينجويني بولونيز



تالياتيلي فليه السلمون

من العرض

اسأل الموظف لمزيد من الخيارات من قسم العرض لدينا

سليز كيك

- الماتجو - ٥٤٠ درهم، الفراولة - ٦٦٣ درهم ٢١
- تريو السوكولا - ٦٠٨ درهم ٢١
- موس بالسوكولا - ٧٣٣ درهم ٢٤
- سوكولاته مزدوجة - ٥٠٩ درهم ٢٢
- سارلوت الفراولة - ٣٤٧ درهم ٢١

مكارون

- شوكولاتة - ٣٥٦ درهم، فانيليا - ٣٦٢ درهم، فستق - ٤٣١ درهم، توت الطليق - ٣٧١ درهم ٢٢

مكارون صغير

- شوكولاتة - ٥٣ درهم، فانيليا - ٥٤ درهم، فستق - ٦٥ درهم، توت الطليق - ٥٦ درهم (٦ قطع) ٣٥ (١٢ قطعة) ٦٤

ميل فوي

- فانيليا - ٤٥١ درهم ٢٣، فراولة - ٥٧٧ درهم ٢٦، شوكولاتة - ٦٦٩ درهم ٢٤، جوز البقان - ٤٨٢ درهم ٢٤، جوز هند الماتجو - ٤٣٠ درهم ٢٥

تارت

- فراولة - ٢٨٨ درهم ٢٣، فراولة - ٢٨٨ درهم ٢٣، توت الطليق - ٢٧٩ درهم ٢٣، خليط حبات التوت - ٢٨٩ درهم ٢٣، ليمون - ٣٢٠ درهم ٢١، شوكولاتة - ٣٩٦ درهم ٢١

إكلير

- قهوة - ٢٦٠ درهم ١٦، شوكولاتة - ٣١٥ درهم ١٨، فراولة - ٢١٣ درهم ١٨، جوز البقان - ٣١٢ درهم ١٧، جوز - ٣٢٠ درهم ١٧

الكريب

- الشوكولا - ٦٣٥ درهم ٢٨، نيليسوز - ٦٩٨ درهم ٢٧

الآيس كريم

سوكولا لبيجوا - ٧٠٤ درهم

مقداران من آيس كريم بالشوكولاته مغلي بالشوكولاته، كريمة طازجة وقطع الشوكولا ٢٧

دام بلانتش - ٧١٣ درهم

مقداران من آيس كريم الفانيليا مغلي بالشوكولاته وكريمة طازجة وشرائح اللوز المحمص ٣١

بيبل هيلين - ٦٠٩ درهم

آيس كريم الفانيليا وآيس كريم الفراولة، مغلي بالفراولة وكريمة طازجة ٣١

ميليا الفراولة - ٦٤٨ درهم

مقداران من آيس كريم الفراولة الطازجة، وشرائح اللوز، ومغلي بكريمة طازجة وشراب الفراولة المحلى ٣٢

مقدار (١) ١٤ (٢) ٢٤ (٣) ٣٥

مقدار ١ (شوكولاتة - ٢٢١ درهم)، فانيليا - ٢١٦ درهم، (فراولة - ١٨٤ درهم)





فطيرة نقاح وقرفة



براوني دبل شوكولاته

على طاولتك

فطيرة نقاح وقرفة - ٧١٥ ر.س. **جديد**
نقاح، عجينة هشّة، قرفة، كريما إنجليزية، جوز بيكان محمص ٣٦

سلطة فواكه - ٢٢٦ ر.س.

بودينج بذور الشيا **جديد**
حليب جوز الهند مع بذور الشيا، مع خيارك من الفواكه الحمراء - ٣٦٩ ر.س.
أو العاجز - ٤١١ ر.س. ٣٥

بان بيردو - ١٣٣٢ ر.س. **جديد**
خبز بريوش، حليب، فواكه حمراء، آيس كريم فانيليا وصلصة كراميل ٤٤

براوني دبل شوكولاته - ١٠٧٤ ر.س. **جديد**
براوني شوكولاته داكنة، براونى شوكولاتة بيضاء، كريما ليمون خفيفة،
كريما بنديق ٣٦

كريب الفراولة مع الفانيليا - ١١٥٨ ر.س.
كريب مغطى بطبقة من كريما التروبيزين وفراولة طازجة، شوكولاته بيضاء
وصلصة فراولة ٤٤

سلطة فواكه حمراء - ١١٥ ر.س. **جديد** ٣٧

شيز كيك مخبوز بالزنجبيل - ٧٤١ ر.س. **جديد**
شيز كيك مخبوز بالزنجبيل، صلصة التوت البري، مكرون وكريما مخفوقة ٢٨



بان بيردو



شيز كيك مخبوز بالزنجبيل

المشروبات الساخنة

- إسبرسو - ١٤
- دوبل إسبرسو - ١٩
- إسبريسو خالية من الكافيين - ١٤
- كافيه لاتييه - ٢١
- قهوة أمريكية - ١٩
- كابوتشينو - ٢١
- قهوة قيينوا - ٢١
- سوكولاتة يول الساخنة - ٢١
- إسبريسو ماكياتو - ١٥
- فلات وايت - ٢٠
- ماروتشينو - ١٩
- مشاي يول - ١٤
- إيرل جراي، بابونج، نعناع أخضر، شاي الفطور الإنجليزي أو خليط يول الخاص ١٨

يمكن استبدال

- حليب جوز الهند ٤
- حليب اللوز ٤

المشروبات المميزة

كاراميل كابوتشينو - ١٦٠
كابوتشينو مع شراب الكراميل، مغلى بصلصة الكراميل ٢٣

لافيندر لاتييه - ١٩١
كافيه لاتييه مع شراب اللافيندر ٢٥

ألموند فانيليا لاتييه - ١٧٥
إسبريسو، حليب لوز مع شراب الفانيليا، مغلى بشرائح اللوز المحمص ٢٧

لاتييه بالحصل والقرفة - ٢٠٢
كافيه لاتييه مع عسل وشراب القرفة، مغلى بمسحوق القرفة ٢٣

لمذاق أطيب

أضف ٣ قطع مكارون صغيرة لأي مشروب ٧



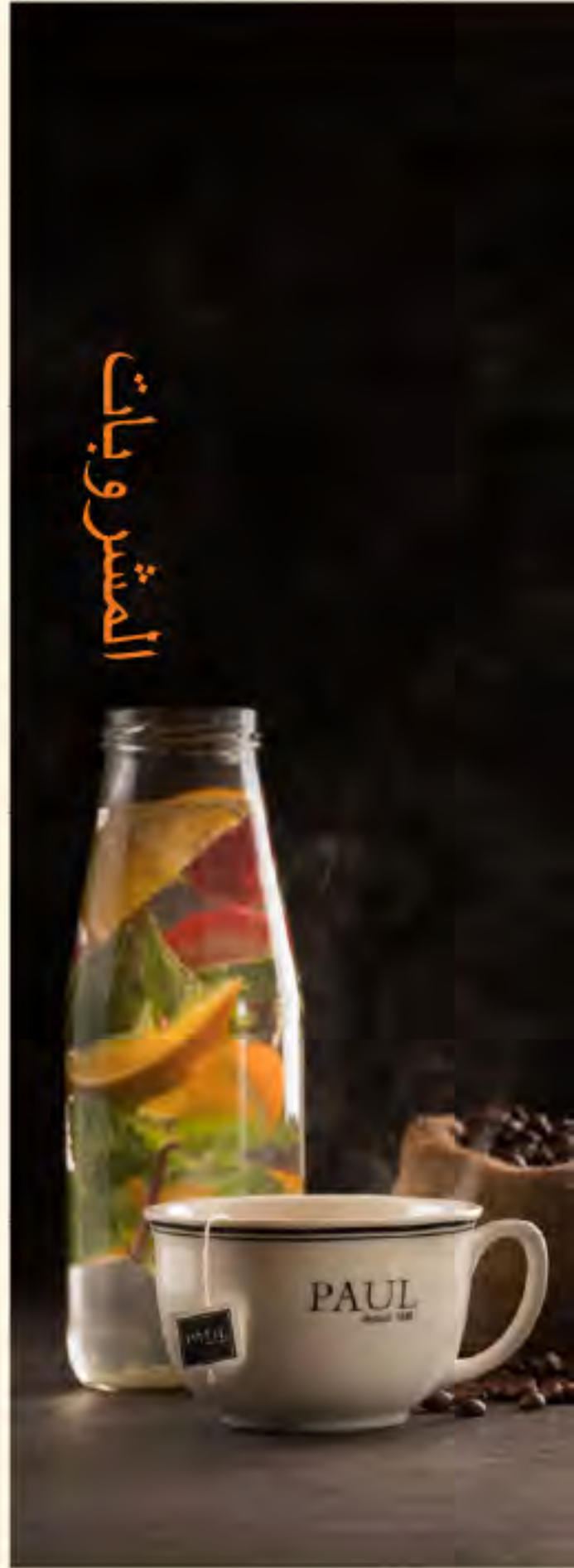
لنهتم بالبيئة!

اتصم بنا لمساعدة البيئة من خلال تقليل استعمال البلاستيك

اطلب قشة عند حاجتك إليها

#strawless


المشروبات



كوكيلات پول

- أفوياتون - ٣٤٤ ر.س.   
- أفوكادو طازج، عصير الباشون فروت المرکز، تفاح طازج وحليب ٢٨
- بلويانا - ٣٢٢ ر.س.  
- توت بري طازج، عصير التوت البري المرکز، موز طازج وحليب ٢٧
- مانجورينج كوكونت - ٣٥٤ ر.س.   
- مانجو طازج، برتقال طازج وحليب جوز الهند، مغلى بيرش جوز الهند ٢٨
- يول ميكس - ١٤٢ ر.س. 
- عصير المانجو مع الكيوي والفراولة الطازج ٢٨
- شيا كابل - ٣٣٤ ر.س. 
- حبوب الشيا، كابل، لين، مانجو، فاكهة الباشن ٢٩
- فيلغن - ٧٠٠ ر.س.   
- حليب اللوز، حليب جوز الهند، موز، تمر، فانيلا ٢٩
- سموزي المانجو والباشن - ٢٢٠ ر.س. 
- عصير المانجو، فواكه الباشن، نعناع ٢٩
- تمر واللوز - ٥٥٧ ر.س.   
- حليب اللوز، تمر، قرفة، لوز مطحون، وكسر اللوز ٢٩

مشروباتنا الصيفية




- ليمون لايم بازيل - ١١٥ ر.س. 
- ريحان طازج، ليمون ولايم طازج، قطر وصودا ٢٦

- موهيتو بلاك بيرى - ١٧٣ ر.س.
- توت أسود، شراب التوت الأسود المرکز، ورق نعناع طازج، شراب النعناع المرکز، مياه غازية، ودج ليمون طازج ٢٥

- موهيتو غرين آبل - ١٦٧ ر.س.
- قطع تفاح طازج، شراب التفاح المرکز، ورق نعناع طازج، شراب النعناع المرکز، مياه غازية، ودج ليمون طازج ٢٤

- موهيتو باشن فروت - ١٩١ ر.س.
- فواكه إستوائية، مزيج الفواكه الإستوائية، ورق نعناع طازج، شراب النعناع المرکز، مياه غازية، ودج ليمون طازج ٢٤










ميلك شيك پول

- شوكولاتة - ٤٥٦ ر.س.  
- أو فراولة - ٣٩٩ ر.س. 











المشروبات الغازية

- المشروبات الغازية ١٤






العصائر الطازجة

- برتقال - ٢٢٢ ر.س.  
- برتقال وجزر - ١٥٤ ر.س. 
- كيوي - ١٧٧ ر.س. 
- جزر - ١٠٢ ر.س. 
- مانجو - ١١٩ ر.س. 
- ليموناضة - ٢٣٣ ر.س. 
- ليموناضة بالنعناع - ٢٣٠ ر.س. 
- فراولة - ١٩٣ ر.س. 

مشروبات مثلجة

- روز أنيس لآتية مثلج - ٢٧٢ ر.س.  
- كافيه لآتية مع شراب الورد، عصير البرتقال والباشون ٢٥
- لافيندر فانيلا لآتية مثلج - ٢٧٣ ر.س.  
- كافيه لآتية مع شراب اللافندر والقيلبا ٢٥
- كاراميل سينامون لآتية مثلج - ٢٨٥ ر.س.  
- كافيه لآتية مع شراب الكراميل والقرفة ٢٣
- سباتيش لآتية مثلج - ٢٠١ ر.س.  
- دوبل اسبريسو مع حليب طازج وحليب مرکز ٢٣
- شاي مثلج 
- بنكهة الليمون - ١٢٢ ر.س. أو الخوخ - ١٣٦ ر.س. 

مشروبات فرائيه مميزة

- بيسنتاتيو كوفي فرائيه - ٥٠٦ ر.س.  
- آيس كريم اللبنة، شراب الورد، حليب طازج وجرعة اسبريسو، مغلى بكريما ولبنة ٢٨
- تيراميسو بنانا فرائيه - ٤٨٢ ر.س. 
- آيس كريم بطعم التيراميسو، موز طازج، حليب طازج وجرعة اسبريسو، مغلى بكريما ومسحوق الكاكاو ٢٨
- كوكيز أند كريم - ٧٩٧ ر.س.  
- آيس كريم بطعم الفانيلا، بسكويت شوكولاته منزلي، شراب الفانيلا، حليب طازج وجرعة اسبريسو، مغلى بكريما وقطع البسكويت ٢٨

المياه

- اقيان (صغير) ١٢ (كبير) ٢٣
- يادوا (صغير) ١٦ (كبير) ٢٩

PAUL

depuis 1889





لدينا خدمة حفلات



نقوم بالتوصيل



قم بتحميل تطبيق بول أرابيا واحصل على المكافآت!

  PAUL Arabia