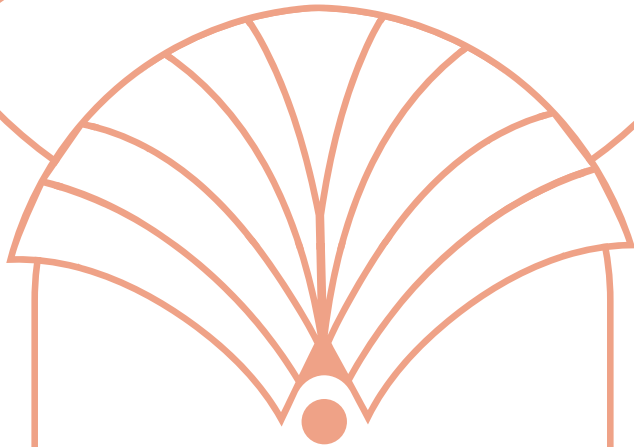




CAFÉ D'ORIENT

⊗ CUISINE ORIENTALE ⊗

MENU

CAFÉ D'ORIENT

☼ CUISINE LEVANTINE ☼

A CULINARY VOYAGE THROUGH THE ORIENT

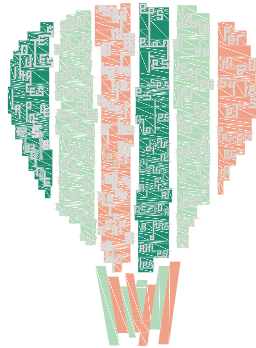
Welcome to Café D'Orient, where each dish is a step into a world of flavors, stories, and dreams. Inspired by Lamartine's "Voyage en Orient," our menu invites you to explore the enchanting lands and exotic realms of the Orient. Each dish is not only a meal, but a story—a passage through time and tradition that celebrates the rich tapestry of flavors and cultures. Get ready for a culinary adventure that crosses borders and brings the diverse heritage of the Orient to your table. Let each bite take you on a journey, with flavors that tell tales and dishes that spark your imagination.

THE VOYAGE STARTS NOW!

رحلة في عالم النكهات الشرقية

أهلاً وسهلاً بكم في Café D'Orient. هنا، كل طبق هو خطوة في عالم مليء بالنكهات، القصص، والأحلام. مستوحى من "رحلة في الشرق" للامارتين، يدعوكم منيو المطعم لاستكشاف أراضي الشرق الساحرة وعوالمه الفريدة. كل طبق يُقدّم ليس مجرد وجبة، بل هو قصة - مرور عبر الزمن والتقاليد التي تحتفل بالتنوع الغني للنكهات والثقافات. جهزوا أنفسكم لمغامرة تتخطى الحدود وتجلب تراث الشرق المتنوع إلى طاولتكم. دعوا كل لقمة تأخذكم في رحلة، مع نكهات تسرد حكايات وأطباق تشعل الخيال.

الرحلة تبدأ الآن!



SALADS سلطات

TABBOULEH **LEBANON**

parsley, tomato, onion, mint, lemon, bulgur, olive oil

ALEPPO TABBOULEH

parsley, lettuce, cucumber, tomato, onion, mint, lemon juice, olive oil

BEETROOT TABBOULEH **LEBANON**

beetroot, rocca, green onion, lemon juice, olive oil

FATTOUSH **LEBANON**

thyme, mint, purslane, lettuce, cucumber, tomato, radish, fried bread, lemon juice, pomegranate molasses, olive oil, sumac

EGGPLANT FATTOUSH **LEBANON**

fried eggplant, eggplant rekakat, pomegranate seeds, thyme, mint, purslane, lettuce, cucumber, tomato, radish, lemon juice, pomegranate molasses, olive oil, sumac

CAULIFLOWER SALAD **PALESTINE**

grilled cauliflower, rocca, tahini, yogurt, pomegranate seeds, coriander, potato chips

FALAFEL SALAD **JORDAN**

falafel, tahini sauce, lettuce, parsley, mint, red cabbage, radish, cucumber, tomato, turnip pickles

تبولة **لبنان**

بقدونس، بندورة، بصل، نعنع، حامض، برغل، زيت زيتون

تبولة حلبية

بقدونس، خس، خيار، بندورة، بصل، نعنع، حامض، زيت زيتون

تبولة الشمندر **لبنان**

شمندر، روگا، بصل اخضر، حامض، زيت زيتون

فتوش **لبنان**

زعر، نعنع، بقله، خس، خيار، بندورة، فجل، خبز مقلي، حامض، دبس الرمان، زيت زيتون، سماق

فتوش باذنجان **لبنان**

باذنجان مقلي، رقاقت باذنجان، رمان، زعر، نعنع، بقله، خس، خيار، بندورة، فجل، حامض، دبس الرمان، زيت زيتون، سماق

سلطة زهرة **فلسطين**

زهرة مشوية، روگا، طحينة، لبن، رمان، كزبرة خضراء، شيبس بطاطا

سلطة فلافل **الأردن**

فلافل، طرطور، خس، بقدونس، نعنع، ملفوف احمر، فجل، خيار، بندورة، كبيس اللفت

COLD APPETIZERS مقبلات باردة

HUMMUS **LEBANON**

chickpeas, tahini, olive oil, lemon

QUDSIYEH **JERUSALEM**

fava beans with mashed chickpeas, hummus with tahini, green chilli sauce, olive oil

YELLOW MOUJADARA **LEBANON**

crushed lentils, rice, onion, olive oil, spices

MSHAT "CAULIFLOWER OMELETTE" **PALESTINE**

eggs, cauliflower, herbs, spices, yogurt and cucumber dip

LABNEH WITH THYME AND OLIVES **LEBANON**

labneh baladieh, thyme, mint, black olives

KESHKEH WITH WALNUTS **WADI AL NASARA**

labneh, brown bulgur, keshek, walnuts, dry mint, olive oil

WARAK INAB **DYARBAKIR**

rice, mixed vegetables, olive oil, lemon juice, herbs

YALANJI DOLMA **BAGHDAD**

stuffed eggplant with rice, hummus, vegetables, pomegranate molasses, olive oil

VEGETARIAN KEBBEH **TURKEY**

bulgur, vegetables, hot sauce, spices

MOUTABAL **LEBANON**

grilled eggplant, tahini, lemon juice, olive oil, pomegranate seeds

HUMMUS WITH FALAFEL **JORDAN**

hummus with tahini, falafel, radish and pickled turnip

MHAMARA WITH WALNUTS **ALEPPO**

bread crumbs, pomegranate molasses, red pepper paste, olive oil, walnuts

KEBBEH NAYYEH **LEBANON**

minced meat, bulgur, onions, spices

حمص **لبنان**

حمص، طحينة، زيت زيتون، حامض

قدسية **القدس**

فول مع حمص مهروس، حمص بطحينة، صلصة فلفل اخضر، زيت زيتون

مجدرة صفراء **لبنان**

عدس مجروش، رز، بصل، زيت زيتون، بهارات

مشاط "عجة قرنبيط" **فلسطين**

بيض، قرنبيط، أعشاب، بهارات، خيار بلبن

لبنه بالزعر والزيتون **لبنان**

لبنه بقر بلدية، زعر اخضر، نعنع اخضر زيتون اسود

كشكة بالجوز **وادي النصاري**

لبنه بلدية، برغل اسمر، كشك، جوز، نعنع يابس، زيت زيتون

ورق عنب **ديار بكر**

رز، خضار مشكلة، زيت زيتون، حامض، أعشاب

يالنجي دولما **بغداد**

باذنجان محشي بالرز، حمص، خضار، دبس الرمان، زيت زيتون

كبة نباتية **تركيا**

برغل، خضار، رب الحر، بهارات

متبل باذنجان **لبنان**

باذنجان مشوي، طحينة، حامض، ملح، زيت زيتون، رمان

حمص مع فلافل **الأردن**

حمص بطحينة، فلافل مع الفجل وكبيس اللفت

محمرة بالجوز **حلب**

كعك مطحون، دبس الرمان، رب حر، زيت زيتون، جوز

كبة نية **لبنان**

لحمة مفرومة، برغل، بصل، بهارات



HOT APPETIZERS مقبلات ساخنة

KEBBEH DARAWISH **ALEPPO**
meat, bulgur, mixed nuts, yogurt cucumber dip

KEBBEH BAKLAWA **ALEPPO**
meat, bulgur, pistachio, chilli sauce

BATERSH **HAMAH**
minced meat, moutabal, tomato sauce, pine seeds

FRENCH FRIES

BATATA HARRA **LEBANON**
fried potato, garlic, coriander, chilli pepper mix

SOUJOK **LEBANON**
soujok, tomato sauce, mixed pepper

CHEESE BOUREK **GAZIANTEP**
grilled dough, mixed cheese

CHICKEN ROLLS **PALESTINE**
chicken with sumac, onion, pomegranate molasses, yogurt, mixed nuts

AWARMA HALABIEH **ALEPPO**
beef meat, lamb fat, quince

FATTEH GHAZAWIEH **GAZA**
hummus, tahini, yogurt, fried eggplant, fried bread, pine seeds, spices

FATTEH WARAK INAB **GULF**
warak Inab, rice with vegetables, tahini, yogurt, fried bread, mixed nuts

BEEF TAJEN **EGYPT**
beef meat, onion, spices

KUSHARI **EGYPT**
lentils, chickpeas, pasta mix, vermicelli, rice, fried onion, tomato sauce, chili sauce

SHAKSHUKA **EGYPT**
eggs, tomato, onion, spices

FALAFEL PLATTER **PALESTINE**
falafel, tahini sauce, mixed vegetables

NABULSI CHEESE **NABLUS**
grilled Nabulsi cheese with vegetables and olives

كبة دراويش مقلية **حلب**
لحمة، برغل، مكسرات، خيار بلبن

كبة بقلوة **حلب**
لحمة، برغل، فستق، صلصة حرة

باطرش **حمّاه**
لحمة مفرومة، متبل باذنجان، صلصة بندورة، صنوبر

بطاطا مقلية

بطاطا حرة **لبنان**
بطاطا مقلية، ثوم، كزبرة، بهارات حرة

سجق **لبنان**
سجق، صلصة بندورة، فليفلة

بورك جبنة مشوية **غازي عنتاب**
عجين مشوي، خلطة ايجان

مسخن دجاج رولز **فلسطين**
دجاج بالسماق، بصل، دبس الرمان، لبن، مكسرات

قاورما حلبية **حلب**
لحمة عجل، لية خاروف، سفرجل

فتة غزاوية **غزة**
حمص، طحينة، لبن، باذنجان مقلي، خبز مقلي، صنوبر، بهارات

فتة ورق عنب **الخليج**
ورق عنب، رز مع خضار، طحينة، لبن، خبز مقلي، مكسرات

طاجن لحمة **مصر**
لحمة عجل، بصل، بهارات

كشري **مصر**
عدس، حمص، معكرونة، شعيرية، رز، بصل مقلي، صلصة بندورة، صلصة حارة

شكشوكة **مصر**
بيض، بندورة، بصل، بهارات

صحن فلافل **فلسطين**
فلافل، طرطور، خضار مشكلة

جبنة نابلسية **نابلس**
جبنة نابلسية مشوية مع خضار مشكلة و زيتون

FROM THE OVEN من الفرن

SFIHA BAALBAKIYEH **6PCS BAALBEK**
minced meat, vegetables, spices

CHEESE AND PARSLEY SFIHA **6PCS TRIPOLI**
mixed cheese, parsley

LAHM BI AJIN WITH WALNUTS **2PCS URFA**
meat, spices, vegetables, walnuts

CHEESE PIES **3PCS DAMASCUS**
mixed cheese, parsley

CHEESE PIES WITH SESAME **2PCS JERUSALEM**
mixed cheese, sesame

AWARMA PIE WITH CHEESE **ALEPPO**
awarma, cheese

BASTIRMA PIE WITH CHEESE **YEREVAN**
bastirma, cheese

صفيحة بعليكية ٦ قطع **بعلبك**
لحمة مفرومة، خضار، بهارات

صفيحة جبنة بالبقدونس ٦ قطع **طرابلس**
خلطة ايجان، بقدونس

لحم بعجين بالجوز ٢ قطع **أورفا**
لحمة مفرومة، رب الحر، بهارات حرة، خضار، جوز

فطاير جبنة ٣ قطع **الشمّام**
خلطة ايجان، بقدونس

فطاير جبنة بالسّمسم ٢ قطع **القدس**
خلطة ايجان، سمسم

فطيرة قاورما بالجبنة **حلب**
قاورما، جبنة

فطيرة بسطرما مع جبنة **يريفان**
بسطرما، جبنة



MAIN DISHES 🍴 طبخات

BEANS WITH RICE **ISTANBUL**
(ADD MEAT OR CHICKEN)

WARAK INAB WITH MEAT **LEBANON**
(ADD MEAT SLICES)

TABOUN CHICKEN **JORDAN**

MLOUKHIYEH WITH RICE **LEBANON**
(ADD MEAT OR CHICKEN)

SHISH BARAK **LEBANON**

HEJAZIAN KABSEH **SAUDI ARABIA**

FRIED FAWAREGH **ALEPPO**

KEBBEH LABANIYEH **LEBANON**

فاصوليا ورز اسطنبول
(مع لحم او دجاج)

ورق عنب باللحمه لبنان
(مع شريحات لحمه)

دجاج بالطابون الأردن

ملوخية ورز لبنان
(مع لحم او دجاج)

شيش برك لبنان

كبسة حجازية السعودية

فوارغ مقلية حلب

كبة لبنية لبنان

FROM THE GRILL 🍴 مشاوي

ADANA KABAB **ADANA**
2 kabab skewers, grilled vegetables,
antakli bread, biwaz, tomato bulgur

PISTACHIO KABAB **GAZIANTEP**
2 kabab skewers, grilled vegetables,
antakli bread, biwaz, tomato bulgur

GRILLED BEEF **LEBANON**
2 beef skewers, grilled vegetables,
antakli bread, biwaz, tomato bulgur

TAWOOK **LEBANON**
2 tawook skewers, spices, herbs, fries,
garlic sauce, pickles

SASIJO **ALEPPO**
2 traditional Aleppo sausages skewers, grilled
vegetables, antakli bread, biwaz, tomato bulgur

WINGS **LEBANON**
grilled marinated wings

HAWAWSHI **EGYPT**
minced meat, bread, vegetables, spices, pickles

اضنة كباب اذنة
٢ شيش كباب، خضرة مشوية، خبز انتاكلي، بيواز،
برغل بندورة

كباب بالفستق غازي عنتاب
٢ شيش كباب، خضار مشوية، خبز انتاكلي، بيواز،
برغل بندورة

لحمه مشوية لبنان
٢ شيش لحمه، خضار مشوية، خبز انتاكلي، بيواز،
برغل بندورة

طاووق لبنان
٢ شيش دجاج، بهارات، أعشاب، بطاطا مقلية، ثوم،
كبيس

صاصيجو حلب
٢ شيش تقاني على الطريقة الحلبية، خضار مشوية،
خبز انتاكلي، بيواز، برغل بندورة

جوانح لبنان
جوانح مشوية بتتبيلة من البهارات والأعشاب

حواوشي مصر
لحمه مفرومة، خبز عربي، خضار، كبيس

BARBECUE SPECIALTIES 🍴 مشاوي سبيشل

ALI NAZEK **TURKEY**
2 kabab skewers, grilled vegetables, eggplant,
tahini, yogurt, mixed nuts

SHASHLIK **TURKEY**
meat slices, spices, onion, grilled vegetables,
antakli bread, biwaz

CHICKEN SHASHLIK **TURKEY**
Marinated chicken slices, spices,
capsicum, herbs, fries, garlic bread, pickles

MIXED GRILL PLATTER
1 beef skewer, 1 tawook skewer, 1 kabab skewer,
antakli bread, biwaz, tomato bulgur, garlic sauce

MIXED GRILL LARGE PLATTER
2 beef skewers, 2 tawook skewers, 2 kabab
skewers, antakli bread, biwaz, tomato bulgur,
garlic sauce

CAFÉ D'ORIENT MIXED GRILL
2 beef skewers, 2 tawook skewers, 2 kabab
skewers, 2 sasiyo skewers, hawawshi, wings,
antakli bread, biwaz, tomato bulgur, garlic sauce

علي نازك تركيا
٢ شيش كباب، خضرة مشوية، باذنجان مشوي، طحينة،
لين، مكسرات

شاشليك تركيا
شرحات لحمه، بهارات، بصل، خضرة مشوية،
خبز انتاكلي، بيواز

شاشليك دجاج تركيا
شرحات الدجاج، بهارات، فليفلة،
أعشاب، بطاطا مقلية، خبز ثوم

صحن مشاوي مشكل
١ شيش لحمه، ١ شيش طاووق، ١ شيش كباب،
خبز انتاكلي، بيواز، برغل بندورة، ثوم

جاط مشاوي مشكل
٢ شيش لحمه، ٢ شيش طاووق، ٢ شيش كباب،
خبز انتاكلي، بيواز، برغل بندورة، ثوم

جاط مشاوي الشرق
٢ شيش لحمه، ٢ شيش طاووق، ٢ شيش كباب،
٢ شيش صاصيجو، جوانح، حواوشي، خبز انتاكلي،
بيواز، برغل بندورة، ثوم



DESSERTS ❁ الحلويات

GHAZLIA **LEBANON**

milk pudding, cotton candy, croquant, caramel sauce

MEGHLI **LEBANON**

spiced rice pudding, nuts, dry fruits

RICE PUDDING **EGYPT**

cooked rice in milk and cream

RICE PUDDING WITH MANGO **EGYPT**

cooked rice in milk and cream, mango

BALOUZA **ALEPO**

milk pudding topped with orange syrup

KAAKET KNEFEH **LEBANON**

cheese knefeh, kaakeh

ASHTA GHAZLIA **LEBANON**

ashta ice cream, pistashio, cotton candy

CHOCOLATE FOKHARA

PISTACHIO CHOCOLATE PIE

famous Dubai style pie

CRÈME CARAMEL

caramel pudding, whipped cream, mulberry sauce, cherry

CHOCOLAT MOU

chocolate ice cream, whipped cream, chocolate vermicelle, cherry

ICE CREAM **1SCOOP**

blackberry, mango, ashta, chocolate, vanilla

غزلية **لبنان**

مهلبية حليب، غزل البنات، كروكان صوص الكراميل

مغلي **لبنان**

مغلي بالمكسرات والفواكه المجففة

رز بحليب **مصر**

رز مطبوخ مع حليب وقشطة

رز بحليب مع المانجو **مصر**

رز مطبوخ مع حليب وقشطة، مانجو

بالوظة **حلب**

مهلبية حليب مع شراب البرتقال

كعكة كنافه **لبنان**

كنافة بالجينة مع الكعكة

قشطة غزلية **لبنان**

بوظة بالقشطة، فستق حليبي، غزل البنات

فخّارة شوكولا

فطيرة بالشوكولا والفستق الحليبي
الفطيرة الشهيرة على طريقة دبي

كريم كراميل

كريم كراميل، كريم شانتيه
شراب التوت، كرز

شوكولا مو

بوظة شوكولا، كريم شانتيه
فرميسال شوكولا، كرز

بوظة **1سكوب**

توت، مانجو، قشطة، شوكولا، فانيلا



CAFÉ D'ORIENT
LUNCH & DINNER SET MENU

for 4 people | 55\$ per person

TABBOULEH
BEETROOT TABBOULEH
EGGPLANT FATTOUSH
HUMMUS
YELLOW MOUJADARA
MOUTABAL
KEBBEH NAYYEH
YALANJI DOLMA
MHAMARA
BATATA HARRA
KEBBEH BAKLAWA
CHICKEN ROLLS
CHEESE BOUREK
SFIHA BAALBAKIYEH
FATTEH WARAK INAB

MIXED GRILL LARGE PLATTER

MEGHLI
BALOUZA
KAAKET KNEFEH

SOFT DRINKS
FRESH JUICES
COFFEE & TEA



All prices are in USD. VAT & service charges included
الاسعار بالدولار الامريكى. و تتضمن الخدمة والضريبة على القيمة المضافة

 CLASSIC
LUNCH & DINNER SET MENU

for 4 people | 50\$ per person

CAULIFLOWER SALAD
FATTOUSH
HUMMUS
MOUTABAL
MHAMARA
FATTEH WARAK INAB
YALANJI DOLMA
SOUJUK
KEBBEH DARAWISH
CHICKEN ROLLS
SFIHA BAABAKIEH
CHEESE & PARSLEY SFIHA
BATATA HARRA

MIXED GRILL LARGE PLATTER

MEGHLI
BALOUZA
KAAKET KNEFEH

FRESH JUICES
SOFT DRINKS
COFFEE & TEA



All prices are in USD. VAT & service charges included
الاسعار بالدولار الامريكى. و تتضمن الخدمة والضريبة على القيمة المضافة

BREAKFAST ترويقة

QUDSIYEH	قدسية
MSHAT	مشاط
LABNEH	لبنة
LABNEH WITH THYME AND OLIVES	لبنة بالزعر والزيتون
KESHKEH WITH WALNUTS	كشكة بالجوز
VEGETABLE PLATTER	صحن خضرة
HUMMUS WITH FALAFEL	حمص مع فلافل
MFARAKIT BATATA	مفركة بطاطا
CHEESE BOUREK	بورك جبنة مشوية
FATTEH GHAZAWIYEH	فتة غزاوية
EGGS WITH AWARMA	بيض بالقاورما
FRIED EGGS	بيض مقلي
SHAKSHUKA	شكشوكة
FALAFEL PLATTER	صحن فلافل
FOUL	فول
NABULSI CHEESE	جبنة نابلسية
SFIHA BAALBAKIYEH	صفيحة بعليكية
CHEESE AND PARSLEY SFIHA	صفيحة جبنة بالبقدونس
CHEESE PIES	فطائر جبنة
CHEESE PIES WITH SESAME	فطائر جبنة بالسهمسم
MANKOUSHE ZAATAR	منقوشة زعتر
MEGHLI	مغلي
RICE PUDDING	رز بحليب
BALOUZA	بالوظة
KAAKET KNEFEH	كعكة كنافة

Breakfast Menu is available till 12pm



All prices are in USD. VAT & service charges included
الاسعار بالدولار الامريكى. و تتضمن الخدمة والضريبة على القيمة المضافة



BREAKFAST SET MENU



for 4 people | 30\$ per person

LABNEH

QUDSYIEH

VEGETABLE PLATTER

EGGS

FALAFEL PLATTER

FOUL

FATTEH GHAZAWIYEH

NABULSI CHEESE

CHEESE BOUREK

SFIHA BAALBAKIYEH

MANAKISH ZAATAR

MAMOUNIEH

KAAKET KNEFEH

FRESH JUICES

SOFT DRINKS

COFFEE & TEA

Breakfast Menu is available till 12pm



All prices are in USD. VAT & service charges included
الاسعار بالدولار الامريكى. و تتضمن الخدمة والضريبة على القيمة المضافة

 BEVERAGES

COFFEE

LEBANESE COFFEE
LEBANESE COFFEE WITH CARDAMOM
ESPRESSO
ESPRESSO DOPPIO
ESPRESSO MACCHIATO
AMERICANO
NESCAFÉ GOLD
FLAT WHITE
CAPPUCCINO
CAFÉ LATTE
CAFÉ BLANC
ICED COFFEE LATTE
flavors: caramel, hazelnut, vanilla
COFFEE FRAPPÉ
flavors: chocolate, caramel, vanilla
HOT CHOCOLATE
MOCHA

SIGNATURE COFFEE

CAPPUCCINO VOYAGE
Café D'Orient signature
ORIENTAL CAPPUCCINO
coffee, milk, cardamom
PISTACHIO LATTE
coffee, milk, pistachio syrup, crushed pistachio
SAHLAB LATTE
milk, vanilla, caramel, cinnamon
ROSE LATTE
coffee, milk, rose syrup

TEA & HERBAL TEA

SELECTION OF TEA
CHAMOMILE
KARKADE TEA
MINTED TEA
CUMIN & LEMON
FRESH GINGER
ZHOURAT
CANARINO

FRESH JUICES

ORANGE
SOUR APPLE

CHILLED JUICES

PINEAPPLE
MANGO
CRANBERRY

LEMONADE

ORIGINAL LEMONADE
MINTED LEMONADE
BASIL LEMONADE

SMOOTHIES

MANGO COCONUT
MIX BERRIES
TROPICAL

WATER & SOFT DRINKS

WATER SMALL / LARGE
SPARKLING WATER SMALL / LARGE
PERRIER SMALL
SOFT DRINKS
RED BULL
ENERGY DRINK
TONIC / SODA

HOME MADE DRINKS

SHARAB AL WARD
SHARAB AL TOUT
SHARAB AL KARAZ
JALLAB
TAMER HENDI
LABAN IRAN
ICED TEA
lemon or peach



SIGNATURE MOCKTAILS

MEGHLI TWIST
mango purée, cinnamon

JELLAB SOUR
jellab, orange juice

APPLE TAMARIND
tamarind, lemon juice, apple syrup

GINGER STRAWBERRY
fresh ginger, fresh strawberry, mint

SIGNATURE COCKTAILS

PETRA SUNRISE
arak, elderflower syrup

MEDITERRANEAN TWIST
arak, lemon juice, pineapple juice, soda

ORIENTAL BREEZE
arak, cinnamon syrup, lemon juice

CINNAMON
BLUEBERRY MOJITO
rum, blueberry purée, lemon juice,
cinnamon syrup, mint

BEER

LOCAL BEER

LOCAL BEER LIGHT

IMPORTED BEER

NON-ALCOHOLIC BEER

ARAK

CAFÉ D'ORIENT ARAK GLS
CAFÉ D'ORIENT ARAK CARAFE

BRUN GLS

BRUN 1/4 BOTTLE / 1/2 BOTTLE / BOTTLE

KEFRAYA GLS

KEFRAYA BOTTLE

KSARA GLS

KSARA BOTTLE

FAKRA GLS

FAKRA BOTTLE

CHAMPAGNE

MOET & CHANDON BRUT
MOET & CHANDON ROSÉ

PROSECCO

PROSECCO GLASS
PROSECCO PICCINI
MARTINI PROSECCO BRUT
MARTINI PROSECCO ROSÉ

WHITE WINE

HOUSE WINE BY GLASS
KEFRAYA BLANC DE BLANC 1/2 BOTTLE
KSARA BLANC DE BLANC 1/2 BOTTLE
KEFRAYA BLANC DE BLANC
KSARA BLANC DE BLANC
IXSIR ALTITUDE WHITE
KARAM CLOUD NINE
KSARA CUVÉE DU PAPE
IXSIR GRANDE RÉSERVE WHITE
BARGYLUS WHITE
MARSYAS WHITE

RED WINE

HOUSE WINE BY GLASS
KEFRAYA LES BRÈTÈCHE 1/2 BOTTLE
KSARA RÉSERVE DU COUVENT
KEFRAYA LES BRÈTÈCHES
KEFRAYA COTEAUX
ST-THOMAS PINOT NOIR
BARGYLUS RED
KEFRAYA COMTE DE M
CHATEAU BELLE-VUE LA RENAISSANCE
CHATEAU BELLE-VUE

ROSÉ WINE

HOUSE WINE BY GLASS
KSARA SUNSET ROSÉ 1/2 BOTTLE
KSARA SUNSET ROSÉ
KEFRAYA MYST



 BEVERAGES

IMPORTED WINE

RED

ASTORIA CABARNET SAUVIGNON
PINOT NOIR FOURNIER

ROSÉ

ÒBÉLO, CÔTE DE PROVENCE
BY.OTT, CÔTE DE PROVENCE

WHISKY

DEWAR'S WHITE LABEL
J&B RARE
JOHNNIE WALKER RED LABEL
CHIVAS REGAL 12
DEWARS 12
JAMESON
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL
JACK DANIEL'S
GLENFIDDICH 12
MACALLAN 12
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK
OLD PARR 12
CHIVAS 18

RUM

BACARDI BLACK
BACARDI WHITE
CAPTAIN MORGAN SPICED

SHOT & COCKTAIL

REGULAR SHOT
PREMIUM SHOT
REGULAR COCKTAIL
PREMIUM COCKTAIL

WHITE

CHABLIS
GAVI DI GAVI

COGNAC

HENNESSY-VSOP
HENNESSY-XO WHISKY

GIN

GORDON'S
HENDRICK'S

VODKA

RUSSIAN STANDARD ORIGINAL
STOLICHNAYA RED
KETEL ONE
GREY GOOSE

TEQUILA

JOSE CUERVO SILVER
JOSE CUERVO GOLD
1800 AÑEJO

 SHISHA

MOUASSAL
SPECIAL
AJAMI



THE VOYAGE CONTINUES

We hope the experience has left you dreaming of distant lands and ancient cultures. Thank you for joining us at Café D'Orient, where every meal is an adventure, and every dish tells a story. Like Lamartine, who carried with him the tales and flavors of the lands he traversed, we hope you take with you a piece of the Orient's soul.

UNTIL YOUR NEXT VISIT,
WHEN NEW STORIES AWAIT!

الرحلة تستمر

نتمنى أن تكون التجربة قد جعلتكم تحلمون بالأراضي البعيدة والثقافات القديمة. سعدنا بوجودكم معنا في Café D'Orient، حيث كل وجبة هي مغامرة وكل طبق يروي قصة. مثل لامارتين، الذي حمل معه الحكايات والنكهات من الأراضي التي زارها، نتمنى أن تأخذوا معكم قطعة من روح الشرق.

نراكم في الزيارة المقبلة – فالكثير من
القصص الجديدة تنتظركم!

