



BEVERAGE

DRAUGHT BEER

330ml / 500 ml



Belle Vue Kriek

33 / 43

Alc. 5.1% Vol. Fruity lambic beer / served at 2°-3°C
Color: Ruby red
Taste: A typical lambic feel with sweet cherry flavour and almond and wine accents
Did you know: Lambic beers are a very distinct type and are brewed in and around Brussels, Belgium's capital.



Stella Artois

35 / 43

Alc. 5.2% Vol. Larger beer / served at 3°C
Color: Clear and golden
Taste: Fine hop taste with subtle bitter flavour and pineapple touch
Did you know: Originally a Christmas beer, its gained popularity made Stella Artois an all year-round available beer.



Hoegaarden

35 / 43

Alc. 4.9% Vol. Wheat beer / served in a perfectly chilled glass
Color: Milky white yellow color
Taste: A refreshing and light sweet-sour taste with lemon and spicy clove noze
Did you know: The distinct color of Hoegaarden comes from its unique brewing process; first top fermentation and then it is fermented in the bottle.



Leffe Blonde

37 / 45

Alc. 6.6% Vol. Abbey beer / served at 5°-6°C
Color: Deep gold and rich foam
Taste: A rich touch, warm feeling and a sweet finish
Did you know: The symbol of Leffe is the picturesque tower of the Notre-Dame de Leffe abbey in Dinant, Belgium.



Leffe Brune

37 / 45

Alc. 6.5% Vol. Abbey beer / served at 5°-6°C
Color: Deep brown and rich foam
Taste: A rich taste of roasted coffee, vanilla, cloves and dried fruits
Did you know: Leffe is Belgium's most popular abbey beer brewed after the traditional monk recipe

DRINKS

RED WINE	BTL. / GLS.	WHITE WINE	BTL. / GLS.
<i>Colombelle Plaimont</i> France	135 / 30	<i>Catarratto Ca di Ponti</i> Italy	135 / 30
<i>Montepulciano d'Abruzzo</i> Monaco, Italy	152 / 34	<i>Garganega Araldica</i> Pinot Grigio, Italy	155 / 34
<i>Argento</i> Shiraz, Argentina	162 / 36	<i>Argento</i> Sauvignon Blanc, Argentina	162 / 36
<i>Sabourin</i> Cabernet Sauvignon, France	190 / 42	<i>Sabourin</i> Chardonnay, France	190 / 42
<i>Costières de Nîmes</i> Château Mourgues du Grès, France	250	<i>Penfolds Rawson's Retreat</i> Semillon Chardonnay, Australia	218
<i>Nero d'Avola</i> Feudo Principi di Butera, Italy	290	<i>Dr. Loosen</i> Riesling, Germany	309
<i>Monkey Bay</i> Merlot, New Zealand	340	<i>Sauvignon de St. Bris Moreau</i> France	340
<i>Craggy Range Te Kahu</i> Cabernet Sauvignon, South Africa	420	<i>Petit Chablis la Chablisienne</i> France	420
SPARKLING WINE/ CHAMPAGNE	BTL. / GLS.	BBC COCKTAILS	
<i>Codorniu Clasico Cava NV</i> Spain	270 / 60	BBC blossom <i>Hoegaarden, butterscotch schnapps, Midori melon liqueur, blue lagoon syrup, Monin passion fruit syrup and Angustura bitter</i>	55
<i>Laurent Perrier</i> France	450	Lambic wild mojito <i>Belle Vue Kriek, white rum, Monin mint syrup, fresh mint leaves and cinammon powder</i>	55
<i>Duval Leroy Brut</i> France	590	Brussels black eye <i>Leffe Brune, Kahlua, Baileys, black chocolate syrup and cinammon powder</i>	55
<i>Joseph Perrier Brut Royal Rose</i> France	750	Golden dream <i>Stella Artois, peach schnapps and peach purée</i>	55

All prices are in AED and include 10% municipality fee and 10% service charge.

DRINKS

BOTTLED BEERS

<i>Stella Artois</i>	35
<i>Leffe Radieuse</i>	45
<i>Duvel 33cl</i>	50
<i>De Koninck</i>	50
<i>Maredsous Blonde</i>	50
<i>Maredsous Tripel</i>	55
<i>Barbar</i>	60
<i>Kwak</i>	60
<i>Floris Apple</i>	65
<i>Floris Framboise</i>	65
<i>Floris Passion</i>	65
<i>Früli</i>	65
<i>Hopus</i>	70
<i>Westmalle Tripel</i>	70
<i>Kasteel Donker</i>	70
<i>Kasteel Tripel</i>	70
<i>Tripel Karmeliet</i>	70
<i>La Chouffe Blonde</i>	70
<i>McChouffe Brune</i>	70
<i>Chimay Rouge</i>	70
<i>Delirium Tremens</i>	80
<i>Delirium red</i>	85
<i>Chimay Bleue</i>	85
<i>Duvel 75cl</i>	145

DRAUGHT BEERS

750ML

TASTING TRAY

<i>Beer tasting tray</i>	75
<i>With Belgian fries</i>	95
<i>With Bierplankje</i>	115

HOUSE SPIRITS

30ML

<i>Tanqueray</i>	35
<i>Smirnoff</i>	35
<i>Johnnie Walker Red Label</i>	35
<i>Matusalem Platino</i>	35
<i>Jose Cuervo Silver</i>	35
<i>Jim Beam</i>	38

PREMIUM DRINKS

30ML / 750ML

<i>Beefeater</i>	38 / 700
<i>Bacardi</i>	38 / 800
<i>Captain Morgan</i>	38 / 850
<i>Jose Cuervo Reposado</i>	38 / 700
<i>Bombay Sapphire</i>	40 / 800
<i>Jack Daniels</i>	40 / 800
<i>Johnnie Walker Black Label</i>	50 / 1000
<i>Chivas Regal 12 years</i>	55 / 1000
<i>Rémy Martin VSOP</i>	65
<i>Hennessy VSOP</i>	65
<i>Patrón Silver</i>	65

NON ALCOHOLIC BEVERAGES

<i>Chilled juice</i>	18
<i>Soft drinks</i>	16
<i>Fresh juice</i>	25
<i>Red Bull energy drink</i>	25
<i>Red Bull sugar free</i>	25

500ML / 1L

<i>Local water</i>	10 / 18
<i>Acqua Panna</i>	18 / 28
<i>San Pellegrino</i>	18 / 28



LUNCH

LUNCH MENU

HOPPETIZERS

Crispy fried calamari (F)(G)(E)

With garlic mayonnaise

Best with Hoegaarden

50



Spicy chicken wings

With smoked BBQ sauce

Best with De Koninck

55



Bitterballen (G)(E)(D)

Homemade and served with Dijon mustard and curry mayonnaise

Best with Leffe Blonde

45



Belgian cheese platter (D)(G)(N)(V)

Assorted Belgian premium cheese served with grapes and nuts

Best with Duvel

65



STARTERS

Grilled tiger prawns (S)(D)

In garlic butter sauce served with mixed salad

Best with Hoegaarden

80



Shrimps diaboliques (S)(D)

In creamy garlic tomato sauce served with mixed salad

Best with De Koninck

70



Belgian cheese croquettes (D)(G)(E)(V)

Homemade with premium Belgian cheeses and served with mixed salad

Best with Leffe Blonde

40



Tomato crevette (S)(E)

North sea grey shrimps stuffed in tomato and served with mixed salad

Best with Hoegaarden

70



(S) Shellfish / (N) Nuts / (F) Fish / (D) Dairy products / (G) Gluten / (E) Egg /
(Ss) Sesame and their products / (So) Soybeans / (V) Vegetarian

All prices are in AED and include 10% municipality fee and 10% service charge.

LUNCH MENU

SALADS

Blue cheese (contains alcohol)(N)(D)(V) <i>With endive, lettuce, cherry tomato, apple, pecan nuts and Belle Vue Kriek dressing</i>	45
Goat's cheese (N)(D)(V) <i>With lettuce, cherry tomato, carrots, grapes, sirop de liège, walnuts and balsamic dressing</i>	45
Shrimp salad (contains alcohol)(F)(S)(D) <i>With shrimps, lettuce, cherry tomato, red onions, lemon zest and white wine dressing</i>	60
Caesar salad (G)(F)(D)(E)(S) <i>Romaine lettuce, anchovy, parmesan cheese, croutons and Caesar dressing</i> <i>With grilled chicken</i> <i>With shrimps</i>	55 60
Liégeoise (G)(E) <i>Steamed potato wedges, green beans, boiled egg, veal bacon and vinegar dressing</i>	45

SOUPS

Tomato soup (D) <i>With veal meatballs</i>	40
Soup of the day <i>Daily chef's choice soup</i>	35

LUNCH MENU

SANDWICHES

(All sandwiches are served with Belgian fries)

Smoked turkey (G)(N)	50
<i>Turkey breast with endive salad, rocket leaves pesto and tomato</i>	
Smoked salmon (F)(G)(D)	55
<i>Dill cream cheese, capers and Romaine lettuce</i>	
Hot Passendale cheese (G)(N)(D)	50
<i>Crispy veal bacon, sirop de liège and walnuts</i>	
Vegetarian (G)(D)(V)	45
<i>Radish, cucumber, carrot, lettuce with cream cheese and cherry tomato</i>	
Croque monsieur (G)(D)(E)	50
<i>Toasted bread with turkey ham and cheese</i>	
Croque madame (G)(D)(E)	55
<i>Toasted bread with turkey ham, cheese and egg sunny side up</i>	

SIDE DISHES

Mixed salad (V)	20
Sautéed vegetables (V)	20
Cauliflower gratin (D)(G)(V)	25
Mashed potato (G)(D)(V)	20
Carrot stoemp (D)(G)(V)	20
Belgian fries (G)(E)(V)	25

(S) Shellfish / (N) Nuts / (F) Fish / (D) Dairy products / (G) Gluten / (E) Egg /
(Ss) Sesame and their products / (So) Soybeans / (V) Vegetarian
All prices are in AED and include 10% municipality fee and 10% service charge.

LUNCH MENU

MAIN COURSE

BEST WITH

Belgian beef stew (contains alcohol)(D)(G)(E)

Cooked in Leffe Brune and sirop de liège served with mixed salad and Belgian fries

Best with Leffe Brune

80



Steak tartare (D)(G)(E)

Finely chopped beef with shallots, capers, gherkins and spices served with salad and Belgian fries

Best with Leffe Blonde

85



Vol au vent (D)(G)(E)

Chicken ragout with mushroom and veal meatballs served with Belgian fries

Best with Hoegaarden

80



Chicken honey mustard (D)(G)(E)

Chicken breast stuffed with mozzarella cheese served with green beans wrapped in veal bacon and potato croquettes

Best with Hoegaarden

70



Fish and chips (D)(G)(E)

With salad and homemade tartar sauce served with Belgian fries

Best with Stella Artois

80



Belgian sausage (contains pork)(D)(G)

Pork or veal sausage served with stoemp

Best with Stella Artois

75



(S) Shellfish / (N) Nuts / (F) Fish / (D) Dairy products / (G) Gluten / (E) Egg /
(Ss) Sesame and their products / (So) Soybeans / (V) Vegetarian

All prices are in AED and include 10% municipality fee and 10% service charge.

LUNCH MENU

GRILL

BEST WITH

Steak frites (G)(E)

Served with mixed salad

Best with Stella Artois

110



Tenderloin steak (G)(E)

Served with mixed salad

Best with Stella Artois

135



Mixed grill (G)(E)

Lamb chop, steak, chicken and lamb kofta

Best with Stella Artois

145



Grilled salmon (F)(D)

With sautéed vegetables

Best with Hoegaarden

80



Choice of side dishes (V)

Belgian fries (G)(E), mashed potato(G)(E)(D), steamed rice (D), mixed salad

Choice of sauces

Peppercorn (D)(G), Béarnaise (G)(E)(D)(V), mushroom(D)(G), Hollandaise (contains alcohol)(V)(D)(G), blue cheese (D)(G)(V), garlic butter (D)(V)

The Belgian Café burger (G)(E)

Tomato, lettuce, cheese, grilled onion and tartar sauce

Best with De Koninck

80



BBQ burger (G)(E)

Tomato, lettuce, onions, grilled capsicum and BBQ sauce

Best with De Koninck

85



Blue cheese burger (G)(E)

Tomato, lettuce, blue cheese, grilled onion and tartar sauce

Best with De Koninck

85



Veggie burger (G)(E)(V)

Mushroom, lettuce, tomato, cheese, grilled onion and tartar sauce

Best with Stella Artois

65



(S) Shellfish / (N) Nuts / (F) Fish / (D) Dairy products / (G) Gluten / (E) Egg /
(Ss) Sesame and their products / (So) Soybeans / (V) Vegetarian

All prices are in AED and include 10% municipality fee and 10% service charge.

LUNCH MENU

STEAMED MUSSELPOTS

BEST WITH

Natures (S)(D)

*Onion, celery and parsley
Best with Stella Artois*

150



Marinières (contains alcohol)(S)(D)

*Onion, celery, fresh herbs and white wine
Best with Hoegaarden*

165



Blue cheese (contains alcohol)(S)(D)

*Onion, white wine and blue cheese
Best with Stella Artois*

165



Hoegaarden (contains alcohol)(S)(D)

*Coriander, garlic, onions, fennel and Hoegaarden
Best with Hoegaarden*

165



Garlic cream (contains alcohol)(S)(D)

*Garlic, white wine and cream
Best with Hoegaarden*

165



Thai (S)(D)

*Onion, parsley and curry
Best with Stella Artois*

165



LUNCH MENU

DESSERTS

Dame blanche (D)(G) 35

Vanilla ice cream with Belgian chocolate sauce and whipped cream topped with Jules Destrooper biscuit

Berry coupe (D) 35

Vanilla ice cream with berry coulis and whipped cream

Banana split (D) 35

Vanilla ice cream with banana and Belgian chocolate sauce

Belgian chocolate mousse (D)(E) 35

Garnished with Belgian chocolate sauce and icing sugar

Pancakes (D)(G)(E) 35

With sirop de liège with white or brown sugar

BRUSSEL WAFFLES (D)(G)(E)

Classic 25

Garnished with icing sugar

Liégeoise 30

With vanilla ice cream and Belgian chocolate sauce

Red berries 35

With berries, berry coulis and whipped cream

Cinnamon 35

With speculoos ice cream and maple syrup

Banana 35

Vanilla ice cream and banana topped with Belgian chocolate sauce



DINNER

DINNER MENU

HOPPETIZERS

BEST WITH

Crispy fried shrimps (S)(E)(G)

With cocktail sauce

Best with Hoegaarden

55



Crispy fried calamari (F)(G)(E)

With garlic mayonnaise

Best with Hoegaarden

50



Spicy chicken wings

With smoked BBQ sauce

Best with De Koninck

55



Bitterballen (G)(E)(D)

Homemade and served with Dijon mustard and curry mayonnaise

Best with Leffe Blonde

45



Belgian cheese balls (G)(D)(E)(V)

Homemade and served with sweet chilli sauce

Best with Kwak

40



Belgian platter (good for 2)(D)(N)(G)(S)(E)(F)

Assorted Belgian cheese, cold cuts, crispy calamari, crispy shrimps, cheese croquettes, bitterballen and Belgian fries served with silver onions and gerkins

Best with Duvel

125



Bierplankje (contains pork)(D)

Gouda cheese and salami cubes served with pickles and mustard

Best with Leffe Brune

60



Belgian cheese platter (D)(G)(N)(V)

Assorted Belgian premium cheese served with grapes and nuts

Best with Duvel

65



(S) Shellfish / (N) Nuts / (F) Fish / (D) Dairy products / (G) Gluten / (E) Egg /
(Ss) Sesame and their products / (So) Soybeans / (V) Vegetarian

All prices are in AED and include 10% municipality fee and 10% service charge.

DINNER MENU

STARTERS

BEST WITH

Grilled tiger prawns (S)(D)

*In garlic butter sauce served with mixed salad
Best with Hoegaarden*

80



Shrimps diaboliques (S)(D)

*In creamy garlic tomato sauce served with mixed salad
Best with De Koninck*

70



Half shell mussels (S)(G)(D)

*Breaded half shell mussels served with garlic dill butter
Best with Hoegaarden*

55



Belgian cheese croquettes (D)(G)(E)(V)

*Homemade with premium Belgian cheeses and served with mixed salad
Best with Leffe Blonde*

40



Tomato crevette (S)(E)

*North sea grey shrimps stuffed in tomato and served with mixed salad
Best with Hoegaarden*

70



(S) Shellfish / (N) Nuts / (F) Fish / (D) Dairy products / (G) Gluten / (E) Egg /
(Ss) Sesame and their products / (So) Soybeans / (V) Vegetarian

All prices are in AED and include 10% municipality fee and 10% service charge.

DINNER MENU

SOUPS

Tomato soup (D) 40
With veal meatballs

Soup of the day 35
Daily chef's choice soup

SANDWICHES

(All sandwiches are served with Belgian fries)

Smoked turkey (G)(N) 50
Turkey breast with endive salad, rocket leaves pesto and tomato

Smoked salmon (F)(G)(D) 55
Dill cream cheese, capers and Romaine lettuce

Hot Passendale cheese (G)(N)(D) 50
Crispy veal bacon, sirop de liège and walnuts

Vegetarian (G)(D)(V) 45
Radish, cucumber, carrot, lettuce with cream cheese and cherry tomato

Croque monsieur (G)(D)(E) 50
Toasted bread with turkey ham and cheese

Croque madame (G)(D)(E) 55
Toasted bread with turkey ham, cheese and egg sunny side up

DINNER MENU

SALADS

Blue cheese (contains alcohol)(N)(D)(V)	45
<i>With endive, lettuce, cherry tomato, apple, pecan nuts and Belle Vue Kriek dressing</i>	
Goat's cheese (N)(D)(V)	45
<i>With lettuce, cherry tomato, carrots, grapes, sirop de liège, walnuts and balsamic dressing</i>	
Shrimp salad (contains alcohol)(F)(S)(D)	60
<i>With shrimps, lettuce, cherry tomato, red onions, lemon zest and white wine dressing</i>	
Caesar salad (G)(F)(D)(E)(S)	
<i>Romaine lettuce, anchovy, parmesan cheese, croutons and Caesar dressing</i>	
<i>With grilled chicken</i>	55
<i>With shrimps</i>	60
Liégeoise (G)(E)	45
<i>Steamed potato wedges, green beans, boiled egg, veal bacon and vinegar dressing</i>	

SIDE DISHES

Mixed salad (V)	20
Brussel sprouts (V)	25
Sautéed vegetables (V)	20
Cauliflower gratin (D)(G)(V)	25
Mashed potato (G)(D)(V)	20
Carrot stoemp (D)(G)(V)	20
Steamed rice (G)(D)(V)	20
Belgian fries (G)(E)(V)	25

(S) Shellfish / (N) Nuts / (F) Fish / (D) Dairy products / (G) Gluten / (E) Egg /
(Ss) Sesame and their products / (So) Soybeans / (V) Vegetarian

All prices are in AED and include 10% municipality fee and 10% service charge.

DINNER MENU

MAIN COURSE

BEST WITH

Belgian beef stew (contains alcohol)(D)(G)(E)

Cooked in *Leffe Brune* and *sirop de liège* served with mixed salad and Belgian fries

Best with *Leffe Brune*

80



Steak tartare (D)(G)(E)

Finely chopped beef with shallots, capers, gherkins and spices served with salad and Belgian fries

Best with *Leffe Blonde*

85



Vol au vent (D)(G)(E)

Chicken ragout with mushroom and veal meatballs served with Belgian fries

Best with *Hoegaarden*

80



Chicken honey mustard (D)(G)(E)

Chicken breast stuffed with mozzarella cheese served with green beans wrapped in veal bacon and potato croquettes

Best with *Hoegaarden*

70



Endive rolled in turkey ham (D)(G)(E)

Gratinated with Belgian cheese sauce served with mashed potato

Best with *Hoegaarden*

60



Ostend fish stew (S)(D)(G)

Cod, salmon, mussels and prawns with a white wine cream sauce

Best with *Hoegaarden*

90



Fish and chips (D)(G)(E)

With salad and homemade tartar sauce served with Belgian fries

Best with *Stella Artois*

80



Boulette à la liégeoise (contains pork)(D)(G)(E)

Pork and beef meatballs with a *sirop de liège* sauce, served with Belgian fries

Best with *Leffe Brune*

60



Belgian sausage (contains pork)(D)(G)

Pork or veal sausage served with *stoemp*

Best with *Stella Artois*

75



(S) Shellfish / (N) Nuts / (F) Fish / (D) Dairy products / (G) Gluten / (E) Egg /
(Ss) Sesame and their products / (So) Soybeans / (V) Vegetarian

All prices are in AED and include 10% municipality fee and 10% service charge.

DINNER MENU

GRILL

BEST WITH

Steak frites (G)(E)

Served with mixed salad
Best with Stella Artois

110



Tenderloin steak (G)(E)

Served with mixed salad
Best with Stella Artois

135



Mixed grill (G)(E)

Lamb chop, steak, chicken and lamb kofta
Best with Stella Artois

145



Grilled salmon (F)(D)

With sautéed vegetables
Best with Hoegaarden

80



Choice of side dishes (V)

Belgian fries (G)(E), mashed potato(G)(E)(D), steamed rice (D), mixed salad

Choice of sauces

Peppercorn (D)(G), Béarnaise (G)(E)(D)(V), mushroom(D)(G),
Hollandaise (contains alcohol)(V)(D)(G), blue cheese (D)(G)(V),
garlic butter (D)(V)

The Belgian Café burger (G)(E)

Tomato, lettuce, cheese, grilled onion and tartar sauce
Best with De Koninck

80



BBQ burger (G)(E)

Tomato, lettuce, onions, grilled capsicum and BBQ sauce
Best with De Koninck

85



Blue cheese burger (G)(E)

Tomato, lettuce, blue cheese, grilled onion and tartar sauce
Best with De Koninck

85



Veggie burger (G)(E)(V)

Mushroom, lettuce, tomato, cheese, grilled onion and tartar sauce
Best with Stella Artois

65



(S) Shellfish / (N) Nuts / (F) Fish / (D) Dairy products / (G) Gluten / (E) Egg /
(Ss) Sesame and their products / (So) Soybeans / (V) Vegetarian

All prices are in AED and include 10% municipality fee and 10% service charge.

DINNER MENU

STEAMED MUSSELPOTS

BEST WITH

Natures (S)(D)

Onion, celery and parsley
Best with Stella Artois

150



Marinières (contains alcohol)(S)(D)

Onion, celery, fresh herbs and white wine
Best with Hoegaarden

165



Blue cheese (contains alcohol)(S)(D)

Onion, white wine and blue cheese
Best with Stella Artois

165



Hoegaarden (contains alcohol)(S)(D)

Coriander, garlic, onions, fennel and Hoegaarden
Best with Hoegaarden

165



Garlic cream (contains alcohol)(S)(D)

Garlic, white wine and cream
Best with Hoegaarden

165



Thai (S)(D)

Onion, parsley and curry
Best with Stella Artois

165



Red devil (contains pork)(S)(D)(N)

With tomato sauce and pork chorizo
Best with Stella Artois

165



DINNER MENU

DESSERTS

Dame blanche (D)(G) 35
Vanilla ice cream with Belgian chocolate sauce and whipped cream topped with Jules Destrooper biscuit

Berry coupe (D) 35
Vanilla ice cream with berry coulis and whipped cream

Banana split (D) 35
Vanilla ice cream with banana and Belgian chocolate sauce

Belgian chocolate mousse (D)(E) 35
Garnished with Belgian chocolate sauce and icing sugar

Pancakes (D)(G)(E) 35
With sirop de liège with white or brown sugar

BRUSSEL WAFFLES (D)(G)(E)

Classic 25
Garnished with icing sugar

Liégeoise 30
With vanilla ice cream and Belgian chocolate sauce

Red berries 35
With berries, berry coulis and whipped cream

Cinnamon 35
With speculoos ice cream and maple syrup

Banana 35
Vanilla ice cream and banana topped with Belgian chocolate sauce



ARABIC MENU

قائمة طعام العشاء

الحلويات

- 35 ديم بلانش (أ)(ع)
آيس كريم الفانيليا مع صلصة الشوكولاتة البلجيكية عليها طبقة من الكريمة المخفوقة مع بسكويت جولييه دستروبر
- 35 ييري كوب (أ)
آيس كريم الفانيليا مع صلصة التوت وكريمة مخفوقة
- 35 بنانا سبليت (أ)
آيس كريم الفانيليا مع موز وصلصة الشوكولاتة البلجيكية
- 35 موبس الشوكولاتة البلجيكية (أ)(ب)
مزينة بصلصة الشوكولاتة البلجيكية وسكر ناعم
- 35 بان كيك (أ)(ع)(ب)
مع صلصة سيروب دو ليج وسكر أبيض أو بني
- وفل بلجيكي (أ)(ع)(ب)
- 25 كلاسيكي
مزين بسكر ناعم
- 30 ليغيواز
مع آيس كريم بالفانيليا وصلصة الشوكولاتة البلجيكية
- 35 توت أحمر
مع توت، صلصة التوت وكريمة مخفوقة
- 35 قرفة
مع آيس كريم سبيكولوس وشراب القيقب
- 35 موز
آيس كريم الفانيليا مع موز وصلصة الشوكولاتة البلجيكية

قائمة طعام العشاء

تفضل مع



150

بلح البحر على البخار

أصناف طبيعية (أ)(س)
بصل، كرفس وبقدونس
يفضل مع ستيفلأرترويس



165

مارينير (يحتوي على كحول)(مح)(أ)
بصل، كرفس، أعشاب طازجة ونبيد أبيض
يفضل مع هويغاردن



165

جن أزرق (يحتوي على كحول)(مح)(أ)
بصل، نبيد أبيض وجنب أزرق
يفضل مع ستيفلأرترويس



165

هويغاردن (يحتوي على كحول)(مح)(أ)
كزبرة، ثوم، بصل، شمرة وهويغاردن
يفضل مع هويغاردن



165

كرمة بالثوم (يحتوي على كحول)(مح)(أ)
ثوم، نبيد أبيض وكرمة
يفضل مع هويغاردن



165

أصناف تايلندية (مح)(أ)
بصل، بقدونس وكاري
يفضل مع ستيفلأرترويس



165

رد دفيل (يحتوي على خنزير)(مح)(أ)(مك)
مع صلصة طماطم ونقانق شوريزو الخنزير
يفضل مع ستيفلأرترويس

قائمة طعام العشاء

تفضل مع

المشاوي



110

بطاطا مقلية (ع)(ب)
تقدم مع سلطة مشكلة
يفضل مع ستبلا أرترويس



135

شريحة خاصة (ع)(ب)
تقدم مع سلطة مشكلة
يفضل مع ستبلا أرترويس



145

مشاوي مشكلة (ع)(ب)
شقف خروف، ستيك، دجاج وكفتة خروف
يفضل مع ستبلا أرترويس



80

سلمون مشوي (س)(أ)
مع خضار سوتيه
يفضل مع هويغاردن

تشكيلة أطباق جانبية (ن)

بطاطا بلجيكية مقلية (ع) (ب)، بطاطا مهروسة (ع) (ب) (أ)، أرز على البخار (أ)، سلطة مشكلة

تشكيلة من الصلصات

فلفل حب (أ) (ع)، بارنيز (ع) (ب) (أ)، هولنديز (تحتوي على كحول) (ن) (أ) (ع)،
جين أزرق (أ) (ع) (ن)، زبدة بالثوم (أ) (ن)



80

بيرغر المفهى البلجيكي (ع)(ب)
طماطم، خس، جين، بصل مشوي وصلصة تارتار
يفضل مع دو كونيك



85

بيرغر باربيكيو (ع)(ب)
طماطم، خس، بصل، فلفل مشوي وصلصة باربيكيو
يفضل مع دو كونيك



85

بيرغر جين أزرق (ع)(ب)
طماطم، خس، جين أزرق، بصل مشوي وصلصة تارتار
يفضل مع دو كونيك



65

بيرغر نباتي (ع)(ب)(ن)
فطر، خس، طماطم، جين، بصل مشوي وصلصة تارتار
يفضل مع ستبلا أرترويس

(مح) محار/ (مك) مكسرات/ (س) سمك/ (أ) منتجات الألبان/ (غ) غلوتن/ (ب) بيض/

(ب س) سمسم ومنتجاته/ (ص) صويا/ (ن) نباتي

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل 10% رسوم البلدية و10% رسوم الخدمة

قائمة طعام العشاء

تفضل مع

الأطباق الرئيسية



80

يخنة بقر بلجيكي (تحتوي على كحول)(أ)(ع)(ب)
مطبوخة في بيرة ليف برون وصلصة سيروب دو ليج وتقدم مع
سلطة مشكلة وبطاطا بلجيكية مقلية
تفضل مع ليف بلوند



85

تارتار الستيك (س)(ب)(ع)
لحم بقر مفروم ناعم مع كراث، كبر، خيار مخلل وبهارات
يقدم مع سلطة وبطاطا بلجيكية مقلية
تفضل مع ليف بلوند



80

فول أو فنت (ب)(أ)(ع)
يخنة الدجاج مع فطر وكراث لحم العجل تقدم مع بطاطا بلجيكية مقلية
يفضل مع هويغاردن



70

دجاج بالعسل والخردل (ب)(أ)(ع)
صدر دجاج محشي بجن موزاريليا يقدم مع فاصوليا خضراء مغلف بكرات البطاطا ويكون بقري
يفضل مع هويغاردن



60

هندباء ملفوفة بديك رومي (أ)(ع)(ب)
مدهونة بصلصة جن بلجيكي وتقدم مع بطاطا مهروسة
يفضل مع هويغاردن



90

يخنة سمك أوستند (مح)(ع)(أ)
سمك قد، سلمون، بلح البحر وريبان مع صلصة نبيذ أبيض وكريمة
يفضل مع هويغاردن



80

فيش آند تشيبس (أ)(ب)(ع)
مع سلطة وصلصة تارتار محضرة بالمطعم تقدم مع بطاطا بلجيكية مقلية
يفضل مع ستيلأرترويس



60

بواليت ألا ليغواز (تحتوي على كحول)(أ)(ع)(ب)
كرات لحم خنزير وبقر مع صلصة سيروب دي ليج، تقدم مع بطاطا بلجيكية مقلية
تفضل مع ليف بلوند



75

نقانق بلجيكي (يحتوي على خنزير)(أ)(ع)
نقانق خنزير أو عجل تقدم مع طبق ستويمب (بطاطا مهروسة)
يفضل مع ستيلأرترويس

(مح) محار / (مك) مكسرات / (س) سمك / (أ) منتجات الألبان / (ع) غلوتن / (ب) بيض /

(ب س) سمسم ومنتجاته / (ص) صويا / (ن) نباتي

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل 10% رسوم البلدية و10% رسوم الخدمة

قائمة طعام العشاء

السلطات

- 45 جين أزرق (يحتوي على كحول)(مك)(أ)(ن)
مع هندباء، خس، طماطم كرزي، تفاح، جوز البقان وتتبيلة بيل فو كريك
- 45 جين الماعز (مك)(أ)(ن)
مع خس، طماطم كرزي، جزر، عنب، صلصة سيروب دو ليج، تتبيلة الجوز والخل البلسمي
- 60 سلطة ربيان (تحتوي على كحول)(س)(مح)(أ)
مع ربيان، خس، طماطم كرزي، بصل أحمر، تتبيلة قشر الليمون ونبيد أبيض
- 55 سلطة القيصر (ع)(س)(أ)(ب)(مح)
خس الرومين، أنشوفة، خبز محمص، جين بارميزان وتتبيلة القيصر
مع دجاج مشوي
- 60 مع ربيان
- 45 ليغواز (ع)(ب)
شرائح بطاطا على البخار، فاصوليا خضراء، بيض مسلوق، يكون عجل وتتبيلة الخل

الأطباق الجانبية

- 20 سلطة مشكلة (ن)
- 25 ملفوف صغير (برسل سراوتس)(ن)
- 20 خضروات سوتيه (ن)
- 25 غراتن القرنبيط (ع)(أ)(ن)
- 20 بطاطا مهروسة (ع)(أ)(ن)
- 20 طبق ستويب مع الجزر (ع)(أ)(ن)
- 20 أرز على البخار (ع)(أ)(ن)
- 25 بطاطا بلجيكية مقلية (ب)(ع)(ن)

قائمة طعام العشاء

الشوربات

- 40 شوربة الطماطم (أ)
مع كرات لحم العجل
- 35 شوربة اليوم
شوربة الشيف اليومية

الساندويشات

(تقدم جميع الساندويشات مع البطاطا البلجيكية المقلية)

- 50 ديك رومي مدخن (ع)(مك)
صدر ديك رومي مع سلطة هندباء، بستو أوراق الجرجير وطماطم
- 55 سلمون مدخن (س)(ع)(أ)
صدر ديك رومي مع سلطة هندباء، بستو أوراق الجرجير وطماطم
- 50 جبن باسنديل ساخن (ع)(مك)(أ)
بيكون عجل مقرمش، صلصة سيروب دو ليج وجوز
- 45 أصناف نباتية (ع)(أ)(ن)
فجل، خيار، جزر، خس مع جبن كريمة وطماطم كرزي
- 50 كروك ميسيو (ب)(أ)(ع)
خبز محمص مع ديك رومي وجبن
- 55 كروك مدام (ب)(أ)(ع)
خبز محمص مع ديك رومي، جبن وبيض عيون

قائمة طعام العشاء

تفضل مع

المقبلات



80

ربيان كبير مشوي (مح)(أ)

في صلصة الزبدة والثوم يقدم مع سلطة مشكلة
يفضل مع هويغاردن



70

ربيان ديابوليك (مح)(أ)

في صلصة الطماطم والثوم القشدية يقدم مع سلطة مشكلة
يفضل مع دو كونيك



55

بلح البحر نصف قشرة (مح)(ع)(أ)

بلح البحر نصف قشرة بالبقصبات يقدم مع زبدة الثوم والشبت
يفضل مع هويغاردن



40

كرات جن بلجيكي (أ)(ع)(ب)(ن)

محضرة بالمطعم مع جن بلجيكي فاخر وتقدم مع سلطة مشكلة
تفضل مع ليف بلوند



70

ربيان بالطماطم (مح)(ب)

ربيان رمادي من بحر الشمال محشي بالطماطم، يقدم مع سلطة مشكلة
يفضل مع هويغاردن

قائمة طعام العشاء

تفضل مع

المقبلات

	55	كلاماري مقلي مقرمش (مح)(ع)(ب) مع صلصة كوكيتيل يفضل مع هويغاردن
	50	كلاماري مقلي مقرمش (س)(ع)(ب) مع مايونيز بالثوم يفضل مع هويغاردن
	55	أجندة دجاج حارة مع صلصة باربيكيو مدخنة يفضل مع دو كونيك
	45	بتر بالن (ع)(ب)(أ) محضرة بالمطعم وتقدم مع خردل ديجون ومايونيز الكاري تفضل مع ليف بلوند
	40	كرات جبن بلجيكي (أ)(ع)(ب)(ن) محضرة بالمطعم وتقدم مع صلصة حارة حلوة يفضل مع كواك
	125	طبق بلجيكي (يكفي لشخصين)(أ)(مك)(ع)(مح)(ب)(س) جبن بلجيكي منوع، لحوم باردة، كلاماري مقرمش، ربيان مقرمش، كرات الجبن، بتر بالن وبطاطا بلجيكية مقلية تقدم مع بصل فصي وخيار مخلل يفضل مع دوفيل
	60	بيرلانكجي (يحتوي على خنزير)(أ) جبن غودا ومكعبات سلامي تقدم مع مخلل وخردل تفضل مع ليف بلوند
	65	طبق جبن بلجيكي (أ)(ع)(مك)(ن) جبن بلجيكي منوع فاخر يقدم مع عنب ومكسرات يفضل مع دوفيل

(مح) محار / (مك) مكسرات / (س) سمك / (أ) منتجات الألبان / (ع) غلوتن / (ب) بيض /

(ب س) سمسم ومنتجاته / (ص) صويا / (ن) نباتي

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل 10% رسوم البلدية و10% رسوم الخدمة

قائمة طعام الغداء

الحلويات

- 35 ديم بلانش (أ)(ع)
آيس كريم الفانيليا مع صلصة الشوكولاتة البلجيكية عليها طبقة من الكريمة المخفوقة مع بسكويت جوليه دستروبر
- 35 ييري كوب (أ)
آيس كريم الفانيليا مع صلصة التوت وكريمة مخفوقة
- 35 بنانا سليت (أ)
آيس كريم الفانيليا مع موز وصلصة الشوكولاتة البلجيكية
- 35 موس الشوكولاتة البلجيكية (أ)(ب)
مزينة بصلصة الشوكولاتة البلجيكية وسكر ناعم
- 35 بان كيك (أ)(ع)(ب)
مع صلصة سيروب ذو ليج وسكر أبيض أو بني
- وفل بلجيكي (أ) (ع) (ب)
- 25 كلاسيكي
مزين بسكر ناعم
- 30 ليغيواز
مع آيس كريم بالفانيليا وصلصة الشوكولاتة البلجيكية
- 35 توت أحمر
مع توت، صلصة التوت وكريمة مخفوقة
- 35 قرفة
مع آيس كريم سيكولوس وشراب القيقب
- 35 موز
آيس كريم الفانيليا مع موز وصلصة الشوكولاتة البلجيكية

قائمة طعام الغداء

تفضل مع



150



165



165



165



165



165

بلح البحر على البخار

أصناف طبيعية (أ)(س)

بصل، كرفس وبقدونس
يفضل مع ستبلا أرترويس

مارينير (يحتوي على كحول)(مح)(أ)
بصل، كرفس، أعشاب طازجة ونبيد أبيض
يفضل مع هويغاردن

جين أزرق (يحتوي على كحول)(مح)(أ)
بصل، نبيد أبيض وجين أزرق
يفضل مع ستبلا أرترويس

هويغاردن (يحتوي على كحول)(مح)(أ)
كزبرة، ثوم، بصل، شمرة وهويغاردن
يفضل مع هويغاردن

كريمة بالثوم (يحتوي على كحول)(مح)(أ)
ثوم، نبيد أبيض وكريمة
يفضل مع هويغاردن

أصناف تايلندية (مح)(أ)

بصل، يقدونس وكاري
يفضل مع ستبلا أرترويس

قائمة طعام الغداء

تفضل مع



110

بطاطا مقليه (ع)(ب)
تقدم مع سلطة مشكلة
يفضل مع ستيتلا أرترويس



135

شريحة خاصرة (ع)(ب)
تقدم مع سلطة مشكلة
يفضل مع ستيتلا أرترويس



145

مشاوي مشكلة (ع)(ب)
شقف خروف، ستيك، دجاج وكفتة خروف
يفضل مع ستيتلا أرترويس



80

سلمون مشوي (س)(أ)
مع خضار سوتيه
يفضل مع هويغاردن

تشكيلة أطباق جانبية (ن)

بطاطا بلجيكية مقليه (ع) (ب)، بطاطا مهروسة (ع) (ب) (أ)، أرز على البخار (أ)، سلطة مشكلة

تشكيلة من الصلصات

فلفل حب (أ) (ع)، بارنيز (ع) (ب) (أ)، هولنديز (تحتوي على كحول) (ن) (أ) (ع)، جين أزرق (أ) (ع) (ن)، زبدة بالثوم (أ) (ن)



80

بيرغر المقهى البلجيكي (ع)(ب)
طماطم، خس، جين، بصل مشوي وصلصة تارتار
يفضل مع دو كونيك



85

بيرغر باربيكيو (ع)(ب)
طماطم، خس، بصل، فلفل مشوي وصلصة باربيكيو
يفضل مع دو كونيك



85

بيرغر مع جين أزرق (ع)(ب)
طماطم، خس، جين أزرق، بصل مشوي وصلصة تارتار
يفضل مع دو كونيك



65

بيرغر نباتي (ع)(ب)(ن)
فطر، خس، طماطم، جين، بصل مشوي وصلصة تارتار
يفضل مع ستيتلا أرترويس

(مح) محار / (مك) مكسرات / (س) سمك / (أ) منتجات الألبان / (ع) غلوتن / (ب) بيض /

(ب س) سمسم ومنتجاته / (ص) صويا / (ن) نباتي

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل 10% رسوم البلدية و10% رسوم الخدمة

قائمة طعام الغداء

تفضل مع

الأطباق الرئيسية



80

يخنة بقرية بلجيكية (تحتوي على كحول)(أ)(ع)(ب)
مطبوخة في بيرة ليف برون وصلصة سيروب دو ليغ وتقدم مع
سلطة مشكلة وبطاطا بلجيكية مقلية
تفضل مع ليف بلوند



85

تارتار الستيك (س)(ب)(ع)
لحم بقر مفروم ناعم مع كراث، كبر، خيار مخلل وبهارات
يقدم مع سلطة وبطاطا بلجيكية مقلية
تفضل مع ليف بلوند



80

فول أو فنت (ب)(أ)(ع)
يخنة الدجاج مع فطر وكراث لحم العجل تقدم مع بطاطا بلجيكية مقلية
يفضل مع هويغاردن



70

دجاج بالعسل والخردل (ب)(أ)(ع)
صدر دجاج محشي بجبن موزاريلا يقدم مع فاصوليا خضراء
مغلف بكرات البطاطا ويكون بقري
يفضل مع هويغاردن



80

فيش آند تشيبس (أ)(ب)(ع)
مع سلطة وصلصة تارتار محضرة بالمطعم تقدم مع بطاطا بلجيكية مقلية
يفضل مع ستبلا أرترويس



75

نقانق بلجيكي (يحتوي على خنزير)(أ)(ع)
نقانق خنزير أو عجل تقدم مع ستويمب
يفضل مع ستبلا أرترويس

قائمة طعام الغداء

الساندويشات

(تقدم جميع الساندويشات مع البطاطا البلجيكية المقلية)

50	ديك رومي مدخن (ع)(مك) صدر ديك رومي مع سلطة هندباء، بستو أوراق الجرجير وطماطم
55	سلمون مدخن (س)(ع)(أ) جن كريمة بالشبت، كبر وخس الرومين
50	جن باسنديل ساخن (ع)(مك)(أ) بيكون عجل مقرمش، صلصة سيروب دو ليج وجوز
45	أصناف نباتية (ع)(أ)(ن) فجل، خيار، جزر، خس مع جن كريمة وطماطم كرزي
50	كروك ميسيو (ب)(أ)(ع) خبز محمص مع ديك رومي وجبن
55	كروك مدام (ب)(أ)(ع) خبز محمص مع ديك رومي، جن وبيض عيون

الأطباق الجانبية

20	سلطة مشكلة (ن)
20	خضروات سوتيه (ن)
25	غراتن القرنبيط (ع)(أ)(ن)
20	بطاطا مهروسة (ع)(أ)(ن)
20	طبق ستويب مع الجزر (ع)(أ)(ن)
25	بطاطا بلجيكية مقلية (ب)(ع)(ن)

قائمة طعام الغداء

السلطات

- 45 جين أزرق (يحتوي على كحول)(مك)(أ)(ن)
مع هندباء، خس، طماطم كرزي، تفاح،
جوز البقان وتبيلة بيل فو كريك
- 45 جين الماعز (مك)(أ)(ن)
مع خس، طماطم كرزي، جزر، عنب، صلصة سيروب دو ليج،
تتبيلة الجوز والخل البلسمي
- 60 سلطة ربيان (تحتوي على كحول)(س)(مح)(أ)
مع ربيان، خس، طماطم كرزي، بصل أحمر،
تتبيلة قشر الليمون ونيبيذ أبيض
- 55 سلطة القيصر (ع)(س)(أ)(ب)(مح)
خس الرومين، أنشوفة، خبز محمص، جين بارميزان وتتبيلة القيصر
مع دجاج مشوي
- 60 مع ربيان
- 45 ليغيواز (ع)(ب)
شرائح بطاطا على البخار، فاصوليا خضراء، بيض مسلوقة، بيكون عجول وتتبيلة الخل

الشوربات

- 40 شوربة الطماطم (أ)
مع كرات لحم العجل
- 35 شوربة اليوم
شوربة الشيف اليومية

قائمة طعام الغداء

تفضل مع



50

كلاماري مقلي مقرمش (س)(ع)(ب)
مع مايونيز بالثوم
يفضل مع هويغاردن



55

أجحة دجاج حارة
مع صلصة باربيكيو مدخنة
تفضل مع دو كونيك



45

بتر بالن (ع)(ب)(أ)
محضرة بالمطعم وتقدم مع خردل ديجون ومايونيز الكاري
تفضل مع ليف بلوند



65

طبق جبن بلجيكي (أ)(ع)(مك)(ن)
جبن بلجيكي منوع فاخر يقدم مع عنب ومكسرات
يفضل مع دوفيل

المقبلات



80

ريبان كبير مشوي (مح)(أ)
في صلصة الزبدة والثوم يقدم مع سلطة مشكلة
يفضل مع هويغاردن



70

ريبان ديابوليك (مح)(أ)
في صلصة الطماطم والثوم القشدية يقدم مع سلطة مشكلة
يفضل مع دو كونيك



40

كرات جبن بلجيكي (أ)(ع)(ب)(ن)
محضرة بالمطعم مع جبن بلجيكي فاخر وتقدم مع سلطة مشكلة
تفضل مع ليف بلوند



70

ريبان بالطماطم (مح)(ب)
ريبان رمادي من بحر الشمال محشي بالطماطم، يقدم مع سلطة مشكلة
يفضل مع هويغاردن

المشروبات

30 مل

مشروبات المطعم

35	تانكويري	35
35	سميرنوف	45
35	جوني ووكر رد ليبل	50
35	ماثيوسام بلاتينو	50
35	خوسيه كويرفو سلفر	50
38	جيم بيم	55

30 مل / 750 مل

المشروبات الفاخرة

700 / 38	بيف إيتر	65
800 / 38	بكاردي	65
850 / 38	كابتن مورغان	65
700 / 38	خوسيه كويرفو ريبوسادو	65
800 / 40	بومباي سافير	70
800 / 40	جاك دانيالز	70
1000 / 50	جوني ووكر بلاك ليبل	70
1000 / 55	شيفاز ريجال معتق 12 سنة	70
65	زيمي مارتن في أس أو بي	70
65	هنيسي في أس أو بي	70
65	باترون سلفر	80

مشروبات غير كحولية

18	عصير بارد	145
16	المشروبات الغازية	
25	عصير طازج	
25	مشروب الطاقة رد بول	75
25	رد بول خالي من السكر	95

500 مل / 1 لتر

18 / 10	مياه محلية	
28 / 18	أكوا بانا	
28 / 18	سان بليغرينو	

بيرة زجاجات

ستيلا أترويس
ليف راديوس
دوفيل 33 سل
دو كونيك
موريدسوس بلوند
موريدسوس تريبل
باربار
كواك
فلوريس أبل
فلوريس فرامبويس
فلوريس باشن
فرولي
هوبوس
ويست مال تربل
كاستيل دونكر
كاستيل تربل
تربل كارمليت
لو شوف بلوند
ماكوف برون
شيمي روج
ديليريوم تريمنز
ديليريوم رد
شيمي بلو
دوفيل 75 سل

بيرة من الآلة صينية التذوق

صينية تذوق البيرة
مع بطاطا بلجيكية مقلية
مع بيربلانكجي

المشروبات

زجاجة / كأس	نبيذ أحمر	زجاجة / كأس	نبيذ أبيض	زجاجة / كأس	نبيذ أحمر
30 / 135	كولومبيل بلينموت فرنسا	30 / 135	كتاراتو كا دي بونتي إيطاليا	30 / 135	كولومبيل بلينموت فرنسا
34 / 155	مونتبولسيانو ديروزو موناكو، إيطاليا	34 / 152	غرغانيغا أراالديكا بينو غريغيو، إيطاليا	34 / 152	مونتبولسيانو ديروزو موناكو، إيطاليا
36 / 162	أرجنتو شيراز، الأرجنتين	36 / 162	أرجنتو سوفينيو بلانك، الأرجنتين	36 / 162	أرجنتو شيراز، الأرجنتين
42 / 190	سابورين كبرني سوفينيون، فرنسا	42 / 190	سابورين شاردوني، فرنسا	42 / 190	سابورين كبرني سوفينيون، فرنسا
218	كوستير دو نيم شاتو مورغيس دو غريس، فرنسا	250	بنفولدر روسونز رتريت ساميلون شاردوني أستراليا	250	كوستير دو نيم شاتو مورغيس دو غريس، فرنسا
309	نبرو دافولا فويدو برينسيبي دي بوتيرا، إيطاليا	290	دكتور لوزن ريزلنغ، ألمانيا	290	نبرو دافولا فويدو برينسيبي دي بوتيرا، إيطاليا
340	مونكي بيه ميرلو، نيوزيلندا	340	سوفينيو دي سانت بريس موريو فرنسا	340	مونكي بيه ميرلو، نيوزيلندا
420	راغي رينج تو كاهو كبرني سوفينيون، جنوب أفريقيا	420	بيتيت شابلي لا شابليسيان فرنسا	420	راغي رينج تو كاهو كبرني سوفينيون، جنوب أفريقيا
	النبيذ الفوار / شمبانيا	زجاجة / كأس	كوكتيل بي بي سي	زجاجة / كأس	النبيذ الفوار / شمبانيا
55	كودورنيو كلاسيكو كافا إن في إسبانيا	60 / 270	بي بي سي بلوسوم هويغاردن، بترسكوتش سنابس، خمرة شمام ميدوري، شراب بلو لاغون، شراب الباشن فروت مونين وشراب أنغوستورا المر	60 / 270	كودورنيو كلاسيكو كافا إن في إسبانيا
55	لوران بيريه فرنسا	450	موهيتو لامبيك بري بيل فو كريك، رم أبيض، شراب النعناع مونين، أوراق النعناع الطازجة ومسحوق القرفة	450	لوران بيريه فرنسا
55	دوفال لروي بروت فرنسا	590	برسلز بلاك آي ليف برون، كاهلوا، بيليز، شراب الشوكولاتة الداكنة ومسحوق القرفة	590	دوفال لروي بروت فرنسا
55	جوزيف بيريه بورت رويال روز فرنسا	750	غولدن دريم ستيلا أترويس، شنابس الخوخ وبيوريه الخوخ	750	جوزيف بيريه بورت رويال روز فرنسا

بيرة من الآلة

330 مل / 500 مل

43 / 33

بيرة غنية بنكهة الفواكه/ تقدم بدرجة حرارة 2 - 3 مئوية
أحمر ياقوتي
طعم الشعير العادي مع نكهة الكرز الحلو ومذاق اللوز والبييد
بيرة الشعير نوع مميز جدا يحضر في بروكسل، عاصمة بلجيكا، وحولها.

بيل فو كريك

كحول بنسبة 5.1%.
اللون:
المذاق:
هل تعلم أن:



43 / 35

بيرة كبيرة/ تقدم عند درجة حرارة 3 مئوية
صافي وذهبي
مذاق فاخر مع نكهة مرة حادة ولمسة أناس
تعتبر بيرة للكريسماس، وقد جعلت شهرتها المكتسبة ستيل
أترويس بيرة متوفرة على مدار العام.

ستيل أترويس

كحول بنسبة 5.2%.
اللون:
المذاق:
هل تعلم أن:



43 / 35

بيرة قمح/ تقدم في كأس مبرد بإتقان
لون حليبي أبيض مصفر
مذاق منعش وحامض- حلو قليلا مع نكهة كبش قرنفل الحارة
اللون المميز لهويغاردن يأتي من عملية التحضير الفريدة؛
تخمير أولي ثم تخمير في الزجاجاة.

هويغاردن

كحول بنسبة 4.9%.
اللون:
المذاق:
هل تعلم أن:



45 / 37

بيرة آبي/ تقدم عند درجة حرارة 5 - 6 مئوية
ذهبي غامق ورغوة غنية
لمسة غنية، إحساس دافئ وخاتمة حلوة
رمز ليف هو البرج الجميل لدير نوتردام دي ليف في دينانت، بلجيكا.

ليف بلوند

كحول بنسبة 6.6%.
اللون:
المذاق:
هل تعلم أن:



45 / 37

بيرة آبي/ تقدم عند درجة حرارة 5 - 6 مئوية
بني غامق ورغوة غنية
مذاق غني من القهوة المحمص، الفانيلا، القرنفل والفواكه المجففة
هل تعلم أن ليف هو أشهر بيرة آبي في بلجيكا تحضر وفق وصفة
الراهب التقليدية

ليف برون

كحول بنسبة 6.5%.
اللون:
المذاق:
هل تعلم أن:



