

Dubai's Original

Belgian



CAFE

Dubai Festival City

DRAUGHT BEER

330ml / 500 ml



Stella Artois

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.

35 / 44



Belle Vue Kriek

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.

37 / 46



Hoegaarden

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 note
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.

37 / 46



Leffe Blonde

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.

37 / 46



Leffe Brune

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

37 / 46

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> 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>Montes</i> Cabernet Sauvignon, Chile	190 / 42	<i>Montes</i> Chardonnay, Chile	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 Hoegaarden, butterscotch schnapps, Midori melon liqueur, blue lagoon syrup, Monin passion fruit syrup and Angustura bitter	55
<i>Laurent Perrier</i> France	450	Lambic wild mojito Belle Vue Kriek, white rum, Monin mint syrup, fresh mint leaves and cinammon powder	55
<i>Duval Leroy Brut</i> France	590	Brussels black eye Lefte Brune, Kahlua, Baileys, black chocolate syrup and cinammon powder	55
<i>Joseph Perrier Brut Royal Rose</i> France	750	Golden dream Stella Artois, peach schnapps and peach purée	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

DRAUGHT BEERS

750ML

TASTING TRAY

<i>Beer tasting tray</i>	80
<i>With Belgian frites</i>	100

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>International water (still or sparkling)</i>	19 / 33

BEST WITH

BELGIAN CAFÉ BREAKFAST (D)(E)(G)

(served between 12 noon and 4pm)

Fried eggs served with veal bacon, veal sausage, grilled tomato and Belgian frites

55



HOPPETIZERS

Crispy shrimps (S)(G)(E)(D)

Served with homemade cocktail sauce

Best with Hoegaarden

60



Crispy calamari (F)(G)(E)(D)

Served with homemade garlic mayonnaise

Best with Hoegaarden

55



Spicy chicken wings (G)(E)(D)

Served with homemade BBQ sauce

Best with De Koninck

60



Bitterballen (G)(E)(D)

Traditional homemade crumbed meatballs served with Dijon mustard and curry mayonnaise

Best with Leffe Blonde

45



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

Homemade and served with sweet chilli sauce

Best with Kwak

45



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

Assorted cheese, cold cuts, crispy calamari, crispy shrimps, cheese balls, bitterballen and Belgian frites

Best with Duvel

130



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

Assorted Belgian premium cheese served with grapes, nuts and honey

Best with Duvel

65



Spicy garlic bread

With mozzarella cheese (G)(D)(V)

With asparagus egg mayonnaise (D)(E)(G)(V)

Best with Stella Artois

25

35



(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.

STARTERS

BEST WITH

Spicy garlic shrimps (S)(D)

In a creamy spicy tomato sauce served with garlic bread

Best with Hoegaarden

80



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

Served with garlic herb butter

Best with Hoegaarden

65



Deep fried brie (D)(G)(E)(V)

Served with syrup de liege

Best with Maredsous blonde

60



Crab cakes (S)(E)(D)(G)

Served with homemade spicy aioli and mixed salad

Best with Hoegaarden

70



North Sea grey shrimps cocktail (S)(E)(D)(G)

North Sea grey shrimps in a tomato served with cocktail sauce

Best with Hoegaarden

70



Duck foie gras terrine with fig compote (Ss)(E)(D)(G)

Served with brioche

Best with Chimay blue

90



Steak tartare (served raw)(D)(G)

Served with Belgian frites and mixed salad

Best with Stella Artois

85



Salmon tartare (G)(D)(F)

Served with mixed salad

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.

SOUPS

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

SANDWICHES

(All sandwiches are served with Belgian frites)

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

SALADS

Blue cheese salad (contains alcohol)(N)(D)(V)	45
<i>Endive, lettuce, cherry tomato, apple, pecan nuts, crumbled blue cheese and Belle Vue Kriek dressing</i>	
Goat's cheese salad (N)(D)(V)	45
<i>Lettuce, cherry tomato, carrots, grapes, sirop de liège, walnuts, baked goat's cheese and balsamic dressing</i>	
Shrimp salad (contains alcohol)(F)(S)(D)	60
<i>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 salad (G)(E)	45
<i>Steamed potato wedges, green beans, boiled egg, veal bacon and vinegar dressing</i>	

SIDE DISHES

Mixed salad (V)	20
Sautéed vegetables (V)	20
Cauliflower gratin (D)(G)(V)	20
Mashed potato (G)(D)(V)	20
Potato and carrot stoemp (D)(G)(V)	20
Green beans wrapped with veal bacon (D)(G)	20
Potato croquettes (G)(D)(E)(V)	20
Belgian frites (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.

MAIN COURSE

BEST WITH

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

*Cooked in Leffe Brune, served with mixed salad and Belgian frites
Best with Leffe Brune*

80



Chicken vol au vent (D)(G)(E)

*Creamy chicken ragout with mushroom and veal meatballs served in a puff pastry
with Belgian frites
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*

80



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

*Haddock, salmon, mussels and prawns in a white wine cream sauce
Best with Hoegaarden*

90



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

*Served with salad, homemade tartar sauce and Belgian frites
Best with Stella Artois*

80



Scotch eggs (D)(G)(E)

*Soft boiled eggs wrapped in beef patty served with Belgian tomato sauce and frites
Best with Kwak*

80



GRILL

(served with your choice of sauce and side dish)

Steak frites (G)(E)

Ribeye served with mixed salad

Best with Stella Artois

120



Tenderloin steak (G)(E)

Served with mixed salad

Best with Stella Artois

140



Grilled salmon (F)(D)

Served with sautéed vegetables

Best with Hoegaarden

90



Beef and chicken brochettes (G)(D)

Served with sautéed potato and mixed salad

Best with Stella Artois

110



Side dishes (V)

Belgian frites (G) (E), mashed potato (G) (E) (D), sautéed vegetables (D), mixed salad

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)

BURGERS

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



(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.

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)(G)

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





DESSERTS

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

Apple tart (D)(G)(E) 35
Served with vanilla ice 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

Warm brownies (D)(E)(G)(N) 35
Served with vanilla ice cream and Belgian chocolate sauce



Crème Brûlée (D)(E) 35


BRUSSEL WAFFLES (D)(G)(E)

Classic 30
Garnished with icing sugar

Liégeoise 35
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
With vanilla ice cream and banana topped with Belgian chocolate sauce

الحلويات

- 35 **ديم بلانش (أ)(ع)**
آيس كريم الفانيلا مع صلصة الشوكولاتة البلجيكية عليها طبقة من الكريمة المخفوقة مع بسكويت جولييه دستروبر
- 35 **تارت التفاح (أ)(ع)(ب)**
يقدم مع آيس كريم بنكهة الفانيلا
- 35 **بنانا سبليت (أ)**
آيس كريم الفانيلا مع موز وصلصة الشوكولاتة البلجيكية
- 35 **موس الشوكولاتة البلجيكية (أ)(ب)**
مزينة بصلصة الشوكولاتة البلجيكية وسكر ناعم
- 35 **الكعك الساخن (أ)(ع)(ب)(مك)**
يقدم مع آيس كريم بنكهة الفانيلا وصلصة الشوكولاتة البلجيكية
- 35 **كريم برولي (أ)(ع)**
- وفل بلجيكي (أ)(ع)(ب)**
- 30 **كلاسيكي**
مزين بسكر ناعم
- 35 **ليغبواز**
مع آيس كريم بالفانيلا وصلصة الشوكولاتة البلجيكية
- 35 **توت أحمر**
مع توت، صلصة التوت وكريمة مخفوقة
- 35 **قرفة**
مع آيس كريم سبيكولوس وشراب القيقب
- 35 **موز**
آيس كريم الفانيلا مع موز وصلصة الشوكولاتة البلجيكية

بلح البحر على البخار

تفضل مع



150

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



165

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



165

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



165

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



165

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



165

أصناف تايلندية (مح)(أ)
بصل، بققدونس وكاري
يفضل مع ستيفلا أرترويس



المشاوي

تفضل مع



120

بطاطا مقلية (ع)(ب)

تقدم مع سلطة مشكلة
يفضل مع ستيلأ أرترويس



140

شريحة خاصرة (ع)(ب)

تقدم مع سلطة مشكلة
يفضل مع ستيلأ أرترويس



90

سلمون مشوي (س)(أ)

مع خضار سوتيه
يفضل مع هويغاردن



110

أسياخ لحم البقر و الدجاج (أ)(ع)

تقدم مع البطاطا المحمرة والسلطة المشكلة
يفضل مع ستيلأ أرترويس

تشكيلة أطباق جانبية (ن)

بطاطا بلجيكية مقلية (ع) (ب)، بطاطا مهروسة (ع) (ب) (أ)، الخضار المحمرة (ن)، 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)

برغر



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 جين أزرق (ع)(ب)

طماطم، خس، جين أزرق، بصل مشوي وصلصة تارتار
يفضل مع دو كونيك

(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

الأطباق الرئيسية

تفضل مع



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



80

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



80

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



90

يخنة سمك أوستند (مح)(ع)(أ)
سمك الحدوق، سمك السلمون، بلح البحر والروبيان مع صلصة كريمة النبيذ الابيض.
يفضل مع هويغاردن



80

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



80

البيض الاسكتلندي في صلصة الطماطم (أ)(ب)(ع)
كرات لحم البقر محشوة بالبيض المسلوق في صلصة الطماطم
تقدم مع أصابع البطاطا البلجيكية المقلية
يفضل مع كواك

السلطات

- 45 سلطة جبن أزرق (يحتوي على كحول)(مك)(أ)(ن)
مع هندباء، خس، طماطم كرزي، تفاح، جوز البقان وتتبيلة بيل فو كريك
- 45 سلطة جبن 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، جبن بارميزان وتتبيلة القيصر
مع دجاج مشوي
- 60 مع ربيان
- 45 سلطة ليغيواز (ع)(ب)
شرائح بطاطا على البخار، فاصوليا خضراء، بيض مسلوق، بيكون عجل وتتبيلة الخل
- ### الأطباق الجانبية
- 20 سلطة مشكلة (ن)
- 20 الخضار المحمرة (ن)
- 20 خسروات سوتيه (ن)
- 20 غراتن القرنييط (ع)(أ)(ن)
- 20 بطاطا مهروسة (ع)(أ)(ن)
- 20 طبق البطاطا المهروسة مع الجزر (ع)(أ)(ن)
- 20 الفاصولياء الخضراء الملفوفة مع شحات العجل (ع)(أ)
- 20 كروكيت البطاطا (أ)(ب)(ع)(ن)
- 25 بطاطا بلجيكية مقلية (ب)(ع)(ن)

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



المقبلات



تفضل مع

	80	الروبيان الحار بالثوم (مح)(أ) في صلصة الطماطم الحارة بالكريما و السلطة المشكلة يفضل مع هويغاردن
	65	بلح البحر نصف قشرة (مح)(ع)(أ) يقدم مع الزبدة بالثوم و الأعشاب يفضل مع هويغاردن
	60	جبنة بري المقلية جيّداً (أ)(ع)(ب)(ن) تقدم مع شراب لياج المحلّى من الأفضل مع جعة
	70	عككات السلطعون (أ)(مح)(ب)(ع) تقدم مع صلصة أيولي بالثوم الحارة والسلطة المشكلة يفضل مع هويغاردن
	70	كوكتيل الروبيان الرمادي من بحر الشمال (أ)(مح)(ب)(ع) الروبيان المحشو في الطماطم يقدم مع صلصة كوكتيل يفضل مع هويغاردن
	90	قالب كبد الإوز مع التين المحفوظ (مح)(ب)(ع) يقدم مع خبز بريوش من الأفضل مع جعة
	85	ستيك بصلصة التارتار (تقدم نيئة)(ع)(أ) يقدم مع أصابع البطاطا البلجيكية المقلية والسلطة المشكلة من الأفضل مع جعة
	65	سلمون بصلصة التارتار (تقدم نيئة)(ع)(أ) يقدم مع السلطة المشكلة من الأفضل مع جعة

تفضل مع



55

إفطار المقهى البلجيكية (س)(ع)(ب)
(تقدّم ما بين الساعة 12 ظهراً حتى الساعة الرابعة عصراً)
البيض المقلي يقدم مع شرحات العجل، نقانق لح العجل،
الطماطم المشوية وأصابع البطاطا البلجيكية المقلية

المقبلات



60

روبيان مقرمش (مح)(ع)(ب)(أ)
مع صلصة كوكيتيل
يفضل مع هويغاردن



55

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



60

أجنحة دجاج حارة (ب)(أ)(ع)
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



45

كرات جين بلجيكي (أ)(ع)(ب)(ن)
محضرة بالمطعم وتقدم مع صلصة حارة حلوة
يفضل مع كواك



130

طبق بلجيكي (يكفي لشخصين)(أ)(مك)(ع)(مح)(ب)(س)
الجبنّة المشكّلة، اللحوم الباردة، الحبار المقرمش، الروبيان المقرمش،
كرات الجبنّة، كرات اللحم وأصابع البطاطا البلجيكية المقلية
يفضل مع دوفيل



65

طبق جين بلجيكي (أ)(ع)(مك)(ن)
تشكيلة من الجبنّة البلجيكية المتميزة تقدّم مع العنب، المكسرات و العسل.
يفضل مع دوفيل



25

خبز الثوم الحار

مع جبنة موزاريلا (أ)(ب)(ن)

35

مع الهليون بالبيض والمليونيز (أ)(ع)(ب)(ن)
من الأفضل مع جعة

(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

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	750 مل
16	المشروبات الغازية	
25	عصير طازج	
25	مشروب الطاقة رد بول	80
25	رد بول خالي من السكر	100

500 مل / 1 لتر

18 / 10	مياه محلية
33 / 19	سان بليغرينو (الفوارة/المعدنية)

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

بيرة من الآلة صينية التذوق

صينية تذوق البيرة
مع بطاطا بلجيكية مقلية

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	غرغانيجا أراالديكا بينو غريغيو، إيطاليا	34 / 152	مونتبولسيانو ديروزو موناكو، إيطاليا
36 / 162	نبيذ مونتييس كابرنيه سوفينيون، الشيلي	36 / 162	أرجنتو سوفينييو بلانك، الأرجنتين	36 / 162	نبيذ مونتييس كابرنيه سوفينيون، الشيلي
42 / 190	سابورين كبرني سوفينيون، فرنسا	42 / 190	سابورين شاردوني، شيلي	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	سوفينييو 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		كوكتيل بي بي سي		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 أي 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

44 / 35

بيرة كبيرة/ تقدم عند درجة حرارة 3 مئوية
صافي وذهبي
مذاق فاخر مع نكهة مرة حادة ولمسة أناناس
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:



46 / 37

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

بيل فو كريك

كحول بنسبة 5.1%.

اللون:

المذاق:

هل تعلم أن:



46 / 37

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:



46 / 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:



46 / 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:





