

TRADITIONAL BREAKFAST

- hommos 27
- foul 27
- balila 28
served with pine nuts on top
- labneh 27
- grilled halloum 30
- marmalade 30

الترويقية التقليدية

- حمص ٢٧
- فول ٢٧
- بليلة ٢٨
يقدم مع الصنوبر
- لبننة ٢٧
- الحلوم المشوي ٣٠
- مربي ٣٠

TRIO BREAKFAST COMBOS

- hommos.foul.balila 73
served with mint, radish, pickles and olives
- halloumi.labneh.mrabba 83
served with mint, radish, pickles and olives

BIL AJEEN

- lahem** 39
3 servings of our homemade pastry filled with marinated meat and pine nuts accompanied by fresh yogurt and cucumber
- jibneh** 34
3 servings of our homemade pastry filled with marinated cheese and parsley, served with tomato, cucumber, olives and fresh mint on the side
- jibneh harra** 34
3 servings of our homemade pastry filled with a mix of akkawi cheese, tomato, onion and chilli paste finished with sesame. served with olives and fresh mint on side
- zaatar mtabal** 26
2 servings of our homemade pastry filled with thyme, tomato and onion, served with labneh dip on the side
- ajeen combo** 75
an irresistible combination of our savory homemade pastry: 2 zaatar, 2 jibneh, 2 jibneh harra and 2 lahem, served with radish, olives, cucumber and fresh mint on the side

تريو كومبو الفطور

- حمص.فول وبليله ٧٣
يقدم مع النعناع، الفجل، الكببس والزيتون
- جبنة حلوم، لبنة ومربي ٨٣
يقدم مع النعناع، الفجل، الخيار والزيتون

بالعجين

- لحم بالعجين** ٣٩
٣ قطع محسنة باللحم.
تقديم مع اللبن والخيار
- جبنة بالعجين** ٣٤
٣ قطع محسنة بالجبنة والبقدونس.
تقديم مع الطماطم، الخيار، الزيتون والنعناع
- جبنة حرقّة** ٣٤
٣ قطع محسنة بجبنة العكاوى مع الطماطم،
البصل، رب الحر والسمسم
تقديم مع الزيتون والنعناع
- زعتر متبل** ٦٦
٢ قطع محسنة بخليل الزعتر مع الطماطم والبصل
تقديم مع الطماطم وال الخيار
- عجین کومبو** ٧٥
شكيلة عجين:
٢ زعتر، ٢ جبنة، ٢ جبنة حرقّة، ٢ لحم،
تقديم مع الفجل، الزيتون، الخيار والنعناع

BAYD

bayd baladi 32

the simplest way to start the day! 3 fried eggs finished with sumac, served with olives and fresh mint

bayd bi awarma 40

a lebanese classic! 3 fried eggs with homemade awarma finished with sumac, served with olives and fresh mint

cheese omelet 35

feta cheese stuffed omelet, served with a side salad

bayd bel sojok 38

scrambled eggs with cream topped with sojok served with tomato, cucumber, mint and toasted Lebanese bread

bayd bel ashta 39

scrambled eggs with ashta topped with swiss cheese, served with tomato, cucumber, mint and toasted Lebanese bread

بيض

بيض بلدي ٣٢

٣ بيضات مقلية تقدم مع الطماطم، الزيتون، الفجل والنعناع

بيض بقاورما ٤٠

٣ بيضات مقلية مع القاورما، تقدم مع الطماطم، الزيتون، الفجل والنعناع

عجة بالجبنة ٣٥

عجة محشوة بجبنة الفيتا، تقدم مع السلطة

بيض بالسجق ٣٨

خليط شهي من البيض والكريما مع السجق يقدم مع الطماطم، الخيار، النعناع والخبز اللبناني المحمص

بيض بالقشطة ٣٩

خليط شهي من البيض مع القشطة مغطى بالجبنة السويسيرية. يقدم مع الطماطم، الخيار، النعناع والخبز اللبناني المحمص

FATTEH

fattet shawarma lahme 35

served with fried bread and garlic yogurt

fattet shawarma djej 35

served with fried bread and garlic yogurt

fattet hommos 32

served with garlic yogurt and fried bread with a sprinkling of fried pine nuts on top

fattet chich barak 34

fried chick barak, topped with garlic yogurt, pine nuts and red salsa

فتة

فتة شاورما لحمة ٣٥

تقديم مع الخبز المقللي واللبن بالثوم

فتة شاورما دجاج ٣٥

تقديم مع الخبز المقللي واللبن بالثوم

فتة حمص ٣٦

تقديم مع اللبن بالثوم، الخبز المقللي والصنوبر المحمر

فتة شيش برك ٣٤

شيش برك مقللي. يقدم مع اللبن بالثوم، الصنوبر والصلصة الحمراء

SALADS MEZZE

tabbouleh 27

made the traditional way by café blanc

fattouch 28

served with fried bread. you can have it with pomegranate!

raheb salad 27

mashed grilled eggplant blended with tomato, cucumber, green pepper, parsley and onions.
served with lemon and olive oil dressing

rocca zaatar 28

the peppery and powerful combination of rocket and thyme leaves topped with onion and summac
served with lemon, garlic and olive oil dressing

rocca feta 32

marinated feta cheese, served on a bed of mixed leaves, mint and tomato with lemon garlic dressing

LARGE SIZE SALADS

tabbouleh chicken skewers 54

a double delight! our traditional Lebanese tabbouleh served with marinated chicken skewers and a side of lettuce and cabbage

fattouch lahmeh skewers 56

a match made in heaven.
all the fresh and healthy goodness of our fattouch salad topped with marinated meat skewers

light salad 40

tenderly cooked carrot, zucchini, green beans, potato and cauliflower topped with fresh mint, served with our lemon, garlic and olive oil dressing

halloumi rocca salad 49

grilled halloumi served on a bed of mixed leaves, tomatoes, cucumber, green pepper and crispy homemade bread served with lemon vinegar dressing

oriental shrimp salad 42

boiled shrimp butterfly on a bed of rocca , lettuce , cherry tomato , cucumber and red pepper with lemon garlic oil dressing

quinoa bel laban 49

a fresh mix of quinoa, cucumber, dried raisins, fresh herbs, almond, walnut and pine nuts with a fresh herb and yogurt sauce garnished with pomegranate

bulghari bel teffeh 40

a mixture of Romaine lettuce and rocket leaves, with Bulgarian cheese, apple slices, and a combination of fresh citrus, garnished with walnuts and dried raisins served with peach vinegar sauce

سلطات المازة

تبولة ٢٧

سلطة لبنان المميزة

فتوش ٢٨

خلط الخضار مع الخبز المقللي

سلطة الراهب ٢٧

بازنجان مشوي مع الطماطم، الخيار، الفلفل الأخضر، البقدونس والبصل. تقدم مع صلصة الحامض وزيت الزيتون

روكا زعتر ٢٨

روكا، زعتر، بصل وسماق

تقديم مع صلصة الحامض، الثوم وزيت الزيتون

روكا فيتا ٣٢

جبنة الفتى. تقدم على طبقة من خليط الجرجير النعناع، الزعتر، والطماطم مع صلصة الحامض والثوم

طبق سلطة كبير

تبولة مع الدجاج المشوي ٥٤

سلطة لبنان التقليدية مع الدجاج المشوي

تقديم مع الخس والمملوک

فتوش مع اللحم المشوي ٥٦

الخليط من أنواع الخضار الطازجة

مغطى بالخبز المقللي. يقدم مع أسيخاً من اللحم المشوي والمتبيل بخلطتنا الخاصة

سلطه خفيفه ٤٠

جزر، كوسا، لوباء، بطاطا وقرنبيط مسلوق مع التعناع.

تقديم مع صلصة الليمون، الثوم وزيت الزيتون

سلطة الحلوم والروكا ٤٩

حلوم مشوي يقدم على طبقة من الروكا، طماطم، خيار.

فلفل أخضر وخبيزنا الخاص المحمر

تقديم مع صلصة الحامض والخل

سلطة القربيس ٤٣

الكريبس مع الخس، الروكا، الطماطم،

الخيار والفلفل الأحمر.

تقديم مع صلصة الثوم بالحامض والزيت

سلطة الكينوا باللين ٤٩

الخليط طازج من الكينوا، الخيار، الزيت، الأعشاب الطازجة.

اللوز، الجوز والقصوبير مع صلصة اللين والأعشاب

مغطاة بالرمان

بلغاري بالتفاح ٤٠

الخليط من الخس والجرجير مع جبنة البلغاري . شرائح التفاح.

تقديم مع صلصة الخل والدراق.

COLD MEZZE

- hommos 27
traditional hommos
- hommos w awarma 35
served with pine nuts on top
- hommos café blanc 29
- moutabbal/baba ghannouj 27
- moutabbal debes-el-reman 28
moutabal eggplant mixed with green onion, parsley and topped with pomegranate
- labneh 27
- labneh bil toum 29
served with garlic and mint
- shankleesh 27
the finest shankleesh cheese served with tomato, onions and parsley
- warak enab 29
- warak enab bel laban 31
stuffed vine leaves topped with yogurt, hot pepper paste and walnuts
- mhammara 27
- moukhallal 21
a tasty combination of pickles
- khodra 26
assortment of fresh vegetables

HOT MEZZE

- batata meklih 22
- batata harra bil kouzbara 29
diced potato fried with garlic, red pepper & corriander
- halloumi sticks 35
halloumi cheese breaded and fried. served with bbq tomato sauce
- falafel mezze 28
fried traditional falafel, served with turnip pickles and tarator dip

المازة الباردة

- حمص ٢٧
حمص وقاورما ٣٥
مع الصنوبر
- حمص كافيه بلان ٤٩
حمص بالطحينة مع الخضار
- بازنجان متبل/بابا غنوج ٢٧
متبل دبس الرمان ٢٨
بازنجان متبل يقدم مع البصل الأخضر.
بقدونس ودبس الرمان
- لبنه ٢٧
لبنه بالثوم ٢٩
شنكليش ٢٧
تقديم مع الطماطم.
البصل الناعم والبقدونس
- ورق عنب ٢٩
ورق عنب باللبن ٣١
ورق عنب
تقديم مع اللبن بالحر والجوز
- محمرة ٢٧
مخلل ٢١
مزيج لذيد من المخلل
- خضرا ٢٦
مجموعة متنوعة من الخضار الطازجة

المازة الساخنة

- بطاطا مقليه ٢٢
بطاطا حره بالكريزبره ٢٩
مكعبات من البطاطا المقليه والمتبليه بالكريزبره
الثوم والقلفل الأحمر
- أصابع الحلووم ٣٥
أصابع الحلووم المقليه. تقدم مع صلصة الباربيكيو
- فلافل مازه ٢٨
الفلافل التقليدية المقليه تقدم مع مخلل اللفت
وصلصة الطراطور

HOT MEZZE

hommos shawarma 39

our fine hommos topped with meat shawarma

rakakat jibneh 31

6 cheese-filled pastry delights

marinated calamari 35

cooked to perfection with garlic, lemon and corriander

marinated shrimp 37

shrimp cooked with a garlic lemon tomato sauce

ras asfour 39

diced marinated beef and sauteed onions

rass asfour bel karaz 40

diced marinated beef sautéed with cherry jam
garnished with pine nut

chicken liver 32

with debes el remmen

mixed mouajanat platter 30

2 pcs of rkakat jebneh, 2 pcs of fatayer baqli
and 2 pcs of sanbousik

ravioli shish barak 30

6 pieces of homemade ravioli stuffed with minced meat
and pine nuts, served with yogurt, pine nuts,
parmesan cheese and coriander sauce

fokharet sojok bel akkawi 37

melted akawi cheese topped with sojok,
green onion and tomato

المازة الساخنة

حمص شاورما ٣٩

حمص كافيه بلان مغطى بشاورما اللحمه

رقاقات بالجبنة ٣١

٦ قطع من الرقاقات المحسوسة بالجبنة

كلاماري متبل ٣٥

مطبوخ بالثوم، الكزبره والليمون

روبيان متبل ٣٧

روبيان متبل بصلصة الطماطم بالثوم والليمون

راس عصفور ٣٩

قطع فيليه متبله ومقليه مع البصل

راس عصفور بالكرز ٤٠

قطع الفيليه متبلة ومقليه مع صلصة الكرز
تقديم مع الصنوبر

كبدة دجاج ٣٢

كبدة الدجاج مقليه بدبس الرمان

معجنات مشكل ٣٠

٢ قطع من رقاقات الجبنة، ٢ قطع من ستيوساك
و٢ قطع من فطاير بقلة

رافيولي شيش برک ٦

٦ حبات من الرافيولي المحسوسة باللحوم والصنوبر تقدم مع
اللبن بالكريما، جبنة آبارميزان ، صلصة الكزبرة والصنوبر

فخاره سجق بالعكاوي ٣٧

جبنة العكاوي الذايبة مع السجق المقلي.
البصل الأخضر والطماطم

HOT MEZZE

shrimp pané 30

breaded and fried shrimp

served with chili tartar sauce and lemon wedges

calamar pané 29

breaded and fried calamari rings
served with chili tartar sauce

asabe3 lahem b3ajin 40

5 pieces of oven baked puff pastry dough stuffed
with marinated meat and
pine nuts, served with spicy yogurt and mint sauce

sultan Ibrahim pané 30

sultan Ibrahim breaded and fried
served with lemon mint sauce

nakanek 35

pan fried lightly spiced sausages
served with lemon or pomegranate

sojok 35

pan-fried marinated spicy sausages with tomato,
cabbage, pickles and green pepper

kebbeh krass 30

5 pcs of crispy kebbeh filled with marinated meat

jweneh bil kouzbara 30

chicken wings fried with red pepper and coriander

المازة الساخنة

روبيان مقلي ٣٠

روبيان مقرمش يقدم مع صلصة التارتار

كالامار مقلي ٢٩

كالامار مقرمش

يقدم مع صلصة التارتار الحارة

أصابع اللحم بالعجين ٤٠

٥ قطع من عجينة مقرمشة محسوسة

بزيج من اللحم والصنوبر

يقدم مع صلصة زبادي بالتنانع الحارة

سلطان ابراهيم بالبقسماط ٣٠

سلطان ابراهيم بالبقسماط مقلي.

يقدم مع صلصة الليمون والتنانع.

نفانق ٣٥

قطع من النفانق المقليه بالليمون

سجق ٣٥

سجق متبل بالطماطم الملفوف، المخلل واللفلف الأخضر

كبه أقراص ٣٠

٥ أقراص من الكبه المقليه المحشوه باللحم

جوانح بالكريزره ٣٠

أجنحة دجاج مقليه بالكريزره الخضراء والثوم

ARAYESS

arayess kafta 50

kafta the way we all like it! deliciously grilled between bread, with yoghurt on the side
add cheese 6

arayess halloum 45

a combination of halloum cheese with parsley and onion toasted in arabic bread and served with rocca and olives dips

SANDWICHES

halloumi and eggplant 49

fried eggplant with halloumi cheese, corriander paste and lettuce on our homemade olive oregano bread

arnabit 38

crunchy, fried cauliflower in traditional lebanese bread with lettuce and radish, choose your dressing from tarator or lemon, oil and garlic accompanied by a baqli salad on the side

chicken wrap 50

marinated chicken filet wrapped in our homemade lebanese bread with garlic, pickles and lettuce, served with fries

djej msakhan 51

a mix of grilled and shredded chicken breast with sumac, garlic paste and pickles wrapped with toasted markouk bread served with french fries

kabab burger 50

kabab with hommos, biwaz, tomato and onion served on an oriental burger bun with batata harra bil kouzbara on the side

arayess kharouf 50

a delicious mix of lamb with onion, parsley, sumac and red pepper paste served on markouk bread with french fries on the side

العرابيس

عرابيس كفتة ٥٠

الوصفة التقليدية لعرابيس الكفتة. تقدم مع اللبن إضافة الجبنة ٦

عرابيس حلوم ٤٥

قطع من خبز كافيه بلان الطازج محسوسة بخلط من جبنة الحلوم مع البقدوش والبصل. تقدم مع الروكا والزيتون

الساندويشات

جبنة الحلوم مع البازخان ٤٩

بازخان مقلبي مع جبنة الحلوم المشوية، خس وصلصة الكزبرة في خبز الزيتون والزعتر الخاص بكافيه بلان

قرنبيط ٣٨

قرنبيط مقلبي يقدم مع الخس والفجل في الخبز اللبناني مع سلطة البقله واختيارك ما بين صلصة الطراطور أو الليمون مع الثوم وزيت الزيتون

لفة الدجاج ٥٠

صدر الدجاج المتبول مع ثوم، خس ومخمل في الخبز اللبناني. يقدم مع البطاطا المقلية

دجاج مسخن ٥١

خليط لذيد من قطع الدجاج المشوية. سماق. والثوم يقدم مع الكبيس على خبزة المرقوق مع البطاطا المقلية

كباب برغر ٥٠

كباب مشوى مع حمص، بيواز، طماطم وبصل تقدم على خبزة البرغر الشرقية مع البطاطا الحرة بالكريمة

عرابيس خاروف ٥٠

خليط شهي من لحم الخاروف مع البصل، البقدوش، السماق والحر يقدم بخبزة المرقوق مع البطاطا المقلية

MAIN DISHES

kebbeh bil saynieh 70

oven baked the traditional way! served with your choice of cabbage mint salad or garlic yoghurt and cucumber

filet samak 78

a tasty fish filet baked with café blanc's special sauce and topped off with fried bread, served with our potato wedges on the side

shawarma djej 68

café blanc chicken shawarma with green and red pepper and onion served with our homemade bread, garlic dip and your choice of fries or potato wedges

oriental chicken escalope 62

grilled rosemary marinated chicken breast topped with green chili garlic paste sauce. served with fried potato cubes flavored with lemon sauce

oriental beef escalope 62

grilled steak with pomegranate, topped with red chili paste and served with mashed potato

fajita shawarma 68

make your own wrap. sizzling beef shawarma mix, served with dips of hommos, pepper paste, tarator, pickles, biwaz and Lebanese bread

salmon rolls 68

grilled salmon wrapped with banana leaves, served on a bed of basmati rice with garlic coriander sauce

djej bel ajin 65

filo pastry filled with a mix of chicken and rice, baked and served with an oriental sauce and mixed nuts

kharouf bel ajin 65

filo pastry filled with a mix of lamb and rice, served baked with an oriental sauce and mixed nuts

الأطباق

كبه بالصينيه ٧٠

معده في الفرن! تقدم مع اختيارك ما بين سلطة الملفوف والعنان أو اللبن والخيار

فيليه سمك ٧٨

تبيلة كافيه بلان الخاصه لفيلييه السمك، تقدم مع البطاطا ودجز والخبز المقلي

شاورما دجاج ١٨

تقديم بخزنة كافيه بلان الطازجة مع البطاطا المقليه أو الويدجز الفلفل الاخضر والااحمر. البصل والثوم

أوريانتل تشيكن اسكالوب ١٦

صدر دجاج متبل ومشوي مع الحر والثوم، يقدم مع مكعبات البطاطا المتكهه بالحامض والمقلية

أوريانتل بيف اسكالوب ١٦

قطعة الستيك متبلة بدبس الرمان ومشوية مع الحر، تقدم مع البطاطا المهرولة

فاهيتا شاورما ٦٨

شاورما اللحم الشهيء. تقدم مع الحمص، صلصة الحر، الطراطور، الكبيس، البيواز والخبز اللبناني

رولز السلمون المشوي ٦٨

لفائف سمك السلمون المشوي تقدم مع الأرز البسمتي وصلصة الكزبرة والثوم

دجاج بالعجين ١٥

الخليط من الدجاج والأرز محشو بعجينة مميزة ومخبوزة يقدم مع صلصة شرقية ومكسرات

خروف بالعجين ١٥

الخليط من لحم الخروف والأرز محشو بعجينة مميزة ومخبوزة يقدم مع صلصة شرقية ومكسرات

MASHEWEH

your choice of 2 or 3 grilled skewers

lahmeh platter/harr 52<74

grilled meat skewers served with your choice of
café blanc's rice or our potato wedges & hommos dip

taouk platter 48<68

grilled marinated chicken skeweres
served with your choice of
café blanc's rice or our potato wedges & garlic paste

kafta platter/harr 49<70

grilled kafta skewers served with your choice of
café blanc's rice or our potato wedges & hommos dip

kabab djej 48<68

grilled skewers of chicken kabab
served with your choice of café blanc's rice
or our potato wedges & hommos dip

mixed platter 51<73

mixed grill platter of:
1 meat, 1 taouk and 1 kafta skewers served with your
choice of café blanc's rice or our potato wedges, garlic
paste & hommos dip

masheweh combo platter 197

a platter of 9 mixed grill skewers of:
3 meat, 3 taouk, 3 kafta skewers
served with garlic paste, hommos and biwaz bread

riyash 75

tender lamb cutlets cooked to perfection
to our special recipe and served with mashed potato

farouj aal fahem 64

chargrilled half chicken marinated to our special house
recipe accompanied by french fries,
garlic paste and our special dip

grilled jumbo shrimps 98

served with mashed potato, oriental tomato salsa
and pink tartar sauce

KIDS MENU

kids pizza 33

taouk nuggets 36

mini mix shawarma sandwich 36
beef and chicken shawarma

المشاوى

اختيارك ٢ أو ٣ من أطباق المشاوى

طبق لحمة/حرّ ٥٤>٧٤

اختيارك ما بين أرز كافيه بلان
أو البطاطا ويدجز مع الحمص

طبق طاووق ٤٨>٦٨

اختيارك ما بين أرز كافيه بلان
أو البطاطا ويدجز مع الثوم

طبق كفتة/حرّ ٤٩>٧٠

اختيارك ما بين أرز كافيه بلان
أو البطاطا ويدجز مع الحمص والمخلل

كفتة دجاج ٤٨>٦٨

اختيارك ما بين ارز كافيه بلان
أو البطاطا ويدجز مع الحمص

طبق مشكل ٥١>٧٣

١ لحمه، ١ طاووق و١ كفتة تقدم مع
اختيارك ما بين أرز كافيه بلان
أو البطاطا ويدجز مع الثوم أو الحمص والمخلل

جاط مشاوي كومبو ٤٧

تشكيلة ٩ أطباق من المشاوى:
٣ لحمه، ٣ طاووق، ٣ كفتة
تقديم مع الثوم، الحمص وسلطنة البيواز

ريش ٧٥

خلطه خاصه للكستينيه.
تقديم مع البطاطا المهروله

فروج على الفحم ٦٤

نصف فروج، متبل ومشوي على الفحم.
يقدم مع البطاطا المقليه، الثوم وصلصة مميزة

روبيان مشوي ٩٨

يقدم مع البطاطا والذرة المشوية
الروكا وصلصة التارتار

وجبة الأطفال

كيدز بيتزا ٣٣

طاووق ناغيتز ٣٦

ميسي ساندويتش الشاورما ٣٦
باللحوم والدجاج

DESSERTS

byzance 32

the finest oriental cheesecake topped off with rose loukoum. our speciality!

aysh el saraya 35

soft and juicy bread topped with kashta and nuts, served with a syrup dip on the side

halawet el jeben 40

served with sugar syrup on the side

wein el esmalieh? 35

our own special twist on the esmalieh dessert

lebanese night 35

a tiered selmolina cake filled with delectable combination of ashta, bananas and cashew nuts, with carmelized bananas and syrup on the side

seasonal fresh fruit salad 30

a selection of the season's freshest fruits

jabal lebnen coupe 30

ghazel el sobiyen with ashta ice cream and crushed pistachio

galette de l'orient 32

a delicious galette stuffed with a mix of apple cinnamon and served with vanilla ice cream

tiramisu halawi 35

oriental style tiramisu!

cherry cheese cake 32

delicious oriental cheese cake topped with cherry jam

HOT DESSERT

sweet sahlab 35

traditionally eaten at dawn! our sweet and creamy sahlab is served with a dusting of cinnamon and kaak on the side

knefe à l'orange 36

made to a special recipe, our delightful homemade orange knefeh

oriental fondant 35

served with vanilla ice cream

em ali 35

toasted bread topped with coconut flavored milk and dried raisins, finished with nuts and coconut

PUDDING

meghleh 26

homemade meghleh topped with the finest selection of almonds, pistachios, walnuts, pine nuts, and desiccated coconut

trio pudding 35

3 of our finest in one serving! rice pudding, mohallabieh and meghleh

rice pudding 35

الحلويات

بيزانس ٣٦

وصفة خاصة بكافية بلان، تشيزكيك مكسوّه براحة الحلمون بنكهة الورد

عيش السيرايا ٣٥

خبز طري مغطى بالقشطة والمكسرات، تقدم مع القطر

حلاوة الجبن ٤٠

تقديم مع القطر

وبين العسمايليه؟ ٣٥

وصفة كافية بلان الجديد

ليبانيز نايت ٣٥

كيك مؤلفة من طبقات الموز، القشطة والكافوج الممحص

سلطة الفاكهه ٣٠

إختيارنا لفاكهه الموسم الطازجه

جبل لبنان ٣٠

غزل الصبيان مع بوظة القشطة والفستق الحلبي

غاليل التفاح والقرفة ٣٢

غاليل شهية محسوّه بخلط شهي من التفاح والقرفة

تيراميسو حلاوة ٣٥

شهي على الطريقة الشرقية

شيز كيك بالكرز ٣٢

على الطريقة الشرقية مكسوّه بمربى الكرز

الحلويات الساخنة

سحلب ٣٥

إبدأ صباحك مع سحلب كافية بلان! يقدم مع القرفة والكمك

كنافة بالبرتقال ٣٦

كنافه بالجبن تقدم مع القطر بالبرتقال

أورينتال فوندان ٣٥

يقدم مع بوظة الفانيلا

أم على ٣٥

خبز محمّص مغطى بالحليب المنكّه بماء الزهر وجوز الهند مع المكسرات

بودينغ

مغلي ٣٦

يقدم مع تشكيلة مكسرات غنية من الجوز، اللوز والفستق الحلبي

تريو الحلو ٣٥

أرز بالحليب، مهلبية ومغلي

رز بالحليب ٣٥

ICE CREAM

fruity-trio sorbet 45

sumptuous colors and tastes, strawberry, mango and blackberry sorbet

trio-digestive sorbet 45

refresh your palette with the delicate flavors of rose, lemon and mint sorbet

trio-nut ice cream 45

walnut, almond and pistachio ice cream

sultana's delight 35

a superb blend of cool vanilla ice cream, light biscuit bites, exotic loukoum and coffee sauce, topped off with hazelnuts

HOUSE COCKTAILS

desert rose 28

rose syrup, peach syrup and cranberry juice

eastern delight 31

fresh avocado, banana syrup, milk, amar el dine syrup and dry apricot

alef layleh wa layleh 31

fresh avocado, rose syrup, milk, jellab and dry apricot

hanayen 28

a rainbow of tastes to tantalise you! one layer of blended mango pulp with jasmine and violet syrup followed by another lavender syrup, fresh banana and apple juice, finished off with a generous hint of blue curacao

andalousia 27

fresh banana with blackberry syrup, vanilla ice cream and fresh milk

rabih 25

all the sweet freshness of a spring breeze! fresh lemon and mint blended with ice topped off with a dash of violet syrup

green valley 28

fresh avocado, banana, fresh milk and debes

miskeh avocado 28

fresh avocado with miskeh ice cream, rose and jellab syrups, topped with ashta and honey

SHAKES

regular shake 28

vanilla, strawberry or chocolate

oreo shake 28

topped with whipped cream and oreo cookies

exotic shake 28

an exotic shake of mango strawberry and peach

الآيس كريم

فروتي - تريبو سوربيه ٤٥

بوظة الفراولة، المانجو والتوت

تريبو - ديجيستيف سوربيه ٤٥

سوربيه الورد والحامض والنعناع

تريبو - نات آيس كرم ٤٥

بوظة الجوز، اللوز والفستق الحلبي

سلطانة ديلات ٣٥

مزيج من البسكوت، راحة الحلقوم،

بوظة الفانيلا والبندق تقدم مع صلصة القهوة

الكوكتلات

دزرت روز ٢٨

شراب الورد والدراق مع عصير التوت البري

إيسترن ديلات ٣١

أفوكادو، موز، شراب الموز وفمر الدين

مع الحليب والممشمش المجفف

ألف ليله وليله ٣١

شراب الورد، الجلاب والحليب

مع الأفوكادو والممشمش المجفف

حناین ٢٨

موز، عصير المانجو والتفاح مع شراب اللافندر،

الياسمين، البلو كوراساو والبنفسج

أندلوسية ٢٧

موز مع شراب التوت، بوظة الفانيلا والحليب الطازج

ربيع ٢٥

الليموناضه بالنعناع المغششه مع شراب البنفسج

غرين فالى ٢٨

أفوكادو، موز مع الحليب الطازج والدبس

مسكة أفوكادو ٢٨

بوظة المسكة مع الأفوكادو.

شراب الجلاب والورد.

يقدم مع القشطة والعسل

شايك

ميلاك شايك ٢٨

فانيلا فراولة شوكولات

أوريyo شايك ٢٨

مغطى بالكريم وبسكوت الأوريyo

اكزوتيك شايك ٢٨

ميلاك شايك بنكهات المانغو، الفراولة والخوخ

SPARKLING COCKTAILS

add your favourite soda to the cocktails below
for a sparkling sensation

zalghouta 31

amar el dine and fresh lemon juice along
with your choice of red bull or 7up

shallal 31

rose syrup and blackberry syrup along with your
choice of red bull or 7up!

JUICES & SHARAB

juices

choose from the freshest ingredients
squeezed upon your request!

orange, apple, carrot 27

banana, strawberry, kiwi, mango or melon 28

sharab 25

take your pick from blackberry, rose, amar el dine,
jellab or tamer hindi

lemonade 24

everyone's favourite juice from the freshest lemons

minted lemonade 24

traditional lemonade with a sensational minty twist

iced tea 25

cool and refreshing! choose your own favorite flavor
peach, lemon, mango, raspberry and peppermint

minted yoghurt 24

الكوكتيلات الغازية

لcocktail أكثر إنتعاشًاً أضف إليه
إختيارك المفضل من الصودا!

لغوطه ٣١

شراب قمر الدين مع عصير الليمون
واختبارك ما بين الريد بـل أو سفن آب

شلال ٣١

شراب الورد مع شراب التوت
واختبارك ما بين الريد بـل أو سفن آب

العصير والشراب

العصير

يعصر عند الطلب!

البرتقال، التفاح، الجزر ٢٧

الموز، الفراولة، الشمام، المانجو أو الكيوي ٢٨

الشراب ٢٥

اختر ما بين التوت، الورد، قمر الدين،
الجلاب والتمر الهندي

الليمونة ٢٤

الليموناضة بالنعناع ٢٤

الشاي المثلج ٢٥

بارد ومتعش! اختر نكهتك المفضلة
دراق، حامض، مانغو، توت أو نعناع

اللبن بالنعناع ٢٤

WATER & SODA

soft drink 14
pepsi, mirinda, 7up, diet pepsi, diet 7up
red bull 20
perrier 20
large mineral water 16
small mineral water 10

HOT DRINKS

lebanese coffee 16
brewed the traditional way and served with its fine grounds
traditional coffee 16
served with a hint of cardamom
espresso 16
a fresh straight shot
doppio 20
a freshly served double shot of espresso
cappuccino 24
the warmth of espresso and frothed milk
café latte 24
an espresso shot and fresh steamed milk topped with foam
flavoured latte 25
an espresso shot and fresh steamed milk topped with foam with your choice of syrup
instant coffee 18
hot chocolate 23
a frothy blend of chocolate and steamed milk
café blanc 10
served in traditional cups, Lebanon's favourite drink! a blend of hot water and orange blossom water that delivers the perfect finish to any meal!
café blanc surprise 12
our exclusive house recipe that is a colourful take on the traditional café blanc!
tea 16
choose your own flavour from café blanc's tea selection

narghilleh

maassal 59

2apples, grape, strawberry, melon,
enab and tout, lemon and mint

المরطبات والمشروبات الغازية

المشروبات الغازيه ١٤
بيبسي، ميريندا، سفن آبي، دایت بیبیسی، دایت سفن آب
رید بل ٢٠
بریه ٢٠
میاه معنیه کبیره ١٦
میاه معنیه صغیره ١٠

المشروبات الساخنة

القهوة اللبنانيه ١٦
كثيفه على الطريقة التقليديه
القهوة التقليديه ١٦
مع حب الاهال
إسبريسو ١٦
فنجان قهوه طازحه
دوبيو ٢٠
إسبريسو بكميه مضاعفه
كابوتشنو ٢٤
فهوة اسبريسو ساخنه مع رغوة الحليب الطازج
كافيه لاتيه ٢٤
قهوه اسبريسو مع الحليب الطازج
فلايفرد لاتيه ٢٥
نكهات متعدده تختارها مع القهوه بالحليب الطازج
إنستانت كوفي ١٨
هوت شوكولات ٢٣
شوكولا ساخن مع الحليب الطازج
كافيه بلان ١٠
البديل المبتكر للقهوه بماء الزهر
كافيه بلان سوربريز ١٢
وصفتنا المبتكرة!
شاي ١٦
إختر نكهتك المفضله من شاي كافيه بلان

نرجيلة

معسل ٥٩

ثفاحتين، عنب، فريز، شمام
عنب وثوث، ليمون والعناع