



العدد إلى الخميس،
١٢ ظهراً - ٥ بعد الظهر

المقدمة

- 29-. **بِمَصْبَحِ الشَّمْنَدِرِ مَعَ الْفَيْتَانِ** (ج. ١، ص ٥٧٩)

39-. **أَصَابِعُ الْحَالَوِيِّ مَعَ عَسْلِ السَّيْرَاتِشَا** (ج. ٢، ص ٧٢١)

16-. **زَيْقَنْ زَيْقَنْ** (ج. ١١، ص ١١٥)

أطباق المشاركة الصغيرة

- 42-. بطاطا حلو بالعسل، زبادي بالفلفل الأسود، زعوق (الـ 280 مـ) ـ

45-. فلaimد باذنجان، ميسو، كينوا مقرومشة، الزبادي اليوناني (الـ 535 مـ) ـ

49-. بوب كورن العجاج مع المايونيز الحار (الـ 425 مـ) ـ

59-. تقوست الأفوكادو، جبنة الفيتا، كزبرة (الـ 442 مـ) ـ

59-. تقوست الفطر مع البدنجل المعلم (الـ 312 مـ) ـ

59-. طماطم الصيف، بريوش مدروق، كريم فريش، فلفل حار (الـ 233 مـ) ـ

69-. سلайдر برج دجاج، مايونيز سيراتشا (الـ 840 مـ) ـ

79-. بوراتا مسدودة، طماطم كجزييه مع ملح مدخن (الـ 465 مـ) ـ

سلطات

- سلطة راديشيو و خس ايسبريج، جوز سلطة اليمون حار (٣٧٣) ج-٤٠
 كيل و ملفووف، بارميزان، صنوبر، زبيب، مزين بالزعتر والعلشان (٣٧١) ج-٤٠
 كينوا، رمان، طماطم صفيحة، سلطة كونفيت الاليمون (٢٦٩) ج-٤٠

الإضافات

- بِيَرْمُ مُقْلَى بِالصَّلَوةِ الْحَارِّةِ | ١٩- | حَلْوَمِي ٣٠٠ (١) | ١٢- | دَجَاجُ بِالسَّمَاقِ | ٢٥- | ٦٦٦ ١٦٠ (مَع.)**

الأطباق الرئيسية

- 72-. **ريجاتوني**، صلاة وردية، رباعي، فلفل حار، بارميزان (٥٦٠) ٢٠٠

75-. **دجاج كاجون المشوي**، ذرة، طماطم (٧٦٧) ٢٠٠

79-. **برجر الكمام**، مونتيري جالك، مايونيز الكمام (١١١٠) ٢٠٠

99-. **ريزوتو مع الكمام والذرة** (٥١٠) ٢٠٠

120-. **بلاك انجوس ستيك بالفلفل النيشون** (٨٩٧) ٢٠٠

99-. **سمك باس البحر، كوفته، ليمون** (٥٧٧) ٢٠٠

69-. **معكرونة كاريونارا، بيكون لحم بقرى، بارميزان** (٩٣٢) ٢٠٠

الأطباق الجانبية

- أفوكادو مع ملح الابدر المعدن ٩٠ جرام ١٥-

سلطة المنزل مع ملح البندق (٢٤٩ جرام) ٢٩-

بطاطس مقلية | الهلبوت والبندق المعدن (٣١٣ جرام) ٣٩-

توفل مالك اند تشين (١١١٣ جرام) ٧٩-

GOOD FOOD & GOOD FRIENDS

لایبرل بای عود،

الشاطئ، جدة

+ 966 533 898 822 |

NACRIYADH.CO

حضرنا أطباقنا فـُوق مطابخ خاص يحتوي على المكسرات، الالحاح، الجلاوة،
السمسم، الخبز، الدبور، العصائر، الابنة، الكبوبات، والصلصات.
(م) مكسرات (ف) جلوتينون (س) سوس (ج) بقدل (د) سوسات (أ) بسبعين (ب) سوسات
(ج) سوسات (أ) بسبعين (ب) سوسات (ج) كبسات (د) سوسات (هـ) سوسات

في حال الحساسية أو عدم التحمل أو لديك متطلبات غذائية خاصة يرجى التحدث الى النادل قبل الطلب و اخباره

جامعة الملك عبد الله