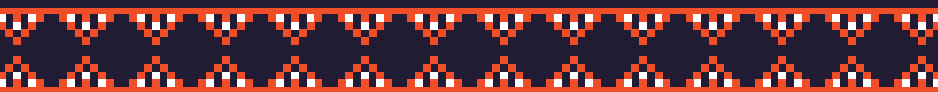


PATTIS



PATTIS

Iftar

From 6pm to 8pm. 145 SR per person

SOUPS

Your choice of one soup

LENTIL SOUP (n,s,d,g - 139 cal)

HARIRA SOUP (c,g,d,sf - 140 cal)

MUSHROOM SOUP (d,g,m - 144 cal)

COLD MEZZE

EGGPLANT FATTEH

Garden-fresh baby gem, cucumber, fried eggplant, and fried Arabic bread served with molasses dressing (sf,n,g - 184 cal)

CHICKPEA AND LENTIL SALAD

Lentils, chickpeas, and cumin accompanied by a white balsamic vinaigrette (sf,n,g - 158 cal)

HUMMUS BEIRUTTI

Homemade Hummus (s,d,n,g,sf - 112 cal)

BEETROOT SALAD

Marinated beetroot, walnuts, and tahini yogurt dressing (s,d,n,g,sf - 147 cal)

HOT MEZZE

BEEF KIBBEH

Traditional deep-fried kibbeh stuffed with minced beef pine nuts and special aromatic spices (s,d,g,sf - 173 cal)

MUSAKHAN ROLLS

Palestine musakhan roll stuffed with shredded fresh chicken with sumac, caramelized onion and deep-fried (s,d,g,sf - 169 cal)

SAMBOSSA BATATAS

Homemade sambosa stuffed with mashed potatoes and special spices (d,g,sf - 182 cal)

ZATAR CHEESE SPRING ROLL

Mediterranean cheese with zaatar rolled in a spring roll sheet and deep-fried (s,d,g,sf - 188 cal)

FALAFEL

Crispy chickpea fritters served with a tangy tzatziki-dipping sauce (g,sf - 333 cal)

MAINS

Your choice of one main

TRADITIONAL HAREES

Slow-cooked harees seasoned with butter and veal loin (g,d,sf - 207 cal)

SAUTEED LAMB CURRY & GINGER

Aromatic, curried, slow-cooked lamb meat served with garlic naan bread (g,d,sf,n - 395 cal)

WILD HAMMOUR "TCHATCHOUKA" SAUCE

Hammour fillet smothered in a fragrant Moroccan Tchatchouka sauce, featuring a delightful blend of sweet bell peppers, onions, and spices (g,d,sf,f- 227 cal)

CHICKEN DUM BIRYANI

Slow-fired fragrant and aromatic curry-flavored rice and chicken with cashew nuts, fried onion and golden raisin (g,d,sf,n - 421 cal)

BEVERAGES

MINERAL WATER

SAUDI COFFEE & DATES

PATTIS

قائمة الإفطار

من الساعة 6 الى 9 مساء. 145 ريال للشخص

الشوربات

خيار واحد للشخص الواحد

شوربة عدس (n,s,d,g - 139 cal)

شوربة حريرة (c,g,d,sf - 140 cal)

شوربة اليوم (d,g,m - 144 cal)

المقبلات الباردة

فتة باذنجان

خس ، خيار ، باذنجان مقلي ، خبز عربي مقلي ، يقدم مع دبس الرمان (sf,n,g - 184 cal)

سلطة الحمص و العدس

عدس، حمص، كمون مع الخل والبسمل الأبيض (sf,n,g - 158 cal)

حمص بيروتي

حمص معد بالبيت (s,d,n,g,sf - 112 cal)

سلطة شمندر

شمندر متبل، جوز ، صوص الطحينة و اللين (s,d,n,g,sf - 147 cal)

المقبلات الساخنة

كبة باللحم

كبة مقليه تقليدية محشوة باللحم و الصنوبر ، و البهارات العطرية (s,d,g,sf - 173 cal)

لفائف المسخن

لفائف المسخن الفلسطينية محشية بالدجاج المفروم و المتبل بالسماق و البصل المكرمل، و المقليه بحب (s,d,g,sf - 169 cal)

سمبوسة بالبطاطس

سمبوسة محشوة بالبطاطس المهروسة و البهارات الخاصة (d,g,sf - 182 cal)

سبرنغ رول الجبن و الزعتر

عجينة السبرنغ رول مقليه، محشية بالجبنه الشرفية و الزعتر (s,d,g,sf - 188 cal)

فلافل

أقراص مقرمشة من الحمص، تقدم مع صلصة تزايزكي المنعشة (g,sf - 333 cal)

الأطباق الرئيسية

خيار واحد للشخص الواحد

طبق الهريس التقليدي

الهريس المطبوخ ببطء مع الزبدة و لحم العجل (g,d,sf - 207 cal)

لحم الضأن المشوح على النار بالكاري و الزنجبيل

لحم الضأن المطهي ببطء مع الكاري العطري ، يقدم مع خبز النان بالثوم (g,d,sf,n - 395 cal)

سمك الهامور البري مع صلصة "تشاتشوكا"

طبق فيليه سمك الهامور مغطس بصلصة التشاتشوكا المفريية العطرية، يتميز بمزيج لذيذ من الفلفل الحلو والبصل والتوابل (g,d,sf,f- 227 cal)

برياني الدجاج

أرز ودجاج بنكهة الكاري العطري مع الكاجو والبصل المقلي و الزبيب الذهبي (g,d,sf,n - 421 cal)

المشروبات

مياه معدنية

قهوة سعودية و تمر

PATTIS

DRINKS MENU

Ramadan Specials

RAMADOLOGY	SR 20
Pomegranate, vimto, water - 132 cal	
WATERMELON CRUSH	SR 20
Watermelon fruit, watermelon syrup, mint, soda - 105 cal	
JALAB SERVED WITH PINE NUTS	SR 20
- 165 cal	
FRESH LABAN	SR 15
- 118 cal	

Mocktail

DETOX/HEALTHY	
MORNING GLOW	SR 40
A fusion of carrot juice, orange, celery, fresh ginger, grinded turmeric root garnished with celery leave - 105 cal	
PATTIS SIGNATURE	
SUMMER BREAK	SR 40
Fresh peach, pineapple and strawberries, mixed with lemon juice and soda water 260 cal	
EASY BREEZE	SR 40
Fresh watermelon juice mixed with fresh lemon juice and mint leaves served with chunk watermelon pieces - 175 cal	
LA VIE EN ROSE	SR 40
Smashed raspberry fruit, wild mint leaves, rose water, lime juice, soda and sparkling water topped with crushed ice and rose petal 145 cal	
PATTIS CLASSIC	
PASSION FRUIT MOJITO	SR 45
An entente of fresh passion fruit, lime slice, fresh lemon juice, green mint leaves, sparkling water and sprite, topped with crushed ice - 260 cal	
WILD FOREST MOJITO	SR 45
A combination of fresh strawberry, red currant, blueberry, lime slices sparkling water and sprite, topped with crushed ice 190 cal	

Smoothies

THE AVOCADO QUEEN	SR 40
Fresh avocado blended with fresh milk and cream cheese - 85 cal	

Milkshake

CHARMING CHOCOLATE	SR 45
An alliance of homemade chocolate ice cream, deep dark chocolate sauce, fresh milk and ice cubes - 110 cal	
VANILLA DIVINE	SR 45
A fusion of home made vanilla ice cream with fresh milk, cream and sprinkled with caramelized pecan nuts - 110 cal	

Tea

SELECTION OF PREMIUM TEAS	SR 25
Ginger calm, earl grey, english breakfast 0 cal	

PATTIS

Barista's classics

SINGLE ESPRESSO - 45 cal	SR 20
DOUBLE ESPRESSO - 90 cal	SR 25
MACCHIATO - 23 cal	SR 25
CAPPUCCINO - 48 cal	SR 30
MOCHA - 230 cal	SR 25
CAFÉ LATTE - 32 cal	SR 25
AMERICANO - 2 cal	SR 25
AMERICAN (FILTER) COFFEE - 6 cal	SR 25
FRENCH COFFEE - 117 cal	SR 25
TURKISH COFFEE - 389 cal	SR 20

Barista's specials

HOT COFFEE

SPANISH LATTE - 220 cal	SR 30
GINGER LATTE - 87 cal	SR 30
SALTED CARAMEL LATTE - 242 cal	SR 35

COLD COFFEE

FRAPPE - 148 cal	SR 30
MOCHA - 310 cal	SR 30
LOTUS SALTED CARAMEL - 333 cal	SR 35

ICED COFFEE

AFFOGATO - 183 cal	SR 35
SPANISH LATTE - 310 cal	SR 35
VANILLA LATTE - 109 cal	SR 35
CARAMEL MACCHIATO - 209 cal	SR 30
AMERICANO - 2 cal	SR 25

Beverage

MINERAL WATER

NATURAL SPRING WATER - SMALL/LARGE	SR 15/25
SPARKLING WATER - SMALL/LARGE	SR 25/30

SOFT DRINKS

COLA - 105 cal	SR 15
DIET COLA - 0 cal	SR 15
SPRITE - 118 cal	SR 15
FANTA - 98 cal	SR 15

FRESHLY SQUEEZED JUICES

APPLE - 113 cal	SR 30
PINNEAPPLE - 150 cal	SR 30
CARROT - 95 cal	SR 30
ORANGE - 111 cal	SR 30
MANGO - 150 cal	SR 30
MINTY LEMON DERBY - 135 cal	SR 30

ICED TEA

CLASSIC - 188 cal	SR 20
PEACH - 94 cal	SR 25
PASSION FRUIT - 52 cal	SR 30

قائمة المشروبات

مشروبات رمضان الخاصة

- المشروب الرمضاني الخاص
رمان ، فيمتو ، ماء - 132 كالوري 20 ريال
- كراش البطيخ
فاكهة البطيخ، شراب البطيخ المحلى ، نعناع ، مياه غازية - 105 كالوري 20 ريال
- عصير الجلاب بالصنوبر - 165 كالوري 20 ريال
- لبن طازج - 118 كالوري 15 ريال

الكوكتيل

الكوكتيل الصحي

- مورننج جلو
جزر طازج، كرفس، زنجبيل ياباني، كركم وبرتقال 105 كالوري 40 ريال
- تشكيلة باتي المميزة
سمربريك
خوخ طازج، أناناس وفرولة ممزوجة بعصير الليمون والمياه الغازية - 260 كالوري 40 ريال
- إيزي بريزي
بطيخ طازج مع عصير الليمون والنعناع - 175 كالوري 40 ريال
- لافي إنروز
توت بري، ماء ورد، نعناع بري ومياه غازية - 145 كالوري 40 ريال
- باتي كلاسيكي
موهيتو الباشن فروت
فاكهة الباشن فروت الطازجة، شراب النعناع البري، ليمون، عصير ليمون أخضر ومياه غازية - 260 كالوري 45 ريال
- موهيتو الغابات البرية
توت بري طازج، فراولة وتوت العليق الأحمر، نعناع بري، عصير ليمون ومياه غازية - 190 كالوري 45 ريال

سموذي

- أفوكادو كوين سموذي
أفوكادو طازج ممزوج بالحبوب الطازج والجبن الكريمي 85 كالوري 40 ريال

ميلك شيك

- شارمنج شوكولاته
مزيج من شوكولا آيس كريم وصلصة الشوكولاتة الداكنة والحليب الطازج ومكعبات الثلج - 110 كالوري 45 ريال
- فانيليا ديفين
مزيج من آيس كريم الفانيليا المحضر في مطبخنا مع الحليب الطازج والقشدة والمزينة بجوز البقان بالكرامبل 110 كالوري 45 ريال

الشاي

- تشكيلة مختارة من الشاي الفاخر
زنجبيل، إيرل جراي، وفطور إنجليزي - صفر كالوري 25 ريال

باريستا الكلاسيكية

20 ريال	إسبريسو - 45 كالوري
25 ريال	إسبريسو مزدوج - 90 كالوري
25 ريال	ميكاتو - 23 كالوري
30 ريال	كابتشينو - 48 كالوري
25 ريال	موكا - 230 كالوري
25 ريال	كافي لاتييه - 32 كالوري
25 ريال	امريكانو - 2 كالوري
25 ريال	قهوة امريكية (مفلترة) - 6 كالوري
25 ريال	قهوة فرنسية - 117 كالوري
20 ريال	قهوة تركية - 389 كالوري

باريستا المميزة

	قهوة ساخنة
30 ريال	لاتيه إسباني - 220 كالوري
30 ريال	لاتيه الزنجبيل - 87 كالوري
35 ريال	لاتيه الكراميل المملح - 242 كالوري

	قهوة باردة
30 ريال	فراي - 148 كالوري
30 ريال	موكا - 310 كالوري
35 ريال	لوتس وكراميل مملحة - 333 كالوري

	قهوة مثلجة
35 ريال	أفوجاتو - 183 كالوري
35 ريال	سبانيش لاتييه - 310 كالوري
35 ريال	فانيليا لاتييه - 109 كالوري
30 ريال	كاراميل ماكياتو - 209 كالوري
25 ريال	امريكانو - 2 كالوري

المشروبات

	مياه معدنية
25/15 ريال	ماء ينابيع طبيعي صغير/كبير
30/25 ريال	ماء فوار طبيعي صغير/كبير

	مشروبات غازية
15 ريال	كوكاكولا - 105 كالوري
15 ريال	كوكاكولا دايت - صفر كالوري
15 ريال	سبرايت - 118 كالوري
15 ريال	فانتا - 98 كالوري

	عصائر طازجة
30 ريال	تفاح - 113 كالوري
30 ريال	اناناس - 150 كالوري
30 ريال	جزر - 95 كالوري
30 ريال	برتقال - 111 كالوري
30 ريال	مانجو - 150 كالوري
30 ريال	مينتي ليمون ديربي - 135 كالوري

	الشاي المثلج
20 ريال	كلاسيك - 188 كالوري
25 ريال	خوخ - 94 كالوري
30 ريال	باشن فروت - 52 كالوري

PATTIS

Ramadan à la carte

SOUPS

- LENTIL SOUP** (n,s,d,g - 139 cal) **SR 40**
HARIRA SOUP (c,g,d,sf - 140 cal) **SR 42**
MUSHROOM SOUP (d,g,m - 144 cal) **SR 55**

SALADS

- CHICKEN CHIMICHURRI SALAD** **SR 70**
A unique combination of flavored salads. Mixed greens, grilled corn, avocado, and corn-fed grilled chicken mixed with aromatic chimichurri sauce (s,d,n,g,sf - 274 cal)
FUSSION FATTOUSH SALAD **SR 54**
Garden-fresh baby gem, cucumber, fried eggplant, and fried Arabic bread served with molasses dressing (s,n,g - 184 cal)
LE CÉZAR **SR 80**
Served with lettuce icebergs, beef bacon, garnished with Parmesan cheese, and croutons, along with Caesar sauce (g,d,sf,f - 225 cal)

TO SHARE

- HOT MAPLE CHICKEN** **SR 85**
Lightly battered special marinated chicken tenders in our famous wings sauce, chives, served with our homemade ranch dressing (s,d,g,sf - 950 cal)
BEEF LOLLIPOP **SR 85**
8 pieces of tenderloin cubes, marinated with handpicked spices, served with potato croquettes and home BBQ sauce (g,d,sf - 443 cal)
TRUFFLE FRIES **SR 60**
Homemade fries served with truffle cream sauce, truffle paste, truffle oil and Parmesan cheese (g,d,sf - 661 cal)

BURGER & SANDWICHES

- BOSTON BUNS** **SR 90**
Angus beef patty loaded with secret marination, cheddar and Emmental cheese, iceberg lettuce, tomato, and caramelized onion in a mini potato bun served with tartar sauce, BBQ sauce, and homemade potato chips (g,d,sf - 924 cal)
CHEESY CHICKEN **SR 80**
Freshly made potato bun loaded with breaded corn-fed chicken breast with garlic mayo sauce, iceberg, tomato and sliced Emmental cheese, served with homemade potato chips (g,d,sf - 1025 cal)
STEAK MELT **SR 89**
One of our spiciest creations ever. Mini milk baguette bread loaded with wagyu rib-eye steak, French Emmental, tartar sauce, and homemade barbecue sauce served with homemade potato chips (g,d,sf - 784 cal)

PATTIS

PIZZA

DIAVOLA

SR 80

Artisan dough, homemade pizza sauce, cherry tomato confit, mozzarella cheese, basil, olive oil, pepperoni, and smoked roasted chicken (g,d,sf - 756 cal)

MARGHERITA

SR 70

Artisan dough, homemade pizza sauce, cherry tomato confit, mozzarella cheese, basil, and olive oil (g,d,sf - 604 cal)

ALFREDO

SR 90

Artisan dough, Alfredo sauce, wild mix mushrooms, homemade chicken sausage, Parmesan cheese, and mozzarella (g,d,sf - 604 cal)

PASTA

PARMA

SR 95

Tagliatelle pasta cooked with creamy pesto sauce and grilled chicken, basil leaves, olive oil, dried cherry tomatoes, Parmesan cheese and pine nuts (g,d,sf - 857 cal)

BAKED PASTA ROSSO

SR 80

Baked penne with rosso pink sauce, mozzarella cheese, Parmesan, and basil (g,d,sf - 912 cal)

MAINS

TRADITIONAL HAREES

SR 52

Slow-cooked harees seasoned with butter and veal loin (g,d,sf - 207 cal)

SAUTEED LAMB CURRY & GINGER

SR 75

Aromatic, curried, slow-cooked lamb meat served with garlic naan bread (g,d,sf,n - 395 cal)

WILD HAMMOUR "TCHATCHOUKA" SAUCE

SR 58

Hammour fillet smothered in a fragrant Moroccan Tchatchouka sauce, featuring a delightful blend of sweet bell peppers, onions, and spices (g,d,sf,f - 227 cal)

CHICKEN DUM BIRYANI

SR 56

Slow-fired fragrant and aromatic curry-flavored rice and chicken with cashew nuts, fried onion and golden raisin (g,d,sf,f - 421 cal)

DESSERTS

SWEET SOUVENIRS

SR 70

Toasted, marinated vanilla brioche toast served with salted caramel sauce and vanilla ice cream (g,d - 850 cal)

STICKY DATE CAKE

SR 75

Warm sticky date toffee cake, salted caramel, caramelized walnuts, and spiced sukkari dates served with vanilla ice cream (n,e,d - 741 cal)

LANA CAKE

SR 85

Rich chocolate cake drizzled with a milk and candied hazelnut served with homemade ice cream (n,e,d - 725 cal)

CEREAL OUM ALI

SR 42

Cereal Oum Ali with cornflakes and nuts (d,n,e - 285 cal)

TRADITIONAL LUQAIMAT (d,g - 345 cal)

SR 32

قائمة رمضان

الشوربات

خيار واحد للشخص الواحد

- شوربة عدس (n,s,d,g - 139 cal) 40 ريال
- شوربة حريرة (c,g,d,sf - 140 cal) 42 ريال
- شوربة اليوم (d,g,m - 144 cal) 55 ريال

السلطات

- سلطة تشيميتشوري الدجاج 70 ريال
- من أكثر السلطات شعبية لدى مطعم باتيس مكونة من الخضار الورقية، ذرة مشوية، أفوكادو، دجاج مشوي مدموج صلصة التشيميشوري المنعشة (s,d,n,g,sf - 274 cal)

- سلطة الفتوش الخاصة 54 ريال
- ورقيات خضراء طازجة ، خيار ، باذنجان مقلي، خبز عربي مقلي، صلصة دبس الرمان (s,n,g - 184 cal)

- سلطة سيزر 80 ريال
- تقدم مع الخس ، لحم بقري مقدد، مزين بجبنة البارميزان والخبز المحمص مع صوص سيزر الشههي (g,d,sf,f - 225 cal)

للمشاركة

- دجاج الميبل الحار 85 ريال
- قطع الدجاج المتبله والمقلية بخلطة خفيفة، صلصة الأجنحة الشهيرة، يصل أخضر، تقدم مع صلصة رانش على طريقتنا الخاصة (s,d,g,sf - 950 cal)

- بيف لولي بوب 85 ريال
- شرائح من اللحم المتبل بالبهارات الخاصة، تقدم من بطاطس كروكيت وصلصة الباركيو المحضر منزليًا (g,d,sf - 443 cal)

- ترافل فرايز 60 ريال
- بطاطس مقليه معدة في مطبخنا متبله بصلصة الكما الكريمة ، معجون الكماة، زيت الكماة، و جبنة البارميزان (g,d,sf - 661 cal)

البرجر و الساندوتشات

- بوستن بن 90 ريال
- أنجوس لحم بقري بالخلطة السرية وجبن الشيدر وجبنة امينتال، خس أيسيرغ، طماطم و بصل مكرمل في خبز البطاطس الطازج يقدم مع صلصة التارتار وصلصة باركيو، تقدم مع رقائق البطاطس المحضرة في مطبخنا (g,d,sf - 924 cal)

- تشيزي تشكن 80 ريال
- خبز البطاطس الطازج محشي بصدورالدجاج المفطاة بالبقسمات مع صلصة التارتار، خس، طماطم وشرائح جبنة الإيمنتال، تقدم مع رقائق البطاطس المحضرة في مطبخنا (g,d,sf - 1025 cal)

- ستيك ملت 89 ريال
- واحدة من أكثر إبداعاتنا غني بالنكهات على الإطلاق . خبز باغيت بالحليب ، شريحة لحم وأغيو ريب آي ، إيمنتال فرنسي ، صلصة التارتار ، صلصة باركيو ، تقدم مع رقائق البطاطس القعدة في مطبخنا (g,d,sf - 784 cal)

PATTIS

بيتزا ديافولا 80 ريال

عجينة خاصة ، صلصة بيتزا معدة في مطبخنا، طماطم كرزية ،جينة الموزاريلا، ريحان ، زيت زيتون ،-بيبيروني، شرائح دجاج مدخنة (g,d,sf - 756 cal)

ماغريتا 70 ريال

عجينة خاصة ، صلصة بيتزا معدة في مطبخنا، طماطم كرزية، جينة الموزاريلا، ريحان ، زيت زيتون (g,d,sf - 604 cal)

ألفريدو 90 ريال

عجينة خاصة ، صلصة ألفريدو ، فطر بري ، سجق الدجاج المعد في مطبخنا ، جينة البارميزان و الموزاريلا (g,d,sf - 604 cal)

باستا بارما 95 ريال

باستا تاجلياتيل مطبوخة بصلصة كريمة البيستو والدجاج المشوي وأوراق الريحان وزيت الزيتون والطماطم الكرزية المحففة وجينة البارميزان والصنوبر (g,d,sf - 857 cal)

المكرونه المخبوزه 80 ريال

باستا البيني مخبوزه مع صلصة روسو الوردية وجينة الموزاريلا والبارميزان والريحان (g,d,sf - 912 cal)

الأطباق الرئيسية طبق الهريس التقليدي 52 ريال

الهريس المطبوخ ببطء مع الزبدة و لحم العجل (g,d,sf - 207 cal)

لحم الضأن المشوح على النار بالكاري و الزنجبيل 75 ريال

لحم الضأن المطهي ببطء مع الكاري العطري ، يقدم مع خبز النان بالتوم (g,d,sf,n - 395 cal)

الهامور البري مع صلصة "تشاتشوكا" 58 ريال

طبق فيليه سمك الهامور مغطس بصلصة التشاتشوكا المقربة العطرية، والذي يتميز بمزيج لذيذ من الفلفل الحلو والبصل والتوابل (g,d,sf,f - 227 cal)

برياني الدجاج 56 ريال

أرز ودجاج بنكهة الكاري العطري مع الكاجو والبصل المقلي و الزبيب الذهبي (g,d,sf,f - 421 cal)

حلويات

سويت سوفينير 70 ريال

خيزربوش متبل محمص بالفانيليا تقدم مع صلصة الكراميل المملحة وآيس كريم الفانيليا (g,d - 850 cal)

كيكة التمر بالتوفي 75 ريال

قطعة من كيكة التمر، صوص الكراميل المملح، جوز البلقان المكرمل مع تمر السكرني يقدم مع آيسكريم الفانيليا المحض منزليا (n,e,d - 741 cal)

لاناكيك 85 ريال

كيك الشوكولاتة الفني بالحليب والبندق المحلى تقدم مع الآيسكريم المحض منزليا (n,e,d - 725 cal)

أم علي 42 ريال

أم علي مع الكورن فلكس و المكسرات المقرمشة (d,n,e - 285 cal)

لقيمات تقليدية 32 ريال

(d,g - 345 cal)

PATTIS

