

Z & Z  
RESTAURANT



زد أند زد  
مطعم

# M E N U

 22nd St, Prince Thamer st, Al Khobar Shamalia, Al Khobar, 34426, KSA



@ZandZRestaurant



/ZandZRestaurant



/ZandZRestaurant



@ZandZRestaurant

# Salads

1. YOGURT RAITA	Lightly Blended Plain Yogurt with Salt and Cumin Seeds. 120kcal	8 卍
2. FRESH GARDEN SALAD	A healthy combination of vegetables along with lemon wedge. 80kcal	16 卍
3. YOGURT SALAD	Freshly Chopped Cucumber, Tomato, and Onion Mixed with Creamy Yogurt. 180kcal	16 卍
4. KACHUMER SALAD	Our famous fresh salad drizzled with cucumbers, carrots & onion with lemon juice & pepper. 90kcal	18 卍
5. HUMMUS WITH BREAD	Traditional Arabic starter combinations of chickpeas, tahina, garlic, lemon juice & olive oil. 400kcal	18 卍
6. TABBOULEH	Parsley, fresh lemon juice, bulgur wheat, olive oil. 300kcal	18 卍
7. LAVA PAPPRI CHAAT	Combination of crunchy, tangy, sweet and spicy flavors. 242kcal	22 卍
8. DESI PAPPRI CRUNCH SALAD	Classic chopped kachumar cucumber, onion, tomato with crispy fried dough wafers called pappri. 94kcal	22 卍
9. CHICKEN APPLE SALAD	Marinated chicken with apple mayonnaise and herbs. 450kcal	24 卍
10. FATTOUSH SALAD	Olive oil, fresh lemon juice, garlic, sumac, and pomegranate molasses. 350kcal	25 卍
11. CAESAR TIKKA SALAD	Marinated grilled chicken ice berg and Caesar dressing with garlic bread. 550kcal	28 卍
12. BEEF VEGETABLES SALAD	Tender line slice of beef served over a fresh mix of crisp vegetables. 320kcal	32 卍

# Soups & Starters

13. MURGH YAKHANI (NON-VEG)	Clear chicken broth soup perfect for the weight watchers. 400kcal	18 卍
14. DAAL SHORBA (VEG))	Mixture of thick masoor lentil, butter, lemon juice, black pepper & salt. 250kcal	18 卍
15. EIGHT TREASURE SOUP	Chicken served with fresh vegetable thick with corn flour, egg and sauces. 350kcal	22 卍
16. CREAM OF MUSHROOM SOUP	Cream of mushroom soup made from scratch with freshly sliced mushrooms, onion, garlic, stock, cream. 130kcal	22 卍
17. SEAFOOD THERMIDOR SOUP	Creamy, cheesy preparation served with chunks of seafood (Prawns & Fish). 550kcal	32 卍
18. FRENCH FRIES	Plain potato fries with ketchup, all time kid's favorite. 450kcal	14 卍
19. CHICKEN NUGGETS	Deep fried breaded chicken nuggets served with French Fries. 350kcal	20 卍
20. CRISPY CHICKEN WINGS	Deep fried marinated chicken wings served with tomato ketchup. 550kcal	22 卍
21. FINGER FISH (8 PCS)	Crispy, spiced fish fingers inspired by Lahori flavors, served in a perfect bite-sized portion (8 pcs). 550kcal	32 卍
22. CRISPY FRIED FISH FINGER WITH FRIES (8 PCS)	Marinated fish fried in sun flower oil with tartar sauce. 850kcal	35 卍
23. GOLDEN CRISPY FRIED PRAWNS	Juicy prawns coated in a light, flavorful batter and fried to golden crisp perfection (6 pcs). 450kcal	36 卍
24. DYNAMITE PRAWNS	Crispy, fried shrimp coated in a spicy mayonnaise dressing. 300kcal	38 卍
25. PENNE ARRABBIATA PASTA	Classic, simple Italian pasta dish featuring a spicy tomato sauce with basil. 455kcal	30 卍
26. OVEN BAKED PASTA	Pasta tossed in a rich, creamy pink sauce with sautéed vegetables, topped with melted cheese and baked until golden and bubbly. 550kcal	35 卍
27. FETTUCCHINE ALFREDO PASTA	Classic Italian-American pasta dish fettuccine tossed with chicken, butter and Parmesan cheese to form a rich, creamy sauce. 525kcal	38 卍

# السلطات

1. زيادي رايتا 8 ٳ زيادي سادة مخلوط قليلاً مع الملح وبذور الكمون 120kcal
2. سلطة خضراء طازجة 16 ٳ مزيج صحي من الخضار مع قطع الليمون 80kcal
3. سلطة زيادي 16 ٳ خيار، طماطم وبصل مقطع طازج ممزوج مع زيادي كريمي 180kcal
4. سلطة كاتومبر 18 ٳ سلطتنا الطازجة الشهيرة مع الخيار والجوز والبصل مع عصير الليمون والفلفل. 90kcal
5. حمص بالخبز 18 ٳ مزيج عربي خاص من الحمص والطحينة والثوم وعصير الليمون وزيت الزيتون 400kcal
6. تبولة 18 ٳ بقودونس، عصير ليمون طازج، برغل، زيت زيتون 300kcal
7. لافا بابري شبات 22 ٳ مزيج من النكهات المقرمشة، المنعشة، الحلوة والحارة. 242kcal
8. سلطة ديسي بابري كرانش 22 ٳ خيار كانشومار كلاسيكي مفروم، بصل، طماطم مع رقائق العجين المقرمشة التي تسمى بابري 94kcal
9. سلطة التفاح بالدجاج 24 ٳ دجاج متبل مع مايونيز التفاح و الأعشاب 450kcal
10. سلطة فتوش 25 ٳ زيت زيتون، عصير ليمون طازج، ثوم، سماق، ودبس الرمان 350kcal
11. سلطة سيزار تكا 28 ٳ دجاج مشوي متبل آيس بيرج و صوص سيزر مع خبز بالثوم 550kcal
12. سلطة لحم بالخضار 32 ٳ شريحة لحم بقري طرية تقدم فوق مزيج طازج من الخضار المقرمشة 320kcal

# الشوربة والمقبلات

13. مرق بخني (غير نباتي) 18 ٳ شوربة مرق الدجاج، اختيار خفيف وقليل الدسم 400kcal
14. دال شوربا (نباتي) 18 ٳ مزيج من العدس، ودقيق الذرة، والزبدة، وعصير ليمون، والفلفل الأسود، وملح 250kcal
15. حساء الكنز الثامن 22 ٳ يقدم الدجاج مع الخضار الطازجة مع دقيق الذرة والبيض والصلصات 350kcal
16. شوربة كريمية الفطر 22 ٳ شوربة كريمية الفطر المصنوعة من الصفر مع شرائح الفطر الطازجة والبصل والثوم والمرق والكريمة 130kcal
17. شوربة ترميدور للمأكولات البحرية 32 ٳ تحضير كريمي وجبني يقدم مع قطع من المأكولات البحرية (الجمبري والأسماك) 550kcal
18. فرنش فرايز 14 ٳ البطاطس المقلية مع الكاتشب، اختيار مفضل لدى الأطفال في جميع الأوقات 450kcal
19. ناجتس دجاج 20 ٳ قطع الدجاج المقلية بالقسماط تقدم مع الفرنش فرايز 350kcal
20. كريسيي أجنحة الدجاج 22 ٳ أجنحة الدجاج المتبلة مقلية وتقدم مع كاتشب الطماطم 550kcal
21. اصابع السمك (8 قطع) 32 ٳ اصابع سمك مقرمشة ومتبلية مستوحاة من نكهات لاهوري، تقدم في حجم مثالي (8 قطع) 550kcal
22. اصابع السمك المقلية المقرمشة 35 ٳ سمك متبل مقلي بزيت دوار الشمس مع صوص التارتار 850kcal
23. روبيان مقلي مقرمش ذهبي (6 قطع) 36 ٳ روبيان شهي مغطى بعجينة خفيفة ولذيذة ومقلي حتى يصبح لونه ذهبياً مقرمشاً. 450kcal
24. روبيان دينايميت 38 ٳ روبيان مقلي مقرمش مغطى بصلصة المايونيز الحارة 300kcal
25. مكرونة بيني أرابياتا 30 ٳ طبق باستا إيطالي كلاسيكي وبسيط يتميز بصلصة الطماطم الحارة مع الريحان 455kcal
26. مكرونة مخبوزة بالفرن 35 ٳ معكرونة مغموسة في صلصة طماطم كريمية غنية مع خضار سوتيه، مغطاة بالجبن الذائب وتخيز حتى تصبح ذهبية اللون وشمانيان. 550kcal
27. مكرونة فيتوتشيني ألفريديو 38 ٳ طبق باستا إيطالي أمريكي كلاسيكي فيتوتشيني مع الدجاج والزبدة وجبة البارميزان لتشكل صلصة كريمية غنية 525kcal



# Barbeque Charcoal

28. KALMI TIKKA (CHICKEN DRUM STICK)	Marinated chicken drumstick in mughlai style cooked on light flame charcoal. 920kcal	44 卅
29. CHATKHARA BOTI (CHICKEN BONE-IN)	Chicken marinated in chatkhara masala with chef's special & cooked on hot charcoal. 900kcal	46 卅
30. CHICKEN TIKKA (CHICKEN BONE-IN)	Half chicken leg and breast marinated in rich lahori spices with drizzled chat masala. 930kcal	46 卅
31. BHOPALI BOTI (CHICKEN BONE-IN)	Juicy bone-in chicken marinated in traditional Bhopali spices, slow-cooked to perfection for a rich, aromatic, and flavorful taste. 800kcal	46 卅
32. MUGHLAI MALAI TIKKA (CHICKEN BONE-IN)	Succulent bone-in chicken marinated in creamy Mughlai spices and grilled to a tender, buttery perfection with a mild, rich flavor. 700kcal	46 卅
33. MAKHMALI SEEKH KEBAB (CHICKEN MINCED)	Mouthwatering chicken minced mixed with traditional spices & creamy cheese. 910kcal	46 卅
34. MUGHLAI MALAI BOTI (CHICKEN BONELESS CUBES)	Authentic Mughlai style tender chicken breast chunks smothered in a wet rub of yogurt. 700kcal	48 卅
35. HARYALI BOTI (CHICKEN BONELESS CUBES)	Marinated chicken cubes in coriander, mint, spinach and fresh spices cooked on hot charcoal. 830kcal	48 卅
36. CHANDAN SEEKH KEBAB (CHICKEN MINCED)	Flavorful minced chicken mixed with aromatic spices, topped with chopped bell peppers & grilled on skewers for a smoky, tender taste. 870kcal	50 卅
37. ANARKALI BOTI (CHICKEN BONELESS CUBES)	Marinated chicken cubes in pomegranate juice and chef's special spices with cream, yogurt cooked on charcoal grill. 480kcal	52 卅
38. SHAHJAHANI BOTI (CHICKEN BONELESS CUBES)	Chicken marinated with roasted nuts and chef's special spices to enhance the flavor. 930kcal	52 卅
39. ANGARA BOTI (CHICKEN BONE-IN)	Tender chicken pieces marinated in spicy Angara masala, and grilled to perfection for a smoky, flavorful taste. 910kcal	52 卅
40. SHAHI SEEKH KEBAB (MUTTON MINCED)	Mutton minced mixed with chef's special herbs & cheese which melts in mouth. 980kcal	52 卅
41. KASTURI KEBAB (CHICKEN BONELESS CUBES)	Boneless chicken breast marinated in cream, butter, milk and assorted spices with topping of cheese, cooked on hot charcoal. 1200kcal	55 卅
42. HUNZAI KEBAB (MUTTON MINCED)	Combinations of mutton minced and fat with chef's secret spices cooked over hot charcoal. 840kcal	55 卅
43. KARACHI BEHARI BOTI (BEEF BONELESS)	Beef tenderloin cubes marinated overnight in yogurt, papaya paste & hot spices. 1550kcal	56 卅
44. TANDOORI LALAZAAR-QUAIL (SEASONAL)	Medium size Quail marinated in mild spices as per taste buds of all individual. 660kcal	56 卅
45. NAMKEEN CHAMP (LAMB BONE-IN)	Tender mutton ribs marinated with light touch of salt, pepper & lemon juice. 870kcal	56 卅
46. SONEHRI CHAMP (LAMB BONE-IN)	Tender mutton ribs marinated in traditional Lahori spices signature dish of Z&Z. 910kcal	58 卅
47. SONEHRI JHEENGA-PRAWN (SEASONAL)	Prawn with tail marinated in mughlai spices cooked over burning charcoal. 350kcal	60 卅
48. STEAM CHARGHA ROAST (RICE WITH CHICKEN WHOLE)	A whole chicken marinated in aromatic, chatpata spices, steamed and lightly fried for a flavorful exterior with tender, juicy meat inside. 780kcal	60 卅
49. GRILLED WHOLE FISH (NAMKEEN)	Charcoal grilled fish marinated with lemon juice and chef special spices, skin and bones to seal in moisture. 450kcal	65 卅
50. Z&Z TANDOORI KHAZANA (SINGLE)	Assorted mouthwatering delicious mixed BBQ served along with delicious mint sauce. 980kcal	62 卅
51. Z&Z TANDOORI KHAZANA (DOUBLE)	Assorted mouthwatering delicious mixed BBQ served along with delicious mint sauce, Chatkara Boti, Mughlai Boti, Makhmali Kebab, Shahi Seekh Kebab, Sonehri Champ. 1960kcal	115 卅

# مشويات على الفحم

28. كالمي تكا

(أفخاذ دجاج)

44 ٥

أفخاذ دجاج متبلّة على طريقة موغلاي مشوية على لهب الفحم الخفيف

920kcal

29. شاتكارا بوتّي

(دجاج بالعظم)

46 ٥

دجاج متبل في تشاتكارا ماسالا مع توابل الشيف الخاصة ومشوي على الفحم الساخن

900kcal

30. دجاج تكا

(دجاج بالعظم)

46 ٥

نصف فخذ وصدور دجاج متبلّة بتوابل لاهورية غنية مع شات ماسالا

930kcal

31. بوهيالي بوتّي

(دجاج بالعظم)

46 ٥

دجاج شهوي بالعظم متبل بتوابل بونالي التقليدية، مطبوخ ببطء حتى يصل إلى درجة الكمال للحصول على مذاق غني وعطري ولذيذ.

800kcal

32. موغلاي مالاي تكا

(دجاج بالعظم)

46 ٥

دجاج مشوي بالعظم متبل بتوابل المعول الكريمة ومشوي حتى يصبح طرياً وزبدئي مع نكهة خفيفة وغنية.

700kcal

33. كباب سيخ مخملي

(دجاج مفروم)

46 ٥

دجاج مفروم ممزوج بالبهارات التقليدية والجبن الكريمة

910kcal

34. موغلاي مالاي بوتّي

(مكعبات دجاج بدون عظم)

48 ٥

قطع صدور الدجاج الطرية على طريقة موغلاي الأصلية متبلّة في زبادي والتوابل الطازجة، اختيار هو الأفضل بكل بساطة

700kcal

35. هاريالي بوتّي

(مكعبات دجاج بدون عظم)

48 ٥

مكعبات دجاج متبلّة بالكزبرة، والنعناع، والسبانخ والبهارات الطازجة ومشوية على الفحم الساخن

830kcal

36. تشاندان سيخ كباب

(دجاج مفروم)

50 ٥

دجاج مفروم لذيذ ممزوج بالتوابل العطرية، ومغطى بأوراق الحرسان المقرومة، ومشوي على أسياخ للحصول على مذاق مدخن وطري

870kcal

37. أناركالي بوتّي

(مكعبات دجاج مسحب)

52 ٥

مكعبات الدجاج المتبلّة بعصير الرمان و بهارات الشيف الخاصة مع الكريمة و الزبادي المطبوخة على شواية الفحم

480kcal

38. شاه جهاني بوتّي

(مكعبات دجاج بدون عظم)

52 ٥

دجاج متبل بالمكسرات المحمصة وتوابل الشيف الخاصة لتقوية النكهات

930kcal

39. أنجارا بوتّي

(دجاج بالعظم)

52 ٥

قطع دجاج طرية متبلّة ماسالا أنجارا الحارة، ومشوية بشكل مثالي للحصول على مذاق مدخن ولذيذ.

910kcal

40. كباب شاهي سيخ

(لحم مفروم)

52 ٥

لحم ضأن مفروم ممزوج بأعشاب الشيف الخاصة والجينة اللذيذة

980kcal

41. كباب كاستوري

(مكعبات دجاج مسحب)

55 ٥

صدر دجاج مسحب متبل بالكريمة، والزبدة، والبلن والبهارات الخاصة، مع قطعة جبن ومشوية على الفحم الساخن

1200kcal

42. هونذا كباب

(لحم مفروم)

55 ٥

مزيج من لحم الضأن المفروم مع الدهون وبهارات الشيف السرية ومشوية على الفحم الساخن

840kcal

43. كرانشي بيهارّي بوتّي

(لحم بقري بدون عظم)

56 ٥

قطع لحم بقري منقوعة طوال الليل في الزبادي ومعجون البابايا والتوابل الحارة

1550kcal

44. تندوري لازار كوئل

(موسمي)

56 ٥

سمان متوسط الحجم متبل في توابل خفيفة حسب ذوق كل فرد

660kcal

45. نمكين تشامب

(لحم خروف بالعظم)

56 ٥

ضلوع خروف متبلّة بلمسة خفيفة من الملح والفلفل وعصير الليمون ومشوية على الفحم الساخن المحترق

870kcal

46. سونهري تشامب

(لحم خروف بالعظم)

58 ٥

ضلوع ضأن طرية متبلّة ببهارات لاهورية تقليدية، طبق خاص من مطعم زد أند زد

910kcal

47. جمبري سينهوري جهينجا

(موسمي)

60 ٥

روبيان مع الذليل متبل ببهارات موغلاي ومشوي على الفحم

350kcal

48. دجاجة مشوية بالبخار

(دجاجة كاملة مع أرز)

60 ٥

دجاجة كاملة متبلّة بتوابل شاتابانا العطرية، مطهوه على البخار ومقلية قليلاً للحصول على نكهة خارجية مع لحم طري وعصير من الداخل.

780kcal

49. سمكة كاملة مشوية

(نامكين)

65 ٥

سمك مشوي على الفحم متبل بعصير الليمون وتوابل الشيف الخاصة، الجلد والعظام للحفاظ على الرطوبة

450kcal

50. زد أند زدتندوري خزان

(فردّي)

62 ٥

مجموعة متنوعة من المشاوي اللذيذة اللذيذة تقدم مع صلصة البنغال الخاصة

980kcal

51. زد أند زدتندوري خزان

(دبل)

115 ٥

مجموعة متنوعة من المشاوي اللذيذة اللذيذة تقدم مع صلصة البنغال الخاصة شاتكارا بوتّي ، موغلاي بوتّي، مخملي كباب، شاهي سيخ كباب، سونهري تشامب

1960kcal



# Mughlai Curries

52. RANAY MURGH HANDI [BONE-IN]	Chicken drum legs cooked in red tomato & butter garnishing with ginger & green chillies. <b>890kcal</b>	52 卍
53. MURGH ACHAR WALA [BONELESS CUBES]	Chicken cooked in a copper pot with tomato gravy & assorted pickles garnished with ginger. <b>600kcal</b>	52 卍
54. CHICKEN HARA MASALA HANDI [BONELESS CUBES]	Chicken cooked in onion and green chili gravy paste Garnished with coriander and mint. <b>420kcal</b>	55 卍
55. MURGH MAKHANI - BUTTER CHICKEN [BONELESS CUBES]	Marinated chicken grilled on charcoal, then cooked in a rich onion and tomato gravy with cashew nuts, butter, and cream, inspired by the royal Mughlai kitchens. <b>930kcal</b>	55 卍
56. SHIKARPURI CHICKEN KARAHII [BONE-IN]	Chicken cooked in tomato & butter garnishing with ginger, green chillies & coriander. <b>800kcal</b>	55 卍
57. CHICKEN TIKKA MASALA [BONE-IN]	Juicy chicken marinated in spices and yogurt, grilled, and cooked in a rich, creamy, spiced tomato gravy. <b>820kcal</b>	55 卍
58. PUNJABI PALAK GOSHT [BONE-IN]	Mutton cooked with spinach in the fascinating Traditions of Punjab. <b>810kcal</b>	55 卍
59. ATISHI MURGH MASALA [BONE-IN]	Chicken marinated with spices, cooked to perfection, and finished with a coal dum for a smoky, flavorful taste. <b>450kcal</b>	56 卍
60. MURGH NAULAKHA [BONELESS LONG STRIPS]	Succulent chicken breast slow-cooked in a rich tomato gravy infused with nine signature spices, finished with a garnish of black seeds. <b>910kcal</b>	56 卍
61. CHICKEN REZALA CURRY [BONE-IN]	Bone-in chicken marinated with cashews and yogurt, cooked in a creamy, mildly spiced Mughal-style white gravy. <b>950kcal</b>	56 卍
62. HYDERABADI NIZAMI DUM KA MURGH [BONE-IN]	Tender chicken marinated with spices, yogurt, saffron, cashews, and milk, slow-cooked in desi ghee over charcoal for a smoky, rich taste of aromatic gravy. <b>1120kcal</b>	56 卍
63. CHICKEN CHANGAZI CURRY [BONE-IN]	Bone-in chicken marinated in chef's spices, fried, and cooked in a rich, aromatic Mughal-style gravy. <b>880kcal</b>	56 卍
64. DARBARI MURGH HANDI [BONELESS CUBES]	Chicken cubes cooked in tomato gravy, cream & butter with green chili for taste texture. <b>760kcal</b>	58 卍
65. MADRASI CHICKEN HANDI [BONELESS CUBES]	Tender boneless chicken cubes cooked in a creamy coconut, rich and aromatic Mughlai-style gravy. <b>790kcal</b>	58 卍
66. RAJASTHANI CHICKEN HANDI [BONELESS CUBES]	Tender boneless chicken cubes cooked in a rich, creamy, tamarind-infused curry with aromatic spices and smoky, authentic Rajasthani flavors. <b>720kcal</b>	58 卍
67. PESHAWARI GOSHT [BONE-IN]	Mutton cooked in traditional Pashtun spices, which will take your memories to Northern Pakistan. <b>910kcal</b>	62 卍
68. MUTTON KARAHII [BONE-IN]	Mutton cooked in copper pot with richly flavored tomato gravy topped with ginger, green chillies & coriander. <b>850kcal</b>	62 卍
69. BALTI GOSHT [BONE-IN]	Tender mutton cooked in chef's special spices & tomato red paste gravy in tandoori style. <b>890kcal</b>	65 卍
70. SHAHI MUTTON WHITE KARAHII [BONE-IN]	Bone-in mutton cooked in a delicate, creamy white gravy with a slightly touch of spices. <b>900kcal</b>	65 卍
71. MUGHLAI MUTTON MUMTAZ [BONE-IN]	Bone-in mutton cooked in a royal blend of spices with coriander, onions, green chili, cashews and cream, resulting in a rich aromatic, and flavorful curry. <b>1080kcal</b>	65 卍
72. ZAFRANI GOSHT [BONELESS]	Mutton cooked in creamy roasted nuts gravy with a hint of royal saffron. <b>1010kcal</b>	68 卍
73. HYDERABADI MUTTON [BONELESS]	Mutton cooked in tomato gravy flavored with fenugreek seeds to perfection. <b>850kcal</b>	68 卍
74. ROYAL FISH CURRY [BONE-IN]	Tender bone-in fish cubes cooked in a chef's special spices curry for a rich, aromatic, and flavorful Fish Curry. <b>480kcal</b>	62 卍
75. HARRA FISH	Pan fried fish marinated in hot spices, lemon juice served with salsa sauce & french fries. <b>450kcal</b>	68 卍
76. MUGHLAI PRAWN DELIGHT	Juicy prawns cooked with a blend of aromatic spices, perfection for a creamy, savory, and aromatic Prawn Curry seafood flavors. <b>600kcal</b>	68 卍
77. PRAWNS PATHIA	Succulent prawns cooked in a tangy and slightly sweet Pathia sauce made with tamarind, spices, and herbs, offering a perfect balance of heat and flavor. <b>350kcal</b>	68 卍

# الكارى المخلية

52. راني مورغ هاندى (مع العظم)  
قطع دجاج مطبوخة في مرق الطماطم الحمراء والزبدة ومزينة بالزنجبيل والفلفل الأخضر. 690kcal
53. مورغ أجار والا (قطع بدون عظم)  
دجاج مطبوخ في وعاء كبير مع صوص طماطم ومخلل متنوع ومزين بالزنجبيل. 690kcal
54. دجاج هارا ماسالا هاندى (قطع بدون عظم)  
دجاج مطبوخ بالبصل وصلصة الفلفل الحار ومزين بالكزبرة والنعناع. 850kcal
55. مورغ مكهاني دجاج بالزبدة (مكعبات بدون عظم)  
دجاج متبل مشوي على الفحم ثم مطبوخ في مرق البصل والطماطم مع الزبدة المحضرة على طريقة موغلاي الملكية. 930kcal
56. دجاج شيكاروري كراهي (مع العظم)  
دجاج مطبوخ في الطماطم والزبدة ومزين بالزنجبيل والفلفل الأخضر والكزبرة. 930kcal
57. دجاج تكا ماسالا (بالعظم)  
دجاج شهى متبل بالبهارات والزبادي، مشوي، ومطبوخ في صلصة طماطم غنية ودسمة ومتبله. 820kcal
58. بنجابية بالاك جويشت (مع العظم)  
لحم الضأن المطبوخ مع السناخ على الطريقة الأصلية للبنجاب. 810kcal
59. أتيشي مورغ ماسالا (مع العظم)  
دجاج متبل بالبهارات، مطبوخ إلى حد الكمال، ومغطى بطبقة من الفحم للحصول على مذاق مدخن ولذيذ. 450kcal
60. درباري مورغ هاندى (قطع بدون عظم)  
دجاج متبل مشوي على الفحم، ثم يُطهى على نار خفيفة في مرق البصل والطماطم الغني، مع الزبدة. 915kcal
61. كاري دجاج ريزالا (مع العظم)  
دجاج بالعظم متبل بالكاجو والزبادي، مطبوخ في صلصة بيضاء كريمية متبله قليلاً على الطريقة المغولية. 955kcal
62. حيدر آباد نظامي دوم كا مورغ (العظم في)  
دجاج طري متبل بالبهارات والزبادي والزعفران والكاجو والحليب، مطبوخ ببطء في السمن البلدي على الفحم للحصول على طعم مدخن وعني من المرق العطري. 1120kcal
63. كاري دجاج تشانجيزي (بالعظم)  
دجاج بالعظم متبل بتوابل الشيف، مقلي، ومطبوخ في مرق غني وعطري على الطريقة المغولية. 885kcal
64. درباري مورغ هاندى (قطع بدون عظم)  
مكعبات دجاج مطبوخة في مرق طماطم، والكريمة والزبدة مع الفلفل الأخضر. 765kcal
65. مدراسي دجاج هاندى (مكعبات مسحب)  
مكعبات دجاج طرية منزوعة العظم مطبوخة في صلصة جوز الهند الكريمة الغنية والعطرية على الطريقة المغولية. 790kcal
66. دجاج هاندى راجستان (مكعبات منزوعة العظم)  
مكعبات دجاج طرية منزوعة العظم مطبوخة في كاري غني وكريمي مع التمر الهندي والتوابل العطرية والنكهات الراجستانية المدخنة الأصلية. 720kcal
67. بيشاواي جويشت (مع العظم)  
لحم ضأن مطبوخ في بهارات البشتون الأصلية، مذاق سيسافر بك إلى مطابخ شمال باكستان. 910kcal
68. لحم ضأن كراهي (مع العظم)  
لحم ضأن مطبوخ في وعاء كوبر مع مرق طماطم غني بالنكهات ومغطى بالزنجبيل والفلفل الأخضر والكزبرة. 850kcal
69. لحم بالتى (مع العظم)  
لحم ضأن طري مطبوخ في بهارات الشيف الخاصة وصوص الطماطم الأحمر على طريقة التندوري. 890kcal
70. شاهي لحم ضأن أبيض كراهي (مع العظم)  
لحم ضأن مع العظم مطبوخ في مرق أبيض كريمي مع لمسة خفيفة من التوابل. 900kcal
71. لحم ضأن موغلاي ممتاز (بالعظم)  
لحم ضأن بالعظم مطبوخ في مزيج ملكي من التوابل مع الكزبرة والبصل والفلفل الأخضر والكاجو والكريمة، مما ينتج عنه كاري غني بالعطر ولذيذ. 1080kcal
72. زعفراني جويشت (بدون عظم)  
لحم مطبوخ في مرقه مكسرات كريمية و صلصة زعفران ملكية. 1010kcal
73. لحم حيدر آباد (بدون عظم)  
لحم مطبوخ في مرق الطماطم مع نكهة بذور الحلبة. 650kcal
74. كاري السمك الملكي (مع العظم)  
سمك الكنعد الطري بالعظم المطبوخ في بهارات الشيف الخاصة بالكاري للحصول على سمك كاري غني وعطري ولذيذ. 480kcal
75. سمكة هارا (مع العظم)  
سمك مقلي متبل بالبهارات الحارة وعصير الليمون يقدم مع صلصة السالسا والبوظا المقلية. 450kcal
76. متعة الجمبري المغولي (مع العظم)  
روبيان شهى مطبوخ بمزيج من التوابل العطرية، مثالي لتحضير كاري الروبيان الكريمي اللذيذ والعطري بنكهات المأكولات البحرية. 600kcal
77. روبيان باتيا (مع العظم)  
روبيان طري مطبوخ في صلصة باتيا منعشة وحلوة قليلاً مصنوعة من التمر الهندي والتوابل والأعشاب، مما يوفر توازناً مثاليًا بين الحرارة والنكهة. 350kcal



# Tawa Specialities

78. CHICKEN TAKA TAK  
(BONELESS SMALL PIECES)

Cooked melodiously chicken prepared on a hot plate with butter & crushed black pepper.

48 ₹

79. KEBAB MASALA  
(MUTTON MINCED)

Mutton minced grilled on charcoal cooked in mild gravy with chef's special spices.

52 ₹

80. TAWA QEEMA  
(MUTTON MINCED)

Mutton minced cooked in mild gravy with green chillies, tomatoes, traditional lahori spices, yogurt & butter, served in a hot sizzling plate.

55 ₹

81. MAGHAZ MASALA  
(MUTTON BRAIN)

Lamb brain cooked in mild gravy with chef's special spices, ginger garlic paste & lemon juice.

58 ₹

82. CHAMP MASALA  
(MUTTON BONE IN)

Lamb chops cooked in yogurt tomatoes & butter seasoned with dry fenugreek.

60 ₹

83. BATAIR MASALA (QUAIL)  
(SEASONAL)

Medium size quail cooked in mild gravy garnished with coriander & ginger.

60 ₹

84. MACHALTI HOI FISH

King fish gently cooked with light spices, garlic and herbs, comforting taste, soft juicy and easy to eat served with french fries.

68 ₹



# Beef Nihari

85. TARKA NIHARI  
(BEEF BONELESS)

Tender boneless beef slow-cooked in rich, spiced gravy and finished with aromatic tarka for a flavorful Tarka Nihari.

52 ₹

86. MAGHAZ NIHARI  
(BEEF BONELESS)

Tender boneless beef cooked with brain in a rich, spiced gravy for a flavorful and creamy Maghaz Nihari.

58 ₹

87. NALLI NIHARI  
(BEEF BONELESS)

Tender boneless beef slow-cooked with marrow bones in a rich, aromatic gravy for a flavorful Nalli Nihari.

62 ₹

88. Z&Z SPECIAL NIHARI  
(BEEF BONELESS)

Tender boneless beef slow-cooked in a rich, spiced gravy with marrow and brain for the signature flavorful Z&Z Special Nihari.

65 ₹



# Vegetables & Lentils

89. LAHORI CHANNA

Traditional Lahori-style chickpeas slow-cooked with onions, tomatoes, and aromatic spices for a rich, spicy flavor.

32 ₹

90. RASMISAY RAJMA

Soft & well-cooked red kidney beans gravy done in with kashmiri chilli.

32 ₹

91. MUGHLAI BHUJIA  
(MIXED VEGETABLES)

Combinations of green peas, potato and carrot cooked in a pan with creamy sauce.

34 ₹

92. DAL MAKHANI

Mixture of black lentil & red beans cooked in tomato & onion gravy with aromatic spices.

36 ₹

93. PALAK PANEER

Spinach cooked in traditional Punjabi style with a blend of cottage cheese.

38 ₹

94. QASAR-E-PUKHTAN

Popular Mughlai dish cottage cheese cooked in red gravy makes it very rich in taste.

40 ₹

95. SHAHI MUTTER PANEER CURRY

Flavorful paneer and green peas cooked in a rich blend of spices, yogurt, and tomato for a creamy, aromatic curry.

42 ₹

# تنخمسات تاوا

- 48 ٭ دجاج مطبوخ في طبق ساخن من الزبدة والفلفل الأسود المطحون  
600kcal
- 52 ٭ لحم ضأن مفروم مشوي على الفحم مطبوخ في مرق خفيف مع توابل الشيف الخاصة  
600kcal
- 55 ٭ لحم ضأن مفروم مطبوخ في مرق خفيف مع الفلفل الأخضر والطماطم والبصل والتوابل اللاذورية التقليدية والزبدة ويقدم على طبق ساخن  
600kcal
- 58 ٭ مخ خروف مطبوخ في مرق الحليب مع توابل الشيف الخاصة ومعجون الثوم والزنجبيل وعصير الليمون  
600kcal
- 60 ٭ قطع لحم ضأن مطبوخة مع الطماطم والزبادي والزبدة المملحة والحلبة الجافة  
600kcal
- 60 ٭ سمان متوسط الحجم مطبوخ مع الكزبرة والزنجبيل  
600kcal
- 68 ٭ سمك كنسد مطبوخ بلطف مع بهارات خفيفة، ثوم وأعشاب، طعم مريح، عصير ناعم وسهل الأكل يقدم مع البطاطس المقلية  
600kcal
78. تكا تك دجاج  
(قطع صغيرة بدون عظم)
79. كباب ماسالا  
(لحم مفروم)
80. تاوا لحم مفروم  
(لحم مفروم)
81. مغز ماسالا  
(لحم ضأن)
82. تشاناب ماسالا  
(مع العظم)
83. باتير ماسالا - السمان  
(موسمي)
84. ترفرف الأسماك

# لحم بقري نهاري

- 52 ٭ لحم بقري طري، منزوع العظم مطبوخ ببطء في مرق غني ومثل بالباركا العطرية للحصول على تاركا نهاري بنكهة مميزة  
900kcal
- 58 ٭ لحم بقري طري منزوع العظم مطبوخ مع المخ في مرق غني ومثل للحصول على مغاز نهاري لذيذ وكريمي  
950kcal
- 62 ٭ لحم بقري طري منزوع العظم مطبوخ ببطء مع عظام النخاع في مرق غني وعطري للحصول على نالي نهاري بنكهة مميزة  
900kcal
- 65 ٭ لحم بقري طري منزوع العظم مطبوخ ببطء في مرق غني ومثل بالنخاع والدماغ للحصول على نكهة مميزة من طبق زي أند زي نهاري الخاص  
1150kcal
85. تاركا نهاري  
(لحم بقري منزوع العظم)
86. مغاز نهاري  
(لحم بقري منزوع العظم)
87. نالي نهاري  
(لحم بقري منزوع العظم)
88. نهاري خاصة من زد أند زد  
(لحم بقري بدون عظم)

# الخضروات والعدس

- 32 ٭ حمص تقليدي على طريقة لاهوري مطبوخ ببطء مع البصل والطماطم والتوابل العطرية للحصول على نكهة غنية وحارة  
280kcal
- 32 ٭ مرق الفاصوليا الحمراء والمطبوخة جيداً مع الفلفل الكشميري  
350kcal
- 34 ٭ مزيج من البازلاء الخضراء والبطاطا والجزر مطبوخة في مقلاة مع صلصة الكريمة  
500kcal
- 36 ٭ مزيج من العدس الأسود والفاصوليا الحمراء المطبوخة في مرق الطماطم والبصل مع التوابل والتكحات  
450kcal
- 38 ٭ السبانخ المطبوخة على الطريقة البنجابية التقليدية مع مزيج من الجبن المعتقة  
600kcal
- 40 ٭ طبق موعلاي الشهير من الجبن المطبوخ في صلصة اللحم الأحمر مما يجعله غنياً جداً بمذاق فريد  
800kcal
- 40 ٭ جينة بانير لذيذة وبازلاء خضراء مطبوخة في مزيج غني من التوابل والزبادي والطماطم للحصول على كاري كريمي وعطري  
700kcal
89. لاهوري تشانا
90. راسميساي راجما
91. موعلاي بوجية  
(خضروات مشكّلة)
92. دال مخاني
93. بالاك بانير
94. قصر بختان
95. شاهي موتر بانير كاري



# Rice

## 96. BUTTERED STEAMED RICE

Steamed rice cooked in butter and garnished with fried onion.

590kcal

18 匙

## 97. NAURATAN BIRYANI

(MIXED VEGETABLES)

Perfection of biryani rice with 9 types of vegetables cooked in chef's special spices.

650kcal

38 匙

## 98. KARACHI SPECIAL BIRYANI

(CHICKEN BONE-IN)

Authentic flavorful Pakistani rice dish with unique spicy tangy balance & tender meat.

950kcal

48 匙

## 99. SATRANGI BIRYANI

(CHICKEN BONELESS)

Traditional chicken biryani splashed with the colors of the rainbow.

950kcal

52 匙

## 100. BUTTER CHICKEN BIRYANI

(CHICKEN BONELESS CUBES)

Grilled chicken cubes in a creamy butter and tomato gravy, cashew, layered with fragrant basmati rice, rich buttery flavor, and the irresistible aroma of traditional biryani spices.

1150kcal

55 匙

## 101. KUJJA MUTTON DUM BIRYANI

(MUTTON BONE-IN)

Mutton with bone cooked in a clay pot with chef's secret spices & steamed biryani rice on charcoal that gives unique smoky flavor, garnished with coriander & fried onions served in the clay pot.

1200kcal

62 匙

## 102. CHILMAN BIRYANI

(MUTTON BONELESS)

Long grain steamed rice cooked in marinated mutton and secret spices, top selling dish of Z&Z restaurant.

1050kcal

64 匙

## 103. ZAOQ-E-NAWAB FISH BIRYANI

(BONE-IN)

Fish cubes marinated with spices, layered with fragrant basmati rice, and cooked to perfection for a flavorful Fish Biryani.

600kcal

65 匙

## 104. EMPEROR'S PRAWN BIRYANI

Juicy spiced prawns layered with fragrant basmati rice for a flavorful Prawn Biryani.

650kcal

68 匙



# Tandoor

## 105. TANDOORI ROTI

Unleavened whole wheat bread baked in a clay oven tandoor.

250kcal

2 匙

## 106. KHAMEERI ROTI

Soft & fluffy traditional bread made from fermented dough, light texture with a slightly tangy taste.

260kcal

3 匙

## 107. PLAIN NAAN

Naan is cooked in a tandoor made of plain dough.

400kcal

5 匙

## 108. ROGHNI NAAN

Mughlai flat bread made with all-purpose flour, egg, milk and sesame seeds.

500kcal

6 匙

## 109. KALONJI NAAN

Naan prepared with black seeds for the little bursts.

480kcal

6 匙

## 110. GARLIC NAAN

Bread topped with garlic and coriander, cooked in a tandoor.

550kcal

6 匙

## 111. TANDOORI PARATHA

Layered whole wheat bread cooked in tandoor.

270kcal

8 匙

## 112. CHEESE NAAN

Unleavened bread stuffed with cheddar cheese & crushed red chili.

650kcal

12 匙

## 113. BASKET OF BREADS

Mixed combinations of tandoori roti, plain naan, roghni naan & garlic naan.

900kcal

16 匙

# الأرز

- 18 ٥ أرز مطبوخ بالزبدة ومزين بالبصل المقلي 600kcal
- 38 ٥ أرز البرياني مع 9 أنواع من الخضار المطبوخة بتوابل الشيف الخاصة 650kcal
- 48 ٥ طبق أرز باكستاني لذيذ مع توازن منعش حار ولحم طري 950kcal
- 52 ٥ برياني الدجاج التقليدي ملون بألوان قوس قزح 950kcal
- 55 ٥ مكعبات دجاج مشوية في صلصة كريمية من الزبدة والطماطم والكاجو، مع طبقات من الأرز البسمتي العطري، ونكهة زبدية غنية، ورائحة لا تقاوم من بهارات البرياني التقليدية. 1150kcal
- 62 ٥ لحم ضأن بالعظم مطبوخ في وعاء فخاري مع توابل الشيف السرية وأرز برياني على البخار وعلى الفحم مزين بالكزبرة والبصل المقلي 1200kcal
- 64 ٥ أرز طويل الحبة مطهو بالبخار ومطبوخ في لحم ضأن متبل بهارات سرية، الأكثر طلباً في مطعم زد أند زد وضيافة 1050kcal
- 65 ٥ سمك كعقد متبل بالبهارات، مع طبقات من الأرز البسمتي العطري، ومطهو بشكل مثالي للحصول على برياني سمك لذيذ. 600kcal
- 68 ٥ روبان متبل ولذيذ مع طبقات من الأرز البسمتي العطري للحصول على برياني روبان لذيذ. 650kcal
96. أرز بالزبدة على البخار
97. برياني نوراتان (خضار منشكل)
98. برياني كراتشي الخاص (دجاج بالعظم)
99. برياني ساترنجي (دجاج بدون عظم)
100. برياني دجاج بالزبدة (مكعبات دجاج منزوعة العظم)
101. كوجا لحم ضأن دوم برياني (عظم لحم ضأن)
102. برياني شيلمان (لحم مخلي)
103. ذوق نواب برياني سمك (بالعظم)
104. برياني الجمبري الإمبراطوري

# التندور

- 2 ٥ خبز قمح كامل خالي من الخميرة مخبوز في فرن التندور 250kcal
- 3 ٥ خبز تقليدي طري ورقيق مصنوع من العجين المخمر، قوامه خفيف وطعمه لاذع قليلاً 260kcal
- 5 ٥ نان من العجينة التقليدية ومخبوز في التندور 400kcal
- 6 ٥ خبز موعلاي مسطح مصنوع من دقيق البيض والحليب وبذور السمسم 500kcal
- 6 ٥ نان محضر ببذور الكمون الأسود 480kcal
- 6 ٥ خبز محشو بالثوم والكزبرة ومطبوخ بالتندور 550kcal
- 8 ٥ طبقات من خبز القمح الكامل مطبوخ في التندور 270kcal
- 12 ٥ خبز غير محضر بجينة شيدر وفلفل أحمر مفروم 650kcal
- 16 ٥ سلّة خبز مشكلة من تندوري روتي، نان سادة، روغني نان وتوم 900kcal
105. تندوري روتي
106. خاميري روتي
107. نان عادي
108. روغني نان
109. كالونجي - نان
110. نان - بالثوم
111. تندوري بارانا
112. نان بالجبنة
113. سلّة الخبز

# Desserts

114. GULAB JAMUN	Wheat balls in cardamom flavored with sugar syrup. <small>350kcal</small>	14 ୫
115. KHEER	Pudding made with boiled rice, flavored with cardamom, raisins, saffron, dry fruits & nuts. <small>450kcal</small>	16 ୫
116. RASMALAI	Cheese patties soaked in milk syrup, almonds & nuts. <small>800kcal</small>	18 ୫
117. LAB-E-SHIREEN	Vermicelli with custard powder, chopped almond, mix fruit, milk, cream & assorted jelly. <small>400kcal</small>	20 ୫
118. DELICIOUS PAKISTANI FALOODA	Ice-cream with rose syrup, milk, dry fruits, strawberry jelly & falooda vermicelli, basil seeds, sugar syrup, pineapple and crushed ice. <small>700kcal</small>	20 ୫
119. PISTACHIO RABRI	A rich, creamy dessert made from thickened milk, sweetened & topped with crushed pistachios for a nutty flavor. <small>600kcal</small>	22 ୫
120. GAJAR HALWA (SEASONAL)	A slow cooked recipe of making delicious halwa with carrots, milk, sugar, dry fruits & nuts. <small>580kcal</small>	24 ୫

# Beverages

121. WATER (SMALL)	3 ୫	128. ICE TEA (ASSORTED FLAVORS) <small>180kcal</small>	14 ୫
122. WATER (LARGE)	5 ୫	129. MINT LASSI <small>300kcal</small>	14 ୫
123. SOFT DRINKS (REGULAR & DIET) <small>180kcal</small>	5 ୫	130. MINT MARGARITA <small>300kcal</small>	15 ୫
124. SPRING MINERAL WATER	8 ୫	131. MANGO LASSI (SEASONAL) <small>550kcal</small>	16 ୫
125. FRESH LIME <small>150kcal</small>	10 ୫	132. VIRGIN MOJITOS (ASSORTED FLAVORS) <small>300kcal</small>	16 ୫
126. SPARKLING WATER	12 ୫	133. FRESH SEASONAL JUICE	18 ୫
127. LASSI (SWEET & SALTY) <small>430kcal</small>	12 ୫	134. FRESH ORANGE JUICE	18 ୫

# Hot Drinks

135. SULAIMANI TEA <small>20kcal</small>	6 ୫	137. KARAK CHAI <small>100kcal</small>	8 ୫
136. GREEN TEA <small>5kcal</small>	6 ୫	138. KASHMIRI TEA (SEASONAL) <small>180kcal</small>	15 ୫

# التحلية

- |    |   |         |                                 |
|----|---|---------|---------------------------------|
| 14 | كرات القمح بالهيل مع شراب السكر   | 550kcal | 114. جلاب جامون                 |
| 16 | مهلبية مصنوعة من الأرز المسلوق بنكهة الهيل والزبيب والزعفران والفواكه المجففة والمكسرات                                   | 450kcal | 115. كهير (بودنج)               |
| 18 | قطع الجبن مع شراب الحليب واللوز والمكسرات   | 600kcal | 116. راسملي                     |
| 20 | شعيرية مع مسحوق الكاسترد، واللوز المقطع والفواكه المشكلة، والحليب، والكريمة والمرى  | 400kcal | 117. لب شيرين                   |
| 20 | آيس كريم مع شراب الورد، والحليب، والفواكه المجففة، وجيلي فراولة وشعيرية، وبذور الريحان، وشراب السكن، والأناناس وتلج مجروش | 700kcal | 118. فالودة الباكستانية اللذيذة |
| 22 | حلوى غنية وكريمة مصنوعة من الحليب المكثف، محلاة ومغطاة بالفستق المطحون لإضفاء نكهة الجوز                                  | 600kcal | 119. فستق رابري                 |
| 24 | وصفة خاصة من الحلوة مع الجزر والحليب والسكر والفواكه المجففة والمكسرات  | 580kcal | 120. حلوة جزر (موسمية)          |

# مشروبات باردة

- |    |                                  |         |    |                                 |
|----|----------------------------------|---------|----|---------------------------------|
| 14 | 128. شاي مثلج (نكهات متنوعة)     | 180kcal | 3  | 121. مياه معدنية (صغيرة)        |
| 14 | 129. منت لاسي                    | 300kcal | 5  | 122. مياه معدنية (كبيرة)        |
| 15 | 130. منت مارجریتا                | 350kcal | 5  | 123. مشروبات غازية (عادي ودايت) |
| 16 | 131. مانجو لاسي                  | 550kcal | 8  | 124. مياه الينابيع المعدنية     |
| 16 | 132. فيرجن موهيتو (نكهات متنوعة) | 300kcal | 10 | 125. ليمون طازج                 |
| 18 | 133. عصير موسمي طازج             |         | 12 | 126. مياه فوارة                 |
| 18 | 134. عصير برتقال طازج            |         | 12 | 127. لاسي (حلو ومالح)           |

# مشروبات ساخنة

- |    |                         |         |   |                    |        |
|----|-------------------------|---------|---|--------------------|--------|
| 8  | 137. شاي الكرك          | 120kcal | 6 | 135. شاي السليماني | 20kcal |
| 15 | 138. شاي كشميري (موسمي) | 180kcal | 6 | 136. شاي أخضر      | 5kcal  |



*Mocktails*

*Smoothies  
Shakes &*

*Cold Coffee*

*Hot Coffee*

139. GREEN LAMINTO	Chilled drink with fresh mint, lemon juice, hint of sweetness. <small>90kcal</small>	16 卍
140. DANCING STRAWBERRY	Refreshing drink with fresh strawberries, with lemon. <small>120kcal</small>	16 卍
141. KIWI DAIQUIRI	Fresh kiwi lightly sweetened with tangy vibrant. <small>100kcal</small>	16 卍
142. MANGO TANGO	Tropical drink with ripe mango pulp and fresh strawberry. <small>130kcal</small>	16 卍
143. SIZZLING SPLASH	Fizzy splash with mixture of red grapes, pomegranate and ginger. <small>90kcal</small>	16 卍
144. ELECTRIC BLUE	Stunning cold drink, bright blue tones with citrus notes. <small>100kcal</small>	16 卍
145. PAKOLA LIMCA	Lemon lime soft drink with a tangy taste and lightly sweetened. <small>90kcal</small>	16 卍
146. BERRY MOJITO	Mocktail made with mixed berries, fresh mint, a splash of lime. <small>110kcal</small>	18 卍
147. PASSION MOJITO	Flavor of passion fruit with mint leaves and lime. <small>120kcal</small>	18 卍
148. STRAWBERRY MOJITO	Classic Cuban mocktail combining muddled fresh strawberries, lime, and a zesty minty flavor. <small>150kcal</small>	18 卍
149. KIWI COLADA	Creamy mocktail made with fresh kiwi and coconut blended with ice. <small>130kcal</small>	18 卍
150. MIX BERRIES SMOOTHIES	Yogurt blend with fresh strawberries, blueberries and raspberries. <small>150kcal</small>	20 卍
151. STRAWBERRY SMOOTHIES	Blend with fresh strawberries and yogurt. <small>150kcal</small>	20 卍
152. LOTUS CREAMY SHAKES	Rich and indulgent shake with creamy milk and crushed lotus biscuits. <small>200kcal</small>	20 卍
153. COOKIES & CREAM	Classic creamy shake made with chilled milk, vanilla ice cream and crushed cookies. <small>260kcal</small>	20 卍
154. DATES & NUTS MILK SHAKE	Wholesome creamy shake made with fresh milk, naturally sweet dates and mixed nuts. <small>200kcal</small>	20 卍
155. COFFEE HONEY LIME	Smooth brewed coffee combined with natural honey and fresh lime. <small>110kcal</small>	20 卍
156. ICED SPANISH LATTE	A sweet, creamy drink made with espresso, cold milk, and sweetened condensed milk served over ice. <small>250kcal</small>	20 卍
157. ICED MOCHA	Cold coffee drink made with espresso, milk, chocolate syrup, and topped with whipped cream. <small>160kcal</small>	20 卍
158. ICED CARAMEL MACCHIATO	Creamy cold coffee with chilled milk, bold espresso, and sweet caramel syrup. <small>160kcal</small>	22 卍
159. HAZELNUT MACCHIATO	Aromatic coffee with chilled milk, rich espresso, and hazelnut syrup. <small>160kcal</small>	22 卍
160. COFFEE FRAPPUCCINO	Thick and creamy iced coffee topped with light foam. <small>120kcal</small>	22 卍
161. ESPRESSO	A strong coffee brewed by hot water through finely ground beans, bold with rich flavor. <small>5kcal</small>	10 卍
162. AMERICANO	Simple, smooth coffee made by diluting rich espresso with hot water. <small>5kcal</small>	12 卍
163. ARABIC COFFEE WITH CARDAMOM	Traditional Arabian coffee with a smooth, cardamom aroma, without sugar. <small>5kcal</small>	14 卍
164. CAPPUCCINO	Classic hot coffee made with rich espresso, steamed milk, and thick milk foam. <small>110kcal</small>	16 卍
165. FLAT WHITE	A smooth and velvety coffee made with rich espresso and lightly textured steamed milk, finished with a thin layer of microfoam. <small>120kcal</small>	16 卍
166. SPANISH LATTE	A sweet, creamy coffee made with rich espresso, steamed milk, and sweetened condensed milk. <small>250kcal</small>	18 卍
167. HOT CHOCOLATE	Smooth melted chocolate and steamed milk. <small>160kcal</small>	18 卍
168. CORTADO COFFEE	Smooth coffee made with equal parts espresso and lightly warmed milk, reducing acidity. <small>60kcal</small>	18 卍
169. HAZELNUT LATTE	Creamy coffee with steamed milk, rich espresso, and hazelnut syrup. <small>160kcal</small>	20 卍
170. CARAMEL MACCHIATO	Warm coffee with steamed milk, rich espresso, and sweet caramel syrup, topped with light caramel drizzle. <small>160kcal</small>	22 卍

المهزبات  
الحلويات  
المخموقات  
البارحة  
الخمسة  
ساخت



139. لامينتو الخضراء  
مشروب بارد مع النعناع الطازج وعصير الليمون ولمسة من الحلاوة
140. الفراولة الراقصة  
مشروب منعش مصنوع من الفراولة الطازجة والليمون
141. كيوي ديكيري  
كيوي طازج، محلى قليلاً بطعم منعش وحيوي
142. مانجو تانجو  
مشروب استوائي مع لب المانجو الناضج والفراولة الطازجة
143. سبلاش الأرز  
فيزي سبلاش مع مزيج من العنب الأحمر والرمان والزنجبيل
144. الأزرق الكهربائي  
مشروب بارد مذهل بألوان زرقاء زاهية ونكهات الحمضيات
145. باكولا ليمكا  
مشروب غازي بالليمون مع طعم منعش ومحلى قليلاً
146. بيري موهيتو  
موكيتل مصنوع من التوت المشكل والنعناع الطازج وقليل من الليمون
147. موهيتو باشن  
نكهة باشن فروت ممزوجة بأوراق النعناع والليمون
148. استرابيري موجيئو  
موكيتل كوبي كلاسيكي يجمع بين الفراولة الطازجة والليمون ونكهة النعناع الحارة
149. كيوي كولادا  
موكيتل كريمي مصنوع من الكيوي الطازج وجوز الهند، ممزوج بالثلج
150. عصير التوت المشكل  
زبادي ممزوج بالفراولة الطازجة والتوت والتوت
151. عصير الفراولة  
ممزوج بالفراولة الطازجة والزبادي
152. ميلك شيك كريمي من لوتس  
ميلك شيك غني ولذيذ مصنوع من الحليب الكريمي وسيسكوت اللوتس المطحون
153. كوكيز أند كريم  
ميلك شيك كريمي كلاسيكي مصنوع من الحليب البارد وأيس كريم الفانيليا وقطع البسكوت المطحونة
154. ميلك شيك بالتمر والمكسرات  
ميلك شيك كريمي صحي مصنوع من الحليب الطازج والتمر الحلو طبيعياً والمكسرات المشكلة
155. قهوة بالعسل والليمون  
قهوة مخمرة ناعمة ممزوجة بالعسل الطبيعي والليمون الطازج
156. لاتيه اسباني مثلج  
مشروب حلو كريمي مصنوع من الإسبريسو والحليب البارد والحليب المكثف المحلى يقدم فوق الثلج
157. موكا مثلجة  
مشروب قهوة بارد مصنوع من الإسبريسو والحليب وشراب الشوكولاتة، ومغطى بالكريمة المخفوقة
158. كراميل ماكياتو مثلج  
قهوة باردة كريمية مع حليب بارد، وإسبريسو قوي، وشراب كراميل حلو
159. ماكياتو بالبندق  
قهوة عطرية مع حليب بارد، وإسبريسو غني، وشراب البندق
160. قهوة فرايبه  
قهوة مثلجة كثيفة ودسمة مغطاة برغوة خفيفة
161. اسبريسو  
قهوة قوية مخضرة بالماء الساخن من خلال حبوب مطحونة ناعماً، جريئة ذات نكهة غنية
162. أمريكيانو  
قهوة بسيطة وناعمة تُحضّر بتخفيف الإسبريسو الغني بالماء الساخن
163. قهوة عربية تقليدية بنكهة الهيل الناعمة، بدون سكر  
قهوة عربية تقليدية بنكهة الهيل الناعمة، بدون سكر
164. كابتشينو  
قهوة ساخنة كلاسيكية مصنوعة من الإسبريسو الغني والحليب المبخر ورغوة الحليب الكثيفة
165. فلات وايت  
قهوة ناعمة ومخملية مصنوعة من الإسبريسو الغني والحليب المخمر خفيف القوام، مع طبقة رقيقة من الرغوة الدقيقة
166. لاتيه أسباني  
قهوة حلوة وكريمية مصنوعة من الإسبريسو الغني والحليب المخمر والحليب المكثف المحلى
167. شكولاته ساخنة  
شوكولاتة دائية ناعمة وحليب على البخار
168. قهوة كورتادو  
قهوة جريئة وناعمة مصنوعة من أجزاء متساوية من الإسبريسو والحليب الدافئ قليلاً، مما يقلل الحموضة مع الحفاظ على نكهة الإسبريسو الغنية.
169. لاتيه البندق  
قهوة كريمية مع حليب مبخر، وإسبريسو غني، وشراب البندق
170. كراميل ماكياتو  
قهوة دافئة مع حليب مبخر، وإسبريسو غني، وشراب كراميل حلو، مغطاة برذاذ خفيف من الكراميل