



CAFÉ
D'ORIENT

⊗ CUISINE ORIENTALE ⊗

MENU

CAFÉ D'ORIENT

☼ CUISINE LEVANTINE ☼

A CULINARY VOYAGE THROUGH THE ORIENT

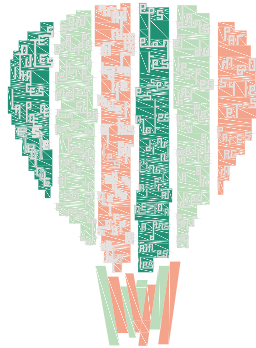
Welcome to Café D'Orient, where each dish is a step into a world of flavors, stories, and dreams. Inspired by Lamartine's "Voyage en Orient," our menu invites you to explore the enchanting lands and exotic realms of the Orient. Each dish is not only a meal, but a story—a passage through time and tradition that celebrates the rich tapestry of flavors and cultures. Get ready for a culinary adventure that crosses borders and brings the diverse heritage of the Orient to your table. Let each bite take you on a journey, with flavors that tell tales and dishes that spark your imagination.

THE VOYAGE STARTS NOW!

رحلة في عالم النكهات الشرقية

أهلاً وسهلاً بكم في Café D'Orient. هنا، كل طبق هو خطوة في عالم مليء بالنكهات، القصص، والأحلام. مستوحى من "رحلة في الشرق" للامارتين، يدعوكم منيو المطعم لاستكشاف أراضي الشرق الساحرة وعوالمه الفريدة. كل طبق يُقدّم ليس مجرد وجبة، بل هو قصة - مرور عبر الزمن والتقاليد التي تحتفل بالتنوع الغني للنكهات والثقافات. جهزوا أنفسكم لمغامرة تتخطى الحدود وتجلب تراث الشرق المتنوع إلى طاولتكم. دعوا كل لقمة تأخذكم في رحلة، مع نكهات تسرد حكايات وأطباق تشعل الخيال.

الرحلة تبدأ الآن!



SALADS سلطات

TABBOULEH LEBANON parsley, tomato, onion, mint, lemon, bulgur, olive oil	8.5\$	تبولة لبنان بقدونس، بندورة، بصل، نعنع، حامض، برغل، زيت زيتون
ALEPPO TABBOULEH parsley, lettuce, cucumber, tomato, onion, mint, lemon juice, olive oil	9\$	تبولة حلبية بقدونس، خس، خيار، بندورة، بصل، نعنع، حامض، زيت زيتون
BEETROOT TABBOULEH LEBANON beetroot, rocca, green onion, lemon juice, olive oil	10\$	تبولة الشمندر لبنان شمندر، روكا، بصل اخضر، حامض، زيت زيتون
FATTOUSH LEBANON thyme, mint, purslane, lettuce, cucumber, tomato, radish, fried bread, lemon juice, pomegranate molasses, olive oil, sumac	8.5\$	فتوش لبنان زعتر، نعنع، بقله، خس، خيار، بندورة، فجل، خبز مقلي، حامض، دبس الرمان، زيت زيتون، سماق
EGGPLANT FATTOUSH LEBANON fried eggplant, eggplant rekakat, pomegranate seeds, thyme, mint, purslane, lettuce, cucumber, tomato, radish, lemon juice, pomegranate molasses, olive oil, sumac	10\$	فتوش باذنجان لبنان باذنجان مقلي، رقائق باذنجان، رمان، زعتر، نعنع، بقله، خس، خيار، بندورة، فجل، حامض، دبس الرمان، زيت زيتون، سماق
CAULIFLOWER SALAD PALESTINE grilled cauliflower, rocca, tahini, yogurt, pomegranate seeds, coriander, potato chips	13\$	سلطة زهرة فلسطين زهرة مشوية، روكا، طحينة، لبن، رمان، كزبرة خضراء، شيبس بطاطا
FALAFEL SALAD JORDAN falafel, tahini sauce, lettuce, parsley, mint, red cabbage, radish, cucumber, tomato, turnip pickles	11\$	سلطة فلافل الأردن فلافل، طرطور، خس، بقدونس، نعنع، ملفوف احمر، فجل، خيار، بندورة، كبيس اللفت

COLD APPETIZERS مقبلات باردة

HUMMUS LEBANON chickpeas, tahini, olive oil, lemon	7.5\$	حمص لبنان حمص، طحينة، زيت زيتون، حامض
QUDSIYEH JERUSALEM fava beans with mashed chickpeas, hummus with tahini, green chilli sauce, olive oil	9\$	قدسية القدس فول مع حمص مهروس، حمص بطحينة، صلصة فلفل اخضر، زيت زيتون
YELLOW MOUJADARA LEBANON crushed lentils, rice, onion, olive oil, spices	8.5\$	مجدرة صفراء لبنان عدس مجروش، رز، بصل، زيت زيتون، بهارات
MSHAT "CAULIFLOWER OMELETTE" PALESTINE eggs, cauliflower, herbs, spices, yogurt and cucumber dip	9\$	مشاط "عجة قرنبيط" فلسطين بيض، قرنبيط، أعشاب، بهارات، خيار بلبن
LABNEH WITH THYME AND OLIVES LEBANON labneh baladieh, thyme, mint, black olives	8.5\$	لبنه بالزعر والزيتون لبنان لبنه بقر بلدية، زعتر اخضر، نعنع اخضر زيتون اسود
KESHKEH WITH WALNUTS WADI AL NASARA labneh, brown bulgur, keshek, walnuts, dry mint, olive oil	9.5\$	كشكة بالجوز وادي النصاري لبنه بلدية، برغل اسمر، كشك، جوز، نعنع يابس، زيت زيتون
WARAK INAB DYARBAKIR rice, mixed vegetables, olive oil, lemon juice, herbs	9\$	ورق عنب ديار بكر رز، خضار مشكلة، زيت زيتون، حامض، أعشاب
YALANJI DOLMA BAGHDAD stuffed eggplant with rice, hummus, vegetables, pomegranate molasses, olive oil	11\$	يالنجي دولما بغداد باذنجان محشي بالرز، حمص، خضار، دبس الرمان، زيت زيتون
VEGETARIAN KEBBEH TURKEY bulgur, vegetables, hot sauce, spices	10\$	كبة نباتية تركيا برغل، خضار، رب الحر، بهارات
MOUTABAL LEBANON grilled eggplant, tahini, lemon juice, olive oil, pomegranate seeds	8\$	متبل باذنجان لبنان باذنجان مشوي، طحينة، حامض، ملح، زيت زيتون، رمان
HUMMUS WITH FALAFEL JORDAN hummus with tahini, falafel, radish and pickled turnip	9.5\$	حمص مع فلافل الأردن حمص بطحينة، فلافل مع الفجل وكبيس اللفت
MHAMARA WITH WALNUTS ALEPPO bread crumbs, pomegranate molasses, red pepper paste, olive oil, walnuts	11\$	محمرة بالجوز حلب كعك مطحون، دبس الرمان، رب حر، زيت زيتون، جوز
KEBBEH NAYYEH LEBANON minced meat, bulgur, onions, spices	18\$	كبة نية لبنان لحمة مفرومة، برغل، بصل، بهارات



HOT APPETIZERS مقبلات ساخنة

KEBBEH DARAWISH ALEPPO meat, bulgur, mixed nuts, yogurt cucumber dip	10\$	كبة دراويش مقلية حلب لحمة، برغل، مكسرات، خيار بلبن
KEBBEH BAKLAWA ALEPPO meat, bulgur, pistachio, chilli sauce	14\$	كبة بقلوبة حلب لحمة، برغل، فستق، صلصة حرة
BATERSH HAMAH minced meat, moutabal, tomato sauce, pine seeds	14\$	باطرش حمّاه لحمة مفرومة، متبل باذنجان، صلصة بندورة، صنوبر
FRENCH FRIES	6\$	بطاطا مقلية
BATATA HARRA LEBANON fried potato, garlic, coriander, chilli pepper mix	7.5\$	بطاطا حرة لبنان بطاطا مقلية، ثوم، كزبرة، بهارات حرة
SOUJOK LEBANON soujok, tomato sauce, mixed pepper	16\$	سجق لبنان سجق، صلصة بندورة، فليفلة
CHEESE BOUREK GAZIANTEP grilled dough, mixed cheese	12\$	بورك جبنة مشوية غازي عنتاب عجين مشوي، خلطة أجبان
CHICKEN ROLLS PALESTINE chicken with sumac, onion, pomegranate molasses, yogurt, mixed nuts	11\$	مسخن دجاج رولز فلسطين دجاج بالسماق، بصل، دبس الرمان، لبن، مكسرات
AWARMA HALABIEH ALEPPO beef meat, lamb fat, quince	19\$	قاورما حلبية حلب لحمة عجل، لية خاروف، سفرجل
FATTEH GHAZAWIEH GAZA hummus, tahini, yogurt, fried eggplant, fried bread, pine seeds, spices	11\$	فتة غزاوية غزة حمص، طحينة، لبن، باذنجان مقلي، خبز مقلي، صنوبر، بهارات
FATTEH WARAK INAB GULF warak Inab, rice with vegetables, tahini, yogurt, fried bread, mixed nuts	13\$	فتة ورق عنب الخليج ورق عنب، رز مع خضار، طحينة، لبن، خبز مقلي، مكسرات
BEEF TAJEN EGYPT beef meat, onion, spices	19\$	طاجن لحمة مصر لحمة عجل، بصل، بهارات
KUSHARI EGYPT lentils, chickpeas, pasta mix, vermicelli, rice, fried onion, tomato sauce, chili sauce	9.5\$	كشري مصر عدس، حمص، معكرونة، شعيرية، رز، بصل مقلي، صلصة بندورة، صلصة حارة
SHAKSHUKA EGYPT eggs, tomato, onion, spices	9.5\$	شكشوكة مصر بيض، بندورة، بصل، بهارات
FALAFEL PLATTER PALESTINE falafel, tahini sauce, mixed vegetables	9\$	صحن فلافل فلسطين فلافل، طرطور، خضار مشكلة
NABULSI CHEESE NABLUS grilled Nabulsi cheese with vegetables and olives	12\$	جبنة نابلسية نابلس جبنة نابلسية مشوية مع خضار مشكلة و زيتون

FROM THE OVEN من الفرن

SFIHA BAALBAKIYEH 6PCS BAALBEK minced meat, vegetables, spices	8\$	صفيحة بعليكية ٦ قطع بعلبك لحمة مفرومة، خضار، بهارات
CHEESE AND PARSLEY SFIHA 6PCS TRIPOLI mixed cheese, parsley	7.5\$	صفيحة جبنة بالبقدونس ٦ قطع طرابلس خلطة أجبان، بقدونس
LAHM BI AJIN WITH WALNUTS 2PCS URFA meat, spices, vegetables, walnuts	12\$	لحم بعجين بالجوز ٢ قطع أورفا لحمة مفرومة، رب الحر، بهارات حرة، خضار، جوز
CHEESE PIES 3PCS DAMASCUS mixed cheese, parsley	12\$	فطائر جبنة ٣ قطع الشمّام خلطة أجبان، بقدونس
CHEESE PIES WITH SESAME 2PCS JERUSALEM mixed cheese, sesame	12\$	فطائر جبنة بالسّمسم ٢ قطع القدس خلطة أجبان، سمسم
AWARMA PIE WITH CHEESE ALEPPO awarma, cheese	13\$	فطيرة قاورما بالجبنة حلب قاورما، جبنة
BASTIRMA PIE WITH CHEESE YEREVAN bastirma, cheese	13\$	فطيرة بسطرما مع جبنة يريفان بسترما، جبنة



MAIN DISHES 🍴 طبخات

BEANS WITH RICE ISTANBUL (ADD MEAT OR CHICKEN)	15\$ / 20\$	فاصوليا ورز اسطنبول (مع لحم او دجاج)
WARAK INAB WITH MEAT LEBANON (ADD MEAT SLICES)	16.5\$ / 21.5\$	ورق عنب باللحمه لبنان (مع شريحات لحمه)
TABOUN CHICKEN JORDAN	19\$	دجاج بالطابون الاردن
MLOUKHIYEH WITH RICE LEBANON (ADD MEAT OR CHICKEN)	16.5\$ / 21.5\$	ملوخية ورز لبنان (مع لحم او دجاج)
SHISH BARAK LEBANON	18.5\$	شيش برك لبنان
HEJAZIAN KABSEH SAUDI ARABIA	19\$	كبسة حجازية السعودية
FRIED FAWAREGH ALEPPO	20\$	فوارغ مقليه حلب
KEBBEH LABANIYEH LEBANON	18.5\$	كبة لبنية لبنان

FROM THE GRILL 🍴 مشاوي

ADANA KABAB ADANA 2 kabab skewers, grilled vegetables, antakli bread, biwaz, tomato bulgur	20\$	اضنة كباب اذنة ٢ شيش كباب، خضرة مشوية، خبز انتاكلي، بيواز، برغل بندورة
PISTACHIO KABAB GAZIANTEP 2 kabab skewers, grilled vegetables, antakli bread, biwaz, tomato bulgur	23\$	كباب بالفستق غازي عنتاب ٢ شيش كباب، خضار مشوية، خبز انتاكلي، بيواز، برغل بندورة
GRILLED BEEF LEBANON 2 beef skewers, grilled vegetables, antakli bread, biwaz, tomato bulgur	25\$	لحمه مشوية لبنان ٢ شيش لحمه، خضار مشوية، خبز انتاكلي، بيواز، برغل بندورة
TAWOOK LEBANON 2 tawook skewers, spices, herbs, fries, garlic sauce, pickles	18\$	طاووق لبنان ٢ شيش دجاج، بهارات، أعشاب، بطاطا مقليه، ثوم، كبيس
SASIJO ALEPPO 2 traditional Aleppo sausages skewers, grilled vegetables, antakli bread, biwaz, tomato bulgur	16\$	صاصيجو حلب ٢ شيش تقاني على الطريقة الحلبية، خضار مشوية، خبز انتاكلي، بيواز، برغل بندورة
WINGS LEBANON grilled marinated wings	14\$	جوانح لبنان جوانح مشوية بتتبيلة من البهارات والأعشاب
HAWAWSHI EGYPT minced meat, bread, vegetables, spices, pickles	16\$	حواوشي مصر لحمه مفرومة، خبز عربي، خضار، كبيس

BARBECUE SPECIALTIES 🍴 مشاوي سبيشل

ALI NAZEK TURKEY 2 kabab skewers, grilled vegetables, eggplant, tahini, yogurt, mixed nuts	26\$	علي نازك تركيا ٢ شيش كباب، خضرة مشوية، باذنجان مشوي، طحينة، لين، مكسرات
SHASHLIK TURKEY meat slices, spices, onion, grilled vegetables, antakli bread, biwaz	28\$	شاشليك تركيا شرحات لحمه، بهارات، بصل، خضرة مشوية، خبز انتاكلي، بيواز
CHICKEN SHASHLIK TURKEY Marinated chicken slices, spices, capsicum, herbs, fries, garlic bread, pickles	22\$	شاشليك دجاج تركيا شرحات الدجاج، بهارات، فليفلة، أعشاب، بطاطا مقليه، خبز ثوم
MIXED GRILL PLATTER 1 beef skewer, 1 tawook skewer, 1 kabab skewer, antakli bread, biwaz, tomato bulgur, garlic sauce	29.5\$	صحن مشاوي مشكل ١ شيش لحمه، ١ شيش طاووق، ١ شيش كباب، خبز انتاكلي، بيواز، برغل بندورة، ثوم
MIXED GRILL LARGE PLATTER 2 beef skewers, 2 tawook skewers, 2 kabab skewers, antakli bread, biwaz, tomato bulgur, garlic sauce	55\$	جاط مشاوي مشكل ٢ شيش لحمه، ٢ شيش طاووق، ٢ شيش كباب، خبز انتاكلي، بيواز، برغل بندورة، ثوم
CAFÉ D'ORIENT MIXED GRILL 2 beef skewers, 2 tawook skewers, 2 kabab skewers, 2 sasijo skewers, hawawshi, wings, antakli bread, biwaz, tomato bulgur, garlic sauce	85\$	جاط مشاوي الشرق ٢ شيش لحمه، ٢ شيش طاووق، ٢ شيش كباب، ٢ شيش صاصيجو، جوانح، حواوشي، خبز انتاكلي، بيواز، برغل بندورة، ثوم



DESSERTS ❁ الحلويات

GHAZLIA LEBANON milk pudding, cotton candy, croquant, caramel sauce	12\$	غزلية لبنان مهلبية حليب، غزل البنات، كروكان صوص الكراميل
MEGHLI LEBANON spiced rice pudding, nuts, dry fruits	11\$	مغلي لبنان مغلي بالمكسرات والفواكه المجففة
RICE PUDDING EGYPT cooked rice in milk and cream	10\$	رز بحليب مصر رز مطبوخ مع حليب وقشطة
RICE PUDDING WITH MANGO EGYPT cooked rice in milk and cream, mango	12\$	رز بحليب مع المانجو مصر رز مطبوخ مع حليب وقشطة، مانجو
BALOUZA ALEPO milk pudding topped with orange syrup	11\$	بالوذة حلب مهلبية حليب مع شراب البرتقال
KAAKET KNEFEH LEBANON cheese knefeh, kaakeh	11\$	كعكة كنافه لبنان كنافة بالجبنه مع الكعكة
ASHTA GHAZLIA LEBANON ashta ice cream, pistashio, cotton candy	12\$	قشطة غزلية لبنان بوظة بالقشطة، فستق حليبي، غزل البنات
CHOCOLATE FOKHARA	16.5\$	فخّارة شوكولا
PISTACHIO CHOCOLATE PIE famous Dubai style pie	17.5\$	فطيرة بالشوكولا والفسّيق الحليبي الفطيرة الشهيرة على طريقة دبي
CRÈME CARAMEL caramel pudding, whipped cream, mulberry sauce, cherry	10\$	كريم كراميل كريم كراميل، كريم شانتيه شراب التوت، كرز
CHOCOLAT MOU chocolate ice cream, whipped cream, chocolate vermicelle, cherry	10\$	شوكولا مو بوظة شوكولا، كريم شانتيه فرميسال شوكولا، كرز
ICE CREAM 1SCOOP blackberry, mango, ashta, chocolate, vanilla	4\$	بوظة 1 سكوب توت، مانجو، قشطة، شوكولا، فانيلا



CAFÉ D'ORIENT
LUNCH & DINNER SET MENU

for 4 people | 55\$ per person

TABBOULEH
BEETROOT TABBOULEH
EGGPLANT FATTOUSH
HUMMUS
YELLOW MOUJADARA
MOUTABAL
KEBBEH NAYYEH
YALANJI DOLMA
MHAMARA
BATATA HARRA
KEBBEH BAKLAWA
CHICKEN ROLLS
CHEESE BOUREK
SFIHA BAALBAKIYEH
FATTEH WARAK INAB

MIXED GRILL LARGE PLATTER

MEGHLI
BALOUZA
KAAKET KNEFEH

SOFT DRINKS
FRESH JUICES
COFFEE & TEA



All prices are in USD. VAT & service charges included
الاسعار بالدولار الامريكى. و تتضمن الخدمة والضريبة على القيمة المضافة

 CLASSIC
LUNCH & DINNER SET MENU

for 4 people | 50\$ per person

CAULIFLOWER SALAD
FATTOUSH
HUMMUS
MOUTABAL
MHAMARA
FATTEH WARAK INAB
YALANJI DOLMA
SOJUK
KEBBEH DARAWISH
CHICKEN ROLLS
SFIHA BAABAKIEH
CHEESE & PARSLEY SFIHA
BATATA HARRA

MIXED GRILL LARGE PLATTER

MEGHLI
BALOUZA
KAAKET KNEFEH

FRESH JUICES
SOFT DRINKS
COFFEE & TEA



All prices are in USD. VAT & service charges included
الاسعار بالدولار الامريكى. و تتضمن الخدمة والضريبة على القيمة المضافة

BREAKFAST ترويقة

QUDSIYEH	8\$	قدسية
MSHAT	8.5\$	مشاط
LABNEH	7\$	لبنة
LABNEH WITH THYME AND OLIVES	8.5\$	لبنة بالزعر والزيتون
KESHKEH WITH WALNUTS	8.5\$	كشكة بالجوز
VEGETABLE PLATTER	4\$	صحن خضرة
HUMMUS WITH FALAFEL	9.5\$	حمص مع فلافل
MFARAKIT BATATA	9.5\$	مفركة بطاطا
CHEESE BOUREK	11\$	بورك جبنة مشوية
FATTEH GHAZAWIYEH	9.5\$	فتة غزاوية
EGGS WITH AWARMA	12\$	بيض بالقاورما
FRIED EGGS	8\$	بيض مقلي
SHAKSHUKA	9.5\$	شكشوكة
FALAFEL PLATTER	9\$	صحن فلافل
FOUL	8\$	فول
NABULSI CHEESE	11.5\$	جبنة نابلسية
SFIHA BAALBAKIYEH	7.5\$	صفحة بعلبكية
CHEESE AND PARSLEY SFIHA	7\$	صفحة جبنة بالبقدونس
CHEESE PIES	9\$	فطائر جبنة
CHEESE PIES WITH SESAME	9\$	فطائر جبنة بالسمن
MANKOUSHE ZAATAR	5\$	منقوشة زعتر
MEGHLI	11\$	مغلي
RICE PUDDING	10\$	رز بحليب
BALOUZA	11\$	بالوظة
KAAKET KNEFEH	11\$	كعكة كنافة

Breakfast Menu is available till 12pm



All prices are in USD. VAT & service charges included
الاسعار بالدولار الامريكى. و تتضمن الخدمة والضريبة على القيمة المضافة



BREAKFAST SET MENU



for 4 people | 30\$ per person

LABNEH

QUDSYIEH

VEGETABLE PLATTER

EGGS

FALAFEL PLATTER

FOUL

FATTEH GHAZAWIYEH

NABULSI CHEESE

CHEESE BOUREK

SFIHA BAALBAKIYEH

MANAKISH ZAATAR

MAMOUNIEH

KAAKET KNEFEH

FRESH JUICES

SOFT DRINKS

COFFEE & TEA

Breakfast Menu is available till 12pm



All prices are in USD. VAT & service charges included
الاسعار بالدولار الامريكى. و تتضمن الخدمة والضريبة على القيمة المضافة

☼ BEVERAGES ☼

COFFEE

LEBANESE COFFEE	4\$
LEBANESE COFFEE WITH CARDAMOM	4.5\$
ESPRESSO	4\$
ESPRESSO DOPPIO	5.5\$
ESPRESSO MACCHIATO	4.5\$
AMERICANO	6\$
NESCAFÉ GOLD	5\$
FLAT WHITE	5\$
CAPPUCCINO	6\$
CAFÉ LATTE	6\$
CAFÉ BLANC	4\$
ICED COFFEE LATTE	8\$
flavors: caramel, hazelnut, vanilla	
COFFEE FRAPPÉ	8\$
flavors: chocolate, caramel, vanilla	
HOT CHOCOLATE	6.5\$
MOCHA	6.5\$

SIGNATURE COFFEE

CAPPUCCINO VOYAGE	8\$
Café D'Orient signature	
ORIENTAL CAPPUCCINO	8\$
coffee, milk, cardamom	
PISTACHIO LATTE	9\$
coffee, milk, pistachio syrup, crushed pistachio	
SAHLAB LATTE	8\$
milk, vanilla, caramel, cinnamon	
ROSE LATTE	9\$
coffee, milk, rose syrup	

TEA & HERBAL TEA

SELECTION OF TEA	5\$
CHAMOMILE	5\$
KARKADE TEA	5\$
MINTED TEA	5\$
CUMIN & LEMON	5\$
FRESH GINGER	6\$
ZHOURAT	5\$
CANARINO	5\$

FRESH JUICES

ORANGE	6\$
SOUR APPLE	8\$

CHILLED JUICES

PINEAPPLE	4\$
MANGO	4\$
CRANBERRY	5\$

LEMONADE

ORIGINAL LEMONADE	6\$
MINTED LEMONADE	6\$
BASIL LEMONADE	7\$

SMOOTHIES

MANGO COCONUT	8\$
MIX BERRIES	8\$
TROPICAL	8\$

WATER & SOFT DRINKS

WATER SMALL / LARGE	2.5\$ / 4\$
SPARKLING WATER SMALL / LARGE	3.5\$ / 6\$
PERRIER SMALL	5\$
SOFT DRINKS	3.5\$
RED BULL	8\$
ENERGY DRINK	5\$
TONIC / SODA	5\$

HOME MADE DRINKS

SHARAB AL WARD	6\$
SHARAB AL TOUT	6\$
SHARAB AL KARAZ	6\$
JALLAB	6\$
TAMER HENDI	6\$
LABAN IRAN	5\$
ICED TEA	6\$
lemon or peach	



 BEVERAGES

SIGNATURE MOCKTAILS

MEGHLI TWIST mango purée, cinnamon	7.5\$
JELLAB SOUR jellab, orange juice	7.5\$
APPLE TAMARIND tamarind, lemon juice, apple syrup	7.5\$
GINGER STRAWBERRY fresh ginger, fresh strawberry, mint	7.5\$

SIGNATURE COCKTAILS

PETRA SUNRISE arak, elderflower syrup	12\$
MEDITERRANEAN TWIST arak, lemon juice, pineapple juice, soda	12\$
ORIENTAL BREEZE arak, cinnamon syrup, lemon juice	12\$
CINNAMON BLUEBERRY MOJITO rum, blueberry purée, lemon juice, cinnamon syrup, mint	12\$

BEER

LOCAL BEER	6\$
LOCAL BEER LIGHT	6\$
IMPORTED BEER	7.5\$
NON-ALCOHOLIC BEER	5\$

ARAK

CAFÉ D'ORIENT ARAK GLS	6\$
CAFÉ D'ORIENT ARAK CARAFE	22\$
BRUN GLS	7\$
BRUN 1/4 BOTTLE / 1/2 BOTTLE / BOTTLE	15\$ / 28\$ / 35\$
KEFRAYA GLS	7\$
KEFRAYA BOTTLE	35\$
KSARA GLS	7\$
KSARA BOTTLE	35\$
FAKRA GLS	6\$
FAKRA BOTTLE	30\$

CHAMPAGNE

MOET & CHANDON BRUT	220\$
MOET & CHANDON ROSÉ	250\$

PROSECCO

PROSECCO GLASS	14\$
PROSECCO PICCINI	50\$
MARTINI PROSECCO BRUT	50\$
MARTINI PROSECCO ROSÉ	55\$

WHITE WINE

HOUSE WINE BY GLASS	7\$
KEFRAYA BLANC DE BLANC 1/2 BOTTLE	15\$
KSARA BLANC DE BLANC 1/2 BOTTLE	15\$
KEFRAYA BLANC DE BLANC	25\$
KSARA BLANC DE BLANC	25\$
IXSIR ALTITUDE WHITE	35\$
KARAM CLOUD NINE	28\$
KSARA CUVÉE DU PAPE	40\$
IXSIR GRANDE RÉSERVE WHITE	48\$
BARGYLUS WHITE	55\$
MARSYAS WHITE	60\$

RED WINE

HOUSE WINE BY GLASS	7\$
KEFRAYA LES BRÈTÈCHE 1/2 BOTTLE	15\$
KSARA RÉSERVE DU COUVENT	25\$
KEFRAYA LES BRÈTÈCHES	25\$
KEFRAYA COTEAUX	30\$
ST-THOMAS PINOT NOIR	30\$
BARGYLUS RED	65\$
KEFRAYA COMTE DE M	70\$
CHATEAU BELLE-VUE LA RENAISSANCE	55\$
CHATEAU BELLE-VUE	95\$

ROSÉ WINE

HOUSE WINE BY GLASS	7\$
KSARA SUNSET ROSÉ 1/2 BOTTLE	15\$
KSARA SUNSET ROSÉ	25\$
KEFRAYA MYST	25\$



 BEVERAGES

IMPORTED WINE

RED

ASTORIA CABARNET SAUVIGNON	35\$
PINOT NOIR FOURNIER	45\$

WHITE

CHABLIS	65\$
GAVI DI GAVI	55\$

ROSÉ

ÒBÉLO, CÔTE DE PROVENCE	50\$
BY.OTT, CÔTE DE PROVENCE	100\$

WHISKY

DEWAR'S WHITE LABEL	9\$
J&B RARE	9\$
JOHNNIE WALKER RED LABEL	9\$
CHIVAS REGAL 12	12\$
DEWARS 12	12\$
JAMESON	12\$
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	12\$
JACK DANIEL'S	13\$
GLENFIDDICH 12	16\$
MACALLAN 12	18\$
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK	16\$
OLD PARR 12	16\$
CHIVAS 18	18\$

COGNAC

HENNESSY-VSOP	20\$
HENNESSY-XO WHISKY	45\$

GIN

GORDON'S	8\$
HENDRICK'S	12\$

VODKA

RUSSIAN STANDARD ORIGINAL	8\$
STOLICHNAYA RED	8\$
KETEL ONE	12\$
GREY GOOSE	15\$

RUM

BACARDI BLACK	10\$
BACARDI WHITE	8\$
CAPTAIN MORGAN SPICED	10\$

TEQUILA

JOSE CUERVO SILVER	7\$
JOSE CUERVO GOLD	8\$
1800 AÑEJO	16\$

SHOT & COCKTAIL

REGULAR SHOT	5\$
PREMIUM SHOT	8\$
REGULAR COCKTAIL	10\$
PREMIUM COCKTAIL	14\$

 SHISHA

MOUASSAL	11\$
SPECIAL	14\$
AJAMI	14\$



All prices are in USD. VAT & service charges included
الاسعار بالدولار الامريكى. و تتضمن الخدمة والضريبة على القيمة المضافة

THE VOYAGE CONTINUES

We hope the experience has left you dreaming of distant lands and ancient cultures. Thank you for joining us at Café D'Orient, where every meal is an adventure, and every dish tells a story. Like Lamartine, who carried with him the tales and flavors of the lands he traversed, we hope you take with you a piece of the Orient's soul.

UNTIL YOUR NEXT VISIT,
WHEN NEW STORIES AWAIT!

الرحلة تستمر

نتمنى أن تكون التجربة قد جعلتكم تحلمون بالأراضي البعيدة والثقافات القديمة. سعدنا بوجودكم معنا في Café D'Orient، حيث كل وجبة هي مغامرة وكل طبق يروي قصة. مثل لامارتين، الذي حمل معه الحكايات والنكهات من الأراضي التي زارها، نتمنى أن تأخذوا معكم قطعة من روح الشرق.

نراكم في الزيارة المقبلة – فالكثير من
القصص الجديدة تنتظركم!

