

Hot Drinks

ESPRESSO

Single **11 SR**
Double **15 SR**

CAPPUCCINO

Espresso on milk and foam
18 SR

LATTE

Espresso with milk
18 SR

FAIRTRADE TEA

English breakfast, Green, Infusions
12 SR

AMERICANO

Espresso with steam water
12 SR

MOCHA

Espresso with milk, foam and cacao
18 SR

MACCHIATO

Espresso with a little milk foam
16 SR

CORTADO

Espresso with a little milk
16 SR

HOT CHOCOLATE

Hot cacao and milk mix
18 SR

FLAVOUR SHOT

Caramel, Hazelnut, Vanilla or Extra shot
4 SR

Cold Drinks

ICED LATTE

Refreshing coffee drink with milk
19 SR

ROCK SHAKEN

Double shots of espresso with milk, hazelnut or caramel. hand shaken.
18 SR

DOLCE DE LECHE

Dolce De Leche mixed with coffee, milk and caramel
21 SR

ICED CHOCOLATE

Hand shaken ice chocolate mix.
20 SR

SOFT DRINKS

Coka Cola, Sprite, Fanta and Diet Coke

9 SR

BAVARIA BEER

Original, Apple, Pomegranate, Strawberry, Peach

14 SR

SPARKLING WATER

Small Perier

12 SR

RAUCH SPARKLING

Apple, Peach, Grape

12 SR

USHAK STILL WATER

Small **7 SR**

Large **16 SR**

Signatures

HOME MADE ICE TEA

Peach, Raspberry, Lemon or Madinah Habaq organic Ice Tea

18 SR

MOJITOS

Classic mojito, Raspberry mojito or Special Lime Basil mojito

22 SR

FRESH JUICES

Freshly squeezed orange, Watermelon, Lemon Mint or Seasonal Variety

18 SR

BLACK BERRY BASIL

A refreshing mix of fresh blackberries blended with ice and basil leaves

24 SR

FUSION QUINOA SALAD

Pineapple lime dressing, mango, green apple and coloured bell peppers with Hoisin sauce

42 SR

CAESAR SALAD

Iceberg lettuce, chicken breast, Caesar dressing, Brioché croutes

38 SR

CRISPY DUCK SALAD

Crispy duck shredded over a bed of seasonal salad and fruits

55SR

GARDEN SALAD

Mixed lettuce leaves, balsamic vinaigrette, thin slices of grilled halloumi and tomato

32 SR

TUNA TATAKI SALAD

Seared fresh tuna, avocado roca salad and tea honey Sauce

64 SR

BUFFALO MOZZARELLA SALAD

Fresh buffalo mozzarella, avocados and tomatoes with balsamic vinaigrette

52 SR

Starters

SHRIMP MINI TACOS

Mango salsa, bell pepper, red chili, topped with fried shrimps, and a spicy sauce

38 SR

BURNT ENDS FRIES

Freshly cut fries topped with brisket burnt ends, melted cheddar cheese and jalapeños

32 SR

BRIOCHÉ BRUSCHETTA

Slices of Brioché, mohamarah, pesto, olives, fresh mozzarella and balsamic cream

28 SR

WILD MUSHROOM SOUP

Hearty mushroom soup with a hint of herbs and Brioche croutes

28 SR

CHICKEN LETTUCE WRAP

Asian chicken and cashews in a special lettuce wrap

40 SR

MAC AND CHEESE

Our Chef's take on an all time favourite comfort food

28 SR

BUKHARI ARANCINI

Deep Fried Bukhari Risotto with Tahina and Doggos Sauce

SR 40

MEXICAN CHICKEN SANDWICH

Grilled chicken breast, spicy cheese sauce, guacamole and coriander leaves

46 SR, SLIDER 26 SR

TORI KATSU SANDWICH

Fried chicken breast, Asian spiced sauce and refreshing slaw

46 SR, SLIDER 26 SR

SMOKED BEEF BRISKET SANDWICH

12-hour slow cooked beef brisket, crunchy walnut & raisens coleslaw and a homemade BBQ sauce

66 SR, SLIDER 38 SR

BRIGGS

Burnt ends, cehddar cheese on a bed of Guacomole. topped with sunny side up Egg

68 SR

GOURMET BURGER

200g black angus patty, manchego cheese, roca, caramalized onion and english mustard sauce

58 SR, SLIDER 30 SR

BRIOCHÉ CLUB SANDWICH

Chicken breast, turkey , beef pastrami, cheese, lettuce, tomato , club sauce

42 SR

PULLED BEEF GRILLED CHEESE

12-hour slow cooked juicy pulled beef, melted cheddar cheese, in toasted Brioché

58 SR

GRILLED CHEESE SANDWICH

Properly made grilled cheese sandwich in Brioché grill toasted bread

34 SR

Bread

BRIOCHE LOAF

you cant find a better Loaf in Town!

STARTS FROM 15 SR

BROWN BRIOCHE LOAF

For the healthy one

STARTS FROM 15 SR

Main Courses

STEAK MEDALLION

Angus USDA Prime cut of Tenderloin Steak on a bed of special home made mashed potatoes and Mushroom Sauce

170 SR

ANGUS RIBEYE STEAK

Angus Ribeye Steak grilled to perfection, served with home made mashed potatoes and black pepper sauce

180 SR

PRIME RIB (FOR TWO)

1 Kg of Australian Angus bone in rib eye, SousVide for 8 hours

325 SR

FRENCH RACK OF LAMB

Cooked to perfection, served with herbed potato wedges and red grape sauce.

165 SR

WAGYU GRADE 9 RIB EYE

Brought to your table from the finest mabled Australian raised Japanese breed.

499 SR

VEAL A L'ORANGE

Milk fed veal fillet on a bed of rustic mashed sweet potatoes and orange sauce.

170 SR

SHORT RIBS

24-hour slow-cooked short ribs, served with herbed potato wedges.

one rib 140 SR

two ribs 180 SR

SPECIAL OF THE MONTH

Ask your waiter about the special cut of the Month, and enjoy Chef's creations.

Sides

MASHED POTATOES

18 SR

GRILLED VEGETABLES

18 SR

FRENCH FRIES

14 SR

HERBED WEDGES

18 SR

Main Courses

GRILLED SALMON

Fresh highest quality salmon steak grilled to perfection on a bed of grilled vegetables drizzled with Lemon Cream Sauce

95 SR

CHICKEN ITALIA

Deboned half chicken seasoned with sea salt, served with Portobello mushroom, mushroom arancini and creamy sauce.

82 SR

SAFFRON SHRIMP TAGLIATELLE

Al dente pasta in saffron cream sauce topped with fresh shrimps.

78 SR

TIGER PRAWNS

4 pieces of fried imported Tiger Prawns. served with wasabi sauce

125 SR

FRIED CHICKEN FRENCH TOAST

Our famous French Toast, crispy chicken breast, served with chili salted caramel sauce.

68 SR

SPAGHETTI ALIO OLIO

With Spanish extra virgin olive oil, cherry tomatoes and Italian herbs.

58 SR

Kids Courses

BRIOCHÉ MINI PIZZA

Fluffy Brioché pizza with tomato sauce and melted mozzarella cheese

28 SR

PETIT TORI KATSU

Junior Tori Katsu, adjusted to suit the young ones taste

26 SR

PETIT GOURMET BURGER

Junior Gourmet burger, adjusted to suit the young ones taste

30 SR

PETIT MEXICAN

Junior Mexican chicken, adjusted to suit the young ones taste

26 SR

KIDS PASTA

Spaghetti with cherry tomatoes and Italian herbs.

28 SR

STICKY SHOW

Sizzling caramel Sauce, freshly baked date cake, caramelized dates and Ice Cream

48 SR

SAFRON ROSE CRÈME BRÛLÉE

Finest Saffron mixed with Rose petals in a sugar crusted shell

38 SR

CHOCOLATE BROWNIE

Fudgy brownie topped with vanilla ice cream and blackberry sauce.

36 SR

PISTACHIO CHEESECAKE TART

Baked cheesecake tartlets with pistachio sauce topped with raspberries

46 SR

DULCE DE LECHE BRIOCHE

A brioche bun filled with vanilla and dulce de leche sauce.

38 SR

French Toast

Home Made Brioche French Toast

CARAMEL ORIGINAL

Topped with caramel sauce and walnut pralines

38 SR

PINAPPLE MASCARPONE

Topped with poached pineapple and mascarpone cheese

45 SR

CRUNCHY OVO

Topped with Ovomaltine crunchy chocolate sauce

38 SR

BERRIES VANILLA CREAM

Topped Mixed berries with whipped vanilla cream

42 SR

Add Ice Cream **13 SR**

مشروبات غازية

كوكا كولا، سبرايت، فانتا أو دايت كولا
٩ ريال

بيرة بافاريا

بيرة بافاريا بدون نكهة، بالتفاح، الرمان، الخوخ أو الفراولة
١٤ ريال

مياه غازية

ببريه صغيرة
١٢ ريال

راوخ عصير فوار

تفاح، خوخ، عنب
١٢ ريال

مياه أوشاك

الصغيرة ٧ ريال
الكبيرة ١٦ ريال

المشروبات الخاصة

شاهي مثلج منزلي

بالخوخ، الليمون، التوت أو بنكهة الحبق المديني الطازج
١٨ ريال

١٨ ريال

موهيتو

كلاسيكي، بالتوت أو بالريحان
٢٢ ريال

٢٢ ريال

عصير طازج

البرتقال المعصور طازجا، البطيخ أو عصير الليمون بالنعناع
١٨ ريال

١٨ ريال

بلاكبيري بيزل

مزيج منعش من التوت الأسود والريحان بطعم جديد
٢٤ ريال

٢٤ ريال



المشروبات الساخنة

إسبريسو

سنقل ١١ ريال
دبل ١٥ ريال

كبتشينو

الاسبريسو مع الحليب والفوم

١٨ ريال

لاتيه

اسبريسو مع الحليب

١٨ ريال

شاي

شاي أحمر، أخضر أو أعشاب

١٢ ريال

امريكانو

اسبريسو مع الماء المغلي

١٢ ريال

موكا

اسبريسو بالحليب والكاكاو

١٨ ريال

ماكياتو

اسبريسو مع قليل من الفوم

١٦ ريال

كورتادو

اسبريسو مع قليل من الحليب

١٦ ريال

شوكولاتة ساخنة

مشروب الكاكاو الساخن مع الحليب

١٨ ريال

إضافة نكهات

كاراميل، البندق، الفانيليا أو شوت إضافي

٤ ريال

القهوة المثلجة

لاتيه مثلج

مشروب القهوة بالحليب المنعش

١٩ ريال

روك شيكن

دبل إسبريسو بالحليب والكاراميل أو البندق. مخلوط باليد مع الثلج

١٨ ريال

دولسي دي ليتشي

مشروب القهوة بالحليب وأدولسي دي ليتشي

٢١ ريال

شوكولاتة مثلجة

مشروب الشوكولاتة المثلجة المصنوع أمامكم

٢٠ ريال

سلطة الكينوا فيوجن

كينوا مع صلصة الاناناس والليمون الأخضر وقطع المانجو والتفاح الاخضر مع شرائح الفلفل الرومي الملونة. تقدم مع صلصة الهويزن
٤٢ ريال

سلطة السيزر

خس امريكي يقدم مع شرائح صدور الدجاج وقطع البريوشيه المقرمشة وصلصة السيزر وشرائح جبنة البارميزان
٣٨ ريال

سلطة البط المقرمشة

بط مقرمش مقطع، صلصة هويزن وخضار طازجة
٥٥ ريال

سلطة الحديقة

تشكيلة من الخس مع صلصة البلزيميك. تقدم مع جبنة الحلوم المشوية والطماطم الكرزية
٣٢ ريال

سلطة التونا تاتاكي

تونا طازجة مشوحة، صلصة الشيف، سلطة وأفوكادو
٦٤ ريال

سلطة الموزاريلا بافالو

سلطة الموزاريلا الطازجة مع الطماطم والأفوكادو وصوص البلزيميك
٥٢ ريال

المقبلات

تاكو الجمبري

صلصة المانجو مع الفلفل الرومي، تغلواها قطع من الجمبري المقلي والصلصة الخاصة
٣٨ ريال

بطاطس بيرنت إندز

بطاطس مقلية مقدمة مع قطع البريسكت المقرمشة وجبنة التشيدر السائلة وقطع الهالابينو
٣٢ ريال

بروسكيتا بريوشيه

شريحة من البريوشيه مع محمرة وصلصة البيستو وقطع الزيتون وجبنة الموزاريلا الطازجة مع البلزيميك ولبارميزان
٢٨ ريال

شورية الوايلد مشروم

شورية المشروم الطازج مع البهارات الخفيفة وأصابع البريوشيه المحمص
٢٨ ريال

لفائف الخس بالدجاج

خلطة الدجاج الاسيوي بالكاجو في لفائف من الخس الطازج
٤٠ ريال

ماك أند تشيز

مكرون الجبنة الشهيرة بطريقة الشيف المميزة
٢٨ ريال

بخاري أرانشيني

كرات البخاري ريزوتو المقلية مقدمة مع الطحينة وصلصة الدقس
٤٠ ريال

ساندوتش الدجاج المكسيكي

صدر الدجاج المشوي مع صلصة جبنه تشيدر المكسيكية وصلصة الفواكامولي والكزبرة الخضراء

٤٦ ريال، السلايدر ٢٦ ريال

ساندوتش توري كاتسو

صدر الدجاج المقلي على الطريقة اليابانية مع صلصة يابانية تقدم مع سلطة القمل الرومي المنعشة

٤٦ ريال، السلايدر ٢٦ ريال

ساندوتش البريسكت المدخن

بريسكت بقري مدخن على نار هادئة لمدة 12 ساعة، يقدم بسلطة الملفوف بالجوز والزبيب مع صلصة الباربيكيو المحضرة في مطبخ بريوشيه

٦٦ ريال، السلايدر ٣٨ ريال

بريجز

بيرنت اندز البريسكت على صلصة الجواكامولي تعلوها جبنه التشيدر وفوقها بيضة عيون

٦٨ ريال

جورميه برجر

٢٠٠ جرام من لحم الأنجوس المفروم، جبنه منشيقو، بصل مكرمل وسلطة الجرجير مع المسترد الإنجليزي الحار

٥٨ ريال، السلايدر ٣٠ ريال

بريوشيه كلوب ساندوتش

مع صدر الدجاج الطري وشرائح البسترامي والتيركي وجبن التشيدر مع الخس والطماطم وصلصة الكلوب

٤٢ ريال

ساندوتش بولد بيف بالجبنه

لحم بقري مطبوخ في صلصة البولد بيف الخاصة على نار هادئة لمدة 12 ساعة، يقدم في خبز البريوشيه المحمص مع جبنه تشيدر

٥٨ ريال

ساندوتش الجبنه المشوية

ساندوتش الجبنه المشوية في خبز بريوشيه المحمص، مصنوع باتقان تام

٣٤ ريال

الخبز

لوف بريوشيه الأسمر

البديل الصحي لأفضل خبز في البلدا

ابتداء من ١٥ ريال

لوف بريوشيه

أفضل خبز في البلدا

ابتداء من ١٥ ريال

الأطباق الرئيسية

ميداليون ستيك

قطعة فاخرة من الفيليه آنجوس ستيك برايم الأمريكي على البطاطس المهروسة المصنوعة بالمطعم، تقدم مع صوص المشروم

١٧٠ ريال

واجيو درجة ٩

أجود فصائل البقر الياباني الفاخر المرعى في أفخر مزارع أستراليا ليعطي نكهة وطراوة لا مثيل لها

٤٩٩ ريال

أنغوس ستيك ريب آي

قطعة كاملة من الريب آي ستيك مشوية بإتقان تقدم مع البطاطس المهروسة المميزة وصوص الفلفل الأسود

١٨٠ ريال

فيليه العجل بالبرتقال

فيليه العجل المشوي بعناية مع صوص البرتقال على كريمة البطاطا الحلوة المرستكة

١٧٠ ريال

برايم ريب (لشخصين)

١ كيلوجرام من لحم الأضلاع الأسترالي الفاخر مطبوخ لمدة ٢٤ ساعة ويقدم بالعظم

٣٢٥ ريال

أضلاع قصيرة

الأضلاع البقرية القصيرة مطبوخة بطريقة السوفي لأربع وعشرين ساعة تقدم مع البطاطس المشوية

ضلع واحد ١٤٠ ريال
ضلعين ١٨٠ ريال

ريش الغنم الفرنسية

أضلاع الغنم مطبوخة بإتقان مقدمة مع شرائح الطاطا المشوية بالبهارات ومعها صوص العنب

١٦٥ ريال

سبيشل الشهر

استمتع بأفضل الأطباق الموسمية بيد الشيف، اسأل عن طبق الشهر

الأطباق الجانبية

بطاطس مهروسة

١٨ ريال

بطاطس مقلية

١٤ ريال

خضار مشوية

١٨ ريال

شرائح البطاطس المشوية

١٨ ريال

السالمون المشوي

قطعة فاخرة من أجود أنواع السالمون مشوية باحتراف
تقدم مع الخضار المشوية وصوص الليمون بالكريمة

٩٥ ريال

تشكن إيتاليا

نصف دجاجة مشوية خالية من العظم بالملح البحري

٨٢ ريال

تاغلياتيلي الجمبري بالزعفران

مكرونه أدينتي مع الجمبري والزعفران والفاخر بالكريمة

٧٨ ريال

تايقر براونز

٤ قطع من القمبيري الملكي المستورد، مع صوص
الواسابي

١٢٥ ريال

فرنش توست مع الدجاج المقلي

الفرنش توست المشهور مع صدر الدجاج المقرمش
وصوص الكاراميل بالفلفل

٦٨ ريال

سباغيتي أليو أوليو

مكرونه سباغيتي بزيت الزيتون البكر والطماطم الكرزية
والبهارات الإيطالية

٥٨ ريال

أطباق الأطفال

بريوشيه ميني بيتزا

جينة الموزاريلا مع صلصة الطماطم الإيطالية على قطعة
طرية من خبز البريوشيه المخبوزة طازجا

٢٨ ريال

بتيت توري كاتسو

الحجم الصغير من ساندوتش توري كاتسو، معدل ليناسب
المتذوقين الصغار

٢٦ ريال

بتيت جورميه برجر

جورميه برغر مصغر، معدل ليناسب المتذوقين الصغار

٣٠ ريال

بتيت مكسيكي

ساندوتش الدجاج المكسيكي المصغر، معدل ليناسب
المتذوقين الصغار

٢٦ ريال

مكرونه الأطفال

مكرونه سباغيتي بزيت الزيتون البكر والطماطم الكرزية
والبهارات الإيطالية

٢٨ ريال

ستيكي شو

كيسة التمر المصنوعة بالمطعم، صوص الكاراميل الساخن، مع التمر المكرمل والآيس كريم

٤٨ ريال

كريم بروليه الزعفران والورد

أفضل أنواع الزعفران وبتلات الورد في كريم بروليه تعلوه طبقة من السكر المحروق

٣٨ ريال

تارت التشيزكيك بالفستق

تارتليت التشيزكيك المخبوز طازجا مع الفستق والتوت الطازج

٤٦ ريال

دولشي دي ليتشي بريوشيه

خبز البريوشيه المملوء بالآيس كريم مع صوص الدولشي دي ليتشي

٣٨ ريال

براوني الشوكولاته

كيك البراوني الغني بالآيس كريم وصوص التوت

٣٦ ريال

فرنش توست

فرنش توست مصنوع بخبز البروشيه

كاراميل أوريجينال

مع صوص الكاراميل والجوز المكرمل

٣٨ ريال

ماسكربوني أناناس

مع الأناناس المشوح وكريمة الماسكربوني

٤٥ ريال

كرنشي أوفو

بصوص الشوكولاتة المقرمشة من أوفوماتين

٣٨ ريال

فانيليا كريم بالتوت

مغطى بطبقة من الأنواع التوت الموسمية وكريمة الفانيليا الغنية

٤٢ ريال

أضف آيس كريم ١٣ ريال