

يقدم ماء الليمون بالنعناع والتلج للضيافة



# فطور (نيورك )

البيض (مقلي عيون او اومليت)، لحم مقدد . سجق، هاش  
براونز، بان كيك ، مع خبز التوست

التكلفة: ١٢

سعر البيع: ٣٨

الوحدة: صحن

التبع: لا يوجد

المكونات:

١-٢ بيض ٢-٦

٢-١ سجق ٣-٦

٣-١ بيكون ٤-٤

٤-١ توست ١-١

٥-١ هاش براونز ٣

٦-٢ بان كيك ٦-٢

عدد البنود ٦ التكلفة ٢٦ السعر ٣٨

بيض اوملت بالفطر والجبنة:

مع عيش توست، طماطم صغير، بطاطس مكعبات وخس  
أمريكي وجرجير)

المكونات: ٢ بيض

فطر --- غرام

طماطم صغير ----- غرام

بطاطس مكعبات ----- غرام

خس ----- غرام

جرجير ----- غرام

توست ٢ قطعة



بندىكت بيض بالافوكادو :  
بيض ٢ مطبوخ بالماء  
صلصة الافوكادو  
طماطم صغير  
عيش بريوش

المكونات :

٢ بيض  
صلصة افوكادو ----- غرام  
طماطم صغير ----- غرام  
قطعة خبز بريوش كبيرة  
سمسم اسود للزينة



بندكت بيض بشرائح اللحم المدخن :  
٢ بيض على الطريقة المائية  
لحم مدخن ٤ شرائح  
خبز البان المدور

المكونات : ٢ بيض  
٤ شرائح لحم مدخن  
عيش بان ٢ قطعة  
سمسم للتزيين مع الجرجير



بندكت بيض باللبنه :  
٢ بيض بطريقتة الماء  
لبنه

زيت زيتون  
خبز توست في السلة

المكونات : ٢ بيض  
لبنى سائلة  
زيت زيتون  
خبز توست



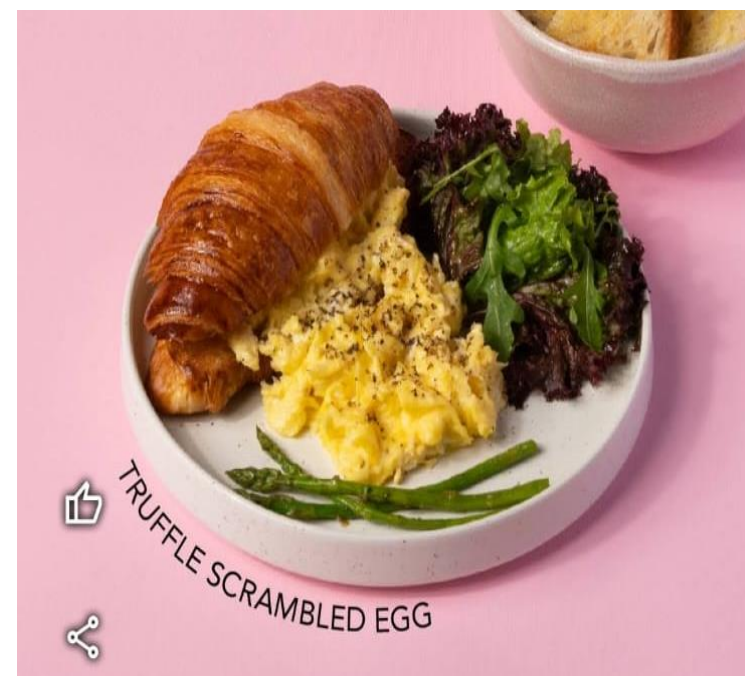
افوكاتو ريكاتو توست :  
جبنة ريكاتو  
افوكادو  
عيش لوف كبير  
سمسم اسود  
جرجير

المكونات : جبنة ريكاتو ---- غرام  
افوكادو ----- غرام  
عيش لوف قطعة كبيرة  
سمسم اسود للزينة  
جرجير للزينة



كراسون مع بيض اومليت :  
بيض اومليت بالحليب والزبدة  
مع لحم مدخن  
كراسون  
خس أمريكي

المكونات : ٢ بيض  
حليب  
زبدة  
١ كراسون كبير  
لحم مدخن





بندكت بيض بالصلصة الحمراء:

بيض

صلصة حمراء مطبوخة

المكونات : ٣ حبة بيض

صلصة مكونة من : معجون طماطم / طماطم

صغير / زيت زيتون / ثوم بودرة / بصل

بودرة / كمون / كزبرة / ملح / فلفل اسود /

عصير ليمون

تزين بالكزبرة او والبقدونس



روسكيتا بالبيستو المكونات :

طماطم صغيرة

ثوم

روز ماري

ملح

فلفل اسود

زيت زيتون

معجون البيستو

جرجير

جبنة بوراتا

خل البلزمك

عيش باجيت



الطريقة :

نطبخ الطماطم مع زيت الزيتون والثوم والروز ميري والملح والفلفل

٢- نحمص الخبز بزيت الزيتون

٣- نهن الخبز بالبيستو

٤- نضع عليه الجرجير

٥- نضع جبنة البوراتا

٦- ثم الطماطم المطبوخ

٧- نضع قليل من البلزميكو

سور دو بالحلوم المشوى واللبننة

المكونات :

لبننة

سماق

نعنع مجفف

زعر جاف

ربحان مجفف

جبنة حلوم

طماطم كرزي

بيستو

زيت زيتون

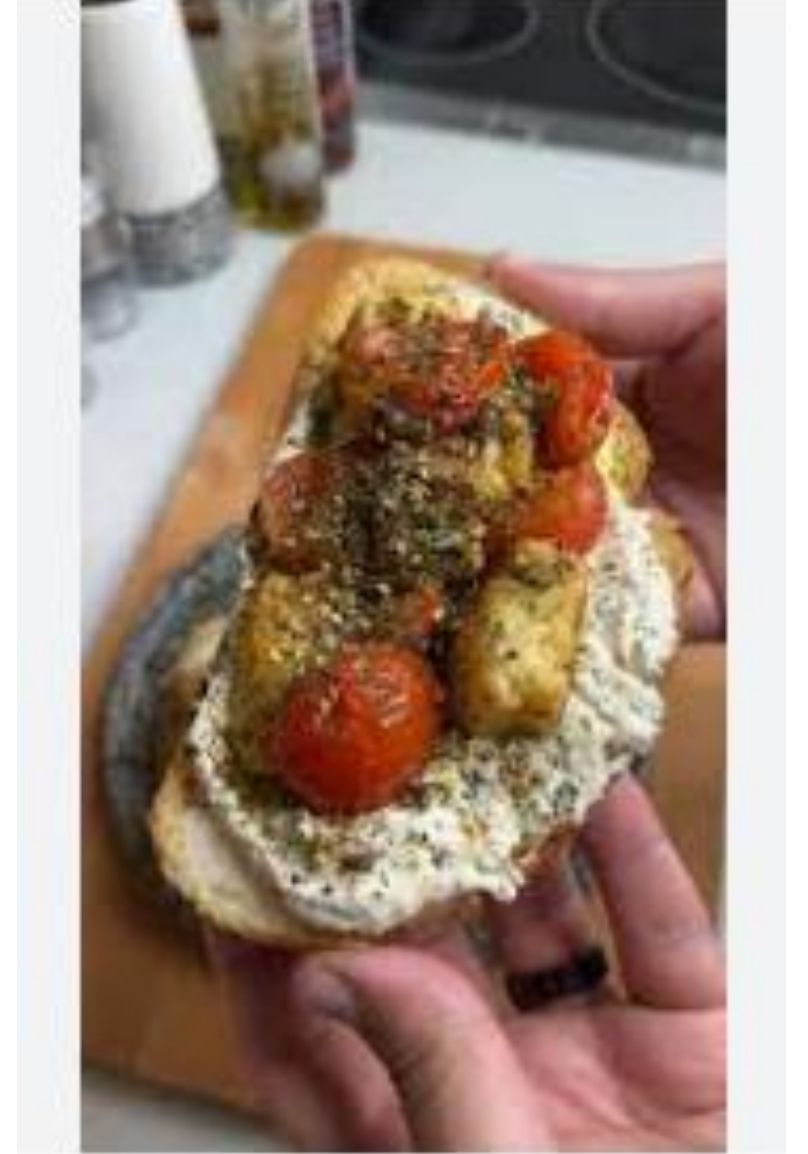
الطريقة :

١ - نخلط اللبننة مع السماق و الزعر و النعناع و الريحان و زيت الزيتون

٢ - نحمص الخبز بالزبدة

٣ - نحمص مكعبات الجبنة مع الطماطم الصغير مع البستو

٤ - نهن الخبز باللبننة ثم نضع عليه خلطة الجبنة





شوربة اليقطين



شوربة طماطم



شوربة البروكلي



شوربة الفطر



إفطار سيريال للأطفال مع الحليب



فرنش توست  
شرائح الخبز الأبيض - من الأفضل أن يكون عمرها بضعة  
أيام..  
الحليب كامل الدسم -  
البيض - لصنع الخليط الخاص بك.  
مستخلص الفانيليا - يعطيها هذا الطعم الحلو.  
القرفة - نوع آخر من التوابل يعمل بشكل  
الملح -توازن الملح.  
طبقة التوست الفرنسي - اجمعي ما تحبينه بما في ذلك  
شراب القيقب، وشرائح الفراولة، والتوت الأزرق، والسكر  
البودرة، وأي شيء آخر.



ستروبری شیز کیک



میلفیه



بیکان شیز کیک



مکرو محشی





المشروبات الباردة :  
ايس تى  
ايس كوفي  
لاتية بارد  
وايت موكا كراميل  
ماكياتو مثلج  
ماتشا بارد  
افوكادو بالتمر والمكسرات  
برتقال  
اناناس  
مياه

المشروبات الساخنة  
الشاهي الإنجليزي  
شاهي ابيض  
شاهي اخضر  
قهوة أمريكي  
كابتشينو  
فلات وايت  
سبانيش لاتيه  
كورتادو  
ميكاتو  
ماتشا ساخن  
شوكلت بالحليب ساخنة

*Breakfast Nook*

*The Breakfast Nook*

All day breakfast

*The Breakfast Nook*

All day breakfast

*Wajed Breakfast Nook*  
All day breakfast