

ANTIPASTI

BRESAOLA, PARMIGIANO E RUCOLA / 73

Beef bresaola, wild rocket leaves, shaved parmigiano reggiano D.O.P. topped with extra virgin olive oil

NEW BRUSCHETTA AL POMODORO / 37 🌿

Grilled rustic organic bread served with cherry tomato and fresh basil medley

NEW CARPACCIO DI POLPO / 58

Thinly sliced cooked octopus, wild rocket leaves, capers and taggiaca black olives drizzled with light lemon sauce

PARMIGIANA DI MELANZANE / 62 🌿

A classic italian dish, fried eggplants, mozzarella fior di latte, baked with tomato sauce and fresh basil

PATATINA TONDA / 20 🌿

Unique homemade potato chips, thinly sliced and lightly fried until golden

BOCCONCINI DI MOZZARELLA FRITTI / 41 🌿

Deep fried mozzarella balls served with spicy tomato sauce

FRITTO DI CALAMARI / 52 🌿

Our bestselling breaded fried calamari served with rocket leaves, spicy tomato sauce and our homemade creamy lemon dip

ARANCINI / 41

Saffron rice balls, stuffed with cheese, meat ragu and fried until crispy, served with a delicious homemade tomato sauce

MINISTRONE GENOVESE / 31 🌿

Hearty traditional vegetable soup drizzled with pesto sauce

ZUPPA DI POMODORO / 28

Tomato soup topped with Fonduta di formaggio and fresh basil

ZUPPA DEL GIORNO / 37

Ask your waiter for our daily selection

NEW ANTIPASTI SELECTION / 104

A mouthwatering combination of fried calamari, patatina tonda, arancino balls, mozzarella fior di latte, wild rocket leaves topped with bresaola and shaved parmigiano reggiano D.O.P., cherry tomato and our homemade grissini



LA MOZZARELLA DI BUFALA / 62 🌿

Buffala mozzarella over bright trio of tomatoes, drizzled with extra virgin olive oil and fresh basil



CARPACCIO DI POMODORO E BURRATA / 73 🌿

Our signature burrata cheese over sliced tomatoes and fresh basil, drizzled with extra virgin olive oil



LE INSALATE

INSALATA DI SPINACI / 52 🌿 🥥

Fresh baby spinach, gorgozola cheese, green apples, sundried tomatoes and endive topped with walnuts and served with balsamic dressing

NEW INSALATA DI CAPRINO / 58 🌿 🥥

Beetroot and goat cheese salad with wild rocket, parmigiano reggiano D.O.P., orange quarters, sundried tomato, toasted almond flakes, red raddish tossed in orange balsamic vinegrette

POMODORO E MOZZARELLA / 58 🌿 🥥

Succulent fresh mozzarella, tomatoes, green olives and mixed green salad with balsamic dressing and pesto sauce

INSALATA DI POLLO / 58

Grilled chicken breast, marinated with fresh herbs, served warm with pomegranate seeds, shaved fennel, mix green salad, cherry tomato, red radish and carrot with orange quarters and balsamic dressing

INSALATA ELEGANTE / 47 🌿 🥥

Crunchy fresh pears, mixed green salad and shaved parmigiano reggiano D.O.P. with walnuts and balsamic dressing



INSALATA DI QUINOA / 47 🌿

Mixed black & white quinoa with cherry tomatoes, carrots, zucchini, red raddish, lamb lettuce, fennel and fresh basil, tossed with honey balsamic dressing

TONNO E CIPOLLE / 68 🌿

Our Select Callipo Tuna mixed with medley of fresh green leaves, red onions, green beans, tomatoes, yellow capsicum and taggiasca olives served with lemon dressing



NEW INSALATA CON SALMONE AFFUMICATO E AVOCADO / 62 🌿

Scottish smoked salmon and avocado salad with cucumber, fennel, cherry tomato, sour cream, fried capers tossed with lemon dressing



LA PIZZA

All our pizzas are baked in our oven and made with our signature Mulino Marino flour

MARGHERITA / 52

Tomato sauce, mozzarella fior di latte and fresh basil

VEGETARIANA / 62

Tomato sauce, mozzarella fior di latte, grilled eggplants, zucchini, mixed roasted capsicum, and fresh cherry tomatoes

NEW CALZONE SICILIANO / 68

Oven baked folded pizza stuffed with mozzarella fior di latte, fresh ricotta cheese, tomato sauce and fried eggplant served with a side of wild rocket leaves, cherry tomato and parmigiano reggiano D.O.P.

SALSICCIA E FUNGHI / 68

Tomato sauce, beef sausage, mozzarella fior di latte, scamorza cheese, mushrooms and fresh basil

BUFALINA / 68

Tomato sauce, buffalo mozzarella and fresh basil

NEW PIZZA ALLA MURGIANA / 83

Mozzarella fior di latte, smoked scamorza cheese, semi sun dried tomatoes, cherry tomatoes, taggiasca olives, artichoke paste and home made beef sausage topped with parsley and fresh basil

BURRATA / 89

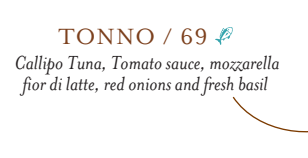
Tomato sauce, creamy burrata cheese, grilled zucchini, cherry tomato, basil and extra virgin olive oil

PIZZA DEL GIORNO / MARKET PRICE

Ask your waiter for our daily selection



NEW PIZZA AI FRUTTI DI MARE / 94
Tomato sauce, with shrimps, taggiasca olive, clams, squid and mussels



TONNO / 69
Callipo Tuna, Tomato sauce, mozzarella fior di latte, red onions and fresh basil



QUATTRO FORMAGGI / 76
White pizza topped with a blend of four Italian cheeses



ADD ON

Salsiccia / 10 Bresaola / 25 Mushrooms / 8 Preserved Black Truffle / 15 Mozzarella Di Buffalo / 19
Tuna / 21 Onion / 5 Black Olive / 8 Mozzarella Fior di latte / 15 Burrata / 37

LA PASTA

We use Afeltra pasta from the city of Gragnano, Campania. Served very al dente, just like in Italia!

BUGATINI AL POMODORO E BASILICO / 49

Delicious bucatini with tomato sauce and fresh basil

SPAGHETTI ALLA CARBONARA / 68

Spaghetti with traditional carbonara sauce and smoked veal bacon

SPAGHETTI AGLIO E OLIO / 49

Classic and light spaghetti served with garlic, chili and extra virgin olive oil

PENNE ALL ARRABBIATA / 49

Penne with tomato sauce and chili flakes

RIGATONI ALLA BOLOGNESE / 52

Our popular rigatone with traditional bolognese sauce

LASAGNA CLASSICA / 68

Grandma's classic fresh egg lasagna, baked with beef ragu, bechamel sauce and parmigiano reggiano D.O.P.

NEW RAVIOLI RICOTTA E SPINACI CON PUMMAROLA E BURRATA / 73

Homemade ravioli stuffed with ricotta cheese and spinach served with homemade tomato sauce prepared daily, topped with burrata cheese and fresh basil

PASTA DEL GIORNO / MARKET PRICE

Ask your waiter for our daily selection



PACCHERI ALLA PESCATORA / 94
Paccheri with mussels, shrimps, calamari and clams in a rich seafood stock



TORTELLI AL PESTO LIQUIDO / 68
Homemade tortelli stuffed with pesto mascarpone cheese tossed with butter and sage sauce served with mashed potato, green beans and roasted pine nuts



NEW TAGLIATELLE AI FUNGHI CON FONDUTA DI PARMIGIANO / 68
Homemade tagliatelle pasta with fonduta grana padano sauce and mushrooms



RISOTTO AI FUNGHI / 68
Risotto with a succulent selection of mushrooms and parmigiano reggiano D.O.P.

IL RISOTTO

NEW RISOTTO CARCIOFI E SALSICCIA / 68

Risotto with artichoke, home made beef sausage and parsley

RISOTTO DEL GIORNO / MARKET PRICE

Ask your waiter for our daily selection



SHARING PLATTERS

Serves 2 people

NEW

ITALIAN FEAST / 209

This is a true feast! enjoy two of your favourite selected pizzas and pastas, served along a delicious variety of antipasti including bresaola, mozzarella fiore di latte, arancini, bocconcini di mozzarella and patatina tonda



NEW

FIorentINA / 236

This is the most popular Italian beef cut. 1.2kg t-bone steak grilled to your preference and served sliced with roasted potatoes and mixed salad. For ultimate flavour, we recommend to be ordered medium



LA CARNE

COTOLETTA ALLA MILANESE / 121

Breaded veal rack, pan-fried, topped with wild rocket leaves, cherry tomatoes, served with your choice of side dish

BISTECCA DI MANZO / 115

Our favourite primal cut! 260 gr rib eye, grilled to your preference and served with your choice of side dish

POLLO DORATO / 89

Grilled succulent, tender and juicy chicken breast, marinated with fresh herbs and your choice of side dish

TAGLIATA DI MANZO / 125

Grilled sliced fillet of beef on a bed of wild rocket leaves served with balsamic reduction and your choice of side dish

SIDE DISHES

Roasted Potatoes / Mashed Potatoes /
Sautéed Mixed Vegetables / Mixed Green Salad



POLLO ARROSTO / 73

Roasted succulent, tender and juicy half chicken, marinated with fresh herbs and served with your choice of side dish

NEW

AGNELLO BRASATO / 121

Slow cooked, falling off the bone braised lamb shank over mashed potatoes served with our homemade signature sauce



IL PESCE

SALMONE ALLA PIASTRA / 89

Grilled salmon fillet with salmoriglio sauce and your choice of side dish

NEW

GAMBERI ALLA GRIGLIA / 131

Grilled tiger prawns on a bed of rocket leaves served with lemon butter pesto sauce and your choice of side dish

SIDE DISHES

Roasted Potatoes / Mashed Potatoes /
Sautéed Mixed Vegetables / Mixed Green Salad

BRANZINO AL FORNO / 121

Fresh whole seabass cooked in the oven, served with cherry tomatoes, taggiasca black olives, capers and your choice of side dish



BREAKFAST MENU



DELIZIOSA / 29
Hot beverage and choice of viennoiserie



GUSTOSA / 49
Fresh orange juice, hot beverage
and pizza alla pala



CONTINENTALE / 64
Fresh orange juice, hot beverage, choice of viennoiserie,
bread basket with butter, jam and plain omelette

LE UOVA

UOVA AL TEGAMINO / 39

A trio of sunny side up fried eggs served with grilled rustic bread topped with smoked mozzarella cheese, oregano, sun-dried tomato and wild rocket

UOVA STRAPAZZATE CON FUNGHI E

TARTUFO NERO / 84

Scrambled eggs with mixed mushrooms and preserved black truffle served with cherry tomato and rustic bread with pecorino romano, Parmigiano Reggiano D.O.P and black pepper

UOVA IN CAMICIA CON SALMONE AFFUMICATO E AVOCADO / 59

Poached eggs with smoked salmon in a bed of mashed avocado, grilled homemade rustic bread, topped with hollandaise sauce, dill leaves and fried capers

UOVA AL FORNO / 64

Baked eggs with tomato sauce, eggplant, fresh mozzarella cheese and Parmigiano Reggiano D.O.P served with pesto rustic bread

FRITTATA / 35

Plain omelette served with cherry tomato, wild rocket and Parmigiano Reggiano D.O.P
Ask your server for available toppings

UOVA STRAPAZZATE / 49

Scrambled eggs served with cherry tomato, mushroom and our rustic bread grilled with pecorino romano, Parmigiano Reggiano D.O.P and black pepper



UOVA IN CAMICIA CON FUNGHI E SPINACI / 54

Poached eggs in our homemade hashbrown potato with sauteed spinach and button mushroom, hollandaise sauce and fried cherry tomato



LA FRUTTA

MUESLI CLASSICO / 44

Classic muesli with milk and fresh berry toppings

MACEDONIA DI FRUTTA / 29

Fruit salad

YOGURT CON FRUTTA E GRANOLA / 44

Yogurt with cereal and fresh berry toppings

YOGURT AL NATURALE / 16

Choice of apricot or strawberry toppings

LA PIZZA ALLA PALA

Traditional roman-style pizza

RUSTICA / 29

Fresh mozzarella fior di latte, cherry tomato, taggiasca olives, Parmigiano Reggiano D.O.P and fresh basil

TRICOLORE / 29

Fresh mozzarella fior di latte, smoked turkey, cherry tomato, wild rocket and extra virgin olive oil

BRESAOLA, POMODORINI E BURRATA / 44

Tomato sauce, burrata cheese, beef bresaola, cherry tomato, fresh basil and wild rocket



SALSICCIA E POMODORINI / 29

Fresh mozzarella fior di latte, homemade beef sausage, sun-dried tomato, wild rocket and extra virgin olive oil



I PANINI

Our homemade sandwiches

PANINO TACCHINO E FORMAGGIO / 54

Turkey ham with melted fontina cheese, mustard, bechamel, sun-dried tomato, basil pesto and iceberg lettuce

PANINO POMODORO E MOZZARELLA / 49

Fresh mozzarella, tomatoes and pesto sauce



PANINO SALMONE AFFUMICATO E AVOCADO / 59

Smoked salmon, mashed avocado and cream cheese



قائمة الفطور



كونتيناتالي / ٦٤

عصير برتقال طبيعي، مشروب ساخن، أوملت، إختيارك من الكرواسون وسيلة خبز مع زبدة ومررب



جوستوزا / ٤٩

عصير برتقال طبيعي مع مشروب ساخن وبيتزا الا بال



ميليتسيوزا / ٢٩

إختيارك من الكرواسون مع مشروب ساخن

لا بيتزا الا بال

بيتزا تقليدية على الطراز الروماني

روستيك / ٢٩

جينة موزاريللا فيور دي لاتي، طماطم، كرزبة، زيتون تاجاسكا، جينة البارميجيانو ريجيانو وريحان طازج

تريكولوري / ٢٩

جينة موزاريللا فيور دي لاتي، لحم بيك رومي مخن، طماطم، كرزبة، أوراق الجرجير البرية وزيت زيتون بكر

بريزا ولا بومودوريني إي بوراتا / ٤٤

صلصة طماطم، جينة البوراتا لحم بريسا ولا البقري، طماطم، كرزبة، ربحان طازج وأوراق الجرجير البرية



سالسيتشيا إي بومودوريني / ٢٩

صلصة طماطم، جينة البوراتا لحم بريسا ولا البقري، طماطم، كرزبة، ربحان طازج وأوراق الجرجير البرية

إيل بانيني

سندويشات محلية الصنع

بانينو تيكينو إي فورماجو / ٥٤

لحم الديك الرومي مع جينة الفونتينا السائلة، خردل، بشاميل، طماطم، مجففة، بيستو بالريحان وخس

بانينو بومودورو إي موزاريللا / ٤٩

جينة الموزاريللا الطازجة، طماطم، مع صلصة البيستو



بانينو سالمون أفوميكاتو

إي أفوكادو / ٥٩

سالمون مخن، أفوكادو مع جينة سائلة

لا أوف

أوفال تيجمانيو / ٢٩

ثلاثة من البيض المقلي تقدم مع خبز الروستيك المشوي مغطاة بجينة الموزاريللا المدخنة، توابل طماطم مجففة وريحان بري

أوفاسترابازاتي كون فونجي إي تارتوفو نيرو / ٨٤

بيض مخفوق مع فطر مشكل وشرائح من الكماة السوداء تقدم مع الطماطم الكرزبة وخبز الروستيك مع جينة بيكورينو رومانو، جينة البارميجيانو ريجيانو والفلفل الأسود

كاميشا كون سالموني أفوميكاتو إي أفوكادو / ٥٩

بيض مسلوق مع سمك السلمون المخن فوق الأفوكادو المهروسة، خبز الروستيك المشوي مغطاة بالصلصة الهولنديسي، أوراق الشبت والكابري المقلية

أوفال فورنو / ٦٤

بيض مخبوز مع صلصة طماطم، بانتجان، جينة موزاريللا طازجة وجينة بارميجيانو ريجيانو تقدم مع خبز الروستيك بالبيستو

فريتاتا / ٢٥

أومليت سادة تقدم مع طماطم كرزبة، أوراق الجرجير البرية وجينة البارميجيانو ريجيانو إسال النادل عن الإضافات المتاحة

أوفاسترابازاتي / ٤٩

بيض مخفوق يقدم مع الطماطم الكرزبة، فطر وخبز الروستيك المشوي مع جينة بيكورينو رومانو جينة البارميجيانو ريجيانو والفلفل الأسود



أوفال إن كاميشا كون

فونجي إي سيناشي / ٥٤

بيض مسلوق مع البطاطس البنية المهروسة وسيقان سوتيه، فطر، صلصة هولنديسي وطماطم كرزبة مقلية



لا فروتا

موسلي كلاسيكو / ٤٤

موسلي كلاسيكي مع الحليب والتوت الطازج

مقدونيا دي فروتا / ٢٩

سلطة فواكه

يوغورت كون فروتا إي غرانولا / ٤٤

زبادي مع الغرانولا والتوت

يوغورت ناتورالي / ١٦

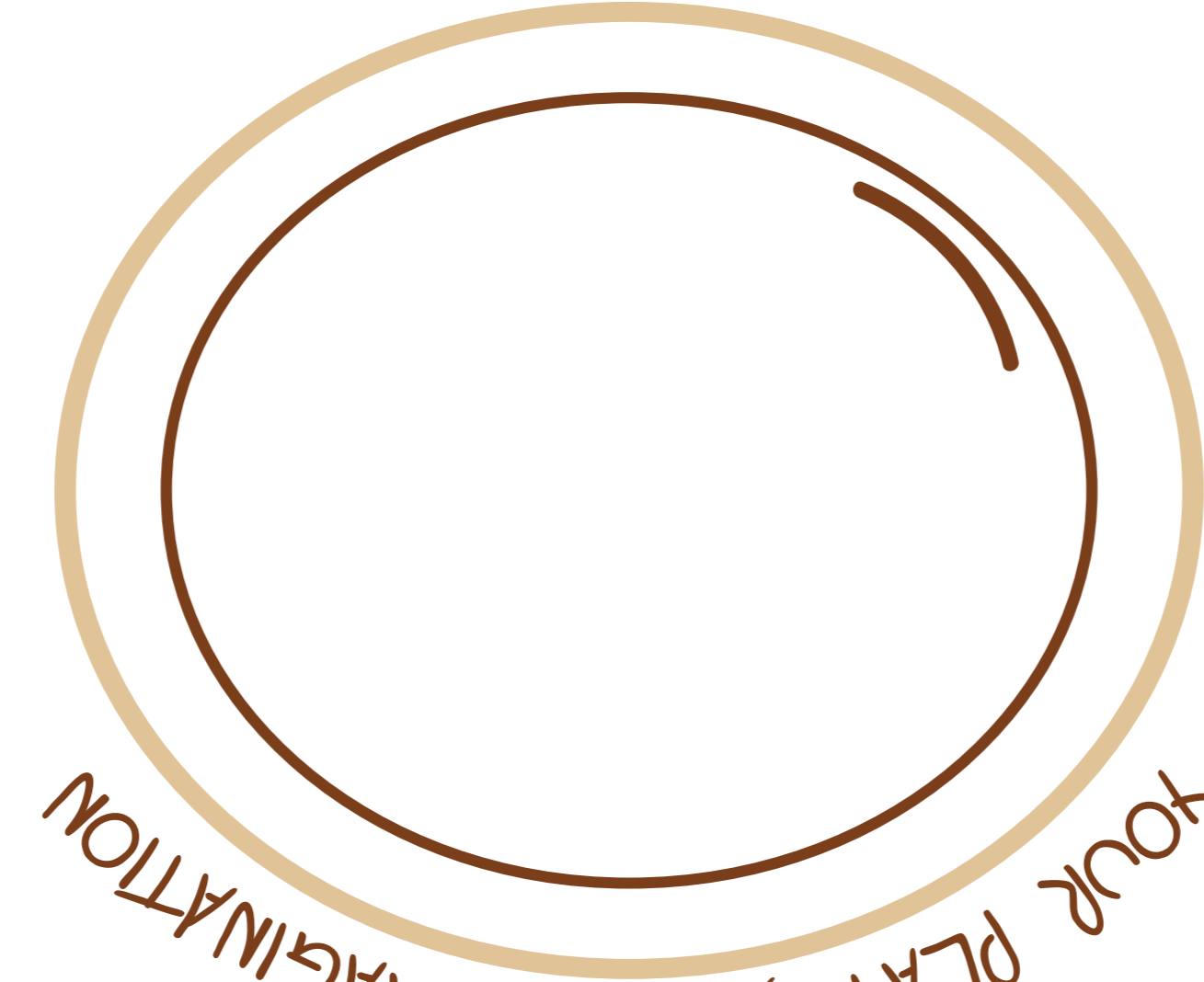
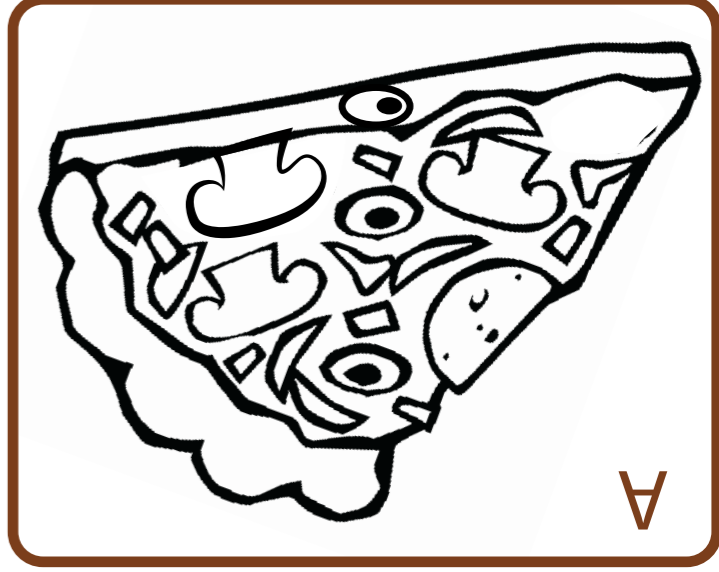
خياركم، ما بين إضافة المشمش وإضافة الفراولة

Draw your favourite Food to create the perfect plate!

YOUR PLATE, YOUR IMAGINATION



LA PIZZA DI EATALY
Can you spot 6 differences?

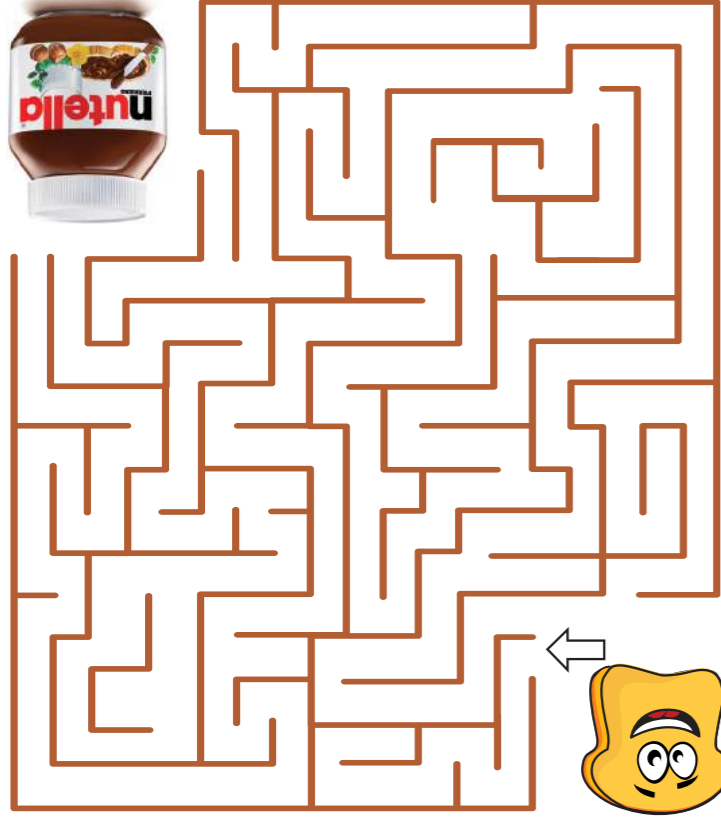


SEARCH & LEARN your favourite fruits... in Italian!



CIAO!
Il mio nome è...
(My name is...)

Help Fulvio the bread reach the Nutella jar quickly!





LA MOZZARELLA

LA MOZZARELLA FIOR DI LATTE
Mozzarella fior di latte, fresh tomatoes, mixed green salad with extra virgin olive oil **20 SAR**

LA CARNE

POLLO ALLA GRIGLIA
Grilled corn-fed half chicken breast served with mashed potatoes **37 SAR**

SPIEDINI DI MANZO
Grilled beef fillet skewers with mixed capsicums served with mashed potatoes and extra virgin olive oil **47 SAR**

IL FRITTO

PATATINA TONDA
Homemade potato chips **20 SAR**

MOZZARELLE FRITTE
Deep fried mozzarella, served with "Antonella" tomato sauce **20 SAR**

FRITTO DI CALAMARI
Breaded fried calamari **20 SAR**



Some of our products may contain nuts or traces of nuts.
All prices are inclusive of 5% VAT

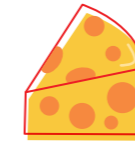


EATALY TAHLIA STREET
ALMAS PLAZA
+966 11 293 1502



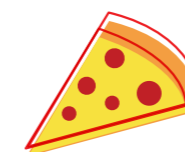
At Eataly, we believe that kids should also experience authentic Italian dishes, prepared with high quality and fresh ingredients.

@EATALYARABIA



MENU PER I BAMBINI

12 years and under



LA PASTA

PENNE ALLA BOLOGNESE
"Afeltra" penne pasta served with traditional Bolognese sauce **20 SAR**

PENNE POMODORO E BASILICO
"Afeltra" penne pasta with "Antonella" tomato sauce and basil **20 SAR**

PENNE CON FONDUTA DI PARMIGIANO
"Afeltra" penne pasta with grana padano sauce **20 SAR**

PENNE AL PESTO
"Afeltra" penne pasta with homemade pesto sauce **20 SAR**

LA PIZZA

PIZZA MARGHERITA
"Antonella" tomato sauce, mozzarella fior di latte and basil **20 SAR**

SALSICCIA E FUNGHI
Beef sausage, mozzarella fior di latte, "Antonella" tomato sauce, mushrooms and fresh basil **31 SAR**

LE VERDURE

ZUPPA DI POMODORO
Tomato soup topped with fonduta di formaggio and fresh basil **14 SAR**

MINISTRONE GENOVESE
Minestrone soup drizzled with pesto sauce **20 SAR**

ZUPPA DEL GIORNO
Please ask your waiter for our daily soup selection **MARKET PRICE**

WWW.EATALYARABIA.COM

SIGNATURE DRINKS

ANANAS E POMODORINI MOJITO / 34
Pineapple with basil leaves, green lime, cherry tomato and soda water.

FRULLATO VERDE / 34
Kiwi, rancho lemon with non dairy powder, fresh cucumber and mint leaves

DUE STAGIONI / 34
Strawberry, wild mint with fresh pomegranate juice, mint leaves, pomegranate seeds and soda water

FRULLATO CARAIBICO / 34
Pineapple, non dairy powder with fresh mango and coconut water

FRULLATO DI MELA / 34
Passion fruit with non dairy powder, fresh celery and fresh green apple

BANANANAS / 34
Pineapple, ginger with fresh banana, smoked paprika and fresh orange juice

FRULLATO D'ESTATE / 34
Peach, rancho lemon with non dairy powder, fresh red apple, fresh mango and basil leaves

MILANO / 31
Blackberry syrup mixed with cranberry juice & soda water topped with mint leaves



MOJITOS

VIRGIN MOJITO / 29
Mint leaves, green lime, sugar syrup, lemon juice and soda water

STRAWBERRY MOJITO / 34
Strawberry syrup, fresh lime, mint leaves, lemon juice and soda with fresh strawberry

PASSION FRUIT MOJITO / 36
Mint leave, fresh passion fruit, green lime, passion fruit syrup, lemon juice and soda water

ICED TEA

RASPBERRY POMEGRANATE / 26
Raspberry ice tea syrup, pomegranate syrup, with fresh lemon wedges and mint leaves

PEACH AND ROSE / 26
Peach ice tea syrup, rose syrup and fresh ginger

LEMON AND WATERMELON / 26
Lemon ice tea syrup, watermelon syrup and fresh watermelon

FRESH JUICES

MINTED LEMONADE / 23

LEMONADE / 21

WATERMELON / 20

APPLE / 23

CARROT / 20

GRAPEFRUIT / 24

MANGO / 23

ORANGE / 22

AVOCADO / 34

STRAWBERRY / 23

MIXED BERRIES / 32

ISOLA TROPICALE / 25
Pineapple blended with orange and mango

BRILLANTE / 23
Orange and carrots

POMEGRANATE / 40



WATER

SAN PELLEGRINO half liter / 16
SAN PELLEGRINO 1 liter / 26



ACQUA PANNA half liter / 12
ACQUA PANNA 1 liter / 23

SOFT DRINKS

PAOLETTI LIMONATA 250ml / 20

NIASCA MANDARINATA 250ml / 25



NIASCA LIMONATA 250ml / 25

MOLECOLA CLASSICA 330ml / 25



MOLECOLA SUGAR FREE 330ml / 25

مشروباتنا الخاصة



فرولاتو ديستاتي / ٢٤
خوخ، ليمون الرانتشو مع مسحوق الطيب خالي الدسم، تفاح أحمر طازج، مانجو طازجة وأوراق الريحان

ميلانو / ٢١
التوت البري، أوراق النعناع والمياه الغازية شراب التوت الأسود ممزوج مع عصير

أناناس إي بومودوريني إي موزيتو / ٢٤
أناناس مع أوراق الريحان، ليمون أخضر، طماطم كرزية ومياه غازية
فرولاتو فيردي / ٢٤
كيوي، ليمون الرانتشو مع مسحوق الطيب خالي الدسم، الخيار الطازج وأوراق النعناع
دوي ستاجيوني / ٢٤
فراولة، نعناع بري مع عصير الرمان الطازج، بنور الرمان ومياه غازية
فرولاتو كارا بييكو / ٢٤
أناناس مع مسحوق الطيب خالي الدسم، مانجو طازج ومياه جوز الهند
فرولاتو دي ميلا / ٢٤
باشين فروت مع مسحوق الطيب خالي الدسم، كرفس وتفاح أخضر طازج
باناناناس / ٢٤
أناناس، زنجبيل مع الموز الطازج، فلفل أحمر مدخن وعصير البرتقال الطازج

موجيتوز

باشن فروت موجيتو / ٢٦
شراب الباشن، باشن فروت طازج مع عصير الليمون ممزوج مع المياه الغازية وأوراق النعناع

ستروباري موجيتو / ٢٤
شراب الفراولة، عصير الليمون الطازج ممزوج مع المياه الغازية وأوراق النعناع

فيرجن موجيتو / ٢٩
عصير الليمون ممزوج مع المياه الغازية وأوراق النعناع

شاي مثلج

ليمون أند واترلمون / ٢٦
شراب الشاي البارد بنكهة الليمون ممزوج مع شراب البطيخ وشرائح البطيخ الطازج

بيتش أند روز / ٢٦
شراب الشاي البارد بنكهة الورد ممزوج مع شراب الورد، والزنجبيل الطازج

رازبيري بوموغرانيت / ٢٦
شراب الشاي البارد بنكهة التوت ممزوج مع شراب الرمان أوراق النعناع وشرائح الليمون

العصائر الطازجة



إيزولا تروبيكالي / ٢٥
أناناس ممزوج مع البرتقال ومانغو
بريلانتي / ٢٢
برتقال وجزر
رمان / ٤٠

ليموناضة بالنعناع / ٢٢
ليموناضة / ٢١
بطيخ / ٢٠
تفاح / ٢٢
جزر / ٢٠
جريب فروت / ٢٤
مانجو / ٢٢
برتقال / ٢٢
أفوكادو / ٢٤
فراولة / ٢٢
توت أحمر وأسود / ٢٢

مياه

سان بيليغرينو ٥٠٠ مل / ١٦
سان بيليغرينو ١٠٠٠ مل / ٢٦



اكوا بانا ٥٠٠ مل / ١٢
اكوا بانا ١٠٠٠ مل / ٢٢

مشروبات غازية

باوليتي ليموناتا ٢٥٠ مل / ٢٠

مولي كولا
كلاسيكا ٢٢٠ مل / ٢٥



مولي كولا خالي
من السكر ٢٢٠ مل / ٢٥

نياسكا مانداريناتا
٢٥٠ مل / ٢٥



نياسكا ليموناتا
٢٥٠ مل / ٢٥



I CLASSICI

ESPRESSO illy SINGLE / LUNGO / 16

The illy blend featuring nine different types of Arabica beans

ESPRESSO illy DECAFFEINATO / 17

The unmistakable taste and aroma of illy espresso, but with less than 0.05% caffeine

CAFFÈ FILTRO - DRIP / 18

Drip-brewed coffee served in a mug: for a light, long-lasting treat

ESPRESSO illy DOPPIO / 20

Double your illy pleasure, in a medium-sized cup

ESPRESSO illy ALL'AMERICANA / 20

illy espresso served with a jug of hot water: add as much as you like for an american-style coffee

CAPPUCCINO / 20

High-quality, fresh milk and illy espresso. An unmistakable blend of flavours: simple, rich and perfect

LATTE MACCHIATO / 22

Hot frothed milk served in a glass, with illy espresso

CAFFÈ DOLCE VITA / 26

Now enjoy pairing your favourite coffee with our parline collection!



GLI SPECIALI CALDI

(Hot specials)

DOLCE FONDENTE / 21

Espresso illy with milk, cocoa powder, and lady fingers biscuit. Frothed milk dusted with cinnamon gives it a crown of sweetness

COCCOLA AL CAFFÈ / 21

A spot of warm coconut milk in a glass of illy espresso, topped with spiced whipped cream for a journey to the far east

HALF & HALF WINTER / 21

A bottom layer of hot chocolate with a slightly sweetened illy espresso frappe. A thick cup of delight

CAPPUCCINO VIENNESE / 21

Discover an illy espresso underneath the hot frothed milk and a mountain of whipped cream dusted with cocoa as invented by the Viennese



GLI SPECIALI FREDDI

(Cold specials)

FRAPPÈ AL CAFFÈ / 21

Double illy espresso blended with cane sugar and ice for a creamy, smooth frappe

ESPRESSO TIRAMISU / 21

Your spoon will sink into this smooth blend of ice cream, lady fingers, and a double illy espresso dusted with cocoa powder

L'AFFOGATO / 23

Your choice of milk, chocolate or coffee to add with a thick, dense cream which will slowly melt into a shot of illy espresso, covered with whipped cream and cocoa powder

HALF & HALF SUMMER / 21

A bottom layer of cold chocolate topped with a slightly sweetened illy espresso frappe. Layers of pleasure!



TEA

CHOOSE FROM OUR SELECTION OF INFUSED TEA / 18

ALL PRICES ARE IN SAUDI RIYALS, ALL PRICES ARE INCLUSIVE OF 5% VAT



إي كلاسيكي

كافيه دولتشي فيتا / ٢٦
إستمتع الان بالقهوة المفضلة لديك
مع الشوكولاتة الرائعة



إسبريسو إيلي سينجل / لونغو / ١٦
خليط إيلي المميز من تسعة أنواع من قهوة الأرابيكا

إسبريسو إيلي ميكافيناتو / ١٧
الطعم، الذي لا يخطئ والرائحة المميزة لإيلي إسبريسو مع أقل من ٠.٥٪ كافيين

كافيه فيلترو دريب / ١٨
قهوة مقطرة تقدم في كوب: لمذاق ضعيف يدوم طويلاً

إسبريسو إيلي دوبيو / ٢٠
متعة ممزوجة من مذاق إيلي في كوب متوسط الحجم

إسبريسو إيلي الاميريكانا / ٢٠
إيلي إسبريسو يقدم مع إبريق ماء ساخن: أضف الكمية التي تريدها لقهوة بأسلوب أمريكي

كابوتشينو / ٢٠
طيب طازج مع إيلي إسبريسو ذات جودة عالية، مزيج من النكهات البسيطة والغنية

لاتيه ماكياتو / ٢٢
طيب مخفوق ساخن يقدم في كوب زجاجي مع إيلي إسبريسو

سبيسيالي كالدي

(مشروبات ساخنة)

كابوتشينو فينيسييه / ٢١
إكتشف مذاق إيلي إسبريسو مع الطيب المخفوق
الساخن، الكريمة المخفوقة وبودرة الكاكاو. كما هي
مبتكرة تماماً في البنقوية



دولتشي فوندنتي / ٢١
إيلي إسبريسو مع الطيب، بودرة الكاكاو وأصابع البسكويت. طيب مخفوق
مع القرفة المطحونة

كوكولا ال كافيه / ٢١
قطرة من طيب جوز الهند الناعم مع إيلي إسبريسو في كوب مغطى بالكريمة
المخفوقة الحارة لرحلة تحملك الى الشرق الأقصى

هاف أند هاف وينتر / ٢١
طبقة من الشوكولاتة الساخنة مع إيلي إسبريسو مخفوق ومحلّى قليلاً. إنه كوب
غني بمذاق رائع

سبيسيالي فريدي

(مشروبات باردة)

هاف أند هاف سمر / ٢١
طبقة من الشوكولاتة الباردة مغطاة، بفراييه إيلي
إسبريسو قليل التلطيبة مخفوق مع الأيس كريم.
طبقات تمنحك السعادة



فراييه أل كافيه / ٢١
إيلي دبل إسبريسو مخفوق مع قصب السكر والتلج لمذاق من الفراييه
الكريمي السلس

إسبريسو تيراميسو / ٢١
ملعقتك ستغرق في هذا المزيج اللذيذ من الأيس كريم، أصابع البسكويت وطبقة
مزروجة من إيلي إسبريسو مع بودرة الكاكاو

لافوغاتو / ٢٢
إختيارك المفضل من بودرة الطيب، الشوكولاتة أو القهوة، لإضافتها لتذوق
ببطء في إيلي إسبريسو المغطى بالكريمة المخفوقة وبودرة الكاكاو

شاي

إختيارك من مجموعة الشاي لدينا / ١٨

جميع الأسعار هي بالريال السعودي، جميع الأسعار تشمل ٥٪ ضريبة القيمة المضافة

PASTICCERIA

Eataly's traditional Italian pastries, cakes, and desserts that are as beautiful as they are delicious

MARITONZO CON LA PANNA / 13
Roman brioche with whipped cream

NEW MARITONZO CON LA PANNA E CIOCCOLATO / 20
Roman brioche with chocolate whipped cream

CANNOLO AL CIOCCOLATO / 20
Traditional cannolo with chocolate ricotta cheese garnished with chocolate chips

VERRINA TIRATISÙ / 20
Homemade mascarpone cream cheese with coffee sponge cake topped with cocoa powder

CANNOLO SICILIANO / 20
Traditional cannolo stuffed with sweet ricotta cheese, chocolate chips, Sicilian pistachio and candied orange

SPUMONE AL MASCARPONE / 19
Homemade mascarpone cream cheese with coffee topped with white chocolate

PANNA COTTA / 16
Traditional plain panna cotta
Add 6 SAR for any additional flavour (caramel, mango, chocolate or raspberry jelly)

CIOCCO SFOGLIA / 26
Dark chocolate coated hazelnut and caramel custard topped with edible gold leaf

DIPLOMATICO / 20
Homemade crunchy puffed pastry with custard, whipped cream, rice biscuit and fresh raspberry

NEW CROSTATINA PISTACCHIO E FRAGOLE / 25
Homemade tart wrapped with pistachio on a bed of pastry cream and topped with strawberry



NEW BIGNE ALLA VANIGLIA
E FRAGOLA / 25
Baked choux pastry dough stuffed with sweetened
fresh strawberry and homemade strawberry mousse

CHEESECAKE ESTIVA
ALLE FRAGOLE / 20

Traditional cheesecake made with yoghurt, ricotta
cream, biscuit and strawberry cream



CROSTATINA AI FRUTTI
DI BOSCO E PISTACHIO / 26
Homemade tart wrapped with pistachio on
a bed of pastry cream and topped with mixed berries

NEW FORESTA NERA / 25
Chocolate forest cake with chocolate mousse, cacao
biscuit and classic chantilly custard topped with cacao
powder and maraschino cherry



nutella[®]
FERRERO

CANNOLO / 20
Traditional cannolo filled with nutella[®] and pistachio

TORTINO AL COCCO / 20
Coconut cake filled with nutella[®]

BIGNÈ ALLA NUTELLA / 16
Choux pastry filled with nutella[®]

CROSTATINA / 20
Homemade tart filled with nutella[®]

SACCOTTINO / 20
Square croissant pastry filled with nutella[®]

BACIO DI DAMA / 23
Hazelnut cookie sandwiched together with nutella[®]

FRAGOLE E NUTELLA / 41
Fresh strawberries with whipped cream and nutella[®]

CRÊPE CON NUTELLA / 26
Crêpe spread with nutella[®] with toppings*

GOFFRE CON NUTELLA / 26
Goffre spread with nutella[®] with toppings*

*Banana / 5 Pistachio / 5 Strawberry / 13 Wild Berries / 16 Gelato / 21



BRIOCHE ALLA
NUTELLA / 26
Brioche filled with nutella[®]
and fresh berries



TORTINO ALLA
NUTELLA / 26
Tower cake with nutella[®], kiwi, strawberry,
banana & hazelnut



FOCACCIA ALLA
NUTELLA FRAGOLA
E BANANA / 27
Focaccia filled with nutella[®],
strawberry and banana



TORTA AL CIOCCOLATO
E NUTELLA / 30
Hazelnut and banana
brownie with nutella[®]

GELATO

COPPA DI FRUTTA / 34
Strawberry and mango gelato with whipped cream and strawberry syrup

COPPA GIANDUJA E BANANA / 34
Vanilla, cremino and gianduja gelato with whipped cream, banana dark Venchi chocolate
toppings and hazelnut grains

COPPA AL CARAMELLO / 34
Vanilla with whipped cream, caramel toppings and nougatine grains

COPPA FRESCA ALLE FRAGOLE / 35
Vanilla gelato with whipped cream, fresh strawberries and Venchi chocaviar grains

COPPA CIOCCOLATO E NOCCIOLA / 35
Gianduja, azteco and cremino gelato with whipped cream, Venchi chocaviar grains
and puff pastry



BRIOCHE
SICILIANA CON GELATO / 31
Italian brioche with cremino, vanilla and
hazelnut gelato, whipped cream and
Venchi chocolate flakes

باستيشيريا

معجنات، كعك وطوبويات إيطالية تقليدية من إيتالي

جيد بيچني الا فانيليا اي فروجولا / ٢٥
خبز شوكس محشو بالكريمة مع
الفراولة الطازجة



جيد تشيزك إستيغا الا فراجولا / ٢٠
كعكة الجبن التقليدية المصنوعة من اللبن
كريمة جبنة الريكوتا مع البسكوت وكريمة الفراولة



جيد كروستاتينا إي فروتي
دي بوسكو إي بيستاكيو / ٢٦
فطيرة من الكريمة مطحبة الصنع، مغلقة بالفستق
وبعلوها التوت الطازج، العنب البري والفراولة



جيد فورستا نيرا / ٢٥
كعكة الشوكولاتة مع موس الشوكولاتة، بسكوت الكاكاو
وكسترد شانتيلي الكلاسيكية بعلوها مسحق الكاكاو والكرز



جيد ماريتوزو كون لا بانا / ١٢
خبز بريوش روماني مع الكريمة

جيد ماريتوزو كون لا بانا إي شوكولاتو / ٢٠
خبز بريوش روماني مع كريمة الشوكولاتة

جيد كانولو ال شوكولاتو / ٢٠
بسكوت كانولو التقليدي محشو بجبنة الريكوتا ورفائق الشوكولاتة

جيد فيرينا تيراتيسو / ٢٠
كريمة جبنة الماسكاربوني مطحبة الصنع مع كعكة القهوة الإسفنجية، بعلوها مسحق الكاكاو

جيد كانولو سيشيليانو / ٢٠
بسكوت كانولو التقليدي محشو بجبنة الريكوتا، رقائق الشوكولاتة مع الفستق وطوى البرتقال

جيد سبوموني ال ماسكاربوني / ١٩
كريمة جبنة الماسكاربوني مطحبة الصنع مع القهوة وتعلوها الشوكولاتة البيضاء

جيد بنا كوتا / ١٦
لبننا عدة نكهات لبننا كوتا التقليدية من اختيارك للإضافة ٦ ريال (كرامل، مانجو، شوكولاته وهلام التوت)

جيد تشوكو سفوليا / ٢٦
شوكولاتة داكنة مغلقة بالبنق والكرامل وتعلوها أوراق الذهب الصالحة للأكل

جيد ديبولوماتيكو / ٢٠
حلوة محلية الصنع مقرمشة محشوة بالكسترد ومخلوطة مع الكريمة المخفوقة وبسكوت
الأرز وبعلوها التوت الطازج

جيد كوستانتينا بيستاشيو إي فروجولي / ٢٥
فطيرة الكريمة مطحبة الصنع، مغلقة بالفستق وتعلوها الفراولة

nutella
FERRERO

جيد كانولو / ٢٠

كانولو التقليدية محشوة بالنوتيلا والفستق

جيد تورتينو ال كوكو / ٢٠

مافين مع جوز الهند والنوتيلا

جيد بينه الا نوتيللا / ١٦

طوى الشو محشوة بالنوتيلا

جيد كروستاتينا / ٢٠

تارت محشو بالنوتيلا

جيد ساكوتينو / ٢٠

كرواسن مربع محشو بالنوتيلا

جيد باتشيو دي داما / ٢٢

كوكيز بالبنق محشو بالنوتيلا

جيد فراغولا إي نوتيللا / ٤١

فراولة طازجة مع الكريمة المخفوقة والنوتيلا

جيد كريب كون نوتيللا / ٢٦

كريب محشو بالنوتيلا مع الإضافات*

جيد غوفري كون نوتيللا / ٢٦

وفلز محشو بالنوتيلا مع الإضافات*

* موز / ٥ / فستق / ٥ / فراولة / ١٢ / توت بري مشكل / ١٦ / جيلاتو / ٢١



جيد بريوش ألا نوتيللا / ٢٦
بريوش محشو بالنوتيلا مع التوت الطازج



جيد تورتينو ألا نوتيللا / ٢٦
كعكة محشوة بالنوتيلا مع كيوي
فراولة، موز وبنق



جيد فوكاشيا ألا نوتيللا
فراغولا إي بنانا / ٢٧
فوكاشيا محشوة بالنوتيلا، فراولة وموز



جيد تورتا أال شوكولاتو إي نوتيللا / ٢٠
كعكة براوني بالبنق والموز مع النوتيلا

جيلاتو

جيد بريوش

سيسيليانا كون جيلاتو / ٢١

بريوش إيطالي مع جيلاتو الكريمنو
الفانيليا والبنق، تقدم مع كريمة مخفوقة
ورقائق شوكولاتة فينكي



جيد كوبا دي فروتا / ٢٤

مزيج من جيلاتو الفراولة والمانجا تقدم مع الكريمة المخفوقة وشراب الفراولة المركز

جيد كوبا جانتويا إي بنانا / ٢٤

مزيج من جيلاتو الفانيليا، كريمنو وجانتويا، تقدم مع كريمة مخفوقة، موز، وشوكولاتة
فينكي الداكنة وبعلوها حبوب البنق

جيد كوبا ال كاراميلو / ٢٤

جيلاتو فانيليا تقدم مع كريمة مخفوقة، فينكي كاراميل وحبوب النوغا

جيد كوبا فريسكا الي فراغولي / ٢٥

جيلاتو فانيليا تقدم مع كريمة مخفوقة، فراولة طازجة وحبوب الشوكولاتة من فينكي

جيد كوبا شوكولاتو إي نوكيولا / ٢٥

جيلاتو جانتويا، شوكولاتة داكنة نو أساس ماني وكريمنو تقدم مع الكريمة المخفوقة
حبوب الشوكولاتة من فينكي وعجينة البف باستري

جميع الأسعار هي بالريال السعودي، جميع الأسعار تشمل %٥ ضريبة القيمة المضافة

قد تحتوي بعض منتجاتنا على المكسرات أو آثار المكسرات. في حالة الحساسية يرجى الرجوع الى فريقنا