

جبران
Jubran



”

لا تجالس أنصاف العشاق، ولا تصادق أنصاف الأصدقاء، ولا تقرأ لأنصاف الموهوبين،
ولا تعيش نصف حياة ولا تمت نصف موت، ولا تختار نصف حل،
ولا تقف في منتصف الحقيقة، ولا تحلم نصف حلم، ولا تتعلق بنصف أمل.

نصف شربة لن تروي ظمأك، **ونصف وجبة** لن تشبع جوعك، نصف طريق لن يوصلك إلى أيّ مكان،
ونصف فكرة لن تعطي لك نتيجة، النصف هو لحظة عجزك وأنت لست بعاجز،
لأنك لست نصف إنسان.. أنت إنسان..

وجدت كي تعيش الحياة!! وليس كي تعيش نصف حياة!!

“

Kahlil Gibran

لجعل اختيارك أسهل

MENU GUIDE



Recommended by our chef
موصى به من قبل الشيف



Vegetarian
نباتي خالي من المنتجات الحيوانية



Vegan
نباتي خالي من المنتجات الحيوانية ومشتقاتها



Could be altered to be gluten free, ask your server
يمكن تعديله ليصبح خالي من الجلوتين، إسأل مقدم الخدمة



Requires additional preparation time
يتطلب المزيد من الوقت لإعداد الطبق



Caution: Served on a sizzling plate
انتبه: يقدم على طبق ساخن

Please let us know of any dietary preferences or food allergies
يرجى إعلامنا بأي تفضيلات للحمية الخاصة بك أو حساسية غذائية

المقبلات الباردة COLD APPETIZERS

 4.85 **Basil Walnut Hummus**
حمص بالجوز والريحان 
Hummus with basil & walnuts 

4.45 **Hummus Beiruti**
حمص بيروت 
Hummus with extra lemon & parsley drizzled with olive oil, topped with pine nuts 

3.45 **Hummus**
حمص 
إضافة صنوبر 1.50 **Add Pine**

4.90 **Muttabal Beetroot**
متبل شمندر بالجوز
Diced beetroot mixed with tahini & lemon, topped with walnuts 

4.35 **Muttabal Eggplant**
متبل باذنجان
Chagrilled eggplants with lemon & tahini, topped with pomegranates & olive oil 

4.45 **Baba Ghanouj**
بابا غنوج 

4.85 **Muhammara**
محمرة بالجوز
Mixed nuts blended with sweet peppers, tomatoes, onions & bread crumbs drizzled with olive oil 

5.45 **Shanklish**
شنكليش
A selection of mixed cheeses, served with finely chopped onions tomatoes, seasoned with oregano 

4.85 **Bamiyah Bizzeit**
بامية بالزيت
Okra with tomato sauce, onions, garlic, carrots & olive oil 

4.85 **Hinddbeh**
هندبة
Cooked chicory toast with lemon & olive oil dressing, topped with caramelized onions 

6.75 **Fatteh**
فتة
Your choice of (fried eggplant) or (rice, chicken & ghee) with chickpeas, crispy bread, topped with youghurt & almonds

4.95 **Yalanji**
يلنجي
Cooked vine leaves, stuffed with rice & vegetarian filling, drizzled with pomegranate molasses 

9.35 **Kibbeh Neyyeh**
كبة نية
Fresh raw beef blended with bulgur, pekmez, & pine nuts served with onions, aioli, radish, garlic sauce & olive oil 

4.45 **Huraq Osbaa**
حراق أصبعه
A bed of lentils & special dough, topped with crunchy bread, tamarind, crispy onions & garlic coriander, drizzled with pomegranate molasses, with herbs 

السلطات SALADS

8.00 **Kale & Quinoa**
كيل وكينوا
Fresh quinoa & kale with cherry tomatoes, avocado, orange slices, feta cheese & tangy pomegranate orange dressing 

8.75 **Dew Goddess**
الندى
Lettuce, rocca, zucchinis, avocado chunks, cucumbers, cherry tomatoes, orange slices, parmesan cheese mixed with pesto vinaigrette dressing 
إضافة الدجاج 2.00 **Add Chicken**

9.35 **Burrata**
بوراتا
Black, yellow & red heirloom tomatoes, radish leaves, chives, baby leaves, burrata cheese drizzled with balsamic pesto vinaigrette 

11.00 **Mango Delight**
مانجو ديلاييت
Fresh iceberg lettuce, juicy strawberries, creamy avocado, sweet dates, mango, crunchy walnuts, and tangy parmesan cheese, dressed with a vibrant mustard honey vinaigrette. A burst of summer flavors! 

11.00 **Caribbean Boat**
قارب الأناناس
Half cut pineapple stuffed with rocca, pineapple cubes, honey, strawberries, walnuts, dried fruits, mixed with balsamic olive oil dressing & honey 

5.75 **Caesar Crunch**
سيزر
Iceberg lettuce, tossed with tangy dressing, parmesan cheese, croutons for a flavorful experience 
إضافة الدجاج 2.00 **Add Chicken**

6.65 **Lentil Spinach**
عدس وسبانخ
Savor our earthy lentils, spinach, red onions, avocado chunks, cherry tomatoes, mint, sumac, and pomegranate molasses vinaigrette 

8.75 **Kale Freekeh**
كيل فريكة
A tantalizing blend of flavours featuring a colorful medley of green, yellow, & red peppers, kale, cherry tomatoes, feta cheese, dates, & pomegranate, perfectly dressed in beetroot honey vinaigrette 

5.75 **Beetroot & Arugula**
جرجر وشمندر
Fresh arugula and tender beetroot, feta cheese, dressed in tangy lemon vinaigrette, for a vibrant and refreshing dish 

6.60 **Spinach Beetroot**
سبانخ وشمندر
Fresh spinach, red onions, sunflower seeds, cherry tomatoes, pomegranate, beetroot, walnuts, pecans, grapefruit, feta cheese, and a zesty maple cranberry vinaigrette dressing 

4.75 **Tabbouleh**
تبولة
Finely chopped parsley, tomatoes, onions, bulgur with lemon vinaigrette 
إضافة كينوا 1.50 **Add Quinoa**

5.85 **Fattoush**
فتوش
Levantine mix of greens & vegetables drizzled with pomegranate molasses deressing, topped with crispy bread 

المقبلات الساخنة HOT APPETIZERS

Arancini di Riso
أرانشيني دي ريزو 8.00
Crispy fried risotto balls infused with truffle, portobello mushrooms & parmesan cheese

Sesame Beef & Bacon Wrap
رأب الخس واللحم بالسّمسم 9.65
A delectable combination of minced beef, crispy beef bacon, and spicy red chili pepper, hugged by fresh lettuce & served with a tantalizing sesame side sauce

Glazed Meatballs
كرات اللحم بالحبس 8.85
Sweet 'n' savory grape molasses meatballs

Dynamite Shrimp or Chicken
دايناميت جمبري أو دجاج 8.95
Crispy shrimp or chicken tempura tossed with our special spicy dynamite sauce

Othmaliya Chicken Balls
كرات الدجاج بالعثمالية 7.55
Crispy othmaliya coated chicken balls stuffed with pistachio & halloumi cheese, served with sweet chili sauce

Mozzarella Sticks
أصابع الموزاريلا 5.85

Hummus Bel Lahem
حمص باللحم 5.95
Mashed chickpea dip blended with sesame paste, fillet tenderloin cubes, drizzled with olive oil
إضافة صنوبر 1.50 Add Pine

Aubergine Orzo
أورزو بالباذنجان 8.85
Tender orzo pasta layered with rich tahini sauce, in a bed of a savory roasted eggplant

Musakhan Rolls
مسخن رولز 6.85

Halloumi
طوم 5.85
Grilled or Fried with Almonds
مشوي أو مقلي باللوز

Stuffed Kebab
كبة بلدية 1.40
Homemade croquettes stuffed with minced meat, onions & almonds
بالحبّة | per piece

Cheese Sambosic
سمبوسك جبنة 4.25
Hand-rolled pastry stuffed with halloumi cheese, fried to a golden crisp

Sujuk Armani
سجق أرمني 6.45
Minced sausages chargrilled, topped with pine nuts, smoked with Armenian special sauce

Molasses Chicken Liver
كبدة الدجاج بدبس الرمان 6.25
Pan sautéed chicken liver & garlic, laced with pomegranate molasses & olive oil

Spicy Potato & Coriander
بطاطا حرة بالكزبرة 5.20
Cubes of potatoes fried with coriander, garlic, spiced smoked pepper & virgin olive oil

Manti
مانتي 4.85
Oven-baked mini dough casings, filled with minced beef & served with our chef's special sauce

Freekeh with Cream & Mushroom
فريكة بالكريمة والفطر 6.65
Mediterranean smoked cracked wheat cooked with alfredo cream cheese, mushrooms & parmesan cheese
إضافة الدجاج 2.00 Add Chicken

فخارات وصواني OVEN BAKED POTTERIES

Galayet Bandoura
قلاية بندورة باللحمة 6.95
Traditional pan of fresh cooked tomatoes, meat, middle eastern herbs, & pine nuts, served with pita bread for dipping

Traditional Lamb Sajiyeh
ساجية لحم 10.45
Stir-fried diced fillet tenderloin & onions topped with pine nuts & almonds

إضافة أرز الياسمين 2.00 Add Jasmine Rice

Jubran's Special
فخارة جبران 10.95
Beef cubes in a fest of flavors with onions, red peppers, mushrooms, dried plums & figs

Shrimp & Mussels
فخارة الجمبري والمحار 10.70
Succulent seafood simmered in tangy tomato sauce, bursting with flavors of the sea

Chicken Sage
دجاج بالميرمية والكريمة 8.95
Sage creamy chicken with brocoli, carrots, zucchinis, mushrooms & onion

الشوربات SOUPS

Soup of the Day
شوربة اليوم Ask your server

Seafood Soup
شوربة ثمار البحر 9.00
Savor our Seafood Soup. Shrimp, black mussels, garnished with radish leaves & chives. A flavorful oceanic delight

Vegetable Soup
شوربة الخضار 4.35
إضافة الدجاج 2.00 Add Chicken

Creamy Mushroom Soup
شوربة الفطر بالكريمة 4.35

پاستا PASTA

10.65 _____ **Lasagne al Forno**
لازانيا الفورنو 
Layers of savory goodness with our oven-baked classic tomato bechamel beef lasagna.

6.65 _____ **Fettuccine Alfredo**
فتوشيني ألفريدو
Fettuccine pasta with rich alfredo cream sauce, mushrooms & parmesan shavings 

6.40 _____ **Penne Arrabbiata or Rosé**
بينيه أرابياتا أو روزيه
Penne pasta cooked with olives & parmesan shavings with your choice of Arrabbiata or Rosé sauce  

Add Chicken _____ 2.00 _____ **إضافة الدجاج**

9.35 _____ **Fettuccine al Tartufo**
فتوشيني تارتوفو 
Savor our fettuccine with truffle-infused mushroom sauce, parmesan shavings for a gourmet dining experience 

8.35 _____ **Linguine ai Frutti de Mare**
لينجويني ثمار البحر
Featuring succulent shrimp, flavorful salmon, & tender fish fillet, perfectly paired with al dente pasta for a seafood sensation like no other

6.20 _____ **Spaghetti Spinaci**
سباغيتي سبيناتشي 
Spinach spaghetti, tossed in creamy spinach sauce, parmesan cheese, & delicate baby spinach leaves 

12.00 _____ **Portobello Infused Risotto**
بورتوبيلو ريزوتو 
Delight in our creamy arborio rice infused with rich portobello mushrooms, topped with savory grated parmesan  

من الفرن FROM THE OVEN

7.95 _____ **Vegetarian Pizza**
بيتزا الخضار
Tomato basil sauce, eggplants, zucchinis, peppers, fresh mushrooms, black olives, onions, fior di latte fresh mozzarella & a hint of cream cheese 

7.85 _____ **Quattro Formaggi**
بيتزا أربع أجبان 
A delightful combination of fior di latte fresh mozzarella, emmental, parmesan & blue cheese, with a sprinkle of oregano, in a bed of our signature tomato basil sauce 

9.85 _____ **Pizza al Tartufo**
بيتزا تارتوفو 
Savor our truffle-infused pizza, portobello mushrooms, basil, and luscious fior di latte fresh mozzarella 

7.25 _____ **Armenian Safeeha**
صفيحة أرمنية
Minced lamb spread pastry with Armenian mixed spices & pomegranate molasses topped with rocca, pine nuts & lemon slices

6.95 _____ **Margherita Pizza**
بيتزا مارجاريتا
Tomato basil sauce, baby aragula & fior di latte fresh mozzarella 

9.65 _____ **Tomato Basil Mascarpone**
بيتزا ماسكاربوني بالريحان 
Indulge in our gourmet pizza with cherry tomatoes, basil pesto, baby arugula, & mascarpone cheese for ultimate satisfaction 

5.20 _____ **Manaqish**
مناقيش 

8.85 _____ **Pepperoni Pizza**
بيتزا بيروني
Pepperoni, tomato basil sauce, baby aragula & fior di latte fresh mozzarella

7.95 _____ **BBQ Chicken Pizza**
بيتزا باربيكيو الدجاج
Experience our BBQ pizza, boasting tangy teriyaki sauce, red onions, mushrooms, & tender chicken for a delicious delight

Add Truffle Oil _____ 2.00 _____ **إضافة زيت الكمأة**

الساندويشات BURGERS & SANDWICHES

9.45 **Nashmi Burger**
برغر نشمي
Stone grilled angus beef patty (150gm), topped with grilled onions, tomatoes & pickles with a spread of Jubran's sauce

9.65 **Mushroom & Swiss Burger**
ماشروم أند سويس برغر
Grilled angus beef patty (150gm), served in a brioche bun topped with sautéed mushrooms, onions & swiss cheese

8.95 **Royal Chicken Burger**
رويال تشيكن برغر
Golden crispy chicken breast, fried with Japanese panko crust topped with lettuce, pickles & special mayo sauce served in a brioche bun

8.75 **Crispy Chicken Burger**
كريسبي تشيكن برغر
Brioche bun, lettuce, golden crispy chicken breast smothered in your choice of dynamite or honey mustard sauce

8.85 **Beef Steak Roll**
بيف ستيك رول
Shredded smoked angus beef slow cooked to perfection with our house barbeque sauce, wrapped in a grilled buttery brioche bun

8.85 **Shrimp Roll**
جمبري رول
Toasted brioche bun full of juicy, tender shrimp with freshly chopped veggies tossed in our house mayo dressing

9.45 **Meatball Sliders**
سلايدرز كرات اللحم
Delight in our brioche bun meatball sliders, adorned with emmental cheese. A savory indulgence in every bite

10.45 **Steak Melt Sandwich**
ساندويش الستيك والفطر
Grilled beef medallions topped with rocca, crème fresh, sautéed mushrooms, caramelized onions & cheese served in a ciabatta bread

All of our sandwiches are served with your choice of side potatoes & coleslaw

من المشوى FROM THE GRILL

14.95 **Jubran Mixed Grill**
مشاوي جبران المشكلة
A selection of chargrilled kebabs, shuqaf, shish tawouq & lamb chops served with grilled vegetables, antakyali bread & garlic sauce

10.80 **Jubran Grilled Chicken**
دجاج جبران على الفحم
Pulled chicken marinated with Jubran's signature mixed spices served with grilled vegetables, antakyali bread & garlic sauce

7.35 **Arayes**
عرايس
Minced meat with diced tomatoes & onions grilled in homemade pita bread served with yoghurt

15.75 **Shuqaf**
شقف
Chargrilled meat fillet cube skewers marinated with our special spices, served with grilled vegetables & antakyali bread & garlic sauce

10.80 **Shish Tawouk**
شيش طاووق
Marinated shish tawouk chicken cube skewers, chargrilled, served with grilled vegetables, antakyali bread & garlic sauce

15.75 **Lamb Chops**
ريش
Chargrilled lamb chops marinated in special spices served with grilled vegetables, antakyali bread & garlic sauce

11.95 **Kebab**
كباب
Traditional minced meat skewers, served with grilled vegetables, antakyali bread, & garlic sauce

12.65 **Kebab Halabi**
كباب حلبى
Aleppo style kebab skewers with tomato sauce, onions, peppers & pistachios served with grilled vegetables, antakyali bread, & garlic sauce

12.65 **Kebab Khashkhash**
كباب خشخاش
Turkish style kebab skewers with khashkhash sauce served with grilled vegetables, antakyali bread, & garlic sauce

19.95 **Adana Kebabi**
كباب أذنة
Turkish lamb kebab marinated with our special spices mounted on a long thick skewer served with grilled vegetables, antakyali bread & garlic sauce

الأطباق الرئيسية MAIN COURSE

16.75 _____ Creamy Pesto Fillet Medallion
ستيك تندرولين بيستو الريحان

Grilled beef strips (250gm) cooked with our special creamy pesto sauce, grilled vegetables & your choice of side potatoes 🍴

18.50 _____ Beef Tenderloin Steak
ستيك بيف تندرولين 🍴

Beef Tenderloin steak (250gm) served with an assortment of grilled vegetables, mushroom or pepper sauce & your choice of side potatoes 🍴

28.95 _____ Rib-Eye Steak
ستيك رب آي 🍴

Rib-eye steak (350gm) with an assortment of grilled vegetables, mushroom or pepper sauce & your choice of side potatoes 🍴

22.35 _____ Seared Salmon Fillet
سالمون فيليه 🍴

Seared in teriyaki on a bed of fresh spinach leaves, brussels sprouts, and baby leaves, garnished with chives for a flavorful & nutritious dining experience 🍴

27.75 _____ Tiger Shrimp
جمبري تايجر 🍴

Savor our Tiger Shrimp Teriyaki Plate: Juicy shrimp in tangy teriyaki sauce, accompanied by a bed of mixed greens, each, creamy avocado & yellow cherry tomatoes. A delightful fusion dish 🍴

30.85 _____ Paella Valenciana
(for two)
بايلا فالنسيانا 🍴

Arroz arborio cooked with lobster, crab, shrimps, calamari, fish fillets, salmon fillets, mussels, carrots & onions 🍴

Ask Your Server _____ Dish of the Day
طبق اليوم

Beef Shawarma Skewer

13.95 _____ سيخ شاورما لحمة

Angus beef shawarma skewer (300gm) marinated with our special spices, served with tomatoes, onions, pickles, tortilla bread & a side of tahini 🍴

12.65 _____ Chicken Shawarma Skewer
سيخ شاورما دجاج

Chicken shawarma skewer (300gm) marinated with our special spices served with tomatoes, onions, pickles, tortilla bread & a side of aioli sauce 🍴

10.85 _____ Sizzling Chicken Fajita
فاهيتا دجاج 🍴

Grilled chicken breast strips served with bell peppers, onions & cilantro served with tortillas, sour cream, guacamole, salsa & cheese 🍴

11.60 _____ Sizzling Beef Fajita
فاهيتا لحمة 🍴

Grilled beef strips served with sizzling bell peppers, onions & cilantro served with tortillas, sour cream, guacamole, salsa & cheese 🍴

10.95 _____ Lebanese Chicken Breast
صدر دجاج لبناني

Chargrilled chicken breast with your choice of butter lemon, creamy pesto or white mushroom sauce served with an assortment of sautéed vegetables & your choice of side potatoes 🍴

الأطباق الجانبية SIDE ORDERS

3.25 _____ Rice & Yoghurt
أرز ولبن

4.00 _____ Sweet Potato Fries
بطاطا حلوة مقلية

3.45 _____ French Fries
بطاطا مقلية

4.85 _____ Mixed Sautéed Vegetables
تشكيلة خضار طازجة

4.00 _____ Mashed Potatoes
بطاطا مهروسة

4.00 _____ Curved Fries
بطاطا كيرفد

3.80 _____ Mixed Kabis
تشكيلة كبيس
Homemade pickles & olives

3.65 _____ Cheezy Garlic Bread
خبز الجبنة بالثوم

4.00 _____ Potato Wedges
بطاطا وذج

بوظة ICE CREAM

4.85	Pistachio فستق حليبي
4.85	Arabia عربية
4.85	Salted Caramel سولتد كراميل
4.85	Lotus لوتس
4.45	Oreo أوريو
4.45	Snickers سنيكرز
4.20	Chocolate شوكولاتة
4.85	Dark Chocolate شوكولاتة داكنة
4.20	Vanilla فانيلا
4.20	Strawberry فراولة

الحلويات DESSERTS

7.50	Baklava Ice Cream بقلاوة بالبوظة
8.00	Pistachio Mafroukeh Bel Ghazal مفروكة الفستق بالغزل والبوظة
7.35	Othmaliya Ice Cream or Arabic Cream عثمالية بالبوظة أو بالفشة
5.95	Kunafa كنافة
	Add Ice Cream 2.00 إضافة بوظة
6.70	Umm Ali Pot فخارة أم علي
8.95	Dulce De Lece Milk Cake دولتشي دي ليتشي ميلك كيك
8.50	Tiramisu Milk Cake تيراميسو ميلك كيك
6.75	Chocolate Soufflé شوكولاتة سوفليه
6.85	Cheesecake تشيز كيك
6.95	Nutella Double Chocolate Brownie دبل براوني نوتيلا
Ask your server	Seasonal Fruits Platter تشكيلة فواكه موسمية

القهوة والشاي COFFEE & TEA

3.20	Tea Selection خيارك من الشاي
3.35	Espresso / Decaf إسبريسو / خالي من الكافيين
3.20	Turkish Coffee / Decaf قهوة تركية / خالي من الكافيين
3.20	Organic Fresh Herbal Selection خيارك من الأعشاب الطبيعية الطازجة
3.95	Drip Coffee قهوة أمريكية
3.95	Americano أمريكانو
4.35	Karak Tea شاي كرك
2.45	White Rose Coffee قهوة بيضاء بماء الزهر
12.00	Coffee Pot Arabian or Saudi دلة قهوة عربية أو سعودية تقدم مع تمر Served with dates
6.50	Affogato أفوجاتو

المشروبات الساخنة HOT DRINKS

4.80	Mochaccino موكاتشينو
4.30	Caffé Latte لاتيه كافيه
4.25	Cappuccino كابوتشينو
4.70	Spanish Latte لاتيه اسبانية
4.85	Caramel Macchiato كراميل ميكيانو
4.70	Pistachio Latte لاتيه بالفستق الحليبي
4.35	Dark Mocha موكا داكنة
4.70	Cinnamon Fudge Latte لاتيه سينامون فدج
3.95	White Mocha موكا بيضاء
4.95	French Coffee قهوة فرنسية
4.35	Hot Chocolate شوكولاتة ساخنة

Caffeine Free Options

Add Flavor (Sugar Free Flavor Options Available) +1.00

Extra Shot +1.25

خيارات خالية من الكافيين

إضافة نكهة (متوفر خيارات خالية من السكر)

إضافة قهوة

Prices are subject to sales tax & service charge

تضاف ضريبة المبيعات وبدل الخدمة

المشروبات الباردة COLD DRINKS

3.30 Malt
شعير
Classic, Apple, Strawberry
كلاسيكي، تفاح، فراولة

3.20 Soft Drinks
مشروبات غازية

1.75 Mineral Water
مياه معدنية

4.20 Energy Drink
مشروب طاقة

3.30 Soda
صودا
Classic, Bitter Lemon, Pink Lemonade
كلاسيكي، بتر ليمون، ينك ليمونيد

S. Pellegrino / Acqua Panna
3.45 سان بيليغرينو / أكوا بنا

العصائر الطازجة FRESH JUICES

4.85 Strawberry
فراولة

3.85 Lemon
ليمون

4.80 Mango
منجا

4.20 Lemon with Mint
ليمون بالنعنع

4.70 Guava
جوافة

4.35 Orange
برتقال

5.45 Carrot
جزر

4.80 Kiwi
كيوي

5.80 Pomegranate
رقان

4.85 Kiwi Lemon Mint
كيوي وليمون بالنعنع

كوكتيل طازج FRESH COCKTAILS

5.65 Avocado
أفوكادو، طيب، عسل، فستق حليبي
Avocado, Milk, Honey, Pistachios

5.65 Tropical Tango
منجا، فراولة، كيوي، جوافة
Mango, Strawberry, Kiwi, Guava

4.95 Golden Sunset
برتقال، أناناس، خوخ، باشن فروت
Orange, Pinapple, Peach, Passion Fruit

4.95 Berry Splash
فراولة، برتقال، موز
Strawberry, Orange, Banana

4.20 Very Berry Smoothie
توت مشكل
Blackberries, blueberries, raspberries & strawberries

شاي متبلج ICED TEA

4.20 Very Berry
توت مشكل
Blackberries, blueberries, raspberries & strawberries

4.20 Cranberry
كرانبري

3.70 Peach
خوخ

3.70 Lemon
ليمون

موكتيل MOCKTAILS

6.95 Sangria
سانجريا
Blackberries, blueberries, raspberries & strawberries, orange slices, peach & grape juice

5.95 Very Berry
توت مشكل
Blackberries, blueberries, raspberries & strawberries

5.95 Cranberry
كرانبري

5.45 Passion Fruit
باشن فروت
Passion fruit, pineapple, peach, cranberry, orange, soda

5.95 Energy Blue
إينرجي بلو

موهيتو VIRGIN MOJITO

5.95 Very Berry
توت مشكل
Blackberries, blueberries, raspberries & strawberries

5.75 Cranberry
كرانبري

5.75 Passion Fruit
باشن فروت

5.65 Strawberry
فراولة

5.35 Classic
كلاسيكية

قهوة متبردة ICED COFFEE

Caramel Latte لايه كاراميل 5.20	Mocha Latte لايه موكا 4.95	Pistachio Latte لايه بيستاشيو 5.25	Coffee قهوة 4.65	Cappuccino كابتشينو 4.65
Vanilla Latte لايه فانيليا 4.95	Spanish Latte لايه اسباني 5.85	Hazelnut Latte لايه بندق 4.95	Caffè Latte لايه كافيه 4.75	Mochaccino موكاتشينو 4.70

Caffeine Free Options
Add Flavor (Sugar Free Flavor Options Available) +1.00
Extra Shot +1.25

خيارات خالية من الكافيين
إضافة نكهة (متوفر خيارات خالية من السكر)
إضافة قهوة

ميلك شيك MILKSHAKE

Piña Colada بينيا كولادا 5.45	Mango Passion منجا باشن 5.85
Mango Basil منجا بالريخان 5.85	Strawberry فراولة 4.95
Rocca Lemon جرجير وليمون 4.95	

ميلك شيك و فراهيه MILKSHAKE & FRAPPE

Vanilla فانيليا 5.65	Pistachio فستق حلبي 5.65
Salted Caramel سولتد كراميل 5.65	Arabia عربية 5.65
Chocolate شوكولاتة 5.65	Lotus لوتس 6.20
	Oreo أوريو 5.65

الأرجيلة SHISHA

Mastic مستكة 9.80	Blue Mist بلوميست 7.30	Two Apples تفاحتين 7.30
Jubran's Special جبران الخاصة 12.00	Mint نعنع 7.30	Grapes عنب 7.30
Fresh Two Apples تفاحتين طازج 14.00	Lemon & Mint ليمون ونعنع 7.30	Grapes & Berries عنب وتوت 7.30
Fresh Orange برتقال طازج 14.00	Watermelon & Mint بطيخ ونعنع 7.30	Grape & Mint عنب ونعنع 7.30
Fresh Lemon & Mint ليمون ونعنع طازج 14.00	Gum & Mint علكة ونعنع 7.30	Orange برتقال 7.30
	Gum & Cinnamon علكة وقرفة 7.30	Candy كاندي 7.30

Healthy Hose 1.65 بربيش صحي

Disposable Shisha +4.00 أرجيلة صحية خاصة