



للمشاركة

سلايدر بوراتا بالبيستو

بريوش ميني محشو بوراتا كريمية، طماطم مجففة، جرجير، وبيستو ريحان
38SR | 450 kcal

تاكوز البيض واللحم

تورتيللا طرية محشوة ببيض مخفوق، لحم مفروم متبل، وصلصة طماطم مشوية.
38SR | 620 kcal

فلافل هاش براون

قطع فلافل هاش براون مقرمشة، مع حمص بالطحينة ومخللات اللفت والخضار
42SR | 460 kcal

حلومي بقلادة

لفائف حلوم مشوي مع رقائق فيلو المقرمشة، تقدم مع طماطم شيري بالبيستو وروكا
52SR | 420 kcal

فتة حمص

فتة حمص كريمية مع قطع خبز مقرمشة، صلصة زبادي، و صنوبر محمص
52SR | 450 kcal

حمص واجيو

حمص ناعم مع قطع واجيو و صنوبر محمص
68SR | 480 kcal

فتة باذنجان

باذنجان مقلي مع الخبز المقرمش وصلصة الطماطم واللبن الكريمي والسنوبر المحمص، ومُضاف
إليه لحم مفروم متبل
57SR | 530 kcal

لحم بالعجين

عجينة مقرمشة تُغطى بخليط لحم بالعجين طرابلسي أصيل، وتُقدّم مع صلصة الطحينة بدبس الرمان
47SR | 420 kcal



الأطباق الرئيسية

فول مدمس مدخن

فول مدخن مهروس مع طحينة وليمون، يُقدّم بزيت زيتون، طماطم مقطّعة، وأعشاب طازجة
62SR | 350 kcal

داتش بيض بينيديكت

بيض بينيديكت مقدم بطريقة الدتس بيبي بان كيك مع قشطة حامضة وصلصة هولنديز مدخنة بالبابريكا
68SR | 520 kcal

أومليت التبولة

بيض أومليت يقدم مع مغطى بالتبولة مع طماطم مقطّعة، ورشة سماق
52SR | 330 kcal

شكشوكة

بيض مطبوخة في صلصة طماطم سان مارزانو مع بصل، ثوم ولمسة هريسة
58SR | 380 kcal

من الفرن

بوراتا زعتر

عجينة نابوليتانية محشوة بوراتا، جرجير، زعتر حليبي، طماطم كرزية ونعناع مخبوزة
56SR | 550 kcal

فطر بالكمأة

مزيج فاخر من الفطر البري مع صوص الكمأة البيضاء، موزاريللا وبارميزان
52SR | 570 kcal

السبانخ

سبانخ طازجة مع بصل، سماق، ليمون وزيت زيتون مع لمسة فلفل حار، ملفوفة بعجينة مختمرة ومخبوزة
حتى التحمير
45SR | 320 kcal



جبنة عكاوي

عجينة نابوليتانية بجبنة عكاوي حبة البركة
45SR | 420 kcal

زعتر

عجينة نابوليتانية بالزعتر حلي مع رشّة زيت زيتون.
45SR | 320 kcal

جبنة وسجق لبناني

عجينة نابوليتانية بالسجق اللبناني مع مزيج موزاريللا وعكاوي.
48SR | 530 kcal

لبنة ومكدوس

عجينة نابوليتانية باللبننة الحامضة تُقدّم مع مكدوس مُخَمَّر بالجوز، وطماطم بلدية، وأوراق ريحان وزيت زيتون
45SR | 320kcal

الحلى

فرنش توست بالعسل والقشطة

فرنش توست مكرومل بنكهة العسل، يُقدّم مع قشطة لبنانية وعسل طبيعي مع شمع العسل
52 | 550 kcal

كرواسون كنافة لبنانية

كرواسون محشو بجبنة الكنافة، مغطى بشراب زهرة البرتقال
46SR | 570 kcal

بقلاوة ميلفي

طبقات رقيقة من الفيلو المقرمش مع كريم موسلين بالفستق وشراب زهرة العسل
48SR | 450 kcal



المشروبات

عصير طبيعي

- 32SR 238 kcal | رمان
- 28SR 178 kcal | برتقال
- 30SR 244 kcal | ليموناضة لبنانية

ماء

- 13SR | ماء معدنية صغيرة
- 29SR | ماء معدنية كبيرة
- 16SR | ماء غازية صغيرة
- 32SR | ماء غازية كبيرة

مشروبات غازية

- 19SR | كولا
- 19SR | كولا لايت
- 19SR | سبرايت
- 19SR | فانتا

القهوة

- 30SR | لاتيه
- 35SR | روزبيري لاتيه
- 30SR | كابتشينو
- 30SR | فلا وايت
- 22SR | قهوة لبنانية
- 26SR | قهوة سوداء
- 22SR | قهوة بيضاء

شاي

- 24SR | شاي احمر
- 42SR | شاي احمر كبير



TO SHARE

Burrata Pesto Slider

Mini brioche buns filled with creamy burrata, sundried tomatoes, fresh arugula, and a vibrant basil pesto, a refined, modern bite with Mediterranean soul.

38SR | 450 kcal

Eggs & Beef Tacos

Soft tortillas filled with silky scrambled eggs, spiced minced beef, and a roasted tomato-muhammara salsa.

38SR | 620 kcal

Falafel Hash Brown

crispy falafel paired with golden hash browns, hummus tahini, and pickled turnips & vegetables.

42SR | 620 kcal

Halloumi Baklava

Spiral of grilled halloumi and crispy filo, pesto cherry tomatoes, baby rocca.

52SR | 420 kcal

Fatet Hummus

Creamy hummus base topped with crispy bread, chickpeas, yogurt sauce, and pine nuts, a signature MLLe reinvention.

52SR | 450 kcal

Hummus Wagyu

Velvety hummus topped with seared wagyu beef, Aleppo chili oil, and toasted pine nuts.

68SR | 480 kcal

Eggplant Fattah

Fried eggplant layered with crispy bread, rich tomato sauce, creamy yogurt, and toasted pine nuts, finished with spiced minced beef for a deeply comforting, Levantine-inspired fattah.

57SR | 530 kcal

Laham Bil Ajeen

Crispy puff dough topped with authentic Trabelsi laham bil ajeen mix, served with pomegranate tahini sauce

47SR | 420 kcal



THE MAINS

Smoked Foul Mudamas

Smoked fava beans blended with tahini and lemon, topped with olive oil, diced tomatoes, and fresh herbs earthy, rich, and deeply comforting.

62SR | 350 kcal

Kafta Dutch Benedict

Poached eggs on kafta patties, dutch baby pancake, sour cream, and hollandaise infused with smoked paprika.

68SR | 520 kcal

Tabbouleh Omelette

Fluffy omelette topped with tabbouleh herbs, tomato concassé, and sumac light, green, and full of freshness.

52SR | 330 kcal

Shakshuka

Sunny eggs poached in a rich San Marzano tomato sauce, flavored with onion, garlic, and a hint of harissa.

55SR | 380 kcal

LEBANESE OVEN PIDE

Burrata Zaatar

Fermented Neapolitan dough filled with burrata, arugula, Aleppo zaatar, cherry tomatoes, and mint, baked to airy perfection.

56SR | 550 kcal

Truffle Mushrooms

A luxurious mix of wild mushrooms, white truffle sauce, mozzarella, and Parmigiano Reggiano indulgence from the oven.

52SR | 570 kcal

Spinach

Fresh spinach, onion, sumac, lemon, olive oil, and chili enclosed in a golden fermented crust.

45SR | 320 kcal



Akawi Cheese

Akawi cheese baked in fermented dough with black seeds, simple, authentic, and irresistibly melty.
45SR | 420 kcal

Zaatar

Aleppo zaatar on fermented dough, drizzled with extra virgin olive oil, timeless Lebanese comfort
45SR | 320 kcal

Cheese & Lebanese Soujok

Lebanese sojok paired with creamy mozzarella and akawi cheese, bold morning flavor in every bite.
48SR | 530 kcal

Labneh & Makdous

Homemade sour labneh paired with walnut-fermented makdous, heirloom tomatoes, fresh basil leaves, and extra virgin olive oil a bright, savory Lebanese bite.
45SR | 320kcal

DESSERT

Honey & Ashta French Toast

Caramelized French toast infused with honey, topped with Lebanese ashta and natural honeycomb.
52SR | 550 kcal

Lebanese Kunafa Croissant

Flaky croissant filled with warm kunafa cheese, drizzled with orange blossom syrup a Paris–Beirut breakfast affair.
46SR | 570 kcal

Baklawa Millefeuille

Layers of crispy filo pastry, pistachio crème mousseline, and honey blossom syrup a refined reimagination of baklawa with arisian finesse.
48SR | 450 kcal



DRINKS

JUICES

- Pomegranate | 32SR 238 kcal
- Orange | 28SR 178 kcal
- Lebanese Lemonade | 30SR 244 kcal

SOFT DRINKS

- Cola | 19SR
- Cola Light | 19SR
- Sprite | 19SR
- Fanta | 19SR

WATER

- Still Water Small | 13SR
- Still Water Large | 29SR
- Sparkling Water Small | 16SR
- Sparkling Water Large | 32SR

COFFEE

- Latte | 30SR
- Rose berry Latte | 35SR
- Cappuccino | 30SR
- Flat White | 30SR
- Lebanese Coffee | 22SR
- Black Coffee | 26SR
- Cafe Blanc | 22SR

TEA

- Red Tea Small | 24SR
- Red Tea Large | 42SR