





صحن كنافة

## الحلويات

صحن كنافة ٢٥ درهماً

جبنة مذوبة مع كعك، تقدم مع قطع خبز بالسمسم.

شوكولا وموزو ٢٤ درهماً

الشوكولاتة بالبندي المذوبية مع شرائح الموز والبندق المحمص.

## أكواب الحلوى

ريد فيلفت ١٣ درهماً

كلك ريد فيلفت البدد مع كريمة

تشيزكيك بالفراولة ١٦ درهماً

حلوي الشيشريكي الشهير مع طصبة الفراولة.

جيبلو بالفراولة ٩ درهماً

طعم الفراولة المذهل بكوب.

تشيزكيك بالتوت البري ١٢ درهماً

حلوي الشيشريكي الشهير مع صصبة التوت البري.

شوكولا موسكبيك ١٣ درهماً

كعكة الشوكولا مع الموس.

كتيراميسو ١٤ درهماً

حلوي البريموس الشهير على طريقتنا.

أوريو تشيز كيك ١٣ درهماً

كوب من الأذن الكهان

التشيز كيك الكريمية الشهيرة ممزوجة ومغطاة بذوق كبير للأوريو



اسألوا عن وجبات الأطفال

لأننا نهتم  
زنتر وزيت هي سلسلة المطاعم  
اللبنانية الأول الذي تناول شهادته ابنه.

**ملاحظة:** إن استهلاك المأكولات النيتية أو غير المطهية جيداً كاللحمة، أو الدواجن، أو البيض قد يتسبب في زيادة مخاطر الإصابة بأمراض تنتقل عن طريق الأغذية. قبل تناول الطالية، أطعى النادل إن كنت تعاني من الحساسية ضد نوع معين من الأغذية.

زنتر وزيت برعاية  
**cravia**

٥٥٥



سانسنت ليموناضة

## مشروبات

### باردة

سانسنت ليموناضة ٢٦ درهماً

الفراولة وعصير الليمون

يدعم الجهاز المناعي، النظر والبشرة وهو مصدر أساسي للتربيب

سيتروس باور ٢١ درهماً

البرتقال، الليمون، الجريب فروت والخراف.

يعكس صحة الجلد وعمل كمدخل طيفي مضاد للشيخوخة

مع تقليل مستويات السكر في الدم

عصير كولد برسد ٢٢ درهماً

برنفال، جزر أو تفاح

ليموناضة كولد برسد ١٨ درهماً

لين طازج ١٩ درهماً

مياه ايفيان ١٤ درهماً

ماء ٨ درهماً

مياه غازية ١٤ درهماً

شاي مثلج ليبتون بنكهة الدراق/الليمون ١٤ درهماً

شاي مثلج ليبتون بدون سكر ١٤ درهماً

مشروبات غازية ١٧ درهماً (بدون إعادة التعينة ١٣ درهماً)

مشروبات غازية ٩ درهماً (بدون إعادة التعينة)



بيض. جبنة. شاي

## فطور طوال اليوم

اختر النكهات المفضلة لديك من مجموعة الفطور المتنوعة، على الطريقة اللبنانية التقليدية. جميء الأطباق تقدم مع الخبز الطازج، وطبق من اللعناع، البندورة، الخبز والزيتون الأسود.

حلووم مشوي ٣٥ درهماً

ساترتيك ابداً من مقاومة شرائط جبنة الحلووم المشوية.

بيض ٢٤ درهماً

بيض عبئوني أو مخفوق ٩ بيكات مقلية وفق الطريقة التي تحبها.

لبنة ٢٨ درهماً

اللبنية اللبنانيّة التقليديّة مع زيت الزيتون.



زنتر وجبنة

## مناقيس

الابغر البري على طريقة زنتر وزيت مع صلصة البصل والبندورة الخاصة

بذاك العصيدة مع العصيدة الصنوف.

زنتر ١٤ درهماً

زنتر مصفف شهيدي ممزوج مع السمسنة، والزبادي، ومحضر على الطريقة اللبنانيّة.

جبنة ١٨ درهماً

الجبنة المذيبة التقليديّة منقوشة بعشيقها الجميل.

زنتر وجبنة ١٧ درهماً

تجمّع بين الأذن وعينين، الزنتر في نصف العجينة الأول والجبنة في الصفي الثاني.

زنتر وبنة ١٧ درهماً

مزبلة راتج بمجمّع بين نهاتين مذبلتين، حلبي الزنتر التقليدي مع السنة.

لحمة بعجين ١٩ درهماً

مزبلة راتج بمجمّع بين نهاتين مذبلتين، حلبي الزنتر التقليدي مع السنة، مفتوحة كلاسيكيّة، مصمّمة مطلوبة مع التوابل، والبصل.

يمكنك إضافة	
صحن حضر	لبننة.
٧ درهماً	جبنة.
٦ درهماً	لبننة.
٨ درهماً	جبنة.
٧ درهماً	عصجينة متعددة الصنوب، الشوفان