



صباحك في كوفيمانيا

95 بيض بنديكت مع السلمون أو لحم الديك الرومي المدخن صفار وبياض البيض
Egg Benedict with Salmon / Turkey Ham

50 بيض مقلي / عجة البيض
Fried Eggs / Omelet

90 بيض مقلي مع الخضار مع زيت الفلفل الحار وزبادي بالأعشاب
Fried Eggs with Vegetables

95 شكشوكة
Shakshuka

140 درانيكي مع لحم سرطان البحر مع بيضة مسلوقة بنعومة (بوشر)
Dranik with Crab

130 درانيكي مع السلمون ومزيج الخضار
Draniki with Salmon and Green Mix

11 فطر | فليفلة | سبانخ إضافات للبيض المقلي والعجة
mushrooms | bell pepper | spinach

20 طماطم | جبنة
tomatoes | cheese

27 لحم بقر مقدد (ماربلد) | لحم ديك رومي مدخن
marbled beef bacon | turkey ham

95 توست سويدي مع السلمون وجبن كريمي بالأعشاب توست
Swedish Toast with Salmon

90 توست بالأفوكادو مع مزيج من السلطات وموس جبنة فيتا
Avo-toast

85 مع سلمون مُمَلَح بخفة كرواسون
With Lightly Salted Salmon

80 مع لحم ديك رومي مدخن وطماطم وجبنة غرويير
With Turkey Ham

35 كرواسون باللوز
Almond

30 كرواسون سادة
Plain

100 فارينيكى بالجبن القريش مع الفراولة جبن قريش وحليب
Lazy Cottage Cheese Vareniki

سيرنيكي بالفانيليا

110 / 90 كلاسيكي أو مع صلصة الشوكولاتة البيضاء
Vanilla Syrniki classic or with white chocolate sauce

100 بودنغ الجبن القريش الهش

مع مربى الكشمش الأسود وكريمة حامضة وفستق
Airy Cottage Cheese Pudding

62 زبادي بالفراولة والتوت
Yogurt Strawberry & Raspberry

410 سمك الحفش كافيار
Sturgeon

48 بلينى سادة مع زبدة بلينى (كريب روسي)
Plain with Butter

85 سلمون مُمَلَح بخفة مع جبن كريمي
Lightly Salted Salmon with Cream Cheese

70 حنطة سوداء مع بيضة مسلوقة بنعومة وجبنة بارميزان شوفان ساخن
Green Buckwheat

60 شوفان خال من الغلوتين
Oatmeal*Gluten Free

60 دَحْن مع قرع
Millet with Pumpkin

16 جوز | فواكه مجففة إضافات وصلصات
walnuts | dried fruits

16 كريمة حامضة
sour cream

40 / 20 توت مُصَفَّى بالسكر توت العليق، فراولة | فراولة برّية
strained berries with sugar: raspberries, strawberries | wild strawberries

25 توت أزرق طازج | فراولة
fresh blueberries | strawberries

عصري وأنيق

لأكثر من خمسة وعشرين عاماً من التميّز في عالم الطهي،
تقدم كوفي مانبا مزيجها الخاص من الأناقة والدفع، من
موسكو ونيويورك إلى دبي
فلسفتنا بسيطة: رفاهية يومية تُصنع من نكهات استثنائية
وحرفية عالية وتجربة مضعمة بالراحة
من الحلويات الراقية إلى القهوة الحائزة على جوائز والمأكولات
الفاخرة، صممت كل تجربة لدينا لتمنحك المتعة في أي وقت
من اليوم
نقدم وجبة الفطور في أيام الأسبوع حتى الساعة 12 ظهراً، وفي
عطلة نهاية الأسبوع حتى الساعة 2 ظهراً

البرغر وما يتبعه

يمكننا تقديم البرغر على أوراق خس آيسبرغ بدلاً من الخبز عند الطلب

كابتن باراشيك 160

برغر لحم غنم مع طماطم، وجبنة شيدر، ويصل أحمر؛
يقدم مع شرائح البطاطا أو البطاطا المقلية

Captain Barashek

أفونيا 160

كفتة لحم بقري من واغيو كروس مع جبنة شيدر وطماطم
وخيار مملح بخفة؛ تقدم مع شرائح البطاطا أو البطاطا المقلية

Afonya

كيساديا الدجاج 100

Chicken Quesadilla

الباستا والريزوتو

سباغيتي مع الكمأة السوداء 180

Spaghetti with Black Truffle

باستا طازجة، ويلميني، وفارينكي

بابارديلي مع سلطعون بصلصة بيسك 210

Pappardelle with Crab in Bisque Sauce

كاربونارا 90

مع لحم بقر مقعد (ماربلد) ولحم ديك رومي مدخن

Carbonara

بيلميني بحشوة لحم بقري ودجاج 90

Pelmeni with Beef and Chicken

فارينكي بحشوة الكرز 90

Vareniki with Cherry

ريزوتو بالطماطم مع ستراتشيانيلا 95

Tomato Risotto

الأطباق الجانبية

البطاطا - حسب اختيارك:

بطاطا مقلية، بطاطا مهروسة 35

french fries, mashed potato

بطاطا مقلية بزيت الكمأة أو جبنة بارميزان 40

french fries with truffle oil or parmesan

أرز أكيتا كوماتشي الياباني 35

Japanese Akita Komachi Rice

خضروات مشوية 40

بادنجان، فليفلة، كوسا، وطماطم مشوية

Grilled Vegetables

حنطة سوداء مع بصل 35

Buckwheat with Onion

بروكلي مشوي 40

Grilled Broccoli

كينوا مع أعشاب 35

Quinoa with Herbs

أرز بري مع صنوبر وفطر شانتيريل 85

Wild Rice

سلطة خضراء مشكلة 40

Bowl with a Mix of Green Salads

الأطباق الرئيسية

لحم	ريب آي واغيو كروس – السعر لكل ١٠٠ غرام	120
	Ribeye Cross Wagyu	
	فيليه ميغنون واغيو كروس	230
	Filet Mignon	
	ستروغانوف لحم بقري مع بطاطا مهروسة ومع خيار مملح بخفة	200
	Beef Stroganoff with Mashed Potatoes	
شرحات	كفتة لحم كبيرة (بيغ بيف) مع صلصة التوت البري وبطاطا مهروسة	130
	Big Beef	
	كفتة منزلية من ديك رومي / أرنب مع بطاطا مهروسة وليشو محضر طازجا	120
	Homemade Turkey / Rabbit	
	دجاج كييف	250
	كفتة دجاج طرية من دجاج إسباني مع زيت الكمأة؛ تقدم مع بطاطا مهروسة وخس آيسبرغ وصلصة جبنة غرويير	
	Chicken Kiev	
	بوجارسكي مع صلصة فطر بورسيني الكريمية	150
	Pozharsky	
لحوم الدواجن	دجاج بالليمون مع خس رومي مشوي وزبادي بالأعشاب	120
	Lemon Chicken	
	شنيتسل ميلانيزي مع جرجير وكرفس وتفاح وطماطم	150
	Schnitzel Milanese	
	دجاج مع أرز وكاري أخضر	140
	Chicken with Rice and Green Curry	
الأسماك والمأكولات البحرية	سمك القد الأسود متبل بصلصة يابانية ويُقدّم مع أرز أبيض	200
	Black Cod	
	سمك التوربوت – السعر لكل ١٠٠ غرام مع كوسا وبطاطا حارة وطماطم كرزية	160
	Turbot	
	سالمون ويلينغتون فطيرة بعجينة الباف مع سبانخ كريمية وصلصة الفطر	250
	Wellington with Salmon	
	أرز مقلي بالمأكولات البحرية	150
	Fried Rice with Seafood	
	كفتة سلطعون مع أرز بري وصنوبر وفطر شانتيريل	200
	Crab Cutlets	
	بوكي السلمون بحسب اختيارك: كينوا أو أرز بري أو أرز أكيتا كوماتشي الياباني	150
	Salmon Poke according to your choice: with quinoa, wild rice or Japanese rice Akita Komachi	
	حبار صغير مقرمش مع صلصة ياكيتوري	79
	Crispy Baby Squid	
	سلمون مشوي	130
	Grilled Salmon	

المقبلات

كافيار سمك الحفش 410
Sturgeon Caviar

توست سويدي مع السلمون وجبن كريمي بالأعشاب 95
Swedish Toast with Salmon

تارتار لحم البقر 150
على طريقة البراسيري الباريسية، مع صفار بيض
السمان وبطاطا مقلية ومن قطعة تندرلوين أسترالية
Beef Tartar

كوسا صغيرة مع كريمة حامضة ومع مزيج كوسا مهروس 90
Young Zucchini with Sour Cream

السلطات

باذنجان مع ستراتشياتيلا وصلصة الطماطم 85
Eggplant & Stracciatella with Tomato Sauce

محمرة مع توست خبز بيرلي 79
Muhāmbara with Perle Bread Toast

سلطة خضراء كبيرة مع أفوكادو ولوز وصلصة آسيوية 120
Big Green Salad

ليدي شمندر مع جبنة فيتا وصلصة كرز ويندق 79
Lady Beetroot

خابيوززا 120
من كلاسيكيات كوفي مانيا: بطيخ، جبنة فيتا، وبذور القرع
Khabyurza

سلطة غريكو 100
Greko Salad

كوسا مع جبنة فيتا مع صلصة ليمون متبلّة وصنوبر 85
Zucchini with Feta Cheese

حمص مع طماطم مشوية مع خبز روفّي 79
Hummus with Baked Tomato

بورا بورا – أفوكادو وروبيان وخيار 120
Bora-Bora

سلطعون مع أفوكادو ويوزو وآيولي 170
Crab, Avocado and Yuzu & Aioli

سلطة أوليفيه مع سمان / سلطعون 160 / 110
Olivier with quails / crab

سلطة سيزر مع صدر دجاج وبيضه مقلية 100
Caesar

الشوربات

شورية البورش 79
مع لحم البقر وفاصوليا بيضاء كبيرة وأعشاب
Borsch

شورية الدجاج بالشعيرية 75
بمرق دجاج إسباني غني وشعيرية منزلية
Chicken Noodle Soup

شورية الفطر 79
مع فطر بورسيني وكريمة حامضة
Mushrooms

غاسباتشو مع سلطعون وأفوكادو 160
Gazpacho with Crab and Avocado



ملوك التراس

توت العليق مع البطيخ 95 / 74
Raspberry Watermelon

شاي ياسمين مثلج مع الليتشي 44
Iced Tea Jasmine & Lychee

ماتشا استوائية 47
Tropical Matcha

ليمونادات فاخرة مصنوعة يدويًا

هيل 51 / 41
Cardamom

مانجو وفاكهة العشق 55 / 43
Mango & Passion Fruit

تفاح وشجرة التنوب وليمون 51 / 41
Apple & Fir Tree & Lemon

إكسبنسيف (ليمونادة مميزة) 59 / 47
Expensive

السموذي

إل نينيو مع الفراولة والليمون الأخضر 55
El Niño

لا نينيا مع المانجو والنعناع الطازج 55
La Niña

الأناناس والريحان نكهة الصيف القادمة من قارات مختلفة 55
Pineapple & Basil

الزبادي فراولة وتوت عليق 62
Strawberry & Raspberry

العصائر الطازجة

خلطات جاهزة العصير الأخضر الطازج نعناع، ليمون أخضر، وتفاح أخضر 49 / 44
Fresh Green

مزيج أخضر بروكلي، تفاح، سبانخ، وخيار 49
Green Mix

طماطم وكزبرة 49
Tomato & Cilantro

تفاح، برتقال، جريب فروت، جزر، أو كرفس 48
Apple, Orange, Grapefruit, Carrot, or Celery

أناناس أو بطيخ 64
Pineapple or Watermelon

المياه المعدنية

عادية أو غازية مياه فيليت ٣٧٥ مل / ٧٥٠ مل 37 / 32
Fillette 375 ml / 750 ml

شاي بدون شاي

74 **ياسمين ومانجوو** **إندونيسيا**
Jasmine & Mango

74 **زنجبيل حار، بنكهة العسل، دافئ**
Ginger

58 **مانجو وفاكهة العشق**
Mango & Passion Fruit

58 **نبق بحري** **روسيا**

مع صلصة فاكهة العشق والعسل وتوت النبق البحري والتوابل
Sea Buckthorn

74 **توت عليق**
Raspberry

54 / 47 **ثمر الورد**

مع قطرة عسل وشريحة برتقا
Rosehip

44 **حنطة سوداء** **عشبي وزهري**

حنطة تاتار السوداء المزروعة في المناطق الجبلية من تايوان
Buckwheat

44 **بابونج**
Chamomile

44 **مجموعة الأعشاب**
Herbal Collection

شاي مختار

44 **شاي أسام الأسود** **الهند**
Assam Black Tea

44 **شاي دارجيلنج إيلام الأسود** **نيبال**
Ilam Darjeeling Black Tea

44 **بئر التين شاي أخضر**
Dragon Well Green Tea

44 **شاي أولونغ تي غوان ين** **الصين**
Te Guan Yin Oolong

44 **إيرل غراي** **شاي بنكهة**
Earl Grey

44 **شاي أسود مع الزعتر**
Black Tea with Thyme

44 **شاي مولي لوي مع الياسمين**
Moli Lui Cha with Jasmine

القهوة

قهوة سوداء

42 قهوة محضّرة طازجاً
يسعدنا مساعدتك في اختيار بنّ القهوة وشرح طريقة التحضير
Freshly Brewed Coffee

37 / 26 إسبريسو
Espresso

38 / 32 أمريكيانو
Americano

45 / 40 كابتشينو
Cappuccino

49 / 44 لاتيه
Latte

37 بيكولو
Piccolo

42 فلات وايت
Flat White

44 ذا أوريجينال
The Original

44 برتقال
Orange

مع الحليب

راف

النجوم المميزة

51 / 42 لاتيه سنغافورة

كراميل ناعم وكريمي مع لمسة من عشبة الليمون
Latte Singapore

47 لاتيه الحلاوة وُلد في كوفي مانيا عام ٢٠١١ وأصبح نجماً خالداً فوراً
Latte Halva

يمكن إعداد أي من هذه المشروبات بإسبريسو بدون كافيين دون فقدان نكهتها اللذيذة

ماتشا، شوكولاتة وكرم

47 راف موس
Raf MOSS

47 ماتشا لاتيه
Matcha Latte

42 كرم لاتيه
Turmeric Latte

55 / 47 كاكاو مع غناش الشوكولاتة البلجيكية
Cocoa with Belgian Chocolate Ganache

قهوة مثلجة

44 إسبريسو تونيك
Espresso Tonic

32 أمريكيانو مثلج
Iced Americano

42 / 47 بامبل
Bumble

55 قهوة بتوت العليق
Raspberry Coffee

47 قهوة تايلاندية
Thai Coffee

45 غلاسيه
Glacé

45 / 47 ماتشا
Matcha

42 / 49 كلاسيك
Classic

49 / 42 كراميل
Caramel

44 راف مثلج
Iced Raf

47 راف موس مثلج
Iced Raf MOSS

لاتيه أو راف مثلج