

صباحك في كوفيماانيا

- 95 بيض بنديكت مع سلمون أو لحم ديك رومي مدخن
Egg Benedict with Salmon / Turkey Ham
صفار وبياض البيض
- 50 بيض مقلي / أوملت
Fried Eggs / Omelet
- 90 بيض مقلي مع خضار طازجة
مع زيت الفلفل الحار وزبادي بالأعشاب
Fried Eggs with Vegetables
- 95 شكشوكة
Shakshuka
- 140 درانيكي مع سلطعون مع بيضة
Dranik with Crab
- 130 درانيكي مع سلمون وسلطة خضراء
Draniki with Salmon and Green Mix
- 11 الفطر | ورقة الجرس | السبانخ
mushrooms | bell pepper | spinach
الحشوات للبيض المقلي والأوملت
- 20 الطماطم | الجبن
tomatoes | cheese
- 27 لحم ديك رومي مدخن | لحم بقر خامي مقنّد
marbled beef bacon | turkey ham
- 95 توست سويدي مع سلمون وجبن كريمي بالأعشاب
Swedish Toast with Salmon
توست
- 90 توست بالأفوكادو مع مزيج من السلطات وموس جبنة فيتا
Avo-toast
- 85 مع سلمون مملح بخفة
With Lightly Salted Salmon
كرواسون
- 80 مع لحم ديك رومي مدخن، طماطم، وجبنة غرويير
With Turkey Ham
- 35 لوز
Almond
- 30 سادة
Plain
- 100 فارينيكبي بالجبن القريش والفراولة بطريقة منزلية بسيطة
مع صوص جوز الهند
Lazy Cottage Cheese Vareniki
جبن قريش وحليب
- 110 / 90 سيرنيكي بالفانيليا - كلاسيكي أو مع صوص شوكولاتة
بيضاء
Vanilla Syrniki classic or with white chocolate sauce
- 100 بودينغ ناعم من جبن القريش الطازج
مع مربى الكشمش الأسود، كريمة حامضة، وفستق
Airy Cottage Cheese Pudding
- 62 الزبادي والفراولة والتوت
Yogurt Strawberry & Raspberry
- 410 سمك الحفش
Sturgeon
كافيار
- 48 سادة مع زبدة
Plain with Butter
بليني (كريب روسي)
- 85 سلمون مملح بخفة مع جبن كريمي
Lightly Salted Salmon with Cream Cheese
- 70 حنطة سوداء خضراء مع بيضة مسلوقة وجبنة بارميزان
Green Buckwheat
شوفان خال من الغلوتين
- 60 شوفان خال من الغلوتين
Oatmeal Gluten Free
- 60 دخن مع قرع
Millet with Pumpkin
- 16 جوز | فواكه مجففة
walnuts | dried fruits
إضافات وصلصات
- 16 كريمة حامضة
sour cream
- 40 / 20 توت مصفى بالسكر، توت، فراولة | فراولة بريّة
strained berries with sugar: raspberries, strawberries | wild strawberries
- 25 العنب البري الطازج / الفراولة
fresh blueberries | strawberries

المقبلات

كافيار سمك الحفش 410
Sturgeon Caviar

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

تارتار لحم البقر 150
على طريقة البراسيري الباريسي، مع صفار بيض السمان وبطاطا مقلية
فرنسية قطعة تندرلويين أسترالية
Beef Tartar

كوسا طازجة مع كريمة حامضة ومزيج كوسا مهروس 90
Young Zucchini with Sour Cream

السلطات

بادنجان وستراتشياتيلا مع صلصة الطماطم 85
Eggplant & Stracciatella with Tomato Sauce

محمرة مع توست خبز بيرل 79
Muhammara with Perle Bread Toast

سلطة خضراء كبيرة مع أفوكادو، لوز، وصلصة آسيوية 120
Big Green Salad

ليدي شمندر مع جبنة فيتا، صلصة كرز وبنديق 79
Lady Beetroot

خابيورزا 120
طبق كلاسيكي من «كوفيمانيا»: بطيخ، جبنة فيتا وبذور قرع
Khabyurza

سلطة غريكو 100
Greko Salad

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

حمص مع طماطم مشوية يُقدّم مع خبز روتي مسطح 79
Hummus with Baked Tomato

أفوكادو بورا بورا مع روبيان وخيار 120
Bora-Bora

مع سلطعون، أفوكادو، وصلصة يوزو وآيولي 170
Crab, Avocado and Yuzu & Aioli

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

سيزر مع صدر دجاج وبيضة مقلية 100
Caesar

الشوربات

بورش مع لحم بقري، وفاصوليا بيضاء كبيرة، وأعشاب طازجة 79
Borsch

شورية الشعيرية بالدجاج مطهوه بمرق دجاج إسباني غني 75
Chicken Noodle Soup

شورية الفطر مع فطر بورسيني وكريمة حامضة 79
Mushrooms

غاسباتشو مع سلطعون وأفوكادو 160
Gazpacho with Crab and Avocado

الأطباق الرئيسية

- لحم** 120 ريب آي لحم واغيو كروس - السعر لكل ١٠٠ غرام
Ribeye Cross Wagyu
- 230 فليه ميغنون لحم واغيو كروس - السعر لكل ١٠٠ غرام
Filet Mignon Cross Wagyu
- 200 ستروغانوف لحم بقري مع بطاطا مهروسة
وخيار مملح خفيف
Beef Stroganoff with Mashed Potatoes
- شرحات** 130 كستلاتة لحم بقري كبيرة
مع صلصة توت لينغون وبطاطا مهروسة
Big Beef
- 120 كفتة منزلية من ديك رومي أو أرنب
مع بطاطا مهروسة وليتشو طازج
Homemade Turkey / Rabbit
- 250 دجاج كييف
كفتة دجاج طرية من دواجن إسبانية بزيت الكمأة تُقدّم مع بطاطا
مهروسة وخس آيسبرغ مع صلصة جبنة غرويير
Chicken Kiev
- 150 كفتة بوجارسكي
مع صلصة فطر بورسيني الكريمية الفاخرة
Pozharsky
- دواجن** 120 دجاج بالليمون
مع خس رومي مشوي وزبادي بالأعشاب
Lemon Chicken
- 150 شنيتسل ميلانيزي
مع جرجير، كرفس، تفاح وطماطم
Schnitzel Milanese
- 140 دجاج مع أرز وكاري أخضر
Chicken with Rice and Green Curry
- أسماك ومأكولات بحرية** 200 سمك القد الأسود
منقوع في صلصة يابانية ويُقدّم مع أرز أبيض
Black Cod
- 160 سمك التوربوت - السعر لكل ١٠٠ غرام
مع كوسا، وبطاطا حارة، وطماطم كرزية
Turbot
- 250 سلمون ويلينغتون
فطيرة بعجينة موزّقة محشوة بالسبانخ الكريمية وصلصة الفطر
Wellington with Salmon
- 150 أرز مقلي بالمأكولات البحرية
Fried Rice with Seafood
- 200 كفتة سلطعون
مع أرز بري، وصنوبر، وفطر شانتيريل
Crab Cutlets
- 150 بوكي سلمون
حسب اختيارك: مع كينوا، أو أرز بري، أو أرز ياباني
Salmon Poke
- 79 حبار صغير مقرمش مع صلصة ياكيتوري
Crispy Baby Squid
- 130 سمك السلمون المشوي
Grilled Salmon

البرغر والمزيد

يمكننا تقديم البرغر على أوراق خس آيسبرغ بدل الخبز عند الطلب

كابتن باراشيك 160

برغر لحم غنم مع طماطم، جبنة شيدر، ويصل أحمر؛
"يقدم مع شرائح بطاطا مشوية أو بطاطا مقلية"
Captain Barashek

أفونيا 160

كفتة لحم بقر من لحم واغيو كروس مع جبنة شيدر
طماطم، وخيار مملح قليلاً؛ تقدم مع شرائح بطاطا مشوية أو بطاطا
مقلية
Afonya

كيساديا دجاج 100

Chicken Quesadilla

الباستا والريزوتو

السباغيتي مع الكمأة السوداء 180

Spaghetti with Black Truffle

باستا وبيلميني وفارينكي طازجة محضرة يومياً

بابارديلي مع سلطعون بصلصة بيسك 210

Pappardelle with Crab in Bisque Sauce

كاربونارا 90

مع لحم بقر رخامي مقدّد ولحم ديك رومي مدخن
Carbonara

بيلميني بلحم بقرى ودجاج 90

Pelmeni with Beef and Chicken

فارينكي بحشوة الكرز 90

Vareniki with Cherry

ريزوتو بالطماطم مع ستراتشيانيلا 95

Tomato Risotto

الأطباق الجانبية

بطاطا - حسب اختيارك

بطاطا مقلية، أو بطاطا مهروسة 35

french fries, mashed potato

بطاطا مقلية بزيت الكمأة أو مع جبنة بارميزان 40

french fries with truffle oil or parmesan

أرز أكيتا كوماتشي الياباني 35

Japanese Akita Komachi Rice

خضروات 40

بادنجان، فلفل حلو، 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

بول سلطة خضراء مشكلة 40

Bowl with a Mix of Green Salads

ملوك التراس

74 / 95 توت العليق وبطيخ
Raspberry Watermelon

44 شاي مثلج بالياسمين والليتشي
Iced Tea Jasmine & Lychee

47 ماتشا استوائية
Tropical Matcha

ليمونادات حرفية

41/51 ليمونيد بالهيل
Cardamom

43 / 55 التفاح وشجرة التنوب والليمون
Mango & Passion Fruit

41 / 51 تفاح وليمون
Apple & Fir Tree & Lemon

47 / 59 فاخر
Expensive

سموذي

55 إل نينيو مع فراولة ولمونة
El Niño

55 لا نينيا مع مانجو ونعناع فريش
La Niña

55 كمثرى وجرجير ناعمة وخفيفة، أساسها الشوفان
Pear & Arugula

62 الفراولة والتوت الزبادي
Strawberry & Raspberry

عصائر فريش

44 / 49 الخلطناها لكم جاهزة
الأخضر الفريش نعناع، ليمون وتفاح أخضر
Fresh Green

49 المزيج الأخضر بروكلي، تفاح، سبانخ وخيار
Green Mix

49 طماطم وكزبرة
Tomato & Cilantro

48 تفاح، برتقال، جريب فروت، جزر أو كرفس
Apple, Orange, Grapefruit, Carrot, or Celery
امزجها بنفسك أو اشربها صافية على راحتك

64 أناناس أو بطيخ
Pineapple or Watermelon

ماء معدني

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

قهوة

قهوة سادة

قهوة فريش مخمرة بعناية 42
حابين نساعدك تختار النوع المناسب ونشرح لك طريقة التحضير

Freshly Brewed Coffee

26 / 37 إسبريسو
Espresso

38 / 32 أمريكيانو
Americano

40 / 45 كابتشينو بالحليب
Cappuccino

44 / 49 لاتيه
Latte

37 بيكولو
Piccolo

42 فلات وايت
Flat White

44 الأصلي راف
The Original

44 برتقال
Orange

42 / 51 لاتيه سنغافورة كراميل ناعم وكريمي بنكهة عشب الليمون
Latte Singapore

47 لاتيه حلالة طحينية
ولد في كوفيمانيا سنة ٢٠١١ وصار نجمة خالدة في عالم القهوة
Latte Halva

يمكن نسوي أي مشروب من غير كافيين، والطعم يظل لذيذ مثل ما هو

ماتشا، شوكولاتة وكرم

47 راف موس
Raf MOSS

47 لاتيه ماتشا
Matcha Latte

42 لاتيه كرم
Turmeric Latte

47 / 55 كاكاو بغاناش شوكولاتة بلجيكية فاخرة
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 تايلندية
Thai Coffee

45 جلاسيه
Glacé

45 / 47 ماتشا راف مثلج
Matcha

42 / 49 كلاسيك
Classic

49 / 42 كراميل
Caramel

44 راف مثلج
Iced Raf

47 راف موس مثلج
Iced Raf MOSS

اختر نوع الحليب اللي يناسبك، كامل الدسم، خالي من اللاكتوز أو نباتي: جوز الهند، لوز أو شوفان.

شاي بدون شاي

74 ياسمين ومانجو
Jasmine & Mango

إندونيسيا

74 زنجبيل بطعم حار مع لمسة عسل، يعطي دفء ولطافة
Ginger

58 مانجو وباشن فروت
Mango & Passion Fruit

58 نبق البحر

روسيا

مع صلصة باشن فروت، عسل، توت النبق وتوابل فريدة
Sea Buckthorn

74 توت العليق
Raspberry

47 / 54 ثمر الورد بللمسة عسل وشريحة برتقال
Rosehip

44 حنطة سوداء

أعشاب وزهور

حنطة سوداء تترية مزروعة في الجبال بتايوان
Buckwheat

44 بابونج
Chamomile

44 تشكيلة أعشاب طبيعية
Herbal Collection

شاي مختار بعناية

44 شاي أسام الأسود
Assam Black Tea

الهند

44 شاي دارجيلنج الأسود من إيلام
Ilam Darjeeling Black Tea

نيبال

44 شاي الزمرد الأخضر
Emerald Bud Green Tea

44 تي غوان ين أولونغ
Te Guan Yin Oolong

الصين

44 إيرل غراي
Earl Grey

شاي منكه

44 شاي أسود بالزعتر
Black Tea with Thyme

44 شاي مولاي الأخضر بالياسمين
Moli Lui Cha with Jasmine

كوفيما نيا في بيتك

القهوة تبين نكتها الحقيقية بيدين تحبها، ولهذا طعمها دايم مميز
عندنا. تقدر تاخذ كيس معاك للبيت، للشغل، أو حتى للسفر وتعيش
التجربة بنفسك. اختيار الطحن وتحضير فنجان مضبوط أسهل مما
تتصور - والبارستا عندنا دايم جاهز يساعدك توصل لأجمل نكهة

00 دون كافيين أو من نوع واحد - ٢٥٠ جم
Decaf, or Single Origin 250 g

00 إسبريسو ١ كجم
Espresso 1 kg