



BOTANICA

BREAKFAST MENU

“WE KNOW HOW IMPORTANT THE FIRST MEAL OF THE DAY IS – THAT IS WHY OUR BREAKFAST IS CRAFTED WITH NATURAL, LOCAL, AND ORGANIC INGREDIENTS, TO NOURISH BOTH BODY AND MIND.”

Michele Di Bonito

ORGANIC EGG VARIETIES

JAZ MAZ SCRAMBLED EGGS 65

With onion, tomato, and spices.
220 Calories | (E) (D) (G) (VE) | 🚶 44 M

HALLOUMI OMELETTE 77

Egg with halloumi cheese.
450 Calories | (E) (D) (G) (VE) | 🚶 90 M

SAUDI SHAKSHOUKA 69

Eggs in a spiced tomato sauce.
280 Calories | (E) (D) (G) (VE) | 🚶 56 M

POACHED EGGS ON BATBOUT 67

With sautéed leafy greens and hollandaise ghee.
420 Calories | (E) (D) (G) (VE) | 🚶 84 M

CLASSIC EGG PREPARATIONS 57

Fried, boiled, scrambled or omelette.
Please ask the service team for local cheese & seasonal vegetables toppings.
160 Calories | (E) (D) (G) (VE) | 🚶 32 M

OPTIONAL SIDES 20

Beef bacon, hashbrown, grilled mushrooms, chicken or beef sausage.

BREAKFAST BOWLS

GRANOLA BOWL 47

Homemade crunchy granola with fresh wild berries.
380 Calories | (N) (G) (VE) | 🚶 76 M

MUESLI BOWL 49

With local yogurt, honey and dates.
420 Calories | (N) (G) (D) (VE) | 🚶 84 M

DAILY MIX GREEN 49

Fresh vegetables and produce varying every day
110 Calories | (VE) | 🚶 22 M

SEASONAL FRUIT BOWL 49

Freshly cut fruits of the season
150 Calories | (VE) | 🚶 30 M

TOASTS & SANDWICHES

AVOCADO SOURDOUGH TOAST 57

Sunny-side egg with pickled onion and sumac.
410 Calories | (E) (D) (G) (VE) | 🚶 82 M

MEDITERRANEAN PESTO TOAST 49

Bread loaf with fresh cheese cherry tomatoes and pesto.
360 Calories | (D) (N) (G) (VE) | 🚶 72 M

SHURAIK BREAD SANDWICH 61

Marinated local fish, dill mayo, and soft-boiled egg.
430 Calories | (E) (F) (G) (D) | 🚶 86 M

SAVORY CROISSANT 57

Filled with melted cheese, cured beef, and frisée lettuce.
520 Calories | (D) (G) (E) | 🚶 104 M

SWEET BREAKFAST

FRENCH TOAST 53

Brioche, served with Saudi honey, toasted nuts, and creamy yogurt.
600 Calories | (D) (N) (G) (E) (VE) | 🚶 120 M

OATAYEF PANCAKES 49

Served with mixed berries and whipped cream.
480 Calories | (D) (G) (E) (VE) | 🚶 96 M

BOARD AND PLATTERS

CHARCUTERIE BOARD 119

Selection of artisanal cured meat.
350 Calories | 🚶 70 M

CHEESE BOARD 87

Variety of local cheese & homemade jams.
520 Calories | (N) (D) (VE) | 🚶 104 M

MIDDLE EASTERN MEZZE PLATTER 118

Hummus, Labneh, Muhammara, Tabouleh, Fresh Cheese, Oriental Foul, Olives, Mekhalal
650 Calories | (G) (D) (N) (VE) | 🚶 90 M

🚶 Estimated Walking Time

G: Gluten | D: Dairy | E: Egg | V: Vegan | VE: Vegetarian | N: Nuts | F: Fish

Please inform our team of any food allergies or dietary preferences. Prices are in Saudi Riyals, inclusive of applicable charges.

Adults require around 2,000 calories on average per day, though individual needs may vary.

BREAKFAST MENU

“WE KNOW HOW IMPORTANT THE FIRST MEAL OF THE DAY IS – THAT IS WHY OUR BREAKFAST IS CRAFTED WITH NATURAL, LOCAL, AND ORGANIC INGREDIENTS, TO NOURISH BOTH BODY AND MIND.”

Michele Di Bonito

BAKERY

VANILLA BRIOCHE 180 Calories (E) (D) (G) (VE) 🚶 44 M	24
CROISSANTS Plain Pastry cream Chocolate Jam-filled 260 Calories (E) (D) (G) (VE) 🚶 52 M	24
PAIN AU CHOCOLAT 290 Calories (E) (D) (G) (VE) 🚶 58 M	24
SOURDOUGH SEEDED BREAD 90 Calories (G) (VE) 🚶 18 M	24
WHOLE WHEAT BREAD 80 Calories (G) (VE) 🚶 16 M	24
DARK TOAST BREAD 66 Calories (G) (VE) 🚶 17 M	24
ARABIC FLATBREAD 160 Calories (G) (VE) 🚶 32 M	24
MILK BREAD 100 Calories (G) (D) (VE) 🚶 20 M	24

DAILY CAKES

SWEET CAKES Chef’s daily selection. 120 Calories (E) (D) (G) (N) (VE) 🚶 56 M	32
SAVORY CAKES Chef’s daily selection. 260 Calories (E) (D) (G) (VE) 🚶 44 M	32

FRESH & DRY FRUITS

DRIED FRUITS & NUTS 180 Calories (N) (VE) 🚶 36 M	29
FRESH SEASONAL FRUIT 70 Calories (VE) 🚶 14 M	35
SEASONAL FRESH FRUIT SALAD 110 Calories (VE) 🚶 22 M	35
SPREADS	
SIDR HONEY BUTTER 120 Calories (D) (VE) 🚶 24 M	12
HERB-INFUSED BUTTER 110 Calories (D) (VE) 🚶 22 M	12
DATE & BITTER ORANGE JAM 90 Calories (N) (VE) 🚶 18 M	12
FIG & ROSE PETAL JAM 100 Calories (VE) 🚶 20 M	12

🚶 Estimated Walking Time

G: Gluten | D: Dairy | E: Egg | V: Vegan | VE: Vegetarian | N: Nuts | F: Fish

Please inform our team of any food allergies or dietary preferences. Prices are in Saudi Riyals, inclusive of applicable charges.

Adults require around 2,000 calories on average per day, though individual needs may vary.

قائمة الإفطار

"نعلم مدى أهمية الوجبة الأولى في اليوم ولهذا فإن إفطارنا مُعد من مكونات طبيعية ومحلية وعضوية ليغذي الجسم والعقل معًا"

مبكالې دې بونډو

التوست والسندويشات

٥٧	توست الساور دو بالأفوكادو يقدم مع بصل مخلل، بيض مقلي وسماق السرعات ٤١٠ (ب) (ج) (غ) ٨٢ دقيقة
٤٩	توست بالبيستو خبز التوست مع طماطم كرزية، بيستو أعشاب، وجبنة طازجة السرعات ٣٦٠ (ج) (م) (غ) ٧٢ دقيقة
٦١	ساندويتش خبز الشريك مع سمك محلي متبل، مايونيز شبت، وبيض مسلوق السرعات ٤٣٠ (س) (ب) (ج) (غ) ٨٦ دقيقة
٥٧	كرواسون بالجبن و البريزاولا محشو الجبن الذائب، لحم بقري مدخن، وخس فريزي السرعات ٥٢٠ (ب) (ج) (غ) ١٠٤ دقيقة

خيارات الإفطار الحلوة

٥٣	فرنش توست خبز بريوش يقدم مع عسل سعودي، مكسرات محمصة، و زبادي كريمي السرعات ٦٠٠ (ب) (م) (غ) (ج) ١٢٠ دقيقة
٤٩	قطايف بان كيك تقدم مع التوت والكريمة المخفوقة السرعات ٤٨٠ (ب) (غ) (ج) ٩٦ دقيقة

الأطباق

١١٩	طبق اللحوم الباردة تشكيلة لذيذة من اللحوم الباردة السرعات ٣٥٠ ٧٠ دقيقة
٨٧	طبق الأجبان تشكيلة من الأجبان والمرببات المحضرة في المملكة السرعات ٥٢٠ (ج) (م) ١٠٤ دقيقة
١١٨	طبق مقبلات شرقية حمص، لبننة، محمرة، تبولة، مناقيش دافئة، جبنة طازجة، فول شرقي، زيتون، مخلل السرعات ٦٥٠ (ج) (ن) (غ) ٩٠ دقيقة

خيارات البيض العضوي

٦٥	بيض جاز ماز بيض مخفوق مع البصل والطماطم والتوابل السرعات ٢٢٠ (ب) (غ) (ج) ٤٤ دقيقة
٧٧	أومليت حلومي بيض عضوي مع جبن الحلوم السرعات ٤٥٠ (ب) (غ) (ج) ٩٠ دقيقة
٦٩	شكشوكة سعودية بيض بصلصة الطماطم المتبلّة السرعات ٢٨٠ (ب) (ج) (غ) ٥٦ دقيقة
٦٧	بيض مسلوق مع خبز البطبوط يقدم مع خضراوات ورقية سوتيه وصلصة هولنديز بالسمن السرعات ٤٢٠ (ب) (غ) (ج) ٨٤ دقيقة
٥٧	أطباق البيض التقليدية مقلي، مسلوق أو أومليت. يرجى الاستفسار من فريق الخدمة لإضافة الجبن المحلي والخضراوات الموسمية السرعات ١٦٠ (ب) (ج) (غ) ٣٢ دقيقة
٢٠	أطباق جانبية اختيارية لحم بقري مقدد، هاش براون، مشروم مشوي، تفانق دجاج أو لحم

أوعية الإفطار

٤٧	وعاء الجرانولا جرانولا مقرمشة منزلية الصنع مع توت بري طازج السرعات ٣٨٠ (م) (غ) ٧٦ دقيقة
٤٩	وعاء الموسلي مع زبادي محلي، عسل وتمر السرعات ٤٢٠ (ج) (م) (غ) ٨٤ دقيقة
٤٩	سلطة الخضروات اليومية خضروات موسمية طازجة تختلف باختلاف حصاد كل يوم السرعات ١١٠ ٢٢ دقيقة
٤٩	وعاء الفاكهة الموسمية فواكه موسمية طازجة مقطعة السرعات ١٥٠ ٣٠ دقيقة

🕒: المدة اللازمة للمشّي

غ: غلوتين | ج: حليب | ب: بيض | ن: نباتي | م: مكسرات | س: سمك

يرجى إبلاغ فريقنا عن أي حساسية غذائية أو تفضيلات غذائية خاصة. الأسعار بالريال السعودي وتشمل الرسوم المطبقة.

يحتاج البالغون في المتوسط إلى حوالي ٢٠٠٠ سعرة حرارية يوميًا، وقد تختلف الاحتياجات الفردية من شخص لآخر.

قائمة الإفطار

"نعلم مدى أهمية الوجبة الأولى في اليوم ولهذا فإن إفطارنا مُعد من مكونات طبيعية ومحلية وعضوية ليغذي الجسم والعقل معًا"

مبكالې دې بونډو

الفواكة الطازجة

٢٩	فواكه مجففة ومكسرات السعرات ١٨٠ (م) ٣٦ دقيقة
٣٥	فواكه موسمية السعرات ٧٠ ١٤ دقيقة
٣٥	سلطة فواكه موسمية طازجة السعرات ١١٠ ٢٢ دقيقة

الإضافات القابلة للدهن

١٢	زبدة عسل السدر السعرات ١٢٠ (ح) ٢٤ دقيقة
١٢	زبدة بنكهة الأعشاب السعرات ١١٠ (ح) ٢٢ دقيقة
١٢	مربى التمر والبرتقال السعرات ٩٠ (م) ١٨ دقيقة
١٢	مربى التين والورد السعرات ١٠٠ ٢٠ دقيقة

المخبوزات

٢٤	بريوش الفانيليا السعرات ١٨٠ (ب) (غ) (ح) ٤٤ دقيقة
٢٤	كروسان عادي كريمة شوكولاتة المربي السعرات ٢٦٠ (ب) (ح) (غ) ٥٢ دقيقة
٢٤	بان أو شوكولا السعرات ٢٩٠ (ح) (ب) (غ) ٥٨ دقيقة
٢٤	خبز الساوردو السعرات ٩٠ (غ) ١٨ دقيقة
٢٤	خبز الحبوب الكاملة السعرات ٨٠ (غ) ١٦ دقيقة
٢٤	خبز توست أسمر السعرات ٦٦ (غ) ١٧ دقيقة
٢٤	خبز عربي السعرات ١٦٠ (غ) ٣٢ دقيقة
٢٤	خبز بالحليب السعرات ١٠٠ (ح) (غ) ٢٠ دقيقة

الكعكات اليومية

٣٢	كعك حلو اختيار الشيف اليومي السعرات ١٢٠ (ب) (ح) (غ) (م) ٥٦ دقيقة
٣٢	كعك مالح اختيار الشيف اليومي السعرات ٢٦٠ (ح) (ب) (غ) ٤٤ دقيقة

🕒: المدة اللازمة للمشّي

غ: غلوتين | ح: حليب | ب: بيض | ن: نباتي | م: مكسرات | س: سمك

يرجى إبلاغ فريقنا عن أي حساسية غذائية أو تفضيلات غذائية خاصة. الأسعار بالريال السعودي وتشمل الرسوم المطبقة.

يحتاج البالغون في المتوسط إلى حوالي ٢٠٠٠ سعرة حرارية يوميًا، وقد تختلف الاحتياجات الفردية من شخص لآخر.

A STORY OF FLAVOR AND CONNECTION

AT BOTANICA, EVERY DISH BEGINS WITH NATURE. FRESH INGREDIENTS, BOLD FLAVORS, AND VIBRANT COLORS COME TOGETHER IN A SPACE DESIGNED FOR SHARING — FROM SLOW BREAKFASTS TO LATE-NIGHT CONVERSATIONS.

THIS IS MORE THAN DINING; IT IS A MOMENT TO PAUSE, CONNECT, AND SAVOR. INSPIRED BY THE GREENERY THAT SURROUNDS US, BOTANICA CELEBRATES FOOD THAT FEELS ALIVE, HONEST, AND FULL OF CHARACTER.

MY HOPE IS THAT EVERY PLATE SPARKS JOY, EVERY BITE TELLS A STORY, AND EVERY VISIT FEELS LIKE AN ESCAPE.

WELCOME TO BOTANICA.

Michele Di Bonito

قصة نكهة ووصال

في بوتانيكا، تبدأ كل وصفة من الطبيعة. مكوّنات طازجة، نكهات جريئة، وألوان نابضة بالحياة تجتمع في مساحة صُممت للمشاركة، من وجبات الإفطار الهادئة إلى الأحاديث الممتدة حتى وقت متأخر من الليل.

هنا التجربة ليست مجرد طعام، بل لحظة للتوقف، للتواصل، وللاستمتاع. مستوحاة من الخضرة التي حولنا، تحتفي بوتانيكا بمذاق حي وصادق وملهيء بالشخصية.

آمل أن يبعث كل طبق البهجة، وأن تحكي كل لقمة قصة، وأن يكون كل لقاء بمثابة ملاذ صغير

مرحبًا بكم في بوتانيكا.

ميكالي دي بونيتو

LUNCH AND DINNER MENU

SHARED & BEGINNINGS

SOYDOUGH & SPECIAL BUTTER House-made soydough made with local flours, naturally leavened for 48 hours for lightness and high digestibility, served with Saudi butter and our special house spice blend 360 Calories (G) (D) (VE) 🚶 72 M	40
POTATO & LOCAL CHEESE CROQUETTES Creamy mashed potatoes blended with aged local cheese, lightly spiced and coated in golden breadcrumbs 440 Calories (G) (D) (E) (VE) 🚶 88 M	75
CHARRED VEGETABLES WITH ROMESCO SAUCE Selection of flame-roasted vegetables with a rich Catalan-style romesco made with peppers, tomatoes, almonds, and garlic 280 Calories (N) (V) (VE) 🚶 56 M	70
EGGPLANT & APPLE Grilled eggplant paired with tart apple brunoise, confit cherry tomatoes, and a delicate smoked cream 355 Calories (D) (VE) 🚶 71 M	75
RED SEA SHRIMPS TACOS Corn tortillas filled with marinated Red Sea shrimps, citrus ceviche dressing, spiced mayo, and puffed rice 425 Calories (F) (E) (G) 🚶 85 M	95
SAUDI GAZPACHO A refreshing blend of seasonal fruits and vegetables, served with crispy local Saudi bread 295 Calories (VE) (V) 🚶 59 M	65
FRISÉE SALAD Served with marinated beef & pickled vegetables, with crisp frisée lettuce and a Dijon mustard emulsion 365 Calories (E) 🚶 73 M	95
BOTANICA CHICKEN SALAD Crispy Romana lettuce, fried chicken, Saudi made mozzarella, garlic croutons and house dressing 395 Calories (D) (G) (E) 🚶 79 M	65
BEANS SALAD WITH FERMENTS Served with pickled and fermented vegetables, baby lettuce, and a tangy house vinaigrette 485 Calories (V) 🚶 97 M	70
QUINOA & MARINATED FISH SALAD Served with tartare fish, avocado, and crispy seaweed, in a sweet & sour dressing 395 Calories (F) 🚶 79 M	95

THE MAIN HARVEST

LOCAL CHEESE RISOTTO WITH PESTO Creamy cheese folded into Arborio rice, finished with a fragrant herb pesto and Lumi powder 650 Calories (G) (D) (N) (VE) 🚶 130 M	160
GNOCCHI House-made potato gnocchi with roasted peppers, black olives, sage butter, and silky sour sauce 665 Calories (G) (D) (VE) 🚶 133 M	155
SPAGHETTI & CHERRY TOMATO Organic heirloom cherry tomato, garlic olive oil and stracciatella 580 Calories (G) (D) (VE) 🚶 116 M	100
PACCHERI CACIO E PEPE & BEEF CARPACCIO Paccheri Rigati with the real Cacio E Pepe sauce topped with beef Carpaccio 610 Calories (G) (D) 🚶 122 M	120
GRILLED CHICKEN Charcoal grilled chicken with Botanica special marination served with zucchini Alla Scapece 575 Calories 🚶 115 M	130
GULF FISH WITH ALMOND SAUCE A dry-aged line-caught Gulf fish, served with almond cream sauce, miso-marinated baby Romaine, and dried capers 555 Calories (F) (N) (D) 🚶 111 M	190
GRILLED STRIPLAIN & SWEET-SOUR PEPPERS Grilled dry-aged beef striploin served with a sweet & sour pepper salad and house-made demi-glace 685 Calories 🚶 137 M	220
ANGUS BEEF TENDERLOIN Dry-aged Angus beef tenderloin, miso-marinated charred eggplant, fresh chimichurri, with a buttery demi-glace 625 Calories (D) (G) 🚶 125 M	200
CAULIFLOWER SATAY WITH LEMON CREAM Satay-marinated cauliflower roasted over charcoal, garnished with green olives, lemon sour cream, and micro herbs 395 Calories (D) (V) (VE) 🚶 79 M	135
GULF FISH SKEWER & SWEET POTATO SALAD Skewered local white fish and kale, served with a sweet potato salad 465 Calories (F) (S) (E) 🚶 93 M	175
LAMB TERRINE Terrine of local lamb leg, fresh mixed leaves and herbs, served with lamb chamomile demi-glace 440 Calories (D) 🚶 88 M	185
FOCACCIA MARGHERITA Topped with heirloom cherry tomatoes, fresh mozzarella and basil 520 Calories (D) (G) 🚶 104 M	90
FOCACCIA MORTADELLA Topped with Mortadella, Stracciatella, pesto and crushed Pistachio 680 Calories (D) (G) (N) 🚶 104 M	95



Estimated Walking Time | ☕ Caffeine

G: Gluten | D: Dairy | E: Egg | V: Vegan | VE: Vegetarian | N: Nuts | F: Fish

Please inform our team of any food allergies or dietary preferences. Prices are in Saudi Riyals (﷼), inclusive of applicable charges.

Adults require around 2,000 calories on average per day, though individual needs may vary.

LUNCH AND DINNER MENU

SIDE DISHES

SEASONED FRENCH FRIES 480 Calories 🚶 96 M	30
SWEET POTATO FRIES 430 Calories 🚶 86 M	35
SAUTEED MUSHROOM WITH SPECIAL BOTANICA SAUCE 250 Calories 🚶 50 M	45
TOMATO SALAD 180 Calories 🚶 36 M	40
ROASTED PUMPKIN CUBES WITH CRUNCHY SEEDS 250 Calories 🚶 50 M	40
CHARGRILLED PEPPERS 150 Calories 🚶 30 M	40

NATURALLY SWEET

PASSION FRUIT CURD Tropical fruits with a black lime biscuit and passion fruit curd 375 Calories (E) (G) (F) (D) 🚶 75 M	75
SAUDI TIRAMISU Mascarpone cream layered with Saudi coffee, cocoa, and house-made ladyfingers 465 Calories (E) (D) (G) (VE) 🚶 93 M ☕	80
ROSE, LYCHEE & RASPBERRY MOUSSE A delicate floral mousse balanced with fresh raspberries 385 Calories (D) (E) 🚶 77 M	70
CHOCOLATE DELIGHT Decadent dark and milk chocolate served with a cherry-infused brownie 550 Calories (D) (G) (E) (VE) (F) 🚶 110 M	85



Estimated Walking Time | ☕ Caffeine

G: Gluten | D: Dairy | E: Egg | V: Vegan | VE: Vegetarian | N: Nuts | F: Fish

Please inform our team of any food allergies or dietary preferences. Prices are in Saudi Riyals (ﷻ), inclusive of applicable charges.
Adults require around 2,000 calories on average per day, though individual needs may vary.

KIDS MENU

MAINS COURSES

CHICKEN MILANESE WITH FRENCH FRIES Crispy breaded chicken cutlet served with French fries 580 Calories (G) 🚶 115 M	75
PASTA WITH TOMATO AND BASIL Kid-friendly pasta served in a light, homemade tomato and basil sauce 420 Calories (G) (D) (V) 🚶 83 M	60
PASTA WITH WHITE SAUCE Kid-friendly pasta served with parmesan cheese 660 Calories (G) (D) (VE) 🚶 110 M	70
MINI FISH BITES WITH FRIES AND MIXED SALAD Crispy fish bites served with French fries and a fresh mixed salad 500 Calories (G) (F) (D) 🚶 99 M	70
BEEF AND CHEESE TOAST Warm toasted sandwich with melted cheese and sliced beef 450 Calories (D) (G) 🚶 89 M	65
MINI BEEF BURGER WITH SWEET POTATO FRIES Juicy mini beef burger with lettuce, served with sweet potato fries 600 Calories (G) 🚶 118 M	75
GRILLED LOCAL FISH FILLET WITH VEGETABLE STICKS Tender grilled fish fillet served with crunchy vegetable sticks 380 Calories (F) 🚶 75 M	80
CEREAL WITH FRESH FRUIT A wholesome mix of cereal served with fresh milk and seasonal fruits 320 Calories (G) (D) 🚶 63 M	50

SIDES

FRENCH FRIES 250 Calories (V) 🚶 51 M	35
MIXED VEGETABLES 90 Calories (V) 🚶 18 M	35
CHERRY TOMATOES & FRESH CHEESE BITES 180 Calories (D) 🚶 36 M	37
YOGURT WITH HONEY 150 Calories (D) 🚶 30 M	30

DESSERTS

CHOCOLATE ICE CREAM 210 Calories (D) 🚶 42 M	35
VANILLA ICE CREAM 200 Calories (D) 🚶 40 M	35
CHOCOLATE CAKE 350 Calories (G) (E) (D) 🚶 70 M	40
FRUIT BOWL 120 Calories (V) 🚶 24 M	35

BEVERAGES

FRESH JUICES 110 Calories 🚶 22 M	35
MILK 100 Calories (D) 🚶 20 M	22
CHOCOLATE MILK 180 Calories (D) 🚶 36 M	27
FRUIT SMOOTHIE (BANANA, STRAWBERRIES, YOGURT) 220 Calories (D) 🚶 44 M	41

🚶 Estimated Walking Time

G: Gluten | D: Dairy | E: Egg | V: Vegan | VE: Vegetarian | N: Nuts | F: Fish

Please inform our team of any food allergies or dietary preferences. Prices are in Saudi Riyals, inclusive of applicable charges.

Adults require around 2,000 calories on average per day, though individual needs may vary.

قائمة الغداء والعشاء

المقبلات

ساور دو بوتانیکا مع الزبدة الخاصة
ساور دو بوتانیکا محلي الصنع، مصنوع من دقيق محلي، مخمر طبيعيًا لمدة ٤٨ ساعة، يُقدم مع زبدة سعودية ومزيج توابلنا الخاص

السعرات ٣٦٠ | (ن) (غ) (ح) | 🕒 دقيقة ٧٢

كروكيت البطاطس والجبن
بطاطس مهروسة كريمية ممزوجة بجبن محلي، متبلّة قليلاً ومغطاة بفتات الخبز الذهبي. تقدم مع مايونيز البابريكا المدخنة

السعرات ٤٤٠ | (ب) (ن) (غ) (ح) | 🕒 دقيقة ٨٨

خضراوات مشوية مع صلصة روميسكو
تشكيلة غنية من الخضراوات الموسمية المشوية على اللهب، مصحوبة بصلصة روميسكو كاتالونية غنية، مصنوعة من الفلفل والطماطم واللوز والثوم

السعرات ٢٨٠ | (م) (ن) | 🕒 دقيقة ٥٦

بادنجان وتفاح
بادنجان مشوي مع برونواز التفاح الحامض، وطماطم كرزية، وكريمة مدخنة رقيقة

السعرات ٣٥٥ | (ح) (ن) | 🕒 دقيقة ٧١

تاكو جمبري البحر الأحمر
تورتilla ذرة مع جمبري البحر الأحمر المتبل، صلصة سيفيشي الحامضة، مايونيز متبل، والأرز

السعرات ٤٢٥ | (س) (غ) (ب) | 🕒 دقيقة ٨٥

جازباتشو سعودي
مزيج منعش من الفواكه والخضروات الموسمية، يُقدم مع خبز سعودي محلي مقرمش

السعرات ٢٩٥ | (ن) | 🕒 دقيقة ٥٩

سلطة فريزيه
خضراوات مع لحم بقري متبل مخللة مع خس فريزيه وصلصة خردل ديجون

السعرات ٣٦٥ | (ب) | 🕒 دقيقة ٧٣

سلطة دجاج بوتانیکا
خس رومانا مقرمش، دجاج مقلي، جبنة موزاريلا سعودية صغيرة، قطع خبز محمص بالثوم، وصلصة بوتانیکا الخاصة

السعرات ٣٩٥ | (ب) (ح) (غ) | 🕒 دقيقة ٧٩

سلطة الفاصوليا
مزيج من الفاصوليا مع الخضار المخللة، والخس الصغير، وصلصة الخل المنزلية اللاذعة

السعرات ٤٨٥ | (ن) | 🕒 دقيقة ٩٧

سلطة الكينوا والسّمك
كينوا ممزوجة بتارتار السمك، والأفوكادو، والأعشاب البحرية المقرمشة، في صلصة حلوة وحامضة

(السعرات ٣٩٥ | (س) | 🕒 دقيقة ٧٩)

الأطباق الرئيسية

ريزوتو الجبن مع بيستو
أجبان كريمية في أرز أربوريو، مع بيستو أعشاب طازجة عطرية ومسحوق اللومي

السعرات ٦٥٠ | (م) (ح) (ن) (غ) | 🕒 دقيقة ١٣٠

نيوكي
نيوكي بطاطس منزلي الصنع مع فلفل مشوي، زيتون أسود، زبدة مريمية، وصلصة حامضة ناعمة

السعرات ٦٦٥ | (ح) (ن) (غ) | 🕒 دقيقة ١٣٣

سباغيتي
يقدم مع طماطم كرزية عضوية، زيت زيتون بالثوم وستراتشياتيللا

السعرات ٥٨٠ | (ح) (ن) (غ) | 🕒 دقيقة ١١٦

باشيري كاسيو إي بيبي ولحم الكارباتشيو
باشيري ريجاتي مع صلصة كاسيو إي بيبي الأصلية، تقدم مع لحم كارباتشيو البقري

السعرات ٦١٠ | (ح) (غ) | 🕒 دقيقة ١٢٢

دجاج مشوي
دجاج مشوي على الفحم بتتبيلة بوتانیکا الخاصة، يُقدم مع الكوسا على طريقة ألا سكابيتشي

السعرات ٥٧٥ | 🕒 دقيقة ١١٥

سمك خليجي مع صلصة اللوز
شريحة سمك خليجي مجففة مطبوخة بعناية، تُقدم مع صلصة كريمة اللوز، وخس روماني صغير مُتبل بالميزو، وكَبَر مجفف

السعرات ٥٥٥ | (س) (ح) (م) | 🕒 دقيقة ١١١

شريحة لحم مع فلفل حلو وحامض
شريحة لحم بقري مشوية معتقة مع سلطة فلفل حلو وحامض وصلصة ديمي جلاس محلية الصنع

السعرات ٦٨٥ | 🕒 دقيقة ١٣٧

فيليه لحم أنجوس
فيليه لحم أنجوس معتق، بادنجان مشوي متبل بالميزو، صلصة تشيميتشوري طازجة، مزين بطبقة من صلصة ديمي جلاس بالزبدة

السعرات ٦٢٥ | (غ) (ح) | 🕒 دقيقة ١٢٥

ساتيه القرنبيط مع كريمة الليمون
قرنبيط متبل بالساتيه، مشوي على الفحم، مزين بالزيتون الأخضر، كريمة الليمون الحامضة، والأعشاب الدقيقة

السعرات ٣٩٥ | (ح) (ن) | 🕒 دقيقة ٧٩

أسياخ سمك الخليج الحلوة
سمك أبيض مشوي، يقدم مع سلطة البطاطا الحلوة

السعرات ٤٦٥ | (س) | 🕒 دقيقة ٩٣

تيرين لحم ضأن وصلصة البابونج
تيرين من فخذ ضأن محلي، أوراق مشكلة طازجة وأعشاب، يُقدم مع ديمي جلاس لحم ضأن بالبابونج

السعرات ٤٤٠ | 🕒 دقيقة ٨٨

فوكاشيا مارغريتا
طماطم كرزية، جبنة موزاريلا طازجة، وريحان

السعرات ٥٢٠ | (غ) (ح) | 🕒 دقيقة ١٠٤

فوكاشيا مرتديلا
مغطاة بالمرتديلا، ستراشياتيللا، البيستو والفستك المطحون

السعرات ٦٨٠ | (غ) (ح) (م) | 🕒 دقيقة ١٣٦

🕒 المدة اللازمة للمشّي | 🍌 كافيين

غ: غلوتين | ح: حليب | ب: بيض | ن: نباتي | م: مكسرات | س: سمك

يرجى إبلاغ فريقنا عن أي حساسية غذائية أو تفضيلات غذائية خاصة. الأسعار بالريال السعودي (﷼) وتشمل الرسوم المطبقة.

يحتاج البالغون في المتوسط إلى حوالي ٢٠٠٠ سعرة حرارية يوميًا. وقد تختلف الاحتياجات الفردية من شخص لآخر.

قائمة الغداء والعشاء

أطباق جانبية

بطاطس مقلية متبلة
السعر ٤٨٠ | ٩٦ دقيقة

بطاطس حلوة مقلية
السعر ٤٣٠ | ٨٦ دقيقة

فطر سوتيه مع صلصة بوتانيكا الخاصة
السعر ٢٥٠ | ٥٠ دقيقة

سلطة الطماطم
السعر ١٨٠ | ٣٦ دقيقة

مكعبات قرع مشوي مع بذور مقرمشة
السعر ٢٥٠ | ٥٠ دقيقة

فلفل مشوي على الفحم
السعر ١٥٠ | ٣٠ دقيقة

حلويات بمكونات طبيعية

باشن فروت كورد
فواكه استوائية مع بسكويت بالليمون الأسود وكريمة
الباشن فروت الاستوائية
السعر ٣٧٥ | (س) (ب) (غ) | ٧٥ دقيقة

تيراميسو سعودي
كريمة ماسكاربوني مع طبقات من القهوة السعودية
والكاكاو وبسكويت ليدي فينجر محلي الصنع
السعر ٤٦٥ | (غ) (ب) (ح) | ٩٣ دقيقة

موس الورد والليتشي والتوت
موس زهري رقيق بنكهة متوازنة مع توت العليق
الطازج
السعر ٣٨٥ | (ب) (ح) | ٧٧ دقيقة

ديلايت الشوكولاتة
شوكولاتة داكنة وشوكولاتة بالحليب فاخرة تُقدّم مع
براوني بنكهة الكرز
السعر ٥٥٠ | (غ) (س) (ب) (ح) | ١١٠ دقيقة

المدة اللازمة للمشّي | كافيين

غ: غلوتين | ح: حليب | ب: بيض | ن: نباتي | م: مكسرات | س: سمك

يرجى إبلاغ فريقنا عن أي حساسية غذائية أو تفضيلات غذائية خاصة. الأسعار بالريال السعودي (١٠٠٠) وتشمل الرسوم المطبقة.

يحتاج البالغون في المتوسط إلى حوالي ٢٠٠٠ سعرة حرارية يوميًا. وقد تختلف الاحتياجات الفردية من شخص لآخر.

قائمة الأطفال

الأطباق الرئيسية

الأطباق الجانبية

٣٥	بطاطس مقلية السعر ٢٥٠ (ن) ١٥ دقيقة
٣٥	خضار مشكل السعر ٩٠ (ن) ١٨ دقيقة
٣٧	طماطم كرزية مع مكعبات جبن طازج السعر ١٨٠ (ج) ٣٦ دقيقة
٣٠	زبادي بالعسل السعر ١٥٠ (ج) ٣٠ دقيقة

٣٥	آيس كريم شوكولاتة السعر ٢١٠ (ج) ٤٢ دقيقة
٣٥	آيس كريم فانيلا السعر ٢٠٠ (ج) ٤٠ دقيقة
٤٠	كعكة شوكولاتة السعر ٣٥٠ (ب) (غ) ٧٠ دقيقة
٣٥	وعاء فواكة السعر ١٢٠ (ن) ٢٤ دقيقة
٣٥	عصائر طازجة السعر ١١٠ ٢٢ دقيقة
٢٢	حليب السعر ١٠٠ (ج) ٢٠ دقيقة
٢٧	حليب بالشوكولاتة السعر ١٨٠ (ج) ٣٦ دقيقة
٤١	سموذي فواكه (موز، فراولة، زبادي) السعر ٢٢٠ (ج) ٤٤ دقيقة

٧٥	دجاج الميلانيز مع بطاطس مقلية صدر دجاج مقرمش بالبقسماط يُقدّم مع البطاطس المقلية السعر ٥٨٠ (غ) ١٥ دقيقة
٦٠	معكرونة بصلصة الطماطم والريحان باستا مناسبة للأطفال تُقدّم مع صلصة الطماطم والريحان الخفيفة السعر ٤٢٠ (غ) (ج) (ن) ٨٣ دقيقة
٧٠	معكرونة بصلصة البيضاء باستا مناسبة للأطفال تقدم مع جبن البارميزان السعر ٦٦٠ (غ) (ج) ١١٠ دقيقة
٧٠	قطع سمك مقلية مع بطاطس وسلطة مشكلة قطع سمك مقرمشة تُقدّم مع البطاطس المقلية وسلطة طازجة مشكلة السعر ٥٠٠ (س) (ج) (غ) ٩٩ دقيقة
٦٥	توست باللحم والجبن خبز التوست بالجبن الذائب وشرائح اللحم البقري السعر ٤٥٠ (ج) (غ) ٨٩ دقيقة
٧٥	برجر لحم بقري مع بطاطا حلوة مقلية برجر لحم بقري صغير مع خس، يُقدّم مع اصابع البطاطا الحلوة المقلية السعر ٦٠٠ (غ) ١١٨ دقيقة
٨٠	فيليه سمك مشوي محلي مع أعواد الخضار فيليه سمك مشوي يُقدّم مع أعواد خضار مقرمشة السعر ٣٨٠ (س) ٧٥ دقيقة
٥٠	رقائق الإفطار مع الفواكه الطازجة خليط صحي من الرقائق مع الحليب والفواكه الموسمية الطازجة السعر ٣٢٠ (ن) (ج) ٦٣ دقيقة

DRINKS MENU

SIGNATURE MOCKTAILS

JOUD OASIS Saudi mango cordial, cold brew black tea, orange blossom. 110 Calories ☯	55
AL HASSA GROOVES Saudi dates syrup, fresh pineapple juice, fresh basil. 55 Calories	55
RIMAL & BLOOM Strawberry and Saudi honey cordial, orange juice, whisked matcha. 165 Calories	55
BOTANICA SODA Botanical drink, saffron water, soda water. 65 Calories	55

CLASSIC MOCKTAILS

BOTANICA LADA Homemade Coconut Puree, Pineapple, Yuzu, Whipping Cream, Coconut Syrup 210 Calories D	48
MIXED BERRIES MOJITO Homemade Mixed Berries Puree, Strawberry, Blueberry, Raspberry, Lime, Mint, Yuzu, Soda 95 Calories	48
GINGER SOUR Ginger Syrup, Lime Juice, Soda 65 Calories	48
PASSION FRUIT MOJITO Homemade Passion Fruit Puree, Yuzu, Lime, Mint, Soda 120 Calories	48

FRESH JUICES

ORANGE 130 Calories	35
WATERMELON 130 Calories	35
POMEGRANATE 130 Calories	35
PINEAPPLE 130 Calories	35
LEMON MINT Lemon Juice, Sugar Syrup, Fresh Mint	35

☯ : Contains Caffeine

G: Gluten | D: Dairy | E: Egg | V: Vegan | VE: Vegetarian | N: Nuts | F: Fish

Please inform our team of any food allergies or dietary preferences. Prices are in Saudi Riyals, inclusive of applicable charges.

Adults require around 2,000 calories on average per day, though individual needs may vary.

DRINKS MENU

COFFEE AND TEA

Ristretto Espresso Americano ☯	22
Double Ristretto Double Espresso ☯	30
Cappuccino Flat white Latte Macchiato ☯	32
Spanish Latte ☯	34
Mocha ☯	34
Matcha Latte ☯	36
Plain Matcha ☯	34
Turkish Coffee ☯	35
V60 Coffee ☯	45
Cold Brew Coffee ☯	22
Saudi Coffee ☯	75
Loose Tea Selection: Organic English Breakfast Moroccan Mint Organic Chamomile Blossoms Milk Oolong Peach and Pear Rush Hour Berry Rooibos Vanilla Earl Grey ☯	35

WATER & SOFT DRINKS

EIRA Still Sparkling Water Small	28
EIRA Still Sparkling Water Large	45
Berain Still Sparkling Water Small	18
Berain Still Sparkling Water Large	30
Sodas: Regular Light	22
Redbull regular RedBull Sugar Free	40
0% Alcohol Beer: Asahi Beer Corona beer	45

☯ : Contains Caffeine

G: Gluten | D: Dairy | E: Egg | V: Vegan | VE: Vegetarian | N: Nuts | F: Fish

Please inform our team of any food allergies or dietary preferences. Prices are in Saudi Riyals, inclusive of applicable charges.

Adults require around 2,000 calories on average per day, though individual needs may vary.

قائمة المشروبات

الكوكتيلات المميزة

٥٥	واحة جود مشروب مانجو سعودي، شاي أسود بارد، ماء الزهر السعرات ١١٠ 🍹
٥٥	الحسا غروفز سيرب التمر السعودي، عصير الأناناس الطازج، الريحان الطازج السعرات ٥٥
٥٥	ريمال آند بلوم شراب الفراولة مع عسل سعودي، عصير برتقال، وشاي ماتشا مخفوق السعرات ١٦٥
٥٥	صودا بوتانكا مشروب نباتي مع ماء الزعفران وماء الصودا السعرات ٦٥

الكوكتيلات الكلاسيكية

٤٨	بوتانكا لادا مزيج منزلي من جوز الهند، أناناس، فاكهة اليوزو، كريمة، شراب جوز الهند السعرات ٢٢٠ 🍹
٤٨	موهيتو التوت المشكّل مزيج منزلي من التوت المشكّل، فراولة، توت أزرق، توت العليق، لاييم، نعناع، فاكهة اليوزو، صودا السعرات ٩٥
٤٨	موهيتو باشن فروت موهيتو كلاسيكي مع باشن فروت السعرات ١٢٠
٤٨	جينجر ساور شراب الزنجبيل، عصير لاييم، صودا السعرات ١٢٠

العصائر الطازجة

٣٥	برتقال السعرات ١٣٠
٣٥	بطيخ السعرات ١٣٠
٣٥	رمان السعرات ١٣٠
٣٥	أناناس السعرات ١٣٠
٣٥	ليمون بالنعناع عصير ليمون، شراب السكر، نعناع طازج السعرات ١٢٠

قائمة المشروبات

القهوة والشاي

٢٢	اسبريسو ريستريتو أمريكيانو ١
٣٠	دبل اسبريسو دبل ريستريتو ١
٣٢	كابتشينو فلات وايت لاتيه ماكياتو ١
٣٤	سباننش لاتيه ١
٣٤	موكا ١
٣٦	ماتشا لاتيه ١
٣٤	ماتشا سادة ١
٣٥	قهوة تركية ١
٤٥	في ٦٠ ١
٢٢	كولد برو ١
٢٢	قهوة سعودية ١
٣٥	اختيارات الشاي: شاي فطور إنجليزي عضوي نعناع مغربي أزهار بابونج عضوية شاي أولونغ بالحليب خوخ وإجاص راش أور توت شاي روببوس إيرل جراي بالفانيليا ١

المياه

٢٨	مياه إيرا عادية فوارة صغيرة
٤٥	مياه إيرا عادية فوارة كبيرة
١٨	مياه بيرين عادية فوارة صغيرة
٣٠	مياه بيرين عادية فوارة كبيرة
٢٢	المشروبات الغازية: العادية اللايت
٢٨	ريدبول عادي ريدبول بدون سكر
٤٥	بيرة خالية من الكحول: بيرة اساهي بيرة كورونا

١ : يحتوي على الكافيين
غ: غلوتين | ح: حليب | ب: بيض | ن: نباتي | م: مكسرات | س: سمك
يرجى إبلاغ فريقنا عن أي حساسية غذائية أو تفضيلات غذائية خاصة. الأسعار بالريال السعودي وتشمل الرسوم المطبقة.
يحتاج البالغون في المتوسط إلى حوالي ٢٠٠٠ سعرة حرارية يوميًا، وقد تختلف الاحتياجات الفردية من شخص لآخر.