



The Village

S P.O. Box 23385 Salwa Road, Doha, Qatar
T: +974 4444 4700 F: +974 4444 6602
www.thevillageqatar.com

Mediterranean Specialties

Spanish Paella (serves 2 or 4) QR 175 / QR 310

Rice and assorted seafood, cooked in rich saffron broth served with garlic bread

Mussel Provençal QR 210

Half green mussel gratinated with cheese served with French fries and garlic bread

Braised Lamb Shank (serves 2) QR 210

Slow-cooked in a tomato and cumin broth served with crushed walnuts and chunky roast vegetables

Baked Whole Stuffed Hammour (serves 2) QR 160

Fresh Catch Gulf Hammour marinated in the chef's secret recipe served with ratatouille and turned roast potatoes with coriander butter sauce

Crispy Skin Seabass (imported) QR 220

Pan Fried to perfection accompanied with mushroom ragout served with pesto mashed potatoes

الأطباق المتوسّطيّة

باييلّا إسبانية (من شخصين حتّى ٤ أشخاص)

رق ٣١٠ / ١٧٥

أرز وثمار بحرية مشكّلة، مطبوخة بمرق الزعفران الغني
يقدم مع الخبز بالثوم

محار(بلح البحر) بروفنسال

رق ٢١٠

محار مطبوخ مع الجبن، يقدم مع البطاطس المقلية و خبز الثوم

فخذ الخروف المطهو ببطء

رق ٢١٠

مطهو ببطء مع مرق الطماطم والكّون ويقدم مع الجوز المكسّر(المسحوق / المطحون)
وقطع الخضار المحمّرة

هامور كامل محشي ومخبوز

رق ١٦٠

سمكة هامور الخليج الطازجة متبّلة حسب وصفة الشيف السريّة تقدّم
مع رتاتوي الخضار والبطاطس المحمّرة

سمك باس البحر المقرمش (مستورد)

رق ٢٢٠

مقلي بالقلادة يقدم مع يخنة الفطر وبيستو البطاطس المهروسة

Cold & Hot Mezzeh

Selection of Arabic Mezzeh

Hummus	QR 18
Moutabel	QR 18
Baba Ghanouj	QR 18
Tabouleh	QR 20
Fattoush	QR 18
Warak Enab (Stuffed Vine Leaves)	QR 18
Fresh Hammour Salad "The Village Special"	QR 35
Potato with mint leaves	QR 12
Labneh Bil Zaatar	QR 12

Selection of Hot Mezzeh

Foul Moudamas with chopped tomatoes, onions and olive oil	QR 20
Sowda Djaj (Chicken liver with pomegranate sauce)	QR 24
Mousakhan (Diced chicken in onions and sumac)	QR 28
Kebeeh	QR 20
Spinach Fatayer	QR 14
Cheese Sambousek	QR 16
Meat Sambousek	QR 18
Rakakat (Cheese rolls)	QR 18
Halloumi (Breaded, fried or grilled)	QR 18

المآزة الباردة والسآخنة

تشكيلة من المآزة العربية

رق ١٨	حَقَص
رق ١٨	متبّل
رق ١٨	بآبآ غنّوج
رق ٢٠	تبّولة
رق ١٨	فتّوش
رق ١٨	ورق عنب
رق ٣٥	سمك بارد
رق ١٢	البطاطس مع أوراق النعناع
رق ١٢	لبنة بالزعر

تشكيلة من المآزة السآخنة

رق ٢٠	فول مدّس مع الطماطم المفرومة والبصل وزيت الزيتون
رق ٢٤	سودة دجاج (كبدة الدجاج مع صلصة دبس الرمان)
رق ٢٨	مسخّن (الدجاج المقطّع مع البصل والسّمآق)
رق ٢٠	كبّة
رق ١٤	فطآير بالسبانخ
رق ١٦	سمبوسك بالجبنة
رق ١٨	سمبوسك باللحمة
رق ١٨	رقآقات الجبنة
رق ١٨	جبنة الحلّوم (مغلّفة بالبقسماط، مقلية أو مشوية)

Salads and Starters

Medi Starter Platter	Qr 120
Selection of pepper prawns, fish tempura, veggie spring rolls, chicken lollypops, crunchy chicken and fried halloumi	
Traditional Caesar Salad	
Plain	QR 30
Grilled chicken	QR 38
Poached prawns	QR 48
Croutons, shaved parmesan in a light Caesar dressing with your choice	
Jarjeer (Arugula) Salad	QR 25
Fresh Jarjeer leaves tossed in creamy balsamic vinegar dressing and roasted pine nuts	
Chef's Niçoise Salad	QR 60
Fresh grilled tuna, artichokes, green beans, cherry tomatoes, soft boiled eggs and baby potatoes, tossed in olive oil and Mediterranean herbs dressing	
Corfu Mediterranean Salad	QR 30
Greek feta cheese, cherry tomatoes, olives and red onions tossed in garlic and herbs dressing, served with crostini, accompanied with watermelon essence	
Seasonal Green Salad	QR 30
Assortment of garden greens with cherry tomatoes and garlic croutons	
Honey Smoked Breast of Chicken	QR 40
On crisp greens and onion crostini with a delicate mango-coriander salsa	
Shrimp Venetian	QR 55
On a bed of lettuce chiffonade with boiled quail eggs and fresh avocados	
Scottish Smoked Salmon	QR 58
With capers, onion rings and horseradish sauce served with Melba toast and green salad	
Peppered Fried Calamari	QR 48
Served with tartar sauce and crisp julienne vegetables	
Buffalo Mozzarella	QR 55
Mozzarella cheese and oven-dried tomatoes, Jarjeer salad drizzled with balsamic dressing and served with pesto crostini	
Stuffed Aubergines	QR 36
A delicious appetizer stuffed with minced meat and gratinated with cheese	
Bruschetta	QR 35
A traditional topping of Roma Tomatoes, fresh basil, and extra virgin olive oil served on toasted focaccia bread	

السلطات والمقبلات

رق ١٢٠

طبق مقبلات ميدي

اختيار من روبيان الفلفل، سمك محضّر على طريقة تمبورا، سبرينج رول بالخضروات، الدجاج على شكل لولي بوب وجبن الحلوم.

سلطة سيزار التقليدية

رق ٣٠

جبنة البارميزان المبروشة مع صلصة سيزار الخفيفة

رق ٣٨

وخيارك من الدجاج المشوي

رق ٤٨

أو الروبيان المسلوق
كروتون (مكعبات الخبز المحمص)

رق ٢٥

سلطة الجرجير

أوراق الجرجير الطازجة المقلبة مع خل البلسميك و بزور الصنوبر المحمص

رق ٦٠

سلطة نيسواز

تونا الشيف طازجة مشوية، خرشوف، فاصولياء خضراء (لوبياء)، طماطم كرزية، بيض نصف البطاطس الصغيرة، مقلّبة بصلصة زيت الزيتون والأعشاب

رق ٣٠

سلطة كورفو المتوسطية

جبنة فيتا يونانية، طماطم كرزية، زيتون وبصل أحمر مقلّب بصلصة الثوم والأعشاب، تقدّم مع خبز الكروستيني، مصحوبة بخلاصة البطيخ

رق ٣٠

سلطة خضراء موسمية

تشكيلة من الأوراق الخضراء مع الطماطم الكرزية والكروتون (مكعبات الخبز المحمص) بالثوم

رق ٤٠

صدر دجاج مدخن بالعسل

على طبقة من الأوراق الخضراء وخبز كروستيني بالبصل مع صلصة المايجو بالكزبرة الشهية

رق ٥٥

روبيان فينيسيا

على طبقة من شرائح الخس الرقيقة وبيض السمّان المسلوق والأفوكادو الطازجة

رق ٥٨

السلمون الاسكتلندي المدخن

مع الكايبير وحلقات البصل وصلصة الفجل الحار يقدّم مع توست ميلبا والسلطة الخضراء

رق ٤٨

الكلاماري المبهر المقلي

يقدم مع صلصة الترتار وشرائح الخضروات الشهية

رق ٥٥

موزاريلّا البافلو

جبن الموزاريلّا والطماطم المحمّفة بالفرن، سلطة الجرجير مزينة بصلصة البسلساميك وتقدّم مع خبز الكروستيني بالبيستو

رق ٣٦

بازنجان محشو

مقبّل شهّي محشو باللحم المفروم ومخبوز مع الجبنة

رق ٣٥

بروسكيتا

مغطّاة بطماطم روما، الحبق الطازج، وزيت الزيتون البكر يقدّم مع خبز الفوكاشيا المحمص

Soup

Minestrone Soup

Classical Italian with fresh pesto and parmesan cheese

QR 25

Lentil Shorba with Roasted Cumin

Served with croutons and lemon wedges

QR 25

Creamy Lobster Bisque

Garnished with capsicum marmalade

QR 45

Cream of Mushroom

Topped with fresh cream & forest mushrooms

QR 25

Pizza Grande

Margherita

The classic. First made in 1899 when Queen Margherita visited Naples. Tomatoes, mozzarella cheese, oregano and basil

QR 45

Napoletana

The traditional favourite from Napoli, with Italian herbs, anchovies, mozzarella and fresh tomato sauce

QR 48

Four Seasons (Quattro Stagioni)

Roasted garlic, Provolone cheese, basil, oregano, turkey ham, fresh shiitake mushrooms, pitted black olives and artichoke hearts

QR 58

BBQ Chicken Pizza

Topped with grilled chicken, mozzarella cheese, and a barbecue sauce

QR 48

Frutti di Mare

Shrimps, calamari, mussels and basil leaves

QR 65

Spicy Sausage and Pepperoni

Merguez sausage, beef pepperoni and fresh oregano

QR 48

Pizza Quattro Formaggi (V)

Gorgonzola, taleggio, fontina, mozzarella and fresh oregano

QR 65

Medi Vegetable Pizza (V)

Bell peppers, mushrooms, fresh spinach, asparagus, artichoke hearts and fresh basil leaves

QR 50

الشورية

رق ٢٥

شورية الخضار

شورية إيطالية كلاسيكية مع البيستو الطازج وجبنة البارميزان

رق ٢٥

شورية العدس مع الكمون المحمص

تقدم مع الكروتون (مكعبات الخبز المحمص) وشرائح الليمون

رق ٤٥

شورية الوبستر بالكرامة

مزينة بمرّي الفلفل الرومي

رق ٢٥

شورية الكرامة بالفطر

بالكرامة الطازجة وفطر الغابة

بيتزا غراند

رق ٤٥

مارغريتا

بيتزا كلاسيكية. حضّرت لأول مرة عام ١٨٩٩ عندما قامت الملكة مارغريتا بزيارة نابولي طماطم، جبنة موزاريلا، أوريجانو وحبّ

رق ٤٨

نابوليتانا

البيتزا التقليدية المفضّلة من مدينة نابولي. مع الأعشاب الإيطالية والأنشوفة والموزاريلا وصلصة الطماطم الطازجة

رق ٥٨

المواسم الأربعة (كواترو ستاجيوني)

ثوم محمّر، جبنة بروفولون، حبّ، أوريجانو، هام الديك الرومي فطر الشيتاكي الطازج، زيتون أسود وقلوب الخرشوف

رق ٤٨

بيتزا باركيو الدجاج

مغطّاة بالدجاج المشوي وجبنة الموزاريلا وصلصة البرابكيو

رق ٦٥

ثمار البحر

روبيان، كالماري، بلح البحر وأوراق الحبّ

رق ٤٨

السجق الحار والببيروني

سجق مرغويز، بيروني بقري وأوريجانو طازج

رق ٦٥

بيتزا كواترو فورماجي (نباتي)

غورغونزولا وتلاغيو وفونتينا وموزاريلا وأوريجانو طازج

رق ٥٠

بيتزا الخضار المتوسطة (نباتي)

فلفل رومي، فطر، سبانخ طازجة، هليون، قلوب الخرشوف وأوراق الحبّ الطازجة

Pasta e Risotto

Tagliatelle alla Marinara

QR 48

Shrimps, calamari, mussels and Italian herbs in a rich tomato sauce

Porcini Mushroom Risotto

QR 55

Scented with truffle oil, micro greens and Parmesan crisp

Saffron Risotto

QR 60

Creamy saffron-infused Arborio rice served with parmesan crisp

Lasagne

QR 85

Layers of pasta sheets, minced meat & parmesan cheese baked with cheese sauce

Ricotta Spinach Tortellini (V)

QR 55

Homemade and tossed with green chilli pesto cream and garnished with parmesan crisp

Mushroom Ravioli (V)

QR 55

With light roasted garlic sauce and fresh basil

Spaghetti Bolognese

QR 55

A traditional pasta dish from Bologna, Italy.

Create Your Own Pasta (Choice of Spaghetti or Penne or Fettuccine)

Sauces

Pasta Arabiatta

QR 35

Pasta Cream Sauce

QR 38

Pasta Pink Sauce

QR 42

Extra Toppings

Seafood (Calamari or Mussels or Shrimps)

QR 35

Turkey Bacon

QR 25

Chicken

QR 15

Vegetable Toppings QR10 per each

Mushroom

Broccoli

الباستا والريزوتو

٤٨ ر.ق

تاغلياتيلّي ألا مارينارا

روبيان، كلاماري، بلح البحر، وأعشاب إيطالية مع صلصة الطماطم الغنيّة

٥٥ ر.ق

ريزوتو بورتشيني الفطر

معطرّ بزيت الكماة، الأوراق والبراعم الخضراء والبارميزان المقرمشة

٦٠ ر.ق

ريزوتو بالزعفران

أرز اربوريو غني معطرّ بالزعفران يقدّم مع جبنة البارميزان الشهية

٨٥ ر.ق

لازانيا

طبقات من الباستا واللحم المفروم وجبنة البارميزان مخبوزة مع صلصة الجبنة

٥٥ ر.ق

تورتليني بالريكوتا والسبانخ (نباتي)

مقلّبة من بيستو الفلفل الأخضر ومزينة بجبنة البارميزان الهشّة

٥٥ ر.ق

رافيولي بالفطر (نباتي)

مع صلصة الثوم المشوي الخفيفة والحبق الطازج

٥٥ ر.ق

سباجيتي بولونيز

طبق باستا تقليدي من مدينة بولونيا في إيطاليا.

باستا على طريقتك الخاصة (اختيار من السباجيتي أو البيني أو الفيتوتشيني)

الصلصات

٣٥ ر.ق

باستا ارابياتا

٣٨ ر.ق

باستا بصلصة الكريمة

٤٢ ر.ق

باستا بالصلصة الوردية

إضافات أخرى:

٣٥ ر.ق

مأكولات بحرية (كلاماري أو بلح البحر أو روبان)

٢٥ ر.ق

بيكون الديك الرومي

١٥ ر.ق

دجاج

١٠ ر.ق

إضافات نباتية لكلّ منها

فطر

بروكولي

Seafood

Grilled Moroccan Spiced Hammour

QR 85

Fillet of Hammour marinated in extra virgin olive oil mixed with cumin, turmeric, spring onions, a touch of lemon juice and aromatic coriander leaves with basil cream sauce accompanied with almond mash and vegetables panache

Jumbo Shrimp in Garlic Butter Sauce

QR 140

Served with saffron rice and ratatouille timbale and a garlic-butter sauce to die for!

Village Seafood Mix Grill

QR 175

(Gulf lobster, Hammour fillet, prawns, fish of the day) with our famous garlic-butter sauce served with basmati rice and vegetables panache

Fisherman's Delight

QR 115

Golden crispy mixed seafood platter served with tartar sauce, french fries and fresh mixed green salad

Baked Salmon Fillet with Olive Crust

QR 120

Served with fennel-scented mashed potatoes, sautéed green vegetables 'al dente'

Gulf Succulent Lobster

QR 220

Cooked in creamy mustard sauce and mushroom served with boiled rice, boiled potatoes and green salad or fresh vegetables

**SELECTION OF BAKED or GRILLED FISH FROM OUR SEAFOOD DISPLAY
(Ask your server for the selection with your choice of sauces)**

Sauces

Garlic-butter sauce

Coriander 'beurre blanc'

Capers in butter sauce

Basil creamy sauce

Tomato 'beurre blanc'

Served with a selection of two side dishes

Fresh steamed vegetables

Rice

Creamy mashed potatoes

Crispy french fries

QR 10 extra charge for additional side dish orders

المأكولات البحرية

٨٥ ر.ق

هامور مشوي متبل على الطريقة المغربية

فيليه هامور متبل بزيت الزيتون البكر الممزوج بالكمون والكرام، والبصل الأخضر وقليل من عصير الليمون وأوراق الكزبرة العطرية مع صلصة الكريمة بالحبق مصحوبة باللوز المهروس وبناشيه الخضار

١٤٠ ر.ق

روبيان جامبو بصلصة الزبدة بالثوم

يقدم مع الأرز بالزعفران وطبقات من الراتوي مع الزبدة بالثوم، طبق شهى لا يقاوم!

١٧٥ ر.ق

مشويات ثمار البحر المشكّلة

(أم الريان، فيليه هامور، روبيان، سمكة اليوم) مع صلصة الزبدة بالثوم التي نشتهر بها تقدم مع أرز البسمتي وبناشيه الخضار

١١٥ ر.ق

"كنز الصياد"

طبق من ثمار البحر المشكّلة الذهبية المقرمشة تقدم مع صلصة التارتار والبطاطس المقلية وسلطة الخضار المشكّلة

١٢٠ ر.ق

فيليه السلمون المحبوز بالفرن مع قشرة الزيتون المقرمشة

يقدم مع البطاطس المهروسة المعطرة بالشمر والخضار المطهوه على البخار "أل دننيه"

٢٢٠ ر.ق

أم الريان الطرية

مطهوه مع صلصة الخردل الكريمة والفتر تقدم مع الأرز المسلوق البطاطس المسلوقة والسلطة الخضراء أو الخضروات المشكّلة

اختيارك من السمك المحبوز بالفرن أو المشوي من الأسماك الطازجة المعروضة لدينا على الثلجة

(اطلب من النادل اختيارك من السمك مع اختيارك من الصلصات وطريقة الطبخ)

الصلصات

صلصة الزبدة بالثوم

صلصة الكزبرة "بيور بلانك"

صلصة الكايبير بالزبدة

صلصة الحبق الكريمة

صلصة الطماطم "بيور بلانك"

يقدم مع صنفين من الأطباق الجانبية

خضروات طازجة مطهوه على البخار

أرز

بطاطس مهروسة بالكريمة

بطاطس مقلية مقرمشة

إضافة ١٠ ر.ق على الأطباق الجانبية

Village Lava Grill

With your choice of sauce

Grilled Black Angus beef tenderloin fillet	QR 125
New York Striploin steak	QR 105
Ribeye	QR 95
Greek Lamb Souvlaki with Tatziki sauce	QR 90
Marinated Chicken breast in Pommery mustard sauce	QR 60
Arabic Spiced Lamb chops	QR 90
Tender Short-Rib beef with The Village's secret tangy B-B-Q sauce	QR 70
Whole Boneless spring Chicken marinated in tarragon sauce	QR 65

Served with a selection of two side dishes

Fresh steamed vegetables

Saffron rice

Creamy mashed potatoes

Hand Cut fries

QR 10 extra charge for additional side dish orders

Sauces and Accompaniments

Bearnaise butter sauce

Madagascar pepper and mushroom sauce

Rosemary jus

SELECTION OF MUSTARDS

Dijon mustard – light in colour, but fairly strong in flavour

English mustard – yellow in colour and very strong in flavour

Pommery mustard – the king of mustards, since the 1600's! Rich and simple taste

ذي فيلج لافا غريل

مع اختيارك من الصلصات

رق. ١٢٥

فيليه بقر لحم الخاصرة بلاك أجوس المشوي

رق. ١٠٥

نيو يورك ستريلوين ستيك (ستيك لحم الخاصرة المقشرة)

رق. ٩٥

ريباي (شرائح الضلع)

رق. ٩٠

سوفلاكي الخروف اليوناني مع صلصة تساتزكي

رق. ٦٠

صدر الدجاج المتبل بصلصة خردل بوميري

رق. ٩٠

ريش الخروف بالتوابل العربية

رق. ٧٠

ريش البقر الصغيرة الطرية مع صلصة

باربكيو ذي فيلج السرية المنعشة

رق. ٦٥

دجاجة كاملة مخلية متبلة بصلصة الطرخون

يقدم مع صنفين من الأطباق الجانبية

خضروات طازجة مطهية على البخار

أرز بالزعفران

بطاطس مهروسة بالكرمة

بطاطس مقلية مقطعة باليد

إضافة ١٠ ر.ق على الأطباق الجانبية

الصلصات والتوابع

صلصة زبدة برنيز

صلصة فلفل مدغشقر وفطر

عصارة إكليل الجبل

أنواع الخردل

خردل ديجون - يتميز بلونه الفاتح ونكهته القويّة إلى حدّ ما

خردل إنجليزي - أصفر اللون ونكهته قوية جداً

خردل بوميري - ملك الخردل. منذ القرن السادس عشر! يتميز بطعمه الغني والبسيط

Desserts

Tiramisu (Literally meaning 'pick me up') A delicious Italian cake, made of biscuits dipped in coffee and layered with mascarpone cream with berry compote	QR 45
Vanilla Crème Brulée or 'Crema Catalana' A rich custard base topped with caramel	QR 45
Macedonian Fresh Fruit Salad Topped with vanilla ice cream	QR 45
Chocolate Brownies. Double chocolate heaven! Served with a scoop of rich vanilla ice cream and topped with chocolate fudge	QR 35
Chef's Special Homemade Apple Pie with saffron and vanilla sauce, topped with ice cream	QR 45
Cassata and Lime Cheese Cake Served with Mango and Strawberry Sauce	QR 45
Chocolate Fondant. Mouth-melting and divine! Baked especially to make your day "Please allow 20 minutes for service"	QR 55
Yoghurt Panna Cotta An Italian classic Silky smooth ivory-coloured custard pudding served with candied orange peel and fresh fruits	QR 30
Seasonal Fresh Fruits Platter	QR 140
Gulab Jamun	QR 24
Kulfi	QR 24
Om Ali	QR 30
Halawet el Jibn	QR 25
Mahalabia With nuts	QR 24
Falooda	QR 15
Saffron Ice Cream	QR 15
Kesari Kheer	QR 20
Warm date pudding With butterscotch sauce and mango ice cream	QR 45
Kesari Res Malai	QR 25

الحلويات

- ٤٥ ر.ق تيراميسو (كيكة إيطالية شهية).
تحضّر من البسكويت المغطّس بالقهوة وطبقات من كريمة الماسكربوني مع التوت المحلّى.
- ٤٥ ر.ق كريم بروليه بالفانيليا أو "كريمًا كاتالانا"
طبقة كاسترد غنية يغطّيها الكاراميل المحروق
- ٤٥ ر.ق سلطة الفواكه المقدونية الطازجة
مزينة بأيس كريم الفانيليا
- ٣٥ ر.ق بروانيز الشوكولاته
جرعة لذة مزدوجة من الشوكولاته! تقدّم مع مغرفة من أيس كريم الفانيليا الغنية ومغطّاة بصلصة شوكولاته الفادج
- ٤٥ ر.ق فطيرة التفاح المنزلية الخاصة بالشيف
مع صلصة الزعفران والفانيليا. مغطّاة بالأيس كريم
- ٤٥ ر.ق تشيز كيك بالكاساتا واللايم
يقدم مع صلصة المانجو والفراولة
- ٥٥ ر.ق فوندانت الشوكولاته
متعة لا تقاوم تذوّب في الفم! تخبز خصيصاً لدى طلبك
لتحلّي يومك "الرجاء منح مدة ٢٠ دقيقة للتحضير"
- ٣٠ ر.ق بانا كوتا اللبن. حلّية إيطالية كلاسيكية
حلوى البودينغ السلسلة عاجية اللون تقدّم مع قشر البرتقال الملبّس والفواكه الطازجة
- ١٤٠ ر.ق طبق الفواكه الموسمية الطازجة
- ٢٤ ر.ق غولاب جامون
- ٢٤ ر.ق كلفي
- ٣٠ ر.ق أم علي
- ٢٥ ر.ق حلاوة الجبن
- ٢٤ ر.ق مهلبيّة مع المكسّرات
- ١٥ ر.ق فلودة
- ١٥ ر.ق أيس كريم بالزعفران
- ٢٠ ر.ق كيساري كير
- ٤٥ ر.ق حلوى البودينغ بالتمر
مع صلصة الباترسكوتش (السكر الأسمر والزبدة) وأيس كريم المانجو
- ٢٥ ر.ق كساري راسمالي

Beverages

Fresh Juices (All Juices are made from garden fresh fruits)

Orange	QR 18
Pineapple	QR 22
Strawberry	QR 25
Mango	QR 30
Green Apple	QR 20
Lemonade	QR 15
Carrot	QR 20
Cocktail Juice	QR 25

Iced Coffees

Iced Latte	QR 20
Mocha	QR 30
Caramel Macchiato	QR 22

Milk Shakes

Chocolate	QR 25
Strawberry	QR 30

Smoothies

Mango	QR 30
Strawberry	QR 30
Banana	QR 25

Mocktails

Dugh Irani	QR 30
Zafrani Lassi	QR 20
Masala lassi	QR 18
The Village Pineapple Sunrise	QR 30
Tropical Orange Freezer	QR 20
Shirley Temple	QR 18
Virgin Mojito	QR 18
Virgin Piña Colada	QR 34

Soft Drinks

Pepsi	QR 6
Diet Pepsi	QR 6
7-Up	QR 6
Diet 7-Up	QR 6
Mirinda	QR 6

Water

Small or Large Tannourine	QR 5 / QR 10
Small or Large Evian	QR 10 / QR 20
Small Perrier	QR 10

Hot Beverages

Espresso Solo	QR 10
Espresso Macchiato	QR 12
Americano	QR 12
Cappuccino	QR 15
Café Latte	QR 15
Café Mocha	QR 18
White Chocolate Mocha	QR 18
Caramel Macchiato	QR 18
The Village Hot Chocolate	QR 18
Turkish Coffee	QR 12
Selection of Tea	QR 12

المشروبات

المشروبات الغازية

٦ ر.ق	بيبسي
٦ ر.ق	دايت بيبسي
٦ ر.ق	سفن آب
٦ ر.ق	دايت سفن آب
٦ ر.ق	ميرندا

مياه

١٠ / ٥ ر.ق	تتورين صغيرة أو كبيرة
٢٠ / ١٠ ر.ق	إيفيان صغيرة أو كبيرة
١٠ ر.ق	بيريه صغيرة

المشروبات الساخنة

١٠ ر.ق	اسبريسو سولو
١٢ ر.ق	اسبريسو ماكياتو
١٢ ر.ق	أميركانو
١٥ ر.ق	كابوتشينو
١٥ ر.ق	كافيه لاتيه
١٨ ر.ق	كافيه موكا
١٨ ر.ق	كافيه موكا بيضاء
١٨ ر.ق	كاراميل ماكياتو
١٨ ر.ق	شوكولاته ساخنة ذي فيلدج
١٢ ر.ق	قهوة تركية
١٢ ر.ق	تشكيلة من شاي غشوندنر

العصائر الطازجة

١٨ ر.ق	برتقال
٢٢ ر.ق	أناناس
٢٥ ر.ق	فراولة
٣٠ ر.ق	مانغو
٢٠ ر.ق	تفاح أخضر
١٥ ر.ق	ليموناضة
٢٠ ر.ق	جزر
٢٥ ر.ق	الكوكتيل

القهوة المثلجة

٢٠ ر.ق	لاتيه مثلج
٢٠ ر.ق	موكا
٢٢ ر.ق	كاراميل ماكياتو

الميلك شيك

٢٥ ر.ق	بنكهة الشوكولاته
٣٠ ر.ق	الفراولة

السموديز

٣٠ ر.ق	ماجو
٣٠ ر.ق	فراولة
٢٥ ر.ق	موز

مشروبات خاصة بالمطعم

٣٠ ر.ق	دوق إيراني
٢٠ ر.ق	لاسي الزعفران
١٨ ر.ق	لاسي المسالا
٣٠ ر.ق	اناناس سانرايز ذي فيلدج
٢٠ ر.ق	تروبيكال أورنج فريزر
١٨ ر.ق	شيرلي تمبل
١٨ ر.ق	فيرجين موهيتو
٣٤ ر.ق	فيرجن بينيا كولاذا