





**TASTE  
MENU  
JAN.22**

بذلنا جهوداً صادقة للتأكد من أن جميع مكوناتنا عضوية ١٠٠٪، طازجة، موسمية ومحلية. نحن ملتزمون بدعم مجتمع الزراعة العضوية المحلية.

---

We have taken genuine effort to ensure that **ALL OUR INGREDIENTS ARE 100% FULLY ORGANIC**, fresh when in season, and local when available. We are committed to support the local organic farming community.



## ALL DAY BREAKFAST

## وجبات الفطور متوفرة طيلة اليوم

**01 أفوكادو على خبز ساوردو محمص مع بيض بوشيه  
AVOCADO ON SOURDOUGH WITH POACHED EGGS**

بيض مطهو حسب رغبتك، يُقدّم مع صلصة هولنديز التقليدية المكونة من الليمون وزيت الزيتون، والطماطم المجففة، ومزين ببذور السمسم السوداء.  
Eggs cooked to your liking, served with traditional lemon & olive oil Hollandaise sauce, sun-dried tomatoes, and black sesame seed garnish.

DIEIGIS

**02 سلمون مدخن على خبز الساوردو مع بيض بوشيه  
SMOKED SALMON ON SOURDOUGH WITH POACHED EGGS**

بيض مطهو حسب رغبتك، يُقدّم مع جبنة الكريمة بالشبت والطماطم المجففة وصلصة هولنديز التقليدية، مزين بالفلفل الأسود المطحون ورشاد الكزبرة.  
Eggs cooked to your liking, served with homemade dill creamed cheese and traditional Hollandaise sauce, topped with crushed black pepper and coriander cress.

DIEIFIGIS

**03 أوملت بجبنة الفيتا والفطر البريء  
FOREST MUSHROOM AND FETA OMELETTE**

بيض الأومليت التقليدية مع جبنة الفيتا وسوتيه الفطر البريء، يقدم مع طبق جانبي من السلطة الخضراء وخبز الساوردو.  
Traditional omelette combined with feta cheese and the earthy flavors of sautéed mushrooms. Served with a side of fresh greens and sourdough bread.

DIEIG

---

04 فطائر بان كيك الكفير الحرفية  
ARTISANAL KEFIR PANCAKES

فطائر بان كيك القمح الكامل، تُقدم مع شراب القيقب العضوي، والفواكه المجففة، زبدة جوز الهند مع الكركم وزبادي جوز الهند.  
Wholewheat pancakes served alongside organic maple syrup, seared dried fruits, turmeric coconut butter, and a side of coconut yogurt.

DIEIGINIP

---

05 بودنج الشيا بالسبيرولينا الزرقاء (طبق نباتي 100%)  
BLUE SPIRULINA CHIA PUDDING (VEGAN)

طبق من الأغذية الفائقة، مضاف عليه فاكهة الباشن فروت، والأناناس المحلى طبيعياً، وجوز الهند المحمص.  
A super-food bowl, topped with passionfruit, naturally candied pineapple, and toasted coconut chips.

---

06 كروسان بالزبدة  
FLAKY BUTTERED CROISSANT

خيارك للاستمتاع بوجبة حلوة المذاق من الكروسان اللذيذ والطريء بنوعيه التقليدي أو المحشو بالشوكولاتة الداكنة.  
Your choice of a melt-in-your-mouth plain or dark chocolate croissant, for an occasional treat. Served with a homemade chia berry jam.

DIEIG

---

سيتم تقديم ما يلي من الساعة ١٢ ظهرًا فصاعدًا  
THE FOLLOWING WILL BE OFFERED FROM 12PM ONWARDS

## STARTERS

## المقبلات

تقدم جميع المقبلات مع طبق جانبيه من مقرمشات البذور الرقيقة  
OUR DIPS ARE SERVED WITH SEEDED CRACKERS

01 **غموس الشمندر المشوي (طبق نباتي ١٠٠٪)**  
**ZESTY ROASTED BEETROOT DIP (VEGAN)**

مزيج من جوز الكاجو مع الحمص والشمندر مضاف له زيت البقدونس والبندق.  
Creamy cashew nut, chickpea and beetroot puree enhanced  
with parsley oil and hazelnuts.

NIPIS

02 **غموس الكاجو والفاصولياء البيضاء (طبق نباتي ١٠٠٪)**  
**HEARTY WHITE BEAN CASHEW DIP (VEGAN)**

مزيج من الفاصولياء البيضاء والكاجو والثوم المشوي مضاف إليه الخميرة  
الغذائية وزيت الشبث.  
Soaked white bean, cashew and roasted garlic blend boosted  
with nutritional yeast and dill oil.

NIPIS

03 **جواكامولي من خيرات الطبيعة**  
**EARTHY GUACAMOLE**

خليط الأفوكادو والبازلاء ولمسة من الواسابي مع صلصة الطماطم الطازجة،  
تقدم مع رايتا اللبن مع الخيار.  
Unique blend of avocado, pea and a hint of wasabi topped with  
the freshness of sauce vierge.

DIP

---

04 **غموس الباذنجان المشوي بالميسو (طبق نباتي 100%)**  
**SMOKY EGGPLANT MISO DIP (VEGAN)**

باذنجان مشوي ممزوج بالطحينة وميسو الشعير والثوم المدفوف. مزين  
بالسماق والرمان وزيت بذور الرمان للحصول على مزيد من النكهة.  
Roasted eggplant blended with tahini, barley miso and confit  
garlic topped with sumac, pomegranate arils and pomegranate  
seed oil for an extra burst of flavor.

G I S

---

**STARTER | ADD ONS**

**المقبلات | إضافات**

قم بترقية طبق المقبلات بالإضافات التالية

FEEL FREE TO ADD ANY OF THE FOLLOWING TO YOUR STARTER

---

01 **مقرمشات البذور الرقيقة**  
**SEEDED CRACKERS N I P I S**

02 **خبز الساوردو المحمص**  
**SOURDOUGH TOAST**

03 **خبز الجزر الخالي من الجلوتين**  
**CARROT & TUMERIC GLUTEN-FREE BREAD**

## SALADS

## السَّلَطَات

**01 سلطة الشمندر المشوي وجبنة الفيتا مع الرمان**  
**ROASTED BEETS, FETA & POMEGRANATE SALAD**

طبق مكون من ثلاثة أنواع من الشمندر المحلي مع أوراق الخضار ومضاف إليه خل البلسميك بطعم الرمان.

Local farm trio of beets mixed with leafy greens and enhanced with pomegranate balsamic dressing.

**D I N**

**02 سلطة المزارع المكسيكية (طبق نباتي 100%)**  
**MEXICAN FARMER'S SALAD BOWL (VEGAN)**

طبق مكون من فاصوليا البينتو الغنية بالألياف مع الأرز الأسود، مع نبات الكيل والأفوكادو والطماطم الكرزية والذرة الصغيرة. مضاف إليه فلفل الهالابينو الحار وخل الخوخ الحار.

Fiber-rich soaked pinto beans and black rice, mixed with curly kale, avocado, heirloom cherry tomatoes and baby corn; enriched with jalapeño chili and homemade peach vinaigrette.

**N**

**03 سلطة السيزر بالكيل المقرمش (طبق نباتي 100%)**  
**CRUNCHY KALE CAESAR BOWL (VEGAN)**

مزيج من نبات الكيل (الكرنب) والخس الروماني مع تتبيلة سلطة السيزر النباتية يقدم مع خبز الساوردو المحمص.

Blend of curly kale and baby gem lettuce tossed with homemade vegan caesar dressing and served with toasted sourdough croutons.

**G I N**



---

04 **سلطة البَنزَنِيلا النقية مع البوراتا**  
**REFINED BURRATA PANZANELLA SALAD**

الطماطم الجبلية المقطعة مع الدراق وخل البلسمك الأبيض وجبن البوراتا وخبز  
الساوردو المحمص.

Hearty heirloom beef tomatoes alongside grilled peaches  
mixed with a white balsamic vinaigrette, topped with organic  
burrata and sourdough croutons.

D I G

---

05 **سلطة الفليفلة المشوية مع الحمص وجبنة الماعز**  
**ROASTED PEPPER, CHICKPEA AND GOAT CHEESE SALAD**

أوراق الجرجير المخلوطة مع الفليفلة الحلوة الملونة المشوية، وحببات الحمص  
المقرمشة المتبلّة بالكمون، والطماطم العنبية المجففة وخل الطرخون  
العشبي.

Rocket leaves tossed with roasted colorful bell peppers, crisp  
cumin chickpeas, dried grape tomatoes and a herby tarragon  
vinaigrette.

D I S

---

06 **سلطة الأوراق الخضراء الطازجة مع براعم وبذور متنوعة** (طبق نباتي 100%)  
**FRESH RAW GREEN SALAD WITH SPROUTS (VEGAN)**

سلطة أوراق الكيل وأوراق الخردل الخضراء وأوراق السبانخ الصغيرة، ممزوجة مع  
قطع البروكلي وبراعم البروكلي وصلصة اللوز مع زيت البقدونس.

A unique blend of curly kale, mustard greens, and baby spinach,  
mixed with broccoli and potent broccoli sprouts. Dressed with  
a sprouted almond sauce and parsley oil.

G I N I S

---

## ADD ONS

## إضافات

قم بترقية وجبتك بالإضافات التالية

UPGRADE YOUR MEAL WITH ANY OF THE FOLLOWING

- 01 الأفوكادو  
AVOCADO
- 02 البيض بطريقة البوشيه  
POACHED EGG
- 03 صدر دجاج مشوي  
GRILLED CHICKEN BREAST
- 04 الدجاج المسحب  
PULLED CHICKEN
- 05 السلمون المدخن  
SMOKED SALMON
- 06 السلمون المشوي  
GRILLED SALMON
- 07 جبنة الفيتا  
FETA CHEESE
- 08 جبنة البوراتا  
BURRATA CHEESE

## SOUPS

## الشوربات

تقدم الشوربات مع خبز الساوردو المحمص

OUR SOUPS ARE SERVED WITH HOMEMADE SOURDOUGH BREAD

01 شورية القرع الكريمي مع الجرونيلا المملحة (طبق نباتي 100%)  
CREAMY PUMPKIN SOUP WITH SAVOURY GRANOLA (VEGAN)

شورية القرع مع زبدة بذور اليقطين وجرانولا الميسو المقرمشة.

Butternut squash pumpkin soup topped with pumpkin seed butter and a crunchy miso savory granola.

GIN

02 شورية العدس الدافئة (طبق نباتي 100%)  
HEART-WARMING LENTIL SOUP (VEGAN)

شورية العدس الأخضر والجزر ومزيج التوابل الصحية، مقدمة مع خبز الساوردو.

Chunks of green lentils, carrots and a blend of anti-inflammatory spices.

G

03 حساء الفطر البري (طبق نباتي 100%)  
WILD MUSHROOM BROTH (VEGAN)

حساء نباتي غني بالنكهة مع تشكيلة متنوعة من ثمار الفطر ذات النكهة الترابية، مع إضافة مميزة من زيت الجوز.

A flavor-rich vegetable broth with a variety of edible, earthy mushrooms, enhanced with walnut oil.

GIN

## MAINS

## الوجبات الرئيسية

**01** **دال العدس** (طبق نباتي 100%)  
**BRAISED LENTIL DAL** (VEGAN)

مزيج من حبوب العدس المطهو ببطء لمدة 12 ساعة مع الكركم وتوابل الكاري، يقدم مع صلصة الطحينة و خبز. A 12-hour slow-cooked mix of lentils with turmeric and curry spices, drizzled with tahini citrus sauce. Served with a side of flat-bread.

G | S

**02** **باستا توسكان** (طبق نباتي 100%)  
**COUNTRYSIDE TUSCAN PASTA** (VEGAN)

طبق من باستا كازاريتشه مع صلصة الطماطم و الريحان، ممزوجة بالقبار والفلفل الحار. توفر الباستا الخالية من الجلوتين. Cassarecce pasta with hearty tomato and basil sauce, tossed with capers and chili. Option of gluten-free pasta is available.

G

**03** **باستا الفريديوالكريمي بالفطر** (طبق نباتي 100%)  
**CREAMY ALFREDO MUSHROOM PASTA** (VEGAN)

باستا تالياتيليه بصلصة نباتية ممزوجة مع فطر بورتوبيلو. توفر الباستا الخالية من الجلوتين. Tagliatelle pasta with a rich, plant-based sauce, mixed with portobello mushrooms. Option of gluten-free pasta is available.

G

04 **فيليه السلمون مع صلصة الحامض والشمر**  
**SALMON WITH CITRUS SAUCE AND FENNEL**

فيليه السلمون المشوي والمحمّر مع فواكه حمضية وأوراق الهندباء المقلّاة.  
Pan seared and baked salmon fillet with mixed citrus fruits and  
sautéed lettuce chicory.

F

05 **بروفنسيال اللحم البقري المطبوخ ببطء**  
**SLOW COOKED BEEF PROVENÇAL**

قطع من لحم بقر واغيو الطرية مطهوة ببطء مع جزر صغير، وطماطم، وزيتون،  
ومزيج من الأعشاب.

Tender beef chunks braised with heirloom baby carrots,  
tomato on vine, olives, and a mix of flavorful herbs.

06 **الدجاج الصغير مع صلصة أعشاب الشرمولا**  
**FLAMED BABY CHICKEN WITH CHERMOULA HERB SAUCE**

دجاج صغير طري مع صلصة الشيرمولا الخضراء وصلصة ميسو الكركم يقدم  
مع خضروات المزرعة المشوية.

Tender baby chicken with a green chermoula sauce and a  
flavorful turmeric miso sauce served with grilled garden harvest  
vegetables.

G

07 **برجر اللحم البقري الأصلي**  
**ORIGINAL BEEF BURGER**

لحم بقر واغيو الذي يتغذى عليه الأعشاب، يتم تقديمه ضمن كعك طري مع  
بصل مكرمل، وطبق جانبي من سلطة البطاطا الحلوة و الأوراق الخضراء.

Grass-fed wagyu beef served in a soft bun with caramelized  
onion and homemade ranch. Served with a side of sweet  
potato leafy salad.

## PIZZA

## بيتزا

بيتزا بقاعدة من خبز الساوردو

OUR PIZZA CRUST IS A HOMEMADE SOURDOUGH BASE

01 **بيتزا النابوليتانا الأصلية**  
**AUTHENTIC NAPOLITANA PIZZA**

مع صلصة الطماطم وطماطم كرزية عضوية صغيرة وجبنة الموزاريلا.

Topped with red sauce, heirloom cherry tomatoes and melted mozzarella.

D I G

02 **بيتزا فطر البريء وجبنة الماعز**  
**FOREST MUSHROOM AND GOAT CHEESE PIZZA**

مع صلصة كريمية وبصل مكرمل ومزيج فطر البورتوبيلو مع فطر البريء.

Topped with a creamy sauce, caramelized onions and a mix of portobello and forest mushrooms.

D I G

03 **بيتزا بالدجاج المسحّب والكوسا وصلصة البيستو**  
**PULLED CHICKEN, ZUCCHINI AND PESTO PIZZA**

مغطاة بصلصة البيستو محلية الصنع وشرائح الكوسا المحمّرة وأوراق السبانخ وقطع الدجاج المسحّب وقطع جبنة الفيتا.

Topped with homemade pesto, grilled zucchini slices, spinach leaves, pulled chicken and feta cheese chunks.

D I G I N



## KIDS

## للصغار

01 سلايدرز لحم البقر الصغيرة  
MINI BEEF SLIDER'S

شطيرتان صغيرتان من لحم البرغر يقدمان مع بطاطا الودجيز و سوتيه الخضروات.  
Two mini burgers served alongside roasted potato wedges  
and sautéed mixed vegetables.

D I E I G

02 سباغيتينو آل بومودورو  
SPAGHETTINO AL POMODORO

باستا لينجوينيه مع صلصة طماطم الخاصة بذا بريدج وجبنة البارمان.  
Linguine pasta tossed with THE BRIDGE signature tomato  
sauce and parmesan cheese.

D I G

## SIDES

## أطباق جانبية

01 بطاطا مشوية مع حبات الثوم والأعشاب (طبق نباتي 100٪)  
BAKED POTATOES WITH ROASTED GARLIC AND HERB (VEGAN)02 تشكيلة من الخضار المشوي (طبق نباتي 100٪)  
GRILLED GARDEN HARVEST (VEGAN)03 أرز أسود بالزبدة  
BUTTERED BLACK RICE

D

04 سوتيه سبانخ مع لوز (طبق نباتي 100٪)  
SAUTÉED SPINACH WITH ALMONDS (VEGAN)

N

05 سلطة الأوراق الخضراء الطازجة (طبق نباتي 100٪)  
FRESH GREEN SALAD LEAVES (VEGAN)

## SWEETENED BY NATURE

## حلويات متسوحاة من الطبيعة

- 01 فطيرة الجوز المميزة  
SIGNATURE PECAN PIE  
DIEIGIN
- 02 فطيرة الليمون المنعش  
TANGY LEMON PIE  
DIEIG
- 03 تارت التوت مع الفرانجيبان  
BERRY AND FRANGIPANE TART  
DIEIGIN
- 04 تارت الشوكولاتة مع رشة من الملح البحري  
CHOCOLATE SEA SALT TART  
DIEIGIN
- 05 كيك الجزر الريفي  
RUSTIC CARROT CAKE  
DIEIGIN
- 06 كيك الشوكولاتة النباتي الرطب  
MOIST VEGAN CHOCOLATE CAKE  
G

## DELIGHT BITES

## كرات السنكس

- 
- 01 كرات الفول السوداني وجوز الهند وبذور الكتان  
PEANUT COCONUT & FLAXSEED BITE  
P
- 02 كرات شوكولاتة مزدوجة مغطاة بطبقة متفتتة  
CHOCOLATE DUO CRUMBLE-DUSTED BITE  
DIGIN
- 03 كرات الكاكاو الخام مع الكاجو والبذور السوداء  
RAW CACAO WITH CASHEW & BLACK SEEDS BITE  
NIS
- 04 كرات الكرز واللوز  
CHERRY & ALMOND BITE  
GIN
-

## COFFEE

## القهوة

- 
- 01 إسبريسو  
ESPRESSO
- 02 إسبريسو دبل  
ESPRESSO DOUBLE
- 03 إسبريسو مكياتو  
ESPRESSO MACHIATO
- 04 لونج بلاك  
LONG BLACK
- 05 فلات وايت  
FLAT WHITE
- 06 كابوتشينو ذا بريدج - كلاسيك اريتشوال  
THE BRIDGE CAPPUCCINO - CLASSIC I RITUAL
- 07 لاتييه ذا بريدج - كلاسيك اريتشوال  
THE BRIDGE LATTE - CLASSIC I RITUAL
- 08 لاتييه بالكركم  
TURMERIC LATTE
- 09 ماتشا لاتييه  
MATCHA LATTE
- 

## TEA

## مشروبات الشاي

- 
- 01 خليط من الأعشاب المنعشة مع البابونج بنكهة الليمون  
REFRESHING HERBAL MIX W/ ZESTY CAMOMILE
- 02 شاي بنكهة الزنجبيل  
GINGER BREEZE
-

## JUICE SHOTS

## جرعات العصائر

## 01 حلو اليفيتيت

## SWEET | LEVITATE

كوكتيل حلو من الأناناس والزنجبيل وماء جوز الهند مع القليل من شاي الماتشا للحصول على دفعة إضافية من البوليفينولات.

A sweet blend of pineapple, ginger, and coconut water with a pinch of matcha for an extra burst of polyphenols.

## 02 حار اديفنس

## SPICY | DEFENCE

مزيج قوي من الزنجبيل والفلفل الأحمر والليمون لتعزيز جهازك المناعي.

A powerful, spicy mix of ginger, cayenne and lemon to boost your immune system.

## 03 مرّ أسند

## BITTER | ASCEND

مزيج فريد من الفواكه الحمضية الغنية بمضادات الأكسدة والكرام معزز بنكهات ملح الهيمالايا والزنجبيل والفلفل الأحمر والفلفل الأسود.

A unique blend of anti-oxidant rich citrus fruit and turmeric heightened with the flavors of Himalayan salt, ginger, cayenne and black pepper.

## 04 عطريه افييل

## AROMATIC | FEEL

جرعة حمراء زاهية من التوت البري المميزة برائحة الريحان والزعتر.

A bright red shot of cranberry with the distinct aroma of basil and thyme.

**05 عطري | الشفاء****AROMATIC | RECOVER**

جرعة قوية تشمل على مجموعة من مضادات الأكسدة الفعالة وتتميز بروائح الغنية للنعناع والزعتر.

A mighty shot with a range of antioxidants and the aromatic richness of mint and thyme.

---

**06 حامض | إنقيج****SOUR | ENGAGE**

جرعة بمذاق حامض من الليمون الغني بمضادات الالتهاب والليمون والزنجبيل والكرم والسبيرولينا الغني بالمغذيات لتعزيز الصحة.

A sour shot of anti-inflammatory rich lemon, lime, ginger, and turmeric mixed with nutrient-rich spirulina for a boost of green goodness.

---

**07 مالح | ثريسكستي****SAVORY | THREESIXTY**

مجموعة من المكونات القوية الغنية بالكاروتينات والفلافونويد، ومعززات الحيوية للمساعدة في دعم التمتع بقناة هضمية سليمة وتعزيز التمتع بصحة جيدة بشكل عام.

A spectrum of potent ingredients rich in carotenoids, flavonoids and probiotics to help support a healthy gut and promote overall wellness.

---



## SMOOTHIES

## سموڌيز

## 01 مَرَّكَب | بِيِنَا كُولَاڊَا

## COMPLEX | PINA COLADA

كوكٲيل غنيءِ بالِإلِكٲرولايٲ من جوز الهند والأناناس الممزوج بالثلج المجروش للانتعاش.

An electrolyte-rich, tropical blend of creamy coconut and pineapple blended with crushed ice as a perfect refresher.

## 02 حلو | نانا بيريءِ

## SWEET | NANA BERRY

كوكٲيل غنيءِ بالألياف من التفاح الأخضر والموز والتوت مع ماء جوز الهند المنعش.

An energizing, fiber-rich blend of green apple, banana and raspberry with hydrating coconut water.

## 02 مَرَّكَب | كوكٲيل استوائيءِ

## COMPLEX | TROPICALE

مزيج أخضر غنيءِ بالحديد و فيتامين سيءِ يحتوي على الكيويءِ والأناناس والسبانخ ومعزز.

A vitamin C and iron-rich green smoothie blend of kiwi, pineapple and spinach.

## COLD-PRESSED

## عصائر كولد برسد

## 01 حامض | برتقال

## SOUR | ORANGE

## 02 حلو | تفاح

## SWEET | APPLE

## 03 حلو | أناناس

## SWEET | PINEAPPLE

## MOCKTAILS

## موكتيلز

01 حامض-فوار | موهيتو برتقال  
SOUR-FIZZY | ORANGE MOJITO

كوكتيل حامض وغنيء بفيتامين سيء وحمضيات البوليفينول.  
A sour, fizzy drink rich in vitamin C and citrus polyphenols.

02 أروماتك-فوار | اليمون و نعناع  
AROMATIC-FIZZY | MINT & LEMON

عصير ليمونادة منعش فوار مع لمسة من العسل العضويء.  
A refreshing, sparkling homemade lemonade with a touch of organic honey.

03 حلو | موهيتو الماراكوياء  
SWEET | PASSION MOJITO

مشروب بارد يتميز بالنكهات الجذابة والمثيرة لفاكهة الماراكوياء (أو الباشين فروت) الغنية بالمكونات المغذية.  
A cooling drink featuring the exotic flavors of nutrient-dense passion fruit.

## WATER

## مياه

01 مياه عادية ٢٥٠ مل | ٧٥٠ مل  
STILL 250 ML | 750 ML02 مياه فوارة ٢٥٠ مل  
SPARKLING 250 ML



