

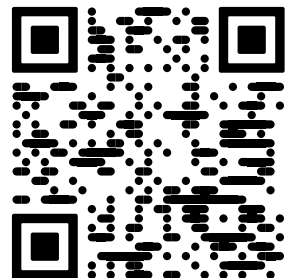


TASTE MENU

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.

VISUALIZE | GALLERY



ALL DAY BREAKFAST

وجبات الفطور متوفرة طيلة اليوم

01 أفوكادو على خبز ساوردو محمص مع بيض بوشيه AED 76.00
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 AED 86.00
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 البري AED 67.00
FOREST MUSHROOM AND FETA OMELETTE

بيض الأومليت التقليدية مع جبنة الفيتا وسوتيه الفطر البري، 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** AED 54.00
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%) AED 62.00
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** AED 20.00
FLAKY BUTTERED CROISSANT

خيارك للاستمتاع بوجبة حلوة المذاق من الكروسان اللذيذ والطري 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 جانبي من مقرمشات البذور الرقيقة
OUR DIPS ARE SERVED WITH SEEDED CRACKERS

01 **غموس الشمندر المشوي (طبق نباتي ١٠٠٪)** AED 38.00
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٪)** AED 42.00
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** AED 52.00
EARTHY GUACAMOLE

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

DIS

04 غموس الباذنجان المشوي بالميسو (طبق نباتي / 100%) AED 49.00
SMOKY EGGPLANT MISO DIP (VEGAN)

باذنجان مشوي ممزوج بالطحينة وميسو الشعير والثوم المحفوظ. 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.

GIPIS

STARTER | ADD ONS

المقبلات | إضافات

قم بتزقية طبق المقبلات بالإضافات التالية

FEEL FREE TO ADD ANY OF THE FOLLOWING TO YOUR STARTER

- 01 مقرمشات البذور الرقيقة AED 08.00
SEEDED CRACKERS NIPIS
- 02 خبز الساوردو المحمص AED 08.00
SOURDOUGH TOAST G
- 03 خبز الجزر الخالي من الجلوتين AED 08.00
CARROT & TUMERIC GLUTEN-FREE BREAD

SALADS

السَّلَاطَات

01 سلطة الشمندر المشوي وجبنة الفيتا مع الرمان AED 68.00
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.

DIN

02 سلطة المزارع المكسيكية (طبق نباتي 100%) AED 72.00
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%) AED 59.00
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.

GIN

- 04 **سلطة البنزنبلا النقية مع البوراتا** AED 70.00
REFINED BURRATA PANZANELLA SALAD
الطماطم الجبلية المقطعة مع الدراق واخل 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.
DIG
-
- 05 **سلطة الفليفلة المشوية مع الحمص وجبنة الماعز** AED 68.00
ROASTED PEPPER, CHICKPEA AND GOAT CHEESE SALAD
أوراق الجرجير المخلوطة مع الفليفلة الحلوة الملونة المشوية، وحببات الحمص
المقرمشة المتبلّة بالكمون، والطماطم العنبية المجففة واخل الطرخون
العشبي.
Rocket leaves tossed with roasted colorful bell peppers, crisp
cumin chickpeas, dried grape tomatoes and a herby tarragon
vinaigrette.
DIS
-
- 06 **سلطة الأوراق الخضراء الطازجة مع براعم وبذور منوعة** (طبق نباتي 100%) AED 54.00
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.
GINIS
-

ADD ONS

إضافات

قم بترقية وجبتك بالإضافات التالية
UPGRADE YOUR MEAL WITH ANY OF THE FOLLOWING

01	الأفوكادو AVOCADO	AED 12.00
02	البيض بطريقة البوشيه POACHED EGG	AED 05.00
03	صدر دجاج مشوي GRILLED CHICKEN BREAST	AED 35.00
04	الدجاج المسحب PULLED CHICKEN	AED 35.00
05	السلمون المدخن SMOKED SALMON	AED 35.00
06	السلمون المشوي GRILLED SALMON	AED 35.00
07	جبنة الفيتا FETA CHEESE D	AED 19.00
08	جبنة البوراتا BURRATA CHEESE D	AED 35.00

SOUPS

الشوربات

تقدم الشوربات مع خبز الساوردو المحمص

OUR SOUPS ARE SERVED WITH HOMEMADE SOURDOUGH BREAD

- 01 شوربة القرع الكريمي مع الجرونيلا المملحة (طبق نباتي 100%) AED 35.00
CREAMY PUMPKIN SOUP WITH SAVOURY GRANOLA (VEGAN)

شوربة 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 شوربة العدس الدافئة (طبق نباتي 100%) AED 35.00
HEART-WARMING LENTIL SOUP (VEGAN)

شوربة 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%) AED 35.00
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%) AED 58.00
BRAISED LENTIL DAL (VEGAN)
مزيج من حبوب العدس المطهو ببطء لمدة 12 ساعة مع الكركم وتوابل الكاري، يقدم مع صلصة الطحينة وخبز.
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 I S
- 02 **باستا توسكان** (طبق نباتي 100%) AED 72.00
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%) AED 75.00
CREAMY ALFREDO MUSHROOM PASTA (VEGAN)
باستا تالياتيلي بصلصة من الجوز ممزوجة مع فطر بورتوبيلو. توفر الباستا الخالية من الجلوتين والخيار لصلصة الغير نباتية.
Tagliatelle pasta with a rich, nut-based sauce, mixed with portobello mushrooms. Option of gluten-free pasta is available; non-vegan sauce can be provided if desired.
G I N

04 **فيليه السلمون مع صلصة الحامض والشمر** AED 135.00
SALMON WITH CITRUS SAUCE AND FENNEL

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

F

05 **بروفنسيال اللحم البقري المطبوخ ببطء** AED 125.00
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** AED 98.00
FLAMED BABY CHICKEN WITH CHERMOULA HERB SAUCE

دجاج صغير طري مع صلصة الشيرموولا 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** AED 86.00
ORIGINAL BEEF BURGER

لحم بقر واغيو الذي يتغذى على الأعشاب، يتم تقديمه ضمن كعك طري مع بصل مكرمل، وطبق جانبي من سلطة البطاطا الحلوة والأوراق 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.

D I E I G

PIZZA

بيتزا

بيتزا بقاعدة من خبز الساوردو

OUR PIZZA CRUST IS A HOMEMADE SOURDOUGH BASE

01 بيتزا النابوليتانا الأصلية AED 59.00
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 البري وجبنة الماعز AED 71.00
FOREST MUSHROOM AND GOAT CHEESE PIZZA

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

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

D I G

03 بيتزا بالدجاج المسحب والكوسا وصلصة البيستو AED 72.00
PULLED CHICKEN, ZUCCHINI AND PESTO PIZZA

مغطاة بصلصة البيستو محلية الصنع وشرائح الكوسا المحمّرة وأوراق السبانخ وقطع الدجاج المسحب 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 الصغير** AED 65.00
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** AED 37.00
SPAGHETTINO AL POMODORO

باستا لينجويني 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%) AED 34.00
BAKED POTATOES WITH ROASTED GARLIC AND HERB (VEGAN)
- 02 **تشكيلة من الخضار المشوي** (طبق نباتي 100%) AED 27.00
GRILLED GARDEN HARVEST (VEGAN)
- 03 **أرز أسود بالزبدة** AED 28.00
BUTTERED BLACK RICE
D
- 04 **سوتيه سبانخ مع لوز** (طبق نباتي 100%) AED 27.00
SAUTÉED SPINACH WITH ALMONDS (VEGAN)
N
- 05 **سلطة الأوراق الخضراء الطازجة** (طبق نباتي 100%) AED 22.00
FRESH GREEN SALAD LEAVES (VEGAN)

SWEETENED BY NATURE

حلويات متسوحاة من الطبيعة

01	فطيرة الجوز المميزة SIGNATURE PECAN PIE <i>DIEIGIN</i>	AED 36.00
02	فطيرة الليمون المنعش TANGY LEMON PIE <i>DIEIG</i>	AED 34.00
03	تارت التوت مع الفرانجيبان BERRY AND FRANGIPANE TART <i>DIEIGIN</i>	AED 36.00
04	تارت الشوكولاتة مع رشة من الملح البحري CHOCOLATE SEA SALT TART <i>DIEIGIN</i>	AED 36.00
05	كيك الجزر الريفية RUSTIC CARROT CAKE <i>DIEIGIN</i>	AED 42.00
06	كيك الشوكولاتة النباتية الرطب MOIST VEGAN CHOCOLATE CAKE <i>G</i>	AED 36.00

DELIGHT BITES

كرات السناكس

01	كرات الفول السوداني وجوز الهند وبذور الكتان PEANUT COCONUT & FLAXSEED BITE <i>P</i>	AED 05.00
02	كرات شوكولاتة مزدوجة مغطاة بطبقة متفتتة CHOCOLATE DUO CRUMBLE-DUSTED BITE <i>DIGIN</i>	AED 05.00
03	كرات الكاكاو الخام مع الكاجو والبذور السوداء RAW CACAO WITH CASHEW & BLACK SEEDS BITE <i>NIS</i>	AED 05.00
04	كرات الكرز واللوز CHERRY & ALMOND BITE <i>GIN</i>	AED 05.00

