



discovering the real
Saudi Arabia
through traditions,
produce & culture



LGAIMA

/ starters // n.

Khobz Hamar Sambousa •

Hasawi date bread baked sambosa, stuffed with local white cheese, caramelized leek/Kurath served with a spicy Trinjam and green chili sauce. 40 AED | 338 Kcal

Sard's Kbaibah •

Hail Kbaibah, rice stuffed grape leaf squares with a sweet, spicy and sour twist. Topped with pomegranate seeds and crispy sweet potato. 40 AED | 774 Kcal

Mandi Manto •

Steamed green Manto dumpling stuffed with shredded tender Mandi lamb and traditional Hasho crispy onions, raisins and cashews, infused with saffron, rose water and traditional spices. Tossed in a date molasses, date vinegar dip, cardamom and ginger sauce. 48 AED | 401 Kcal

Hasho Rings •

Saudi spice blend crispy onion rings, rose infused plump raisins, black lemon and Hail spice smoked almonds served whipped saffron infused local feta and green salad puree drizzle to dip. 45 AED | 428 Kcal

Balila Mataziz •

Authentic Mataziz vegetable ragout, topped with smoked cumin balila chickpeas, pickled beetroot and preserved lemons served with crispy Mataziz to dip. 35 AED | 238 Kcal

Ta'teema •

A Hijaz tradition, a medley of local delicacies including Taifi rose jam, sesame halawa, white cheese, Jazan mango chutney, date jam, whipped fowl with tahina drizzle and zershk, local olives Served with fresh Madinah Sheraik bread. 42 AED | 1162 Kcal

— AlAhsa



DARBEEK KADHAR

/ salads // n.

Dibs Cauliflower •

Spiced date molasses baked cauliflower with pomegranate, dates, almonds and parsley. Tossed in a black lemon tahini dressing. 42 AED | 628 Kcal

Rose Harees Salad •

Mixed greens, Qassim figs, Harees grains coated in cinnamon sugar, toasted almonds and local feta crumble in a rose citrus vinaigrette. 40 AED | 841 Kcal

Jazan Salad •

Chopped local mangos, grilled corn, red peppers, trinj, chilis, coriander, parsley, mint, habag tossed in a preserved Hasawi lime juice and saffron vinaigrette. Egt crumble and spiced sunflower seeds. 32 AED | 371 Kcal



Dairy



Vegetarian



Vegan



Nuts



Gluten

— Jizan



ALMASHI

/ sandwiches // n.

Kabli Tamees Wrap •

Feta stuffed pumpkin Tamees with kabli chicken, kabli orange relish, spicy tahina, pickled radishes and crispy carrots. 35 AED | 485 Kcal

Hashi Almashi •

Camel burger with a Saudi coffee rub topped with a date and onion jam, honey tahini and Doga aioli, chopped greens and almond slaw in a cumin Jenoubi bread. 42 AED | 1053 Kcal

Margoog Wrap •

A margoog wrap enclosing grilled pumpkin, zucchini, aubergine, carrot, red peppers in traditional Margoog spices with a black lemon chili spread. 28 AED | 398 Kcal

Deconstructed Masoub •

Jenoubi bread, date onion jam, smoked cheddar cheese and a spicy honey Geshta aioli griddled sandwich. Drizzled with date molasses and tahini. Served with banana chips. 28 AED | 839 Kcal

 Dairy  Vegetarian  Vegan  Nuts  Gluten



G H A R F A H

/ main course // n.

Jereesh Hukaka •

Crispy Hukaka rice chip, broken with a hit and crack to unravel silky Qassimi white Jereesh and an oozing black lemon onion stuffed core. 55 AED | 764 Kcal

Hasawi Brûléd Rugag •

Traditional Hasawi rice sealed with a spiced Rugag crisp that is meant to be cracked with a Hasawi lemon chicken satay. 55 AED | 476 Kcal

Sard Saleeg •

Sticky thick mastic and rose petal Saleeg wrapped and steamed in banana leaves. Tossed in house daqous and topped with shredded chicken, spicy mango achar, crispy sweet carrots and crushed peanuts. 55 AED | 1021 Kcal

Kabsah & Mgalgal •

Layered black lemon and red Kabsah with seasonal vegetables wrapped topped with chopped sautéed Mgalgal style beef, toasted Jazan peanuts and achar. 55 AED | 698 Kcal

Short Rib Kbaibah Madhrouba •

Braised short ribs shredded into a tangy, spicy Kbaibah Madhrouba wrapped in tender grape leaves. Topped with tamarind achar and a fig sunflower seed crumble. 55 AED | 869 Kcal

Faga' Harees •

Harees cooked down with local faga', topped with faga' oil and dehydrated faga' shavings. 55 AED | 1194 Kcal

— Ta'if, Mecca



ALHALA YEDFA' ALBALA

/ desserts // n.

Tamr w Laban •

Retab and Laban ice cream with pecans on a warm sticky date pudding. 42 AED | 1177 Kcal

Mamoul Taifi Rose •

Rose ice cream with almonds and Hलगoum served between two Mamoul cookies. 38 AED | 320 Kcal

Klajja •

Klajja crack pie served with Egt ice cream and Klajja black lemon, date molasses drizzle. 42 AED | 449 Kcal

BARIDA LA GALBIK

Hand crafted Icecreams & Cones

Khuzama •

Lavender, Geshta and fig ice cream in khobaz hamar cone topped with a fig cookie and pop rocks. 35 AED | 322 Kcal

Hebher Chocolate •

Spicy Hebher chocolate ice cream with fire chocolate shards in a Klajja cone. 35 AED | 431 Kcal

Halawa Ruman •

Halawa Tahiniya ice cream marbled with pomegranate coulis, sesame sprinkle in a sesame cone. 35 AED | 489 Kcal

Habat AlBaraka •

Black sesame ice cream in a sesame cone with black sesame on top. 35 AED | 350 Kcal

Khobz Hamar •

Cheese ice cream spun with sesame biscuit crumble topped with Hebher honey drizzle and honey comb. Scooped in a Khobz Hamar cone. 35 AED | 676 Kcal

Mango Sagodana •

Jazan Mango ice cream, coconut Sago and toasted coconut in a sesame cone. 35 AED | 134 Kcal

Lugaimat •

Saffron orange ice cream topped with mini lugaimat in a Khobz Hamar cone. 35 AED | 407 Kcal





EYAL SARD

/ sard mini meals // n.

Mini Khobz Hamar Sambousa •

Hasawi date bread baked Sambousa, stuffed with local white cheese, spinach and a hint of caramelized leek. (VIP size 4 pieces) 28 AED

Sleeg Mama •

Rice cooked down with milk and a slight hint of mastic served with shredded chicken tossed in tomato sauce. 22AED

Mini Mandi Manto •

Steamed Manto dumplings stuffed with shredded lamb, raisins and cashews. (VIP size 3 pieces). 17 AED

Red Kabsah •

Red Kabsa rice cooked with mini cubed carrots and topped with sautéed Mgalgal style beef. 15 AED





G A H W A T E N A

/ Coffee // n.

Drip Coffee

Coffee of the Day
22 AED | 1.5 Kcal

Chemex Pour-Over
22 AED | 1.5 Kcal

Kalita Wave Pour-Over
22 AED | 1.5 Kcal

Espresso Drinks

Espresso
22 AED | 4 Kcal

Cortado
27 AED | 50 Kcal

Latte
22 AED | 4 Kcal

Restreto
22 AED | 4 Kcal

Cappuccino
22 AED | 4 Kcal

Mocha
22 AED | 4 Kcal

Americano
22 AED | 4 Kcal

Iced Drinks

Iced Latte
22 AED | 4 Kcal

Kalita Wave Pour-Over
22 AED | 4 Kcal

Chemex Pour-Over
27 AED | 50 Kcal

Iced Mocha
22 AED | 4 Kcal

Other Drinks

Madini Tea
Black tea with Madina's famous mint.
22 AED | 4 Kcal

Camomile Organic
22 AED | 4 Kcal

Hot Chocolate
22 AED | 4 Kcal

Dubai Expo2020 Signature Drink

Deeman
A special cold drink inspired by the heritage of the Kingdom of Saudi Arabia and its authentic flavors of cascara, cardamom and Lumi, followed by notes of ginger and Saudi grown Lavender
34 AED | 330 Kcal

Saudi Coffee Menu

Riyadh Blend
Medium roasted Saudi specialty beans, flavored with cardamom, cloves and saffron.
32 AED | 15 Kcal

AlMadinah Blend
Medium roasted Saudi specialty beans, flavored with cardamom, cloves, saffron and rose water.
32 AED | 15 Kcal

AlJouf Blend
Dark roasted Saudi specialty beans, flavored with cardamom. 32 AED | 15 Kcal

AlQassim Blend
Medium roasted Saudi specialty beans, flavored with cardamom, cloves and saffron.
32 AED | 15 Kcal

AlBaha Blend
Light roasted Saudi specialty beans, flavored with cardamom, cloves, ajwainm, ginger and saffron.
32 AED | 15 Kcal

Northern Province Blend
Dark roasted Saudi specialty beans, flavored with cardamom. 32 AED | 15 Kcal

Ha'il Blend
Dark roasted Saudi specialty beans, flavored with cardamom, cloves and saffron. 32 AED | 15 Kcal

Asir Blend
Light roasted Saudi specialty beans, flavored with cardamom, cloves, wormwood, ginger and evaporated milk. 32 AED | 15 Kcal

Tabuk Blend
Dark roasted Saudi specialty beans, flavored with cardamom and cloves. 32 AED | 15 Kcal

Eastern Province Blend
Dark roasted Saudi specialty beans, flavored with cardamom and saffron. 32 AED | 15 Kcal

Jazan Blend
Light roasted Saudi specialty beans flavored with ginger, fennel, cinnamon, cloves and cardamom. 32 AED | 15 Kcal

Makkah Blend
ium roasted Saudi specialty beans, flavored with cardamom, cloves, saffron and mastic. 32 AED | 15 Kcal

Najran Blend
Light roasted Saudi specialty beans, flavored with ginger. 32 AED | 15 Kcal

J A W A H E R N A

/Date Pairing // n.

Saqie Date
This Red-Brown colored date grows in Riyadh region and well known for its moderate sweetness and crunchy crust.
Paired with: Riyadh blend

Nabtat Ali Date
Yellowish with a dry texture and light sweetness.
Paired with: Albaha blend

Sukkari Dates
Most famous type! Grown in Qassem region, the literal translation "Sugary" Indicates its high sweetness level.
Paired with: Qassem blend

Em Kibbar Dates
Dark brown moderate sweetness.
Paired with: Najran blend

Majdoul Dates
Also known as "California dates", grown in Hail region and has a unique flavor of Caramel and Vanilla afternote.
Paired with: Ha'il blend

Red Sukkari
Another "Sukkari" variety with a unique red color.
Paired with: Jazan blend

Khlas Dates
These sweet goldish dates are grown in Western region and can be eaten as Balah, Rutab and dates.
Paired with: Eastren Province blend

Hilwat Aljouf Date
Al Jouf is known to be "the land of the 2 sweets", water and dates, of which Hilwat Aljouf that is known for its high sweetness.
Paired with: AlJouf blend

Ruthana Dates
Eaten as half Balah half date, moderate sweetness.
Paired with: Makka blend

Al-Khudari Date
Finest most nutritious dates with sweet taste yet low sugar content.

Ajwa Dates
"The holy date" has a significant status in Islamic culture, grown in Al-madinah region with a dark color and raisin-like texture.
Paired with: AlMadinah blend

Hashishi Date
Brown with a golden base, high sweetness.
Paired with: Northern Province blend

Wannana Date
One of oldest palm trees in Saudi, perfect low sweetness choice.
Paired with: Tabuk blend

M E N M A Z A R E N A

/ Juices from our farms // n.

AlUla
Orange, & cardamom. 25 AED | 50 cal

AlQassim
Dates, milk & blue/lemon powder. 25 AED | 50 cal

Taif
Pomegranate, rose water, & mint. 25 AED | 50 cal

Water
18 AED

Ha'il
Green grape, green grapes & cayenne chili pepper. 25 AED | 50 cal



اكتشف
المملكة العربية السعودية
على حقيقتها عبر التقاليد، والثقافة والإنتاج



سارد
SARD CAFE

لقيمة

مقبلات

حلقات الحشو • 🌿 🥛 🥜

حلقات البصل المقرمشة المنهكة بمزيج من التوابل السعودية مع الزبيب بالورد والليمون الأسود واللوز المدخن بتوابل حائل، تقدم مع جبنة الفيتا الحائلية بالزعفران وصلصة السلطة الخضراء الحارة للتغميس. 428 Kcal | 45 AED

بليلة مطازيز • 🌿 🌾

يخنة المطازيز بالخضراوات التقليدية، تعلوها حبات البليلة اللدخنة بالكمون مع مخلل الشمندر والليمون. تقدم مع قطع المطازيز المقرمشة للتغميس. 238 Kcal | 35 AED

التعيمة • 🥛 🌾

تقليد حجازي يتكون من مجموعة من الأطباق المحلية، والتي تشمل: مربى الورد الطائفي، حلاوة سمسم، جبنة بيضاء، صلصة المانجا الجازانية، مربى التمر، فول بالطحينية والتوت المجفف (الزرشك)، وزيتون سعودي. تقدم مع خبز الشريك التقليدي من المدينة المنورة. 1162 Kcal | 42 AED

سمبوسة بالخبز الأحمر • 🌿 🥛 🥜

السمبوسة المصنوعة من خبز التمر الحساوي والمحشوة بالجبنة البيضاء السعودية مع الكراث المكرمل، تقدم مع مربى الترنج الحار وصلصة الفلفل الأخضر الحار. 338 Kcal | 40 AED

كبيبة سرد • 🌿

كبيبة حائل التقليدية بلمسة سرد، ورق عنب محشو بالأرز بمذاق فريد يجمع بين النكهة الحلوة والحارة والحامضة. 40 AED أمزينة بحبوب الرمان والبطاطا الحلوة المقرمشة. 774 Kcal | 40 AED

مندي منتو • 🥛 🥜 🌾

فطيرة المنتو الخضراء المطهية بالبخار والمحشوة باللحم المندي المقطع مع حشوة البصل المقرمش والزبيب والكاجو، المنهكة بالزعفران وماء الورد والتوابل السعودية التقليدية. تقدم مع صلصة دبس التمر، خل التمر، الهيل و الزنجبيل. 401 Kcal | 48 AED



سارد
SARD CAFE

دربك خضر

سلطات

سلطة الهريس بالورد • 🌿 🍌 🥛

سلطة خضراء، تين قصيمي، مع حبات الهريس المغطاة بالسكر والقرفة، واللوز المحمص، جبنة فيتا السعودية مع خل الورد والحمضيات. 841 Kcal | 40 AED

سلطة القرنبيط بالدبس • 🌿 🍌 🥛

قرنبيط مخبوز ومبهر بدبس التمر مع حب الرمان والتمر واللوز والبقدونس. مغطاة بصلصة الطحينة بالليمون الأسود. 628 Kcal | 42 AED

السلطة الجازانية • 🌿 🍌

مانجا جازانية مقطعة مع ذرة مشوية، فلفل أحمر، ترنج، فلفل حار، كزبرة، بقدونس، نعناع، حبق مع عصير الليمون الحساوي، وخل الزعفران، كسر من الأقط، وبذور عباد الشمس للتبلة. 371 Kcal | 32 AED

🌿 نباتي 🌿 نباتي 🍌 المكسرات 🥛 اللاكتوز 🍌 الفولتين

سارد
SARD CAFE

عالماشي

ساندويش

لفة مرقوق •

لفة المرقوق محشو بالقرع، الكوسا، الباذنجان، الجزرو الفلفل الأحمر المشوي و التبل ببهارات المرقوق التقليدية مع الليمون الأسود الحار. 398 Kcal | 28 AED.

كابلي تيميس •

تيميس القرع المحشو بجبنة الفيتا مع دجاج الكابلي، حشو البرتقال والبطاطس، الطحينة الحارة، مخلل الفجل والجزر 485 Kcal | 35 AED

معصوب عالماشي •

شطيرة مشوية على الصاج من الخبز السعودي الجنوبي مع مربى التمر والبصل وجبنة الشيدر المدخنة وصوص الأيولي الحار بالقشطة والعسل. يعلوه دبس التمر والطحينة ويقدم مع رقائق اللوز. 839 Kcal | 28 AED.

حاشي عالماشي •

لحم الحاشي متبل بالقهوة السعودية و مشوي، يعلوها مربى التمر والبصل، وصلصة الطحينة بالعسل والدقة. يقدم مع السلطة الخضراء واللوز بداخل الخبز الجنوبي بحبوب الكمون. 1053 Kcal | 42 AED.

 اللاكتوز  نباتي  نباتي  المكسرات  الغولتين



غرفة

طبق الرئيسي

رقاق حساوي • 🌾

أرز حساوي تقليدي مغطى بالرقاق المقرمش والمبهر مع عود من الدجاج بالليمون الحساوي. 476 Kcal | 55 AED

كبسة ومقلقل • 🌾

طبقات من كبسة الليمون الأسود والكبسة الحمراء مع الخضار الموسمية يعلوه لحم المقلقل المقطع والمزين بالفول السوداني الجازاني للممص ومخلل القرع. 476 Kcal | 55 AED

هريس بالفقع • 🌾

هريس مطبوخ مع الفقع السعودي، ويزين بزيت الفقع ورقائق الفقع المجفف. 1194 Kcal | 55 AED

جريش حكاكة • 🌾

رقائق أرز الحكوكة المقرمشة، بداخلها الجريش الأبيض القصيمي الذائب مع البصل المبهر بالليمون الأسود. 764 Kcal | 55 AED

سليق سرد • 🌾

سليق بالمستكة وماء الورد ملفوف ومطبوخ بأوراق الوز، يخلط مع الدقوس الخاص بنا، ويعلوه الدجاج المقطع مع مخلل المانجو الحار والجزر الحلو المقرمش وفتات الفول السوداني. 1021 Kcal | 55 AED

مضروبة كبيبة باللحم • 🌾

أضلاع اللحم المطبوخة والمقطعة إلى شرائح مع مضروبة الكبيبة الحارة والملفوفة بورق العنب الطري يعلوها مخلل التمر الهندي وبذور عباد الشمس. 869 Kcal | 55 AED



السارد
SARD CAFE

حلا يدفع البلاء

حلويات

ورد طائفي معمول •

إيسكريم الورد الطائفي واللوز مع حبات الحلجوم وتقدم
بداخل قطعيتين من المعمول. 320 Kcal | 38 AED.

تمر ولبن •

بودنغ التمر الدافئ؛ تعلوه كرة من إيسكريم الرطب واللبن مع
جوز البيكان. 1177 Kcal | 42 AED.

كليجا •

فطيره الكليجا تقدم مع إيسكريم الاقط وصوص الكليجا
بالليمون الاسود ودبس التمر. 449 Kcal | 42 AED.

برد على قلبك

إيسكريم

شوكولاتة بالحبحر •

إيسكريم الشوكولاتة بالحبحر الحائلي مع قطع من
الشوكولاتة ببسكوت الكليجا. 431 Kcal | 35 AED.

الخزامى •

إيسكريم الخزامى مع القشطة والتين مزين ببسكوت من
الخبز الحمر والحلوى المرفقة. 322 Kcal | 35 AED.

حبة البركة •

إيسكريم حبة البركة ببسكوت السمسّم للزينة بحبة البركة.
350 Kcal | 35 AED.

حلاوة ورمان •

إيسكريم حلاوة طحينية مع صوص الرمان والسمسم
ويوضع بداخل بسكوت بالسمسم. 489 Kcal | 35 AED.

مانجو ساقودانة •

إيسكريم جازان مانجو، جوز الهند ساقودانة وجوز الهند
للحمص ببسكوت السمسّم. 134 Kcal | 35 AED.

خبز حمر •

إيسكريم الجبن المخلوط مع قطع من بسكوت السمسّم
ويعلوها رشّة من عسل الحبحر الحار ومقرمشات العسل
يُقدّم في بسكوت من الخبز الحمر. 676 Kcal | 35 AED.

لقيمات •

إيسكريم برتقال بالزعفران تعلوه لقيمات صغيرة في
بسكوت من الخبز الحمر. 407 Kcal | 35 AED.



عيال سرد

سرد مينيز

• ساليق ماما

أرز مطبوخ مع الحليب والقليل من المستكة يقدم مع الدجاج المقطع في صلصة الطماطم. 22 AED.

• ميني سمبوسة خبز حمر

سمبوسة مخبوزة بالتمر الحساوي محشوة بالجبنة البيضاء السعودية مع السبانخ والقليل من الكراث المكرمل 28 AED

• كبسة حمراء

كبسة حمراء مع قطع الجزر الصغيرة ويعلوها لحم بقري مقلقل ساتايه. 15 AED.


• ميني مندي منتو

فطيرة المانتو المطهوه على البخار والمحشوة بلحم المندي المقطع والمخلوط مع الزبيب والكاجو. 17 AED.

المكسرات 

نباتي 

نباتي 

خالي من اللاكتوز 

قهوتنا

قهوة

القهوة المقطرة

قهوة اليوم

1.5 Kcal | 22 AED

كميكس باور أوفر

1.5 Kcal | 33 AED

كاليئا ويف باور أوفر

1.5 Kcal | 33 AED

إسبريسو

إسبريسو

4 Kcal | 22 AED

ريستريتو

4 Kcal | 22 AED

أمريكانو

4 Kcal | 22 AED

مشروبات باردة

لاتيه بارد

4 Kcal | 22 AED

موكا باردة

4 Kcal | 22 AED

كاليئا ويف بور-أوفر

4 Kcal | 22 AED

كيمكس بور-أوفر

50 Kcal | 27 AED |

مشروبات أخرى

شاي المدينة المنورة

شاي أسود مع نعناع المدينة المنورة

4 Kcal | 22 AED

بابونج عضوي

4 Kcal | 22 AED

شكولاته ساخنة

4 Kcal | 22 AED |

مشروب دبي إكسبو 2020 للميز

ديمان

مشروب بارد خاص مستوحى من تراث للملكة العربية السعودية ونكهاتها الأصيلة من الكاسكارا (القشرة للجففة لزهور القهوة) والهيل واللومي، مع الزنجبيل والخزامى السعودي.

330 Kcal | 34 AED

قائمة القهوة السعودية

خلطة الرياض

حبوب القهوة السعودية المميزة متوسطة التحميص بنكهة الهيل والقرنفل والزعفران.

15 cal | 32 AED

خلطة المدينة المنورة

حبوب القهوة السعودية متوسطة التحميص بنكهة الهيل والقرنفل والزعفران وماء الورد.

15 cal | 32 AED

خلطة نجران

حبوب القهوة السعودية خفيفة التحميص بنكهة الزنجبيل.

15 cal | 32 AED

خلطة القصيم

حبوب القهوة السعودية للميزة متوسطة التحميص بنكهة الهيل والقرنفل والزعفران.

15 cal | 32 AED

خلطة الباحة

حبوب القهوة السعودية خفيفة التحميص بنكهة الهيل والقرنفل والزنجبيل والزعفران.

15 cal | 32 AED

خلطة الجوف

حبوب القهوة السعودية داكنة التحميص بنكهة الهيل.

15 cal | 32 AED

خلطة حائل

حبوب القهوة السعودية داكنة التحميص بنكهة الهيل والقرنفل والزعفران.

15 cal | 32 AED

خلطة عسير

حبوب القهوة السعودية خفيفة التحميص بنكهة الهيل، القرنفل، اللوة، الزنجبيل والحليب اللبخ.

15 cal | 32 AED

مزيج المنطقة الشمالية

حبوب القهوة السعودية داكنة التحميص بنكهة الهيل.

15 cal | 32 AED

خلطة جازان

حبوب القهوة السعودية خفيفة التحميص بنكهة الزنجبيل والشمر والقرفة والقرنفل والهيل.

15 cal | 32 AED

خلطة تبوك

حبوب القهوة السعودية داكنة التحميص بنكهة الهيل والقرنفل.

15 cal | 32 AED

خلطة مكة المكرمة

حبوب القهوة السعودية داكنة التحميص بنكهة الهيل والقرنفل والزعفران واللسكة.

15 cal | 32 AED

جواهرنا

التمر

تمر الصقعي

هذا التمر ذو اللون الأحمر والبني تشتهر به منطقة الرياض لخلواته المعتدلة وقوامه القرمشة

يتناسب مع: مزيج الرياض

تمر السكري

النوع الأكثر شهرة على الإطلاق في منطقة القصيم، يدل اسمه على مستوى خلواته العالية وقوامه اللين

يتناسب مع: مزيج القصيم

تمر المجدول

يُعرف أيضًا باسم "تمر كاليفورنيا"، وينزرع في منطقة حائل وله نكهة فريدة من الكراميل والفانيليا

يتناسب مع: مزيج حائل

تمر الخلاص

تزرع هذه التمور ذات اللون الذهبي في المنطقة الغربية ويمكن أن تؤكل مثل البلح والربط والتمر

يتناسب مع: مزيج الشرقية

تمرور روثانة

يمتاز بأنه يمكن اكله في جميع مراحل نصف بلح ونصف تمر لها حلوة معتدلة

يتناسب مع: مزيج مكة

تمر عجوة

يحتل هذا التمر مكانة بارزة في الثقافة الإسلامية، يزرع في منطقة المدينة المنورة بلون داكن وشكل يشبه الزبيب و يكون بكميه محدودة

يتناسب مع: مزيج المدينة

تمر نبتة علي

يمتاز بلون أصفر مع ملمس جاف وحلاوة خفيفة

يتناسب مع: مزيج الباحة

تمر ام كبار

يمتاز باللون بني الداكن وحلاوة معتدلة

يتناسب مع: مزيج نجران

السكري الأحمر

نوع آخر من "السكري" ذو لون أحمر مميز

يتناسب مع: مزيج جازان

تمر حلوة الجوف

تشتهر الجوف بأنها "أرض الحلوتين" وللاء والتمر.

ومنها تمر حلوة الجوف التي اشتهرت بحلواتها العالية

يتناسب مع: مزيج الجوف

تمر الخضري

أجود أنواع التمور الغذائية ذات الطعم الحلو ونسبة السكريات المنخفضة

يتناسب مع: مزيج عسير

تمر الشيشي

بني اللون مع قاعدة ذهبية بغاية الحلوة

يتناسب مع: مزيج المنطقة الشمالية

تمر الونانة

من أقدم أشجار النخيل في المملكة العربية السعودية، اختبار مثالي لحي التمر قليل الحلوة

يتناسب مع: مزيج المنطقة تبوك

من مزارعنا

عصائر من مزارع المملكة

العلا

البرتقال، والهيل 25 AED

القصيم

التمر وحليب وبودرة الليمون الأسود 25 AED

الطائف

رمان وماء ورد ونعناع 25 AED

ماء

18 AED

حائل

عنب أخضر، وعنب أحمر وفلفل أحمر 25 AED