









DESERY / SWEET CORNER

- 1 MUHALABYE 180g**  **19 PLN**  
**Pudding z nutą wody kwiatowej i kruszone orzechy ziemne**  
*Pudding with rose water & crushed peanuts*
- 2 KORONA Z CHAŁWY 140g**  **32 PLN**  
**Krem chałwowy, pierniki, melasa z owoców drzewa karobowego, nitki chałwy**  
*Halva cream, gingerbreads, molasses from the fruit of the carob tree, halva threads*
- 3 NAMOURA 120g**  **25 PLN**  
**SPECJALNOŚĆ SZEFA KUCHNI / CHEF RECOMMENDED**  
**Ciasto semolina z migdałami i wodą różaną**  
*Semolina cake with almonds and rose water*
- 4 OUSMALIYEH 160g**  **38 PLN**  
**Ciasto nitkowe, krem Anglaise z orzechami, polane syropem różanym**  
*Threads dough with Anglaise cream and peanuts topped with rose syrup*
- 5 BOUZA ARABIA 180g**  **47 PLN**  
**Domowe lody w cieście filo**  
*Homemade ice cream in filo pastry*
- 6 EXOTIC MEGHLE 150ml**    **SPECJALNOŚĆ SZEFA KUCHNI / CHEF RECOMMENDED** **38 PLN**  
**Pudding kokosowy, orzechy włoskie, mleko migdałowe, przyprawa korzenna**  
*Coconut pudding, walnuts, almond milk, spice roots*