

MILLE

السلطات

باشن فروت تبولة

٦٨ ريال ٢٧٠ كالوري

بقدونس طازج مشكل مع طماطم، بصل أخضر معطر بالبهارات اللبنانية ويوزو، يقدم مع تريو مانجو، بذور رمان والباشن فروت

فتوش مدخن

٥٢ ريال ٥٦٠ كالوري

خضروات مشكلة طازجة مدخنة مع صوص دبس الرمان الاستثنائي، مغطاة بخبز مقرمش مقلي

سلطة الكيل

٦٢ ريال ٦٨٥ كالوري

خليط من سبع أعشاب طازجة مشكلة، صوص و زيتون مشوي

اكزوتيك لبنة

٦٨ ريال ٤٩٣ كالوري

أوراق خضار مشكلة مع فاكهة و كرنب مقلي مقرمش، لبنة مخفوقة، صوص البلسميك البري

بوراتا فتوش

٧٩ ريال ٦٧٠ كالوري

جينة البوراتا الكريمة مغطاة بصوص البيستو، صوص دبس الرمان والسماق خضروات طازجة مشكلة وخبز مقرمش

سلطة الذرة والزعتر

٥٩ ريال ٦٥٠ كالوري

ثلاثة أنواع مختلفة من الذرة الحلوة مع أوراق الجرجير البري والخس، بصل أحمر، وصلصة يوزو - طحينة منكهة بالزعتر

حمص ومبتل

حمص جاردن

٤٨ ريال ٤٥٥ كالوري

حمص بالطحينة اللبناني التقليدي، مقطي بحمص مقرمش وأزهار صالحة للأكل ملونة و أعشاب

حمص واقيو

٦٨ ريال ٦٧٨ كالوري

حمص بالطحينة اللبناني الكريمي، مع لحم الواعيو بنكهة الشاورما

مدموزيل حمص

٥٨ ريال ٦٢٠ كالوري

حمص باللون الوردي الفاخر بنكهة الشمندر، طماطم وشمندر على الوجه

حمص فيردي

٥٥ ريال ٥٧٠ كالوري

صلصة الأفوكادو والكزبرة الخضراء ممزوجة بالحمص بالطحينة

حمص ترافل

٧٢ ريال ٦٨٠ كالوري

رغوة ناعمة من الحمص والطحينة، جوز مكرومل، وشرائح من الترفل الأسود على الوجه

مبتل باذنجان بالكرز

٦٤ ريال ٨٠٠ كالوري

مبتل باذنجان مدخن يُقدّم مع كرات كباب طرية وصلصة كرز، والصنوبر المحمص

الشورية

شورية عدس حمراء

٤٣ ريال ٣١٠ كالوري

شورية عدس مطهية على نار هادئة مع خضار مختارة ولمسة توابل، تُقدّم بقوام ناعم مع خبز مقرمش وليمون

الفتة

فتة باذنجان

٥٧ ريال ٤٩٦ كالوري

بابا غنوج، مكعبات باذنجان مقلي، خبز مقلي وصلصة طماطم المارينارا مغطاة بالزبادي، الصنوبر ورقائق الباذنجان

فتة ورق العنب

٥٩ ريال ٦١٤ كالوري

لفائف ورق العنب والخبز المقرمش والبطاطس المطهية ببطء مغطاة بصلصة الزبادي بالليمون وزيت الزيتون والصنوبر

فتة العرايس

٦٣ ريال ٦٥٠ كالوري

خبز مقرمش مع صلصة اللبن بالطحينة، ميني عرايس على الوجه، شطة حلوة وحارة، وصنوبر محمص

التاكو

تاكو واقيو شاورما

٤٨ ريال ٣٦٨ كالوري

ثلاث قطع من تاكو لحم الواعيو متبلة بهارات الشاورما اللبنانية مغطاة بصلصة الطحينة ودبس الرمان والبواز

تاكو شاورما دجاج

٤٦ ريال ٣٢٥ كالوري

ثلاث قطع من الدجاج الصغير المقطع إلى شرائح، متبلة بهارات الشاورما اللبنانية تقدم مع صلصة الليمون الأيولي، مخلل ومغطاة بالخس والبطاطس المقرمشة

MILLE

المشاركة

كبة واقبو

٥٧ ريال ٦١٢ كالوري

ثلاث قطع من الكبة المقلية محشوة بأصلاع الواغيو القصيرة المطبوخة ببطء تقدم مع صلصة الزعتر والسماق الكريمة

لحم بعجين

٤٧ ريال ٦٨٣ كالوري

عجينة مقرمشة مغطاة بمزيج اللحم بالعجين الطرابلسي الأصيل يقدم مع صلصة طحينية الرمان والأعشاب الطازجة

ورق عنب

٥٨ ريال ٤١٠ كالوري

ورق عنب محشو بالخلطة الحامضة، مغطى برغوة التمر الهندي، زست الليمون، نعناع طازج ودبس الرمان

بطاطا حرة

٥٢ ريال ٧٠٦ كالوري

مكعبات بطاطس مقرمشة، معجون الفلفل الحار، الكزبرة وصلصة الثوم بالليمون

رقاقات الجبن

٣٩ ريال ٦١٢ كالوري

أربع قطع من اللفائف المقرمشة محشوة بأربعة أنواع من الأجبان والأعشاب المتنوعة

زود الست شاورما

٤٨ ريال ٦٠٠ كالوري

عجينة البقلاوة المقرمشة، محشوة بشاورما دجاج طرية، تُقدّم مع صلصة أيولي خفيفة ومخللات

شاركول فلافل

٤١ ريال ٨٥٠ كالوري

فلافل بنكهة الفحم المدخن مع حمص كريمي وتشكيلة من الخضروات الطازجة

بطاطا مقلية

٣٢ ريال ٧٣٠ كالوري

بطاطس مقلية تقدم مع صلصة ثوم خفيفة

شورية عدس حمراء

٤٣ ريال ٣١٠ كالوري

شورية عدس مطهية على نار هادئة مع خضار مختارة ولمسة توابل، تُقدّم بقوام ناعم مع خبز مقرمش وليمون

الاطباق الرئيسية

موزات الغنم

١٧٥ ريال ١٣٤٠ كالوري

موزات الغنم مع أرز بالمكسرات ويقدم مع صلصة اللبن والخيار والصلصة الشرقية

كبة لبن بالشمندر

٩٨ ريال ١٥٣٦ كالوري

كبة مقلية مع صلصة الشمندر باللبن مقدم مع الأرز بالشعيرية

صيادية سمك

١٣٩ ريال ١٢٠٠ كالوري

صيادية لبنانية، سمك القاروص، جبنة البارميزان و يقدم مع صلصة الميزو طحينية

ريش الغنم

١٥٧ ريال ١٠٢٠ كالوري

أربع قطع من ريش الغنم مع الذرة مشوية و البطاطس المهروسة

شيش طاووق

١١٧ ريال ٦٥٠ كالوري

أربع أسياخ من شيش طاووق الدجاج مغطاة بالخيزرة الحرة المقرمشة وصلصة الأيولي، مخلل وبيواز يقدم مع بطاطس مقلية

مشكل مشاوي

١٦٩ ريال ١٥٥٠ كالوري

تشكيلة من لحم البوبي فيل الطرية، اوصال لحم، كفتة لبنانية، طاووق أبيض، و طاووق أحمر، تُقدّم مع خبزة بنكهة الحرّ

رافيولي شيش برك

٩١ ريال ١٤٩٨ كالوري

رافيولي محشو بالسبانخ واللحم والمكسرات مع أرز، يُقدّم بصلصة لبن كريمة، مع جبنة ريكوتا و صنوبر محمص وصلصة ثوم وكزبرة

الحلويات

تشيز كيك مفروكة

٦٢ ريال ٧٥٠ كالوري

مفروكة لبنانية أصيلة مع ماسكاربوني وموس جبنة الريكوتا ، مغطاة بمقرمشات اللوز

أم علي

٤٨ ريال ٤٤٢ كالوري

عجين الفطير المخبوز مع صلصة أم علي مع صلصة دولسي دي ليتشي ، مغطاة بالزبيب ومسحوق جوز الهند والمكسرات المشكل

طبقات الشوكولاتة

٤٩ ريال ٧٥٠ كالوري

مزيج غني من أربع ملامس شوكولاتة، رقائق بقلاوة مقرمشة، يقدم مع صلصة الشوكولاتة الحارة

حلاوة الجبن رول

٥٢ ريال ٦٥٠ كالوري

حلاوة الجبن اللبنانية التقليدية محشوة بآيس كريم القشطة ومفروكة الفستق، مع القطر وتزيين بالفستق الحلبي

عصير طبيعي

رمان
٣٢ ريال ٣٣٨ كالوري

برتقال
٢٨ ريال ١٧٦ كالوري

ليموناضة لبنانية
٣٠ ريال ٢٤٤ كالوري

موهيتو

مانجو باشن
٤٥ ريال ٢٥٠ كالوري

ميكس بيرى
٤٧ ريال ٢٣٠ كالوري

ماء

مياه معدنية صغيرة
١٣ ريال

مياه معدنية كبيرة
٢٩ ريال

مياه غازية صغيرة
١٦ ريال

مياه غازية كبيرة
٣٢ ريال

مشروبات غازية

كولا

١٩ ريال

كولا دايت

١٩ ريال

سبرايت

١٩ ريال

فانتا

١٩ ريال

قهوة

لاتيه

٣٠ ريال

روز بيرى لاتيه

٣٥ ريال

كابتشينو

٣٠ ريال

فلات وايت

٣٠ ريال

قهوة لبنانية

٢٢ ريال

بلاك كوفي

٣٦ ريال

قهوة بيضاء

٢٢ ريال

شاي

شاي احمر

٢٤ ريال

MLLe

SALAD

PASSION FRUIT TABBOULEH

270Cal 68 SR

Mixed Fresh Parsley with tomatoes, Green Onions Perfumed with Lebanese Spices & Yuzu, Served with Trio Mango Pomegranate Seeds & passion fruit

SMOKED FATTOUCH

560Cal 52 SR

Smoked Fresh Mixed Vegetables with an Exceptional Pomegranate Molasses Sauce, Topped with Fried Crispy Bread

KALE SALAD

685Cal 62 SR

Mixed Fresh Seven Herbs, MLLe Signature Dressing grilled olives &

EXOTIC LABNEH

493Cal 68 SR

Mixed Leaves, fresh fruit with crispy fried kale, Whipped Labneh, with wild balsamic dressing

BURRATA FATTOUCH

493Cal 79 SR

Fresh Creamy Burrata Topped with Pesto Sauce, Sumac Pomegranate Molasses Sauce, Mixed Fresh Vegetables Crispy Bread



CORN ZATAAR SALAD

650Cal 59 SR

Three textures of sweet corn, wild rocca leaves, red onion yuzu-tahini sauce delicately infused with zaatar

HUMMUS & MOUTABAL

HUMMUS GARDEN

455Cal 48 SR

Traditional Lebanese Tahini Hummus, Topped With Crispy Chickpeas & Assorted Colorful Edible Flowers

HUMMUS WAGYU

678Cal 68 SR

Creamy Lebanese Tahini Hummus Topped with Marinated Wagyu Shawarma

MADEMOISELLE HUMMUS

620Cal 58 SR

Fancy Pink Beetroot Hummus, Topped Tomatoes & Beetroot

HUMMUS VERDE

493Cal 55 SR

Avocado & Cilantro Salsa Verde Mixed With Tahini Hummus



HUMMUS TRUFFECCINO

680Cal 72 SR

Velvety hummus-tahini espuma, caramelized walnuts white truffle sauce, crowned with a slice of fresh black truffle



CHERRY KABAB MOUTABAL

800Cal 64 SR

Smoked eggplant moutabal with juicy kabab balls, cherry reduction sauce, finished with roasted pine nuts

SOUP

RED LENTIL SOUP

310Cal 43SR

Slow-cooked red lentils with selected vegetables and a touch of seasoning, served smooth with crispy bread and lemon

FATTAH

EGGPLANT FATTAH

496Cal 57 SR

Baba Ghanouj, Fried Eggplant Cubes, Fried Bread Marinara Tomato Sauce Topped With Yogurt, Pine Nuts Eggplant Chips

WARAK ENAB FATTAH

614Cal 59 SR

Vine Leaves Rolls, Crispy Bread, Braised Potatoes Topped With Lemony Yogurt Sauce, Olive Oil & Pine Nuts



ARAYES FATTAH

600Cal 63 SR

Golden-crisp bread layered with yogurt-tahini sauce, Lebanese kafta balls, sweet & chili sauce, and toasted pine nuts

TACO

WAGYU SHAWARMA

368Cal 48 SR

Three Pieces Of Beef Wagyu Tacos Marinated in Lebanese Shawarma Spices Topped With Tahini Sauce, Pomegranate Molasses

BABY CHICKEN SHAWARMA

370Cal 46 SR

Three Pieces Of Sliced Boneless Baby Chicken, Marinated in Lebanese Shawarma Spices Served With Aioli Lemon Sauce Pickles & Topped With Lettuce & Crunchy Shoestring Potatoes

MILLE

TO SHARE

WAGYU KIBBEH

622Cal 57 SR

Three Pieces Of Fried Kibbeh Stuffed With Slow Cooked Wagyu Short Ribs Served with Zaatar & Sumac Creamy Sauce

LAHAM BIL AJEEN

683Cal 47 SR

Crispy Puff Dough Topped With an Authentic Trabelsi Lahm & Bil Ajeen Mixture Served With Pomegranate Tahini Sauce Fresh Heros

WARAK ENAB

410Cal 58 SR

Vine Leaves Rolls, Crispy Bread, Braised Potatoes Topped With Lemony Yogurt Sauce, Olive Oil & Pine Nuts

BATATA HARRA

706Cal 52 SR

Crispy Potato Cubes, Chili Paste, Cilantro & lemon Garlic salsa

CHEESE ROLL

612Cal 39 SR

Four Crunchy Rolls Stuffed with four Types Of Cheese & Mix Herbs



ZNUD AL SET SHAWARMA

600Cal 48 SR

Crisp filo pastry filled with tender chicken shawarma, paired with light aioli sauce and house pickles



CHARCOAL FALAFEL

850Cal 41 SR

Smoky charcoal-infused falafel topped with creamy hummus and a medley of fresh vegetables

FRESH FRIES

730Cal 32 SR

Homemade Fried Fresh Fries Served With Light garlic Sauce

MAIN

BRAISED LAMB SHANK

1340Cal 175 SR

Slow Cooked Lamb Shank On a bed Of Rice Served With Oriental Gravy & Yogurt Sauce

BETROOT KIBBEH LABAN

1536Cal 98 SR

Deep Fried Kibbeh, Sweet & Sour Yogurt Sauce Served With Vermicelli Rice



SAYADIYAH

1200Cal 139 SR

Traditional Lebanese Sayadiyah topped with fresh Sea Bass fillet, toasted pine nuts, and miso-tanini sauce

LAMB CHOPS

1020Cal 157 SR

Charred lamb ribs with grilled corn & mashed potato

SHISH TAWOOK

650Cal 117 SR

Four Skewers Of Chicken Shish Tawook Topped With Crispy Harra read & Aioli Sauce, Pickles, Biwaz Served With fresh fried Potatos



PRIME MIXED GRILL

1550Cal 169 SR

A selection of bobby veal, awsal, Lebanese kafta, white tawook, and red tawook, served with harra bread, red pickled onion, and grilled tomatoes & onions



RAVIOLI SHISHBARAK

950Cal 91 SR

Crisp filo pastry filled with tender chicken shawarma, paired with light aioli sauce and house pickles

DESSERT

Mafrukeh Cheesecake

62 SR 750Cal

Authentic Lebanese Mafrukeh With Mascarpone & Ricotta Cheese Mousse, Topped With Almond Crackers

Um Ali

48 SR 480Cal

Puff Pastry Baked With Um Ali Sauce Twisted With Dulce De leche Sauce, Topped With Raisins, Coconut Powder & Mixed Nuts.



Choco Layers

49 SR 750Cal

A medley of four chocolate textures layered with baklava crisps, served with a silky chocolate sauce



Halawet Al Jeben Roll

52 SR 650Cal

Traditional Lebanese sweet cheese roll filled with ashta ice cream and pistachio mafrukeh, drizzled With orange biossom syrup, and garnished with pistachios

· DRINKS

JUICES

Pomegranate

32 SR 238cal

Orange

28 SR 176cal

Lebanese Lemonade

30 SR 244cal

WATER

Still Water Small

13 SR

Still Water Large

29 SR

Sparkling Small

16 SR

Sparkling Large

32 SR

MOJITO

Mango Passion

45 SR 250cal

Mix Berries

47 SR 230cal

SOFT DRINKS

Cola

19 SR

Cola diet

19 SR

Sprite

19 SR

Fanta

19 SR

HOT DRINKS

COFFEE

Latte

30 SR

Rose Berry Latte

35 SR

Cappuccino

30 SR

Flat White

30 SR

Lebanese Coffee

22 SR

Black Coffee

26 SR

Café Blanc

22 SR

TEA

Red Tea

24 SR