

Specialty Coffee | Kitchen | Good Vibes

روستا

FOOD
M E N U

BREAKFAST PLATES

Poached Harmony ★ 35

Poached Eggs on a bed of Greek yogurt with red paprika oil served with fresh bread, herbs.

بيض مسلوق على الزبادي اليوناني مع زيت البابريكا الحمراء، يقدم مع خبز طازج، مع أعشاب عطرية.

Shakshuka 30

Two eggs cooked in a blend of tomatoes and red bell peppers, with spinach and feta cheese, served with fresh bread.

بيضتان مطبوختان في مزيج من الطماطم والفلفل الأحمر الحلو، مع خليط من سبانخ وجبنة فيتا، تقدم مع الخبز الطازج.

No Guilt 25

Two boiled eggs served with avocado toast, Arish cheese, olives and fresh side salad.

بيضتان مسلوقتان تقدمان مع خبز الأفوكادو المحمص، وجبنة أريش، زيتون وتقدم مع سلطة جانبية طازجة.

Eggcellent Plate 23

Your choice of omelet, sunny side up, or scrambled eggs, served with avocado toast and a fresh side salad.

اختر البيض كما تحب (أومليت، عيون، أو مخفوق)، ويُقدّم مع توست بالأفوكادو وسلطة جانبية طازجة.

SANDO & TOAST

Egg Sando ★ 30

Two scrambled eggs with truffle aioli and avocado, cheddar and parmesan cheese served in brioche bread with side salad.

بيضتان مخفوقتان مع صلصة أيولي الكمأة والأفوكادو وجبنة الشيدر والبارميزان، تقدم في خبز بريوش مع سلطة جانبية.

Creamy Egg Bun 30

Eggs cooked in Japanese way, mayonnaise, mustard, arugula, tomatoes served in bun bread and side salad.

بيض مطبوخ على الطريقة اليابانية، مايونيز، خردل، مع جرجير وطماطم، تقدم في خبز برجر مع سلطة جانبية.

Morning Wrap ★ 27

Two fried eggs, labaneh, avocado, tomatoes, lettuce served in tortilla wrap and side salad.

بيضتان مقليتان، لبنه، أفوكادو، طماطم، خس، تقدم في خبز التورتيلا مع سلطة جانبية.

Truffle Me Softly 30

Slices of Turkey and Emmental Cheese with mayo truffle, caramelized onion, tomatoes served in toast bread and side salad.

شرائح من الحيش وجبنة الإيمنتال مع مايونيز الكمأة، بصل مكرمل، بندورة تقدم في خبز توست أسمر مع سلطة جانبية.

Tuna Crunch Wrap 35

A mix of tuna and herbs with carrots, lettuce, pickles and light mayonnaise mustard wrapped in tortilla served with soy and avocado dip.

مزيج من التونة والأعشاب والجزر، الخس، المخلل مع المايونيز بالماسترد الخفيف بخبز التورتيلا ويقدم مع صلصة الصويا والأفوكادو والخيار.

Zatar Croissant ★ 18

Smashed za'atar croissant topped with Sour Cream and garnished with tomatoes, olives cucumber pickles, mint and parsley leaves.

كرواسون الزعتر المهروس مغطى باللبنه الحامضة ومزين بالطماطم والزيتون و مخلل الخيار وأوراق النعناع والبقدونس.

Served until 01:00 p.m

وجبات الفطور تقدم حتى الساعة الواحدة بعد الظهر

GUILTY PLEASURES

Granola Bowl 32

Greek yogurt topped with seasonal fruits and granola crumble Drizzled with maple syrup.

زبادي يوناني مغطى بالفواكه الموسمية وفتات جرانولا بالعسل مزين بشراب القيقب.

Açaí Bowl ★ 39

A thick mix smoothie served in a bowl topped with Seasonal Fruits and granola crumble drizzled with honey and greek yogurt.

سموثي كثيف يُقدّم في وعاء، مغطى بالفواكه الموسمية وفتات الجرانولا، ومزين بالعسل والزبادي اليوناني.

French Toast 35

Brioche Bread Soaked in milk, vanilla and cinnamon, served with tiramisu whipped cream and a dash of coco powder.

خبز بريوش منقوع في الحليب والفانيليا والقرفة، يقدم مع كريمة تيراميسو مخفوقة ورشة من مسحوق الكاكاو.

Matcha Pancake ★ 40

Matcha pancake served with jam and caramelized banana and seasonal fruits.

فطيرة ماتشا تقدم مع مربى والموز المكرمل والفواكه الموسمية.

SALADS

House Caesar Salad 30

Crunchy Iceberg lettuce and croutons, mixed Caesar Dressing topped with parmesan Cheese and sundried tomatoes.

خس آيسبرغ مقرمش، خبز محمص، ممزوج بصلصة السيزر مغطاة بجبنة البارميزان والطماطم المجففة.

Extra grilled chicken +10 اضافة دجاج

Go Green 35

Refreshing green lettuce, Asparagus, Arugula, dill, mint leaves, parsley topped with pumpkin seeds and pinnapple tossed in honey mustard avocado dressing.

خس أخضر منعش، هليون، جرجير، شبت، أوراق نعناع، بقودنس، مزين ببذور اليقطين والأناناس، ممزوج بصلصة الأفوكادو بالعسل والخردل.

Beet & Bloom Salad 35

Beetroot layered with arugula, sweet orange, toasted pecans, and feta cheese, gently dressed with balsamic vinegar and olive oil, and nuts on top.

طبقات من الشمندر مع الجرجير، البرتقال، الجوز المحمص، جبنة فيتا، شيري، متبلة بخل البلسميك وزيت الزيتون ومكسرات.

Tuna Salad 37

Delicate tuna flakes, cucumber, green onions, cherry tomatoes, cale, dill, lettuce, arugula, dressed with lemon, olive oil and sesame oil.

رقائق من التونة، خيار، بصل أخضر، الطماطم الكرزية، كيل، خس، جرجير، شبت، متبلة بالليمون وزيت الزيتون وزيت السمسم.

Capresa Salad 39

Fresh mozzarella with basil sauce, layered with vine-ripened tomatoes and basil, finished with olive oil and balsamic vinegar.

جبنة موزاريلا طازجة مع صلصة البيستو مغطاة بطبقات من الطماطم الناضجة والريحان، ومزينة بزيت الزيتون وخل البلسمك.

Stay Freaky 35

Nutty freekeh tossed with fresh carrots, dill, parsley, and mint, served on creamy labaneh and finished with a bright lemon, sumac and olive oil dressing, fetta cheese.

فريكة ممزوجة بالجزر، الشبت، البقدونس والنعناع، تقدم على محمرة اللبنة وتزين بصلصة الليمون والسماق وزيت الزيتون والصنوبر، جبنة الفيتا.

Add Meat (Roast Beef) +14 اضافة لحمة (روست بيف)

FROM THE OVEN

Cheese & Zatar 28

منقوشة جبنة مع زعتر بلدي.

Spinach & Eggs 32

منقوشة سبانخ وبيض.

Comember and Jam 37

جبنة معتقة مع مربى.

Marinara Burrata 35

مارينارا بوراتا وجرجير.

PIZZA

Margherita 30

Fresh mozzarella, parmesan cheese, basil leaves.

خليط من جبنة الموزاريلا و جبنة البارميزان، أوراق ريحان.

Pepperoni 35

Fresh mozzarella, pepperoni, parmesan cheeses.

جبنة موزاريلا ، بيبروني، جبنة بارميزان.

Truffle Mushroom 42

Truffle cream, Mozzarella cheese, mushrooms, parmesan cheese.

كريمة الكمأة، جبنة موزاريلا، فطر، جبنة بارميزان.

Popeye 40

Spinach base, Mozzarella, kalamata olives, cherry tomatoes, and pickled onions

قاعدة من السبانخ، جبنة موزاريلا، زيتون كالاماتا، طماطم كرزية مخلل بصل على الوجه.

FOCACCIA

Capresa 🌿

35

Warm artisan focaccia with fresh mozzarella, tomatoes, basil, extra virgin olive oil, and balsamic glaze and pesto, Light, fresh, and authentically Italian.

خبز فوكاتشيا، جبنة موزاريلا طازجة، طماطم، ريحان، زيت زيتون، وصلصة البلسميك والبيسو. وإيطالي أصيل.

Sexy morning ★

37

Wake up your taste buds with grilled chicken breast, turkey, Mediterranean olive tapenade, fresh tomatoes, crunchy lettuce, pickled cucumber, and creamy mayo—a deliciously irresistible morning bite.

أيقظ حواس التنوق لديك مع صدر دجاج مشوي، حبش، معجون زيتون البحر الأبيض المتوسط، طماطم طازجة، خس مقرمش، خيار مخلل، ومايونيز كريمي - لقمة صباحية لذيذة لا تقاوم.

Roast beef and Chimichurri ★

39

Grilled roast beef paired with creamy melted provolone, tomatoes, pickles, garlicky chimichurri for a perfectly balanced and satisfying bite.

لحم بقر مشوي شهوي مع جبنة بروفولون، بندورة، مخلل، وصلصة تشيميتشوري بنكهة الثوم المنعشة والمايونيز والبندورة.

Anti Pasti 🌿

30

Grilled eggplant, zucchini, and peppers on romesco sauce, lettuce, onion pickles, finished with mozzarella cheese.

مزيج شهوي من الباذنجان المشوي والفلفل الحلو والكوسا، يُقدّم فوق محمرة اللبنة، خس، مخلل بصل ويزين بجبنة موزاريلا. طبق مستوحى من المطبخ المتوسطي، يحتفي بالخضراوات المدخنة والنكهات الطازجة والشهية.

The Italian Job ★

32

Silky Italian mortadella paired with fresh basil, ricotta cheese, rocca, cucumber carpaccio, tomato, aromatic pesto, and a drizzle of chili oil, bringing together classic Italian flavors with a hint of heat.

مورتاديل إيطالية ناعمة مع الريحان الطازج، وجبة الكوتيج الكريمة، جرجير، روكا، كرياتشو خيار، بندورة، بيستو، ورشة من زيت الفلفل الحار، تجمع بين النكهات الإيطالية الكلاسيكية مع لمسة من الحرارة.

Amalfi Shrimp

45

Juicy shrimp paired with silky lemon aioli, fragrantherbs, pickles, pickled onion and citrusy lemon zest, nestled in soft artisan focaccia for a fresh and elegant sandwich experience. قريش مع صلصة أيلولي الليمون الناعمة والأعشاب، مخلل، بصل مخلل، وقشر الليمون الحمضي، موضوعة في خبز فوكاتشيا مصنوع يدويًا لتجربة طازجة وأنيقة.

You can choose Whole Wheat or Gluten Free bread

يمكنك اختيار خبز قمح أو خبز خالي من الغلوتين

Salmon Affair 🍷

37

Smoked salmon on **bagel bread** with creamy dill cheese, arugula, tomato slice, red onions Pickles and cappers.

سمك السلمون المدخن على **خبز البيغل** مع جبن الشبت الكريمي، الجرجير، شرائح طماطم، بصل أحمر مخلل والكبار.

ROASTA'S SIGNATURES

Chicken Crunch

35

Deep fried breaded chicken, pickles, basil, with ranch sauce and coleslaw, served with fries.

دجاج مقلي، مخلل، ريحان مع صلصة الرانش وسلطة الكولسلو، يقدم مع البطاطا المقلية.

Special Beef

35

Beef patty, cheddar cheese, homemade sauce, cucumber pickles, lettuce, caramelized onions, served with fries.

لحم بقر سماش، جبنة تشدر، صلصة منزلية الصنع، مخلل خيار، خس وبصل مكرومل، يقدم مع البطاطا المقلية.

- Extra Patty

+ 11

Turkish Fish ★

47

Deep fried breaded fish, pickled onions, arugula, tartar sauce, served with fries.

سمك مقلي ومغطى بالبقسماط، بصل مخلل، جرجير وصلصة التارتار، يقدم مع البطاطا المقلية.



Vegetarian



Gluten-free



Recommended

SHISHA

Signature roasta shisha ★

50

Two Apples

32

Two Apples (Nakhleh)

35

Lemon Mint

32

Watermelon

32

Blueberry

32

Love 66

32