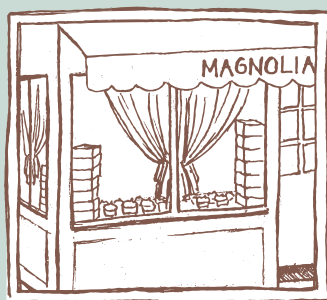




MAGNOLIA BAKERY

..... — NEW YORK CITY —

Our Story

Magnolia Bakery opened in the summer of 1996 on a quiet corner in the heart of New York City's Greenwich Village.

It was envisioned as a cozy, old-fashioned shop where people could come for coffee and something sweet.

In addition to offering a wide variety of classic American desserts baked fresh daily, we offer a selection of delicious cafe menu items, including seasonal open-faced Nolia pies, egg dishes, sandwiches and salads.

With its vintage American desserts and decor, customers often remark that walking into the bakery is like taking a step back in time.

WWW.MAGNOLIABAKERY.COM





CLASSIC CUPCAKES



CARROT CAKE



CHOCOLATE CUPCAKE



CUPCAKES & CAKES الكب كيك والكيك

CLASSIC CUPCAKES / SLICES

Available with chocolate or vanilla buttercream

QR 17 / 24

Vanilla

Rich, buttery, old-fashioned cake. Our most popular cupcake

Chocolate

Rich, moist cake with a smooth velvety texture and dark chocolate flavor

SPECIALTY CUPCAKES / SLICES

QR 19 / 27

Red Velvet

Made red with cocoa, vanilla and a little southern mystery, with its own special whipped vanilla icing. Also available with cream cheese icing

Hummingbird

Bananas, pineapples and pecans make up this classic southern cake with sweet cream cheese icing

Carrot

Freshly grated carrots, coconut, pineapple, raisins and walnuts with cream cheese icing

Devil's Food

Made with Dutch cocoa, creating a darker and richer chocolate. Choose from chocolate, mocha or caramel buttercream or caramel cream cheese icing

German Chocolate

Rich, sweet cake made with German chocolate layered with coconut caramel pecan icing

الكب كيك وشرائح الكيك

متوفرة مع الشوكولاتة أو كريمة زبدة الفانيليا

الفانيليا

كيكة تقليدية غنية بالزبدة. الكب كيك الأشهر لدينا

الشوكولاتة

كيكة غنية رطبة مع ملمس مخملي ناعم ونكهة الشوكولاتة الداكنة

الكب كيك وشرائح الكيك المميزة

ريد فيلفيت

مخبوز باللون الأحمر مع الكاكاو والفانيليا مع خلطة سرية من الجنوب مع تزيين الفانيليا المخفوقة الخاصة بنا. تتوفر أيضا مع تزيين كريمة الجبن.

هامينجبيرد

كيكة كلاسيكية من الجنوب مع الموز والأناناس وجوز البيكان مع تزيين كريمة الجبن الحلو

جزر

مع الجزر المبشور الطازج وجوز الهند والأناناس والزبيب والجوز مع تزيين كريمة الجبن

ديفيلز فود

مصنوعة من الكاكاو الهولندي بحيث تكون الشوكولاتة أكثر داكنة وغنية. ويمكنكم اختيار التزيين من الشوكولاتة أو الموكا أو كريمة زبدة الكراميل أو كريمة الجبن بالكراميل

الشوكولاتة الألمانية

كيكة غنية وحلوة مصنوعة بالشوكولاتة الألمانية ومزينة بجوز الهند والكراميل وجوز البيكان

Gluten Free CUPCAKE / MINI

Dense, rich fudgy chocolate cake with vanilla bean meringue buttercream

QR 19 / 17

الكب كيك وشرائح الكيك الخالية من الغلوتين:

كيكة فدج كثيفة وغنية بالشوكولاتة مع مارينج حب الفانيليا بكريمة الزبدة

BROWNIES البراوني

BROWNIES & BARS

QR 17

البراوني والبار

Double Fudge Brownie

براوني دبل فدج

Chocolate Chunk Blondie

بلوندي مع قطع الشوكولاتة

Magic Cookie Bar

ماجيك كوكي بار

Lemon Bar

بار بالليمون

Ask your server for our other specialty items إسأل النادل عن الخيارات المميزة الأخرى المتوفرة



FROM THE COOKIE JAR من جرة الكوكيز

Classic

Cracked sugar / brown sugar / chocolate chunk / peanut butter / oatmeal raisin

QR 8

الكلاسيكية

بالسكر المطحون أو السكر البني أو قطع الشوكولاتة أو زبدة الفول السوداني أو دقيق الشوفان مع الزبيب

Specialty

Coconut macaroon / chocolate dipped macaroon

QR 8

المميزة

مكرون جوز الهند / مكرون مغمس بالشوكولاتة

Cranberry Chocolate Chunk

Extra large Chocolate cookies with white chocolate chunks, dried cranberries and toasted pecans

QR 12

قطع الشوكولاتة مع التوت البري

كوكيز الشوكولاتة من الحجم الكبير مع قطع الشوكولاتة البيضاء والتوت البري المجفف وجوز البيكان

Sea Salt Caramel Chocolate Chunk

QR 10

قطع الشوكولاتة مع ملح البحر

Ask your server for our other specialty items إسأل النادل عن الخيارات المميزة الأخرى المتوفرة





BANANA PUDDING

MAGNOLIA'S FAMOUS BANANA PUDDING

بودنغ الموز الشهير في ماغنوليا

Layers of vanilla / chocolate wafers, fresh bananas and creamy vanilla / chocolate pudding. Heavenly!

طبقات من بودنغ رقائق الفانيليا أو الشوكولاتة مع الموز الطازج كريمة الفانيليا أو الشوكولاتة. رائع حقاً!

Small 4oz

19 QR

صغير

Medium 12oz

29 QR

متوسط

Large 16oz

36 QR

كبير

Perfect for gatherings of all sizes!

الاختيار المثالي للتجمعات وبكل الأحجام!

Single Bowl 96oz (serves 6-10)

149QR

صحن واحد (يكفي لـ ٦-١٠ أشخاص)

Double Bowl 160oz (serves 10-20)

249QR

صحن مزدوج (يكفي لـ ١٠-٢٠ شخص)

Ask your server for our other specialty items

اسأل النادل عن الخيارات المميزة المتوفرة



PIES & CRISPS الفطائر والرقائق

Blueberry Jamboree

Pecan shortbread crust layered with whipped cream cream cheese filling and fresh blueberry topping

QR 22

جامبوري التوت الأزرق

قشرة كوكيز بجوز البيكان مع حشوة الجبنة المخفوقة ومزينة بالتوت الأزرق الطازج

Snickers Icebox Pie

Chocolate wafer crust layered with peanut butter, cream cheese and whipped cream filling, topped with Snickers bar pieces

QR 39

فطيرة سنيكرز ايس بوكس

قشرة رقائق الشوكولاتة مع طبقة من زبدة الفول السوداني مع حشوة الجبنة المخفوقة ومزينة بقطع سنيكرز

Peanut Butter Icebox Pie

Nilla wafer crust layered with caramel and peanut butter whipped cream cheese filling, topped with reese's peanut butter cups

QR 39

فطيرة ايس بوكس زبدة الفول السوداني

قشرة رقائق نيللا مع الفانيليا مع طبقة من الكراميل وزبدة الفول السوداني مع حشوة الجبنة المخفوقة ومزينة بزبدة الفول السوداني ريسيز

Banana Cream Pie

Nilla wafer crust layered with fresh bananas and vanilla pudding, topped with fresh whipped cream

QR 39

فطيرة الموز بالكريمة المخفوقة

قشرة رقائق نيللا مع الفانيليا مع الموز الطازج وبودنغ الفانيليا مزينة بكريمة الخفق الطازجة

ICEBOX DESSERTS حلويات ايس بوكس

Classic Icebox Cake Slice / Mini

Homemade chocolate wafers layered with freshly whipped sweet cream

QR 19 / 23

كيسة ايس بوكس الكلاسيكية / ميني

كيسة

رقائق الشوكولاتة المحضرة في ماغنوليا مع طبقة من كريمة الخفق الحلوة الطازجة

Strawberry Icebox Cake Slice / Mini

Strawberry puree whipped into fresh sweet cream

QR 19 / 23

كيسة ايس بوكس بالفراولة / ميني

كيسة

الفراولة المهروسة مع كريمة الخفق الحلوة الطازجة

Individual Mini Cheesecakes

29 QR

شيز كيك ميني

Vanilla bean
Key lime
Chocolate
Caramel
White chocolate macadamia
Red velvet

حبات الفانيليا
الليمون الأخضر
الشوكولاتة
الكراميل
الشوكولاتة البيضاء بالمكاديميا
ريد فيلفيت

Raspberry Cheesecake

32 QR

شيز كيك بالتوت الأحمر





BLUEBERRY
CRUMB MUFFIN



LEMON VANILLA
BUNDT CAKE



BREAKFAST الفتور

BAKED FRESH DAILY

Please ask your server for our daily selection of freshly baked muffins, quick-breads and coffee cakes

يخبز طازجا يوميا

إسأل النادل عن الخيارات اليومية من المفن والخبز وكيكات القهوة المخبوزة طازجاً

Lemon Vanilla Bundt Cake Slice

QR 15

شريحة كيكة الليمون والفانيليا بوندت

Mini Sour Cream Coffee Cake

(Ask the server for today's flavor)

QR 12

كيكة القهوة ميني مع الكريمة
الحامضة

(اسأل النادل عن نكهة اليوم)

Muffins

Apple walnut and cranberry / cinnamon
sugar / blueberry crumb / raspberry
crumb (Muffin selection changes daily)

QR 12

المفن

التفاح والجوز والتوت البري / سكر القرفة / كسرة
التوت الأزرق / كسرة التوت الأحمر
(تتغير الخيارات من المفن يوميا)

GRANOLA & YOGURT PARFAIT

Lowfat yogurt, berries, berry coulis,
granola, honey

QR 35

بارفيه الجرانولا والزبادي

الزبادي قليل الدسم والتوت وكوليس التوت
والجرانولا والعسل



EGG DISHES أطباق البيض

*All egg dishes are served with a choice of fresh fruits or mixed greens
and toast & jam*

تقدم جميع أطباق البيض مع اختياركم من الفواكه الطازجة أو الخضار المشكل
والخبز المحمص والمربي

Eggs any style

Ask your eggs as fried, poached, boiled,
scrambled or as an omelet

QR 34

البيض حسب الطلب

البيض حسب الطلب: مقلي/بوشيه/مسلوق/
مخفوق/أومليت

Quiche

Ask your server for today's specialty

QR 39

كيش

إسأل النادل لطبق اليوم

Egg Benedict

Smoked salmon and spinach on
a toasted biscuit smothered with
hollandaise sauce. Served with
asparagus!

QR 43

بيض بنديكت

سمك السلمون المدخن والسبانخ على
بسكويت محمص مزين بصلصة الهولنديز.
يقدم مع الأسباراجوس!

Baked Egg Florentine

With creamed spinach and parmesan
cheese

QR 43

فلورنتين البيض المخبوز

مع كريمة السبانخ وجبن البارميزان

Green Eggs Scrambled

Herbed eggs with creamy goat cheese

QR 46

البيض الأخضر

البيض مع الأعشاب مع جبن الماعز الدسم



HERBED GREEN
EGGS



PLAIN OMELET

OMELETS الأومليت

All of our omelets are made with three eggs

تحضر جميع أطباق الأومليت بثلاث بيضات

Create your own style

Eggs with your choice of four: tomato, spinach, red pepper, mushrooms, green chilies, red onion, feta, mozzarella, Brie or Goat cheese

QR 35

على طريقتكم

مع اختياركم من أربعة مكونات من: الطماطم والسبانخ والفلفل الأحمر والفطر والفلفل الأخضر والبصل الأحمر وجبن الفيتا وجبن الموزاريلا وجبن البري وجبن الماعز

Bacon & Cheese

Eggs, beef bacon, Mozzarella cheese and caramelized onion

QR 38

اللحم المقدد والجبن

البيض واللحم البقري المقدد وجبن الموزاريلا والبصل المكرمل

Mushroom & Cheese

Eggs, fresh mushrooms & Mozzarella cheese

QR 35

الفطر والجبن

البيض والفطر الطازج وجبن الموزاريلا

Denver Omelet

Chopped green bell pepper, turkey, onion, mushrooms and cheddar cheese

QR 44

أومليت دنفر

الفلفل الأخضر المفروم والديك الرومي والبصل والفطر وجبن الشيدر

Feta & Spinach

Egg white omelet with spinach, mushrooms and feta cheese

QR 35

الفيتا والسبانخ

أومليت بياض البيض والسبانخ والفطر وجبن الفيتا

Egg white only option available for an additional charge of 4 Qr

جميع الأطباق متوفرة مع خيار بياض البيض بمبلغ ٤ ر.ق إضافية



PANCAKES & FRENCH TOAST البانكيك والتوست الفرنسي

Magnolia Bakery French Toast

Thick slices of brioche soaked in a sweet egg custard and grilled to perfection, served with fresh berries and whipped cream

QR 22

التوست الفرنسي في ماغنوليا بيكري
شرائح سميكة من البريوش مغمسة في
كاسترد البيض الحلو ومحضرة بإتقان ويقدم مع
التوت الطازج والكريمة المخفوقة

Apple Dutch Baby

A puffy baked pancake filled with sweet cinnamon apples - a breakfast treat not to be missed!

QR 24

أبل دتش بيبي
بانكيك محشو بالتفاح الحلو بالقرفة - فطور لا
يتفوت!

Classic Buttermilk Pancakes

Served with maple syrup and butter

QR 29

بانكيك كلاسيكي مع اللبن
تقدم مع دبس القيقب والزبدة

Red Velvet Pancakes

Our signature Magnolia Bakery cupcake as a pancake, served with a cream cheese spread and warm maple syrup

QR 29

بانكيك ريد فيلفيت
الكب كيك المميز في ماغنوليا محولة إلى
بانكيك! يقدم مع كريمة الجبن ودبس القيقب

Add a topping with whipped cream

Cinnamon apples
Blueberries
Mixed berries

QR 10

إضافة مع الكريمة المخفوقة

التفاح بالقرفة
توت الأزرق
التوت المشكل

NOLIA PIES

فطائر نوليا

Our signature open-faced tarts are baked fresh daily - rustic and delicious! Perfect to share as a starter or have it all as a main meal. Served with mixed greens

فطائر التورتيّة المميّزة لدينا تحضر طازجة يوميا - لذيذة! اختيار مثالي للمشاركة أو التناول بمفردك كوجبة رئيسية. يقدم مع سلطة

Roasted Vegetable

The season's freshest vegetables, changes daily

QR 42

الخضار المشوي

الخضروات الطازجة في الموسم - تتغير يوميا

Pear & Brie

Pear and Brie cheese with sweet mustard onions

QR 42

الكمثرى وجبن البري

الكمثرى وجبن البري مع البصل والخردل الحلو

Bacon & Onion

Caramelized onion and beef bacon with roasted potatoes

QR 42

اللحم المقدد والبصل

البصل المكرمل واللحم البقري المقدد مع البطاطس المشوية



PULLED BEEF

BISCUIT SANDWICHES

سندويش البسكويت

Bacon, Egg & Cheese

Scrambled eggs, bacon and cheddar cheese, served on a freshly baked cheddar pepper biscuit

QR 39

اللحم المقدد والبيض والجبن

البيض المخفوق واللحم البقري المقدد وجبن الشيدر ويقدم على بسكويت الشيدر الطازج بالفلفل

Pulled beef

Our handmade classic biscuit with pulled beef, jalapenos, onions and cheddar cheese topped with a fried egg

QR 46

لحم بقري مسح

بسكويت كلاسيكي محضر في ماغوليا مع لحم البقر المسحب والهاالينو والبصل وجبن الشيدر ومزين بالبيض المقلي

SOUPS

الشوربة

Soup of the day

Chefs daily creation

QR 28

شوربة اليوم

الإبداع اليومي من الشيف



PEAR & BRIE

SALADS السلطة

Beet Carpaccio

Carpaccio of red beets with frisee, red onion, chopped beets and blue cheese with a lemon citronette dressing topped with garlic chips

QR 39

كاريتشييو الشمندر

كاريتشييو الشمندر الأحمر مع الفريس والفصل الأحمر والجبنة الزرقاء مع صلصة الليمون سيترونييت ومزينة برقائق الثوم

Caesar Salad

Romaine leaves dressed in our classic roasted garlic Caesar dressing, served with shaved parmesan and toasted croutons.

QR 39

سلطة قيصر

خس الروماين مزين بصلصة قيصر بالثوم المحمص الكلاسيكية ويقدم مع شرائح جبنة البارميزان والبقسمات المحمص (مع خيار إضافة الخبز المحمص).

Add Chicken
Add Beef
Add Shrimps

QR 10
QR 12
QR 15

إضافة دجاج
إضافة لحم بقر
إضافة روبيان

Chicken Cobb

Oven roasted chicken breast with crumbled blue cheese, bacon, red onion, avocado, hard-boiled egg and tomato on a bed of chopped mixed greens with buttermilk ranch dressing

QR 49

دجاج كوب

صدر الدجاج المشوي في الفرن مع الجبن الأزرق واللحم البقري المقعد والبصل الأحمر والأفوكادو والبيض المسلوق والطماطم على طبقة من الخضار المشكل المفروم مع صلصة رانش باللبن

Kale & Red Quinoa

Chopped kale, red quinoa, wheat berries, chickpeas, tomatoes, green beans and butternut squash with a shallot vinaigrette and toasted almonds

QR 49

الكرنب والكينوا الحمراء

الكرنب المفروم والكينوا الحمراء وتوت القمح والحمص والطماطم والفاصوليا الخضراء وسكواش الجوز وصلصة خل الكراث واللوز المحمص

Gravlax Platter

House-cured salmon with tzatziki, frisee, capers, red onion, radishes and toasted brioche

QR 39

طبق جرافلاكس

سمك السلمون المحضر في ماغوليا مع تراتزيكي والفريس والكبر والبصل الأحمر والفجل وبريوش توست

Tuna Nicoise

Grilled fresh tuna with green beans, tomato, nicoise olives, potato, red onion, and hard-boiled egg on a bed of mixed greens, dressed in green goddess dressing

QR 42

تونة نكواز

تونة طازجة مشوية مع الفاصوليا الخضراء والطماطم وزيتون نكواز والبطاطس والبصل الأحمر والبيض المسلوق على طبقة من صلصة خضراء

Grilled Vegetable

Zucchini, yellow squash and eggplant with frisee, tzatziki and toasted pine nuts

QR 42

خضار مشوي

الكوسة والقرع الأصفر والبادنجان مع الفريس وتراتزيكي والصنوبر المحمص

Mediterranean

Mixed greens with cucumber, cherry tomatoes, red onion, herb marinated feta cheese and kalamata olives, dressed with lemon honey mustard dressing and mint leaves.

QR 45

ميديتيرنيان

أوراق خضراء مشكلة مع الخيار والطماطم والبصل الأحمر وجبن الفيتا المتبل بالاعشاب وزيتون كالاماتا ومزينة بصلصة الليمون والعسل والخردل وأوراق النعناع.

GRILLED
VEGETABLE

BET CARPACCIO

SANDWICHES

السندويش

All sandwiches are served with salad and chips. Choose from Ciabatta, whole meal, French baguette, focaccia or multi cereal bread.

يقدم جميع أنواع السندويش مع السلطة ورقائق البطاطس. يمكنكم الاختيار من خبز سياباتا أو الخبز الكامل أو الرغيف الفرنسي أو الفوكاسيا أو خبز متعددة الحبوب.

Chicken Club

Chicken breast with bacon, lettuce, tomato and mayonnaise on ciabatta- a classic!

QR 49

كلوب دجاج

صدر الدجاج مع اللحم البقري المقدد والخس والطماطم والميونيز على خبز سياباتا - سندويش كلاسيكي!

Grilled Chicken

Marinated grilled chicken breast with lettuce. Bruschetta, sundried tomatoes and mayonnaise. Drizzled with balsamic vinaigrette and served on ciabatta.

QR 45

الدجاج المشوي

صدر الدجاج المشوي المتبل مع الخس ويقدم مع بروسكيتا والطماطم المجففة والميونيز مع رشّة من صلصة خل البلسميك ويقدم على خبز سياباتا.

Turkey and Brie

Smoked turkey breast, Brie, crisp green apples and lettuce on French baguette. drizzled with our homemade honey-mustard dressing

QR 45

الديك الرومي وجبن البري

صدر الديك الرومي المدخن وجبن البري والتفاح الأخضر المقرمش والخس ويقدم على الرغيف الفرنسي مع رشّة من صلصة العسل والخردل المحضرة في ماغنوليا

Pulled Beef Biscuit

Pulled beef on a cheddar black pepper biscuit with pickled red onions and cabbage slaw

QR 46

بسكويت لحم بقري مسح

لحم بقري مسح على بسكويت جبن الشيدر بالفلفل الأسود مع البصل الأحمر المخلل وسلطة الكرنب

Magnolia B.A.L.T

Bacon, avocado, lettuce, tomato and chipotle aioli on ciabatta

QR 42

سلطة "بالت" ماغنوليا

اللحم البقري المقدد والأفوكادو والخس والطماطم وأيولي على خبز سياباتا

Grilled Vegetable Focaccia

Zucchini, yellow squash, eggplant, red peppers and onions with cauliflower basil pesto

QR 42

الخضار المشوي بالفوكاسيا

الكوسة والقرع الأصفر والباذنجان والفلفل الأحمر والبصل مع بيستو القرنبيط بالريحان

Grilled Cheese Sammy

Toasted white brioche with melted gruyere and provolone cheese (sliced tomato optional)

QR 39

الجبن المشوي سامي

توست بريوش أبيض وجبن الغرويير الذائب وجبن البروفولوني (مع خيار إضافة شرائح الطماطم)

Croque Monsieur

Grilled ham and gruyere cheese with dijonaise baked with a velvety bechamel sauce, served with house made pickles

QR 59

كروك مونسيو

لحم هام مشوي وجبن الغرويير مع ديجونيز مع صلصة البشاميل المخملي ويقدم مع المخلل

TURKEY & BRIE

MAGNOLIA B.A.L.T



SKILLETS من المقللة

Herb Roasted Chicken

With creamy whipped potatoes and swiss chard

QR 42

الدجاج المشوي بالأعشاب

مع بطاطس بالكريمة والسلق السويسري

Vegetable Hash

Butternut squash, yellow squash, zucchini, eggplant, mushrooms, onions and swiss chard

QR 39

هاش الخضار

سكواش الجوز والقرع الأصفر والكوسة والبادنجان والفطر والبصل والسلق السويسري

Pulled Beef

With creamy cheddar jalapeno grits

QR 45

لحم مسح

مع جبن الشيدر السائل والهالينو

Torta Espanola

A classic potato and egg fritatta layered with caramelized onions and parmesan cheese, finished with smoked paprika aioli and served with mixed greens

QR 45

تورطة اسبانيولا

فيرتاتا كلاسيكي مع البطاطس والبيض وطبقة من البصل المكرمل وجبن البارميزان ومزينة بأيولي الفلفل الحلو المدخن ويقدم مع الخضار المشكل

Add an egg fried, scrambled or poached to any of our skillets for an additional charge of 3 Qr
اضف بيضيتين مقليتين، مخفوقتين، او مسوقتين لأي مقللة بتكلفة 5 ر.ق.



PENNE ARABIATA



GARLIC BUTTER
SHRIMP & PESTO

PASTA الباستا

All served with garlic bread
يقدم مع الخبز بالثوم

Fettuccini Milano

Fettuccini pasta tossed in a cream sauce and served with herbed grilled chicken, beef bacon, mushrooms and sun dried tomatoes

QR 52

فيتوشيني ميلانو

باستا فيتوشيني في صلصة كريمة ويقدم مع الدجاج المشوي مع الأعشاب واللحم البقري المقدد والفطر والطماطم المجففة

Penne Arabiata

Penne pasta with a spiced tomato sauce, wilted spinach and caramelized onions

QR 42

بيني أرابياتا

باستا بيني مع صلصة الطماطم المتبلة والسبانخ الطازجة والبصل المكرمل

Spaghetti Bolognese

Spaghetti pasta with minced beef sauce sprinkled with parmesan cheese

QR 42

سباغيتي بولونيز

باستا سباغيتي مع صلصة اللحم البقري المفروم مع رشّة من جبن البارميزان

Garlic Butter Shrimp & Pesto

Tagliatelle with garlic butter shrimps, pesto sauce and parmesan cheese

QR 55

الروبيان بالزبدة والثوم وصلصة البيستو

تالياتيلي مع الروبيان بالزبدة والثوم وصلصة البيستو وجبن البارميزان

Beef Lasagna

Lasagna pasta layered with minced beef sauce and béchamel sprinkled with parmesan cheese.

QR 42

لازانيا لحم بقري

باستا لازانيا مع صلصة اللحم البقري المفروم والبشاميل مع رشّة من جبن البارميزان.

LEMON MINT FIZZ

COLD
BEVERAGES
المشروبات
الباردة

Homemade Sodas

QR 24

المشروبات الغازية المحضرة في
ماغنوليا

Lemon Mint Fizz
(A MUST-HAVE!) mint, lemon juice soda

ليمون مينت فيز
(ننصحك بتجربته!) صودا عصير الليمون مع
النعناع

Green Apple Fizz
Green apple, lemon/lime ginger soda

جرين ابل فيز
التفاح الأخضر والليمون أو الليمون الأخضر مع
صودا الزنجبيل

Orange, Pineapple & Honey Soda

صودا البرتقال والأناناس والعسل

Strawberry Balsamic Fizz

ستروبري بلسميك فيز مع الفراولة

Fresh Fruit Juices

عصير الفواكه الطازجة

Orange / Apple / Carrot / Watermelon /
Pineapple

QR 23

البرتقال / التفاح / الجزر / البطيخ / الأناناس

Homemade Lemonade

QR 15

عصير الليمون المحضر في ماغنوليا

Homemade Iced tea (Bottomless)

QR 15

الشاي المثلج المحضر في ماغنوليا

Coke/ diet coke / fanta / sprite or diet
sprite (Bottomless)

QR 12

كولا / دايت كولا / فانتا / سبرايت / دايت سبرايت

Water local

QR 06/12

مياه معدنية محلية

Aqua Panna

QR 10/18

مياه أكوا بانا

San Pellegrino

QR 10/18

مياه سان بيلغرينو

CARAMEL LATTE

BEVERAGES

المشروبات

HOT BEVERAGES

المشروبات الساخنة

Coffee	QR 15	قهوة
Espresso	QR 11	إسبرسو
Double espresso	QR 15	دبل إسبرسو
Macchiato	QR 12	ماكياتو
Americano	QR 15	أمريكانو
Latté	QR 18/22	لاتيه

Add Caramel	4 QR	إضافة الكرامل
Add Hazelnut	4 QR	إضافة البندق
Add Vanilla	4 QR	إضافة الفانيلا

Cappuccino	QR 18/22	كابوتشينو
Mocha	QR 18/22	موكا
Turkish Coffee	QR 14	قهوة تركية
Karak	QR 10/14	كرك
Tea (Ask your server for our flavors)	QR 15	شاي (إسأل النادل عن النكهات المتوفرة)
Hot chocolate	QR 18/22	شكولاتة ساخنة

At Magnolia Bakery, we make everything
fresh-from-scratch on premises, all day, every day
using the finest ingredients



**MAGNOLIA
BAKERY**

..... — NEW YORK CITY —

WWW.MAGNOLIABAKERY.COM

