



F O R N I A

# MENU

قائمة الطعام

ALLERGENS  
مسببات الحساسية



Milk  
حليب



Eggs  
بيض



Nuts  
مكسرات



Fish  
سمك



Gluten  
الغلوتين



Soy  
فول الصويا



Peanuts  
الفول السوداني

ALL PRICES ARE VAT INCLUDED  
جميع الاسعار تشمل ضريبة القيمة المضافة



F O R N I A

حيث تلتقي نكهات العالم في فرن واحد..  
بمفهوم مختلف للعجينة الإيطالية، ولمسة مبتكرة  
للوصفات التقليدية، قررنا أن نقدم أكثر من مجرد  
معجنات، بل أيضاً تشكيلة متنوعة من أصناف الباستا  
والفطائر والمقبلات من مختلف مطابخ العالم، في  
فرنية تخلق رائحة الخبز ونفحات النار وسحر الفرن  
سيمفونية من النكهات تتجاوز الحدود وتحرك الروح

حيث تلتقي نكهات العالم في فرن واحد .



## تروية فرنية

### Fornia Breakfast

فخارة فلافل - فخارة لبننة بخلطتنا الخاصة  
فخارة حمص من اختيارك:  
(حمص شمندر - حمص تقليدي)  
فخارة من اختيارك:  
(بيض سكرامبل - فول حجازي)

Falafel Pot - Signature Labneh Pot  
Hummus Pot of Your Choice:  
(Beet Hummus - Standard Hummus)  
Your Choice of:  
(Scrambled Eggs - Hijazi Foul)

SAR **89**



## حمص شمندر Beet Hummus

حمص بطريقة مبتكرة بإضافة الشمندر و جبنة الفيتا ورشة من الزعتر اللبناني.  
Hummus with a twist, includes beetroot, Feta cheese, and a sprinkle of Lebanese thyme.

445 cal SAR **31**

## حمص عادي Traditional Hummus

حمص تقليدي مع اضافة البابريكا وزيت الزيتون.  
Traditional hummus with paprika and olive oil.



SAR **29** 410 cal



## حمص أفوكادو Avocado Hummus

حمص بطريقة مبتكرة باضافة الافوكادو وشرائح اللوز وصوص الطماطم.  
Hummus with a twist, includes avocado, almond slices and tomato sauce.

498 cal SAR **35**

## فخارة حلومي مشوي Grilled Halloumi Pot

حلوم مشوي بالفرن مع الطماطم كرزية والأريغانو.  
Oven-grilled halloumi with cherry tomatoes With Oregano.



SAR **39** 393 cal

## بيض سويسري Swiss Eggs

بيض بالطريقة السويسرية مع الجبنة الفرنسية والطماطم المجففة.  
Swiss style eggs with the addition of French cheese and sun-dried tomatoes.

354 cal



SAR 41

## فول حجازي Hijazi Foul

فول قلابة بطريقة مبتكرة مع الجبنة البيضاء.

Foul Gilabah in an innovative way with the addition of white cheese.



367 cal

SAR

30

## فول لبناني Lebanese Foul

فول لبناني باضافة الطماطم ورشة البقدونس وسماق وزيت الزيتون.

Lebanese beans with the addition of tomatoes, a sprinkle of parsley, sumac and olive oil.



SAR

28

331 cal



## فخارة شكشوشة Shakshouka Pot

شكشوشة مبتكرة بالفرن باضافة جبنة الفيتا مزينة بشرائح اللوز.

Innovative shakshouka in the oven with feta cheese, decorated with almond slices.



283 cal

SAR

35

## فلافل Falafel

فلافل لبنانية تقدم مع الخس والمخلل وصوص الطحينة.

Lebanese falafel served with lettuce, pickles and tahini sauce.



SAR

28

375 cal



# مختارات الحبة

HAJJE'S SELECTION

## ميني فطائر على الصاج (كلاسيك)

### Mini pies on the pan (Classic)

ميني مناقيش على الصاج منوعة  
(لبنة بالزعتر - عكاوي بالدقة - زعتر - لحم بعجين - كشك).

Assorted mini pies on the griddle  
(Labaneh with za'atar - Akkawi with dukkah - Za'atar  
- Meat with dough - Kishk)



493 cal

SAR 39



## مطبق مسخن

### Msakhan Mutabbaq

عجينة على الصاج محشية بدجاج المسخن مزينة بخلطة من البصل  
المكرمل والسماق والصنوبر تقدم مع صوص الزبادي الخاص.

Dough on the griddle stuffed with musakhan chicken  
decorated with a mixture of caramelized onions, sumac and  
pine nuts served with a special yogurt sauce.

390 cal

SAR 35

# المقبلات

APPETIZERS



## فتة جمبري Shrimp Fatteh

طبقات من الخبز المحمص وصوص الزبادي الخاص و الحمص والجمبري مزينة برشة كنافة.  
Layers of toasted bread, special yogurt sauce, hummus and shrimp, decorated with a sprinkle of kunafa.



722 cal

SAR

49

## فتة مكدوس Makdous Fatteh

طبقات من الخبز المحمص وصوص الزبادي الخاص و الحمص والمكدوس ورشة من الرمان والجوز المكرمل.  
Layers of toasted bread, special yogurt sauce, hummus and pickled eggplant, sprinkled with pomegranate and caramelized walnuts.



SAR

39

612 cal



## تبوله كينوا Quinoa Tabbouleh

مزيج من الورقيات مع إضافة الكينو والشمندر والطماطم مزينة بالرمان.  
A mixture of greens with quinoa, beetroot and tomatoes decorated with pomegranate.



488 cal

SAR

32

## فتوش بالفيتا Feta Fatoush

مزيج من الخضروات باضافة جبنة الفيتا وصوص البالسوميك.  
A mixture of vegetables with feta cheese and balsamic sauce.



SAR

30

463 cal



## منقوشة تاكوز (Soon) Tacos Manoushe

ميني تاكوس محضرة بعجينتنا الإيطالية المبتكرة (٢ تاكو فاهيتا دجاج - ٢ تاكو فيلي ستيك).  
Mini Tacos in a special Italian way (2 Fajita Chicken Tacos - 2 Philly Steak Tacos).



623 cal

SAR

46

# مناقيش من الفرن

MANOUSHES FROM THE OVEN

## فطيرة فرنية

### Fornia's Pie

خبزة خاصة بفرنسية مزينة برشة من السمسم و حبة البركة تقدم مع قيمر و خلية نحل.

A special oven bread decorated with a sprinkle of sesame and nigella seeds, served with cream and honeycomb.



SAR **39** — 596 cal



## ساني سايد اب

### Sunny Side Up

عجينتنا الإيطالية المبتكرة بجبنة العكاوي والبيض مزينة برشة من الدقة المدينية. Italian dough with Akkawi cheese and eggs decorated with a sprinkle of Madinah dukkah.

— 530 cal — SAR **45**

## لحمة بعجين

### Beef in Dough

لحم بعجين بطريقة فرنية المبتكرة

Meat with dough (Laham bel Ajeen) with Fornia's special twist.



SAR **36** — 395 cal



## أومليت بالأجبان

### Cheese Omlette

عجينتنا الإيطالية المبتكرة مجموعة من الاجبان والبيض بطريقة فرنية المبتكرة. Italian dough with a variety of cheeses and eggs with Fornia's special twist.

— 580 cal — SAR **32**

## فلافل

### Falafel

عجينتنا الإيطالية المبتكرة بجبنة الموزيلا وصوص الحمص الشمندر وقطع الفلافل والمخلل.

Italian dough with mozzarella cheese, hummus sauce, beetroot, falafel pieces and pickles.



SAR **36** — 740 cal



## منقوشة ستي

### Granma's Manoushe

عجينتنا الإيطالية المبتكرة باللبنه خاصة مع الزعتر والطماطم الكرزية والمخلل والنعناع.

Italian dough with special cheese with za'atar, cherry tomatoes, pickles and mint.

— 784 cal — SAR **30**

# مناقيش من الفرن

MANOUSHES FROM THE OVEN

## سبانخ مع جبن فيتا

### Spinach with Feta Cheese

SAR **35**

عجينتنا الإيطالية المبتكرة بالسبانخ والجبن الفيتا وصوص دبس الرمان مزينة بالرمان والسهمس والبابريكا.

Italian dough with spinach, feta cheese and pomegranate molasses sauce decorated with pomegranate, sesame and paprika.

550 cal



## محمرة بالجوز

### Muhammara Walnut

عجينتنا الإيطالية المبتكرة مع صوص المحمرة والجوز والرمان.

Italian dough with muhammara sauce, walnuts and pomegranate



SAR **35**

782 cal



## تركي بالأفوكادو

### Turkey with Avocado

عجينتنا الإيطالية المبتكرة بالتركي المدخن مع شرائح الحلوم والموزريلا و مكعبات الأفوكادو مزينة بالطماطم المجففة.

Italian dough with smoked turkey with slices of halloumi, mozzarella and avocado cubes decorated with dried tomatoes.



SAR **39**

880 cal



## منقوشة معصوب

### Masoub Manoushe

معصوب على طريقة فرنية المبتكرة بالعجينة الإيطالية.

Masoub with Fornia's twist in the Italian dough.



SAR **34**

673 cal



## مكس الأجبان

### Mix Cheese

عجينتنا الإيطالية المبتكرة مجموعة من الأجبان عكاوي، حلوم والموزاريلا بطريقة فرنية المبتكرة.

Italian dough with a variety of cheeses Akawi, Halloumi, and mozzarella with Fornia's special twist.

590 cal

SAR **36**



## بيبروني Pepperoni

عجنتنا الإيطالية المبتكرة بصوص المارينارا وجبنة الموزاريلا وشرائح البيبروني.

Innovative Italian dough with marinara sauce, mozzarella cheese and pepperoni slices.



764 cal

SAR

59

## مارغريتا

### Margherita

عجنتنا الإيطالية المبتكرة بصوص المارينارا و جبنة الموزريلا و البارميزان و الطماطم الكرزية مزينة باوراق الاوريغانو و الريحان.

Innovative Italian dough with marinara sauce, mozzarella cheese, parmesan cheese and cherry tomatoes decorated with oregano and basil leaves.



SAR

54

732 cal



## ترافل Truffle

عجنتنا الإيطالية المبتكرة بصوص البشاميل و الترافل وشرائح الفطر و رشة من جبنة البارميزان والأوريغانو.

Innovative Italian dough with béchamel sauce, truffles, mushroom slices and a sprinkle of parmesan cheese and oregano.



920 cal

SAR

72



## كالبزون بيبروني Pepperoni Calzone

عجنتنا الإيطالية المبتكرة بصوص المارينارا وجبنة الموزاريلا و جبنة البارميزان و شرائح البيبروني وشرائح الزيتون الاسود واوراق الريحان.

Innovative Italian dough with marinara sauce, mozzarella cheese, parmesan cheese, pepperoni slices, black olive slices and basil leaves.

SAR

38

848 cal

# الاطباق الرئيسية

MAIN DISHES

## سكامبي باستا بيستو

### Scampi Pasta with Pesto

فخارة سباغيتي بالجمبري في الفرن بصوص البيستو والكريمة مزينة بالصنوبر و شرائح البارميزان.

Spaghetti pot with shrimp from the oven with pesto sauce and cream decorated with pine nuts and parmesan slices



SAR **70** — 846 cal

## لازانيا

### Lasagna

فخارة لازانيا مبتكرة بقطع من اللحم المفروم مقدمة على طريقة فرنية الخاصة.

Innovative lasagna pot with pieces of minced meat served in the special oven style.



784 cal — SAR **59**

## رأس العصفور لحم بيستو

### Small Cut Steak with Pesto

طبق مبتكر من شرائح لحم التندربولون مع صوص البيستو مزين بحبات الرمان والكاجو.

An innovative dish of tenderloin steak slices with pesto sauce, garnished with pomegranate seeds and cashews.



SAR **46** — 685 cal

## باستا الأجبان بنك صوص

### Cheese Pasta with Pink Sause

فخارة بيني بدجاج الفاهيتا و البينك صوص وصلصة البيستو.

Penne pot with fajita chicken, pink sauce and pesto sauce.

SAR **52**

922 cal

## تشوكو بنانا Choco Banana

عجينتنا الإيطالية المبتكرة محضرة بزبدة الشوكولا وقطع الموز مزينة بقطع الشوكولا ورشة من الزعتر اللبناي.

Italian dough prepared with chocolate butter and banana pieces, decorated with chip shapes and a sprinkle of Lebanese za'atar.

626 cal



SAR 38



## أم علي فرينش توست Umm Ali French Toast (Soon)

أم علي محضرة بالفرن على طريقة فرنية الخاصة.  
Umm Ali prepared in the oven with Forna's special touch.



SAR 39

491 cal



## مهلبية المنجا Mango Custard

طبقات من المنجا والمهلبية مزينة بقطع من المنجا الطازجة وحببات الفستق.  
Layers of mango and custard garnished with fresh mango pieces and pistachios.



320 cal

SAR 30

# المشروبات الساخنة

HOT BEVERAGES

SAR 22

براد شاي أحمر  
Red Teapot

100 cal

SAR 28

براد شاي كرك  
Karak Teapot

113 cal

SAR 13

قهوة تركي  
Turkish Coffee

20 cal

SAR 15

قهوة تركي بالحليب  
Turkish Coffee with milk

25 cal

SAR 17

قهوة تركي لاتييه  
Turkish Coffee Latte

000 cal

SAR 15

بلاك كوفي  
Black Coffee

6 cal

# المشروبات الباردة

COLD BEVERAGES

SAR 20

عصير برتقال  
Orange Juice

140 cal

SAR 22

عصير رمان (Soon)  
Pomegranate Juice

155 cal

SAR 18

ليمون نعناع  
Lemon Mint

225 cal

SAR 49

فرنیه شامبين  
Fornia Champaign

298 cal

SAR 6

كوكاكولا  
Coca-Cola

140 cal

SAR 6

كوكاكولا دايت  
Coca-Cola Diet

136 cal

SAR 6

سبرايت  
Sprite

155 cal

SAR 6

سبرايت دايت  
Sprite Diet

145 cal

SAR 5

مياه  
Watter

0 cal

SAR 8

مياه غازية  
Sparkling Water

0 cal



# منتجات من تصنعنا

HOMEMADE PRODUCTS

مربى مشمش  
Apricot Jam

SAR **40**

مربى فراوله  
Strawberry Jam

SAR **45**

عسل فاخر  
Premium Honey

SAR **300**

مربى التوت الأحمر  
Raspberry Jam

SAR **70**

MADE WITH  
*love*



# منتجات من تصنيعنا

COLD BEVERAGES

زعتري

Za'atar

SAR **16**

دقة

Dukkah

SAR **15**

شابوره بالزعتري

Za'atar Rusk

SAR **25**

شابورة بسماق

Summak Rusk

SAR **25**

زيت زيتون

Olive Oil

SAR **50**

MADE WITH  
*love*

بِالْعَافِيَةِ

عَلَى قَلْبِكَ



فَرْنِيَا

F O R N I A