



Aquarelles by Alyâa Kamel

عند التنزه بطول ممشى فندق سوفيتل الجزيرة بالقاهرة تجد عدة مخارج على النيل بجوار المطعم المغربي « البالموريه» مع الطواجن الأندلسية الشهيرة والنكهات المحلاة بالتوابل الأكلية اللذيذة التي جلبت منقلب مراكش للقاهرة.

ويعتبر المطبخ المغربي من أهم المطابخ العالمية بسبب تنوعه ويرجع ذلك إلى التاريخ الطويل لبلاد المغرب العربي المليئ بالمستعمرين والمهاجرين الذين تركوا بصماتهم عبر العصور.

فهناك أكلا ت تقليدية يرجع تاريخها إلى السكان الأوائل والتي لا تزال موجودة حتى الآن ومنها الكسكس والطواجن الأساسية.

أما مع قدوم العرب للمغرب جلبت التوابل المختلفة والمكسرات والفواكه المجففة و الحلو والمر معا كما في طاجن اللحم بالبلح. والموريون قدموا الزيتون و عكير الزيتون أما اليهود الموريون فقد ابتدعوا المخللات والليمون وغيرها للمحافظة على الأطعمة.

أما الإمبراطورية العثمانية فقد نقلوا الشواء (الكباب) إلى المغرب وهذه الأطباق اللذيذة تصور متعة تذوق الأطعمة المغربية في هذا المكان الرائع.

STROLLING ALONG SOFITEL CAIRO EL GEZIRAH, QUAI DU NILE PROMENADE, YOU WILL FIND SEVERAL EXCLUSIVE TERRACES ON THE NILE ADJACENT TO LA PALMERAIE, MOROCCAN RESTAURANT WITH THE ARAN ANDALUSIA SETTING OFFERING TAGINES FLAVORED BY AUTHENTIC SELECTION OF SPICES BROUGHT FROM THE HEART OF MARRAKESH TO DOWN TOWN CAIRO.

MOROCCAN CUISINE IS CONSIDERED BEING ONE OF THE MOST IMPORTANT CUISINES IN THE WORLD BECAUSE OF ITS DIVERSITY OF INFLUENCES, ONE CAN TRACE THE COUNTRY’S LONG HISTORY OF COLONIZERS AND IMMIGRANTS WHO HAVE LEFT THEIR MARK.

THE CUISINE OF THE FIRST INHABITANTS, THE BERBERS, STILL EXISTS TODAY IN THE STAPLE DISHES LIKE TAGINE AND COUSCOUS. THE ARAB INVASION BROUGHT NEW SPICES, NUTS, DRIED FRUITS AND THE SWEET AND SOUR COMBINATIONS THAT WE SEE IN DISHES LIKE TAGINE WITH DATES AND LAMB. THE MOORS INTRODUCED OLIVES, OLIVE JUICE AND CITRUS WHILE THE JEWISH-MOORS LEFT BEHIND THEIR SOPHISTICATED PRESERVING TECHNIQUES THAT WE SEE IN THE FREQUENT USE OF PRESERVED LEMONS, PICKLES AND OTHERS. THE OTTOMAN EMPIRE INTRODUCED BARBEQUE (KEBABS) TO MOROCCAN.

THESE DELICIOUS DISHES REVEAL THE PLEASURE OF THE PALATE.

CHEF DIA BOUCHEMAMA

المقبلات التقليدية Traditionals Starters



Ait Benhadouj, Kasbah, Atlas, Ourzazate.
مدينة ورزازات، هوليود المغرب مقدمة

١٥٠ جنية	مختارات من السلاطات المغربية (٥ أنواع)
٤٠ جنية	سلطة البنجر سلطة البنجر الطازج بالبقدونس والثوم
٣٥ جنية	سلطة الفلفل الحلو مع الطماطم مع القليل من الثوم ونكهة الليمون
٣٥ جنية	سلطة الطماطم بالعسل واللوز النكهة المغربية مع لمسة من العسل وماء الزهر
٤٠ جنية	زعلوك سلطة الباذنجان مع الطماطم، الثوم، التوابل، زيت الزيتون والعيش المحمص
٣٥ جنية	شكشوكة سلطة الفلفل الاخضر وتسمى بالتكتوكا في المغرب

SELECTION OF 5 DELICIOUS MOROCCAN SALADS	LE 150
BEETROOT SALAD FRESH STEAMED BEETROOT SALAD WITH FRESH GARLIC AND PARSLEY	LE 40
BELL PEPPER SALAD WITH TOMATOES CLASSIC MOROCCAN TOMATO AND ROASTED PEPPER SALAD. A TINY BIT OF GARLIC AND PRESERVED LEMONS.	LE 35
TOMATOES, HONEY AND ALMONDS SALAD A MOROCCAN SPECIALITY WITH THIS DELICATE TOUCH OF HONEY AND ROSE WATER.	LE 35
ZAALOUK ZAALOUK IS A SALAD MADE WITH EGGPLANT, TOMATOES, GARLIC, OLIVE OIL AND SPICES. IT'S USUALLY SERVED AS A DIP WITH CRUSTY BREAD.	LE 40
CHAKCHOUKA GREEN BELL PEPPER SALAD IS KNOWN AS TAKTOUKA IN SOME AREAS OF MOROCCO.	LE 35

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة

ABOVE PRICES ARE SUBJECT TO SERVICE CHARGE AND ALL APPLICABLE GOVERNMENT TAXES.

الشوربة. Soups



Mausoleum of Mohamed V, Rabat, Dam, March 15
ضريح الملك محمد الخامس الرباط، ١٥ مارس

- شوربة الحريرة المغربية
شوربة مغربية تقليدية تتكون من قطع لحم صغيرة، حمص، عدس،
كماطم طازجة، زعفران وبقدونس
٨٠ جنية
- شوربة فريك
مع الكماطم الطازجة مع اللحم المفروم والفريك
٧٠ جنية
- شوربة الشعيرة
شرايح بالبصل، بطاطس، كوسة مع التوابل وزيت الزيتون
٦٠ جنية
- شوربة العدس
الشوربة التقليدية مع الجزير، الكركم والكمون
٧٠ جنية

MOROCCAN HARIRA SOUP TRADITIONAL MOROCCAN SOUP WITH CUBES OF MEAT, TOMATO, LENTIL, CHICKPEA AND FRESH HERBS	LE 80
TOMATO SOUP WITH MINCED MEAT FRESH TOMATOES AND SMALL CROQUETTES OF MINCED MEAT AND SPICES	LE 70
VERMICELLI SOUP CHOPPED RED ONIONS, POTATOES, ZUCCHINI AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL POTATOES BACCOLA	LE 60
LENTIL SOUP IS FRAGRANTLY SEASONED WITH GINGER, TURMERIC AND CUMIN	LE 70

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة

ABOVE PRICES ARE SUBJECT TO SERVICE CHARGE AND ALL APPLICABLE GOVERNMENT TAXES.

بريوات

Briouats



Moulay Ismail Mausoleum, Meknes, March 20.
ضريح مولاي إسماعيل مكناس، ٢٠ مارس

١٤٠ جنية

بريوات، أربع قطع
دجاج، اللحم البقري، جبنة بالزعر والخبزرووات

٩٠ جنية

بريوات دجاج بالأرز، ثلاث قطع
الدجاج الشهى المكهوه مع الزعفران، الزنجبيل والقرفة

٩٥ جنية

بريوات الكفتة الحارة، ثلاث قطع
محمية باللحم البقري الحار

٨٠ جنية

بريوات جبنة، ثلاث قطع
مع القليل من الثوم والجبنة المملحة الخفيفة

SELECTION OF BRIOUATS, 4 PIECES

LE 140

CHICKEN, KOFTA, CHEESE AND VEGETABLES
THE FILLING IS WRAPPED IN PAPER-THIN MOROCCAN DOUGH CALLED WARQA,
THE PASTRY IS THEN CRISPY FRIED

CHICKEN AND RICE BRIOUATS, 3 PIECES

LE 90

TASTY FILLING MADE FROM CHICKEN COOKED WITH SAFFRON, GINGER
AND CINNAMON

SPICY KOFTA BRIOUATS, 3 PIECES

LE 95

MOROCCAN FRIED PASTRIES WITH SPICY GROUND BEEF FILLING

CHEESE BRIOUATS, 3 PIECES

LE 80

WITH A TOUCH OF GARLIC AND LIGHT SALTY CHEESE

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة

ABOVE PRICES ARE SUBJECT TO SERVICE CHARGE AND ALL APPLICABLE GOVERNMENT TAXES.

باستيلا Pastillas



Marrakech souk, March 12
السوق المغربي، ١٢ مارس

١٥٠ جنية

باستيلا دجاج
الملفوفة فى عجينة ورق الباستيلا ب المغربية الشهية المقرمشية المحشو بالزعفران واللوز والحشو الحلو مع البرتقال وماء الزهر والسكر والقرفة

١٦٠ جنية

باستيلا سمك القاروكل
سمك القاروكل مع أرز بالشعرية، مشروم مع صلصة الطماطم الحارة. الملفوفة فى عجينة ورق الباستيلا ب

١٧٠ جنية

حمام باستيلا
حمام باستيلا من أشهر الأطباق الكلاسيكية المغربية الحمام المتبل والمحشو مع الإضافات المقرمشة من اللوز ونكهة الزعفران والقرفة وذلك بالإضافة إلى مزيج من النكهات الرائعة. الملفوفة فى عجينة ورق الباستيلا ب

١٣٠ جنية

باستيلا الخضار الموسمية
الملفوفة فى عجينة ورق الباستيلا ب محشو بالخضار الموسمية الطازجة

CHICKEN PASTILLA

LE 150

MOROCCO'S FAMOUS CHICKEN PIE. A LIGHT, CRISPY PASTRY SHELL CONCEALS SAVORY SAFFRON CHICKEN, SPICY STUFFING AND CRUNCHY TOPPING OF FRIED ALMONDS, SWEETENED AND FLAVORED WITH ORANGE FLOWER WATER A GARNISH OF POWDERED SUGAR AND CINNAMON

SEAFOOD PASTILLA

LE 160

SEABASS WITH RICE VERMICELLI, BLACK MUSHROOMS AND A SPICY TOMATO SAUCE. THE FILLING IS ENCLOSED IN PAPER-THIN WARQA DOUGH AND THEN BAKED

PIGEON PASTILLA

LE 170

THIS IS A CLASSIC MOROCCAN DISH. SPICES STUFFING AND CRUNCHY TOPPING OF FRIED ALMONDS AND FLAVORED SAFFRON AND CINNAMON

VEGETABLES PASTILLA

LE 130

FILLO PASTRY STUFFED WITH FRESH SEASONAL VEGETABLES

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة

ABOVE PRICES ARE SUBJECT TO SERVICE CHARGE AND ALL APPLICABLE GOVERNMENT TAXES.

الطاجين

Tagines

الطاجين هو نوع فريد من السيراميك أو الطين يستخدم في تجهيزات المطابخ المغربية والغطاء العلوي للطاجين هو قبة مدورة أو مخروط بشكل متميز و الطاجين كلمة تعني أيضا «المطبوخة البطيئة» داخل معدات طبخ فريدة من نوعها. عادة، الطاجين هو الاكلة الغنية باللحوم، الدجاج، أو السمك، وغالبا ما تتضمن الخضروات أو الفاكهة.

A TAGINE IS A UNIQUE TYPE OF MOROCCAN CERAMIC OR CLAY COOKWARE. THE TOP COVER OF THE TAGINE IS DISTINCTIVELY SHAPED INTO A ROUNDED DOME OR CONE. THE WORD "TAGINE" ALSO REFERS TO THE SUCCULENT DISH WHICH IS SLOW-COOKED INSIDE THIS UNIQUE COOKWARE. TYPICALLY, A TAGINE IS A RICH STEW OF MEAT, CHICKEN OR FISH, AND MOST OFTEN INCLUDES VEGETABLES OR FRUITS.



Marrakech souk, March 20
السوق المغربي، ٢٠ مارس

طاجنية مراكشية
اللحم بالبتلو مع الثوم، بشر الليمون، مع الكمون والزعفران ٢١٠ جنية

طاجين سمك مع ٣ أنواع من الفلفل
في هذا الطاجين الأذيد يحتوي على ٣ ألوان من الفلفل الحلو مع الكمون والثوم ٢٢٠ جنية

طاجين الدجاج المحمر
الدجاج مع البصل، الزنجبيل، الزعفران، الزيتون، الخل والليمون ١٥٠ جنية

طاجين اللحم الضأن مع الفواكه الجافة
اللحم الضأن مع البرقوق وتوابل الزنجبيل والزعفران والقرفة والفلفل ١٨٥ جنية

طاجين الجميري (الروبيان)
مطبوخ بالطريقة المغربية مع الطماطم الطازجة والبهارات المميزة ٢٧٠ جنيه

طاجين بربري باللحم الضأن والخضروات
خضروات موسمية طازجة مع اللحم الضأن مطبوخة علي الطريقة التقليدية في نار هادئة ١٨٥ جنيه

TANJIA MARRAKECHIA LE 210
VEAL WITH GARLIC, LEMON, CUMIN AND SAFFRON.

TAGINE OF FISH WITH 3 BELL PEPPERS LE 220
PILI-PILI PIQUANT, CAYENNE PEPPERS, SEASONED GARLIC, CUMIN AND SWEET PAPIKA,
BLENDED MARVELOUSLY WITH THE THREE COLORS OF PEPPERS IN THIS SAVORY TAGINE.

TAGINE OF CHICKEN MOHAMARE LE 150
CLASSIC MOROCCAN DISH FLAVORED WITH ONIONS, GINGER, SAFFRON, OLIVES
AND PRESERVED LEMONS.

TAGINE OF LAMB WITH DRIED FRUITS LE 185
A DISH THAT COMBINES SWEET PRUNES AND MEAT WITH THE FRAGRANT SPICES OF
GINGER, SAFFRON, CINNAMON AND PEPPERS.

PRAWNS TAGINE LE 270
SLOW COOKED WITH FRESH TOMATOES, HERBS IN TRADITIONAL MOROCCAN WAY

LAMB BERBER TAGINE LE 185
MIXED WITH FRESH SEASONAL VEGETABLES, HERBS AND SPICES

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة

ABOVE PRICES ARE SUBJECT TO SERVICE CHARGE AND ALL APPLICABLE GOVERNMENT TAXES.

كسكس Couscous



Marrakech souk, March 22
السوق المغربي، ٢٢ مارس

كسكس بيضاوي مع سبع أنواع من الخضروات الموسمية التقليدية
بالخضروات ١٤٠ جنية
بالدجاج ١٥٠ جنية
باللحم البتلو ١٦٠ جنية
باللحم الضأن ١٧٠ جنية

كسكس تفايا الكسكس المغربي مع البطل الحلو والزبيب واللوز المتبل مع القرفة والسكر الناعم واللحم الضأن ١٩٠ جنية

كسكس مع سمك القاروكل مع البطل، عكير الليمون والتوابل ١٧٠ جنية

كسكس رويال يقدم مع اللحم الضأن، الدجاج والخضروات ٢٠٠ جنية

كسكس سادة ٦٠ جنية

ارز ٤٠ جنية

COUSCOUS BIDAUI	WITH VEGETABLES	LE 140
	WITH CHICKEN	LE 150
	WITH VEAL	LE 160
	WITH LAMB	LE 170

COUSCOUS TEFAYA	LE 190
WITH LAMB, DRIED RAISINS AND CARAMELIZED ONIONS. TEFAYA REFERS TO THE SWEET AND SPICY CARAMELIZED ONIONS	

COUSCOUS WITH SEABASS	LE 170
TRADITIONAL COUSCOUS WITH SPICY FISH, CARAMELIZED ONIONS AND A TOUCH OF LEMON.	

ROYAL COUSCOUS	LE 200
BEEF, CHICKEN, TIFAYA AND VEGETABLES.	

PLAIN COUSCOUS	LE 60
----------------	-------

RICE	LE 40
------	-------

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة

ABOVE PRICES ARE SUBJECT TO SERVICE CHARGE AND ALL APPLICABLE GOVERNMENT TAXES.

الحلويات Desserts



Mint tea, June 14
الشاي بالنعنع، ١٤ يونيو

الفواكه الطازجة هي النهاية التقليدية للوجبة المغربية، ولكنك
مازلت تريد الحلويات المغربية للذهب بيه. اطلبها من
مسؤول المطعم

سلطة الفواكه الموسمية	٦٠ جنيه
شرايح البرتقال مع القرفة والسكر الناعم شرايح البرتقال مع القرفة والسكر وماء البرتقال في هذا الطبق الكلاسيكي	٦٠ جنيه
باستيلا بالكريمة واللوز الرفائق المقرمش مع الزعفران، عصير البرتقال، السكر والقرفة	٨٠ جنيه
كريم كراميل مع الزنجبيل والزعفران	٦٠ جنيه
ام علي	٧٠ جنيه
ارز باللبن	٧٠ جنيه

FRESH FRUIT IS THE TRADITIONAL ENDING TO A MOROCCAN MEAL,
BUT YOU'LL WANT TO HAVE MOROCCAN PASTRIES ON HAND TO GO WITH.
PLEASE REQUEST FROM RESTAURANT IN CHARGE.

SEASONAL FRESH FRUITS SALAD	LE 60
ORANGE SLICE WITH CINNAMON AND SOFT SUGAR SLICED ORANGES WITH CINNAMON, SUGAR AND ORANGE FLOWER WATER ARE A CLASSIC MOROCCAN DESSERT.	LE 60
PASTILLA WITH CREAM AND CRUSHED ALMONDS A LIGHT, CRISPY PASTRY SHELL CONCEALS SAVORY SAFFRON AND CRUNCHY TOPPING OF FRIED ALMONDS, SWEETENED AND FLAVORED WITH ORANGE FLOWER WATER. A GARNISH OF POWDERED SUGAR AND CINNAMON ADDS TO THE FABULOUS BLEND OF FLAVORS.	LE 80
CREAM CARAMEL WITH GINGER AND SAFFRON	LE 60
OM ALI	LE 70
RICE PUDDING	LE 70

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة

ABOVE PRICES ARE SUBJECT TO SERVICE CHARGE AND ALL APPLICABLE GOVERNMENT TAXES.

الارجيلة

Shisha

جنيه ٧٠,٠٠٠	عنب	GRAPES	L.E. 70.00
جنيه ٧٠,٠٠٠	تفاح	APPLE	L.E. 70.00
جنيه ٧٠,٠٠٠	عنب . نعناع	GRAPE - MINT	L.E. 70.00
جنيه ٧٠,٠٠٠	ليمون . نعناع	LEMON - MINT	L.E. 70.00
جنيه ٧٠,٠٠٠	نعناع	MINT	L.E. 70.00
جنيه ٧٠,٠٠٠	خوخ	PEACH	L.E. 70.00
جنيه ٧٠,٠٠٠	بطيخ	WATERMELON	L.E. 70.00
جنيه ٧٠,٠٠٠	كنتالوب	SWEET MELON	L.E. 70.00
جنيه ٧٠,٠٠٠	توت	BLUBBERY	L.E. 70.00
جنيه ٦٠,٠٠٠	زغلول	ZAGHLOUL	L.E. 60.00

المشروبات

Drinks

المشروبات الساخنة	HOT DRINKS		
جنيه ٤٠,٠٠٠	شاي مغربي	MOROCCAN TEA	L.E. 40.00
جنيه ٣٠,٠٠٠	شاي أحمر	LIPTON TEA	L.E. 30.00
جنيه ٥٠,٠٠٠	اسبريسو	ESPRESSO COFFEE	L.E. 50.00
جنيه ٧٠,٠٠٠	دوبل اسبريسو	DOUBLE ESPRESSO	L.E. 70.00
جنيه ٤٥,٠٠٠	قهوة تركي	TURKISH COFFEE	L.E. 45.00
جنيه ٥٠,٠٠٠	شاي بالاعشاب	HERBAL TEA	L.E. 50.00
جنيه ٣٥,٠٠٠	نيسكافيه	NESCAFÉ	L.E. 35.00
جنيه ٣٠,٠٠٠	شاي أخضر	HOT FRESH MINT	L.E. 30.00

المشروبات

Drinks

المشروبات الغازية	SOFT DRINKS		
جنيه ٥٠,٠٠٠	كوكا كولا	COCA COLA	L.E. 50.00
جنيه ٥٠,٠٠٠	دايت كوكا كولا	DIET COCA	L.E. 50.00
جنيه ٥٠,٠٠٠	سبرايت	SPRITE	L.E. 50.00
جنيه ٧٥,٠٠٠	ريد بول	RED BULL	L.E. 75.00
	المياة المعدنية	MINERAL WATER	
جنيه ٩٠,٠٠٠	بيريه ٧٥ س ل	PERRIER 75 CL	L.E. 90.00
جنيه ٢٨,٠٠٠	نستله صغيرة ٦٠ س ل	SMALL MINERAL WATER	L.E. 28.00
جنيه ٢٨,٠٠٠	نستله كبير ١٥٠ س ل	LARGE MINERAL WATER	L.E. 38.00
جنيه ٥٥,٠٠٠	افيان ٥٠ س ل	EVIAN 50 CL	L.E. 55.00
جنيه ٦٠,٠٠٠	العصائر الموسمية الطازجة	FRESH SQUEEZED JUICE	L.E. 60.00
	برتقال، مانجو، جوافة، الليمون، تفاح	ORANGE . MANGO . GUAVA LEMONADE . APPLE	
	البيرة	BEERS	
جنيه ٦٥,٠٠٠	هاينكن ٣٣ س ل	HEINEKEN 33 CL	L.E. 65.00
جنيه ٧٠,٠٠٠	ستيلا ٣٣ س ل	STELLA 33 CL	L.E. 70.00
جنيه ٧٠,٠٠٠	سقارة جولد ٥٠ س ل	SAKARA GOLD 50 CL	L.E. 70.00
جنيه ٥٠,٠٠٠	مشروب شعير خالي من الكحول	BEER NON ALCOHOLIC	L.E. 50.00
	النبيذ	WINE	PER GLASS PER BOTTLE
	النبيذ الابيض	WHITE WINE	
جنيه ٣٩٠,٠٠٠	عمر الخيام، مصر	OMAR KHAYYAM, EGYPT	L.E. 85.00 L.E. 390.00
	النبيذ الاحمر	RED WINE	
جنيه ٤٥٠,٠٠٠	كاب باي، مصر	MERLOT, CAPE BAY, EGYPT	L.E. 100.00 L.E. 450.00
	النبيذ الروز	ROSÉ WINE	
جنيه ٣٩٠,٠٠٠	عمر الخيام، مصر	OMAR KHAYYAM, EGYPT	L.E. 85.00 L.E. 390.00

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة

ABOVE PRICES ARE SUBJECT TO SERVICE CHARGE AND ALL APPLICABLE GOVERNMENT TAXES.

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة

ABOVE PRICES ARE SUBJECT TO SERVICE CHARGE AND ALL APPLICABLE GOVERNMENT TAXES.

Night menu from midnight to 6 am

SOUP OF THE DAY	60 LE
TOMATO SALAD FRESH SLICED TOMATOES WITH RUCCOLA AND PARMESAN CHIPS. OLIVE AND BALSAMIC DRESSING	70 LE
CAESAR SALAD ROMAINE LETTUCE, CHICKEN SLICES, CRISPY CROUTONS, BEEF BACON, PARMESAN AND CHEESE DRESSING	95 LE
NICOISE SALAD TUNA, ANCHOVIES, GREEN BEAN, TOMATOES, EGGS AND CUCUMBER SERVED WITH A TARTINE OF BLACK OLIVES TAPENADE	115 LE
“THE CLUB SANDWICH” SERVED WORLDWIDE! TOASTED BREAD WITH GRILLED CHICKEN, BEEF BACON, FRIED EGG, LETTUCE AND TOMATO, SERVED WITH FRENCH FRIES	100 LE
“SOFITEL” BEEF BURGER GROUNDED BEEF WITH BEEF BACON, EDAM CHEESE AND TOMATO AND ONION RELISH ON A TOASTED SESAME SEED BUN	120 LE
GRILLED BEEF TENDERLOIN WITH FRENCH FRIES	280 LE
ROASTED CHICKEN BREAST RATATOUILLE VEGETABLES, MASHED POTATOES, ROSEMARY JUS	175 LE
SPAGHETTI BOLOGNAISE WITH THE TRADITIONAL SAUCE FROM BOLOGNA, SERVED WITH PARMESAN	95 LE
PENNE ALL’ARRABBIATA WITH SPICY TOMATO SAUCE	95 LE
CHEESE CAKE WITH STRAWBERRY COULIS	40 LE
FRESH FRUIT SALAD WITH VANILLA ICE CREAM	60 LE
ASSORTED ORIENTAL SWEETS	60 LE

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة

ABOVE PRICES ARE SUBJECT TO SERVICE CHARGE AND ALL APPLICABLE GOVERNMENT TAXES.

قائمة الطعام الليلية من منتصف الليل الي ٦ صباحا

شورية اليوم	٦٠ جنية
سلكة الطماطم شرائح الطماطم مع الجرجير وجبن البرميزان، زيت الزيتون مع كوص الباسميك	٧٠ جنية
سلكة سيزار خس الرومان، شرائح الدجاج، خبز محمص، بيف بيكون، جبن البرميزان مع كوص الجبن	٩٥ جنية
سلكة نسواز تونة، الأشوجة، فاصوليا خضراء، طماطم، بيض مسلووق، خيار تقدم مع خبز التارتيني والزيتون الاسود	١١٥ جنية
كلوب ساندوتش خبز التوست، صدور دجاج، بيف بيكون، شرائح طماطم، بصل، بيض مقلي، خس يقدم مع البطاطس المحمرة	١٠٠ جنية
سوفتيل بيف برجر لحم مفروم كافى، جبن ادام، طماطم، بصل، مع خبز البرجر التوستيد بالسسم	١٢٠ جنية
بيف تندرليون مشوي مع شرائح البطاطس	٢٨٠ جنية
كدور دجاج روستيد تقدم مع خضار اليراتاتولي، بطاطس مهروسة، روزماري كوص	١٧٥ جنية
ساجيتي بولونيز ساجتي مع الكوص التقليدي تقدم مع جبن البرميزان	٩٥ جنية
« بينا اربياتا » مكرونه البينا تقدم مع كوص الطماطم	٩٥ جنية
تشيز كيك مع الفروالة	٤٠ جنية
فريش فروت سلاك مع فانيليا ايس كريم	٦٠ جنية
تشكيلة من الحلويات الشرقية	٦٠ جنية

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة

ABOVE PRICES ARE SUBJECT TO SERVICE CHARGE AND ALL APPLICABLE GOVERNMENT TAXES.

علياء كامل التي رسمت "AQUARELLES" الأكلى لهذه المنيو، هي فنانة سويسرية من أصل مصري تعيش وتعمل في جنيف وقاستضيفت من خلال جاليري سفرخان. وهي تسافر لترسم المدن التي تقوم بزيارتها وقد قامت باختيار "AQUARELLES" لإظهار الإنطباع والمشاعر عن دولة المغرب العربي.

ALYÂA KAMEL WHO PAINTED THE ORIGINAL AQUARELLES OF THIS MENU, IS A SWISS ARTIST FROM EGYPTIAN ORIGIN, SHE LIVES AND WORKS IN GENEVA. ALYÂA KAMEL GALLERY SAFARKHAN. ACCORDING TO HER TRAVELS, SHE SKETCHES THE CITIES SHE VISITS. HER AQUARELLES WERE CHOSEN TO SHOW THE IMPRESSION AND EMOTIONS OF MOROCCO. WWW.ALYAAKAMEL.COM

S O F I T E L
HOTELS & RESORTS

الجزيرة القاهرة
CAIRO EL GEZIRAH