



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 أكلات 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, Atlas, Ourzazate.
مدينة ورزازات، هوليود المغرب مقدمة

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

SELECTION OF 5 DELICIOUS MOROCCAN SALADS	LE 195
BETROOT SALAD FRESH STEAMED BEETROOT SALAD WITH FRESH GARLIC AND PARSLEY	LE 55
BELL PEPPER SALAD WITH TOMATOES CLASSIC MOROCCAN TOMATO AND ROASTED PEPPER SALAD. A TINY BIT OF GARLIC AND PRESERVED LEMONS.	LE 55
TOMATOES, HONEY AND ALMONDS SALAD A MOROCCAN SPECIALITY WITH THIS DELICATE TOUCH OF HONEY AND ROSE WATER.	LE 55
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 70
CHAKCHOUKA GREEN BELL PEPPER SALAD IS KNOWN AS TAKTOUKA IN SOME AREAS OF MOROCCO.	LE 55

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
١٥٠ جنية
- شوربة فريك
مع الكماطم الطازجة مع اللحم المفروم والفريك
١٢٥ جنية
- شوربة الشعيرة
شرايح بالبصل، بطاطس، كوسة مع التوابل وزيت الزيتون
٩٥ جنية
- شوربة العدس
الشوربة التقليدية مع الجزير، الكركم والكمون
٩٥ جنية

- MOROCCAN HARIRA SOUP** LE 150
TRADITIONAL MOROCCAN SOUP WITH CUBES OF MEAT, TOMATO, LENTIL, CHICKPEA
AND FRESH HERBS
- TOMATO SOUP WITH MINCED MEAT** LE 125
FRESH TOMATOES AND SMALL CROQUETTES OF MINCED MEAT AND SPICES
- VERMICELLI SOUP** LE 95
CHOPPED RED ONIONS, POTATOES, ZUCCHINI AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
POTATOES BACCOLA
- LENTIL SOUP** LE 95
IS FRAGRANTLY SEASONED WITH GINGER, TURMERIC AND CUMIN

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

١٩٠ جنية

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

١٥٥ جنية

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

١٩٥ جنية

بريوات الكفتة الحارة، ثلاث قطع
محمية باللحم البقري الحار

١٤٥ جنية

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

SELECTION OF BRIOUATS, 4 PIECES

LE 190

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 155

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

SPICY KOFTA BRIOUATS, 3 PIECES

LE 195

MOROCCAN FRIED PASTRIES WITH SPICY GROUND BEEF FILLING

CHEESE BRIOUATS, 3 PIECES

LE 145

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.

باستيتلا Pastillas



Marrakech souk, March 12
السوق المغربي، ١٢ مارس

٢٧٥ جنية

باستيتلا دجاج
الملفوفة في عجينة ورق الباستيتلا المغربية الشهية المقرمشة المحشو بالزعفران واللوز والحشو الحلو مع البرتقال وماء الزهر والسكر والقرفة

٢١٠ جنية

باستيتلا سمك القاروكل
سمك القاروكل مع أرز بالشعرية، مشروم مع صلصة الطماطم الحارة. الملفوفة في عجينة ورق الباستيتلا

٢٣٠ جنية

حمام باستيتلا
حمام باستيتلا من أشهر الأطباق الكلاسيكية المغربية الحمام المتبل والمحشو مع الإضافات المقرمشة من اللوز ونكهة الزعفران والقرفة وذلك بالإضافة إلى مزيج من النكهات الرائعة. الملفوفة في عجينة ورق الباستيتلا

١٩٠ جنية

باستيتلا الخضار الموسمية
الملفوفة في عجينة ورق الباستيتلا محشو بالخضار الموسمية الطازجة

CHICKEN PASTILLA

LE 275

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 310

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 330

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

VEGETABLES PASTILLA

LE 190

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 ٢ ألوان من الفلفل الحلو مع الكمون والثوم ٢١٠ جنية

طاجين الدجاج المحمر
الدجاج مع البصل، الزنجبيل، الزعفران، الزيتون، الخل والليمون ٢٦٠ جنية

طاجين اللحم الضأن مع الفواكه الجافة
اللحم الضأن مع البرقوق وتوابل الزنجبيل والزعفران والقرفة والفلفل ٢٣٠ جنية

طاجين الجميري (الروبيان)
مطبوخ بالطريقة المغربية مع الطماطم الطازجة والبهارات المميزة ٤١٠ جنية

طاجين بربري باللحم الضأن والخضروات
خضروات موسمية طازجة مع اللحم الضأن مطبوخة علي الطريقة التقليدية في نار هادئة ٢١٥ جنية

TANJIA MARRAKECHIA LE 310
VEAL WITH GARLIC, LEMON, CUMIN AND SAFFRON.

TAGINE OF FISH WITH 3 BELL PEPPERS LE 310
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 260
CLASSIC MOROCCAN DISH FLAVORED WITH ONIONS, GINGER, SAFFRON, OLIVES
AND PRESERVED LEMONS.

TAGINE OF LAMB WITH DRIED FRUITS LE 330
A DISH THAT COMBINES SWEET PRUNES AND MEAT WITH THE FRAGRANT SPICES OF
GINGER, SAFFRON, CINNAMON AND PEPPERS.

PRAWNS TAGINE LE 410
SLOW COOKED WITH FRESH TOMATOES, HERBS IN TRADITIONAL MOROCCAN WAY

LAMB BERBER TAGINE LE 315
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

بالخضروات ١٩٥ جنية
بالدجاج ٢٢٥ جنية
باللحم البتلو ٢٨٥ جنية
باللحم الضأن ٣١٠ جنية

٣٠٠ جنية

٢٩٠ جنية

٣٢٥ جنية

١١٠ جنية

٦٠ جنية

كسكس بيضاوي
مع سبع أنواع من الخضروات الموسمية التقليدية

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

كسكس مع سمك القاروكل
مع البطل، عكير الليمون والتوابل

كسكس رويال
يقدم مع اللحم الضأن، الدجاج والخضروات

كسكس سادة

ارز ابيض

COUSCOUS BIDAoui	WITH VEGETABLES	LE 195
	WITH CHICKEN	LE 225
	WITH VEAL	LE 285
	WITH LAMB	LE 310
COUSCOUS TEFAYA		LE 300
WITH LAMB, DRIED RAISINS AND CARAMELIZED ONIONS. TEFAYA REFERS TO THE SWEET AND SPICY CARAMELIZED ONIONS		
COUSCOUS WITH SEABASS		LE 290
TRADITIONAL COUSCOUS WITH SPICY FISH, CARAMELIZED ONIONS AND A TOUCH OF LEMON.		
ROYAL COUSCOUS		LE 325
BEEF, CHICKEN, TIFAYA AND VEGETABLES.		
PLAIN COUSCOUS		LE 110
WHITE RICE		LE 60

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة

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

الحلويات

Desserts



Moroccan Oranges, June 14
البرتقال المغربي، ١٤ يونيو

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

- مختارات من الفواكه الطازجة ٩٥ جنيه
- شرايح البرتقال مع القرفة والسكر الناعم ٨٠ جنيه
شرايح البرتقال مع القرفة والسكر وماء البرتقال في هذا الطبق الكلاسيكي
- باستيلا بالكريمة واللوز ١١٠ جنيه
الرفائق المقرمش مع الزعفران، عصير البرتقال، السكر والقرفة
- كريم كراميل مع الزنجبيل والزعفران ٧٥ جنيه
- ام علي ٩٥ جنيه
- ارز باللبن ١١٠ 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 PLATTER LE 95

ORANGE SLICE WITH CINNAMON AND SOFT SUGAR LE 80
SLICED ORANGES WITH CINNAMON, SUGAR AND ORANGE FLOWER WATER ARE
A CLASSIC MOROCCAN DESSERT.

PASTILLA WITH CREAM AND CRUSHED ALMONDS LE 110
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.

CREAM CARAMEL WITH GINGER AND SAFFRON LE 75

OM ALI LE 95

RICE PUDDING LE 110

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة

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



Mint tea, June 14
الشاي بالنعناع، ١٤ يونيو

الارجيلة

Shisha

جنيه ٨٠,٠٠	عنب	GRAPES	L.E. 80.00
جنيه ٨٠,٠٠	تفاح	APPLE	L.E. 80.00
جنيه ٨٠,٠٠	عنب . نعناع	GRAPE - MINT	L.E. 80.00
جنيه ٨٠,٠٠	ليمون . نعناع	LEMON - MINT	L.E. 80.00
جنيه ٨٠,٠٠	نعناع	MINT	L.E. 80.00
جنيه ٨٠,٠٠	خوخ	PEACH	L.E. 80.00
جنيه ٨٠,٠٠	بطيخ	WATERMELON	L.E. 80.00
جنيه ٨٠,٠٠	كنتالوب	SWEET MELON	L.E. 80.00
جنيه ٨٠,٠٠	توت	BLUBBERRY	L.E. 80.00
جنيه ٧٠,٠٠	زغلول	ZAGHLOUL	L.E. 70.00

المشروبات

Drinks

المشروبات الساخنة		HOT DRINKS	
جنيه ٤٥,٠٠	شاي مغربي	MOROCCAN TEA	L.E. 45.00
جنيه ٤٥,٠٠	شاي أحمر	LIPTON TEA	L.E. 45.00
جنيه ٥٥,٠٠	اسبريسو	ESPRESSO COFFEE	L.E. 55.00
جنيه ٨٠,٠٠	دوبل اسبريسو	DOUBLE ESPRESSO	L.E. 80.00
جنيه ٥٠,٠٠	قهوة تركي	TURKISH COFFEE	L.E. 50.00
جنيه ٦٠,٠٠	شاي الاعشاب، دامن	HERBAL TEA, DAMMANN	L.E. 60.00
جنيه ٤٥,٠٠	نسكافيه	NESCAFÉ	L.E. 45.00
جنيه ٤٠,٠٠	شاي أخضر	GREEN TEA	L.E. 40.00

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة

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

Night menu, available from 11,30pm to 6,00am

قائمة الطعام الليلية من ١١:٣٠ مساءً - ٦ صباحاً

MINISTRONE (V) MIXED VEGETABLES SOUP	75 LE
GREEK SALAD (V) TOMATOES, CUCUMBERS, BELL PEPPERS AND GOAT CHEESE	130 LE
CHICKEN CAESAR SALAD LETTUCE, BEEF BACON BITES, CROUTONS, TOSSED WITH CAESAR DRESSING AND GARNISHED WITH FRESHLY GRILLED CHICKEN BREAST	140 LE
SMOKED SALMON SANDWICH SMOKED SALMON, CREAMY HERBED CHEESE, ONIONS AND PICKELS IN RYE BREAD, SERVED WITH COLESLAW AND FRENCH FRIES	180 LE
CLUB SANDWICH TOASTED BREAD WITH GRILLED CHICKEN BREAST, TURKEY HAM, EGG, LETTUCE AND TOMATO, MAYONNAISE, SERVED WITH FRENCH FRIES	195 LE
“SOFITEL” BEEF BURGER 8OZ BEEF BURGER WITH CHEESE, TOMATO LETTUCE AND ONIONS, ACCOMPANIED WITH COLESLAW AND FRENCH FRIES	210 LE
STEAK AU POIVRE 8OZ PRIME BEEF TENDERLOIN WITH BLACK PEPPER SAUCE, SERVED WITH PAPRIKA POTATOES	370 LE
TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE FRESH TAGLIATELLE TOSSED WITH BEEF RAGOUT “BOLOGNESE STYLE”	145 LE
PIZZA MARGHERITA (V) TOMATO SAUCE, MOZZARELLA AND BASIL	100 LE
PIZZA VEGETARIANA (V) TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, MUSHROOMS, BELL PEPPERS, ONIONS CONFIT	140 LE
FRUIT PLATE . SEASONAL FRESH FRUIT CUTS	95 LE
 PANNA COTTA . 150 KCAL YOGHURT AND CREAM PUDDING WITH FRESH BERRIES COULIS	85 LE

٧٥ جنية	مينسترونوني (نباتي) شوربة الخضروات
١٣٠ جنية	سلكة يونانية (نباتي) كطاطم، خيار، فلفل ألوان، جبنة الماعز
١٤٠ جنية	سلكة سيزار خس، لحم بقري مقعد، قطع الخبز المحمص، صوص السيزار مع الدجاج المشوي
١٨٠ جنية	ساندوتش السالمون المدخن ساندوتش السالمون المدخن مع جبنة الكريمة بالأعشاب، البصل والمخلل في خبز الراي، يقدم مع البطاطس وسلكة كول سلو
١٩٥ جنية	كلوب ساندوتش يقدم في جميع أنحاء العالم! خبز محمص مع الدجاج المشوي، اللحم البقري المقعد، بيض، خس، كطاطم و يقدم مع البطاطس
٢١٠ جنية	سوفيتل بيف برجر ساندوتش ساندوتش البرجر البقري بالجبن، الخس، البصل والطاطم يقدم مع البطاطس وسلكة الكول سلو
٣٧٠ جنية	استيكد اللحم البقري شريحة اللحم البقري مع صوص الفلفل يقدم مع البطاطس بابريكا
١٤٥ جنية	تالياتيلي ألا بولونيز مكرونه التاجياتيلي بصوص البولونيز
١٠٠ جنية	بيتزا مارجرىتا (نباتي) بيتزا بصوص الطاطم والجبنه الموزاريلا والريحان
١٤٠ جنية	بيتزا الخضروات (نباتي) بيتزا بصوص الطاطم، الجبنه الموزاريلا، المشروم، الفلفل الحلو والبصل
٩٥ جنية	قطع الفاكهة الموسمية الطازجة
٨٥ جنية	بانا كوتا . ١٥٠ سعر حريري الزبادي و كريمة البودنج مع التوت الطازج

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.

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