

Casa Mia

ITALIAN BRASSERIE

• • • •

CASA MIA...

IT LITERALLY MEANS “MY HOME”, BUT IN ITALY IT ASSUMES A BOUNDLESS MEANING: IT MEANS WELCOMING, OPENNESS, FRIENDLINESS AND THE SINCERE SPIRIT OF HOSPITALITY THAT RUNS ALL OVER ITALY.

THE MAIN IDEA BEHIND “CASA MIA - ITALIAN BRASSERIE” IS ALL IN ITS NAME WITH CENTURIES OF ITALIAN GASTRONOMIC HERITAGE BASED ON SIMPLE PEASANT FOOD EVOLVED INTO INTERNATIONAL ACCLAIMED DISHES.

RECIPES PASSED SECRETLY FROM GRAND-MOTHERS TO GRAND-DAUGHTERS, REFINED GENERATION AFTER GENERATION, STILL EVERYTHING BASED ON THE SAME RULE: SIMPLICITY. BECAUSE SIMPLICITY IS THE CORNER STONE OF ITALIAN CUISINE, WITH ONLY FEW INGREDIENTS COMBINED TOGETHER TO REACH A GREAT CULINARY EXPERIENCE.

IN ITALY WE HAVE A SAY THAT GOES LIKE THIS: “THE BEST DISH IS PREPARED IN THE MORNING AT THE MARKET” AND IT IS WITH THIS RULE IN MIND THAT WE WILL ATTEMPT TO BRING YOU TO WHAT IS THE AUTHENTICITY OF ITALIAN CUISINE.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND PARMIGIANO REGGIANO - IMPORTED DIRECTLY FROM ITALY - COMBINED WITH THE BEST SEASONAL LOCAL AND IMPORTED PRODUCTS, FRESH HOME-MADE PASTA AND PIZZA, AND THE CREAMINESS OF THE TRUE TIRAMISU’ SHALL BRING YOU IN AN UNFORGETTABLE TRAVEL.

I WISH ALL MY GUEST TO HAVE AS MUCH FUN AS I HAVE HAD IN CREATING THIS MENU. BUT NOW IS TIME TO GO BEHIND THE STOVE AND BRING YOU A STEP FURTHER.

BUON APPETITO A TUTTI.

CARLO FRUSCIANTE
ITALIAN CHEF DE CUISINE

كاسا ميا ...

تعني حرفيا «بيتي»، لكن في إيطاليا تحمل معاني لا حصر لها: فهي تعني الترحاب، الانفتاح، الود، و الروح المضيافة التي تعم إيطاليا.

الفكرة الرئيسية وراء «كاسا ميا- مطعم إيطالي» تكمن كلها في اسمه بجانب قرون من تراث المطبخ الإيطالي القائم على الطعام الريفي البسيط الذي تحول إلى أطباق مشهودة لها عالمياً. وصفات انتقلت سراً من الجدات إلى حفيداتهن. حسنت جيل بعد جيل. و يبقى كل شيء قائما على نفس القاعدة: البساطة. لأن البساطة هي حجر الزاوية للمطبخ الإيطالي؛ مكونات قليلة من أجل تجربة رائعة.

لدينا في إيطاليا مقولة و هي: «أفضل طبق يعد في الصباح في السوق»، و نحن انطلقاً من هذه القاعدة سنحاول إيصالكم إلى ما يمثل أصالة المطعم الإيطالي.

زيت الزيتون البكر و جبن البارميزان، المستوردان مباشرةً من إيطاليا، مخلوطان مع أفضل منتجات موسمية محلية و مستوردة، الباستا و البيتزا المنزلية الطازجة، و لياقة التيراميسو الأصلي التي تأخذك في رحلة لا تنسى.

أتمنى لكل ضيوفي أن يحظوا بنفس القدر من المتعة التي حظيت بها في إعداد هذه القائمة، أما الآن فهو وقت الذهاب للموقد و إيصالكم لخطوة أبعد.

وجبة شهية للجميع.

كارلو فروشيتتي
رئيس الطهاة الإيطالي

• • • •



ANTIPASTI STARTERS

BRANZINO MANTECATO SU CREMA DI MELANZANE L.E 190

SEABASS MOUSSE WITH CREAM OF EGGPLANT, ONIONS IN BALSAMIC AND HONEY

موس سمك القاروص مع كريمة الباذنجان, بصل مع الخل والبسملك والعسل

(V) BRUSCHETTA L.E 90

CHERRY TOMATOES, OLIVES, CAPERS, BASIL AND GOAT CHEESE DRIZZLED
WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

طماطم شيري, زيتون, كابري, ريجان, جبنة ماعز, زيت الزيتون

(V) CAPRESE L.E 140

FRESH BUFFALO MOZZARELLA, TOMATOES RAMATI, OLIVES, PINE-NUTS AND BASIL

جبنة موزاريلا, طماطم, زيتون, صنوبر, ريجان

FRITTO PESCE L.E 210

DEEP FRIED SHRIMP TAILS AND FISH FILLET SERVED WITH DIPS

جميري وسمك مقلي مع صوص

TAGLIERE MISTO L.E 180

CURED MEAT, CHEESE AND MARINATED VEGETABLES PLATE

SERVED WITH TOASTED BREAD

اللحم المدخن, جبنة و خضار متبل يقدم مع التوست المحمص

(V): VEGETARIAN DISH

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة

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

ZUPPE
....
SOUPS

(V) MINESTRONE L.E 90

MIXED VEGETABLES SOUP

شوربة خضار

ZUPPA DI CECI ALLA TOSCANA CON GAMBERI E CALAMARI L.E 180

CHICKPEAS SOUP TUSCAN STYLE WITH BABY SHELL PASTA

GARNISHED WITH ROASTED SHRIMPS AND CALAMARI

شوربة الحمص على الطريقه التوسكان مع مكرونة القواقع الصغيرة

مزيّنة بالجمبري والكالاماري

(V) ZUPPA DI FUNGHI MISTI L.E 110

MIXED MUSHROOMS SOUP

شوربة المشروم

INSALATE
....
SALADS



(V) ORGANIC GREEK SALAD WITH HERBS

FROM THE “SOFITEL SO-ORGANIC GARDEN” L.E 156

TOMATOES, GREEN, RED AND YELLOW BELL PEPPERS, CUCUMBER, BLACK OLIVES,

GREEN ONIONS, FRESH MINT AND LEMON DRESSING

طماطم، فلفل ألوان «أحمر، أصفر، أخضر» خيار، زيتون أسود، بصل أخضر، مع صوص الليمون و نعناع الطازج

170 KCAL

INSALATA CAESAR CON POLLO L.E 140

LETTUCE, BEEF BACON BITES, CROUTONS, PARMIGIANO CHEESE SHAVES, TOSSED WITH

CAESAR DRESSING AND GARNISHED WITH FRESHLY GRILLED CHICKEN BREAST

خس، اللحم البقري المقدد، كريتون، بصوص السيزار، جبنة البارميزان مع صدور الدجاج المشوي

(V) INSALATA MISTA DI STAGIONE L.E 90

FRISÉE LETTUCE, CHERRY TOMATOES, OLIVES, BELL PEPPERS, CUCUMBERS, PINE NUTS,

ONIONS CONFIT, TOSSED WITH LEMON EMULSION

خس فريزية، طماطم شيري، زيتون، فلفل ألوان، خيار، صنوبر، بصل مخلل، متبل بصوص الليمون

(V) INSALATA DI RUCOLA CON GRANA E BALSAMICO L.E 120

ARUGULA LETTUCE, GRANA PADANO SHAVES, WALNUTS,

CHERRY TOMATOES, BALSAMIC EMULSION

جرجير ، جبنة غرانا بادانو ، عين الجمل ، طماطم شيري، خل بلسمك

(V): VEGETARIAN DISH

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة

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

PASTA E RISOTTI
....
PASTA & RISOTTOS

(V) PAPPARDELLE CON SALSA DI NOCI L.E 175

FRESH PAPPARDELLE WITH WALNUTS SAUCE

مكرونة بابارديلي الطازجة مع صوص عين الجمل

PAPPARDELLE ALLA BOLOGNESE L.E 175

FRESH TAGLIATELLE TOSSED WITH BEEF RAGOUT “BOLOGNESE STYLE”

مكرونة بابارديلي بصوص البلونيز

LASAGNE ALL’EMILIANA L.E 210

BAKED FRESH LASAGNA WITH BEEF RAGOUT AND BÉCHAMEL SAUCE

اللازانيا الشهيرة بصوص البلونيز والبيشاميل

SCIALATIELLI AI GAMBERI E ZAFFERANO L.E 280

FRESH SCIALATIELLI WITH SHRIMPS AND SAFFRON SAUCE

مكرونة الشارياتيللي مع الجمبري وصوص الزعفران

(V) GNOCCHI AI QUATTRO FROMAGGI L.E 180

POTATOES GNOCCHI TOSSED WITH CREAMY CHEESE SAUCE AND TOASTED ALMONDS

نيوكي مع صوص الجبنة بطاطس النيوكي مع صوص كريمه الجبنة و اللوز المحمص

RAVIOLI DI PESCE CON SALSA DI POMODORINI ED OLIVE L.E 220

FISH RAVIOLI TOSSED WITH CHERRY TOMATOES, BLACK OLIVES AND BASIL

مكرونة الرفيولي محشوا بالسّمك مع الطماطم الشيري، الزيتون والريحان

RISOTTO AL SENTORE DI TARTUFO CON AGNELLO ARROSTO L.E 350

PARMESAN RISOTTO SCENTED WITH TRUFFLE AND GARNISHED WITH

ROASTED LAMB AND ROSEMARY JUS

ريزوتو مع جبنة البارميزان مع زيت الترافل مزيّنة باللحم الضأن و اعشاب البروز ماري

RISOTTO CON ASPARAGI, GAMBERONI E PECORINO L.E 350

RISOTTO WITH ASPARAGUS AND PECORINO, GARNISHED WITH TIGER PRAWNS TAIL

ريزوتو مع أسباراجوس وجبنة البيكورينو و مع الجمبري

(V): VEGETARIAN DISH

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة

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



CARNI MEAT

POLPETTE AL SUGO CON PUREA DI PATATE L.E 260
STEWED MEATBALL IN RICH TOMATO SAUCE WITH MASH POTATOES

كرات اللحم بصلصة الطماطم والبطاطس المهروسة

BISTECCA AI FUNGHI L.E 450
8 OZ PRIME BEEF TENDERLOIN, SAUTÉED MUSHROOMS, WILTED SPINACH,
TRUFFLE POTATOES, BABY CARROTS AND JUS
قطعة اللحم البقري مع المشروم, السبانخ, بطاطس ترافل, الجزر مع صوص الديمجلاس

STINCO DI AGNELLO L.E 280
SLOW COOKED LAMB SHANK AND GARLIC POTATOES
قطعة الريب أي الشهيرة مع الجرجير, الطماطم الشيري, البصل المخلل, جبنة البارميزان
مع صوص البليسمك

PESCI FISH

SALMONE AL FORNO L.E 450
ROASTED SALMON, SAUTÉED ASPARAGUS AND CREAM OF POTATOES
سمك السلمون المشوي مع اسبراجوس سوتيه وكريمة البطاطس

CERNIA ALLA MEDITERRANEA L.E 290
PAN-FRIED GROUPER, WITH CHERRY TOMATOES, OLIVES, CAPERS, PINE NUTS AND HERBS
SERVED WITH ARTICHOKE PUREE
سمك القامور المقلّى مع الطماطم الشيري, زيتون, كابر, صنوبر والاعشاب
يقدم مع بوريه الخرشوف

GAMBERONI AL FORNO L.E 450
BAKED LARGE PRAWNS DRESSED WITH LEMON EMULSION
SERVED WITH RUCOLA SALAD
الجمبري المطبوخ مع صوص الليمون يقدم مع سلطة الجرجير

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة

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

PIZZE PIZZA

(V) VEGETARIANA L.E 210

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, MUSHROOMS, BELL PEPPERS, ONIONS CONFIT
بيتزا بصوص الطماطم, الجبنة الموزاريلا, المشروم, الفلفل الحلو والبصل المخلل

(V) MARGHERITA L.E 180

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA AND BASIL
بيتزا بصوص الطماطم, الجبنة الموزاريلا والريحان

FORMAGGI L.E 210

TOMATO SAUCE AND 4 KIND OF CHEESE
بيتزا مع صوص الطماطم وخليط من أربع أنواع من الجبن

NAPOLETANA L.E 190

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, ANCHOVIES, GARLIC AND OREGANO
بيتزا بصوص الطماطم, الجبنة الموزاريلا, الأنشوجة, الثوم والأريغانو

FUNGI, OLIVE E PROSCIUTTO L.E 240

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, MUSHROOMS, OLIVES AND TURKEY HAM
بيتزا بصوص الطماطم, الجبنة الموزاريلا, المشروم, الزيتون, لحم الديك الرومي المدخن

DIAVOLA L.E 210

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BEEF SALAMI AND CHILI
بيتزا بصوص الطماطم, الجبنة الموزاريلا, السلامي والفلفل الحار

SIGNATURE PIZZA

(V) CAPRESE L.E 220

TOMATO SAUCE, BUFFALO MOZZARELLA, RUCOLA LETTUCE, PARMIGIANO SHAVES
بيتزا بصوص الطماطم, الجبنة الموزاريلا «الجاموسي», الجرجير والجبنة البارميزان

(V) SICILIANA L.E 200

MOZZARELLA, GRILLED PEPPERS, ONIONS CONFIT, CHERRY TOMATOES, OLIVES, CAPERS AND GOAT CHEESE
بيتزا بالجبنة الموزاريلا, الفلفل المشوي, البصل المخلل, الطماطم الشيري, الزيتون, الكابري وجبنة الماعز

(V) TARTUFO E CHIODINI L.E 290

MOZZARELLA CHEESE AND SHIMEJI MUSHROOMS DRIZZLED WITH TRUFFLE OIL
بيتزا بالجبنة الموزاريلا ومشروم الشيماي مع زيت الترافل

OUR PIZZA COMES WITH THE AUTHENTIC TICK-CRUST RIM.
PLEASE FEEL FREE TO ASK FOR A THIN-CRUST PIZZA.

يتم تقديم البيتزا بشكل تلافى سميكة الاطراف.
ويمكنكم طلب رقيقة الاطراف على حسب الرغبة .

(V): VEGETARIAN DISH

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة

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

CUCINA INTERNAZIONALE INTERNATIONAL CUISINE

“SOFITEL” BEEF BURGER L.E 280

8 OZ BEEF BURGER WITH CHEESE, TOMATO LETTUCE AND ONIONS, ACCOMPANIED WITH COLESLAW AND FRENCH FRIES
ساندوتش البرجر البقري بالجبنة، الخس، البصل، الطماطم مع البطاطس وسلطة الكول سلو

SMOKED SALMON SANDWICH L.E 240

SMOKED SALMON, CREAMY HERBED CHEESE, ONIONS AND PICKELS IN RYE BREAD, SERVED WITH COLESLAW AND FRENCH FRIES
ساندوتش السالمون المدخن مع جبنة الكريمة بالأعشاب، البصل، المخلل في خبز الراي، مع بطاطس وسلطة كول سلو

STEAK AU POIVRE L.E 420

8OZ PRIME BEEF TENDERLOIN WITH BLACK PEPPER SAUCE, SERVED WITH PAPRIKA POTATOES
شريحة اللحم البقري مع صوص الفلفل وبطاطس البابريكا

ROASTED CHICKEN L.E 220

1/2 CHICKEN MARINATED IN LEMON, GARLIC AND HERBS, SERVED WITH STIR-FRIED VEGETABLES, ROAST POTATOES AND JUS
نصف دجاجة متبله بالليمون، الثوم، الأعشاب مع خضار سوتية، بطاطس روستو و الصوص

GRILLED ASSORTED FISH AND VEGETABLES PLATE L.E 480

GRILLED MIXED FISH AND VEGETABLES PLATE DRIZZLED WITH LEMON EMULSION
تشكيلة من الاسماك المشويه مع طيق من الخضروات و صوص الليمون



STEAMED SEA BASS FILLET L.E 345

STEAMED CABBAGE AND CARROTS, GREEN ONIONS, LEEK, GINGER AND COCONUT MILK, SPICED WITH FRESH CORIANDER
كرنب و جزر سوتيه، بصل اخضر، كرات، جنزبيل و لين جوز الهند، متبل ب الكزبره الطازجه

210 KCAL

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة

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



DOLCI DESSERT

FRUIT PLATE L.E 110

SEASONAL FRESH FRUIT CUTS

قطع الفواكه الطازجة الموسمية

(V) TIRAMISU' L.E 150

RICH MASCARPONE CHEESE GATEAU FLAVORED WITH ESPRESSO COFFEE

جاتوه جبنة الماسكربوني مع القهوة

SELEZIONE DI SORBETTI E GELATI L.E 115

SHERBET AND ICE CREAM SELECTION. THREE SCOOPS

اختيارك من السوربية والاييس كريم. ٣ سكوب

AFFOGATO AL CAFFE' L.E 115

VANILLA ICE CREAM DRENCHED IN COFFEE, HAZELNUTS NUGATS,
CHOCOLATE SAUCE

اييس كريم فانيليا مغموس في القهوة بندق وصوص الشوكولاتة

(V) MOUSSE AI DUE CIOCCOLATI L.E 150

DARK AND MILK CHOCOLATE MOUSSE

موس الشوكولاتة

CHEESECAKE AL LIMONE L.E 115

LEMON COLD CHEESECAKE, MIXED BERRIES

كيك الجبن بالليمون والتوت

"LA MADELEINE" BOUTIQUE L.E 115

SELECTION OF MINI PASTRY FROM OUR FRENCH PATISSERIE

اختيارك من الحلويات الفرنسية



CITRUS SOUP L.E 115

FRESH ORANGE, POMELO, LIME, ORANGE SOUP

WITH ORGANIC FRESH MINT AND DARK CHOCOLATE SORBET

برتقال طازج، البوميلو، ليمون، شوربة البرتقال مع النعناع العضوي الطازج

و صوص الشكولاته الداكنه

180 KCAL

PIATTO DI FORMAGGI L.E 325

ARRAY OF IMPORTED CHEESE, JAMS AND NUTS

تشكيلة من الجبن والمربى والمكسرات

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة

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



DE LIGHT MENU

• • • •

**(V) ORGANIC GREEK SALAD WITH HERBS
FROM THE “SOFITEL SO-ORGANIC GARDEN” L.E 156**

TOMATOES, GREEN, RED AND YELLOW BELL PEPPERS, CUCUMBER, BLACK OLIVES,
GREEN ONIONS, FRESH MINT AND LEMON DRESSING

طماطم، فلفل ألوان «أحمر، أصفر، أخضر» خيار، زيتون أسود، بصل أخضر،
مع صوص الليمون و نعناع الطازج

170 KCAL

STEAMED SEA BASS FILLET L.E 345

STEAMED CABBAGE AND CARROTS, GREEN ONIONS, LEEK, GINGER AND COCONUT MILK,
SPICED WITH FRESH CORIANDER

كرنب و جزر سوتيه، بصل أخضر، كرات، جنزبيل و لبن جوز الهند، متبل ب الكزبرة الطازجه

210 KCAL

CITRUS SOUP L.E 115

FRESH ORANGE, POMELO, LIME, ORANGE SOUP WITH ORGANIC FRESH MINT
AND DARK CHOCOLATE SORBET

برتقال طازج، بوميلو، ليمون، شوربة البرتقال مع النعناع العضوي الطازج
و صوص الشكولاته الداكنه

180 KCAL

(V): VEGETARIAN DISH

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة

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

