



*Aquarelles by Alyâa Kamel*

S O F I T E L

علياء كامل التي رسمت "AQUARELLES" الأصلي 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 الـ "AQUARELLES" لإظهار الإنطباع والمشاعر عن دولة المغرب العربي.

ALYÂA KAMEL WHO PAINTED THE ORIGINAL AQUARELLES FOR THIS MENU, IS A SWISS ARTIST FROM EGYPTIAN ORIGIN, SHE LIVES AND WORKS IN GENEVA. ALYÂA KAMEL IS REPRESENTED IN CAIRO BY THE 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](http://WWW.ALYAAKAMEL.COM)

عند التنزه بطول ممشي فندق سوفيتل الجزيرة بالقاهرة تجد عدة مخارج علي النيل بجوار المطعم المغربي «البالموريه» مع الطواجن الأندلسية الشهيرة والنكهات المحلاة بالتوابل الأصلية اللذيذة التي جلبت منقلب مراكش للقاهرة . ويعتبر المطبخ المغربي من أهم المطابخ العالمية بسبب تنوعه ويرجع ذلك إلي التاريخ الطويل لبلاد المغرب العربي المليء بالمستعمرين والمهاجرين الذين تركوا بصماتهم عبر العصور . فهناك أكلات تقليدية يرجع تاريخها إلى السكان الأوائل والتي لا تزال موجودة حتي الآن ومنها الكسكسي والطواجن الأساسية . أما مع قدوم العرب للمغرب جلبت التوابل المختلفة والمكسرات والفواكه المجففة والحلو والمر معا كما في طاجن اللحم بالبلح . والموريون قدموا الزيتون وعصير الزيتون أما اليهود الموريون فقد ابتدعوا المخللات والليمون وغيرها للمحافظة علي الأطعمة . أما الإمبراطورية العثمانية فقد نقلوا الشواء (الكباب) إلي المغرب وهذه الأطباق اللذيذة تطور متعة تذوق الأطعمة المغربية في هذا المكان الرائع .

STROLLING ALONG SOFTEL EL GEZIRAH , QUAL DU NILE PROMENADE, YOU WILL FIND SEVERAL EXCLUSIVE TERRACES ON THE NILE ADJACENT TO LA PALMOURIA, MOROCCAN RESTAURANT WITH THE ARAN ANDALUSIA SETTING OFFERING TRGINES 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 INFUENCES, ONE CAN TRACE THE COUNTRY'S LONG HISTORY OF THE COLONIZERS AND IMMIGRANTS WHO HAVE LEFT THEIR MARK.

THE CUISINE OF THE FIRST INHABITANTS, THE BERBRS, STILL EXISTS TODAY IN THE STAPLE DISHE 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 MOROCCON.

THESE DELICIOUS DISHES REVEAL THE PLEASURE OF THE PLACE.

CHEF

الشوربة والمقبلات  
SOUP AND APPETIZER



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

## شوربة الحريرة المغربية ١٩٥ جنية

شوربة مغربية تقليدية تتكون من قطع لحم صغيرة، حمص، عدس، طماطم طازجة، زعفران وبقدونس .

## مختارات من السلطات المغربية (٥ أنواع) ٢٦٥ جنية

### سلطة البنجر ٨٠ جنية

سلطة البنجر الطازج بالبقدونس والثوم .

### سلطة بلدي ٧٥ جنية

السلطة المغربية الكلاسيكية المكونة من الطماطم، الفلفل المشوي، الثوم، زيت الزيتون والليمون .

### سلطة الطماطم بالعسل واللوز ٧٠ جنية

النكهة المغربية مع لمسة من العسل وماء الزهر .

### زغلوك ٩٠ جنية

سلطة الباذنجان مع الطماطم، الثوم، التوابل، زيت الزيتون والخبز المحمص .

### شكشوكة ٨٠ جنية

سلطة الفلفل الاخضر وتسمى بالتكتوكا في المغرب .

### سلطة المخ ١٣٠ جنية

مخ مقلي مع صوص الشمرولة والتوابل المغربية

## MOROCCAN HARIRA SOUP L.E 195

TRADITIONAL MOROCCAN SOUP WITH CUBES OF MEAT, TOMATO, LENTIL, CHICKPEA AND FRESH HERBS .

## SELECTION OF 5 DELICIOUS MOROCCAN SALADS L.E 265

### BEETROOT SALAD L.E 80

FRESH STEAMED BEETROOT SALAD WITH FRESH GARLIC AND PARSLEY .

### BALADI SALAD L.E 75

THE CLASSIC MOROCCAN SALAD MADE WITH TOMATOES, ROASTED BELL PEPPERS, GARLIC, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND LEMON CONFIT .

### TOMATOES, HONEY & ALMONDS SALAD L.E 70

A MOROCCAN SPECIALITY WITH THIS DELICSTE TOUCH OF HONEY AND ROSE WATER .

### ZAALOUK L.E 90

A TRADITIONAL MOROCCAN SALAD MADE WITH EGGPLANT, TOMATOES, GARLIC, AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL SEASONED WITH MOROCCAN SPICES .

### SHAKSHOUKA L.E 80

KNOWN IS SOME AREAS OF MOROCC AS TAKTOUKA,THIS SALAD IS MADE WITH ROASTED BELL PEPPERS, GARLIC, HERBS, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND FRESH LEMON JUICE .

### CHARMOULA SALAD L.E 130

FRIED LAMB BRAIN WITH THE CHERMOULA SAUCE AND MOROCCAN SPICES .

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة

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

بريوات وباستيلا  
BRIOUATS & PASTILLAS



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

**بريوات، ٤ قطع ٢١٥ جنيه**  
مختارات من البريوات .

**بريوات كفتة مع الجبن، ٤ قطع ٢٥٠ جنيه**  
بريوات محشوة باللحم المفروم ، جبن والتوابل المغربية .

**بريوات خضار، ٤ قطع ١٧٠ جنيه**  
بريوات محشوة بالخضروات مع التوابل وصلصة الصويا .

**بريوات جمبري، ٤ قطع ٢٦٠ جنيه**  
بريوات محشوة بالجمبري والشعرية الصينية مع التوابل المغربية والصلصة الحار .

**بريوات جبنة، ٤ قطع ١٨٥ جنيه**  
بريوات محشوة بالجبن الحلومي وقليل من الثوم .

**باستيلا دجاج ٣٣٠ جنيه**  
الملفوفة في عجينة ورق الباستيلا المغربية الشهية المقرمشة المحشوة بالزعفران، اللوز، الحشو الحلو مع البرتقال، ماء الزهر، السكر، القرفة .

**باستيلا جمبري ٤٤٠ جنيه**  
جمبري باستيلا من أشهر الأطباق الكلاسيكية المغربية الجمبري المتبل المحشوة مع الإضافات المقرمشة مع اللوز ونكهة الزعفران والقرفة وذلك بالإضافة إلي مزيج من النكهات الرائعة الملفوفة في عجينة ورق الباستيلا .

**باستيلا خضار موسمية ٢٤٠ جنيه**  
الملفوفة في عجينة ورق الباستيلا محشوة بالخضروات الموسمية الطازجة .

**BRIOUATS ARE SAVORY OR SWEET PASTRY VERY POPULAR IN MOROCCAN CUISINE .  
THEY ARE MADE OF AND FILLING ENCASED IN FILO PASTRY AND DEEP FRIED**

**SELECTION OF BRIOUATS, 4 PIECES 215 L.E**  
ASSORTMENT OF MIXED BRIOUATS.

**KOFTA AND CHEESE BRIOUATS, 4 PIECES 250 L.E**  
STUFFING MADE WITH GROUND BEEF, CHEESE AND MOROCCAN SPICES.

**VEGETABLE BRIOUATS, 4 PIECES 170 L.E**  
STUFFING WITH BRAISED MIXED VEGETABLES, SPICES AND SOY SAUCE.

**SHRIMPS BRIOUATS, 4 PIECES 260 L.E**  
STUFFING MADE WITH SAUTEED SHRIMPS AND CHINESE NOODLES,  
SEASONED WITH MOROCCAN SPICES AND HOT SAUCE.

**CHEESE BRIOUATS, 4 PIECES 185 L.E**  
STUFFING MADE WITH HALLOUMI CHEESE AND A HINT OF GARLIC.

**CHICKEN PASTILLA 330 L.E**  
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 .

**SHRIMPS PASTILLA 440 L.E**  
THIS IS A CLASSIC MOROCCAN DISH, SPICES STUFFING AND CRUNCHY TOPPING OF FRIED  
ALMONDS AND FLAVORED SAFFRON AND CINNAMON .

**VEGETABLES PASTILLA 240 L.E**  
FILO PASTRY STUFFED WITH FRESH SEASONAL VEGETABLES .

# الطواجن TAGINES



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



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

#### طنجية مراكشية ٤١٠ جنيه

اللحم البتلو مع الثوم، بشر الليمون، مع الكمون و الزعفران .

#### طاجن سمك مع 3 أنواع من الفلفل ٤٤٠ جنيه

في هذا الطاجن اللذيذ يحتوي على ثلاث أنواع من الفلفل الحلو مع الكمون والثوم.

#### طاجن الدجاج المحمرة ٣٤٠ جنيه

الدجاج مع البصل، الزنجبيل، الزعفران، الزيتون، الخل والليمون .

#### طاجن اللحم الضان مع الفواكه الجافة ٤٤٠ جنيه

اللحم الضان مع البرقوق والتوابل من الزنجبيل والزعفران والقرفة والفلفل .

#### طاجن الجمبري ٥٨٠ جنيه

جمبري جامبو مع الطماطم والأعشاب الطازجة المطبوخة بالطريقة المغربية التقليدية .

#### طاجن جبال الأطلس ٤٢٠ جنيه

طاجن اللحم البتلو مع الخضروات الموسمية، بالأعشاب الطازجة والتوابل المغربية .

#### طاجن الدجاج بالبطاطس ٣٥٥ جنيه

طاجن الدجاج بالبطاطس المطبوخة ببطء مع الزنجبيل والثوم.

A TAGINE IS A UNIQUE TYPE OF MOROCCAN CERAMIC OR CLAY USED IN 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 UNIQUE COOKWERE. TYPICALLY ,A TAGINE IS A DISH RICH STEW OF MEAT, CHICKEN OR FISH, AND MOST OFTEN INCLUDES VEGETABLES OR FRUITS.

#### TANGIA MARRAKECHIA 410 L.E

VEAL WITH GARLIC, LEMON, CUMIN AND SAFFRON .

#### TAGINE OF FISH WITH 3 BELL PEPPERS 440 L.E

PILI-PILI PIQUANT , CAYENNE PEPPERS , SEASONED GARLIC , CUMIN AND SWEET PAPPIKA , BLENDED MARVELOUSLY WITH THE THREE COLORS OF PEPPERS IN THIS SAVORY TAGINE .

#### TAGINE OF CHICKEN MOHAMARE 340 L.E

CLASSIC MOROCCAN DISH FLAVORED WITH ONIONS, GINGER, SAFFRON, OLIVES AND PRESERVED LEMONS .

#### TAGINE OF LAMB WITH DRIED FRUITS 440 L.E

A DISH THAT COMBINES SWEET PRUNES AND MEAT WITH FRAGRANT SPICES OF GINGER, SAFFRON CINNAMON AND PEPPERS .

#### TAGINE OF PRAWNS 580 L.E

JUMBO PEAWNS WITH FRESH TOMATOES AND FRESH HERBS COOKED IN THE TRADITIONAL MOROCCAN WAY .

#### TAGINE ATLAS MOUNTAINS 420 L.E

TAGINE VEAL MEAT MIXED WITH FRESH SEASONAL VEGETABLES, FRESH HERBS AND MOROCCAN SPICES .

#### TAGINE CHICKEN WITH POTATOES 355 L.E

SLOW COOKED CHICKEN BITE AND POTATOES, FLAVORED WITH GINGER AND GARLIC .

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة

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

كاسكس  
COUSCOUS



*Marrakech souk, March 12*  
السوق المغربي، ١٢ مارس

**كسكس بيضاوي**

**بالخضروات ٢٢٠ جنيه**

**بالدجاج ٣٣٠ جنيه**

**باللحم الضأن ٣٧٠ جنيه**

**كسكس تفايا ٣٦٠ جنيه**

الكسكس المغربي مع البصل الحلو والزبيب واللوز المتبل مع القرقة والسكر الناعم باللحم الضأن

**كسكس رويال ٣٩٥ جنيه**

اختيارك من اللحم البقري او الضأن مع الدجاج المطبوخ ببطء، البصل والخضروات الموسمية

**كسكس سادة ١٢٠ جنيه**

**أرز ٨٥ جنيه**

**البطاطس المقلية ٨٠ جنيه**

**COUSCOUS BIDAOL**

**WITH VEGETABLES 220 L.E**

**WITH CHICKEN 330 L.E**

**WITH LAMB 370 L.E**

**COUSCOUS TEFAYA 360 L.E**

SERVED WITH LAMB , DRIED RAISINS AND CARAMELIZED ONIONS .  
TEFAYA REFERS TO THE SWEET AND SPICY CAREMELIZED ONIONS.

**ROYAL COUSCOUS 395 L.E**

CHOICE OF SLOW COOKED BEEF OR LAMB WITH CHICKEN, SPICY CARAMELIZED ONIONS  
AND SEASONAL VEGETABLES

**ADDITIONAL SIDE DISHES**

**PLAIN COUSCOUS 120 L.E**

**RICE 85 L.E**

**FRENCH FRIES 80 L.E**

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة

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

# الحلويات

## DESSERTS



*Moroccan spices, June 14*  
البرتقال المغربي، ١٤ يونيو

الفواكه الطازجة هي النهاية التقليدية للوجبة المغربية،  
ولكنك ما زلت تريد الحلويات المغربية للذهاب بيه اطلبها من مسؤول المطعم

**محنشة مغربية ١٣٠ جنيه**

**مختارات من الفواكه الطازجة ١٤٠ جنيه**

**باستيلا بالكريمة واللوز ١٢٥ جنيه**

الرقائق المقرمش مع الزعفران ، عصير البرتقال، السكر والقرفة

**كريم كراميل ١١٠ جنيه**

بنكهة الزنجبيل والزعفران

**أم علي ١٣٠ جنيه**

رقائق المليفي تقدم مع المكسرات والكريمة الطازجة

**أرز بلين ١٠٠ جنيه**

يقدم مع أيس كريم فانيليا

**تشيز كيك الفستق ١١٠ جنيه**

الفستق مع كيك الجبن الكريبي وصوص الفراولة

**سلطة الفواكه الطازجة ١٠٠ جنيه**

يقدم مع الأيس كريم المفضل لديك

**FRESH FRUITS 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.**

**MOROCCAN M'HANNCHA 130 LE**

**SEASONAL FRESH FRUITS PLATTER 140 L.E**

**PASTILLA WITH CREAM AND CRUSHED ALMONDS 125 L.E**

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 110 L.E**

FLAVORED WITH GINGER AND SAFFRONE

**OM ALI 130 L.E**

PUFF PASTRY SERVED WITH MIXED NUTS AND FRESH CREAM

**RICE PUDDING 100 L.E**

SERVED WITH VANILLA ICE CREAM

**CHEESE CAKE 110 L.E**

PISTACHIO AND CREAM CHEESE CAKE SERVED WITH STRAWBERRY SAUCE

**FRESH FRUITS SALAD 100 L.E**

WITH YOUR FAVORITE ICE CREAM

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة

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

# القائمة المسائية

## NIGHT MENU

متوفرة من الساعة ١١.٣٠ مساءً حتى ٢.٣٠ صباحًا  
AVAILABLE FROM 11.30 PM TO 2.30 AM

### الشوربة

#### SOUP

##### شوربة العدس ١٣٠ جنيه

شوربة العدس الشرقية على طريقة الكابيتشينو .

##### شوربة البصل ١٦٠ جنيه

شوربة البصل بالكزبرة الطازجة والتوابل المغربية .

##### شوربة الخضروات (نباتية) ١٢٠ جنيه

شوربة الخضروات الموسمية بنكهة المشروم .

##### LENTIL SOUP L.E 130

ORIENTAL LENTIL CAPPUCCINO STYLE .

##### ONIONS SOUP L.E 160

CARAMELIZED ONION SOUP SCENTED WITH FRESH CORIANDER AND MOROCCAN SPICES .

##### VEGETABLES SOUP (V) L.E 120

SPRING VEGETABLES SOUP WITH ESSENCE OF MUSHROOMS .

### المقبلات

#### APPETIZERS

##### شرائح السالمون المدخن ٢٤٠ جنيه

يقدم مع الكابري، سلطة الأفوكادو وخبز التوست المحمص .

##### سبرنج رول ١٨٠ جنيه

محمص بالجبن الكامبير ويقدم على الخس .

##### سلطة السيزار

خس مع الأنشوجة، صوص الثوم وجبن البارميزان

مع إختياركم من الجمبرى ٢٣٠ جنيه

أو صدور الدجاج المشوي ١٨٠ جنيه

##### SMOKED SALMON L.E 240

SERVED WITH CAPERS, AVOCADO SALAD AND TOAST BREAD .

##### SPRING ROLLS L.E 180

STUFFED WITH CAMEMBERT CHEESE ON BED OF CURLY LETTUCE .

##### CAESAR SALAD

LETTUCE WITH ANCHOVIES, GARLIC DRESSING AND PARMESAN CHEESE

YOUR CHOICE OF SHRIMPS L.E 230

OR GRILLED CHICKEN BREAST L.E 180

### السندوتشات

#### SANDWICHES

##### جميع السندوتشات تقدم مع البطاطس المقلية والمخللات

ALL SANDWICHES SERVED WITH FRENCH FRIES AND PICKLES

##### كلوب ساندوتش ٢٦٠ جنيه

صدر ديك رومي مدخن، لحم بقرى مدخن، بيض، جبن، خس مع الطماطم

##### ساندوتش سالمون المدخن ٢٤٠ جنيه

السالمون المدخن مع الكابري في خبز التوست البني مع كريمة الجبن بالشبت، حلقات البصل والليمون.

##### CLUB SANDWICH 260 L.E

TURKEY BREAST, SMOKED BEEF, EGGS, CHEESE, LETTUCE AND TOMATOES

##### SMOKED SALMON SANDWICH 240 L.E

SMOKED SALMON, CAPERS ON BROWN TOAST BREAD WITH CREAM CHEESE DILL, ONIONS SLICES AND LEMON

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة

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

# المكرونه

## PASTA

إختياركم من المكرونه

سباجيتي، تاجلياتيليه، بينا مع إختياركم من الصلصة المفضلة

مشروم بالكريمة، بيستو الريحان، نابوليتان ١٨٠ جنيه

البولونيز ٢١٠ جنيه

A PASTA OF YOUR CHOICE

SPAGHETTI, TAGLIATELLE OR PENNA WITH SAUCE OF YOUR CHOICE

MUSHROOM CREAM, PESTO OR NAPOLITAN 180 L.E

BOLOGNAISE 210 L.E

# البيزا

## PIZZA

مارجرينا (نباتي) ٢١٠ جنيه

صوص الطماطم، ريحان طازج مع جبن الموتزاريلا

نابوليتانا ٢١٠ جنيه

صوص الطماطم، أنشوجة، كابري مع جبن الموتزاريلا

بيتزا خضراوات (نباتي) ٢٢٠ جنيه

صوص الطماطم، بادئجان مشوي، مشروم، خرشوف، زيتون أسود مع جبن الموتزاريلا

أربع أنواع من الجبن ٢٢٠ جنيه

صوص الطماطم مع جبن ماعز، ريكفورد، إيمنتال، حلومي، زيتون أسود و جبن الموتزاريلا

MARGHERITA (V) 210 L.E

TOMATO, FRESH BASIL AND MOZZARELLA CHEESE

NAPOLITANA 210 L.E

TOMATO SAUCE, ANCHOVIES, CAPERS, AND MOZZARELLA CHEESE

VEGETARIAN (V) 220 L.E

TOMATO SAUCE, GRILLED EGGPLANT, MUSHROOMS, ARTICHOKES, OLIVES AND MOZZARELLA CHEESE

QUATTRO FROMAGES 230 L.E

TOMATO SAUCE, GOAT CHEESE, BLUE CHEESE, EMMENTAL, HALOUMI & OLIVE AND MOZZARELLA CHEESE

# الأطباق الرئيسية والجانبية

## MAIN COURSE AND SIDE DISH

سمك مشوي ٢٦٠ جنيه

شريحة سمك قاروص مع صلصة الطماطم البرفرنسال ويقدم مع البطاطس المسلوقة والزيتون البوريه

فيليه لحم بقرى مع المشروم السوتيه ٥٥٠ جنيه

يقدم مع صوص الفلفل الأسود والفاصوليا الخضراء و بطاطس دوفينواز

دجاج مشوي ٢٩٠ جنيه

دجاج متبل بالليمون والروز ماري مع زبدة الأعشاب

GRILLED FISH 360 L.E

ESCALOPE OF SEABASS PROVENCAL SERVED WITH BOILED POTATO AND OLIVES TAPENADE

SEARED BEEF FILLET WITH SAUTÉED MUSHROOMS 550 L.E

PEPPER CORN SAUCE SERVED WITH STRING BEANS, DAUPHINOISE POTATOES

GRILLED CHICKEN 290 L.E

MARINATED WITH LEMON AND ROSEMARY WITH HERB BUTTER

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة

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

## SHISHA FLAVOR . الأراجيلة .

عنب	L.E 150	GRAPES
تفاح	L.E 150	APPLE
عنب نعناع	L.E 150	GRAPE-MINT
ليمون نعناع	L.E 150	LEMON-MINT
نعناع	L.E 150	MINT
خوخ	L.E 150	PEACH
بطيخ	L.E 150	WATERMELON
كنتالوب	L.E 150	SWEET MELON
توت	L.E 150	BLUEBERRY
زغلول	L.E 120	ZAGHLOUL

## DRINKS . المشروبات .

المشروبات الساخنة		HOT DRINKS
شاي مغربي	L.E 85	MOROCCAN TEA
شاي	L.E 85	TEA
مشروبات الأعشاب	L.E 85	HERBAL
إسبريسو	L.E 75	ESPRESSO
دبل إسبريسو	L.E 90	DOUBLE ESPRESSO
قهوة تركي	L.E 70	TURKISH COFFEE
نيسكافية	L.E 80	NESCAFE