



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 وقاسمتضيفت من خلال جاليري سافرخان. وهي تيسافر 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 ممشى 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 بالاستعميرين والمهاجرين الذين تركوا بصماتهم عبر العصور . فهناك أكالات 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

الشهوية والمقبلات  
SOUP AND APPETIZER



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

## شوربة الحريزة المغربية ٢٠٥ جنية

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

## مختارات من السلطات المغربية (٥ أنواع) ٢٧٠ جنية

### سلطة البنجر ٨٥ جنية

سلطة البنجر الطازج بالبقدونس والثوم .

### سلطة بلدي ٨٠ جنية

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

### سلطة الطماطم بالعسل واللوز ٧٥ جنية

النكهة المغربية مع لمسة من العسل وماء الزهر .

### زعلوك ٩٥ جنية

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

### شكشوكة ٨٥ جنية

سلطة الفلفل الاخضر وتسمي بالتكتوكا في المغرب .

### سلطة المخ ١٦٠ جنية

مخ مقلي مع صوص الشرمولة والتوابل المغربية

## MOROCCAN HARIRA SOUP L.E 205

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

## SELECTION OF 5 DELICIOUS MOROCCAN SALADS L.E 270

### BEETROOT SALAD L.E 85

FRESH STEAMED BEETROOT SALAD WITH FRESH GARLIC AND PARSLEY .

### BALADI SALAD L.E 80

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

### TOMATOES, HONEY & ALMONDS SALAD L.E 75

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

### ZAALOUK L.E 95

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 160

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.

بريوأت وبأستيللا

BRIOUATS & PASTILLAS



*Mausoleum of Mohamed V, Rabat, Morocco, March 15*

ضريح الملك محمد الخامس الرباط، ١٥ مارس

## بريوات ، ٤ قطع ٢٢٠ جنيه

مختارات من البريوات .

## بريوات كفتة مع الجبن ، ٤ قطع ٢٦٠ جنيه

بريوات محشوة باللحم المفروم ، جبن والتوابل المغربية .

## بريوات خضار ، ٤ قطع ١٨٥ جنيه

بريوات محشوة بالخضروات مع التوابل وصلصة الصويا .

## بريوات جمبري ، ٤ قطع ٢٩٠ جنيه

بريوات محشوة بالجمبري والشعرية الصينية مع التوابل المغربية والصلصة الحار .

## بريوات جبنة ، ٤ قطع ١٩٥ جنيه

بريوات محشوة بالجبن الحلومي وقليل من الثوم .

## باستيلا دجاج ٣٤٠ جنيه

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

## باستيلا جمبري ٤٦٠ جنيه

جمبري باستيلا من أشهر الأطباق الكلاسيكية المغربية الجميري 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 220 L.E**

ASSORTMENT OF MIXED BRIOUATS.

### **KOFTA AND CHEESE BRIOUATS, 4 PIECES 260 L.E**

STUFFING MADE WITH GROUND BEEF, CHEESE AND MOROCCAN SPICES.

### **VEGETABLE BRIOUATS, 4 PIECES 185 L.E**

STUFFING WITH BRAISED MIXED VEGETABLES, SPICES AND SOY SAUCE.

### **SHRIMPS BRIOUATS, 4 PIECES 290 L.E**

STUFFING MADE WITH SAUTEED SHRIMPS AND CHINESE NOODLES,  
SEASONED WITH MOROCCAN SPICES AND HOT SAUCE.

### **CHEESE BRIOUATS, 4 PIECES 195 L.E**

STUFFING MADE WITH HALLOUMI CHEESE AND A HINT OF GARLIC.

### **CHICKEN PASTILLA 340 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 460 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 .

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة

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

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 « المطبوخه البطيئة » داخل معدات طبخ فريدة من نوعها عادة الطاجن هو الأكلة الغنية باللحوم ، الدجاج ، او السمك ، وغالبا ما تتضمن الخضروات أو الفاكهة.

#### طنجية مراكشية ٤٥٠ جنيه

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

#### طاجن سمك مع ٣ أنواع من الفلفل ٤٦٠ جنيه

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

#### طاجن الدجاج المحمرة ٣٨٠ جنيه

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

#### طاجن اللحم الضان مع الفواكه الجافة ٤٧٠ جنيه

اللحم الضان مع اليرقوق والتوابل من الزنجبيل والزعفران والقرفة والفلفل .

#### طاجن الجمبري ٥٨٠ جنيه

جمبري جامبو مع الطماطم والأعشاب الطازجة المطبوخة بالطريقة المغربية التقليدية .

#### طاجن جبال الأطلس ٤٥٠ جنيه

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

#### طاجن الدجاج بالبطاطس ٣٨٥ 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 450 L.E**

VEAL WITH GARLIC, LEMON, CUMIN AND SAFFRON .

#### **TAGINE OF FISH WITH 3 BELL PEPPERS 460 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 380 L.E**

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

#### **TAGINE OF LAMB WITH DRIED FRUITS 470 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 450 L.E**

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

#### **TAGINE CHICKEN WITH POTATOES 385 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.

كسكس  
COUSCOUS



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

كسكس بيضاوي

بالخضروات ٢٢٠ جنيه

بالدجاج ٣٥٠ جنيه

باللحم الضأن ٤٠٥ جنيه

كسكس تفايا ٣٩٠ جنيه

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

كسكس رويال ٤١٥ جنيه

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

كسكس سادة ١٢٠ جنيه

أرز ٨٥ جنيه

البطاطس المقلية ٨٥ جنيه

#### COUSCOUS BIDAOL

WITH VEGETABLES 220 L.E

WITH CHICKEN 350 L.E

WITH LAMB 405 L.E

COUSCOUS TEFAYA 390 L.E

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

ROYAL COUSCOUS 415 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 85 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 تزيد الحلويات المغربية للذهاب بيه أطلبها من مسؤول المطعم

محنشة مغربية ١٤٠ جنيه

مختارات من الفواكه الطازجة ١٥٠ جنيه

باستيل بالكرامة واللوز ١٥٠ جنيه

الرقائق المقرمش مع الزعفران ، عصير البرتقال، السكر والقرفة

كريم كراميل ١٥٠ جنيه

بنكهة الزنجبيل والزعفران

أم علي ١٨٥ جنيه

رقائق المليفي تقدم مع المكسرات والكرامة الطازجة

أرز بلبن ١٢٠ جنيه

يقدم مع أيس كريم فانيليا

تشيز كيك الفستق ١٥٠ جنيه

الفستق مع كيك الجين الكريمي وصوص الفراولة

سلطة الفواكه الطازجة ١٣٠ 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 140 LE**

**SEASONAL FRESH FRUITS PLATTER 150 L.E**

**PASTILLA WITH CREAM AND CRUSHED ALMONDS 150 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 150 L.E**

FLAVORED WITH GINGER AND SAFFRONE

**OM ALI 185 L.E**

PUFF PASTRY SERVED WITH MIXED NUTS AND FRESH CREAM

**RICE PUDDING 120 L.E**

SERVED WITH VANILLA ICE CREAM

**CHEESE CAKE 150 L.E**

PISTACHIO AND CREAM CHEESE CAKE SERVED WITH STRAWBERRY SAUCE

**FRESH FRUITS SALAD 130 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 صباحاً  
AVAILABLE FROM 11.30 PM TO 2.30 AM

### الشوربة

#### SOUP

##### شوربة العدس ١٤٠ جنيه

شوربة العدس الشرقية على طريقة الكابيتشينو .

##### شوربة البصل ١٦٠ جنيه

شوربة البصل بالكزبرة الطازجة والتوابل المغربية .

##### شوربة الخضروات (نباتك) ١٣٠ جنيه

شوربة الخضروات الموسمية بنكهة المشروم .

##### LENTIL SOUP L.E 140

ORIENTAL LENTIL CAPPUCCINO STYLE .

##### ONIONS SOUP L.E 160

CARAMELIZED ONION SOUP SCENTED WITH FRESH CORIANDER AND MOROCCAN SPICES .

##### VEGETABLES SOUP (V) L.E 130

SPRING VEGETABLES SOUP WITH ESSENCE OF MUSHROOMS .

### المقبلات

#### APPETIZERS

##### شرائح السالمون المدخن ٣٦٠ جنيه

يقدم مع الكابري، سلطة الأفوكادو وخبز التوست المحمص .

##### سبرنج رول ١٩٠ جنيه

محمشو بالجين الكممبير ويقدم على الخس .

##### سلطة السيزار

خس مع الأتشوجة، صوص الثوم وجبن البارميزان

مع إختياركم من الحمري ٢٧٠ جنيه

أو صدور الدجاج المشوي ١٩٥ جنيه

##### SMOKED SALMON L.E 360

SERVED WITH CAPERS, AVOCADO SALAD AND TOAST BREAD .

##### SPRING ROLLS L.E 190

STUFFED WITH CAMEMBERT CHEESE ON BED OF CURLY LETTUCE .

##### CAESAR SALAD

LETTUCE WITH ANCHOVIES, GARLIC DRESSING AND PARMESAN CHEESE

YOUR CHOISE OF SHRIMPS L.E 270

OR GRILLED CHICKEN BREAST L.E 195

### السندوتشات

#### SANDWICHES

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

ALL SANDWICHES SERVED WITH FRENCH FRIES AND PICKLES

##### كلوب ساندوتش ٢٩٥ جنيه

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

##### ساندوتش سالمون المدخن ٣٣٠ جنيه

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

##### CLUB SANDWICH 295 L.E

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

##### SMOKED SALMON SANDWICH 330 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

سباجيتك ، تاغلياتيلك ، بينا مع إختياركم من الصلصة المفضلة

مشرووم بالكريمة ، بيستو الريحان ، النابوليتان ٢٥٠ جنيه

البولونيز ٢٦٠ جنيه

A PASTA OF YOUR CHOICE

SPAGHETTI, TAGLIATELLE OR PENNA WITH SAUCE OF YOUR CHOICE

MUSHROOM CREAM, PESTO OR NAPOLITAN 250 L.E

BOLOGNAISE 260 L.E

# البيتزا

## PIZZA

مارجرينا (نباتك) ٢٥٠ جنيه

صوص الطماطم ، ريحان طازج مع جين الموتزاريلا

نابوليتانا ٢٧٠ جنيه

صوص الطماطم ، أنشوجة ، كابري مع جين الموتزاريلا

بيتزا خضراوات (نباتك) ٢٦٥ جنيه

صوص الطماطم ، بادئجان مشوي ، مشرووم ، خرشوف ، زيتون أسود مع جين الموتزاريلا

أربع أنواع من الجبن ٢٩٥ جنيه

صوص الطماطم مع جين ماعز ، ريكفوردي ، إيمنتال ، حلومي ، زيتون أسود و جين الموتزاريلا

MARGHERITA (V) 250 L.E

TOMATO, FRESH BASIL AND MOZZARELLA CHEESE

NAPOLITANA 270 L.E

TOMATO SAUCE, ANCHOVIES, CAPERS, AND MOZZARELLA CHEESE

VEGETARIAN (V) 265 L.E

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

QUATTRO FROMAGES 295 L.E

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

# الأطباق الرئيسية والجانبية

## MAIN COURSE AND SIDE DISH

سمك مشوك ٤٥٠ جنيه

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

فيليه لحم بقرح مع المشرووم السوتيه ٥٨٥ جنيه

يقدم مع صوص الفلفل الأسود والفاصوليا الخضراء و بطاطس دوفينواز

دجاج مشوك ٢٨٠ جنيه

دجاج متبل بالليمون والروز ماري مع زبدة الأعشاب

GRILLED FISH 450 L.E

ESCALOPE OF SEABASS PROVENCAL SERVED WITH BOILED POTATO AND OLIVES TAPENADE

SEARED BEEF FILLET WITH SAUTÉED MUSHROOMS 585 L.E

PEPPER CORN SAUCE SERVED WITH STRING BEANS, DAUPHINOISE POTATOES

GRILLED CHICKEN 380 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.

## الارجيلة . SHISHA FLAVOR

عنب	L.E 180	GRAPES
تفاح	L.E 180	APPLE
عنب نعناع	L.E 180	GRAPE-MINT
ليمون نعناع	L.E 180	LEMON-MINT
نعناع	L.E 180	MINT
خوخ	L.E 180	PEACH
بطيخ	L.E 180	WATERMELON
كنتالوب	L.E 180	SWEET MELON
توت	L.E 180	BLUEBERRY
زغلول	L.E 150	ZAGHLOUL

## المشروبات . DRINKS

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