



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

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

الشهوية والمقبلات
SOUP AND APPETIZER



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

شوربة الحريرة المغربية ٢٣٠ جنيه

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

مختارات من السلطات المغربية (٥ أنواع) ٢٩٠ جنيه

سلطة البنجر ١٠٠ جنيه

سلطة البنجر الطازج بالبقدونس والثوم .

سلطة بلادي ١٠٠ جنيه

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

سلطة الطماطم بالعسل واللوز ١٠٠ جنيه

النكهة المغربية مع لمسة من العسل وماء الزهر .

زعلوك ١٠٠ جنيه

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

شكشوكة ١٠٠ جنيه

سلطة الفلفل الاخضر وتسمي بالتكتوكا في المغرب .

سلطة المخ ١٦٠ جنيه

مخ مقلي مع صوص الشرمولة والتوابل المغربية

MOROCCAN HARIRA SOUP L.E 230

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

SELECTION OF 5 DELICIOUS MOROCCAN SALADS L.E 290

BEETROOT SALAD L.E 100

FRESH STEAMED BEETROOT SALAD WITH FRESH GARLIC AND PARSLEY .

BALADI SALAD L.E 100

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

TOMATOES, HONEY & ALMONDS SALAD L.E 100

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

ZAALOUK L.E 100

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

SHAKSHOUKA L.E 100

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 ٤٢٥ جنيه
مختارات من البريوات .

بريوات كفتة مع الجبن ، ٤ قطع ٢٧٠ جنيه
بريوات محشوة باللحم المفروم ، جبن والتوابل المغربية .

بريوات خضار ، ٤ قطع ١٩٠ جنيه
بريوات محشوة بالخضروات مع التوابل وصلصة الصويا .

بريوات جمبري ، ٤ قطع ٣٦٠ جنيه
بريوات محشوة بالجمبري والشعرية الصينية مع التوابل المغربية والصلصة الحار .

بريوات جبنة ، ٤ قطع ٢٢٠ جنيه
بريوات محشوة بالجبن الحلومي وقليل من الثوم .

باستيلا دجاج ٣٥٠ جنيه
الملفوفة في عجينة ورق الباستيلا المغربية الشهية المقرمشة المحشوة بالزعفران، اللوز، الحشو الحلو مع البرتقال، ماء الزهر، السكر، القرفة .

باستيلا جمبري ٥٢٠ 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 ٢٥٠ 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 425 L.E
ASSORTMENT OF MIXED BRIOUATS.

KOFTA AND CHEESE BRIOUATS, 4 PIECES 270 L.E
STUFFING MADE WITH GROUND BEEF, CHEESE AND MOROCCAN SPICES.

VEGETABLE BRIOUATS, 4 PIECES 190 L.E
STUFFING WITH BRAISED MIXED VEGETABLES, SPICES AND SOY SAUCE.

SHRIMPS BRIOUATS, 4 PIECES 360 L.E
STUFFING MADE WITH SAUTEED SHRIMPS AND CHINESE NOODLES,
SEASONED WITH MOROCCAN SPICES AND HOT SAUCE.

CHEESE BRIOUATS, 4 PIECES 220 L.E
STUFFING MADE WITH HALLOUMI CHEESE AND A HINT OF GARLIC.

CHICKEN PASTILLA 350 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 520 L.E
THIS IS A CLASSIC MOROCCAN DISH, SPICES STUFFING AND CRUNCHY TOPPING OF FRIED
ALMONDS AND FLAVORED SAFFRON AND CINNAMON .

VEGETABLES PASTILLA 250 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 «المطبوخة البطيئة» داخل معدات طبخ فريدة من نوعها عادة الطاجن هو الأكلة الغنية باللحوم، الدجاج، أو السمك، وغالبا ما تتضمن الخضروات أو الفاكهة.

طنجية مراكشية ٥٥٠ جنيه

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

طاجن سمك مع ٣ أنواع من الفلفل ٥٠٠ جنيه

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

طاجن الدجاج المحمرة ٤٩٠ جنيه

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

طاجن اللحم الضأن مع الفواكه الجافة ٥٧٠ جنيه

اللحم الضأن مع اليرقوق والتوابل من الزنجبيل والزعفران والقرفة والفلفل .

طاجن الجمبري ٦٩٠ جنيه

جمبري جامبو مع الطماطم والأعشاب الطازجة المطبوخة بالطريقة المغربية التقليدية .

طاجن جبال الأطلس ٥٩٠ جنيه

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

طاجن الدجاج بالبطاطس ٤٩٠ 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 550 L.E

VEAL WITH GARLIC, LEMON, CUMIN AND SAFFRON .

TAGINE OF FISH WITH 3 BELL PEPPERS 500 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 490 L.E

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

TAGINE OF LAMB WITH DRIED FRUITS 570 L.E

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

TAGINE OF PRAWNS 690 L.E

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

TAGINE ATLAS MOUNTAINS 590 L.E

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

TAGINE CHICKEN WITH POTATOES 490 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 ٣٦٠ جنيه

باللحم الضأن ٤٩٠ جنيه

كسكس تفايا ٤٩٠ جنيه

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

كسكس رويال ٤٩٥ جنيه

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

كسكس سادة ١٩٥ جنيه

أرز ١٣٠ جنيه

البطاطس المقلية ١٣٠ جنيه

COUSCOUS BIDAOU

WITH VEGETABLES 220 L.E

WITH CHICKEN 360 L.E

WITH LAMB 490 L.E

COUSCOUS TEFAYA 490 L.E

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

ROYAL COUSCOUS 495 L.E

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

ADDITIONAL SIDE DISHES

PLAIN COUSCOUS 195 L.E

RICE 130 L.E

FRENCH FRIES 130 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 ١٨٠ جنيه

مختارات من الفواكه الطازجة ١٦٠ جنيه

باستيلا بالكريمة واللوز ١٨٠ جنيه

الرقائق المقرمش مع الزعفران ، عصير البرتقال، السكر والقرفة

كريم كراميل ١٦٠ جنيه

بنكهة الزنجبيل والزعفران

أم علي ٢١٠ جنيه

رقائق المليفي تقدم مع المكسرات والكريمة الطازجة

أرز بلبن ١٦٠ جنيه

يقدم مع أيس كريم فانيليا

تشيز كيك الفستق ١٩٥ جنيه

الفستق مع كيك الجبن الكريبي وصوص الفراولة

سلطة الفواكه الطازجة ١٦٠ 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 180 LE

SEASONAL FRESH FRUITS PLATTER 160 L.E

PASTILLA WITH CREAM AND CRUSHED ALMONDS 180 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 160 L.E

FLAVORED WITH GINGER AND SAFFRONE

OM ALI 210 L.E

PUFF PASTRY SERVED WITH MIXED NUTS AND FRESH CREAM

RICE PUDDING 160 L.E

SERVED WITH VANILLA ICE CREAM

CHEESE CAKE 195 L.E

PISTACHIO AND CREAM CHEESE CAKE SERVED WITH STRAWBERRY SAUCE

FRESH FRUITS SALAD 160 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 ١٦٠ جنيه

شوربة العدس الشرقية على طريقة الكابيتشينو .

شوربة البصل ١٨٠ جنيه

شوربة البصل بالكزبرة الطازجة والتوابل المغربية .

شوربة الخضروات (نباتك) ١٦٠ جنيه

شوربة الخضروات الموسمية بنكهة المشروم .

LENTIL SOUP L.E 160

ORIENTAL LENTIL CAPPUCCINO STYLE .

ONIONS SOUP L.E 180

CARAMELIZED ONION SOUP SCENTED WITH FRESH CORIANDER AND MOROCCAN SPICES .

VEGETABLES SOUP (V) L.E 160

SPRING VEGETABLES SOUP WITH ESSENCE OF MUSHROOMS .

المقبلات

APPETIZERS

شرائح السالمون المدخن ٤٢٠ جنيه

يقدم مع الكابري، سلطة الأفوكادو وخبز التوست المحمص .

سبرنج رول ٢١٠ جنيه

محمشو بالجين الكممبير ويقدم على الخس .

سلطة السيزار

خس مع الأتشوجة، صوص الثوم وجبن البارميزان

مع إختياركم من الحمري ٢٢٥ جنيه

أو صدور الدجاج المشوي ٢٢٥ جنيه

SMOKED SALMON L.E 420

SERVED WITH CAPERS, AVOCADO SALAD AND TOAST BREAD .

SPRING ROLLS L.E 210

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 325

OR GRILLED CHICKEN BREAST L.E 225

السندوتشات

SANDWICHES

جميع السندوتشات تقدم مع البطاطس المقلية والمخللات

ALL SANDWICHES SERVED WITH FRENCH FRIES AND PICKLES

كلوب ساندوتش ٣١٠ جنيه

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

ساندوتش سالمون المدخن ٣٨٠ جنيه

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

CLUB SANDWICH 310 L.E

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

SMOKED SALMON SANDWICH 380 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

مشروم بالكريمة ، بيستو الريحان ، النابوليتان ٢٦٠ جنيه

البولونيز ٢٨٥ جنيه

A PASTA OF YOUR CHOICE

SPAGHETTI, TAGLIATELLE OR PENNA WITH SAUCE OF YOUR CHOICE

MUSHROOM CREAM, PESTO OR NAPOLITAN 260 L.E

BOLOGNAISE 285 L.E

البيتزا

PIZZA

مارجريتا (نباتك) ٢٦٠ جنيه

صوص الطماطم ، ريحان طازج مع جين الموتزاريلا

نابوليتانا ٣٢٠ جنيه

صوص الطماطم ، أنشوجة ، كابري مع جين الموتزاريلا

بيتزا خضراوات (نباتك) ٢٨٠ جنيه

صوص الطماطم ، بادنجان مشوي ، مشروم ، خرشوف ، زيتون أسود مع جين الموتزاريلا

أربع أنواع من الجبن ٣٢٠ جنيه

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

MARGHERITA (V) 260 L.E

TOMATO, FRESH BASIL AND MOZZARELLA CHEESE

NAPOLITANA 320 L.E

TOMATO SAUCE, ANCHOVIES, CAPERS, AND MOZZARELLA CHEESE

VEGETARIAN (V) 280 L.E

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

QUATTRO FROMAGES 320 L.E

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

الأطباق الرئيسية والجانبية

MAIN COURSE AND SIDE DISH

سمك مشوك ٤٩٠ جنيه

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

فيليه لحم بقرك مع المشروم السوتيه ٦٥٥ جنيه

يقدم مع صوص الفلفل الأسود والفاصوليا الخضراء وبطاطس دوفينواز

دجاج مشوك ٤٣٠ جنيه

دجاج متبل بالليمون والروز ماري مع زبدة الأعشاب

GRILLED FISH 490 L.E

ESCALOPE OF SEABASS PROVENCAL SERVED WITH BOILED POTATO AND OLIVES TAPENADE

SEARED BEEF FILLET WITH SAUTÉED MUSHROOMS 655 L.E

PEPPER CORN SAUCE SERVED WITH STRING BEANS, DAUPHINOISE POTATOES

GRILLED CHICKEN 430 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 100	MOROCCAN TEA
شاي	L.E 100	TEA
مشروبات الاعشاب	L.E 100	HERBAL
اسبريسو	L.E 135	ESPRESSO
دبل اسبريسو	L.E 150	DOUBLE ESPRESSO
قهوة تركي	L.E 100	TURKISH COFFEE
نيسكافية	L.E 120	NESCAFE