

عند التنزه بطول ممشى فندق سوفيتل الجزيرة بالقاهرة تجد عدة مخارج على النيل بجوار المطعم المغربي « لابالميرية » 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 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 الكسكسي والطواجن الأساسية.

أما مع قدوم العرب للمغرب جلبت التوابل المختلفة والمكسرات والفواكه المجففة والحلو والحادق معا كما في طاجن اللحم بالبلح.

والموريون قدموا الزيتون وعصير الزيتون أما اليهود الموريون فقد أبتدعوا المخللات والليمون وغيرها للمحافظة على الأطعمة.

أما الإمبراطورية العثمانية فقد نقلوا الشواء (الكباب) إلى المغرب وهذه الأطباق اللذيذة تطور متعة تذوق الأطعمة المغربية في هذا المكان الرائع.

STROLLING ALONG SOFITEL EL GEZIRAH, QUAL DU NILE PROMENADE, YOU WILL FIND SEVERAL EXCLUSIVE TERRACE ON THE NILE ADJACENT TO LA PALMERAIE, MOROCCAN RESTAURANT WITH THE ARAB ANDALUSIAN SETTING OFFERING TAGINES FLAVORED BY AUTHENTIC SELECTION OF SPICES BROUGHT FROM THE HEART OF MARRAKESH TO DOWNTOWN 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 THE 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 LEFT INTRODUCED OLIVES, OLIVE JUICE AND CITRUS WHILE THE JEWISH-MOORS LEFT BEHIND, THEIR SOPHISTICATED PRESERVING TECHNIQUES THAT WE OTTOMAN EMPIRE INTRODUCED BARBEQUE (KEBABS) TO MOROCCO.

THESE DELICIOUS DISHES REVEAL THE PLEASURE OF THE PLACE.

CHEF

SOUP & APPETIZER

الشوربة و المقبلات

MOROCCAN HARIRA SOUP 450 L.E

Traditional Moroccan soup with cubes of meat, tomato, lentil, chickpea and fresh herbs.

PUMPKIN SOUP 400 L.E

SELECTION OF 5 DELICIOUS MOROCCAN SALADS 760 L.E

BEETROOT SALAD (V)(VG)(GF) 260 L.E

Fresh steamed beetroot salad with fresh garlic, onion and lemon.

TOMATOES, HONEY & ALMONDS SALAD (V)(VG)(GF)(N) 260 L.E

A Moroccan tomato salad with almond , honey, rose water and cinnamon.

شوربة الحريرة المغربية ٤٥٠ جنية

شوربة مغربية تقليدية تتكون من قطع لحم صغيرة مع الطماطم، عدس، حمص والتوابل الطازجة.

شوربة قرع العسل ٤٠٠ جنية

مختارات من السلطات المغربية (٥ أنواع) ٧٦٠ جنية

سلطة البنجر ٢٦٠ جنية

سلطة البنجر الطازج بالبقدونس مع البصل والليمون.

سلطة الطماطم بالعسل واللوز ٢٦٠ جنية

سلطة الطماطم مع اللوز بالنكهة المغربية مع لمسة من العسل، ماء الزهر والقرفة.

يسعدنا أن نخبركم بالتزامنا باستخدام الأطعمة والأسماك المحلية من أجل المحافظة على البيئة.

SOFITEL IS COMMITTED TO THE ENVIRONMENT, THE FISH, VEGETABLES AND FRUITS SERVED ARE LOCALLY SOURCED AND SUSTAINABLY CERTIFIED.

(V): VEGETARIAN نباتي (GF): GLUTEN FREE خالي من دقيق القمح (FL): FREE LACTOSE خالي من اللاكتوز (VG): VEGAN فيجين (N): NUTS مكسرات

جميع الأسعار شاملة رسوم الخدمة والضرائب الحكومية.

ALL PRICES ARE INCLUSIVE SERVICE CHARGE AND GOVERNMENT VAT.

NOTE THAT DURING THE LIVE ENTERTAINMENT PERFORMANCE, AN ADDITIONAL GOVERNMENT TAX OF 9% WILL BE APPLIED TO THE AMOUNT OF TOTAL BILL"

SOUP & APPETIZER

الشوربة و المقبلات

ZAALOUK (V)(VG) 260 L.E

A Traditional Moroccan salad made with eggplant, tomatoes, garlic and extra virgin olive oil seasoned with Moroccan spices.

SHAKSHOUKA (V)(VG)(GF) 260 L.E

Known in some areas of Morocco as Taktouka this salad is made with roasted bell peppers, garlic, herbs, extra virgin olive oil and fresh lemon juice.

BALADI SALAD (V)(VG)(GF) 260 L.E

The classic Moroccan salad made with tomato, roasted bell peppers, garlic, extra virgin olive oil and lemon confit.

زعلوك ٢٦٠ جنيه

سلطة مغربية تقليدية مصنوعة من الباذنجان، الطماطم، الثوم، زيت الزيتون البكر الممتاز ومتبل بالتوابل المغربية

شكشوكة ٢٦٠ جنيه

تُعرف هذه السلطة في بعض مناطق المغرب باسم التكتوكة وهي مُحضرة من الفلفل الالوان الحلو المشوي، الثوم، الأعشاب، زيت الزيتون البكر الممتاز وعصير الليمون الطازج.

سلطة بلدي ٢٦٠ جنيه

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

يسعدنا أن نخبركم بالتزامنا باستخدام الأطعمة والأسماك المحلية من أجل المحافظة على البيئة.

SOFITEL IS COMMITTED TO THE ENVIRONMENT, THE FISH, VEGETABLES AND FRUITS SERVED ARE LOCALLY SOURCED AND SUSTAINABLY CERTIFIED.

(V): VEGETARIAN نباتي (GF): GLUTEN FREE خالي من دقيق القمح (FL): FREE LACTOSE خالي من اللاكتوز (VG): VEGAN فيجين (N): NUTS مكسرات
جميع الأسعار شاملة رسوم الخدمة والضرائب الحكومية.

ALL PRICES ARE INCLUSIVE SERVICE CHARGE AND GOVERNMENT VAT.

NOTE THAT DURING THE LIVE ENTERTAINMENT PERFORMANCE, AN ADDITIONAL GOVERNMENT TAX OF 9% WILL BE APPLIED TO THE AMOUNT OF TOTAL BILL"

BRIOUATS & PASTILLAS

بريوات و باستيلا

BRIOUATS ARE SAVORY OR SWEET PASTRY VERY POPULAR IN MOROCCAN CUISINE .

THEY ARE MADE OF AND FILLING ENCASED IN FILO PASTRY AND DEEPLY FRIED

SELECTION OF BRIOUATS, 4 PIECES 490 L.E

Assortment of mixed briouats.

KOFTA AND CHEESE BRIOUATS, 4 PIECES 530 L.E

Stuffing with minced meat, cheese and Moroccan spices.

VEGETABLE BRIOUATS, 4 PIECES (V)(VG) 395 L.E

Stuffing with braised mixed vegetables, spices, soy sauce and sesame oil.

SHRIMPS BRIOUATS, 4 PIECES 700 L.E

Stuffing with sauteed shrimps and Chinese noodles, seasoned with Moroccan spices and soy sauce.

البريوات معجنات مالحة أو حلوة، تحظى بشعبية كبيرة في المطبخ المغربي، تُصنع من عجينة الفيلو وتُحشى، ثم تُقلى.

بريوات، ٤ قطع ٤٩٠ جنيه

مختارات من البريوات.

بريوات كفتة مع الجبن، ٤ قطع ٥٣٠ جنيه

بريوات محشوة باللحم المفروم، الجبن والتوابل المغربية.

بريوات خضار، ٤ قطع ٣٩٥ جنيه

بريوات محشوة بالخضروات مع التوابل، صويا صوص وزيت السمسم.

بريوات جمبري، ٤ قطع ٧٠٠ جنيه

بريوات محشوة بالجمبري والشعيرية الصينية مع التوابل المغربية وصويا صوص.

يسعدنا أن نخبركم بالتزامنا باستخدام الأطعمة والأسماك المحلية من أجل المحافظة على البيئة.

SOFITEL IS COMMITTED TO THE ENVIRONMENT, THE FISH, VEGETABLES AND FRUITS SERVED ARE LOCALLY SOURCED AND SUSTAINABLY CERTIFIED.

مكسرات (N): NUTS فيجين (VG): VEGAN خالي من اللاكتوز (FL): FREE LACTOSE خالي من دقيق القمح (GF): GLUTEN FREE نباتي (V): VEGETARIAN

جميع الأسعار شاملة رسوم الخدمة والضرائب الحكومية.

ALL PRICES ARE INCLUSIVE SERVICE CHARGE AND GOVERNMENT VAT.

NOTE THAT DURING THE LIVE ENTERTAINMENT PERFORMANCE, AN ADDITIONAL GOVERNMENT TAX OF 9% WILL BE APPLIED TO THE AMOUNT OF TOTAL BILL"

BRIOUATS & PASTILLAS

بريوات و باستيلا

CHEESE BRIOUATS, 4 PIECES 455 L.E

Stuffing made with halloumi cheese and a hint of thyme.

CHICKEN PASTILLA (N) 700 L.E

The famous Moroccan chicken pastilla hides a delicious taste of saffron chicken spicy and topped with crunchy fried almonds, sweetened flavored with rose water and wrapped in delicious, crunchy Moroccan pastilla paper dough and decorated with powdered sugar and cinnamon.

SHRIMPS PASTILLA (N) 930 L.E

This is a classic Moroccan dish, Marinated shrimp with Chinese noodles, mushrooms, saffron flavored soy sauce and a blend of wonderful flavors wrapped in pastilla paper dough. and flavored saffron and cinnamon .

VEGETABLES PASTILLA (V)(VG) 495 L.E

Filo pastry stuffed with fresh seasonal vegetables .

بريوات جبنة، ٤ قطع ٤٥٥ جنيه

بريوات محشوة بالجبن الحلومي وقليل من الزعتر.

باستيلا دجاج ٧٠٠ جنيه

باستيلا الدجاج المغربية الشهيرة تخفي طعمها اللذيذ من الدجاج بالزعفران ومغطاة باللوز المقلي المقرمش، محلى بنكهة ماء الزهر وملفوفة في عجينة ورق الباستيلا المغربية المقرمشة اللذيذة ومزينة بالسكر البودرة والقرفة.

باستيلا جمبري ٩٣٠ جنيه

جمبري باستيلا من أشهر الأطباق الكلاسيكية المغربية. الجمبري المتبل مع الشعيرية الصينية، المشروم، صويا صوص، نكهة الزعفران وذلك بالإضافة الى مزيج من النكهات الرائعة الملفوفة في عجينة ورق الباستيلا

باستيلا خضار موسمية ٤٩٥ جنيه

عجينة ورق الباستيلا محشوة بالخضروات الموسمية الطازجة .

يسعدنا أن نخبركم بالتزامنا باستخدام الأطعمة والأسماك المحلية من أجل المحافظة على البيئة.

SOFITEL IS COMMITTED TO THE ENVIRONMENT, THE FISH, VEGETABLES AND FRUITS SERVED ARE LOCALLY SOURCED AND SUSTAINABLY CERTIFIED.

(V): VEGETARIAN نباتي (GF): GLUTEN FREE خالي من دقيق القمح (FL): FREE LACTOSE خالي من اللاكتوز (VG): VEGAN فيجين (N): NUTS مكسرات

جميع الأسعار شاملة رسوم الخدمة والضرائب الحكومية.

ALL PRICES ARE INCLUSIVE SERVICE CHARGE AND GOVERNMENT VAT.

NOTE THAT DURING THE LIVE ENTERTAINMENT PERFORMANCE, AN ADDITIONAL GOVERNMENT TAX OF 9% WILL BE APPLIED TO THE AMOUNT OF TOTAL BILL"



leishkady

TAGINES

الطواجن

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 COOKWARE. TYPICALLY, A TAGINE IS A DISH RICH STEW OF MEAT, CHICKEN OR FISH, AND MOST OFTEN INCLUDES VEGETABLES OR FRUITS.

TANGIA MARRAKECHIA 1100 L.E

Veal with garlic, lemon pickle, cumin and saffron .

TAGINE OF FISH WITH 3 BELL PEPPERS 1000 L.E

Pili-pili piquant, cayenne peppers, seasoned garlic, cumin and sweet paprika, blended marvelously with the three colors of peppers in this savory tagine.

TAGINE OF CHICKEN MOHAMARE 950 L.E

Classic Moroccan dish flavored with onions, ginger, saffron, olives and preserved lemons.

الطاجين نوع فريد من الخزف المغربي أو الطين المستخدم في أواني الطهي. يتميز غطاء الطاجين العلوي بشكله الدائري المميز أو المخروط. وتشير كلمة "طاجين" أيضاً إلى الطبق الشهى الذي يُطهى ببطء داخل أواني طهي فريدة. الطاجين عادةً ما يكون طبقاً غنياً باللحم أو الدجاج أو السمك، وغالباً ما يتضمن الخضراوات أو الفواكه.

طنجية مراكشية ١١٠٠ جنيه

اللحم البتلو مع الثوم، الليمون المخلل، الكمون والزعفران .

طاجن سمك مع ٣ أنواع من الفلفل ١٠٠٠ جنيه

طاجن السمك المتبل بالثوم، كمون، بابريكا حلوة، ممزوجة بشكل رائع مع ألوان الفلفل الثلاثة في هذا الطاجن اللذيذ.

طاجن الدجاج المحمرة ٩٥٠ جنيه

طبق مغربي كلاسيكي بنكهة البصل، الزنجبيل، الزعفران، الزيتون والليمون المحفوظ.

يسعدنا أن نخبركم بالتزامنا باستخدام الأطعمة والأسماك المحلية من أجل المحافظة على البيئة.

SOFITEL IS COMMITTED TO THE ENVIRONMENT, THE FISH, VEGETABLES AND FRUITS SERVED ARE LOCALLY SOURCED AND SUSTAINABLY CERTIFIED.

(V): VEGAN فيجين (N): NUTS مكسرات (FL): FREE LACTOSE خالي من اللاكتوز (GF): GLUTEN FREE خالي من دقيق القمح (V): VEGETARIAN نباتي

جميع الأسعار شاملة رسوم الخدمة والضرائب الحكومية.

ALL PRICES ARE INCLUSIVE SERVICE CHARGE AND GOVERNMENT VAT.

NOTE THAT DURING THE LIVE ENTERTAINMENT PERFORMANCE, AN ADDITIONAL GOVERNMENT TAX OF 9% WILL BE APPLIED TO THE AMOUNT OF TOTAL BILL"

TAGINES

الطواجن

TAGINE OF LAMB WITH DRIED FRUITS (GF) 1200 L.E

A dish that combines sweet prunes and meat with fragrant spices of ginger, saffron cinnamon and peppers .

TAGINE OF PRAWNS 1400 L.E

Jumbo prawns with fresh tomato and fresh herbs cooked in the traditional Moroccan way.

TAGINE ATLAS MOUNTAINS 1240 L.E

Tagine Veal meat mixed with fresh seasonal vegetables, fresh herbs and Moroccan spices.

TAGINE CHICKEN WITH POTATOES (GF) 950 L.E

Slowly cooked chicken bite and potatoes, flavored with ginger and garlic.

طاجن اللحم الضأن مع الفواكه الجافة ١٢٠٠ جنيه

اللحم الضأن مع البرقوق والتوابل من الزنجبيل، والزعفران، القرقة والفلفل .

طاجن الجمبري ١٤٠٠ جنيه

جمبري جامبو مع الطماطم والأعشاب الطازجة المطبوخة بالطريقة المغربية التقليدية .

طاجن جبال الاطلس ١٢٤٠ جنيه

طاجن اللحم البتلو مع الخضروات الموسمية بالأعشاب الطازجة والتوابل المغربية .

طاجن الدجاج بالبطاطس ٩٥٠ جنيه

طاجن الدجاج بالبطاطس المطبوخة ببطء مع الزنجبيل والثوم .

يسعدنا أن نخبركم بالتزامنا باستخدام الأطعمة والأسماك المحلية من أجل المحافظة على البيئة.

SOFITEL IS COMMITTED TO THE ENVIRONMENT, THE FISH, VEGETABLES AND FRUITS SERVED ARE LOCALLY SOURCED AND SUSTAINABLY CERTIFIED.

(V): VEGETARIAN نباتي (GF): GLUTEN FREE خالي من دقيق القمح (FL): FREE LACTOSE خالي من اللاكتوز (VG): VEGAN فيجين (N): NUTS مكسرات

جميع الأسعار شاملة رسوم الخدمة والضرائب الحكومية.

ALL PRICES ARE INCLUSIVE SERVICE CHARGE AND GOVERNMENT VAT.

NOTE THAT DURING THE LIVE ENTERTAINMENT PERFORMANCE, AN ADDITIONAL GOVERNMENT TAX OF 9% WILL BE APPLIED TO THE AMOUNT OF TOTAL BILL"

TAGINES

الطواجن

TAGINE STEAM SEABASS (GF) 1000 L.E

Served with sautéed vegetables.

TANGIA KOFTA DAWOOD PASHA 980 L.E

Kofta with tomatoes sauce and coriander Moroccan style

TANGIA PAELLA SEAFOOD 1200 L.E

Mixed seafood of shrimp, fish, salmon and calamari cooked with bell pepper, fresh celery, basmati rice and saffron

طاجن سمك قاروص ١٠٠٠ جنيه

سمك قاروص مطهو على البخار يقدم مع خضار سوتيه.

طاجن كفتة دواد باشا ٩٨٠ جنيه

بصوص الطماطم والكزبرة على الطريقة المغربية

طاجن ارز بايي بالماكولات البحرية ١٢٠٠ جنيه

تشكيلة من المأكولات البحرية من الجمبري، السمك، السالمون والكاليماري المطبوخة مع الفلفل الحلو، الأرز البسمتي والزعفران

يسعدنا أن نخبركم بالتزامنا باستخدام الأطعمة والأسماك المحلية من أجل المحافظة على البيئة.

SOFITEL IS COMMITTED TO THE ENVIRONMENT, THE FISH, VEGETABLES AND FRUITS SERVED ARE LOCALLY SOURCED AND SUSTAINABLY CERTIFIED.

(V): VEGETARIAN نباتي (GF): GLUTEN FREE خالي من دقيق القمح (FL): FREE LACTOSE خالي من اللاكتوز (VG): VEGAN فيجين (N): NUTS مكسرات

جميع الأسعار شاملة رسوم الخدمة والضرائب الحكومية.

ALL PRICES ARE INCLUSIVE SERVICE CHARGE AND GOVERNMENT VAT.

NOTE THAT DURING THE LIVE ENTERTAINMENT PERFORMANCE, AN ADDITIONAL GOVERNMENT TAX OF 9% WILL BE APPLIED TO THE AMOUNT OF TOTAL BILL"

COUSCOUS

كسكس

COUSCOUS BIDAOU

WITH VEGETABLES (V)(VG) 500 L.E
WITH CHICKEN 900 L.E
WITH LAMB 1100 L.E

COUSCOUS TEFAYA (N) 1200 L.E

Moroccan couscous served with lamb, caramelized onions, raisins, almonds with cinnamon and sugar powder.

ROYAL COUSCOUS 1200 L.E

Choice of slow cooked beef or lamb or chicken, spicy caramelized onions and seasonal vegetables

كسكس بيضاوي

بالخضروات ٥٠٠ جنيه

بالدجاج ٩٠٠ جنيه

باللحم الضأن ١١٠٠ جنيه

كسكس تفايا ١٢٠٠ جنيه

الكسكس المغربي يقدم مع اللحم الضأن، البصل الحلو، الزبيب، اللوز مع القرفة والسكر البودرة

كسكس رويال ١٢٠٠ جنيه

اختيارك من اللحم البقري أو الضأن أو الدجاج المطبوخ ببطة مع البصل والخضروات الموسمية

يسعدنا أن نخبركم بالتزامنا باستخدام الأطعمة والأسماك المحلية من أجل المحافظة على البيئة.

SOFITEL IS COMMITTED TO THE ENVIRONMENT, THE FISH, VEGETABLES AND FRUITS SERVED ARE LOCALLY SOURCED AND SUSTAINABLY CERTIFIED.

مكسرات (N): NUTS فيجين (VG): VEGAN خالي من اللاكتوز (FL): FREE LACTOSE خالي من دقيق القمح (GF): GLUTEN FREE نباتي (V): VEGETARIAN

جميع الأسعار شاملة رسوم الخدمة والضرائب الحكومية.

ALL PRICES ARE INCLUSIVE SERVICE CHARGE AND GOVERNMENT VAT.

NOTE THAT DURING THE LIVE ENTERTAINMENT PERFORMANCE, AN ADDITIONAL GOVERNMENT TAX OF 9% WILL BE APPLIED TO THE AMOUNT OF TOTAL BILL"

COUSCOUS

كسكس

ADDITIONAL SIDE DISHES

PLAIN COUSCOUS (V)(VG) 360 L.E

RICE (V)(VG) 250 L.E

FRENCH FRIES (V)(VG) 250 L.E

كسكس سادة ٣٦٠ جنيه

أرز ٢٥٠ جنيه

البطاطس المقلية ٢٥٠ جنيه

يسعدنا أن نخبركم بالتزامنا باستخدام الأطعمة والأسماك المحلية من أجل المحافظة على البيئة.

SOFITEL IS COMMITTED TO THE ENVIRONMENT, THE FISH, VEGETABLES AND FRUITS SERVED ARE LOCALLY SOURCED AND SUSTAINABLY CERTIFIED.

(V): VEGETARIAN نباتي (GF): GLUTEN FREE خالي من دقيق القمح (FL): FREE LACTOSE خالي من اللاكتوز (VG): VEGAN فيجين (N): NUTS مكسرات

جميع الأسعار شاملة رسوم الخدمة والضرائب الحكومية.

ALL PRICES ARE INCLUSIVE SERVICE CHARGE AND GOVERNMENT VAT.

NOTE THAT DURING THE LIVE ENTERTAINMENT PERFORMANCE, AN ADDITIONAL GOVERNMENT TAX OF 9% WILL BE APPLIED TO THE AMOUNT OF TOTAL BILL"

DESSERTS

الحلويات

FRESH FRUITS ARE 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 (V)(VG)(GF) 360 L.E

PASTILLA WITH CREAM AND CRUSHED ALMONDS (N) 390 L.E

*A light crispy pastry shell conceals savory saffron and crunchy topping
of fried almonds, sweetened and flavored with orange flower water.
Garnish of sugar powder and cinnamon adds to the fabulous blend of flavors.*

OM ALI (N) 310 L.E

Puff pastry served with mixed nuts and fresh cream

RICE PUDDING 300 L.E

Served with vanilla ice cream

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

مختارات من الفواكه الطازجة ٣٦٠ جنيه

باستيلا بالكريمة واللوز ٣٩٠ جنيه

باستيلا مقرمشة خفيفة تخفي الزعفران اللذيذ مغطي باللوز المقلي، محلاة ومنكهة بماء زهرة البرتقال.
مع السكر والقرفة مضافة الي المزيج الرائع من النكهات.

أم علي ٣١٠ جنيه

رقائق الميلفيه تقدم مع المكسرات والكريمة الطازجة

أرز بلبن ٣٠٠ جنيه

يقدم مع أيس كريم فانيليا

يسعدنا أن نخبركم بالتزامنا باستخدام الأطعمة والأسماك المحلية من أجل المحافظة على البيئة.

SOFITEL IS COMMITTED TO THE ENVIRONMENT, THE FISH, VEGETABLES AND FRUITS SERVED ARE LOCALLY SOURCED AND SUSTAINABLY CERTIFIED.

مكسرات (N): NUTS فيجين (VG): VEGAN خالي من اللاكتوز (FL): FREE LACTOSE خالي من دقيق القمح (GF): GLUTEN FREE نباتي (V): VEGETARIAN

جميع الأسعار شاملة رسوم الخدمة والضرائب الحكومية.

ALL PRICES ARE INCLUSIVE SERVICE CHARGE AND GOVERNMENT VAT.

NOTE THAT DURING THE LIVE ENTERTAINMENT PERFORMANCE, AN ADDITIONAL GOVERNMENT
TAX OF 9% WILL BE APPLIED TO THE AMOUNT OF TOTAL BILL"

DESSERTS

الحلويات

CHEESE CAKE (N) 315 L.E

Pistachio and cream cheese cake served with strawberry sauce

FRESH FRUITS SALAD 300 L.E

With your favorite ice cream

HONEY ALMOND SORBET (FL) 365LE

Mixture of smooth ice, sugar and almond milk

PISTACHIO FONDANT WITH MASTIKA ICE CREAM (N) 410 EGP

PISTACHIOS CRÈME BRULEE (N) 390 EGP

SELECTION OF ICE CREAM (3 FLAVORS) 340 EGP

تشيز كيك الفستق ٣١٥ جنيه

الفستق مع كيك الجبن الكريمي وصوص الفراولة

سلطة الفواكه الطازجة ٣٠٠ جنيه

يقدم مع الآيس كريم المفضل لديك

شربات اللوز بالعسل ٣٦٥ جنيه

خليط من الثلج الناعم، السكر وحليب اللوز

فستق فوندان مع آيس كريم المستكة ٤١٠ جنيه

فستق كريم بروليه ٣٩٠ جنيه

تشكيلة من الآيس كريم (٣ نكهات) ٣٤٠ جنيه

يسعدنا أن نخبركم بالتزامنا باستخدام الأطعمة والأسماك المحلية من أجل المحافظة على البيئة.

SOFITEL IS COMMITTED TO THE ENVIRONMENT, THE FISH, VEGETABLES AND FRUITS SERVED ARE LOCALLY SOURCED AND SUSTAINABLY CERTIFIED.

(V): VEGETARIAN نباتي (GF): GLUTEN FREE خالي من دقيق القمح (FL): FREE LACTOSE خالي من اللاكتوز (VG): VEGAN فيجين (N): NUTS مكسرات

جميع الأسعار شاملة رسوم الخدمة والضرائب الحكومية.

ALL PRICES ARE INCLUSIVE SERVICE CHARGE AND GOVERNMENT VAT.

NOTE THAT DURING THE LIVE ENTERTAINMENT PERFORMANCE, AN ADDITIONAL GOVERNMENT TAX OF 9% WILL BE APPLIED TO THE AMOUNT OF TOTAL BILL"

SET MENU

FASSI MENU

TRADITION MOROCCAN HARIRA SOUP

SELECTIONS OF SALADS

*Beetroot, zaalouk, tomato honey salad
chakchoka, baladi salad*

APPETIZER

ASSORTED OF MIX BRIOUATS

MAIN COURSE

TAGINE SEAFOOD MOROCCAN STYLE

Served with couscous

DESSERT

PASTILLA WITH CREAM AND ALMOND

EGP 2000 Per Guest

AGADIR MENU

SELECTIONS OF SALAD

Beetroot, zaalouk, tomato honey salad

APPETIZER

ASSORTED OF MIX BRIOUATS

MAIN COURSE

TAGINE CHICKEN MOHAMARE

Served with couscous

DESSERT

OM ALY

EGP 1800 Per Guest

MARRAKCHIA MENU

MOROCCAN HARIRA SOUP

SELECTIONS OF SALAD

Beetroot, zaalouk, tomato honey salad

APPETIZER

ASSORTED OF MIX BRIOUATS

MAIN COURSE

TANGIA MARRAKECHIA

Served with couscous

DESSERT

FRUIT SALAD

EGP 1900 Per Guest

Beverages Package EGP 515 per person (One of Soft Drink, Juice, Water, Tea and Coffee).

Beverages Package EGP 465 per person (One of Soft Drink, Water, Tea and Coffee).

Beverages Package EGP 335 per person (One of Water, Tea and Coffee).

يسعدنا أن نخبركم بالتزامنا باستخدام الأطعمة والأسماك المحلية من أجل المحافظة على البيئة.

SOFITEL IS COMMITTED TO THE ENVIRONMENT, THE FISH, VEGETABLES AND FRUITS SERVED ARE LOCALLY SOURCED AND SUSTAINABLY CERTIFIED.

(V): VEGETARIAN نباتي (GF): GLUTEN FREE خالي من دقيق القمح (FL): FREE LACTOSE خالي من اللاكتوز (VG): VEGAN فيجين (N): NUTS مكسرات

جميع الأسعار شاملة رسوم الخدمة والضرائب الحكومية.

ALL PRICES ARE INCLUSIVE SERVICE CHARGE AND GOVERNMENT VAT.

NOTE THAT DURING THE LIVE ENTERTAINMENT PERFORMANCE, AN ADDITIONAL GOVERNMENT TAX OF 9% WILL BE APPLIED TO THE AMOUNT OF TOTAL BILL"