

MENU

SIGNATURE APPETIZERS

Summer Squid Salad
Fresh, poached, Red Sea squid, shallots, jalapeno peppers, Red bell pepper, Cilantro, Avocado
..... LE 55.00

Calamari Salad
Fried Calamari with Romaine Lettuce, cherry tomato, Cucumber, Feta Cheese, Olives
..... LE 55.00

Egyptian Salted Fish Salad
Smoked fish with Tahina, onion, bell peppers, lemon & herbs
..... LE 60.00

Shrimp Cannelloni LE 70.00

Marinated Seafood Salad LE 75.00

GREAT FOR SHARING

Shrimp Minced Meat/Kofta - (8 psc)
100 % Pure shrimp meat mixed with vegetables
..... LE 65.00

Beer battered Calamari - (for 2)
Red Sea Calamari dredged in nonalcoholic beer and spices
..... LE 60.00

Garlic and Herb Shrimp Skewers - (4 psc)
..... LE 60.00

Old-Fashioned Stuffed Baked Clams - (6 pcs)
Clams stuffed with shallots, garlic, bell peppers, bacon, bread crumbs, cheese and baked
..... LE 60.00

SOUP

Seafood Soup LE 50.00

Lobster Soup LE 60.00

- Prices are in Egyptian Pounds.
- 12% service charge and all applicable governmental taxes will be added to the final bill.
- In Case of any food allergy please alert your server prior to ordering.

DELIGHTS

Calamari Tagine

Calamari slow cooked in a clay pot in tomato sauce with onion, fennel, garlic and parsley.

..... LE 65.00

Shrimp Tagine LE 75.00

Seafood Tagine LE 80.00

Grilled Calamari Steaks with Mediterranean Salsa - (4 psc)

The flattened bodies of squid served with salsa consist of olives, tomatoes, capers, cloves & parsley

... LE 75.00

SHELL FISH SPECIALS

Clams in Garlic and Herb Broth

Clams simmered with garlic, shallots, crushed pepper flakes and oregano with touch of heavy cream

... LE 80.00

Shrimp Scampi

Sautéed Shrimp with garlic , parsley & lemon

... LE 85.00

Imperial Crabs

Crab meat sautéed with celery, onion, garlic, cayenne pepper, Bell peppers, parsley, bread crumbs and baked

... LE 95.00

SIDES

Oriental Fish Rice (Roz samak)

Traditional rice with shrimp, peas, onion, saffron & chili powder

..... LE 35.00

Veggie Rice & Orzo Pilaf LE 30.00

Rosemary Roasted Potato LE 30.00

French Fries LE 30.00

Mushrooms Sautéed with

Garlic Butter

..... LE 50.00

SWEETS

Lemon Cheese Cake LE 25.00

Rice Pudding LE 25.00

Warm Kunafa LE 30.00

Ice Cream Surprise LE 30.00

COOKING STYLES


- **Singhari**
Open Fish marinated by onion, bell peppers, coriander and baked in oven.
- **Sayadeya**
Fish cooked in tomato sauce with onion, garlic, coriander, cumin. served with rice
- **En papillote**
Fish baked inside a wrapping of greased parchment paper
- **Tagine**
Fish gently simmered with vegetables and spices
- **Grilled with Rabdah**
Grilled fish with Bran
- **Grilled with garlic and lemon**
- **Deep Fried**
- **Baked in Salt**

CHOOSE YOUR FLAVOR

Spicy 

Medium Spicy 

Alcohol infused 

Salty / Sour 

BEVERAGES

ADE Specials LE 30.00

- Homemade mint lemonade
- Strawberry Lemonade
- Frosted lemonade

Iced Teas LE 30.00

- Honey mint green iced tea
- Mango Iced tea
- Strawberry Iced tea
- Hibiscus iced tea sparkler
- House special iced tea

• Free flow Beer & House Wine LE 50.00

• Free flow soft drinks LE 25.00

	Small	Large
• Mineral Water	LE 10.00	LE 15.00
• San Pellegrino Sparkling	LE 30.00	LE 40.00

МЕНЮ

ФИРМЕННЫЕ ЗАКУСКИ

- **Летний салат из кальмаров**
• Свежеприготовленный кальмар Красного моря, лук-шалот, перец халапеньо, красный перец, кинза, авокадо LE 55.00
- **Салат из кальмаров**
• Обжаренные кальмары с салатом ромэн, помидорами черри, огурцом, сыром фета, оливками LE 55.00
- **Египетский соленый рыбный салат**
• Копченая рыба с соусом тахини, луком, болгарским перцем, лимоном и зеленью LE 60.00
- **Креветки Cannelloni** LE 70.00
- **Маринованный салат из морепродуктов** LE 75.00

ПОДЕЛИСЬ С ДРУЗЬЯМИ

- **Фарш из креветок/Кюфта- (8 кус.)**
• 100 % Натуральное мясо креветок с овощами LE 65.00
- **Кальмары в пиве (на двоих)**
• Кальмары Красного моря в безалкогольном пиве и специях LE 60.00
- **Креветки на шпажках с чесноком и травами – (4 кус.)**
• LE 60.00
- **Запеченные фаршированные моллюски по старинному рецепту-(6 кус.)**
• Запеченные мидии, фаршированные луком-шалот, чесноком, сладким перцем, беконом, панировочными сухарями, сыром LE 60.00

СУП

- **Суп из морепродуктов** LE 50.00
- **Суп из Лобстера** LE 60.00

• Цены указаны в египетских фунтах.
• 12% сбор за обслуживание и все действующие государственные налоги будут добавлены в ваш итоговый счет
• В случае пищевой аллергии, пожалуйста, предупредите Вашего официанта перед заказом.

ДЕЛИКАТЕСЫ

Тажин с кальмарами

Кальмары, приготовленные в глиняном горшочке в томатном соусе с луком, укропом, чесноком и петрушкой

... LE 65.00

Креветки Тажин LE 75.00

Морепродукты Тажин LE 80.00

Жареные стейки из кальмаров со средиземноморской сальсой- (4 кус.)

Целые кальмары подаются с сальсой из оливок, помидоров, каперсов, гвоздики и петрушки

... LE 75.00

БЛЮДА ИЗ МОЛЛЮСКОВ

Моллюски в бульоне с чесноком и травами

Моллюски с чесноком, луком-шалот, дробленным перцем и орегано, со сливками

... LE 80.00

Креветки Scampi

Соте из креветок с чесноком, петрушкой и лимоном

... LE 85.00

Имперские крабы

Крабовое мясо, обжаренное с сельдереем, луком, чесноком, кайенским перцем, красным перцем, петрушкой, сухарями

... LE 95.00

ГАРНИРЫ

Рис по-восточному

Традиционный рис с креветками, зеленым горошком, луком, шафраном и молотым чили

... LE 35.00

Orzo плов и вегетарианский рис LE 30.00

Запеченный картофель с розмарином LE 30.00

Картофель фри LE 30.00

Жареные грибы с чесночным маслом LE 50.00

ДЕСЕРТЫ

Лимонный чизкейк LE 25.00

Рисовый пудинг LE 25.00

Теплая кунафа LE 30.00

Мороженое сюрприз LE 30.00

СТИЛИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РЫБЫ

- **Singhari**
Открытая рыба, маринованная с луком, сладким перцем, кориандром и запеченная в духовке
- **Sayadeya**
Рыба, приготовленная в томатном соусе с луком, чесноком, кориандром и тмином. Подается с рисом
- **En papillote**
Рыба, запеченная в пергаментной бумаге
- **Tagine**
Рыба, приготовленная на медленном огне с овощами и специями
- **На гриле с Rabdah**
рыба на гриле с отрубями
- **На гриле с чесноком и лимоном**
- **Жареная во фритюре**
- **Запеченная с солью**

НА ВАШ ВЫБОР

- **Острая** 
- **Средне-острая** 
- **С алкоголем** 
- **Подсоленная/с лимоном** 

НАПИТКИ

Лимонады LE 30.00

- Домашний мятный лимонад
- Клубничный лимонад
- Замороженный лимонад

Холодный чай LE 30.00

- Медово-мятный зеленый
- Манговый
- Клубничный
- Каркаде с газированной мин.водой
- Домашний

• Разливное пиво и вино (неограниченное количество) .. LE 50.00

• Различные газированные напитки (неограниченное количество) LE 25.00

	Маленькая	Большая
• Минеральная вода	LE 10.00	LE 15.00
• San Pellegrino газированная	LE 30.00	LE 40.00

قائمة الطعام

جدا مميزات

سبيط البحر الأحمر

سبيط البحر الأحمر الطازج مسلوق يقدم مع خضراوات الطازجة
٣٠ ج ٥٥

سلطه الكالامارى

كالامارى مقلى يقدم مع الخس، طماطم، خيار، البصل، زيتون وجبن الفيتا
٣٠ ج ٥٥

سلطه السمك المملحه التقليديه

لحم التوله المدخن يقدم مع الطحينه، البصل، الفلفل الرومي الملون، الليمون والتوابل
٣٠ ج ٦٠

كانلوني الجمبرى

٣٠ ج ٧٠

سلطه المأكولات البحريه المتبله

٣٠ ج ٧٥

للتذوق والمشاركة

كفتة ١٠٠٪ من لحم الجمبرى الطازج

(٨ قطع) ٣٠ ج ٦٥

كالامارى مقلى فى طبقة رقيقة من الزبدة

(٢ قطع) ٣٠ ج ٦٠

جمبرى بطعم الأعشاب يقدم فى أسياخ مشويه

(٤ أسياخ) ٣٠ ج ٦٠

المحار المحشو بالطريقه التقليديه

محشو بمكونات البصل الأخضر، الثوم، الفلفل الرومي الملون، لحم البيكون المقدم مع خبز البقسماط الطازج وجبن الموزاريلا
٣٠ ج ٦٠

شوربة

شوربة كنوز البحر

جمبرى، سبيط، قواقع، كالوريا، لحم السمك
٣٠ ج ٥٠

شوربه إستاكوزا الطازجة

٣٠ ج ٦٠

- الأسعار بالجنية المصري.
- يتم إضافة ١٢٪ خدمة والضرائب الحكومية المقررة إلى الفاتورة.
- إذا كانت لديك حساسية لأي من الأطعمة برجاء إبلاغ النادل قبل الطلب.

طاجن كالماري

كالماري مطهو ببطء في طاجن فخاري مع صوص الطماطم
، البصل ، الشمندر ، الثوم و البقدونس ٦٥ ج ٣٥

طاجن الجمبري

جمبري مطهو ببطء في طاجن فخاري مع صوص الطماطم
، البصل ، الشمندر ، الثوم و البقدونس ٧٥ ج ٣٥

طاجن كنوز البحر ٨٠ ج ٣٥

عيدان لحم السبيط المقلية في صلصة البحر الأبيض التقليديه
ليتون. طماطم. كينز. قرنفل. و بقدونس ٧٥ ج ٣٥

سبيط البحار

محار مطهو ببطء في صوص الكريمة بطعم الثوم ،
البصل الأخضر ، فلفل مطحون و زعتر ٨٠ ج ٣٥

جمبري مطهو ببطء في صوص الثوم ، بقدونس
و ليمون ٨٥ ج ٣٥

لحم الكابوريا الطازجة مطهو ببطء في الفرن مع كرفس ،
بصل ، ثوم ، فلفل حلو ، بقدونس
وخبز البقسماط ٩٥ ج ٣٥

طلبات جانبية

أرز تقليدي مطهو مع الجمبري . بصل . سفرون
و شطه حمراء ٣٥ ج ٣٥

أرز مع الخضراوات أو أرز أبيض ٣٠ ج ٣٥

بطاطس محمصه بطعم أعشاب
روزماری ٣٠ ج ٣٥

بطاطس مقلية ٣٠ ج ٣٥

فطر طازج مطهو ببطء مع الثوم ٥٠ ج ٣٥

تشيز كيك بطعم الليمون ٢٥ ج ٣٥

أرز باللبن ٢٥ ج ٣٥

كنافه ساخنة ٣٠ ج ٣٥

أيس كريم "اختيارا لكم لنوعين" ٣٠ ج ٣٥

طريقة الطهو

- **سنجاري**
سمكه مفتوحة منقوعة في خليط من البصل , الفلفل الحلو , كسبرة و مطهو في الفرن
- **صياديه**
سمك مطهو في صوص الطماطم مع بصل , ثوم , كسبرة , كمون , و تقدم مع الأرز
- **بابيلوت**
سمك ملفوف في ورق خاص بطعم الزبدة و مطهو في الفرن
- **طاجن**
الطهو في صحن فخار في الفرن في مزيج من صوص الطماطم و الخضراوات الطازجة
- **مشاوي بالردة**
سمك مغطى بالردة و مشوي
- **مشاوي بالليمون**
سمك منقوع في الثوم و الليمون و مشوي
- **سمك مقلي**
سمك مقلي في الزيت



بهارات لاذعه



بهارات معتدله



مالحه أو مع الليمون

أختار طعمك
المفضل

المشروبات

- كوكتيل الليمون مع النعناع الطازج
- كوكتيل الفراولة مع الليمون الطازج
- عصير الليمون الطازج البارد

٣٠ ج. ر.

الشاي المثلج

- شاي أخضر مع النعناع و العسل
- شاي بالمانجو
- شاي بالفراولة
- شاي المثلج بطعم الكركديه
- شاي باللحقات الخاصة

٣٠ ج. ر.

مشروبات منعشة

- Free Flow Beer & House Wine
- Free Flow Soft Drinks

٤٠ ج. ر.

١٥ ج. ر.

Large Small

١٥ ج. ر. ١٠ ج. ر.

٤٠ ج. ر. ٣٠ ج. ر.

• Mineral Water

• San Pellegrino Sparkling