





Soup & Appetizer

Moroccan Harira Soup

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

490 L.E.

Pumpkin Soup

430 L.E.

Selection of 5 Delicious Moroccan Salads

800 L.E.

Beetroot Salad

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

280 L.E.

Tomatoes, Honey & Almonds Salad

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

280 L.E.

Zaalouk

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

280 L.E.

Shakshouka

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.

280 L.E.

Baladi Salad

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

280 L.E.



VEGETARIAN



GLUTEN FREE



FREE LACTOSE



VEGAN



NUTS

THE ABOVE PRICES ARE INCLUDING SERVICE CHARGE & GOVERNMENT VAT AND EXCLUDING THE ENTERTAINMENT TAX %9.

Briouats & Pastillas

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

Assortment of mixed briouats.

530 L.E.

Kofta and Cheese Briouats 4 Pieces

Stuffing with minced meat, cheese and moroccan spices.

560 L.E.

Vegetable Briouats 4 Pieces

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

420 L.E.

Shrimps Briouats 4 Pieces

Stuffing with sauteed shrimps and chinese noodles, seasoned with moroccan spices and soy sauce.

780 L.E.

Cheese Briouats 4 Pieces

Stuffing made with halloumi cheese and a hint of thyme.

490 L.E.

Chicken Pastilla

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.

790 L.E.

Shrimps Pastilla

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, flavored saffron and cinnamon.

990 L.E.

Vegetables Pastilla

Filo pastry stuffed with fresh seasonal vegetables .

530 L.E.



VEGETARIAN



GLUTEN FREE



FREE LACTOSE



VEGAN



NUTS

Tagines

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

Veal with garlic, lemon pickle, cumin and saffron.

1250 L.E.

Tagine of Fish with 3 Bell Peppers

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

1100 L.E.

Tagine of Chicken Mohamare

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

1050 L.E.

Tagine of Lamb with Dried Fruits

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

1300 L.E.

Tagine of Prawns

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

1480 L.E.

Tagine Atlas Mountains

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

1290 L.E.

Tagine Chicken with Potatoes

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

1050 L.E.

Tagine Steam Seabass

Served with sautéed vegetables.

1100 L.E.

Tangia Kofla Dawood Pasha

Kofta with tomatoes sauce and coriander Moroccan style

1080 L.E.

Tangia Paella Seafood

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

1290 L.E.



VEGETARIAN



GLUTEN FREE



FREE LACTOSE



VEGAN



NUTS

Couscous

Couscous Bidaoul

With Vegetables 

550 L.E.

With Chicken

950 L.E.

With Lamb

1150 L.E.

Couscous Tefaya

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

1250 L.E.

Royal Couscous

1300 L.E.

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



Additional Side Dishes

Plain Couscous  

390 L.E.

Rice   

280 L.E.

French Fries   

280 L.E.



VEGETARIAN



GLUTEN FREE



FREE LACTOSE



VEGAN



NUTS

THE ABOVE PRICES ARE INCLUDING SERVICE CHARGE & GOVERNMENT VAT AND EXCLUDING THE ENTERTAINMENT TAX %9.

Desserts

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



440 L.E.

Pastilla with Cream and Crushed Almonds



420 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



430 L.E.

Puff pastry served with mixed nuts and fresh cream

Rice Pudding

320 L.E.

Cheese Cake



330 L.E.

Pistachio and cream cheese cake served with strawberry sauce

Fresh Fruits Salad

350 L.E.

With your favorite ice cream

Honey Almond Sorbet



365 L.E.

Mixture of smooth ice, sugar and almond milk

Pistachios Crème Brulee



410 L.E.

Selection of Ice Cream (3 flavors)

340 L.E.



VEGETARIAN



GLUTEN FREE



FREE LACTOSE



VEGAN



NUTS

Set Menu for Group as of 8 persons

Fassi Menu 2200 L.E.

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



Marrakchia Menu 2050 L.E.

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



VEGETARIAN



GLUTEN FREE



FREE LACTOSE



VEGAN



NUTS

THE ABOVE PRICES ARE INCLUDING SERVICE CHARGE & GOVERNMENT VAT AND EXCLUDING THE ENTERTAINMENT TAX %9.

Agadir Menu

1950 L.E.

Selections of Salad

Beetroot, zaalouk, tomato honey salad

Appetizer

Assorted of Mix Briouats

Main Course

Tagine Chicken Mohamare

Served with couscous

Dessert

Om Aly

Beverages Package EGP 650 per person

(One of Soft Drink, Juice, Water, Tea and Coffee).

Beverages Package EGP 580 per person

(One of Soft Drink, Water, Tea and Coffee).

Beverages Package EGP 420 per person

(One of Water, Tea and Coffee).

 VEGETARIAN

 GLUTEN FREE

 FREE LACTOSE

 VEGAN

 NUTS

THE ABOVE PRICES ARE INCLUDING SERVICE CHARGE & GOVERNMENT VAT AND EXCLUDING THE ENTERTAINMENT TAX %9.



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

DURING THE LIVE ENTERTAINMENT PERFORMANCE, AN ADDITIONAL ENTERTAINMENT
TAX OF 9% WILL BE APPLIED TO THE AMOUNT OF TOTAL BILL.





يلتزم فندق سوفييت بالحفاظ على البيئة، حيث يتم الحصول على الأسماك والخضروات والفاكه المقدمة من مصادر محلية ومعتمدة ومستدامة

يرجى العلم أنه خلال العرض الترفيهي المباشر ستُضاف ضريبة الترفية بنسبة ٩٪ إلى إجمالي الفاتورة.



١٩٥ جنيه.

قائمة طعام أغadir

مختارات من السلطات
سلطة البنجر، الزعلوك والطماطم بالعسل

المقبلات
تشكيلة من البريوت المشكلة

الطبق الرئيسي
طاجين دجاج مهمر
يقدم مع الكسكس

الحلوي
أم علي



نباتي فيجین خالي من اللاكتوز خالي من القمح يحتوي على مكسرات الأسعار تشمل رسوم الخدمة وضريبة القيمة المضافة الحكومية ولا تشمل ضريبة الترفية ٩٪.

قائمة طعام محددة لمجموعة بعدء من ٨ أشخاص

٢٢.. جنيه

قائمة فاسي

شوربة الحريرة المغربي التقليدي

مجموعة مختارة من السلطات
سلطة البنجر، الزعلوك، سلطة الطماطم بالعسل، الشكشوكة، سلطة بلدي

المقبلات
تشكيلة من البريوت المشكلة



الطبق الرئيسي
طاجين المأكولات البحرية على الطريقة المغربية
يقدم مع الكسكس

الحلوى
باستييلا بالكريمة واللوز

٢٠.٥. جنيه

قائمة مراكشية

شوربة الحريرة المغربي



مجموعة مختارة من السلطات
سلطة البنجر، الزعلوك والطماطم بالعسل

المقبلات
تشكيلة من البريوت المشكلة

الطبق الرئيسي
طنجية مراكشية
يقدم مع الكسكس

الحلوى
سلطة فواكه

الحلويات

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

٣٩. جنيه.



مختارات من الفواكه الطازجة

٤٢. جنيه.



باستيلا بالكريمة واللوز

باستيلا مقرمشة خفيفة تخفى الزعفران الذي مغطى باللوز المقللي، محللة ومنكهة بماء زهرة البرتقال مع السكر والقرفة مضافة الى المزيج الرائع من النكهات.

٣٣. جنيه.

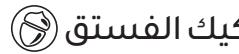


رقائق الميلفيه تقدم مع المكسرات والكريمة الطازجة

٣٦. جنيه.



٣٣. جنيه.



تشيزكيك الفستق

الفستق مع كيك الجبن الكريمي وصوص الفراولة

٣٦. جنيه.



سلطه الفواكه الطازجة

يقدم مع الآيس كريم المفضل لديك

٣٧٥ جنيه



الخليط من الثلج الناعم، السكر وحليب اللوز

٤٤. جنيه.



٣٦. جنيه.

تشكيلة من الآيس كريم (٣ نكهات)



١٢٩. جنيه

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

كسكس

كسكس بيضاوي

٥٥. جنيه

٩٥. جنيه

١١٥. جنيه

 بالخضروات   بالدجاج
باللحم الضأن

١٢٥. جنيه

 كسكس تفايا

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

١٣٠.. جنيه

كسكس رويد

اختيارك من اللحم البقرى أو الضأن أو الدجاج المطبوخ ببطء
مع البصل والخضروات الموسمية

٣٩. جنيه

 كسكس سادة 

٢٨. جنيه

  أرز

٢٨. جنيه

   البطاطس المقلية

الطاجين

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 الشهي الذي يُطهى ببطء داخل أواني طهي فريدة. الطاجين عادةً ما يكون طبقاً غنياً باللحم أو الدجاج أو السمك، وغالباً ما يتضمن الخضروات أو الفواكه.

١٢٥ جنيه.

طنجية مراكشية

اللحم البتلو مع الثوم، الليمون المخلل، الكمون والزعفران.

١١٠ جنيه.



طاجين سمك مع ٣ أنواع من الفلفل

طاجن السمك المتبيل بالثوم، كمون، بابريكا حلوة، ممزوجة بشكل رائع مع ألوان الفلفل الثلاثة في هذا طاجين اللذيد.

١٠٥ جنيه.



طاجين الدجاج المحمصة

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

١٣٠ جنيه.



طاجين اللحم الضأن مع الفواكه الجافة

اللحم الضأن مع البرقوق والتوابل، الزنجبيل، الزعفران، القرفة والفلفل.

١٤٨ جنيه.



طاجين الجمبري

جمبري جامبو مع الطماطم والأعشاب المطبوخة بالطريقة المغربية التقليدية.

١٢٩ جنيه.



طاجين جبال الأطلس

اللحم البتلو مع الخضروات الموسمية بالأعشاب والتوابل المغربية.

١٠٥ جنيه.



طاجين الدجاج بالبطاطس

الدجاج بالبطاطس المطبوخة ببطء مع الزنجبيل والثوم.

١١٠ جنيه.



طاجين سمك قاروص

سمك قاروص مطهو على البخار يقدم مع خضروات سوتية.

١٠٨ جنيه.



طاجين كفتة دواد باشا

بصوص الطماطم والكزبرة على الطريقة المغربية

بريوات وباستيلا

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

٥٣. جنيه.

بريوات ٤ قطع

مختارات من البريوات.

٥٦. جنيه.

بريوات كفته مع الجبن ٤ قطع

بريوات محسوسة باللحم المفروم، الجبن والتوابل المغربية.

٤٦. جنيه.



بريوات خضروات ٤ قطع

بريوات محسوسة بالخضروات مع التوابل، صويا صوص وزيت السمسم.



٧٨. جنيه.

بريوات جموري ٤ قطع

بريوات محسوسة بالجموري والشورية الصينية مع التوابل المغربية وصويا صوص.

٤٩. جنيه.



بريوات جبنة ٤ قطع

بريوات محسوسة بالجبن الحلواني وقليل من الزعتر.

٧٩. جنيه.



باستيلا دجاج

باستيلا الدجاج المغربية الشهيرة تخفي طعمها اللذيذ من الدجاج بالزعفران ومغطاة باللوز المقللي المقرومش، محلى بنكهة ماء الزهر وملفوفة في عجينة ورق الباستيلا المغربية المقرومشة اللذيذة ومزينة بالسكر الböيرة والقرفة.



٩٩. جنيه.

باستيلا جموري

جموري باستيلا من أشهر الأطباق الكلاسيكية المغربية.
الجموري المتبول مع الشورية الصينية، المشروم، صويا صوص،
نكهة الزعفران وذلك بالإضافة إلى مزيج من النكهات الرائعة
الملفوفة في عجينة ورق الباستيلا

٥٣. جنيه.



باستيلا خضروات موسمية

عجينة ورق الباستيلا محسوسة بالخضروات الموسمية الطازجة.

الشوربة والمقبلات

٤٩. جنيه

شوربة الحريرة المغربية

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

٤٣. جنيه

شوربة قرع العسل

٨.. جنيه

مختارات من السلطات المغربية (٥ أنواع)

٢٨. جنيه

سلطة البنجر

سلطة البنجر الطازج بالبقدونس مع البصل والليمون.

٢٨. جنيه

سلطة الطماطم بالعسل واللوز

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

٢٨. جنيه

زعلك

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

٢٨. جنيه

شكشوكة

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

٢٨. جنيه

سلطة بلدي

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

○

○

S O F I T E L

سوفييتل الجزيرة القاهرة
CAIRO EL GEZIRAH