



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 استضيفت 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 ممشى فندق سوفيتل الجزيرة بالقاهرة تجد عدة مزارح على النيل بجوار المطعم المغربي «لابالميريه» 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 المليء 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 والحامض معا كما في طاجن اللحم بالبلح. والموريون قدموا الزيتون وعصير الزيتون أما اليهود الموريون فقد ابتدعوا 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 SOFTEL EL GEZIRAH , QUAL DU NILE PROMENADE, YOU WILL FIND SEVERAL EXCLUSIVE TERRACES 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 DOWN TOWN 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 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 MOROCCO.

THESE DELICIOUS DISHES REVEAL THE PLEASURE OF THE PLACE.

CHEF

الشهوية والمقبلات
SOUP AND APPETIZER



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

شوربة الحريزة المغربية ٣٧٥ جنيه

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

شوربه قرع العسل ٣٣٥ جنيه

مختارات من السلطات المغربية (٥ أنواع) ٤٦٠ جنيه

سلطة البنجر ١٦٠ جنيه

سلطة البنجر الطازج بالبقدونس والثوم .

سلطة بلدي ١٦٠ جنيه

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

سلطة الطماطم بالعسل واللوز ١٦٠ جنيه

النكهة المغربية مع لمسة من العسل وماء الزهر .

زعلوك ١٦٠ جنيه

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

شكشوكة ١٦٠ جنيه

سلطة الفلفل الاخضر وتسمي بالتكتوكا في المغرب .

MOROCCAN HARIRA SOUP L.E 375

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

PUMPKIN SOUP L.E 335

SELECTION OF 5 DELICIOUS MOROCCAN SALADS L.E 460

BEETROOT SALAD (V)(VG)(GF) L.E 160

FRESH STEAMED BEETROOT SALAD WITH FRESH GARLIC AND PARSLEY .

BALADI SALAD (V)(VG)(GF) L.E 160

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

TOMATOES, HONEY & ALMONDS SALAD (V)(VG)(GF) L.E 160

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

ZAALOUK (V)(VG) L.E 160

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

SHAKSHOUKA (V)(VG)(GF) L.E 160

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 .

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.

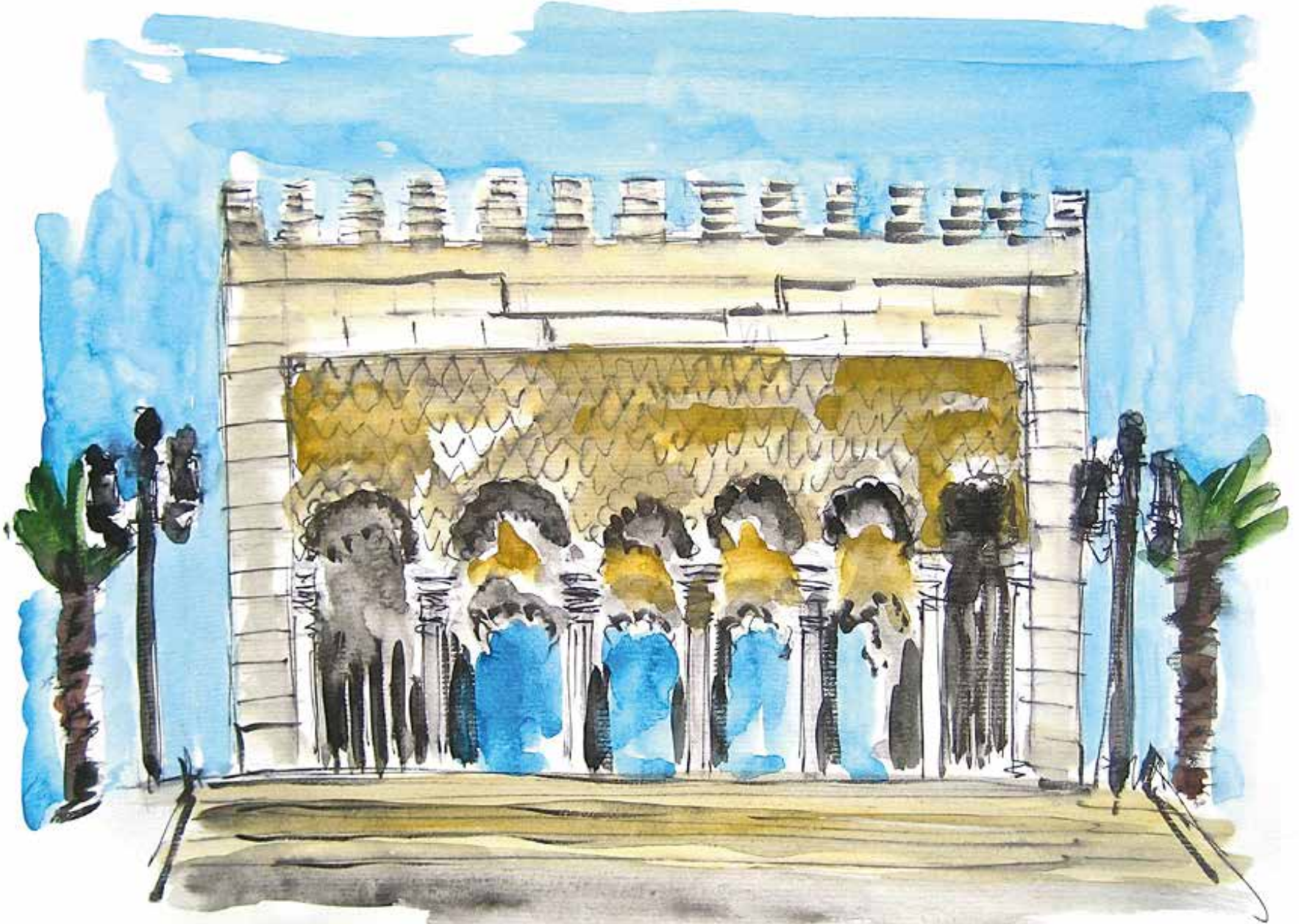
(V): VEGETARIAN DISH طبق نباتي (GF): GLUTEN FREE خالٍ من دقيق القمح (FL): FREE LACTOSE خالٍ من اللاكتوز (VG): VEGAN فيجين

جميع الأسعار شاملة رسوم الخدمة والضرائب الحكومية.

ALL PRICES ARE INCLUSIVE SERVICE CHARGE AND GOVERNMENT VAT.

بريوات وباستيلا

BRIOUATS & PASTILLAS



Mausoleum of Mohamed V, Rabat, Morocco, March 15

ضريح الملك محمد الخامس الرباط، ١٥ مارس

بريوات، ٤ قطع ٣٩٠ جنيه

مختارات من البريوات .

بريوات كفتة مع الجبن، ٤ قطع ٤٣٠ جنيه

بريوات محشوة باللحم المفروم، الجبن والتوابل المغربية .

بريوات خضار، ٤ قطع ٢٩٥ جنيه

بريوات محشوة بالخضروات مع التوابل وصلصة الصويا .

بريوات جمبرج، ٤ قطع ٥٩٠ جنيه

بريوات محشوة بالجمبري والشعرية الصينية مع التوابل المغربية والصلصة الحارة .

بريوات جبنة، ٤ قطع ٣٥٥ جنيه

بريوات محشوة بالجبن الحلومي وقليل من الثوم .

باستيلا دجاج ٥٥٥ جنيه

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

باستيلا جمبرج ٨٢٠ جنيه

جمبري باستيلا من أشهر الأطباق الكلاسيكية المغربية، الجمبري المتبل المحشو مع الإضافات المقرمشة مع اللوز ونكهة الزعفران والقرفة وذلك بالإضافة إلى مزيج من النكهات الرائعة الملفوفة في عجينة ورق الباستيلا .

باستيلا خضار موسمية ٣٩٥ 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 DEEPLY FRIED**

SELECTION OF BRIOUATS, 4 PIECES 390 L.E

ASSORTMENT OF MIXED BRIOUATS.

KOFTA AND CHEESE BRIOUATS, 4 PIECES 430 L.E

STUFFING WITH MINCED MEAT, CHEESE AND MOROCCAN SPICES.

VEGETABLE BRIOUATS, 4 PIECES (V)(VG) 295 L.E

STUFFING WITH BRAISED MIXED VEGETABLES, SPICES AND SOY SAUCE.

SHRIMPS BRIOUATS, 4 PIECES 590 L.E

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

CHEESE BRIOUATS, 4 PIECES 355 L.E

STUFFING MADE WITH HALLOUMI CHEESE AND A HINT OF GARLIC.

CHICKEN PASTILLA 555 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 830 L.E

THE FAMOUS MOROCCAN CHICKEN PASTILLA HIDES A DELICIOUS TASTE OF SAFFRON CHICKEN
WITH FILLING SPICY AND TOPPED WITH CRUNCHY FRIED ALMONDS, SWEETENED FLAVORED
WITH ORANGE BLOSSOM WATER AND WRAPPED IN DELICIOUS, CRUNCHY MOROCCAN PASTILLA PAPER DOUGH
AND DECORATED WITH POWDERED SUGAR AND CINNAMON.

VEGETABLES PASTILLA (V)(VG) 395 L.E

FILO PASTRY STUFFED WITH FRESH SEASONAL VEGETABLES .

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.

فيجين (VG): خالو من اللاكتوز (FL): خالو من دقيق القمح (GF): طبق نباتي (V):

جميع الأسعار شاملة رسوم الخدمة والضرائب الحكومية.

ALL PRICES ARE INCLUSIVE SERVICE CHARGE AND GOVERNMENT VAT.

الطواجن

TAGINES

الطاجن هو نوع فريد من السيراميك أو الطين يستخدم في تجهيزات المطابخ المغربية والغطاء العلوي للطاجن هو قبة مدورة أو مخروطية بشكل متميز والطاجن كلمة تعني أيضا « المطبوخه البطيئة » داخل معدات طبخ فريدة من نوعها عادة الطاجن هو الأكلة الغنية باللحوم ، الدجاج ، أو السمك ، وغالبا ما تتضمن الخضروات أو الفاكهة .

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.



Moulay Ismail Mausoleum, Meknes, March 20.
ضريح مولاي إسماعيل مكناس، ٢٠ مارس

طنجية مراكشية ٨٩٠ جنيه

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

طاجن سمك مع ٣ أنواع من الفلفل ٨٠٠ جنيه

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

طاجن الدجاج المحمرة ٧٨٠ جنيه

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

طاجن اللحم الضأن مع الفواكه الجافة ٩١٠ جنيه

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

طاجن الجمبري ١١٠٠ جنيه

جمبري جامبو مع الطماطم والأعشاب الطازجة المطبوخة بالطريقة المغربية التقليدية .

طاجن جبال الأطلس ٩٤٠ جنيه

طاجن اللحم البتلو مع الخضروات الموسمية بالأعشاب الطازجة والتوابل المغربية .

طاجن الدجاج بالبطاطس ٧٨٠ جنيه

طاجن الدجاج بالبطاطس المطبوخة ببطء مع الزنجبيل والثوم .

طاجن سمك ٨٠٠ جنيه

قاروض مطبوخ علي البخار يقدم مع خضار سوتيه.

طاجن كفتة دواد باشا ٨١٠ جنيه

بصوص الطماطم والكزبرة على الطريقة المغربية

طاجن أرز بيلا بالمأكولات البحرية ٩٨٠ جنيه

تشكيلة من المأكولات البحرية من الجمبري، السمك، السلمون والكاليماري المطبوخة مع الفلفل الحلو، البيازلاء الخضراء، الأرز البسمتي والزعفران

TANGIA MARRAKECHIA 890 L.E

VEAL WITH GARLIC, LEMON, CUMIN AND SAFFRON .

TAGINE OF FISH WITH 3 BELL PEPPERS 800 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 780 L.E

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

TAGINE OF LAMB WITH DRIED FRUITS (GF) 910 L.E

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

TAGINE OF PRAWNS 1100 L.E

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

TAGINE ATLAS MOUNTAINS 940 L.E

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

TAGINE CHICKEN WITH POTATOES (GF) 780 L.E

SLOWLY COOKED CHICKEN BITE AND POTATOES, FLAVORED WITH GINGER AND GARLIC .

TAGINE STEAM SEABASS (GF) 800 L.E

SERVED WITH SAUTÉED VEGETABLES.

TANGIA KOFTA DAWOOD PASHA 810 L.E

WITH TOMATOES SAUCE AND CORIANDER MOROCCAN STYLE

TANGIA PAELLA SEAFOOD 980 L.E

MIXED SEAFOOD OF SHRIMP, FISH, SALMON AND CALAMARI COOKED WITH BELL PEPPER, GREEN PEAS, BASMATI RICE AND SAFFRON

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 DISH طبق نباتي (GF): GLUTEN FREE خالٍ من دقيق القمح (FL): FREE LACTOSE خالٍ من اللاكتوز (VG): VEGAN فيجين

جميع الأسعار شاملة رسوم الخدمة والضرائب الحكومية.

ALL PRICES ARE INCLUSIVE SERVICE CHARGE AND GOVERNMENT VAT.

كسكس
COUSCOUS



Marrakech souk, March 12
السوق المغربي، ١٢ مارس

كسكس بيضاوي

بالخضروات ٣٥٥ جنيه

بالدجاج ٥٧٥ جنيه

باللحم الضأن ٧٨٠ جنيه

كسكس تفايا ٧٨٠ جنيه

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

كسكس رويال ٧٩٥ جنيه

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

كسكس سادة ٣١٠ جنيه

أرز ٢٠٥ جنيه

البطاطس المقلية ٢٠٥ جنيه

COUSCOUS BIDAOUL

WITH VEGETABLES (V)(VG) 355 L.E

WITH CHICKEN 575 L.E

WITH LAMB 780 L.E

COUSCOUS TEFAYA 780 L.E

MOROCCAN COUSCOUS SERVED WITH LAMB, CARAMELIZED ONIONS, RAISINS, ALMONDS
WITH CINNAMON AND SUGAR POWDER.

ROYAL COUSCOUS 795 L.E

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

ADDITIONAL SIDE DISHES

PLAIN COUSCOUS (V)(VG) 310 L.E

RICE (V)(VG) 205 L.E

FRENCH FRIES (V)(VG) 205 L.E

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 DISH طبق نباتي (GF): GLUTEN FREE خالٍ من دقيق القمح (FL): FREE LACTOSE خالٍ من اللاكتوز (VG): VEGAN فيجين

جميع الأسعار شاملة رسوم الخدمة والضرائب الحكومية.

ALL PRICES ARE INCLUSIVE SERVICE CHARGE AND GOVERNMENT VAT.

الحلويات

DESSERTS



Moroccan spices, June 14
البرتقال المغربي، ١٤ يونيو

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

مختارات من الفواكه الطازجة ٢٨٠ جنيه

باستيلا بالكريمة واللوز ٢٩٠ جنيه

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

كريم كراميل ٢٥٥ جنيه

بنكهة الزنجبيل والزعفران

أم علي ٣٠٠ جنيه

رفائق المليفه تقدم مع المكسرات والكريمة الطازجة

أرز بلبن ٣٠٠ جنيه

يقدم مع آيس كريم فانيليا

تشيز كيك الفستق ٣١٥ جنيه

الفستق مع كيك الجين الكريمي وصوص الفراولة

سلطة الفواكه الطازجة ٣٠٠ جنيه

يقدم مع الأيس كريم المفضل لديك

شربات اللوز بالحسل ٣٠٠ جنيه

خليط من الثلج الناعم، السكر و حليب اللوز

**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) 280 L.E

PASTILLA WITH CREAM AND CRUSHED ALMONDS 290 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.

CREAM CARAMEL 255 L.E

FLAVORED WITH GINGER AND SAFFRON

OM ALI 300 L.E

PUFF PASTRY SERVED WITH MIXED NUTS AND FRESH CREAM

RICE PUDDING 300 L.E

SERVED WITH VANILLA ICE CREAM

CHEESE CAKE 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) 300LE

MIXTURE OF SMOOTH ICE, SUGAR AND ALMOND MILK

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.

فيجين (VG): خالو من اللاكتوز (FL): خالو من دقيق القمح (GF): طبق نباتي (V):

جميع الأسعار شاملة رسوم الخدمة والضرائب الحكومية.

ALL PRICES ARE INCLUSIVE SERVICE CHARGE AND GOVERNMENT VAT.

القائمة المسائية

NIGHT MENU

متوفرة من الساعة ١١.٣٠ مساءً حتى ٢.٠٠ صباحاً
AVAILABLE FROM 11.30 PM TO 2.00 AM

الشوربة

SOUP

شوربة العدس ٢٥٥ جنيه

شوربة العدس الشرقية على طريقة الكابيتشينو .

شوربة البصل ٢٩٠ جنيه

شوربة البصل بالكزبرة الطازجة والتوابل المغربية .

شوربة الخضروات ٢٥٥ جنيه

شوربة الخضروات الموسمية بنكهة المشروم .

LENTIL SOUP L.E 255

ORIENTAL LENTIL CAPPUCCINO STYLE .

ONIONS SOUP (V)(VG) L.E 290

CARAMELIZED ONION SOUP SCENTED WITH FRESH CORIANDER AND MOROCCAN SPICES .

VEGETABLES SOUP (V)(VG)(GF) L.E 255

SPRING VEGETABLES SOUP WITH ESSENCE OF MUSHROOMS .

المقبلات

APPETIZERS

شرائح السالمون المدخن ٦٧٠ جنيه

يقدم مع الكابري، سلطة الأفوكادو وخبز التوست المحمص .

سبرنج رول ٢٣٥ جنيه

محمص بالحين الكمبير ويقدم على الخس .

سلطة السيزار

خس مع الأشوجة، صوص الثوم وجبن البارميزان

مع إختياركم من الجميري ٦١٠ جنيه - أو صدور الدجاج المشوي ٣٧٠ جنيه

SMOKED SALMON L.E 670

SERVED WITH CAPERS, AVOCADO SALAD AND TOAST BREAD .

SPRING ROLLS L.E 335

STUFFED WITH CAMEBERT CHEESE ON BED OF CURLY LETTUCE .

CAESAR SALAD

LETTUCE WITH ANCHOVIES, GARLIC DRESSING AND PARMESAN CHEESE

YOUR CHOICE OF SHRIMPS L.E 610 - OR GRILLED CHICKEN BREAST L.E 370

السندوتشات

SANDWICHES

جميع السندوتشات تقدم مع البطاطس المقلية والمخللات

ALL SANDWICHES SERVED WITH FRENCH FRIES AND PICKLES

كلوب ساندوتش ٥١٠ جنيه

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

ساندوتش السالمون المدخن ٦٢٥ جنيه

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

CLUB SANDWICH 510 L.E

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

SMOKED SALMON SANDWICH 625 L.E

SMOKED SALMON, CAPERS ON BROWN TOAST BREAD WITH CREAM CHEESE DILL, ONION SLICES AND LEMON

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.

فيجين (VG): خالئ من اللاكتوز (FL): خالئ من دقيق القمح (GF): طبق نباتي (V):

جميع الأسعار شاملة رسوم الخدمة والضرائب الحكومية.

ALL PRICES ARE INCLUSIVE SERVICE CHARGE AND GOVERNMENT VAT.

المكرونه

PASTA

إختياركم من المكرونه
سباجيتك ، تاغلياتيلك ، بينا مع إختياركم من الصلصة المفضلة
مشروم بالكريمة ، بيستو الريحان ، نابوليتان ٤٢٥ جنيه
البولونيز ٤٦٠ جنيه

A PASTA OF YOUR CHOICE
SPAGHETTI, TAGLIATELLE OR PENNA WITH SAUCE OF YOUR CHOICE
MUSHROOM CREAM, PESTO OR NAPOLITAN 425 L.E
BOLOGNAISE 460 L.E

البيتزا

PIZZA

مارجريتا ٤٥٠ جنيه
صوص الطماطم ، ريحان طازج مع جبن الموتزاريلا
نابوليتانا ٥١٠ جنيه
صوص الطماطم ، أنشوجة ، كابري مع جبن الموتزاريلا
بيتزا خضراوات ٤٥٠ جنيه
صوص الطماطم ، بادتجان مشوي ، مشروم ، خرشوف ، زيتون أسود مع جبن الموتزاريلا
أربع أنواع من الجبن ٥١٠ جنيه
صوص الطماطم مع جبن ماعز ، ريكفور ، إيمنتال ، حلومي ، زيتون أسود و جبن الموتزاريلا

MARGHERITA (V) 450 L.E
TOMATO, FRESH BASIL AND MOZZARELLA CHEESE
NAPOLITANA 510 L.E
TOMATO SAUCE, ANCHOVIES, CAPERS, AND MOZZARELLA CHEESE
VEGETARIAN (V) 450 L.E
TOMATO SAUCE, GRILLED EGGPLANT, MUSHROOMS, ARTICHOKE, OLIVES AND MOZZARELLA CHEESE
QUATTRO FROMAGES 510 L.E
TOMATO SAUCE, GOAT CHEESE, BLUE CHEESE, EMMENTAL, HALOUMI & OLIVE AND MOZZARELLA CHEESE

الأطباق الرئيسية والجانبية

MAIN COURSE AND SIDE DISH

سمك مشوك ٧٨٠ جنيه
شريحة سمك قاروص مع صلصة الطماطم البرفيسال ويقدم مع البطاطس المسلوقة والزيتون البوريه

فيايه لحم بقر ك مع المشروم السوتيه ١٠٦٥ جنيه
يقدم مع صوص الفلفل الأسود والفاصوليا الخضراء و بطاطس دوفينو

دجاج مشوك ٧١٥ جنيه
دجاج متبل بالليمون والروز ماري مع زبدة الأعشاب

GRILLED FISH 780 L.E
ESCALOPE OF SEABASS PROVENCAL SERVED WITH BOILED POTATO AND OLIVES TAPENADE

SEARED BEEF FILLET WITH SAUTÉED MUSHROOMS 1065 L.E
PEPPER CORN SAUCE SERVED WITH STRING BEANS, DAUPHINOISE POTATOES

GRILLED CHICKEN 715 L.E
MARINATED WITH LEMON AND ROSEMARY WITH HERB BUTTER

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 DISH طبق نباتي (GF): GLUTEN FREE خال من دقيق القمح (FL): FREE LACTOSE خال من اللاكتوز (VG): VEGAN فيجين

جميع الأسعار شاملة رسوم الخدمة والضرائب الحكومية.

ALL PRICES ARE INCLUSIVE SERVICE CHARGE AND GOVERNMENT VAT.

SHISHA FLAVORS . الأرجيلة .

عنب	L.E 450	GRAPES
تفاح	L.E 450	APPLE
عنب نعناع	L.E 450	GRAPE-MINT
ليمون نعناع	L.E 450	LEMON-MINT
نعناع	L.E 450	MINT
خوخ	L.E 450	PEACH
بطيخ	L.E 450	WATERMELON
كنتالوب	L.E 450	SWEET MELON
توت	L.E 450	BLUEBERRY
زغلول	L.E 450	ZAGHLOUL

DRINKS . المشروبات .

المشروبات الساخنة		HOT DRINKS
شاي مغربي	L.E 245	MOROCCAN TEA
شاي	L.E 245	TEA
مشروبات الأعشاب	L.E 245	HERBAL
أسبريسو	L.E 220	ESPRESSO
دبل أسبريسو	L.E 245	DOUBLE ESPRESSO
قهوة تركي	L.E 195	TURKISH COFFEE
نيسكافية	L.E 195	NESCAFE

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.

فيجين (VG): خالي من اللاكتوز (FL): خالي من دقيق القمح (GF): طبق نباتي (V): VEGETARIAN DISH

جميع الأسعار شاملة رسوم الخدمة والضرائب الحكومية.

ALL PRICES ARE INCLUSIVE SERVICE CHARGE AND GOVERNMENT VAT.