

شركاء النجاح  
Success Partners

معامل  
نيولاب  
للتحاليل الطبية

الطبعة الاولى

قائمة طعام

الملك فاروق

ثوق آكلات الملوك من تراث الأجداد بصورة عصرية

AIRCAIRO

شركاء النجاح  
Success Partners

A new style for welcoming onboard

شركاء النجاح  
Success Partners

egyptair.com

EGYPTAIR

شركاء النجاح  
Success Partners

egypt



هل تبحث عن مكان يناسب الاحتفال بأعياد ميلاد اسرتك  
فإن فندق داياموند أزور سوهاج يوفر لكم عرض لايفون

- كيكة عيد الميلاد مقاس 24 سم  
- ديكور عيد الميلاد  
- تشكيلة من الحلويات الفرنسية والمعجنات  
- شاي، قهوة، مشروبات غازية، ماء

200 EGP  
الغداء بعد العشاء 100 جنيه  
عشاء 12% رسوم الخدمة  
عشاء 14% رسوم الخدمة المساء

المستشفى تقدم جميع الخدمات الطبية  
قسم طوارئ لاستقبال جميع الحالات 24 ساعة  
غاية مركزه معدة للحالات الصعبة والحرجة  
غاية قلب

غاية مخ واعصاب بها وحدة لإذابة الجلطات الفورية  
قسم حضانات وغاية أطفال  
غرف عمليات ومناظير مجهزة لإجراء أصعب وأدق العمليات  
وحدة جراحات السمرة والمناظير  
وحدة جراحات المخ والاعصاب والعمود الفقري  
وحدة العيوب الخلقية والتشوهات للأطفال  
قسم أشعة متكامل يعمل على مدار ال 24 ساعة  
بنك دم ومعمل 7/24  
صيدلية توفر جميع أنواع الادوية  
قسم داخلي يضم غرف إقامة فندقية فاخرة  
سيارة إسعاف مجهزة بعناية مركزه 24 ساعة  
مجمع عيادات خارجية توفر أكثر من 45 تخصص  
أول وحدة زراعة كلي في مستشفى خاص بالصعيد

مستشفى مصر  
Misr Hospital

Azur  
DIAMOND HOTEL  
SOHAG

للحجز والطلبات

المطعم: 01111008829  
01032373710  
الغرف: 01110004042

قاعة الملك فاروق  
للمناسبات الخاصة

يقدم لكم مطعم الملك فاروق خدمات متميزة في  
تنظيم المؤتمرات والاجتماعات الطبية والعلمية  
للشركات والافراد وكذلك الحفلات الخاصة  
والافراح واعياد الميلاد والحفلات الخارجية  
وتوصيل الطلبات.

Azur  
DIAMOND HOTEL  
SOHAG

ارقام داخلية

المطعم: 333  
خدمة الغرف: 300  
المغسلة: 4  
الاستقبال: 0



أسعار الذهب  
بمحلان  
أمين ونور السويدي بك  
تجار الجوهرة باصاغر  
١٧٧٦ - ٤٦٠٤٤ - تأسست

قرش  
٥٢٥  
٥٢٢  
١٧٠  
١٤٨ ١/٢

جنيه الملك  
جنيه الملكة  
دروم ميار ٢٤  
دروم عيار ٢١

مصر  
للإنشاء والصناعة

نهضة الجمهورية الجديدة

بقلم المهندس عرفة مزيرق  
رئيس مجلس إدارة مصر للإنشاء والصناعة

صنع طربوش القريش  
من الطرابوش العريقة الفاخرة التي صنعها كوكب مسكوكا المرموق  
صنع طربوش القريش  
مصر  
١٧٧٦ - ٤٦٠٤٤ - تأسست

الرئيس السيسي صاحب رؤية تنموية حقيقية.  
والقوات المسلحة منظومة جهد وعطاء وما  
يحدث في "أكتوبر الجديدة" ملحمة كبرى وأداء  
جهاز المدينة مشرف  
كما أكد المهندس عرفة أن الشركة نجحت في  
إنهاء العديد من مشروعات الإسكان والمرافق  
في الكثير من المدن الجديدة وبجودة عالية ومن  
أبرزها مدينة الشروق، ومشروع الإسكان  
الاجتماعي بمدينة السادات.  
وأضاف عرفة، بأن الشركة ترى مستقبل  
العمران في مصر ينمو في كل ربوع مصر،  
والتي تشهد ملحمة كبرى في مشروعات  
الإسكان والمرافق وتشرف أي شركة  
بالمشاركة في تلك المشروعات العلاقة القائمة  
هناك والتي تعكس الرؤية التنموية لرئيس  
الجمهورية فخامة الرئيس عبد الفتاح السيسي.

الشيف حميد العطار  
الشيف التنفيذي بفندق داياموند أزور.

تخرج الشيف العطار من المعهد العالي للسياحة والفنادق  
ايجوث وعمل في العديد من فنادق الخمس نجوم بالقاهرة  
مثل فندق ماريوت وسميراميس انتركونتيننتال وكونراد  
إنترناشيونال وشغل منصب الشيف التنفيذي لفنادق  
انتركونتيننتال ابها والطائف ومكة في المملكة العربية  
السعودية وأيضاً عمل في كبرى شركات إدارة الفنادق  
والمطاعم بموسكو عاصمة روسيا الاتحادية ثم انتقل إلى  
مصر للعمل لحساب شركة أزور مصر .

كون الشيف العطار فريق عمل من أمهر الطهاة المحترفين على مستوى الجمهورية  
عملوا أيضاً في كبرى الفنادق الخمس نجوم في القاهرة وشرم الشيخ والغردقة ليصبح  
فندق داياموند أزور سوهاج المكان المفضل للكثيرين لاهتمام الفندق باختيار أفضل  
الموظفين القادرين على تلبية طلبات العملاء على أكمل وجه وأكد الشيف العطار على  
استعداد المطعم لتقديم افخر وأشهى الاطباق العالمية والمحلية.

حلق مع نسما  
Fly with Nesma  
شركاء النجاح  
Success Partners

Nesma Airlines  
نسما للطيران

سافر معنا واستمتع برحلة  
امنة وممتعة

الفيل للطيران  
NILE AIR

شركاء النجاح  
Success Partners

مطعم الملك فاروق  
خدمة توصيل الطلبات  
7/24

Delivery  
الطلبات

010 32 37 37 10

OCEANS

شركة المحيطات  
الحديثة للاستثمار  
01007335650

نبذة عن مطعم الملك فاروق

يتميز مطعم الملك فاروق بالتنوع في الخدمات الغنية التي ذاع صيتها في مدينة سوهاج العريقة  
للتجاوز حدود المدينة الى المدن المحيطة؛ إذ تشمل قائمة الطعام على الأطعمة المتنوعة الشرقية  
والغربية منها والتي تتميز بمذاقها الغني بالنكهات والتوابل العربية والغربية، يحرص مطعم الملك  
فاروق على تقديم أطيب وألذ المأكولات المصرية والعربية التقليدية وتقديمها بشكل عصري  
وبخدمة متميزة. يستقطب المطعم العائلات والشباب والشركات الخاصة والهيئات الحكومية  
وشركات الطيران؛ لما يوفره للزوار من أجواء مصرية فريدة تحمل طابعاً أصيلاً.

لدى المطعم قائمة طعام مميزة تضم وجبات الإفطار والمقبلات الباردة والساخنة والأطباق  
الرئيسية والحلويات وكذلك الوجبات والولائم، ومن الأمثلة على أشهر الأطباق المقدمة في المطعم  
نذكر: المشويات والمحشاشي والطواجن والفتة بالمرزة والسجق إسكندراني والفريكة بالحمام  
والملوخية والياميه وقائمة كبيرة من السندوتشات والبيتزا الإيطالية كما اشتهرنا بالحلويات الشرقية  
والغربية وعلى رأسهم طاجن ام على الخاص.

سلامة الغذاء

بالإضافة إلى ذلك حريصين  
على تزويد الموظفين بالتدريب  
المناسب والتعليم حول سلامة  
الأغذية، بما في ذلك تقنيات  
المناولة والتحضير المناسبة.  
باتباع بروتوكولات سلامة  
الأغذية الدولية الصارمة حتى  
يمكن مطعم الملك فاروق من  
توفير الحماية الكاملة لعملائنا  
وموظفينا.  
ومن الجدير بالذكر تولي  
خبيرة سلامة الأغذية في  
المطعم الدكتورة/ هند  
الشقوي اهتماما كبيرا من  
خلال ضمان تخزين جميع  
الأطعمة

DESIGN MARKET  
FOR INTERIORS  
01066551015

لمزيد من المعلومات رجاء تفقد قائمة الطعام داخل الجريدة.



إفطار شروق شمس سوهاج  
إختياركم من العصير الطازج  
سلة الخبز الطازجة مع مختارات من الفطائر الدنماركية والكرواسان  
تشكيلة من مربى الفواكهة والموالج وعسل النحل الطبيعي  
اختياركم من البيض والاموليت  
فول مدمس مع الفلافل المقلية والمقدم مع اختياركم من المقلبات والخضراوات  
نسكافيه من اختياركم, او, شاي  
حليب قليل الدسم متوفر عند الطلب

طازج من الفرن

79



سلة الخبز الطازجة  
مع مختارات من الفطائر الدنماركية والكرواسان والكعك الانجليزي و الخبز الفرنسي  
والمقدم مع تشكيلة من مربى الفواكهة والموالج وعسل النحل الطبيعي

29



انجلش كيك  
الكيك الإنجليزي الطازج بالشكولاتة والفانيليا

أطباق الإفطار المفضلة

79



مختارات من الجبن  
تشكيلة من الأجبان السوسرية والعربية والمقدمة مع العنب والبسكوت المالح الهش

49



فول وفلافل  
الفول المصري المدمس مع الفلافل الطازجة المقرمشة  
يقدم مع المخلل والخبز العربي

19



زبادي طازج  
الزبادي الطازج الكامل الدسم ويقدم مع العسل  
البيض والاموليت  
كل الأطباق تقدم مع البطاطس المقلية والطماطم المشوية

59



بيضتان من إختياركم  
مقلي - سكرامبل - مسلوقة بدون قشر - مسلوقة عادي - أموليت - بياض البيض

69



طاجن البيض الملكي  
مع ما تفضلوه من مكونات: جبن - عش الغراب - طماطم - بصل - فلفل أخضر - فلفل حار - بسطرمة

تعتبر الطعمية جزءاً لا يتجزأ من مطبخ مصر والتي انتقلت الى جميع ارجاء العالم العربي والغربي. تاريخها عتيق حيث انها طعام الأقباط في العصور القديمة كوجبة صيام نباتية خالية من أي لحوم" وفي الإسكندرية أول من أطلقوا عليها اسم فا-لا فل وهي كلمة قبطية تعني "ذات الفول الكثير". وتعد الطبق الرئيسي لوجبة الإفطار في الصباح لدي الملايين، وطبقاً رئيسياً في طعام نسبة لا يستهان بها من المصريين على مدار اليوم. وذلك لما للطعمية من صلة وثيقة بطبق الفول في الأيام العادية.

والقيمة الغذائية للطعمية ممتازة حيث تحتوي على البروتين النباتي (من الفول) وخصوصاً وإنها تؤكل مع السلطة الخضراء. وهي تساعد على مقاومة الإحساس بالجوع. وعلى الرغم من ذلك تكاد الطعمية ان تختفي من موائد المصريين في رمضان لما تسببه من شعور بالحموضة والعطش لدى من يتناولها، وتظهر في باقي أيام العام.

الطريف أن الطعمية كانت في الماضي أساس طعام الفقراء، وباتت الآن جزءاً من فواتح الشهية على موائد الأثرياء الذين تفضل قوائم أطعمتهم الاطعمة الشعبية بوجه عام كفاتح للشهية مثل الكشري والبصارة وغيرها من الأكلات. وفي مصر وعلى الرغم من الاتفاق على مكونات عجيبة الطعمية، إلا أن اسمها يختلف ما بين وجه بحري الذي يطلق عليها لفظة فلافل، والقاهرة ووجه قبلي الذين يطلقون عليها لفظة طعمية. ولقد عرفت الطعمية مثلما يقول التاريخ منذ عصر الفراعنة ولكن ليس من المعروف بالتحديد السنة التي بدأت تحتل فيها مكاناً على موائد الطعام المصرية.

## معلومة على الماشي!

تاريخ الطعمية



169

### SOHAG SUNRISE BREAKFAST

Selection of freshly squeezed juice.  
A basket of croissants, Danish pastries, muffins, Arabic bread.  
Selection of preserve jam, marmalade and honey.  
Your choice of eggs and omelet  
Foul mudammes, Falafel, served with your choice of accompaniments.  
Nescafe Or Tea - Low fat milk on request.

### FROM THE BAKERY

#### BASKET OF OVEN FRESH BAKERIES

Danish pastries, muffins, croissants, all wheat bread, toast or rolls.  
Served with preserves, marmalade and honey.

#### ENGLISH CAKE

Fresh English cake with chocolate and vanilla

#### BREAKFAST FAVOURITES

#### SELECTION OF CHEESE

Selection of Swizz and oriental full fat cheese Served with gapes and water crackers

#### FOUL AND FALAFEL

One of the most famous Azur Sohag secret dish  
Served with pickles and fresh Arabic bread

#### FRESH YOGURT

Full fat fresh yogurt served with honey

#### EGGS AND OMELETTE

All dishes served with crispy potatoes and grilled tomato

#### TWO EGGS, ANY STYLE

Fried, poached, scramble, boiled, plain and egg white omelet

#### ROYAL EGGS TAGINE

With Your choice of fillings: cheese, mushrooms, tomatoes, onion, bell pepper, chili, bastirma

إذا كان لديكم حساسية للطعام. أو أي قيود أو تحذيرات طبية أو غذائية معينة. الرجاء مناقشة هذا مع مقدم الخدمة لديكم بالغرفة.

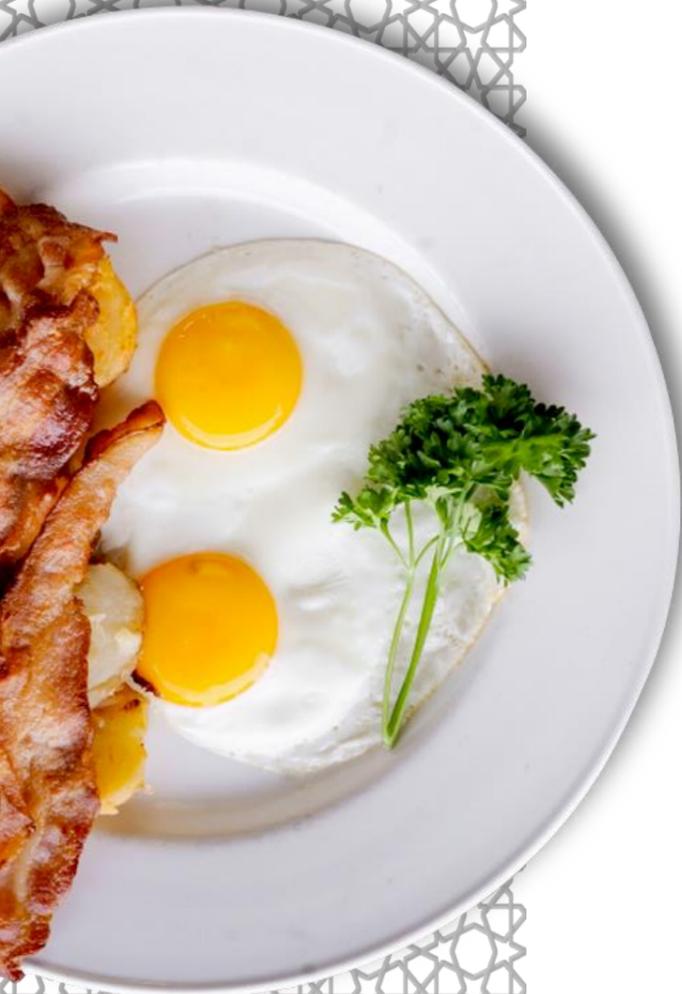


السعر شامل الخدمة والضريبة



أطباق محلية  
يحتوي على فلفل حار  
يحتوي على البيض  
يحتوي على الجلوئين  
يحتوي على غذاء نباتي  
يحتوي على مأكولات بحرية  
يحتوي على منتجات البان المكسرات  
يحتوي على لحم بقر

# الملك فاروق Breakfast



# السلاطة والمقبلات Appetizers

عرض ترويجي  
بمناسبة الافتتاح

59	📍 🍴	شوربة كريمه الدجاج تقدم مع الخبز المحمر والليمون.
49	📍 🍴	شوربة بهاريز الملك تقدم مع شرائح الخبز بالثوم والليمون.
49	🍴	حساء لسان العصفور حساء خضراوات مع لسان العصفور على الطريقة السوهاجية
69	🍴 🐟	سلطة القيصر التقليدية وتقدم مع الجبن البارميزان وخبز الريحان المحمص
49	🍴 📍	سلطة الفتوش خضراوات طازجة منتقاة من الطماطم والخيار والفجل والبصل والخس والفلفل مع تتبيلة السماق ودبس الرمان والخبز المقرمش
89	📍 🍴	مختارات من المقبلات الشرقية تشكيلة من سلطة الحمص. باباغونج. فتوش. تبولة. ورق عنب. جرجير وسمبوسك اللحم والخبز
59	🍴 🍴	سلطة يونانية خليط رائع بين جبن الفيتا والطماطم والخيار والفلفل الحلو والبصل والزيتون
49	📍 🍴	السلطة الخضراء مع إختياركم من صلصة التتبيل: صلصة الخل - صلصة الكوكتيل

## معلومة على الماشي!

### 7 فوائد لشوربة العظام تساعد في علاج بعض الأمراض

1. محاربة العدوى. حيث يمكن لشوربة العظام محاربة فيروسات الأنفلونزا.
2. تقلل من التهاب وآلام المفاصل. ووفقا للأبحاث فإن تناول طبق شوربة العظام يوميا يقلل حدة آلام المفاصل نظرا لاحتوائها على مادة "الجلوكوزامين" التي تحفز على إنتاج "الكولاجين" الذي يقلل ويساعد على إصلاح المفاصل المريضة وعلاج الالتهابات.
3. تساعد في تشكيل وإصلاح العظام. حيث تعتبر شوربة العظام غنية بالمواد المغذية مثل الكالسيوم والمغنسيوم وكلها تعمل على تقوية العظام بشكل عام.
4. يساعد على تحسين عملية الهضم. الجيلاتين الناتج عن العظام يساعد تنظيم عملية الهضم.
5. يساعد على تهدئة الجسم. إذ تحتوي الشوربة على الجلایسین والأحماض الأمينية التي لها تأثير مهدئ على الجسم وتعزيز وتحسين النوم في الليل.
6. تعتبر الشوربة أفضل من المكملات الغذائية لما تحتويه من فيتامينات ومعادن.
7. ساعد الشوربة على حماية الجلد من المشكلات الصحية بسبب مادة الكولاجين والجيلاتين وتعزز نمو الشعر.



CHICKEN CREAM SOUP	📍 🍴	59
Served with Garlic croutons and lemon.		
KING BROTH SOUP	📍 🍴	49
Served with Garlic croutons and lemon.		
PASTA SOUP	🍴	49
Served with lemon.		
TRADITIONAL CAESAR SALAD	🍴 🐟	69
Served with Parmesan shavings and pesto croutons.		
FATOUSH SALAD	🍴 📍	49
selected Fresh vegetables tomatoes, cucumbers, radishes, onions, lettuce and peppers With sumac seasoning, pomegranate molasses and crispy bread		
ORIENTAL MEZZA	📍 🍴	89
Hummus, babaghanoush, fattoush, tabbouleh, stuffed vine leaves Arabic bread, Rocca leaves and lamb Sambussic.		
GREEK SALAD	🍴 🍴	59
An all-time favorite composed of Feta cheese, tomatoes, cucumbers bell-peppers, onions and olives		
GREEN SALAD	🍴 📍	49
With your choice of dressing: balsamic, lemon and herb, cocktail		

إذا كان لديكم حساسية للطعام، أو أي قيود أو تحذيرات طبية أو غذائية معينة، الرجاء مناقشة هذا مع مقدم الخدمة لديكم بالغرفة.



أطباق محلية | يحتوي على فلفل حار | يحتوي على البيض | يحتوي على الجلوتين | غذاء نباتي | يحتوي على مأكولات بحرية | يحتوي على منتجات البان المكسرات | يحتوي على لحم بقر

السعر شامل الخدمة والضريبة

كل أنواع السندوتشات تقدم مع البطاطس المقلية والمخلل والكاتشب.

البرجر الأمريكي لحم بقري أو دجاج مع أو بدون جبن. بيض. طماطم. خس. مايونيز. كاتشب مع المخلل والبطاطس المقلية

ساندوتش كاسادبلا الدجاج المكسيكي

شرائح الدجاج والتمبله مع صلصة الفلفل وفلفل الهالابينو والجبن

الكلوب ساندويتش

شطائر خبز التوست مع صدور الدجاج والجبن السويسري والطماطم والبيض واللحم البقري المدخن

ساندويتش تاندوري الدجاج

شرائح الدجاج على الطريقة الهندية داخل خبز الصاج

ساندوتش شاورما الدجاج

خبز الصاج الطازج مع الدجاج الشاورما المشوي والخضراوات الطازجة وسلطة الطحينة مع البطاطس المحمرة والمخلل

ساندوتش الكبد الاسكندراني

الكبد الاسكندراني بالخلطة السرية مع الخضراوات الطازجة. ويقدم مع البطاطس المحمرة والمخلل المشكل والطحينة

ساندوتشات تصبيرة الملك

ثلاث سندوتشات بمذاق مختلف كبد اسكندراني . سق بلدي . كفتة دجاج ويقدم مع البطاطس المحمرة والمخلل والطحينة

حواوشي على الفحم

اللحم الضاني المفروم المشوي داخل الخبز الطازج والخضراوات بالخلطة السرية ويقدم مع البطاطس المحمرة والمخلل

ساندوتش كفتة اللحم

خبز الصاج الطازج مع الكفتة المشوية. الخضراوات الطازجة. وسلطة الطحينة ويقدم مع البطاطس المحمرة والمخلل

ساندوتش شيش طاووق

خبز الصاج الطازج مع الدجاج المشوي. الخضراوات الطازجة. وسلطة الطحينة ويقدم مع البطاطس المحمرة والمخلل

ساندوتش كريسبي الدجاج

مقدم داخل خبز البرجر الطازج مع الدجاج المقلي وصلصة الجبن ويقدم مع البطاطس المحمرة والمخلل المشكل

ساندوتش الجبن

اختياركم من الخبز المفضل لكم (توست - بلدي - فرنسي)

مع اختياركم من الجبن الأبيض. الفيتا. الرومي او الشيدر ويقدم مع الخضراوات الطازجة والزيتون

## مين اخترع الحواوشي وليه اسمه كده؟

انه الحاج محمد مصطفى الحواوشي اول جزار يخترع الحواوشي في مصر في الثلاثينيات وبغض النظر عن نواياه، لكن المزيج بين المكونات انتهى به الأمر إلى أن يتحول رغيف الحواوشي إلى إرث أبدي في شوارع المحروسة ومن ضمن قائمة الأطعمة الأكثر شهرة في مصر وأقربها إلى القلب للمصريين.

في قائمة الطعام اكد عندنا حواوشي بس عندنا مختلف شوية لان المكونات اللي بنستخدمها في الطبق ده برغم بساطة الا اننا اعطيناه حقة على الاخر بداية من نوعية اللحم الطازه والخلطة المميزة بتاعتنا والتي فيها على سبيل المثال خلطة توابل مركبة من مكونات كثير زي الكمون والفلفل الأسود وجوزة الطيب والقرفة واكيد خضار بنسبة مدروسة من البصل والثوم والفلفل الأخضر الحار والبارد والاهم من كل ده طريقة التسوية المحترفة على الشواية والتي بتاخذ الطعم في حته تانية خالص وبيكون طري وجوسي من جوه ومقرمش من بره.



All sandwiches are presented with French fries, pickles and ketchup.

### AMERICAN BEEF OR CHICKEN BURGER

With or without cheese, egg, tomato, lettuce, mayonnaise, mustard and ketchup served with pickles, and fries

### MEXICAN CHICKEN QUESADILLA SANDWICH

Marinated chicken with chili sauce and jalapeño green chili and Monterey-jack cheese.

### CLUB SANDWICH

The classic triple Decker filled with chicken breast, cheese, tomatoes, egg and beef mortadella

### TANDOORI CHICKEN SANDWICH

Morsels of tender chicken in pita bread.

### CHICKEN SHAWARMA SANDWICH

Fresh saj bread with grilled shawarma chicken, fresh vegetables and tahini salad Served with French fries & pickles

### ALEXANDRIAN LIVER SANDWICH

Fresh liver with our secret spices, with Fresh vegetables. Served with French fries and mixed pickles and tahina

### TOT'S SANDWICH

Three sandwiches with different flavors

Alexandrian liver. sausage. Chicken kufta with the secret mixture Served with French fries, pickles and tahini

### GRILLED HAWAWSHI

lamb meat inside fresh bread with cheese and vegetables with the secret mixture with French fries and pickles

### MEAT KOFTA SANDWICH

Fresh saj bread with grilled kofta. Fresh vegetables. And tahini salad Served with French fries and mixed pickles

### SHISH TAOUK SANDWICH

Fresh saj bread with grilled kofta. Fresh vegetables. And tahini salad Served with French fries and mixed pickles

### CHICKEN CRISPY SANDWICH

Fried chicken, fresh vegetables and cheese sauce Served with French fries and mixed pickles

### CHEESE SANDWICH

Your choice of your favorite bread With your choice of white cheese Served with fresh vegetables and olives

إذا كان لديكم حساسية للطعام. أو أي قيود أو تحذيرات طبية أو غذائية معينة. الرجاء مناقشة هذا مع مقدم الخدمة لديكم بالغرفة.



السعر شامل الخدمة والضريبة



أطباق محلية | يحتوي على فلفل حار | يحتوي على البيض | يحتوي على الجلوتين | غذاء نباتي | يحتوي على مأكولات بحرية | يحتوي على منتجات البان المكسرات | لحم بقر



عرض ترويجي بمناسبة الافتتاح

السندوتشات والتشييز

# الملك فاروق الملك فاروق

عرض ترويجي  
بمناسبة الافتتاح

139		إسكالوب اللحم البقري شراخ اللحم الاسكالوب والمقدمة مع البطاطس المقلية استيك فليه مشوي
139		إستيك فليه مشوي مع صوص الفلفل ويقدم مع مختارات من الخضراوات والبطاطس المهروسة
169		دجاج كوردون بلو صدور الدجاج المحشي باللحم البقري المدخن والجبن وتقدم مع البطاطس المحمرة والخضراوات وصلصة الجبن
129		دجاج الفاهيتا المكسيكي الدجاج المتبل بالخلطة الاصلية مع الخضراوات ويقدم مع الأرز الابيض
79		بامية مع لحم الضأن ياخنة البامية التقليدية مع اللحم
79		مكرونه بشاميل طاجن المكرونه التقليدي مع اللحم المفروم وصوص البشاميل
49		ملوخية الدجاج الملوخية التقليدية مع الدجاج والثوم والكزبرة.
159		شركسية الدجاج الملكية الشركسية التقليدية مع الدجاج والأرز الابيض.
139		صيد اليوم سمك سنجاري سمك البوري المشوي مع الثوم والأعشاب ويقدم مع أرز
179		طاجن حلويات البحر جمبري. حبار. سمك. محار البحر مع صلصة الطماطم الساحلية المشوية في الفرن ويقدم مع الأرز.
289		جمبري مشوي او مقلي او سنجاري ويقدم مع الأرز الابيض او البطاطس المقلية وسلطة الطحينة
199		حلويات البحر المقلية جمبري. حبار. سمك مع صلصة التارتار والبطاطس المقلية

## هل جربت دجاج الشركسية قبل كده!؟

الشركسية هي طبق من المأكولات المصرية وأصل كلمة شركسية مشتق من اسم "الشركس"، وهم من سكان شمال القوقاز من أديغة وشيشان وآفار ولزجين، وهم من أقدم الأمم المعروفة التي سكنت القوقاز الشمالي،  
اشتهر هذا الطبق بين الطبقة الارستقراطية في مصر وكان الطبق الأشهر في العزائم والحفلات والمناسبات.  
قرنا في مطعمنا إن هذا الطبق الشهير يمكن ان يتحول الى بطل لقصة الملك فاروق لأنه يمثل فترة من تاريخ مصر الحديث وقدمنا الطبق بنفس الطعم الأصلي مع وضع لمسة عصرية مختلفة تعكس تطور المطبخ المصري.  
مكونات الطبق مرتكزة على أربعة مكونات أساسيين وهما الخبز وعين الجمل والدجاج والأرز الأبيض ببيضاف لهم الكريمة الطازجة وشورية الدجاج والتوابل الخاصة مع خلطة البصل المكرمل والبابريكا الحلوة ومكونات كثير بتبان في الطعم بس مش هتشوفها زي القرنفل والهيل والجنزبيل.



<b>ESCALOPE OF BEEF</b>		139
Pan fried breaded escalope served with spices fried wedges potato's		
<b>GRILLED BEEF FILET</b>		139
Served with young vegetables and potatoes.		
<b>CHICKEN CORDON BLEU</b>		169
Chicken breasts stuffed with smoked beef and cheese Served with French fries, vegetables and cream cheese sauce		
<b>MEXICAN CHICKEN FAJITA</b>		129
Marinated chicken with the original mixture with vegetables Served with white rice or fries		
<b>OKRA STEW WITH LAMB</b>		79
Traditional Okra stew with tomatoes and lamb		
<b>MACARONI BÉCHAMEL</b>		79
Traditional pasta tajen with minced meat and creamy béchamel sauce		
<b>MELUKHYA</b>		49
Melukhya leaves cooked with chicken, fresh coriander and garlic.		
<b>ROYAL CHICKEN SHARKASEYA</b>		159
Traditional chicken Sharkaseya with white rice		
<b>CATCH OF THE DAY</b>		
<b>FISH SINGARY</b>		139
Stuffed mullet fish Flavored with garlic and herb butter. Served with rice		
<b>ORIENTAL SEAFOOD TAJIN</b>		179
Oven roasted Shrimps, squid, fish and shellfish Served with rice or fries		
<b>FRIED, GRILLED, OR SYNGARY SHRIMPS</b>		289
Served with rice or fries		
<b>RED SEA FRITO-MESTO</b>		199
Fried Shrimps, fish and calamari Served with tartar sauce and French fries		

إذا كان لديكم حساسية للطعام. أو أي قيود أو تحذيرات طبية أو غذائية معينة. الرجاء مناقشة هذا مع مقدم الخدمة لديكم بالغرفة.



أطباق محلية	يحتوي على فلفل حار	يحتوي على البيض	يحتوي على الجيلاتين	غذاء نباتي	يحتوي على مأكولات بحرية	يحتوي على منتجات البان المكسرات	يحتوي على لحم بقري

السعر شامل الخدمة والضريبة



# الركن الإيطالي

عرض ترويجي  
بمناسبة الافتتاح

99	
79	
139	
149	
59	
79	

49	
49	
49	
49	
49	
39	
39	
39	
39	
59	
49	
49	
49	

بيتزا دجاج  
طماطم. دجاج مشوي. زيتون. جبن مودزاريلا  
بيتزا مارجريتا  
صلصة طماطم. جبن مودزاريلا. ريحان  
بيتزا كواترو  
صلصة طماطم. جبن مودزاريلا. عش الغراب. سلامي. انشوجة. زيتون.  
بيتزا ملك البحر  
صلصة طماطم. جبن مودزاريلا. تشكيلة من حلويات البحر.  
مكرونه بنا اربياتا  
مع الطماطم وجبن البارميزان والريحان.  
مكرونه إسباجتي بلونيز  
مع الطماطم باللحم المفروم وجبن البارميزان والريحان.

## اطباق جانبية

سلطة المتبل  
سلطة الحمص  
سلطة الطحينة  
سلطة التبولة  
سلطة بلدي  
سلطة زبادي  
جبن ابيض  
كوليسلو  
مخللات مشكلة . باذنجان وطماطم  
سمبوسك لحم الضأن  
أرز ابيض على البخار  
خضراوات طازجة على البخار أو سوتيه  
بطاطس مقلية او مهروسة

## من اخترع البيتزا!!؟

على الرغم من أنّ المكان الأول الذي ظهرت فيه البيتزا المتعارف عليها هو منطقة كامبانيا في جنوب غرب إيطاليا، وموطن مدينة نابولي، إلا أنه يبدو أنّ تاريخ صناعة البيتزا قديم قدم المجتمعات الإنسانية؛ فكان كل من المصريين القدماء والرومان يأكلون الخبز المسطح مع بعض الإضافات على سطحه كما كان اليونانيون يأكلونه مع طبقة من الزيت والأعشاب على سطحه بطريقة مشابهة لطريقة تحضير البيتزا، وبعد توحيد إيطاليا عام 1861م؛ زار الملك الفرنسي أمبرتو الأول وزوجته مارغريتا مدينة نابولي عام 1889م، ويبدو أنه أصابهما الملل من الطريقة الفرنسية المعتادة في إعداد الطعام الراقى، فقرر طلب مجموعة متنوعة من البيتزا من مطعم بيتزا براندي في المدينة. وأعجبت الملكة ببيتزا الموزاريلا التي كانت عبارة عن فطيرة مغطاة بالجبن الأبيض الطري، وأوراق الريحان الخضراء، والطماطم الحمراء، والتي أصبحت فيما بعد تُعرف باسم بيتزا مارغريتا، ومن هذا المكان بدأت هذه الوجبة تنتقل بعد ذلك إلى مختلف دول العالم بإضافات كثيرة تشمل الدجاج المشوي، وسمك السلمون المدخن، وغيرها من المكونات.



### ITALIAN CORNER

#### PIZZA CHICKEN

Topped with grilled chicken tomato, capers, olives, and mozzarella cheese

#### PIZZA MARGARITA

#### PIZZA QUATTRO

Topped with mushroom, olives, salami, anchovies and mozzarella

#### PIZZA KING OF THE SEA

Mozzarella with fresh Seafood, tomatoes and Classic basil.

#### PINNI ARABIATA

Tossed with tomato sauce, Parmesan shaving and fresh basil.

#### SPAGHETTI BOLOGNESE

Tossed with meat tomato sauce, Parmesan shaving and fresh basil.

### SIDE DISHS

MUTABLE SALAD

HUMMUS SALAD

TAHINAH SALAD

TABULEH SALAD

ORIENTAL SALAD

Yogurt salad

White cheese

Coleslaw salad

Mix pickles Eggplant and tomato

SAMBUSSIC MEAT

STEAMED RICE

FRIED OR MASHED POTATO

FRENCH FRIES POTATO

	99
	79
	139
	149
	59
	79

	49
	49
	49
	49
	49
	39
	39
	39
	39
	39
	59
	49
	49
	49

إذا كان لديكم حساسية للطعام، أو أي قيود أو تحذيرات طبية أو غذائية معينة، الرجاء مناقشة هذا مع مقدم الخدمة لديكم بالغرفة.



أطباق محلية  
يحتوي على فلفل حار  
يحتوي على البيض  
يحتوي على الجلوتين  
غذاء نباتي  
يحتوي على مأكولات بحرية  
يحتوي على منتجات البان  
يحتوي على لحم بقر



السعر شامل الخدمة والضريبة

# البرجن الشرقى Oriental Biryani

عرض ترويجي بمناسبة الافتتاح



119	250 جرام	شيش طاووق مكعبات الدجاج المتبله مع الزبادي والمشوية والمقدمة مع الأرز الابيض
119		كفتة مشوية كفتة لحم الضأن المشوية والمقدمة مع الخبز السلطة البلدي والطحينة
149		طرب مشوي كفتة لحم الضأن المشوية مع الطرب والمقدمة مع الخبز السلطة البلدي والطحينة
159		ربع شيش كباب اوصال كباب وريش لحم الضأن المشوية والمقدمة مع الخبز السلطة البلدي والطحينة
119		نصف دجاج مسح مشوي الدجاج المسحب المشوي والمقدم مع البطاطس المهروسة والخضراوات
199	250 جرام	مشويات الملك فاروق شيش طاووق. شيش كباب. كفتة لحم. سجق. اضلاع الضأن. ويقدم مع الخبز والسلطة البلدي والطحينة
159	250 جرام	كبده على الفحم كبده لحم الضأن المشوية والمقدمة مع الخبز السلطة البلدي والطحينة
159	250 جرام	ربع كباب شرائح شرائح لحم العجل المشوية والمقدمة مع الخبز السلطة البلدي والطحينة
189	500 جرام	نيفا مشوية شرائح النيفا المشوية والمقدمة مع الخبز السلطة البلدي والطحينة
199	500 جرام	فتة الموزة فتة الموزة بلحم الضأن البلدي مع خلطة الملك فاروق السرية
119	250 جرام	حمص ملكي باللحم سلطة الحمص الشهيبة مع لحم الضأن الطازج والخضراوات على الطريقة الشامية والمقدمة مع الخبز
149		الحمام المحشي الحمام المحشي على الطريقة المصرية مع الفريك والمقدم مع البطاطس المقلية
119	250 جرام	طاجن اللحم التركي بالعجين طاجن اللحم البلدي التقليدي والمغطى بالخبز ويقدم مع الأرز الابيض
159	350 جرام	طاجن العكاوي بالبصل طاجن عكاوي بقرية مع البصل والزبدة والثوم والكزبرة ويقدم مع الأرز الابيض
99	250 جرام	طاجن الأرز المعمر طاجن الأرز المعمر التقليدي مع اللحم والقشطة والزبدة على طريقة أزور
99	250 جرام	طاجن الكوارع مع ورق العنب طاجن كوارع بقرية مع محشي ورق العنب بصلصة الطماطم والزبدة والثوم والكزبرة
119	250 جرام	ورقة لحمه طاجن ورقة اللحمه البلدي مع الخضراوات يقدم مع الأرز الابيض

## أصل كلمة كباب!

يعتبر الكباب من أكثر الأطعمة المفضلة في الشرق الأوسط، وقد انتشر أكثر هذا النوع من الوجبات ليكون من أكثر الأطعمة الشعبية في العالم. ويعود أصل طهي اللحوم على عصا أو سيخ إلى العهود ما قبل التاريخ أي حوالي مليون سنة عندما كان البشر يطهون بالنار. تعود كلمة كباب إلى الكلمة الفارسية Kebab والتي يقصد بها القلي حسب ما أفاد به العالم اللغوي في اللغة التركية "سيفان نيشانين". وقد تم ذكر الكلمة في أول مرة في السيناريو التركي Kyssa i Yusuf سنة 1377، وهي أقدم مصدر تم ذكر كلمة كباب كطعام فيه.



SHISH TAOUK	119
Cubes of chicken, marinated in yogurt and garlic. Served with white rice	
KOUFTA	119
Grilled Lamb Koufta Served with bread, oriental salad and Tahinah salad	
GRILLED TARB	149
Grilled Lamb Koufta with tarb Served with bread, oriental salad and Tahinah salad	
SHISH KEBAB	159
Cubes of lamb and lamb chops, marinated and grilled. with bread, oriental and Tahinah salad	
HALF FARM CHICKEN	119
Grilled halves boneless chicken marinated and Served with mashed potatoes and vegetable.	
KING FAROUK MIXED GRILL	199
chicken, kebab, Kufta, sausage, lamb chops with bread, oriental salad and Tahinah	
GRILLED LAMB LIVER	159
Grilled Lamb liver Served with bread, oriental salad and Tahinah salad	
GRILLED VEAL STEAK	159
Grilled Lamb liver Served with bread, oriental salad and Tahinah salad	
GRILLED LAMB NEFFA	189
Grilled Lamb liver Served with bread, oriental salad and Tahinah salad	
FATET MUZZA	199
Traditional lamb Muzza baked in oven with vegetable Served with Egyptian fatta	
ROYAL HUMMUS WITH MEAT	119
Delicious hummus salad with grilled fresh lamb and vegetables Served with bread	
HAMAAM MAHASHI	149
The classic dish of stuffed pigeon filled with Freekeh Served with French fries	
TURKISH LAMB TAJINE	119
Traditional Turkish lamb tajine covered with bread and baked in oven Served with white rice	
OXTAIL WITH ONIONS	159
Akkawi tagine with onions, butter, garlic and coriander, served with white rice	
MUAMMAR RICE TAJINE	99
The traditional casserole of rice with meat, cream and butter on the azure way	
BEEF KAWAREA WITH GRAPE LEAVES	99
Beef feet tagine with stuffed, grape leaves with tomato sauce, butter, garlic, coriander	
WARAQET LAHMA	119
Traditional lamb tagine baked in oven with vegetable Served with white rice	



الملك فاروق  
Delivery  
010 32 37 37 10  
السعر شامل الخدمة والضريبة

# الملك فاروق

عرض ترويجي بمناسبة الافتتاح

- 69  فطيرة التفاح الدافئة والمقدمة مع الايس كريم وصلصة الفانيلا
- 69  أرز باللبن يقدم مع المكسرات والقشدة الطازجة
- 69  الحلويات الشرقية تشكيلة من أرقى الحلويات الشرقية
- 69  كنافة نابلسية بالجبن الكنافة الطازجة مع السمن البلدي والجبن على الطريقة التركية
- 79  المدلعة قالب البسبوسة مع الكنافة والقشدة والكراميل
- 69  سلطة فواكه مختارات من الفاكهة الموسمية الطازجة
- 89  تيراميسو وتقدم مع صلصة الشوكولاتة
- 79  أم علي واحدة من أشهر الاطباق السرية في أزور سوهاج رقائق من الفطائر مع الحليب والقشدة والمكسرات والزبيب
- 59  الفواكه الموسمية المقطعة مختارات من الفواكه الموسمية الطازجة

## اسطورة ام علي!

"أم علي" من الأكلات المفضلة لدى الكثير منا ولم تقتصر شهرتها وأهميتها على المصريين فقط ولكنها انتقلت إلى الكثير من البلدان، وتفنن صانعوها في إضافة ما يميزهم عن غيرهم ولكن المكونات الأساسية تظل كما هي دون تغيير.

وعلى الرغم من الشهرة التي نالتها هذه الأكلة إلا أن هناك تساؤل يسيطر على أذهان عشاق هذه الأكلة وهو من "علي" ومن أمه التي سميت هذه الأكلة على اسمها، وللإجابة على هذا السؤال وجدنا أننا عدنا إلى الماضي لأكثر من 700 عام لنجد كتب التاريخ تخبرنا بقصة "أم علي".

لنجد أن "أم علي" هي الزوجة الثانية للملك عز الدين أبيك الذي تزوجته "شجر الدر" ليكون ملك البلاد ظاهريا لرفض الشعب بأن يتولى زمام الأمور امرأة وظلت تدير البلد تحت غطاء عز الدين أبيك إلى أن قتلتها، وهنا ظهرت زوجته الثانية أم طفله "علي" لتأخذ بنأر زوجها ووالد طفلها فدبرت لقتلها وأبرحتها ضربا بالقيحاقب إلى أن قتلت، وبمناسبة مقتل شجر الدر صنعت "أم علي" أكلة من الدقيق والسكر والسمن والرقائق ووزعتها على الكافة احتفالا بموت شجر الدر ومن هنا أطلقوا عليها أكلة "أم علي".

اشتهر مطعم الملك فاروق بهذا الطبق المذهل وأصبح من أهم وأشهر الاطباق المقدمة هنا وهذا يرجع لأسباب عديدة ومنها نوع الرقائق والمصنوعة منها هذه الحلوى والتي تتكون من عجينة خاصة اعدت خصيصا لهذا الطبق وهو طبقات من العجين والزبدة تفرد وتطبق عدة مرات لكي نحصل على طبقات وطبقات من الرقائق المقرمشة اللذيذة ثم يضاف لهذه الرقائق اللبن والقشدة والمكسرات ثم تخبز في الفرن حتى نحصل على تحفة مصرية عريقة حصدت اعجاب من نالها.

### WARM APPLE PIE

With vanilla sauce and ice cream

### Rice Pudding

Garnished with nuts and fresh cream

### ORIENTAL SWEETS

A selection from our Pastry shop

### KUNAFI WITH CHEESE

Turkish Fresh kunafa with ghee and cheese

### MEDALAA

Layers of Basbusa, kunafa, cream and caramel

### WHOLESOME FRUIT SALAD

Assortment of the season's best.

### TIRAMISU

Served with chocolate sauce

### OM ALI

One of the most famous Azur Sohag secret dish  
Layers of puff pastry, milk, Fresh cream, nuts and raisins.

### FRESH CUT FRUITS

Chilled seasonal fresh cut fruits



69



69



69



69



79



69



89



79



59

إذا كان لديكم حساسية للطعام، أو أي قيود أو تحذيرات طبية أو غذائية معينة، الرجاء مناقشة هذا مع مقدم الخدمة لديكم بالغرفة.



السعر شامل الخدمة والضريبة



اطباق محلية



يحتوي على فلفل حار



يحتوي على البيض



يحتوي على الجلوتين



غذاء نباتي



يحتوي على مأكولات بحرية



يحتوي على المكسرات



يحتوي على منتجات البان



يحتوي على لبن



يحتوي على لحم بقر



عرض ترويجي  
بمناسبة الافتتاح

# الملك فاروق إسرائيل الملك فاروق

6299

خروف كامل

يقدم مع الأرز بالطريقة التي تفضلوها  
مندي - كوزي - ندي - كابلي - محشي

1599

صحن الملك فاروق الملكي - تكفي لعدد خمس أشخاص

5 حمام محشي  
1 كيلو - كفتة مشوية . شيش كباب . فراخ شيش . ريش ضاني . طرب مشوي  
محشي مشكل وممبار - ملوخية بالدجاج - ارز بسمتي بالزعفران

899

ديك رومي مشوي بالفرن

يقدم مع الخضراوات الطازجة

699

مشويات مشكلة مع المقبلات - 1 كيلو مشكل

شيش طاووق - شيش أوصال كباب - كفتة - ريش الضأن  
والمقدمة مع الخبز والسلطة البلدي والطحينة

399

كفتة مشوية مع المقبلات - 1 كيلو صافي

والمقدمة مع الخبز والسلطة البلدي والطحينة

589

كباب وريش ضاني مشوي مع المقبلات - 1 كيلو صافي

والمقدمة مع الخبز والسلطة البلدي والطحينة

899

سمك قشر بياض طازج كامل ومشوي بالفرن

وزن 4 كيلو ويقدم مع الأرز الصيادية

## تاريخ الفتة!

الفتة من الأكلات الشهيرة والتي تكاد لا تخلو المائدة المصرية منها في عيد الأضحى، فتعد من الوجبات الأساسية في هذه المناسبة التي يتم تقديمها مع لحوم الأضحية، بالإضافة إلى أكلات أخرى مرتبطة بالعيد مثل الرقاق والممبار وفواكه اللحوم.

والفتة من الوجبات التي تعبر عن زوال الفروق بين الطبقات الاجتماعية، فهي تعتبر وجبة شعبية يتم إعدادها بطرق مختلفة، تعبر عن ثقافة البلد التي تعد فيها، إلا أن «فتة الخل والثوم» من الأطباق المصرية الأصيلة، التي ارتبطت بوجود المصريين منذ عهد الفراعنة وحتى يومنا هذا.

فهناك من يقول إن الفتة فرعونية الأصل، حيث إن القدماء المصريين أول من قاموا بعمل هذا الطبق الذين أطلقوا عليه اسم «فتة» لأنه كان يصنع من فتات الخبز المضاف إليه الأرز ومرقة اللحم أو اللبن،

في العصر الفاطمي ازدهرت الأكلات الشعبية، وهبات الحكام لعامة الشعب في الأعياد والمناسبات، فاستعادوا «الفتة» وأضافوا لها صلصلة الطماطم؛ فكان الفاطميون يكثر من الذبائح في أول أيام عيد الأضحى ويأمرون الطهاة بعمل أطباق الفتة وتوزيعها على عامة الشعب احتفالاً بتلك المناسبة.

ثم تطورت طريقة إعداد الفتة لتضاف لها الدقة من الثوم والبصل، والبهارات والسمن في العصور الحديثة، وتسمى «التسقية» مكوناتها بشورية اللحم أو الكوارع.



### SIX HOUR ADVANCE NOTICE IS REQUIRED FOR DELIVERY

ORDER FROM 08:00 AM TO 01:00 PM

#### WHOLE LAMB

Served With Rice In Your Own Style

6299

#### ROYAL PLATE - ENOUGH FOR FIVE PERSONS

5 Stuffed Pigeon,  
1 Kg. Grilled kufta. Shish kebab. Shish chicken. lamb chops Grilled tarab.  
Mixed stuffed, mahshi, Mombar and Basmati rice.

1599

#### WHOLE ROASTED TURKEY WITH VEGETABLE

899

#### SPECIAL ARABIC MIXED GRILL - 1 KG.

Grilled Marinated shish taouk, shish kebab, Kufta, lamb chop  
Served with assorted mezza, bread, Arabic rice and French fries.

699

#### GRILLED KOFTA WITH APPETIZERS - 1 KG. NET

Served with salad, tahini, bread, rice and French fries

399

#### GRILLED LAMB CHOPS AND RIBS WITH APPETIZERS - 1 Kg. NET

Served with salad, tahini, bread, rice and French fries

589

#### WHOLE ROASTED FRESH FISH

4 Kg. of whole fish and Served with sayadiah rice

899

إذا كان لديكم حساسية للطعام، أو أي قيود أو تحذيرات طبية أو غذائية معينة، الرجاء مناقشة هذا مع مقدم الخدمة لديكم بالغرفة.



السعر شامل الخدمة والضريبة



أطباق محلية | يحتوي على فلفل حار | يحتوي على البيض | يحتوي على الجلوتين | غذاء نباتي | يحتوي على مأكولات بحرية | يحتوي على المكسرات | يحتوي على منتجات البان | لحم بقر





عرض ترويجي  
بمناسبة الافتتاح

# Corporate Menu

## قائمة طعام الشركات

### قائمة الكوفي بريك رقم 1

EL. 80

كوكيز متنوع  
عصير فواكه  
مياه معدنية  
شاي - نسكافيه

### قائمة الكوفي بريك رقم 2

EL. 130

شاي قهوة  
كوكيز وبسكويت متنوع  
كرواسون طازج  
دانش  
الكيك الإنجليزي  
عصير فواكه  
مياه معدنية

### قائمة الكوفي بريك رقم 3

EL. 200

شاي - قهوة  
كوكيز و بسكويت منوع  
معجنات دنماركية  
ميني كرواسون  
ميني ساندوتش جبن  
كب كيك  
جيلي فواكه  
عصير فواكه  
فواكه طازجة  
مياه معدنية

### قائمة الكوفي بريك رقم 4

EL. 250

شاي - قهوة  
عصائر متنوعة  
ساندويتشات متنوعة  
(لحم مدخن \* جبن \* دجاج مدخن)  
كرواسون  
مني بيتزا  
معجنات دنماركية  
شرائح فواكه طازجة  
حلويات فرنسية وشرقية  
دونات شوكولاتة ، بسكويت وكوكيز  
عصير فواكه طازج ومياه معدنية

### قائمة المأكولات البحرية رقم 1

EL. 200

سلطات شرقية مشكلة  
سلطة بلدي- طحينة  
شورية  
شورية كريمة السمك  
سمك فليه مقلي - 250 جرام  
مع الأرز والبطاطس المقلية  
الحلويات  
أرز باللبن  
ماء - مشروبات غازية

### قائمة المأكولات البحرية رقم 2

EL. 250

سلطات شرقية مشكلة  
سلطة بلدي- طحينة  
شورية  
شورية البسك مع حلويات البحر  
سمك البوري السنجار - 400 جرام  
مع الارز والبطاطس المقلية  
الحلويات  
تشكيلة من الحلويات الشرقية  
ماء - مشروبات غازية

### قائمة المأكولات البحرية رقم 3

EL. 380

سلطات شرقية مشكلة  
سلطة بلدي - طماطم وباذجان محشي -  
طحينة - بابا غنوج  
شورية  
شورية حلويات البحر - 100 جرام  
سي فود مشوي  
(سمك - حبار - جمبري) - 200 جرام  
ملوخية بالجمبري - 100 جرام  
يقدم مع الارز  
الحلويات  
ام علي  
ماء - مشروبات غازية او عصير - شاي او  
نسكافيه

### قائمة المأكولات البحرية رقم 4

EL. 450

سلطات شرقية مشكلة  
سلطة بلدي - طماطم وباذجان محشي -  
سلطة حمص - طحينة - بابا غنوج  
شورية  
شورية سي فود توم يم - 100 جرام  
مكس سي فود مشوي - 200 جرام  
سمك بوري محشي مشوي - 300 جرام  
جمبري محشي ترميدور - 100 جرام  
والمقدم مع الارز  
الحلويات  
ام علي مع الحلويات الشرقية  
ماء - مشروبات غازية او عصير - شاي او  
نسكافيه

### قائمة المأكولات الشرقية رقم 1

EL. 200

سلطات شرقية مشكلة  
سلطة بلدي- طحينة  
شورية  
شورية لسان عصفور مع الخضراوات  
نصف دجاج مشوي - 500 جرام  
تقدم مع الأرز  
الحلويات  
مهلبية بالمانجو  
ماء - مشروبات غازية

### قائمة المأكولات الشرقية رقم 2

EL. 250

سلطات شرقية مشكلة  
سلطة بلدي- طحينة  
شورية  
شورية لسان عصفور مع الخضراوات  
ربع دجاج مشوي - كفتة (100 جرام)  
تقدم مع الأرز وطاجن البامية  
الحلويات  
تشكيلة من الحلويات الشرقية  
ماء - مشروبات غازية

### قائمة المأكولات الشرقية رقم 3

EL. 320

سلطات شرقية مشكلة  
سلطة بلدي - طماطم وباذجان محشي -  
طحينة - بابا غنوج  
شورية  
شورية لسان عصفور مع الخضراوات  
مشويات مشكلة  
فراخ شيش 200 جرام - شيش كباب 150  
جرام - كفتة 100 جرام  
تقدم مع الأرز والبطاطس المقلية  
طاجن بطاطس  
الحلويات  
ام علي  
ماء - مشروبات غازية او عصير - شاي او  
نسكافيه

### قائمة المأكولات الشرقية رقم 4

EL. 380

سلطات شرقية مشكلة  
سلطة بلدي - طماطم وباذجان محشي -  
سلطة حمص  
طحينة - بابا غنوج  
شورية  
شورية لسان عصفور مع الخضراوات  
مشويات مشكلة  
فراخ شيش 200 ج - شيش كباب 100 ج -  
كفتة 100 ج - حواوشي 100 ج  
تقدم مع الأرز والبطاطس المقلية وطاجن  
البامية باللحم  
الحلويات  
ام علي مع الحلويات الشرقية  
ماء - مشروبات غازية او عصير - شاي او  
نسكافيه





# Beberage Menu

## قائمة المشروبات

عرض ترويجي  
بمناسبة الافتتاح



### المشروبات الباردة

15	مياه صغيره
20	بيبسي
25	سفن اب
25	ميرندا
50	Soft Drink
20	صوص
20	ايس كريم
20	حليب
20	فليفير
20	فواكه مشكله



### موهيتو

55	كلاسيك موهيتو	65
55	موهيتو توت	65
55	بلو اليكتروك	65
55	صن شاين	75
70	ريد بول ميكس	60
65	سبانيش لاتييه	55
65	روز لاتييه	
55	ايس شوكليت	
65	ايس كراميل ميكاتو	
55	ايس كوفي نيوتيللا	
65	ايس كوفي لوتس	
65	ايس موكا / دارك / وايت / كراميل	
65	فرستينو كورنيش	
65	فرايتشينو	
55	ميلك تشيك فاكهه / شيكولاته	
65	دارك / وايت	
65	كيتكات تشيك / سنيكرز	
65	لوتس تشيك / نيوتيللا تشيك	
65	بانانا توت	

### الكوكتيل

50	فلوريدا	50
60	اصفهانى	60
60	براداييس	60
60	عوار قلب	60
60	تروبىكال	60
60	استرونج	60



### العصير الطازج

55	عصير مانجو	25
45	عصير جوافه	25
45	عصير فراوله	25
45	عصير كانتلوب	35
45	عصير بطيخ	35
55	عصير كيوي	25
60	عصير اناناس	25
55	عصير موز	25
45	عصير برتقال	25
45	عصير ليمون	25
45	عصير ليمون نعناع	40
50	مشروب زبادي عسل	35
50	مشروب زبادي فواكه	35
60	سموزي مانجو	40
60	سموزي بلوبيري	40
60	سموزي فراوله	25
60	سموزي ميكس بيري	30
60	سموزي بطيخ	35
60	سموزي خوخ	35
60	سموزي مانجو كيوي	25
60	سموزي برتقال	35
60	سموزي ليمون نعناع	40
60	ميكس سموزي	50

### المشروبات الساخنة

شاي ليبتون	25
شاي اخضر	25
شاي فليفرز	25
براد شاي كورنيش	35
شاي لاتييه	35
ينسون	25
كركدية	25
زنجبيل	25
نعناع	25
قرفة	25
ميكس اعشاب	40
هوت سيدر	35
نسكافية حليب	35
سحلب مكسرات	40
سحلب فواكه	40
قهوه تركي (S)	25
قهوه تركي (D)	30
قهوه فرنساوي	35
قهوه فليفرز	35
اسبرسو (S)	25
اسبرسو (D)	35
ميكاتو (S)	40
ميكاتو (D)	50
كون بانا	35
اميركان كوفي	30
كابتشينو	40
لاتيه	40
هوت شوكليت	35
هوت اوريو	40
موكا دارك / وايت / كراميل	50
هوت شوكليت بندق كريمه	50



إذا كان لديكم حساسية للطعام، أو أي قيود أو تحذيرات طبية أو غذائية معينة، الرجاء مناقشة هذا مع مقدم الخدمة لديكم بالغرفة.

جميع الأسعار شاملة الخدمة والضريبة



أطباق محلية  
يحتوي على فلفل حار  
يحتوي على البيض  
يحتوي على الجلوتين  
غذاء نباتي  
يحتوي على مأكولات بحرية  
يحتوي على منتجات المكسرات  
يحتوي على منتجات البان  
يحتوي على لحم بقر

