## HOT APPETIZERS

## المقبلات الساخنة

0	Tashkeela men el mahashi Stuffed zucchini, pepper, eggplant, cabbage with rice and vegetables	185	ت <mark>شكيلـة من المحاشي</mark> خوسة، فلغل، باذلجان، وخرنب معّ الأرز والخضروات	0
20	Sougouk Sautéed sausage with tomato and fresh coriander	240	<mark>سچق</mark> سخق مخ طماطه و کربرهٔ طارچه	90
© @	Sogouk Mashwy Grilled sausage with tahini sauce	240	<mark>سچق مشوی</mark> سجق مشوی م <del>8 صوص</del> طحینه	<b>9</b> Ø
26	Kebda iskandarani Stir fried yeal liver, onions, garlic, cumin and chili	240	كَبَدَةُ <mark>إسكَنَدِرَاتِي</mark> كَبَدَةَ بَتَلُو مِنَّ البِصِلَّ، التُومَّ الجُمُونَ وَالشَّطَةُ	600
00	Rokak bel lahma Crispy layers of traditional Egyptian dough stuffed with ground beef, onions and spices	250	ر <mark>قاق باللحم مغروم</mark> الرقاق مع لحم مغروم، والبصل، والتوابل	0 0
Ø00	Goulash bel gebna Traditional crispy dough stuffed with cottage cheese, onion and spices	200	<mark>جلاش بالجين</mark> جلاش مع جين قريش بصل تولل	000
1	Moumbar mahshi Homemade veal shank stuffed rice, vegetable	160	<mark>ممبار محشی</mark> ممبار محشوبالآرز و الخضروات	1
62	Hawawshi bel lahma Bread stuffed with minced meat, onion, pepper, parsley, chili	280	<mark>حواوشی باللحمة</mark> خبز بلدی محشو باللحم مغروم، بصل، فلغل، بغدونش، فلغل جار	26
92	Hawawshi bel sougouk Bread stuffed with minced meat, onion, pepper, parsley, chili	280	<mark>حواوشی بالسچق</mark> خبز بلدی محشو بالسچق، بصل، فلغل، بقدونس، وقلغل حار	29
0	Warak enab Stuffed vine leaves with rice and vegetable	185	ورق عنب ورق عنب محشب بالأرز والخضروات	0
6	Warak enab bel kawarea Vine leaves stuffed with rice and vegetable, topped with knuckle	435	<mark>ورق عنب بالكوارع</mark> ورق عنب بالأرز والخضروات مع قطع خوارع	1

## TAGENS וلطواجن

9.	Mesakaa Fried eggplant stew with tomato sauce, cumin, coriander, capsicum	250	مسقعة باذنجان مغنى مع صوص طماطه، خمون، خزيرة، فنغل أنوان	0
	Gambari Al Khal Orzo pasta, shrimp, tomato sauce, fresh corlander	725	چمپری الخال نسان عصفور، جمیری، صوص طماطم، خزیرهٔ طارحهٔ	9
	Roz muammar bel lahma al betelo Gratinated baked rice with yeal cube	460	ارز معمر مــــــــــــــــــــــــــــــــــ	9
©	Barnia bel lahma Okra stew with lamb cube, tomato sauce and fresh coriander served with vermicelli rice	380	بامية باللحمة بامية مع مكعيات لحم ضأن. صوص طماطه، كزبرة طازجة مقدم مع آرز بالشعرية	(D)
<b>©</b>	Lahma bel fereek Glazed veal cube with onion, spices, wheat, gravy sauce	380	لحم بتلو بالفريث مخعبات النحم البتلو م6 بصل، بقارات، فريك، صوص جريقي	(9)
<b>®</b>	Kabab Halla Glazed yeal cube with onion spices, slow cooked smoked onion, crispy potato Served with vermicelli rice	380	گیاپ حلـة مکعیات لحم، بتلو مغ توایل ویصل، بطاطس کرسبی مقدم مغ آرز بالشعریة	•
60	Macarona bachamel Sautéed penne with ground beef, milky white sauce baked in oven topped with cheese	330	مكرونة بالبشاميل مكرونة لحم مغروم، صوص بشاميل، جبن	<b>O</b> (5)
, j	Batt bel koronb Stuffed cabbage roll with rice, aromatic vegetable and spices served with sliced roasted duck	355	بظ بالگرثیب کرنب محشو بالأرز والخضروات مقدم مگیط روستو	