

Soup

Havi Soup

Chicken soup

185

Vospi Soup

Lentil soup

130

شوربة

هافي سوب

شوربة الدجاج



فوسبي سوب

شوربة العدس



Salads

Itch

Bulgur, tomato, sun-dried pepper paste

140

Zeitoun Salad

Green olives, tomato, walnuts, sun-dried pepper paste

175

Haigagan Salad

Tomato, cucumber, onion, dried mint

140

Sempougui Salad

Grilled aubergine, tomato, onion, parsley

175

Vospi Salad

Dark lentils, coriander, pomegranate molasses, lemon, olive oil

165

Beetroot Salad

Beetroots, Bulgarian cheese, Armenian basil, greens with a lemon yogurt sauce

165

Tabboule

Parsley, mint, bulgur, tomato, onion, lemon, olive oil

140

Fattouch

Lebanese salad specialty with pomegranate molasses

140

Salad Selection

A degustation of Mayrig salads

385

سلطات

إيتش

برغل، بندورة، رب الحنّ



زيتون سلاد

زيتون أخضر، بندورة، بصل، زيت زيتون ومعجون



سلطة هايكاكان

بندورة، خيار، بصل، نعناع مجفف الفلفل



سمبوكي سلاد

باذنجان مشوي، بندورة، بصل، بقدونس



فوسبي سلاد

عدس، كزبرة، دبس الرمان، حامض، زيت الزيتون



سلطة الشمندر

شمندر، جبن بلغاري، حبق أرمني، خضار مع صلصة الزبادي بالليمون



تبولة

بقدونس، نعناع، برغل، بندورة، بصل، حامض، زيت الزيتون



فتوش

سلطة الفتوش اللبنانية بدبس الرمان



تشكيلة سلطات

تشكيلة من سلطات مايريج



Prices in EGP and include 12% service charge and 14% VAT charge

الأسعار بالجنه المصري وتشمل ١٢٪ رسوم الخدمة و١٤٪ ضريبة على القيمة المضافة



VEGAN



VEGETARIAN



GLUTEN FREE



CONTAINS EGGS



CONTAINS BEEF



CONTAINS SEAFOOD



CONTAINS NUTS



LACTOSE FREE



CONTAINS DAIRY



LIGHT MEAL



HALAL



20 MINS PREPARATION TIME



Madzounov Dolma

Pandjarov Sarma

Hummus Basterma

Mayrig Selection

Fishna Keufte

Sempougui Roll

Halebi Roti

Cold Appetizers

Hummus Chickpeas and tahini dip	140
Hummus Mayrig Chickpeas dip with soujouk or basterma or muhamara or meat	315
Mutabal Grilled aubergine puree with tahini dip	130
Muhamara Aleppo pepper dip with walnuts and olive oi	185
Mayrig Roti Minced beef roll with muhamara	325
Madzounov Dolma Aubergines filled with rice and spices with yoghurt	220
Pandjarov Sarma Swiss chard triangles filled with rice and walnuts	245
Sempougui Roll Aubergine rolls with yoghurt, almonds and dill	220
Vospov Keufte Lentil and bulgur patties and a fresh tomato dip	210
Tchi Keufte Armenian raw meat patties with bulgur and pepper paste with a dip of grilled spiced meat	315
Mayrig Keufte Potato and bulgur patties with pepper paste with a caramelized onion dip	210
Mayrig Selection Selection of vospov keufte, tchi keufte and Mayrig keufte	400

مقبلات باردة

حمص حمص بالطحينة	  
حمص مايريغ حمص مع سجق أو بسترما أو محمّرة أو لحم	    
متبل باذنجان بالطحينة	    
محمرة رب الحار، جوز، زيت زيتون	  
روستو مايريك روستو مع محمرة	  
مادزونوف دولما باذنجان محشي بالأرز و التوابل مع لبن	   
باندجاروف سارما محشي سلق بالأرز والاعشاب	    
سمبوكي رول أصابع الباذنجان محشوة باللبن، اللوز والشمر	    
فوسبوف كوفتي كبة عدس مع صلصة البندورة	  
تشبي كوفتي كبة نية أرمنية بالبرغل ورب الحار مع صلصة اللحم المطبوخ	    
مايريغ كوفتي كبة بطاطا بالبرغل مع صلصة البصل المطبوخ	    
تشكيلة مايريغ تشكيلة من كبة العدس، كبة البطاطا وكبة اللحم	    

Lahmajune



Soujouk Fekhara



Havgitov Basterma



Gdzou Patates



Printzov Keufte



Hot Mezze

Biberov Hats

Pepper paste, walnuts and cheese on a thin crispy dough

165

Lahmajune

Spiced ground beef on a thin crispy dough

210

Printzov Keufte

Crispy rice patties filled with meat and pine seeds

325

Gdzou Patates

Fried potatoes with spices, lemon and coriander

140

Sou Beureg

Layered pastry with three cheeses and parsley

520

Sou Beureg Degustation

Three mini sou beureg; oregano, soujouk, basterma

575

Missov Keufte

Crispy kebbe filled with ghima and pine seeds

300

Madzounov Keufte

Warm kebbe with cool yoghurt

300

Fishna Keufte

Meat patties with wild cherries and yoghurt

335

Fishna Rass Asfour

Meat patties with wild cherries, in a yoghurt dip

670

Soujouk Fekhara

Spicy sausages with tomato

280

Soujouk Hats

Spicy sausage rolled in thin crispy bread with yoghurt dip

300

Imam Bayaldi

Aubergine, slow-cooked pulled beef, tomato, onion, garlic and chickpeas with yogurt

325

El Beureg

Fried cheese dumplings

290

Havgitov Basterma

Armenian tonir bread with thin cured beef slices topped with quail eggs

325

مقبلات ساخنة

بيبيروف هاتس

خبز بمعجون الفلفل والجوز والجبنه



لحم بعجين أرمني

لحم مفروم بالعجين مع معجون الفلفل والطماطم والتوابل الأرمنية



برينتزوف كوفتي

كبة أرز محشوة باللحمة والصنوبر



كدزو بطاطس

بطاطا مقلية مع حرّ، حامض، وكزبرة



سوبورك

رقائق العجين مع ثلاث أنواع من الجبنه والبيقدونس



تشكيلة سوبورك

ثلاث أنواع سوبورك: زعتر، سجق، بسترما



ميسوف كوفته

كبة محشوة باللحمة والصنوبر



مادزونوف كوفته

كبة ساخنة باللبن البراد



فيشني كوفتي

كبة محشوة بالكرز البري مع اللبن



فيشني راس عصفور

قطع لحم مع صلصة الكرز البري



سجق فخارة

سجق مع بندورة



سجق هاتس

أصابع سجق مشوية بالخبز المرقوق مع اللبن



إمام بايلدي

باذنجان، لحم البقر المطبوخ ببطء، بندورة بصل، توم وحمص مع اللبن



البورك

سمبوسك محشوة بالجبنه



هافكيتوف بسترما

شرائح بسترما على خبز أرمني أصيل مع بيض قزّي



Hamegh Seroung



Fishna Kebab



Mante



Kebab Mayrig



Main Dishes

أطباق رئيسية

Mante 475

Crispy beef dumplings, warm tomato sauce, and cool yoghurt

Spanakhov Mante 400

Crispy spinach dumplings, warm tomato sauce, and cool yoghurt

Vartouhie's Sarma 610

Vine leaves fingers, lamb chops

Hamegh Seroung 875

Slow cooked lamb shank, frike

Havi Prints 475

Grilled chicken kabssa with nuts

Fishna Kebab 575

Grilled minced beef, sour cherries

Tika Kebab 575

Grilled marinated baby veal chunks

Havi Kebab 380

Grilled marinated chicken skewers

Kebab Mayrig 460

Grilled minced beef on a bed of grilled vegetables and cool yoghurt

Ourfa Kebab 475

Grilled minced beef and aubergine slowly simmered in the oven

Gidronov Djoud 475

Slow cooked baby chicken with lemon confit

Mixed Grill 575

Kabab, havi Kabab, tika kabab, cutlet

Cutlets 575

Four grilled cutlets with biwaz and grilled tomatoes

Kebab 405

Grilled kebab with biwaz and grilled tomatoes

Mayrig Sea-bass 805

Sea-bass fish marinated the Mayrig way

Grilled Shrimps 980

مانتي

عجينة محشوة باللحمة مع صلصة البندورة و اللبن البارد

سباناخوف مانتى

عجينة محشوة بالسبانخ مع صلصة البندورة و اللبن البارد

فارتوهي سارما

أصابع ورق عريش مع ريش غنم

هاميغ سيرونغ

ساق خروف مع فريكة

هافي برنتس

كبسة دجاج مشوي مع المكسرات

فيشنى كباب

كباب مشوي مع الكرز البري

تيكا كباب

ققطع لحم عجل مشوي

هافي كباب

شيش طاووق مشوي

كباب مايرىغ

كباب مشوي مع الخضار المشوية و اللبن البارد

أورفا كباب

كباب مشوي مع الباذنجان

غيدرونوف دجود

ققطع دجاج مشوي مع الحامض كونفيت

مشاوي مشكّلة

كباب مشوي، لحم مشوي، طاووق و ريش مشوية

كاستاليتا

ريش غنم مشوية مع سلطة البيواز و البندورة المشوية

كباب

كباب مشوي مع سلطة البيواز و البندورة المشوية

سمك اللقر

متبل على الطريقة الأرمنية

روبيان مشوي

Tabboule



Zaatar Salad



Salad Selection



Fatte

Fatet Ghima

Spiced meat in pomegranate molasses, with yoghurt and crispy bread

280

Fatet Soujouk

Slices of Armenian sausage in Mayrig's special sauce with yoghurt and crispy bread

265

Fatet Shrimps

Grilled shrimps n Mayrig's special sauce with yoghurt and crispy bread

325

فتّة

فتّة غيما

فتّة لحم مفروم مع دبس الرمان باللبن



فتّة سجق

فتّة سجق مع صلصة مايريك باللبن



فتّة قريدس

فتّة قريدس مع صلصة مايريك باللبن



Side Orders

Fries

75

Mixed Pickles

95

Grilled Vegetables

95

White Rice

95

Frike

140

Yoghurt

60

أطباق جانبية

بطاطا مقلية



كبيس مشكل



خضار مشوية



أرز أبيض



فريكة



زبادي



Mayrig Special Beverages

Ayran

100

Homemade lemonade

100

Minted lemonade

100

Pink lemonade

100

Basil lemonade

100

Homemade iced tea

100

Peach iced tea

100

Mayrig tea

120

White coffee

70

Sahlab

90

مشروبات مايريك الخاصة

لين عيران

ليموناضة

ليموناضة مع نعناع

ليموناضة مع ورد

ليموناضة مع حبق

شاي مثلج

شاي مثلج بالدراق

شاي مايريغ

قهوة بيضاء

سحلب

Prices in EGP and include 12% service charge and 14% VAT charge

الأسعار بالجنيه المصري وتشمل 12٪ رسوم الخدمة و14٪ ضريبة على القيمة المضافة



Desserts

Banirov Maamoul

Hot cheese maamoul, homemade rose jam

315

Sare Bourma

Trio of Armenian bakhlava: pistachio, walnut, bitter orange

325

Sultani Anoush

Milk pudding with apricot coulis, pistachios

290

Aintabi Housher

Pistachio tart with fresh cream and seasonal fruits

335

Manoushagi

Chocolate fondant with carob molasses

280

Kaymakle

Apricots stuffed with fresh cream

165

Ice cream selection

Selection of three flavors of your choice

290

M de Mama

Lemon zest chocolate cake

210

حلويات

بانيروف معمول

معمول بالجبن الساخن مع مربى الورد

20 20 20 20

ساري بورما

ثلاثة أنواع بقلادة: فستق، جوز وابوصفير

20 20 20 20

سلطاني انوش

قشطلية بالمشمش والفستق

20 20 20 20 20

أينتابي هوشير

تارت فستق مع قشطة وفاكهة موسمية

20 20 20 20

مانوشاكي

فوندان شوكولا مع دبس الخروب

20 20 20 20

كايماكلي

مشمش محشو بالقشطة

20 20 20 20

تشكيلة أيس كريم

تشكيلة من ثلاث نكهات أيس كريم

20 20 20

م دو ماما

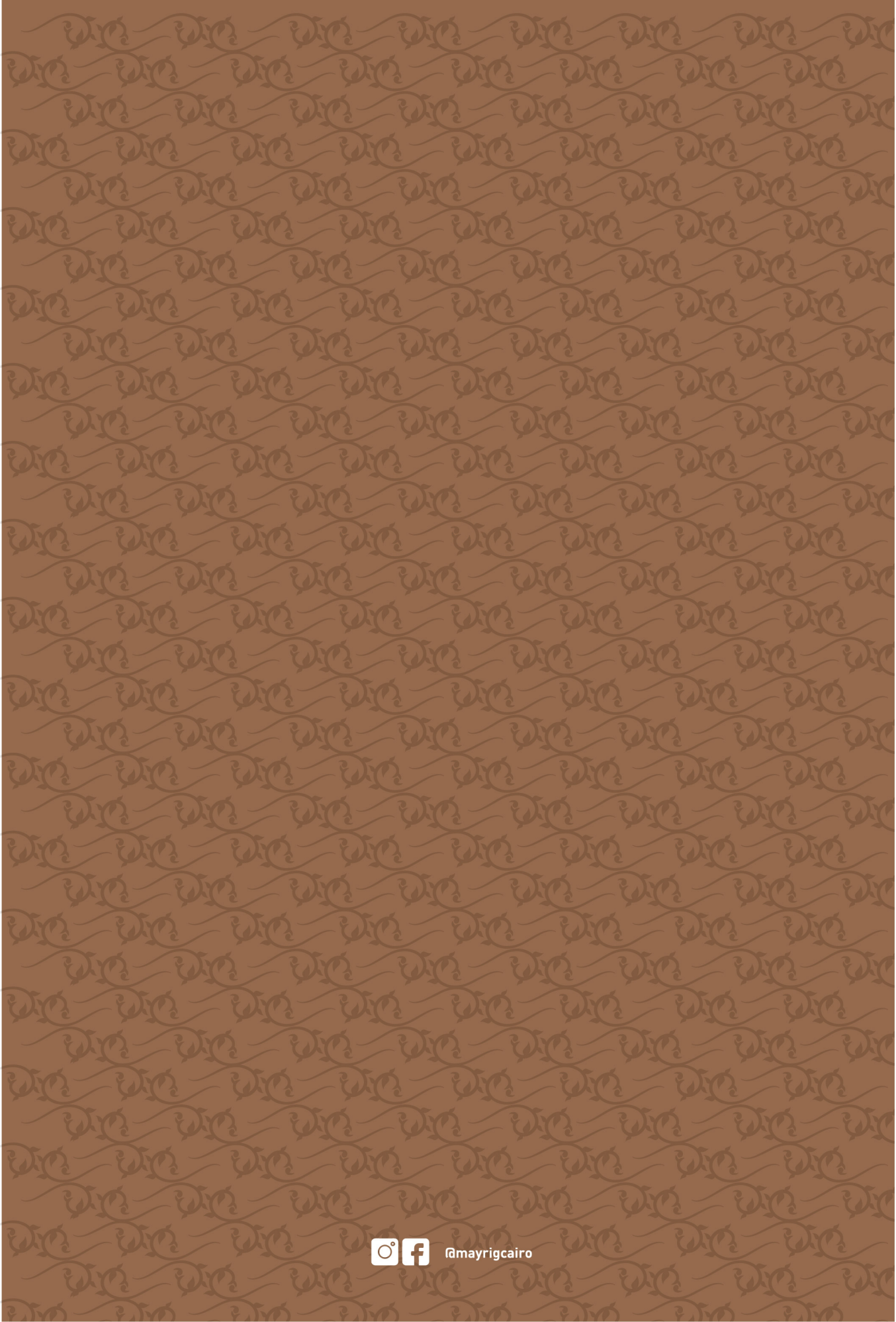
كيك الشوكولا وبرش الحامض

20 20 20 20



In each one of Mayrig's dishes you can taste the silk road spices and Mediterranean freshness of our lost homeland. This is how we remember and guard over our rich culinary heritage.

A legacy transmitted from mother to daughter and lovingly prepared for you by our mothers.



@mayrigcairo