

mayrig

Cairo

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

سلطات

إيتش

برغل، بندورة، رب الحرّ



زيتون سلاد

زيتون أخضر، بندورة، بصل، زيت زيتون ومعجون



سلطة هايكاكان

بندورة، خيار، بصل، نعناع مجفف الفلفل



سمبوكي سلاد

بادنجان 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



Salad Selection A degustation of Mayrig salads	385
---	-----

تشكيلة سلطات

تشكيلة من سلطات مايريج



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

الأسعار بالجنيه المصري وتشمل 12% رسوم الخدمة و14% 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

Sempougui Roll

Fishna Keufte

Halebi Roti

Cold Appetizers

Hummus	165
Chickpeas and tahini dip	
Hummus Mayrig	395
Chickpeas dip with soujouk or basterma or muhamara or meat	
Mutabal	150
Grilled aubergine puree with tahini dip	
Muhamara	220
Aleppo pepper dip with walnuts and olive oil	
Mayrig Roti	325
Minced beef roll with muhamara	
Madzounov Dolma	220
Aubergines filled with rice and spices with yoghurt	
Pandjarov Sarma	210
Swiss chard triangles filled with rice and walnuts	
Sempougui Roll	220
Aubergine rolls with yoghurt, almonds and dill	
Vospov Keufte	210
Lentil and bulgur patties and a fresh tomato dip	
Tchi Keufte	330
Armenian raw meat patties with bulgur and pepper paste with a dip of grilled spiced meat	
Mayrig Keufte	210
Potato and bulgur patties with pepper paste with a caramelized onion dip	
Mayrig Selection	420
Selection of vospov keufte, tchi keufte and Mayrig keufte	

مقبلات باردة

حمص	  
حمص بالطحينة	
حمص مايريج	    
حمص مع سجق أو بسترما أو محمرة أو لحم	
متبل	   
بادنجان بالطحينة	
محمرة	  
رب الحرّ، جوز، زيت زيتون	
روستو مايريك	  
روستو مع محمرة	
مادزونوف دولما	   
بادنجان 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	
تشّي كوفتي	  
كبة نية أرمنية بالبرغل ورب الحرّ مع صلصة اللحم المطبوخ	
مايريج كوفتي	  
كبة بطاطا بالبرغل مع صلصة البصل المطبوخ	
تشكيلة مايريج	
تشكيلة من كبة العدس، كبة البطاطا وكبة اللحم	

Lahmajune



Soujouk Fekhara



Havgitov Basterma



Gdzou Patates



Printzov Keufte



Hot Mezze

مقبلات ساخنة

Lahmajune 210
Spiced ground beef on a thin crispy dough

لحم بعجين أرمني
لحم مفروم بالعجين مع معجون الفلفل
والطماطم والتوابل الأرمنية



Printzov Keufte 325
Crispy rice patties filled with meat and pine seeds

برينتزوف كوفتي
كبة أرز محشوة باللحمة والصنوبر



Gdzou Patates 160
Fried potatoes with spices, lemon and coriander

كدزو بطاطس
بطاطا مقلية مع حرّ، حامض، وكزبرة



Sou Beureg 520
Layered pastry with three cheeses and parsley

سوبورك
رقائق العجين مع ثلاث أنواع من الجبنة
والبيقدونس



Missov Keufte 300
Crispy kebbe filled with ghima and pine seeds

ميسوف كوفته
كبة محشوة باللحمة والصنوبر



Madzounov Keufte 300
Warm kebbe with cool yoghurt

مادزونوف كوفته
كبة ساخنة باللبن البراد



Fishna Keufte 350
Meat patties with wild cherries and yoghurt

فيشني كوفتي
كبة محشوة بالكرز البري مع اللبن



Fishna Rass Asfour 730
Meat patties with wild cherries, in a yoghurt dip

فيشني راس عصفور
قطع لحم مع صلصة الكرز البري



Soujouk Fekhara 320
Spicy sausages with tomato

سجق فخارة
سجق مع بندورة



Soujouk Hats 300
Spicy sausage rolled in thin crispy bread with yoghurt dip

سجق هاتس
أصابع سجق مشوية بالخبز المرقوق مع اللبن



Imam Bayaldi 325
Aubergine, slow-cooked pulled beef, tomato, onion, garlic and chickpeas with yogurt

إمام بايلدي
باذنجان، لحم ألبقر المطبوخ ببطء، بندورة
بصل، توم وحمص مع اللبن



El Beureg 290
Fried cheese dumplings

البورك
سمبوسك محشوة بالجبنة



Havgitov Basterma 325
Armenian tonir bread with thin cured beef slices topped with quail eggs

هافكيتوف بسترما
شرائح بسترما على خبز أرمني أصيل مع بيض قُرّي



Hamegh Seroung



Fishna Kebab



Mante



Kebab Mayrig



Main Dishes

أطباق رئيسية

Mante	495	مانتي	  
Crispy beef dumplings, warm tomato sauce, and cool yoghurt		عجينة محشوة باللحمة مع صلصة البندورة و اللبن البارد	
Spanakhov Mante	400	سباناخوف مانتى	  
Crispy spinach dumplings, warm tomato sauce, and cool yoghurt		عجينة محشوة بالسبانخ مع صلصة البندورة و اللبن البارد	
Vartouhie's Sarma	650	فارتوهي سارما	  
Vine leaves fingers, lamb chops		أصابع ورق عريش مع ريش غنم	
Hamegh Seroung (to share)	1,075	هاميغ سيرونغ	    
Slow cooked lamb shank, frike		ساق خروف مع فريكة	
Havi Prints	640	هافي برنتس	   
Grilled chicken kabssa with nuts		كبسة دجاج مشوي مع المكسرات	
Fishna Kebab	900	فيشنى كباب	   
Grilled minced beef, sour cherries		كباب مشوي مع الكرز البري	
Tika Kebab	650	تيكا كباب	    
Grilled marinated beef chunks		ققطع لحم بقري مشوي	
Havi Kebab	410	هافي كباب	   
Grilled marinated chicken skewers		شيش طاووق مشوي	
Kebab Mayrig	480	كباب مايريغ	   
Grilled minced beef on a bed of grilled vegetables and cool yoghurt		كباب مشوي مع الخضر المشوية و اللبن البارد	
Ourfa Kebab	495	أورفا كباب	   
Grilled minced beef and aubergine slowly simmered in the oven		كباب مشوي مع الباذنجان	
Gidronov Djoud	475	غيدرونوف دجود	   
Slow cooked baby chicken with lemon confit		قطع دجاج مشوي مع الحامض كونفيت	
Mixed Grill	690	مشاوي مشكّلة	    
Kabab, havi Kabab, tika kabab, cutlet		كباب مشوي, لحم مشوي, طاووق و ريش مشوية	
Cutlets	1,150	كاستاليتا	   
Four grilled cutlets with biwaz, baby potatoes and grilled tomatoes		ريش غنم مشوية مع سلطة البيواز و البندورة المشوية	
Kebab	435	كباب	   
Grilled kebab with biwaz and grilled tomatoes		كباب مشوي مع سلطة البيواز و البندورة المشوية	
Mayrig Sea-bass	805	سمك اللقز	 
Sea-bass fish marinated the Mayrig way		متبل على الطريقة الأرمنية	
Grilled Shrimps	980	روبيان مشوي	 

Tabbouleh



Salad Selection

Fatte

Fatet Ghima	360
Spiced meat in pomegranate molasses, with yogurt and crispy bread	
Fatet Soujouk	330
Slices of Armenian sausage in Mayrig's special sauce with yoghurt and crispy bread	
Fatet Shrimps	380
Grilled shrimps n Mayrig's special sauce with yoghurt and crispy bread	

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	90
Mixed Pickles	105
Grilled Vegetables	105
White Rice	105
Frike	140
Yoghurt	60

أطباق جانبية

بطاطا مقلية	  
كبيس مشكل	  
خضار مشوية	  
أرز أبيض	  
فريكة	  
زبادي	  

Mayrig Special Beverages

Ayran	120
Homemade lemonade	120
Minted lemonade	120
Pink lemonade	120
Basil lemonade	120
Homemade iced tea	120
Peach iced tea	120
Mayrig tea	140
White coffee	80
Sahlab	95

مشروبات مايريك الخاصة

لبن عيران
ليموناضة
ليموناضة مع نعناع
ليموناضة مع ورد
ليموناضة مع حبق
شاي مثلج
شاي مثلج بالدراق
شاي مايريغ
قهوة بيضاء
سحلب



Desserts

Banirov Maamoul	315
Hot cheese maamoul, homemade rose jam	
Sare Bourma	325
Trio of Armenian bakhlava: pistachio, walnut, bitter orange	
Sultani Anoush	290
Milk pudding with apricot coulis, pistachios	
Aintabi Housher	395
Pistachio tart with fresh cream and seasonal fruits	
Manoushagi	280
Chocolate fondant with carob molasses	
Kaymakle	195
Apricots stuffed with fresh cream	
Ice cream selection	290
Selection of three flavors of your choice	
M de Mama	270
Lemon zest chocolate cake	

حلويات

بانيروف معمول	   
معمول بالجينة الساخن مع مربى الورد	
ساري بورما	   
ثلاثة أنواع بقلادة: فستق، جوز وابوصفير	
سلطاني انوش	    
قشطلية بالمشمش والفسق	
أينتابي هوشير	   
تارت فستق مع قشطة وفاكهة موسمية	
مانوشاكي	   
فوندان شوكولا مع دبس الخروب	
كايماكلي	   
مشمش محشو بالقشطة	
تشكيلة آيس كريم	  
تشكيلة من ثلاث نكهات آيس كريم	
م دو ماما	   
كيك الشوكولا وبرش الحامض	



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