







mayrig

Cairo

Soup

شوربة



























-    **Havi Soup** 130
Chicken soup
-    **Vospi Soup** 90
Lentil soup

هافي سوب
شوربة الدجاج

فوسبي سوب
شوربة العدس

Salads

سلطات

-   **Itch** 110
Bulgur, tomato, sun-dried pepper paste
-     **Zeitoun Salad** 140
Green olives, tomato, walnuts, sun-dried pepper paste
-     **Sempougui Salad** 150
Grilled aubergine, tomato, onion, parsley
-     **Vospi Salad** 130
Dark lentils, coriander, pomegranate molasses, lemon, olive oil
-     **Zaatari Salad** seasonal 120
Mediterranean oregano, tomato, onion, pomegranate molasses
-     **Tabboule** 100
Parsley, mint, bulgur, tomato, onion, lemon, olive oil
-    **Fattouch** 100
Lebanese salad specialty with pomegranate molasses
-  **Salad Selection** 300
A degustation of Mayrig salads

إيتش
برغل، بندورة، رب الحرّ

زيتون سلاد
زيتون أخضر، بندورة، بصل، زيت زيتون ومعجون الفلفل

سمبوكي سلاد
بادنجان مشوي، بندورة، بصل، بقدونس

فوسبي سلاد
عدس، كزبرة، دبس الرمان، حامض، زيت الزيتون

زعتري سلاد موسمية
زعتري برّي مع مكعبات البندورة والبصل بصلصة دبس الرمان

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

فتوش
سلطة الفتوش اللبنانية بدبس الرمان

تشكيلة سلطات
تشكيلة من سلطات مايرغ

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

Tabboule





Zaatar Salad



Salad Selection



Cold Appetizers

	Hummus Chickpeas and tahini dip	80
	Hummus Mayrig Chickpeas dip with soujouk or basterma or muhamara or meat	230
	Mutabal Grilled aubergine puree with tahini dip	90
	Muhamara Aleppo pepper dip with walnuts and olive oil	140
	Mayrig Roti Minced beef roll with muhamara	230
	Madzounov Dolma Aubergines filled with rice and spices with yoghurt	180
	Pandjarov Sarma Swiss chard triangles filled with rice and walnuts	150
	Sempougui Roll Aubergine rolls with yoghurt, almonds and dill	165
	Vospov Keufte Lentil and bulgur patties and a fresh tomato dip	120
	Tchi Keufte Armenian raw meat patties with bulgur and pepper paste with a dip of grilled spiced meat	200
	Mayrig Keufte Potato and bulgur patties with pepper paste with a caramelized onion dip	120
	Mayrig Selection Selection of vospov keufte, tchi keufte and Mayrig keufte	270

مقبلات باردة

	حمص حمص بالطحينة
	حمص مايريج حمص مع سجق أو بسترما أو محمّرة أو لحم
	متبل باذنجان بالطحينة
	محمرة رب الحرّ، 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 الحرّ مع صلصة اللحم المطبوخ
	مايريج كوفتي كبة بطاطا بالبرغل مع صلصة البصل المطبوخ
	تشكيلة مايريج تشكيلة من كبة العدس، كبة البطاطا وكبة اللحم

Madzounov Dolma



Pandjarov Sarma



Hummus Basterma



Mayrig Selection

Sempougui Roll



Fishna Keufte



Halebi Roti



Lahmajune



Soujouk Fekhara



Havgitov Basterma















































Gdzou Patates



Printzov Keufte



Hot Mezze

-     **Biberov Hats** 100
Pepper paste, walnuts and cheese on a thin crispy dough
-    **Lahmajune** 140
Spiced ground beef on a thin crispy dough
-      **Printzov Keufte** 200
Crispy rice patties filled with meat and pine seeds
-    **Gdzou Patates** 100
Fried potatoes with spices, lemon and coriander
-     **Missov Keufte** 190
Crispy kebbe filled with ghima and pine seeds
-      **Madzounov Keufte** 210
Warm kebbe with cool yoghurt
-    **Fishna Keufte** 240
Meat patties with wild cherries and yoghurt
-     **Soujouk Fekhara** 190
Spicy sausages with tomato
-    **Soujouk Hats** 195
Spicy sausage rolled in thin crispy bread with yoghurt dip
-    **Imam Bayaldi** 220
Aubergine, slow-cooked pulled beef, tomato, onion, garlic and chickpeas with yogurt
-    **El Beureg** 190
Fried cheese dumplings
-     **Havgitov Basterma** 220
Armenian tonir bread with thin cured beef slices topped with quail eggs

Fatte

-    **Fatet Ghima** 165
Spiced meat in pomegranate molasses, with yoghurt and crispy bread
-    **Fatet Soujouk** 160
Slices of Armenian sausage in Mayrig's special sauce with yoghurt and crispy bread
-   **Fatet Shrimps** 210
Grilled shrimps n Mayrig's special sauce with yoghurt and crispy bread

مقבלات 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
- ميسوف كوفته**
كبة محشوة باللحمة والصنوبر
- مادزونوف كوفته**
كبة ساخنة باللبن البارد
- فيشني كوفتي**
كبة محشوة بالكرز البري مع اللبن
- 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**
شرايح بسترما على خبز أرمني أصيل مع بيض فري
- فتة**
- فتة غيما**
فتة لحم مفروم مع دبس الرمان باللبن
- فتة سجق**
فتة سجق مع صلصة مايريك باللبن
- فتة قريديس**
فتة قريديس مع صلصة مايريك باللبن

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

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

Hamegh Seroung



Fishna Kebab























































Mante



Kebab Mayrig



Main Dishes

-    **Mante** 360
Crispy beef dumplings, warm tomato sauce, and cool yoghurt
-    **Spanakhov Mante** 320
Crispy spinach dumplings, warm tomato sauce, and cool yoghurt
-    **Vartouhie's Sarma** 440
Vine leaves fingers, lamb chops
-      **Hamegh Seroung** 665
Slow cooked lamb shank, frike
-     **Havi Prints** 340
Grilled chicken kabssa with nuts
-     **Fishna Kebab** 430
Grilled minced beef, sour cherries
-      **Tika Kebab** 410
Grilled marinated baby veal chunks
-     **Havi Kebab** 250
Grilled marinated chicken skewers
-     **Kebab Mayrig** 330
Grilled minced beef on a bed of grilled vegetables and cool yoghurt
-     **Ourfa Kebab** 330
Grilled minced beef and aubergine slowly simmered in the oven
-     **Gidronov Djoud** 310
Slow cooked baby chicken with lemon confit
- Mixed Grill** 430
Kabab, havi Kabab, tika kabab, cutlet
-      **Cutlets** 440
Four grilled cutlets with biwaz and grilled tomatoes
-     **Kebab** 270
Grilled kebab with biwaz and grilled tomatoes

أطباق رئيسية



- مانتي**
عجينة محشوة باللحمة مع صلصة البندورة و اللبن البارد
- سباناخوف مانتي**
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
- فيشني كباب**
كباب مشوي مع الكرز البري
- تيكا كباب**
ققطع لحم عجل مشوي
- هافي كباب**
شيش طاووق مشوي
- كباب مايريغ**
كباب مشوي مع الخضار المشوية و اللبن البارد
- أورفا كباب**
كباب مشوي مع الباذنجان
- غيدرونوف دجود**
قطع 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

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









الأسعار بالجنيه المصري وتشمل 12% رسوم الخدمة و 14% ضريبة على القيمة المضافة



Side Orders

-  **Fries** 65
-  **Mixed Pickles** 60
-  **Grilled Vegetables** 70

Desserts

-  **Banirrov Maamoul** 250
Hot cheese maamoul, homemade rose jam
-  **Sare Bourma** 250
Trio of Armenian bakhlava: pistachio, walnut, bitter orange
-  **Sultani Anoush** 250
Milk pudding with apricot coulis, pistachios
-  **Aintabi Housher** 280
Pistachio tart with fresh cream and seasonal fruits
-  **Manoushagi** 230
Chocolate fondant with carob molasses
-  **Kaymakle** 140
Apricots stuffed with fresh cream
-  **Ice cream selection** 160
Selection of three flavors of your choice
-  **M de Mama** 160
Lemon zest chocolate cake

Mayrig Special Beverages

- Ayran 70
- Homemade lemonade 70
- Minted lemonade 70
- Pink lemonade 70
- Basil lemonade 70
- Homemade iced tea 75
- Peach iced tea 75



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.

أطباق جانبية

بطاطا مقلية

كبيس مشكل

خضار مشوية

حلويات

بانيرروف معمول

معمول بالجينة الساخن مع مربى الورد

ساري بورما

ثلاثة أنواع بقلالة: فستق، جوز وابوصفير

سلطاني انوش

قشطلية بالمشمش والفسق

أينتابي هوشير

تارت فستق مع قشطة وفاكهة موسمية

مانوشاكي

فوندان شوكولا مع دبس الخروب

كايمكلي

مشمش محشو بالقشطة

تشكيلة آيس كريم

تشكيلة من ثلاث نكهات آيس كريم

م دو ماما

كيك الشوكولا وبرش الحامض

مشروبات مايريك الخاصة

عيران

ليموناضة

ليموناضة مع نعناع

ليموناضة مع ورد

ليموناضة مع حبق

شاي مثلج

شاي مثلج بالدراق





@mayrigcairo