



**“Sahteyn Ala Albak”
From Sabaya**

Prepare to immerse yourself in the rich flavors and warm hospitality of the region at Sabaya By The Nile.

Inspired by the culinary traditions of Lebanon and Egypt, our menu brings together beloved classics and authentic flavors from both cuisines, served in a relaxed setting overlooking the Nile.

Begin your journey with a selection of hot and cold Lebanese mezze, including favorites such as tabbouleh, hummus, muhammara and fattoush, complemented by freshly baked bread. Continue with succulent grills, flavorful kebabs, marinated seafood and a selection of signature dishes prepared with traditional spices and ingredients.

Alongside our Lebanese favorites, discover a selection of Egyptian specialties celebrating the comforting flavors of local cuisine and Egypt's rich culinary heritage.

Complete your experience with our tempting desserts, from traditional Lebanese sweets to much-loved Egyptian creations, accompanied by our selection of beverages.

At Sabaya, Lebanese hospitality meets the warmth of Egyptian tradition, creating a dining experience made for sharing and memorable moments by the Nile.

We invite you to discover the flavors of Lebanon and Egypt at Sabaya.

**"صحتين ع قلبك"
من صبايا**

استعدوا للاستمتاع بتجربة غنية بالنكهات وكرم الضيافة في صبايا على ضفاف النيل.

تجمع قائمتنا بين أصالة المطبخ اللبناني والمطبخ المصري، لتقدم مجموعة من الأطباق المحبوبة والنكهات التقليدية من كلا المطبخين، في أجواء مميزة وإطلالة ساحرة على النيل.

ابدأوا تجربتكم بتشكيلة من المازة اللبنانية الساخنة والباردة، مثل التبولة والحمص والمجمرة والفتوش، إلى جانب الخبز الطازج. واستمتعوا بعدها بتشكيلة من المشاوي والكباب والمأكولات البحرية المتبلّة، بالإضافة إلى أطباقنا المميزة المحضرة بالتوابل والمكونات الأصيلة.

وإلى جانب الأطباق اللبنانية، نقدم لكم مجموعة مختارة من الأطباق المصرية الأصيلة التي تحتفي بالنكهات المحلية وتراث المطبخ المصري العريق.

واختتموا تجربتكم بتشكيلة شهية من الحلويات اللبنانية والمصرية التقليدية، مع مجموعة متنوعة من المشروبات.

في صبايا، يلتقي كرم الضيافة اللبنانية بدفء التقاليد المصرية، لنقدم لكم تجربة مميزة للمشاركة والاستمتاع بأجمل اللحظات على ضفاف النيل.

ندعوكم لاكتشاف نكهات لبنان ومصر في صبايا.

Sabaya



SOUP

الشوربة

TROTTER SOUP



Slow-braised beef, perfumed with cumin, Coriander, herbs, butter and cream

شوربة الكوارع
كوارع بغري مع الكمون، الكزبرة، الأعشاب الطازجة وكريمة بالزبدة

525 LE

CHICKEN VEGETABLE SOUP



Chicken breast with vegetables in cream broth, black pepper

شوربة الدجاج بالخضروات

صدر دجاج بالكريمة مع خضروات طازجة متبلة بالفلفل الأسود

350 LE

EGYPTIAN LENTIL SOUP



Traditional lentil velouté with potato and carrot, aromatic with cumin, butter and lemon

شوربة العدس المصرية

عدس أصفر مع بطاطس وجزر، كمون وليمون مع الخبز المحمص

330 LE

COLD MEZZA

المزات الباردة

FATTOUSH SALAD



Crispy seasonal vegetables with crispy toast, sumac and pomegranate vinaigrette

سلطة فتوش

خضروات موسمية طازجة مع خبز عربي محمص، متبلة بالسماق و دبس الرمان

325 LE

TABBOULEH SALAD



Parsley with bulgur wheat, tomato and mint, dressed with lemon and olive oil

سلطة تبولة

بقونس مفروم ناعم مع البرغل والطماطم والنعناع، متبل بعصير الليمون وزيت الزيتون .

300 LE

BALADI SALAD



Egyptian salad of cucumber, tomato, radish and fresh herbs in lemon dressing

سلطة بلدي

سلطة مصرية تقليدية من الخيار والطماطم والفجل، والأعشاب الطازجة متبلة بعصير الليمون

300 LE

KEY

الأنثاق

المستدامة

Vegan

الأنثاق

النباتية

Vegetarian

خالٍ من

الغلوتين

Gluten Free

محتواها

بيض

Contains Eggs

محتواها

لحم بقر

Contains Beef

محتواها

مأكولات بحرية

Contains Seafood

محتواها

مكسرات

Contains Nuts

محتواها

اللاكتوز

Lactose Free

مفتاح الرموز

لبن

Dairy

All prices are in Egyptian Pounds & are subject to 12% service charge & all applicable taxes
"Kindly inform your waiter if you are allergic to any type of food."

الرجاء إعلام النادل إذا كان لديك حساسية من بعض الأطعمة
جميع الأسعار بالجنية المصري بالإضافة إلى ١٢٪ خدمة وجميع الضرائب المقررة.



COLD MEZZAH

المزات الباردة

VINE LEAVES WITH OIL



Vine leaves stuffed with Egyptian rice, fresh herbs, tomato and olive oil

ورق عنب بالزيت

محشو بالدرز المتبل

330 LE

MUHAMMARA



Roasted red pepper and walnut purée blended with pomegranate molasses

فلفل أحمر مشوي مع عين الجمل، دبس الرمان المدخن والتوابل الخفيفة

390 LE

SPICY CHEESE & TOMATO



Warm cheddar with tomato and red chilli, enriched with fresh cream and parsley

جبنة حارة بالطماطم

جبنة شيدر مع طماطم وفلفل أحمر حار، كريمه طازجة وبقدونس طازج

350 LE

MOUSSAKA



Layered aubergine and potato baked with tomato and herb sauce

مسقعة

طبقات من الباذنجان والبطاطس المخبوزة مع صلصة طماطم متبلة بالأعشاب

320 LE

RAHIB SALAD



Aubergine with roasted peppers, tomato fresh herbs, lemon and extra virgin olive oil

سلطة الراهب

باذنجان مشوي على الفحم مع فلفل مشوي، طماطم وأعشاب طازجة، متبل بعصير الليمون وزيت الزيتون

310 LE

LABNEH WITH GARLIC

Strained yoghurt with roasted garlic, served with olive oil and za'atar

لبنة بالثوم

لبنة متبلة بالثوم المشوي، زيت الزيتون والزعتر

330 LE

MUTABBAL

Creamy aubergine, tahini dip with garlic and lemon, garnished with pomegranate seeds

متبل

باذنجان مشوي بالكريمة، الطحينة، الثوم والليمون مزين بالرمان

320 LE

KEY



Vegan



Vegetarian



Gluten Free



Contains Eggs



Contains Beef



Contains Seafood



Contains Nuts



Lactose Free



Dairy

مفتاح الرموز

All prices are in Egyptian Pounds & are subject to 12% service charge & all applicable taxes
"Kindly inform your waiter if you are allergic to any type of food."

الرجاء اعلام النادل إذا كان لديكم حساسية من بعض الأطعمة
جميع الأسعار بالجنية المصري بالإضافة إلى ١٢٪ خدمة وجميع الضرائب المقررة.



COLD MEZZAH

المزات الباردة

HUMMUS WITH TAHINI



Chickpea puree blended with tahini, lemon and olive oil

حمص بالطحينة

حمص ممزوج بالطحينة عصير الليمون و زيت الزيتون

320 LE

HUMMUS BEIRUTY WITH TOMATO



Classic Beirut-style hummus topped with fresh diced tomato, parsley and chilli oil

حمص بيروتى بالطماطم

حمص على الطريقة البيروتية مع مكعبات طماطم طازجة، بقونس و رشة من زيت الفلفل الحار

320 LE

LABNEH BALLS



Labneh balls coated with sumac, wild thyme and dried mint

كرات اللبنة

كرات لبنة مشكلة يدويًا مع السماق، الزعر البري والنعناع المجفف

320 LE

HOT MEZZAH

المزات الساخنة

ALEXANDRIAN SAUSAGE

Spiced beef sausage in the tradition of Alexandria, pan-fried served with grilled peppers and a touch of harissa

سجق إسكندراني

سجق بقري متبل على الطريقة الإسكندرانية، يقدم مع الفلفل المشوي

430 LE

ALEXANDRIAN LIVER

Tender calf's liver flash with peppers, garlic and cumin in Alexandrian style

كبدة إسكندراني

كبدة طرية تُطهى سريعًا مع الفلفل والثوم والكُمون على الطريقة الإسكندرانية الأصيلة

415 LE

HAWAWSHI

Hand-minced spiced beef encased in crisp baked dough Lebanon's beloved stuffed flatbread

حواوشي

لحم بقري مفروم ومتبل محشو مع الخبز البلدي

495 LE

KEY

الأنطاك

المستدامة

Vegan

الأنطاك

النباتية

Vegetarian

خالٍ من

الغلوتين

Gluten Free

محتواها

بيض

Contains Eggs

محتواها

لحم بقري

Contains Beef

محتواها

مأكولات بحرية

Contains Seafood

محتواها

مكسرات

Contains Nuts

محتواها

خالٍ من

اللاكتوز

Lactose Free

مفتاح الرموز

محتواها

لبن

Dairy

All prices are in Egyptian Pounds & are subject to 12% service charge & all applicable taxes

"Kindly inform your waiter if you are allergic to any type of food."

الرجاء اعلام النادل إذا كان لديكم حساسية من بعض الأطعمة
جميع الأسعار بالجنية المصري بالإضافة إلى ١٢٪ خدمة وجميع الضرائب المقررة.



HOT MEZZAH

المزات الساخنة

MOMBAR

Traditional Egyptian lamb sausage stuffed with seasoned rice and herbs



ممبار

ممبار مصري تقليدي محشو بالأرز المتبل والأعشاب

445 LE

HUMMUS AWARMA

Hummus topped with crispy cured lamb, toasted pine nuts and clarified butter



حمص بالأوارما

حمص مع لحم ضأن محفوظ (أوارما) مقرمش مع الصنوبر المحمص والزبدة

435 LE

CHICKEN LIVER

Pan-seared chicken livers with onion pepper, deglazed with pomegranate molasses



كبد دجاج

كبد دجاج محمرة مع البصل والفلفل و دبس الرمان

355 LE

POTATO MFARAKEH

Sautéed potatoes, caramelised onions and minced meat, with fresh coriander and lemon



بطاطا مفركة

بطاطس مشوطة مع بصل مكرومل ولحم مفروم بالكزبرة الطازجة وعصرة من الليمون

495 LE

MAKANEK WITH GARLIC & CORIANDER

Lebanese sausages sautéed with garlic, fresh coriander and lemon



مقانيق بالثوم والكزبرة

مقانيق لبنانية صغيرة تُقلى مع الثوم والكزبرة الطازجة تقدم مع عصرة ليمون

375 LE

KIBBEH HALABIYA

Hand-crafted bulgur wheat shells filled with spiced minced lamb and pine nuts from the Aleppo tradition

كبة حلبية

أقراص كبة محشوة بلحم الضأن المفروم والمتبل مع الصنوبر على الطريقة الحلبية الأصيلة

565 LE

KEY



Vegan



Vegetarian



Gluten Free



Contains Eggs



Contains Beef



Contains Seafood



Contains Nuts



Lactose Free



Dairy

مفتاح الرموز

All prices are in Egyptian Pounds & are subject to 12% service charge & all applicable taxes
"Kindly inform your waiter if you are allergic to any type of food."

الرجاء إعلام النادل إذا كان لديك حساسية من بعض الأطعمة
جميع الأسعار بالجنية المصري بالإضافة إلى ١٢٪ خدمة وجميع الضرائب المقررة.



HOT MEZZAH

المزات الساخنة

BATATA HARRA



Crispy cubed potatoes tossed with chilli, garlic and fresh coriander.

بطاطا حارة

مكعبات بطاطس مقلية ومقرمشة مع الفلفل الحار والثوم والكزبرة الطازجة

3 0 5 L E

GRILLED HALLOUMI CHEESE



Grilled Cypriot halloumi with cherry tomato, fresh mint and lemon.

جبنة حلوم مشوية

جبنة حلوم مشوية تقدم مع طماطم شيري ونعناع طازج وشرائح الليمون.

4 3 0 L E

CHEESE & PASTRAMI ROLLS



Crispy pastry rolls filled with melted cheese and sliced pastrami

لفائف الجبن والبسطرمة

رقائق عجين مقلية محشوة بالجبن والبسطرمة

4 3 0 L E

SAMBOUSEK CHEESE



Half-moon pastry filled with white cheese, lightly spiced and fried

سمبوسك جبنة

محشوة بالجبنة البيضاء الطازجة والمتبلة مقلية

3 2 0 L E

BEEF SAMBOUSEK



Half-moon pastry enclosing seasoned minced beef with onion and pine nuts, fried until crisp

سمبوسك لحم

محشوة باللحم البقري المفروم والمتبل مع البصل والصنوبر

3 2 0 L E

KEY



النباتية

Vegan



النباتية

Vegetarian



خالي من الغلوتين

Gluten Free



محتواها بيض

Contains Eggs



محتواها لحم بقري

Contains Beef



محتواها مأكولات بحرية

Contains Seafood



محتواها مكسرات

Contains Nuts



محتواها لبن

Dairy

مفتاح الرموز

All prices are in Egyptian Pounds & are subject to 12% service charge & all applicable taxes
"Kindly inform your waiter if you are allergic to any type of food."

الرجاء اعلام النادل اذا كان لديك حساسية من بعض الأطعمة
جميع الأسعار بالجنية المصري بالإضافة إلى ١٢٪ خدمة وجميع الضرائب المقررة.



FROM THE OVEN

من الفرن

MANAKISH CHEESE



With halloumi cheese

مناقيش جبنة

مغطى بجبن هالومي

325 LE

MANAKISH ZAATAR



With wild thyme, sumac and sesame blended in olive oil

مناقيش زعتر

خليط الزعتر البري والسماق والسمسم مع زيت الزيتون

325 LE

MANAKISH CHEESE & SOJOK



With melted cheese and spicy Armenian sojok sausage

مناقيش بالجبنة والسجق

مع الجبن الذائب والسجق الأرمني المتبل

350 LE

MANAKISH MUHAMMARA



With toasted walnut and roasted red pepper purée, laced with pomegranate molasses

مناقيش محمرة

مع عين جمل فلفل أحمر روستو مع دبس الرمان

355 LE

LAHM BIL AJEEN



Paper-thin dough topped with spiced ground beef, tomato and sweet pepper, stone-baked

لحم بعجين

عجين رقيق مغطى بخليط متبل من اللحم البقري، المفروم والطماطم والفلفل الحلو و مخبوز في فرن حجري

350 LE

KEY

مفتاح الرموز



الأطباق
المستدامة
Vegan



الأطباق
النباتية
Vegetarian



خالٍ من
الغلوتين
Gluten
Free



محتواها
بيض
Contains
Eggs



محتواها
لحم بقري
Contains
Beef



محتواها
مأكولات بحرية
Contains
Seafood



محتواها
مكسرات
Contains
Nuts



خالٍ من
اللاكتوز
Lactose
Free



محتواها
لبن
Dairy

All prices are in Egyptian Pounds & are subject to 12% service charge & all applicable taxes
"Kindly inform your waiter if you are allergic to any type of food."

الرجاء إعلام النادل إذا كان لديكم حساسية من بعض الأطعمة
جميع الأسعار بالجنية المصري بالإضافة إلى ١٢٪ خدمة وجميع الضرائب المقررة.



MAIN COURSE

الأطباق الرئيسية

SPICY FISH (SAMAKA HARRA)



Whole sea bass marinated in chilli, garlic and coriander, oven-roasted and served with vermicelli rice.

695 LE

سمكة حارة

قاروص كامل متبل بصلصة شامية حارة من الفلفل والثوم والكزبرة، يُشوى في الفرن وتقدم مع أرز بالشعيرية

GRATINATED SEAFOOD THERMIDOR

Market-fresh mixed seafood in a classic thermidor sauce, gratin-finished with emmental cheese

1235 LE

مأكولات بحرية ثيرميدور جراتان

تشكيلة من المأكولات البحرية الطازجة في صلصة ثيرميدور الكلاسيكية تغطي بجبن الإمنتال

Grilled SALMON



Served with rice and vegetable

1235 LE

سلمون مشوي

شريحة سلمون مشوية تُقدّم مع الأرز والخضروات الموسمية

ALEXANDRIAN SHRIMP



Sautéed tiger prawns in the bold Alexandrian style tomato, pepper, garlic and spices, served sizzling

1515 LE

جمبري إسكندراني

جمبري تابجر مشوح على الطريقة الإسكندرانية مع الطماطم والفلفل والثوم والتوابل

ROASTED HALF CHICKEN



Lebanese-spiced half chicken, slow-roasted until golden and tender

695 LE

نصف دجاجة مشوية

نصف دجاجة متبلة بالتوابل اللبنانية

SHISH TAWOOK

Yoghurt-marinated chicken, grilled on skewers with vegetables.

610 LE

شيش طاووق

قطع صدور دجاج متبلة بالزبادي، الثوم والليمون على أسياخ مع خضروات مشوية

CHICKEN SHAWERMA

Slow-roisserie marinated chicken, served with garlic sauce, pickles and warm flatbread.

595 LE

شاورما دجاج

دجاج متبل يُشوى ببطء على السيخ ويُقدم مع صلصة الثوم والمخلل والخبز الطازج

KEY

الأطباق

المستدامة

Vegan

الأطباق

النباتية

Vegetarian

خالي من

الغلوتين

Gluten Free

محتواها

بيض

Contains Eggs

محتواها

لحم بقر

Contains Beef

محتواها

مأكولات بحرية

Contains Seafood

محتواها

مكسرات

Contains Nuts

مفتاح الرموز

خالي من

اللاكتوز

Lactose Free

محتواها

لبن

Dairy

All prices are in Egyptian Pounds & are subject to 12% service charge & all applicable taxes
"Kindly inform your waiter if you are allergic to any type of food."

الرجاء إعلام النادل إذا كان لديك حساسية من بعض الأطعمة
جميع الأسعار بالجنية المصري بالإضافة إلى ١٢٪ خدمة وجميع الضرائب المقررة.



MAIN COURSE

الأطباق الرئيسية

BEEF SHAWERMA



Seasoned prime beef strips slow-roasted on the spit, served with tahini, pickles and fresh bread.

685 LE

شاورما لحم بقرى

شرائح لحم بقرى فاخرة متبلّة، تُقدّم مع الطحينة والمخلل والخبز الطازج

VINE LEAVES TAGIN WITH KAWAREA



A slow-baked tagine of stuffed vine leaves and beef tendons braised in a rich tomato and herb sauce

635 LE

طاجن ورق عنب بالكوارع

طاجن مطهو ببطء من ورق العنب المحشي، وأوتار لحم البقر (الكوارع)، في صلصة غنية بالطماطم والأعشاب

FATTAH MOZA



Braised lamb shank with crispy bread, Egyptian rice, tomato-garlic and yoghurt sauces, topped with fried onions.

695 LE

فتة موزة

موزة ضأن تقدم فوق طبقة من الخبز، المحمص، أرز مصري موص طماطم بالتوم، صلصة زبادي و بصل مقلي

GRILLED KOFTA KHESHKHASH



Minced lamb kofta grilled over charcoal, seasoned with Levantine spices

765 LE

كفتة خشخاش مشوية

كفتة لحم ضأن مفروم مشوية، على الفحم مع التوابل الشامية

GRILLED LAMB CHOPS



Marinated in garlic and herbs, grilled to pink perfection over live coals

1570 LE

ريش ضأن مشوية

ريش ضأن متبلّة بالتوم والأعشاب، تُشوى على الفحم إلى درجة النضج المثالية

GRILLED VEAL KEBAB



Marinated and grilled with pepper and onion over charcoal

1305 LE

كباب بتلو مشوي

قطع من لحم البتلو المتبل مشوية، على الفحم مع الفلفل والبصل

MIX GRILL



Charcoal-grilled kofta, shish tawook, kebab and lamb chops, served with grilled vegetables.

1230 LE

مشاوي مشكلة

كفتة، شيش طاووق، ريش ضأن، وكباب يقدم مع خضروات مشوية

KEY



Vegan



Vegetarian



Gluten Free



Contains Eggs



Contains Beef



Contains Seafood



Contains Nuts



Lactose Free



Dairy

مفتاح الرموز

All prices are in Egyptian Pounds & are subject to 12% service charge & all applicable taxes
"Kindly inform your waiter if you are allergic to any type of food."

الرجاء إعلام النادل إذا كان لديكم حساسية من بعض الأطعمة
جميع الأسعار بالجنية المصري بالإضافة إلى ١٢٪ خدمة وجميع الضرائب المقررة.



MAIN Course

الأطباق الرئيسية

GRILLED TARB

Minced lamb kofta grilled over charcoal, with authentic spices



765 LE

طرب مشوي

كفتة ضأن متبل بالتوابل الشامية ، ومشوى على الفحم

STUFFED PIGEON (PAIR)

Whole squab stuffed with aromatic freekeh rice and pine nuts, roasted to a deep mahogany glaze



915 LE

حمام محشي

زوج من الحمام المحشي بالفريك والصنوبر

OKRA TAGINE WITH LAMB

Tender lamb with fresh okra and tomato in a tagine, with coriander and seven spices served with white rice

1015 LE

طاجن بامية باللحم الضأن

لحم ضأن مطهو مع البامية الطازجة والطماطم في طاجن متبل بالكزبرة وبهارات مشكلة يقدم مع أرز أبيض

FATTEH CHICKEN AND HOMMOS

Braised chicken layered with cubes bread, rice, hommos and yoghurt sauce



595 LE

فتة الدجاج والحمص

دجاج مطهو يقدم مع مكعبات الخبز المحمص والأرز مغطى بصلصة الزبادي والحمص

MOLOKHIA WITH CHICKEN

Molokhia leaves served with vermicelli rice

715 LE

ملوخية بالدجاج

ملوخية مصرية تقدم مع أرز بالشعرية

ROZ MOAMER WITH PIGEON

Whole pigeon with butter-enriched baked rice, veal stock and warm spices

945 LE

أرز معمّر بالحمام

حمامة كاملة مع أرز معمّر بالزبدة ومرق البتلو والتوابل الشرقية

LABAN EMOH

Braised veal cubes in yoghurt sauce, topped with almonds and mint butter, served with vermicelli rice.

1005 LE

لبن امة

مكعبات من لحم البتلو في صلصة زبادي كريمة مع شرائح اللوز المحمص، ثوم كزبرة و زبدة التنعاع المجفف

VEAL TAGEN WITH ORZO

Orzo pasta with vegetables topped with shredded veal

985 LE

لسان عصفور بالبتلو

لسان عصفور مع الخضروات يقدم مع شرائح لحم بتلو

KEY

الأنبات

المستدامة

Vegan

الأنبات

النباتية

Vegetarian

خالي من

الغلوتين

Gluten Free

محتواها

بيض

Contains Eggs

محتواها

لحم بقري

Contains Beef

محتواها

ماكولات بحرية

Contains Seafood

محتواها

مكسرات

Contains Nuts

مفتاح الرموز

خالي من

اللاكتوز

Lactose Free

محتواها

لبن

Dairy

All prices are in Egyptian Pounds & are subject to 12% service charge & all applicable taxes
"Kindly inform your waiter if you are allergic to any type of food."

الرجاء إعلام النادل إذا كان لديك حساسية من بعض الأطعمة
جميع الأسعار بالجنية المصري بالإضافة إلى ١٢٪ خدمة وجميع الضرائب المقررة.



DESSERT

الحلوى

ORIENTAL DESSERTS

A selection of traditional Oriental desserts, including kunafa, baklava and seasonal specialties.



415 LE

OM ALI

Egypt's beloved bread pudding with almond, pistachio, raisin



425 LE

KUNAF

Crisp shredded pastry with mixed nuts and fragrant rose water syrup.



435 LE

KUNAF NABULSIA

Nablus-style kunafa with mozzarella, soaked in sugar syrup and served warm



445 LE

ACHTALIA PASTRY

Soft semolina and ricotta pastry with vanilla, cinnamon and honey



385 LE

ROZ BIL LABAN

Creamy rice pudding with rose water, pistachio, almond, raisin, and vanilla ice cream



315 LE

PISTACHIO BAKLAVA

Golden filo pastry filled with pistachios, nuts and rose water syrup



525 LE

BASBOUSA WITH CREAM

Semolina and coconut cake with sugar syrup, clotted cream and pistachios



415 LE

GHAZAL BEIRUT

Levantine mastic ice cream topped with cotton candy and crushed pistachios.



395 LE

FRUIT PLATTER



535 LE

حلويات شرقية

تشكيلة من الحلويات الشرقية التقليدية، تشمل الكنافة والبقلوة وحلويات موسمية

أم علي

رقائق العجين المخبوزة مع الحليب والقشطة، لوز، فستق وزبيب

كنافة بالمكسرات

كنافة مقرمشة محشوة بتشكيلة من المكسرات و شربات ماء الورد

كنافة نابلسية

كنافة على الطريقة النابلسية محشوة بجينة موتزاريللا و شربات

عشتلية

حلوى من السميد وجبن الربيوتا، فانيليا وقرفة مع العسل

أرز باللبن

أرز بالحليب كريمي مع ماء الورد والفستق، واللوز والزبيب مع آيس كريم الفانيليا

بقلوة بالفستق

طبقات من عجينة الفيلو الذهبية محشوة، بالفستق والمكسرات المحمصة و ماء الورد

بسبوسة بالقشطة

بسبوسة من السميد وجوز الهند، بالشربات والقشطة الطازجة والفستق

غزل بيروت

طبقات من آيس كريم المستكة، مع غزل البنات والفستق المجروش

طبق فواكه موسمية

KEY

الأطباق
المستدامة
Vegan

الأطباق
النباتية
Vegetarian

خالٍ من
الغلوتين
Gluten
Free

محتواها
بيض
Contains
Eggs

محتواها
لحم بقري
Contains
Beef

محتواها
مأكولات بحرية
Contains
Seafood

محتواها
مكسرات
Contains
Nuts

محتواها
اللاكتوز
Lactose
Free

محتواها
لبن
Dairy

مفتاح الرموز

All prices are in Egyptian Pounds & are subject to 12% service charge & all applicable taxes
"Kindly inform your waiter if you are allergic to any type of food."

الرجاء إعلام النادل إذا كان لديك حساسية من بعض الأطعمة
جميع الأسعار بالجنية المصري بالإضافة إلى ١٢٪ خدمة وجميع الضرائب المقررة.