

أحنا مين؟!

الهوية هي ما نُورث لا ما نُرث .. ما نخترع لا ما نتذكر
«الهوية المصرية» من هنا بدأت الفكرة.

أحنا شباب كان عندنا حلم إننا نعمل فكرة مطعم، ولأننا معتزين جداً
ومتمسكين جداً بهويتنا المصرية وعارفين تاريخ وعظمة بلادنا، وأن جدنا
المصري القديم بدأ الحكاية من الكوخ الصغير في الدلتا وأسس أعظم حضارة
عرفتها البشرية.

من هنا جه اسم الكوخ وعلى الهوية المصرية، ومن كل بيئة مصرية أخذنا طابع
يفكرنا بيه وطلع الكوخ بالشكل اللي أنتم منورنا فيه دلوقتي.
حاولنا نعمل كل شئ زي ما قال الكتاب .. حتى في المزيكا اللي بنقدمها، لأن «إذا
أردت أن تعرف أخلاق شعب فاستمع إلى موسيقاه». لذلك مش هتلاقي عندنا
فن هابط.

مش عاوزين نطول عليكم.. بس نتمنى إن المكان يعجبكم.
ونتمنى أنه يكون بيتكم الثاني .. لأنكم شركاء لنا في النجاح.

الكوخ دائماً هو بداية الحكاية لكل واحد فينا.

Breakfast

الأفطار

جنیه L.E.		
Kamal Bey Breakfast	155	فطار كمال بيه
Mixed Omelette With Cheddar Cheese - Potato Cubes - Falafel - Spiced Tomatoes		أومليت بالخلطة مع الجبنة الشيدر - مكعبات بطاطس - فلافل - طماطم حرشة
Sheikh El Balad Breakfast	165	فطار شيخ البلد
Shakshouka - Mashed Potatoes With Eggs - Falafel - Cheese With Tomatoes - Shamsi Bread		شكشوكة - بطاطس مهروسة بالبيض - فلافل - جبنة بالطماطم - عيش شمسي
Mayor Home's Breakfast	180	فطار دوار العمدة
Beans With Oil and Tahin - Falafel - Omelette Egg - Cheese with Tomatoes - Egyptian Bread		طبق فول بالزيت والطحينة - فلافل - بيض أومليت - جبنة بالطماطم - عيش بلدي
Rural Breakfast	170	فطار ريفي
Bataw Bread - Areesh Cheese - Kishk with Eggs - Fava Beans with Ghee - Falafel		عيش بتاو - جبنة قريش - كشك بالبيض - فول بالزبدة - طعمية
Continental Breakfast	175	فطار افرنجي
Eggs - Mushroom - Cheddar Cheese - Frankfurt Hot Dog - Toast Bread		بيض - مشروم - جبنة شيدر - هوت دوج فرنكفورت - عيش توست
Fellahi Breakfast	180	فطار فلاحي
Feteer Meshaltet (4 Pieces) - Old Cheese - Molasses with Tahini or Honey or Jam.		فطير مشلت بالسمن البلدي (٤ قطع) - جبنة قديمة - عسل أسود بالطحينة أو عسل نحل أو مربى.
Tray of Pie (Municipal Ghee)	400	صنيه فطير فلاحي (بالسمن البلدي)
Molasses with Tahini - Jam - Aged Cheese - Areesh Cheese		عسل اسود بالطحينة - مربى - جبن قديم - جبن قريش
Tabliat Alkukh	540	طبلية الكوخ
Falafel - 2 Beans - Tomato Cheese - French Fries - Shakshouka - Traditional Feteer - Rolled Eggs - Mashed Potatoes - Jam - Molasses - Mixed Pickles - Baladi Bread		فلافل - ٢ فول - جبنة بالطماطم - بطاطس محمرة - شكشوكة - فطير فلاحي - بيض مدحرج - بطاطس مهروسة - مربى - عسل أسود - ميكس مخللات - عيش بلدي

Breakfast for One Person, Except Tabliat Alkukh & Tray of Pie

الفطار يكفي لفرد واحد، فيما عدا طبلية الكوخ وصنيه فطير فلاحي



Additions

Mix Pickles	50
Shakshuka	65
Mashed Potatoes with Eggs	60
Bean Casserole with Cream	70
Baba Ghanoush	50
Falafel	30
Stuffed Falafel	45
Falafel with Curry Cheese	45
A Bowl Of Fava Beans, Oil And Tahini	60
Alexandrian Fava Beans Casserole	60
Bean Casserole with Local Ghee	70
Bean Casserole with Sausage	70
Omelette Eggs	45
Eggs with Pastrami	55
Potato Sticks	35
Cheese with Tomato	35
Omelet	50
Omelet with Pastrami	70
Bessara	60
Fried Cauliflower	75
Corned Beef with Eggs	99
Kishk with Eggs	70
Molasses with Tahini	40
Honey	45
Honey with Cream	75
(Sakalanes (Halawa - Cream - Jam Mix	90
Watermelon with Cheese	110
Date Paste with Ghee	65
Baladi Bread	20
Shamsi Bread (In the style of the ancient Egyptians)	40
Bataw Bread (In the style of the ancient Egyptians)	50

إضافات

ميكس مخللات	50
شكشوكة	65
بطاطس مهروسة بالبيض	60
طاجن فول بالقشطة	70
بابا غنوج	50
فلافل	30
فلافل محشية	45
فلافل بالجبنه الكيري	45
طاسة فول زيت وطحينة	60
طاجن فول إسكندراني	60
طاجن فول بالسمن البلدي	70
طاجن فول بالسجق	70
بيض أوملت	45
بيض بالبسطرمة	55
بطاطس صوابع	35
جبنه بطماطم	35
عجة	50
عجة بسطرمة	70
بصارة	60
قرنبيط	75
بلوبيف بالبيض	99
كشك بالبيض	70
عسل أسود بالطحينة	40
عسل نحل	45
عسل نحل بالقشطة	75
سكلانس (حلاوة - قشطة - مربى)	90
بطيخ بالجبن	110
عجوة بالسمن	65
عيش بلدي	20
عيش شمسي (على طريقة القدماء المصريين)	40
عيش بتاو (على طريقة القدماء المصريين)	50



Soup

الشورية

	جنيه L.E.	
Orzo Soup with Meat	105	شورية لسان عصفور باللحم
Onion Soup	80	شورية بصل
Tomato Soup	90	شورية طماطم
Pigeon Soup	150	شورية حمام
ELZwoo Soup (Knuckles)	170	شورية الزووو (كوارع)
Lentil Soup	75	شورية عدس
Served with Toasted Bread and Onions		يقدم مع خبز محمص وبصل
Creamy Chicken & Mushroom Soup	145	شورية فراخ و مشروم بالكريمة
Chicken Pieces with Mushroom with Cream		قطع الفراخ والمشروم مع الكريمة
Sea Food Soup	190	شورية سي فوود
Marinated Shrimp with Fish Fillet, Calamari and Crab Stick		جمبري متبل مع سمك فيلية والكالماري والكابوريا



Appetizer

المقبلات

	جنيه L.E.	
Kibbeh	90	كبيبه
Watermelon with Cheese	110	بطيخ بالجبن
Goulash with Meat	140	جلاش باللحمه
Roqaq with Meat	290	صنية رقاق باللحم
Cheese Fries	90	تشيز فرايز
Fries with Cheddar Sauce		تقدم مع صوص الشيدر
Fried Mozzarella	99	فرايد موزاريلا
5 Pieces Served with Sweet Chili		٥ قطع تقدم مع سويت شيلي
Grape Leaves	95	ورق عنب
Grape Leaves Served with Mint Yogurt		يقدم مع زبادي بالنعناع
Cheese Sambousek	90	سمبوسك جبن
5 Pieces Served with Sweet Chili		٥ قطع تقدم مع سويت شيلي
Molokhia	90	ملوخية سادة
Served with Shamsi Bread		تقدم مع عيش شمسي
Mombar	110	ممبار
Fried Mombar Pieces With Tomato Puree		قطع ممبار مقلية يقدم مع هريسة طماطم
Meat Sambousek	99	سمبوسك لحم
Served with Sweet Chili		تقدم مع سويت شيلي
Alexandrian Liver	180	كبدة اسكندراني
Cubes Beef Liver with Pepper and Garlic		قطع كبدة بقري بالفلفل والثوم
Sausage Iskndrani	176	سجق اسكندراني
Sausage with A Mixture of Tomatoes & Vegetables		سجق بصوص الطماطم بالخضار
Alkuokh Appetizers	320	مقبلات الكوخ
Mix of eastern and western appetizers.		ميكس من المقبلات الشرقية والغربية.



Salads

السلطات

	جنيه L.E.	
Coleslaw Salad	60	كولسلو
Baba Ghanoush	60	بابا غنوج
Beetroot	70	بنجر
Baladi Salad with Halal Whiskey	99	سلطة بلدي مع ويسكي حلال
Alkoukh Salad	180	سلطة الكوخ
Mixed Fruits & Vegetables – El Kookh Signature Blend.		مزيج من الفواكه والخضروات بخلطة الكوخ الخاصة.
Greek Salad	170	سلطة يوناني
Mix of Vegetables, Olives and Onions with Feta Cheese Vinaigrette Dressing		مزيج من الخضروات مع الجبنة الفيتا والدريسنج
Chicken Caesar Salad	190	تشكين سيزر سلا
Chicken with Lettuce, Croutons and Parmesan Cheese with Caesar Dressing		قطع دجاج مع خس وخبز محمص وجبنة بارميزان مع صوص السيزر
Tuna Salad	180	سلطة تونة
Tuna With a Mixture of Fresh Vegetables and Sweet Corn		تونة مع مزيج من الخضار الفريش والذرة الحلوة



Casserole

Moussaka with Minced Meat
Served with Rice and Bread
جنيه L.E. 240

Okra Casserole with Meat
Served with Rice and Bread
350

Potato Casserole with Meat
Served with Rice and Bread
320

Grape Leaves with Kware
Grape Leaves with Kwara with Sauce
370

Stewed Meat Cubes
Served with Rice and Bread
380

Oxtail
Served with Rice and Bread
385

Grape Leaves with Grilled Meat
Served with Rice and Bread
370

Wika with Meat
Served with Rice and Bread
350

الطواجن

مسقعة باللحمة المفرومة
يقدم مع الأرز بالشعرية والخبز

بامية باللحم (بالسمن البلدي)
يقدم مع الأرز بالشعرية والخبز

بطاطس باللحم (بالسمن البلدي)
يقدم مع الأرز بالشعرية والخبز

ورق عنب بالكوارع (بالسمن البلدي)
ورق العنب مع قطع الكوارع بالصلصة

كباب حله
يقدم مع الأرز بالشعرية والخبز

عكاوي
يقدم مع الأرز بالشعرية والخبز

ورق عنب باللحم المشوي
يقدم مع الأرز بالشعرية والخبز

ويكا باللحم
يقدم مع الأرز بالشعرية والخبز



Charcoal Grill

مشويات ع الفحم

L.E. جنيه

Grilled Kofta

235

كفتة مشوية

Served with Rice, Green Salad, Tahini and Bread

يقدم مع ارز بسمتي وسلطة خضراء وطحينة وخبز

Shish Tawook

250

شيش طاووق

Served with Rice, Green Salad, Tahini and Bread

يقدم مع ارز بسمتي وسلطة خضراء وطحينة وخبز

Grilled Chicken

275

فراخ مشوية

Half Grilled Chicken Served with Rice, Green Salad, Tahini and Bread

نصف فرخة تقدم مع ارز بسمتي وسلطة خضراء وطحينة وخبز

Tarb

245

طرب

Served with Rice, Green Salad, Tahini and Bread

يقدم مع ارز بسمتي وسلطة خضراء وطحينة وخبز

Grilled Steak

380

لحم مشوي

Served with Rice, Green Salad, Tahini and Bread

يقدم مع ارز بسمتي وسلطة خضراء وطحينة وخبز

Kabab & Kofta

370

كباب وكفتة

Served with Basmati Rice, Green Salad, Tahini and Bread

يقدم مع ارز بسمتي وسلطة خضراء وطحينة وخبز

Grilled Steak

420

ريش

Served with Rice, Green Salad, Tahini and Bread

يقدم مع ارز بسمتي وسلطة خضراء وطحينة وخبز

Sausage Hawawey

290

سجق حوايا

Served with Rice, Green Salad, Tahini and Bread

يقدم مع ارز بسمتي وسلطة خضراء وطحينة وخبز

Skewer of Alkouxh

390

سيخ الكوخ

Beef Wrapped in Alkouxh Style Served with Basmati Rice, Green Salad, Tahini and Bread

لحم ملفوف بطريقة الكوخ يقدم مع ارز بسمتي وسلطة خضراء وطحينة وخبز

Alkouxh Grilled

690

شواية الكوخ

Grilled Meat - Kofta - Shish Tawook - Sausage - 1/4 chicken Served with Rice, Green Salad, Tahini and Bread

لحم مشوي - كفتة - شيش طاووق - سجق - ربع فرخة - طرب يقدم مع ارز بسمتي وسلطة خضراء وطحينة وخبز



Charcoal Mixed Grill

ميكسات الفحم

El Saraya Mix	350	جنيه L.E.	ميكس السرايا
Grilled Meat - Grilled Kofta Served with Rice, Green Salad, Tahini And Bread			لحم مشوي - كفتة مشوية يقدم مع ارز وسلطة خضراء وطحينة وخبز
Halawa El-Antebly Mix	375		ميكس حلاوة العنتبلي
Grilled meat - a Quarter of a Grilled Chicken Served with Rice, Green Salad and Tahini			لحم مشوي - ربع فرخة مشوية يقدم مع ارز وسلطة خضراء وطحينة وخبز
Si Omar Mix	320		ميكس سي عمر
Grilled Kofta - a Quarter of a Grilled Chicken Served with Rice, Green Salad and Tahini			كفتة مشوية - ربع فرخة مشوية يقدم مع ارز وسلطة خضراء وطحينة وخبز
El-Shehbandar Mix	290		ميكس الشهبندر
Chicken Breasts- Shish Tawook Served with Rice, Green Salad and Tahini			صدور دجاج - شيش طاووق يقدم مع ارز وسلطة خضراء وطحينة وخبز
El-Koukh Mix	500		ميكس الكوخ
Kebab, Kofta, Ribs And Tarb Served With Rice, Green Salad, Tahini and Bread			كباب وكفته وريش وطرب يقدم مع ارز وسلطة خضراء وطحينة وخبز

Trays

صواني

Group Tray	Enough for 5 people	2950	جنيه L.E.	صنية اللمة	تكفي ٥ أفراد
1/2 Grilled Meat - 1/2 Grilled Kofta - Shish Chicken - 1/2 Sausage - Mombar - Hawawshi - Grape Leaves - Served with Rice, Green Salad, Tahini and Bread				٢/١ لحم مشوي - ٢/١ كفتة مشوية - فرخة شيش - ٢/١ سجق - ممبار - حواوشي - ورق عنب - تقدم مع ارز وسلطة خضراء وطحينة وخبز	
Alkoukh Tray	Enough for 10 people	4300		صنية الكوخ	تكفي ١٠ أفراد
2 Stuffed Pigeons - 1 Kg Grilled Meat - 1 Kg Grilled Kofta - Shish Chicken - 1 Kg Sausage - Mombar - Hawawshi - Grape Leaves - Served with Rice, Green Salad, Tahini and Bread				٢ حمام محشي - ١ ك لحم مشوي - ١ ك كفتة مشوية - فرخة شيش - ١ ك سجق - ممبار - حواوشي - ورق عنب - تقدم مع ارز وسلطة خضراء وطحينة وخبز	



Fellahi Dishes

أكلات فلاحية

جنيه L.E.

Shamurti Chicken Stuffed with Freekeh 330

فروجة شمرتية محشي فريك

Mokboka with Meat 350

مكبكة باللحم

Mokboka with Chicken 300

مكبكة فراخ

Mbakbaka with Sausage 290

مكبكة سجق

Muammar rice with cream 140

أرز معمر بالقشطة

Saidi Kishk with Meat 299

كشك صعيدي باللحم

Fatat Meat 350

فتة لحم (بالسمن البلدي)

Toasted Bread Layers with White Rice, Tomato Sauce and Meat

طبقات العيش المحمص مع الأرز الأبيض وصوص الطماطم واللحم

Fayoumi Chicken – Rural Cooking 300

ديكة فيومي طهو الريف

Fayoumi Shamurti Chicken with Farm-Style Butter

فرخة شمرتية فيومي محمرة بالزبدة الفلاحي

Lamb Shank with Bone 499

موزة ضاني بالعظم

Served with Rice Fattah

تقدم مع فته أرز



Pasta

Arabiata	SPICY	جنيه L.E. 145	أرابياتا	حراق	فلغل ألوان - زيتون - صوص أحمر
Bolognese		195	بولونيز		صوص أحمر - لحم مفروم - سباجتي
Pasta Cheese		230	تشيز باستا		دجاج - جبنة جودا - وايت صوص - جبنة موزاريللا
Alfredo		235	ألفريدو		دجاج - وايت صوص - مشروم - جبنة جودا
Alfredo Seafood		285	ألفريدو سي فود		جمبري - اصابع كابوريا - وايت صوص

Oven Pasta

Penna Chicken		جنيه L.E. 210	بنا دجاج		صدر دجاج - سلامي - شرائح الزيتون الاخضر
Negresco		235	نجرسكو		فراخ - مشروم - زيتون - جبنة موزاريللا
Penna Seafood		285	بنا سي فود		جمبري - اصابع كابوريا - جبنة موزاريللا



Chicken

دجاج

Chicken Fajita

جنيه L.E.
275

Chicken Slices with Soy Sauce and Vegetables (Served with Tortilla Bread and Rice).

شرائح الدجاج بالصويا مع الخضروات (تقدم مع العيش التورتيللا والأرز)

Double Deck Chicken

275

Grilled Chicken with Your Choice of Sauce (Brown Sauce - Lemon - White Mushroom - Blue Cheese)

صدور الدجاج المشوية مع صوص من اختيارك (براون صوص -ليمون - وايت مشروم - بلو تشيز)

Cordon Blue

300

Fried Chicken Stuffed with Salami, Turkey and Mix Cheese

الدجاج المقلي المحشو بالسلامي والتركى والميكس تشيز

كوردن بلو

Pigeon

حمام

Stuffed Pigeon with Rice

جنيه L.E.
185

فرد حمام محشي ارز (بالسمن البلدي)

Stuffed Pigeon with Freek

190

فرد حمام محشي فريك (بالسمن البلدي)

Muammar rice with pigeon

300

أرز معمر بالحمام

Clay Pot Pigeon with Freekeh

300

برام حمام بالفريك



Beef

لحم

Beef Fajita	جنيه L.E. 300	فاهيتا لحم
Beef Slices with Soy Sauce and Vegetables (Served with Tortilla Bread and Rice).		شرائح اللحم بالصويا مع الخضروات (تقدم مع العيش التورتيللا والأرز)
Piccata Mushroom	345	بيكاتا مشروم
Mushroom Sauce		صوص مشروم
Steak	450	ستيك

Sea Food

مأكولات بحرية

Casserole Seafood	جنيه L.E. 350	سي فوود (صيادية)
Shrimp - Fish Fillet - Carp Steak		جمبري - سمك فيليه - كابوريا ستيك
Grilled Shrimp	410	جمبري مشوي
Shrimp Piece Marinated in Lemon and Herb Sauce		جمبري متبل بصوص الليمون والاعشاب



Served with: White sauce pasta, red sauce pasta, French fries, mashed potatoes, or sautéed vegetables

تقدّم الأطباق مع: مكرونة وايت صوص أو مكرونة ريد صوص أو بطاطس مقليّة أو بطاطس بوريه أو خضار سوتيه

Hawawshi (Grilled over charcoal)

جنيه L.E.

Hawawshi

140

Served with Tahini and Pickles

حواوشي (على الفحم)

حواوشي

يقدم مع طحينة ومخلل

Pomergranate Molasses Hawawshi 160

Served with Tahini and Pickles

حواوشي دبس الرمان

يقدم مع طحينة ومخلل

Cheddar Beef Hawawshi 160

Served with Tahini and Pickles

حواوشي اللحم مع الشيدر

يقدم مع طحينة ومخلل

Salami Hawawshi with Ranch 170

Served with Tahini and Pickles

حواوشي سلامي مع صوص رانش

يقدم مع طحينة ومخلل

Beef and Sausage Hawawshi 180

Served with Tahini and Pickles

حواوشي لحم وسجق

يقدم مع طحينة ومخلل



Burger (Grilled over charcoal)

البرجر (على الفحم)

Classic Burger	جنيه L.E. 180	كلاسيك برجر (ع الفحم)
Beef Burger - Lettuce - Mayonnaise - Onion Slices - Tomato		برجر لحم - خس - مايونيز - شرائح بصل - طماطم
Cheese Burger	195	تشيز برجر (ع الفحم)
Beef Burger - Lettuce - Mayonnaise - Onion Slices - Tomatoes - Cheddar Cheese		برجر لحم - خس - مايونيز - شرائح بصل - طماطم - جبن شيدر
Brown Burger	195	براون برجر (ع الفحم)
Beef Burger - Brown Sauce - Mushroom - Onion Slices Caramel - BBQ		برجر لحم - براون صوص - مشروم - شرائح بصل مكرمل - باربيكيو
Smoke Burger	205	سموك برجر (ع الفحم)
Beef Burger - Smoked Turkey - Mustard Sauce - Cheddar Sauce - Lettuce - tomato - Mayonnaise		برجر لحم - سموك تركي - صوص مستردة - صوص الشيدر - خس - الطماطم-مايونيز
Alkoukh burger	250	برجر الكوخ (ع الفحم)
Crispy Mozzarella Cheese - Beef Bacon - Crispy Onion Rings - BBQ Sauce - Cheddar Cheese Sauce - Sauteed Mushrooms		جبنة موزريلا كرسبي - بيف بيكون - حلقات بصل مقرمش - صوص باربيكيو - صوص جبنة شيدر - مشروم سوتيه

Kids Meals

وجبات أطفال

Crispy Chicken Sandwich	جنيه L.E. 170	جديد	ساندوتش دجاج كريسيبي
Crispy Chicken with Smoked Turkey, Pickled Cucumber and Cocktail Sauce (Served with French Fries)			دجاج مقرمش مع سموك تركي والخيار المخلل و صوص كوكتيل (يقدم مع بطاطس محمرة)
Pasta with Chicken Panee	جنيه L.E. 190	جديد	مكرونه وفراخ بانيه

All sandwiches are served with French fries and Sauce Cocktail

تقدم جميع السندوتشات مع بطاطس محمرة و كوكتيل صوص



Dessert

الحلويات

	جنيه L.E.	
Oreo Madness	110	أوريو مادنيس
Crushed Oreo cookies served over creamy vanilla ice cream, topped with rich chocolate and caramel sauce.		بسكويت أوريو مجروش مع آيس كريم فانيلا، مغطى بصوص الشوكولاتة والكراميل.
Ice Cream (3 Scoop)	110	ايس كريم (٣ بولة)
Mango/Strawberry/Vanilla/Chocolate/Mastic/Yogurt/Berry		مانجو / فراولة / فانيليا / شوكولاتة / مستكة / زبادي / توت
Madness Lotus	125	لوتس مادنيس
Crushed Lotus biscuits served over creamy vanilla ice cream, topped with warm Lotus Biscoff sauce.		بسكويت لوتس مجروش مع آيس كريم فانيلا، مغطى بصوص اللوتس الدافئ.
Cheese Cake	150	تشيز كيك
Caramel/ Nutella/ Strawberry/ Blueberry/ Lotus		كراميل/ نوتيللا/ فراولة/ بلوبري/ لوتس
Molten Cake	160	مولتن كيك
Served with Ice Cream		تقدم مع ايس كريم
Layali El Helmeya	160	ليالي الحلميه
Mastic Ice Cream, Sweet Hair, Pistachio and Honey		آيس كريم مستكة و حلاوة شعر وفستق وعسل
El Baz Effendi	185	الباز أفندي
Marshmallow Casserole with Lotus, Nuts and Nutella		طاجن مرشملو مع اللوتس بالمكسرات مع النوتيللا
Um Aziz	200	أم عزيز
Cake - Cream - Chocolate Sauce - Pistachio Sauce - Caramel Sauce		كيك - كريمه - صوص شوكولاتة - صوص فستق - صوص كراميل
Um Rateeba	200	أم رتيبه
Kunafa - Cream - Caramel Sauce - Chocolate Sauce - Pistachio Sauce		كنافة - كريمه - صوص كراميل - صوص شوكولاتة - صوص فستق
Abou Ali	160	أبو علي
Mahalabia - Nuts - Banana - Coconut		مهلبية - مكسرات - موز - جوز هند
Um Ali with Nuts	110	أم علي بالمكسرات
Watermelon with Cheese	110	بطيخ بالجبن
Brownies Cake	125	براونيز كيك
Fruit Salad	130	فروت سلاط

Waffle

وافل

Brown Chocolate Waffle	جنيه L.E. 165	وافل براون شوكليت
White Chocolate Waffle	165	وافل وايت شوكليت
Lotus Waffle	185	وافل لوتس
Pistachio Waffle	185	وافل فسديق (مش بستاشيو)
Waffle Mix	175	ميكس وافل
Waffle piece with your favorite sauce		قطعة الوافل بالموصات المفضلة لديك
Waffle Tart	240	تورته وافل
Waffle pieces with nutella sauce, white sauce and lotus		قطع الوافل مع صوص النوتيلا والوايت صوص واللوتس



Fresh Juice

عصير طازج

Classic

جنيه L.E.
90

كلاسيك

Lemon - Lemon Mint - Mango - Strawberry - Orange -
Guava - Banana With Yoghurt - Hibiscus

ليمون - ليمون نعناع - مانجو - فراولة - برتقال - جوافة - موز
باللبن - كركدية

Seasonal

95

موسمي

Watermelon - Kiwi - Cantaloupe - Prickly Pear

بطيخ - كيوي - كانتلوب - تين شوكي

Milkshake

ميلك شيك

Milkshake Classic

جنيه L.E.
115

ميلك شيك كلاسيك

Vanilla / Chocolate / Mango / Strawberry / Caramel /
Blueberry

فانيليا / شوكولاتة / مانجو / فراولة / كراميل / بلوبري

Milkshake crispy

140

ميلك شيك كرسبي

Maltesers / Oreo / Lotus / Snickers / Kit Kat

مالتيترز / اوريو / لوتس / سنيكرز / كيت كات



Smoothie

سموزي

Classic	جنيه L.E. 104	كلاسيك
Mango / Strawberry / Peach / Blueberry / Raspberry / Kiwi / Watermelon / Coconut / Pineapple		مانجو / فراولة / خوخ / بلوبيري / راسبيري / كيوي / بطيخ / جوز هند / أناناس
Miramar	104	ميرامار
Cantaloupe / Vanilla Ice Cream / Milk		كنتلوب / ايس كريم فانيليا / لبن
Cairo 30	125	القاهرة ٣٠
Red Mulberry / Milk / Banana / Yogurt / Vanilla Ice Cream		توت احمر / لبن / موز / زبادي / ايس كريم فانيليا

Mojito

موهيتو

Strawberry Mojito	جنيه L.E. 110	موهيتو فراولة
Peach Mojito	110	موهيتو خوخ
Mix Berry Mojito	110	موهيتو ميكس بيري
Orange Mojito	110	موهيتو برتقال
Mojito Classic	110	موهيتو كلاسيك
Passion Fruit Mojito	110	موهيتو باشون فروت



Soda Cocktail

صودا كوكتيل

Siret El Hob	جنيه L.E. 135	سيرة الحب
Kiwi Juice With Pineapple Slices		عصير الكيوي مع شرائح الاناناس
El Atlal	135	الأطلال
Fresh Mango wth Mint Peach		المانجو الفريش مع الخوخ المنعنع
Maddah El Qamar	140	مداح القمر
Blue Curacao with Lime Mix and Pineapple Juice		بلو كوراساو مع الليم ميكس وعصير الاناناس
Alf Leila We Leila	140	ألف ليلة وليلة
Raspberry Sauce With Energy Drink and Soda		صوص التوت مع مشروب الطاقة والصودا
Hadeh Leilaty	120	هذه ليلتي
Lime Mix with Italian Lemon, Flavord Coconut And Soda		الليم ميكس مع الليمون الايطالي وجوز الهند والصودا
Enta Omry	120	إنت عمري
Mint Lemon and Pineapple		نعناع ليمون و أناناس
Fakkarouni	120	فكروني
Blue Curacao, Soda, Passion Fruit and Orange Smoothie		بلو كوراساو وصودا وباشون فروت وسموزي برتقال
Amal Hayaty	120	أمل حياتي
Pomegranate Sauce, Mango Juice and Blue Curacao Soda		صوص رمان و عصير مانجو وصودا بلو كوراساو
Ayyamna El Helwa	120	أيامنا الحلوه
Raspberry Sauce with Italian Lemon, Orange and Refreshing Soda		صوص التوت مع الليمون الإيطالي والبرتقال والصودا المنعشة
Baeed Annak	125	بعيد عنك
Blue Curacao with Orange, Apple and Refreshing Soda		بلو كوراساو بالبرتقال والتفاح والصودا المنعشة
El Hob Kolloh	135	الحب كله
Apple Pieces, Pineapple Pieces, Kiwi Pieces and Grape Juice With Pomegranate Sauce		قطع تفاح و قطع أناناس و قطع كيوي وعصير عنب مع صوص الرمان
Avocato	140	الافوكاتو
Avocado with Banana and Honey		أفوكادو مع موز و عسل

Soft Cocktail

سوفت كوكتيل

Ahwak	جنيه L.E. 115	أهواك	شرائح الليمون مع النعناع الفريش وفليفير رمان والصودا
Zay El Hawa	115	زي الهوى	شرائح الليمون والصودا ونعناع وبرتقال
Bahlam Beek	115	بحلم بيك	ليم ميكس مع فليفير الفراولة
Gana El Hawa	115	جانا الهوى	باشون فروت مع الصودا
Hawel Teftekerni	120	حاول تفتكرني	عصير تفاح / ميكس بيرى / مشروب طاقة



Ice Coffee

Caramel Crunch	جنيه L.E. 115	كراميل كرانش
Strawberry Iced Coffee	115	قهوة مثلجة فراولة
Blueberry Iced Coffee	115	قهوة مثلجة توت أزرق
Iced Latte	115	ايس لاتييه
Iced Spanish Latte	130	ايس سبانيش لاتييه
Iced Mocha	130	ايس موكا
Frappuccino	120	فراپتشينو
Iced Chocolate	120	شيكولاتة مثلجة

Additions

	جنيه L.E.
Vanilla	25
Hazelnut	25
Caramel	25
Chocolate	25
Whipped Cream	25
Coconut	25
Blueberry	25

إضافات

فانيليا
بندق
كراميل
شيكولاتة
كريمة
جوزهند
توت



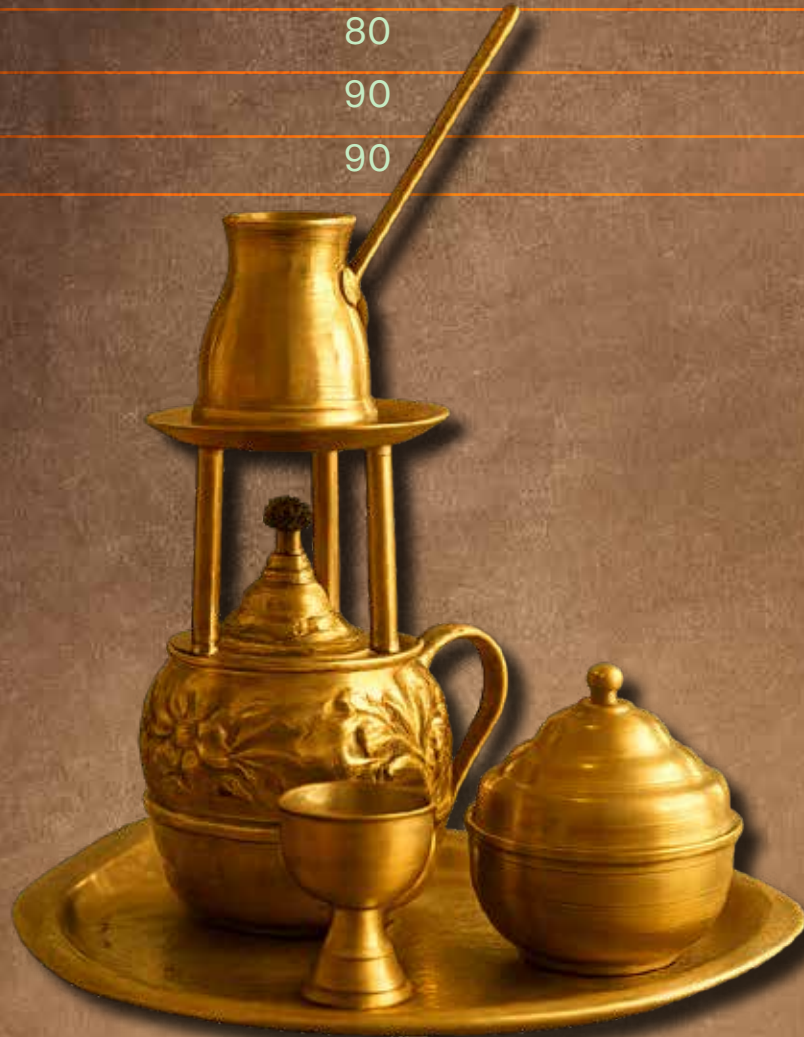
Coffee

The Wine of the Righteous

قهوة

خمر الصالحين

	جنيه L.E.	
Turkish Coffee	55	قهوة تركي
Double Turkish Coffee	65	قهوة تركي دابل
Arabic Coffee	110	قهوة عربي
Espresso	65	اسبرسو
Double Espresso	75	اسبرسو دابل
Mikato	70	ميكاتو
Double Mikato	80	ميكاتو دابل
Coffee Flavors	70	قهوة نكهات
Hazelnut - Vanilla - Caramel		بندق - فانيلا - كراميل
French Coffee	70	قهوة فرنساوي
Coffee Copper (Sebertaya)	75	سبرتايه
Nescafe	80	نسكافيه
Flat white	85	فلات وايت
American Coffee	85	امريكان كوفي
Latte	80	لاتيه
Cappuccino	90	كابتشينو
Mocha	90	موكا



Tea

The Official Drink of the Egyptian

الشاي

المشروب الرسمي للشعب المصري

	جنيه L.E.	
Tea Pot	50	براد شاي
Clove Tea	55	شاي قرنفل
Lemongrass Tea	55	شاي بحشيشة الليمون
Sage Tea	55	شاي مرمرية
Mint Tea	55	شاي نعناع
Zarda Tea	60	شاي زردة
Tea with Milk	65	شاي حليب
(Served with Rusk)		(يقدم مع بقسماط أو فايش)
Karak Tea	70	شاي كرك
Tea, Milk, Cardamom, Cinnamon, Honey and Cloves		شاي ولبن وحبهان وقرفة وعسل أبيض وقرنفل

Hot Drinks

مشروبات ساخنة

	جنيه L.E.	
Herbs	55	أعشاب
Hibiscus - Anise - Lemon - Mint - Cinnamon - Ginger - Ginger with Lemon - Caraway		كركدية - ينسون - ليمون - نعناع - قرفة - جنزبيل - جنزبيل بالليمون - كراوية
Apple Cider	70	أبل سيدر
Sahlab With Nuts	75	سحلب بالمكسرات
Hot Chocolate	80	هوت شوكليت
Pharmacy	85	صيدلية
Fresh Orange Boiled with Cinnamon, Lemon, Anise and Honey		برتقال فريش مغلي مع القرفة والليمون والينسون والعسل



Soft Drinks

V7

Cola - Pineapple - Pina Colada - Blueberry

Energy Drink

Twist All Flavors

L.E. جنيه
55

70

مشروبات غازية

V7

كولا - أناناس - بينا كولادا - بلوبيري

مشروب طاقة

تويست جميع النكهات

Water

Water

Sparkling Water

L.E. جنيه
18

40

مياه

مياه

مياه فوارة

