

Arabesque Restaurant

المقبلات Antipasto

Fattoush سلطة فتوش تقدم مع الخبز المحمص

Traditional Oriental salad fried bread and sumac

LE 38

Baba ghanoush سلطة بابا غنوج

Purée of grilled eggplant seasoned with sesame paste

LE 38

Hummus bel Tahini سلطة حمص بالطحينة

Chickpea dip with sesame paste

LE 38

Moutabel Salad سلطة متبل مع عصير الليمون والثوم

Grilled eggplant puree with tahini, garlic and lemon juice

LE 38

Muhammara سلطة محمرة

Purée of red capsicums, chilies, onions and breadcrumbs

LE 38

Kibbeh (Kobeba) كبة محشيه

Minced meat with crushed wheat stuffed with pine seeds

LE 60

Waraq enab ورق عنب محشى لحمه وأرز

Grape leaves stuffed with rice, extra lean ground beef

LE 70

Fresh Tabbouleh سلطة التبولة الشهيرة

Cracked wheat, fresh parsley, tomato, mint, onion, lemon, spices and olive oil

LE 45

الشوربة Soup

Vermicelli vegetable soup شوربة شعيرية بالخضار

Roasted vermicelli with chop off vegetables and chicken broth

LE 38

Lintel mint soup شوربة عدس تقدم مع خبز محمص

Our traditional lintel soup with garlic mint served with garlic croutons

LE 38

Chicken Riso soup شوربة لسان عصفور بالدجاج

Bird tongue pasta cooked with chicken broth

LE 38

طواجن Tagine

Moussaka (Eggplant casserole) طاجن مصقعة بلدي باللحم المفروم

Fried eggplant, ground beef, raisins, onion, garlic, and tomato sauce

LE 60

Veggie Moussaka طاجن خضروات مشكلة مطهية مع صلصة الطماطم

Fried eggplant, bell pepper, onion, garlic cooked / tomato sauce

LE 50

Baby Okra Tagine طاجن بامية باللحم

Oven cooked baby okra with small pieces of beef, onion, garlic, spices and tomato sauce

LE 105

Macaroni Bel Béchamel طاجن مكرونة مطهو بصوص البشامل

Oven Egyptian macaroni with seasoned ground beef topped with béchamel sauce.

LE 60

Mulukhiyah tagine طاجن ملوخية بالطشة

LE 50

All above prices including service charge & VAT
الأسعار عاليه شامله الخدمة والضريبة

Main Dishes

الأطباق الرئيسية

Shish taouk

قطع الدجاج المتبل بالزبادي والثوم تقدم مع أرز اصفر
Cubes of chicken marinated in yogurt and garlic, served with yellow rice
LE 140

Oriental Mixed Grill

ريش بتلو، صدور دجاج، كفتة وبيف فيليه تقدم مع أرز شرقي وطاجن بسلة
راجوه
Grilled veal cutlet, marinated chicken breast, meatballs, and beef medallion Served with oriental rice and tajine green peas ragout
LE 320

Kabsa

كبسة باللحم الضأنى والأرز البسمتي
Lamb meat cooked with rice and vegetables
LE 190

Spicy sea bass

سمك فيليه مطهو في الفرن يقدم مع صلصة الطماطم الحارة
Baked fillet of sea bass with chili, garlic, bell pepper and tomato
LE 115

Grilled Shrimp

جمبري مشوي متبل بالأعشاب والثوم يقدم مع الأرز
Grilled shrimps marinated with herbs, garlic and served with rice
LE 320

Grilled duck

بط مطهو في الفرن يقدم مع أرز وطاجن بسلة خضراء
Roasted half duck served with white rice and tajine green peas ragout
LE 165

Chicken shawerma

شاورمة دجاج متبله بالثوم وتقدم مع خبز بيتا
Thinly sliced chicken marinated with yogurt, herbs, and garlic. Served in Pita bread
LE 95

Beef stew (Kebab)

مكعبات من اللحم مطهية بالبصل والبهارات تقدم مع أرز خلطة
Beef Stew (Kabab Hallah) cooked with caramelized onion with spiced rice
LE 110

Grilled Kofta

كفتة مشوية تقدم مع أرز خلطة
Grilled kofta served with khalta rice
LE 115

Beef shawarma

شاورمة لحم بقري تقدم مع الخبز
Beef strips grilled with fresh onions and special shawarma spices
LE 115