

# Barracuda Restaurant

## المقبلات Antipasto Gandofly with cream sauce ماسلز مع الكريمة اللباني

LE 45

### أخطبوط Octopus

( Balsamic, sesame oil, oyster sauce )

أخطبوط مع البلسمك وزيت السمسم و صوص المحار

LE 75

### طبق فواكه البحر Mix seafood

( shrimps, calamari, gandofly, crab )

( طبق فواكه البحر ) جمبري و سوبيا و خلول و كابوريا

LE 80

### Smoked salmon, caviar with toast

سمك السالمون المدخن والكافيار مع التوست

LE 115

### Choose two kind for each person from the salad

( hummus, tahine, babaganoug, oriental, eggplant )

( اختيار نوعين لكل فرد من السلطات ) حمص , طحينة , بابا غنوج , شرقى , بادنجان

LE 25

## الحساء Misto Di Zuppa

### شوربة فواكه البحر Seafood soup

LE 45

### شوربة بطارخ Roe soup

LE 90

### شوربة جمبري Shrimp soup

LE 70

### شوربة خلول Mussels Soup

LE 38

## المعجنات Pasta

Spaghetti seafood with white or red sauce  
مكرونه سباجتي مع فواكه البحر بالصوص الابيض او الاحمر

LE 75

Penne shrimps with white or red sauce  
مكرونه بنا مع الجمبري بالصوص الابيض او الاحمر

LE 75

Fettuccine Seafood with white or red sauce  
مكرونه فرفلى مع فواكه البحر بالصوص الابيض او الاحمر

LE 75

## الأرز Rice

ارز صيادية بالجمبري Sayadieh rice with shrimp

LE 50

ارز صيادية بفواكه البحر Sayadieh rice with seafood

LE 50

Tolip rice with shrimp, salmon, crab, and octopus  
( ارز توليب (جمبري, سالمون, كابوريا و اخطبوط )

LE 70

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

# الطواجن Tagine

## Tagine rice with seafood

( shrimp, calamari, crab with mozzarella cheese )  
طاجن فواكه البحر بالأرز (جمبري , سوبيا , كابوريا بالجينة الموزاريللا)

LE 75

## Tagine seafood with calamari eggs

( Calamari eggs, shrimp, calamari, fish fillet With white or red sauce )  
طاجن بحريات ( بيض السوبيا, جمبري, سوبيا, سمك فيلية بالصوص الأبيض أو الأحمر)

LE 90

## Tagine roe and shrimps with mozzarella cheese

طاجن بطارخ مع الجمبري بصوص الكريمة والجينة الموزاريللا

LE 140

## Tagine molokhia with shrimp طاجن ملوخية بالجمبري

LE 50

## Tagine Eel طاجن حنشان

LE 240

## الاسماك بالكيلو جرام Fishes by Kilogram

### سمك بلطي Bolti fish

Grilled with wheat bran, olive oil, lemon, or fried  
سمك بلطي مشوي بالردة أو زيت زيتون و الليمون سنجاري أو مقلي

LE 120

### سمك قاروص Sea bass Fish

Grilled with olive oil and lemon or fried  
سمك قاروص مشوي, زيت زيتون و الليمون سنجاري أو مقلي

LE 320

### سمك دينيس Denies fish

Grilled with olive oil and lemon, herbs and garlic  
سمك دنيس مشوي بزيت الزيتون والليمون مع الثوم والاعشاب

LE 320

### سمك بوري Bory fish

Grilled with wheat bran, the Alexandrian way, sayadieh, or with olive oil and lemon

سمك بوري مشوي, بوري اسكندراني, صيادية او بالزيت والليمون

LE 150

### جمبري بالكيلو جرام Shrimps by Kilogram

Large Shrimps جمبري كبير بقشره  
(Grilled, tagine, baked, or sayadieh)  
جمبري بقشره مشوي, طاجن, صنية او صيادية

LE 850

### استاكوزا بالكيلو جرام Lobster by Kilogram

Grilled lobster استاكوزا مشويه

LE 980

### كابوريا بالكيلو جرام Crab by Kilogram

Grilled crabs كابوريا مشوية

LE 220

## Chef Choice

## اختيارات الشيف

- Grilled Bory with sayadiyah rice**  
بوري مشوى مع ارز صيادية  
LE 90
- Fried fish Lout, sea bass, barboun with sayadiyah rice**  
سمك لوت مقلى مع القاروص والبربوني مع ارز صيادية  
LE 140
- Grilled fish Denies with olive oil and lemon with rice**  
سمك دنيس مشوي بزيت الزيتون والليمون مع ارز صيادية  
LE 160
- Grilled sea bass, Fried lout with sayadiya rice**  
سمك قاروص مشوى و جزل لوت مقلى مع ارز صيادية  
LE 170
- Grilled Salmon with sayadiya rice**  
سالمون مشوى مع ارز صيادية  
LE 180
- Mixed sea food with sayadiya rice**  
جمبرى و سمك قاروص و سمك لوت و كاليمارى مع ارز صيادية  
LE 240
- Lobster Salmador with mozzarella cheese (300 gram)**  
استاكوزا سلمادور مع الجبنة الموزاريلا ( 300 جرام )  
LE 320
- Grilled Lobster with sea food rice (300 gram)**  
استاكوزا مشوية مع ارز بفواكة البحر ( 300 جرام )  
LE 360
- Tolip seafood plate طبق توليب فواكة البحر**  
Grilled lout, shrimp, and calamari with sayadieh rice  
سمك لوت, جمبرى, كاليمارى مشوى يقدم مع ارز صيادية  
LE 225
- Shrimp and Calamari meatballs with sayadieh rice**  
Grilled with wheat bran, the Alexandrian way, sayadieh, or with olive oil and lemon  
سمك بوري مشوي, بوري اسكندراني, صيادية او بالزيت والليمون  
LE 150
- Shrimps by Kilogram جمبرى بالكيلو جرام**  
كفتة جمبرى وسوبيا مع ارز صيادية  
LE 95
- Native calamari Esmailawy with sayadieh rice**  
سييط بلدى اسماعلاوى مقلى يقدم مع ارز الصيادية  
LE 95

## Dessert

## الحلو

- Assortment of oriental pastries**  
تشكيلة من الحلويات الشرقية  
LE 65
- Seasonal fruit platter**  
طبق فاكهة الموسم  
LE 65
- Fruit Salad**  
سلطة فواكه  
LE 45
- Crème caramel**  
كريم كراميل  
LE 35
- Ice cream scoops**  
أيس كريم من أختياركم  
LE 30