

Jasmine Restaurant

المشهيّات Appetizer

Scottish Smoked Salmon

سمك السالمون المدخن

Thinly sliced smoked salmon with capers, onion and toast, served with horse radish cream

شرائح رقيقة من السالمون المدخن مع الكابري والبصل والخبز المحمص

LE 225

Classic Red Sea Shrimp Cocktail

كوكتيل الجمبري الكلاسيك

Whole Red Sea Shrimp on a bed of lettuce served with cocktail sauce

قطع من جمبري البحر الأحمر علي وسادة من الخس

LE 190

Oriental Appetizer Platter

مقبلات شرقية

Chicken wings, vine leaves, a variety of Tahini, baba ganoush, and hummus, served with native roasted bread

تشكيلة من فواتح الشهية الشرقية من اجنحة الدجاج، محشي ورق عنب، طحينة، بابا غنوج، حمص تقدم مع الخبز البلدي

LE 110

Caprice Salad

سلطة كابريزي

Fresh tomato, mozzarella, oregano, olive oil, and fresh rocket leaves in toasted focaccia bread

الموزاريل المتبل مع شرائح الطماطم والريحان الطازج تقدم مع زيت الزيتون

LE 70

Calamari Salad

كاليماري مقلي

Deep fried calamari marinated with vinegar then toasted with pepper and tomato

كاليماري متبل بالأعشاب وزيت الزيتون، ثوم والبيض والدقيق يقدم مع صوص بلسمك

LE 75

Tuna

تونة

Deep fried calamari marinated with vinegar then toasted with pepper and tomato

كاليماري متبل بالأعشاب وزيت الزيتون، ثوم والبيض والدقيق يقدم مع صوص بلسمك

LE 60

Horiatiki/Greek Salad

سلطه هورياتيكي اليونانية

The Classic Greek salad made of white cheese, olives, tomato, cucumber, anchovies, and onion and oregano capers dressing

سلطه يونانية مع الجبن الابيض والزيتون الطماطم، الخيار، أنشوجة، البصل، الزعتر والكابري

LE 70

الحساء الساخن Soup

شوربة عدس Lintel Soup

Traditional Arabic Yellow Lintel served with lemon and croutons

شوربة العدس التقليدية على الطريقة العربية تقدم مع قطع الليمون ومكعبات الخبز المحمص

LE 45

شوربة اليوم Today's Chef's Choice

Please ask your waiter about the soup of the day

شوربة الشيف اليومية

LE 45

شوربة طماطم بالكريمة Cream of Tomato

Rich tomato soup floated with cream and garlic croutons

حساء الطماطم الغنى بالكريمة مع مكعبات الخبز بالثوم

LE 45

Pizza Corner ركن البيتزا

Mozzarella Pizza بيتزا بصوص طماطم و جبنة الموزاريلا
Thin-crust Pizza freshly baked with Zesty tomato sauce and mozzarella cheese

LE 95

Pizza Del Fattore بيتزا فيترو
Baked with tomato sauce, onion, garlic, black olives, mozzarella, and mushroom

تقدم مع بصل، زيتون اسود، ثوم، و جبنة الموزاريلا

LE 95

Pizza Piccola Piratto بيتزا بيرتو
Baked with mushroom, mixed pepper, onion, blue cheese, herbs, and mozzarella

بيتزا مع مشروم، فلفل مشكل، بصل، جبنة ريكفورد و الجبنة الموزاريلا

LE 105

Spaghetti of Piacere سباجيتي

Spaghetti with fresh tomato basil or bolognaise sauce

سباجيتي مع صوصك المفضل من الطماطم والريحان او البولونيز

LE 95

Penne all' Arrabiata مكرونة بنا

Spicy Tomato Sauce with chili and basilicum

مكرونة بنا مع صوص الطماطم الحار والريحان

LE 95

Sandwiches Corner الساندوتشات

EiForsan Club Sandwich ساندوتش كلوب الفرسان
Triple Decker of toast with smoked turkey, beef ham, tomato, and lettuce with seasoned mayonnaise

ثلاث شرائح من التوست مع لحم الديك الرومي واللحم البقري المدخن والطماطم والخس المايونيز والبطاطس المحمرة

LE 85

Ali Baba Pocket علي بابا بوكيت
Homemade pita bread filled with grilled meatballs/ kofta, served with mixed pickles and yogurt

كفتة مشوية تقدم في الخبز العربي مع الطحينة وتشكيلة المخللات

LE 95

The French Connection استيك ساندوتش
Beef fillet with Dijon mustard topped with sautéed onion and grilled tomato, served in baguette, melted mozzarella cheese

اللحم البقري المشوي مع البصل و المستردة مكسوة بطبقة من جبنة الموزاريلا تقدم في الخبز الفرنسي

LE 155

Beef Burger ساندوتش برجر
Prepared to your liking
Plain, with cheese, chilli, or egg served with coleslaw and French fries

برجر اللحم البقري الكلسيكي المشوي يقدم مع البطاطس المحمرة

LE 85

Chicken Burger برجر الدجاج
Minced boneless breast of chicken, topped with cheddar cheese, coleslaw and, French fries

مجمل بشرائح الجبنة يقدم مع البطاطس المحمرة وسلطة الكرنب

LE 85

Main Course

Shish Tawouk

Chicken Kebab marinated in lemon, Saffron and yogurt served with oriental rice
قطع صدور فراخ متبله بالزبادي والليمون والزعفران تقدم مع الأرز الشرقي

LE 140

Mashawi

Mixed grill of lamb, meatballs, and chicken served with spiced/oriental rice
تشكيلة من الكباب، الكفتة والشيش طاووك المشوي على الفحم تقدم مع الأرز الشرقي

LE 190

Fish Sayadieh

Spicy sautéed sea bass filled/topped with tomato, green pepper, chilli, coriander, and
garlic accompanied by white rice and fried onion
فيليه سمك القاروس الحار بصوص الكزبرة والثوم تقدم مع الأرز الأبيض والبصل المقلي

LE 155

Spicy Shrimp

Shrimp simmered in spicy tomato coriander sauce, served with white rice
الجمبري الحار بصوص الكسبره مع الارز الابيض

LE 320

Grilled Chicken

Roasted half of chicken with lemon-herbs sauce and sautéed mushroom and French
fries
نصف دجاج مشوي مع صوص الليمون بالأعشاب يقدم مع سوتيه عيش الغراب

LE 130

Viener Schnitzel

Veal escalope sautéed in butter, dressed with capers and anchovy served with French
fries and garden green salad
اسكالوب بانيه مغطى بالكابري والانشوجه يقدم مع البطاطس المحمره و السلطه

LE 230

Steak Au Poiver

Tenderloin Beef fillet cooked to perfection with pepper corn, Dijon mustard, olive oil,
shallots, and garlic
ستيك مطهو حسب رغبتكم مع حبوب الفلفل، المستردة، زيت الزيتون، البصل الاخضر والثوم

LE 190

Dessert الحلويات

Om Ali

Baked Egyptian dessert of pastry flakes, cream and nuts
الحلو المصري الشهير من حلوي الفلكس، الكريمة، المكسرات، الزبيب

LE 75

Fruit Platter

Sliced seasonal fruits served with honey lemon dressing
تشكيلة من فواكه الموسم الطازجة تقدم مع صوص العسل بالزبادي

LE 75

Apple Strudel

Warm apple strudel served with vanilla ice cream
تقدم مع الايس كريم فانيل

LE 90

Crème Caramel

حليب طازج مع صفار البيض وصوص الكراميل

LE 65

Assortment of Oriental Pastries

Homemade oriental pastries, especially prepared for you by our chef
تشكيلة من الحلويات الشرقية الشهيرة

LE 65

Ice Cream (Per Scoop)

ايس كريم

LE 30