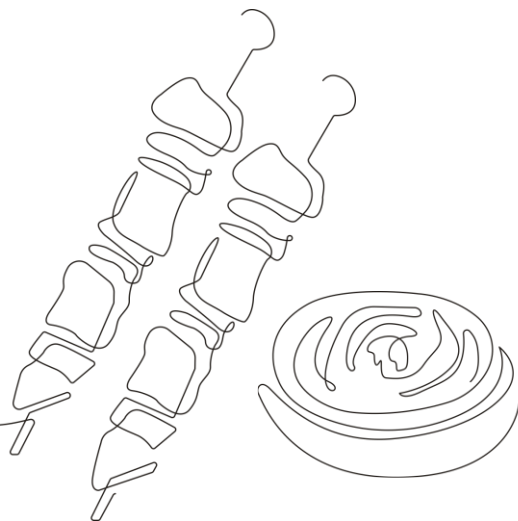


# ALI BABA



ARABIC RESTAURANT

## SOUP

### Lentil Soup

Yellow lentils, garlic, cumin, tomatoes, carrots, and onions

желтая чечевица, чеснок, тмин  
помидоры морковь и лук

### Moroccan Harira

A traditional Moroccan soup made with tomatoes, lentils, chickpeas, tender lamb, and fresh herbs

помидоры, чечевица, баранина  
нути свежая зелень

## HOT MEZZEH

### Sambousek Cheese

Stuffed with feta cheese

С начинкой из сыра Фета

### Kobeba

Bulgur wheat filled with minced beef, seasoned with traditional Egyptian spices

Булгур, Пшеничное, говяжий  
фарш специй

### Hummus Shawarma

Creamy chickpea purée blended with tahini, lemon juice, and olive oil, topped with warm marinated chicken shawarma

Пюре из нута, кунжутная паста Лимонный сок,  
оливковое масло заправлено теплой  
Маринованная куриная шаурма

## COLD MEZZEH

### Baladi Salad

Tomatoes, cucumbers, rocket lettuce onions, carrots, and green peppers

помидоры, огурцы, руккола лук  
морковь и зеленый перец

### Tabouleh

Fresh mint, parsley onions, tomatoes, and lemon

Свежая мята, петрушка, лук  
помидоры и лимон

### Mutabal

Eggplant blended with tahini, yogurt, garlic, lemon juice, and olive oil

баклажан, тахини, йогурт,  
чеснок лимон и оливковое масло

### Hummus

Chickpeas purée, lemon, and olive oil

пюре из нута, лимон и оливковое  
масло

### Warak Enab

Vine leaves stuffed with rice, tomato mint, onion, lemon juice, parsley, and olive oil

виноградные листья, фаршированные  
рисом, помидорами, петрушкой мята  
лук, лимонный сок и оливковое масло

### Muhammara

A spicy red pepper purée blended with mixed nuts, and olive oil

пряное красное пюре из смешанных  
средиземноморских орехов с оливковым  
маслом



## VEGETARIAN MAIN COURSES

### Molokhia

Egyptian molokhia with garlic, fresh coriander, served with Arabic rice

Египетская молохия с чесноком свежим кориандром. Подается с арабским рисом

### Okra

Tender okra simmered in a rich tomato sauce, served with vermicelli rice

Бамия, приготовленная в томатном соусе, подается с вермишелевым рисом



## MAIN COURSES FISH & SEAFOOD

### Egyptian Fish Sayadieh

Fish fillet, deep-fried or grilled, served with tahini sauce, and traditional Egyptian sayadieh rice

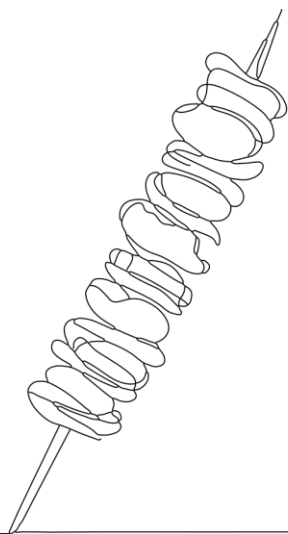
Сезонное рыбное филе обжаренное во фритюре или на гриле, подается с тахини и египетским рисом сайадие

## ITEMS AVAILABLE AT EXTRA CHARGE

### Seafood Mixed Grill - 53

A premium selection of grilled salmon, half lobster, calamari, and shrimp, served with grilled vegetables, and French fries

Лосось, половинка лобстера, кальмары, креветки, овощи гриль, картофель фри



All prices are quoted in Euro and inclusive of service charge and applicable taxes

Kindly inform our service teams of any allergies or dietary requirements

## MAIN COURSES FROM THE OVEN

### Egyptian Hawawshi

Baked Egyptian bread stuffed with spiced seasonal minced lamb, served with French fries, and pickles

Запеченный местный хлеб с начинкой из сезонного бараньего фарша и картофеля фри



## FROM THE CHARCOAL GRILL

### Shish Tawook

Marinated, charcoal-grilled chicken served with grilled vegetables, and toomeya sauce

Шашлык из маринованных угляков, жареных на гриле Курица жареные овощи и Местная чесночная приправа

### Grilled Kofta

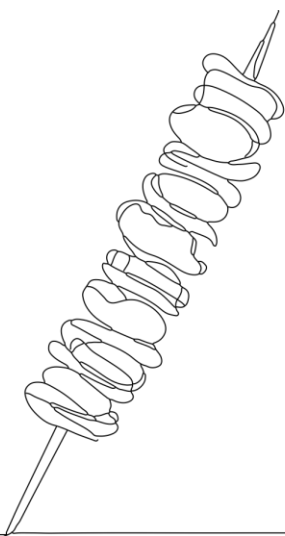
Minced lamb beef with onions, served with grilled vegetables, tahini sauce, fresh parsley, and vermicelli rice

Шашлыки из бараньего фарша на гриле по Сезону Лук петрушка и чеснок

### Mixed Grill

Grilled skewers of minced lamb kebab, marinated beef steak, grilled chicken, seasonal vegetables, and creamy toomeya sauce

Шашлык из сезонного фарша на гриле Шашлык из баранины, маринованный на гриле Говяжий стейк, курица на гриле Овощи на гриле и местная Чесночная приправа



## DESSERTS

### Fresh Fruit Platter

Sliced seasonal fruits

Нарезанные сезонные фрукты

### Middel Easten Pastry

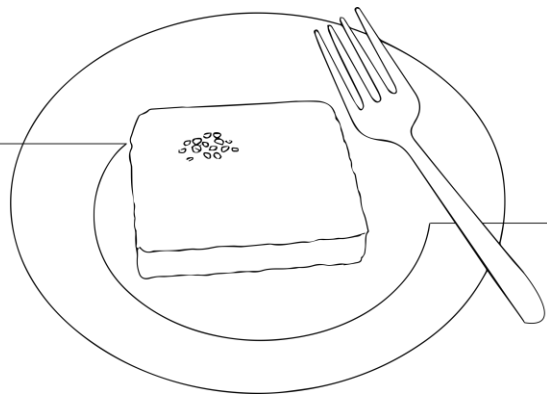
An assorted selection of traditional Middle Eastern pastries

Конафа, Басбуса, Балах-эль-Шам

### Om Ali

A warm Egyptian dessert made with layers of puff pastry, milk, nuts, and raisins, baked until golden and creamy

Ближневосточный пудинг, жареная смесь орехов и свежие сливки



Kindly inform our service teams of any allergies or dietary requirements