

الأمم إكسبرس



قائمة الطعام

عند العصور الملكية في مصر كان الملوك يحبون الطعوم المختلفة والمتنوعة
للاطبقة العالمية والمحلية، ورغم وجود طهاة عالميين من جنسيات مختلفة إلا
أن وجود الطاهر المحلي كان الشيخ الماهر في المطبخ الملكي فمُنح عهد الملك
فاروق، والذي كان محبا للطعام ومتذوق جيد للشكوات والإصناف المختلفة
ظهرت صناعة الفطائر لتقدم على ماثدته، ونض الطاهر المصري المحترف في
مرج المكونات من الخضروات، واللحوم لصناعة أفضل فطيرة ترضى الذوق الملكي
فكانت مطاعم الامور

Since the royal times in Egypt, the kings loved the different and varied
tastes of international and local foods, and despite the presence of
international chefs of different nationalities, the presence of the local
chef was the important thing in the royal kitchen. His table and the
same professional Egyptian chef mix ingredients from vegetables and
meat to make the best pie that satisfies the royal taste
So it was the restaurants of Al amour



افطار الصباح Special Breakfast

صنيه الافطار 65 Breakfast tray

فول - طعمية - باذنجان - جينة بطماطم
- بيض مقلي - عسل اسود - طحينة -
خضار مشكل - فطيرة فلاحى ساده - لبنه
قشدة - مع براد الشاي واوراق النعناع
الطازجة

Foul - falafel - aubergine - cheese with
tomato - fried eggs- molasses -sesame
paste- assorted vegetables- oriental pie
- labneh - oriental cream.
Served with tea pot and fresh
peppermint leaves.

Sandwich/platter

بيض اوملت	8/15	Omelette
بيض مسلوق	8/15	Boiled egg
بيض عيون	8/15	Eye eggs
بيض مسلوق محمر بالزبدة	8/15	Boiled egg and fried in butter
بيض بالبسترمة او بالجبنه او بالسجق او باللحم شكشوكة	10/19	Eggs with your choice of Pastrami or cheese or sausage o meat Shakshuka
اسبانش اوملت بالمشروم	10/19	Spanish omelette with mushroom
تحايش مقالي مشكل فلافل - باذنجان مقلي - بطاطا مقليه قرنبيط فلفل مقلي	10/19	Fried mix French fries, falafel, fried aubergine, cauliflower, bell pepper
بطاطا مقليه	7/13	French fries
بطاطا مهروسه بالذبدة و الثوم	9/13	Mashed potato with butter & garlic
بطاطا سوفليه بطاطا مهروسه محشو بالحمز مقليه بالقسماط	9/19	Potato souffle Stuffed potato, with minced meat fried with bread crumbs
بطاطا مهروسه بالبيض او الجبنه الرومي	9/17	Mashed potato with egg or romi cheese
شرائح باذنجان مقلي بالطشه باذنجان مع صلصه الطماطم	8/15	Plain eggplant (musakka): (Aubergine with tomato sauce).
الباذنجان المقلي	8/17	Fried Aubergine





Soup الشوربة

25 Pigeon King Farouq Soup

شوربة الملك فاروق
(حمام)

استمتع بشوربة الحمام على طريقة الطاهي الملكي في عهد الملك فاروق

15 Lintel Soup

شوربة العدس

عرفت نبتة العدس في مصر منذ قديم العصور فأستخدمها المصريون لصنع الحساء فكانت وجبة متكاملة للفقراء وحساء للاغنياء بسبب طعمها اللذيذ ومزيج الطعوم والبهارات وارتفاع قيمتها الغذائية من البروتينات

18 Chicken Cream Soup

شوربة كريمة الدجاج

مزيج من البيون المعد بعناية والكريمة الطازجة مع قطع الدجاج المطهوه بعناية

28 Trotter's soup

شوربة الكوارع

الشوربة الاشهر في مصر والتي انتقلت للمطبخ المصري في العهد العثماني حيث كانت طعاما للملوك

15 Orzo soup

شوربة لسان العصور



السلطات Salads

- 22 Fattoush** فتوش
 Salade mixte de légumes avec huile d'olive, miel de grenade et pain grillé.
 Vegetables mix with olive oil, Pomegranate molasses topped with toasted bread
- 20 Tabbouleh** تبولة
 Finement haché du persil avec tomates, menthe fraîche, oignon, bulgur, huile d'olive et citron.
 Minced parsley with tomato, fresh mint, onion, bulgur, olive oil and lemon
- 25 Caesar salad** سيزار سلاد
 Laitue, dressing César, fromage parmesan, pain grillé, et poulet grillé en tranches.
 Lettuce, Caesar dressing, parmesan cheese, toasted bread, and grilled chicken slices
- 22 Greek salad** سلطة يوناني
 Cubes de tomates, concomre, oignon rouge, feta, olive noire, avec huile d'olive, sel et poivre noir.
 Tomato cubes, cucumber, red onion, feta cheese, black olive, with olive oil, salt and black pepper dressing
- 16 Oriental salad** سلطة بلدي
 Mélange égyptien de tomates, concomre, persil, oignon, mariné au citron, cumin, sel et poivre noir.
 (Tomato, cucumber, parsley, onion, marinated with lemon, cumin, salt and black pepper)
- 25 Roka salad** سلطه روكا
 Salade de roquette, champignons frais, oignon frais, tomates cerises, fromage parmesan, vinaigre balsamique.
 Watercress, fresh mushroom, fresh onion, cherry tomato, parmesan cheese with balsamic vinegar



المقبلات الباردة Cold Appetizers

- تشكيلة مقبلات متنوعة**
- 40 **Assorted appetizers**
Baba ghanouj, hummus, potato salad, Samosa cheese, vine leaves.
- 20 **Raheb salad**
Aubergine, tomato, onion, parsley, lemon, and olive oil.
- 16 **Hummus**
Cooked hummus with sesame paste, and olive oil.
- 16 **Baba ghanouj**
Grilled aubergine, sesame paste, garlic, olive oil, and spices.
- 22 **Cold vine leaves**
Marinated rice, lemon, olive oil, pomegranate molasses stuffed in grape leaves served with yogurt.
- 15 **El amour cheese**
White cheese with marinated tomato, with olive oil and spices.
- 18 **Potato salad**
Marinated fried potato cubes, parsley, garlic and spices.
- 15 **Yogurt salad**
Fresh yogurt, cucumber, peppermint.
- 15 **Thomeya**
Fresh garlic mayo, in original Syrian way.
- 15 **Pickled aubergine**
fried aubergine, vinegar, spices, in the original Egyptian way.
- 15 **Pickled tomato**
Marinated tomato, with vinegar, garlic, and spices in original Egyptian way.
- 12 **Tahina**
- حمص - بابا غنوج - سلطة بطاطس - سمبوسك جبنة ورق عنب
- سلطة الراهب**
- مزيج من الباذنجان والطماطم والبصل مع البقدونس والليمون يضاف اليهم زيت الزيتون والليمون
- حمص**
- استمتع بالحمص المطهي يضاف اليه الطحينة و زيت الزيتون علي الطريقة اللبنانية
- بابا غنوج**
- الباذنجان المشوي على اللهب مضاف اليه الطحينة والثوم وزيت الزيتون مع التوابل
- ورق العنب البارد**
- الارز مع البهارات وعصير الليمون وزيت الزيتون وديس الرمان المحشو في ورق العنب الطازج يقدم مع الزبادي
- جبنة الامور**
- جبنة بيضاء مع طماطم متبلة بزيت الزيتون والبهارات
- سلطه بطاطس**
- مكعبات البطاطس المحمرة المتبلة بالبقدونس والثوم والبهارات اللذيذة
- سلطه زيادي**
- الزيادي الطازج يضاف اليه الخيار و النعناع
- الثومية**
- صلصة الثومية على الطريقة الشامية الاصلية
- الباذنجان المخلل**
- الباذنجان المقلي المضاف اليه الخل والثوم والتوابل يقدم على الطريقة المصرية
- الطماطم**
- شرائح الطماطم متبلة بالخل والثوم والتوابل تقدم على الطريقة المصرية
- طحينة**



Hot Appetizers المقبلات الساخنة

- الرقاق باللحم 35 Rokak with minced meat**
 رقائق العجين المقرمشة المدهونة بالسمن
 البلدي محشوة باللحم المفروم المتبل بعنابه
 Crispy rokak dough, with natural ghee,
 filled with marinated minced meat.
- رقاق بالبط 40 Rokak with duck**
 رقائق العجين المقرمشة المحشوة بالبط
 المتبل بالسمن البلدي على الطريقة الفلاحي
 Crispy rokak dough filled with marinated
 roasted duck in original Egyptian way.
- ورق عنب 25 Vine leaves**
 ورق العنب الطازج المحشو بالارز يقدم على
 الطريقة المصرية
 Served in the original
 Egyptian way.
- مصار 30 MUMBAR**
 يقدم على الطريقة
 المصرية الاصيله
 Sausages stuffed with marinated rice
 served in the originally Egyptian way.
- كبة 18 Kibbeh (5 PCS)**
 كرات البرغل المقلية المحشوة باللحم
 المفروم والصوصير على
 الطريقة الشامية
 Marinated bulgur balls stuffed with
 marinated minced meat and fried pine in
 the original Syrian way.
- سمبوسك 16 Samosa (5 PCS)**
 تقدم باللحم المفروم
 او تشكيله الاجبان
 served in the original oriental way
 stuffed with marinated minced meat or
 assorted cheese.
- محشي كرمب (ملفوف) 25 Stuffed cabbage**
 استمتع بمحشي كرمب مع خلطه الأرز المتبل
 على الطريقة المصرية الاصيله
 Cabbage boiled leaves stuffed with
 marinated Egyptian rice in the original
 Egyptian way.
- محاشي مشكل 32 Assorted Mahashy**
 تشكيله من المحاشي المعد بعنابه من
 (كوسه - بلانجان - ورق عنب - فلفل -
 بطاطس)
 Assorted plate of stuffed vegetables with
 marinated Egyptian rice.
 Zucchini-vine leaves-potato-bell
 pepper-aubergine
- سجق 32 Oriental sausages**
 السجق البلدي
 المحمر بالنبيدة الفلاحي
 Marinated and served in the local
 Egyptian way.



اطباق الأُمُور المميزة Al-Amoor Special Plates

- 72 خان الخليلي** **khan el Khalili:**
الموزة المتبله والمشويه علي الحطب مع أصابع الكفته تقدم مع الأرز الشرقي
Grilled marinated mutton shank with meat kofta served with oriental rice.
- 72 السكريه** **Alsokaria**
الحمام المحشي المحمر بالسمن الفلاحي يقدم مع قطع الكفته و الكباب و البطاطس المحمرة
stuffed fried pigeon with meat kofta and kebab and potato chips.
- 58 فتة موزة** **Fatta with mutton shank**
الموزة الضائي المتبله بالاعشاب والبهارات ومطهوه في قرن الحطب مقدمه مع فتة بالخل والنوم على الطريقة الفلاحي
Mutton shank seasoned with herbs and spices cooked in a wood-burning oven, served with vinegar garlic fatta
- 52 الحمام** **Pigeon**
استمتع بالحمام المحشو بالأرز المبهز المحمر في السمن الفلاحي
Fried pigeon stuffed with marinated rice
- 72 بط محمر** **Oven roasted Duck**
نصف بطة متبله بالموزة الفلاحي محمرة في فرن الحطب تقدم مع الأرز الشرقي بالكبدة و المكسرات
Half duck marinated with butter served with oriental marinated rice with liver and nuts
- 58 بيف ستراجنوف** **Beef stroganoff**
شرائح اللحم المطهوه في صلصة الدبسي جلاس مضاف اليها الفلفل الالوان تقدم مع الأرز الابيض
Beef slices cooked in demi-glace sauce with bell pepper served with white rice.
- 48 قصر الشوق** **kasr Alshauk**
فروج محمرة بالسمن البلدى يقدم مع أرز بالشعرية و الطوخيه
Whole small chicken cooked with ghee served with mulukhiyah and vermicelli rice



الطواجن Tawagen

- 22 **Mulukhiyah** ملوخية
- 30 **Moammar rice** ارز معمر بالذبدة الفلاحية
- 40 **Moammar rice with meat** طاجن ارز معمر باللحم
الارز المطهو في الحليب والقشدة الطازجة والسمن
البلدي مع قطع اللحم
- 55 **Moammar rice with pigeon** طاجن ارز معمر بالحمام
الارز المطهو في الحليب والقشدة الطازجة والسمن
البلدي مع الحمام المتبل على الطريقة المصرية
- 38 **Eggplant with minced meat** طاجن مسقعة باللحم المفروم
الباذنجان المتبل بصوص الطماطم والبهارات
واللحم المفروم
- 39 **Potato tajin with meat** طاجن بطاطس باللحم
البطاطس المطهوه جيدا مع التوابل
وعصير الطماطم مع قطع اللحم
- 45 **Akkawi tajin** طاجن عكاوي
لحم العكاوي المتبل مع البصل والبطاطس مع
مزيج خاص من التوابل المطهي في فرن الحطب
- 42 **Okra tajin** طاجن البامية
البامية الطازجة مع عصير الطماطم و قطع اللحم
على الطريقة المصرية
- 55 **Akkawi with vine leave** ورق عنب بالعكاوي
ورق العنب المعد بعناية يقدم مع قطع اللحم
المتبل و المحمر بالسمنه الفلاحي
- 50 **Shank (kawarea) with vine leave** ورق عنب بالكوارع
الكوارع المحليه
Trotters with vine leaves.



المشاوي Grills

1/3kg/1KG

كفتة 60/170 Kofta

كباب 68/185 Kebab

ريش 85/225 Lamb chops

طرب 63/175 Tarb

سجق بلدي 48/135 Grilled Sausage

شيش طاووق 39/118 Sheesh Tawook

نص دجاج مسح 35 Half Chicken boneless (Mosahab)

حمام مشوي 45 Grilled pigeon

All plates are served with grilled vegetable and potato chips
جميع المشويات تقدم مع الخضار المشوي والبطاطس المقلية



شواية MIX GRILL

65 ميكس جريل Mix grill

كفتة - كباب - شيش طاووق تقدم مع البطاطس المقلية

Meat kofta, lamb kebab, sheesh tawook with potato chips

79 ميكس جريل لحوم Mix grill meat

كفتة - كباب - ريش ضايفي تقدم مع البطاطس المقلية

Kofta, kebab, lamb chops with potato chips

85 شواية لشخصين Sahwaya For 2 Person

كباب - طرب - شيش طاووق (الكيلو مشويات مشكله كفتة)

Half kg (kofta, kebab, tarb, sheesh tawook)

185 شواية 4 افراد Shawaya For 4 Person

كباب - طرب - سجق - ريش - شيش طاووق (الكيلو مشويات مشكله كفتة)

One kg (kofta, kebab, tarb, sausage, lamb chops, sheesh tawook)



Egyptian Street food اكله شارع

- | | | |
|----------------------|----|-------------------------------|
| دسته ساندوتش سدق | 75 | Dozen sausage sandwich. |
| نص ساندوتش دسته سدق | 40 | Half dozen sausage sandwich. |
| دسته ساندوتش كبدة | 75 | Dozen liver sandwich. |
| نص دسته ساندوتش كبدة | 40 | Half dozen liver sandwich. |
| دسته ساندوتش شاورما | 75 | Dozen shawarma sandwich. |
| نص دسته شاورما | 40 | Half dozen shawarma sandwich. |
| دسته حواوشي | 75 | Dozen hawawshi sandwich. |
| نص دسته حواوشي | 40 | Half dozen hawawshi sandwich. |
| حواوشي اسكندراي | 35 | Alexandrian hawawshi. |
| حواوشي جينه | 35 | Cheese hawawshi. |
| حواوشي بسطرمة | 35 | Pastrami hawawshi. |
| حواوشي | 25 | Plain hawawshi. |
| حواوشي خضار | 30 | Vegetable Hawashi |



Koshary & Pasta كشري

- | | | |
|--|----|--|
| مكرونه بشاميل | 29 | Macaroni bechamel |
| كشري مصري علي طريقه الامور | 19 | Koshary |
| ارز بالشعريه وعدس بجبه ومكرونه ويصل مع صلصه الطماطم مع الشطه وصلصه وخل | | Vermicelli rice, black lintel, pasta, onion served with tomato sauce, hot sauce and vinegar sauce. |
| كشري الاسكندراني | 29 | Koshary with Alexandrian liver |
| يقدم مع شرائح الكبد المطهو علي الطريقه الاسكندراني | | |
| كشري بالسجق البلدي | 29 | Koshary with Sausage |
| فيتوتشيني | 35 | Futtitinni |
| ياستا ايطاليه تقدم مع الفريديو صوص | | Italian pasta with alfredo sauce |
| سباغتي بلونيز | 29 | Spaghetti Bolognese |
| مكرونه اسباغيتي تقدم مع صلصه البلونيز | | |

الاطباق الجانبية Side Dishes

- | | | |
|--------------|----|-----------------|
| فتة سادة | 25 | plain Fattah |
| ارز بالشعريه | 12 | Vermicelli rice |
| ارز ابيض | 12 | white rice |
| ارز شرقي | 22 | oriental rice |
| بطاطس محمرة | 10 | French fries |
| ارز بخاري | 12 | Bokhari rice |



Oriental Pizza البيتر الشرقى

لحوم مشكلة	45	MIXED MEAT	
لحم مفروم , سجق , لحم مدخن , فراخ		Minced meat, sausage, smoke meat chicken	
لحم مفروم	34	Minced Meat	
بسطرمة	42	Pastarmi	
لحم مدخن	39	Smoked Meat	
سلامى	39	Salam	
ديك رومى	39	Turky	
سجق مفروم	42	Minced Sausage	
دجاج باربكيو	39	Chicken BBQ	
دجاج رانش	35	chicken Ranch	
تونة	32	Tuna	
جمبرى	55	Shrimp	
فواكه البحر	57	Sea Food	
جمبرى , كاليمارى , سمك فيليه		shrimp, calamari, fish fillet	



Desserts الحلويات

- | | | | |
|----|--|----|--|
| 35 | Lotus mars pie
Lotus sauce, lotus biscuits and mars chocolate | 35 | فطيرة لوتس مارس
صوص لوتس , بسكويت لوتس , شيكولاتة مارس |
| 35 | Nutella pie
Nutella with crushed mixed nuts | 35 | فطيرة النوتيلا
صوص النوتيلا والمكسرات |
| 34 | Nutella with banana or strawberry | 34 | النوتيلا مع الموز او الفراولة |
| 36 | Snickers pie
Snickers and Nutella | 36 | فطيرة شيكولاتة سنيكرز
شيكولاتة السنيكرز و النوتيلا |
| 29 | Oreo pie
Oreo and Nutella | 29 | فطيرة الاوريو
اوريو و النوتيلا |
| 36 | mixed berries pie
Creamy cheese, mixed berries jam and fruits | 36 | فطيرة التوت
كريمي تشيز و مربة التوت و الفواكه |
| 37 | Pistachios pie
Pistachio sauce and Pistachio crushed | 37 | فطيرة الفستق
صوص الفستق و الفستق المطحون |
| 36 | coconut Nutella pie
Nutella, coconut powder and bounty chocolate | 36 | فطيرة النوتيلا وجوز الهند
النوتيلا و جوز هند مطحون و شيكولاتة باونتي |
| 20 | Baghasha pie with milk | 20 | فطيرة بقاشة باللبن |

- | | | | |
|----|--|----|---|
| 25 | Um Ali
Crispy Millefeuille With Milk, Nuts Creamy And Cream | 25 | ام علي
رفائق مئلفاي مع الحليب يضاف إليها , مكسرات و قشط |
| 30 | Sweet bomb
(Creamy rice pudding, Basbusa, oriental cream, fruits, mango juice and ice-cream) | 30 | قنبله
ارز باللبن مع القشطه والكريمه والبسبوسه والفواكه المشكله وعصير المانجو و ايس كريم |
| 15 | Rice with milk | 15 | ارز باللبن |
| 18 | Rice with milk gratin | 18 | ارز باللبن قرن |

العصائر والمشروبات bevarages

فخفخينا	29	Fakhfakhina
قطع الفواكه الطازجة مع العصير		Fruit mix juice with fresh fruit slices
فولوريدا	27	Florida mix
عصير مانجو و جوافه و فراوله		Mango, gueva and strawberry juice
بلوييري بليند	35	Blue berry blended
التوت الازرق مع الحليب والثلج وسكر سريه		Blueberry, milk, syrup sugar and ice
براديس بليند	35	Paradise blended
عصير الاناس وانباس قطع وعصير برتقال مع الثلج		Pineapple juice, pineapple slices, orange juice
مانجو	22	Mango
جوافه	22	Guava
فراوله	22	Strawberry
برتقال	22	Orange
بطخ	20	Watermelon
افوكاتو بالعسل	28	Avocado with honey
قصب السكر	16	Sugar cane
ليمون نعناع	16	Lemon mint
مشروبات غازيه	8	Soft drink
مياه	5/9	Water
مياه غازيه	13	Sparkling Water

المشروبات الساخنة Hot Drinks

اسبرسو	15/10	Expresso
اسبرسو ميكاتو	16	Expresso mikato
كابتشينو	18	Cappuccino
قهوه الفرنسيه	18/13	French coffee
قهوه تربي	15/10	Turkish coffee
لاتيه	18	Latte
موكا	20	Mocha
دابل شوكلت	18	Double chocolate
شاي	10	Tea
شاي براد	15	Tea boat
شاي مغربي	18	Moroccan tea
شاي نكهات	14	Tea flavour



الفطائر Stuffed Pie

- | | |
|---|--|
| الأمور سبسيال 36 | El Amour Special
(Minced meat, pastrami, corn, bell pepper, tomato, jalapeno, mozzarella, kraft cheese) |
| لحم مفروم - بسطرمه - ذرة- فلفل الوان - شرائح
طماطم - هالينو جبنة موتزريلا - جبنة كرافت | |
| لحوم مشكله 39 | Mix meat
(Minced beef, smoked meat, pastrami, salami, chicken mortadella, oriental sausage, chicken, hotdog) |
| اللحم المدخن او البسطرمة او السلامي او مورتديلا
دجاج السحق البلدي او الدجاج او هوت دوج | |
| اللحم المفروم 35 | Minced meat |
| مسالا لحم 35 | Meat masala
(Marinated meat with masala spices, garlic, ginger, onion, chili flakes, Indian hot mix) |
| لحم مسالا - ثوم - بصل - زنجبيل - فلفل - الخلطه الحار
الهنديه | |
| تندوري دجاج 36 | chicken tandoori
(Chicken shawarma, garlic, onion, ginger, Indian hot mix) |
| شاورما دجاج - ثوم - بصل - زنجبيل - فلفل - الخلطه
الحار الهنديه | |
| الديك الرومي 36 | Turkey pie |
| تونه 32 | Tuna pie |
| سي فود 37 | Sea food pie |
| الاجبان المشكله 36 | Mix cheese pie
Roomi cheese, kraft cheese, cheddar
cheese and mozzarella cheese |
| جبنة شيدر
جبنة رومي جبنة كرافت جبنة موتزريلا | |
| جبنة و زعتر لبناني 30 | Lebanese pie
Cheese and Lebanese thyme pie |
| جبنة حلومي و زعتر | |
| فطيره السبانخ 30 | spinach pie
(Spinach, onion, sumac, and mozzarella cheese) |
| سبانخ - بصل - ثماء - جبنة الموتزاريلا | |
| فطيرة الخضراوات المشكله 30 | Mix vegetables pie
olives, mushroom, corn, bell pepper,
Kraft cheese |
| مشروم - زيتون، ذرة، فلفل الوان - جبنة كرافت | |

Al Amoor
مطعم



Menu