



قصر الأسماك

QASR EL-ASMAK

من قلب البحر لقلبك

The Menu





Fishes  
الأسماك



SEA FOOD  
قصر الأسماك  
QASR EL-ASMAK



دنيس: مقلي - مشوي (ردة - زيت وليمون - بطاطس صينية) *Sea Bream (Denis): Fried - Grilled*  
(Coated in Semolina - Oil & Lemon - Baked with Potatoes)  
850

القاروص : (ردة - سنجاري - شبكة - بطاطس صينية - مدفون بالملح الإيطالي) *Seabass (Karoos)*  
(Coated in Semolina - Sengari Style - Mesh Grilled - Baked with Potatoes - Buried in Italian Salt)  
850

وقار: (ردة - سنجاري - شبكة - بطاطس صينية) *Grouper (Waqar)*  
(Coated in Semolina - Sengari Style - Mesh Grilled - Baked with Potatoes)  
1250

بربوني : (مقلي - زيت وليمون - ردة) *Red Mullet (Barboni)*  
(Fried - Oil & Lemon - Coated in Semolina)  
1050

موسي : (مقلي - زبدة - ردة - زيت وليمون - ملفوف) *Sole Fish (Mousa)*  
(Fried - Butter - Coated in Semolina - Oil & Lemon - Wrapped)  
1500

مرجان : (مقلي - ردة) *Coral Fish (Morijan)*  
(Fried - Coated in Semolina)  
880

شبار *Tilapia (Shehar)*  
300

سهلية : ردة - زيت وليمون *Sahelya*  
(Coated in Semolina - Oil & Lemon)  
800

حنشان : (مقلي - ردة - زيت وليمون - طاجن احمر - مدفون بالارز) *Eel (Hanshan)*  
(Fried - Coated in Semolina - Oil & Lemon - Red Casserole - Buried in Rice)  
800

سمك مكرونة : مقلي *Macarona Fish: Fried*  
350

بسريا : مقلي *Basariya Fish: Fried*  
200

فيليه قشر : مقلي - مشوي *Filet: Fried - Grilled*  
880

لوت : (مقلي - سنجاري - شبكة - بطاطس صينية) *Lout Fish*  
700

دراك: مقلي - زيت و ليمون *Barracuda (Darak): Fried - Oil & Lemon*

700

سلمون: زبدة - زيت وليمون *Salmon: Butter - Oil & Lemon*

1250

بلطي: مقلي - ردة *Tilapia (Bolti): Fried - Coated in Semolina*

(Coated in Semolina - Sengari Style - Mesh Grilled - Baked with Potatoes)

200

مياس: (مقلي - زيت وليمون - بطاطس صينية) *Meyas Fish: (Fried - Oil & Lemon - Baked with Potatoes)*

(Fried - Oil & Lemon - Baked with Potatoes)

650

بوري: (مقلي - ردة - زيت وليمون - شبكة - سنجاري - بطاطس صينية) *Mullet (Bouri): (Fried - Coated in Semolina - Oil & Lemon - Mesh Grilled - Sengari Style - Baked with Potatoes)*

(Fried - Coated in Semolina - Oil & Lemon - Mesh Grilled - Sengari Style - Baked with Potatoes)

400

سردين: مقلي - زيت وليمون *Sardines: Fried - Oil & Lemon*

450

سبيط: مقلي - مشوي - طاجن *Cuttlefish (Sabeet)*

750

بطاطا: مشوي - زيت وليمون *Batata Fish:*

425

شريفه: (مقلي - سنجاري - زيت و ليمون - بطاطس - صينية) *Sharifa Fish: (Fried - Sengari Style - Oil & Lemon - Baked with Potatoes)*

(Fried - Sengari Style - Oil & Lemon - Baked with Potatoes)

1250

البطارخ: (مقلي - مشوي زبد - طاجن - بسبوسة) *Fish Roe (Batarkh): (Fried - Grilled with Butter - Casserole - Baked with Basbousa)*

(Fried - Grilled with Butter - Casserole - Baked with Basbousa)

1400

بيض سبيط *Cuttlefish Eggs (Bayd Sabeet)*

1200

ميرا: (مقلي - مشوي) *Mira Fish: Fried - Grilled*

455

شواغيت *Shraghish (Shrimp)*

550

جزل ناجل *Jazl Najel*

1750

جزل لوت *Jazl Loat*

1000

جزل دراك *Jazl Baracudda*

1000

كاليماري *Calamari*

650

اخطبوط *Octopus*

800

بغبغان (مقلي - مشوي) *Parrotfish (Fried - Grilled)*

500

هامور: (مقلي - سنجاري - زيت و ليمون - شبكة - بطاطس صينية) *Hamour: (Fried - Sengari Style - Oil & Lemon - Mesh Grilled - Baked with Potatoes)*

1250

ناجل: (مقلي - سنجاري - زيت و ليمون - شبكة - بطاطس صينية) *Najel: (Fried - Sengari Style - Oil & Lemon - Mesh Grilled - Baked with Potatoes)*

1250

شعور: مقلي - سنجاري *Shaour Fish: Fried - Sengari Style*

880

جزل وقار *Grouper Fillet (Waqar Jozl)*

1750

استرديا *Esterdia Fish*

400



*Fish Palace Trays*  
صواني قصر الأسماك

## وليمة البحر : Sea Banquet

2 بوري سنجاري - 2 دنيس مقلي - 7 قطع فيليه - 4 فيليه شيش - 6 جمبري بترفلاي - 6 جمبري مقلي - 6 جمبري مشوي - 5 كابوريا مشوي - 1 طاجن بطارخ بسبوسة - 20 بلح مستورد

2 Grilled Bouri(Singar style)- 2 Fried Denis - 7 Fillet pieces - 4 Fillet skewers - 6 Butterfly shrimp. - 6 Fried shrimp - 6 Grilled shrimp - 5 Grilled crabs -1 Fish roe tajine with basbousa - 20 Imported mussels

2585

## قلب البحر : Heart of the Sea

نص كيلو بلطي مقلي - نص كيلو بوري سنجاري - 5 قطع فيليه مقلي - 4 جمبري مقلي كرنشي - 4 جمبري بترفلاي - 10 بلح مستورد

½ kg Fried Bolti - ½ kg Grilled Bouri (Singar style) - 5 Fried fillet pieces-4 Crunchy fried shrimp - 4 Butterfly shrimp - 10 Imported mussels

900

## موج البحر : Sea Waves

2 بوري سنجاري - 1 بلطي مقلي - 4 قطع فيليه مقلي - 2 فيليه شيش - 6 جمبري مقلي - 6 جمبري مشوي - 16 بلح مستورد

Sea Waves: 2 Grilled Bouri(Singarstyle) - 1 Fried Bolti - 4Fried fillet pieces - 2 Fillet skewers. - 6 Fried shrimp - 6 Grilled shrimp -16 Imported mussels

1425

## مهرجان البحر : Sea Festival Platter

مهرجان البحر : 10 جمبري مقلي - 10 جمبري مشوي - 10 جمبري بترفلاي 1 بلطي ردة - 1 بوري سنجاري - 4 مرجان مقلي - 6 صواب كفته مقلي - فرشة ارز صيادية

10 Fried Shrimp - 10 Grilled Shrimp - 10 Butterfly Shrimp - 1 Grilled Tilapia with Bran - 1 Bouri Singari - 4 Fried Margan Fish - 6 Shrimp Kofta Fingers - Bed of Sayadeya Rice

1650

## صينية قصر الأسماك : Qasr El Asmak Platter

1 قاروص بطاطس كريمه - 1 بوري سنجاري - 1 دنيس زيت وليمون  
1 بلطي مقلي - 6 مرجان مقلي - 5 كابوريا مشوي - 15 جمبري بترفلاي - فرشہ رز

1 Sea Bass (with creamed potatoes) - 1 Mullet (with grilled sea bream) - 1 Sea Bream (with oil and lemon) 1 Fried Tilapia - 6 Fried Red Mullet - 5 Grilled Crab - 15 Butterfly Shrimp

2200

## عرض الحارري : Hot Deal

30 جمبري - 30 بلح بحر - 4 كابوريا - 2 ارز بسمتي ابيض  
30Shrimp - 30Mussels - 4Crabs - 2WhiteBasmati Rice

1650

من قلب البحر

01040021800



Crustaceans  
القشريات

*Super Jumbo Shrimp*: جمبري سوپر جامبو : مقلي - مشوي - بتر فلاي - مسلوق - طاجن

(Fried-Grilled-Butterfly-Boiled-Casserole)

2500

*Medium Shrimp*: جمبري وسط : مقلي - مشوي - بتر فلاي - مسلوق - طاجن

(Fried-Grilled-Butterfly-Boiled-Casserole)

1500

*Large Shrimp*: جمبري كبير : مقلي - مشوي - بتر فلاي - مسلوق - طاجن

(Fried-Grilled-Butterfly-Boiled-Casserole)

1800

*Jumbo Shrimp*: جمبري جامبو : مقلي - مشوي - بتر فلاي - مسلوق - طاجن

(Fried-Grilled-Butterfly-Boiled-Casserole)

2000

*Jandoufli (Clams)*: جاندوفلي : مسلوق - اسكندراني - زيت وليمون - طحينة

(Boiled-AlexandrianStyle-Oil&Lemon-Tahini)

600

*Local Sea Snails (Balah Baladi)*: بلح بلدي

950

*Lobster (Estakozza)*: إستاكوزا: مشوي - باتر فلاي - بشاميل و جبنة موتزاريللا

(Grilled-Butterfly-BéchamelwithMozzarellaCheese)

3500

*Crab (Kabouria)*: كابوريا: مشوي - خلطة - مقلي - مخلية سادة - مخلية بالبشاميل

(Grilled - MixedSpices - Fried - BonelessPlain - Boneless with Béchamel)

800

*Feseekh (Salted Fish)*: كيلو فسيخ

550

*Renga (Smoked Herring)*: كيلو رنجة

400

*Shrimp Meat*: جمبري لحم

1100

*Shrimp Kofta (byweight)*: كفتة جمبري حسب الوزن (Marketprice)

Soups  
الشوربة



Broth soup (cream-based + red) (كريمة - حمراء) بيون شوربة  
50

Seafood Soup (Whole) (سمك فيليه - كابوريا - سبيط - جمبري) شوربة سي فود سليمة  
(Includes Shrimp, Cuttlefish, Crab, Fish Fillet)  
240

Boneless Seafood Soup شوربة سي فود محلية  
240

Shrimp Soup شوربة جمبري  
210

Shrimp soup with roe شوربة جمبري بالبطارخ  
270

Seafood Soup with Roe شوربة سي فود بطارخ  
(Grilled-Butterfly-BéchamelwithMozzarellaCheese)  
270

Qasr Al Asmak Soup: (بلح - بطارخ - كابوريا-جمبري) شوربة قصر الاسماك  
(Includes: Shrimp, Cuttlefish, Crab, Fish Roe, Mussels)  
315

Qasr Al Asmak owner Soup: شوربة صاحب القصر  
370

Casseroles  
الطواجن



Pasta  
المكرونة



# Pasta المكرونه

Pasta(Plain - Tomato Sauce - Cream) مكرونه ( سادة - صلصة-كريمة)

120

Pasta with Shrimp مكرونه بالجمبري

220

Oven-Baked Seafood Pasta مكرونه فرن سي فود

240

Qasr Al Asmak Pasta مكرونه قصر الاسماك ( جمبري - سبيط - بلح - كابوريا )

(Ingredients: Shrimp, Cuttlefish, Mussels, Crab)

315

Seafood Spaghetti اسباجتي سي فود

240

Shrimp mix cheese جمبري ميكس تشيز

315

# Casseroles الطواجن

(Mixed Seafood Casserole) طاجن مكس سي فود

590

Qasr Al Asmak Casserole طاجن قصر الاسماك

680

Rice  
الأرز



Plain White Rice ارز ابيض سادة

50

Plain Red Rice ارز احمر سادة

50

(Mixed Sayadeya Rice ارز خلطة صيادية

60

Sayadeya Rice with Shrimp ارز صيادية بالجمبري

150

Sea Food Rice ارز سي فود

170

Seafood Curry Rice ارز كاري فواكه البحر

270

Qasr Al Asmak Rice ارز قصر الاسماك (أرز كاري اوصيادية-جمبري - سبيط - بطارخ - بلح )

(Curry or Sayadeya Rice, Shrimp, Cuttlefish, FishRoe, Mussels)

315

Seafood Paella Rice ارز بيلا سي فود (ارز بسمتي كاري-جمبري - سبيط - بلح - كابوريا)

(Basmati Curry Rice, Shrimp, Cuttlefish, Mussels, Crab)

270

Pineapple Rice ارز بالاناناس (إختيار جمبري فقط- او جمبري و سبيط مع قطع الاناناس)

(Choice of Shrimp Only, or Shrimp and Cuttlefish with Pineapple Pieces)

270



*Sandwiches*  
السندوتشات



Fillet Sandwich سندوتش فيليه

110 مقلي و مشوي

Shrimp Fajita Sandwich سندوتش جمبري فاهيتا

145

Fried Shrimp Sandwich سندوتش جمبري مقلي

145

Fried Calamari Sandwich سندوتش كاليماري مقلي

155

Grilled Calamari Sandwich سندوتش كاليماري مشوي

155

Fried Mixed Seafood Sandwich سندوتش مكس سي فود مقلي

145

Grilled Mixed Seafood Sandwich سندوتش مكس سي فود مشوي

145

Ranch Shrimp Sandwich رانش شريمب

155

Cheese Shrimp Sandwich تشيز شريمب

139

Mushroom Shrimp Sandwich مشروم شريمب

165

Shrimp Hawawshi حواوشي جمبري

145

Fried Shrimp Burger برجر مقلي

170

Grilled Shrimp Burger برجر مشوي

170

# Salads السلطات

Baladi Salad سلطة بلدي  
50

---

Sliced Salad سلطة شرائح  
70

---

Tabbouleh Salad سلطة تبولة  
60

---

Fattoush Salad سلطة فتوش  
80

---

Caviar Salad سلطة كافييار  
75

---

Herring Pieces Salad رنجه شرائح  
130

---

Tuna Salad سلطة تونة  
100

---

Chopped Herring Salad سلطة رنجة قطع  
110

---

Qasr Al Asmak Salad سلطة قصر الاسماك  
220

---

Arugula with Sliced Onions جرجير + بصل سلايز  
50

---

Arugula Salad روكا جرجير  
70

---

Feseekh (Fermented Salted Fish) فسيخ  
150

---

Sweet Corn Salad سلطه سويت كورن  
90



# أصناف مختلفة Different Types

Pickled Cucumber خيار مخلل  
50

Marinated Eggplant باذنجان متبل  
50

Rohb (Eggplant Dip) راهب  
50

Mixed Pickles مخلل  
90

Marinated Tomatoes طماطم متبلة  
50

Tahini طحينة  
50

Baba Ghanoush بابا غنوج  
50

Cheese جبنة  
40

# أصناف مميزة Special Types

Muhammara (Red Pepper Dip) محمرة  
40

Coleslaw كولوسلو  
50

Potatoes بطاطس  
40

Herring with Tahini رنجة طحينة  
120

Spicy اسبائسي  
50

Toumeya (Garlic Sauce) تومية  
50

Beetroot Salad بنجر  
50

Whole Chickpeas حمص حب  
50

Mashed Hummus حمص مطحون  
50

Butterfly Sauce صوص بتر فلاي  
40

Olives زيتونيه  
50



# أطباق جانبية Side Dishes

بطاطس مقلية French Fries

50

ملوخية سادة Plain Molokhia

50

ملوخية بالجمبري Molokhia with Shrimp

120

بطاطس متبله Spiced Fries

50

بطاطس مايونيز Mayonnaise Fries

50

# المقبلات Appetizers

ديناميت شريمب Dynamite Shrimp

250

كوكتيل جمبري Shrimp Cocktail

220

طلب كفته Kofta Order

150



# Desserts المحلويات

مهلبية

Mahalabia

30



# Cold Drinks

## المشروبات الباردة

Guava Smoothie سموزي جوافه  
55

Kiwi Juice كيوي  
60

Iced Mocha ايس موكا  
60

Banana Juice موز باللبن  
60

Iced Latte ايس لاتييه  
90

Florida Cocktail كوكتيل فلوريدا  
70

Super Scotch سوبر سكوتش  
70

Classic Mojito موهيتو كلاسيك  
100

Sunshine صن شاين  
100

Sunrise صن رايز  
100

Scotch Mint اسكوتش منت  
100

Frappe فرايبه  
100

Passion Fruit Juice باشون فروت  
100

Mineral Water مياة معدنية  
20

Soft Drinks مشروبات غازية  
35

Lemon Juice ليمون  
45

Orange Juice برتقال  
50

Strawberry Juice فراولة  
60

Guava Juice جوافه  
50

Mango Juice مانجو  
60

Watermelon with Mint بطيخ نعناع  
50

Guava with Mint جوافه نعناع  
50

Lemon with Mint ليمون نعناع  
50

Mango Smoothie سموزي مانجو  
55

Strawberry Smoothie سموزي فراولة  
55

Watermelon Smoothie سموزي بطيخ  
55



# Hot Drinks المشروبات الساخنة

قهوة فرنساوي French Coffee

50

ميكاتو Macchiato

60

نسكافية Nescafé

60

قهوة تركي دبل Double Turkish Coffee

60

لاتية Latte

90

كابتشينو Cappuccino

90

هوت شوكليت Hot Chocolate

90

اسبرسو دبل Double Espresso

70

اسبرسو سنجل Single Espresso

50

شاي Tea

25

شاي نكهات Flavored Tea

40

شاي أخضر Green Tea

40

كركدية Hibiscus Tea

40

نعناع Mint Tea

40

ينسون Anise Tea

40

قهوة تركي سنجل Single Turkish Coffee

45

هوت سيدر Hot Cider

50

شاي كرك Karak Tea

50



قصر الأسماك

QASR EL-ASMAK

من قلب البحر لقلبك

*The Menu*

