

SEA FOOD



قصر الأسماك

QASR EL-ASMAK

من قلب البحر لقلبك

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

790 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)

1050 وقار: (ردة - سنجاري - شبكة - بطاطس صينية)  
Grouper (Waqar): (Coated in Semolina  
- Sengari Style - Mesh Grilled - Baked with Potatoes)

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

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

780 مرجان : (مقلي - ردة)  
Coral Fish (Morjan): (Fried - Coated in Semolina)

300 شبار  
Tilapia (Shebar)

750 سهلية : ردة - زيت وليمون  
Sahelya: Coated in Semolina - Oil & Lemon

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

300 سمك مكرونة : مقلي  
Macarona Fish: Fried

150 بسريا : مقلي  
Basariya Fish: Fried

830 فيليه قشتر : مقلي - مشوي  
Fillet: Fried - Grilled

500 لوت : (مقلي - سنجاري - شبكة - بطاطس صينية)  
Lout Fish: (Fried - Sengari Style - Mesh Grilled - Baked with Potatoes)

# الأسماك FISH



550	كاليماري Calamari
600	اخطبوط Octopus
500	بغبان (مقلي - مشوي) Parrotfish (Fried - Grilled)
1050	هامور: (مقلي - سنجاري - زيت وليمون - شبكة - بطاطس صينية) Hamour: (Fried - Sengari Style - Oil & Lemon - Mesh Grilled - Baked with Potatoes)
1050	ناجل: (مقلي - سنجاري - زيت وليمون - شبكة - بطاطس صينية) Najel: (Fried - Sengari Style - Oil & Lemon - Mesh Grilled - Baked with Potatoes)
750	شعور: مقلي - سنجاري Shaour Fish: Fried - Sengari Style
1600	جزل وقار Grouper Fillet (Waqar Jozi)
400	استرديا Esterdia Fish
1350	بطارخ Fish Roe (Batarekh)



650	دراك: مقلي - زيت وليمون Barracuda (Darak): Fried - Oil & Lemon
1050	سلمون: زبدة - زيت وليمون Salmon: Butter - Oil & Lemon
180	بلطي: مقلي - ردة Tilapia (Bolti): Fried - Coated in Semolina
650	مياس: (مقلي - زيت وليمون - بطاطس صينية) Meyas Fish: (Fried - Oil & Lemon - Baked with Potatoes)
370	بوربي: (مقلي - ردة - زيت وليمون - شبكة - بطاطس صينية) Mullet (Bouri): (Fried - Coated in Semolina - Oil & Lemon - Mesh Grilled - Sengari Style - Baked with Potatoes)
350	سردين: مقلي - زيت وليمون Sardines: Fried - Oil & Lemon
750	سبيط: مقلي - مشوي - طاجن Cuttlefish (Sabeet): Fried - Grilled - Casserole
425	بطاطا: مشوي - زيت وليمون Batata Fish: Grilled - Oil & Lemon
1050	شريفه: (مقلي - سنجاري - زيت وليمون - بطاطس - صينية) Sharifa Fish: (Fried - Sengari Style - Oil & Lemon - Baked with Potatoes)
1350	البطارخ: (مقلي - مشوي زبدة - طاجن - بسبوسة) Fish Roe (Batarkh): (Fried - Grilled with Butter - Casserole - Baked with Basbousa)
1000	بيض سبيط Cuttlefish Eggs (Bayd Sabeet)
850	حنشان مدفون رز Buried Eel with Rice
455	ميرا: (مقلي - مشوي) Mira Fish: Fried - Grilled
550	شواغيت Shraghish (Shrimp)

1400	جمبري وسط : مقلي - مشوي - بترفلاي - مسلووق - طاجن Medium Shrimp : Fried - Grilled - Butterfly - Boiled - Casserole
1700	جمبري كبير : مقلي - مشوي - بترفلاي - مسلووق - طاجن Large Shrimp : Fried - Grilled - Butterfly - Boiled - Casserole
1900	جمبري جامبو : مقلي - مشوي - بترفلاي - مسلووق - طاجن Jumbo Shrimp : Fried - Grilled - Butterfly - Boiled - Casserole
500	جاندوفلي : مسلووق - اسكندراني - زيت وليمون - طحينة Jandofli (Clams): Boiled - Alexandrian Style - Oil & Lemon - Tahini
830	بلح بلادي Local Sea Snails (Balah Baladi):
3500	إستاكوزا : مشوي - باترفلاي - بشاميل و جبنة موتزاريلدا Lobster (Estakoza): Grilled - Butterfly - Béchamel with Mozzarella Cheese
600	كابوريا : مشوي - خلطة - مقلي - مخليه ساده - مخليه بالبشاميل Crab (Kabouria): Grilled - Mixed Spices - Fried - Boneless Plain - Boneless with Béchamel
450	كيلو فسيخ Feseekh (Salted Fish)
330	كيلو رنجة Renga (Smoked Herring)
950	جمبري لحم Shrimp Meat
	كفتة جمبري حسب الوزن Shrimp Kofta (by weight) – Market price

# القشريات

## CRUSTACEANS



## SOUPS | الشوربة

40	بيون شوربة (كريمة - حمراء) Broth soup (cream-based + red)
220	شوربة سبي فود سليمة (جمبري - سبيط - كابوريا - سمك فيليه) Seafood Soup (Whole) (Includes Shrimp, Cuttlefish, Crab, Fish Fillet)
220	شوربة سبي فود مخلية Boneless Seafood Soup
190	شوربة جمبري Shrimp Soup
250	شوربة جمبري بالبطارخ Shrimp soup with roe
250	شوربة سبي فود بطارخ Seafood Soup with Roe
295	شوربة قصر الاسماك المكونات (جمبري - كابوريا - بطارخ - بلح) Qasr Al Asmak Soup: Includes: Shrimp, Cuttlefish, Crab, Fish Roe, Mussels

## RICE | الأرز

50	ارز ابيض سادة Plain White Rice
50	ارز احمر سادة Plain Red Rice
60	ارز خلطة صيادية Mixed Sayadeya Rice
130	ارز صيادية بالجمبري Sayadeya Rice with Shrimp
200	ارز كاري فواكه البحر Seafood Curry Rice
295	ارز قصر الاسماك (ارز كاري او صيادية - جمبري - سبيط - بطارخ - بلح) Qasr Al Asmak Rice (Curry or Sayadeya Rice, Shrimp, Cuttlefish, Fish Roe, Mussels)
250	ارز بيللا سبي فود (ارز بسمتي كاري - جمبري - سبيط - بلح - كابوريا) Seafood Paella Rice (Basmati Curry Rice, Shrimp, Cuttlefish, Mussels, Crab)
250	ارز بالاناناس إختيار جمبري فقط - او جمبري و سبيط مع قطع الاناناس Pineapple Rice (Choice of Shrimp Only, or Shrimp and Cuttlefish with Pineapple Pieces)



## PASTA | المكرونة

120	مكرونة ( سادة - صلصة - كريمة ) Pasta (Plain – Tomato Sauce – Cream)
200	مكرونة بالجمبري Pasta with Shrimp
220	مكرونة فرن سي فود Oven-Baked Seafood Pasta
295	مكرونة قصر الاسماك ( جمبري - سبيط - بلح - كابوريا ) Qasr Al Asmak Pasta (Ingredients: Shrimp, Cuttlefish, Mussels, Crab)
200	اسباجتي سي فود Seafood Spaghetti

## CASSEROLES | الطواجن

590	طاجن مكس سي فود Mixed Seafood Casserole
680	طاجن قصر الاسماك Qasr Al Asmak Casserole



## SANDWICHES | السندوتشات

129	سندوتش جمبري فاهيتا Shrimp Fajita Sandwich
129	سندوتش جمبري مقلي Fried Shrimp Sandwich
139	سندوتش كاليماري مقلي Fried Calamari Sandwich
139	سندوتش كاليماري مشوي Grilled Calamari Sandwich
125	سندوتش مكس سي فود مقلي Fried Mixed Seafood Sandwich
125	سندوتش مكس سي فود مشوي Grilled Mixed Seafood Sandwich
139	رانش شريمب Ranch Shrimp Sandwich
139	تشيز شريمب Cheese Shrimp Sandwich
149	مشروم شريمب Mushroom Shrimp Sandwich
125	حواوشي جمبري Shrimp Hawawshi
155	برجر مقلي Fried Shrimp Burger
155	برجر مشوي Grilled Shrimp Burger



2350

وليمة البحر : ٢بورني سنجاري - ٢دنييس مقلي - ٧قطع فيليه - ٤فيليه شيش -  
٦جمبري بترفلاي - ٦جمبري مقلي - ٦جمبري مشوي - ٥كابوريا مشوي -  
اطاجن بطارخ بسبوسة - ٢ابلح مستورد

Sea Banquet : 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

750

قلب البحر : نص كيلو بلطي مقلي - نص كيلو بورني سنجاري - ٥قطع فيليه مقلي -  
٤جمبري مقلي كرنشي - ٤جمبري بترفلاي - ابلح مستورد

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

1250

موج البحر : ٢بورني سنجاري - ابلطي مقلي - ٤قطع فيليه مقلي - ٢فيليه شيش -  
٦جمبري مقلي - ٦جمبري مشوي - ابلح مستورد

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

1500

مهرجان البحر : ١٠جمبري مقلي - ١٠جمبري مشوي - ١٠جمبري بترفلاي  
١ بلطي ردة - ١ بورني سنجاري - ٤ مرجان مقلي - فرشاة ارز صيادية

Sea Festival Platter : 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



# طواني قصر الاسماك

## FISH PALACE TRAYS



## SALADS | السلطات

50	سلطة بلادي Baladi Salad
70	سلطة شرائح Sliced Salad
60	سلطة تبولة Tabbouleh Salad
80	سلطة فتوش Fattoush Salad
75	سلطة كافيار Caviar Salad
120	سلطة رنجة مطحونة Mashed Herring Salad
80	سلطة تونة Tuna Salad
110	سلطة رنجة قطع Chopped Herring Salad
200	سلطة قصر الاسماك Qasr Al Asmak Salad
50	جرجير + بصل سلايز Arugula with Sliced Onions
70	روكا جرجير Arugula Salad
150	فسيخ Feseekh (Fermented Salted Fish)



6000  
صينية العريس : ٢٠ جمبري بترفلاي - ٢٠ جمبري كرنشي - ١ استاكوزا بترفلاي  
١ استاكوزا بشاميل - ٥ كابوريا مشوية - ١ طاجن سي فود - ١٥ بلح بحر -  
فرشة ارز صيادية

Bridegroom's Platter : 20 Butterfly Shrimp - 20 Crunchy Shrimp -  
1 Butterfly Lobster - 1 Lobster with Béchamel - 5 Grilled Crabs - 1  
Seafood Casserole - 15 Mussels - Bed of Sayadeya Rice

1500  
عرض الحراري : ٣٠ جمبري - ٣٠ بلح بحر - ٤ كابوريا - ٢ ارز بسمتي ابيض  
Hot Deal : 30 Shrimp - 30 Mussels - 4 Crabs - 2 White Basmati  
Rice

1500  
عرض الجمبري : ١ كيلو جمبري - ١ كيلو مرجان هدية  
1 kg Shrimp + Free 1 kg Fried Margan Fish

2000  
صينية قصر الاسماك : مرجان مقلي - ١ قاروص بطاطس كريمة - ١ دينيس زول  
- ١٥ جمبري بترفلاي - ٥ كابوريا مشوي - ١ بوري سنجاري - ١ بطلي مقلي -  
فرشة ارز - ١ طحينة + ١ باباغنوج + ١ طماطم متبلة  
Qasr El Asmak Platter: 6 Fried Murgan - 1 Seabass with Creamy  
Potatoes - 1 Grilled Sea Bream (Zol style) - 15 Butterfly Shrimp  
5 Grilled Crab - 1 Singari Mullet - 1 Fried Sole Fish  
Rice - 1 Tahini + 1 Baba Ghanoush + 1 Seasoned Tomatoes



## أصناف مختلفة DIFFERENT TYPES

40 خيار مخلل  
Pickled Cucumber

40 باذنجان متبل  
Marinated Eggplant

40 راهب  
Rohb (Eggplant Dip)

40 طماطم متبلة  
Marinated Tomatoes

40 طحينة  
Tahini

40 بابا غنوج  
Baba Ghanoush

40 جبنة  
Cheese

80 مخلل  
Mixed Pickles

## أصناف مميزة SPECIAL TYPES

40 محمرة  
Muhammara (Red Pepper Dip)

40 كولوسلو  
Coleslaw

40 بطاطس  
Potatoes

120 رنجة طحينة  
Herring with Tahini

20 طوص فليفر  
Flavor Sauce

40 تومية  
Toumiya (Garlic Sauce)

40 بنجر  
Beetroot Salad

40 حمص حب  
Whole Chickpeas

40 حمص مطحون  
Mashed Hummus

40 طوص بترفلاي  
Butterfly Sauce



## SIDE DISHES | أطباق جانبية

40 بطاطس مقلية  
French Fries

50 ملوخية سادة  
Plain Molokhia

100 ملوخية بالجمبري  
Molokhia with Shrimp

كفتة جمبري مقلية أو مشوية (حسب الوزن)  
Fried or Grilled Shrimp Kofta (Price by Weight)

كفتة جمبري بالطوص (حسب الوزن)  
Shrimp Kofta with Sauce (Price by Weight)

جمبري بروفنسال (حسب الوزن)  
Provençal Shrimp (Price by Weight)

## APPETIZERS | المقبلات

250 ديناميت شريمب  
Dynamite Shrimp

300 مزه قصر الأسماك  
Qasr Al Asmak Mezze

70 كوكتيل فلوريدا  
Florida Cocktail

200 كوكتيل جمبري  
Shrimp Cocktail



## المشروبات الباردة COLD DRINKS

55	سموزي جوافة Guava Smoothie
60	كيوي Kiwi Juice
60	ايس موكا Iced Mocha
60	موز بالابن Banana Juice
90	ايس لاتييه Iced Latte
70	كوكتيل فلوريدا Florida Cocktail
70	سوبر سكوتش Super Scotch
100	موهيتو كلاسيك Classic Mojito
100	صن شاين Sunshine
100	صن رايز Sunrise
100	اسكوتش منت Scotch Mint
100	فراييه Frappe
120	باشون فروت Passion Fruit Juice

20	مياه معدنية Mineral Water
35	مشروبات غازية Soft Drinks
45	ليمون Lemon Juice
50	برتقال Orange Juice
60	فراولة Strawberry Juice
50	جوافه Guava Juice
60	مانجو Mango Juice
50	بطيخ نعناع Watermelon with Mint
50	جوافة نعناع Guava with Mint
50	ليمون نعناع Lemon with Mint
55	سموزي مانجو Mango Smoothie
55	سموزي فراولة Strawberry Smoothie
55	سموزي بطيخ Watermelon Smoothie



## المشروبات الساخنة HOT DRINKS

50	قهوة فرنساوي French Coffee
60	ميكاتو Macchiato
60	نسكافية Nescafé
60	قهوة تركي دبل Double Turkish Coffee
90	لاتية Latte
90	كابتشينو Cappuccino
90	هوت شوكليت Hot Chocolate
70	اسبرسو دبل Double Espresso

25	شاي Tea
40	شاي نكهات Flavored Tea
40	شاي أخضر Green Tea
40	كركية Hibiscus Tea
40	نعناع Mint Tea
40	ينسون Anise Tea
45	قهوة تركي سنجل Single Turkish Coffee
50	هوت سيدر Hot Cider
50	شاي كرك Karak Tea
50	اسبرسو سنجل Single Espresso



## ICE CREAM | الايس كريم

60

غزل بيروت  
Beirut Cotton Candy

60

مكس آيس كريم ٣ بولة  
Mixed Ice Cream (3 Scoops)

70

كوب دنماركي  
Danish Cup

70

بيتش ميلبا  
Peach Melba

100

ميلك تشيك  
Milkshake



## DESSERTS | الحلويات

30

مهلبية فرن  
Oven-Baked Mahalabia

