SEA FOOD

قصر الأسماك

QASR EL-ASMAK

من قلب البحر لقلبك

الأسماك
FISH

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)	790
وقار: (ردة - سنجاري - شبكة - بطاطس صينية) Grouper (Waqar): (Coated in Semolina - Sengari Style - Mesh Grilled - Baked with Potatoes)	1050
بربوني : (مقلي - زيت و ليمون -ردة) Red Mullet (Barboni): (Fried - Oil & Lemon - Coated in Semolina)	850
موسي : (مقلي - زبدة - ردة- زيت وليمون - ملفوف) Sole Fish (Mousa): (Fried - Butter - Coated in Semolina - Oil & Lemon - Wrapped)	1500
مرجان : (مقلي - ردة) Coral Fish (Morjan): (Fried - Coated inSemolina)	780
شبار Tilapia (Shebar)	300
سهلية : ردة - زيت و ليمون Sahelya: Coated in Semolina - Oil & Lemon	600
حنشان : (مقلي - رده - زيت وليمون - طاجن احمر - مدفون بالارز) Eel (Hanshan): (Fried - Coated in Semolina - Oil & Lemon - Red Casserole - Buried in Rice)	750
سمك مكرونة : مقلي Macarona Fish: Fried	300
بسريا : مقلي Basariya Fish: Fried	150
فيليه قشر : مقلي - مشوي Fillet: Fried - Grilled	830
لوت : (مقلي - سنجاري - شبكة - بطاطس صينية) Lout Fish: (Fried - Sengari Style - Mesh Grilled - Baked with Potatoes)	500

قصر الأسماك
QASR EL-ASMAK

650
دراك: مقلي - زيت و ليمون
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
بوري : (مقلي - ردة - زيت وليمون - شبكة - سنجاري - 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 و ليمون - بطاطس - صينية)
Sharifa Fish: (Fried - Sengari Style - Oil & Lemon - Baked with Potatoes)

1350
البطارخ : (مقلي - مشوي زبده - 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)

قصر الأسماك
QASR EL-ASMAK

550
كاليماري
Calamari

600
اخطبوط
Octopus

500
بغبغان (مقلي - مشوي)
Parrotfish (Fried - Grilled)

1050
هامور: (مقلي - سنجاري - زيت و ليمون- شبكة - بطاطس صينية)
Hamour: (Fried - Sengari Style - Oil & Lemon - Mesh Grilled - Baked with Potatoes)

1050
ناجل: (مقلي - سنجاري - زيت و ليمون- 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 Jozl)

400
استرديا
Esterdia Fish

1350
بطارخ
Fish Roe (Batarekh)

القشريات
CRUSTACEANS

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

SOUPS | الشوربة

بيون شوربة (كريمة - حمراء) — 40
Broth soup (cream-based + red)

شوربة سي فود سليمة (جمبري - سبيط - كابوريا - سمك فيليه) — 220
Seafood Soup (Whole)
(Includes Shrimp, Cuttlefish, Crab, Fish Fillet)

شوربة سي فود مخلية — 220
Boneless Seafood Soup

شوربة جمبري — 190
Shrimp Soup

شوربة جمبري بالبطارخ — 250
Shrimp soup with roe

شوربة سي فود بطارخ — 250
Seafood Soup with Roe

شوربة قصر الاسماك — 295
المكونات (جمبري - كابوريا - بطارخ - بلح)
Qasr Al Asmak Soup: Includes: Shrimp, Cuttlefish, Crab, Fish Roe, Mussels

RICE | الأرز

ارز ابيض سادة — 50
Plain White Rice

ارز احمر سادة — 50
Plain Red Rice

ارز خلطة صيادية — 60
Mixed Sayadeya Rice

ارز صيادية بالجمبري — 130
Sayadeya Rice with Shrimp

ارز كاري فواكه البحر — 200
Seafood Curry Rice

ارز قصر الاسماك — 295
(أرز كاري او صياديه - جمبري - سبيط - بطارخ - بلح)
Qasr Al Asmak Rice
(Curry or Sayadeya Rice, Shrimp, Cuttlefish, Fish Roe, Mussels)

ارز بيلا سي فود — 250
(ارز بسمتي كاري - جمبري - سبيط - بلح - كابوريا)
Seafood Paella Rice
(Basmati Curry Rice, Shrimp, Cuttlefish, Mussels, Crab)

ارز بالاناناس — 250
إختيار جمبري فقط - او جمبري و سبيط مع قطع الاناناس
Pineapple Rice
(Choice of Shrimp Only, or Shrimp and Cuttlefish with Pineapple Pieces)

SANDWICHES | السندوتشات

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

قصر الأسماك
QASR EL-ASMAK

PASTA | المكرونة

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

CASSEROLES | الطواجن

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

قصر الأسماك
QASR EL-ASMAK

وليمة البحر : ٢بوري سنجاري -٢دنيس مقلي - ٧قطع فيليه - ٤فيليه شيش -
٦جمبري بترفلاي -٦جمبري مقلي -٦ جمبري مشوي - ٥كابوريا مشوي -
اطاجن بطارخ بسبوسة - ٢٠بلح مستورد — 2350

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

---

قلب البحر : نص كيلو بلطي مقلي - نص كيلو بوري سنجاري - ٥قطع فيليه مقلي -
٤جمبري مقلي كرنشي -٤ جمبري بترفلاي - ١٠بلح مستورد — 750

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

---

موج البحر : ٢بوري سنجاري - ابلطي مقلي - ٤قطع فيليه مقلي -٢فيليه شيش -
٦جمبري مقلي - ٦جمبري مشوي - ١٦بلح مستورد — 1250

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

---

مهرجان البحر : ١٠ جمبري مقلي - ١٠ جمبري مشوي - ١٠ جمبري بترفلاي
١ بلطي ردة - ١ بوري سنجاري - ٤ مرجان مقلي - فرشة ارز صيادية — 1500

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

---

قصر الأسماك
QASR EL-ASMAK

صواني قصر الاسماك
FISH PALACE TRAYS

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

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

عرض الحراري : ٣٠ جمبري - ٣٠ بلح بحر - ٤ كابوريا -٢ ارز بسمتي ابيض
1500

Hot Deal : 30 Shrimp - 30 Mussels - 4 Crabs - 2 White Basmati Rice

عرض الجمبري : ١ كيلو جمبري - ١ كيلو مرجان هدية
1500

1 kg Shrimp + Free 1 kg Fried Margan Fish

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
2000

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

SALADS | السلطات

سلطة بلدي
Baladi Salad
50

سلطة شرائح
Sliced Salad
70

سلطة تبولة
Tabbouleh Salad
60

سلطة فتوش
Fattoush Salad
80

سلطة كافيار
Caviar Salad
75

سلطة رنجة مطحونة
Mashed Herring Salad
120

سلطة تونة
Tuna Salad
80

سلطة رنجة قطع
Chopped Herring Salad
110

سلطة قصر الاسماك
Qasr Al Asmak Salad
200

جرجير + بصل سلايز
Arugula with Sliced Onions
50

روكا جرجير
Arugula Salad
70

فسيخ
Feseekh (Fermented Salted Fish)
150

SIDE DISHES | أطباق جانبية

بطاطس مقلية French Fries	40
ملوخية سادة Plain Molokhia	50
ملوخية بالجمبري Molokhia with Shrimp	100
كفتة جمبري مقلية أو مشوية (حسب الوزن) Fried or Grilled Shrimp Kofta (Price by Weight)	
كفتة جمبري بالصوص (حسب الوزن) Shrimp Kofta with Sauce (Price by Weight)	
جمبري بروفنسال (حسب الوزن) Provencal Shrimp (Price by Weight)	

APPETIZERS | المقبلات

كوكتيل فلوريدا Florida Cocktail	70
كوكتيل جمبري Shrimp Cocktail	200
ديناميت شريمب Dynamite Shrimp	250
مزه قصر الأسماك Qasr Al Asmak Mezze	300

قصر الأسماك
QASR EL-ASMAK

أصناف مختلفة
DIFFERENT TYPES

طماطم متبلة Marinated Tomatoes	40
طحينة Tahini	40
بابا غنوج Baba Ghanoush	40
جبنة Cheese	40
مخلل Mixed Pickles	80
خيار مخلل Pickled Cucumber	40
باذنجان متبل Marinated Eggplant	40
راهب Rohb (Eggplant Dip)	40

أصناف مميزة
SPECIAL TYPES

تومية Toumiya (Garlic Sauce)	40
بنجر Beetroot Salad	40
حمص حب Whole Chickpeas	40
حمص مطحون Mashed Hummus	40
صوص بترفلاي Butterfly Sauce	40
محمرة Muhammara (Red Pepper Dip)	40
كولوسلو Coleslaw	40
بطاطس Potatoes	40
رنجة طحينة Herring with Tahini	120
صوص فليفر Flavor Sauce	20

قصر الأسماك
QASR EL-ASMAK

المشروبات الساخنة
HOT DRINKS

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
اسبرسو سنجل Single Espresso	50
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

قصر الأسماك
QASR EL-ASMAK

المشروبات الباردة
COLD DRINKS

مياة معدنية Mineral Water	20
مشروبات غازية Soft Drinks	35
ليمون Lemon Juice	45
برتقال Orange Juice	50
فراولة Strawberry Juice	60
جوافه Guava Juice	50
مانجو Mango Juice	60
بطيخ نعناع Watermelon with Mint	50
جوافة نعناع Guava with Mint	50
ليمون نعناع Lemon with Mint	50
سموزي مانجو Mango Smoothie	55
سموزي فراولة Strawberry Smoothie	55
سموزي بطيخ Watermelon Smoothie	55
سموزي جوافة Guava Smoothie	55
كيوي Kiwi Juice	60
ايس موكا Iced Mocha	60
موز باللبن Banana Juice	60
ايس لاتيه Iced Latte	90
كوكتيل فلوريدا Florida Cocktail	70
سوبر سكوتش Super Scotch	70
موهيتو كلاسيك Classic Mojito	100
صن شاين Sunshine	100
صن رايز Sunrise	100
اسكوتش منت Scotch Mint	100
فرابيه Frappe	100
باشون فروت Passion Fruit Juice	120

قصر الأسماك
QASR EL-ASMAK

DESSERTS | الحلويات

مهلبية فرن Oven-Baked Mahalabia	30
كنافة سادة Plain Kunafa	40
بسبوسة Basbousa	40
فروت سلاط Fruit Salad	110
فروت بلاتر Fruit Platter	55
كريم بورليه Crème Brûlée	60
كنافة بالقشطة Kunafa with Cream	60
كنافة جبنة Kunafa with Cheese	60
جلاش مكسرات Baklava with Nuts	70
جلاش مكسرات آيس كريم Baklava with Nuts and Ice Cream	70
فروت سلاط ايس كريم Fruit Salad with Ice Cream	70

ICE CREAM | الايس كريم

غزل بيروت Beirut Cotton Candy	60
مكس آيس كريم ٣ بولة Mixed Ice Cream (3 Scoops)	60
كوب دنماركي Danish Cup	70
بيتش ميلبا Peach Melba	70
ميلك تشيك Milkshake	100