

COLD MEZZEH

المزات الباردة

Hommous	45	حمص حمص مطحون مع الطحينة وزيت الزيتون والهامض
Blended chickpeas with tehina and lemon		
Hummus Beiruty (N) (S)	45	حمص بيروتي حمص مطحون مع الطحينة وزيت الزيتون يضاف اليها الثوم والخضراوات الطازجه
Chickpeas puree with chopped parsley, olive oil and chili powder		
 Hummus Ahlein (N)	45	حمص أهلين حمص مع الطحينة وزيت الزيتون والهامض مضاف إليه الشمندر وأكليل الجبل
Creamy chickpeas and sesame paste, beetroot, pesto sauce and fresh mint		
Moutable (D)	45	متبل قلب الباذنجان المشوي مع عصير الهماض وزيت الزيتون والثوم مضاف إليه الطحينة
Mashed smoked eggplant with tahini, garlic and lemon		
 Moutable Ahlein	45	متبل أهلين الباذنجان المشوي مع عصير الهماض مضاف إليه الطحينة وقطع الشمندر
Mashed grilled eggplant with garlic, tahini and beetroot		
Raheb	45	بابا غنوج راهب الباذنجان الطازج المشوي مضاف إليه عصير الهماض وزيت الزيتون مع مكعبات الطماطم والبصل والثوم
Grilled eggplant with fresh cut vegetable and garlic		
Muhammara (N) (S)	45	محمرة الجوز المطحون مع الخضراوات الطازجه والحاره وفتات الخبز مضاف إليه زيت الزيتون
Cracked walnuts with red chili paste, bread crumb		
Yalanji	45	ورق عنب بالزيت لفائف ورق العنب المطبوخ مع زيت الزيتون والأرز والخضراوات الطازجه بطعم الهماض
Stuffed vine leaves with rice, chopped parsley, tomato and marinated olives		
Kabees	45	صحن مخلات مشكل صحن مخلات مشكله من اللفت والخيار والزيتون ومكدوس الباذنجان
Selection of seasonal pickles and makdous		
Moussaka	45	مسقعة الباذنجان النباتيه قطع الباذنجان المطبوخ بزيت الزيتون وصلصة الطماطم والهمص
Fried eggplant mixed with fresh tomato and chickpeas		
Labneh bel zatar (D)	45	لبنه بالزعتار اللبن المصفي مضاف إليه النعناع والزعتار وزيت الزيتون والثوم حسب الرغبة
Drained yogurt flavored with garlic and thyme		
Green yogurt with cucumber (D)	45	زيادي بالنعنع والخيار اللبن المصفي مضاف إليه النعناع والخيار
Fresh mint yogurt with cucumber		
Thomeih	45	صلصة الثوم (ثومية) ثوم ناعم مصفي بزيت الزيتون
Garlic paste with lemon and olive oil		
Taratour	45	صلصة الطحينة (طراطور)

All prices are in Egyptian pounds and are sub for guests with food allergies or specific d
-Ahlein's Signature N-Contains Nuts

service charge and applicable taxes
rements, please ask your waiter.
an D-Dairy S-Spicy

Lebanese tahini with lemon garlic and parsley

مضروبة بزيت الزيتون ونكهة الثوم


HOT MEZZEH

Kibbeh (N) Deep fried cracked wheat dough stuffed with minced meat	60
Cheese cigar rolls (D) Fried Rolled filo dough stuffed with cheese and herbs	50
Sambousek lahem (N) (D) Fried pie of crushed wheat stuffed with onion and minced meat	55
Spinach fatayer (N) Fried pie, stuffed with onion spinach and pine seeds	55
Mixed sambousek platter (N) (D) Selection of kibbeh, cigar, sambousek and fatayer	55
Swdet djaj Pan fried chicken liver with coriander and pomegranate sauce	55
Maqaneq Home-made Lebanese mini beef sausages flambéed in olive oil and lemon	55
 Soujok Home-made Lebanese spicy beef sausages sautéed in tomato sauce	60
Halloumi mashwi (D) Grilled halloumi cheese with tomato and mint	55
Hommous awarma Braised beef cubes on a bed of hummus dip	60
Batata harra (D) (V) Fried potato cubes with garlic coriander and red chili peppers	55
Arrays mareya (N) (S) Minced meat mixture stuffed into 2 layers of Arabic bread then grilled to perfection	55
Lahme bel banadoura Beef cubes with freshly harvest tomato and onion	60
Fried calamari Deep fried marinated calamari with tahini dip	60

المزات الساخنة

كبة مقلية كورات اللحم المقلية مع البرغل محشوه باللحم الضأن المفروم والصنوبر
رقائق الجبن لفائف مقلية محشوه بالجبن
سمبوسك باللحم فطائر مقلية محشوه باللحم الضأن
فطائر سبانخ فطائر مقلية ومحشوه بالسبانخ المطبوخة وزيت الزيتون
صحن معجنات مشكل كبة مقلية ورقائق جبنة وسمبوسك لحمة وفطائر سبانخ
سودة دجاج كبدة دجاج مقلية بالثوم وعصير الليمون ودبس الرمان
نقائق اللحم البقري والليه الضأني مقلية مع عصير الليمون
سجق سجق اللحم البقري والليه بالتوابل مقلية بصلصة الطماطم
حلوم مشوي جبنة حلوم مشويه
حمص باللحمة والصنوبر حمص مع شرائح رقيقه من فيليه اللحم البقري والصنوبر
بطاطا حاره مكعبات البطاطس المقلية مع الثوم والكزبره الحاره
ماريا (عرايس) اللحم الضأن مفروم بالخضروات مشوي بالخبز العربي
لحمة بالبندوره قطع اللحم البقري مع البصل والطماطم مغطاه بالحامض والبهارات اللبنانيه
السيبب المقلية الكالمارى المقلية يقدم مع صلصة الطراطور والكبيس

All prices are in Egyptian pounds and are subject to 12% service charge and applicable taxes
for guests with food allergies or specific dietary requirements, please ask your waiter.

 -Ahlein's Signature N-Contains Nuts V-Vegetarian D-Dairy S-Spicy

SALADS

Fattoush	50
Farm salad mixed with crispy bread and sumac dressing	
 Roca with beetroot	50
Ahlein's signature healthy salad, topped with hearty shalal cheese and deps el roman	
Tabouleh	50
Chopped parsley salad, tomato, onion, bulgur and lemon Juice	
Seafood salad	95
Mix seafood drizzled with lemon vinaigrette	

SOUPS

Lentil Soup	60
Traditional yellow lentil soup with cumin flavor	
Chicken cream (D)	70
Traditional chicken cream soup	
Lesan al asfour	60
Fried risini pasta broth with vegetables	

SEAFOOD

All grilled seafood dishes are served with Sayadia rice and grilled vegetables

Seafood platter	395
Grilled Prawns, grilled seabass, fried calamari and grilled lobster	
Gambary mashwi	330
Grilled shrimps spiced with herbs and vegetables	
Karakand mashwi	350
Grilled lobster marinated with Ahlein's unique lemon, garlic and turmeric sauce	
Samke harra (N) (S)	250

السلطات

سلطة الفتوش	50
مكعبات الطماطم والخيار الطازجه مع الخس البلدي والخبز المحمص مضاف إليها دبس الرمان مع السماق	
سلطة الروكا بالشمندر	50
أوراق الجرجير الطازجه ممزوجه ومغطاه بالجبن المجدوله ودبس الرمان	
سلطة تبولة	50
البقدونس مع الطماطم والبصل الناعم مضاف إليها البرغل بنكهة الحامض وزيت الزيتون	
سلطة ثمار البحر	95
جمبري وحبار وصدف وسمك بصلصة الثوم مع الحامض	

الحساء

حساء العدس	60
بالكمون و زيت الزيتون تقدم مع الخبز اللبناني المحمص	
حساء الدجاج بالكريمة	70
مع الكريمة الطازجه المطبوخه	
حساء لسان العصفور	60
مع قطع الخضراوات الصغيره	

المأكولات البحرية

جميع المأكولات البحرية تقدم مع الأرز الصياديه والخضراوات المشويه

طبق فواكه البحر	395
سمك المشوي مع الجمبري والكرند والسبيط المقلي مع صلصة الثوم والليمون	
جمبرى مشوى	330
الجمبري المشوي على الفحم مع صلصة الزبدة والثوم والليمون	
كرند مشوى (الاستاكوزا)	350
الاستاكوزا المشويه المتبله بدبس الرمان والليمون الحار	
سمك مشوي بالصلصة الحاره	250

All prices are in Egyptian pounds and are for guests with food allergies or specific requests, please ask your waiter.
-Ahlein's Signature N-Contains Nuts V-Vegetarian D-Dairy S-Spicy

rice charge and applicable taxes

Braised fish fillet in spicy tomato and coriander sauce

سمك دانيس مخلي مشوي يقدم مع صلصة الطماطم الحاره

LEBANESE FOLKLORE

All grilled dishes are served with Sayadia rice and grilled vegetables

الفاكلور اللبناني

جميع الأطباق المشويه تقدم مع الأرز والخضراوات المشويه

Fattet hummus bel eggplant (D)

Fresh yogurt with garlic, beef, crispy bread, and chickpeas topped with ghee and pine seeds

200

فتة حمص بالباذنجان

حمص وطحينه وزبادي وكمون ومكسرات وبادنجان مع اللحم البقري

Makarona bel moza

Pasta cooked with lamb shank spicy herbed broth

195

مكرونه بالموزة

المكرونه المطهوه مع اللحم الضأن والخضراوات الطازجه الحاره

Warak enab bel kawarea

Stuffed vine leaves with rice and meat topped with knuckles

180

ورق عنب بالكوارع

لفائف ورق العنب باللحم المطبوخ يقدم مع الصلصة وقطع الكوارع



Fattet hummus with chicken (D)

Fresh yogurt with garlic, crispy bread, chickpeas, topped with ghee, pine seeds

180

فتة حمص بالدجاج

حمص وطحينه وزبادي وكمون ومكسرات

FROM THE CHARCOAL GRILL

All grilled dishes are served with Oriental rice and grilled vegetables

من الشوايه

جميع الأطباق المشويه تقدم مع الأرز والخضراوات المشويه

Thyme chicken mossaheb (D)

Half boneless grilled chicken marinated with garlic and lemon

175

فروج مسح

نصف دجاجة مخليه ومشويه على الفحم مُتبلة بالز عتر والليمون

Shish tawouk (D)

Marinated tender chicken breast cubes served with garlic paste

190

شيش طاووك

قطع دجاج مُتبلة مشويه على السبخ تقدم مع الثوم

Kabab and kofta

Barbecued lamb cubes and minced lamb in skewer

195

كباب وكفته

اللحم الضأن المفروم المشوي مع اللحم البقري وقطع الكباب البلدي

Kofta khoshkhash (S)

Grilled shish kofta with spicy tomato sauce

175

كفته خشخاش

كفته مفرومه مشويه على السبخ مع صلصة الطماطم والفلفل الحار

Kastaleta

Freshly marinated and grilled lamb chops

220

كستلاته

الريش الضأن المتبلة والمشويه



Mashawi (D)

Selection of grilled lamb chops, kebab, kofta and shish tawouk

275

مشاوي مشكله

تشكيله من المشاوي اللبنانيه من اللحوم الضأن: شيش كباب وكفته وشيش طاووق والريش الضأن

Kebab shokaf

Skewer Barbecued lamb cubes with Lebanese spices

230

كباب (شقف)

قطع من اللحم الضأن البلدي مشويه على السبخ بالتوابل اللبناني

All prices are in Egyptian pounds and are for guests with food allergies or specific requirements, please ask your waiter.

% service charge and applicable taxes

requirements, please ask your waiter.

-Ahlein's Signature N-Contains Nuts

V-Vegetarian D-Dairy S-Spicy

DESSERT

الحلويات


Aish Al saraya (D) (N) Layer of crispy caramelized toast topping with whipped cream and pistachio	70	عيش السرايا قطع التوست الذهبية مشبعة بالعسل وماء الزهر ومغطاة بالكريمة
Konafa nabulsi (D) Baked angel hair with staffed cheese topped with rose water syrup	70	كنافة نابلسية كنافة خشنة مطبوخة بالسمن والعسل محشية بالجبن
Om Ali (D) Baked puff pastry, nuts, milk and whipped cream	70	أم علي قطع الفيتاج المقرمشه مع الحليب والمكسرات
Halwiat sharkya (N) Mixed Oriental pastries, perfect for sharing	70	حلويات شرقية تشكيلة من الحلويات على الطريقة الشرقية
Boza arabi Lebanese homemade ice-cream	70	حلاوه شعر باليوظه الاييس كريم بالطعم اللبناني الأصيل
Fruit salad Selection of seasonal fruits	65	سلطة الفواكه تشكيله من الفواكه الموسمييه

JW Marriott Hotel Cairo

Tel: +2 (02) 24115588, Fax: +2 (02) 24119431

Ring Road, Mirage City, P.O Box 427 11757 Heliopolis, Cairo, Egypt .

All prices are in Egyptian pounds and are subject to 12% service charge and applicable taxes
for guests with food allergies or specific dietary requirements, please ask your waiter.

 -Ahlein's Signature N-Contains Nuts V-Vegetarian D-Dairy S-Spicy