

الأمم إكسبرس



قائمة الطعام

منذ العصور الملكية في مصر كان الملوك يحبون الطعوم المختلفة والمتنوعة
للاطعمة العالمية والمحلية وزعم وجود طهاه عالميين من جنسيات مختلفة الا
ان وجود الطاهي المحلي كان الشيء المهم في المطبخ الملكي فمذ عهد الملك
فاروق والذي كان محبا للطعام ومتذوق جيد للقهات والاصناف المختلفة
ظهرت صناعة الفطائر لتقدم على مائدته ونفس الطاهي المصري المخترق في
مزج المكونات من الخضروات واللحوم لصناعة افضل 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 مسلق	8/15	Boiled egg
بيض عيون	8/15	Eye eggs
بيض مسلق 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 الطاهى الملكى فى عهد الملك فاروق

15 Lintel Soup شوربة العدس

عرفت نبتة العدس فى مصر منذ قديم العصور فاستخدمها 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 فى مصر والتي انتقلت للمطبخ المصرى فى العهد العثمانى حيث كانت طعاما للملوك

15 Orzo soup شوربة لسان العصور





Salads السلاطات



22 فتوش Fattoush

سلاطة خضار مشكّلة مع زيت زيتون ودبس رمان
وخبز محمص

Vegetables mix with olive oil,
Pomegranate molasses topped with
toasted bread

20 تبولة Tabbouleh

البقدونس المفروم مع الطماطم والنعناع والبصل
والبرغل والتمبلة بزيت الزيتون وعصير الليمون

Minced parsley with tomato, fresh
mint, onion, bulgur , olive oil and lemon

25 سيزار سلاذ Caesar salad

الخس المقطع المضاف اليها صلصة السيزار الشهيرة
مع جبن البارميزان والخبز المحمص وقطع الدجاج
المشوية

Lettuce, Caesar dressing, parmesan
cheese, toasted bread, and grilled
chicken slices

22 سلطة يوناني Greek salad

قطع الطماطم مع الخيار والبصل الاحمر مع جبن
الفيثا والزيتون الاسود متبلة بزيت الزيتون والملح
والفلفل الاسود

Tomato cubes, cucumber, red onion,
feta cheese, black olive, with olive oil ,
salt and black pepper dressing

16 سلطة بلدي Oriental salad

مزيج مصرى من الطماطم والخيار والبقدونس
والبصل المتبل بعصير الليمون والملح والفلفل
والكمون

(Tomato, cucumber, parsley, onion,
marinated with lemon, cumin, salt and
black pepper)

25 سلطه روكا Roka salad

مزيج من الجرجير و المشروم الطازج يضاف اليها
البصل الطازج و عين الجمل وجبن بارميزان و طماطم
شيري تقدم مع صوص خل البلسمك

Watercress, fresh mushroom, fresh
onion, cherry tomato, parmesan
cheese with balsamic vinegar





Cold Appetizers المقبلات الباردة

- 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 المشوى على اللهب مضاف اليه الطحينة والثوم وزيت الزيتون مع التوابل
- ورق العنب البارد**
الارز مع البهارات وعصير الليمون وزيت الزيتون ودبس الرمان المحشو في ورق العنب الطازج يقدم مع الزبادى
- جبنة الامور**
جبنة بيضاء مع طماطم متبلة بزيت الزيتون والبهارات
- سلطه بطاطس**
مكعبات البطاطس المحمرة المتبلة بالبقدونس والثوم والبهارات اللذيذة
- سلطه زبادي**
الزبادى 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 المدهونه بالسمن البلدي محشوة باللحم المفروم المتبل بعنايه
Crispy rokak dough, with natural ghee, filled with marinated minced meat.
- رقاق بالبط 40 Rokak with duck**
رقائق العجين المقرمشه المحشوة بالبط المتبل بالسمن البلدي علي الطريقه الفلاحي
Crispy rokak dough filled with marinated roasted duck in original Egyptian way.
- ورق عنب 25 Vine leaves**
ورق العنب الطازج المحشو بالارز يقدم علي الطريقه المصريه
Served in the original Egyptian way.
- مبار 30 MUMBAR**
يقدم علي الطريقه المصريه الاصيله
Sausages stuffed with marinated rice served in the originally Egyptian way.
- كبة 18 Kibbeh (5 PCS)**
كرات البرغل المقلية المحشوة باللحم المفروم والصنوبر علي الطريقه الشاميه
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 علي الطريقه المصريه الاصيله
Cabbage boiled leaves stuffed with marinated Egyptian rice in the original Egyptian way.
- محاشي مشكل 32 Assorted Mahashy**
تشكيله من المحاشي المعد بعنايه من (كوسة - باذنجان - 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 بالذبدة الفلاحي
Marinated and served in the local Egyptian way.



اطباق الأُمور 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 الضاني المتبله بالاعشاب والبهارات ومطهوه في فرن الحطب مقدمة مع فتة بالخل والثوم 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 بالارز المبهر المحمر في السمن الفلاحي
Fried pigeon stuffed with marinated rice
- 72 بط محمر** **Oven roasted Duck**
نصف بطة متبله بالمورته 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 ييف ستراجنوف** **Beef stroganoff**
شرائح اللحم المطهوه في صلصة الاديمي جلاس مضاف اليها الفلفل الالوان تقدم مع الارز 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 ارز بالشعرية و الملوخيه
Whole small chicken cooked with ghee served with mulukhiyah and vermicelli rice



الطواجن Tawagen



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





المشاوي Grills

1/3kg/1KG

كفته 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

شوايه MIX GRILL

65 ميكس جريل Mix grill

كفته - كباب شيش طاووق تقدم مع البطاطس المقلية

Meat kofta, lamb kebab, sheesh tawook with potato chips

79 ميكس جريل لحوم Mix grill meat

كفته - كباب - ريش ضاني تقدم مع البطاطس المقلية

Kofta, kebab, lamb chops with potato chips

85 شوايه لشخصين Sahwaya For 2 Person

1/2 كيلو مشويات مشكله كفته - كباب - طرب - شيش طاووق

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

185 شوايه 4 افراد Shawaya For 4 Person

1 كيلو مشويات مشكله كفته - كباب - طرب - سجق - ريش - شيش طاووق

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



اكله شارع Egyptian Street food

- | | | |
|----------------------|----|-------------------------------|
| 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 اسكندراني | 35 | Alexandrian hawawshi. |
| حواوشي جنبه | 35 | Cheese hawawshi. |
| حواوشي بسطرمه | 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 وبصل
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 المطهوع علي
الطريقه الاسكندراني | | |
| كشري بالسجق البلدي | 29 | Koshary with Sausage |
| فيتوتشيني | 35 | Futtitinni |
| باستا 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 البيزا الشرقى

لحوم مشكلة لحم مفروم , سجق , لحم مدخن , فراخ	45	MIXED MEAT 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 باربيكيو	39	Chicken BBQ
دجاج رانش	35	chicken Ranch
تونة	32	Tuna
جمبرى	55	Shrimp
فواكه البحر جمبرى , كاليمارى , سمك فيليه	57	Sea Food shrimp, calamari, fish fillet



Desserts الحلويات

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

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

beverages العصائر والمشروبات

قخفخينا	29	Fakhfakhina
قطع الفواكه الطازجه مع العصير		Fruit mix juice with fresh fruit slices
فولوريدا	27	Florida mix
عصير مانجو و جوافه و فراوله		Mango, guava and strawberry juice
بلوييري بليند	35	Blue berry blended
التوت الازرق مع الحليب والثلج وسكر سريب		Blueberry, milk, syrup sugar and ice
براديس بليند	35	Paradise blended
عصير اناثاس واناثاس قطع وعصير برتقال مع الثلج		Pineapple juice, pineapple slices, orange juice
مانجو	22	Mango
جوافه	22	Guava
فراوله	22	Strawberry
برتقال	22	Orange
بطيخ	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

Hot Drinks المشروبات الساخنة

اسبرسو	15/10	Espresso
اسبرسو ميكاتو	16	Espresso 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

- | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| الأمر 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 كرفت | | |
| 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 السجق 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 الخطراوات المشكله | 30 | Mix vegetables pie
olives, mushroom, corn, bell pepper, Kraft cheese |
| مشروم، زيتون، ذرة، فلفل الوان، جبنة كرافت | | |

Al Amoor
مطعم



Menu