

SINCE 1995

Bahary™
بحارى

FLAVORS INSPIRED BY THE SEA



Bahary brings you the finest Egyptian seafood,
inspired by the rich flavors of the sea.

Crafted with fresh ingredients and a touch of
creativity, we offer a special dining experience
that celebrates our origins and traditions.

Bahary

SINCE 1995

Established in 1995, Bahary is a brand that represents the Egyptian authentic seafood cuisine at the highest level with a room to experiment and host other International kitchens with an Egyptian twist.

We celebrate our origins and culture through embracing local Fishermen traditions and stories.



بحرنا

SINCE 1995 ●

تأسس بحرنا في عام 1995، وهي تمثل المأكولات البحرية المصرية الأصيلة على أعلى مستوى، مع إتاحة الفرصة للتجربة واستضافة مطابخ عالمية أخرى بلمسة مصرية.

نحتفي بأصولنا وثقافتنا من خلال تبني تقاليد وقصص الصيادين المحليين.



جمبري ديناميت

150 جرام من الجمبري النظيف والمقشر، يُقلى بطريقة مبتكرة للحصول على قرمشة عالية، ثم يُخلط بعد القلي مع صوص الديناميت الحار.

320 LE



سمبوسك جمبري

يطهى مع صوص الكاري الكريمي.

275 LE





سلطات SALADS

85	رنجه مخلبه بالبصل Herring with onion salad
80	سلطة رنجه سبيشال Special Caviar Salad
80	سلطه كافيار Caviar salad
35	سلطه خضراء Green Salad
45	طحينة/ بابا غنوج Tahina/Ghanoush
55	حمص/ حمص بالطحينة Hummus / Hummus + Tahina
35	باذنجان مخلل/ خيار مخلل Eggplant / pickled cucumber
45	طرشي/ طماطم متبله/ بطاطس متبله Pickled Potatoes / Pickled Tomatoes / Torshi
50	توميه/ راهب Garlic dip /Raheb
40	زبادى بالخيار والنناع Yoghurt with cucumber & mint
30	جرجير / بصل Onion / Watercress
50	باذنجان مقى وفلفل Eggplant with hot pepper

شوربة سي فود

شوربة سي فود بسيطة، تبرز فيها جودة ونكهة المأكولات البحرية الطازجة، مع لمسات من الزبدة والكرفس لإعداد مرقة بحرية لذيذة وخفيفة، تتميز بقوام ناعم وطعم سي فود واضح دون الاعتماد الكثيف على الكريمة.

315 LE



جمبري مسلوق بالشوربة

خمسة حبات من الجمبري المسلوق تُستخدم لتحضير مرقة مركزه للجمبري بدون الاعتماد على صلصة الطماطم.



SOUP

شوربة

كبير صغير

460 315

شوربة سي فود [عادي /مخلي]
Boneless / Normal Seafood Soup

530 365

شوربة بطارخ
Roe Soup

475 375

شوربة الشيف [جمبري وبطارخ]
Chef Soup

60 -

مياة شوربة فياجرا [أحمر/أبيض]
Viagra Soup

225 -

ملوخية بالجمبري
Mulukhiya with Shrimp



مكرونه جمبري صوص ايطالي 350 LE



مكرونه جمبري صوص بيلستو

مزيج من الريحان الطازج والثوم
والصنوبر أو اللوز، مع جبنة بارميزان
وزيت الزيتون، يُفرم للحصول على
صلصة بيستو الفنيه.

390 LE



مكرونه سي فود بينك صوص 400 LE



مكرونات PASTA

PINK أبيض/احمر

(اسباجيتي - بيني - فيتوتشيني)

400 375

مكرونه جمبري صوص
Shrimp Sauce Pasta

400 375

مكرونه سي فود صوص
Seafood Sauce Pasta

375

مكرونه الفريديو (جمبري+مشروم)
Mushroom Shrimp Alfredo Pasta

390

مكرونه جمبري بصوص البيستو
Shrimp Pesto Pasta

220 195

مكرونه سادة صوص
Pasta



يُفضّل إضافة جبنة بارميغانو ريجيانو على أي نوع من المكرونة للحصول على نكهة غنية ومذاق أعمق.
يضاف 40 جنيه لجبنة بارميغانو ريجيانو.

١٤٪ ضريبة القيمة المضافة

أرز صيادية بالجمبري

أرز الصيادية هو طبق تقليدي قديم يعود تاريخه إلى مجتمعات الصيادين الذين كانوا يستخدمون ما يجلبونه من البحر لطهي وجبات غنية بالطعم والنكهة. يعتمد الطبق بشكل أساسي على السمك الطازج والبصل الذي يتم قليه حتى يصبح بني اللون، مما يعطي الأرز نكهة مدخنة ولوناً مميزاً. تُضاف مرقة السمك أو الجمبري للأرز لتضفي نكهة بحرية، مع مجموعة من البهارات التي تشمل الكمون، الكزبرة، وورق الغار، لتحصل على طبق متكامل يلائم أجواء البحر ويعكس روح الثقافة البحرية.



أرز بحري BAHARY'S RICE

195	أرز بحري بالسى فود Seafood Rice
235	أرز بالجمبرى والمايونيز Shrimp Rice With Mayonnaise
240	أرز بالجمبرى والمكسرات Shrimp Rice With Nuts
195	ريزو بالجمبرى Rizo with Shrimp
195	أرز ابيض بالجمبرى بصوص الكارى White Rice with Shrimp & curry sauce
195	أرز بالجمبرى Shrimp Rice
195	أرز بالجمبرى والسبيط Shrimp & Squid Rice
50	أرز صياديه سادة أو بالخلطة Sayadia Rice - with mixture
50	أرز ابيض White Rice

يقدم: أبيض - أصفر - صيادية

طاجن جمبري صوص طماطم

يطهي صوص الطماطم لمدة ساعة ثم يُصفى جيداً للحصول على صوص كريمي وخفيف مع مزيج من التوابل والبصل والثوم والكرفس.

495 LE



طاجن فياجرا
صوص طماطم
495 LE



طاجن جمبري وسبيط
مع صوص كريمة
425 LE



طواجن CASSEROLES



أحمر	أبيض	Pink	
495	495	510	طاجن جمبري Shrimp Casserole
240	240	255	طاجن فيليه Fillet Casserole
395	395	410	طاجن سبيط Squid Casserole
530	530	545	طاجن بطارخ Roe Casserole
425	425	440	طاجن جمبري + سبيط Roe & Squid Casserole
425	425	440	طاجن كوكتيل (جمبري - سبيط - فيليه) Mix Casserole
465	465	480	طاجن جمبري + بطارخ Roe & Shrimp Casserole
425	425	440	طاجن الشيف (جمبري - سبيط - بطارخ) Chef Casserole
495	495	510	طاجن فياجرا بحري (جمبري - بيض سبيط - بطارخ) Viagra Casserole
465	-	-	طاجن بطارخ بسبوسة Roe Basbousa with Curry Casserole

بلح البحر مع صوص الثوم والكرفس والليمون

بلح البحر يُطهى برفق على نار هادئة مع فصين من الثوم الطازج وسيقان الكرفس، وشرائح الليمون التي تضيفي عليه نكهة منعشة ومذاقاً رقيقاً، لنكهة بحرية مميزة..

840 LE



جندوفلي بلدي

يطهى مع الثوم او الكرفس او صوص الزبدة او خلطة اسكندراني

665 LE





قشريات CRUSTACEANS

طلب	كيلو	
-	3450	استاكوزا بلدي [مخلية بشاميل - زبدة ثوم - سنجاري زبدة] Lobster
295	695	كابوريا [مخلية بشاميل - زبدة ثوم - زيت وليمون - ملح فقط] Crab
300	840	بلح البحر Mussels
235	665	جندوفلي عرايس (غطس)
235	665	جندوفلي بلدي (بكلاويزا) Clamshell
485	1380	بطارخ

يقدم: ثوم وكرفس - ثوم وكرفس بالكريمة - خلطة - زيت وليمون - بالزبدة

١٤٪ ضريبة القيمة المضافة

مقلي باترفلاي ايطالي

جمبري فاخر منزوع الرأس ومُعد بأسلوب "باترفلاي" الشهى، متبل بتوابل فريدة تضيف عليه نكهة مميزة، ومقلي بطريقة مبتكرة تمنحه طعماً استثنائياً يختلف عن الجمبري التقليدي.

1350 LE

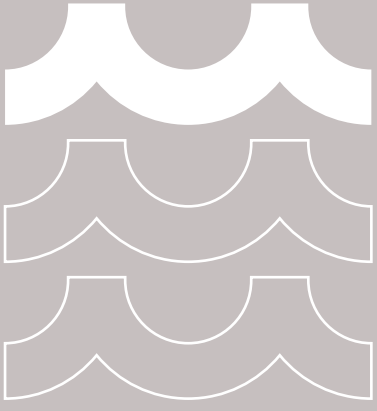


جمبريات SHRIMPS

طلب	كيلو	
405	1150	جمبري وسط Medium Shrimp
475	1350	جمبري كبير 1 Large Shrimp 1
545	1550	جمبري كبير 2 Large Shrimp 2
790	2250	ازاز سويسبي كبير Large Suez Shrimp Azaz
-	2800	جامبو جمبري ازاز سويسبي Jambo Suez Shrimp Azaz
435	1250	جمبري لحم صغير Peeled Small Shrimps
510	1450	جمبري لحم كبير Peeled Large Shrimps



يقدم: بترفلاي - مشوي إيطالي - مشوي جريل - على الجريل بالخلطة - خلطة اسكندراني - اسكندراني بينك صوص - طاجن - مقلي إيطالي - مقلي رأس وذيل - مقلي كرانشي.



كاليماري مقلي كرانشي

حلقات الكاليماري ، تُترك في التتبيلة قبل أن تُغلف بالدقيق على مراحل للحصول على قرمشة مثالية بعد القلي. يُقدم مع صوص السويت شيلي لإضفاء نكهة حلوة ومميزة.

930 LE

فيليه كاليماري وسبيط

FILLET CALAMARI & SQUID

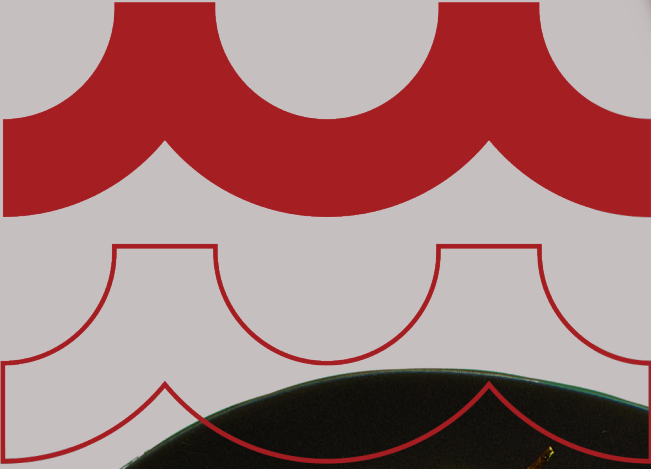
طلب	كيلو	
170	435	فيليه قشر بياض Perch Fillet
-	675	فيليه لوت Fillet Meagre
170	435	فيليه أصابع [عادي-كرانشي] Fillet Fingers
325	930	سبيط Squid
375	1065	بيض السبيط Squid Eggs
325	930	كاليماري [صوابع مقلي عادي - حلقات كرانشي] Calamari
265	750	كفتة جمبري Chrimp Kofta

يقدم: مقلي - مقلي كرانشي - جريل - فاهيتا - طاجن

سمك دنيس

سمك دنيس طازج، منظم ومتقشر، مشوي بعناية ويُقدّم مع صوص الزيت والليمون ليضفي عليه نكهة منعشة. يفضّل تقديمه إما مقلياً أو مشوياً حسب الرغبة، مع تعزيز نكهة الزيت والليمون في كل لقمة.

950 LE



سمك موسى

سمك موسى مشوي على الطريقة البورسعيدية على نار عالية ليحافظ على طراوة لحم السمك، ويُقدّم مع صوص زبدة خفيف يمنح الطبق نكهة غنية دون أن يطفئ على طعم اللحم الأصلي.

1780 LE

أسماء FISH

Grouper	1380	وقـار
Sole	1780	مـوسى
Salmon	1100	سالمـون
Eel	865	ثعـابين
Sea Bream	950	دنيـس
Sea Bass	790	قـاروص
Red Mullet	860	بريـوني
Sehley	895	سهـلية
Lizard Fish	310	مكـرونه
Meagre	500	لـوت
Moon-tail Grouper	705	شـور
Seven Star Grouper	1345	ناجـل
Red Sea Bream	840	مرجـان
W.Mullet	365	بـوري
Tilapia	195	بلـطي
King Fish	705	دراك

يقدم : مشوي ردة - مشوي زيت وليمون - مشوي سنجاري فحم -
مشوي جزل فحم - مشوي بالزبدة - سبشبال كريمة -
صينية البطاطس - صينية بالبطاطس زيت وليمون -
صينية حمراء اسكندراني - مقلي - مقلي جزل



يضاف 200 للصينية البطاطس



مشروبات DRINKS

Small Water	35	مياه معدنية صغيرة
Pepsi/7up/Mirenda	35	بيبسي/سفن/ميراندا
Fayrouz/Birell	50	فيروز/بيريل
7up Lemonade	70	سفن بالليمون
Mint lemonade	55	ليمون نعناع
Arugula Juice	50	عصر جرجير

بحریہ Bahary
SINCE 1995