



ΔLAZE

Breaking the Norm

the symbol of the face, mask and the spoon designed to convey both the diversity of global cuisine and the art of dining in an unconventional manner

Our food recipes are an experience, of the world's diversity that equal great dishes by the people and for the people.



A community that cares for food and people



Breakfast الأفطار

Side options:

- Hash Puppets
- Omlette It Be
- Sunny Side Up
- Baby Scramble Jam

Avocado Benedict

Flaky croissant crowned with smashed avocado, and a perfectly poached egg. Served with a side of fresh greens and sweet potato.

250 EGP

أفوكادو بنديكت

كرواسون رقيق مغطي بأفوكادو مهروس، و بيضة مسلوقة بعناية، يقدم مع سلطة خضراء منعشة وبطاطا حلوة.

Chicken Caesar Croissant

Flaky croissant topped with grilled chicken, crisp lettuce, parmesan, and Caesar dressing. Served with sweet potato

285 EGP

كرواسون التشيكن سيزر

كرواسون رقيق مغطي بدجاج مشوي، خس مقرمش، جينة بارميزان، وصوص السيزر الغني تقدم مع بطاطا حلوه.

Parmesan is a natural source of calcium and protein, while romaine lettuce packs vitamins A & K. Paired with grilled chicken, this croissant balances indulgence with lean protein

Salmon Royale Benedict

Brown bagel layered with cream cheese, baby arugula, red onions, smoked salmon, and a poached egg, all topped with rich hollandaise sauce. Served with mixed greens or sweet

375 EGP

سلمون رويال بنديكت

باجل بني مغطي بجينة كريمي، جرجير صغير، بصل أحمر، سلمون مدخن، وبيضة مسلوقة، كل ذلك مغطي بصلصة الهولنديز الغنية. يقدم مع خضروات مشكله أو بطاطا حلوة مقلية.

Halloumi Tostada

Grilled halloumi cheese served on rustic sourdough, layered with creamy avocado paste, fresh basil, and a drizzle of olive oil. Finished with a sprinkle of za'atar and served with mixed greens.

245 EGP

تستادا الحلوم

جينة حلوم مشوية تقدم على خبز ساور دوق، مع طبقة من كريمه الأفوكادو وريحان طازج، ومسحة من زيت الزيتون. مع تتبيلة الزعتر. تقدم مع خضروات مشكله.

Blaze Tray

A traditional Egyptian breakfast spread featuring stewed fava beans (foul), Egyptian falafel (taamia), creamy cheese with tomatoes, assorted pickles, and warm baladi bread. Served with your choice of eggs and tea or fresh juice.

295 EGP

بليز تري

وجبة إفطار مصرية تقليدية مكونة من فول مدمس، فلافل مصرية، والجبن الأبيض بالطماطم، مخلل، وخبز بلدي. تقدم مع إختيارك من البيض مع الشاي أو العصير الطازج.

English Breakfast

A hearty classic with two fried eggs, grilled sausage, mushroom fricassee, baked white beans, and crispy bacon. Served with sourdough bread, and fresh grilled tomato slices.

255 EGP

الفطار الإنجليزي

طبق الإفطار الشهى المكون من البيض المقللي والسجق المشوي، والمشروم الفريكاسي اللذيذ، والفاصوليا البيضاء، والبيكون المقرمش. يقدم مع الخبز وشرائح الطماطم المشوية الطازجه.

Shakshuka Skillet (new)

Slow-simmered tomatoes, bell peppers, and onions infused with spices, topped with gently poached eggs and served in a sizzling skillet with warm bread.

165 EGP

مقلدة الشكشوكة (جديد)

طماطم وبصل وفلفل حلو مطهية ببطء ومُنكهة بالتوابل، مغطاة ببيض مسلوقة بعناية. تقدم في مقلدة ساخنة مع خبز طازج.

Egg Burrito Wrap (new)

A soft tortilla stuffed with scrambled eggs, bacon, melted cheese, avocado, and pico de gallo. Served with a side of salsa and mixed greens.

195 EGP

بوريتو راب (جديد)

عيش التورتيا الطري محشو بالبيض المخفوق، لحم بيكون، الجبن المذاب، الأفوكادو، البيكو دي جالو. تقدم مع الصلصة وميكس سلطة خضراء.

Greek Parfait

Creamy Greek yogurt layered with caramelized granola, pumpkin seeds, chia seeds, and peanut butter. Topped with fresh strawberries, bananas, and kiwi, finished with a drizzle of honey.

205 EGP

البارفيه اليوناني

زبادي يوناني كريمي مغطي بالجراتولا المكرمله وقرع العسل وبذور الشيا، وزبدة الفول السوداني، والفراولة والموز والكيوي الطازج مع العسل.

Mini Pancake Medley

Fluffy bite-sized banana based pancakes paired with fresh raspberries and blackberries. Served with your choice of Nutella or Lotus drizzle.

160 EGP

ميني بان كيك ميدلي

فطائر موز صغيرة هشه تقدم مع التوت الأحمر والأسود الطازج. مع إختيارك من النوتيليا أو اللوتس صوص.

Tap on any menu item to see the dish!



Special



Spicy



Vegan



Light

Prices are subject to 12% service charge+ 14% VAT

Soup شورية

Creamy Chicken & Mushroom Soup ▲

140 EGP

A comforting blend of tender chicken breast, sliced mushrooms, and garlic, slow-cooked in a creamy chicken broth. Served with crispy buttered bread.

French Onion Soup ▲

125 EGP

A deeply flavorful broth with caramelized onions, served in a freshly baked bread bowl and topped with a gratin toast coated in melted Gruyère cheese

Steak & Veggie Stew ▲

185 EGP

A robust stew featuring tender beef cubes, potatoes, fresh mushrooms, and caramelized onions, simmered in a rich beef broth. Served with crispy buttered bread.

شورية الدجاج بالكريمة والمشroom ▲

مزيج من صدور الدجاج، وشرائح المشroom، والثوم. تقدم مع خبز مقرمش بالزبدة.

شورية البصل الفرنسية ▲

شورية لذيذة مع البصل المكرمل، تقدم في وعاء خبز طازج ومغطى بخبز محمص من الجراتان مغطى بجبنة جرويير.

شورية اللحم والخضار ▲

شورية تحتوي على مكعبات لحم بقري، بطاطس، مشroom طازج، وبصل مكرمل. تقدم مع خبز مقرمش بالزبدة.



Tap on any menu item to see the dish!

▲ Special 🗨 Spicy 🌿 Vegan 🍃 Light

Prices are subject to 12% service charge+ 14% VAT

Salads سلطات



Detox Garden (new) 🌿 🥒

250 EGP

Crisp arugula and lettuce layered with creamy avocado, shredded red cabbage, julienned green apples, and roasted beetroot. Brightened with citrus segments, fresh pomegranate seeds, and cherry tomatoes, then finished with pumpkin seeds and a light citrus vinaigrette.

ديتوكس جاردن (جديد) 🌿 🥒

جرجير وخس مقرمشان مقطبان بكريمة الأفوكادو ، كرنب أحمر ميبشور ، تفاح أخضر مقطع ، بنجر مشوي ، رمان طازج ، طماطم شيري ، قرع عسل ، خل .

Citrus Chicken Crunch (new) 🍋

360 EGP

Shredded spiced roasted chicken teriyaki sauce over mixed greens with radish, shredded carrots, creamy avocado, and cherry tomatoes. Finished with fresh cilantro and tossed in a smoky chipotle- citrus vinaigrette.

دجاج مقرمش (جديد) 🍋

دجاج مشوي متبل بصوص الترياكي يُقدم فوق ميكس سبلة خضراء مع فجل ، جزر ميبشور ، كريمة أفوكادو ، و طماطم شيري تُضاف إليه لمسمة من الكزبرة الطازجة ويُقلب في صلصة الخل المدخنة بالتشيبوتي.

Classic Chicken Caesar 🍋

295 EGP

Crisp romaine lettuce with marinated grilled chicken, house-made croutons, and creamy Caesar dressing, finished with shaved parmesan.

The Caesar salad was created by chef Caesar Cardini in Tijuana, Mexico, in 1924, nearly a century ago. Legend says it was invented on the fly during a busy 4th of July weekend when the kitchen was running low on supplies. Cardini tossed together romaine lettuce, parmesan, eggs, olive oil, lemon, Worcestershire sauce, and croutons - and it became an instant hit

سلطة سيزر بالدجاج 🍋

خس روماني مع دجاج مشوي متبل ، خبز محمص ، صلصة سيزر ، مقفلة برفائق البارميزان

Chicken Taco 🌿

310 EGP

Grilled chicken over fresh lettuce with cheddar cheese, sweet corn, Pico de Gallo, red beans, ranch dressing, and crispy tortilla strips.

سلطة تاكو الدجاج 🌿

دجاج متبل مشوي مع الخس ، مقفلي بالجينة الشيدر ، الفرة الحلوة ، بيكو ديجالو ، الفاصوليا الحمراء ، صلصة الرانش ، شرائح التورتيا المقرمشة .

Shrimp & Quinoa 🌿

395 EGP

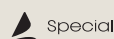
A refreshing mix of quinoa, shredded cucumber, cherry tomatoes, avocado slices, and fresh basil, topped with sesame seeds and grilled shrimp.

الجمبري والكينوا 🌿

مزيج طازج من الكينوا ، خيار ميبشور ، طماطم شيري ، أفوكادو ، ريجان طازج ، يُزيّن ببذور السمسم والجمبري المشوي .



Tap on any menu item to see the dish!



Special



Spicy



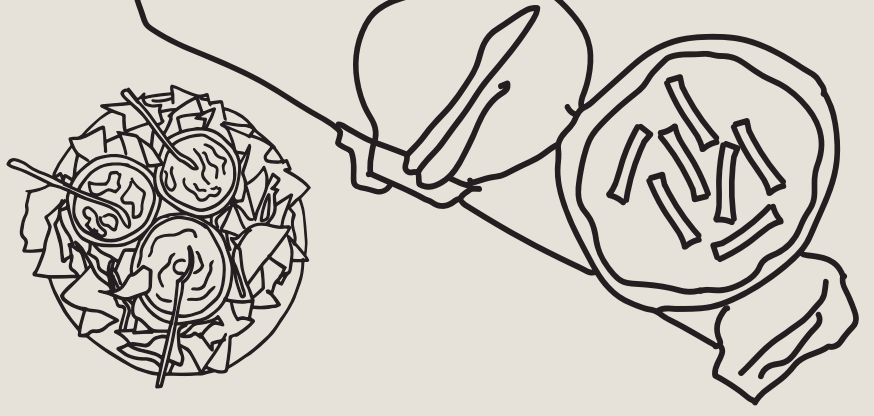
Vegan



Light

Prices are subject to 12% service charge+ 14% VAT

Starters المقبلات



Blaze Mix

A mix of fried chicken tenders, loaded baked potatoes with melted cheddar, crispy beef bacon bits, chicken spring rolls, and buffalo boneless chicken bites. Served with blue cheese, ranch, and sour cream.

395 EGP

Chips & Dip

Choose between our freshly made guacamole, featuring mashed avocados, zesty lime, diced tomatoes, onions, and a hint of cilantro, or our warm, creamy queso cheese dip. Served with crispy tortilla chips for the perfect bite.

245 EGP

Mozzarella Sticks

Crispy-fried mozzarella sticks, served with a rich ranch and marinara sauce.

190 EGP

Cheesy Chicken Balls (new)

Crispy-fried chicken and cheese bites with a molten cheesy center. Served with spicy marinara dip.

255 EGP

Buffalo Chicken Dip (new)

Shredded chicken baked in a creamy buffalo cheese sauce, topped with melted cheddar. Served hot with tortilla chips.

245 EGP

Nashville-Style Tenders

Spicy, crispy Nashville-style chicken tenders, served with honey mustard and homemade fries

255 EGP

Quesadilla

A warm flour tortilla stuffed with a blend of melted cheddar cheese, colorful bell peppers, and your choice of grilled chicken or minced beef. Served with fresh salsa, sour cream, and homemade potato wedges.

305 EGP

Texas Chilli Fries

Crispy seasoned fries topped with slow cooked chili meat and creamy queso sauce, finished with sour cream and fresh scallions

220 EGP

Chicken Wings (new)

Golden-fried wings tossed in your choice of Buffalo, Sweet & Sour, BBQ or Garlic Butter sauce. Served with carrot sticks and blue cheese or ranch dip

265 EGP

بليز ميكس

مزيج من قطع الدجاج المقلية، البطاطس المخبوزة مع الجبنة الشيدر، قطع لحم بيكون، سبرينج رولز الدجاج، دجاج بافلو، تقدم مع البلوتشيز، الرنش والساوركريم.

شيبس أند ديب

اختر بين الجواكامولي الطازج الذي يحتوي على الأفوكادو المهروس والليمون الحامض والطماطم المقطعة والبصل والقليل من الكزبرة، أو الجبنة الكيسو الكريمي. يقدم مع رقائق التورتيا المقرمشة لوجبة مثالية.

أصابع الموزاريلا

أصابع الموزاريلا المقلية المقرمشة، تقدم مع صوص الرانش و المارينارا



كرات الدجاج بالجبنة (جديد)

قطع دجاج مقلية مقرمشة محشوة بالجبنة، تقدم مع الجبنة وصوص المارينارا الحارة.

البافلو صوص (جديد)

دجاج مفروم يُطهى في صلصة جبنة بافلو غنية، يُغطى بطبقة من الجبنة الشيدر المذاب. تقدم ساخنة مع رقائق التورتيا المقرمشة.



تندر ناشفيل

تندر دجاج حار ومقرمش على طريقة ناشفيل، يقدم مع المسترد بالعلس والبطاطس.

كاساديا

خبز تورتيا محشو بمزيج من الجبنة الشيدر والفلفل الملون واختيارك من الدجاج المشوي أو اللحم البقري. يقدم مع صلصة فريش، والساور كريم، والبطاطس الويجز.



تكساس تشيلي فرايز

بطاطا مقلية مقرمشة مغطاة باللحم الحار وصلصة الكيسو والساور كريم والبصل الأخضر الطازج.

أجنحة الدجاج (جديد)

أجنحة الدجاج المقلية المقرمشة تقدم مع خيارك من البافلو صوص، حلو وحامض، برينكيو أو صوص الزبدة بالثوم. تقدم مع عيدان الجزر والبلو تشيز أو الرانش صوص.



Special



Spicy



Vegan



Light

Tap on any menu item to see the dish!

Prices are subject to 12% service charge+ 14% VAT

Pizzas

البيتزا



Classic Margarita

A timeless classic featuring creamy buffalo mozzarella and fragrant basil topping

330 EGP

كلاسيك مارجريتا

مزيج من الجبنة الموزاريلا والريحان الطازج

Classic Pepperoni

A timeless favorite with zesty tomato sauce, melted mozzarella cheese, and savory pepperoni slices.

360 EGP

الببيروني الكلاسيكي

البيتزا المفضلة مع صلصة الطماطم الحارة، والجبنة الموزاريلا، وشرائح الببيروني اللذيذة

BBQ Chicken

A bold fusion of tomato sauce, mozzarella cheese, topped with crispy fried chicken bites and a smoky barbecue drizzle.

310 EGP

دجاج باربيكيو

مزيج جريء من صلصة الطماطم والجبنة الموزاريلا مغطاة بقطع الدجاج المقفلة المقرمشة والباربيكيو المدخن.

Smoked Salmon

A gourmet twist featuring tomato sauce base, smoked salmon, briny capers, fresh dill, and thinly sliced onions.

420 EGP

سمك السلمون المدخن

لمسة فاخرة تتميز بقاعدة من صوص الطماطم، سلمون مدخن، كابرز، مالح، شبت طازج، بصل مقطع.

Truffle Mushroom

A rich combination of white sauce, mozzarella cheese, sautéed mushrooms, and a luscious creamy truffle sauce, finished with a drizzle of truffle oil.

390 EGP

ترافيل مشروم

مزيج غني من الصلصة البيضاء، والجبنة الموزاريلا، والمشروم السوتييه، وصلصة الترافيل الكريمي اللذيذة، مع القليل من زيت الترافيل.

Spicy Diavola Calzone (New)

A fiery tomato sauce filled with mozzarella, spicy Italian salami, roasted red peppers, and jalapeños, and finished with a touch of chili oil and served with a side of ranch dressing.

325 EGP

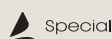
كالزون ديافولا الحارة (جديد)

صلصة طماطم حارة ممتلئة بالموزاريلا، السلامي الإيطالي الحار، الفلفل الأحمر المشوي، الفلفل الحار، ولمسة من الزيت الحار وتقدم مع رانش درسينج.

Pizza alla Diavola literally means the Devil's piz-z-a* in Italian, named for the fiery salami and chili*



Tap on any menu item to see the dish!



Special



Spicy



Vegan



Light

Prices are subject to 12% service charge+ 14% VAT

Burgers and sandwiches

البرجر و الساندويتش



Classic Cheeseburger

A classic, juicy beef patty topped with lettuce, tomato, onion, and pickles. Optional: Your choice of cheese. Served with homemade potato wedges.

340 EGP

برجر الجبن الكلاسيكي

شريحة لحم بقري كلاسيكية مغطاة بالخس والطماطم والبصل والمخلل. مع اختيارك من الجبن. يقدم مع البطاطس الويدجز.

Cowboy BBQ Burger

A smoky BBQ burger topped with American cheese and slow-cooked brisket, served with homemade potato wedges.

370 EGP

كاوبوي باربيكيو برجر

برجر باربيكيو مدخن مغطى بالجبن الأمريكي والبريسكت. يقدم مع البطاطس الويدجز.

Swiss Mushroom Burger

A juicy grilled burger topped with Swiss cheese, sautéed mushrooms, lettuce, tomato, onions, and pickles, finished with caramelized onions. Served with homemade potato wedges.

360 EGP

سويس مشروم برجر

البرجر المشوي، مغموسه في الجبنه السويسريه، المشروم المقلي، الخس، الطماطم، البصل، والمخلل، مع البصل المكرمل. يقدم مع البطاطس الويدجز.

The Challenger

A bold creation with crispy bacon, fresh lettuce, tomato, onion, pickles, jalapeños, crunchy potato allumettes, tempura vegetables, and a house special sauce. Served with homemade potato wedges.

360 EGP

تشالنجر برجر

ابتكار جريء مع لحم البيكون المقرمش، الخس الطازج، الطماطم، البصل، المخلل، الهالابينو، البطاطس المقرمشة. يقدم مع البطاطس الويدجز.

Double Smash Burger

Two juicy smashed beef patties layered with melted cheddar cheese, crisp lettuce, tomato, onions, and pickles, finished with Blaze's signature burger sauce. Served with homemade fries.

360 EGP

دبل سماش برجر

قطعتين من اللحم البقري المفروم المشوي، مغطى بالجبن الشيدر المذاب، خس طازج، طماطم، بصل، مخلل، مع صوص برجر بليز المميز. يقدم مع البطاطس.

Smash burgers were born in Kentucky in the 1950s when a cook discovered that smashing beef balls with a bean can make them juicier. It turned into a "happy accident" that became one of the most popular burger styles in America.



Chicken Caesar sando

Caesar-marinated fried chicken breast served on fresh bread with lettuce, parmesan cheese, and a side of homemade potato wedges.

330 EGP

دجاج سيزر ساندو

صدور الدجاج المقلي المتبل بالسيزر يقدم على خبز طازج مع الخس والجبن البارميزان يقدم مع البطاطس الويدجز.

Philly steak sandwich

Tender grilled beef slices topped with vibrant chimichurri sauce served in a fresh ciabatta bread

395 EGP

ساندويتش فيلي إستيك

شرائح لحم بقري طرية مشوية مغطاة بصوص التشيمي تشوري، تقدم في خبز الشيباتا

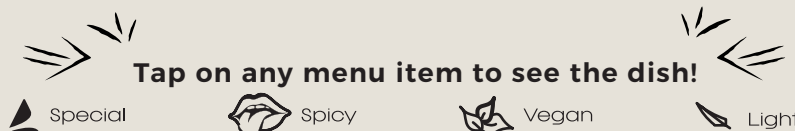
Fire Chicken sandwich

Crispy fried chicken breast topped with American cheese, mayo, lettuce, tomato, onion, jalapeños, and buffalo sauce. Served with homemade potato wedges.

275 EGP

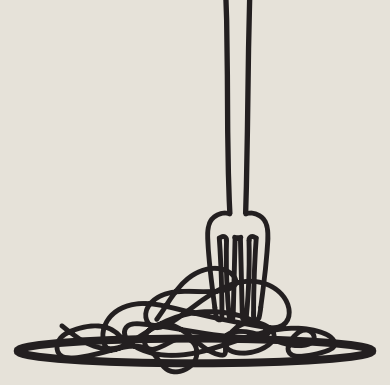
ساندويتش الدجاج الحار

صدور الدجاج المقلي المقرمش المغطى بالجبن الأمريكي، المايونيز، الخس، الطماطم، البصل، الهالابينو، والبالو صوص. يقدم مع البطاطس الويدجز.



Prices are subject to 12% service charge+ 14% VAT

Pasta & Risotto المكرونة والريزوتو



History: Alfredo sauce was created in Rome in 1914 by chef Alfredo di Lelio to help his wife eat during pregnancy - he mixed butter and parmesan into pasta. It later exploded in the U.S. when Hollywood stars Douglas Fairbanks & Mary Pickford brought it home from their honeymoon. Funny twist: Italians don't actually eat "chicken Alfredo" - it's an American invention adding chicken.

Chicken Alfredo

Penne pasta tossed in a rich Alfredo sauce with your choice of grilled or crispy fried chicken, fresh pesto, and parmesan cheese. Served with warm garlic bread.

365 EGP

دجاج ألفريدو
مكرونة بينا ممزوجة بصلصة ألفريدو غنية مع اختيارك من الدجاج المشوي أو المقلي المقرمش والبيستو الطازج والجينة البارميزان. يقدم مع خبز بالثوم.

Classic Carbonara

Fettuccine pasta coated in a velvety parmesan cream sauce with smoked beef, and green beans. Served with garlic bread.

365 EGP

كاربونارا الكلاسيكية
مكرونة فيتوتشيني مغطاة بصلصة كريمة البارميزان مع لحم بقري مدخن و البسلة. يقدم مع خبز بالثوم.

Marry Me Pasta (new)

Penne pasta tossed in a creamy sun-dried tomato sauce with juicy shrimp, parmesan, fresh basil, and a hint of crushed red pepper for a touch of heat. Served with warm garlic bread.

475 EGP

ماري مي باستا (جديد)
مكرونة بينا تقدم مع صلصة طماطم مجففة والجمبري الطازج، الجبن البارميزان، الريحان الأخضر المنعش، ولمسة خفيفة من الفلفل الأحمر للحصول على نكهة حارة. يُقدم مع خبز الثوم الطازج والدافئ.

Linguine Seafood

Linguine pasta cooked in a rich, creamy garlic sauce with a touch of coriander, tossed with tender shrimp and smoked salmon, then topped with caviar. Served with warm garlic bread.

475 EGP

لينجويني سي فود
مكرونة لينجويني مطبوخة في صلصة الثوم الكريمي الغنية مع لمسة من الكزبرة، مع الجمبري وسمك السلمون المدخن، ومغطى بالكافيار. يقدم مع خبز الثوم.

Tex-Mex Mac & Cheese

A creamy, indulgent fusion of mac and penne pasta loaded with minced beef, Pico de Gallo, and marinated chicken, all finished with smoky queso sauce and served with jalapeños and garlic bread.

385 EGP

تكس مكس ماك آند تشيز
مكرونة بينا كريمي لذيذة مع اللحم البقري المفروم، بيكو دي جالو، الدجاج المتبل، مع صلصة الكيسو المدخنة وتقدم مع الهالابينو وخبز الثوم.

Asian Beef Stir-Fry Noodles (new)

Egg noodles tossed in a savory soy-ginger glaze with marinated beef strips, shiitake mushrooms, green bell peppers. Finished with sesame seeds and fresh scallions.

475 EGP

نودلز آسوية باللحم البقري المشوي (جديد)
النودلز بالببيض مع الصويا صوص والزنجبيل القوي، شرائح اللحم البقري المتبل، مشروم شيباتاكي الطازج، الفلفل الأخضر. تُزين ببذور السمسم والبصل الأخضر الطازج.

Tuscan Pesto Rigatoni (New)

Rigatoni pasta coated in vibrant basil pesto and cream, topped with cherry tomatoes, parmesan shavings, and crushed walnuts for a perfect herbal crunch. Served with garlic bread.

295 EGP

توسان بيستو ريجاتوني (جديد)
ريجاتوني باستا مغطاة بصوص الريحان الأخضر والكريمة، مع الطماطم الشيري، شرائح البارميزان، وعين جمل مكسر لإضافة نكهة عشبية مثالية. يقدم مع خبز الثوم.

Truffle Mushroom Risotto

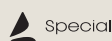
Traditional Italian risotto cooked to perfection with white mushrooms, served with your choice of grilled chicken or shrimp, and paired with an arugula parmesan salad.

360 EGP

ريزوتو المشروم ترافيل
ريزوتو إيطالي تقليدي مطهو بإتقان مع المشروم الأبيض، يقدم مع اختيارك من الدجاج المشوي أو الجمبري، ويقدم مع سلطة الجرجير والبارميزان.



Tap on any menu item to see the dish!



Special



Spicy



Vegan



Light

Prices are subject to 12% service charge+ 14% VAT

Main Course

الطبق الرئيسي



Chicken Parmesan

Breaded and fried chicken breast layered with pomodoro sauce, mozzarella, and parmesan flakes. Served with a side of red spaghetti pasta.

385 EGP

دجاج البارميزان

صدر الدجاج المقلبي مع طبقة من صوص البومودورو، والجبنه الموزاريلا، ورقائق البارميزان. يقدم مع سباجيتي بالصوص الأحمر.

Chicken schnitzel

Golden, breaded chicken fried to crispy perfection, topped with refreshing Caesar salad.

385 EGP

تشيكين تشينيتزل

صدر الدجاج المقلبي المقرمش والمغطى بسلطة السيزر المنعشة.

Classic Beef Stroganoff

Tender beef strips sautéed with bell peppers, mushrooms, and onions, all coated in a creamy stroganoff sauce. Served with fluffy white rice.

495 EGP

لحم ستروجانوف الكلاسيكي

شرائح لحم بقري طرية سوتيه مع الفلفل الحلو والمشروم والبصل، مغطاه بصوص ستروجانوف الكريمي. يقدم مع الأرز الأبيض.

Cordon Bleu

Crispy breaded chicken stuffed with smoked turkey and melted cheddar cheese, served with creamy mashed potatoes, sautéed vegetables, and a rich sauce.

385 EGP

كوردون بلو

دجاج مقرمش محشو بالتركي المدخن والجبنه الشيدر، يقدم مع البطاطس المهروسة بالكريمة والخضروات السوتيه والصلصة الغنية.

Spicy Cajun Chicken (new)

Blackened chicken breast seasoned with Cajun spices, served with buttered corn, mashed potatoes, and a smoky chipotle cream drizzle

385 EGP

دجاج كاجون الحار (جديد)

صدر دجاج متبل بتتبيلة كاجون الغنية، يُقدم مع الخزة المدهونة بالزبدة الطازجة، البطاطا المهروسة الكريمي، ولمسة من التشيبوتلي صوص المدخن.

Cajun cuisine comes from Louisiana, blending French, Spanish and African influences. Blackened seasoning was made famous by chef Paul Prudhomme in the 1980s. The blackened chicken craze was so intense that some restaurants had to install new ventilation systems because the spice smoke set off fire alarms.

Sweet & Sour Chicken (new)

Crispy chicken tossed in a tangy sweet-and-sour glaze with bell peppers, pineapple, and onions. Served with jasmine rice.

385 EGP

سويت أند ساور تشيكين (جديد)

دجاج مقرمش يمتزج بصوص حلو وحامض مع فلفل أخضر، أناناس، بصل. يُقدم مع أرز الياسمين.

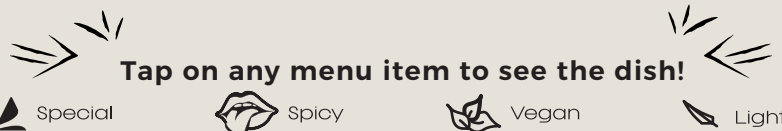
Fillet Tenderloin

Tenderloin steak dressed with Blaze's special sauce, served with mashed potatoes and sautéed vegetables.

700 EGP

فيليه تندرلوين

شريحة لحم تندرلوين متبله بصلصة بليز الخاصة، تقدم مع البطاطس المهروسة والخضار السوتيه.



Prices are subject to 12% service charge+ 14% VAT

Mexican - Style Fajitas

Choose from three sizzling fajita platters, each marinated to perfection and served with Spanish rice, warm tortilla bread, sour cream, Pico de Gallo, and shredded cheddar cheese.

Grilled Chicken Fajita

Tender, spiced chicken breast strips grilled to perfection.

Shrimp Fajita

Juicy shrimp, seared with aromatic spices and fresh herbs.

Beef Fajita

Savory, seasoned minced beef cooked with colorful bell peppers and onions.

Fajita Trio Feast

or enjoy a featuring all three proteins for the ultimate fajita experience.

Prime Ribeye Steak

A marinated, ribeye veal steak served with creamy mashed potatoes and sautéed vegetables.

Signature Tomahawk Steak

A perfectly marinated, tomahawk steak, served with mashed potatoes and sautéed vegetables.

Tuscan Salmon (new)

Pan-seared salmon fillet simmered in a creamy garlic sun-dried tomato sauce with spinach and herbs. Served with sautéed vegetables and mashed potatoes.

Cheese Burger Sliders

Bite-sized grilled burgers with fresh onions, tomatoes, pickles, and lettuce, served with homemade potato wedges.

تشيز برجر سلايدرز

برجر مشوي صغير الحجم مع البصل الطازج والطماطم والمخلل والخس، يقدم مع البطاطس المخبوزة.

Chicken Sliders

Mini fried chicken sandwiches with creamy coleslaw, served with homemade potato wedges

سلايدرز الدجاج

ميني دجاج مقلي مع كولسلو كريمي، يقدم مع البطاطس المخبوزة.

Cheesy Mac & Cheese

Classic macaroni mixed with creamy cheese sauce and a hint of pesto, topped with rich queso sauce.

تشيزي ماك آند تشيز

مكرونه كلاسيكية مزوجة بصلصة الجبن الكريمة والقليل من البستو، مغطاة بصوص الكيسو الغني.

فاهيتا على الطريقة المكسيكية

اختر من بين ثلاثة أطباق فاهيتا حارة، كل منها متبللة إلى حد الكمال وتقدم مع الأرز الإسباني، وخبز التورتilla الدافئ، والساور كريم، وبيكو دي جالو، والجبن الشيدر المبشورة

فاهيتا الدجاج المشوي

شرائح صدور الدجاج المتبللة والمشوية إلى درجة الكمال

فاهيتا الجمبري

جمبري طري، محمر بالبهارات العطرية والأعشاب الطازجة

فاهيتا لحم البقر

لحم بقري لذيذ ومتبل، مطهو مع الفلفل الملون والبصل

فاهيتا تريو

أو استمتع بوجبه تحتوي على البروتينات الثلاثة لتجربة فاهيتا مثالية

ريب أي ستيك الفاخر

شريحة لحم ريب أي البقري متبللة تقدم مع البطاطا المهروسة بالكريمة والخضروات السوتيه

لحم توماهوك المميز

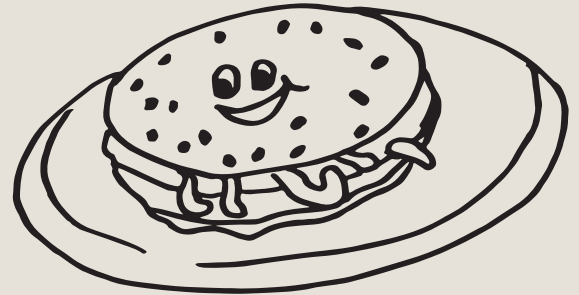
شريحة لحم توماهوك متبللة بشكل مثالي، تقدم مع البطاطس المهروسة والخضروات السوتيه.

سلمون توسان (جديد)

شرائح السلمون الطازجة المقلية والمطبوخة في صلصة كريمي غنية باللحوم والطماطم المجففة، مع السبانخ والأعشاب الطازجة. يُقدم مع خضروات مقلية بطريقة مثالية وبطاطا مهروسة كريمي.

Kids Corner

الأطفال



Tap on any menu item to see the dish!



Special



Spicy



Vegan



Light

Prices are subject to 12% service charge+ 14% VAT



Desserts الديزرت

Created in the 1990s at La Viña café in San Sebastián, Spain. Locals called it the "burnt mistake" because of its dark top, but tourists loved it so much it became iconic.

San Sebastián Cheesecake (new)

A creamy, crustless burnt Basque cheesecake with a caramelized top and a melt-in-your-mouth center

275 EGP

تشيز كيك سان سباستيان

تشيز كيك مغطى بطبقة كارميل وبالداخل كريمه تذوب في الفم .

Chocolate Fondant

A rich chocolate cake with a gooey molten center, encased in a delicate chocolate shell and served with a scoop of vanilla ice cream

225 EGP

فوندو الشوكولاتة

كيكة الشوكولاتة الغنية مغطى بقشرة شوكولاتة رقيقة وتقدم مع آيس كريم الفانيليا

Fudge Brownie

A homemade chocolate fudge brownie, dusted with cocoa powder and served warm with velvety vanilla ice cream.

220 EGP

فادج براوني

كيكة فادج الشوكولاتة ، تغطي بالكاكاو وتقدم دافئة مع آيس كريم الفانيليا .

Cookie Dough

A warm, freshly baked chocolate chip cookie dough topped with a drizzle of Nutella and a swirl of smooth vanilla ice cream.

220 EGP

كوكي دوه

الكوكيز الطازجة والمغطاة بالنوتيلا مع آيس كريم الفانيليا .

Crème Brûlée French Toast

Thick cubes of caramelized French toast infused with creamy crème brûlée flavors, topped with powdered sugar and drizzled with golden caramel sauce.

225 EGP

فرينش توست كريم بروليه

مكعبات من الفرينش توست مكرمل وبنكهات كريم بروليه الغنية، مغطى بسكر بودرة ناعم ومزين بصوص الكراميل الذهبي

Tropical Twist Bowl

A refreshing medley of fresh fruits, selected based on seasonal availability, and topped with a scoop of creamy vanilla ice cream.

210 EGP

طبق تويست تروبيكال

مزيج من الفواكه الموسمية ، مغطى بآيس كريم الفانيليا الكريمي .

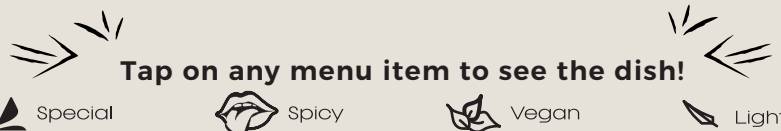
Signature Soft-Serve

A classic swirl of smooth and creamy chocolate or vanilla soft-serve.

90 EGP

سوفت سيرف سيجنيتشر

تجربة كلاسيكية تتألف من لفافة ناعمة وكريمي من الشوكولاتة أو الفانيليا



Tap on any menu item to see the dish!



Special



Spicy



Vegan



Light

Prices are subject to 12% service charge+ 14% VAT

Beverages

المشروبات



Fresh Juice & Detox

Fresh Juice 145 EGP

Strawberry - Orange - Guava - Lemon -
Lemon with Mint - Watermelon - Kiwi - Pome-
granate - Apple Carrot Orange – vibrant, natu-
rally sweet "immunity booster."

Fresh Mango 195 EGP
Fresh mango

Milk Shake

Banana Shake 180 EGP
Biscoff Shake 180 EGP
Oreo Shake 180 EGP
Salted Caramel Shake 180 EGP
Nutella Coffee Shake 180 EGP

Smoothies

Blue Colada 140 EGP
A tropical mix of pineapple, coconut, and blueber-
ries.

Healthy Green Smoothie 155 EGP
A refreshing blend of spinach, apple, banana, and
pineapple

Peanut Butter Power 195 EGP
Banana, peanut butter, oats, milk → protein lovers.

Mango Passion 210 EGP
Sweet mango balanced with tangy passion fruit.

Mix Berry 170 EGP
A vibrant mix of strawberries, blueberries, and rasp-
berries.

Strawberry Sunrise 165 EGP
Strawberries blended with orange juice and a hint
of banana.

عصائر فريش



ج ١٤٥

العصائر الفريش

فراولة - برتقال- جوافة- ليمون- ليمون نعناع- بطيخ-
كيوي - رمان - تفاح وجزر وبرتقال (مُعزز مناعة نابض
بالحياة وغني بالسكريات الطبيعية)

ج ١٩٥

فريش مانجو

مانجو فريش.

الميلك شيك

ج ١٨٠
ج ١٨٠
ج ١٨٠
ج ١٨٠
ج ١٨٠

بنانا شيك
بيسكوف شيك
أوريو شيك
سولتد كراميل شيك
نوتيللا كوفي شيك

السموزي

ج ١٤٠

بلو كولادا

مزيج إستوائي منعش من الأناناس وجوز الهند والتوت الأزرق

ج ١٥٥

هيلثي جرين سموزي

مزيج صحي ومُنعش من السبانخ والتفاح والموز والأناناس

ج ١٩٥

بينات باتر باور

مزيج بروتيني من الموز وزبدة الفول السوداني والشوفان
والحليب

ج ٢١٠

مانجو باشون

توازن مثالي بين حلاوة المانجو ونكهة الباشون فروت.

ج ١٧٠

ميكس بيرى

مزيج ملون ومُنعش من الفراولة والتوت الأزرق والتوت الأحمر

ج ١٦٥

استروبيرى سان رايز

مزيج من الفراولة وعصير البرتقال مع الموز



Tap on any menu item to see the dish!



Prices are subject to 12% service charge+ 14% VAT

Cocktails



Berry Limeade

Mixed berries muddled with lime and soda

145 EGP

Copacabana

Pineapple, ginger, and passion fruit topped with soda.

145 EGP

Detox Water

Cucumber - lemon - mint infused sparkling water

95 EGP

Iced Tea

Choice of Peach | Red Berry | Passion Fruit.

90 EGP

Mixed Fruit Limeade

Seasonal fruits blended with lime and soda.

165 EGP

Mojito

Choice of Berry - Peach - Passion - Strawberry.

145 EGP

Orange Beet Cooler

Fresh orange - beetroot with a citrusy kick

145 EGP

Pina Colada

Pineapple - coconut cream - lime (non-alcoholic classic).

145 EGP

Hibiscus spritz

Hibiscus tea - cranberry juice - lime - sparkling water.

145 EGP

Brazilian Lemonada

Fresh lime blended with condensed milk, smooth and creamy.

145 EGP

Frappés

Caramel Frappuccino

175 EGP

Lotus Frappé

175 EGP

Matcha Frappé

175 EGP

Mocha Frappuccino

175 EGP

Matcha Lotus

175 EGP

Cold Lattes & Coffees

Dalgona Coffee

Whipped coffee layered over iced milk.

145 EGP

Spanish Iced Latte

Sweetened condensed milk with espresso and cold milk.

165 EGP

Matcha Cream Latte

Matcha layered with silky cream.

175 EGP

Teddy Graham Latte

Whipped espresso with honey, vanilla bean, a touch of salt, and milk.

185 EGP

Tiramisu Latte

Espresso-mascarpone cream flavor, cocoa dust, iced.

185 EGP



الكوكتيلات

بيري ليموناد

مزيج منعش من التوت والليمون والصودا

ج ١٤٥

كوباكابانا

أناناس وزنجبيل وباشون فروت مغطى بالصودا

ج ١٤٥

ديتوكس ووتر

ماء فوار - الخيار - الليمون - النعناع

ج ٩٥

شاي مثلج

أختيارك من الخوخ أو التوت الأحمر أو الباشون فروت

ج ٩٠

ليموناد الفواكه المشكلة

فواكه موسمية ممزوجة بالليمون والصودا

ج ١٦٥

موهيتو

أختيارك من التوت أو الخوخ أو الباشون أو الفراولة

ج ١٤٥

أورانج بيت كولا

مزيج من البرتقال الطازج - البنجر مع لمسة حمضية منعشة

ج ١٤٥

بيننا كولا

أناناس - كريمة جوز الهند - الليمون (كلاسيكي غير كحولي)

ج ١٤٥

هايبيسكوس سبريتز

شاي الكركديه - عصير التوت البري - الليمون - الماء الفوار

ج ١٤٥

ليموناد برازيلي

ليمون طازج ممزوج بالحليب المكثف، ناعم و كريمي

ج ١٤٥

الفرايه

فارايتشينو كراميل

فرايه لوتيس

فرايه ماتشا

فارايتشينو موكا

لوتيس ماتشا

ج ١٧٥

ج ١٧٥

ج ١٧٥

ج ١٧٥

ج ١٧٥

لاتيه و القهوة المثلجة

دالاجونا كوفي

قهوة مخفوقة تطفو على الحليب مثلج

ج ١٤٥

سبانيش آيس لاتيه

حليب مكثف محلى مع الإسبريسو والحليب البارد

ج ١٦٥

لاتيه ماتشا كريم

ماتشا مع الكريمة

ج ١٧٥

لاتيه تيدي جراهام

إسبريسو مخفوق بالعسل وفانيليا مع لمسة ملح وحليب

ج ١٨٥

لاتيه تيراميسو

إسبريسو مثلج بنكهة كريمة الماسكربوني - الكاكاو

ج ١٨٥



Tap on any menu item to see the dish!

Prices are subject to 12% service charge+ 14% VAT



Hot Drinks

Americano	110 EGP
Cappuccino	135 EGP
Espresso (Single)	75 EGP
Espresso (Double)	95 EGP
Nespresso (Single)	150 EGP
Nespresso (Double)	170 EGP
Flat White	135 EGP
Hot Chocolate	170 EGP
Latte	120 EGP
Lotus Latte	165 EGP
Macchiato (Single)	85 EGP
Macchiato (Double)	110 EGP
Matcha Latte	190 EGP
Mocha	135 EGP
Pistachio Latte	165 EGP
Salted Caramel Latte	145 EGP
Spanish Latte	175 EGP
Tea / Flavored Tea	80 EGP
Herbal Infusions	90 EGP
Turkish Coffee (Single)	70 EGP
Turkish Coffee (Double)	90 EGP

NESPRESSO

Hot Wellness & Infusion Drinks

Blaze Pharma (Hot / Cold)	135 EGP
A healing blend of lemon, orange, ginger, and cinnamon, crafted to boost immunity and soothe the senses	
Cinnamon Apple Spice	110 EGP
Apple, cinnamon, and clove infusion with a naturally sweet aroma.	
Golden Glow	95 EGP
Turmeric, ginger, and honey steamed with milk; an anti-inflammatory latte rich in spice and warmth.	

Soft Drinks

Evervess Club Soda	75 EGP
Evervess Tonic	75 EGP
Mineral Water (Small)	45 EGP
Mineral Water (Large)	75 EGP
Mountain Dew	70 EGP
Red Bull	145 EGP
Sodas	65 EGP
Sparkling Water	75 EGP

المشروبات الساخنة

ج ١١٠	أمريكانو
ج ١٣٥	كابوتشينو
ج ٧٥	إسبرسو (سينجل)
ج ٩٥	إسبرسو (دبل)
ج ١٥٠	نسبرسو (سينجل)
ج ١٧٠	نسبرسو (دبل)
ج ١٣٥	فلات وايت
ج ١٧٠	هوت شوكوليت
ج ١٢٠	لاتيه
ج ١٦٥	لاتيه لوتس
ج ٨٥	ماكياتو (سينجل)
ج ١١٠	ماكياتو (دبل)
ج ١٩٠	ماتشا لاتيه
ج ١٣٥	موكا
ج ١٦٥	بيستاشيو لاتيه
ج ١٤٥	سولتد كراميل لاتيه
ج ١٧٥	سبانيش لاتيه
ج ٨٠	شاي / شاي بنكهة
ج ٩٠	أعشاب
ج ٧٠	قهوة تركي (سنجل)
ج ٩٠	قهوة تركي (دبل)

NESPRESSO

مشروبات ساخنة صحية وإضافات منعشة

ج ١٣٥	بليز فارما (ساخن / بارد)
	مزيج علاجي من الليمون والبرتقال والزنجبيل والقرفة، لتعزيز المناعة وتهدئة الحواس
ج ١١٠	توابل القرفة والتفاح
	مزيج من التفاح والقرفة والقرنفل برائحة حلوة طبيعية
ج ٩٥	جولدن جلو
	الكركم والزنجبيل والعسل مع الحليب؛ لاتيه مضاد للالتهاب غني بالتوابل والدفء

المشروبات الغازية

ج ٧٥	أيفرفيس كلوب صودا
ج ٧٥	أيفرفيس تونيك
ج ٤٥	مياه معدنية (صغيره)
ج ٧٥	مياه معدنية (كبيره)
ج ٧٠	موانتن ديو
ج ١٤٥	ريدبول
ج ٦٥	صودا
ج ٧٥	سباركلينج ووتر



Tap on any menu item to see the dish!



Prices are subject to 12% service charge+ 14% VAT

Shisha

شيشا

Salloum - Zaghloul

140 EGP

زغلول - سلوح

Fruit

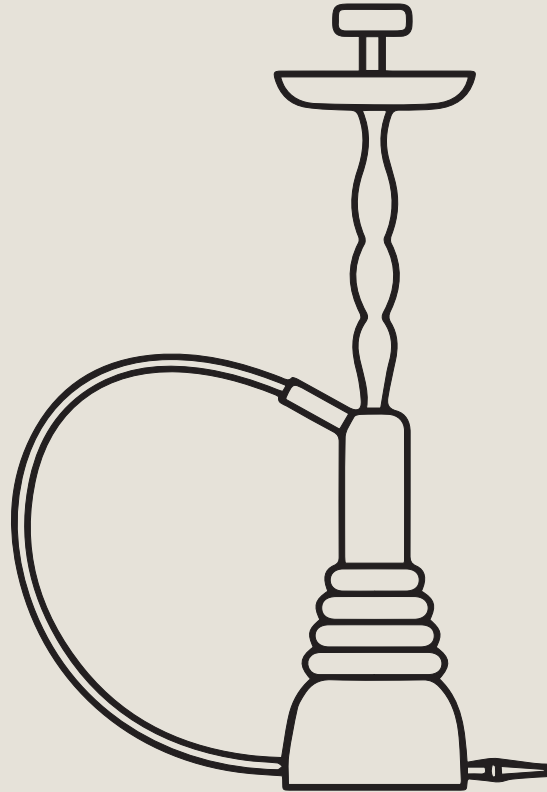
245 EGP

فواكه

Lay

45 EGP

لاي



Tap on any menu item to see the dish!



Prices are subject to 12% service charge+ 14% VAT