

أكتوبر بطعم مصري

عرض
الفطير



أطلب أي فطيرة حادق
وأحصل على فطيرة حلو بـ 5 ريال
سكر بحليب | بغاشة | نوتिला

مشكل
مخصوص



أطلب 1 كيلو مشكل مخصوص
وأحصل على 1/3 كيلو مشكل مخصوص
بـ 10 ريال

عرض
الموزة



اطلب موزة
واحصل على الثانية بـ نصف السعر

عروض
الطواجن



اطلب أي طاجن
واحصل على أي طاجن ثاني بـ نصف
السعر



اطلب الآن
0138233541



SAUDI
MADE

من 1 أكتوبر حتى 30 أكتوبر

قائمة الطعام

مطعم رامسة

أصل الأكل المصري

Soft Menu



Menu

Follow Us



السلطات

Salads

من زمن المصريين القدماء، كانت المائدة تبدأ بخليط بسيط من الخضرة والزيت والخل كإشارة لبداية الوليمة ورمز للنقاء.

ومع الوقت، تحوّل هذا الطبق المتواضع إلى عالم كامل من السلطات المتنوعة التي تجمع بين البساطة والابتكار.

من ضفاف النيل خرجت السلطة البلدي، ولحقت بها الفتوش والتبولة والطحينة والزبادي بالخيار، لتصبح السلطة وسيلة للتقارب وافتتاحية كل عزومة، تحمل لمسات من مطابخ مختلفة وتظل في جوهرها مصرية، بسيطة، طازجة، وكريمة.



سلطة مشكّلة

Mixed Salad

﷼ 24



سلطة طماطم متبلة

Seasoned Tomato Salad

﷼ 9



بادنجان مخلل

Pickled Eggplant

﷼ 11

سلطة خضراء

Green Salad

﷼ 9



سلطة زبادي بالخيار

Cucumber Yogurt Salad

﷼ 9



جبنة قديمة بالطحينة

Old Cheese with Tahini

﷼ 9



سلطة طحينة

Tahini Salad

﷼ 9



سلطة بابا غنوج

Baba Ghanoush Salad

﷼ 9



الفتّة

Fattah

الفتّة في المطبخ المصري ليست مجرد رز وعيش، بل طقس للكرم والاحتفال يخلي أي مأدعة شكلها عيد حتى لو كان يوم عادي.

تظهر فتّة الكوارع بمرقتها الثقيلة وطبقات الخبز المحمص والرز، ثم تلحقها فتّة الموزة بلحمها الطري المخملي، وفتّة اللحمية الكلاسيكية بعيشها المقرمش وصلاتها الحمراء والثوم الجريء، بينما تحفظ الفتّة السادة نفس الروح من غير لحم، معتمدة على المرقّة والصلصة وعيشها المحمص.

وعلى جانب الطبق، تأتي شوربة لسان العصفور الساخنة لتكمل المشهد، توازن غنى الفتّة وتترك على المائدة إحساسًا بالدفع لا ينتهي مع آخر لقمة.



فتة موزة

Lamb Shank Fattah

₪ 80



فتة لحم

Meat Fattah

₪ 58



فتة كوارع

Cow's Heels Fattah

₪ 58



فتة سادة

Original Fattah

₪ 18

الشورية

Soup

من زمن بعيد، كانت الشورية فاتحة الخير في البيوت والولائم، مرقّة ساخنة تطمّن الضيف وتعلن عن دفء وكرم المائدة.

تتقدّم شورية الكوارع بمرقتها الثقيلة الغنية لمن يبحث عن القوة والدفء، وتأتي بعدها شورية العدس البسيطة في مكّوناتها، العميقة في أثرها، كأنها حُضن في يوم بارد.

أما شورية الحمام، فهي ضيف أُرستقراطي بطعم رفيع يحمل نكهة الحمام وحشوه، لتبقى الشورية بكل أنواعها الهمة الأولى في قائمتنا؛ بداية ناعمة لكنها مليئة بالشخصية وتمهّد الطريق لما يليها من أطباق.

شوربة عدس
Lentils Soup
18 ₪



شوربة كوارع
Cow's Heels Soup
33 ₪



شوربة حمام
Pigeon Soup
30 ₪

شوربة لسان عصفور
Orzo Soup
12 ₪



المقبلات

Appetizers

المقبلات المصرية عمرها ما كانت مجرد لقمة قبل الأكل، كانت دائماً إعلان صريح إن فيه وليمة وكرم مستنيين على المائدة. من أول نظرة على الصينية، الضيف يفهم إن اللي جاي أقوى.

يتقدّم المحشي المشكّل؛ كوسة وباذنجان وفلفل وملفوف وورق عنب، وكل واحدة منها حشوة رز متبلّ ولقّة معمول حسابها بعناية. ويشاركهم الممبار بحضوره القوي؛ مقرمش من بره، طري من جوه، يقدم نفسه كأحد أشهر أسرار السفرة المصرية.

ثم يأتي الرقاق باللحمة المفرومة والقشطة بطبق ذهبي مقرمش، طبقة فوق طبقة، يخبي في قلبه لحمة متبلّة وسمن وطيب ريحة الفرن. لقمة ناعمة تختم الحكاية الأولى من رحلة المقبلات بأناقة.

ملفوف
Cabbage
32 ₪

محشي ورق عنب
Stuffed Grape Leaves
29 ₪

ممبار
Mombar
35 ₪

محشي مشكل
Mixed Stuffed Mahshi
31 ₪



خبز
Bread
1 ₪

بطاطس مقلية
French Fries
10 ₪

رقاق باللحم المفروم
Meat-filled Phyllo Dough
31 ₪

الطواجن

Tagines

الطواجن في المطبخ المصري مش مجرد أطباق، دي ذكريات بتتلاقى في صحن واحد، وحكايات بتعمل نفسها على المائدة. من ورق عنب بالكوارع اللي بيحفظ طعم الزمن، لداوود باشا اللي بنقدّمه كصنف جديد بنفس إبداع شيفات محرم بك، وطاجن محرم بك اللي يجمع بين الكبد، الكلاوي، القلب، والكوارع بخلطة خاصة تخلط بين القديم والجديد، كل طاجن في المطعم ده له شخصية وحكايته.

أما طاجن الملوخية، فيظهر بثلاثة أشكال: سادة يحتفظ بنكهة الملوخية النقية، وباللحمة لمن يبحث عن الدفء والغنى، وبالفراخ لمن يحب لمسة خفيفة وناعمة.

في هذا القسم من قائمتنا، الطواجن ما بس تروي قصة الطبخ المصري، لكنها تقدّم للضيف فرصة يعيش كل لقمة حكاية من تراث البيت والمطبخ، مع لمسة عصرية ترضي كل ذوق.

داوود باشا
Dawood Basha
﷼ 45



أرز معمر
Rice Casserole
﷼ 23



مسقعة باللحمة
Moussaka with Meat
﷼ 33



طاجن سبقي
Sausage Casserole
﷼ 46



لحم بالبصل
Meat with Onions
﷼ 60



أرز معمر بالحمام
Rice with pigeons
﷼ 60





بسلة سادة
Plain Peas
ﷲ 19



بامية سادة
Plain Okra
ﷲ 19



بطاطس سادة
Plain Potatoes
ﷲ 19





ملوخية سادة
Plain Molokhia
18



ورق عنب بالكوارع
Stuffed Grape Leaves with Cow's Heels
55



ملوخية باللحم
Molokhia with Meat
52



عكاوي
Akkawi Tagine
61



ملوخية بالدجاج
Molokhia with Chicken
49



طاجن محرم بك (18+)
Muharram Bek Casserole
69



المشويات

Grilled

المشاوي في المطبخ المصري ليست مجرد لحم على نار، بل طقس للكرم والبهجة تعلن عن وليمة حقيقية من لحوم بلدي مختارة. من أول نفس دخان، الضيف يفهم أن على المائدة أكلة لها وزنها.

يتقدّم الكباب بقطع لحم بلدي طرية متبّلة برفق، وبجواره الكفتة بلونها اللمع ونكهتها القوية التي تشبه ذكريات شواء البيت.

ثم يأتي الطرب كأكثر الوجوه جرأة؛ لحم ملفوف في دهن يذوب على الجمر ليصنع لقمة غنية مليئة بالعصارة، وتكتمل الصورة مع ريش ضاني مشوية بعناية بين الطراوة والقرمشة.

في هذا القسم من قائمتنا، تُقدّم المشويات كأن كل قطعة وعد بلمة حلوة ونكهة صريحة، تختصر حكاية الشواء المصري في عدة أسياخ وطاولة واحدة عامرة.



كيلو كفتة

Kilo Kofta

₪ 150



نصف كيلو كفتة

Half a Kilo Kofta

₪ 75



ثلث كيلو كفتة

One-Third Kilo Kofta

₪ 50



ربع كيلو كفتة

Quarter Kilo Kofta

₪ 37.5





کیلو طرب

Kilo Tarab

₹ 160



نصف کیلو طرب

Half a Kilo Tarab

₹ 80



ثلث کیلو طرب

One-Third Kilo Tarab

₹ 53.5



ربع کیلو طرب

Quarter Kilo Tarab

₹ 40





کیلو کباب

Kilo of Kebab

₹ 180



نصف کیلو کباب

Half a Kilo of Kebab

₹ 90



ثلث کیلو کباب

One-Third Kilo of Kebab

₹ 60



ربع کیلو کباب

Quarter Kilo of Kebab

₹ 45





كيلو ريش

Kilo Ribs

₪ 225



نصف كيلو ريش

Half a Kilo Ribs

₪ 112.5



ثلث كيلو ريش

One-Third Kilo Ribs

₪ 75



ربع كيلو ريش

Quarter Kilo Ribs

₪ 56.5





كيلو سبج

Kilo Sausage

120 ₪



نصف كيلو سبج

Half a Kilo Sausage

60 ₪



ثلث كيلو سبج

One-Third Kilo Sausage

40 ₪



ربع كيلو سبج

Quarter Kilo Sausage

30 ₪



كيلو شيش طاووق
Kilo Shish Tawook
138 ₪



نصف كيلو شيش طاووق
Half a Kilo Shish Tawook
69 ₪



ثلث كيلو شيش طاووق
One-Third Kilo Shish Tawook
46 ₪



ربع كيلو شيش طاووق
Quarter Kilo Shish Tawook
34.5 ₪





دجاجة على الفحم
Grilled Chicken
52



نصف دجاجة على الفحم
Half Grilled Chicken
26



دجاجة شيش
Chicken Shish
52



نصف دجاجة شيش
Half Chicken Shish
26



كيلو مشكل شيش طاووق
Kilo Mixed Shish Taouk
150 ₪



نصف كيلو مشكل شيش طاووق
Half Kilo Mixed Shish Taouk
75 ₪



ثلث كيلو مشكل شيش طاووق
One-Third Kilo Mixed Shish Taouk
50 ₪





كيلو مشكل محرم بك
Kilo Mixed Grill Muharram Bek
180



نصف كيلو مشكل محرم بك
Half Kilo Mixed Grill Muharram Bek
90



ثلث مشكل محرم بك
One-Third Mixed Grill Muharram Bek
60





كيلو مشكل مخصوص
Kilo Special Mix Grill
160



ثلث كيلو مشكل مخصوص
One-Tthird Kilo Special Mix Grill
53.5



المحمّر والمشمر

Roasted and Fried

هنا تظهر الأطباق الثقيلة التي تعلن أن العزومة "جد" وأن المائدة مخصّصة للكرم واللمة الكبيرة. كل قطعة لحم تخرج من الفرن تحمل معها وقتًا طويلًا من التسوية والصبر والاهتمام.

تبدأ الحكاية بالموزة المشوية والكتف الضاني البلدي؛ لحم يُطهى على مهل حتى يترك العظم في هدوء، بقشرة محمّرة من الخارج وطراوة غنية من الداخل، كأنه التعريف الحقيقي للمحمّر والمشمر.

تجاورهما ورقة اللحمية بالبطاطس بطبقاتها المختبئة تحت الورق، تنفتح على بخار وعصارة تملأ المكان برائحة بيت مصري أصيل، ومعها طاسة الكبدة الساخنة بنكهتها الجريئة وحضورها السريع على الطاولة.

أما عالم الطيور، فيتقدمه نصف بطة محمّرة وبطة كاملة بجلد مقرمش ومرقة غنية، وحمام محشي أرز أو فريك في طبق يبدو كاحتفال صغير بذاته، ثم الديك البلدي المحشي كأكثر ضيوف القسم هيبة.

ويكتمل المشهد بصنف اللحم المحمّر كإضافة جديدة تحمل روح التراث بلمسة معاصرة؛ لون ذهبي من الخارج، ولقمة طرية من الداخل، تلخص في قضة واحدة كل ما يعنيه هذا القسم من كرم وطعم ودفع.

كتف ضاني بلدي (بالطلب المسبق)
Local Lamb Shoulder (Pre-Order)

₹ 450



لحم محمر

Fried Beef

₹ 48



New







ورقة لحم بالبطاطس

Steak and Potato Foil Packs

ﷲ 58



حمام محشي (أرز أو فريك)

Stuffed Pigeon (Rice or Freekeh)

ﷲ 59

ديك بلدي محشي
Stuffed Roasted Local Rooster

ﷲ 63





Most chosen

موزة مشوية

Grilled Lamb Shank
₪ 75



طاسة كبد / كبد مشوية
Liver Pan / Grilled Liver

₪ 45



بطة كاملة محمرة
Roasted Whole Duck
₪ 120



نصف بطة محمرة
Half Roasted Duck
₪ 60



الأطباق الجانبية

Side Dishes

قسم الأطباق الجانبية هنا مش "كمالة عدد"، لكنه فصل كامل يزود المائدة روحًا وطعمًا ويخلى التجربة مكتملة.

كل طبق جانبي في القسم ده معمول كأّنه بطل فرعي، يقدر يلمع لوحده أو يكمل أي طبق رئيسي بشخصية واضحة.

في المقدمة يبجي الحواوشي: إسكندراني بعجينة طرية تحضن اللحم المتبلّة، وبلدي بالعيش المصري بقرمشته الخفيفة وطعمه الجريء.

وعلى الجانب الآخر، تتقدّم المكرونة بأشكالها؛ مكرونة بالبشاميل بطبقاتها الكريمة ووجهها الذهبي، ومكرونة مرمريّة بالكبدة أو بالسجق، كل طبق منها يقدم نفسه كرفيق مثالي للمشاي والمحمّر والمشقّر.



حواوشي اسكندراني

Alexandrian Hawawshi

30 ₪



حواوشي بلدي

Egyptian Hawawshi

20 ₪



Freekeh

فريك

9 ₪



أرز بالشعيرية
Rice with Vermicelli

9 ₪



White Rice

أرز أبيض

9 ₪

طاجن مزاليكا

Mazalika Casserole

24



مكرونه مرمرية بالسجق

Marmalade Pasta with Sausage

32



مكرونه مرمرية بالكبد

Marmalade Pasta with Liver

31



مكرونه بالبشاميل

Macaroni Béchamel

40



وجبة الأطفال

Children's Meal

21

الفطائر

Ties

قسم الفطائر هنا هو الفصل المرح في القائمة؛ خفيف في الروح، لكن مليان طعم وتنوّع يخلي كل اختيار كأنه مزاج مختلف على نفس العجين. كل فطيرة خارجة من الفرن بوش ذهبي وجبنة بتفّط من أول قطعة.

تتقدّم فطائر البسطرمة كيري والسجق كيري، بحشوات غنية يذوب فيها الجبن مع اللحم المتبّل، ومعها دجاج باربيكيو ودجاج رانش بلمسة عصرية في عجينة شرقي محمّرة.

ويكّمّل المشهد مكس الخضار، ومكس اللحوم، ومكس الجبن وتونة محرم بك ومشلّطة محرم بك.

ويختتم القسم بيتزا شرقي ميكس لحوم كصنف جديد؛ نفس روح الفطيرة الشرقية لكن بروح البيتزا، مزيج لحوم متبّلة على عجين طري مقرمش الأطراف، يجمع بين الشكل المصري والطعم المصري الأصيل.

New



بيتزا شرقي ميكس لحوم
Oriental Pizza - Mixed Meats

Medium
﷼48

Large
﷼58

New

دجاج رانش

Chicken Ranch

Medium
﷼41

Large
﷼51



دجاج باربيكيو

BBQ Chicken

Medium
﷼41

Large
﷼51







Kiri Pastrami

Kiri Sausage

Meats Mix

Medium
₪45

Large
₪56

بسطرمة كيري

سجق كيري

ميكس لحوم

Cheese Mix

Medium
₪35

Large
₪44

ميكس جبن







Muharram Bek Tuna

تونة محرم بك

Medium
£39

Large
£45



ميكس خضار

Vegetable Mix

Medium
£37

Large
£45



مشالتة محرم بك
Meshaltet Muharram Bek

Medium
£43

Large
£54

المشروبات

Drinks

قسم المشروبات الساخنة والباردة هو اللمسة الأخيرة على المائدة،
التي يكمل المشهد ويخلى ضيفنا يقعد ويرتاح أكثر.

يبدأ القسم ببراد شاي ساخن، تحبس بيه بعد الأكل، كأنه ختام كل وجبة
وبداية حكاية جديدة على المائدة، وقهوة تركي ساخنة بطعمها القوي
ورائحتها التي تملأ المكان، كأن كل فنجان حكاية قصيرة على السفرة.

وبجانهم، يرتقال فريش وليمون نعناع فريش يقدمان إحساسًا
بالانتعاش والحيوية، كل لقمة تروي قصة طزاجة وعفوية، تكمل كل
وجبة وتترك على المائدة إحساسًا بالرضا والدفع.



براد شاي لشخص - شخصين

A Teapot for One or Two Persons

7 ₪

براد شاي 4 أشخاص

A Teapot for 4 Persons

14 ₪

براد شاي 6 أشخاص

A Teapot for 6 Persons

18 ₪

قهوة تركي

Turkish Coffee

11 ₪





Lemon Mint

ليمون نعناع

12 ₪



برتقال

Orange

14 ₪



Water 270 ml.

مياه 270 مل

4.50 ₪



Perpsi

Pepsi Diet

7-Up

7-Up Diet

Mirinda Orange

Mirinda Citrus

بيبيسي

بيبيسي دايت

سيفن آب

سيفن آب دايت

ميرندا برتقال

ميرندا حمضيات

5.75 ₪

Kenza Cola

Kenza Cola Diet

Kenza Lemon

Kenza Lemon Diet

Kenza Orange

Kenza Citrus

كينزا كولا

كينزا كولا دايت

كينزا ليمون

كينزا ليمون دايت

كينزا برتقال

كينزا حمضيات



3.50 ₪

الـحـلـو

Desserts

قسم الحلو هو ختام اللمة، حيث كل طبق يقدم مكافأة حلوة بعد الأكل.

تتقدم الفطائر الشرقية بتنوعها؛ بغاشة كريسبي، سكر وحليب،
تمر بالقشطة، نوتيل، بستاشيو، لوتس، فور سيزون محرم بك، وعسل
وقشطة، كل واحدة بطعم مميز يخلد الذكريات.

أما أطباق الحلو والطواجن، فتظهر أم علي، طاجن أرز بلبن بالمكسرات،
وطاجن تمر محرم بك، تقدم غنى المكسرات ودفء التمر في معلقة.

في هذا القسم، الحلو مش مجرد ختام، بل فصل من الدفء والترف يختتم
المائدة بابتسامة حقيقية.



فطيرة بغاشة كريسي
Crispy Baghasha Pie

31 ₪



فطيرة سكر وحليب
Sugar and Milk pie

20 ₪



فطيرة تمر وقشطة
Date and Cream Pie

Medium
30 ₪

Large
37 ₪



فطيرة نوتيلا
Nutella Pie

Medium
42 ₪

Large
52 ₪



فطيرة بستاشيو
Pistachio Pie

Medium Large
₪40 ₪50



فطيرة لوتس
Lotus Pie

Medium Large
₪45 ₪55



فطيرة فورسيزون محرم بك
Four Seasons Pie, Muharram Bek

Medium Large
₪52 ₪69



فطيرة عسل وقشطة
Honey and Cream Pie

Medium Large
₪35 ₪49

Om Ali

أم علي

20



أرز بلبن بالمكسرات
Rice Pudding with Nuts

14



طاجن تمر محرم بك
Date Casserole, Muharram Bek

20



من قلب اسكندرية .. لقلبك