

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

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

225 LE



سمبوسك جمبري

يطهى مع صوص الكاري الكريمي.

120 LE





سلطات SALADS

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

195 LE



جمبري مسلوق بالشوربة

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

200 LE



SOUP

شوربة

كبير صغير

260 195

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

310 -

شوربة بطارخ
Roe Soup

300 -

شوربة الشيف [جمبري وبطارخ]
Chef Soup

50 -

مياة شوربة فياجرا [أحمر/أبيض]
Viagra Soup

140 -

ملوخية بالجمبري
Mulukhiya with Shrimp



يضاف ١٢٪ خدمة و ١٤٪ ضريبة القيمة المضافة

مكرونه جمبري صوص ايطالي

250 LE



مكرونه جمبري صوص بيلستو

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

265 LE



مكرونه سي فود بينك صوص

265 LE



مكرونات PASTA

PINK أبيض/احمر

(اسباجيتي - بيني - فيتوتشيني)

265 250

مكرونه جمبري صوص
Shrimp Sauce Pasta

265 250

مكرونه سي فود صوص
Seafood Sauce Pasta

265

مكرونه الفريڊو (جمبري+مشروم)
Mushroom Shrimp Alfredo Pasta

265

مكرونه جمبري بصوص البيستو
Shrimp Pesto Pasta

110 95

مكرونه سادة صوص
Pasta



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

يضاف 12% خدمة و 14% 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.

110 LE



أرز بحري BAHARY'S RICE

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

يقدم: أبيض - أصفر - صيادية

طاجن جمبري صوص طماطم

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

310 LE



طاجن فياجرا صوص طماطم

365 LE



طاجن جمبري وسبيط مع صوص كريمة

325 LE



طواجن CASSEROLES



PINK	أبيض	أحمر	
325	310	310	طاجن جمبرى Shrimp Casserole
210	195	195	طاجن فيليه Fillet Casserole
310	295	295	طاجن سبيط Squid Casserole
385	370	370	طاجن بطارخ Roe Casserole
340	325	325	طاجن جمبرى + سبيط Roe & Squid Casserole
310	295	295	طاجن كوكتيل (جمبرى - سبيط - فيليه) Mix Casserole
365	350	350	طاجن جمبرى + بطارخ Roe & Shrimp Casserole
380	365	365	طاجن الشيف (جمبرى - سبيط - بطارخ) Chef Casserole
380	365	365	طاجن فياجرا بحرى (جمبرى - بيض سبيط - بطارخ) Viagra Casserole
-	-	390	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..

750 LE



جندوفلي بلدي

يطهى مع الثوم او الكرفس او صوص الزبدة او خلطة اسكندراني

475 LE





قشريات CRUSTACEANS

طلب	كيلو	
-	2900	استاكوزا بلدي [مخلية بشاميل - زبدة ثوم - سنجاري زبدة] Lobster
200	540	كابوريا [مخلية بشاميل - زبدة ثوم - زيت وليمون - ملح فقط] Crab
270	750	بلح البحر Mussels
155	440	جندوفي عرايس (غطس)
170	475	جندوفي بلدي (بكلاويزا) Clamshell
395	940	بطارخ

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

يضاف 12% خدمة و 14% 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.

1150 LE



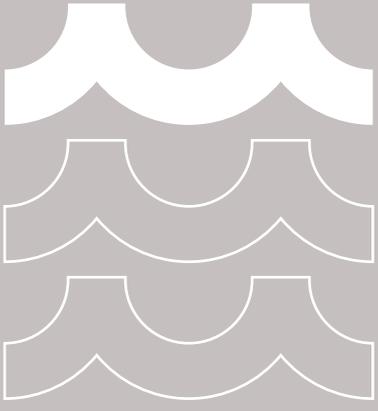
جمبريات SHRIMPS

طلب	كيلو	
345	990	جمبري وسط Medium Shrimp
400	1150	جمبري كبير 1 Large Shrimp 1
470	1350	جمبري كبير 2 Large Shrimp 2
630	1800	ازاز سويسبي كبير Large Suez Shrimp Azaz
685	1950	جامبو جمبري ازاز سويسبي Jambo Suez Shrimp Azaz
255	725	جمبري لحم صغير Peeled Small Shrimps
310	875	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 کرانشي.

يضاف ١٢٪ خدمة و ١٤٪ ضريبة القيمة المضافة



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.

780 LE

فيليه كاليماري وسبيط

FILLET CALAMARI & SQUID

طلب	كيلو	
150	360	فيليه قشر بياض Perch Fillet
-	600	فيليه لوت Fillet Meagre
150	360	فيليه أصابع [عادي-كرانشي] Fillet Fingers
275	780	سبيط Squid
280	795	بيض السبيط Squid Eggs
275	780	كاليماري [صوابع مقلي عادي - حلقات كرانشي] Calamari
220	565	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.

645 LE



سمك موسى

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

1495 LE

أسماء FISH

Grouper	1050	وقـار
Sole	1495	مـوسى
Salmon	980	سالمـون
Eel	595	ثعـابين
Sea Bream	645	دنيـس
Sea Bass	645	قـاروص
Red Mullet	750	بريـوني
Sehley	720	سهـلية
Lizard Fish	275	مكـرونه
Meagre	450	لـوت
Moon-tail Grouper	630	شـعـور
Seven Star Grouper	935	ناجـل
Red Sea Bream	750	مرجـان
W.Mullet	350	بـوري
Tilapia	175	بلـطي
King Fish	630	دراك

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

يضاف 140 جنية للصينية بالبطاطس



يضاف ١٢٪ خدمة و ١٤٪ ضريبة القيمة المضافة



مشروبات DRINKS

Small Water	25	مياه معدنية صغيرة
Pepsi/7up/Mirenda	30	بيبسى/سفن/ميراندا
Fayrouz/Birell	40	فيروز/بيريل
7up Lemonade	50	سفن بالليمون
Mint lemonade	40	ليمون نعناع
Arugula Juice	45	عصر جرجير
Turkish Coffee	35	قهوه تركى
Espresso	50	اسبريسو
Coconut Pudding	25	مهلبية جوز هند

بحریہ Bahary
SINCE 1995