



787-792-2625

<http://www.foodnetdelivery.com>

EL CAIRO

Aperitivos

1. Hommos Plain (Batahini) \$7.20
Mashed chick peas with tahini sauce, lemon and garlic. Garbanzos molidos con crema de ajonjolí, limón y ajo.
- 1a. Hommos Con Carne (Ma Lahem) \$11.90
With sauteed beef strips. Con tiras de res salteadas.
2. Babaghanough \$7.55
Mashed roasted eggplant with tahini paste, lemon and garlic. Berenjena asada molida con crema de ajonjolí, limón y ajo.
3. Falafel \$7.50
Spiced vegetable fritters served with tahini sauce. Frituras de vegetales servidas con salsa tahini.
4. Foul \$6.90
Faba beans with tahini paste. Habas cocidas con crema de ajonjolí.
5. Kibbeh Nayeh app \$10.95
Lean, finely ground prime beef with cracked wheat, onions and spices. Served raw with pita bread. Carne de res de primera molida con trigo, cebolla y especias. Servida cruda o con pan pita.
6. Kibbeh Maklieh \$8.25
Lean finely ground prime beef with cracked wheat, onions and spices stuffed with pine nuts, beef and onions. Frituras de carne de res de primera molida con trigo, cebolla y especias rellenas con nueces de pino, carne y cebolla.
30. Laban \$6.25
Homemade Yogurt. Yogurt arabe hecho en casa.
31. Batenllan Makli \$8.50
Fried eggplant with yogurt sauce. Berenjenas fritas con salsa de yogurt.

Ensaladas y Sopas

7. Laban B Hiar \$8.70
Yogurt and cucumber salad, dressed with olive oil and mint. Ensalada de yogurt y pepinillos aderezada con aceite de oliva y menta.
- 7a. Salata Arabe \$7.20
Tomato, cucumber and freshly cut parsley dressed with olive oil. Ensalada de tomate, pepinillo y perejil fresco, aderezada con aceite de oliva.
8. Tabbouleh \$8.75
Tomato, fresh cut parsley, onion and cracked wheat salad dressed with olive oil. Ensalada de tomates, perejil fresco, cebollas y trigo, aderezada con aceite de oliva.
9. Jibniwazeitun \$7.20
Feta cheese and black olives. Queso feta con aceitunas negras.
10. Shurbat Alads \$7.20
Lentil soup. Sopa de lentejas.

Platos Principales

11. Galaia \$18.50
Beef Fillet Strips sauteed with onions, peppers and tomatoes, served with Arabian rice pilaf and salad. Tirillas de filete rebozadas con cebollas, pimientos y tomates, servidas con arroz pilaf arabe y ensalada.
12. Shish Dalladi \$19.70
Grilled skewered chicken breast, served with arabian rice pilaf and salad. Brocheta de pechuga de pollo a la parilla, servidas con arroz pilaf arabe y ensalada.
13. Samakb taratur \$20.95
Baked fish filet with tartar sauce, served with Arabian rice pilaf and salad. Filete de pescado al horno con salsa tartara, servido con arroz pilaf arabe y ensalada.
14. Kibbeh Nayeh \$18.50
Lean, prime beef finely ground with cracked wheat, onions and spices. Seved raw with pita bread. Carne de res de primera molida con trigo, cebolla y especias. Servida cruda con pan pita.
15. Kibbeh Mishwiye \$17.50
Lean, finely ground prime beef cracked wheat, onions and spices stuffed with pine nuts, meat and onions. Frituras de carne de res de primera molida con trigo, cebolla y especias rellenas con nueces de pino, carne y cebolla.
16. Kibbeh Bsaniye \$18.50
Baked Kibbeh squares with Arabian rice pilaf and salad. Carne de res de primera molida con trigo y rellena de carne y cebollas al horno, servida con arroz pilaf arabe y ensalada.
17. Warakina \$18.50
Grape leaves stuffed with ground prime beef and rice, served with salad. Hojas de parra rellenas de arroz y carne de res molida, servidas con ensalada.
18. Mihshi Malfuf \$18.50
Cabbage leaves stuffed with prime ground beef and rice, served with salad. Hojas de repollo rellenas de arroz y carne molida de res servidas con ensalada.
19. Ground Beef Kafta Kabab \$18.50
Grilled ground beef meatball brochettes seasoned with parsley, onions and spices, served with Arabian rice pilaf and salad. Brocheta de albondigas de carne de res molida a la parilla, sazonadas con perejil, cebollas y especias, servidas con arroz pilaf arabe y ensalada.
20. Shish Kabab \$24.75
Grilled beef filet brochettes, served with Arabian rice pilaf and salad. Brochetas de filete de res a la parilla, servidas con arroz pilaf arabe y ensalada.

Platos Principales (cont.)

27. Kustaleta \$42.45
Grilled lamb chops, seved with Arabian rice pilaf and slad. Chuletas de cordero asadas a la parilla servido con arroz pilaf arabe y ensalada.
26. Combinacion Vegetariana \$22.45
Hommos, babaghanough, falafel, arroz pilaf arabe, ensalada arabe, wara kinab sin carne.
28. Kharuf \$21.20
A delicious and filling meal of tender seasoned lamb shank, roasted slowly over fire with Arabian rice pilaf and salad. Patita de cordero asada a fuego lento con arroz pilaf arabe y ensalada.
32. Dallach \$17.50
Tender charcoal broiled chicken fillet. Topped with parsley sauce and sliced almonds, served with Arabian rice pilaf and salad. Pechuga de pollo asada a la parilla con salsa de perejil y almendras, servida con arroz pilaf arabe y ensalada.
35. Gambary \$22.50
Shrimp with garlic and lemon. Served with Arabian rice pilaf and salad. Camarones con ajo y limon, servidos con arroz pilaf arabe y ensalada.
36. Salmon \$21.25
Grilled Salmon served with Arabian rice pilaf and salad. Salmon asado a la parilla, servido con arroz pilaf arabe y ensalada.

Combinaciones

24. El Sultan Mushkal \$24.75
CurrieAn exotic assorment of Wara Kinab, Malfuf, kibbeh, Shish Kabab, Shish Dallach, and Kafta Kabab, served with Arabian rice pilaf and salad. Exotico surtido de Wara Kinab, Malfuf, kibbeh, Shish Kabab, Shish Dallach, and Kafta Kabab, servido con arroz pilaf arabe y ensalada.
37. Chef Combination \$23.50
Kabab de Res, Kabab de Pollo, Kabab de Cordero servido con arroz pilaf arabe y ensalada.
40. Maza \$22.50
Hommos, Babaghanough, Tabuleh, Falafel Kibeh, Salata Laban.

Extras

- Arroz Arabe \$5.25

Cambios

- Cambios \$2.50
Any Change to the plates On our Menu will have an additional cost of \$2.50. Cualquier cambio en los platos de nuestro menu tendra un cargo adicional de \$2.50.

Menu para Ninos

- KM Pechuga de pollo c/papas \$7.50

21. Kharuf Kabab \$24.95
Grilled marinated lamb brochettes, served with Arabian rice pilaf and salad. Brochetas de cordero marinado a la parilla, servidas con arroz pilaf arabe y ensalada.
22. Dallach Ma Carry \$19.75
Mildy spiced curried chicken served with Arabian rice pilaf and salad. Pollo al curry servido con arroz pilaf arabe y arabe.
23. Lameh Ma Carry \$20.95
Curried tenderloin tips served with Arabian rice pilaf and salad. Filetillos al curry, servidos con arroz pilaf arabe y ensalda.
25. El Cairo \$24.75
Curried lamb with Arabian rice pilaf and salad. Carne de cordero al curry, servidos con arroz pilaf arabe y ensalada.

- fritas
Chicken breast w/fries.
- KM Shish Kabab Pollo c/Arroz \$8.75
Chicken Shish Kabab w/rice.
- KM Shish Kabab Res c/Arroz \$12.50
Beef Shish Kabab w/rice.
- KM Shish Kabab Cordero \$12.50
 c/Arroz
Lamb Shish Kabab w/rice.

Postres

- Birds Nest \$3.25
Masa de hojaldre, pistacho entero y miel.
- Fingers/Dedos de Princesa \$3.25
Nueces molidas con miel en masa de hojaldre.
- Ballourie \$3.25
Fideito arabe con pistacho y agua de rosa.
- Bassma \$3.25
Masa de pan con pistacho.
- Burma \$3.25
Fideito arabe con pistacho y miel.
- Mini Roses/Media Luna \$3.25
Nueces molidas con miel en masa de hojaldre.
- Baclava \$3.15
Masa de hojaldre con pistacho y miel.
- Bandejita de Postres Mixtos(10) \$31.25
Servidos segun su seleccion y disponibilidad.