

Ägyptische Spezialitäten

Appetithäppchen

Batingan	Marinierte, geröstete Auberginen
Baba Ghanug	Sesampaste mit gegrillten Auberginenstückchen
Bisara	Bohnenpüree mit Knoblauch u. gerösteten Zwiebeln
Hummus	Sauce aus Sesam und Kichererbsen
Tahina	Sesampaste mit Kreuzkrümel
Turshi	Mixed Pickles aus Gurken, Karotten, Möhren. Dazu isst man frisches Fladenbrot welches man in Sauce tunkt.

Vorspeisen

Mulukhia	eine leicht bittere, ölige Suppe mit spinatähnlichem Gemüse
Mahshi	Gemüse gefüllt mit Kräuterreis je nach Jahreszeit (Zucchini, Tomaten, Paprika, Auberginen)
Warak`Aynab	Teils mit Reis oder mit Hackfleisch gefüllte Weinblätter
Bamiya	Okraschoten mit Tomatensauce
Musaqa	Auberginenauflauf mit Hackfleisch u. Bechamelsauce

Hauptspeisen

Shish Keab	Auf Holzkohlenfeuer gegrillter Fleischspiess aus Lamm, Leber und Zwiebeln. Möglich auch mit Hühnerfleisch (Firakh)
Kebab Halla	Lammgulasch mit Kreuzkümmel
Kufta	Gegrillte, rassig gewürzte Hackfleischröllchen
Fatta	Lammfleisch auf Fladenbrot in würziger Sauce
Hammam Mahshi	Gefüllte Taube
Shawirma	In dünnen Lagen, am Drehspiess gegrilltes Lammfleisch
Samak	Fisch
Gambari	Crevetten

Desserts

Baqlawas	Süsser Blätterteigkuchen mit Mandeln, Zucker, Zimt u. Honig
Basbusa	Zuckerkuchen
Kunafa	Kuchen aus hauchdünnen, kross gebackenen Nudeln mit Honig und Nüssen
Umm Ali	Eine heisse Delikatesse aus Blätterteig, Rosinen, Zimt, Nüssen und Vanille, überbacken mit Milch und Sahne