



منيو الإفطار

بداية اليوم...

180.-	طبق فواكه موسمية مشكلة	ا
180.-	زبادي يوناني	ا
250.-	مربى منزلي الصنع	ا
500.-	سلمون مدخن مع جبنة فيتا	ا
150.-	جبنة فيتا بالفلفل الحار	ا
150.-	جبنة وطماطم	ا
150.-	حمص	ا
150.-	بابا غنوج	ا

سندويشات خبز " بلدي "

160.-	"تشوريزو"، بيض وجبنة شيدر	ا
120.-	جبنة رومي معتقة وبابريكا	ا
170.-	ديك رومي مدخن وجبنة شيدر	ا
260.-	لحم بقري وبيض مقلي	ا
20.-	إضافة: جبنة	

سندويشات خبز " فينو "

80.-	جبنة فيتا حارة	ا
150.-	جبنة رومي معتقة وسجق	ا
150.-	بيض وبسطرمة	ا
90.-	طعمية وطماطم	ا
90.-	قشطة ومربى	ا

مخبوزات...

200.-	سلة خبز	ا
180.-	كرواسون سادة	ا
20.-	خبز بيتا طازج من الفرن (قطعتان)	ا
35.-	خبز بلدي طازج من الفرن (قطعتان)	ا

أطباق بيض العالمية المفضلة...

520.-	إفطار "النيل" الصحي	ا
خيارك من: بيض مخفوق، مقلي، أو مسلووق (قطعتان)		
140.-	أومليت (3 بيضات)	ا
65.-	إضافة: مشروم	
75.-	إضافة: ديك رومي مدخن	
75.-	إضافة: جبنة شيدر	
740.-	تارتين السلمون المدخن	ا
425.-	بيض "بينيديكت" بلحم البيكون	ا
675.-	بيض "سلمون رويال"	ا

أطباق البيض المصرية المفضلة...

160.-	ا	بيض مسلوق ومُحمَّر
350.-	ا	بيض بالبسطرمة
395.-	ا	بيض بالسجق الشرقي
350.-	ا	بيض باللحم
250.-	ا	شكشوكة

أطباق مصرية لا غنى عنها...

180.-	ا	فول مدمس	240.-	ا	طعمية إسكندراني
اختيارك من: فول حب أو فول مهروس			اختيارك من: خبز بيتا أو خبز بلدي		
		اختيارك من: خبز بيتا أو خبز بلدي	390.-	ا	طعمية بالبسطرمة
250.-	ا	طعمية كلاسيكية	270.-	ا	طعمية بالجبن الرومي

ا... ومكملاتها الأساسية

175.-	ا	بازنجان مخلل أو مقلي	60.-	ا	بيض مسلوق (قطعتان)
70.-	ا	خضروات مخلة	50.-	ا	طحينة وعسل اسود
100.-	ا	بطاطس مقلية مصرية متبلة			

800.-

وليمة "تينايا ريفرسايد" (لشخصين)

أ	جبنة وطماطم
أ	جبنة فيتا بالفلفل الحار
أ	طحينة وعسل اسود
أ	خبز بيتا وبلدي طازج من الفرن
أ	خبز بلدي محشو جبن رومي وبابريكا
أ	فول مدمس وطعمية
أ	شكشوكة

إفطار حلو...

أ	بان كيك توت أزرق مع زبدة والعسل	495.-
أ	بان كيك مع موز مكرومل ونوتيللا	475.-
أ	فطير مشلتت	360.-