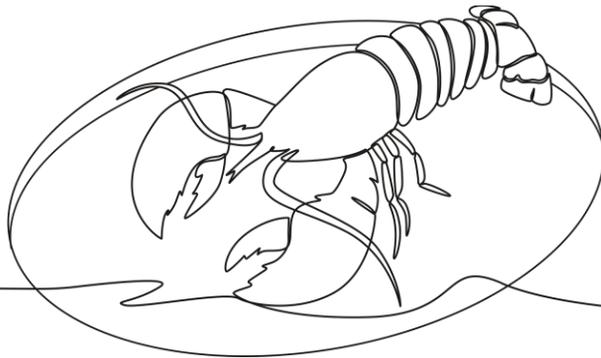


JAZ | JAZ FLAVORS
HOTEL GROUP

CORALLO



SEAFOOD RESTAURANT

SOUP

Corallo Aromatic Seafood - 460

Bouillabaisse

Lobster, shrimp, scallop, calamari, sea bass fillet, black mussels, soft crab, fish stock, herbs, tomato, and lemongrass

شوربة الكورالو

إستاكوزا، جمبري، محار، كاليماي، سمك قاروص فيلية، بلح البحر الأسود، كابوريا، مرققة سمك، أعشاب، طماطم و عشب الليمون

Creamy Seafood Bisque - 450

Salmon, sea bass, calamari, prawn, lemon, chives, and garlic bread

شوربة فواكة البحر

سلمون، قاروص، كاليماي، شوربة جمبري بالكريمة، ليمون، أوراق الثوم و خبز بالثوم

Creamy Seafood Chowder - 410

Shrimp, calamari, sea bass fillet, black mussels, aromatic herbs, sweet corn, and fresh cream

شوربة فواكة البحر بالكريمة

جمبري، كاليماي، سمك قاروص فيليه، بلح البحر الأسود، أعشاب طازجة، ذرة و كريمة طازجة

APPETIZERS

Black Mussel - 560

Mussels, onion, garlic, lemon, herbs, parsley, white wine, garlic bread, house-made fried potato, and garlic aioli dip

بلح البحر الأسود

بلح البحر، بصل، ثوم، ليمون، أعشاب، بقدونس، نبيذ أبيض، خبز بالثوم، بطاطس مقلية و ثومية

Seafood Fries - 575

Kunefe rolled fried shrimps, fried calamari, panko bread crumb sea bass, sweet chili sauce, and garlic aioli dip

تشكيلة فواكة البحر المقلية

جمبري مقلي بالكثافة، كاليماي مقلي، قاروص بانية، صوص الفلفل الحار الحلو و ثومية

Fish Carpaccio - 670

Salmon, sea bass, ahi tuna, watercress, capers, sweet red peppers, crushed black pepper and lemon olive oil dressing

سمك كارباتشو

سلمون، سمك قاروص، تونة حمراء، جرجير، كابري، فلفل أحمر حلو، فلفل أسود

Deep Fried Shrimp

Lime Quinoa - 640

Shrimp, avocado, quinoa, cilantro, red onion, tomato, green and yellow peppers topped with roasted almond, and lemon oil dressing

كينوا بالجمبري المقلي

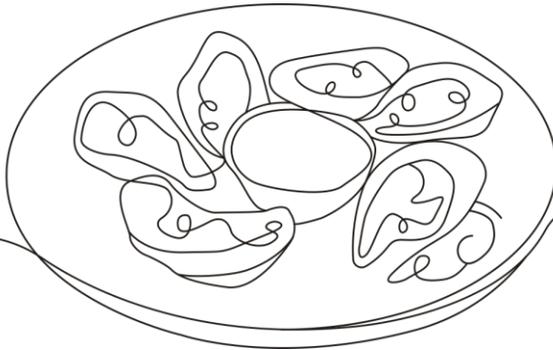
جمبري، أفوكادو، كينوا، كزبرة، بصل أحمر، طماطم، فلفل أخضر وأصفر مغطاة بصلصة اللوز

Fried Baby Mullet - 560

Garlic sauce, tahini dip, lemon, remoulade sauce, spicy sriracha, and aioli mayo

بربوني مقلي

صلصة ثوم، طحينة، ليمون، صوص ريموليد و مايونيز حار سريراتشا أيولي



All prices are quoted in Egyptian Pounds and inclusive of service charge and applicable taxes

Kindly inform our service teams of any allergies or dietary requirements

SALADS

Shrimp - 460

Shrimps, watercress, red onion, cherry tomatoes, and honey mustard dill dressing

جمبرى

جمبرى، جرجير، بصل أحمر، طماطم شيري، صوص شبت بالمسردة و العسل

Octopus - 440

Grilled octopus, diced potato, chopped parsley, cherry tomatoes, and mustard lemon oil dressing

أخطبوط

أخطبوط مشوي، بطاطس مقطعة، بقدونس مفروم، طماطم شيري، صوص المسردة وزيت الليمون

Corallo - 300

Tomatoes, onions, watercress, red radish, capers, and lemon olive oil dressing

الكورالو

طماطم، بصل، جرجير، فجل أحمر، كبري، صوص زيت الزيتون بالليمون

Smoked Herring - 350

Marinated smoked fish, tahini, onion, tomato, parsley, and lemon olive oil dressing

الرنجة المدخنة

سمك مدخن متبل، طحينة، بصل، طماطم، بقدونس و صلصة زيت الزيتون بالليمون

Assorted MezzeH - 410

Hummus, tahini, mutable and Egyptian salad

مزة متنوعة

حمص، طحينة، متبل و سلطة بلدى

PASTA

Seafood Marinara - 500

Penne, shrimp, black mussel, calamari, fish fillet, garlic tomato sauce, and fresh basil

مارينارا بفواكة البحر

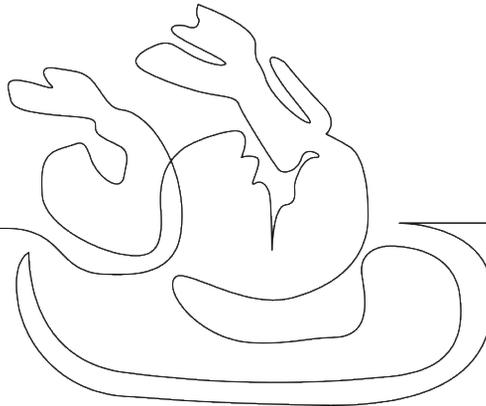
مكرونه بنا، جمبرى، بلح البحر الأسود، كاليماري، سمك فيليه، صوص الطماطم بالثوم و ريحان طازج

Linguine Gamberoni - 520

Linguine, baby shrimp, zucchini, cherry tomato, garlic, extra virgin olive oil, and fresh basil

لنجوينى بالجمبرى

لنجوينى، جمبرى صغير، كوسة، طماطم شيري، ثوم، زيت زيتون و ريحان



All prices are quoted in Egyptian Pounds and inclusive of service charge and applicable taxes

Kindly inform our service teams of any allergies or dietary requirements

CORALLO TAGINE

Authentic Alexandria - 1500

Seafood Tajine

Sea bass fillet, calamari, black mussels, spice tomato sauce, garlic, coriander, dill, sayadieh rice, and fried potatoes

Add To Your Choice

Lobster - 1600

Shrimp - 500

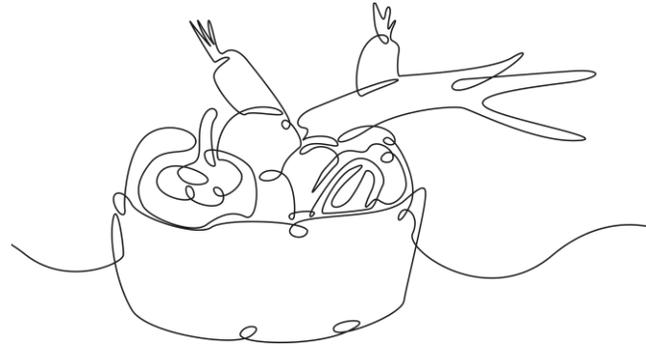
Squid Eggs - 350

طاجن إسكندراي بفواكة البحر

سمك قاروص فيلية، كاليماري، بلح البحر، صلصة الطماطم الحارة، ثوم، كزبرة، شبت، أرز صيادية وبطاطس مقلية

أضف إلى إختيارك

إستاكوزا أو جمبرى أو بيض السبيط



FISH & SEAFOOD

Norwegian Salmon - 1000

Salmon fillet, potatoes wedges, mixed herbs, sautéed vegetables, and lemon butter sauce

سلمون نرويجي

سلمون فيلية، بطاطس، خضار سوتية، تشكيلة من الأعشاب وصوص الليمون بالذبدة

Fresh Catch Of The Day

Choose from our seafood display

Whole Fish

*Price per kilogram

Lobster - Red Snapper - Sea Bass - Sea Bream - Grey Mullet
Red Mullet - Sardines - Sole - Calamari - Crab –
Shrimps

Choose Your Cooking Style

Oven roasted, grilled, deep fried or pan fried, served with lemon butter or mustard dill sauce

إخترسمك اليوم الطازج من الثلجة

السعر بالكيلو جرام *

إستاكوزا - مورجان - قاروص - دنيس - بوري - بربوني
سردين - موسى - كلمارى - كابوريا - جمبرى

إختر طريقة الطهى الخاصة بك

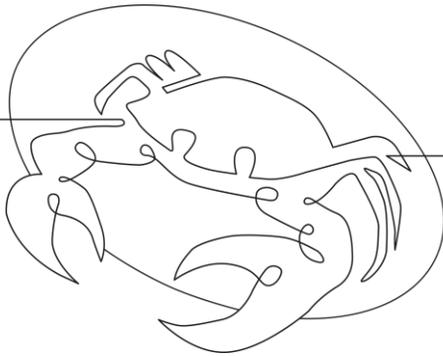
بالفرن، مشوى أو مقلى يقدم مع صوص زبدة وليمون أو مسطردة وشبت

Side Dish

Garlic mashed potato, sautéed vegetable, and seafood rice

إطباق جانبية

بطاطس مهروسة بالثوم، خضروات سوتيه و أرز بفواكة البحر



All prices are quoted in Egyptian Pounds and inclusive of service charge and applicable taxes

Kindly inform our service teams of any allergies or dietary requirements

DESSERTS

Chocolate Brownies - 290

Brown butter walnut brownie, vanilla ice cream, and salted caramel sauce

براونيز شوكولاته
براونيز الجوز والزبدة، آيس كريم الفانيليا و صوص
الكراميل المملح

Lemon Cheesecake - 290

Cold American lemon cheesecake, lemon sauce, and fruits

تشيز كيك الليمون
تشيز كيك بالليمون الامريكى البارد مع صوص الليمون
والفواكه

Crème Brûlée - 290

French vanilla custard, and crunchy caramel top

كريم بورلى
كاسترد فانيليا فرنسية مع طبقة علوية من الكراميل
المقرمش

Seasonal Fresh Fruits - 420

Sliced seasonal fruits with fruit coulis, and honey - mint yoghurt

فواكه موسمية طازجة
قطع الفواكه الموسمية الطازجة وصوص البيرى، يقدم مع
زبادي بالعسل والنعناع



All prices are quoted in Egyptian Pounds and inclusive of service charge and applicable taxes

Kindly inform our service teams of any allergies or dietary requirements