



O Pescador

قَائِمَة

MENU



(STARTERS)

المقبلات

(SOUPS)

السلطات



• كاليماري صغير (Baby Calamari)

مشوي في صلصة خفيفة من الزبدة والثوم والليمون.

• كبدة دجاج (Chicken Livers)

تقدم مع صلصة يري يري (اختياري).



• سردين برتغالي (Portuguese) (Sardines)

سردين كامل مشوي، متبل بزيت الزيتون.

• ترينشادو لحم (Steak Trinchado)

قطع لحم بقري مطهوه في صلصة بيرغو الخاصة بنا. يري يري (اختياري).



• ترينشادو دجاج (Chicken Trinchado)

قطع دجاج مطهوه في صلصة منزلية غنية. يري يري (اختياري).

• بلح بحر (Mussels)

يقدم مع صلصة بصل كريمية.



• محار (Oysters)

محار طازج مستزرع.

• خبز الثوم المسطح بالثوم (Garlic Bread)

خبز الثوم البرتغالي التقليدي بالثوم.



• شوربة سمك (Fish Soup)

شوربة سمك غنية بنكهة الطماطم والبصل، محضرة على طريقة بيسكادور الخاصة.

• كانج (Canja)

شوربة دجاج خفيفة على الطريقة البرتغالية.

(SALADS)

الشوربات

• سلطة برتغالية (Portuguese Salad)

خضروات طازجة من الموسم مع الطماطم، البصل، الخيار والزيتون.

• سلطة يونانية (Greek Salad)

خيار، طماطم، بصل، جبنة فيتا، زيتون كالاماتا ومزيج من الخضروات الورقية.

• سلطة رو كفور (Roquefort Salad)

مزيج من الخضروات الورقية مع الطماطم، تقدم مع صلصة الجبن الأزرق الخاصة بنا.

• سلطة دجاج (Chicken Salad)

خضروات طازجة مع أفوكادو (حسب التوفر)، بذور دوار الشمس المحمص وشرائح دجاج.



• سلطة سلمون مدخن (Smoked Salmon Salad)

خضروات طازجة من الموسم مع أفوكادو (حسب التوفر)، بذور دوار الشمس وشرائح سلمون مدخن.



O Pescador

قَائِمَة

MENU

(F I S H) الأسماك

(P L A T T E R S) أطباق للمشاركة



• فيليه هاك مشوي (Hake)

سمك هاك مشوي، يقدم مع صلصة الزبدة بالليمون الخاصة بنا.



• فيليه سمك بالفرن (Pescada)

فيليه هاك طازج، مطهو في صلصة الطماطم والبصل.



• كينغكليب (Kingklip)

سمك أبيض طري ذو نكهة خفيفة، مشوي بإتقان.



• كاليماري صغير باتاغوني (Patagonian Calamari)

كاليماري مشوي متبل بخفة، يقدم مع صلصة الليمون.



• كاليماري مقلي (Choka Calamari)

شرائح كاليماري مقليه ومقرمشة، تقدم مع صلصة التارتار.



• سردين برتغالي (Portuguese Sardines)

سردين كامل مشوي، متبل بزيت الزيتون.

مجموعة مختارة من الأسماك الطازجة على السبورة. تتغير يوميًا. اسأل النادل الخاص بك.

طبق جانبي مكمل للطبق الرئيسي

- خضروات موسمية (Vegetables)
- بطاطس مقليه (Chips)
- أرز أبيض (Plain Rice)
- سلطة جانبية (Side Salad)
- بطاطس صغيرة (Baby Potatoes)
- يمكن إضافة أي طبق جانبي إضافي مقابل ٤٥ راند.



• مينبي كومبو مأكولات بحرية (Combo for One)

٤ حبات جمبري، كاليماري (مقبلات) وقطعة سمك هاك طازج.

• ماكسي كومبو بيسكادور (Maxi Combo)

سمك هاك مشوي، يقدم مع صلصة الزبدة بالليمون الخاصة بنا.



• طبق الشيف لشخصين (Chef's Platter for Two)

سمك هاك مشوي، يقدم مع صلصة الزبدة بالليمون الخاصة بنا.

استبدال سمك النازلي بـ R120 من نوع كينغكليب

P R A W N S جمبري



• جمبري مشوي (Grilled Prawns)

جمبري مشوي مع صلصة الزبدة بالليمون ولمسة من الثوم.

• كاري جمبري (Prawn Curry)

جمبري مطهو في صلصة كاري بجوز الهند خفيفة، يقدم مع الأرز ومزيج بالكزبرة.



• جمبري ناسيونال (Prawns Nacional)

جمبري مشوي مع صلصة الزبدة بالليمون ولمسة من الثوم.

قائمة الأطفال

• سمك وبطاطس مقليه (Fish & Chips)

سمك يقدم مع البطاطس المقليه.

• باستا بيني (Penne Pasta)

تقدم مع قطع الدجاج أو قطع الستيك.

• شرائح ستيك وبطاطس مقليه (Steak Strips & Chips)

• شرائح دجاج وبطاطس مقليه (Chicken Strips & Chips)



O Pescador

فضل أنواع اللحوم

نحن معروفون بلحم البقر الجنوب أفريقي عالي الجودة وشرائح اللحم الممتازة التي نقوم بإعدادها في الشواية على اللهب.



• سيرلوين ٢٥٠ غ (250g Sirloin)

• فيليه ٢٥٠ غ (250g Fillet)

• ريب آي ٢٥٠ غ (250g Rib-Eye)

• واغيو (Wagyu Beef)

لحم بقري جنوب أفريقي فاخر.
متوفر حسب التوفر.



• إسبيتادا (Espetada)

لحم بقري متبل بالملح الخشن، ورق الغار والبصل، يقدم على سيخ.

• ٣٠٠ غ (300g)

• ٥٠٠ غ (500g)

• ستيك برتغالي (Portuguese Steak)

قطعة اللحم حسب اختيارك، تقدم مع صلصة بيريفو الخاصة بنا ويعملها بيض.



• سيرلوين ٢٥٠ غ (250g Sirloin)

• فيليه ٢٥٠ غ (250g Fillet)

• ريب آي ٢٥٠ غ (250g Rib-Eye)

• ستيك ترينشادو رئيس (Steak Trinchado)

شرائح لحم بقري مشوية في صلصة بيريفو الخاصة بنا. ييري ييري اختياري.



• سيرلوين ٢٥٠ غ (250g Sirloin)

• فيليه ٢٥٠ غ (250g Fillet)

(لا يتم استخدام الكحول في أي من صلصاتنا.)

• ثوم كريمي (Creamy Garlic)

• فلفل أسود (Black Pepper)

• جبنة زرقاء (Blue Cheese)

• فطر كريمي (Mushroom)

• فلفل أخضر مدغشقي (Green)

Sauce +R48

الدجاج

دجاجنا طليق ومصدره مزارع محلية.

• نصف دجاجة (Half a Chicken)



مشوية مع صلصة الليمون والأعشاب أو صلصة ييري ييري الحارة.

• قطع صدر دجاج ساكانا (Sacana Chicken)



قطع فيليه دجاج مطهوه في صلصة غنية من الطماطم والبصل مع الفلفل الحلو وجبنة الموزاريلا. ييري ييري اختياري.

• كاري الدجاج (Chicken Curry)



كاري خفيف على طريقة "أو بيسكادور"، يقدم مع الأرز ومزين بالكزبرة.

السندويتشات

• ساندويتش بريغو بالستيك (Prego Steak Roll)



شريحة لحم بقري بوزن 150 غرام، تقدم مع صلصة البريغو التقليدية داخل خبز برتغالي طازج، وتقدم مع البطاطس المقلية.

• سيرلوين (Sirloin)

• فيليه (Fillet)

+R25 جبن اختياري

• ساندويتش بريغو بالدجاج (Prego Chicken Roll)



قطع دجاج طرية، تقدم مع صلصة البريغو التقليدية داخل خبز برتغالي طازج، وتقدم مع البطاطس المقلية.

+R25 جبن اختياري

طبق جانبي مكمل للطبق الرئيسي

• خضروات موسمية (Vegetables)

• بطاطس مقلية (Chips)

• أرز أبيض (Plain Rice)

• سلطة جانبية (Side Salad)

• بطاطس صغيرة (Baby Potatoes)

يمكن إضافة أي طبق جانبي إضافي مقابل ٤٥ راند.



O Pescador



الحلويات



- موس الشوكولاتة (Chocolate Mousse)

موس غني ومحضر من الشوكولاتة الداكنة.



- براوني الشوكولاتة (Brownies)

براوني شوكولاتة غني يقدم مع آيس كريم الفانيليا.



- كريم بروليه (Crème Brûlée)

حلوى كريمة بنكهة الفانيليا، مغطاة بطبقة من السكر المكرمل.



- كريم كراميل (Crème Caramel)

حلوى برتغالية تقليدية من الكاسترد، تقدم مع صلصة الكراميل.



- بانكيك البرتقال المفاجئ (Orange Pancakes)

كريب منزلي محشو بكريمة الفانيليا، يقدم مع صلصة البرتقال.



- تشيز كيك (Cheesecake)

تشيز كيك بقاعدة من البسكويت، محضر من الجبن المحلي ومغطى بلبّ الباشن فروت.



- آيس كريم مع صلصة الشوكولاتة (Ice Cream)

تشيز كيك بقاعدة من البسكويت، محضر من الجبن المحلي ومغطى بلبّ الباشن فروت.

المشروبات الساخنة

القهوة

- إسبريسو / إسبريسو منزوع الكافيين (Espresso / Decaffeinated Espresso)

- إسبريسو مزدوج (Double Espresso)

- أمريكيانو / أمريكيانو منزوعة الكافيين (Americano / Decaffeinated Americano)

- كابتشينو / منزوعة الكافيين (Cappuccino / Decaffeinated)

- كافيه لاته (Cafe Latte)

- كابتشينو أحمر (Red Cappuccino) مشروب عشبي من الزويوس الجنوب أفريقي الخالي من الكافيين، مع الحليب.

الشاي

- شاي رويبوس (Rooibos Tea)

- شاي إيرل جراي (Earl Grey Tea) شاي أسود ممزوج بزيت البرغموت، يتميز بنكهة عطرية مميزة.

- شاي سيلان (Ceylon Tea) شاي أسود من سريلانكا، معروف بنكهته القوية والمنعشة.

- شوكولاتة ساخنة (Hot Chocolate)

- ميلك شيك (Milkshakes) شوكولاتة / فراولة / فانيليا / كراميل مملح (Chocolate / Strawberry / Vanilla / Salted Caramel)

