



@wadielnileksa

الأطباق الرئيسية

MAIN COURSE

- 87 **سلمون مشوي Grilled Salmon**
1194 Cal
فيليه سلمون مشوي بصوص الليمون بالزبدة ويقدم مع أرز بسمتي أبيض
Grilled salmon fillet marinated with lemon butter sauce,
served with white Basmati rice
- 53 **فاهيتا ثمار البحر Seafood Fajita**
1189 Cal
ثمار البحر المحمرة والمتبلية بصلصتنا الخاصة وتقدم مع أرز بسمتي أبيض
Pan-seared seafood marinated with our special sauce,
served with white Basmati rice
- 98 **فخارة الجمبري مع الكابوريا Shrimp & Crab Fokhara**
1199 Cal
جمبري وكابوريا متبلية بصلصة الطماطم وتقدم مع أرز بسمتي أبيض
Shrimp & crab marinated with tomato sauce, served with white Basmati rice
- 59 **تشكيلية من المأكولات البحرية المشوية Mixed Grilled Seafood**
1180 Cal
كفتة جمبري، سمك فيليه، جمبري تقدم مع أرز صيادية
Shrimp kofta, fish fillet & shrimps, served with Siyadiyah rice
- 79 **كبسة بالفخارة Kabsa Fokhara**
1190 Cal
كبسة مع مزيج من المأكولات البحرية المتبلية ويقدم مع صوص الزبادي بالنعناع وصوص التاكو
Kabsa & marinated seafood mix, served with mint yogurt sauce & taco sauce
- 59 **الجمبري بالكاري Curry Shrimp**
963 Cal
جمبري، فطر وبروكلي بصوص الكاري ويقدم مع أرز بسمتي أبيض
Shrimp, mushroom & broccoli with curry sauce, served with white Basmati rice



المعكرونة والأرز

PASTA & RICE

- 59 **معكرونة سلمون Salmon Pasta**
548 Cal
باستا بيني مع السلمون الطازج وصوص وادي النيل الأبيض
Penne pasta with fresh salmon & Wadi El Nile white sauce
- 59 **معكرونة جمبري Shrimp Pasta**
548 Cal
باستا بيني مع الجمبري والريحان الطازج وصلصة الطماطم بالكريمة
Penne pasta with shrimps, fresh basil & pink sauce
- 26 **أرز وادي النيل Wadi El Nile Rice**
690 Cal
أرز بثمار البحر
Seafood rice
- 12 **أرز صيادية Siyadiyah Rice**
405 Cal
- 10 **أرز بسمتي أبيض White Basmati Rice**
320 Cal

وجبات الأطفال

KIDS MEAL



- 25 **أصابع السمك Fish Fingers**
598 Cal
أصابع سمك مقلية مع البطاطا المقلية
Fried fish fingers with French fries
- 32 **كفتة ثمار البحر Seafood Kofta**
550 Cal
كفتة ثمار البحر المشوية مع أرز بسمتي أبيض
Grilled seafood kofta, served with white Basmati rice
- 25 **معكرونة Pasta**
440 Cal
باستا بيني مع صلصة الطماطم أو الصوص الأبيض
Penne pasta with tomato or white sauce

الصوصات

SAUCES

- 6 **كوكتيل Cocktail**
70 Cal
- 6 **تومية Toumia**
200 Cal
- 6 **تارتار Tartar**
148 Cal
- 6 **هريسة Harissa**
70 Cal
- 6 **مايو حار Spicy Mayo**
220 Cal
- 6 **سويت تشيلي Sweet Chili**
160 Cal



FISH DISPLAY

Fresh fish and seafood, available on the fridge display, prices upon weight.
With your choice of the cooking method.

All prices are inclusive of VAT 15 %
Adults need 2,000 calories per day on average,
and individual calorie need may vary from person to person
Additional nutritional information is available upon request

عرض الأسماك

الأسماك والمأكولات البحرية الطازجة متوفرة على ثلاجة العرض،
والأسعار حسب الوزن. ويمكن اختيار طريقة الطهي المفضلة لديك

جميع الأسعار شاملة ضريبة القيمة المضافة بنسبة ١٥ %
يحتاج البالغون إلى ٢٠٠٠ سعرة حرارية في اليوم
لكن احتياجات الأسعار الحرارية الفردية قد تختلف من شخص لآخر
تتوفر معلومات غذائية إضافية عند الطلب

المقبلات الساخنة

HOT STARTERS

- by Weight **جمبري بالوزن Shrimps** 32
371 Cal مقلي Fried
113 Cal مشوي Grilled
320 Cal باترفلاي Butterfly
132 Cal صينية Sania
123 Cal Red or white sauce Tajin طاجن بصلصة الطماطم أو الصوص الأبيض
471 Cal Panne بانيه

- by Weight **حبار بالوزن Squid** 28
197 Cal مقلي Fried
149 Cal مشوي Grilled
159 Cal Red sauce Tajin طاجن بصلصة الطماطم

- by Weight **استاكوزا بالوزن Lobster** 29
224 Cal بشاميل Thermidor
114 Cal مشوي Grilled
224 Cal Butter بالزبدة

- 578 Cal **طاجن بلح البحر Mussels Tajin**
طاجن بلح البحر بصوص البشاميل أو صلصة الاريباتا الحارة
Mussels tajin with bechamel or spicy arabiatta sauce

- 68 **سمك فيليه بالوزن Fish Fillet** per 1 kg
390 Cal مقلي Fried
123 Cal مشوي Grilled
490 Cal بانيه Panne
123 Cal مشوي بزيت وليمون Grilled Oil & Lemon
123 Cal مشوي شيش Grilled Shish

- 95 **كفتة ثمار البحر بالوزن Seafood Kofta** per 1 kg
59 **طاجن ثمار البحر Seafood Tajin** 869 Cal
طاجن ثمار البحر بصلصة الطماطم أو الصوص الأبيض
Seafood tajin with tomato or white sauce

- 69 **طاجن الجمبري Shrimp Tajin** 669 Cal
طاجن الجمبري بصلصة الطماطم أو الصوص الأبيض
Shrimp tajin with tomato or white sauce

- 59 **طاجن الحبار Squid Tajin** 575 Cal
طاجن الحبار بصلصة الطماطم أو الصوص الأبيض
Squid tajin with tomato or white sauce

- 28 **سبرينج رولز بالجمبري Shrimp Spring Rolls** 268 Cal
تقدم مع الصوص الحار
Served with spicy sauce

- 35 **فيش وشيبس Fish & Chips** 268 Cal
سمك فيليه مقلي يقدم مع البطاطا المقلية
Deep-fried battered fish served with french fries

- 12 **بطاطا مقلية French fries** 150 Cal

- 35 **جمبري عثمانية Shrimp Ousmaliyah** 580 Cal
جمبري مقلي ومقرمش ملفوف بالكنافة ويقدم مع صوص الهريسة بالمايونيز
Crunchy fried shrimps rolled with kunafa, served with harissa mayonnaise sauce

- 28 **سمبوسة ثمار البحر Seafood Sambousek** 288 Cal
سمبوسة مقلية ومحشية بثمار البحر والجبنه
Fried sambousek stuffed with seafood & cheese

- 68 **مركب وادي النيل Wadi El Nile Fried Boat** 852 Cal
تشكيلة من السبرينج رولز بالجمبري، وسمبوسة ثمار البحر وجمبري عثمانية
Fried selection of shrimp spring rolls, seafood sambousek & shrimp ousmaliyah

- 59 **تشكيلة من المأكولات البحرية المقلية**
1280 Cal **Mixed Fried Seafood**
جمبري مقلي، كاليماري، سمك فيليه ويقدم مع صوص التارتار
Fried shrimp, calamari & fish fillet, served with tartar sauce

الساندويتشات

SANDWICHES

- 25 **حواوشي ثمار البحر Seafood Hawawshi** 408 Cal
خبز بلدي محشي بثمار البحر المفرومة والمتبله بالبهارات المصرية ويقدم مع الطحينة
Baladi bread stuffed with minced & marinated with Egyptian spices seafood, served with tahina

- 20 **شاورما السمك Fish Shawarma**
شاورما بالسمك المتبل والطحينة
Marinated fish shawarma with tahina

الشوربة

SOUPS

- 32 **شوربة وادي النيل Wadi El Nile Soup** 577 Cal
شوربة ثمار البحر مع الكريمة والأعشاب
Boneless mix seafood soup with cream and herbs

- 32 **شوربة البيسك Bisque Soup** 297 Cal
شوربة البيسك بالجمبري
Shrimp bisque soup

- 28 **ملوخية بالجمبري Shrimp Molokheya** 112 Cal
ملوخية مصرية بالجمبري
Egyptian molokheya with shrimp

السلطات والمقبلات الباردة

SALADS & COLD STARTERS



- 29 **تشكيلة سلطات Salad Selection** 756 Cal
تشكيلة من سلطة بلدي، طحينة، حمص، بابا غنوج وباذنجان متبل
A selection of baladi salad, tahina, hummus, baba ganoush & marinated eggplant

- 8 **طحينة Tahina** 360 Cal

- 12 **حمص Hummus** 177 Cal

- 12 **بابا غنوج Baba Ganoush** 192 Cal

- 20 **محمرة Muhammara** 315 Cal

- 12 **فتوش Fattoush** 435 Cal
خس، طماطم، فلفل، ليمون، سماق، نعناع، خیار
بصل، دبس رمان وخبز مقرمش
Lettuce, tomato, pepper, lemon, sumac, mint, cucumber, onion, pomegranate molasses & crispy bread

- 12 **طماطم متبله Marinated Tomato** 170 Cal
طماطم بالتتبيلة المصرية
Tomato with Egyptian dressing

- 10 **باذنجان متبل Marinated Eggplant** 132 Cal
باذنجان بالتتبيلة المصرية
Eggplant with Egyptian dressing

- 10 **سلطة بلدي Baladi Salad** 327 Cal
طماطم، خیار، خس، فلفل أخضر تقدم مع صوص الليمون
Tomato, cucumber, lettuce, green pepper with lemon sauce

- 12 **سلطة جرجير Rucola Salad** 114 Cal
جرجير، بصل، سماق مع صوص الليمون ودبس الرمان
Rucola, onion, sumac with lemon sauce & pomegranate molasses

- 25 **سلطة الرنجة Herring Fish Salad** 225 Cal
رنجة يونانية بخلطة الشيف الإسكندراني
Greek herring fish with Alexandrian chef mix

- 20 **طاجن تونة بارد Cold Tuna Tajin** 383 Cal
تونة وبصل مع الطحينة، زيت الزيتون واللوز المحمص
Tuna & onions with tahina, olive oil & roasted almonds

- 36 **جمبري كوكتيل Shrimp Cocktail** 196 Cal
جمبري مع صوص الكوكتيل
Shrimp with cocktail sauce



الحلويات

DESSERT

- 29 520 Cal **Traditional Banana Split بنانا سبليت**
- 25 440 Cal **Chocolate Sundae شوكولاته**
- 29 **سلطة الفواكه الموسمية مع الآيس كريم**
187 Cal **Seasonal Fruit Salad with Ice Cream**
- 18 Ice Cream آيس كريم
145 Cal Vanilla فانيليا
150 Cal Chocolate شوكولاته
150 Cal Strawberry فراولة
- 18 **Sorbet سوريه**
170 Cal Coconut Charcoal جوز الهند بالفحم
110 Cal Lemon ليمون
110 Cal Mint Lemon ليمون بالنعناع



القهوة والشاي

COFFEE & TEA

- 12 55 Cal **Espresso اسبريسو**
- 15 10 Cal **Americano امريكانو**
- 15 74 Cal **Cappuccino كابوتشينو**
- 15 46 Cal **Latte لاتيه**
- 19 135 Cal **Flavored Latte لاتيه بالنكهات**
- 12 **Turkish Coffee قهوة تركية**
- 12 15 Cal **White Coffee قهوة بيضاء**
- 15 60 Cal **Hot Chocolate شوكولاته ساخنة**
- 12 1 Cal **Black Tea شاي أسود**
- 12 5 Cal **Selection of Teas تشكيلة من أنواع الشاي**

المشروبات

DRINKS

- 8 100 Cal **Soft Drinks مشروبات غازية**
- Berain Mineral Water مياه بيرين معدنية**
7 Small صغيرة
14 Big كبيرة
- Berain Sparkling Water مياه بيرين فوارة**
8 Small صغيرة
16 Big كبيرة
- 16 99 Cal **Lemonade ليمونادة**
- 18 90 Cal **Mint Lemonade ليمونادة بالنعناع**
- 18 112 Cal **Orange Juice عصير برتقال**
- 18 217 Cal **Lemon Mojito موهيتو ليمون**
- 25 170 Cal **Strawberry Mojito موهيتو فراولة**
- 25 170 Cal **Passion fruit Mojito موهيتو باشن فروت**
- 25 181 Cal **Saudi Champagne سعودي شمبانيا**
25 Glass كأس
60 Pitcher إبريق
- 25 173 Cal **Sangria سانجريا**
25 Glass كأس
60 Pitcher إبريق

Wadi El Nile Restaurant From the heart of the sea

Wadi El Nile restaurant is a tale of success, starting from our first branch in Mohandeseen in 1996, until we reached six branches in the heart of Cairo.

We always strive to offer the finest types of fish and fresh seafood, prepared with authentic Egyptian recipes and cooked according to your preference.

In 2023, we opened our first branch in Riyadh, and it is important to us to provide a unique experience for our people in Saudi Arabia

مطاعم أسماك وادي النيل من قلب البحر

حكاية نجاح من أول فرع بالمهندسين سنة ١٩٩٦، لحد ما وصلنا لستة فروع بقلب القاهرة

يهمنا دائماً نقدم أجود أنواع الأسماك والأكلات البحرية الطازجة بالوصفات المصرية الأصيلة، ونحضرها بالطريقة اللي تفضلوها

٢٢٣ فتحنا أول فروعنا في الرياض، ويهمنا نقدم التجربة الفريدة لأهلنا في السعودية