

Ägyptische Küche-Tradition trifft Geschmack!

Die ägyptische Küche ist ein Spiegel der reichen Kultur und Geschichte des Landes. Mit ihren einzigartigen Aromen, herzhaften Gewürzen und frischen Zutaten bietet sie ein unvergleichliches kulinarisches Erlebnis. Inspiriert von mediterranen, orientalischen und afrikanischen Einflüssen, vereint sie Tradition mit Genuss.

Von würzigen Eintöpfen über knusprigen Falafel bis hin zu duftendem Reis – jedes Gericht erzählt eine Geschichte.

Tauchen Sie ein in die authentische Welt der ägyptischen Küche und genießen Sie traditionelle Gerichte, die mit **LIEBE** und **LEIDENSCHAFT** zubereitet werden!

Euer,

Cairo-Chefs Team.

KALTE VORSPEISEN UND SALATE

1. Tahini:

4,90

Eine aromatische, cremige Paste aus feingemahlenen, meist gerösteten Sesamkörnern.

2. Hummus:

4,90

Eine harmonische, cremige Paste aus pürierten Kichererbsen, Sesampaste (Tahini), Zitronensaft und Olivenöl mit Gewürzen verfeinert.

3. Baba Ghanoush:

6,90

Ein cremiger, rauchiger Auberginen-Dip. Dabei werden Auberginen und Zwiebel gegrillt und dann mit Tahini, Zitronensaft, Knoblauch, Olivenöl und Gewürzen vermischt werden.

4. Gebna bel Tamatem:

5,50

Eine traditionelle ägyptische Spezialität aus würzigem Hirtenkäse und frischen Tomaten, verfeinert mit Kräutern und Gewürzen.

5. Joghurt-Minze Salat:

4,90

Ein belebender leichter Joghurt-Dip mit Gurken, Minze und Knoblauch.

7. Gebratene Aubergine:

5,50

Fein gewürzte Auberginenscheiben, in Öl goldbraun gebraten.

8. Mix Vorspeiseplatte:

7,90 für 1 Person

4 verschiedene Sorten auf ihren Wunsch

14,90 für 2 Personen

Alle Vorspeisen werden mit einem Brot-Korb oder knusprigem Brot serviert.

  Vegan

 Vegetarisch

Suppe:

Fragen Sie nach unserer Suppe des Tages.

5,90

HAUPTGERICHTE

9. Gegrillte Köfte:

Feinstes Rind und Lamm Hackfleisch, vermengt mit duftenden Gewürzen und frischen Kräutern, formt sich zu saftigen Rollen. Außen leicht knusprig, innen zart und würzig! *Serviert mit einer Portion Reis oder Pommes oder hausgemachten Kartoffeln sowie 2 kleinen Vorspeisen auf Ihren Wunsch.*

15,90

10. Gegrilltes Hähnchen:

Saftiger Hähnchenoberschenkel, die mit Kräutern, Gewürzen und Marinaden für zusätzlichen Geschmack gewürzt werden. Die Oberschenkel werden auf einem Grill gegart, bis die Haut goldbraun und knusprig wird, während das Fleisch innen saftig bleibt. *Serviert mit einer Portion Reis oder Pommes oder hausgemachten Kartoffeln sowie 2 kleinen Vorspeisen auf Ihren Wunsch.*

14,90

11. Hawawshi:

Ein köstliches und unwiderstehliches ägyptisches Gericht aus gewürztem Rind und Lamm-Hackfleisch, das in Pitabrot eingefüllt und gebacken wird, bis es goldbraun und knusprig wird. Die perfekte Harmonie zwischen Einfachheit und Raffinesse! *Serviert mit einer Pommes oder hausgemachten Kartoffeln sowie 2 kleinen Vorspeisen auf Ihren Wunsch.*

14,90

12. Mix Teller:

Ein Klassisches orientalisches Mixgericht. Besteht aus Köfte, gegrillter Hähnchenoberschenkel und Hawawshi. *Serviert mit einer Portion Reis oder Pommes oder hausgemachten Kartoffeln sowie 2 kleinen Vorspeisen auf Ihren Wunsch.*

19,90

19. Cairo Chefs Meat Lovers Teller:

Eine aromatische Auswahl für Fleischliebhaber. Besteht aus saftigen Köfte, gegrillter Hähnchenoberschenkel, zartes Lammkotelett und würziger Lammspieß mariniert in ägyptischen Gewürzen. *Serviert mit zwei Beilagen Reis und hausgemachten Kartoffeln sowie 2 kleinen Vorspeisen auf Ihren Wunsch.*

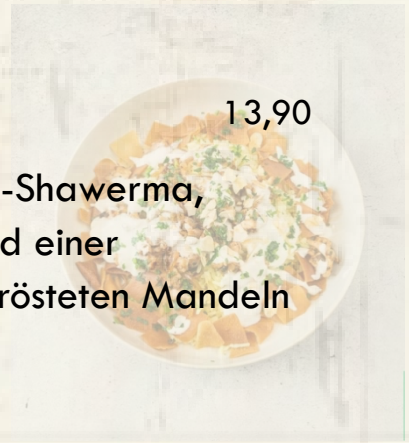
26,90

Noch Hunger? Extra Stück Köfte oder Hawawshi oder Hähnchen für nur 4,90 Euro !!!

13. Shawerma Fatta:

Eine exquisite Fusion aus zart gewürztem, gegrilltem Hähnchen-Shawerma, serviert auf geschichtetem knusprigem Brot, duftendem Reis und einer aromatischen Knoblauchsoße und mit frischer Petersilie und gerösteten Mandeln verfeinert.

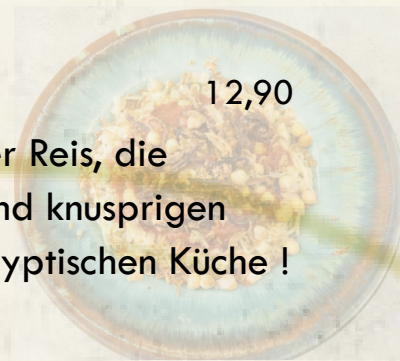
Ein modernes Geschmackserlebnis mit orientalischer Tradition!



14. Koshari: UNESCO-Kulturerbe



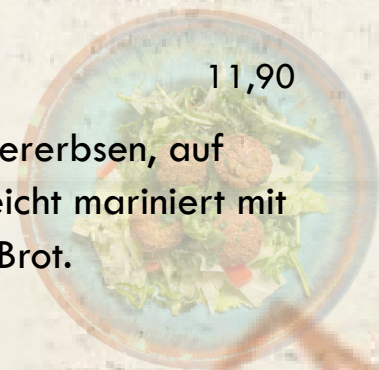
Ein harmonisches Chaos: sanfte Linsen, robuste Nudeln und feiner Reis, die aufeinandertreffen, garniert mit einer würzigen Tomatensoße und knusprigen Röstzwiebeln. Herzhaft, sättigend und ein wahrer Genus der ägyptischen Küche !
(Cairo Chefs Master Piece!)



15. Falafel:



Knusprige, frittierte Bällchen aus pürierten Favabohnen und Kichererbsen, auf einem frischen Salatmix aus Eisbergsalat, Tomaten und Gurke, leicht mariniert mit einem zitronig-würzigen Dressing und verfeinert mit knusprigem Brot.

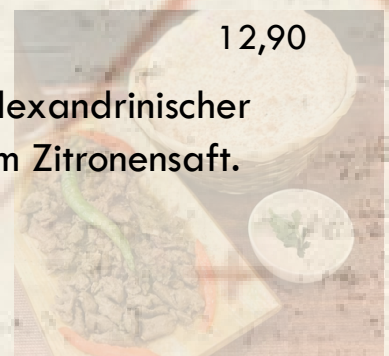


16. Kebda Iskandarani:

Ägyptische Leberpfanne Zart gebratene Rinderleber nach alexandrinischer Art, verfeinert mit Knoblauch, Chili, Kreuzkümmel und frischem Zitronensaft.

Serviert mit Brot und Tahini.

Ein würziger Klassiker aus den Straßen Alexandrias.



VEGAN



VEGETARISCH

"Hinweis für Allergiker: Unsere Speisen und Getränke können Zutaten enthalten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Bitte informieren Sie unser Servicepersonal über Ihre Unverträglichkeiten oder Allergien, damit wir Sie bestmöglich beraten können."

Cairo Chefs Tajine: „Ein langsam erzähltes Märchen in Tontopf und Flamme, ein Gericht, das mit jeder Stunde reicher, tiefer und unvergesslicher wird!“

17. Makarona Bechamel:

Ein beliebtes ägyptisches Gericht, bestehend aus Penna-Nudeln, mit einer reichhaltigen Béchamelsoße überzogen, kombiniert mit gewürztem Rind-Hackfleisch und dann in einem Tontopf im Ofen gebacken werden. Ein Meisterwerk, in dem Eleganz auf rustikale Herzlichkeit trifft!

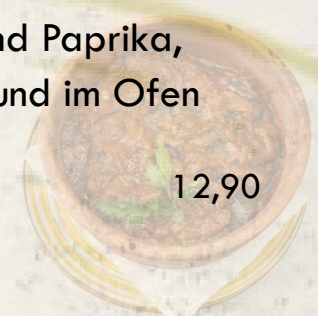


12,90

18. Mosakaa:

Ein herzhaftes, geschichtetes Gericht aus gebratenen Auberginen und Paprika, würzigem Rindhackfleisch mit Tomatensoße, im Tontopf vorbereitet und im Ofen geschmort. Ein echter Genuss für Liebhaber der ägyptischen Küche!

Eine **Vegane** Version ist auch **möglich**.



14,90

12,90

Serviert mit einer Portion Reis oder Brot.

20. Garnelen Tajin:

Zarte Garnelen geschmort in einem Tajin mit Zwiebeln, buntem Paprika und einer würzigen Tomatensauce. Der Geschmack von frischen Kräutern und orientalischen Gewürzen macht dieses Gericht zu einem herzhaften Genuss.

Serviert mit einer Portion Reis

17,90

BEILAGEN

- | | |
|--------------------------------------|------|
| • Reis | 3,90 |
| • Pommes | 4,50 |
| • Hausgemachte Kartoffeln | 4,50 |
| • Brot-Korb | 2,50 |
| • Beilagensalad nach ägyptischer Art | 5,90 |



VEGAN



VEGETARISCH

NACHSPEISE

- **Om Ali**



6,90

Ein traditionelles ägyptisches Dessert, das aus Schichten von Knusprigem Blätterteig, Milch, Zucker und Nüssen besteht. Es wird im Ofen gebacken, bis die Oberfläche goldbraun ist, während das innere ist weich und cremig bleibt.

- **Konafa (Masterpiece)**



6,00

Ein köstliches Dessert (kalt oder warm serviert), aus feinen Teigfaden, die mit Rahm frisch gefüllt, gebacken und mit Zuckersirup übergossen werden.

⇒ Fragen Sie nach unseren verschiedenen Konafa Sorten!
(Nutella, Pistazien, Lotus, Mango <saisonbedingt>)

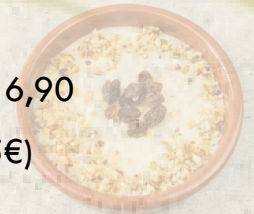
7, 50

- **Ägyptischer Milchreis**



6,90

Unsere Empfehlung mit einer Kugel Vanilleeis (+0,75€) und Nüsse (+0,75€)



KINDER MENU

1. **Crispy Chicken Strips mit Pommes**

8,90

2. **Kleine Portion Koshary**

8,90

3. **Kleine Portion Köfte mit Pommes**

8,90

"Hinweis für Allergiker: Unsere Speisen und Getränke können Zutaten enthalten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Bitte informieren Sie unser Servicepersonal über Ihre Unverträglichkeiten oder Allergien, damit wir Sie bestmöglich beraten können."



Vegan



Vegetarisch

GETRÄNKE

Soft Drinks

- Coca-Cola (normal/zero), Mezzo Mix, Fanta, Sprite 0,33 L 3,50
- Wasser (Still / Sprudel) 0,33 L 2,90 0,75 L 5,50
- Apfelschorle, Johannisbeerschorle 0,33 L 3,90

Säfte/Nektar:

- Apfel, Orangen, Mango, Johannisbeere 0,33 L 3,90

Bier (Flasche):

- Pils Becks. 0,33 L 4,00 0,5 L 4,90
- Weizenbier Gutmann 0,5 L 4,90
- Landbier/ Helles Zirndorfer 0,5 L 4,90
- Radler / Alkoholfrei Mönchshof 0,5 L 4,90
- Alkoholfreies Bier 0,33 L 3,50 0,5 L 4,50

Speziale ägyptische Getränke

- Karkadeh (kalter Hibiskus-Blütentee) 6,00
- Hausgemacht Limonade mit Minze 6,00
- Sahlab (traditionelles **heißes** Getränk mit Milch und Zucker hergestellt und mit Nüssen und Kokosraspeln garniert) 6,00
- Tee mit Minze oder Nelken 3,50
- Ägyptischer Kaffee 3,90

Heiße Getränke:

- Tasse Kaffee 2,90
- Cappuccino 3,50
- Espresso 2,90
- Latte Macchiato 3,50
- Heiße Schokolade 3,50
- Tee (verschiedene Sorten) 3,50

Wein: bitte nach unserem Weinsortiment fragen



Kofte (9)



Gegrilltes Hähnchen (10)



Hawawshi (11)



Mix Teller (12)



Shawerma Fatta (13)



Koshari (14)



Falafel (15)



Kebda Iskandarani (16)



Makarona Bechamel (17)



Mosakaa (18)

Von 17:00

bis 22:00

SONNTAG und DIENSTAG sind RUHETAGE

Samstags ab 13:00 sind wir für euch da

In der

Zufuhrstrasse 29

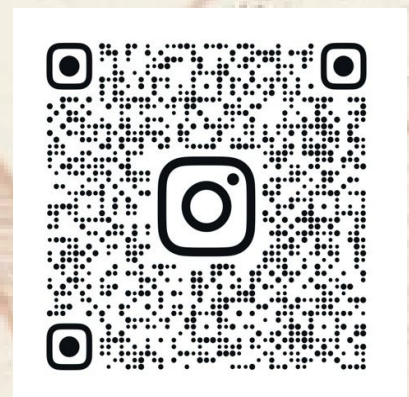
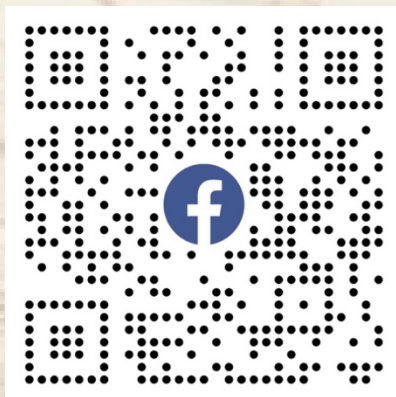
90443, Nürnberg

091171510525

cairochefs@gmail.com – info@cairochefs.de

Folgen Sie uns auf

@cairochefs



Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung – Cairo Chefs

****Hauptallergene (gemäß Codex-Empfehlung):****

1. Glutenhaltiges Getreide (z. B. Weizen, Roggen), 2. Krebstiere, 3. Eier, 4. Fisch, 5. Erdnüsse, 6. Soja, 7. Milch (einschl. Laktose), 8. Schalenfrüchte (z. B. Mandeln, Walnüsse), 9. Sellerie, 10. Senf, 11. Sesam, 12. Schwefeldioxid und Sulfite, 13. Lupinen, 14. Weichtiere

****Zusatzstoffe (Z):****

Z1. Farbstoff, Z2. Konservierungsstoff, Z3. Antioxidationsmittel, Z4. Geschmacksverstärker, Z5. Geschwefelt, Z6. Geschwärzt, Z7. Phosphat, Z8. Süßungsmittel, Z9. Phenylalaninquelle, Z10. Nitritpökelsalz, Z11. Koffeinhaltig, Z12. Chininhaltig, Z13. Alkoholhaltig

Kalte Vorspeisen, Salate & Suppe

Gericht	Hauptallergene	Zusatzstoffe	Vegan/Vegetarisch
Tahini	1, 11	-	Vegan
Hummus	1, 6, 11	-	Vegan
Baba Ghanoush	1, 11	-	Vegan
Gebna bel Tamatem	7	-	Vegetarisch
Joghurt-Minze Salat	7	-	Vegetarisch
Grüner Salat (Baladi)	-	-	Vegan
Gebratene Aubergine	-	-	Vegan
Suppe des Tages	*variabel (z. B. 1, 7, 9)*	*variabel*	*nach Angebot*

Hauptgerichte

Köfte Teller	1, 6, 7	-	Nein
Gegrillteshänchen	1, 7	-	Nein
Hawawshi	1, 6	-	Nein
Koshari	1, 6	-	Vegan
Shawerma Fatta	1, 6, 7, 8, 9	-	Nein
Kebda Iskandarani	1, 7, 11	-	Nein
Makarona Bechamel	1, 3, 6, 7	-	Nein
Moussaka (Auberginen-Eintopf)	1	-	Vegan/Nein

Nachspeise

Om Ali, Konafa, Milchreis Pudding	1, 7, 8	-	Vegetarisch
-----------------------------------	---------	---	-------------

Cairo Chefs – Egyptian Cuisine: Where Tradition Meets Flavor

Egyptian cuisine reflects the country's rich culture and history. With its unique flavors, hearty spices, and fresh ingredients, it offers an unparalleled culinary experience. Inspired by Mediterranean, Oriental, and African influences, it combines tradition with indulgence.

From spicy stews to crispy falafel and fragrant rice—every dish tells a story.

Immerse yourself in the authentic world of Egyptian cuisine and enjoy traditional dishes prepared with....

LOVE and PASSION!

Yours,

The Cairo Chefs Team

Cold Starters & Salads

All starters are served with bread.

1. Tahini – €4.90 (VV)

A creamy, aromatic paste made from finely ground, usually roasted sesame seeds.

2. Hummus – €4.90 (VV)

A harmonious, creamy paste of pureed chickpeas, sesame paste (tahini), lemon juice, and olive oil, refined with spices.

3. Baba Ghanoush – €6.90 (VV)

A creamy, smoky eggplant dip. Eggplants and onions are grilled, then mixed with tahini, lemon juice, garlic, olive oil, and spices.

4. Gebna bel Tamatem – €5.50 (V)

A traditional Egyptian specialty of spicy shepherd's cheese and fresh tomatoes, refined with herbs and spices.

5. Yogurt-Mint Salad – €4.90 (V)

A refreshing, light yogurt dip with cucumbers, mint, and garlic.

7. Fried Eggplant – €5.50 (VV)

Finely spiced eggplant slices, fried golden brown in oil.

8. Mixed Starter Platter – €7.90 (1 person) / €14.90 (2 persons)

4 different varieties of your choice.

Soups

- Soup of the Day – €5.90

Please ask about our soup of the day.

(VV) *vegan* (V) *vegetarian*

Main Dishes

9. Grilled Kofta – €15.90

Finest minced beef and lamb mixed with aromatic spices and fresh herbs, shaped into juicy rolls. Crispy on the outside, tender and flavorful inside!

*Served with a portion of **rice** or **fries**, or **homemade potatoes** and 2 small starters of your choice.*

10. Grilled Chicken – €14.90

Juicy chicken thighs seasoned with herbs, spices, and marinades for extra flavor. Grilled until the skin is golden brown and crispy, while the meat remains juicy inside.

*Served with a portion of **rice** or **fries** or **homemade potatoes** and 2 small starters of your choice.*

11. Hawawshi – €14.90

A delicious and irresistible Egyptian dish of spiced minced beef and lamb stuffed into pita bread and baked until golden brown and crispy.

The perfect harmony between simplicity and sophistication!

*Served with a portion of **fries** or **homemade potatoes** and 2 small starters of your choice.*

12. Mixed Platter – €19,90

A classic oriental mixed dish for a **big appetite**. Consists of kofta, grilled chicken thigh, and hawawshi.

*Served with **rice** or **fries** or **homemade potatoes** and 2 small starters of your choice.*

19. Cairo Chefs Meat Lovers Platter – €26.90

An aromatic selection for meat lovers: grilled chicken thighs, tender lamb chops, juicy köfta and a lamb skewer marinated in egyptian spices. Served with 2 portions of **Rice** and **homemade potatoes** and 2 small starters of your choice.

13. Shawerma Fatta – €13.90

An exquisite fusion of tenderly spiced, grilled chicken shawerma, served over layered crispy bread, fragrant rice, and an aromatic garlic or tomato sauce. A modern taste experience with oriental tradition!

Still hungry? Extra Piece Kofta or Hawawshi or chicken for only 4.90 euro

14. Koshari: *The Mosaic of Egypt* – €12.90 (VV)

A harmonious chaos: gentle lentils, robust pasta, and fine rice come together, garnished with a spicy tomato sauce and crispy fried onions. Hearty, filling, and a true delight of Egyptian cuisine!

(Cairo Chefs Masterpiece!)

15. Falafel – €11.90 (VV)

Crispy, fried balls made from pureed fava beans and chickpeas, Served on a fresh salad mix of iceberg lettuce, tomatoes and cucumbers. Finished with a tangy lemon spiced dressing and crunchy bread for extra texture.

16. Kebda Iskandarani: – €12.90

Juicy beef liver stir fried with garlic, chili, cumin and a splash of fresh lemon juice. Bold, fiery, and full of Alexandrian street flavor.

Served with bread and Tahini.

Cairo Chefs Tajine

“A slowly told tale in clay pot and flame, a dish that becomes richer, deeper, and more unforgettable with every hour!”

17. Makarona Bechamel – €12.90

A popular Egyptian dish consisting of penne pasta coated with a rich béchamel sauce, combined with spiced ground beef, and then baked in a clay pot in the oven. A masterpiece where elegance meets rustic warmth!

18. Moussaka – €14.90

A hearty, layered dish of fried eggplants and bell peppers, spicy ground beef with tomato sauce, prepared in a clay pot and braised in the oven. A real treat for lovers of Egyptian cuisine!

A vegan version is also available. – €12.90 (VV)

Served with a portion of rice or bread.

Side Dishes

- **Rice** – €3.90
- **Fries** – €4.50
- **Egyptian green Salad** – €5.90
- **Bread Basket** – €2.50
- **Homemade Potatoes** – €4.50

(VV) vegan (V) vegetarian

Desserts

- **Om Ali** – €6.90 (V)
A traditional Egyptian dessert made from layers of crispy puff pastry, milk, sugar, and nuts. Baked in the oven until the surface is golden brown, while the inside remains soft and creamy.
- **Konafa** – €6.00 (V)
A delicious dessert made from fine dough threads, filled with fresh cream, baked, and drizzled with sugar syrup.
Ask about our various Konafa varieties!
(Nutella, Pistachio, Lotus, Mango <seasonal>) – €7,50
- **Rice Pudding** – €6.90 (V)
Our recommendation with an Ice cream scoop (+0,75) and Nuts (+0,75)

Kids Menu – €8.90

1. Crispy Chicken Strips with Fries
2. Small Portion of Koshari
3. Small Portion of Kofta with Fries

Note for Allergy Sufferers:

Our dishes and drinks may contain ingredients that can cause allergies or intolerances. Please inform our service staff about your intolerances or allergies so we can advise you accordingly.

Beverages

Soft Drinks:

- Coca-Cola (Regular/Zero), Mezzo Mix, Fanta, Sprite – €3.50 (0.33 L)
- Water (Still/Sparkling) – €2.50 (0.33 L) / €5.50 (0.75 L)
- Apple Spritzer, Blackcurrant Spritzer – €3.90 (0.33 L)

Juices/Nectars:

- Apple, Orange, Mango, Blackcurrant – €3.90 (0.33 L)

Beer (Bottle):

- Pils, Becks – €4.00 (0.33 L) €4.90 (0.5 L)
- Wheat Beer – €4.90 (0.5 L)
- Land Beer – €4.90 (0.5 L)
- Radler / Non-Alcoholic – €4.90 (0.5 L)
- Non-Alcoholic Beer – €3.50 (0.33 L) / €4.50 (0.5 L)

Special Egyptian Drinks:

- Karkadeh (Cold Hibiscus Flower Tea) – €6,00
- Homemade fresh lemon juice with mint. – €6,00
- Sahlab (Traditional **Hot** Drink Made with Milk and Sugar, Garnished with Nuts and Coconut Flakes) – €6,00
- Tea with Mint or Cloves – €3.50
- Egyptian Coffee – €3.90

Hot Drinks:

- Cup of Coffee – €2.90
- Cappuccino – €3.50
- Espresso – €2.90
- Latte Macchiato – €3.50
- Hot chocolate – €3.50
- Tea (range of Varieties) – €3.50

Wine: ask about our Wine selection

Allergen and Additive Information – Cairo Chefs

**** Main Allergens (according to Codex recommendations):****

1. Cereals containing gluten (e.g., wheat, rye), 2. Crustaceans, 3. Eggs, 4. Fish, 5. Peanuts, 6. Soya, 7. Milk (incl. Lactose), 8. Tree Nuts (e.g. Almonds, Walnuts), 9. Celery, 10. Mustard, 11. Sesame, 12. Sulphur dioxide and sulphites, 13. Lupins, 14. Molluscs

****Additives:****

Z1. Colouring agents, Z2. preservatives, Z3. Antioxidants, Z4. Flavour enhancers, Z5. Sulphured, Z6. Blackened, Z7. Contains Phosphate, Z8. Sweeteners, Z9. Source of Phenylalanine, Z10. Contains curing salt with Nitrite, Z11. Contains caffeine, Z12. Contains Quinine, Z13.

Contains alcohol

Cold starters, salads & Soups

Dish	Main Allergen	Additive	Vegan/Vegetarian
Tahini	1, 11	-	Vegan
Hummus	1, 6, 11	-	Vegan
Baba Ghanoush	1, 11	-	Vegan
Gebna bel Tamatem	7	-	Vegetarian
Joghurt-Mint Salad	7	-	Vegetarian
Green Salad (Baladi)	-	-	Vegan
Fried Eggplant Aubergine	-	-	Vegan
Soup of the Day	*variable (e.g. 1, 7, 9)*	*variable*	*variable*

Main Dishes and Sandwiches

Kofta Plate	1, 6, 7	-	No
Grilled chicken	1, 7	-	No
Hawawshi	1, 6	-	No
Koshari	1, 6	-	Vegan
Shawerma Fatta	1, 6, 7, 8, 9	-	No
Falafel Plate /Sandwich	1, 6, 11	-	Vegan
Makarona Bechamel	1, 3, 6, 7	-	No
Moussaka (Eggplant clay pot)	1	-	Vegan/No
Kebda Iskandarni	1, 7, 11	-	No

Dessert

Om Ali, Konafa, Rice Pudding	1, 7, 8	-	Vegetarian
------------------------------	---------	---	------------