



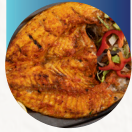
شيك و سمك  
للمأكولات البحرية

# Seafood

نستقبلكم في صالة العائلات المتميزة  
خدمة التوصيل متوفرة

07 982 111 22  خلدا - دوار السكر 





## مقبلات ساخنة

2.25 .....	بطاطا مقلية
3.00 .....	رز صيادية (حجم كبير + دقوس)
2.00 .....	رز أبيض (حجم كبير + دقوس)
6.00 .....	رز مع سي فود
2.80 .....	خضار سوتيه
7.00 .....	مصلز مطفي

## اطباق شبك وسمك

24.00 kg .....	جمبري كبير (مقلي-مطفي- مشوي)
30.00 kg .....	جمبري جامبو (مقلي-مطفي- مشوي)
24.00 kg .....	كلماري (مقلي-مطفي)
24.00 kg .....	مصلز (محادار) (مطفي)
45.00 kg .....	لوبستر مشوي
24.00 kg .....	كابوريا مشوي



## شوربات

5.50 .....	شوربة شبك وسمك
5.50 .....	شوربة بحرية بالكريمة
5.50 .....	شوربة بحرية حارة

## سلطات ومقبلات باردة

3.00 .....	جرجير (كبير)	2.00 .....	حمص (كبير)
4.00 .....	سلطة جرجير بالجمبري	2.80 .....	فتبل
7.00 .....	سلطة جرجير بالسالمون	3.00 .....	بابا غنوج
5.00 .....	سي فود سلط	3.00 .....	فتوش
5.00 .....	كراب سلط	2.50 .....	تبولة
5.00 .....	كاني سلط	2.50 .....	بقدونسية
1.75 .....	سلطة عربية	2.80 .....	سلطة طحينية
4.00 .....	سلطة بوملي	2.50 .....	تركية حارة
4.00 .....	سلطة بأذنان	2.00 .....	فلاحية
		2.00 .....	دقة يمنية

## سطل وفخارة

- سطل بحري (بالكريما أو ريد صوص) ..... 20.00  
 فتة جمبري بالطحينية..... 14.00  
 صاجية جمبري بالخضار..... 14.00  
 طاجن بحري (بالكريما أو ريد صوص) ..... 14.00

## سطلنا البحري سفاح



- دنيـس** ( يقدم مع متومه , بطاطا , خبز مقلي , ليمون ) ..... 12.00 kg  
 (فحم-فرن-مقلي)  
**سيـباس** ( يقدم مع متومه , بطاطا , خبز مقلي , ليمون ) ..... 16.00 kg  
 (فحم-فرن-مقلي)  
**سالمون مشوي** ( يقدم مع خضار سوتيه , متومه , ليمون , خبز مقلي ) ..... 24.00 kg  
 (مشوي)  
**هامور** ( يقدم مع متومه , بطاطا , خبز مقلي , ليمون ) ..... 14.00 kg  
 (فحم-فرن-مقلي)  
**سيبـطي** ( يقدم مع متومه , بطاطا , خبز مقلي , ليمون ) ..... 12.00 kg  
 (فحم-فرن-مقلي)  
**برمـدي** ( يقدم مع متومه , بطاطا , خبز مقلي , ليمون ) ..... 12.00 kg  
 (فحم-فرن-مقلي)  
**لـوت** ( يقدم مع متومه , بطاطا , خبز مقلي , ليمون ) ..... 12.00 kg  
 (فحم-فرن-مقلي)  
**ناجـل** ( يقدم مع متومه , بطاطا كبير , خبز مقلي , ليمون ) ..... 18.00 kg  
 (فحم-فرن-مقلي)  
**زبيدي إماراتي** ( يقدم مع متومه , بطاطا , خبز مقلي , ليمون ) ..... 16.00 kg  
**زبيدي كويتي** ( يقدم مع متومه , بطاطا كبير , خبز مقلي , ليمون ) ..... 24.00 kg  
**فارس** ( يقدم مع متومه , بطاطا , خبز مقلي , ليمون ) ..... 13.00 kg  
**حـمرا** ( يقدم مع متومه , بطاطا , خبز مقلي , ليمون ) ..... 14.00 kg  
**فيليه لؤس** ( يقدم مع متومه , بطاطا , خبز مقلي , ليمون ) ..... 16.00 kg  
 (مقلي-مشوي)  
**فيليه هامور** ( يقدم مع متومه , بطاطا , خبز مقلي , ليمون ) ..... 15.00 kg  
**سلطان إبراهيم** ( يقدم مع متومه , بطاطا كبير , خبز مقلي , ليمون ) ..... 11.00 kg  
**بلتر مشكل** ( يقدم مع متومه , كوكتيل دپ ) ..... 22.00  
**داينمايت شرب** ( يقدم مع صوص ) ..... 28.00 kg



## عصائر

- عصير برتقال طبيعي.....2.90
- عصير ليمون طبيعي.....2.90
- عصير ليمون ونعنع.....2.90

## مشروبات غازية

- مشروبات غازية (عائلي) .....1.00
- مياه معدنية (عائلي) .....0.50
- مياه غازية.....2.50

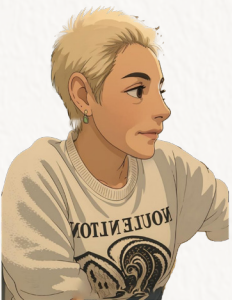


## الصيدية

- صدر صيادية كيلو فيليه ( يقدم مع عربية , دقوس ) .....20.00
- صيادية فيليه عائلي ( يقدم مع عربية , دقوس ) .....15.50
- صيادية فيليه شخصين ( يقدم مع عربية , دقوس ) .....10.50
- صيادية دنيـس ( يقدم مع عربية , دقوس ) .....18.00 kg
- (مقلي , مشوي)
- صيادية جمبري و كلماري ( يقدم مع عربية , دقوس ) .....22.00

## وجبات فردية

- وجبة صيادية فيليه فردي ( يقدم مع عربية , دقوس ) .....7.00
- وجبة بايلا فردي.....12.00
- وجبة دنيـس (رز أو بطاطا) .....7.00
- وجبة سيـباس (رز أو بطاطا) .....9.50
- وجبة جمبري.....10.50
- وجبة جمبري و كلماري.....10.50
- وجبة سالمون (سوتيه خضار أو رز).....9.50



## قصةنا



### قصة نجاح مطعم "شبك و سمك": شراكة بين الذواق والشيف

افتتحا مطعمهما "شبك و سمك" وسط توقعات متواضعة، لكن سريراً انتشر اسمه كأفضل مطعم مأكولات بحرية في المدينة.

كان عبدالله مسؤولاً عن اختيار الأسماك يومياً، بينما كانت دلال تبتكر وصفات مميزة تجعل الزبائن يعودون مرة بعد مرة.

ما ميّز شراكتهما هو التكامل: الذواق الذي لا يقبل سوى الأفضل، والشيف التي تحول هذه الجودة إلى أطباق لا تُنسى.

واليوم، أصبح "شبك و سمك" وجهة رئيسية لعشاق المأكولات البحرية، وأصبحت شراكتهما نموذجاً ناجحاً يُثبت أن الشغف والمعرفة يمكن أن يصنعا نجاحاً استثنائياً.

في مدينة عمان كان عبدالله رجلاً عاشقاً للمأكولات البحرية، لم يمر يوم واحد خلال العشرين عاماً الماضية دون أن يتذوق نوعاً من الأسماك الطازجة.

كان يمتلك قدرة استثنائية على التمييز بين النكهات، ومعرفة جودة الأسماك من مجرد رائحتها أو ملمسها. في المقابل، كانت دلال شيفاً متمرسه، عملت لعقود في أشهر المطابخ البحرية، وأتقنت أسرار الطهي التقليدي والحديث.

كانت تؤمن بأن الطهي فن يحتاج إلى إحساس عالٍ ومهارة متجددة.

ذات يوم، التقى عبدالله ب دلال ، وأثناء حديثهما عن الأسماك والمأكولات البحرية، وُلدت فكرة إنشاء مطعم يجمع بين خبرته كمتذوق وشغفها كطاهية.

قررا أن يفتحا مطعماً يُقدّم أطباقاً بحرية فريدة، حيث تعتمد دلال على مهاراتها في الطهي، بينما يضمن عبدالله أن جميع المكونات طازجة وأعلى جودة.

