



YEMAYA

YEMAYA

Yemaya is the largest luxury restaurant specializing in seafood and grilled dishes.



WHERE ARE WE.



WHO WE ARE.



OUR PRODUCTS.



OUR PROJECTS.

YEMAYA

Some of the delicious dishes from Yemaya Restaurant



SHRIMP BUTTERFLY



GRILLED SQUID EGGS



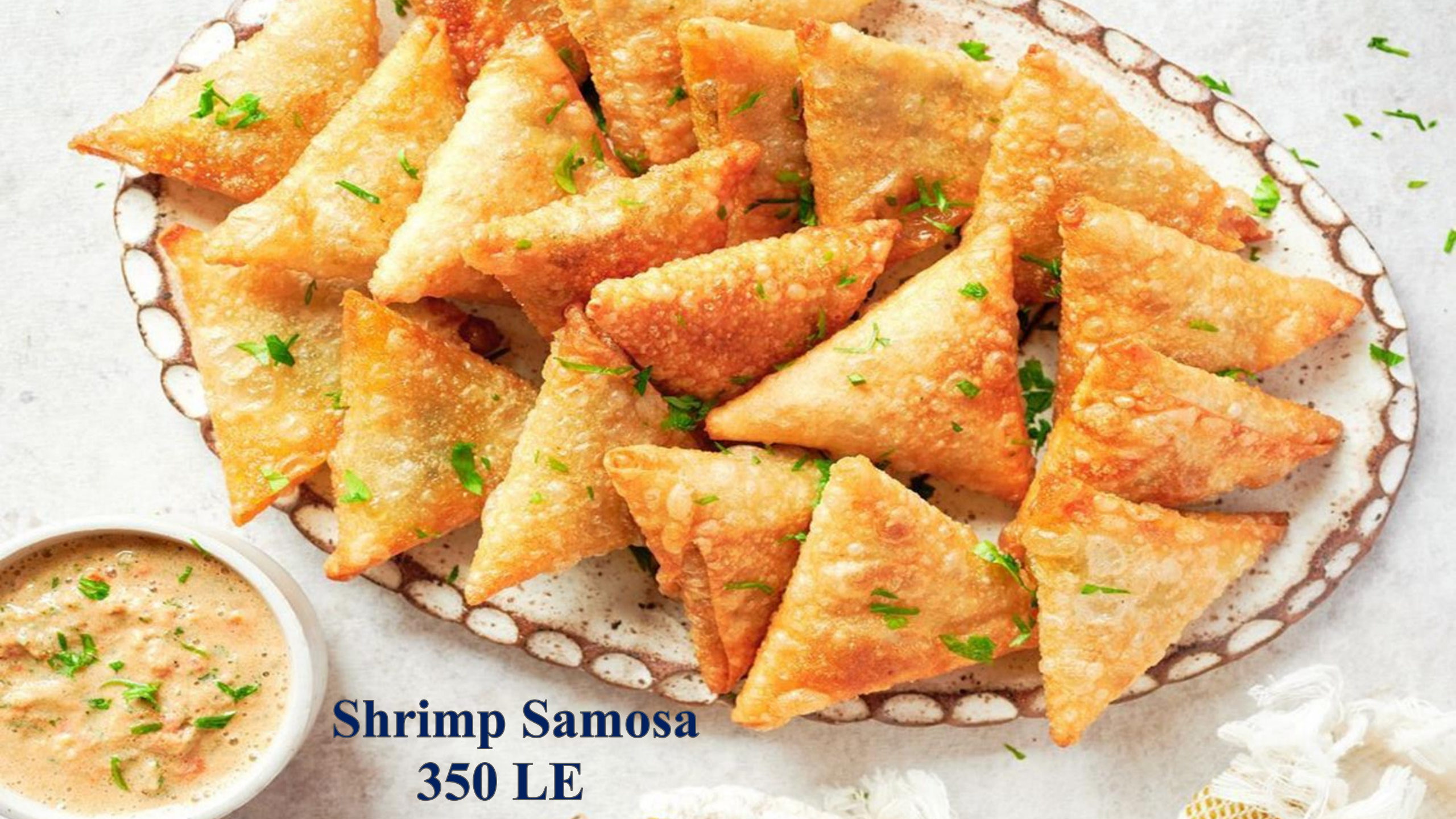
SAUTEED CLAMS



MIX GRILLED SEAFOOD



Dynamit shrimp
420 LE



Shrimp Samosa
350 LE

YEMAYA SALADS

210	رنجة مخلية بالبصل Herring with onion salad
210	سلطة رنجة سبيشمال Special Caviar Salad
210	سطلة كافيار Caviar Salad
90	سلطة خضراء
85	Green Salad طحينة/بابا غنوج
80	Tahina/Ghanoush حمص/حمص بالطحينة
80	Hemmus/Hummus+Tahina باذنجان مخلل/خيار مخلل
	Eggplant/picled cucumber

YEMAYA SALADS

85

طرشي/طماطم متبلة/بطاطس متبلة

Pickled Potatos/Pickled Tomatoes/Torshi

90

تومية/راهب

Garlic dip/Raheb

70

زبادي بالخيار والنعناع

Yoghurt with cucumber - mint

80

جرجير/بصل

Onion/Watervress

70

بادنجان مقلي وفلفل

YEMAYA



A simple seafood soup that highlights the quality and flavor of fresh seafood, enriched with touches of butter and celery to create a light, delicious seafood broth with a smooth texture and a distinct seafood taste."

Price

380 LE



SEAFOOD SOUP

شوربة سي فود بسيطة تبرز فيها جودة ونكهة
الماكولات البحرية الطازجة مع لمسات من الزبدة
والكرفس لاعداد مرقه بحرية لذیذة وخفيفة تتميز
بقوام ناعم وطعم سي فود واضح

YEMAYA SOUPS

380

شوربة سي فود عادي/مخلي

Boneless/Normal Seafood Soup

380

شوربة بطارخ

Roe Soup

410

شوربة الشيف (جمبري-بطارخ)

Chief Soup

480

مياة شوربة فياجرا (احمر-ابيض)

Viagra Soup

290

ملوخية بالجمبري

Mulukhyia with Shrimp

YEMAYA

Shrimp Pasta with Pesto Sauce –
A blend of fresh basil, garlic, pine nuts or almonds, Parmesan cheese, and olive oil.

Price
420 LE



SHRIMP PASTA

**مكرونة جمبري صوص بيتسو مزيج من الريحان الطازج
والثوم والصنوبر او اللوز مع جبنة بارميزان وزيت الزيتون**

YEMAYA PASTA

Spaghetti-Penne -Fettuccine

410

390

410

420

420

(اسباجيتي-بيني-فيوتشيني)

مكرونة جمبري صوص

Shirmp Suace Pasta

مكرونة سي فود

Seafood Suace Pasta

مكرونة الفريدو (جمبري+مشروم)

Mushroom shrimp Alfredo Pasta

مكرونة جمبري بصوص البيستو

Shirmp Pesto Pasta

YEMAYA RICES

Sayadiyah rice is a traditional dish that traces its roots back to fishing communities, who originally used leftover fish to prepare a flavorful, hearty meal. This dish is based on fresh fish or shrimp and caramelized onions, which are cooked until deep golden brown to give the rice a smoky flavor and distinct color.

Price

680 LE



SAYADIYAH RICE WITH SHRIMP

أرز الصيادية هو طبق تقليدي قديم يعود تاريخه إلى مجتمعات الصيادين الذين كانوا يستخدمون ما يتبقى من السمك لطهي وجبة غنية بالطعم والنكهة

YEMAYA RICES

195

أرز بحري بالسسي فود
Seafood Rice

235

أرز بالجمبري والمايونيز
Shrimp Rice With Mayonnaise

240

أرز بالجمبري والمكسرات
Shrimp Rice With Nuts

195

ريزو بالجمبري
Rizo with Shrimp

210

رز أبيض بالجمبري بصلصة الكاري
White Rice with Shrimp & curry sauce

YEMAYA RICES

210

أرز بالجمبري

Shrimp Rice

195

أرز بالجمبري والسبيط

Shrimp & Squid Rice

90

أرز صيادية سادة أو بالخلطة

Sayadia Rice - with mixture

80

أرز أبيض

White Rice

YEMAYA CASSERPLE

The tomato sauce is slow-cooked for an hour, then carefully strained to achieve a light, creamy texture. It's infused with a flavorful blend of spices, onions, garlic, and celery for a rich and aromatic seafood dish.

Price
525 LE



Shrimp Tagine with Tomato Sauce

طاجن جمبري صوص طماطم يُطهى صوص
الطماطم لمدة ساعة ثم يُصفى جيدًا
للحصول على صوص كريمي وخفيفة، مع
مزيج من التوابل والبصل والثوم والكرفس

YEMAYA CASSERPLE

525

طاجن جمبري

Shrimp Casserole

310

طاجن فيلية

Fillet Casserole

340

طاجن سبيط

Squid Caserolle

360

طاجن جمبري+سبيط

Roe+ Squid Caserolle

460

طاجن جمبري+بطارخ

Roe+Shrimp Casserole

YEMAYA CASSERPLE

420

طاجن الشيف

Chef Casserole

510

طاجن فياجرا بحري

Viagra Casserole

540

طاجن بطارخ بسبوسة

Roe Basbousa with Curry Casserole

YEMAYA

Fresh mussels are gently simmered over low heat with two cloves of fresh garlic, celery stalks, and slices of lemon. The lemon adds a refreshing touch and delicate flavor, enhancing the dish's distinctive seafood taste.

Price

1180 LE



Mussels with Garlic, Celery, and Lemon Sauce

بلح البحر مع صوص الثوم والكرفس والليمون
بلح البحر يطهى برفق على نار هادئة مع
فصين من الثوم الطازج وسيقان الكرفس
وشرائح الليمون . الليمون التي تضيفي عليه
نكهة منعشة ومذاقاً رقيقاً، لنكهة بحرية مميزة

YEMAYA



Premium headless shrimp, prepared in the delicious “butterfly” style, seasoned with a unique blend of spices that give it a distinctive flavor. Expertly fried in an innovative way that delivers an exceptional taste unlike traditional shrimp dishes.

Price
2750 LE



Italian-Style Butterfly Fried Shrimp

جمبري فاخر منزوع الرأس ومعد بأسلوب "باترفلاي" الشهى، متبل بتوابل فريدة تضيف عليه نكهة مميزة، ومقلي بطريقة مبتكرة تمنحه طعما استثنائيا يختلف عن الجمبري التقليدي.

YEMAYA SHRIMP

KG

1860

4000

2750

جمبري وسط

Shrimps Medium

جمبري كبير بلدي

Shrimps large Local

جمبري كبير

Shrimps large

YEMAYA FISH

Fresh, cleaned, and scaled sea bream, carefully grilled and served with a zesty olive oil and lemon sauce for a refreshing flavor. Can be served grilled or fried upon request, with the lemon and oil enhancing every bite

Price
1460 LE



Grilled Sea Bream (Denise Fish)

سمك دنيسسمك دنيس طازج منطف ومتقشر، مشوي بعناية ويقدم مع صوص الزيت والليمون ليضفي عليه نكهة منعشة. يفضل تقديمه إما مقلياً أو مشوياً حسب الرغبة، مع تعزيز نكهة الزيت والليمون في كل لقمة.

YEMAYA FISH

KG

4170

1520

1460

750

استاكوزا

Lobster

سمك قشر بياض

Fillet Nile Perch

سمك دنيس

Dennis Fish

سمك بوري

Mullet Fish

YEMAYA FISH

Grilled Port Said-style over high heat to preserve the tenderness of the fish, this sole is served with a light butter sauce that adds rich flavor without overpowering the natural taste of the fish.

Price
1540 LE



Grilled Sole Fish (Sayadeya-Style)

سمك موسى مشوي على الطريقة البورسعيدية
على نار عالية ليحافظ على طراوة لحم السمك،
ويقدم مع صوص زبدة خفيف يمنح الطبق نكهة
غنية دون أن يطفئ على طعم اللحم الأصلي

YEMAYA FISH

KG

650

1190

1320

1540

1140

750

350

1380

Loot Fish

سمك لوت

Emperor fish" Snapper

سمك شعور

Grouper Fish

سمك ناجل

Mouse Fish

سمك موسى

Barboni Fish

سمك بربوني

Crabs Females

كابوريا

Clams

جندوفلي

Squid

سبيط

YEMAYA FISH

KG

1490

Squid Eggs

بيض سبيط

1330

Calamari

كاليماري

1650

Octopus

اخطبوط

2620

Salmon

سالمون

1180

Fresh

Imp

بلح البحر

Mussels

YEMAYA FISH

KG

2400

1180

620

1280

2750

1680

Mullet Roe

بطارخ بوري

Oriental

Mussels

بلح البحر بلدي

Macaroni Fish

سمك ماكرونه

Coral Fish

“ Red Sniper “

سمك مرجان

Grouper

وقار حر 111 111

Sea Snake

سمك ثعابين



Main Dishes

780

Grilled ocean salmon

440

Fish fillet tandoori

420

Shrimps curry

1100

Yemaya mix Grilled seafood



Dessert

95

Rice budding

140

Ice cream

275

Apple tart

225

Fresh fruit plater