



IF YOU NEED TO KNOW MORE ABOUT THE INGREDIENTS USED IN OUR DISHES, JUST ASK
برجاء الاستفسار في حالة الرغبة في معرفة المكونات المستخدمة في الطلب

PLEASE INFORM US OF ANY ALLERGIES OR SPECIAL DIETARY RESTRICTIONS THAT WE SHOULD BE AWARE OF WHEN WE PREPARE YOUR MEAL
في حالة وجود أي من أنواع الحساسية المختلفة من بعض الأطعمة، برجاء إبلاغنا إذا كان لديكم نظام غذائي خاص عند طلب الطعام.

CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH, EGGS OR UNPASTEURIZED MILK MAY INCREASE YOUR RISK OF FOOD-BORNE ILLNESSES
استهلاك اللحوم، الأسماك، المحار، الدواجن والبيض الغير مطهوه أو الحليب الغير مبستر قد يؤدي إلى زيادة الإصابة بالأمراض التي تحملها الأغذية.

MOST OF THE DISHES' INGREDIENTS ARE LOCALLY SOURCED FROM NEARBY FARMS
يتم الحصول على معظم مكونات الأطباق محليًا من المزارع القريبة

FISH IS LOCALLY SOURCED AND CERTIFIED SUSTAINABLE SEAFOOD MSC
يتم الحصول على الأسماك من مصادر محلية ومأكولات بحرية مستدامة معتمدة

FOOD MENU

BEVERAGE MENU

Mövenpick Hotels & Resorts combines a unique blend of style, service and atmosphere with the qualities that make modern-day Switzerland so special to offer guests an experience in a class of its own. Wherever you see this symbol, you can look forward to a specialty or service with that typically Swiss touch.

تجمع فنادق ومنتجعات موفنبيك بين مزيج فريد من الأناقة والخدمة والأجواء مع الصفات التي تجعل سويسرا الحديثة مميزة للغاية لتقدم للضيوف تجربة في فئة من فئتها. أينما ترى هذا الرمز يمكنك التطلع إلى تخصص أو خدمة مع تلك اللمسة السويسرية النموذجية.

LOCAL CUISINE, GLOBAL APPEAL

Traditional Swiss recipes revisited by Mövenpick to entice the modern palate, marrying tradition with culinary innovation. Savour these classic dishes, always cooked to perfection, in our restaurants worldwide

BEEF TARTAR:

One of Mövenpick's greatest culinary successes, perfected by our chefs over time, steak tartare is true classic, not only in Switzerland, but worldwide.

RIZ CASIMIR:

Curry and tropical fruit flavours suggest an exotic origin, yet Riz Casimir was invented in the Mövenpick kitchen by our founder, the legendary Ueli Prager. It's been served in our restaurants since 1952!

ZURICH-STYLE VEAL:

Succulent veal in a mouth-watering cream and mushroom sauce, served with a traditional crispy rösti, a quintessential Swiss dish popular at Mövenpick restaurants the world over.

SWISS CARROT CAKE:

A modern take on the traditional Swiss 'Rüebli Chueche', our contemporary carrot cake is light to bite, but big on flavour and topped with a smooth and velvety cream cheese glaze.

أكلات محلية ، جاذبية عالمية

لقد أعادت موفنبيك تقديم الوصفات السويسرية التقليدية بطريقة جديدة لإغراء الأذواق العصرية، حيث جمعت بين إبداعات الطهو و التراث تذاوق هذه الأطباق الكلاسيكية، المطبوخة دائماً بطريقة مثالية، في مطاعمنا بجميع أنحاء العالم.

بيف تارتار

ستيك تارتار واحد من أعظم و أنجح الأطباق المقدمة في موفنبيك، و الذي يوصي به طهائنا في كل الأوقات، و هو طبق كلاسيكي أصيل معروف في جميع أنحاء العالم و ليس في سويسرا فحسب.

ريتز كازيمير

يعود الكاري و نكهات الفاكهة الاستوائية إلى أصول غير تقليدية، و مع ذلك تم اختراع ريتز كازيمير في مطبخ موفنبيك من قبل "أولي براجير" المؤسس الأسطوري لمجموعة موفنبيك. ما زال يقدم في مطاعمنا منذ عام 1952!

اللحم البتلو على طريقة زيورخ

لحم بتلو غص في حساء كريمي شهي مع صلصة المشروم، ويُقدّم مع الروستي التقليدي المقرمش، وهو طبق سويسري مثالي شائع في مطاعم موفنبيك في جميع أنحاء العالم.

كعكة الجزر السويسرية

كعكة "رولي تشوتشي" السويسرية التقليدية بمظهرها العصري هي كعكة جزر رائعة خالية من الغلوتين تتميز بأنها خفيفة، ولكنها قوية النكهة وهي مغطاة بطبقة من الجبن الكريمي المخملي.

SIGNATURES

الأطباق المميزة

BEEF TARTAR (D) Mild medium or fiery toast butter	310.00	بيف تارتار شرائح لحم الفيليه بصل صوص التارتار توست
TRADITIONAL CASEAR SALAD (D)(E) Iceberg lettuce delicate garlic anchovy dressing beef bacon croutons	190.00	سلطة السيزر خس أيس برج أنشوجة شرائح جبن بارميزان خبز مقرمش صوص السيزر
CLUB SANDWICH (E) Melba toast grilled chicken breast eggs beef bacon tomatoes cucumber fried potatoes	210.00	كلوب ساندوتش شرائح التوست المحمر اللحم البقري بيض مقلي خس مايونيز طماطم خيار دجاج مشوي بطاطس محمرة
MOVENPICK BEEF BURGER (D) 100% Beef Patty sesame bun beef bacon fried egg French fries Movenpick burger sauce	240.00	موفنبيك برجر 0% لحم بقري خبز السمسم بيف بيكون بيض مقلي أصابع بطاطس مقلية صوص البرجر
TOMATO SOUP (V) Cherry tomato basil grissini	165.00	حساء الطماطم طماطم شيري الريحان جريسيني
ZURICH-STYLE VEAL (D) Sliced veal button mushrooms cream sauce butter rösti	375.00	لحم البتلو على الطريقة السويسرية شرائح لحم البتلو صلصة الكريمة عش الغراب بطاطس روستي
RIZ CASIMIR Sliced veal mild curry sauce jasmine rice exotic fruits sambal crispy krupuk	360.00	ريز كازيمير شرائح لحم البتلو صوص الكاري أرز الياسمين فواكه متبله مقرمشات
WIENERSCHNITZEL Veal escalope classic bread crumb french fries mesclun	360.00	إسكالوب لحم البتلو إسكالوب لحم البتلو بانيه بطاطس محمرة خبز
SWISS CARROT CAKE (D) Carrot cake cream cheese glaze canned carrots	165.00	كيك الجزر السويسري كيك الجزر كريم الجبن المثلج جزر

(D) Dairy منتجات البان | (E) Eggs البيض | (P) Peanuts فول سوداني | (SH) Shellfish المحار | (F) Fish سمك | (S) Soy صويا
(G) Gluten free خالي من الغلوتين | (V) Vegan نباتي | (TN) Tree Nuts المكسرات

ALL ABOVE PRICES ARE SUBJECT TO SERVICE CHARGE AND ALL APPLICABLE TAXES
الاسعار عاليه بالجنيه المصري، ويضاف إليها رسم الخدمة وجميع الضرائب المقرره

Our "Go Healthy" dishes include plenty of fresh and vitamin-rich produce to ensure you benefit from true food-life-balance. The offer changes regularly according to the season and the availability of local ingredients, including, vegan, dairy free and superfood components. The starters have between 200 and 300 calories, main courses between 400 and 600 calories and the desserts between 50 and 150 calories.

تشتمل أطباق "الخيار الصحي" التي نُقدِّمها على الكثير من المنتجات الطازجة والغنية بالفيتامينات لنضمن لك الاستفادة من التوازن الحقيقي بين الغذاء والحياة. يتغير العرض بانتظام حسب الموسم وتوافر المكونات المحلية، بما في ذلك المكونات النباتية، والمنتجات الخالية من الألبان، والمكونات ذات القيمة الغذائية العالية. تتراوح الأسعار الحرارية في المقبلات ما بين 200 و300 سعر حراري، وفي الأطباق الرئيسية ما بين 400 و600 سعر حراري، وفي الحلويات ما بين 50 و150 سعر حراري.

SOUP & SALAD

TOMATO SOUP (G) Chilled tomato soup with crabmeat & coriander	165.00
SHRIMP SALAD (SH) (G) Shrimp, cottage cheese and pink grapefruit salad	290.00
MEDETERIAN SALAD (G) Sliced chicken breasts, lettuce, rosemary, sage, parsley, olive oil, cherry tomatoes, croutons	170.00

حساء و سلاطات

حساء الطماطم شوربة الطماطم المبردة مع الكابوريا والكزبرة.
سلطة الجمبري جمبري ، جينة قريش وجريب فروت.
سلطة البحر المتوسط شرائح صدور دجاج ، خس ، روزماري، مرمرية، بقودونس، زيت زيتون، طماطم شيري، خبز محمص

MAIN COURSE

GRILLED SALMON (F) (G) Grilled salmon with candied lemon & roasted courgettes	440.00
GRILLED CHICKEN (G) Grilled chicken breast with eggplant & roasted pepper caviar	320.00
ROASTED SEABASS (F) (G) Roasted Seabass on a bed of crispy salad served with lime	405.00

أطباق رئيسية

سلمون مشوي سمك السلمون المشوي مع الليمون المحلى والكوسة المحمصة
دجاج مشوي صدور دجاج مشوي مع باذنجان وكافيار فلفل مشوي
سمك القاروص المحمص سمك القاروص المحمص على طبق من السلطة المقرمشة يقدم مع الليمون

DESSERT

EXOTIC FRUITS (V) (G) Marinated exotic fruits with lemon sorbet	160.00
YOGURT PARFAIT (D)	160.00

الحلو

فواكه فواكه متبلّة مع شراب الليمون
بارفيه الزبادي

Dairy (D) منتجات البان | Eggs (E) البيض | Peanuts (P) فول سوداني | Shellfish (SH) المحار | Fish (F) سمك | Soy (S) صويا
Gluten free (G) خالي من الغلوتين | Vegan (V) نباتي | Tree Nuts (TN) المكسرات

ALL ABOVE PRICES ARE SUBJECT TO SERVICE CHARGE AND ALL APPLICABLE TAXES
الاسعار عاليه بالجنيه المصري، ويضاف إليها رسم الخدمة وجميع الضرائب المقرره

Kids menu



EGP

-  **Tortilla Sleeping Bags** 145.00
Hummus | fresh vegetables | round cheese | black olives
حمص | خضروات طازجة | جبنة | زيتون اسود
-  **Tic-Tac-Toe** 220.00
Fish strips | mashed potatoes | butternut squash | peas
اصابع سمك مقلية | بطاطس مهروسة | قرع عسل | بازيللاء
-  **Leek & Potato Swamp with Snakes** 75.00
Potatoes | leek | zucchini | bread croutons
بطاطس | كراث | كوسة | خبز محمص
-  **Birds Nest Spaghetti** 180.00
Minced beef balls | spaghetti | tomato-sauce | mozzarella
كرات اللحم المفروم | سباغيتي | صلصة الطماطم | جبنة موتزاريللا
-  **Sunflower Ravioli** 195.00
Homemade fresh pasta | spinach | pumpkin | broccoli
باستا طازجة | سبانخ | قرع عسل | بروكلي
-  **Ice-cream shaped Chicken Quesadillas** 240.00
Minced chicken breasts | sauteed vegetables | whole wheat tortillas
صدور دجاج مفروم | خضروات سوتيه | تورتيلا القمح الكامل
- The Favorite** 60.00
French fries | tomatoe ketchup
بطاطس مقلية | كاتشب
- Sticky Fingers** 170.00
Deep fried sea bass | tartar sauce | served with French fries
سمك القاروس المقلي | صوص التارتار | تقدم مع البطاطس المقلية
- Movie Burger** 135.00
Grilled beef patty | iceberg lettuce | tomato served with coleslaw and french fries
قطعة لحم بقري مشوي | خس ايسبيرج | طماطم | تقدم مع سلطة كولسلو و بطاطس مقلية

desserts

-  **Chocolate Acorn Cookies** 110.00
Rolled oats | peanut butter | dark chocolate | almonds
شوفان | زبدة الفول السوداني | شوكولاتة داكنة | لوز
-  **Fresh Fruit Snake** 95.00
Watermelon | melon | strawberry | pineapple | yogurt | Muesli
بطيخ | شمام | فراولة | أناناس | زبادي | موسلي



The Birdy symbol reflects our Power Bites dishes created with ingredients which are naturally healthy. Power Bites offers healthy, surprising and fun dining options for children. It attends to their nutritional necessities while surprising and delighting them through fun presentations.

ITALIAN MENU

EGP

ANTIPASTO MISTO (D)(SH) 310.00

Air dry beef | cheeses | shrimps | buffalo mozzarella | anchovies
تشكيله متنوعه من المقبلات الإيطالية
أجود أنواع اللحم الإيطالية الباردة والجبن | جمبري | موتزاريللا البافلو | أنشوجة

CARPACCIO CON PARMIGIANO E RUCOLA 270.00

Beef carpaccio | parmesan flakes | olive oil | rocket salad (D)
كارباتشيو مع جرجير و بارميزان
كارباتشيو لحم بقرى | رقائق البارميزان | زيت الزيتون | سلطة الجرجير

INSALATA CAPRESE CON MELANZANE (D) 190.00

Tomatoes | mozzarella | grilled eggplants | basil | virgin olive oil
سلطة الكابريزي مع الباذنجان
طماطم | موتزاريللا | باذنجان مشوي | ريحان | زيت الزيتون البكر الممتاز

VITELLO TONNATO (F)(D) 240.00

Cold roasted veal loin | creamy tuna | anchovies sauce
سلطة لحم البتلو مع التونة
سلطة لحم البتلو المطهو بالفرن | صوص التونة الكريمي | أنشوجة

INSALATA AI FRUTTI DI MARE (F)(SH) 320.00

Shrimps | calamari | seabass | crunchy salad | garlic bread
سلطة فواكه البحر
جمبري | كاليماري | سمك القاروص | سلطة مقرمشة | خبز الثوم

CAESAR SALAD (D)(E) 190.00

Romaine lettuce | Caesar dressing | flakes of parmesan cheese
سلطة السيزر
الخس الروماني | صوص السيزر | شرائح الجبن البارميزان

Caesar Salad w. Chicken 240.00 سلطة السيزر بالدجاج

Caesar Salad w. Shrimps (SH) 385.00 سلطة السيزر بالجمبري

EGP

ZUPPA DI FUNGHI (D) 165.00

Creamy Mushroom Soup
حساء المشروم بالكريمة

ZUPPA DI PESCE (F)(SH) 220.00

Fresh fish | shellfish | tomato sauce | crostini bread
حساء فواكه البحر
سمك الطازج | طماطم | امحار | خبز كروستيني

المقبلات | ANTIPASTI

الحساء | ZUPPE

(D) Dairy منتجات البان | (E) Eggs البيض | (P) Peanuts فول سوداني | (SH) Shellfish المحار | (F) Fish سمك | (G) Gluten free خالي من الغلوتين | (V) Vegan نباتي | (TN) Tree Nuts المكسرات | (S) Soy صويا

All above prices are subject to service charge and all applicable taxes

الاسعار عاليه بالجنيه المصري، ويضاف إليها رسم الخدمة وجميع الضرائب المقرره

EGP

TAGLIATELLE AL SALMONE (F) 255.00

Seared salmon tagliatelle | basil | garlic | tomatoes

تالياتيلي السلمون

تالياتيلي السلمون المشوي | ریحان | ثوم | طماطم

CONCHIGLIE NERE AI FRUTTI DI MARE (SH) 255.00

Black shells pasta | seafood | fresh Herbs

معجنات المحار الأسود بالمأكولات البحرية

معجنات المحار الأسود | مأكولات بحرية | أعشاب طازجة

FETTUCCINE CARBONARA (D) 220.00

Fettuccine | beef bacon | creamy sauce

فيتوتشيني كاربونارا

مكرونة بصوص الكريمة | لحم بقرى

FUSILI PRIMAVERA (D) 175.00

Fusilli | olive oil | garlic | seasonal vegetables | parmesan cheese

فيوزيللي بريمافير

مكرونة | زيت الزيتون | ثوم | خضروات | جبن البارميزان

CANNELLONI AL FORNO (D) 205.00

Pasta stuffed with minced meat | tomato sauce | Besciamella

كانيلوني

لفائف المكرونة المحشوة | صوص الطماطم | باشميل

RAVIOLI DI RICOTTA E FUNGHI (D) 220.00

Mushrooms | ricotta | butter | sage | cherry tomatoes

رافيوولي مع جبن الريكوتا والماشروم

رافيوولي محشو جبن الريكوتا | ماشروم | زبد | طماطم الكرز

PENNE ALLA PUTTANESCA (F) 190.00

Rich tomato sauce | anchovies | capers | olives | fresh chili

بيني ألا بوتانيسكا

مكرونة مع صلصة الطماطم | أنشوجة | كابرس | زيتون | فلفل حار طازج

LINGUINE ALLE VONGOLE (SH) 190.00

Clams | garlic | parsley | alcohol-free White Wine

لنجويني ألا فونجول

جندوفلي | ثوم | بقدونس | نبيذ أبيض خالي من الكحول

SPAGHETTI ALLA DIAVOLA 175.00

Dried spicy salami | cherry tomatoes | herbs | chili tomato sauce

سباجيتي ألا ديافولا

سلامي حار | طماطم كرزية | أعشاب | صلصة الطماطم الحارة

(D) Dairy منتجات البان | (E) Eggs البيض | (P) Peanuts فول سوداني | (SH) Shellfish المحار | (F) Fish سمك |

(S) Soy صويا | (TN) Tree Nuts المكسرات | (V) Vegan نباتي | (G) Gluten free خالي من الغلوتين

All above prices are subject to service charge and all applicable taxes

الاسعار عاليه بالجنيه المصري، ويضاف إليها رسم الخدمة وجميع الضرائب المقرره



EGP

PETTO DI POLLO RIPIENO (D) 255.00

Grilled chicken breast | mozzarella | basil | seasonal sautéed vegetables

صدور الدجاج المشوي
محشو جبنة موزاريلا | ريحان | خضار سوتيه**PICCATA DI VITELLO (D) 360.00**

Veal escalope | creamy mushroom sauce | grilled vegetables

بيكاتا لحم البتلو
صوص الماشروم الكريمي | خضراوات مشويه**FILETTO DI MANZO CON OLIVE E GORGONZOLA (D) 480.00**

Pan fried beef tenderloin | olives | gorgonzola cheese

فيليه مانزو
لحم الفيليه البقري المقلي | زيتون | جبن جورجونزولا**COSTINE D'AGNELLO 540.00**

Lamb chops | grilled potatoes | vegetables | rosemary | olive oil

ريش الضأن المشوي
بطاطس | خضراوات | روزماري | زيت الزيتون

EGP

FILETTO DI SALMONE (F) 480.00

Pan fried salmon fillet | anchovies | tomatoes | onions | capers

فيليه السلمون المقلي
انشوجه | طماطم | بصل | كابر**BRANZINO ALLA GRIGLIA (F) 405.00**

Grilled marinated seabass fillet | spinach | mushrooms

سمك السيباس المشوي
سبانخ | مشروم**FANTASIA AI FRUTTI DI MARE (F)(SH) 580.00**

Shrimps | calamari | seabass | salmon | zucchini | parsley sauce | lemon | olive oil

فانتسي المأكولات البحرية
فواكه البحر | عصير الليمون | كوسه | صوص البقدونس**GAMBERI GIGANTI (SH) 625.00**

Grilled jumbo shrimps

جمبري مشوي

Dairy (D) منتجات البان | Eggs (E) البيض | Peanuts (P) فول سوداني | Shellfish (SH) المحار | Fish (F) سمك | Soy (S) صويا | Tree Nuts (TN) المكسرات | Vegan (V) نباتي | Gluten free (G) خالي من الغلوتين

All above prices are subject to service charge and all applicable taxes

الاسعار عاليه بالجنيه المصري، ويضاف إليها رسم الخدمة وجميع الضرائب المقرره

EGP

PIZZA MARGARITA (D) 190.00

Tomatoes | oregano | mozzarella cheese

بيتزا مارجريتا

طماطم | زعتر | جبن الموزاريلا

PIZZA FORESTIERA (D) 210.00

Tomato sauce | mozzarella | sautéed mushrooms | beef bacon

بيتزا فورستيرا

صلصة طماطم | موزاريلا | مشروم سوتيه | لحم بقرى مقدد

QUATTRO FORMAGGI (D) 255.00

Tomato sauce | mozzarella | vegetables | four kind of cheeses

بيتزا الجبن

صلصة طماطم | موزاريلا | خضروات | أربعة أنواع من الجبن

PIZZA MONTECRISTO (D)(SH)(F) 295.00

Tomato sauce | mozzarella | shrimps | calamari | tuna | anchovies

بيتزا مونتكريستو

صلصة طماطم | موزاريلا | روبيان | كاليماري | تونة | anchovies

PIZZA VEGETARIANA (D) 195.00

Tomato sauce | mozzarella | grilled seasonal vegetables | herbs

بيتزا الخضراوات

صلصة طماطم | موزاريلا | خضروات مشويه | أعشاب

PIZZA AL SALMONE (D)(F) 325.00

Mozzarella | smoked salmon | capers | rocket | dried tomatoes

بيتزا السلمون

موزاريلا | سلمون مدخن | كبريس | جرجير | طماطم مجففة

PIZZA QUATTRO STAGIONI (D)(F) 240.00

Tomato | mozzarella | mushroom | salami | onion | anchovies

بيتزا كواترو ستاجيوني

طماطم | موزاريلا | مشروم | سلامي | بصل | anchovies

EGP

TIRAMISU (D) 160.00

Biscuit | Coffee Cream

تيراميسو

بسكويت | كريمه القهوة

ZUPPA INGLESE (D)(E) 160.00

Cocoa Cream Sponge Cake

زوبا أنجليز

كعكة إسفنجية بكريمة الكاكاو

PANNA COTTA AL CIOCCOLATO (D) (G) 160.00

Panna Cotta | Chocolate topping

بانا كوتا

شوكولاتة

MACEDONIA CON GELATO (D) (G) 160.00

Sliced Fruits | Ice Cream

سلاطة فواكه

أيس كريم

MÖVENPICK ICE CREAM 45.00

Your choice of Mövenpick ice cream.

أيس كريم موفنيك

إختيارك من أيس كريم موفنيك

(F) Fish سمك | (SH) Shellfish المحار | (P) Peanuts فول سوداني | (E) Eggs البيض | (D) Dairy منتجات البان | (S) Soy صويا | (TN) Tree Nuts المكسرات | (V) Vegan نباتي | (G) Gluten free خالي من الغلوتين

All above prices are subject to service charge and all applicable taxes

الاسعار عاليه بالجنيه المصري، ويضاف إليها رسم الخدمة وجميع الضرائب المقرره



SYRIAN MENU

AVAILABLE FROM 6:30 PM

SOUP | الحساء

COLD MEZZEH | مقبلات باردة

EGP

CREMET DAJAJ (D)

Creamy Chicken Soup

170.00

كريمة الدجاج
شوربة دجاج بالكريمة

LESAN ASFOUR

Orzo soup with chicken

160.00

لسان عصفور
شوربة لسان عصفور بالفراخ

EGP

HUMMUS (V)

Chickpeas puree | Tahini | Garlic | Lemon Juice

70.00

حمص
حمص | طحينة | ثوم | عصير ليمون

MOUTABAL (V)

Eggplants | Tahini | Lemon Juice | Olive Oil

70.00

موتبل
بادنجان | طحينة | عصير ليمون | زيت زيتون

BABAGHANOUJ (V)

Smoked eggplant puree | Tahini | Garlic | lemon juice

70.00

بابا غنوج
بادنجان مشوي مع طحينة | ثوم | عصير ليمون

MUHAMMARA (TN)(V)

Crushed walnuts | Breadcrumbs | Pomegranate Molasses

70.00

محمرة
عين جمل مجروش | بقسماط مطحون | دبس الرمان

FATTOUSH (V)

Fresh Tomato | Cucumber | Pepper | Mint | Parsley | Sumac | Onion | Olive Oil | Pomegranate molasses | Crispy Bread

70.00

فتوش
طماطم اخيار اقلقل | نعناع | بقدونس | سماق | بصل | زيت زيتون | دبس الرمان | عيش محمص

TABBOULEH (V)

Parsley | Mint | Tomato | Onion | Bulgur | Lemon Juice | Olive Oil

70.00

تبولة
بقدونس | نعناع | طماطم | بصل | برغل | عصير ليمون | زيت زيتون

TOMMEYA (V)

Garlic Cream | Olive Oil | Lemon Juice

70.00

ثوميه
كريمة الثوم بزيت زيتون و عصير ليمون

TAHINI (V)

Sesame Paste | Garlic | Lemon Juice | Olive Oil

70.00

طحينة
سلطة طحينة مع ثوم | زيت زيتون | عصير ليمون

(F) Fish سمك | (SH) Shellfish المحار | (P) Peanuts فول سوداني | (E) Eggs البيض | (D) Dairy منتجات البان | (S) Soy صويا | (TN) Tree Nuts المكسرات | (V) Vegan نباتي | (G) Gluten free خالي من الغلوتين

All above prices are subject to service charge and all applicable taxes
الاسعار عاليه بالجنيه المصري، ويضاف إليها رسم الخدمة وجميع الضرائب المقرره

WARAK ENAB BEZEIT EL ZAYTOUN (V) 85.00
Vine Leaves | Rice | Tomato | Olive Oil

ورق عنب بزيت الزيتون
ورق عنب محشي ارز | طماطم | زيت زيتون

MAKDOUS (V)(TN) 85.00
Marinated Eggplants | Walnuts | Harrisa

مكدوس
باذنجان مُتبّل | عين جمل | هاريسا

MIX APPETIZERS 220.00
Yogurt Salad | Tabbouleh | Babaghanouj |

Vine Leaves | Muhammara | Kobeba | Cheese Sambousak
تشكيله متنوعه من المقبلات
سلطة زبادي | تبوله | باباغونج | ورق عنب | محمرة | كوبيبة | سمبوسك جبنة

EGP

KEBBEH DANY (D) 120.00
Kebbeh stuffed with Labneh | Coriander | Yogurt

كبه ضاني
كبه ضاني محشوه لبنه | بقدونس | زبادي

KEBBEH TRABULSEYA (TN) 120.00
Kebbeh stuffed with minced meat & walnuts

كبه طرابلسيه
كبه محشوه لحمه مفرومة وعين جمل

SOJOUK BALADY 205.00
Meat sausages with seven spices and lemon

سجق بلدي
سجق بلدي مع السبع بهارات و عصير ليمون

KEBDET DAJAJ (SAWDA) 160.00
Chicken Liver | Pomegranate Molasses | Lemon juice | Garlic | Coriander

كبدة فراخ (سودة)
كبدة فراخ مطهيه في صوص دبس الرمان | عصير ليمون | ثوم | اكسبره

SOJOUK BALADY MASHWY 170.00
Grilled oriental sausage served with french fries & garlic dip

سجق بلدي مشوي
سجق بلدي مشوي يقدم مع بطاطس محمرة و ثوميه

ARAYES 210.00
Lebanese bread stuffed with minced meat | tomatoes | parsley | mint served with mixed pickles

عرايس
عيش لبناني محشوه لحم مفروم | طماطم | بقدونس | نعناع | زبادي | و يقدم مع مخلل

KEBDA ISKANDARANI 180.00
Fried Beef Liver | Cumin | Garlic | Coriander | Chili Peppers

كبده اسكندراني
كبدة بقرى مقلية | كمون | ثوم | كسبرة | شطة

(D) Dairy منتجات البان | (E) Eggs البيض | (P) Peanuts فول سوداني | (SH) Shellfish المحار | (F) Fish سمك | (S) Soy صويا | (TN) Tree Nuts المكسرات | (V) Vegan نباتي | (G) Gluten free خالي من الغلوتين

All above prices are subject to service charge and all applicable taxes
الاسعار عاليه بالجنيه المصري، ويضاف إليها رسم الخدمة وجميع الضرائب المقرره





SAMBOUSAK BEL LAHM 130.00
Savory pastry stuffed with minced meat سامبوسك لحمه

SAMBOUSEK JEBNEH (D) 105.00
Savory pastry stuffed with cheese سامبوسك جبنة

EGP

MANAKISH BEL ZAATAR (V) 115.00
Savory pastry topped with thyme مناقيش بالزعتر

MANAKISH LABNEH W ZAATAR (D) 115.00
Savory pastry topped with labneh & thyme مناقيش لبنه و زعتر

MANAKISH BEL LAHM WEL FEFEL 115.00
Savory pastry topped with meat & pepper مناقيش باللحم و الفلفل

MANAKISH BEL JEBNEH (D) 115.00
Savory pastry topped with cheese مناقيش بالجينة

EGP

WARAK ENAB BEL SOJOUK 225.00
Stuffed vine leaves with oriental sausages ورق عنب بالسجق

KOUSA MAHSHEYA 205.00
Stuffed zucchini كوسة محشية

OUZI BETELO 530.00
Ouzi betelo served with basmati rice & nuts اوزي بتلو
اوزي بتلو بالارز البسمتي و المكسرات

KEFTA EL TERRACE (D) 360.00
Topped with grilled halloumi with hot khashkhash sauce served on fresh bread كفته التراس
جبنة حلومي مع صوص الخشخاش علي خبز طازج

FROM THE OVEN | امن الفرن

CHEF'S SIGNATURES | ابداعات الشيف

(D) Dairy منتجات البان | (E) Eggs البيض | (P) Peanuts فول سوداني | (SH) Shellfish المحار | (F) Fish سمك |
(S) Soy صويا | (TN) Tree Nuts المكسرات | (V) Vegan نباتي | (G) Gluten free خالي من الغلوتين

All above prices are subject to service charge and all applicable taxes
الاسعار عاليه بالجنيه المصري، ويضاف إليها رسم الخدمة وجميع الضرائب المقرره

**ALL GRILLS ARE SERVED WITH ARABIC RICE,
GRILLED VEGETABLES & SPICY BREAD**

تقدم جميع المشاوي مع الأرز العربي والخضروات المشوية والخبز الحار

من علي الجريل | FROM THE GRILL

SHISH TAWOUK

320.00

Your choice of grilled chicken breasts or thighs | olive oil | Lebanese thyme | sweet pepper molasses

شيش طاووق

اختيارك من صدور أو أوراك الدجاج المشوية | زيت زيتون | زعتر لبناني | دبس الفلفل الحلو

DAJAJ MESAHAH

310.00

Half boneless chicken marinated on the traditional Lebanese style

دجاج مسح

نصف دجاجة متبلة علي الطريقة اللبنانية

MASHWIAT MESHAKELA

525.00

Veal Kebab | Lamb Chops | Kofta

مشويات مشكلة

كباب أريش ضاني كفتة

KEFTA KHESHKHASH (TN)

320.00

Marinated minced meat with grilled tomato and mixed nuts

كفته خشخاش

لحمة مفرومة متبلة مع طماطم مشوية و مكسرات

KEFTA HALABY

320.00

Grilled minced meat with spices & onion

كفته حليبي

لحم مفروم مع توابل و بصل مشوي علي الفحم

GAMBARI MASHAWI (SH)

595.00

Fresh Mediterranean shrimp, marinated and grilled, served with lime rice

جمبري مشوي

جمبري طازج متبل ومشوي يقدم مع أرز بالليمون

Dairy (D) منتجات البان | Eggs (E) البيض | Peanuts (P) فول سوداني | Shellfish (SH) المحار | Fish (F) سمك | Soy (S) صويا | Tree Nuts (TN) المكسرات | Vegan (V) نباتي | Gluten free (G) خالي من الغلوتين

All above prices are subject to service charge and all applicable taxes

الاسعار عاليه بالجنيه المصري، ويضاف إليها رسم الخدمة وجميع الضرائب المقرره





FATTEH & SHAWERMA | فته و شاورما

EGP

FATET SHAWERMA DAJAJ (D) 310.00

Chicken shawerma on top of crispy bread with yogurt sauce

فته شاورما فراخ

شاورما فراخ علي عيش محمص بصوص الزبادي

FATET SHAWERMA LAHM (D) 320.00

Meat shawerma on top of crispy bread with yogurt sauce

فته شاورما لحمه

شاورما لحم علي عيش محمص بصوص الزبادي

SHAWERMA LAHM PLATE 350.00

Marinated meat slices served with potatoes, muhammara, tahini and mixed pickles

شاورما لحمه

شرايح لحم متبله تقدم مع بطاطس محمرة وطحينة ومخللات مشكلة

SHAWERMA DAJAJ PLATE 310.00

Marinated chicken slices served with potatoes, muhammara, tahini and mixed pickles

شاورما فراخ

شرايح فراخ متبله تقدم مع بطاطس محمرة وطحينة ومخللات مشكلة

MIX SHAWARMA PLATE 340.00

A mixture of meat and chicken slices marinated in our smart mixture, served with french fries, garlic dip and mixed pickles

ميكس شاورما

ميكس من شاورما اللحمه و الفراخ تقدم مع بطاطس، ثوميه ومخللات مشكلة

SANDWICH SHAWERMA LAHM 265.00

Wrapped in Lebanese saj bread served with pickles

ساندويتش شاورما لحمه

يقدم في عيش صاج لبناني مع مخلل

SANDWICH SHAWERMA DAJAJ 265.00

Wrapped in Lebanese saj bread served with pickles

ساندويتش شاورما فراخ

يقدم في عيش صاج لبناني مع مخلل

EGP

GHAZAL BEIRUT (D) 170.00

Cream | Honey | halawa shaar | ice cream

غزل بيروت

كريمة | عسل | حلاوة شعر | ايس كريم

KUNAFI OSMANLY (D) 170.00

Served with black date cream

كنافة عثمانلي

تقدم مع كريمة التمر السوداء

KUNAFI NABOLSI (D) 170.00

Hot kunafa topped with melted cheese

كنافة نابلسي

كنافة ساخنة بالجبنه

OM ALI (D)(TN) 170.00

Nuts | Cream

ام علي

مكسرات | الكريمة

FAWAKEH EL MOUSEM (V) (G) 170.00

5 kind of carved fresh fruit platter

فواكه الموسم

5 انواع فواكه

(D) Dairy منتجات البان | (E) Eggs البيض | (P) Peanuts فول سوداني | (SH) Shellfish المحار | (F) Fish سمك | (S) Soy صويا | (TN) Tree Nuts المكسرات | (V) Vegan نباتي | (G) Gluten free خالي من الغلوتين

All above prices are subject to service charge and all applicable taxes

الاسعار عاليه بالجنيه المصري، ويضاف إليها رسم الخدمة وجميع الضرائب المقرره

DESSERT | الحلو