











Kara

the grill
restaurant & lounge

Appetizers

Salmon marinated with paprika, star anise, radish puree served with Melba toast or traditional smoked salmon with capers & onions 	LE 189
Pan-fried sea scallop with black lentil, saffron sauce & truffle 	LE 295
Shrimp Provençale with smoked paprika & chilly coriander 	LE 310
Duck liver foie gras with apple confit & toasted brioche bread 	LE 530
Mushroom ravioli with tomato coulis & basil 	LE 170


















Salads

The Grill Caesar, grilled chicken, parmesan, classic dressing and crispy anchovies   	LE 185
Tri- color quinoa salad with avocado & orange vinaigrette  	LE 169
Garden salad with cherry tomatoes, apples, sweet melon and vinaigrette dressing   	LE 135

Soup

Traditional French Bisque  	LE 140
Seafood Soup (clear) Sea bass, salmon and calamari  	LE 160
Cream of asparagus soup   	LE 130

Main Course

Pan fried beef fillet with duck liver, potato carrot glassed, asparagus & truffle jus  	LE 760
Grilled Salmon with vegetables stew and roasted potatoes  	LE 370
Sea bass with vegetables ratatouille, steamed rice and reduction jus    	LE 310
Medley of pan-fried seafood with saffron sauce, seasonal vegetables    	LE 695
Grilled Jumbo Shrimps     <i>With lemon butter sauce</i>	200 gr / LE 469 250 gr / LE 555
Breast of chicken filled with onion marmalade and feta cheese, red pepper coulis, seasonal vegetables and steamed rice   	LE 295
Vegetables tian with stuffed mushrooms and peas puree, warm balsamic sauce  	LE 180

Please advise your server of any food allergies prior to ordering or shall you require any gluten free alternatives.
All prices are in Egyptian pounds and subject to %12 service charge and all applicable taxes.

US Angus / Australia Wagyu from the Grill

US fillet of beef   

200g LE 529 – 280g LE 705

US Angus rib eye   

300g LE 495 – 360g LE 599

Australian roasted rack of lamb  

200g LE 495

T-Bone Steak   

450g - 500g LE 1100

Beef Tomahawk USA   

1400g - 1500g LE 2650 / 2 persons

Sauce Selection

Please select your choice of sauce to accompany
your grilled main course

Mushroom Sauce with fresh thyme  

Mustard and cognac sauce  

Bearnaise Sauce   

Truffle with butter 

Beef jus with crushed pepper  

Side Dishes

Please select two side dishes of your choice

Mushrooms and onions sautéed with

olive oil   

Potato gratin with truffle oil    

Potato Purée whipped with butter and

fresh cream   

Steamed rice   

Steamed seasonal vegetables   

Baked potato with sour cream   

Creamy Spinach   

Meat Temperature

BLUE | Cool center **RARE** | Room temperature **MEDIUM RARE** | Pinkish red center, warm temperature
MEDIUM | Pink center **MEDIUM WELL** | Very little pink in the center, hot temperature
WELL DONE | Brown center, hot temperature

Dessert

Valrhona chocolate fondant cake    

Chocolate sauce, vanilla pod ice cream

LE 139

Apple Tatin with vanilla ice cream & salted caramel sauce   

LE 129

Cream Brulee with cardamon and caramel, apple confee     

LE 140

Crêpes Suzette Flambé     

Chocolate sauce, vanilla pod ice cream

LE 195

Please advise your server of any food allergies prior to ordering or shall you require any gluten free alternatives.
All prices are in Egyptian pounds and subject to %12 service charge %14 sales tax.

 Signature Dish  Gluten Free  Seafood  Egg  Alcohol  Vegetarian  Dairy  Lactose Free  Nuts  Beef

المقبلات

١٨٩ جنيه	سمك سالمون متبل بالباريكا، الينسون، الفجل البيوريه يقدم مع توست المالبأ أو سمك سالمون مدخن مع الكابر والبصل
٢٩٥ جنيه	محر مع العدس الأسود وصوص الزعفران والتريفل
٣١٠ جنيه	جمبرى بروفنسال مع الباريكا المدخنة و الكزبرة و الشيلي
٥٣٠ جنيه	كبد البط مع كونفيت التفاح يقدم مع توست بريوش
١٧٠ جنيه	رافيولي بعش الغراب مع كوليز الطماطم و الريحان

السلطة

١٨٥ جنيه	سلطة جاردن مع طماطم شيري، تفاح، شمام حلو و صوص الفينيجرت
١٦٩ جنيه	سلطة كينواه مع الافوكادو و فينيجرت البرتقال
١٣٥ جنيه	سلطة سيزار الجريل، مع الدجاج المشوي و جبنة بارميزان، صوص كلاسيكي و أنشوجة مقرمشة

الشوربة

١٤٠ جنيه	شوربة بيسك فرنسية مع قطع الاستاكوزا
١٦٠ جنيه	شوربة مأكولات بحرية مع قطع من سمك القاروص و السلمون و الكالامارى
١٣٠ جنيه	شوربة اسبارجوس بالكريمة

الطبق الرئيس

٧٦٠ جنيه	فيليه بقري مع كبد البط يقدم مع البطاطس و الجزر و الاسباراجوس وصوص التريفل
٣٧٠ جنيه	سمك سالمون مشوى يقدم مع خضروات مطهوه على البخار و بطاطس روستو
٣١٠ جنيه	سمك قاروص مع خضروات الراتاتوي و أرز مبخر و صوص الخضروات
٦٩٥ جنيه	تشكيلة من المأكولات البحرية المقلية مع صوص الزعفران يقدم مع تشكيلة من الخضروات
٢٠٠ جرام ٤٦٩ جنيه	جمبرى جامبو مشوى مع صوص الليمون بالزبدة
٢٥٠ جرام ٥٥٥ جنيه	صدر دجاج مع مربى البصل وجبنة فيتا و فلفل أحمر تقدم مع خضروات الموسم و أرز مطهوه على البخار
٢٩٥ جنيه	تيان الخضروات مع عش الغراب المحشو، بسله بيوريه و صوص البلساميك الدافئ

الرجاء إعلام النادل إذا كان لديكم حساسية من بعض الأطعمة قبل الطلب وفي حالة إحتياجكم يوجد أصناف "خالية من الجلوتين".

جميع الأسعار بالجنيه المصري يضاف إليها ١٢٪ خدمة وجميع الضرائب المقررة.

محتواها لحم بقري محتواها مكبرات خالية من اللاكتوز محتواها لبن محتواها لبن ألبان نباتية محتواها كحوليات محتواها بيض محتواها مأكولات بحرية محتواها قليل من جنين القمح أطباق الشيف

المشاوي

٢٠٠ جرام ٥٢٩ جنيه - ٢٨٠ جرام ٧٠٥ جنيه

٣٠٠ جرام ٤٩٥ جنيه - ٣٦٠ جرام ٥٩٩ جنيه

٢٤٠ جرام ٤٩٥ جنيه

٤٥٠ - ٥٠٠ جرام ١١٠٠ جنيه

١٤٠٠ - ١٥٠٠ جرام ٢٦٥٠ جنيه (لشخصين)

فيلية بقرى امريكى

ريب اى انجوس امريكى

ضلع ضان روستو استرالى

تى بون ستىك

لحم بقرى توما هوك امريكى

الصوص

برجاء إختيار نوع الصوص المفضل لديكم

صوص المستردة و الكونياك / صوص اللحم البقرى مع

الفلفل المجروش

صوص البيرينييز (صغار بيض مع الكرات و التارجون و

الزبدة و الخل)

تريفل بالزبدة (زيت التريفل مع الزبدة الفرنسية) / صوص

عش الغراب مع الزعتر الطازج

الأطباق الجانبية

إختيارك لنوعان من الاطباق الجانبية

بطاطس جراتن مع زيت التريفل / بطاطس بيوريه مع

الزعتر

بطاطس مخبوزة مع كريمة الساور

أرز مطهي على البخار / خضروات الموسم مطهي على

البخار

سبانخ بالكريمة

عش الغراب و البصل سوتيه مع زيت الزيتون

درجة التسوية

قلب وردي زاهر ودرجة حرارة الغرفة | MEDIUM RARE | درجة حرارة الغرفة | RARE | قلب بارد | BLUE

ساخن وقلب وردي بسيط | MEDIUM WELL | متوسط وقلب وردي | MEDIUM

تسوية كاملة | WELL DONE

الحلوى

١٣٩ جنيه

فوندون الشيكولاتة مع صوص الشيكولاتة يقدم مع ايس كريم الفانيليا

١٢٩ جنيه

تاتان التفاح مع ايس كريم فانيليا و صوص الكرامل

١٤٠ جنيه

كريم بروليه مع القرفة و الكرامل و كوفية التفاح

١٩٥ جنيه

كريب سوزيت الفرنسى يحضر على طاولتكم

كريب مع زبدة سوزيت و صوص السكر المكرمل و الزبدة و عصير البرتقال و الجراندا مارنييه

الرجاء إعلام النادل إذا كان لديكم حساسية من بعض الأطعمة قبل الطلب وفي حاله إحتياجكم يوجد أصناف "خالية من الجلوتين".

جميع الأسعار بالجنيه المصري يضاف إليها ١٢٪ خدمة وجميع الضرائب المقررة.

محتواها لحم بقرى | محتواها مكسرات | خالية من اللاكتوز | محتواها لبن | أطباق نباتية | محتواها كحوليات | محتواها بيض | محتواها مأكولات بحرية | محتواها قليل من جنين الفصح | أطباق الشيف