





pane vino

restaurant & terrace

Antipasti / Starters

- | | | | |
|--|------------|---|------------|
| Buffalo Mozzarella   | 165 | Seasonal Salad   | 140 |
| Heirloom tomatoes, aged balsamic | | Baby leaves, cucumber, cherry tomatoes, radish, orange, citrus vinaigrette | |
| Beef Carpaccio   | 240 | Fried Calamari & Shrimp  | 230 |
| Arugula, parmigiano-reggiano, lemon | | Zucchini, lemon & garlic aioli | |
| Eggplant Parmigiana    | 120 | Veal Meatball  | 215 |
| Mozzarella, parmigiano-reggiano, basil, tomato sauce | | Tomato sugo, parmesan, basil | |

Zuppe / Soup

- | | |
|---|------------|
| Minestrone   | 125 |
| Seasonal vegetables, beans, tomato broth | |
| Seafood Soup   | 210 |
| Seabass, shrimp, mussels, scallop, tomato broth | |

Pasta

- | | |
|---|------------|
| Mushroom Risotto    | 180 |
| Wild mushrooms, parmigiano reggiano | |
| Prawn Risotto   | 195 |
| Lemon, basil, oil | |
| Penne Arrabiata   | 155 |
| Spicy tomato sauce | |
| Chicken Fettuccine Alfredo  | 185 |
| Mushrooms, parmigiano-reggiano, cream sauce | |
| Beef Ravioli   | 180 |
| Parmigiano-reggiano, tomato sauce | |
| Spaghetti Bolognese  | 165 |
| Beef & tomato ragu | |
| Lasagna   | 175 |
| Mozzarella, parmigiano, béchamel sauce, bolognese sauce | |
| Seafood Linguine    | 265 |
| Shrimp, scallops, calamari, mussels, lemon, parsley, garlic, cream sauce | |

Secondi / Main Course

- | | | | |
|--|------------|--|------------|
| Veal Milanese    | 360 | Seabass Filet    | 260 |
| Arugula, cherry tomatoes, parmigiano-reggiano, lemon | | Baby spinach la ratte potatoes, capers, dill, cherry tomato sauce | |
| Grilled Rib-Eye  | 710 | Beef Tenderloin   | 435 |
| Roasted potatoes, asparagus, pepper sauce | | Arugula, cherry tomatoes, parmigiano, balsamic reduction | |
| Osso Buco   | 360 | Procini Crusted Salmon   | 325 |
| Creamy polenta, confit tomato, gremolata | | Sautéed leek, celery, fennel, potato, dill, mint, warm orange vinaigrette | |
| Grilled Seafood & Fish   | 410 | Roasted Lamb Loin   | 465 |
| Seabass filet, shrimp, scallops, calamari, fingerling potatoes, asparagus | | Roasted garlic potato puree, green beans, sundried tomatoes, lamb jus | |
| Chicken Piccata  | 215 | | |
| Linguine, parsley, capers, lemon | | | |

Pizze / Pizza

- | | | | |
|--|------------|---|------------|
| Margherita   | 155 | Smoked Salmon & Caviar   | 275 |
| Mozzarella, basil, tomato sauce | | Roasted garlic mascarpone cheese, arugula | |
| Vegetarian   | 165 | Roasted Prawn   | 220 |
| Mozzarella, zucchini, eggplant, bell peppers, mushrooms, tomato sauce | | Mozzarella, mushrooms, chili, basil | |
| Capricciosa   | 185 | Spinach & Mushroom   | 190 |
| Mozzarella, beef salami, mushrooms, olives, roasted bell peppers, basil, tomato sauce | | Mozzarella, parmesan, shallots, roasted garlic, truffle oil | |
| Quattro Formaggi  | 195 | | |
| Mozzarella, provolone, smoked gouda, parmesan, tomato sauce | | | |

ME NU

-  Vegetarian
  Contains Dairy
  Contains Beef
  Contains Seafood
  Signature Dish
 Vegan
  Lactose Free
  Low Gluten
  Contains Nuts
  Contains Egg
  Alcohol




“Kindly inform your waiter if you are allergic to any type of food”





All prices are in Egyptian Pounds
and are subject to %12 service charge & all governmental taxes

pane vino





restaurant & terrace

المقبلات

- ١٦٥ **جبنه موتزاريللا**  
جبنه موتزاريللا مع الطماطم والبصلاميك
- ٢٤٠ **كارباتشيو لحم بقري**  
كارباتشيو لحم بقري مع جرجير، جبنه بارميزان وليمون
- ١٢٠ **باذنجان مع جبنه بارميزان**   
باذنجان مع جبنه بارميزان، ربحان وصوص طماطم

- ١٤٠ **سلطة الموسم**  
سلطة الموسم خس، خيار، طماطم شيري، فجل، شمر، برتقال وخل ليمون
- ٢٣٠ **كالامارى و جمبري مقلي** 
كالامارى و جمبري مقلي يقدم مع كوسة، ليمون وثوم
- ٢١٥ **كفتة بتلو** 
كفتة بتلو مع صوص الطماطم و جبنة بارميزان و ربحان

الشوربة

- ١٢٥ **مينستروني**  
خضروات الموسم مع فاصوليا وطماطم
- ٢١٠ **شوربة مأكولات بحرية**  
سمك قاروص، جمبري، محار، إسكالوب مع صوص الطماطم

باستا

- ١٨٠ **ريزتو عش الغراب**   
ريزتو عش الغراب مع جبنه بارميزان
- ١٩٥ **ريزتو جمبري**  
ريزتو جمبري مع ليمون و زيت ربحان
- ١٥٥ **بنا ارابياتا**  
بنا ارابياتا مع صوص الطماطم الحار
- ١٨٥ **دجاج الفريجو مع فيتوتشيني** 
دجاج الفريجو مع فيتوتشيني عش غراب، جبنه بارميزان و صوص الكريمة
- ١٨٠ **رافيولى لحم بقري**  
رافيولى لحم بقري مع جبنه بارميزان و صوص طماطم
- ١٦٥ **اسباجتى بولونيز** 
مع لحم بقري و صوص طماطم اسباجتى بولونيز
- ١٧٥ **لازانيا**  
لازانيا جبنه موتزاريللا، بارميزان مع صوص البولونيز و البشاميل
- ٢٦٥ **لينجوينى مأكولات بحرية**   
لينجوينى مأكولات بحرية جمبري، محار، كالامارى، بلح البحر مع ثوم، ليمون، بقونس و صوص الكريمة

الأطباق الرئيسية

- ٣٦٠ **ميلانيز بتلو**   
ميلانيز بتلو جرجير، طماطم شيري، جبنه بارميزان و ليمون
- ٧١٠ **ريب اى مشوى** 
ريب اى مشوى بطاطس روستو مع الاساراجوس و صوص الفلفل
- ٣٦٠ **أوسو بوكو**  
أوسو بوكو بولينتا بالكريمة، طماطم و صوص الجريمولتا
- ٤١٠ **تشكيلة من المأكولات البحرية**   
تشكيلة من المأكولات البحرية فيلية سمك قاروص مع جمبري، محار، كالامارى يقدم مع أصابع بطاطس و إسباراجوس
- ٢١٥ **بيكاتا دجاج** 
بيكاتا دجاج مع لينجوينى و بقونس، كابر وليمون
- ٢٦٠ **فيلية سمك قاروص**   
فيلية سمك قاروص مع سبانخ، بطاطس، كابر، شبت، صوص طماطم
- ٤٣٥ **شراخ لحم التندرلويين**  
تندرلويين لحم بقري مع جرجير، طماطم شيري، جبنه بارميزان و صوص البصلاميك
- ٣٢٥ **سمك سالمون مقرمش**  
سمك سالمون مقرمش مع كرات سوتيه، كرفس، شمر، بطاطس، شبت، نعناع وخل البرتقال
- ٤٦٥ **لحم ضأن روستو**  
لحم ضأن روستو مع بطاطس بيوريه روستو بالثوم، فاصوليا خضراء، طماطم مجففة وعصير لحم الضأن

بيتزا

- ١٥٥ **مارجريتتا**  
مارجريتتا جبنه موتزاريللا، ربحان وصوص طماطم
- ١٦٥ **فيجيتريان**  
جبنه موتزاريللا، كوسة، باذنجان، فلفل، عش غراب مع صوص الطماطم
- ١٨٥ **كابريكوزا**  
كابريكوزا جبنه موتزاريللا، سلامى بقري، عش غراب، زيتون، فلفل روستو، ربحان مع صوص الطماطم
- ٢٧٥ **سمك سالمون مدخن مع الكافيار**   
سمك سالمون مدخن مع الكافيار جبنه ماسكربون، ثوم روستو وجرجير
- ٢٢٠ **جمبرى روستو**  
جمبرى روستو جبنه موتزاريللا، عش غراب، شيلي و ربحان
- ١٩٠ **سبانخ و عش غراب**  
سبانخ و عش غراب جبنه موتزاريللا، بارميزان، كرات، ثوم روستو و زيت تريفل
- ١٩٥ **كواترو فروماجى** 
جبنه موتزاريللا، فرومولون، جودة مدخنة، بارميزان مع صوص الطماطم

MENU

-                  

”الرجاء إعلام النادل إذا كان لحديكم حساسية من بعض الأطعمة قبل الطلب”

جميع الأسعار بالجنيه المصري
وتخضع لرسوم الخدمة بنسبة ١٢% وجميع الضرائب الحكومية

Dolci / Dessert

Tiramisu Espresso, lady fingers, mascarpone mousse	115
Vanilla Panna Cotta Passion fruit, seasonal berries	95
Semifreddo Al Pistachio	110
Chocolate Cake Hazelnut praline, amarena cherry	120
Fruit Sorbet Raspberry, passionfruit, mango	130

Hot Beverages

DIGESTIFS

EARL GREY	50	PEPPERMINT	50
DARJEELING	50	LEMON	50
JASMINE	50	GREEN TEA	50
ENGLISH BREAKFAST	50	CHAMOMILE TEA	50

ASSORTED DILMAH TEA SELECTION

CAFFÈ LATTE Espresso & hot milk, flavoured upon request: Hazelnut, caramel, irish cream, cinaon, vanilla	60	CAPPUCCINO Espresso, hot milk	60
MOCHA Espresso, hot milk, chocolate sauce	60	ICE MOCHA Espresso, cold milk, chocolate sauce	60
MOCHACHINO Chocolate powder, espresso, milk	60	FRAPPUCCINO Nescafe, vanilla ice cream, cold milk	60
VIENNA CAFÉ Espresso, hot milk, whipped cream, chocolate sauce	60	TURKISH COFFEE	60
		FILTER COFFEE	60
		ESPRESSO	55
		DOUBLE ESPRESSO	60

الحلويات

- ١١٥ **تيرامسو**
تيرامسو إكسبرسو مع موس الماسكروبون
- ٩٥ **بانا كوتا الفانيليا**
بانا كوتا الفانيليا مع فواكة الموسم و التوت الموسمي
- ١١٠ **سميفريجو الفستق**
سميفريجو الفستق حلوى إيطالية تقليدية مع كريمة مخفوقة، كستارد و المارينج
- ١٢٠ **كيكة الشيكولاتة**
كيكة الشيكولاتة براين البنديق مع الشيري
- ١٣٠ **شربات الفواكة**
شربات الفواكة مع التوت و المانجو

مشروبات ساخنة

شاي

- ٥٠ **نعناع**
إيرل جراي
- ٥٠ **ليمون**
دارجلنج
- ٥٠ **شاي أخضر**
ياسمين
- ٥٠ **شاي بالكوميل**
إفطار انجيزي

القهوة

- ٦٠ **كابتشينو**
إسبريسو مع اللبن الساخن
- ٦٠ **كافية لاتية**
إسبريسو مع اللبن الساخن مع إختيارك من المذاق (بنديق، كرامل، إيريش كريم، قرقة، فانيليا)
- ٦٠ **موكا**
إسبريسو مع اللبن الساخن وصوص الشيكولاتة
- ٦٠ **موكا ايس**
إسبريسو مع اللبن البارد وصوص الشيكولاتة
- ٦٠ **فرايتشينو**
نسكافية مع فانيليا أيس كريم و اللبن البارد
- ٦٠ **قهوة تركي**
- ٦٠ **قهوة مفلتره**
- ٦٠ **إسبريسو**
- ٦٠ **دبل إسبريسو**
- ٥٥ **كافية لاتية**
إسبريسو مع اللبن الساخن مع إختيارك من المذاق (بنديق، كرامل، إيريش كريم، قرقة، فانيليا)