



Breakfast

Continental Breakfast 450

Your choice of seasonal fruit juices
(mango, strawberry, orange)
Seasonal sliced fruits, assorted breads
& pastries served with honey, jam & butter with
your choice of freshly brewed coffee, tea or
hot chocolate cal. 1,108

Healthy Breakfast 450

Your choice of freshly squeezed orange,
grapefruit or carrot juice. Two egg white
omelette with mushrooms, spinach & a
basket of brown toast served with sugar free
jam & margarine, plain or fruit yogurt. All
Bran cereal or fruit muesli with low fat milk,
sliced seasonal fresh fruits. Decaffeinated
coffee or herbal tea cal. 1,371

Egyptian Breakfast 550

Your choice of freshly squeezed orange, guava
or mango juice, Alexandrian fowl, falafel, tahini,
pickles, soft feta cheese with tomatoes & olive
oil. Two eggs with pastrami, freshly-baked
baladi bread basket. Freshly brewed coffee,
Turkish coffee, tea with peppermint cal. 1,846

Crowne Plaza Eggs Benedict 300

With toasted bread, sautéed spinach &
avocado with your choice of smoked salmon,
beef bacon or smoked turkey served with
Hollandaise sauce, hash browns & herbed
grilled tomatoes cal. 769

Three-Egg Omelette or Frittata 220

(Choose 3 from the below)
Vegetables - mushrooms, tomatoes, onions,
fresh herbs, bell peppers, spinach, zucchini
Cheese - Parmigiano, Swiss cheese, cheddar,
feta, mozzarella, blue cheese
Meats - beef bacon, smoked turkey, sausages,
pastrami cal. 688

Selection of Four Types of Cheese 300 cal. 372

Juice 110

Your choice of freshly squeezed orange,
strawberry or carrot juice cal. 86

Fruit and Yogurt 55 cal. 60-154

Your choice of plain, low fat or fruit yogurt

Cereal 150 cal. 108-150

Your choice of Corn Flakes, All Bran, Coco Pops
or Granola with dried fruit, Kellogg's Frosties or
Rice Krispies with skimmed or full cream milk

Fresh Bakes 150 cal. 111-234

Your selection of fresh muffins, chocolate
croissants, Danish pastries or English cake

Seasonal Sliced Fruit Platter 200 cal. 115



Soup

Seafood Bisque 390  
Calamari, shrimp and mussels cal. 184

Minestrone Soup 230   
Basil pesto and Parmesan cheese cal. 90

Cream of Mushroom Soup 280  
with truffle oil cal. 766

Traditional Lentil Soup 220  
with crispy garlic pita bread cal. 50

Cold Appetizers

Arugula Salad with Bresaola 400  
Arugula, Parmesan cheese, cherry tomatoes, beef
bresaola and balsamic dressing cal. 162

Classic Buffalo Caprese 350    cal. 86
Mozzarella, vine tomatoes, basil, arugula,
pesto and aged balsamic, rosemary focaccia

Mediterranean Quinoa Salad 280   cal. 123
Served with Greek feta dressing, orange
segments, avocado, roasted beetroot, sweet corn

Caesar Salad 240  
Iceberg lettuce, cherry tomatoes, Caesar dressing,
croutons, Parmesan cal. 150

Add ons:
Grilled chicken 320
Seared shrimp 380
Smoked salmon 450

Tuscan Mesclun Salad 290   
Arugula, artichokes, tomatoes, caramelized onions,
black olives, roasted capsicum, Parmesan, apricots
and walnuts cal. 36

Beef Carpaccio 370   cal. 235
Sliced beef tenderloin, balsamic marinated
mushrooms, sun dried tomatoes, basil and Parmesan

Hot Appetizers

Cilantro Shrimps 400  
Stewed with green olives, lime, chili, cherry
tomatoes and fresh cilantro cal. 119

Fritto Misto 450   cal. 428
Shrimp, calamari, sea bass, vegetables with
roasted, spicy tomato and tartar sauce

Pan-Seared US Scallops 1,000  
Cauliflower purée, caramelized carrots and
toasted almonds cal. 436



Hot Appetizers

Assorted Mezze Platter 320  
Hummus, labneh, mutable, fattoush, fried meat kebah, pomegranate chicken liver, cheese and meat sambousek, pita bread cal. 2,850

Hot Vine Leaves 200  
Stuffed with rice, tomatoes, red onions, mint, served with light tomato sauce cal. 975

Sandwiches

Club Sandwich 320   
Your choice of white or brown toast, roasted chicken breast, beef bacon, omelette, cheese, tomatoes, lettuce with fresh, herbed mayonnaise cal. 563

Beef Shawerma Wrap 370  
Markouk bread, marinated beef fillet, tomatoes, spicy pickles, tahini dressing cal. 738

Add ons: crispy beef bacon, aged cheddar cheese, blue cheese

Beef Steak Sandwich 490  
Panini bread, slice of grilled beef steak, caramelized onions, sautéed mushrooms, melted mozzarella and cornichons cal. 815

Our Original Angus Beef Burger 510  
Grilled ground Angus beef served on brioche bun with tomatoes, onion rings, lettuce, pickled cucumbers and burger sauce cal. 738

Add ons: crispy beef bacon, aged cheddar cheese, blue cheese

Crowne Plaza Crispy Chicken Burger 350 
Fried crispy minced chicken served on brioche bun, sliced avocado, buffalo mozzarella, oregano served with pico de gallo sauce cal. 725

Homemade Mini Falafel 100  
Fresh falafel, tahini, pickled turnips, arugula and tomatoes in pita cal. 875

Smoked Salmon Ciabatta 480   
Smoked salmon, arugula, avocado, boiled egg, cream cheese and capers in roasted ciabatta bread cal. 1,050

Tuna Panini with Melted Mozzarella 320  
Tuna, green chili, spring onions, lemon juice and buffalo mozzarella in crispy panini bread cal. 1,400

Mini Sliders Trilogy 330  
Mini burger trilogy, caramelized onions, blue cheese, mushrooms & BBQ sauce cal. 540



Risotto & Pasta

Spaghetti Bolognese 400  

Slow cooked minced beef with fresh thyme, basil and Parmesan cheese cal. 635

Spicy Prawns Spaghetti 530  

Cherry tomatoes with fresh chili, garlic oregano and basil cal. 1,065

Tomato Basil Penne 290   cal. 512

Chicken Mushroom Alfredo Penne 400  cal. 585

Smoked Salmon Fettucine 650   cal. 1,002
Smoked salmon, garlic, cream chives and rocca

Spinach Ricotta Ravioli 440 

Butter sage, mushroom cream, crispy Parmesan and brown jus cal. 484

Linguine alle Vongole 400  

Fresh clams in a garlic sauce with olive oil, chili flakes and fresh parsley cal. 642

Mushroom & Porcini Risotto 500  

Parmesan, vegetables stock, marjoram cal. 317

Risotto di Mare 700  

Shrimp, calamari, clams, fresh basil, tomatoes and bisque cal. 826

Main Dishes

Roasted Almond Chicken 450  

Seared chicken breast cooked in mushroom cream and sun dried tomatoes, thyme and toasted almond flakes served with white basmati rice cal. 448

Grilled Angus Beef Fillet 1,300  

Mashed potatoes, spinach, sun dried tomatoes, fresh basil and green pepper corn sauce cal. 424

Lemon & Capers Veal Piccata 500  

Lemon butter sage, capers, roasted potatoes cal. 438

Grilled Veal Fillet 750  

Veal medallions, potatoes fondant, creamy mushrooms, green beans and veal jus cal. 424

Traditional Osso Buco 800  

Served with saffron risotto and gremolata cal. 564

Char-Grilled Chicken alla Diavola 450 

Spicy, marinated with ginger and rosemary, served with roasted baby potatoes, grilled bell peppers, broccoli, red onions, fresh herbs, olive oil cal. 865

US Beef Ribeye 350 gm Tagliata Style 2,000  

Served with eggplant cream, broccoli, fresh arugula and Parmesan cheese cal. 924



Main Dishes

Roasted Salmon Fillet 650  
Stewed black lentils with star anise, asparagus and
garlic, herbed butter sauce cal. 648

Australian Lamb Chops 950  
Roasted lamb chops, mixed nuts, raisins, basmati
rice with minced meat and yogurt sauce cal. 1,043

Pan-Seared Sea Bass Acqua Pazza 550  
Potatoes, black olives, cherry tomatoes, chili and
fresh basil cal. 201

Baked Seabass in Tuscan dough EGP 600 
Oven baked seabass fillet in Tuscan dough with Italian
herbs, grilled vegetables and lemon sauce cal. 187

Grilled Jumbo Prawns 1,300  
Lemon, olive oil, fresh herbs, saffron rice with
roasted capsicum, Puttanesca Sauce cal. 368

Gratin of Seafood Bonne Femme 750  
Sea bass fillet, shrimp, mushrooms, onions, fresh
cream, white wine vinegar, fresh parsley and gratin
with hollandaise sauce cal. 735

Oriental & Egyptian Favorites

Traditional Molokhia 380 
Coriander and garlic tasha, pan-fried half chicken,
white rice, pickled tomatoes cal. 781

Beef Akawy Tajin with Potatoes 450  
Slow cooked oxtail with green chili and garlic,
tomato salsa, and white rice cal. 1,645

Egyptian Fattah 600 
with slow-cooked lamb shank with crispy pita
bread, vinegar and garlic tomato salsa, served with
Egyptian white rice cal. 1,089

Seafood Mixed Grill 1,200 
Oriental marinated sea bass fillet, prawns, calamari,
half lobster, fresh dill, saffron rice and oriental
salad cal. 609

Alexandrian Seafood Tajin 750  
Squid, shrimp with fresh dill, chili, cumin and garlic
tomato sauce with syadia rice cal. 2,835

Stuffed Pigeon 530 
Two stuffed pigeons with rice served with arugula,
tomatoes and onion salad with lemon sumac cal. 1,281

Mixed Grill 900   cal. 1,215
Kofta, lamb chops, veal kebab, shish tawook,
onions, tomatoes served with oriental rice and nuts

Gulf Lamb Kabsa with Dakkous 650 
Kabsa basmati rice with slow cooked lamb with
bones, vegetable salona, spicy dakkous and yogurt
sauce cal. 1,925



Pizza

Margherita 230 

Tomato sauce & fresh basil lightly covered with fresh mozzarella cal. 718

Seafood 570  

Onions, garlic, prawns, calamari, fresh chili and olives cal. 662

BBQ Chicken 380   cal. 830

BBQ sauce, mozzarella, grilled chicken, blue cheese

Pepperoni 380  

Tomatoes, mozzarella, pepperoni, mushrooms, fresh oregano cal. 837

Napoli 300  

Tomatoes, mozzarella, anchovies, capers, cherry tomatoes, fresh basil cal. 819

Quattro Formaggi 350  cal. 1,040

Blue cheese, goat cheese, emmental, mozzarella

Amphora's Special Calzone 550   cal. 795

Smoked salmon, mushrooms, onions, bell peppers, Parmesan cheese, tomato sauce, fresh arugula

Vegetarian 250  

Green bell peppers, onions, mushrooms, black olives, tomatoes & mozzarella cal. 539

Dessert

Tiramisu 230  cal. 624

Mascarpone cheese, Italian biscuit, coffee

Vanilla Crème Brûlée 210  cal. 190

Served with cotton candy

Chocolate Sphere 220   cal. 686

Feuilletine, salted caramel sundae, candied peanuts & popcorn

Chocolate-Hazelnut Lava Cake 210  cal. 1,066

Served with coconut ice cream

Lotus Cheesecake 210  cal. 320

With honeycomb Crunchie bars

Om Ali 190   cal. 310

Baked puff pastry, nuts, milk and whipped cream

Kunafa with Pistachio Cream & Vanilla Ice Cream 220   cal. 756

Selection of Oriental Delights 250  

Homemade baklava, kunafa with nuts, basbousa, halawet el-jibn cal. 1,000

Seasonal Sliced Fruit Platter 210  cal. 438

Choose your Ice Cream Flavor By Scoop 90  cal. 376

International & Local Cheese Platter 300  cal. 938

Served with crispy grissini and crackers, dried fruit and honeycomb

البيتزا

بيتزا مارجرىتا ٢٣٠ ٧١٨ سُغْرَة
طماطم مع الريحان وجبن الموتزاريلا

بيتزا المأكولات البحرية ٥٧٠ ٦٦٢ سُغْرَة
بصل وثوم وجمبري وكاليماري وزيتون وفلفل حار

بيتزا الدجاج مع صوص الباربيكيو ٣٨٠ ٣٨٠ سُغْرَة
صلصة الباربيكيو مع جبن الموتزاريلا والدجاج المشوي والجبنة الريكفورد ٨٣٠ سُغْرَة

بيتزا بيبروني ٣٨٠ ٨٣٧ سُغْرَة
طماطم وموتزاريلا وبيبروني مع الفطر والزعر

بيتزا نابولي ٣٠٠ ٨١٩ سُغْرَة
طماطم وجبن الموتزاريلا وانشوجة وكابري مع طماطم وريحان

بيتزا أربع أنواع من الجبن ٣٥٠ ١٠٤٠ سُغْرَة
جبن ريكفورد وجبن الماعز مع جبن الإمينتال والموتزاريلا

أمفورا كالزوني ٥٥٠ ٧٩٥ سُغْرَة
سلامون مدخن، فطر، بصل، فلفل رومي، جبنة بارميزان، صلصة طماطم، جرجير

بيتزا خضروات ٢٥٠ ٥٣٩ سُغْرَة
فلفل أخضر مع بصل وفطر وزيتون أسود مع الطماطم وجبن الموتزاريلا

الحلوى

الترميسو ٢٣٠ ٦٢٤ سُغْرَة
جبن المسكربوني والبسكويت الإيطالي وشراب القهوة

كريم بورليه مع حلوى غزل البنات ٢١٠ ١٩٠ سُغْرَة

شوكولاتة سفير أوجوني - فيوتين ٢٢٠ ٦٨٦ سُغْرَة
معجون الفول السوداني والفشار المملح بالكراميل

لافا كيك بشوكولاتة البندق ٢١٠ ١٠٦٦ سُغْرَة
مع آيس كريم جوز الهند

كعكة الجبن مع اللوتس ٢١٠ ٣٢٠ سُغْرَة
مع شمع العسل

أم علي ١٩٠ ٣١٠ سُغْرَة
عجينة الميلفيه، مكسرات، حليب وكريمة مخفوقة

كنافة ساخنة ٢٢٠ ٧٥٦ سُغْرَة
محشوه مع كريمة الفستق الساخنة مع آيس كريم الفانيليا

تشكيلة من الحلوى الشرقية ٢٥٠ ١٠٠٠ سُغْرَة
بقلاوة، كنافة بالمكسرات، بسبوسة، حلاوة الجبن

طبق فواكه موسمية ٢١٠ ٤٣٨ سُغْرَة

أختر الآيس كريم المفضل لديك ٩٠ ٣٧٦ سُغْرَة

طبق جبن متنوع ٣٠٠ ٩٣٨ سُغْرَة
يقدم مع البقسماط المقرمش والفواكه المجففة وشمع العسل

الأطباق الرئيسية

فيليه سلامون ٦٥٠   ٦٤٨ سُغْرَة

عدس أسود مطهو مع البانسون النجمي ونبات
الهليون وصلصة زبدة الأعشاب مع الثوم

ريش ضأن أسترالي ٩٥٠   ١٠٤٣ سُغْرَة

ريش ضأن مشوية، مكسرات، زبيب مع أرز بسمتي
باللحم المفروم وصوص زبادي

سمك قاروص مطهو على طريقة أكوا باتزا ٥٥٠   ٢٠١ سُغْرَة
مع بطاطس، زيتون أسود، طماطم، فلفل حار وريحان

سمك قاروص مخبوز بالعجين التوسكاني ٦٠٠ 
فيليه قاروص مخبوز بالفرن في عجينة توسكانية مع أعشاب
إيطالية، خسروات مشوية وصوص ليمون ١٨٧ سُغْرَة

جمبري مشوي ١.٣٠٠   ٣٦٨ سُغْرَة

مع الليمون وزيت الزيتون والأعشاب الطازجة وأرز
الزعفران مع الفلفل المشوي وصلصة البوتانيسكا

بون فيم المأكولات البحرية ٧٥٠   ٧٣٥ سُغْرَة
فيليه سمك القاروص، جمبري، فطر، بصل، كريمة
طازجة، خل نبيذ أبيض، بقدونس وجرتان مع صوص
الهولنديز

الأطباق الشرقية والمصرية

الملوخية ٣٨٠  ٧٨١ سُغْرَة

طشة الكسبرة والثوم ونصف دجاج روستو، أرز أبيض،
مخلل طماطم

طاجن لحم العكاوي مع البطاطس ٤٥٠  

العكاوي مع الفلفل الأخضر والثوم وصلصة الطماطم والأرز
الأبيض ١٦٤٥ سُغْرَة

فتة مصرية ٦٠٠  ١٠٨٩ سُغْرَة

قطع اللحم الضأن المطهية مع خبز بيتا مقرمش، خل
وصلصة طماطم بالثوم تقدم مع أرز أبيض مصري

مشاوي المأكولات البحرية المشكلة ١.٢٠٠  ٦٠٩ سُغْرَة
فيليه سمك قاروص متبل، جمبري، كاليماري، نصف
استاكوزا، شبت، أرز بالزعفران وسلطة شرقية

طاجن المأكولات البحرية الأسكندراني ٧٥٠   ٢٨٣٥ سُغْرَة
سييط، جمبري مع شبت طازج، فلفل حار، كمون وطماطم
وثوم مع أرز الصيادية

حمام محشي ٥٣٠  ١٢٨١ سُغْرَة

٢ حمام محشي بالأرز يقدمان مع جرجير والطماطم وسلطة
بصل مع الليمون والسماق

مشاوي اللحوم المشكلة ٩٠٠   ١٢١٥ سُغْرَة

كفتة، ريش ضأن، كباب بتلو، شيش طاووق، بصل
وطماطم تقدم مع أرز شرقي ومكسرات

كبسة غنم خليجية بالدقوس ٦٥٠  ١٩٢٥ سُغْرَة

أرز كبسة بسمتي مع لحم الغنم مطهو ببطء بالعظام وصالونا
الخضار وصوص الدقوس الحار مع صوص الزبادي

الريزوتو و المكرونة

إسباجيتي بولونيز ٤٠٠   ٦٣٥ سُغْرَة
لحم بقري مفروم مطهو ببطء مع زعتر طازج وريحان
وجبن بارميزان

إسباجيتي مع الجمبري الحار ٥٣٠   ١٠٦٥ سُغْرَة
طماطم مع فلفل حار وثوم اوريجانو وريحان

مكرونة بنا كلاسيك ٢٩٠   ٥١٢ سُغْرَة
مع الطماطم والريحان

مكرونة بنا الفريدو ٤٠٠  ٥٨٥ سُغْرَة
دجاج مع الفطر

الفوتوتشيني مع السلامون المدخن ٦٥٠   ١٠٠٢ سُغْرَة
سلامون مدخن، ثوم، كريمة وجرجير

رافيوولي جبن الريكوتا مع السبانخ ٤٤٠  ٤٤٠
زبدة المريمية، كريمة الفطر، جبن البارميزان مع
الصوص البني ٤٨٤ سُغْرَة

اللانجويني مع المحار ٤٠٠   ٦٤٢ سُغْرَة
محار طازج مع صلصة الثوم وزيت الزيتون ورقائق
الفلفل الحار والبقدونس

ريزوتو الفطر ٥٠٠   ٣١٧ سُغْرَة
جبن بارميزان، مرقعة خضروات، بردقوش

ريزوتو الماكولات البحرية ٧٠٠   ٨٢٦ سُغْرَة
جمبري، كاليماري، بلح البحر، ريحان طازج، طماطم
وبيسك صوص

الأطباق الرئيسية

دجاج روستو مع اللوز ٤٥٠   ٤٤٨ سُغْرَة
صدور دجاج روستو مع كريمة الفطر والطماطم المجففة
والزعتر الطازج ورقائق اللوز المحمص يقدم مع أرز البسمتي
الأبيض

لحم الفيليه الأنجوس المشوي ١٣٠٠   ٤٢٤ سُغْرَة
يقدم مع بطاطس مهروسة، سبانخ، طماطم مجففة، ريحان
والصوص البني بحبوب الفلفل الأخضر

بيكاتا اللحم البتلو مع الليمون والكابري ٥٠٠   ٤٣٨ سُغْرَة
مع صوص الزبد بالليمون والمرمية والكابري والبطاطس
الروستو

فيليه بتلو مشوي ٧٥٠   ٤٢٤ سُغْرَة
فوندان البطاطس، فطر مع الكريمة، فاصولياء خضراء مع
الصوص البني

أوسو بوكو ٨٠٠   ٥٦٤ سُغْرَة
اللحم البتلو المطهو على الطريقة التقليدية يقدم مع الريزوتو
بالزعفران وجريمولاتا الأعشاب

دجاج مشوي على الفحم ٤٥٠  ٨٦٥ سُغْرَة
مع تتبيله الأعشاب الحارة بالزنجبيل والروزماري مع
بطاطس روستو، فلفل رومي مشوي، بروكلي، بصل أحمر،
أعشاب طازجة، زيت زيتون

ريب-أي اللحم البقري ٢٠٠٠   ٩٢٤ سُغْرَة
٣٥٠ جم على طريقة التالياتا
يقدم مع كريمة الباذنجان والبروكلي والجرجير الطازج وجبن
البارميزان

المقبلات الساخنة

تشكيلة من المزة ٣٢٠   ٢,٨٥٠ سُغرة
حمص، لبننة، متبل، فتوش، كبة لحم مقليّة، كبة
دجاج بدبس الرومان، سمبوسك جبن ولحم، خبز بيتا

ورق عنب ساخن ٢٠٠   ٩٧٥ سُغرة
محشو بالأرز والطماطم والبصل والنعناع تقدم مع
صلصة الطماطم الخفيفة

برجر اللحم البقري الأنجوس ٥١٠   ٧٣٨ سُغرة
لحم بقري مفروم مشوي يقدم على خبز البريوش مع
الطماطم، حلقات البصل، الخس، الخيار المخلل
وصلصة البرجر
اختر إضافاتك: لحم بقري مقدد، جبن شيدر، جبن
ريكفورد

برجر كراون بلازا الدجاج ٣٥٠  ٧٢٥ سُغرة
دجاج مفروم مقلي يقدم على خبز البريوش، شرائح
أفوكادو، جبن موتزاريلا وأوريغانو، يقدم مع صلصة بيكو
دي جالو

الساندويتشات

الكلوب ساندويتش ٣٢٠    ٥٦٣ سُغرة
إختيارك من التوست الأبيض أو البني مع صدر دجاج
مشوي، لحم بقري مقدد، أومليت، جبن، طماطم، خس
مع مايونيز بالأعشاب الطازج

ملفوف شاورما اللحم ٣٧٠   ٧٣٨ سُغرة
خبز مرقوق، لحم بقري، طماطم ومخلل حار، صلصة
طحينة

ساندويتش ستيك اللحم البقري ٤٩٠  ٨١٥ سُغرة
خبز البانيني، شريحة لحم بقري، بصل مكرومل، فطر
سوتيه، جبن موتزاريلا والخيار المخلل

ميني فلافل ١٠٠   ٨٧٥ سُغرة
فلافل، طحينة، لفت مخلل، جرجير وطماطم بخبز البيتزا
سلامون مدخن في خبز الشباتا ٤٨٠    ١,٠٥٠ سُغرة
سلامون مدخن، جرجير، أفوكادو، بيض مسلوق، جبنة
كريمي، كابري، في خبز الشباتا المحمص
تونا بانيني مع جبن موتزاريلا ٣٢٠   ١٤٠٠ سُغرة
تونة، فلفل أخضر حار، بصل أخضر، عصير ليمون، جبن
موتزاريلا في خبز بانيني مقرمش
ثلاثه قطع من البرجر الصغير ٣٣٠   ٥٤٠ سُغرة
ثلاثه من قطع البرجر الصغير مع بصل مكرومل وجبن
ريكفورد وفطر وصوص الباربيكيو

الحساء

حساء المأكولات البحرية ٣٩٠   ١٨٤ سُغرة
كاليماري، جمبري وبلح البحر

مينستروني ٢٣٠    ٩٠ سُغرة
صوص الريحان وجبنة بارميزان

حساء كريمة الفطر ٢٨٠   ٧٦٦ سُغرة
مع زيت الترفل

حساء العدس ٢٢٠   ٥٠ سُغرة
مع خبز البيتا المقرمش مع الثوم

المقبلات الباردة

سلطة الجرجير مع لحم البريسولا المدخن ٤٠٠   ١٦٢ سُغرة
جرجير، جبن بارميزان، طماطم، لحم البريسولا البقري
المدخن وصلصة بلسميك

سلطة كابريس ٣٥٠    ٨٦ سُغرة
جبن موزاريلا مع طماطم، ريحان وجرجير
وخل بلسميك وفوكاتشيا الروزيماري المقرمشة

سلطة الكينوا ٢٨٠   ١٢٣ سُغرة
تقدم مع صلصة الفيتا اليونانية وشرائح البرتقال
والأفوكادو و البنجر والذرة الحلوة

سلطة سيزر ٢٤٠   ١٥٠ سُغرة

خس الأيسبرج، طماطم، صلصة السيزر التقليدية،
خبز محمص، جبن بارميزان

إضافات:

فراخ مشوية ٣٢٠

جمبري مقلي ٣٨٠

سلامون مدخن ٤٥٠

سلطة توسكان ميسكلون ٢٩٠    ٣٦ سُغرة
جرجير، خرشوف، طماطم، بصل مكرمل، زيتون
أسود، فلفل مشوي، جبن بارميزان، مشمش وعين
الجمال

كارباتشيو البقري اللحم ٣٧٠   ٢٣٥ سُغرة
شرائح لحم بقري، فطر متبل مع الخل البلسمك،
طماطم مجففة، ريحان وجبن بارميزان

المقبلات الساخنة

جمبري مع الكزبرة ٤٠٠   ١١٩ سُغرة
مطهو مع الزيتون الأخضر، الليمون، الفلفل الحار،
الطماطم والكزبرة

فريتو ميستو ٤٥٠   ٤٢٨ سُغرة
جمبري، كاليماري، سمك فاروس، خضروات مع
صوص الطماطم الحار وصوص التارتار

المحار الأمريكي المحمر ١٠٠٠   ٤٣٦ سُغرة
بوريه القرنبيط والجزر المكرمل واللوز المحمص

الإفطار

الإفطار الاوروبي ٤٥٠     ١,١٠٨ سُغْرَة

إختيارك من العصير الطازج (مانجو أو فراولة أو برتقال) مع شرائح من الفواكه الموسمية، سلة خبز ومعجنات متنوعة تقدم مع العسل والزبد والمربى مع إختيارك من الشاي أو القهوة أو الشوكولاتة الساخنة

الإفطار الصحي ٤٥٠    ١,٣٧١ سُغْرَة

إختيارك من عصير البرتقال الطازج، الجريب فروت، أو الجزر، أوملت بياض البيض مع الفطر والسبانخ مع سلة التوست البني المقدم مع مربى خالية من السكر وزبد نباتي مع إختيارك من زيادي سادة أو بالفواكه مع إختيارك من حبوب النخالة أو موسلي الفواكه مع حليب خالي الدسم، شرائح من فواكه الموسم الطازجة مع قهوة منزوعة من الكافيين أو الأعشاب الطبيعية

الإفطار المصري ٥٥٠    ١,٨٤٦ سُغْرَة

إختيارك من عصير البرتقال الطازج، الجوافة أو المانجو مع فول مدمس إسكندراني، فلافل، طحينة، مخلل، جبن أبيض بالطماطم وزيت الزيتون، بيض بالبسطرمة مع خبز بلدي طازج مع إختيارك من القهوة الطازجة أو قهوة تركي أو شاي بالنعناع

بيض بنديكت كراون بلازا المميز ٣٠٠    

مع شرائح التوست والسبانخ والأفوكادو وإختيارك من السلامون المدخن أو اللحم البقري المقدد أو الديك الرومي المدخن يقدم مع صلصة هولنديز والبطاطس والطماطم المشوية بالأعشاب

٧٦٩ سُغْرَة

أومليت بثلاث بيضات أو عجة ٢٢٠    ٦٨٨ سُغْرَة (أختر أي ٣ عناصر أدناه)

خضروات - فطر، طماطم، بصل، أعشاب طازجة، فلفل رومي، سبانخ، كوسة الجبن- بارميجانو، جبنة سويسرية، شيدر، فيتا، موتزاريلا، جبن ريكفورد

اللحوم - لحم بقري مقدد، ديك رومي مدخن، سجق، بسطرمة

تشكيلة من أربعة أنواع من الجبن ٣٠٠   ٣٧٢ سُغْرَة

العصائر ١١٠  ٨٦ سُغْرَة

إختيارك من العصير الطازج برتقال أو فراولة أو جزر

الزبادي ٥٥   ١٥٤-٦٠ سُغْرَة

إختيارك من الزبادي السادة، قليل الدسم أو بالفواكه

تشكيلة الحبوب ١٥٠    ١٠٨-١٥٠ سُغْرَة

إختيارك من كورن فليكس، ال بران، كوكو بوبس، الجرانولا مع الفاكهة المجففة، كيلوجز فروستيز، رايس كريسييز مع اللبن كامل أو خالي الدسم

سلة المخبوزات الطازجة ١٥٠     ٢٣٤-١١١ سُغْرَة

إختيارك من المافين، كرواسون الشوكولاتة، الدانيش او الكيك الإنجليزي

شرائح من الفواكه الموسمية ٢٠٠  ١١٥ سُغْرَة