














# ROOM SERVICE MENU



# KEY












-  Local Origins
-  World Kitchen
-  Light Meal
-  Vegetarian Option
-  Light Option
-  Contains Nuts
-  Gluten-free Option
-  Contains Dairy
-  Contains Beef
-  Contains Eggs
-  Contains Seafood
-  Vegan
-  Chili Option

Prices are in EGP and inclusive of service charge and taxes.

# KEEPING YOU GOING ALL DAY!





## COMPLETE BREAKFAST

From 5:30 AM to 12:00 PM

-   **Continental Breakfast** 475
- Choice of freshly squeezed juice (orange, strawberry, guava)  
Bakery Basket to include: brick oven country bread, Danish pastries, croissants and cinnamon rolls  
Butter, margarine, jam and honey  
Sliced seasonal fruits or fruit salad  
Freshly brewed coffee, tea or hot chocolate
-    **American Breakfast** 550
- Choice of freshly squeezed juice (orange, mango, strawberry)  
Bakery basket with Danish pastries, croissants and cinnamon rolls  
Butter, margarine, jam and honey  
Two eggs any style with your choice of chicken sausage, beef bacon, hash brown, grilled tomatoes  
Sliced seasonal fruits  
Freshly brewed coffee, tea or hot chocolate
-    **Egyptian Breakfast** 550
- Choice of freshly squeezed juice (orange, strawberry, guava)  
Foul medames, falafel, eggplant, oriental salad, white cheese with tomatoes, rumi cheese, black olives, pickles, shakshouka  
Halawa with fresh cream  
Feteer with honey  
Freshly brewed coffee, Turkish coffee, tea or hot chocolate
-    **Healthy Breakfast** 475
- Choice of freshly squeezed juice (orange, grapefruit, tomato, carrot)  
Two egg white omelette with tomatoes, mushrooms, brown toast served with sugar free jam and low calorie margarine, plain or fruit flavoured yoghurt  
All bran cereal or fruit muesli with low fat milk  
Sliced seasonal fresh fruits  
Decaffeinated coffee or herbal tea

## A LA CARTE BREAKFAST







From 5:30 AM to 12:00 PM

-  **Juices**
- Choice of freshly squeezed and blended Juice 170  
Lemon, carrot, orange, mango, strawberry
- Choice of chilled juice 120  
Apple, pineapple, tomatoes
- Fruit and Yoghurt**
-  Choice of plain, low fat or fruit yoghurt 115
-   Platter of sliced fresh seasonal fruits (five varieties) 215
-  Choice of compote pineapple, peach, pear 230
-  Choice of full cream, low fat, skimmed or soya milk 125
- Hot and Cold Cereals**
-   Your choice of corn flakes, all bran, coco pops, frosties or rice krispies with skimmed or full cream milk 155
-   Bircher muesli 210
-   Plain oatmeal porridge served with milk and sugar 210
- From the Baker**
-   Your selection of oven fresh bread rolls, croissants, Danish (strawberry, peach, almond), muffin, white toast, brown toast, gluten free roll, seven grain roll bread, salted loaf, fruit loaf and loaf baguette 270
-   Basket of selected fresh bread and rolls 250
- All items are served with jam, marmalade, honey and butter or margarine

# A LA CARTE FAVOURITES







## BREAKFAST FAVOURITES

---

 Egyptian feteer with traditional condiments	230
 Falafel and foul medames at your preference	230
  Waffles, Pancakes, French Toast	280
Your choice of a fluffy stack of pancakes, waffles or French toast served with iced whipped cream and maple flavoured syrup	
  Your choice of egg any style (Two eggs or 150 ml) Benedict, fried, boiled, scrambled, poached or omelette Your choice of: chicken sausage, hash brown, beef bacon, mushrooms, grilled tomatoes or baked beans	230
  Selection of Cheese (Emmental, gouda, brie, rumi, cottage) Served with fresh fruits and nuts	310
 Selection of Cold Cuts Beef, smoked turkey and beef salami Served with honey mustard and marinated olives	360
 Choice of Eggs White or plain omelette with your choice of filling: tomatoes, onions, cheese, mushrooms, parsley or capsicum	190
 Stir Fried Noodles with Vegetables Noodles with seasonal vegetables, soya sauce, sesame oil and oyster sauce	170

# ALL DAY DINING

## SOUP

-   Oriental Lentil Soup 180  
Served with Arabic toasted bread, lemon
-  Classic Minestrone Soup 190  
Italian traditional soup made with mixed vegetables served with parmesan cheese & garlic herb bread
-   Tuscan Style Chicken Soup 295  
A hearty soup with veggies and beans
-   Creamy Seafood Chowder 330  
Delicious creamy soup filled with shrimps, clams, fish, served with herb croutons

## APPETIZERS AND SALADS

-   Norwegian Smoked Salmon 710  
Served with lemon, onion rings, capers, sour cream & crispy toast
-   Baked Goat Cheese 280  
Crostoni & Frisée Salad  
Warm goat cheese served on pan fried garlic bread, beef bacon, seasoned with lemon olive oil dressing
-   Mezze Platter 300  
Hummus, tabouleh, tahini, muhammara, cheese and meat sambousek, fried falafel served with Arabic bread
-   Caesar Salad 220  
Crunchy lettuce with Caesar dressing, crispy bread, beef bacon, anchovy fillet and shaved parmesan  
Add toppings to your Caesar salad
-   Grilled chicken breast marinated with Cajun 350
-    Grilled shrimps marinated with chili pepper 480
-   Grilled salmon 650
-   Asian Delights 650  
Seafood and vegetable spring rolls with spicy mayonnaise dip
-   Thai Seafood Salad 310  
Served with fresh vegetables and spicy herb dressing
-  Green Salad 140  
Onions, romaine lettuce, cherry tomatoes, cucumber, capsicum tossed with homemade oriental dressing
-  Arugula Salad 145  
Rocket greens with feta cheese, cherry tomatoes, balsamic reduction, basil pesto
-  Fattoush Salad 200  
Freshly cut tomatoes, cucumber, chopped onions, fresh mint, romaine lettuce served with pita bread, marinated with lemon garlic sumac sauce

## LIGHT MEALS, SANDWICHES

Served with your choice of condiments (tomato ketchup, mustard, mayonnaise, HP sauce, or Tabasco sauce). All sandwiches are served with pickles

-   Kofta Sandwich 380  
Minced beef, parsley, tomatoes, onions, mint leaves, lettuce, tahini served with spicy potato wedges and Arabic bread
-   Chicken Shawerma Wrap 350  
Chicken marinated with Arabic spices and yoghurt, onions, lettuce and tomatoes, wrapped in Arabic bread, vegetables served with French fries
-   Vegetarian Sandwich 170  
Grilled eggplant, zucchini, cottage cheese, tomatoes and roasted onions, olives, sun dried tomatoes, focaccia bread served with French fries
-   Quesadillas Chicken Sandwich 395  
Tortilla bread, chicken, assorted vegetables, sour cream, tomato salsa, fresh coriander and cheese served with tortilla chips
-  Fried Shrimp Po' Boy Sandwich 360  
Crispy Cajun spiced fried shrimps with creamy remoulade sauce, French baguette served with French fries
-  Grilled Chicken Caesar Sandwich 395  
Grilled chicken sandwich marinated with mustard, Worcestershire sauce, garlic, lemon, crunchy salad served with French fries
-    Holiday Inn Club Sandwich 380  
 Sliced toasted bread with layers of fried eggs, beef bacon, cheese, grilled chicken breast, tomatoes and iceberg lettuce served with French fries
-   Holiday Inn Burger 430  
Lean ground beef burger topped with cocktail sauce, sautéed onions and mushrooms, lettuce, tomatoes and BBQ sauce served with French fries
-   Add your topping of cheese, eggs, grilled onions or beef bacon
-   Steak & Cheese Sandwich 500  
The combination of thinly sliced beef, spread of mustard caramelized onions, arugula, melted cheese served with ciabatta bread & French fries
-    Mexican Beef & Garlic Shrimp Burger 550  
Beef burger with garlic shrimps, cheddar cheese, lettuce & tomatoes served with paprika mayonnaise

# MAIN COURSES, SIDE ORDERS AND DESSERTS

## MAIN COURSES

Please allow us 30 minutes to prepare

  	Mushroom Risotto Creamy mushroom risotto served with parmesan cheese	295
  	Seafood Risotto Seafood risotto, cooked with shrimps, mussels, clams, crabs, tomatoes	460
  	Spaghetti al Bolognese Served with parmigiano cheese, garlic bruschetta	340
	Penne Al Arrabiata Penne pasta tossed in spicy tomato, chili and garlic sauce	240
  	Kushari Egyptian dish made of a mix of rice, macaroni and lentils served with spiced tomato sauce, garlic vinegar, garnished with chickpeas and crispy fried onions	200
 	Pizza Formage Thin crust pizza topped with three cheese olive oil and Italian herbs	350
  	Vegetarian Pizza Thin crust pizza with marinated roasted capsicum, grilled eggplant, zucchini, black olives	295
 	Mexican Pizza Thin crust pizza, grilled marinated chicken, jalapeno, pineapple, blue cheese and mozzarella cheese	360
  	Margherita Pizza Topped with pomodoro sauce, olives and mozzarella cheese	285
 	Pizza Frutti di Mare Tomatoes, shrimps, calamaris, mussels, garlic and mozzarella cheese	670
	Grilled Shish Tawook Grilled Shish Tawook with cacciatore sauce	330
	Grilled Chicken Breast Chicken breast, mashed potatoes with olives and seasonal vegetables served with cacciatore sauce	520
 	Tenderloin Beef 240 gm of grilled tenderloin beef served with roasted potatoes, seasonal vegetables and green peppercorn sauce	1500
 	Escalope Panné Fried breaded veal fillet served with sautéed vegetables & French fries	1500
 	Tuscan-Style Veal Chops 300 GM of grilled veal chops with sautéed mushrooms, seasonal vegetables, baked potato with sour cream	2350
	Arabic Mixed grill Shish tawook, kebab, lamb chops, kofta, Arabic rice, tahini sauce, roasted onions and tomatoes	1410

 	Braised Beef Short Ribs Slow cooked beef ribs served with mushroom risotto	1900
	Lamb Fatta White rice with lamb	775
 	Carly's Salmon En Papillote Salmon fillet wrapped in parchment paper & steamed in oven with vegetables served with rice	990
 	Mediterranean Grilled Shrimps Served with vegetables, saffron rice & harissa sauce	1500
 	Fisherman's Wharf Lobster, clams, shrimps, calamaris, seabass fillet, crabs, mussels, sliced potatoes, tomatoes, oregano flavoured broth, steamed rice with warm garlic bread	2650

## SIDE ORDERS

 	Steamed rice	100
 	French fries	100
 	Green salad	100
 	Grilled vegetables	100
 	Steamed vegetables	100

## DESSERTS



 	Chocolate Mousse with chocolate sauce	200
 	New York Cheese Cake Shortbread crust and raspberry ragout	220
  	Um Ali Traditional Egyptian hot dessert with raisins, walnuts, almonds and cream	200
 	Tiramisu Mascarpone cheese, coffee, biscuits, coffee sauce	200
 	Rice Pudding served cold and garnished with whipped cream, cinnamon and choice of honey or cream	170
 	Ice Cream Three scoops of ice cream or sherbet (strawberry, vanilla, chocolate) topped with whipped cream	200
 	Sliced Fresh Fruits (five varieties) Sliced fresh seasonal fruits served with mint yoghurt dipping	250

# LATE NIGHT MENU ITEMS



## LATE NIGHT MENU



Available from 12 am to 5:30 am

### Soup

-   Oriental Lentil Soup 180  
Served with Arabic toasted bread, lemon

### Salad

-   Caesar Salad 220  
Crunchy lettuce with Caesar dressing, crispy bread, beef bacon, anchovy fillet and shaved parmesan  
Add toppings to your Caesar salad

-   Grilled chicken breast marinated with Cajun 350



-    Grilled shrimps marinated with chili pepper 480



-    Grilled salmon 650

### Egg Preparation

Your choice of egg any style 230  
(two eggs or 150 ml)  
Benedict, fried, boiled, scrambled, poached or omelette  
Your choice of: chicken sausage, hash brown, beef bacon, mushrooms, grilled tomatoes or baked beans



### Appetizers



-   Norwegian Smoked Salmon 710  
Served with lemon, onion rings, capers, sour cream & crispy toast




-   Baked Goat Cheese Crostini & Frisée Salad 280  
Warm goat cheese served on pan fried garlic bread, beef bacon, seasoned with lemon olive oil dressing

### Light Meals, Sandwiches



Served with your choice of condiments (tomato ketchup, mustard, mayonnaise, HP sauce, or Tabasco sauce). All sandwiches are served with pickles

-   Kofta Sandwich 380  
Minced beef, parsley, tomatoes, onions, mint leaves, lettuce, tahini served with spicy potato wedges and Arabic bread

-   Chicken Shawerma Wrap 350  
Chicken marinated with Arabic spices and yoghurt, onions, lettuce and tomatoes, wrapped in Arabic bread, vegetables served with French fries

-    Holiday Inn Club Sandwich 380  
 Sliced toasted bread with layers of fried eggs, beef bacon, cheese, grilled chicken breast, tomatoes and iceberg lettuce served with French fries

-   Holiday Inn Burger 430  
Lean ground beef burger topped with cocktail sauce, sautéed onions and mushrooms, lettuce, tomatoes and BBQ sauce served with French fries


-   Add your topping of cheese, eggs, grilled onions or beef bacon

### Main Courses


Please allow us 30 minutes to prepare



-    Mushroom Risotto 295  
Creamy mushroom risotto served with parmesan cheese


-    Spaghetti al Bolognese 340  
Served with parmigiano cheese, garlic bruschetta

-   Penne Al Arrabiata 240  
Penne pasta tossed in spicy tomato, chili and garlic sauce

-    Margherita Pizza 285  
Topped with pomodoro sauce, olives and mozzarella cheese



-  Grilled Shish Tawook 330  
Grilled Shish Tawook with cacciatore sauce




-   Tenderloin Beef 1500  
240 gm of grilled tenderloin beef served with roasted potatoes, seasonal vegetables and green peppercorn sauce



-  Arabic Mixed grill 1410  
Shish tawook, kebab, lamb chops, kofta, Arabic rice, tahini sauce, roasted onions and tomatoes

### Desserts

-   Chocolate Mousse 200  
with chocolate sauce

-   New York Cheese Cake 220  
Shortbread crust and raspberry ragout

-    Um Ali 200  
Traditional Egyptian hot dessert with raisins, walnuts, almonds and cream

-   Sliced Fresh Fruits (five varieties) 250  
Sliced fresh seasonal fruits served with mint yoghurt dipping

# BEVERAGES

## HOT BEVERAGES

---

① Freshly brewed or decaffeinated coffee	165
① Cappuccino, café latte	215
Espresso	165
Double espresso	185
Turkish coffee	165
① Hot chocolate	165
Choice of tea, Earl grey, English breakfast, green tea and herbal	160

## COLD BEVERAGES

---

① Full cream, skimmed milk, low fat or soya milk	125
Freshly squeezed and blended juice	165
Orange, lemon, mango, strawberry or guava	
Chilled Juice	115
Apple, pineapple or tomatoes	
③ Your choice of smoothies (Peach, strawberry or banana with yoghurt, milk and honey)	210
Ice tea,	170
① ice coffee, cold chocolate milk	185
Soft drinks	120
Coca cola, diet Coca cola, Sprite, Pepsi, diet Pepsi, Fanta orange, soda water, tonic	
Birell	150
Mineral Water	
Small	75
Large	90
Sparkling Water	130
Local and International Beer	
Stella, Sakara Gold	265
Heineken	265
Flavoured Vodka and Gin	
ID Vodka Watermelon	300
ID Gin Lemon	300
Local Red Wine	
Grand Marquis, Cabernet Sauvignon	Bottle 1800 Glass 480
Cape Bay, Merlot	2160 600
Imported Red Wine	
Brancotte, Pinot Noir	11500 3000
Local White Wine	
365	1560 420
Cape Bay, Chardonnay	2160 600
Imported White Wine	
Brancotte, Sauvignon Blanc	11500 3000
Sparkling Wine	
Aida Brut Blanc	2400



## المشروبات الساخنة

١٦٥	القهوة الطازجة أو القهوة منزوعة الكافيين
٢١٥	كابوتشينو، كافيه لاتيه
١٦٥	أسبريسو
١٨٥	دابل أسبريسو
١٦٥	قهوة تركي
١٦٥	شوكولاتة ساخنة
١٦٠	إختيارك من الشاي، إيرل جراي، شاي إنجليزي، شاي أخضر وشاي بالأعشاب

## المشروبات الباردة

١٢٥	حليب كامل الدسم، منزوع الدسم، قليل الدسم أو حليب صويا
١٦٥	العصير الطازج والمخلوط البرتقال، الليمون، المانجو، الفراولة أو الجوافة
١١٥	عصائر باردة تفاح، أناناس، طماطم
٢١٠	إختيارك من سموذي (خوخ، فراولة أو موز بالزبادي، حليب وعسل)
١٧٠	شاي مثلج
١٨٥	قهوة مثلجة، شوكولاتة مثلجة بالحليب
١٢٠	المشروبات الغازية كوكا كولا، دايت كوكا كولا، سبرايت، بيبسي، دايت بيبسي، فانتا برتقال، ماء صودا، تونيك
١٥٠	بيريل
	المياه المعدنية
٧٥	صغيرة
٩٠	كبيرة
١٣٠	المياه الفوارية
	البيرة المحلية والعالمية
٢٦٥	ستيلا، سفارة جولد
٢٦٥	هينينكن

## نكهات الفودكا والجين

٣٠٠	آي دي فودكا بطبخ	
٣٠٠	آي دي جين ليمون	
	النبيذ الأحمر المحلي	
كأس	زجاجة	
٤٨٠	١٨٠٠	جراند ماركيز، كابيرنو سوفينيون
٦٠٠	٢١٦٠	كاب باي، ميرلو
		النبيذ الأحمر المستورد
٣٠٠٠	١١٥٠٠	برانكوت، بينو نوار
		النبيذ الأبيض المحلي
٤٢٠	١٥٦٠	٣٦٥
٦٠٠	٢١٦٠	كاب باي، شاردوناي
		النبيذ الأبيض المستورد
٣٠٠٠	١١٥٠٠	برانكوت، سافينيو بلانك
		النبيذ الفوار
	٢٤٠٠	عايدة بروت بلانك

# قائمة الطعام الليلي

## قائمة الطعام الليلي

من ١٢ منتصف الليل إلى ٥:٣٠ صباحاً

## الأطباق الرئيسية

اسمحو لنا ٣٠ دقيقة للإعداد

- ٢٩٥ ريزوتو بالمشروم  
ريزوتو المشروم الكريمي يقدم مع جبن البارميزان
- ٣٤٠ سباجيتي بولونيز  
تقدم مع جبن البارميزان، البروشكيتا بالثوم
- ٢٤٠ بينا أرابيتا  
مكرونه بينا بصوص الطماطم الحار، الفلفل الحار وصوص الثوم
- ٢٨٥ بيتزا مارجريتا  
بصوص الطماطم، الزيتون وجبن الموتزاريلا
- ٣٣٠ شيش طاووق مشوى  
أسيخ دجاج متبله بالليمون والزبادي وقليل من الثوم مع أرز شرقي
- ١٥٠٠ تندرلويين اللحم البقري  
٢٤٠ جرام تندرلويين اللحم البقري المشوى يقدم مع بطاطس محمصه، خضروات موسمية وصوص الفلفل الأخضر
- ١٤١٠ مكس جريل  
شيش طاووق، كباب، ريش ضأن، كفتة، أرز عربي، صوص الطحينة، بصل محمص وطماطم

## الحلويات

- ٢٠٠ موس الشوكولاتة  
مع صوص الشوكولاتة
- ٢٢٠ كيكه الجبن نيويورك  
مع صوص التوت
- ٢٠٠ أم على  
على الطريقة المصرية التقليدية تقدم ساخنة مع الزبيب، عين الجمل، اللوز والكريمة
- ٢٥٠ شرائح الفواكه الطازجة (خمسة أنواع)  
طبق من شرائح الفواكه الموسمية الطازجة يقدم مع صوص الزبادي بالنعناع

## الحساء

- ١٨٠ حساء العدس الشرقي  
يقدم مع الخبز العربي المحمص والليمون

## السلطات

- ٢٢٠ سلطة سيزار  
خس مع صوص السيزار، خبز محمص، بيكون اللحم البقري، فيليه الأنشوجة وجبن البارميزان المشور
- إضافات سلطة السيزار
- ٣٥٠ صدور دجاج مشوية متبله بالكاجون
- ٤٨٠ جمبري مشوى متبل بالفلفل
- ٦٥٠ سلمون مشوى

## أطباق البيض

- ٢٣٠ إختيارك من البيض (٢ بيضة أو ١٥٠ مل)  
بنديكت، مقل، مسلوقة، مخفوق، مطهو في الماء أو أومليت
- إختيارك من سقج دجاج، بطاطس هاش براون، بيكون اللحم البقري، مشروم، طماطم مشوية أو فاصوليا

## المقبلات

- ٧١٠ سمك السلمون المدخن على الطريقة النرويجية  
يقدم مع الليمون وحلقات البصل، والكبيرز، الكريمة اللازمة والخبز المحمص المقرمش
- ٢٨٠ كروستيني مخبوز جبن الماعز مع سلطة الفريزيه  
جبن الماعز الدافئ يقدم على خبز الثوم المقل، وبيكون اللحم البقري، متبل بصلصة زيت الزيتون والليمون

## الوجبات الخفيفة والسندويشات

تقدم مع إختيارك من الإضافات (كاتشب، مسطردة، مايونيز، صوص اتش بي أو صوص التاباسكو)

جميع السندويشات تقدم مع المخلل

- ٣٨٠ سندويش كفتة  
لحم مفروم، بقونس، طماطم، بصل، أوراق نعناع، خس، طحينة ويقدم مع بطاطس ويدجز حارة وخبز عربي
- ٣٥٠ ملفوف شاورما الدجاج  
دجاج متبل مع التوابل العربية والزبادي، البصل، الخس والطماطم ويقدم مع البطاطس المحمرة
- ملفوف في الخبز العربي مع الخضروات والمخلل
- ٣٨٠ كلوب سندويش هوليداي ان  
طبقات من شرائح التوست مع البيض المقل، بيكون اللحم البقري، جبن، صدور دجاج مشوية، طماطم وخس ويقدم مع البطاطس المحمرة
- ٤٣٠ برجر هوليداي ان  
برجر اللحم البقري المفروم مغطى بصوص الكوكتيل، بصل سوتيه، مشروم، خس وطماطم وصوص الباربيكيو ويقدم مع البطاطس المحمرة
- وإختيارك من الإضافات، جبن، بيض، بصل مشوى أو بيكون اللحم البقري

# الأطباق الرئيسية والجانبية والحلويات

## الأطباق الرئيسية

اسمحوا لنا ٣٠ دقيقة للإعداد

- ٢٩٥ ريزوتو بالمشروم  
ريزوتو المشروم الكريمي يقدم مع جبن البارميزان
- ٤٦٠ ريزوتو بالمأكولات البحرية  
ريزوتو المأكولات البحرية، مطهو مع الجمبري، بلح البحر، المحار، الكابوريا والطماطم
- ٣٤٠ ساجيتي بولونيز  
تقدم مع جبن البارميزان، البروشكيتا بالتوم
- ٢٤٠ بينا أرابيتا  
مكرونة بينا بصوص الطماطم الحار، الفلفل الحار وصوص الثوم
- ٢٠٠ كشرى  
طبق مصري مكون من الأرز، المكرونة، العدس يقدم مع صوص الطماطم بالتوابل، خل بالتوم مزين بالحمص، والبصل المحمر المقرمش
- ٣٥٠ بيتزا فروماج  
بيتزا رقيقة مغطاة بثلاثة أنواع من الجبن، زيت الزيتون والأعشاب الإيطالية
- ٢٩٥ بيتزا نياني  
بيتزا رقيقة مع فلفل ألوان محمص ومتبّل، باذنجان مشوي، كوسة، زيتون أسود
- ٣٦٠ بيتزا على الطريقة المكسيكية  
بيتزا رقيقة، دجاج متبّل مشوي، فلفل حار، أناناس، روكفور وجبن موتزاريل
- ٢٨٥ بيتزا مارجرينا  
بصوص الطماطم، الزيتون وجبن الموتزاريل
- ٦٧٠ بيتزا الفواكه البحرية  
طماطم، جمبري، كالاماري، محار، ثوم وجبن الموتزاريل
- ٣٣٠ شيش طاووق مشوي  
أسيح دجاج متبلة بالليمون والزبادي وقليل من الثوم مع أرز شرفي
- ٥٢٠ صدور دجاج مشوية  
صدور دجاج، بطاطس مهروسة مع الزيتون والخضروات الموسمية تقدم مع صوص كاتشياتوري
- ١٥٠٠ تندربولن اللحم البقري  
٢٤٠ جرام تندربولن اللحم البقري المشوي يقدم مع بطاطس محمصة، خضروات موسمية وصوص الفلفل الأخضر
- ١٥٠٠ اسكالوب بانيه  
شرائح اللحم البتلو المحمرة بالبقسماط تقدم مع خضروات سوتيه، بطاطس محمرة
- ٢٣٥٠ شرائح لحم البتلو على الطريقة التوسكانية  
٣٠٠ جرام من شرائح اللحم البتلو المشوية مع المشروم السوتييه، الخضروات الموسمية والبطاطس المخيوزة مع الكريمة اللازعة
- ١٤١٠ مكس جريل  
شيش طاووق، كباب، ريش ضأن، كفتة، أرز عربي، صوص الطحينة، بصل محمص وطماطم
- ١٩٠٠ ريش اللحم البقري  
ريش لحم بقري مطهوه ببطء وتقدم مع ريزوتو بالمشروم
- ٧٧٥ فته لحم الضأن  
أرز أبيض مع لحم الضأن
- ٩٩٠ كارلي سمك سلمون او بابلوت  
لفائف شرائح السلمون في ورق البرشمان مطهوه على البخار في القرن مع الخضروات وتقدم مع الأرز
- ١٥٠٠ جمبري البحر الأبيض المتوسط المشوي  
يقدم مع الخضروات والأرز بالزعفران وصلصة الهريسة
- ٢٦٥٠ فيشرمان وارف  
إستاكوزا، محار، جمبري، كالاماري، قاروص فيليه، كابوريا، بلح البحر، شرائح البطاطس، الطماطم، مرق بنكهة الزعتر، أرز مطهو على البخار مع خبز الثوم الدافئ

## الأطباق الجانبية

- ١٠٠ أرز مطهو على البخار
- ١٠٠ بطاطس محمرة
- ١٠٠ سلطة خضراء
- ١٠٠ خضروات مشوية
- ١٠٠ خضروات مطهوه على البخار

## الحلويات والآيس كريم

- ٢٠٠ موس الشوكولاتة  
مع صوص الشوكولاتة
- ٢٢٠ كيكة الجبن نيويورك  
مع صوص التوت
- ٢٠٠ أم على  
على الطريقة المصرية التقليدية تقدم ساخنة مع الزبيب، عين الجمل، اللوز والكريمة
- ٢٠٠ تيراميسو  
جبن الماسكاربوني، قهوة، بسكويت، صوص القهوة
- ١٧٠ أرز باللين  
يقدم بارد مع الكريمة المخفوقة، قرفة وإختيارك من العسل والقشطة
- ٢٠٠ آيس كريم  
ثلاث بولات من الآيس كريم أو النكهات المثلجة (فراولة، فانيليا، شوكولاتة) مغطاه بالكريمة المخفوقة
- ٢٥٠ شرائح الفواكه الطازجة (خمس أنواع)  
طبق من شرائح الفواكه الموسمية الطازجة يقدم مع صوص الزبادي بالنعناع

# الطعام على مدار اليوم

## الطعام على مدار اليوم

### الحساء

- ١٨٠ حساء العدس الشرقي يقدم مع الخبز العربي المحمص والليمون
- ١٩٠ حساء المنيستروني التقليدي حساء إيطالي شهى مصنوع من تشكيلة من الخضروات ويقدم مع جبن البارميزان وخبز التوم بالأعشاب
- ٢٩٥ شوربة الدجاج على الطريقة التوسكانية حساء شهى مع الخضروات والفاصوليا
- ٣٣٠ حساء المأكولات البحرية بالكريمة حساء المأكولات البحرية عبارة عن حساء كريمي لذيذ غنى بالجمبري، المحار والأسماك، ويقدم مع خبز الكروتون المحمص بالأعشاب
- المقبلات، السلطات والأطباق النباتية
- ٧١٠ سمك السلمون المدخن على الطريقة النرويجية يقدم مع الليمون وحلقات البصل، والكبيرز، الكريمة اللازعة والخبز المحمص المقرمش
- ٢٨٠ كروستيني مخبوز بجبن الماعز مع سلطة الفريزيه جبن الماعز الدافئ يقدم على خبز التوم المقلّى، ويكون اللحم البقري، متبل بصلصة زيت الزيتون والليمون
- ٣٠٠ المقبلات الشرقية حمص، تبولة، طحينة، محمرة، سمبوسك بالجبن واللحم، فلافل محمرة تقدم مع الخبز العربي
- ٢٢٠ سلطة سيزار خس مع صوص السيزار، خبز محمص، يكون اللحم البقري، فيليه الأنشوجة وجبن البارميزان المبشور
- إضافات سلطة السيزار
- ٣٥٠ صدور دجاج مشوية متبل بالكاجون
- ٤٨٠ جمبري مشوي متبل بالفلفل
- ٦٥٠ سلمون مشوي
- ٦٥٠ المأكولات الآسيوية سبرنج رولز المأكولات البحرية والخضروات مع صلصة المايونيز الحارة
- ٣١٠ سلطة المأكولات البحرية على الطريقة التايلاندية تقدم مع الخضروات الطازجة وصلصة الأعشاب الحارة
- ١٤٠ سلطة خضراء بصل، خس، طماطم، خيار، فلفل ألوان، مع صلصة شرقية
- ٢٠٠ سلطة فتوش طماطم طازجة مقطعة، خيار، بصل، نعناع طازج، خس يقدم مع خبز البيتا المحمص والمثل بالليمون والتوم والسماق
- ١٤٥ سلطة جرجير مع جبن الفيتا، طماطم، خل بلسمك، ريحان

## الوجبات الخفيفة والسندوتشات

تقدم مع إختيارك من الإضافات (كاتشب، مسطرده، مايونيز، صوص انش بي أو صوص التاباسكو)

جميع السندوتشات تقدم مع المخلل

- ٣٨٠ سندوتش كفتة لحم مفروم، بقدونس، طماطم، بصل، أوراق نعناع، خس، طحينة ويقدم مع بطاطس ويدج حارة وخبز عربي
- ٣٥٠ ملفوف شاورما الدجاج دجاج متبل مع التوابل العربية والزبادي، البصل، الخس والطماطم ويقدم مع البطاطس المحمرة ملفوف في الخبز العربي مع الخضروات والمخلل
- ١٧٠ سندوتش خضروات باذنجان مشوي، كوسة، جبن قريش، طماطم، بصل محمر، زيتون، طماطم مجففة وخبز الفوكاشيا ويقدم مع البطاطس المحمرة
- ٣٩٥ سندوتش دجاج كاساديا خبز التورتيا، دجاج، تشكيلة من الخضروات، كريمة لاذعة، صلصة طماطم، كزبرة طازجة وجبن ويقدم مع شيبس التورتيا
- ٣٦٠ سندوتش بو بوي بالجمبري المقلّى جمبري مقلّى مقرمش مع بهارات الكاجون وصلصة الريمولاد الكريبي، خبز الباجيت الفرنسي يقدم مع البطاطس المحمرة
- ٣٩٥ سندوتش سيزر الدجاج المشوي دجاج مشوي متبل بالمستردة، صلصة ورشسترشاير، توم، ليمون ويقدم مع البطاطس المحمرة
- ٣٨٠ كلوب سندوتش هوليداي ان طبقات من شرائح التوست مع البيض المقلّى، يكون اللحم البقري، جبن، صدور دجاج مشوية، طماطم وخس ويقدم مع البطاطس المحمرة
- ٤٣٠ برجر هوليداي ان برجر اللحم البقري المفروم مغطى بصوص الكوكتيل، بصل سوتيه، مشروم، خس وطماطم وصوص الباركيو ويقدم مع البطاطس المحمرة
- إختيارك من الإضافات، جبن، بيض، بصل مشوي أو يكون اللحم البقري
- ٥٠٠ سندوتش اللحم البقري والجبن مزيج من شرائح اللحم البقري الرفيعة، مستردة سبريد، بصل مكرمل، جرجير وجبن ذائبة يقدم في خبز الشباتا مع البطاطس المحمرة
- ٥٥٠ برجر اللحم البقري والجمبري بالتوم على الطريقة المكسيكية طماطم، يقدم مع مايونيز بالباريكا

# الإفطار

## الإفطار المفضل

٢٣٠	الفطير المصري مع المصاحبات التقليدية	🌍
٢٣٠	الفلافل والبقول المدمس على طريقتك المفضلة	🌍
٢٨٠	وافل، بان كيك، توست فرنسي إختيارك من بان كيك، وافل أو توست فرنسي يقدم مع كريمة مخفوقة مثلجة أو شربات بنكهة الميبل	🌍 🌍
٢٣٠	إختيارك من البيض (٢ بيضة أو ١٥٠ مل) بينديكت، مقلن، مسلوق، مخفوق، مطهو في الماء أو أومليت إختيارك من سقج دجاج، بطاطس هاش براون، بيكون اللحم البقري، مشروم، طماطم مشوية أو فاصوليا	🌍 🌍
٣١٠	تشكيلة من الجبن إمتال، جودة، بري، رومي، قريش تقدم مع الفواكه والمكسرات	🌍 🌍
٣٦٠	تشكيلة من اللحوم الباردة لحم بقري، رومي مدخن وسلامى اللحم البقري يقدم مع مسطرة بالاعسل وزيتون متبل	🌍
١٩٠	إختيارك من البيض إختيارك من أومليت بياض البيض أو أومليت سادة مع إختيارك من الحشو: طماطم، بصل، جبن، مشروم، بقدونس أو فلفل رومي	🌍
١٧٠	نودلز بالخضروات نودلز مع الخضروات الموسمية، صوص الصويا، زيت السمسم و صوص المحار	🌍

# الإفطار

## الإفطار الكامل

من الساعة ٥:٣٠ صباحاً إلى ١٢ ظهراً

### إفطار كونتيننتال ٤٧٥

إختيارك من العصائر الطازجة (برتقال، فراولة، جوافة) سلة المخبوزات مع دانش، كرواسون و رول القرفة زبد، زبد نباتي، مربى، عسل، شرائح فواكه طازجة أو سلطة فواكه شاي أو قهوة أو شوكولاتة ساخنة

### إفطار أمريكي ٥٥٠

إختيارك من العصائر الطازجة (برتقال، مانجو، فراولة) سلة المخبوزات مع دانش، كرواسون و رول القرفة زبد، زبد نباتي، مربى وعسل بيضتان على طريقتك المفصلة مع سقج الدجاج، بيكون اللحم البقري، بطاطس هاش براون، طماطم مشوية شرائح الفواكه الموسمية الطازجة شاي أو قهوة أو شوكولاتة ساخنة

### إفطار مصري ٥٥٠

إختيارك من العصائر الطازجة (برتقال، فراولة، جوافة) فول مدمس، فلافل، باذنجان، سلطة شرقى، جبن أبيض مع طماطم، جبن رومي، زيتون أسود، مخلل، شكشوكة حلوة بالقشطة فطير بالعسل قهوة طازجة، قهوة تركي، شاي أو شوكولاتة ساخنة

### إفطار صحي ٤٧٥

إختيارك من العصائر الطازجة (برتقال، جريب فروت، طماطم، جزر) أومليت بيض البيض مع طماطم، مشروم وتوست بني يقدم مع مربى خالية من السكر، الزبد النباتي قليل السعرات الحرارية و زبادي سادة أو بالفواكه شرائح الفواكه الموسمية الطازجة قهوة خالية من الكافيين أو شاي بنكهات مختلفة

## إفطار متنوع

من الساعة ٥:٣٠ صباحاً إلى ١٢ ظهراً

### العصائر ١٧٠

إختيارك من العصائر الطازجة والمخلوطة ليمون، جزر، برتقال، مانجو، فراولة

إختيارك من العصائر الباردة التفاح، الأناناس، الطماطم

### فواكه وزبادي

إختيارك من زبادي سادة، زبادي قليل الدسم أو بالفواكه ١١٥

طبق من شرائح الفواكه الموسمية الطازجة (خمس أنواع) ٢١٥

إختيارك من الفواكه المعلبة أناناس، خوخ، كمثرى ٢٣٠

إختيارك من الحليب كامل الدسم، قليل الدسم، منزوع الدسم أو حليب الصويا ١٢٥

### الرقائق الباردة والساخنة

إختيارك من رقائق الذرة، حبوب النخالة، كوكو بوبس، فروستيز أو أرز كريسيبيز مع حليب كامل الدسم أو خالي الدسم ١٥٥

بيرشر موسلى ٢١٠

بوريدج شوفان سادة يقدم مع الحليب والسكر ٢١٠

### من الخبز

إختيارك من خبز الرول المخبوز الطازج، كرواسون، دانش (فراولة، خوخ، لوز) مافين، توست أبيض، بنى أو خالى من القمح، خبز السبع حبوب، لوف مملح، لوف بالفواكه ولوف باجت ٢٧٠

تشكيلة من الخبز والرول ٢٥٠

جميع الأنواع تقدم مع مربى، مارملاد، عسل، زبد أو زبد نباتي

# مفتاح الرموز

يحتوي علي منتجات البان		الأطباق المحلية	
يحتوي على لحم البقر		وصفات المطبخ العالمي	
يحتوي على البيض		وجبة خفيفة	
يحتوي على المأكولات البحرية		خيارات نباتية	
نباتي صرف		خيارات صحية	
خيارات حارة		يحتوي علي مكسرات	
		خالي من الجلوتين	

الأسعار بالجنيه المصري وشاملة الخدمة والضرائب.



هوليداي إن  
Holiday Inn

أحد فنادق IHG

# قائمة خدمة الغرف

