

## To Start

### Marinated Salmon 450

Paprika, star anise, radish puree served with Melba toast

### Roasted Scallops 700

Green peas, black truffles, tarragon

### Charcoal Grilled Prawns 750

Saffron tomato butter, coriander oil

### Pan Seared Foie Gras 1050

Spiced apples, cherries, brioche

### The Grill Caesar Salad 385

Baby gem, crispy beef bacon, black olive, confit tomato, anchovies, Parmigiano-Reggiano

### Garden Salad 315

Ice berg lettuce, cherry tomatoes, cucumber, carrots, apple, cantaloupe with Dijon vinaigrette

### Smoked Red Pepper Quinoa Salad 325

Arugula, radish, cucumber, avocado cream, orange and thyme dressing

## Soup

### Seafood Bisque 450

Lobster, shrimp, scallop, mirepoix

### The Grill Onion Soup 305

Beef broth, onions, Swiss cheese

### Forest Mushroom 355

Oyster and king mushrooms, charred leek and black garlic

## From The Grill

### Certified Angus Beef, USA

Angus beef has a nice balance of flavor and tenderness which makes it a great choice with a soft texture.

#### Tenderloin

200g 2550  
280g 3450

#### T-Bone

500g 3150

#### Tomahawk

1500-1300g 6050

### Ribeye (28 - day dry aged or chilled)

The dry-aged steak is richer and more tender than standard steak. There is a notable difference in every bite, with a «melt-in-your-mouth» moment, classifying this refined cut as the «premier steak» by connoisseurs.

#### 28-day dry aged

300g 3300  
400g 4150

OR

#### Chilled

300g 3000  
400g 3850

### Certified Angus Beef, Australia

### Striploin (28 - day dry aged or chilled)

#### 28-day dry aged

280g 1950

OR

#### Chilled

280g 1750

### Wagyu Beef Tenderloin, Australia

Wagyu beef, renowned to be transcendently tender, fatty, umami-rich luxury meat. -350day grain fed, marble score 5-4

#### Tenderloin

180g 3550

#### Rib Eye

300g 4900

#### Striploin

300g 4600

### Salmon 180g 1050

### Jumbo Prawns 5 pieces 1725

All dishes from the grill served with 2 sides and 1 sauce of your choice

**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

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

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

## Main Course

### 24 Hour Braised Beef Short-Ribs 1100

Potato & truffle espuma, king mushroom, baby carrot, black garlic demi-glace

### Steak Frites 2450

Angus beef tenderloin, duck fat & parmesan fries café de Paris butter

### Beef Wellington for Two Persons 4500

Roasted root vegetables, mushroom duxelles, spinach

### Australian Lamb Rack 1600

Caramelized carrots, beetroot, potato croquette, shallot, rosemary jus

### Chicken Roulade 965

Foie gras, mushroom duxelles, pomme purée, Carrot and thyme jus

### Roasted Seabass 725

Potato and leek, pickled shallots, tarragon sauce

### Classic French Provençale Ratatouille 395

Onion, tomatoes, zucchini, eggplant flavored with garlic thyme, basil and oregano, served with Mushroom Tortellini with Truffle Oil

## Sides

**Duck Fat and Parmesan Fries**, Mash Potatoes, Potatoes Romanoff, Truffle Mac n Cheese, Roasted Mushrooms, Fermented Black Garlic, Grilled Asparagus with Lemon & Parmesan Butter, Roasted Root Vegetables

## Sauces

Green Peppercorn, Red Wine Sauce, Mushroom Sauce, Bearnaise, Café de Paris, Tarragon and Lemon, **The Grill Signature Sauce**, Fermented Black Garlic Butter

## السلطات

**سلطة سمك سالمون ٤٥٠** 🍷🍴🌱  
بابريكا ، ينسون، فجل بيوريه يقدم مع توست مليا

**سلطة محار روستو ٧٠٠** 🍷🍴🌱  
بسلة ، تريفل واكليل الجبل

**سلطة جمبري مشوي ٧٥٠** 🍷🍴🌱  
زبدة، طماطم، زعفران وزيت الكزبرة

**سلطة كبد البط ١٠٥٠** 🍷🍴🌱  
تفاح بالتوابل الحارة وتوت مع بريوش

**سلطة سيزار الجريل ٣٨٥** 🍷🍴🌱  
مع خس، لحم بقري مدخن، زيتون أسود، طماطم، أنشوجة وجبنة بارميزان

**سلطة جاردن مشكلة ٣١٥** 🍷🍴🌱  
خس، طماطم شيري، خيار، جزر، تفاح، كنتالوب مع مسطردة ديجون وفينيجرت

**سلطة كينواه ٣٢٥** 🍷🍴🌱  
فلفل مدخن، خس، فجل، خيار، كريمة افوكادو وصوص برتقال مع زعتر

## الشوربة

**شوربة المأكولات البحرية بسك ٤٥٠** 🍷🍴🌱  
استاكوزا، جمبري ومحار مع صوص خضروات

**شوربة بصل ٣٠٥** 🍷🍴🌱  
بصل، جبنة سويسري ومرق لحم بقري

**شوربة عش الغراب ٣٥٥** 🍷🍴🌱  
محار، عش غراب، ثوم وكرات

## المشاوي

**أنجوس بقري أمريكي** 🍷🍴🌱  
يتمتع لحم أنجوس بتوازن لطيف بين النكهة والقوام الطري مما يجعله خيارا رائعا

**تندرليون** ٢٠٠ جرام ٢٥٥٠  
٢٨٠ جرام ٣٤٥٠  
**تي بون** ٥٠٠ جرام ٣١٥٠  
**توما هوك** ١٣٠٠ - ١٥٠٠ جرام ٦٠٥٠

**ريب اي ( ٢٨ يوقا جاف أو مبرد)** 🍷🍴🌱  
تعتبر شرائح اللحم الجاف الأغني في المذاق من الشرائح التقليدية مما يصنف هذه القطعة من قبل الخبراء على أنها «شريحة لحم ممتازة».

**٢٨ يوقا جاف** ٣٠٠ جرام ٣٣٠٠  
٤٠٠ جرام ٤١٥٠  
**مبرد** ٣٠٠٠ جرام ٣٠٠٠  
٤٠٠ جرام ٣٨٥٠

**لحم بقري استرالي «انجوس»** 🍷🍴🌱

**ستريبليون ( ٢٨ يوقا جاف أو مبرد)**

**٢٨ يوقا جاف** ٨٠٠ جرام ١٩٥٠  
٨٠٠ جرام ١٧٥٠

**واجيو تندرليون بقري ، استرالي** 🍷🍴🌱  
لحم بقري واجيو الفاخر الغني بالدهون والمعروف بكونه طريا للغاية. يتم تغذية البقر بأنقي أنواع الحبوب لمدة ٣٥٠ يوما.

**تندرليون** ٣٥٥٠ جرام ٣٥٥٠  
**ريب اي** ٣٠٠ جرام ٤٩٠٠  
**ستريبليون** ٣٠٠ جرام ٤٦٠٠

**سمك سلمون (١٨٠ جرام) ١٠٥**

**جمبري جامبو (٥) قطع ١٧٢٥**

جميع الأطباق تقدم مع اختيارك من اثنين من الأطباق الجانبية و صوص واحد

الأقل نضجا | **BLUE**  
متوسط النضج | **MEDIUM RARE**  
ناضجة بشكل جيد | **MEDIUM**  
مقتربة من درجة النضج الكامل | **MEDIUM WELL**  
ناضجة بالكامل | **WELL DONE**

## الطبق الرئيسي

**ريب اي ١١٠٠** 🍷🍴🌱  
يقدم مع بطاطس وتريفل، عش غراب، جزر وديمي جلاس الثوم

**تندرليون انجوس بقري ٢٤٥٠** 🍷🍴🌱  
دهن البط و بطاطس بالبارميزان وزبدة كافييه دو باريس

**ويلنجتون بقري (لشخصين) ٤٥٠٠** 🍷🍴🌱  
يقدم مع خضروات روستو، عش غراب وسبانخ

**ريش ضأن استرالي ١٦٠٠** 🍷🍴🌱  
جزر مكرمل، بنجر، كروكيت بطاطس، بصل وصوص روزماري

**لفائف دجاج مع كبد البط ٩٦٥** 🍷🍴🌱  
عش غراب، بطاطس بيوريه، جزر وصوص زعتر

**سمك قاروص روستو ٧٢٥** 🍷🍴🌱  
يقدم مع بطاطس، كرات، بصل وصوص التاراجون

**راتاتوي خضروات مشكلة بروفنسال ٣٩٥** 🍷🍴🌱  
بصل، طماطم، كوسة، باذنجان متبل بالثوم، زعتر، ريجان وأوراجانو مع تورتليني عش الغراب و زيت التريفل

## الأطباق الجانبية

**بط مع بطاطس بارميزان** / بطاطس مهروسة / بطاطس رومانوف / جبنة مع تريفل / عش غراب محمص / ثوم مخمر / إسباراجوس مشوي مع زبدة ليمون / جبنة بارميزان / خضروات روستو مشكلة

## اختيارات من الصوص

فلفل أخضر / صوص نبيذ أحمر / صوص عش غراب / صوص بيرينيز (صغار بيض مع الكرات و التاراجون و الزبدة و الخل) / صوص كافييه دو باريس / صوص ليمون مع التاراجون / **صوص جريل الخاص** / زبدة مع ثوم مخمر

يحتوي علي ألبان 🍷🍴🌱 فيجيتيريان 🍷🍴🌱 كحوليات 🍷🍴🌱 يحتوي علي بيض 🍷🍴🌱 يحتوي علي مأكولات بحرية 🍷🍴🌱 الغلوتين منخفض 🍷🍴🌱 اطباق الشيف

يحتوي علي لحوم 🍷🍴🌱 يحتوي علي مكسرات 🍷🍴🌱 خالي من اللاكتوز 🍷🍴🌱

جميع الأسعار بالجنية المصري ويضاف اليها ٢% الخدمة و جميع الضرائب المقررة  
الرجاء إعلام النادل إذا كان لديكم حساسية من بعض الاطعمة قبل الطلب وفي حالة طلبكم لبديل يوجد اصناف "خاليه من الجلوتين"

# Dessert

## **Chocolate Delicabar** **410**

Cocoa crumble, dark chocolate ganache, milk chocolate sabayon

## **Lemon Tart** **305**

White chocolate tuile, yogurt sherbet, meringue espuma, lemon cream

## **Baked Alaska** **385**

Vanilla & strawberry ice cream, vanilla biscuit, meringue

## **Raspberry Berries** **345**

Cocoa tuile, chocolate cremeux, cream cheese sherbet, berries

## **Apple & Hibiscus Flower** **310**

Sable Brittany, apples with hibiscus, crème brûlée

# Digestives

## **Cognac 600**

Martell V.S.O.P

## **Brandy 300**

VSOP, Bradinet

## **Hennessy V.S.O.P 750**

## **Remy Martin 600**

## **Hennessy X.O 1350**

## **Digestives 250**

Grappa, White Port, Tio Pepe

## **Liquors 250**

Tia Maria, Cointreau, Amaretto di Saronno, Kirsh  
Vieux

# Hot Beverages

## **Assorted Dilmah Tea Selection 120**

## **Cappuccino 135**

## **Espresso 125**

## **Double Espresso 135**

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

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

# الحلوى

## شوكولاتة ديليكابار ٤١٠

كرامبل كاكاو مع جاناش شوكولاتة داكنة وموس شوكولاتة بالحليب

## تارت ليمون ٣٠٥

مع شوكولاتة بيضاء، شرابات زبادي، مارنج وكريمة ليمون

## الاسكا ٣٨٥

آيس كريم فانيليا وفراولة مع بسكويت فانيليا ومارنج

## التوت ٣٤٥

رقائق كاكاو مع كريمة شوكولاتة، شرابات جينة كريمي وتوت

## زهرة تفاح وكركديه ٣١٠

بسكويت بالزبدة مع تفاح بالكركدية وكريم بروليه

# المشروبات اللعوية

## براندى ٣٠٠

فى اس او بى، برادينت

## كونياك ٦٠٠

مارتل فى اس او بى

## ليكيور ٢٥٠

تيا ماريا، خوانترو، امارتو دي سارونو، كيرش فو

## هينسى فى اس او بى ٧٥٠

## ريمت مارتن ٦٠٠

## المشروبات المهضمة ٢٥٠

جرايا، وايت بورت، تيو بيب

## هينسى اكس او ١٣٥٠

# المشروبات الساخنة

## تشكيلة متنوعة من شاى ديلا ١٢٠

## كابتشينو ١٣٥

## اسبرسو ١٢٥

## دوبل اسبرسو ١٣٥

يحتوي علي البان (١) فيجيتيريان (٢) كحوليات (٣) يحتوي علي بيض (٤) يحتوي علي مأكولات بحرية (٥) الغلوتين منخفض (٦) اطباق الشيف (٧) يحتوي علي لحوم (٨) يحتوي علي مكسرات (٩) خالي من اللاكتوز (١٠)

جميع الأسعار بالجنينة المصرى ويضاف اليها ٢% الخدمة وجميع الضرائب المقررة  
الرجاء إعلام النادل إذا كان لديكم حساسية من بعض الأطعمة قبل الطلب وفي حالة طلبكم لبديل يوجد اصناف "خاليه من الجلوتين"