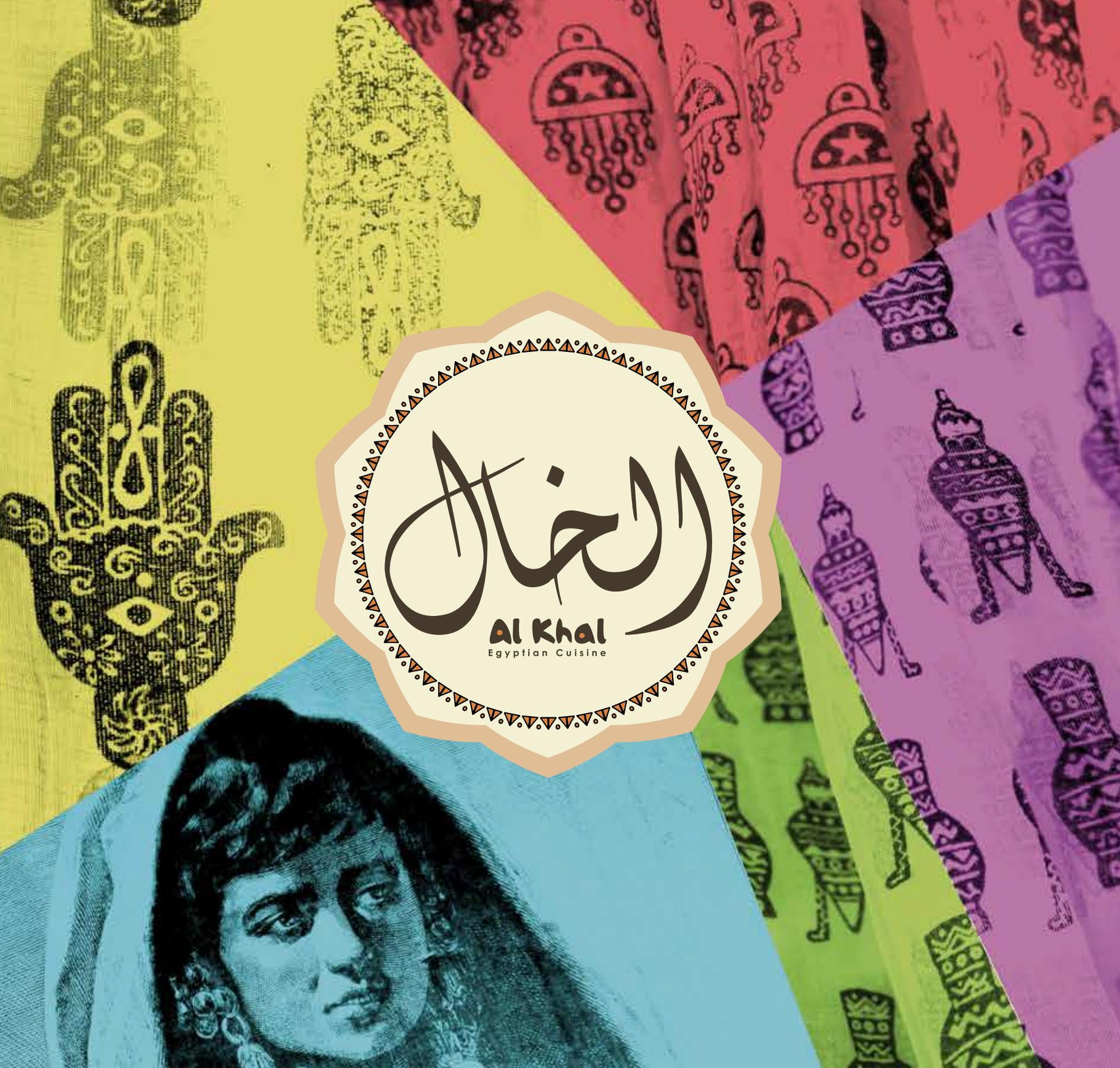




الكحل

Al Khal
Egyptian Cuisine



The drawings around you can be found in the **Description de l'Égypte**. They were all painted using Lithography technique, which is a method of printing originally based on the immiscibility of oil and water. They engraved black stones and filled them with black tar and tint then painted them on paper. Because of these engravings all the drawings consist of lines and dots.

The **Description de l'Égypte** is a collaborative work of 160 civilian scholars and scientists who accompanied Napoleon's expedition to Egypt in 1798 to 1801 as part of the French Revolutionary Wars. It was a series of publications, appearing first in 1809 which offered a comprehensive scientific description of Egypt as they saw it.

يمكنك العثور على الرسومات الموجودة حولك في كتاب **وصف مصر** والذي قام بإعداده نخبة من أفضل المستشرقين والعلماء الذين جاؤوا إلى مصر مع الحملة الفرنسية وقاموا بوصف كل نواحي الحياة في ربوع البلاد وصفاً دقيقاً جداً، فجميع الصور مرسومة بغن الطباعة الحجرية، وهي طريقة طباعة تعتمد على ملء ثقب الصخور السوداء بالماء والزيت والصبغات ثم طباعتها على الأوراق، لهذا السبب تتكون الرسومات من الخطوط والنقاط الدقيقة.

وكما أوضحنا سابقاً، كتاب **وصف مصر** هو نتاج تعاون ١٦٠ من الباحثين والعلماء المدنيين الذين رافقوا حملة نابليون بونابارت إلى مصر في الفترة ما بين عام ١٧٩٨ حتى عام ١٨٠١. حيث قاموا - عبر مؤلفات بدأت تنشر عام ١٨٠٩ - بوصف مصر بدقة بالغة في مختلف نواحي الحياة كما شاهدها في ذلك الوقت.

Contains Seafood



يحتوي على المأكولات البحرية

Contains Dairy



يحتوي علي منتجات البان

Contains Nuts



يحتوي علي مكسرات

Contains Beef



يحتوي على لحم البقر

Vegetarian Option



خيارات نباتية

Contains Eggs



يحتوي على البيض

A Global Journey of Flavors: The Origins of Our Ingredients

At the heart of our culinary creations lies a commitment to sourcing the finest ingredients from around the globe, each with a unique story to tell.

Butter:

Our rich, creamy butter comes from the lush pastures of New Zealand, adding a velvety texture to every dish.

Dairy Products:

We proudly offer a variety of local Egyptian dairy products alongside international favorites like Brie cheese from France, Cheddar from England, Blue cheese from Denmark, and Gouda from Holland.

Vegetables and Fruits:

Most of our vegetables and fruits are sourced from Egypt's fertile lands, with green beans from Kenya and select fruits like apples, kiwis, and pineapples sometimes sourced from Italy, France, or Kenya.

Fresh Salads and Herbs:

Our crisp salads and aromatic herbs are sourced from organic and hydroponic farms in Egypt, bringing freshness and flavor to every plate.

Local and International Proteins:

We source our eggs, chicken, fish, and seafood locally, while our lamb comes from Australia and New Zealand. Our beef and veal selections are carefully chosen from Brazil, South Africa, Australia, and the USA.

Dry Goods and Specialty Items:

Our pantry is stocked with locally-sourced dried fruits, lentils, beans, rice, and oils, including premium olive oil from Siwa Oasis. We also use Belgian chocolate, Asian sauces, and noodles from Thailand, China, Japan, and Italy. Our dishes are enhanced with artisanal pomegranate molasses, adding a special touch to our cuisine.

From local farms to international producers, every ingredient is chosen with care to bring the best flavors to your table.

رحلة عالمية من النكهات: أصول مكونات أطباقنا المميزة

في قلب إبداعات مطبخنا يكمن التزامنا بتوفير أفضل المكونات من جميع أنحاء العالم، حيث يحمل كل مكون قصة فريدة.

الزبد:

تأتي زبدتنا الغنية والكريمة من المراعي الخضراء في نيوزيلندا، مما يضيف قوامًا ناعمًا لكل طبق.

منتجات الألبان:

نفخر بتقديم مجموعة متنوعة من منتجات الألبان المحلية المصرية إلى جانب الأصناف العالمية مثل جبن بري من فرنسا، شيدر من إنجلترا، جبن روكفور من الدنمارك، وجوده من هولندا.

الخضروات والفواكه:

نحن نحصل على معظم خضرواتنا وفواكهنا من الأراضي الخصبة في مصر، بينما تأتي بعض الأنواع مثل الفاصوليا الخضراء من كينيا، وبعض الفواكه مثل التفاح، الكيوي، والأناناس أحياناً من إيطاليا، فرنسا، أو كينيا.

السلطات الطازجة والأعشاب:

يتم الحصول على الخضروات والأعشاب العطرية من مزارع عضوية في مصر، مما يجلب النضارة والنكهة لكل طبق.

البروتينات المحلية والدولية:

نقوم بتوريد البيض، الدجاج، الأسماك، والمأكولات البحرية محلياً، بينما يأتي لحم الضأن من أستراليا ونيوزيلندا. أما لحوم البقر والعجول فنختارها بعناية من البرازيل، جنوب أفريقيا، أستراليا، والولايات المتحدة الأمريكية.

المكونات الجافة والمنتجات الخاصة:

مخزوننا يشمل الفواكه المجففة، العدس، الفول، الأرز، والزيوت المستوردة محلياً. بما في ذلك زيت الزيتون الفاخر من واحة سيوة. كما نستخدم الشوكولاتة البلجيكية، الصلصات الآسيوية، والنودلز من تايلاند، الصين، اليابان، وإيطاليا. أطباقنا مُعززة بدبس الرمان المميز الذي يضيف لمسة خاصة لمأكولاتنا.

من المزارع المحلية إلى المنتجين الدوليين، يتم اختيار كل مكون بعناية لضمان أفضل النكهات على مائدتك



SET MENU (I)

Minimum for 8 guests

- 🍴 Egyptian bread with dukkah
- 🍴 Selection of salads on the table
Baladi salad, tahini, eggplant with garlic and cumin Lemon pickles, marinated tomato, baba ghanoush

Hot Appetizer

- 🍴 Rokak with ground beef
- 🍴 Sogouk with tomato coulis

Tajine

- 🍴 Molokheya with chicken
- 🍴 Al Khal rice
- 🍴 Lessan asfour with veal
- 🍴 Moussaka

Main Dish

Egyptian mixed grill
Chicken shish tawouk, lamb kofta, veal kebab, beefsteak

Dessert

- 🍴 Mehalabia

قائمة طعام (I)

حد أدنى ٨ أفراد

- 🍴 خبز مصري بالدقة
- 🍴 تشكيلة من السلطات تقدم على الطاولة
سلطة بلدى، طحينة، باذنجان بالثوم، والكمون، ليمون مخلل، طماطم مخللة، بابا غنوج

مقبلات ساخنة

- 🍴 رفاق باللحم المفروم
- 🍴 سجق بصوص الطماطم

طواجن

- ملوخية بالفراخ
- 🍴 أرز الخال
- 🍴 لسان عصفور باللحم البتلو
- مسقعه

الطبق الرئيسي

تشكيلة من المشويات المصرية
شيش طاووق، كفتة ضأن، كباب بتلو، ستيك اللحم البقرى

الحلو

- 🍴 مهلبه

1520

SET MENU (2)

Minimum for 8 guests

- 🍴 Egyptian bread with dukkah
- 🍴 Selection of salads on the table
Baladi, tehina, mixed pickles, baba ghanoush, zabadi
- 🍴 Hot Appetizer
- 🍴 Assorted Mahshi
Stuffed zucchini, pepper, eggplant
Cabbage with rice and vegetables
- 🍴 Alexandrian style veal liver
- 🍴 Hawawshi, with mozzarella cheese

Tajine

- 🍴 Macaroni béchamel
- 🍴 Al Khal rice
- 🍴 Okra with tomato sauce and fresh coriander

Main Dish

- 🍴 Egyptian mixed grill
Chicken shish taouk, lamb chop, lamb kofta, veal kebab

Dessert

- 🍴 Um Ali with nuts

قائمة طعام (٢)

حد أدني ٨ أفراد

خبز مصري بالدقة

- 🍴 تشكيلة من السلطات تقدم على الطاولة
سلطة بلدى، طحينة، مخلل، باباغنوج، زيادي

مقبلات ساخنة

- 🍴 تشكيلة من المحاشي
كوسة، فلفل، باذنجان
كرنب مع الخضروات
كبدة أسكندرانى
حواوشي بجبن الموزاريلا

طواجن

- 🍴 مكرونه بشامل
- 🍴 أرز الخال
- 🍴 باميه بصوص الطماطم والكسبره الخضراء

الطبق الرئيسي

- 🍴 تشكيلة من المشويات المصرية
شيش طاووق، ريش ضأن، كفتة ضأن، كباب بتلو

الحلو

- 🍴 ام على بالمكسرات

1915

SET MENU (3)

Minimum for 8 guests

🍴 Egyptian bread with dukkah

🍴 🍴 Selection of salads
on the table

Baladi, tehina, eggplant with garlic and cumin, marinated tomato, fried chili pepper, mixed pickles, gebna adima, Baba ghanoush

Hot Appetizer

- 🍴 Seafood kofta
- 🍴 Shrimp konafa

Tajine

- 🍴 Tajine Molokhia with shrimps
- 🍴 Sayadeya rice
- 🍴 Octopus with tomato, garlic dill sauce

Main Dish

Egyptian style seafood mixed grill
Shrimp, salmon, fresh fish, calamari

Dessert

Seasonal fruits

قائمة طعام (٣)

حد أدنى ٨ أفراد

🍴 خبز مصري بالدقة

🍴 🍴 تشكيلة من السلطات
تقدم على الطاولة

سلطة بلدى، طحينة، باذنجان مع الثوم والكمون،
طماطم متبلة، فلفل رومى مقلى، مخللات،
جبنه قديمه، باباغوج

مقبلات ساخنة

- 🍴 كفتة فواكة البحر
- 🍴 جمبرى بالكنافة

طواجن

- 🍴 ملوخية بالجمبرى
- 🍴 أرز صيادية
- 🍴 سبيط بالطماطم، الثوم، الشبت

الطبق الرئيسي

تشكيلة من فواكة البحر المشوية
جمبرى، سلمون، سمك، كالامارى

الحلو

تشكيلة من فواكة الموسم الطازجة

3575



SOUPS

Lissan asfour

Orzo with meat broth

180

Aads

Yellow lentil, with cumin, garlic crispy bread and lime

175

Kawarea

Knuckle, aromatic herbs, tomato chunks and spices

360

Fawakeh el bahr ala el tareka al masreya

Seafood, tomato, coriander, shrimp bisque

450

الحساء

لسان عصفور

لسان عصفور مع مرقة اللحم

عدس

عدس أصفر على الطريقة المصرية مع كمون،
ثوم والخبز المحمص

كوارع

كوارع، أعشاب، طماطم،
توابل مشكلة

فواكه البحر

على الطريقة المصرية

تشكيلية من فواكه البحر مع طمامم،
كزبرة وحساء الجمبرى



SALADS

-    **Baladi** 145
Traditional Egyptian mixed salad with tomatoes, onions, lemon, olive oil
-    **Tehina** 140
Sesame paste dip, vinegar, garlic, cumin and chili
-   **Zabadi** 140
Yoghurt, cucumber, mint, garlic
-   **Babaghanoug** 140
Chargrilled eggplant, sesame paste, and vinegar

COLD APPETIZERS

-  **Tashkeela men al mekhalelat** 125
Mixed pickles with tomatoes, onions, lemon and olive oil
-  **Bazengan mekhalel** 140
Pickled eggplant with garlic and cumin
-  **Bessara** 140
Mashed fava beans flavoured with fresh aromatic herbs, onions, garlic and coriander

السلطات

- بلدى**   
على الطريقة المصرية
مع الطماطم، البصل، الليمون وزيت الزيتون
- طحينة**   
بالخل، الثوم، الكمون والشطة
- زبادى**  
بالخيار، النعناع والثوم
- بابا غنوج**  
باذنان مشوى مع الطحينة، والخل

المقبلات الباردة

- تشكيلة من المخللات** 
على الطريقة المصرية مع الطماطم، البصل، الليمون وزيت الزيتون
- باذنان مخلل** 
مع الثوم والكمون
- بصارة** 
فول مطحون مطعم بالأعشاب الطازجة، البصل، الثوم والكزبرة



Prices are in Egyptian pounds, inclusive of service charge and applicable taxes.
الأسعار بالجنيه المصري شامليه رسوم الخدمة والضرائب المقرره.

HOT APPETIZERS

-  **Tashkeela men el mahashi** 250
Stuffed zucchini, pepper, eggplant, cabbage with rice and vegetables
-   **Sougouk** 395
Sautéed sausage with tomato and fresh coriander
-   **Sogouk Mashwy** 395
Grilled sausage with tahini sauce
-   **Kebda iskandarani** 260
Stir fried veal liver, onions, garlic, cumin and chili
-   **Rokak bel lahma** 280
Crispy layers of traditional Egyptian dough stuffed with ground beef, onions and spices
-    **Goulash bel gebna** 220
Traditional crispy dough stuffed with cottage cheese, onion and spices
-  **Moumbar mahshi** 250
Homemade veal shank stuffed rice, vegetable
-   **Hawawshi bel lahma** 320
Bread stuffed with minced meat, onion, pepper, parsley, chili
-   **Hawawshi bel sougouk** 395
Bread stuffed with minced meat, onion, pepper, parsley, chili
-  **Warak enab** 185
Stuffed vine leaves with rice and vegetable
-  **Warak enab bel kawarea** 665
Vine leaves stuffed with rice and vegetable, topped with knuckle

المقبلات الساخنة

-  **تشكيلة من المحاشي**
كوسة، فلفل، باذنجان، وكرنب مع الأرز والخضروات
-   **سجق**
سجق مع طماطم و كزبرة طازجة
-   **سجق مشوى**
سجق مشوى مع صوص طحينية
-   **كبدة إسكندراني**
كبدة بتلو مع البصل، الثوم، الكمون والشطة
-   **رقاق باللحم مفروم**
الرقاق مع لحم مفروم، والبصل، والتوابل
-    **جلاش بالجبن**
جلاش مع جبن قريش، بصل، توابل
-  **مبار محشى**
مبار محشو بالأرز و الخضروات
-   **حواوشي باللحمة**
خبز بلدى محشو باللحم مفروم، بصل، فلفل، بقدونس، فلفل حار
-   **حواوشي بالسجق**
خبز بلدى محشو بالسجق، بصل، فلفل، بقدونس، وفلفل حار
-  **ورق عنب**
ورق عنب محشى بالأرز والخضروات
-  **ورق عنب بالكوارع**
ورق عنب بالأرز والخضروات مع قطع كوارع

TAGENS

-  **Mesakaa** 280
Fried eggplant stew with tomato sauce, cumin, coriander, capsicum
-  **Gambari Al Khal** 750
Orzo pasta, shrimp, tomato sauce, fresh coriander
-  **Roz muammar bel lahma al betelo** 575
Gratinated baked rice with veal cube
-  **Bamia bel lahma** 575
Okra stew with lamb cube, tomato sauce and fresh coriander served with vermicelli rice
-  **Lahma bel fereek** 535
Glazed veal cube with onion, spices, wheat, gravy sauce
-  **Kabab Halla** 520
Glazed veal cube with onion spices, slow cooked smoked onion, crispy potato
Served with vermicelli rice
-   **Macarona bachamel** 345
Sautéed penne with ground beef, milky white sauce baked in oven topped with cheese
- Batt bel koronb** 460
Stuffed cabbage roll with rice, aromatic vegetable and spices served with sliced roasted duck

الطواجن

-  **مسقعة**
بادنجان مقلّى مع صوص طماطم، كمون، كزبرة، فلفل ألوان
-  **جمبرى الخال**
لسان عصفور، جمبرى، صوص طماطم، كزبرة طازجة
-  **أرز معمر مع اللحم البتلو**
أرز معمر مع مكعبات اللحم البتلو
-  **بامية باللحمة**
بامية مع مكعبات لحم ضأن، صوص طماطم، كزبرة طازجة
مقدم مع أرز بالشعرية
-  **لحم بتلو بالفريك**
مكعبات اللحم البتلو مع بصل، بهارات، فريك، صوص جريفي
-  **كباب حلة**
مكعبات لحم بتلو مع توابل وبصل، بطاطس كرسبي
مقدم مع أرز بالشعرية
-   **مكرونّة بالبشاميل**
مكرونّة، لحم مفروم، صوص بشاميل، جبن
- بط بالكرنب**
كرنب محشو بالأرز والخضروات
مقدم مع بط روستو

Dawood basha

Lamb meatball with tomato sauce, potato,
dill and fresh coriander
Served with vermicelli rice

All tagens are served with your choice of rice
(Al Khal, vermicelli, white or brown rice)

495

داود باشا

كرات لحم ضأن مع صوص طماطم،
بطاطس، شبت، كزبرة طازجة
مقدم مع أرز بالشعرية

جميع الطواجن تقدم مع إختيارك من الأرز
(بالشعرية، أبيض، صيادية أو أرز الخال)



Prices are in Egyptian pounds, inclusive of service charge and applicable taxes.
الأسعار بالجنيه المصري شاملة رسوم الخدمة والضرائب المقررة.

MAIN DISHES



Koushary

Rice, pasta, chickpeas, black lentils, vermicelli, fried onion, tomato sauce, vinegar and chili

220

Molokheya (with your choice of)

plain

180

chicken

220

rabbit

280



shrimp

320

Fatta bel lahma el dany

Roasted lamb shank, tomato sauce, garlic, white rice, coriander, vinegar and crispy bread

1185

Fatta bel kawarea

Veal knuckle, tomato sauce, garlic, white rice, coriander, vinegar and crispy bread

585

Moza dani bel shaareya

Lamb shank and brown vermicelli braised in their own juices

1185

Hamam mahshi (2 pieces)

Pigeon stuffed with rice, onion, nutmeg, cinnamon, coriander

Served with homemade potato chip

945

Akawi bel basal

Braised veal oxtail, caramelized onion, cardamom served with Egyptian white rice

830

الأطباق الرئيسية

كشري



أرز، مكرونة، حمص، عدس أسود، شعيرية، بصل مقلّي، صلصة طماطم، خل وفلفل حار

ملوخية (مع إختيارك من)

سادة

الدجاج

الأرناب

الجمبري

فتة لحم ضأن

روستو لحم ضأن، صوص طماطم، ثوم، أرز أبيض، كزبرة، خل، خبز مقرمش

فتة كوارع

كوارع، صوص طماطم، ثوم، أرز أبيض، كزبرة، خل، خبز مقرمش

موزة اللحم الضأن بالشعرية

اللحم الضأن مع الشعرية بالصوص

حمام محشي (٢ قطعة)

حمام محشو بالأرز، بصل، جوز طيب، قرفة، كزبرة مقدم مع بطاطس شيبس

عكاوى بالبصل

عكاوى بتلو، بصل مكرمل، حبهان مقدم مع أرز أبيض

FROM THE GRILL



Gambari mashwi

Marinated tiger shrimp served with grilled vegetable

1160



Tashkila men thimar al bahr

Marinated seabass, shrimp, salmon, calamari, lobster served with grilled vegetable

2800

Dajaj mashwi motabal

Marinated grilled deboned half chicken with Egyptian aromatic herbs

500

Koftet Al Khal el dany

Minced lamb meat with onion, spices, served with grilled vegetable

495

Tarb

Minced lamb meat wrapped in caul fat, onion, spices, served with grilled vegetable

610



Tashkila men al lehoum al mashweya

Marinated chicken cube, veal kebab, lamb kofta, lamb chops served with grilled vegetable

1250

Reyash Al Khal al dany

Marinated lamb chop with spices served with grilled vegetable

2170

المشويات



جمبرى مشوى

جمبرى متبل
مقدم مع خضروات مشوية



تشكيلة من ثمار البحر

سمك قاروص متبل، جمبرى، كالمارى، سلمون،
أستاكوزا، مقدم مع خضروات مشوية

دجاج مشوى متبل

نصف دجاجة مخلية مشوية مع التوابل مصرية

كفتة الخال الضاني

كفتة لحم ضأن مع بصل، توابل
مقدم مع خضروات

طرب

طرب باللحم المفروم، بصل، توابل
مقدم مع خضروات مشوية

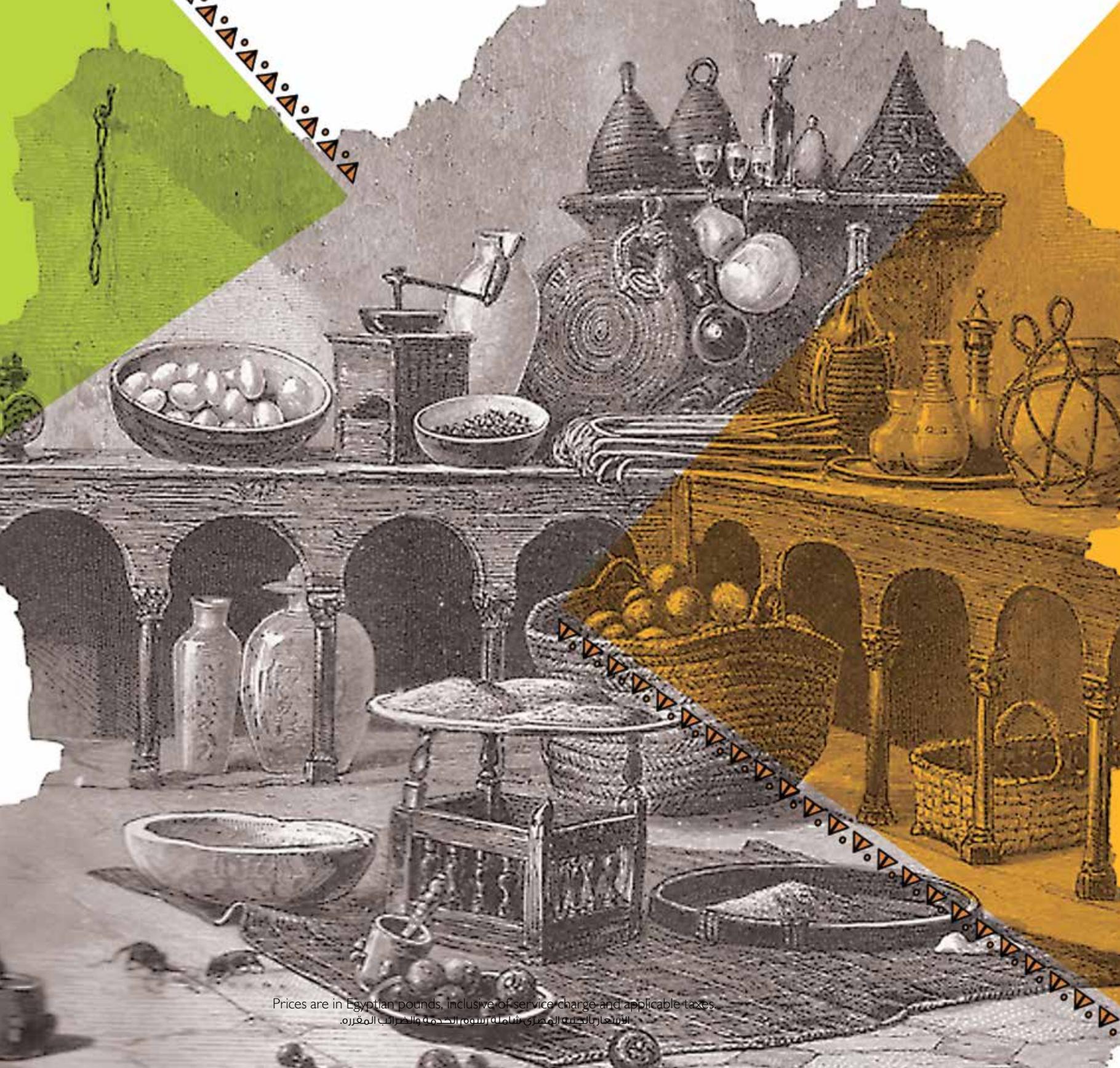


تشكيلة من اللحوم المشوية

مكعبات دجاج، كباب بتلو، كفتة لحم ضأن،
شرائح لحم الضأن
مقدم مع خضروات مشوية

ريش الخال الضاني

ريش لحم ضأن مع توابل وخضروات مشوية



Prices are in Egyptian pounds, inclusive of service charge and applicable taxes.
الأشعار بالدينار المصري شاملة رسوم الخدمة والضرائب المقررة.

DESSERTS



Om Ali

Baked puff pastry with milk, sugar, nuts and cream

190



Roz bel laban

Milk rice pudding with nuts

190



Mehalabia

Milk pudding with cinnamon

190



Tart balah

Dates tart
served with homemade sesame ice cream

220



Halaweyat Sharkeya

Selection of Egyptian mini delights

205



Al fawakeh al tazega

Sliced seasonal fresh fruit

255

الحلو

أم علي

رفائق ميل فوي مع لبن، سكر، مكسرات، وكريمة



أرز باللبن

أرز باللبن مع مكسرات



مهلبية

مهلبية بالقرفة



تارت البلح

تارت بلح
مقدم مع أيس كريم طحينة



حلويات شرقية

تشكيلة من الحلويات الشرقية



الفواكه الطازجة

شرائح فواكة الموسم

