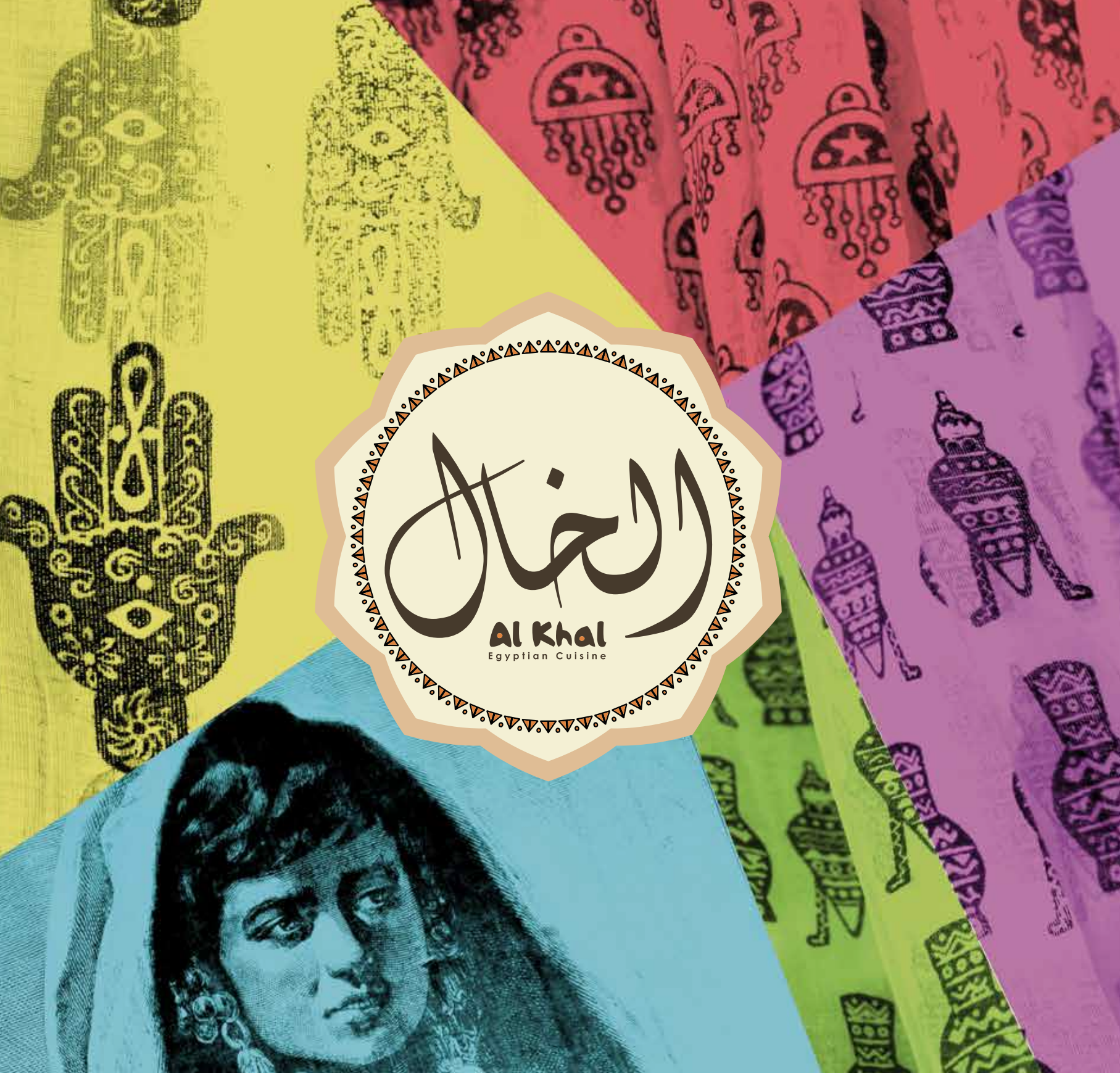




الكحل

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 والعيول 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 مائدتكم



## 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 مقلّى، 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

تشكيلة 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 بالكنيه المصريه شاميه رسوم الخدمه 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
-  **مكرونه بالبشاميل**  
مكرونه، 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

1 | 185

### 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

1 | 185

### 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 بالشعيرية

اللحم الضأن مع الشعيرية 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



### Tashkila men thimar al bahr

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

### Dajaj mashwi motabal

Marinated grilled deboned half chicken with Egyptian aromatic herbs

### Koftet Al Khal el dany

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

### Tarb

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



### Tashkila men al lehoum al mashweya

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

### Reyash Al Khal al dany

Marinated lamb chop with spices served with grilled vegetable

## 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.  
الأسعار 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

