



INTERCONTINENTAL®
CAIRO CITYSTARS



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 أحيانًا 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 محليًا، 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 محليًا، 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.

الزعتر: يتم استيراد الزعتر مباشرة من لبنان لإضافة نكهة أصيلة إلى أطباقنا في فيروز.

الكاربي: معجون الكاري الحار الممزوج من اليابان يضيف نكهة حارة على أطباقنا في شوجان.

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

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.

Za'atar: Our za'atar is sourced directly from Lebanon, adding authentic flavor to our Fayruz dishes.

Curry paste: Our mixed hot spicy curry paste from Japan bring a spicy kick to our offerings.

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



Whatever your requirements, we use our considerable culinary know-how to create authentic breakfast menus, refreshments, lunch menus and dinner menus.

Our Local Origins dishes, for instance, We offer signature and provincial recipes that are inspired by the destination, including dishes that showcase some of the finest seasonal ingredients of the area.

Whereas our World Kitchen recipes leverage our global know-how by drawing on the experience of our chefs to offer a collection of authentically prepared classic and contemporary dishes from around the world.

For all of our menus, we source ingredients locally where possible, with the emphasis on fresh, seasonal and natural produce. Our Sustainable Produce dishes highlight key local conscientious farms and suppliers that we work with to reduce our ethical and ecological impact without compromising on quality.

Simply press the in room dining button on your phone and our team of Chefs will be pleased to serve you with a dining experience that is truly memorable.

مهما كانت الاحتياجات الخاصة بك، نحن نستخدم خبرتنا بفنون الطهي لابتكار قوائم إفطار، غداء وعشاء أصيلة. في الأطباق المحلية على سبيل المثال، نقدم وصفات مبتكرة مستوحاة من البلد ومن ضمنها أطباق تحتوي على أفضل المكونات الموسمية بالمنطقة.

بينما وصفات المطبخ العالمي تبرز معرفتنا العالمية من خلال الاعتماد على خبرة الطهاة لدينا في تقديم مجموعة من الأطباق الكلاسيكية والمعاصرة من جميع أنحاء العالم.

في كل قوائمنا، نحن نحصل على المكونات الطازجة من موردين محليين حيثما أمكن مع التركيز على المنتجات الطازجة، والموسمية الطبيعية. أطباق المنتجات المستدامة تبرز المزارع والموردين الرئيسيين الذين يعملون على تقليل تأثيرنا على البيئة بدون التأثير على الجودة.

فقط إضغط على زر خدمة الغرف بتليفونك، وفريق الطهاة سيسعدهم خدمتك بتقديم تجربة لاتنسى.

مفتاح الرموز | KEY

Contains Dairy ①	يحتوي علي منتجات ألبان
Contains Beef ②	يحتوي على لحم البقر
Contains Eggs ③	يحتوي على البيض
Contains Seafood ④	يحتوي على المأكولات البحرية
20 Minutes Preparation Time ⑤	وقت التحضير ٢٠ دقيقة
Vegan ⑥	نباتي صرف (فيجان)

Local Origins ⑦	الأطباق المحلية
World Kitchen ⑧	وصفات المطبخ العالمي
Light Meal ⑨	وجبة خفيفة
Vegetarian Option ⑩	خيارات نباتية
Light Option ⑪	خيارات صحية
Contains Nuts ⑫	يحتوي علي مكسرات
Gluten-free Option ⑬	خالي من الجلوتين





























COMPLETE BREAKFAST | قائمة الإفطار الكامل
From 5:30 AM to 12:00 PM | من ٥:٣٠ صباحاً إلى ١٢ ظهراً













   	CONTINENTAL BREAKFAST Choice of freshly squeezed orange, strawberry or guava juice Morning bakery basket with Danish pastries, croissants and your choice of rolls or toast butter, marmalade, jam and honey sliced seasonal fruits Freshly brewed coffee, tea or hot chocolate	700	٧٠٠	الإفطار الكونتinentال إختيارك من العصائر الطازجة برتقال، فراولة أو جوافة سلة من المخبوزات من حلوى الدنش، الكرواسون وإختيارك من الرولز أو التوست زبد، مربى الموالح، مربى، عسل شرائح من فواكه الموسم الطازجة إختيارك من القهوة الطازجة، شاي أو شكلاتة ساخنة	   
    	AMERICAN BREAKFAST Choice of freshly squeezed orange, mango, strawberry or pineapple juice Two eggs any style with beef bacon, sausage, gratinated mozzarella tomato and hash brown Morning bakery basket with Danish pastries, croissants and your choice of rolls or toast Sliced seasonal fruits Freshly brewed coffee, tea or hot chocolate	830	٨٣٠	الإفطار الأمريكي إختيارك من العصائر الطازجة برتقال، مانجو، فراولة أو أناناس ٢ بيضة تسوى حسب إختيارك مع شرائح اللحم البقرى المقدد أو النقانق أو جبن الموتزاريلا مع الطماطم والبطاطس المهروسة المحمرة سلة من المخبوزات من حلوى الدنش، الكرواسون وإختيارك من الرولز أو التوست شرائح من فواكه الموسم الطازجة إختيارك من القهوة الطازجة، شاي أو شكلاتة ساخنة	    
   	EGYPTIAN SUNRISE BREAKFAST Choice of freshly squeezed orange, lemon or mango juice Foul medames, falafel, tahina, pickles, white cheese with tomato and olive oil Two eggs any style, dates Arabic and shamy bread Freshly brewed coffee, Turkish coffee, tea or hot chocolate	700	٧٠٠	الإفطار المصرى إختيارك من العصائر الطازجة، برتقال، ليمون أو مانجو فول مدمس، فلافل، طحينة، مخلل، جبن أبيض بالطماطم وزيت الزيتون ٢ بيضة تسوى حسب إختياركم، بلح الخبز البلدى والشامى إختيارك من القهوة الطازجة، قهوة تركى، شاي أو شكلاتة ساخنة	   
   	LOW CALORIE BREAKFAST Choice of freshly squeezed orange, grapefruit, tomato or carrot juice Two egg white omelet with tomato, mushroom, basket of brown toast Served with sugar free jam and margarine Low calorie, plain or fruit flavored yogurt All bran cereal or fruit muesli with low fat milk Sliced seasonal fresh fruits Decaffeinated coffee or herbal tea	700	٧٠٠	الإفطار الصحى إختيارك من العصائر الطازجة برتقال، جريب فروت، طماطم أو جزر أومليت من بياض البيض (٢ بيضة) مع طماطم ومشروم سلة التوست البنى مقدم مع مربى خالية من السكر وزبد نباتي إختيارك من الزبادى خالى الدسم، الزبادى السادة أو الزبادى بالفواكه إختيارك من حبوب النخالة أو موسلي الفواكه مع حليب خالي الدسم شرائح من فواكه الموسم الطازجة قهوة بدون كافيين أو شاي بالأعشاب	   

All prices are inclusive of service charge and applicable taxes.
الاسعار شاملة الخدمة والضرائب المقررة

JUICES		العصائر		
	Choice of freshly squeezed carrot, lemon or apple juice	195	١٩٥	إختيارك من العصائر الطازجة جزر، ليمون او تفاح
	Choice of chilled apple, orange, guava, mango, strawberry, cranberry juice	140	١٤٠	إختيارك من العصائر المتلجة تفاح، برتقال، جوافة، مانجو، فراولة، توت بري
FRUIT AND YOGURT		الزبادي والفواكه		
① ②	Choice of banana, strawberry or apple with yogurt and honey smoothie	190	١٩٠	سموزي الفواكه موز، فراولة أو تفاح يقدم مع الزبادي بالعسل ① ②
①	Choice of two cups of plain, low fat or fruit yogurt	150	١٥٠	إختيارك من كوبين من الزبادي الساده، قليل الدسم أو بالفواكه ①
③	Platter of three types of sliced fresh fruit seasonal fruit	225	٢٢٥	شرائح ثلاثة انواع من فواكه الموسم الطازجة ③
	Fruit compote, pineapple, peach or pear	190	١٩٠	كومبوت الفواكه ، اناناس، خوخ او كمثري
① ②	Choice of full cream, low fat, skimmed or soya milk	110	١١٠	إختيارك من اللبن كامل الدسم، قليل الدسم، خالي الدسم أو الصويا ① ②
HOT AND COLD CEREALS		تشكيلة الحبوب الباردة والساخنة		
①	Your choice of corn flakes, all bran, coco pops, special k, kellogg's frosties or rice krispies with skimmed or full cream milk	190	١٩٠	إختيارك من كورن فليكس، البران، كوكوبوس، سبيشيال ك، كيلوجس فروستيس، رايس كريسيبيس مع اللبن كامل او خالي الدسم. ①
① ②	Home-made energy Bircher muesli	240	٢٤٠	الموسلي على طريقتنا ① ②
① ②	Plain oatmeal porridge served with milk and sugar	150	١٥٠	الشوفان الساده مع اللبن والسكر ① ②
FROM THE BAKER		من فرن الخبز		
③ ①	Oven Fresh Bakery Basket, your selection of oven fresh muffins, chocolate croissants, Danish pastries, or English cake	280	٢٨٠	سلة المخبوزات، إختيارك من المافين، كرواسون الشيكولاتة، الدنش او الكيك الانجليزي ③ ①
②	Freshly Baked Bread Basket, five types of fresh loaf bread and rolls, white, brown toast or multi grain, baguette	165	١٦٥	سلة الخبز الطازج، خمس أنواع من خبز اللوف، توست أبيض أو بني أو بالحبوب المتنوعة، باجيت، خبز الراي ②

BREAKFAST FAVORITES	
  	Egyptian feteer with traditional condiments 250 ٢٥٠
 	Two crepes with maple syrup, Nutella spread or banana 300 ٣٠٠
 	Your choice of a fluffy stack of pancakes, waffles or French toast Served with jam, maple syrup, Nutella spread, plum, apricot, fig or apple compote 250 ٢٥٠
  	Traditional or Alexandrian style fowl medames with condiments 150 ١٥٠
  	Traditional Egyptian falafel 150 ١٥٠
  	Fried breaded Haloumi cheese with arugula, sliced tomato and cucumber 215 ٢١٥
 	Choice of two eggs any style, fried, poached, boiled, scrambled, Shakshouka, Benedict or omelette served with beef bacon, veal or chicken sausage with grilled tomato, sautéed mushrooms, hash brown and tomato chermoula, baked beans 320 ٣٢٠
 	Choice of egg white or plain omelet with your choice of filling, tomato, onion, cheese, mushroom, leek or bell pepper 320 ٣٢٠
 	Selection of four types of imported and local cheese 370 ٣٧٠
  	Egyptian hot Belila with milk, icing sugar, nuts, honey 155 ١٥٥
	Selection of four types of assorted cold cuts 370 ٣٧٠
	Smoked salmon platter, lemon wedges, sour cream, toast bread 780 ٧٨٠
	Moussaka, eggplant, tomatoes and minced beef 200 ٢٠٠
SIDE ORDERS	
 	Hash brown potato 190 ١٩٠
	Beef bacon 330 ٣٣٠
 	Sauteed mushrooms 240 ٢٤٠
	Grilled tomato with mozzarella cheese 190 ١٩٠
 	Baked beans 190 ١٩٠
 	Fried eggplant with coriander and chilies 85 ٨٥
 	Deep fried chili marinated in vinegar and herbs 85 ٨٥

أطباق الإفطار المفضلة	
  	فطير على الطريقة المصرية مع المصاحبات
 	كريب مع إختيارك من سيروب الميبل، نوتيللا أو الموز
 	إختيارك من البان كيك، الوافيل أو التوست الفرنسي مع المربي، سيروب الميبل، نوتيللا، كمبوت برقوق، مشمش، تين أو تفاح
  	إختيارك من الفول المدمس أو الفول الاسكندراني مع المصاحبات
  	الفلافل علي الطريقة المصرية
  	جبين حالومي بانية مع الجرجير، شرائح الطماطم والخيار
 	٢ بيضة تسوى حسب رغبتك، مقلي، مطهو في الماء، مسلوق، مخفوق، شكشوكة، بينديكت أو أوملت وتقدم مع إختيارك من اللحم البقري المجفف، نقانق اللحم البتلو او الدجاج، الطماطم المشوية، المشروم، البطاطس، الطماطم، فاصوليا بيضاء
 	اختيارك من الأومليت السادة أو ببياض البيض فقط مع اختيارك من الطماطم، البصل، الجبن، المشروم، الكرات، فلفل الوان
 	تشكيله من أربعة انواع من الجبن المستورد والمحلي
  	بليلة بالحليب الساخن، سكر بودرة، مكسرات، عسل
	تشكيله من أربعة انواع من اللحوم الباردة
	طبق من السلمون المدخن، شرائح ليمون، كريمة لاذعة، توست
	مسقعة، الباذنجان، الطماطم، اللحم البقري المفروم

الطلبات الجانبية	
 	بطاطس هاش براون
	اللحم البقري المققد
 	المشروم السوتية
	طماطم مشوية مع جبين الموتزاريلا
 	الفاصوليا المطهوه بالفرن
 	الباذنجان المقلى مع الكزبرة والفلفل الحار
 	الفلفل الحار المقلى متبل بالخل والأعشاب

ALL DAY DINING | الطعام على مدار اليوم
From 12:00 PM to 12:00 AM | من الساعة ١٢ ظهراً إلى الساعة ١٢ صباحاً

ALL DAY BREAKFAST			الإفطار على مدار اليوم
 CONTINENTAL BREAKFAST	700	٧٠٠	الإفطار الكونتinentال 
Choice of freshly squeezed orange, strawberry or guava juice Morning bakery basket with Danish pastries, croissants and your choice of rolls or toast butter, marmalade, jam and honey sliced seasonal fruits Freshly brewed coffee, tea or hot chocolate			إختيارك من العصائر الطازجة برتقال، فراولة أو جوافة سلة من المخبوزات من حلوى الدنش، الكرواسون وإختيارك من الرولز أو التوست زبد، مربى الموالح، مربى، عسل شرائح من فواكه الموسم الطازجة إختيارك من القهوة الطازجة، شاي أو شكلاتة ساخنة
 Choice of two eggs any style, fried, poached, boiled, scrambled, Shakshouka, Benedict or omelette served with beef bacon, veal or chicken sausage with grilled tomato, sautéed mushrooms, hash brown and tomato chermoula, baked beans	320	٣٢٠	٢ بيضة تسوى حسب رغبتك، مقلي، مطهو في الماء، مسلوق، مخفوق، شكشوكة، بينديكت أو أومليت وتقدم مع إختيارك من اللحم البقري المققد، نقانق اللحم البتلو او الدجاج، الطماطم المشوية، المشروم، البطاطس، الطماطم، فاصوليا بيضاء
 Bread Basket, five types of fresh loaf bread and rolls, white, brown toast or multi grain, baguette served with jam, marmalade, honey and butter	165	١٦٥	سلة الخبز الطازج، خمس أنواع من خبز اللوف ، توست أبيض أو بنى أو بالحبوب المتنوعة، باجيت، خبز الراى يقدم مع المربى، مربى الموالح، العسل والزبد أو الزبد النباتي
SOUPS			الحساء
 Oriental lentil soup, crispy Oriental bread, lemon wedges	280	٢٨٠	حساء العدس مع الخبز العربي المقرمش والليمون 
 Mushroom velouté infused with truffle oil	310	٣١٠	حساء كريمة المشروم، مع زيت الترافل 
 New England clam chowder, Creamy clam stock served with clams, diced potato and salted crackers	365	٣٦٥	حساء بلح البحر على طريقة الأنجليزية، مرقة بلح البحر الكريمي يقدم مع بلح البحر، مكعبات البطاطس، المقرمشات المملحة 
Chicken orzo	205	٢٠٥	حساء لسان العصفور بالدجاج

All prices are inclusive of service charge and applicable taxes.
الاسعار شاملة الخدمة والضرائب المقررة

FLEXIBLE DINING

Tasty, versatile & nutritionally balanced dishes, available all day, everyday.



ANYTIME PLATES

Shakshuka 350
Poached egg in tomato and bell pepper sauce, green olive, onion, garlic, chili, coriander, paprika, parsley
Served with garden fresh mesclun salad, lemon dressing, homemade sun bread



NOURISH BOWLS

Salmon Gravlax and Quinoa Salad 720
Homemade Scandinavian style cured salmon fillet, quinoa seasoned with citrus, zucchini saffron coriander, broccoli tahini mint, olive oil, avocado, sprout, pomegranate, pistachio, lemon dressing



California Quinoa and Avocado Salad 320
Zucchini saffron coriander, broccoli tahini mint, avocado, quinoa seasoned with citrus olive oil, sprout, pomegranate, pistachio, lemon dressing



مرونة في تناول الطعام

أطباق لذيذة، متنوعة ومتوازنة غذائياً
متوفرة في أي وقت



أطباق في أي وقت

بيض شكشوكة ٣٥٠
بيض مسلوق مع صوص الطماطم والفلفل الألوان، زيتون أخضر، بصل، ثوم، فلفل حار، كزبرة، بابريكا، بقدونس
يقدم مع سلطة خس ميسكلون طازجة، صوص الليمون، خبز شمسي



أوعية مغذية

سلمون جرافلاكس مع سلطة الكينوا ٧٢٠
فيليه سمك السلمون المعالج على الطريقة الاسكندنافية، كينوا متبل بالحمضيات، كوسة، زعفران، كزبرة، بروكلي بالطحينة والنعناع، زيت زيتون، أفوكادو، براعم، رمان، فستق، صوص الليمون







































سلطة الكينوا والأفوكادو على طريقة كاليفورنيا ٣٢٠
كوسة بالزعفران والكزبرة، بروكلي بالطحينة والنعناع، أفوكادو، كينوا متبل بزيت الزيتون والحمضيات براعم، رمان، فستق، صوص الليمون



APPETIZERS & SALADS			فواتح الشهية والسلطات	
  	Oriental cold mezzah plate, hummus, babaghanoug, tabouleh, vine leaves, pickles and Arabic bread	350	٣٥٠	  
	Assorted cheese plate served with nuts and dried fruits	370	٣٧٠	
  	Assorted hot Lebanese mezzeh, kebbeh, cheese and meat samboussek	350	٣٥٠	
	Milanese Arancini, Deep fried saffron risotto stuffed with mozzarella cheese, saffron mayonnaise	320	٣٢٠	
 	Mozzarella and pastrami rolls, spicy tomato sauce	395	٣٩٥	 
	Vegetable spring roll, Served with sweet and sour sauce	560	٥٦٠	
	Honey BBQ chicken wings, Oven roasted marinated chicken wings with honey BBQ sauce	270	٢٧٠	
	Garden fresh green salad served with your choice of dressing, balsamic vinegar, lemon juice and olive oil, French mustard	170	١٧٠	
	Greek Salad, Feta cheese, cucumber, tomato, bell pepper, red onion, black olive, lettuce, oregano, lemon olive oil dressing	255	٢٥٥	
 	Caprese salad, plum tomato and buffalo mozzarella with basil pesto dressing	600	٦٠٠	 
 	Nicoise salad, mixed salad leaves,egg, anchovies, tuna, potato, French beans and olives	320	٣٢٠	 
	Caesar salad			
	- With crouton, anchovies, parmesan	295	٢٩٥	
	- With grilled chicken	450	٤٥٠	
	- With grilled prawns	740	٧٤٠	
	Exotic seafood salad, poached shrimp and calamari, pomelo supreme, red onion, palm heart, bell pepper julienne, arugula salad, cilantro, olive oil	720	٧٢٠	
  	Quinoa and smoked duck salad, red onion, orange supreme, pomegranate, arugula leaves, extra virgin olive oil	450	٤٥٠	  
	Smoked salmon, fennel, cucumber and dill salad, lemon dressing, croutons	780	٧٨٠	
 	Cheese nacho. Crispy tortilla chips topped with jalapeno chili, red onions, tomato, olive, sour cream, melted cheese	175	١٧٥	 
 	Shrimp beignet, Deep fried shrimp in fried dough served with Thai dressing	585	٥٨٥	 

BURGER, SANDWICHES AND LIGHT BITES			البرجر والساندويتشات والوجبات الخفيفة			
🌱 🌱	Falafel wrap, served with lettuce, tahini sauce, onions and French fries	240	٢٤٠		ملفوف الفلافل تقدم مع الخس، صوص الطحينة، البصل والبطاطس المحمرة	🌱 🌱
🌱 🌱	Deep fried shrimp taco, tomato, mango mayonnaise, lime, green chili, cilantro, French fries	725	٧٢٥		تاكو الجمبرى المقلي، طماطم، مايونيز بالمانجو، ليمون، فلفل اخضر، كزبرة، بطاطس مقلية	🌱 🌱
🌱 🌱	Japanese katsu sando, Traditional Japanese sandwich made of brioche toast, deep fried crusted salmon fillet, tartare sauce	805	٨٠٥		كاتسو ساندو اليابانية، ساندويتش ياباني تقليدي مصنوع من التوست بريوش، فيليه سمك السلمون المقلي، صوص التارتار	🌱 🌱
🌱 🌱 🌱	Club sandwich, toasted white or brown bread tender chicken breast, mayonnaise, lettuce, tomato, cheddar cheese, beef bacon, omelet, served with coleslaw and French fries	690	٦٩٠		كلوب ساندوتش، توست ابيض او بني، صدور الدجاج مع مايونيز، خس، طماطم، جبن تشيدر، لحم البيكون البقرى والبيض تقدم مع سلطة الكول سلو والبطاطس المحمرة	🌱 🌱 🌱
🌱 🌱 🌱	Our famous burger, home-made sesame bun, freshly cut tomato, red onion, garden fresh lettuce, served with French fries - Add your topping of cheese, egg, mushrooms, grilled onions or beef bacon	715	٧١٥		برجر اللحم البقرى خبز بالسّمسم، طماطم طازجة، بصل أحمر، خس طازج، يقدم مع البطاطس المقلية - أضف اختيارك من الجبن، البيض، الفطر، البصل المشوي أو لحم البقر المقعد حسب إختيارك	🌱 🌱 🌱
🌱 🌱 🌱	Philadelphia cheese steak, beef rib eye, deli provolone cheese, onion, deli roll bread, French fries	725	٧٢٥		فيلادلفيا تشيز ستيك، ريب اى اللحم البقرى، جبن بروفولون، بصل، رول خبز، بطاطس مقلية	🌱 🌱 🌱
	Chicken shawarma, Traditional Oriental wrap, marinated chicken, bell pepper, red onion, tomato, parsley, served with vegetable pickles and tahini sauce	385	٣٨٥		شاورما الدجاج، ساندوتش ملفوف الدجاج، دجاج متبل، فلفل حلو، بصل أحمر، طماطم، بقدونس، يقدم مع مخلل الخضروات وصوص الطحينة	
🌱	Lamb Kofta, Egyptian wrap, chargrilled lamb kofta, bell pepper, red onion, tomato, parsley, served with vegetable pickles and tahina sauce	460	٤٦٠		كفتة لحم الضأن، ساندوتش ملفوف كفتة، كفتة لحم ضأن مشوية، فلفل حلو، بصل أحمر، طماطم، بقدونس، يقدم مع مخلل خضروات وصوص طحينة	🌱

ALL DAY DINING | الطعام على مدار اليوم
From 12:00 PM to 12:00 AM | من الساعة ١٢ ظهراً إلى الساعة ١٢ صباحاً

MAIN COURSES	الأطباق الرئيسية
please allow us 20 minutes to prepare.	يقدم في ٢٠ دقيقة
 Butterfly tiger prawns a la Provençale, Pan fried tiger prawn, garlic and parsley butter, lemon zest	 جمبرى بتر فلاي مع الخضروات جمبرى، ثوم، زبد بالبقدونس، زيست ليمون
  Seafood platter tiger shrimp, calamari, mussel, salmon, seabass, Sun-dried tomato, potato, fava bean and bisque sauce	  تشكيلة من فواكه البحر جمبرى، كالمارى، بلح البحر، سلمون، سمك قاروص، طماطم مجففة، بطاطس، فول حراتي، صوص بيسك
  Steamed white perch Sicilian style, Served with Sicilian condiments, smoked red bell pepper, tomato confit, raisins, pistachio, olive oil	  سمك قشر بياض على طريقة صقلية، يقدم مع توابل صقلية، فلفل أحمر مدخن، كونفي طماطم، زبيب، فستق، زيت زيتون
  Grilled salmon, Served with Choron sauce, grilled vegetables	  سلمون مشوي، يقدم مع صوص شورون، خضروات مشوية
 Boneless grilled half chicken served with thyme onion salad	 نصف دجاج مشوى مخلى مقدم مع سلطة الزعتر والبصل
 Oriental mixed grill, kofta, shish taouk, lamb kebab, lamb chops	 تشكيلة من المشويات الشرقية، كفتة، شيش طاووق، كباب لحم ضأن، ريش ضأن
Veal Milanese, Pan fried breaded milk fed veal cutlet, served with arugula salad	لحم بتلو على طريقة ميلانو، اللحم البتلو المقلّى بالبقسماط، يقدم مع سلطة جرجير
   250 g Australian lamb chops	   ٢٥٠ جرام ريش اللحم الضأن الأسترالي
   300 g Australian Rib eye steak	   ٣٠٠ جرام ريب أى الأسترالي
   200 g Australian beef tenderloin steak	   ٢٠٠ جرام تندرلوين اللحم البقرى الاسترالي
Duck à l'orange. Pan fried Luxor duck breast served with orange sauce, orange supreme and zest	بط بالبرتقال، صدر بط مقلي يقدم مع صوص البرتقال وقشر البرتقال











All grilled items are served with grilled or steamed seasonal vegetables
and your choice of mashed potato, baked potato, French fries, pilaf rice or steamed rice
accompanied by either, green salad or green peppercorn sauce, mushroom sauce meat jus
or lemon butter sauce

جميع أطباق المشويات تقدم مع خضروات الموسم المشوية او المطهوه على البخار، إختيارك من البطاطس المهروسة او المطهوه في الفرن أو البطاطس المحمرة،
أرز بيلاف أو الأرز المسوى على البخار مع إختيارك من السلطة الخضراء او صوص الفلفل الأخضر، صوص المشروم، صوص اللحم او صوص الزبد بالليمون











All prices are inclusive of service charge and applicable taxes.
الاسعار شاملة الخدمة والضرائب المقررة

ALL DAY DINING | الطعام على مدار اليوم
From 12:00 PM to 12:00 AM | من الساعة ١٢ ظهراً إلى الساعة ١٢ صباحاً




















PASTA AND RICE

  	Penne all'Arrabbiata, penne pasta tossed in a spicy tomato chili garlic sauce	295	٢٩٥
	Cannelloni ai funghi porcini, Homemade cannelloni pasta stuffed with mushroom and ricotta cheese, cep cream sauce, parmesan, bread crust	520	٥٢٠
	Casareccia pollo piccante, Casarecce pasta, grilled chicken, creamy spicy sauce, tomato cherry, spinach	440	٤٤٠
 	Frutti di Mare linguini, shrimp, mussel, calamari, bisque sauce, parsley	665	٦٦٥
  	Spaghetti Bolognese, Parmesan cheese, garlic bruschetta	360	٣٦٠




المعجنات والأرز

  	مكرونة بنا، مع صوص الطماطم بالفلفل الحار والثوم		
	كانيلوني مشروم، محشو بالمشروم مع جبن الريكوتا، صوص كريمية البارميزان، خبز محمص كانيلوني		
	باستا كاساريتشي، دجاج مشوي، صوص حار كريمي، طماطم شيري، سبانخ		
 	باستا لينجويني مع فواكه البحر، جمبري، بلح بحر، كالماري، صوص بيسك، بقدونس		
  	مكرونة أسباجيتي بولونيز مع البارميزان والبورشيتا بالثوم		

SIDE ORDERS

 	Garden green salad	190	١٩٠
	Green pea a la Française	100	١٠٠
 	Caramelized endives, lime	100	١٠٠
 	Vegetables Tian Provençal	100	١٠٠
 	Grilled vegetables, basil pesto	100	١٠٠
 	Mashed potato	190	١٩٠
 	French fries	190	١٩٠
 	French fries, parmesan cheese and truffle oil	190	١٩٠
 	Steamed white rice	190	١٩٠
 	Vermicelli rice	190	١٩٠

الطلبات الجانبية

 	سلطة خضراء		
	بسلة سوتيه على الطريقة الفرنسيه		
 	خس أنديف مكامل مع ليمون		
 	خضروات تيان على طريقة بروفنسال		
 	خضروات مشوية مع صوص بيستو الريحان		
 	بطاطس بوريه		
 	بطاطس محمرة		
 	بطاطس محمرة، جبن بارميزان، زيت ترافل		
 	أرز أبيض مسوي علي البخار		
 	أرز بالشعرية		

All prices are inclusive of service charge and applicable taxes.
الاسعار شاملة الخدمة والضرائب المقررة

ALL DAY DINING | الطعام على مدار اليوم
From 12:00 PM to 12:00 AM | من الساعة ١٢ ظهراً إلى الساعة ١٢ صباحاً








DESSERTS			الحلويات	
🍷 🍷	New York cheese cake, seasonal fruit sauce, whipped cream	200	٢٠٠	تشيز كيك نيويورك مع صوص الفواكة والكريمة 🍷 🍷
🍷 🍷	Salted caramel chocolate cake, caramel and chocolate mousse, caramel glaze, chocolate sauce	195	١٩٥	كيك شوكولاتة بالكراميل المملح، موس كراميل وشوكولاتة، كراميل جليز، صوص شوكولاتة 🍷 🍷
🍷	Amaretto Orange Tiramisu, A twist of famous tiramisu with orange and amaretto flavored mascarpone cream	175	١٧٥	أماريتو تيراميسو البرتقال التيراميسو الشهير مع كريمة الماسكاربوني بنكهة البرتقال والأماريتو 🍷
🍷 🍷	Pistachio and matcha cake	185	١٨٥	كيك الفستق والماتشا 🍷 🍷
🍷	Caramelized apple tart	155	١٥٥	تارت التفاح بالكراميل 🍷
🍷	Selection of Oriental pastries	190	١٩٠	تشكيلة من الحلويات الشرقية 🍷
🍷 🍷	Traditional Egyptian Um Ali with raisins, nuts, fresh cream	210	٢١٠	أم على على الطريقة المصرية، زبيب، رقائق الميل فوي مع لبن، سكر، مكسرات 🍷 🍷
🍷	Selection of ice cream and fruit sorbet	150	١٥٠	تشكيلة الآيس كريم المتنوعة 🍷
🍷 🍷	Seasonal sliced fruit platter	270	٢٧٠	شرائح من فواكه الموسم الطازجة 🍷 🍷

All prices are inclusive of service charge and applicable taxes.
الأسعار شاملة الخدمة والضرائب المقررة

PIZZAS | البيتزا
من الساعة ١ ظهراً إلى الساعة ١١ مساءً
From 1:00 PM to 11:00 PM

	Pizza Margherita tomatoes, basil, mozzarella cheese	320	٣٢٠	بيتزا المارجريتا طماطم، ريحان وجبن الموتزاريلا	
	Pizza con Verdure Grigliate, tomato sauce, mozzarella, served with grilled zucchini, eggplant, bell pepper and tomato	340	٣٤٠	بيتزا كون فيردو صوص طماطم، جبن موتزاريلا، كوسة مشوية، باذنجان، فلفل ألوان وطماطم	
	Pizza Quattro Fromaggi Tomato, mozzarella, gorgonzola, smoked cheese and parmesan	370	٣٧٠	بيتزا الجبن المشكلة طماطم، جبن موتزاريلا، جبن جورجونزولا، جبن مدخن وجبن البارميزان	
	Tonno e Cipolla Pizza Tomato sauce, mozzarella, tuna, basil, sweet corn, onions, olives	520	٥٢٠	بيتزا التونه صوص طماطم، جبن الموتزاريلا، تونه، ريحان، ذره صفراء، بصل، زيتون	
	Frutti di Mare Pizza Tomato sauce, mozzarella, shrimps, calamari, salmon, oregano	695	٦٩٥	بيتزا فواكه البحر صوص الطماطم، جبن الموتزاريلا، جمبرى، كاليماري، سلمون، زعتر	
	Regina Pizza, Tomato sauce, mozzarella cheese, smoked chicken, sliced mushroom, egg	420	٤٢٠	ريجينا صوص طماطم، جبن موتزاريلا، دجاج مدخن، شرائح مشروم، بيض	
	Pepperoni Pizza, Tomato sauce, beef pepperoni sausage, basil, mozzarella cheese	385	٣٨٥	بيبروني صوص طماطم، نقانق بيبروني اللحم البقرى، ريحان، جبن موتزاريلا	
	Chef Bassam's famous pizza, mozzarella cheese, watercress, sliced mushroom, air-dried beef, chili pepper, shaved parmesan, cherry tomato	715	٧١٥	بيتزا شيف بسام الشهيرة جبن الموتزاريلا، جرجير، شرائح مشروم، لحم بقرى مجفف، فلفل حار، شرائح البرميزان وطماطم شيري	

SALAD & COLD APPETIZER

   	Tahini Sesame paste dip, vinegar, garlic, cumin and chili	155	١٥٥
  	Bazengan mekhalel Pickled eggplant with garlic and cumin	155	١٥٥

السلطات والمقبلات الباردة







طحينة
بالخل، الثوم، الكمون والشطة



بازنجان مخلل
مع الثوم والكمون

HOT APPETIZER

 	Rokak bel lahma Crispy layers of traditional Egyptian dough stuffed with ground beef, onions and spices	310	٣١٠
 	Warak Enab with kawaree Vine leaves stuffed with rice, tomato, cumin, coriander, Served with veal knuckles	735	٧٣٥

المقبلات الساخنة











رقاق باللحم مفروم
الرقاق مع لحم مفروم، والبصل، والتوابل



ورق عنب بالكوارع
ورق عنب بالأرز والخضروات مع قطع كوارع

MAIN DISHES & TAGENS

  	Molokheya (with your choice of) - plain - chicken - rabbit - shrimp	200 245 310 355	٢٠٠ ٢٤٥ ٣١٠ ٣٥٥
 	Dawood basha Lamb meatball with tomato sauce, potato, dill and fresh coriander served with vermicelli rice	545	٥٤٥
	Moza dani bel shaareya Lamb shank and brown vermicelli, braised in their own juices	1300	١٣٠٠
 	Akawi bel basal Braised veal oxtail, caramelized onion, cardamom served with Egyptian white rice	915	٩١٥
	Hamam mahshi (2 pieces) Pigeon stuffed with rice, onion, nutmeg, cinnamon, coriander Served with homemade potato chip	1040	١٠٤٠

الأطباق الرئيسية والطواجن

ملوخية (مع إختيارك من)



- سادة



- الدجاج



- الأرانب



- الجمبري



داود باشا



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



موزة اللحم الضأن بالشعرية
اللحم الضأن مع الشعرية بالصوص



عكاوى بالبصل
عكاوى بتلو، بصل مكرومل، حبهان
مقدم مع أرز أبيض

حمام محشي (٢ قطعة)

حمام محشو بالأرز، بصل، جوزطيب، قرفة، كزبرة
مقدم مع بطاطس شيبس













COLD & HOT MEZZEH		المزات الباردة والساخنة			
  	Tahini Hummus* Chickpeas, sesame paste, lemon juice, garlic, olive oil	185	١٨٥	حمص بالطحينة حمص، طحينة، عصير ليمون، ثوم، زيت زيتون	  
  	Moutabel Batenjan* Grilled eggplants, sesame paste, lemon juice, garlic, olive oil, tomato coulis, molasses, pine nuts, chili paste	165	١٦٥	متبل باذنجان باذنجان مشوي، طحينة، عصير ليمون، ثوم، زيت زيتون، طماطم كوليز، عسل أسود، صنوبر، فلفل حار	  
 	Vine leaves* Vine leaves stuffed with rice, parsley, tomatoes, onions, mint, lemon, olive oil	225	٢٢٥	ورق عنب بالزيت ورق عنب محشو بالأرز، بقدونس، طماطم، بصل، نعناع، ليمون، زيت زيتون	 
  	Cheese Rokak (Four pieces)* Filled with white cheese, mint, onions and walnuts	210	٢١٠	رقاق بالجبن (أربع قطع) رقاق محشو بالجبن الأبيض، النعناع، البصل، عين الجمل	  
LEBANESE HOT DISHES		أطباق لبنانية ساخنة			
 	Samak Sayadia* Baked sea bass, brown rice, gravy sauce, pine nuts	915	٩١٥	سمك صيادية سمك القاروص، أرز بني، صوص الجريفي، صنوبر	 
	Okra with Lamb Tagin* Stewed lamb with tomatoes, onions, garlic, coriander, okra, vermicelli	805	٨٠٥	طاجن بامية بلحم الضأن لحم الضأن مع طماطم، بصل، ثوم، كزبرة، بامية، أرز بالشعرية	
 	Stuffed Lamb* Braised lamb shank, served with minced meat Lebanese rice, gravy sauce, mixed nuts	1320	١٣٢٠	موزة خروف محشوة فخدة لحم الضأن، أرز لبناني باللحم المفروم، صوص جريفي، مكسرات مشكلة	 
  	Kebbeh Labaneah* Fried kebbeh with yogurt sauce, mint, garlic, pine nuts, vermicelli rice	605	٦٠٥	كبه لبنية كبه مقلية مع صوص الزبادي، نعناع، ثوم، صنوبر، أرز بالشعرية	  

SOUPS		الحساء	
🍴	Miso Soup A delicious and healthy traditional Japanese soup made with Wakame seaweed and tofu	185	١٨٥
			ميسو حساء ياباني تقليدي صحي ولذيذ مع أعشاب واكامي البحرية والتوفو
SALADS		السلطات	
🍴	Kanikama A light and refreshing salad made with crabsticks, cucumber, lettuce, and avocado, served with a Tobiko mayonnaise dressing	205	٢٠٥
			كانى كاما سلطة خفيفة ولذيذة من أصابع الكابوريا، خيار، خس أفوكادو تقدم مع صلصة كافيار بالمايونيز
🍴	Salmon Avocado A fresh and flavorful salad with lettuce, cucumber, Norwegian salmon, avocado, carrot, and ginger soy dressing	280	٢٨٠
			سلمون افوكادو سلطة طازجة و منعشه مكونة من خس ، خيار، سلمون نرويجي، أفوكادو ، جزر، صلصة الصويا بالزنجبيل
IZAKAYA STYLE TAPAS		تاباس على الطريقة اليابانية	
🍴	Gyoza Shrimp Japanese-style steamed dumplings with a flavorful filling of shrimp, vegetables, and spices, served with hot and sour soya sauce	290	٢٩٠
			جيوزا الجمبري جمبرى على الطريقة اليابانية مع خضروات و توابل مقدمة مع صلصة الصويا الحارة والحامضة
SHOGUN SPECIALTIES		أطباق شوجان الخاصة	
🍴 🍷	Katsu Curry Rice Creamy Japanese-style curry, fresh vegetables, steamed rice and your choice of breaded beef, chicken or shrimp	530	٥٣٠
			كاتسو الأرز بالكاري كاري بالكريمة على الطريقة اليابانية ، خضروات، أرز على البخار واختيارك من اللحم البقري أو الدجاج أو الجمبري
	Wafu Steak* Spiced rib eye steak, flavored with wasabi, baked potatoes and mushrooms, with garlic chips and ponzu butter sauce	1950	١٩٥٠
			وافو ستيك ريب أي ستيك متبل بنكهة الوسابي البطاطس المخبوزة والفطر ورقائق الثوم وصلصة زبد البونزو
SHOGUN SIGNATURE ROLL «6 PIECES»		شوجان رولز "٦ شرائح"	
🍴	Crispy Tempura Shrimp tempura, cream cheese, creamy avocado, and fresh cucumber, served with teriyaki sauce	420	٤٢٠
			كرسبي تمبورا تمبورا جمبري ، جبن كريمي ، أفوكادو ، خيار تقدم مع صوص ترياكي
SUSHI AND SASHIMI COMBINATIONS		قوائم الساشيمي مع السوشي	
🍴	Yamato (15 pieces) 8 Pieces Nigiri, 3 pieces California roll, 4 pieces Philadelphia roll	775	٧٧٥
			ياماتو "١٥ قطعة" ٨ قطع نيجيري ٣ قطع رول كاليفورنيا ٤ قطع فيلادلفيا رول




BREAKFAST			الإفطار	
<p>CONTINENTAL BREAKFAST</p> <p>Choice of freshly squeezed orange, strawberry or guava juice Morning bakery basket with Danish pastries, croissants and your choice of rolls or toast butter, marmalade, jam and honey sliced seasonal fruits Freshly brewed coffee, tea or hot chocolate</p>	700	٧٠٠	<p>الإفطار الكونتinentال</p> <p>إختيارك من العصائر الطازجة برتقال، فراولة أو جوافة سلة من المخبوزات من حلوى الدنش، الكرواسون وإختيارك من الرولز أو التوست زبد، مربى الموالح، مربى، عسل شرائح من فواكه الموسم الطازجة إختيارك من القهوة الطازجة، شاي أو شكلاتة ساخنة</p>	<p>🌐 🍴 🕒 🕒</p>
<p>Choice of two eggs any style, fried, poached, boiled, scrambled, Shakshouka, Benedict or omelette served with beef bacon, veal or chicken sausage with grilled tomato, sautéed mushrooms, hash brown and tomato chermoula, baked beans</p>	320	٣٢٠	<p>٢ بيضة تسوى حسب رغبتك، مقلي، مطهو في الماء، مسلوق، مخفوق، شكشوكة، بينديكت أو أولميت وتقدم مع إختيارك من اللحم البقري المقدد، نقانق اللحم البتلو او الدجاج، الطماطم المشوية، المشروم، البطاطس، الطماطم، فاصوليا بيضاء</p>	<p>🕒 🍴</p>
<p>Bread Basket, five types of fresh loaf bread and rolls, white, brown toast or multi grain, baguette served with jam, marmalade, honey and butter</p>	165	١٦٥	<p>سلة الخبز الطازج، خمس أنواع من خبز اللوف ، توست أبيض أو بنى أو بالحبوب المتنوعة، باجيت، خبز الراى يقدم مع المربى، مربى الموالح، العسل والزبد أو الزبد النباتي</p>	<p>🕒 🍴</p>
<p>SOUPS, APPETIZERS AND SALADS</p>			<p>الحساء، فواتح الشهية والسلطات</p>	
<p>Oriental lentil soup, Arabic crouton, lemon</p>	280	٢٨٠	<p>حساء العدس، مع الخبز العربي المقرمش والليمون</p>	<p>🍴</p>
<p>Chicken orzo soup</p>	205	٢٠٥	<p>حساء لسان العصفور بالدجاج</p>	<p>🌐</p>
<p>Oriental cold mezzah plate Hommos, babaghanoug, tabouleh, vine leaves, pickles and Arabic bread Caesar salad</p>	350	٣٥٠	<p>تشكيلة من المرات الشرقية الباردة، حمص، بابا غنوج، تبولة، ورق عنب وتشكيلة من المخللات مع الخبز البلدى سلطة سيزار</p>	<p>🍴 🕒</p>
<p>- With crouton, anchovies, parmesan cheese</p>	295	٢٩٥	<p>- مع مكعبات الخبز المحمص، الأنشوجة، جبن البارميزان</p>	
<p>- With grilled chicken</p>	450	٤٥٠	<p>- دجاج مشوى</p>	<p>🍴</p>
<p>- With grilled prawns</p>	740	٧٤٠	<p>- جمبرى مشوى</p>	<p>🍴</p>
<p>Garden fresh green salad Served with your choice of dressing Balsamic vinegar, lemon juice & olive oil, French mustard</p>	170	١٧٠	<p>سلطة خضراء، مع إختيارك من صوص البلسميك الفرنسي أو الايطالي، أو صوص الليمون وزيت الزيتون أو المسطردة الفرنسية</p>	<p>🍴</p>
<p>Assorted cheese plate</p>	255	٢٥٥	<p>تشكيلة من الجبن</p>	<p>🍴</p>
<p>Smoked salmon platter, served with green salad, cereal bread toast and butter</p>	780	٧٨٠	<p>السلمون المدخن مع السلطة الخضراء، توست الحبوب الكاملة والزبد</p>	<p>🍴</p>

LATE NIGHT MENU | قائمة العشاء المتأخر
From 12:00 AM to 5:30 AM | من الساعة ١٢:٠٠ صباحاً إلى الساعة ٥:٣٠ صباحاً







LIGHT BITES & SANDWICHES

 	Falafel wrap, served with lettuce, tahini sauce, onions and French fries	240	٢٤٠
   	Traditional Club sandwich, toasted white or brown bread tender chicken breast, mayonnaise, lettuce, tomato, beef bacon, omelet, served with coleslaw and French fries	690	٦٩٠
 	Lamb Kofta sandwich, bell pepper, red onion, tomato, parsley, tahina sauce, pickles, French fries	460	٤٦٠
   	Our famous burger, home-made sesame bun, freshly cut tomato, red onion, garden fresh lettuce, served with French fries - Add your topping of cheese, egg, mushrooms, grilled onions or beef bacon	715	٧١٥

























MAIN COURSES

	Boneless grilled half chicken served with oregano onion salad	610	٦١٠
 	Grilled salmon, Served with Choron sauce, grilled vegetables All grilled items are served with grilled or steamed seasonal vegetables and your choice of mashed potato, baked potato, French fries, pilaf rice or steamed rice accompanied by either green salad or green peppercorn sauce, mushroom sauce, meat jus or lemon butter sauce.	1400	١٤٠٠







PASTA AND RICE

  	Spaghetti Bolognese, Parmesan cheese, garlic bruschetta	360	٣٦٠
  	Penne all'Arrabbiata, penne pasta tossed in a spicy tomato chili garlic sauce	295	٢٩٥

الوجبات الخفيفة والساندويتشات

 	ملفوف الفلافل تقدم مع الخس، صوص الطحينة،البصل والبطاطس المحمرة	 
   	كلوب ساندوتش، توست ابيض او بني، صدور الدجاج مع مايونيز، خس، طماطم، جبن تشيدر، اللحم البقرى المقدم والبيض تقدم مع سلطة الكول سلو والبطاطس المحمرة	   
 	سندويتش كفتة لحم ضأن، فلفل ألوان، بصل أحمر، بقدونس، صوص طحينة، مخلل، بطاطس مقلية	 
   	برجر اللحم البقرى خبز بالسمسم، طماطم طازجة، بصل أحمر، خس طازج، يقدم مع البطاطس المقلية - أضف اختيارك من الجبن، البيض، الفطر، البصل المشوي أو لحم البقر المقدم حسب إختيارك	   

الأطباق الرئيسية













	نصف دجاج مشوى مقلية مقدم مع سلطة الزعتر والبصل	
 	سلمون مشوي، يقدم مع صوص شورون، خضروات مشوية	 

جميع أطباق المشويات تقدم مع خضروات الموسم المشوية او المطهوه على البخار.

إختيارك من البطاطس المهروسة او المطهوه في الفرن أو البطاطس المحمرة، أرز بيلاف أو الأرز المسوى على البخار

مع إختيارك من السلطة الخضراء او صوص الفلفل الأخضر، صوص المشروم، صوص اللحم او صوص الزبد بالليمون

المعجنات والأرز

  	مكرونه أسباجيتى بولونيز مع البارميزان والبورشيتا بالثوم	  
  	مكرونه بنا، مع صوص الطماطم بالفلفل الحار والثوم	  

All prices are inclusive of service charge and applicable taxes.
الاسعار شاملة الخدمة والضرائب المقررة

LATE NIGHT MENU | قائمة العشاء المتأخر
From 12:00 AM to 5:30 AM | من الساعة ١٢:٠٠ صباحاً إلى الساعة ٥:٣٠ صباحاً

DESSERTS			الحلويات	
① ②	New York cheese cake, seasonal fruit sauce, whipped cream	200	٢٠٠	تشيز كيك نيويورك مع صوص الفواكة والكريمة ① ②
① ②	Salted caramel chocolate cake, caramel and chocolate mousse, caramel glaze, chocolate sauce	195	١٩٥	كيك شوكولاتة بالكراميل المملح، موس كراميل وشوكولاتة، كراميل جليز، صوص شوكولاتة ① ②
①	Amaretto Orange Tiramisu, A twist of famous tiramisu with orange and amaretto flavored mascarpone cream	175	١٧٥	أماريتو تيراميسو البرتقال التيراميسو الشهير مع كريمة الماسكاربوني بنكهة البرتقال والأماريتو ①
① ③	Pistachio and matcha cake	185	١٨٥	كيك الفستق والماتشا ① ③
①	Caramelized apple tart	155	١٥٥	تارت التفاح بالكراميل ①
③	Selection of Oriental pastries	190	١٩٠	تشكيلة من الحلويات الشرقية ③
③ ①	Traditional Egyptian Um Ali with raisins, nuts, fresh cream	210	٢١٠	أم على على الطريقة المصرية، زبيب، رقائق الميل فوي مع لبن، سكر، مكسرات ③ ①
①	Selection of ice cream and fruit sorbet	150	١٥٠	تشكيلة الآيس كريم المتنوعة ①
② ③	Seasonal sliced fruit platter	270	٢٧٠	شرائح من فواكه الموسم الطازجة ② ③

All prices are inclusive of service charge and applicable taxes.
الأسعار شاملة الخدمة والضرائب المقررة

SMALL PLATES

أطباق صغيرة

☞ ①	Smiley tomato soup A bowlful of hot, hearty tomato soup, cooked with the reddest plum tomatoes, and topped off with a dollop of fresh cream	100	١٠٠	حساء الطماطم الباسم حساء الطماطم الساخن الشهى المصنوع من أنضر حبات الطماطم الحمراء مع الكريمة الغنية واللذيذة	☞ ①
☞ ① ⑤	Super salad with avocado, greens and asian dressing Avocados are in the Guinness book of records as the most nutritious food known to humans. This salad is served as a main or a side dish.	190	١٩٠	سلطة سوبر بالأفوكادو والأوراق الخضراء والصلصة الآسيوية ثمار الأفوكادو دخلت موسوعة غينيس باعتبارها أكثر غذاء مفيد للإنسان. وتُقدم هذه السلطة طبق رئيسي أو جانبي.	☞ ① ⑤
☞ ① ⑤	Crunchy veggies and hummus dip Served with cherry tomatoes, mozzarella and veggie sticks for dipping. Hummus is a popular and traditional Middle Eastern dish made with chickpeas.	140	١٤٠	الخضراوات المقرمشة مع صلصة الحمص سلطة الحمص، المصنوعة من حبات الحمص اللذيذ، هي أحد الأطباق المحببة والتقليدية في مطبخ الشرق الأوسط وهي تُقدم مع طماطم الكرز وجبن الموتزاريلا وأصابع الخضراوات	☞ ① ⑤











BIG PLATES

الأطباق الرئيسية

☞ ⑤	Wok & roll pad thai Stir-fried rice noodles, vegetables and prawns twisted and turned in a hot wok. We serve it with peanuts for sprinkling and lime for squeezing.	265	٢٦٥	المعكرونة التايلاندية الراقصة نودلز الأرز المقلية مع الخضراوات والروبيان المطهية في المقلاة الساخنة. ونقدمها مع الفول السوداني والليمون للمذاق والتزيين	☞ ⑤
①	Chinese fried rice with chicken A tender chicken breast cooked with honey, soy sauce and garlic. The dish comes with soft, fragrant rice stir-fried with peas and sweet corn.	280	٢٨٠	الأرز الصيني المقلي مع الدجاج صدر الدجاج اللينة المطهية بالعسل وصوص الصويا والثوم. وتُقدم مع الأرز المقلي ذي النكهة العطرة مع البازلاء والذرة الحلوة	①
☞	Steak-frites A tender 4oz fillet steak cut into slices served with homemade French fries. Did you know the cherry tomatoes and cucumbers that come with your steak are in fact fruits, not vegetables	445	٤٤٥	ستيك اللحم والبطاطا المقلية قطعة لينة من ستيك اللحم بوزن ١٠٠ غم تقريباً مقطعة إلى شرائح وتُقدم مع البطاطا المقلية على الطريقة المنزلية. هل تعلم أن طماطم الكرز والخيار الذين يقدمان مع طبق اللحم هما في الحقيقة من الفاكهة وليس الخضراوات؟	☞
☞ ① ⑤	Yummy Mini Beef Burgers Two perfectly grilled homemade mini beef burgers, served with a fresh salad on the side. Legend has it that the birthplace of the 'Burger' is Athens, Texas in the USA.	230	٢٣٠	ميني برغر اللحم الشهى اثنان من ميني برغر اللحم المشوي على الطريقة المنزلية يُقدمان مع السلطة الطازجة. ويُقال أن أول ظهور للبرغر كان في مدينة أئينز في ولاية تكساس بالولايات المتحدة الأمريكية.	☞ ① ⑤
☞	Spaghetti bolognese with hide and seek veggies Plenty of finely chopped vegetables have been added to the Bolognese sauce for extra goodness and balance.	195	١٩٥	سباغيتي بولونيز مع الخضروات المختبئة الكثير من الخضراوات المفرومة والمضاف إليها صلصة البولونيز لمزيد من المذاق الشهى والتوازن	☞
① ☞ ①	Krispie fish fingers Golden fish fingers coated with crushed rice krispies served with healthy cherry tomatoes, fresh cucumber and carrot sticks.	280	٢٨٠	أصابع السمك المقرمشة أصابع السمك الذهبية المغطاة بالأرز المطحون المقرمش تُقدم مع طماطم الكرز المفيدة والخيار الطازج وأصابع الجزر	① ☞ ①











SIDES

أطباق جانبية

<p> Homemade french fries These golden homemade French fries are parboiled before frying, to make them a healthier side serving. The French and the Belgians both claim to have invented the Pommes Frites.</p>	<p>120</p>	<p>١٢٠</p>	<p> البطاطا المقلية على الطريقة المنزلية البطاطا المقلية الذهبية على الطريقة المنزلية تُسلق أولاً لبضع دقائق قبل القلي كي تصبح طبقةً جانبياً أفيد صحياً. يدعي كل من الفرنسيين والبلجيكيين أنهم هم أول من ابتكر البطاطا المقلية.</p>
<p>  A-maize-ing corn on the cob Interestingly there is always an even number of ears on a cob of corn. Corn is also grown on every continent in the world except Antarctica.</p>	<p>120</p>	<p>١٢٠</p>	<p>  أكواز الذرة الصفراء الجذابة ستندهش حين تعلم أن عدد حبات أكواز الذرة دائماً ما يكون عدداً زوجياً. والذرة تزرع في كل قارات العالم ما عدا القارة القطبية الجنوبية.</p>
<p>  Broccoli trees with butter The Broccoli family are famous for producing all of the 007 James Bond films. The name's 'Broccoli', Cubby Broccoli".</p>	<p>120</p>	<p>١٢٠</p>	<p>  أشجار البروكلي مع الزبد اشتهرت عائلة بروكلي بإنتاج كل أفلام 007 جيمس بوند. فلا ننسى الاسم الشهير (بروكلي)، (كابلي بروكلي)</p>

DESSERTS

الحلويات

<p>  Very berry yogurt ice cream This is a great fruity treat for children and is packed with goodness that gives this yogurt ice cream a fresh, berry flavor.</p>	<p>120</p>	<p>١٢٠</p>	<p>  آيس كريم لبن التوت توت هل تستطيع أن تكرر هذه العبارة خمس مرات (أموت موت في حلوى التوت توت)</p>
<p> Iced watermelon popsicles Stay cool and fresh with this slurp able sweet dessert. Did you know that you can find square-shaped watermelons in Japan</p>	<p>120</p>	<p>١٢٠</p>	<p> مصاصات مثلجة بنكهة البطيخ أروع انتعاش مع هذه الحلوى الباردة اللذيذة. هل تعلم أنه يوجد بطيخ مربع الشكل في اليابان؟</p>
<p>  Chocolate brownie ice cream sundae Scrumptious chocolate brownies topped with classic vanilla ice cream and served with fresh fruits, marshmallows, sprinkles or chocolate cigars.</p>	<p>140</p>	<p>١٤٠</p>	<p>  آيس كريم صنداي مع براوني الشوكولاتة براوني الشوكولاتة البسيطة وفوقها آيس كريم الفانيليا الكلاسيكي تقدم مع الفاكهة الطازجة وفتايت الحلوى المرشوشة</p>

DRINKS

المشروبات

<p>Apple juice</p>	<p>125</p>	<p>١٢٥</p>	<p>عصير التفاح</p>
<p>Orange juice</p>	<p>125</p>	<p>١٢٥</p>	<p>عصير البرتقال</p>
<p>Strawberry & banana smoothie</p>	<p>125</p>	<p>١٢٥</p>	<p>سموذي الفراولة والموز</p>
<p>Tropical smoothie</p>	<p>125</p>	<p>١٢٥</p>	<p>سموذي الفواكه الاستوائية</p>
<p>Milk</p>	<p>65</p>	<p>٦٥</p>	<p>حليب</p>
<p>Water</p>	<p>30</p>	<p>٣٠</p>	<p>ماء</p>

HOT BEVERAGES		المشروبات الساخنة		
	Freshly brewed or decaffeinated coffee	205	٢٠٥	قهوة طازجة أو بدون كافيين
	Turkish coffee	205	٢٠٥	قهوة تركي
①	Cappuccino, café latte	235	٢٣٥	كابتشينو، كافيه لاتيه
	Espresso	205	٢٠٥	أسبرسو
	Double espresso	235	٢٣٥	دبل أسبرسو
①	Hot chocolate	235	٢٣٥	شوكولاتة ساخنة
	Choice of tea, Earl Grey, English breakfast, Jasmine, Camomile, Green tea	205	٢٠٥	تشكيلة من الشاي، إيرل جراي، شاي الإفطار الإنجليزي، ياسمين، كاموميل، شاي أخضر

Jet lag? Timeshifter has your new time zone covered.

At InterContinental Hotels & Resorts, we want you to be at your best when you travel. Try Timeshifter® on your way home or on your next trip to reduce jet lag. It's on us.



اضطراب السفر أصبح من الماضي.

في فنادق ومنتجعات إنتركونتيننتال، نريدك أن تكون في أفضل حالاتك عند السفر. جرّب تطبيق «Timeshifter» أثناء رحلة عودتك أو في رحلتك القادمة لتقليل تأثير اضطراب الرحلات الجوية الطويلة. هدية منا.



COLD BEVERAGES			المشروبات الباردة		
①	Iced chocolate milk, fruit smoothie, honey yogurt drink, milk shake, frappuccino	280	٢٨٠	حليب شيكولاته مثلج، سموزي الفواكه، زبادي بالعسل، ميلك شيك، فرابوتشينو	①
①	Full cream, skimmed milk, low fat almond milk or soya milk	160	١٦٠	حليب كامل، قليل الدسم، منزوع الدسم، حليب اللوز، أو حليب الصويا	①
	Freshly squeezed juice, orange, grapefruit, lemon, mango or carrot	175	١٧٥	عصير الفواكه الطازجة، برتقال، جريب فروت، ليمون، مانجو أو جزر	
	Chilled juice, apple, pineapple, tomato, cranberry	135	١٣٥	عصائر مثلجة، تفاح، أناناس، طماطم، توت بري	
	Soft drink, coca cola, pepsi, diet coca cola, tonic, soda water, fanta orange, sprite	130	١٣٠	مشروبات غازية، كوكاكولا، بيبسي، دايت كولا، صودا، تونيك، فانتا برتقال، سبرايت	
	Energy drink	260	٢٦٠	مشروب الطاقة	
	Still mineral water			مياه معدنية	
	- Small	95	٩٥	- صغيرة	
	- Large	115	١١٥	- كبيرة	
	Imported sparkling mineral water			مياه معدنية فوارة مستورده	
	- Small	210	٢١٠	- صغيرة	
	- Large	310	٣١٠	- كبيرة	
	Local sparkling water	150	١٥٠	مياه معدنية فوارة محليه	
NON-ALCOHOLIC BEER			بيرة بدون كحول		
	Birell	170	١٧٠	بيريل	

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS		كوكتيلات غير كحولية	
Tropical Joy, banana, strawberry, pineapple, kiwi	280	٢٨٠	تروبيكال جوى، عصير موز، فراولة، أناناس، كيوى
Sunshine, lime, grenadine, 7 up	280	٢٨٠	صن شاين، عصير ليمون، رمان، سفن آب
① Your choices of smoothies, mango, strawberry, kiwi with vanilla ice cream, milk and sugar	280	٢٨٠	① إختيارك من السموزى، مانجو، فراولة أو كيوى، مع الحليب والسكر وفانيليا آيس كريم
COCKTAILS		كوكتيلات كحولية	
Bloody Mary, spicy tomato juice with vodka	850	٨٥٠	بلودى مارى، عصير طماطم حار مع الفودكا
Margarita, tequila, triple sec, lemon juice, sugar, fruit juice upon request	850	٨٥٠	مارجريتا، تيكىلا، تريبل سيك، عصير ليمون، سكر، بالإضافة الى عصير فاكهة حسب الرغبة
Dry Martini, gin with a touch of dry Martini	850	٨٥٠	دراي مارتينى، جين مع قليل من الدراي مارتينى
Rusty Nail, Whisky, drambuie	850	٨٥٠	رستى نيل، ويسكى، درامبوى
Long Island ice tea, gin, vodka, rum, tequila, triple sec, cola	1050	١٠٥٠	لونج ايلاند آيس تى، جين، فودكا، روم، تيكىلا، تريبل سيك، كولا
BEER		بيرة	
Stella	280	٢٨٠	ستىلا
Sakara	280	٢٨٠	سقارة
Meister Max	280	٢٨٠	مايستر ماكس
INTERNATIONAL BEER		بيرة عالمية	
Heineken	280	٢٨٠	هينىكن
Desperados	310	٣١٠	ديسبيرادوس

WINE (please ask for our imported wine list)

النبيد (رجاء سؤال مضيفكم عن قائمة النبيذ المستورد)

RED WINE

Shahrazad, Cabernet Sauvignon /Merlot

450 1700 ١٧٠٠ ٤٥٠

نبيذ أحمر
شهرزاد، كابرينيه سوفنيون وميرلو

Cape Bay, Merlot

600 2300 ٢٣٠٠ ٦٠٠

كيب باى، ميرلو

Jardin du Nil,

Cabernet Sauvignon / Merlot

525 2000 ٢٠٠٠ ٥٢٥

جاردين دى نيل،
كابرينيه سوفنيون وميرلو

WHITE WINE

Shahrazad, Chardonnay

450 1700 ١٧٠٠ ٤٥٠

نبيذ أبيض
شهرزاد، شاردونيه

Cape Bay, Chardonnay

600 2300 ٢٣٠٠ ٦٠٠

كيب باى، شاردونيه

Jardin du Nil, Chardonnay

525 2000 ٢٠٠٠ ٥٢٥

جاردين دى نيل، شاردونيه

CHAMPAGNE AND SPARKLING WINE

Local Sparkling Wine

700 2700 ٢٧٠٠ ٧٠٠

الشامبانيا والنبيذ الفوار
نبيذ فوار محلي

SPIRITS

Aperitifs 4.1 cl, Ramazzotti, Fernet-Branca, Averna

800 ٨٠٠

المشروبات الروحية
فواتح شهية 4,1cl، رامازوتى، فيرنية برانكا، أفارنا

Arak Fakra

1050 ١٠٥٠

عرق فقرا

Vodka 3.75 cl, Stolochnaya

900 ٩٠٠

فودكا 3,75cl، ستولوشنايا

Gin 3.75 cl, Gordon's, Gilby's

1050 ١٠٥٠

جن 3,75cl، جوردون، جيلبيز

Rum 3.75 cl, Bacardi, Bacardi 8

1050 ١٠٥٠

روم 3,75cl، بكاردى، بكاردى ٨

Havana Club

1050 ١٠٥٠

هافانا كلوب

Olmecca (silver, Gold)

1050 ١٠٥٠

أولميكا (ذهبي أو فضي)

Scotch whisky 3.75 cl, Red Label, Bell's

1150 ١١٥٠

سكوتش ويسكى 3,75cl، ريد ليبول، بيلز

Premium whisky 3.75 cl, Johnnie Walker Black Label

1700 ١٧٠٠

بريميم ويسكى 3,75cl، جونى واكر بلاك ليبل

Chivas Regal (Aged 12 years)

1700 ١٧٠٠

شيفاز ريجال (١٢ سنة)

Grand Marnier

650 ٦٥٠

جراند مارنيه

Cognac 2.5 cl, Courvoisier VS

1150 ١١٥٠

كونياك 2,5cl،

Remy Martin V.S.O.P

1950 ١٩٥٠

ريمى مارتن V.S.O.P