



INTERCONTINENTAL®

CAIRO CITYSTARS



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.

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.

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

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



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

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

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

J U I C E S			العصائر		
	Choice of freshly squeezed carrot, lemon or apple juice	1 9 5	١٩٥	إختيارك من العصائر الطازجه جزر، ليمون او تفاح	
	Choice of chilled apple, orange, guava, mango, strawberry, cranberry juice	1 4 0	١٤٠	إختيارك من العصائر المثلجه تفاح، برتقال، جوافة، مانجو، فراولة، توت بري	
F R U I T A N D Y O G U R T			الزبادي والفواكه		
 	Choice of banana, strawberry or apple with yogurt and honey smoothie	1 9 0	١٩٠	سموزى الفواكه موز، فراولة أو تفاح يقدم مع الزبادى بالعسل	 
	Choice of two cups of plain, low fat or fruit yogurt	1 5 0	١٥٠	إختيارك من كوبين من الزبادي الساده، قليل الدسم أو بالفواكه	
	Platter of three types of sliced fresh fruit seasonal fruit	2 2 5	٢٢٥	شرائح ثلاثة انواع من فواكة الموسم الطازجة	
	Fruit compote, pineapple, peach or pear	1 9 0	١٩٠	كومبوت الفواكه ، اناناس، خوخ او كمثري	
 	Choice of full cream, low fat, skimmed or soya milk	1 1 0	١١٠	إختيارك من اللبن كامل الدسم، قليل الدسم، خالي الدسم أو الصويا	 
H O T A N D C O L D C E R E A L S			تشكيلة الحبوب الباردة والساخنة		
	Your choice of corn flakes, all bran, coco pops, special k, kellogg’s frosties or rice krispies with skimmed or full cream milk	1 9 0	١٩٠	اختيارك من كورن فليكس، البران، كوكوبوس، سبيشيال ك، كيلوجس فروستيس، رايس كريسبيس مع اللبن كامل او خالي الدسم.	
 	Home-made energy Bircher muesli	2 4 0	٢٤٠	الموسلى على طريقتنا	 
 	Plain oatmeal porridge served with milk and sugar	1 5 0	١٥٠	الشوفان الساده مع اللبن والسكر	 
F R O M T H E B A K E R			من فرن الخبز		
 	Oven Fresh Bakery Basket, your selection of oven fresh muffins, chocolate croissants, Danish pastries, or English cake	2 8 0	٢٨٠	سلة المخبوزات، إختيارك من المافين، كرواسون الشيكولاتة، الدنش او الكيك الانجليزي	 
	Freshly Baked Bread Basket, five types of fresh loaf bread and rolls, white, brown toast or multi grain, baguette	1 6 5	١٦٥	سلة الخبز الطازج، خمس أنواع من خبز اللوف، توست أبيض أو بنى أو بالحبوب المتنوعة، باجيت، خبز الراى	

BREAKFAST FAVORITES			أطباق الإفطار المفضلة		
  	Egyptian feteer with traditional condiments	250 ٢٥٠	فطير على الطريقة المصرية مع المصاحبات	  	
 	Two crepes with maple syrup, Nutella spread or banana	300 ٣٠٠	كريب مع إختيارك من سيروب الميبل، نوتيلّا أو الموز	 	
 	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	إختيارك من البان كيك، الوافيل أو التوست الفرنسي مع المربى، سيروب الميبل، نوتيلّا، كمبوت برقوق، مشمش، تين أو تفاح	 	
  	Traditional or Alexandrian style foul medames with condiments	150 ١٥٠	إختيارك من الفول المدمس أو الفول الاسكندراني مع المصاحبات	  	
  	Traditional Egyptian falafel	150 ١٥٠	الفلافل علي الطريقة المصرية	  	
  	Fried breaded Haloumi cheese with arugula, sliced tomato and cucumber	215 ٢١٥	جبين حالومى بانية مع الجرجير، شرائح الطماطم والخيار	  	
 	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 المجفف، نقانق اللحم البتلو او الدجاج، الطماطم المشوية، المشروم، البطاطس، الطماطم، فاصوليا بيضاء	 	
 	Choice of egg white or plain omelet with your choice of filling, tomato, onion, cheese, mushroom, leek or bell pepper	320 ٣٢٠	اختيارك من الأومليت السادة أو ببياض البيض فقط مع اختيارك من الطماطم، البصل، الجبن، المشروم، الكرات، فلفل الوان	 	
 	Selection of four types of imported and local cheese	370 ٣٧٠	تشكيله من أربعة انواع من الجبن المستورد والمحلي	 	
  	Egyptian hot Belila with milk, icing sugar, nuts, honey	155 ١٥٥	بليلة بالحليب الساخن، سكر بودرة، مكسرات، عسل	  	
	Selection of four types of assorted cold cuts	370 ٣٧٠	تشكيلة من أربعة انواع من اللحوم الباردة		
	Smoked salmon platter, lemon wedges, sour cream, toast bread	780 ٧٨٠	طبق من السلمون المدخن، شرائح ليمون، كريمة لاذعة، توست		
	Moussaka, eggplant, tomatoes and minced beef	200 ٢٠٠	مسقعة، الباذنجان، الطماطم، اللحم البقري المفروم		
SIDE ORDERS			الطلبات الجانبية		
 	Hash brown potato	190 ١٩٠	بطاطس هاش براون	 	
	Beef bacon	330 ٣٣٠	اللحم البقري المقدد		
 	Sauteed mushrooms	240 ٢٤٠	المشروم السوتية	 	
	Grilled tomato with mozzarella cheese	190 ١٩٠	طماطم مشوية مع جبين الموتزاريلا		
 	Baked beans	190 ١٩٠	الفاصوليا المطهوه بالفرن	 	
 	Fried eggplant with coriander and chilies	85 ٨٥	الباذنجان المقلى مع الكزبرة والفلفل الحار	 	
 	Deep fried chili marinated in vinegar and herbs	85 ٨٥	الفلفل الحار المقلى متبل بالخل والأعشاب	 	

ALL DAY BREAKFAST		الإفطار على مدار اليوم	
	CONTINENTAL BREAKFAST	700	٧٠٠
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 شكولاتة 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 المقدد، 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	

FLEXIBLE DINING

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



ANYTIME PLATES

Spanish-Style Egg 350
Baked egg in tomato sauce, beef chorizo, green capsicum, red onion, garlic, chili, parsley
Served with garden fresh mesclun salad, lemon dressing



NOURISH BOWLS

Halloumi and Bottarga Spring Veggies Poke Bowl 375
Grilled halloumi cheese seasoned with citrus, bottarga, avocado guacamole, quinoa, cherry tomato, sprout, mesclun salad, lemon mint dressing

Tofu Spring Veggies Poke Bowl 345
Fried tofu cheese seasoned with ginger, avocado guacamole, quinoa, cherry tomato, sprout, mesclun salad, lemon mint dressing

مرونة في تناول الطعام

أطباق لذيذة، متنوعة ومتوازنة غذائيا
متوفرة في أي وقت



أطباق في أي وقت

٣٥٠
بيض على الطريقة الإسبانية
بيض مع صوص الطماطم، سجق لحم بقري، فلفل أخضر، بصل أحمر، ثوم، فلفل حار، بقونس
يقدم مع سلطة خس ميسكلون طازجة مع صوص الليمون



أوعية مغذية

٣٧٥
سلطة بوك جبن الحلوم مع البطارخ وخضروات الربيع
جبن حلوم مشوي متبل، بطارخ، أفوكادو جواكامولي، كينوا، طماطم شيرى، براعم، سلطة خس ميسكلون، صوص ليمون بالنعناع



٣٤٥
سلطة بوك التوفو مع خضروات الربيع
جبن التوفو المقلي المتبل بالزنجبيل، أفوكادو جواكامولي، كينوا، طماطم شيرى، براعم، سلطة خس ميسكلون، صوص ليمون بالنعناع



APPETIZERS & SALADS			فواتح الشهية والسلطات		
  	Oriental cold mezzah plate, hummus, babaghanoug ^ا , tabouleh, vine leaves, pickles and Arabic bread	350	٣٥٠	تشكيلة من الميزات الشرقية الباردة، حمص، بابا غنوج، تبولة، ورق عنب وتشكيلة من المخللات مع الخبز البلدى	  
	Assorted cheese plate served with nuts and dried fruits	370	٣٧٠	تشكيلة من الجبن تقدم مع مكسرات وفواكه مجففة	
  	Assorted hot Lebanese mezzeh, kebbeh, cheese and meat samboussek	350	٣٥٠	تشكيلة من الميزات اللبنانية الساخنة، كبيبة، سمبوسك الجبن واللحم	
	Milanese Arancini, Deep fried saffron risotto stuffed with mozzarella cheese, saffron mayonnaise	320	٣٢٠	ميلانيز أرانشيني، ريزوتو الزعفران المقلي محشو بجبن موتزاريلا ومايونيز بالزعفران	
 	Mozzarella and pastrami rolls, spicy tomato sauce	395	٣٩٥	رقاقات جبن الموتزاريلا والبسطرمة مع صوص الطماطم الحار	 
	Vegetable spring roll, Served with sweet and sour sauce	560	٥٦٠	سبرينج رول الخضروات، تقدم مع صوص الحلو و للاذع	
	Honey BBQ chicken wings, Oven roasted marinated chicken wings with honey BBQ sauce	270	٢٧٠	أجنحة دجاج باربيكيو بالعسل أجنحة دجاج متبلة مشوية بالفرن مع صوص الباربيكيو بالعسل	
	Garden fresh green salad served with your choice of dressing, balsamic vinegar, lemon juice and olive oil, French mustard	170	١٧٠	سلطة خضراء مع إختيارك من صوص البلسميك الفرنسي أو الايطالي	
	Greek Salad, Feta cheese, cucumber, tomato, bell pepper, red onion, black olive, lettuce, oregano, lemon olive oil dressing	255	٢٥٥	سلطة يونانية مع جبنة فيتا، خيار، طماطم، فلفل الوان، بصل أحمر، زيتون أسود، خس، زعتر، زيت زيتون بالليمون	
 	Caprese salad, plum tomato and buffalo mozzarella with basil pesto dressing	600	٦٠٠	سلطة كابرين، طماطم، موتزاريلا بافلو مع صوص بيستو بالريحان	 
 	Nicoise salad, mixed salad leaves,egg, anchovies, tuna, potato, French beans and olives	320	٣٢٠	سلطة نسوان مع أوراق الخس، بيض، أنشوجة، تونة، بطاطس، فاصوليا طازجة وزيتون	 
	Caesar salad			سلطة سيزار	
	- With crouton, anchovies, parmesan	295	٢٩٥	- مع مكعبات الخبز المحمص، الأنشوجة، جبن البارميزان	
	- With grilled chicken	450	٤٥٠	- دجاج مشوى	
	- With grilled prawns	740	٧٤٠	- جمبرى مشوى	
	Exotic seafood salad, poached shrimp and calamari, pomelo supreme, red onion, palm heart, bell pepper julienne, arugula salad, cilantro, olive oil	720	٧٢٠	سلطة فواكه البحر، جمبرى، كالمارى، شرائح جريب فروت، بصل أحمر، جزوع نخيل، فلفل الوان، جرجير، كزبرة، زيت زيتون	
  	Quinoa and smoked duck salad, red onion, orange supreme, pomegranate, arugula leaves, extra virgin olive oil	450	٤٥٠	سلطة كينوا مع البط المدخن، بصل أحمر، شرائح برتقال، رمان، جرجير، زيت زيتون	  
	Smoked salmon, fennel, cucumber and dill salad, lemon dressing, croutons	780	٧٨٠	سلمون مدخن، شمر، سلطة خيار بالشبت، صوص ليمون، خبز كروتون	
 	Cheese nacho. Crispy tortilla chips topped with jalapeno chili, red onions, tomato, olive, sour cream, melted cheese	175	١٧٥	ناتشوز جبن، رقائق تورتيا مقرمشة مغطاة بفلفل هالابينو حار، بصل أحمر، طماطم، زيتون، كريمة حامضة، جبن	 
 	Shrimp beignet, Deep fried shrimp in fried dough served with Thai dressing	585	٥٨٥	جمبري بينيه، جمبرى مقلي في عجينة مقلية، يقدم مع صوص تايلاندي	 

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 بالسمسم، طماطم طازجة، بصل أحمر، خس طازج، يقدم مع البطاطس المقلية - أضف اختيارك من الجبن، البيض، الفطر، البصل المشوي أو لحم البقر المقدد 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

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	1 4 7 0	١٤٧٠	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	1 7 5 0	١٧٥٠	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	6 7 0	٦٧٠	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	1 4 0 0	١٤٠٠	سلمون مشوي، يقدم مع صوص شورون، خضروات مشوية
	Boneless grilled half chicken served with thyme onion salad	6 1 0	٦١٠	نصف دجاج مشوى مخلى مقدم مع سلطة الزعتر والبصل
	Oriental mixed grill, kofta, shish taouk, lamb kebab, lamb chops	1 4 5 0	١٤٥٠	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	9 8 0	٩٨٠	لحم بتلو على طريقة ميلانو، اللحم البتلو المقلّى بالبقسماط، يقدم مع سلطة جرجير
	250 g Australian lamb chops	2 5 0 0	٢٥٠٠	٢٥٠ جرام ريش اللحم الضأن الأسترالي
	300 g Australian Rib eye steak	1 9 8 0	١٩٨٠	٣٠٠ جرام ريب أى الأسترالي
	200 g Australian beef tenderloin steak	1 9 1 5	١٩١٥	٢٠٠ جرام تندرلوين اللحم البقرى الاسترالي
	Duck à l’orange. Pan fried Luxor duck breast served with orange sauce, orange supreme and zest	7 5 0	٧٥٠	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 المحمره،

أرز بيلاف أو الأرز المسوى على البخار مع إختيارك من السلطة الخضراء او صوص الفلفل الأخضر، صوص المشروم، صوص اللحم او صوص الزبد بالليمون

PASTA AND RICE				المعجنات والأرز	
  	Penne all’Arrabbiata, penne pasta tossed in a spicy tomato chili garlic sauce	295	٢٩٥	مكرونة بنا، مع صوص الطماطم بالفلفل الحار والثوم	  
	Cannelloni ai funghi porcini, Homemade cannelloni pasta stuffed with mushroom and ricotta cheese, cep cream sauce, parmesan, bread crust	520	٥٢٠	كانيلوني مشروم، محشو بالمشروم مع جبن الريكوتا، صوص كريمة البارميزان، خبز محمص كانيلوني	
	Casareccia pollo piccante, Casarecce pasta, grilled chicken, creamy spicy sauce, tomato cherry, spinach	440	٤٤٠	باستا كاساريتشي، دجاج مشوي، صوص حار كريمي، طماطم شيرى، سبانخ	
 	Frutti di Mare linguini, shrimp, mussel, calamari, bisque sauce, parsley	665	٦٦٥	باستا لينجويني مع فواكه البحر، جمبرى، بلح بحر، كالمارى، صوص بيسك، بقدونس	 
  	Spaghetti Bolognese, Parmesan cheese, garlic bruschetta	360	٣٦٠	مكرونة أسباجيتى بولونيز مع البارميزان والبورشيتا بالثوم	  
SIDE ORDERS				الطلبات الجانبية	
 	Garden green salad	190	١٩٠	سلطة خضراء	 
	Green pea a la Française	100	١٠٠	بسلة سوتيه على الطريقة الفرنسيه	
 	Caramelized endives, lime	100	١٠٠	خس أنديف مكرمل مع ليمون	 
 	Vegetables Tian Provencal	100	١٠٠	خضروات تيان على طريقة بروفنسال	 
 	Grilled vegetables, basil pesto	100	١٠٠	خضروات مشوية مع صوص بيستو الريحان	 
 	Mashed potato	190	١٩٠	بطاطس بوريه	 
 	French fries	190	١٩٠	بطاطس محمرة	 
 	French fries, parmesan cheese and truffle oil	190	١٩٠	بطاطس محمرة، جبن بارميزان، زيت ترافل	 
 	Steamed white rice	190	١٩٠	أرز أبيض مسوي علي البخار	 
 	Vermicelli rice	190	١٩٠	أرز بالشعرية	 

DESSERTS			الحلويات
🍰🍰	New York cheese cake, seasonal fruit sauce, whipped cream	200٢٠٠	تشيز كيك نيويورك مع صوص الفواكة والكريمة🍰🍰
🍰🍰	Salted caramel chocolate cake, caramel and chocolate mousse, caramel glaze, chocolate sauce	195١٩٥	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	175١٧٥	أماريتو تيراميسو البرتقال التيراميسو الشهير مع كريمة الماسكاربوني بنكهة البرتقال والأماريتو🍰
🍰🍰	Pistachio and matcha cake	185١٨٥	كيك الفستق والماتشا🍰🍰
🍰	Caramelized apple tart	155١٥٥	تارت التفاح بالكراميل🍰
🍰	Selection of Oriental pastries	190١٩٠	تشكيلة من الحلويات الشرقية🍰
🍰🍰	Traditional Egyptian Um Ali with raisins, nuts, fresh cream	210٢١٠	أم على على الطريقة المصرية، زبيب، رقائق الميل فوي مع لبن، سكر، مكسرات🍰🍰
🍰	Selection of ice cream and fruit sorbet	150١٥٠	تشكيلة الآيس كريم المتنوعة🍰
🍷🍰	Seasonal sliced fruit platter	270٢٧٠	شرائح من فواكه الموسم الطازجة🍷🍰

	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 بقري مجفف، فلفل حار، شرائح البرميزان وطماطم شيري	

SALAD & COLD APPETIZER			السلطات والمقبلات الباردة		
	Tahini Sesame paste dip, vinegar, garlic, cumin and chili	155	١٥٥	طحينة بالخل، الثوم، الكمون والشطة	
	Bazengan mekhalel Pickled eggplant with garlic and cumin	155	١٥٥	بازنجان مخلل مع الثوم والكمون	
HOT APPETIZER			المقبلات الساخنة		
	Rokak bel lahma Crispy layers of traditional Egyptian dough stuffed with ground beef, onions and spices	310	٣١٠	رقاق باللحم مفروم الرقاق مع لحم مفروم، والبصل، والتوابل	
	Warak Enab with kawaree Vine leaves stuffed with rice, tomato, cumin, coriander, Served with veal knuckles	735	٧٣٥	ورق عنب بالكوارع ورق عنب بالأرز والخضروات مع قطع كوارع	
MAIN DISHES & TAGENS			الأطباق الرئيسية والطواجن		
	Molokheya (with your choice of)			ملوخية (مع إختيارك من)	
	- plain	200	٢٠٠	- سادة	
	- chicken	245	٢٤٥	- الدجاج	
	- rabbit	310	٣١٠	- الأرانب	
	- shrimp	355	٣٥٥	- الجمبري	
	Dawood basha Lamb meatball with tomato sauce, potato, dill and fresh coriander served with vermicelli rice	545	٥٤٥	داود باشا كرات لحم ضأن مع صوص طماطم، بطاطس، شبت، كزبرة طازجة مقدم مع أرز بالشعرية	
	Moza dani bel shaareya Lamb shank and brown vermicelli, braised in their own juices	1300	١٣٠٠	موزة اللحم الضأن بالشعرية اللحم الضأن مع الشعرية بالصوص	
	Akawi bel basal Braised veal oxtail, caramelized onion, cardamom served with Egyptian white rice	915	٩١٥	عكاوى بالبصل عكاوى بتلو، بصل مكرمل، حبهان مقدم مع أرز أبيض	
	Hamam mahshi (2 pieces) Pigeon stuffed with rice, onion, nutmeg, cinnamon, coriander Served with homemade potato chip	1040	١٠٤٠	حمام محشي (٢ قطعة) حمام محشو بالأرز، بصل، جوزطيب، قرفة، كزبرة مقدم مع بطاطس شيبس	

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

COLD & HOT MEZZEH			المزات الباردة والساخنة	
🥗🥙🥙	Tahini Hummus*	185	١٨٥	حمص بالطحينة🥗🥙🥙
	Chickpeas, sesame paste, lemon juice, garlic, olive oil			حمص، طحينة، عصير ليمون، ثوم، زيت زيتون
🥗🥙🥙	Moutabel Batenjan*	165	١٦٥	متبل باذنجان🥗🥙🥙
	Grilled eggplants, sesame paste, lemon juice, garlic, olive oil, tomato coulis, molasses, pine nuts, chili paste			باذنجان مشوى، طحينة، عصير ليمون، ثوم، زيت زيتون، طماطم كوليز، عسل أسود، صنوبر، فلفل حار
🥙🥙	Vine leaves*	225	٢٢٥	ورق عنب بالزيت🥙🥙
	Vine leaves stuffed with rice, parsley, tomatoes, onions, mint, lemon, olive oil			ورق عنب محشو بالأرز، بقدونس، طماطم، بصل، نعناع، ليمون، زيت زيتون
🥙🥗🥙	Cheese Rokak (Four pieces)*	210	٢١٠	رقاق بالجبن (أربع قطع)🥙🥗🥙
	Filled with white cheese, mint, onions and walnuts			رقاق محشو بالجبن الأبيض، النعناع، البصل، عين الجمل
LEBANESE HOT DISHES			أطباق لبنانية ساخنة	
🥘🥗	Samak Sayadia*	915	٩١٥	سمك صيادية🥘🥗
	Baked sea bass, brown rice, gravy sauce, pine nuts			سمك القاروص، أرز بني، صوص الجريفي، صنوبر
🥘	Okra with Lamb Tagin*	805	٨٠٥	طاجن بامية بلحم الضأن🥘
	Stewed lamb with tomatoes, onions, garlic, coriander, okra, vermicelli			لحم الضأن مع طماطم، بصل، ثوم، كزبرة، بامية، أرز بالشعرية
🥘🥗	Stuffed Lamb*	1320	١٣٢٠	موزة خروف محشوة🥘🥗
	Braised lamb shank, served with minced meat Lebanese rice, gravy sauce, mixed nuts			فخدة لحم الضأن، أرز لبناني باللحم المفروم، صوص جريفي، مكسرات مشكلة
🥙🥘🥗	Kebbeh Labaneah*	605	٦٠٥	كبة لبنية🥙🥘🥗
	Fried kebbeh with yogurt sauce, mint, garlic, pine nuts, vermicelli rice			كبة مقلية مع صوص الزبادى، 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 ولذيذه 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	
CONTINENTAL BREAKFAST		700	٧٠٠
	Choice of freshly squeezed orange, strawberry or guava juice	إختيارك من العصائر الطازجة برتقال، فراولة أو جوافة	
	Morning bakery basket with Danish pastries, croissants and your choice of rolls or toast	سلة من المخبوزات من حلوى الدنش، الكرواسون وإختيارك من الرولز أو التوست	
	butter, marmalade, jam and honey	زبد، مربى الموالح، مربى، عسل	
	sliced seasonal fruits	شرائح من فواكه الموسم الطازجة	
	Freshly brewed coffee, tea or hot chocolate	إختيارك من القهوة الطازجة، شاي أو شكولاتة ساخنة	
	Choice of two eggs any style, fried, poached, boiled, scrambled, Shakshouka, Benedict or omelette served with beef bacon, veal or chicken sausage with	٣٢٠	٣20
	grilled tomato, sautéed mushrooms, hash brown and tomato chermoula, baked beans	٢ بيضة تسوى حسب رغبتك، مقلي، مطهو في الماء، مسلوق، مخفوق، شكشوكة، بينديكت أو أومليت	
	Bread Basket, five types of fresh loaf bread and rolls, white, brown toast or multi grain, baguette served with jam, marmalade, honey and butter	١٦٥	165
		وتقدم مع إختيارك من اللحم البقري المقدد، نقانق اللحم البتلو او الدجاج، الطماطم المشوية، المشروم، البطاطس، الطماطم، فاصوليا بيضاء	
		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, APPETIZERS AND SALADS		الحساء، فواتح الشهية والسلطات	
	Oriental lentil soup, Arabic crouton, lemon	٢٨٠	280
	Chicken orzo soup	٢٠٥	205
	Oriental cold mezzah plate	٣٥٠	350
	Hommos, babaghanoug, tabouleh, vine leaves, pickles and Arabic bread	تشكيلة من الميزات الشرقية الباردة، حمص، بابا غنوج، تبولة، ورق عنب وتشكيلة من المخللات مع الخبز البلدى	
	Caesar salad	سلطة سيزار	
	- With crouton, anchovies, parmesan cheese	٢٩٥	295
	- With grilled chicken	٤٥٠	450
	- With grilled prawns	٧٤٠	740
	Garden fresh green salad	١٧٠	170
	Served with your choice of dressing	سلطة خضراء،	
	Balsamic vinegar, lemon juice & olive oil, French mustard	مع إختيارك من صوص البلسميك الفرنسي أو الايطالي، أو صوص الليمون وزيت الزيتون أو المسطرده الفرنسية	
	Assorted cheese plate	٢٥٥	255
	Smoked salmon platter, served with green salad, cereal bread toast and butter	٧٨٠	780
		تشكيلة من الجبن	
		السلمون المدخن مع السلطة الخضراء،	
		توست الحبوب الكاملة والزبد	

LIGHT BITES & SANDWICHES				الوجبات الخفيفة والساندويتشات
 	Falafel wrap, served with lettuce, tahini sauce, onions and French fries	240	٢٤٠	ملفوف الفلافل تقدم مع الخس، صوص الطحينة،البصل والبطاطس المحمرة  
   	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	كلوب ساندوتش، توست ابيض او بني، صدور الدجاج مع مايونيز، خس، طماطم، جبن تشيدر، اللحم البقرى المقدد والبيض تقدم مع سلطة الكول سلو والبطاطس المحمرة    
 	Lamb Kofta sandwich, bell pepper, red onion, tomato, parsley, tahina sauce, pickles, French fries	460	٤٦٠	سندويتش كفتة لحم ضأن، فلفل ألوان، بصل أحمر، بقدونس، صوص طحينة، مخلل، بطاطس مقلية  
   	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 بالسمس، طماطم طازجة، بصل أحمر، خس طازج، يقدم مع البطاطس المقلية - أضف اختيارك من الجبن، البيض، الفطر، البصل المشوي أو لحم البقر المقدد حسب إختيارك    
MAIN COURSES				الأطباق الرئيسية
	Boneless grilled half chicken served with oregano onion salad	610	٦١٠	نصف دجاج مشوى مخلّى مقدم مع سلطة الزعتر والبصل 
 	Grilled salmon, Served with Choron sauce, grilled vegetables	1400	١٤٠٠	سلمون مشوي، يقدم مع صوص شورون، خضروات مشوية  
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 المطهوهة 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
PASTA AND RICE				المعجنات والأرز
  	Spaghetti Bolognese, Parmesan cheese, garlic bruschetta	360	٣٦٠	مكرونه أسباجيتى بولونيز مع البارميزان والبورشيتا بالثوم   
  	Penne all’Arrabbiata, penne pasta tossed in a spicy tomato chili garlic sauce	295	٢٩٥	مكرونه بنا، مع صوص الطماطم بالفلفل الحار والثوم   

Desserts			الحلويات
 	New York cheese cake, seasonal fruit sauce, whipped cream	200٢٠٠	تشيز كيك نيويورك مع صوص الفواكة والكريمة  
 	Salted caramel chocolate cake, caramel and chocolate mousse, caramel glaze, chocolate sauce	195١٩٥	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	175١٧٥	أماريتو تيراميسو البرتقال التيراميسو الشهير مع كريمة الماسكاربوني بنكهة البرتقال والأماريتو 
 	Pistachio and matcha cake	185١٨٥	كيك الفستق والماتشا  
	Caramelized apple tart	155١٥٥	تارت التفاح بالكراميل 
	Selection of Oriental pastries	190١٩٠	تشكيلة من الحلويات الشرقية 
 	Traditional Egyptian Um Ali with raisins, nuts, fresh cream	210٢١٠	أم على على الطريقة المصرية، زبيب، رقائق الميل فوي مع لبن، سكر، مكسرات  
	Selection of ice cream and fruit sorbet	150١٥٠	تشكيلة الآيس كريم المتنوعة 
 	Seasonal sliced fruit platter	270٢٧٠	شرائح من فواكه الموسم الطازجة  

SMALL PLATES

🍴 🍴	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	أطباق صغيرة حساء الطماطم الباسم حساء الطماطم الساخن الشهى المصنوع من أنضر حبات الطماطم الحمراء مع الكريمة الغنية واللذيذة	🍴 🍴
🍴 🍴 🍴	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.	🍴 🍴 🍴
🍴 🍴 🍴	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	🍴 🍴 🍴

BIG PLATES

🍴 🍴	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	🍴 🍴
🍴	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 صدور الدجاج اللينة المطهية بالعسل وصوص الصويا والثوم. وتُقدم مع الأرز المقلي ذي النكهة العطرة مع البازلاء والذرة الحلوة	🍴
🍴	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؟	🍴
🍴 🍴 🍴	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.	🍴 🍴 🍴 🍴
🍴	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	🍴
🍴 🍴 🍴	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	🍴 🍴 🍴

S I D E S			أطباق جانبية	
	Homemade french fries	1 2 0	١٢٠	البطاطا المقلية على الطريقة المنزلية
	These golden homemade French fries are parboiled before frying, to make them a healthier side serving.			البطاطا المقلية الذهبية على الطريقة المنزلية تُسلق أولاً لبضع دقائق قبل القلي كي تصبح طبقةً جانبياً أفيد صحياً.
	The French and the Belgians both claim to have invented the Pommes Frites.			يدعي كل من الفرنسيين والبلجيكيين أنهم هم أول من ابتكر البطاطا المقلية.
	A-maize-ing corn on the cob	1 2 0	١٢٠	أكواز الذرة الصفراء الجذابة
	Interestingly there is always an even number of ears on a cob of corn.			ستندهش حين تعلم أن عدد حبات أكواز الذرة دائماً ما يكون عدداً زوجياً.
	Corn is also grown on every continent in the world except Antarctica.			والذرة تزرع في كل قارات العالم ما عدا القارة القطبية الجنوبية.
	Broccoli trees with butter	1 2 0	١٢٠	أشجار البروكلي مع الزبد
	The Broccoli family are famous for producing all of the 007 James Bond films.			اشتهرت عائلة بروكلي بإنتاج كل أفلام 007 جيمس بوند.
	The name’s ‘Broccoli’, Cubby Broccoli”.			فلا ننسي الاسم الشهير (بروكلي)، (كابي بروكلي)
D E S S E R T S			الحلويات	
	Very berry yogurt ice cream	1 2 0	١٢٠	آيس كريم لبن التوت توت
	This is a great fruity treat for children and is packed with goodness that gives this yogurt ice cream a fresh, berry flavor.			هل تستطيع أن تكرر هذه العبارة خمس مرات (أموت موت في حلوى التوت توت)
	Iced watermelon popsicles	1 2 0	١٢٠	مصاصات مثلجة بنكهة البطيخ
	Stay cool and fresh with this slurp able sweet dessert.			أروع انتعاش مع هذه الحلوى الباردة اللذيذة.
	Did you know that you can find square-shaped watermelons in Japan			هل تعلم أنه يوجد بطيخ مربع الشكل في اليابان؟
	Chocolate brownie ice cream sundae	1 4 0	١٤٠	آيس كريم صنداي مع براوني الشوكولاتة
	Scrumptious chocolate brownies topped with classic vanilla ice cream and served with fresh fruits, marshmallows, sprinkles or chocolate cigars.			براوني الشوكولاتة البسيطة وفوقها آيس كريم الفانيليا الكلاسيكي تقدم مع الفاكهة الطازجة وفتافيت الحلوى المرشوشة
	D R I N K S		المشروبات	
	Apple juice	1 2 5	١٢٥	عصير التفاح
	Orange juice	1 2 5	١٢٥	عصير البرتقال
	Strawberry & banana smoothie	1 2 5	١٢٥	سموذي الفراولة والموز
	Tropical smoothie	1 2 5	١٢٥	سموذي الفواكه الاستوائية
	Milk	6 5	٦٥	حليب
	Water	3 0	٣٠	ماء

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

Jet lag? Timeshifter has your new time zone coverd.

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
١	Iced chocolate milk, fruit smoothie, honey yogurt drink, milk shake, frappuccino	280 ٢٨٠	١ حليب شيكولاتته مثلج، سموزي الفواكه، زبادي بالعسل، ميلك شيك، فرابوتشينو
١	Full cream, skimmed milk, low fat almond milk or soya milk	160 ١٦٠	١ حليب كامل، قليل الدسم، منزوع الدسم، حليب اللوز، أو حليب الصويا
	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، تيكिला، 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 مارتيني
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، تيكिला، تريبل سيك، كولا
BEER			بيرة
Stella	280	٢٨٠	ستيلا
Sakara	280	٢٨٠	سقارة
Meister Max	280	٢٨٠	مايستر ماكس
INTERNATIONAL BEER			بيرة عالمية
Heineken	280	٢٨٠	هينيكن
Desperados	310	٣١٠	ديسبيرادوس

WINE (please ask for our imported wine list)

RED WINE

Shahrazad, Cabernet Sauvignon /Merlot

Cape Bay, Merlot

Jardin du Nil,
Cabernet Sauvignon / Merlot

WHITE WINE

Shahrazad, Chardonnay

Cape Bay, Chardonnay

Jardin du Nil, Chardonnay

CHAMPAGNE AND SPARKLING WINE

Local Sparkling Wine

SPIRITS

Aperitifs 4.1 cl, Ramazzotti, Fernet-Branca, Aversa

Arak Fakra

Vodka 3.75 cl, Stolochnaya

Gin 3.75 cl, Gordon’s, Gilby’s

Rum 3.75 cl, Bacardi, Bacardi 8

Havana Club

Olmecca (silver, Gold)

Scotch whisky 3.75 cl, Red Label, Bell’s

Premium whisky 3.75 cl, Johnnie Walker Black Label

Chivas Regal (Aged 12 years)

Grand Marnier

Cognac 2.5 cl, Courvoisier VS

Remy Martin V.S.O.P

النبيذ (رجاء سؤال مضيفكم عن قائمة النبيذ المستورد)

نبيذ أحمر

شهرزاد، كابرينيه سوفنيون وميرلو

كيب باى، ميرلو

جاردين دى نيل،

كابرينيه سوفنيون وميرلو

نبيذ أبيض

شهرزاد، شاردونيه

كيب باى، شاردونيه

جاردين دى نيل، شاردونيه

الشامبانيا والنبيذ الفوار

نبيذ فوار محلي

المشروبات الروحية

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

عرق فقرا

فودكا 3,75cl، ستولوشنايا

جن 3,75cl، جوردون، جيلبيز

روم 3,75cl، بكاردى، بكاردى ٨

هافانا كلوب

أولميكا (ذهبي أو فضي)

سكوتش ويسكى 3,75cl، ريد ليبول، بيلز

بريميم ويسكى 3,75cl، جونى واكر بلاك ليبل

شيفاز ريجال (١٢ سنة)

جراند مارنيه

كونياك 2,5cl،

ريمي مارتن V.S.O.P