



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
- يحتوي على لحم البقر
- يحتوي على البيض
- يحتوي على المأكولات البحرية
- وقت التحضير ٢٠ دقيقة
- نباتي صرف (فيجان)
- Contains Dairy
- Contains Beef
- Contains Eggs
- Contains Seafood
- 20 Minutes Preparation Time
- Vegan

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

 	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	840	٨٤٠	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 شكولاتة 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	995	٩٩٥	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 شكولاتة 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	840	٨٤٠	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 شكولاتة 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	840	٨٤٠	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	

J U I C E S			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	210	٢١٠	إختيارك من العصائر المثلجة 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	230	٢٣٠	سموزى الفواكه موز، فراولة أو تفاح يقدم مع الزبادى بالعسل	🍌🍓
🍌	Choice of two cups of plain, low fat or fruit yogurt	150	١٥٠	إختيارك من كوبين من الزبادي الساده، قليل الدسم أو بالفواكه	🍌
🍏	Platter of three types of sliced fresh fruit seasonal fruit	250	٢٥٠	شرائح ثلاثة انواع من فواكة الموسم الطازجة	🍏
	Fruit compote, pineapple, peach or pear	230	٢٣٠	كومبوت الفواكه ، اناناس، خوخ او كمثري	
🍌🥛	Choice of full cream, low fat, skimmed or soya milk	120	١٢٠	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	210	٢١٠	اختيارك من كورن فليكس، البران، كوكوبويس، سبيشيال ك، كيلوجس فروستيس، رايس كريسبيس مع اللبن كامل او خالي الدسم.	🍌
🍌🥛	Home-made energy Bircher muesli	290	٢٩٠	الموسلى على طريقتنا	🍌🥛
🍌🥛	Plain oatmeal porridge served with milk and sugar	160	١٦٠	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	335	٣٣٥	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	195	١٩٥	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	300	٣٠٠	فطير على الطريقة المصرية مع المصاحبات	  
 	Two crepes with maple syrup, Nutella spread or banana	360	٣٦٠	كريب مع إختيارك من سيروب الميبل، نوتيلا 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	300	٣٠٠	إختيارك من البان كيك، الوافيل أو التوست الفرنسي مع المربى، سيروب الميبل، نوتيلا، كمبوت برقوق، مشمش، تين أو تفاح	 
  	Traditional or Alexandrian style foul medames with condiments	180	١٨٠	إختيارك من الفول المدمس أو الفول الاسكندراني مع المصاحبات	  
  	Traditional Egyptian falafel	180	١٨٠	الفلافل علي الطريقة المصرية	  
  	Fried breaded Haloumi cheese with arugula, sliced tomato and cucumber	260	٢٦٠	جبين حالومي 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	385	٣٨٥	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	 
 	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	445	٤٤٥	تشكيله من أربعة انواع من الجبن المستورد والمحلي	 
  	Egyptian hot Belila with milk, icing sugar, nuts, honey	175	١٧٥	بليلة بالحليب الساخن، سكر بودرة، مكسرات، عسل	  
	Selection of four types of assorted cold cuts	445	٤٤٥	تشكيله من أربعة انواع من اللحوم الباردة	
	Smoked salmon platter, lemon wedges, sour cream, toast bread	935	٩٣٥	طبق من السلمون المدخن، شرائح ليمون، كريمة لاذعة، توست	
	Moussaka, eggplant, tomatoes and minced beef	265	٢٦٥	مسقعة، الباذنجان، الطماطم، اللحم البقري المفروم	
SIDE ORDERS			الطلبات الجانبية		
  	Hash brown potato	220	٢٢٠	بطاطس هاش براون	  
	Beef bacon	390	٣٩٠	اللحم البقري المقدد	
  	Sauteed mushrooms	220	٢٢٠	المشروم السوتية	  
 	Grilled tomato with mozzarella cheese	220	٢٢٠	طماطم مشوية مع جبين الموتزاريلا	 
 	Baked beans	230	٢٣٠	الفاصوليا المطهوه بالفرن	 
  	Fried eggplant with coriander and chilies	150	١٥٠	الباذنجان المقلّى مع الكزبرة والفلفل الحار	  
  	Deep fried chili marinated in vinegar and herbs	120	١٢٠	الفلفل الحار المقلّى متبل بالخل والأعشاب	  

ALL DAY BREAKFAST		الإفطار على مدار اليوم	
	CONTINENTAL BREAKFAST	840	٨٤٠
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	385	٣٨٥
		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	195	١٩٥
		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	330	٣٣٠
		حساء العدس مع الخبز العربي المقرمش والليمون	
	Mushroom velouté infused with truffle oil	370	٣٧٠
		حساء كريمة المشروم، مع زيت الترافل	
	New England clam chowder, Creamy clam stock served with clams, diced potato and salted crackers	425	٤٢٥
		حساء بلح البحر على طريقة الأنجليزية، مرقة بلح البحر الكريمي يقدم مع بلح البحر، مكعبات البطاطس، المقرمشات المملحة	
Chicken orzo		285	٢٨٥
		حساء لسان العصفور بالدجاج	

FLEXIBLE DINING

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



ANYTIME PLATES

Poached Egg with Lamb Sausage Stew
375

Poached egg, lamb sausage, tomato sauce, potato, capsicum, onion, garlic, chili, parsley
Served with sun bread



NOURISH BOWLS

Egyptian Tuna “Winter” Poke Bowl
575

Pan soared tuna loin, “Dukkah”, Egyptian rice, avocado, radish, fava bean, carrot, cucumber sweet corn, tarator dip

ATofu “Winter” Poke Bowl
295

Tofu “Dukkah”, Egyptian rice, avocado, radish, fava bean, carrot, cucumber sweet corn, tarator dip

مرونة في تناول الطعام

أطباق لذيذة، متنوعة ومتوازنة غذائيا
متوفرة في أي وقت



أطباق في أي وقت

بيض مسلوق مع يخني سجق لحم الضأن
3٧٥

بيض مسلوق، سجق لحم ضأن، صلصة طماطم، بطاطس، فلفل رومي، بصل، ثوم، شطة، وبقدونس
تُقدّم مع خبز شمسي



أوعية مغذية

بوكي بول التونة المصرية (الشتوي)
٥٧٥

فيليه تونة ، دُقة، أرز مصري، أفوكادو، فجل، فول، جزر، خيار، ذرة حلوة، وصوص تارتار

باوكي بول التوفو (الشتوي)
٢٩٥

توفو متبل بالدُقة، أرز مصري، أفوكادو، فجل، فول، جزر، خيار، ذرة حلوة، وصوص تارتار

APPETIZERS & SALADS			فواتح الشهية والسلطات	
  	Oriental cold mezzah plate, hummus, babaghanoug ^١ , tabouleh, vine leaves, pickles and Arabic bread	415	٤١٥	   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	445	٤٤٥	 تشكيلة من الجبن تقدم مع مكسرات وفواكه مجففة
  	Assorted hot Lebanese mezzeh, kebbeh, cheese and meat samboussek	420	٤٢٠	 تشكيلة من الميزات اللبنانية الساخنة، كبيبة، سمبوسك الجبن واللحم
	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	325	٣٢٥	 أجنحة دجاج باربيكيو بالعسل أجنحة دجاج متبلّة 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	200	٢٠٠	 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	300	٣٠٠	 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	690	٦٩٠	  سلطة كابرين، طماطم، موتزاريلا بافلو مع صوص بيستو بالريحان
 	Nicoise salad, mixed salad leaves,egg, anchovies, tuna, potato, French beans and olives	380	٣٨٠	  سلطة نسواز مع أوراق الخس، بيض، أنشوجة، تونة، بطاطس، فاصوليا طازجة وزيتون
	Caesar salad			 سلطة سيزار
	- With crouton, anchovies, parmesan	350	٣٥٠	 - مع مكعبات الخبز المحمص، الأنشوجة، جبن البارميزان
	- With grilled chicken	540	٥٤٠	 - دجاج مشوى
	- With grilled prawns	880	٨٨٠	 - جمبرى مشوى
	Exotic seafood salad, poached shrimp and calamari, pomelo supreme, red onion, palm heart, bell pepper julienne, arugula salad, cilantro, olive oil	850	٨٥٠	 سلطة فواكه البحر، جمبرى، كالمارى، شرائح جريب فروت، بصل أحمر، جزوع نخيل، فلفل الوان، جرجير، كزبرة، زيت زيتون
	Smoked salmon & quinoa, red onion, orange supreme, pomegranate, arugula leaves, extra virgin olive oil	950	٩٥٠	 سلطة السلمون المدخن والكينوا سلمون مدخن مع كينوا، بصل أحمر، شرائح برتقال، رمان، أوراق جرجير، وزيت زيتون بكر ممتاز
 	Cheese nacho, crispy tortilla chips topped with jalapeno chili, red onions, tomato, olive, sour cream, melted cheese	295	٢٩٥	  ناتشوز جبن، رقائق تورتيّا مقرمشة مغطاة بفلفل هالابينو حار، بصل أحمر، طماطم، زيتون، كريمة حامضة، جبن

BURGER, SANDWICHES AND LIGHT BITES			البرجر والساندويتشات والوجبات الخفيفة	
🌱🌱	Falafel wrap served with tahini sauce, onions and French fries	250	٢٥٠	🌱🌱 ملفوف الفلافل تقدم مع صوص الطحينة، البصل والبطاطس المحمرة
🍷🍷	Shrimp roll, brioche bun, poached shrimp, celery, spring onion, dill , lemon juice, mayonnaise	975	٩٧٥	🍷🍷 رول الجمبري خبز بريوش محشو بالجمبري ، كرفس، بصل أخضر، شبت طازج، عصير ليمون، ومايونيز
🍷🍷	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 المقلّي، 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	830	٨٣٠	🍷🍷🍷🌱 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	890	٨٩٠	🍷🍷🍷🌱 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 المقدد حسب إختيارك
🍷🍷🌱	Philadelphia cheese steak, beef rib eye, deli provolone cheese, onion, deli roll bread, French fries	990	٩٩٠	🍷🍷🌱 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	485	٤٨٥	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	550	٥٥٠	🌱 كفتة لحم الضأن، ساندوتش ملفوف كفتة، كفتة لحم ضأن مشوية، فلفل حلو، بصل أحمر، طماطم، بقدونس، يقدم مع مخلل خضروات وصوص طحينة
🌱	Shish tawouk sandwich, Egyptian wrap bread, bell pepper, red onion, tomato, parsley served with vegetable pickles and tahina sauce	490	٤٩٠	🌱 ساندويتش شيش طاووق، خبز مصري ملفوف، فلفل رومى بصل أحمر، طماطم، بقدونس يقدم مع مخللات خضار وصلصة الطحينة

MAIN COURSES			الأطباق الرئيسية	
please allow us 20 minutes to prepare.			يقدم في ٢٠ دقيقة	
	Butterfly tiger prawns a la Provençale,	2000	٢٠٠٠	جمبرى بتر فلاي مع الخضروات
	Pan fried tiger prawn, garlic and parsley butter, lemon zest			جمبرى، ثوم، زبد بالبقدونس، زيست ليمون
	Seafood platter	2300	٢٣٠٠	تشكيلة من فواكه البحر
	tiger shrimp, calamari, mussel, salmon, seabass, Sun-dried tomato, potato, fava bean and bisque sauce			جمبرى، كالمارى، بلح البحر، سلمون، سمك قاروص، طماطم مجففة، بطاطس، فول حراتي، صوص بيسك
	Steamed white perch, clams, agnolotti ricotta spinach, green pea, saffron clam butter sauce	990	٩٩٠	سمك قشر بياض المطهو على البخار مع المحار، سمك مطهو على البخار مع محار، أجنولاتي محشوة ريكوتا وسبانخ، بازلاء خضراء، وصوص زبدة المحار بالزعفران
	Pan fried salmon, sun dry tomato, potato confit, truffle balsamic butter sauce	1700	١٧٠٠	سلمون مقلي يقدم مع طماطم مجففة، بطاطس كونفي، وصوص زبدة بالبلمسيك والتراويل
	Boneless grilled half chicken	700	٧٠٠	نصف دجاج مشوى مخلّى
	served with thyme onion salad			مقدم مع سلطة الزعتر والبصل
	Oriental mixed grill, kofta, shish taouk, lamb kebab, lamb chops	1600	١٦٠٠	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	1350	١٣٥٠	لحم بتلو على طريقة ميلانو، اللحم البتلو المقلّى بالبقسماط، يقدم مع سلطة جرجير
	250 g Australian lamb chops	2850	٢٨٥٠	٢٥٠ جرام ريش اللحم الضأن الأسترالي
	300 g Angus beef	2390	٢٣٩٠	٣٠٠ جرام أنجس اللحم البقري
	200 g Angus beef tenderloin steak	2300	٢٣٠٠	٢٠٠ جرام تندرلوين اللحم البقري الاسترالي
	Slow cooked angus beef brisket, tomato chutney, gravy sauce	1425	١٤٢٥	تندرلوين لحم الأنجوس، لحم بقري أنجوس مطهو ببطء، يقدم مع تشاتني الطماطم وصوص الجريفي
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	

المعجنات والأرز				PASTA AND RICE			
	مكرونة بنا، مع صوص الطماطم بالفلفل الحار والثوم	٣٦٠	360		Penne all’Arrabbiata, penne pasta tossed in a spicy tomato chili garlic sauce		
	كانيلوني مشروم، محشو بالمشروم مع جبن الريكوتا، صوص كريمة البارميزان، خبز محمص كانيلوني	٦٠٠	600		Cannelloni ai funghi porcini, homemade cannelloni pasta stuffed with mushroom and ricotta cheese, cep cream sauce, parmesan, bread crust		
	باستا كاساريتشي، دجاج مشوي، صوص حار كريمي، طماطم شيرى، سبانخ	٥٠٠	500		Casareccia pollo piccante, Casarecce pasta, grilled chicken, creamy spicy sauce, tomato cherry, spinach		
	باستا لينجويني مع فواكه البحر، جمبرى، بلح بحر، كالمارى، صوص بيسك، بقدونس	٨٥٠	850		Frutti di mare linguini, shrimp, mussel, calamari, bisque sauce, parsley		
	مكرونة أسباجيتى بولونيز مع البارميزان والبورشيتا بالثوم	٤٠٠	400		Spaghetti Bolognese, parmesan cheese, garlic bruschetta		
	باستا الأجنولاتي ريكوتا وسبانخ، أجنولاتي محشوة بجبن الريكوتا والسبانخ مع صوص كريمة الريحان الحلو والفسق	٥٥٠	550		Ricotta and spinach agnolotti, sweet basil cream sauce, pistachio		
الطلبات الجانبية				SIDE ORDERS			
	سلطة خضراء	٢٢٠	220		Garden green salad		
	فاصوليا كينية مع بصل مكرمل	١٥٠	150		Kenya bean with caramelized onion		
	قرنبيط جراتن مع صوص البشاميل	١٧٥	175		Cauliflower gratin		
	يخنى الخضروات على الطريقة الفرنسية التقليدية	١٥٠	150		French ratatouille		
	خضروات مشوية مع صوص بيستو الريحان	١٥٠	150		Grilled vegetables, basil pesto		
	بطاطس بوريه	١٩٠	190		Mashed potato		
	بطاطس محمرة	٢٠٠	200		French fries		
	بطاطس محمرة، جبن بارميزان، زيت ترافل	٢٣٠	230		French fries, parmesan cheese and truffle oil		
	أرز أبيض مسوي علي البخار	١٩٠	190		Steamed white rice		
	أرز بالشعرية	١٩٠	190		Vermicelli rice		

DESSERTS			الحلويات	
🍷🍰	New York cheese cake, seasonal fruit sauce, whipped cream	245	٢٤٥	تشيز كيك نيويورك مع صوص الفواكة والكريمة🍰🍷
🍰🍷	Salted caramel chocolate cake, caramel and chocolate mousse, caramel glaze, chocolate sauce	215	٢١٥	كيك شوكولاتة بالكراميل المملح، موس كراميل وشوكولاتة، كراميل جليز، صوص شوكولاتة🍰🍷
🍰🍷	Pistachio éclair	185	١٨٥	اكلير الفستق🍰🍷
🍰	Caramelized apple tart	175	١٧٥	تارت التفاح بالكراميل🍰
🍷	Selection of Oriental pastries	220	٢٢٠	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	300	٣٠٠	شرائح من فواكه الموسم الطازجة🍰🍷

PIZZAS		البيتزا	
From 1:00 PM to 11:00 PM		من الساعة ١ ظهراً إلى الساعة ١١ مساءً	
  	Pizza Margherita	380	٣٨٠
	tomatoes, basil, mozzarella cheese		بيتزا المارجريتا طماطم، ريحان وجبن الموتزاريلا
  	Pizza con Verdure	390	٣٩٠
	Grigliate, tomato sauce, mozzarella, served with grilled zucchini, eggplant, bell pepper and tomato		بيتزا كون فيردو صوص طماطم، جبن موتزاريلا، كوسة مشوية، بادنجان، فلفل ألوان وطماطم
  	Pizza Quattro Fromaggi	440	٤٤٠
	Tomato, mozzarella, gorgonzola,smoked cheese and parmesan		بيتزا الجبن المشكلة طماطم، جبن موتزاريلا، جبن جورجونزولا، جبن مدخن وجبن البارميزان
  	Pizza Tonno e Cipolla	580	٥٨٠
	Tomato sauce, mozzarella, tuna, basil, sweet corn, onions, olives		بيتزا التونه صوص طماطم، جبن الموتزاريلا، تونه، ريحان، ذره صفراء، بصل، زيتون
  	Pizza Frutti di Mare	775	٧٧٥
	Tomato sauce, mozzarella, shrimps, calamari, salmon, oregano		بيتزا فواكه البحر صوص الطماطم، جبن الموتزاريلا، جمبرى، كاليماري، سلمون، زعتر
  	Pizza Regina	490	٤٩٠
	Tomato sauce, mozzarella cheese, smoked chicken, sliced mushroom, egg		ريجينا صوص طماطم، جبن موتزاريلا، دجاج مدخن، شرائح مشروم، بيض
  	Pizza Pepperoni	470	٤٧٠
	Tomato sauce, beef pepperoni sausage, basil, mozzarella cheese		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	825	٨٢٥
			بيتزا شيف بسام الشهيرة جبن الموتزاريلا، جرجير، شرائح مشروم، لحم بقري مجفف، فلفل حار، شرائح البرميزان وطماطم شيري

AL KHAL EGYPTIAN RESTAURANT			مطعم الخال المطبخ المصري		
From 1:00 PM to 11:00 PM			من الساعة ١ مساءً إلى الساعة ١١ مساءً		
Please allow us 45 minutes			يقدم في ٤٥ دقيقة		
SALAD & COLD APPETIZER			السلطات والمقبلات الباردة		
  	Baladi Traditional Egyptian mixed salad with tomatoes, onions, lemon, olive oil	160	١٦٠	بلدى على الطريقة المصرية مع الطماطم، البصل، الليمون وزيت الزيتون	 
  	Tehina, Sesame paste dip, vinegar, garlic, cumin and chili	155	١٥٥	طحينة، بالخل، الثوم، الكمون والشطة	 
 	Zabadi, Yoghurt, cucumber, mint, garlic	155	١٥٥	زبادى، بالخيار، النعناع والثوم	 
 	Babaghanoug. Chargrilled eggplant, sesame paste, and vinegar	155	١٥٥	بابا غنوج، باذنجان مشوى مع الطحينة، والخل	 
HOT APPETIZER			المقبلات الساخنة		
	Tashkeela men el mahashi Stuffed zucchini, pepper, eggplant, cabbage with rice and vegetables	275	٢٧٥	تشكيلة من المحاشي كوسة، فلفل، باذنجان، وكرنب مع الأرز والخضروات	
 	Sougouk Sautéed sausage with tomato and fresh coriander	435	٤٣٥	سجق سجق مع طماطم وكزبرة طازجة	 
	Moumbar mahshi Homemade veal shank stuffed rice, vegetable	275	٢٧٥	ممبار محشى ممبار محشو بالأرز و الخضروات	
MAIN DISHES & TAGENS			الأطباق الرئيسية والطواجن		
 	Gambari Al Khal Orzo pasta, shrimp, tomato sauce, fresh coriander	1210	١٢١٠	جمبرى الخال لسان عصفور، جمبرى، صوص طماطم، كزبرة طازجة	 
	Roz muammar bel lahma al betelo Gratinated baked rice with veal cube	688	٦٨٨	أرز معمر مع اللحم البتلو أرز معمر مع مكعبات اللحم البتلو	
	Lahma bel fereek Glazed veal cube with onion, spices, wheat, gravy sauce	605	٦٠٥	لحم بتلو بالفريك مكعبات اللحم البتلو مع بصل، بهارات، فريك، صوص جريفي	
	Kabab Halla Glazed veal cube with onion spices, slow cooked smoked onion, crispy potato Served with vermicelli rice	660	٦٦٠	كباب حلة مكعبات لحم بتلو مع توابل وبصل، بطاطس كرسبي مقدم مع أرز بالشعرية	
	Macarona bachamel Sautéed penne with ground beef, milky white sauce baked in oven topped with cheese	424	٤٢٤	مكرونة بالبشاميل مكرونة، لحم مفروم، صوص بشاميل، جبن	
	Moza dani bel shaareya Lamb shank and brown vermicelli braised in their own juices	1375	١٣٧٥	موزة اللحم الضأن بالشعرية اللحم الضأن مع الشعرية بالصوص	
	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	

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

FAYRUZ LEBANESE RESTAURANT		مطعم فيروز المطبخ اللبناني	
From 4:00 PM to 12:00 AM		من الساعة ٤ مساءً إلى الساعة ١٢ صباحاً	
Please allow us 45 minutes		يقدم في ٤٥ دقيقة	
TRADITIONAL LEBANESE SALAD		سلطة لبنانية تقليدية	
🥗	Fattoush An enticing mix of lettuce, tomatoes, cucumbers, green peppers, radish, and onions, crowned with the crunch of crispy bread. Elevated with a touch of sumac, and the perfect blend of lemon and vinegar	204	٢٠٤ فتوش تشكيلة من الخس والطماطم والخيار والفلفل الأخضر والفجل والبصل، متوج بخبز مقرمش. مع لمسة من السماق، الليمون والخل
🥗	Tabouleh A vibrant medley of chopped parsley, tomatoes, onions, and fresh mint, blended with cracked wheat, enhanced with the zest of lemon juice and the richness of olive oil	220	٢٢٠ تبولة البقدونس المفروم والطماطم والبصل والنعناع الطازج الممزوج بالبرغل ومعزز بعصير الليمون وزيت الزيتون الغني
COLD & HOT MEZZEH		المزات الباردة والساخنة	
🥗🥙🥙	Tahini Hummus Chickpeas, sesame paste, lemon juice, garlic, olive oil	193	١٩٣ 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	187	١٨٧ متبل باذنجان باذنجان مشوي، طحينة، عصير ليمون، ثوم، زيت زيتون، طماطم كوليز، عسل أسود، صنوبر، فلفل حار
🥗🥙🥙	Thyme Labneh Thick yogurt mixed with dried thyme, sesame, onions, and crunchy walnuts, drizzled with premium olive oil	220	٢٢٠ لبنة بالزعتر زبادي ممزوج بالزعتر المجفف، السمسم، البصل، والجوز المقرمش، مع زيت الزيتون الفاخر
🥗	Kebbeh Erass (Four pieces) Minced lamb meat, cracked wheat, pine nuts, and aromatic spices, served on a bed of Raheb salad	440	٤٤٠ كبه قراص (أربع قطع) لحم ضأن مفروم مقلي مع القمح، محشو بلحم مفروم صنوبر وتوابل، يقدم مع سلطة الراهب
🥗🥙	Cheese Rokak (Four pieces) A symphony of white cheese, mint, onions, and walnuts encased in crispy puff pastry	220	٢٢٠ رقاق بالجبن (أربع قطع) رقاق محشو بالجبن الأبيض والنعناع والبصل والجوز
🥗🥙	Spinach Fattayer (Four pieces) Fresh puff pastry stuffed with spinach, fresh mint, walnuts, sumac, and pine nuts	198	١٩٨ فطائر بالسبانخ (أربع قطع) فطائر محشوه بالسبانخ، نعناع طازج، عين جمل، سماق وصنوبر
	Sausage Pan-fried lamb sausage with garlic, coriander, zesty lemon sauce, and tomatoes	638	٦٣٨ سجق سجق ضأن مقلي مع ثوم، كزبره صوص ليمون وطماطم

CLAY POTS			فخارة	
🍽️	Seafood	990	٩٩٠	🍽️
	Succulent marinated seafood, sautéed with a medley of vibrant vegetables, tomatoes, a harmonious blend of spices and fresh coriander			
🍽️	Beef	880	٨٨٠	🍽️
	Tender beef shank, meticulously marinated and paired with sautéed vegetables, tomatoes, a tantalizing blend of spices, and finished with a sprinkle of fresh coriander			
	Chicken	715	٧١٥	
	Perfectly marinated chicken leg, sautéed with a colorful array of vegetables, tomatoes, olives, a signature blend of spices and topped with fragrant coriander			
LEBANESE HOT DISHES			أطباق لبنانية ساخنة	
🍽️🍷	Samak Sayadia	1100	١١٠٠	🍽️🍷
	Baked sea bass, brown rice, gravy sauce, pine nuts			
🍽️	Okra with Lamb Tagin	935	٩٣٥	🍽️
	Stewed lamb with tomatoes, onions, garlic, coriander, okra, vermicelli			
🍽️🍷	Stuffed Lamb	1595	١٥٩٥	🍽️🍷
	Braised lamb shank, served with minced meat Lebanese rice, gravy sauce, mixed nuts			
🍽️🍷🍴	Kebbeh Labaneah	715	٧١٥	🍽️🍷🍴
	Fried kebbeh with yogurt sauce, mint, garlic, pine nuts, vermicelli rice			

	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 آي 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	840	٨٤٠	الإفطار الكونتinentال	
	Choice of freshly squeezed orange, strawberry or guava juice			إختيارك من العصائر الطازجة برتقال، فراولة أو جوافة	
	Morning bakery basket with Danish pastries, croissants			سلة من المخبوزات من حلوى الدنش، الكرواسون	
	and your choice of rolls or toast			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 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	385	٣٨٥	٢ بيضة تسوى حسب رغبتك، مقلي، مطهو في الماء، مسلوق، مخفوق، شكشوكة، بينديكت أو أومليت	
	grilled tomato, sautéed mushrooms,			وتقدم مع إختيارك من اللحم البقري المقدد، نقانق اللحم البتلو او الدجاج،	
	hash brown and tomato chermoula, baked beans			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	195	١٩٥	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	330	٣٣٠	حساء العدس، مع الخبز العربي المقرمش والليمون	
	Chicken orzo soup	285	٢٨٥	حساء لسان العصفور بالدجاج	
 	Oriental cold mezzah plate	415	٤١٥	تشكيلة من المزات الشرقية الباردة،	
	Hommos, babaghanoug, tabouleh, vine leaves, pickles and Arabic bread			حمص، بابا غنوج، تبولة، ورق عنب وتشكيلة من المخللات مع الخبز البلدى	
	Caesar salad			سلطة سيزار	
	- With crouton, anchovies, parmesan cheese	350	٣٥٠	- مع مكعبات الخبز المحمص، الأنشوجة، جبن البارميزان	
	- With grilled chicken	540	٥٤٠	- دجاج مشوى	
	- With grilled prawns	880	٨٨٠	- جمبرى مشوى	
	Garden fresh green salad	200	٢٠٠	سلطة خضراء،	
	Served with your choice of dressing			مع إختيارك من صوص البلسميك الفرنسي أو الايطالي،	
	Balsamic vinegar, lemon juice & olive oil, French mustard			أو صوص الليمون وزيت الزيتون أو المسطردة الفرنسية	
	Assorted cheese plate	445	٤٤٥	تشكيلة من الجبن	
	Smoked salmon platter, served with	780	٧٨٠	السلمون المدخن مع السلطة الخضراء،	
	green salad, cereal bread toast and butter			توست الحبوب الكاملة والزبد	

LIGHT BITES & SANDWICHES				الوجبات الخفيفة والساندويتشات
	Falafel wrap, served with tahini sauce, onions and French fries	250	٢٥٠	ملفوف الفلافل تقدم مع 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	830	٨٣٠	كلوب ساندوتش، توست ابيض او بني، صدور الدجاج مع مايونيز، خس، طماطم، جبن تشيدر، اللحم البقري المقدد والبيض تقدم مع سلطة الكول سلو والبطاطس المحمرة
	Lamb kofta sandwich, bell pepper, red onion, tomato, parsley, tahina sauce, pickles, French fries	550	٥٥٠	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	890	٨٩٠	برجر اللحم البقري خبز بالسمنسم، 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	700	٧٠٠	نصف دجاج مشوى مخلى مقدم مع سلطة الزعتر والبصل
	Pan fried salmon, sun dry tomato, potato confit, truffle balsamic butter sauce	1700	١٧٠٠	سلمون مقلي يقدم مع طماطم مجففة، بطاطس كونفي، وصوص زبدة بالبسميك والتراويل
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
PASTA AND RICE				المعجنات والأرز
	Spaghetti Bolognese, Parmesan cheese, garlic bruschetta	400	٤٠٠	مكرونه أسباجيتى بولونيز مع البارميزان والبورشيتا بالثوم
	Penne all’Arrabbiata, penne pasta tossed in a spicy tomato chili garlic sauce	360	٣٦٠	مكرونه بنا، مع صوص الطماطم بالفلفل الحار والثوم

DESSERTS			الحلويات	
🍰🍷	New York cheese cake, seasonal fruit sauce, whipped cream	240	٢٤٠	تشيز كيك نيويورك مع صوص الفواكة والكريمة🍰🍷
🍰🍷	Salted caramel chocolate cake, caramel and chocolate mousse, caramel glaze, chocolate sauce	215	٢١٥	كيك شوكولاتة بالكراميل المملح، موس كراميل وشوكولاتة، كراميل جليز، صوص شوكولاتة🍰🍷
🍰🍷	Pistachio Éclair	185	١٨٥	اكلير الفستق🍰🍷
🍰	Caramelized apple tart	175	١٧٥	تارت التفاح بالكراميل🍰
🍷	Selection of Oriental pastries	220	٢٢٠	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	300	٣٠٠	شرائح من فواكه الموسم الطازجة🍷🍰

SMALL PLATES			أطباق صغيرة	
	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	140	١٤٠	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.	220	٢٢٠	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.	170	١٧٠	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			الأطباق الرئيسية	
	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.	440	٤٤٠	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.	390	٣٩٠	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	630	٦٣٠	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.	360	٣٦٠	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.	280	٢٨٠	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.	320	٣٢٠	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 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.	1 4 0	١٤٠	البطاطا المقلية على الطريقة المنزلية البطاطا المقلية الذهبية على الطريقة المنزلية تُسلق أولاً لبضع دقائق قبل القلي كي تصبح طبقاً جانبياً أفيد صحياً. يدعي كل من الفرنسيين والبلجيكيين أنهم هم أول من ابتكر البطاطا المقلية.
	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.	1 4 0	١٤٠	أكواز الذرة الصفراء الجذابة ستندهش حين تعلم أن عدد حبات أكواز الذرة دائماً ما يكون عدداً زوجياً. والذرة تُزرع في كل قارات العالم ما عدا القارة القطبية الجنوبية.
	Broccoli trees with butter The Broccoli family are famous for producing all of the 007 James Bond films. The name’s ‘Broccoli’, Cubby Broccoli”.	1 4 0	١٤٠	أشجار البروكلي مع الزبد اشتهرت عائلة بروكلي بإنتاج كل أفلام 007 جيمس بوند. فلا ننسي الاسم الشهير (بروكلي)، (كابي بروكلي)
D E S S E R T S			الحلويات	
	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 lavor.	1 4 0	١٤٠	آيس كريم لبن التوت توت هل تستطيع أن تكرر هذه العبارة خمس مرات (أموت موت في حلوى التوت توت)
	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	1 4 0	١٤٠	مصاصات مثلجة بنكهة البطيخ أروع انتعاش مع هذه الحلوى الباردة اللذيذة. هل تعلم أنه يوجد بطيخ مربع الشكل في اليابان؟
	Chocolate brownie ice cream sundae Scrumptious chocolate brownies topped with classic vanilla ice cream and served with fresh fruits, marshmallows, sprinkles or chocolate cigars.	1 7 0	١٧٠	آيس كريم صنداي مع براوني الشوكولاتة 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	سموزي الفراولة والموز
	Tropical smoothie	1 2 5	١٢٥	سموزي الفواكه الاستوائية
	Milk	9 0	٩٠	حليب

HOT BEVERAGES			المشروبات الساخنة
	Freshly brewed or decaffeinated coffee	205 ٢٠٥	قهوة طازجة أو بدون كافيين
	Turkish coffee	205 ٢٠٥	قهوة تركي
ⓘ	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 جراي، 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
⑤	Iced chocolate milk, fruit smoothie, honey yogurt drink, milk shake, frappuccino	340 ٣٤٠	حليب شيكولاته مثلج، سموزي الفواكه، زبادي بالعسل، ميلك شيك، فرابوتشينو ⑤
⑤	Full cream, skimmed milk, low fat almond milk or soya milk	160 ١٦٠	حليب كامل، قليل الدسم، منزوع الدسم، حليب اللوز، أو حليب الصويا ⑤
	Freshly squeezed juice, orange, grapefruit, lemon, mango or carrot	250 ٢٥٠	عصير الفواكه الطازجة، برتقال، جريب فروت، ليمون، مانجو أو جزر
	Chilled juice, apple, pineapple, tomato, cranberry	165 ١٦٥	عصائر مثلجة، تفاح، أناناس، طماطم، توت بري
	Soft drink, coca cola, pepsi, diet coca cola, tonic, soda water, fanta orange, sprite	165 ١٦٥	مشروبات غازية، كوكاكولا، بيبسي، دايت كولا، صودا، تونيك، فانتا برتقال، سبرايت
	Energy drink	340 ٣٤٠	مشروب الطاقة
	Still mineral water		مياه معدنية
	- Small	250 ٢٥٠	- صغيرة
	- Large	340 ٣٤٠	- كبيرة
	Imported sparkling mineral water		مياه معدنية فوارة مستورده
	- Small	250 ٢٥٠	- صغيرة
	- Large	340 ٣٤٠	- كبيرة
	Local sparkling water	175 ١٧٥	مياه معدنية فوارة محليه
NON-ALCOHOLIC BEER			بيرة بدون كحول
	Birell	180 ١٨٠	بيريل

BEVERAGES المشروبات			
NON-ALCOHOLIC COCKTAILS			كوكتيلات غير كحولية
Tropical Joy, banana, strawberry, pineapple, kiwi	375	٣٧٥	تروبикаل جوى، عصير موز، فراولة، أناناس، كيوى
Sunshine, lime, grenadine, 7 up	375	٣٧٥	صن شاين، عصير ليمون، رمان، سفن آب
① Your choices of smoothies, mango, strawberry, kiwi with vanilla ice cream, milk and sugar	375	٣٧٥	① إختيارك من السموزى، مانجو، فراولة أو كيوى، مع الحليب والسكر وفانيليا آيس كريم
COCKTAILS			كوكتيلات كحولية
Bloody Mary, spicy tomato juice with vodka	1540	١٥٤٠	بلودى مارى، عصير طماطم حار مع الفودكا
Margarita, tequila, triple sec, lemon juice, sugar, fruit juice upon request	1540	١٥٤٠	مارجريتا، تيكिला، تريبل سيك، عصير ليمون، سكر، بالإضافة الى عصير فاكهة حسب الرغبة
Dry Martini, gin with a touch of dry Martini	1540	١٥٤٠	دراي مارتينى، جين مع قليل من الدراي مارتيني
Manhattan whisky, sweet vermouht	1750	١٧٥٠	مانهاتن ويسكي و سويت فيرموht
Long Island ice tea, gin, vodka, rum, tequila, triple sec, cola	1750	١٧٥٠	لونج ايلاند آيس تى، جين، فودكا، روم، تيكिला، تريبل سيك، كولا
BEER			بيرة
Stella	360	٣٦٠	ستيلا
Sakara	360	٣٦٠	سقارة
Meister Max	360	٣٦٠	مايستر ماكس
INTERNATIONAL BEER			بيرة عالمية
Heineken	330	٣٦٠	هينيكن
Desperados	360	٣٦٠	ديسبيرادوس

WINE (please ask for our imported wine list)

RED WINE

Shahrazad, Cabernet Sauvignon /Merlot
Cape Bay, Merlot
Jardin du Nil,
Cabernet Sauvignon / Merlot

450	1700	١٧٠٠	٤٥٠
600	2300	٢٣٠٠	٦٠٠
525	2000	٢٠٠٠	٥٢٥

WHITE WINE

Shahrazad, Chardonnay
Cape Bay, Chardonnay
Jardin du Nil, Chardonnay

450	1700	١٧٠٠	٤٥٠
600	2300	٢٣٠٠	٦٠٠
525	2000	٢٠٠٠	٥٢٥

CHAMPAGNE AND SPARKLING WINE

Local Sparkling Wine

700	2700	٢٧٠٠	٧٠٠
-----	------	------	-----

SPIRITS

Martini Bianco, Dry, Rosso
Vodka 3.75 cl, Stolochnaya
Gin 3.75 cl, Gordon’s, Gilby’s
Rum 3.75 cl, Bacardi
Havana Club
Tequila patron (silver)
Scotch whisky 3.75 cl, Red Label, Bell’s , j&b
Premium whisky 3.75 cl, Johnnie Walker Black Label
Chivas Regal (Aged 12 years)
Grand Marnier
Cognac 2.5 cl,
Courvoisier VS

950	٩٥٠
1250	١٢٥٠
1250	١٢٥٠
1250	١٢٥٠
1250	١٢٥٠
2300	٢٣٠٠
1250	١٢٥٠
1950	١٩٥٠
2200	٢٢٠٠
650	٦٥٠
1950	١٩٥٠
1950	١٩٥٠

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
مارتيني بيانكو (دراي) روسو
فودكا 3,75cl، ستولوشنايا
جن 3,75cl، جوردون، جيلبيز
روم 3,75cl، بكاردى
هافانا كلوب
تيكيلا باترون (فضي) 3,75cl،
سكوتش ويسكى 3,75cl، ريد ليبول، بيلز، جي اند بي
بريميم ويسكى 3,75cl، جونى واكر بلاك ليبل
شيفاز ريجال (١٢ سنة)
جراند مارنيه
كونياك 2,5cl
كورفوازيه VS