



Esplanade
café restaurant

A Global Journey of Flavors: The Origins of Our Ingredients

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

Butter:

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

Dairy Products:

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

Vegetables and Fruits:

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

Fresh Salads and Herbs:

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

Local and International Proteins:

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

Dry Goods and Specialty Items:

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

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

Vegetarian Option



خيارات نباتية

Contains Seafood



يحتوي على المأكولات البحرية

Contains Nuts



يحتوي على مكسرات

Vegan



نباتي صرف (فيجان)

Contains Dairy



يحتوي على منتجات البان

Contains Beef



يحتوي على لحم البقر

Contains Eggs



يحتوي على البيض

Light Option



خيارات صحية

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 يضفي 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، والزيتون المتوفرة محليًا، بما في ذلك زيت الزيتون الفاخر من واحة سيوة. كما نستخدم الشوكولاتة البلجيكية، الصلصات الآسيوية، والتوابل من تايلاند، الصين، اليابان، وإيطاليا. أطباقنا مُعززة بدبس الرمان المميز الذي يضفي لمسة خاصة لمأكولاتنا.

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

All prices are in Egyptian pounds.

Please do not sign the bill if you are paying in cash.

A 1% tax will be added for room charge payments.

جميع الأسعار بالجنيه المصري.

يرجاء عدم التوقيع في حالة الدفع نقدًا.

في حالة إضافة الفاتورة على حساب الغرفة، يتم إضافة 1% ضريبة.



BREAKFAST

CONTINENTAL BREAKFAST

840

-   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

AMERICAN BREAKFAST

995

-   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

EGYPTIAN SUNRISE BREAKFAST

840

-   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

LOW CALORIE BREAKFAST

840

-   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

الإفطار

٨٤٠

الإفطار الكونتيننتال

إختياريك من العصائر الطازجة يرتقال، فراولة أو جوافة
سلة من المخبوزات من حلوى الدنش، الكرواسون
وإختياريك من الرولز أو التوست
زبد، مربى الموالح، مربى، عسل
شرائح من فواكه الموسم الطازجة
إختياريك من القهوة الطازجة، شاي أو شوكولاتة ساخنة

٩٩٥

الإفطار الأمريكي

إختياريك من العصائر الطازجة يرتقال، مانجو، فراولة أو أناناس
٢ بيضة تسوى حسب إختياريك مع شرائح اللحم البقري المقدد أو النقانق أو جبن الموتزاريلا
مع الطماطم والبطاطس المهروسة المحمرة
سلة من المخبوزات من حلوى الدنش، الكرواسون
وإختياريك من الرولز أو التوست
شرائح من فواكه الموسم الطازجة
إختياريك من القهوة الطازجة، شاي أو شوكولاتة ساخنة

٨٤٠

الإفطار المصري

إختياريك من العصائر الطازجة، يرتقال، ليمون أو مانجو
فول مدمس، فلافل، طحينة، مخلل، جبن أبيض بالطماطم وزيت الزيتون
٢ بيضة تسوى حسب إختياريك، بلح
الخبز البلدي والشامى
إختياريك من القهوة الطازجة، قهوة تركى، شاي أو شوكولاتة ساخنة

٨٤٠

الإفطار الصحى

إختياريك من العصائر الطازجة يرتقال، 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
إختياريك من الزبادى خالى الدسم، الزبادى السادة أو الزبادى بالفواكه
إختياريك من حبوب النخالة أو موسلي الفواكه مع حليب خالى الدسم
شرائح من فواكه الموسم الطازجة
قهوة بدون كافيين أو شاي بالأعشاب

BREAKFAST FAVORITES

JUICES

Choice of freshly squeezed carrot, lemon or apple juice	195
---	-----

FRUITS

Platter of three types of sliced fresh fruits	250
---	-----

HOT AND COLD CEREALS

① Your choice of corn flakes, all bran, coco pops, special k, kellogg's frosties or rice krispies with skimmed or full cream milk	210
① ② Home-made energy Bircher muesli	290
① ② Plain oatmeal porridge served with milk and sugar	160
② ① Two crepes with maple syrup, Nutella spread or banana	360
② ① 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
② ② ③ Traditional or Alexandrian style foul medames with condiments	180
② ② ③ Traditional Egyptian falafel	180
② ③ 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
② Choice of egg white or plain omelet with your choice of filling, tomato, onion, cheese, mushroom, leek or bell pepper	320
② ① ② Egyptian hot Belila with milk, icing sugar, nuts, honey	175

أطباق الإفطار المفضلة

العصائر

١٩٥ إختيارك من العصائر الطازجة جزر، ليمون أو تفاح

فواكه

٢٥٠ شرائح ثلاثة انواع من فواكه الموسم الطازجة

تشكيلة الحبوب الباردة والساخنة

٢١٠ إختيارك من كورن فليكس، البران، كوكويوس، سبيشال ك، كيلوجس فروستيس، رايس كريسييس مع اللبن كامل او خالي الدسم. ①

٢٩٠ الموسلى على طريقتنا ① ⑤

١٦٠ الشوفان الساده مع اللبن والسكر ① ⑤

٣٦٠ كريب مع إختيارك من سيروب الميبل، نوتيلأ أو الموز ⑤ ①

٣٠٠ إختيارك من البان كيك، الوافيل أو التوست الفرنسي مع المربى، سيروب الميبل، نوتيلأ، كمبوت برقوق، مشمش، تين أو تفاح ⑤ ①

١٨٠ إختيارك من الفول المدمس أو الفول الاسكندراني مع المصاحبات ⑤ ⑤ ⑤

١٨٠ الفلافل علي الطريقة المصرية ⑤ ⑤ ⑤

٣٨٥ 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 ① ⑦

٣٢٠ إختيارك من الأومليت السادة أو ببياض البيض فقط مع إختيارك من الطماطم، البصل، الجبن، المشروم، الكرات، فلفل الوان ⑤

١٧٥ بليلة بالحليب الساخن، سكر بودرة، مكسرات، عسل ⑤ ① ⑤

APPETIZERS & SALADS

 	Garden Fresh Green Leaves	200
	served with your choice of dressing, balsamic vinegar, lemon juice and olive oil, French mustard	
 	Greek Sald	300
	Feta cheese, lettuce, capsicum, cucumber, tomato, red onion, black olive, Oregano, served with red vinegar dressing	
   	Caesar	
	A classic Caesar salad, fresh lettuce, croutons, sun-dried tomato, Parmesan cheese, anchovies, Caesar dressing	
	Choice of:	350
	- Plain	540
	- With grilled chicken	880
	- With grilled prawns	
	Exotic Seafood	850
	Poached shrimp and calamari, pomelo supreme, red onion, palm heart, bell pepper julienne, arugula salad, cilantro, olive oil	
 	Mixed Cheese Platter	445
	Selection of imported and local cheese, honeycomb and nuts Spicy cheese tomato served with crispy bread	

SOUPS

	Traditional Egyptian Lentil	330
	Garlic, coriander, crispy bread	
	Mushroom Cream	370
	Fresh mushroom, onion, vegetable stock, cream	
 	New England Clam Chowder	425
	Creamy clam stock served with clams, diced potato and salted crackers	

فواتح الشهية والسلطات

٢٠٠	سلطة خضراء	① ②
	مع إختيارك من الصوص، خل بلسميك، ليمون، زيت زيتون، مستردة فرنسية	
٣٠٠	السلطة اليونانية	③ ①
	جبين الفيتا، خس، فلفل رومي، خيار، طماطم، بصل أحمر، زيتون أسود، زيت الزعتر، تقدم مع صلصة الخل الأحمر	
	سلطة سيزار	① ② ③ ④
	سلطة سيزار مع مكعبات الخبز المحمص، أنشوجة، جبين بارميزان	
٣٥٠	- سادة	
٥٤٠	- دجاج مشوى	
٨٨٠	- جمبرى مشوى	
٨٥٠	سلطة فواكه البحر	⑤
	جمبرى، كالمارى، شرائح جريب فروت، بصل أحمر، جزوع نخيل، فلفل ألوان، جرجير، كزبرة، زيت زيتون	
٤٤٥	تشكيلة من الجبن	① ⑤
	تشكيلة متنوعة من الجبن المحلى والمستورد، شمع عسل، مكسرات، جبين حار بالطماطم مقدم مع خبز محمص	

الحساء

٣٣٠	حساء العدس	②
	مع ثوم، كزبرة، خبز محمص	
٣٧٠	حساء مشروم	①
	مشروم فريش، بصل، حساء خضروات، كريمة	
٤٢٥	شوربة المحار على طريقة نيو إنجلاند	③ ①
	مرق المحار الكريمي يقدم مع قطع المحار، البطاطس المقطعة، والبسكويت المملح	

Pasta

🍴 🍴 🍴	Penne all' Arrabbiata	360
	Garlic, fresh tomato, basil, chili, parmesan cheese	
🍴 🍴	Spaghetti alla Bolognese	400
	Minced beef, garlic, basil, tomato, vegetables, parmesan cheese	
🍴 🍴	Penne ai Frutti di Mare	850
	Cilantro, garlic, shrimps, calamari, mussel, saffron cream	

Main Course

🍴	Butterfly Tiger Prawns	2000
	Butterfly tiger prawns a la Provençale, Pan fried tiger prawn, garlic and parsley butter, lemon zest	
🍴 🍴	Pan Fried Salmon	1700
	Pan fried salmon, sun dry tomato, potato confit, truffle balsamic butter sauce	
🍴	Brazilian BBQ Chicken	700
	Grilled marinated chicken with coriander, green bell pepper, chili, lime, olive oil	
	Australian Lamb Chops	2850
	Grilled lamb chops served with tomato confit, caramelized onion, lamb jus	
🍴 🍴	Angus Beef Tenderloin	2300
	Pan-fried beef tenderloin, black pepper sauce	

Served with your choice of:
Steamed or grilled vegetable, Egyptian rice, mashed potato or French fries

المعجنات

٣٦٠	بيننا ارايباتا	🍴 🍴 🍴
	مكرونة بينا، مع صوص الطماطم بالفلفل الحار والثوم	
٤٠٠	إسباجيتى بولونيز	🍴 🍴
	لحم بقرى مفروم، ثوم، ريحان، طماطم، خسروات، جبن بارميزان	
٨٥٠	مكرونة بنا مع فواكه البحر	🍴 🍴
	كزبرة، ثوم، جمبرى، كالمارى، بلح البحر، كريمه الزعفران	

الأطباق الرئيسية

٣٠٠٠	جمبرى بتر فلاي مع الخسروات	🍴
	جمبرى، ثوم، زبد بالبقدونس، زيست ليمون	
١٧٠٠	سلمون مقلي	🍴 🍴
	سلمون مقلي يقدم مع طماطم مجففة ، بطاطس كونفى، وصوص زبدة بالبليسميك والتراڤيل	
٧٠٠	دجاج مشوي على الطريقة البرازيلية	🍴
	دجاج مشوي متبل بالكزبرة، الفلفل الأخضر، الفلفل الحار، الليمون، وزيت الزيتون	
٢٨٥٠	ريش اللحم الضأن الأسترالي	
	ريش لحم ضأن مشوية، صوص بيستو لحم الضأن	
٢٣٠٠	تندرلوين أنجوس اللحم البقرى	🍴 🍴
	مع صوص الفلفل الأسود	

مقدم مع اختيارك من
خسروات سوتيه او مشوية، أرز مصرى، بطاطس يبوريه، بطاطس محمرة

Sandwiches

 	Falafel Wrap	300
Served with lettuce, tahini sauce, onions		
 	Japanese Katsu Sando	805
Traditional Japanese sandwich made of brioche toast bread, Deep-fried crusted salmon fillet, tartare sauce		
 	Club Sandwich	830
Toasted white or brown bread, tender chicken breast, mayonnaise, lettuce, tomato, cheddar cheese, beef bacon, omelet, served with coleslaw		
 	Our Famous Burger	890
Home-made sesame bun, freshly cut tomato, red onion, garden fresh lettuce -Add your topping of cheese, egg, mushrooms, grilled onions or beef bacon		
 	Philadelphia Cheese Steak	990
Beef rib eye, deli provolone cheese, onion, deli roll bread Served with your choice of: Green salad, steamed or grilled vegetable, Egyptian rice, mashed potato or French fries		

Dessert

 	New York Cheese Cake	200
Seasonal fruit sauce, whipped cream		
 	Chocolate Dome	205
 	Dessert Of The Day	205
Pistachio and matcha tea mousse, Joconde biscuit, orange cardamom sauce		
	Seasonal Sliced Fruit Platter	300
	Selection of Ice Cream and Sorbet	150
Ask for your favorite flavor		

السندوتشات

٣٠٠	ملفوف الفلافل	🍴 🍷
	يقدم مع الخس، صوص الطحينة، البصل	
٨٠٥	كاتسو ساندو	🍴 🍷
	ساندويتش ياباني تقليدي مصنوع من خبز البريوش المحمص، فيليه سلمون مقلي ومغطى بطبقة مقرمشة، وصوص التارتار	
٨٣٠	كلوب ساندوتش	🍴 🍷
	توست ابيض او بني، صدور دجاج مع مايونيز، خس، طماطم، جبن تشيدر، لحم بيكون بقرى وبيض تقدم مع سلطة الكول سلو والبطاطس المحمرة	
٨٩٠	برجر اللحم البقري	🍴 🍷
	خبز بالسمسم، طماطم طازجة، بصل أحمر، خس طازج، - أضف اختيارك من الجبن، البيض، الفطر، البصل المشوي أو لحم البقر المقدد	
٩٩٠	فيلادلفيا تشيز ستيك	🍴 🍷
	ريب اى اللحم البقرى، جبن بروفولون، بصل، رول خبز مقدم مع اختيارك من سلطة خضراء، خسروات سوتية او مشوية، أرز مصري، بطاطس بيوريه او بطاطس محمرة	

الحلويات

٢٠٠	نيويورك تشيز كيك	🍰 🍷
	مع صوص الفواكه والكريمة	
٢٠٥	شوكولات دوم	🍰 🍷
٢٠٥	حلوى اليوم	🍰 🍷
	موس الفستق وشاي الماتشا مع بسكويت الجوكاند، وصلصة البرتقال والحبهان	
٣٠٠	شرائح فواكه الموسم الطازجة	🍷
١٥٠	تشكيلة من الايس كريم	🍷
	أطلب النكهة المفضلة لديك	

