



INTERCONTINENTAL®
CAIRO CITYSTARS



رحلة عالمية من النكهات: أصول مكونات أطباقنا المميزة

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.

في قلب إبداعات مطبخنا يكمن التزامنا بتوفير أفضل المكونات من جميع أنحاء العالم، حيث يحمل كل مكون قصة فريدة.

الزبد: تأتي زبدتنا الغنية والكريمة من المراعي الخضراء في نيوزيلندا، مما يضيف قوامًا ناعمًا لكل طبق.

منتجات الألبان: نفخر بتقديم مجموعة متنوعة من منتجات الألبان المحلية المصرية إلى جانب الأصناف العالمية مثل جبن بري من فرنسا، شيدر من إنجلترا، جبن روكفور من الدنمارك، وجوده من هولندا.

الخضروات والفواكه: نحن نحصل على معظم خضرواتنا وفواكهنا من الأراضي الخصبة في مصر، بينما تأتي بعض الأنواع مثل الفاصوليا الخضراء من كينيا، وبعض الفواكه مثل التفاح، الكيوي، والأناناس أحيانًا من إيطاليا، فرنسا، أو كينيا.

السلطات الطازجة والأعشاب: يتم الحصول على الخضروات والأعشاب العطرية من مزارع عضوية في مصر، مما يجلب النضارة والنكهة لكل طبق.

البروتينات المحلية والدولية: نقوم بتوريد البيض، الدجاج، الأسماك، والمأكولات البحرية محليًا، بينما يأتي لحم الضأن من أستراليا ونيوزيلندا. أما لحوم البقر والعجول فنختارها بعناية من البرازيل، جنوب أفريقيا، أستراليا، والولايات المتحدة الأمريكية.

المكونات الجافة والمنتجات الخاصة: مخزوننا يشمل الفواكه المجففة، العدس، الفول، الأرز، والزيوت المستوردة محليًا، بما في ذلك زيت الزيتون الفاخر من واحة سيوة. كما نستخدم الشوكولاتة البلجيكية، الصلصات الآسيوية، والنودلز من تايلاند، الصين، اليابان، وإيطاليا. أطباقنا مُعززة بدبس الرمان المميز الذي يضيف لمسة خاصة لمأكولاتنا.

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

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

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



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، غذاء 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 اضغط على زر خدمة الغرف بتليفونك، وفريق الطهاة سيسعدهم خدمتك بتقديم تجربة لاتنسى.

مفتاح الرموز | KEY

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


















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





























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













   	CONTINENTAL BREAKFAST Choice of freshly squeezed orange, strawberry or guava juice Morning bakery basket with Danish pastries, croissants and your choice of rolls or toast butter, marmalade, jam and honey sliced seasonal fruits Freshly brewed coffee, tea or hot chocolate	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 شكلاتة ساخنة	   
    	AMERICAN BREAKFAST Choice of freshly squeezed orange, mango, strawberry or pineapple juice Two eggs any style with beef bacon, sausage, gratinated mozzarella tomato and hash brown Morning bakery basket with Danish pastries, croissants and your choice of rolls or toast Sliced seasonal fruits Freshly brewed coffee, tea or hot chocolate	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 شكلاتة ساخنة	     
   	EGYPTIAN SUNRISE BREAKFAST Choice of freshly squeezed orange, lemon or mango juice Foul medames, falafel, tahina, pickles, white cheese with tomato and olive oil Two eggs any style, dates Arabic and shamy bread Freshly brewed coffee, Turkish coffee, tea or hot chocolate	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 شكلاتة ساخنة	   
   	LOW CALORIE BREAKFAST Choice of freshly squeezed orange, grapefruit, tomato or carrot juice Two egg white omelet with tomato, mushroom, basket of brown toast Served with sugar free jam and margarine Low calorie, plain or fruit flavored yogurt All bran cereal or fruit muesli with low fat milk Sliced seasonal fresh fruits Decaffeinated coffee or herbal tea	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 خالى الدسم شرائح من فواكه الموسم الطازجة قهوة بدون كافيين أو شاي بالأعشاب	   

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

JUICES		العصائر		
	Choice of freshly squeezed carrot, lemon or apple juice	195	١٩٥	إختيارك من العصائر الطازجة جزر، ليمون او تفاح
	Choice of chilled apple, orange, guava, mango, strawberry, cranberry juice	210	٢١٠	إختيارك من العصائر المتلجة تفاح، برتقال، جوافة، مانجو، فراولة، توت بري
FRUIT AND YOGURT		الزبادي والفواكه		
🍌 🍓	Choice of banana, strawberry or apple with yogurt and honey smoothie	230	٢٣٠	سموزي الفواكه موز، فراولة أو تفاح يقدم مع الزبادي 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 فواكه 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
HOT AND COLD CEREALS		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	إختيارك من كورن فليكس، البران، كوكوبوس، سبيشيال ك، كيلوجس فروستيس، رايس كريسيبيس مع اللبن كامل او خالي الدسم.
🍌 🍓	Home-made energy Bircher muesli	290	٢٩٠	الموسلي على طريقتنا
🍌 🍓	Plain oatmeal porridge served with milk and sugar	160	١٦٠	الشوفان الساده مع اللبن والسكر
FROM THE BAKER		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 بني أو بالحبوب المتنوعة، باجيت، خبز الراي

BREAKFAST FAVORITES	
  	Egyptian feteer with traditional condiments 300 ٣٠٠
 	Two crepes with maple syrup, Nutella spread or banana 360 ٣٦٠
 	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
  	Traditional or Alexandrian style foul medames with condiments 180 ١٨٠
  	Traditional Egyptian falafel 180 ١٨٠
  	Fried breaded Haloumi cheese with arugula, sliced tomato and cucumber 260 ٢٦٠
 	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
 	Choice of egg white or plain omelet with your choice of filling, tomato, onion, cheese, mushroom, leek or bell pepper 320 ٣٢٠
 	Selection of four types of imported and local cheese 445 ٤٤٥
  	Egyptian hot Belila with milk, icing sugar, nuts, honey 175 ١٧٥
	Selection of four types of assorted cold cuts 445 ٤٤٥
	Smoked salmon platter, lemon wedges, sour cream, toast bread 935 ٩٣٥
	Moussaka, eggplant, tomatoes and minced beef 265 ٢٦٥
SIDE ORDERS	
 	Hash brown potato 220 ٢٢٠
	Beef bacon 390 ٣٩٠
 	Sauteed mushrooms 220 ٢٢٠
	Grilled tomato with mozzarella cheese 220 ٢٢٠
 	Baked beans 230 ٢٣٠
 	Fried eggplant with coriander and chilies 150 ١٥٠
 	Deep fried chili marinated in vinegar and herbs 120 ١٢٠

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

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

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

ALL DAY BREAKFAST			الإفطار على مدار اليوم
 CONTINENTAL BREAKFAST	840	٨٤٠	الإفطار الكونتinentال 
Choice of freshly squeezed orange, strawberry or guava juice Morning bakery basket with Danish pastries, croissants and your choice of rolls or toast butter, marmalade, jam and honey sliced seasonal fruits Freshly brewed coffee, tea or hot chocolate			إختيارك من العصائر الطازجة برتقال، فراولة أو جوافة سلة من المخبوزات من حلوى الدنش، الكرواسون وإختيارك من الرولز أو التوست زبد، مربى الموالح، مربى، عسل شرائح من فواكه الموسم الطازجة إختيارك من القهوة الطازجة، شاي أو شكلاتة ساخنة
 Choice of two eggs any style, fried, poached, boiled, scrambled, Shakshouka, Benedict or omelette served with beef bacon, veal or chicken sausage with grilled tomato, sautéed mushrooms, hash brown and tomato chermoula, baked beans	385	٣٨٥	٢ بيضة تسوى حسب رغبتك، مقلي، مطهو في الماء، مسلوق، مخفوق، شكشوكة، بينديكت أو أومليت وتقدم مع إختيارك من اللحم البقري المققد، نقانق اللحم البتلو او الدجاج، الطماطم المشوية، المشروم، البطاطس، الطماطم، فاصوليا بيضاء
 Bread Basket, five types of fresh loaf bread and rolls, white, brown toast or multi grain, baguette served with jam, marmalade, honey and butter	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

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

FLEXIBLE DINING

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



ANYTIME PLATES

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



NOURISH BOWLS

Avocado Egg Benedict 385
Deep-fried avocado stuffed with egg yolk topped with homemade salmon gravlax and light Hollandaise sauce



مرونة في تناول الطعام

أطباق لذيذة، متنوعة ومتوازنة غذائياً
متوفرة في أي وقت



أطباق في أي وقت

٣٥٠

شكشوكة
بيض مسلوق في صوص الطماطم والفلفل الرومي، زيتون أخضر، بصل، ثوم، فلفل حار، كزبرة، بابريكا، بقدونس
يُقدّم مع سلطة خس طازجة، صوص ليمون، وخبز شمسي.











































أوعية مغذية

٣٨٥

بيض بنديكت بالأفوكادو
أفوكادو مقلي محشو بصفار البيض، مغطى بسلمون جرافلاكس وصوص هولنديز خفيف.



APPETIZERS & SALADS			فواتح الشهية والسلطات	
  	Oriental cold mezzah plate, hummus, babaghanoug, 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 البلدي   
	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 بالاعسل أجنحة دجاج متبلة مشوية بالفرن مع صوص الباربيكيو بالاعسل
	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 جينة 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 تورتيا 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
🌱 🌾	Shrimp roll, brioche bun, poached shrimp, celery, spring onion, dill , lemon juice, mayonnaise	975	٩٧٥
🌱 🌾	Japanese katsu sando, Traditional Japanese sandwich made of brioche toast, deep fried crusted salmon fillet, tartare sauce	805	٨٠٥
🌱 🌾 🌿	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
🌱 🌾 🌿	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
🌱 🌾 🌿	Philadelphia cheese steak, beef rib eye, deli provolone cheese, onion, deli roll bread, French fries	990	٩٩٠
	Chicken shawarma, traditional oriental wrap, marinated chicken, bell pepper, red onion, tomato, parsley, served with vegetable pickles and tahini sauce	485	٤٨٥
🌱	Lamb Kofta, Egyptian wrap, chargrilled lamb kofta, bell pepper, red onion, tomato, parsley, served with vegetable pickles and tahina sauce	550	٥٥٠
🌱	Shish tawouk sandwich, Egyptian wrap bread, bell pepper, red onion, tomato, parsley served with vegetable pickles and tahina sauce	490	٤٩٠
	ملفوف الفلافل تقدم مع صوص الطحينة، البصل والبطاطس المحمرة		
	رول الجمبري خبز بريوش محشو بالجمبري ، كرفس، بصل أخضر، شبت طازج، عصير ليمون، ومايونيز		
	كاتسو ساندو اليابانية، ساندويتش ياباني تقليدي مصنوع من التوست بريوش، فيليه سمك السلمون المقلبي، صوص التارتار		
	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		
	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 المقدم حسب إختيارك		
	فيلادلفيا تشيز ستيك، ريب اى اللحم البقرى، جبن بروفولون، بصل، رول خبز، بطاطس مقلية		
	شاورما الدجاج، ساندوتش ملفوف الدجاج، دجاج متبل، فلفل حلو، بصل أحمر، طماطم، بقدونس، يقدم مع مخلل الخضروات وصوص الطحينة		
	كفتة لحم الضأن، ساندوتش ملفوف كفتة، كفتة لحم ضأن مشوية، فلفل حلو، بصل أحمر، طماطم، بقدونس، يقدم مع مخلل خضروات وصوص طحينة		
	ساندويتش شيش طاووق، خبز مصري ملفوف، فلفل رومى بصل أحمر، طماطم، بقدونس يقدم مع مخللات خضار وصلصة الطحينة		

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

🍴	MAIN COURSES			الأطباق الرئيسية	🍴
	please allow us 20 minutes to prepare.			يقدم في ٢٠ دقيقة	
🍴	Butterfly tiger prawns a la Provençale, Pan fried tiger prawn, garlic and parsley butter, lemon zest	2000	٢٠٠٠	جمبرى بتر فلاي مع الخضروات جمبرى، ثوم، زبد بالبقدونس، زيبست ليمون	🍴
🍴 🍴	Seafood platter tiger shrimp, calamari, mussel, salmon, seabass, Sun-dried tomato, potato, fava bean and bisque sauce	2300	٢٣٠٠	تشكيلة من فواكه البحر 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 بالبسميك والترافيل	🍴 🍴
🌍	Boneless grilled half chicken served with thyme onion salad	700	٧٠٠	نصف دجاج مشوى مخلى 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





















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

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

المعجنات والأرز

	Penne all'Arrabbiata, penne pasta tossed in a spicy tomato chili garlic sauce	360	٣٦٠	مكرونة بنا، مع صوص الطماطم باللفل الحار والثوم	
	Cannelloni ai funghi porcini, homemade cannelloni pasta stuffed with mushroom and ricotta cheese, cep cream sauce, parmesan, bread crust	600	٦٠٠	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	500	٥٠٠	باستا كاساريتشي، دجاج مشوي، صوص حار كريمي، طماطم شيري، سبانخ	
	Frutti di mare linguini, shrimp, mussel, calamari, bisque sauce, parsley	850	٨٥٠	باستا لينجويني مع فواكه البحر، جمبري، بلح بحر، كالماري، صوص بيسك، بقدونس	
	Spaghetti Bolognese, parmesan cheese, garlic bruschetta	400	٤٠٠	مكرونة أسباجيتي بولونيز مع البارميزان والبورشيتا بالثوم	
	Ricotta and spinach agnolotti, sweet basil cream sauce, pistachio	550	٥٥٠	باستا الأجنولاتي ريكوتا وسبانخ، أجنولاتي محشوة بجبن الريكوتا والسبانخ مع صوص كريمة الريحان الحلو والفسق	

الطلبات الجانبية

	Garden green salad	220	٢٢٠	سلطة خضراء	
	Kenya bean with caramelized onion	150	١٥٠	فاصوليا كينية مع بصل مكرم	
	Cauliflower gratin	175	١٧٥	قرنبيط جراتن مع صوص البشاميل	
	French ratatouille	150	١٥٠	يخني الخضروات على الطريقة الفرنسية التقليدية	
	Grilled vegetables, basil pesto	150	١٥٠	خضروات مشوية مع صوص بيستو الريحان	
	Mashed potato	190	١٩٠	بطاطس بوريه	
	French fries	200	٢٠٠	بطاطس محمرة	
	French fries, parmesan cheese and truffle oil	230	٢٣٠	بطاطس محمرة، جبن بارميزان، زيت ترافل	
	Steamed white rice	190	١٩٠	أرز أبيض مسوي علي البخار	
	Vermicelli rice	190	١٩٠	أرز بالشعرية	

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

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

DESSERTS		الحلويات			
① ⑤	New York cheese cake, seasonal fruit sauce, whipped cream	245	٢٤٥	تشيز كيك نيويورك مع صوص الفواكة والكريمة	① ⑤
① ⑤	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	① ⑤
① ⑤	Pistachio éclair	185	١٨٥	اكلير الفستق	① ⑤
①	Caramelized apple tart	175	١٧٥	تارت التفاح بالكراميل	①
⑤	Selection of Oriental pastries	220	٢٢٠	تشكيلة من الحلويات الشرقية	⑤
⑤ ①	Traditional Egyptian Um Ali with raisins, nuts, fresh cream	210	٢١٠	أم على على الطريقة المصرية، زبيب، رقائق الميل فوي مع لبن، سكر، مكسرات	⑤ ①
①	Selection of ice cream and fruit sorbet	150	١٥٠	تشكيلة الآيس كريم المتنوعة	①
② ⑥	Seasonal sliced fruit platter	300	٣٠٠	شرائح من فواكه الموسم الطازجة	② ⑥

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

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

	Pizza Margherita tomatoes, basil, mozzarella cheese	380	٣٨٠	بيتزا المارجريتا طماطم، ريحان وجبن الموتزاريلا	
	Pizza con Verdure Grigliate, tomato sauce, mozzarella, served with grilled zucchini, eggplant, bell pepper and tomato	390	٣٩٠	بيتزا كون فيردو صوص طماطم، جبن موتزاريلا، كوسة مشوية، باذنجان، فلفل ألوان وطماطم	
	Pizza Quattro Fromaggi Tomato, mozzarella, gorgonzola, smoked cheese and parmesan	440	٤٤٠	بيتزا الجبن المشكلة طماطم، جبن موتزاريلا، جبن جورجونزولا، جبن مدخن وجبن البارميزان	
	Pizza Tonno e Cipolla Tomato sauce, mozzarella, tuna, basil, sweet corn, onions, olives	580	٥٨٠	بيتزا التونه صوص طماطم، جبن الموتزاريلا، تونه، ريحان، ذره صفراء، بصل، زيتون	
	Pizza Frutti di Mare Tomato sauce, mozzarella, shrimps, calamari, salmon, oregano	775	٧٧٥	بيتزا فواكه البحر صوص الطماطم، جبن الموتزاريلا، جمبرى، كاليماري، سلمون، زعتر	
	Pizza Regina Tomato sauce, mozzarella cheese, smoked chicken, sliced mushroom, egg	490	٤٩٠	ريجينا صوص طماطم، جبن موتزاريلا، دجاج مدخن، شرائح مشروم، بيض	
	Pizza Pepperoni Tomato sauce, beef pepperoni sausage, basil, mozzarella cheese	470	٤٧٠	بيبروني صوص طماطم، نقائق 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	

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

SALAD & COLD APPETIZER

السلطات والمقبلات الباردة

🍴🍴🍴	Baladi Traditional Egyptian mixed salad with tomatoes, onions, lemon, olive oil	160	١٦٠
🍴🍴🍴	Tehina, Sesame paste dip, vinegar, garlic, cumin and chili	155	١٥٥
🍴🍴	Zabadi, Yoghurt, cucumber, mint, garlic	155	١٥٥
🍴🍴	Babaghanoug. Chargrilled eggplant, sesame paste, and vinegar	155	١٥٥

🍴🍴🍴	بلدى على الطريقة المصرية مع الطماطم، البصل، الليمون وزيت الزيتون
🍴🍴🍴	طحينة، بالخل، الثوم، الكمون والشطة
🍴🍴	زبادى، بالخيار، النعناع والثوم
🍴🍴	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
🍴🍴	Sougouk Sautéed sausage with tomato and fresh coriander	435	٤٣٥
🍴	Moumbar mahshi Homemade veal shank stuffed rice, vegetable	275	٢٧٥









🍴	تشكيلة من المحاشي كوسة، فلفل، باذنجان، وكرنب مع الأرز والخضروات
🍴🍴	سجق سجق مع طماطم و كزبرة طازجة
🍴	مميبار محشى مميبار محشو بالأرز و الخضروات

MAIN DISHES & TAGENS

الأطباق الرئيسية والطواجن

🍴🍴	Gambari Al Khal Orzo pasta, shrimp, tomato sauce, fresh coriander	1210	١٢١٠
🍴	Roz muammar bel lahma al betelo Gratinated baked rice with veal cube	688	٦٨٨
🍴	Lahma bel fereek Glazed veal cube with onion, spices, wheat, gravy sauce	605	٦٠٥
🍴	Kabab Halla Glazed veal cube with onion spices, slow cooked smoked onion, crispy potato Served with vermicelli rice	660	٦٦٠
🍴	Macarona bachamel Sautéed penne with ground beef, milky white sauce baked in oven topped with cheese	424	٤٢٤
	Moza dani bel shaareya Lamb shank and brown vermicelli braised in their own juices	1375	١٣٧٥
🍴	Dawood basha Lamb meatball with tomato sauce, potato, dill and fresh coriander Served with vermicelli rice	545	٥٤٥

🍴🍴	جمبرى الخال لسان عصفور، جمبرى، صوص طماطم، كزبرة طازجة
🍴	أرز معمر مع اللحم البتلو أرز معمر مع مكعبات اللحم البتلو
🍴	لحم بتلو بالفريك مكعبات اللحم البتلو مع بصل، بهارات، فريك، صوص جريفي
🍴	كباب حلة مكعبات لحم بتلو مع توابل وبصل، بطاطس كرسبي مقدم مع أرز بالشعرية
🍴	مكرونه بالبشاميل مكرونه، لحم مفروم، صوص بشاميل، جبن
	موزة اللحم الضأن بالشعرية اللحم الضأن مع الشعرية بالصوص
🍴	داود باشا كرات لحم ضأن مع صوص طماطم، بطاطس، شبت، كزبرة طازجة مقدم مع أرز بالشعرية

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
			لبنه 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		ثمار البحر
	Succulent marinated seafood, sautéed with a medley of vibrant vegetables, tomatoes, a harmonious blend of spices and fresh coriander				المأكولات البحرية المتبلّة اللذيذة، مقلية مع الخضروات الطازجة والطماطم ومزيج متناعم من التوابل والكزبرة
☞	Beef	880	٨٨٠		لحم
	Tender beef shank, meticulously marinated and paired with sautéed vegetables, tomatoes, a tantalizing blend of spices, and finished with a sprinkle of fresh coriander				موزة لحم بقري متبلّة بعناية ومقدمة مع خضار سوتيه، طماطم، تشكيلة من البهارات والكزبرة الطازجة
	Chicken	715	٧١٥		دجاج
	Perfectly marinated chicken leg, sautéed with a colorful array of vegetables, tomatoes, olives, a signature blend of spices and topped with fragrant coriander				دجاج متبل مع تشكيلة من الخضروات، الطماطم، الزيتون، خليط من البهارات ومغطاة بالكزبرة
	LEBANESE HOT DISHES				أطباق لبنانية ساخنة
☞ ☞	Samak Sayadia	1100	١١٠٠		سمك صيادية
	Baked sea bass, brown rice, gravy sauce, pine nuts				سمك القاروص، أرز بني، صوص الجريفي، صنوبر
☞	Okra with Lamb Tagin	935	٩٣٥		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	1595	١٥٩٥		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	715	٧١٥		كبة لبنية
	Fried kebbeh with yogurt sauce, mint, garlic, pine nuts, vermicelli rice				كبة مقلية مع صوص الزبادي، نعناع، ثوم، صنوبر، أرز بالشعرية

SOUPS		الحساء		
🍴	Miso Soup A delicious and healthy traditional Japanese soup made with Wakame seaweed and tofu	350	٣٥٠	ميسو حساء ياباني تقليدي صحي ولذيذ مع أعشاب واکامي البحرية والتوفو
🍴	“Chan Chan” Miso Norwegian salmon, potato, Mikado vegetable, miso, and butter combined to create a delicious and satisfying soup	555	٥٥٥	"تشان تشان" ميسو سلمون نرويجي، بطاطس، خضروات ميكادو، ميسو و زبد ممزوج لصنع حساء لذيذ وممتع
SALADS		السلطات		
🍴	Kanikama A light and refreshing salad made with crabsticks, cucumber, lettuce, and avocado, served with a Tobiko mayonnaise dressing	305	٣٠٥	کانی کاما سلطة خفيفة و لذيذه من أصابع الكابوريا، خيار، خس أفوكادو تقدم مع صلصة كافيال بالمايونيز
🍴	Smoked Salmon & Potato A rich and scrumptious salad with smoked salmon, potato, cucumber, carrot, lettuce, and vinaigrette dressing	350	٣٥٠	السلمون المدخن والبطاطس سلطة غنية و شهية مكونة من من سلمون مدخن، بطاطس، خيار، جزر، خس، صلصة فينجریت خل
IZAKAYA STYLE TAPAS		تاباس على الطريقة اليابانية		
🍴	Yasai Harumaki Japanese style spring rolls, vegetables, shitake mushrooms, with sweet chili sauce	310	٣١٠	هاروماکی الخضروات سبرينج رولز على الطريقة اليابانية ، خضروات، مشروم شيتاكي، مع صلصة الفلفل الحلو
🍴	Gyoza Shrimp Japanese-style steamed dumplings with a flavorful filling of shrimp, vegetables, and spices, served with hot and sour soya sauce	660	٦٦٠	جیوزا الجمبري جمبري على الطريقة اليابانية مع خضروات و توابل مقدمة مع صلصة الصويا الحارة والحامضة
	Gyoza Chicken Japanese-style steamed dumplings with a flavorful filling of chicken, vegetables, and spices, served with hot and sour soya sauce	360	٣٦٠	جیوزا الدجاج دجاج على الطريقة اليابانية مع خضروات و توابل مقدمة مع صلصة الصويا الحارة والحامضة
SHOGUN SPECIALTIES		أطباق شوجان الخاصة		
🍴	Shake Teriyaki Grilled Norwegian salmon, coated in sweet and savory teriyaki sauce	1265	١٢٦٥	شاکي تيري ياکي سلمون نرويجي مشوي على الطريقة اليابانية مع صوص ترياكي
	Japanese Sweet & Sour Chicken Deep-fried crispy chicken and vegetables slices in Japanese style sweet and sour sauce	865	٨٦٥	دجاج ياباني حلو وحامض قطع دجاج مقلية وشرائح خضروات مع صلصة حلوة وحامضة على الطريقة اليابانية
DON		أرز		
	Steak Don Tender Angus beef rib eye, fresh spinach and mushroom on a bed of steamed rice	1025	١٠٢٥	ستيك دون ريب أي لحم أنجوس، سبانخ ، مشروم مع أرز
	Unagi Don Freshly grilled marinated eel fillet with teriyaki sauce on a bed of steamed rice	705	٧٠٥	أوناجي دون فيليه ثعبان البحر متبل مشوي مع صوص ترياكي، أرز

SHOGUN SIGNATURE ROLL «6 PIECES»

🍣	Volcano Deep-fried roll filled with a delectable blend of cream cheese, cheddar cheese, smoked salmon, avocado, cucumber, boiled shrimps, and crab sticks, topped off with a spicy mayo	815	٨١٥	شوجان رولز "٦ شرائح" فولكانو رول لفائف مقلية مع جبن كريمي ، شيدر ، سلمون مدخن ، أفوكادو، خيار، جمبري مسلوق ، أصابع كابوريا تقدم مع مايونيز حار	🍣
🍣	Futo Maki Jumbo roll packed with succulent boiled shrimp, crab stick, cucumber, creamy avocado, and savory salmon and topped off with caviar	705	٧٠٥	فوتو ماكي لفائف جامبو ، جمبري مسلوق ، أصابع كابوريا ، خيار ، أفوكادو ، سلمون وكافيار	🍣
🍣	Sea Harvest (without sushi rice) Fresh salmon, yellow fin tuna, sea bass, cuttlefish, boiled shrimp, boiled octopus, sea scallops, tobiko, avocado and cucumber	750	٧٥٠	رول سي هارفيست " بدون أرز السوشي" سمك سلمون ، تونة ، قاروص، جمبري مسلوق ، أخطبوط مسلوق محار بحري ويطارخ جمبري ، أفوكادو، خيار	🍣
🍣	California Avocado, succulent crabsticks, cucumber, and tobiko	430	٤٣٠	كاليفورنيا أفوكادو ، أصابع كابوريا ، خيار وكافيار	🍣
🍣	Philadelphia Smoked salmon, avocado and smooth cream cheese	580	٥٨٠	فيلادلفيا سلمون مدخن ، أفوكادو ، جبن كريمي	🍣
🍣🥗	Spicy Salmon Spice-marinated salmon, lettuce, cucumber with hot mayonnaise	500	٥٠٠	سلمون حار سلمون متبل حار، خس، خيار مع مايونيز حار	🍣🥗
🍣	Yasai Maki Vegetarian sushi roll made with fresh cucumber, carrot, avocado, lettuce and sesame seeds	250	٢٥٠	ماكي خضروات خيار ، جزر ، أفوكادو ، خس ، سمسم	🍣













SUSHI AND SASHIMI COMBINATIONS

🍣	Yamato (15 pieces) 8 Pieces Nigiri, 3 pieces California roll, 4 pieces Philadelphia roll	1185	١١٨٥	قوائم الساشيمي مع السوشي ياماتو "١٥ قطعة" ٨ قطع نيجيري ٣ قطع رول كاليفورنيا ٤ قطع فيلادلفيا رول	🍣
🍣	Salmon Lover (25 pieces) 5 pieces salmon sashimi, 8 pieces salmon roll, 6 pieces salmon hosonaki roll, 3 pieces salmon Nigiri 3 pieces salmon aburi Nigiri	2145	٢١٤٥	عشاق السلمون "٢٥ قطعة" ٥ قطع سمك السلمون الساشيمي ٨ قطع لفائف السلمون ٦ قطع سلمون هوسو ماكي رول ٣ قطع سوشي سلمون نيجيري ٣ قطع سلمون أبوري نيجيري سوشي	🍣




BREAKFAST		الإفطار	
<p>CONTINENTAL BREAKFAST</p> <p>Choice of freshly squeezed orange, strawberry or guava juice Morning bakery basket with Danish pastries, croissants and your choice of rolls or toast butter, marmalade, jam and honey sliced seasonal fruits Freshly brewed coffee, tea or hot chocolate</p>	840	٨٤٠	<p>الإفطار الكونتinentال</p> <p>إختيارك من العصائر الطازجة برتقال، فراولة أو جوافة سلة من المخبوزات من حلوى الدنش، الكرواسون وإختيارك من الرولز أو التوست زبد، مربى الموالح، مربى، عسل شرائح من فواكه الموسم الطازجة إختيارك من القهوة الطازجة، شاي أو شكلاتة ساخنة</p>
<p>Choice of two eggs any style, fried, poached, boiled, scrambled, Shakshouka, Benedict or omelette served with beef bacon, veal or chicken sausage with grilled tomato, sautéed mushrooms, hash brown and tomato chermoula, baked beans</p>	385	٣٨٥	<p>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</p>
<p>Bread Basket, five types of fresh loaf bread and rolls, white, brown toast or multi grain, baguette served with jam, marmalade, honey and butter</p>	195	١٩٥	<p>سلة الخبز الطازج، خمس أنواع من خبز اللوف ، توست أبيض أو بنى أو بالحبوب المتنوعة، باجيت، خبز الراى يقدم مع المربى، مربى الموالح، العسل والزبد أو الزبد النباتي</p>
SOUPS, APPETIZERS AND SALADS		الحساء، فواتح الشهية والسلطات	
<p>Oriental lentil soup, Arabic crouton, lemon</p>	330	٣٣٠	<p>حساء العدس، مع الخبز العربي المقرمش والليمون</p>
<p>Chicken orzo soup</p>	285	٢٨٥	<p>حساء لسان العصفور بالدجاج</p>
<p>Oriental cold mezzah plate Hommos, babaghanoug, tabouleh, vine leaves, pickles and Arabic bread Caesar salad - With crouton, anchovies, parmesan cheese - With grilled chicken - With grilled prawns</p>	415	٤١٥	<p>تشكيلة من المرات الشرقية الباردة، حمص، بابا غنوج، تبولة، ورق عنب وتشكيلة من المخللات مع الخبز البلدى سلطة سيزار - مع مكعبات الخبز المحمص، الأنشوجة، جبن البارميزان - دجاج مشوى - جمبرى مشوى</p>
<p>Garden fresh green salad Served with your choice of dressing Balsamic vinegar, lemon juice & olive oil, French mustard</p>	200	٢٠٠	<p>سلطة خضراء، مع إختيارك من صوص البلسميك الفرنسي أو الايطالي، أو صوص الليمون وزيت الزيتون أو المسطرده الفرنسية</p>
<p>Assorted cheese plate</p>	445	٤٤٥	<p>تشكيلة من الجبن</p>
<p>Smoked salmon platter, served with green salad, cereal bread toast and butter</p>	780	٧٨٠	<p>السلمون المدخن مع السلطة الخضراء، توست الحبوب الكاملة والزبد</p>

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







LIGHT BITES & SANDWICHES

 	Falafel wrap, served with tahini sauce, onions and French fries	250	٢٥٠
   	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
 	Lamb kofta sandwich, bell pepper, red onion, tomato, parsley, tahina sauce, pickles, French fries	550	٥٥٠
   	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

MAIN COURSES





	Boneless grilled half chicken served with oregano onion salad	700	٧٠٠
 	Pan fried salmon, sun dry tomato, potato confit, truffle balsamic butter sauce 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.	1700	١٧٠٠

PASTA AND RICE





  	Spaghetti Bolognese, Parmesan cheese, garlic bruschetta	400	٤٠٠
  	Penne all'Arrabbiata, penne pasta tossed in a spicy tomato chili garlic sauce	360	٣٦٠

الوجبات الخفيفة والساندويتشات


ملفوف الفلافل تقدم مع صوص الطحينة،البصل والبطاطس المحمرة 



كلوب ساندوتش، توست ابيض او بني، صدور الدجاج مع مايونيز، خس، طماطم، جبن تشيدر، اللحم البقرى المقعد والبيض تقدم مع سلطة الكول سلو والبطاطس المحمرة 

سندويتش كفتة لحم ضأن، فلفل ألوان، بصل أحمر، بقدونس، صوص طحينة، مخلل، بطاطس مقلية 

برجر اللحم البقرى 
خبز بالسّمسم، طماطم طازجة، بصل أحمر، خس طازج، يقدم مع البطاطس المقلية
- أضف اختيارك من الجبن، البيض، الفطر، البصل المشوي أو لحم البقر المقعد حسب إختيارك

الأطباق الرئيسية

نصف دجاج مشوى مخلى 
مقدم مع سلطة الزعتر والبصل


سلمون مقلي يقدم مع طماطم مجففة، بطاطس كونفي، وصوص زبدة بالبلسميك والتراويل 

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

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

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

المعجنات والأرز

مكرونه أسباجيتى بولونيز مع البارميزان والبورشيتا بالثوم 

مكرونه بنا، مع صوص الطماطم بالفلفل الحار والثوم 

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

















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

DESSERTS				الحلويات	
① ⑤	New York cheese cake, seasonal fruit sauce, whipped cream	240	٢٤٠	تشيز كيك نيويورك مع صوص الفواكة والكريمة	① ⑤
① ⑤	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	① ⑤
① ⑤	Pistachio Éclair	185	١٨٥	اكلير الفستق	① ⑤
①	Caramelized apple tart	175	١٧٥	تارت التفاح بالكراميل	①
⑤	Selection of Oriental pastries	220	٢٢٠	تشكيلة من الحلويات الشرقية	⑤
⑤ ①	Traditional Egyptian Um Ali with raisins, nuts, fresh cream	210	٢١٠	أم على على الطريقة المصرية، زبيب، رقائق الميل فوي مع لبن، سكر، مكسرات	⑤ ①
①	Selection of ice cream and fruit sorbet	150	١٥٠	تشكيلة الآيس كريم المتنوعة	①
② ⑥	Seasonal sliced fruit platter	300	٣٠٠	شرائح من فواكه الموسم الطازجة	② ⑥

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























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 الشهي 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 صدر 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 الشهي اثنان من ميني برغر اللحم المشوي على الطريقة المنزلية يُقدمان مع السلطة الطازجة. ويُقال أن أول ظهور للبرغر كان في مدينة أثينز 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 الخضراوات المختبئة الكثير من الخضراوات المفرومة والمضاف إليها صلصة البولونيز لمزيد من المذاق الشهي 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	  











SIDES

أطباق جانبية

<p> Homemade french fries These golden homemade French fries are parboiled before frying, to make them a healthier side serving. The French and the Belgians both claim to have invented the Pommes Frites.</p>	<p>1 40</p>	<p>١٤٠</p>	<p> 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.</p>
<p>  A-maize-ing corn on the cob Interestingly there is always an even number of ears on a cob of corn. Corn is also grown on every continent in the world except Antarctica.</p>	<p>1 40</p>	<p>١٤٠</p>	<p>  أكواز الذرة الصفراء الجذابة ستندهش حين تعلم أن عدد حبات أكواز الذرة دائماً ما يكون عدداً زوجياً. والذرة تزرع في كل قارات العالم ما عدا القارة القطبية الجنوبية.</p>
<p>  Broccoli trees with butter The Broccoli family are famous for producing all of the 007 James Bond films. The name's 'Broccoli', Cubby Broccoli".</p>	<p>1 40</p>	<p>١٤٠</p>	<p>  أشجار البروكلي مع الزبد اشتهرت عائلة بروكلي بإنتاج كل أفلام 007 جيمس بوند. فلا ننسى الاسم الشهير (بروكلي)، (كابلي بروكلي)</p>

DESSERTS

الحلويات

<p>  Very berry yogurt ice cream This is a great fruity treat for children and is packed with goodness that gives this yogurt ice cream a fresh, berry flavor.</p>	<p>1 40</p>	<p>١٤٠</p>	<p>  آيس كريم لبن التوت توت هل تستطيع أن تكرر هذه العبارة خمس مرات (أموت موت في حلوى التوت توت)</p>
<p> Iced watermelon popsicles Stay cool and fresh with this slurp able sweet dessert. Did you know that you can find square-shaped watermelons in Japan</p>	<p>1 40</p>	<p>١٤٠</p>	<p> مصاصات مثلجة بنكهة البطيخ أروع انتعاش مع هذه الحلوى الباردة اللذيذة. هل تعلم أنه يوجد بطيخ مربع الشكل في اليابان؟</p>
<p>  Chocolate brownie ice cream sundae Scrumptious chocolate brownies topped with classic vanilla ice cream and served with fresh fruits, marshmallows, sprinkles or chocolate cigars.</p>	<p>1 70</p>	<p>١٧٠</p>	<p>  آيس كريم صنداي مع براوني الشوكولاتة براوني الشوكولاتة البسيطة وفوقها آيس كريم الفانيليا الكلاسيكي تقدم مع الفاكهة الطازجة وفتايت الحلوى المرشوشة</p>

DRINKS

المشروبات

<p>Apple juice</p>	<p>1 25</p>	<p>١٢٥</p>	<p>عصير التفاح</p>
<p>Orange juice</p>	<p>1 25</p>	<p>١٢٥</p>	<p>عصير البرتقال</p>
<p>Strawberry & banana smoothie</p>	<p>1 25</p>	<p>١٢٥</p>	<p>سموذي الفراولة والموز</p>
<p>Tropical smoothie</p>	<p>1 25</p>	<p>١٢٥</p>	<p>سموذي الفواكه الاستوائية</p>
<p>Milk</p>	<p>90</p>	<p>٩٠</p>	<p>حليب</p>

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

Jet lag? Timeshifter has your new time zone covered.

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



اضطراب السفر أصبح من الماضي.

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



COLD BEVERAGES			المشروبات الباردة		
①	Iced chocolate milk, fruit smoothie, honey yogurt drink, milk shake, frappuccino	340	٣٤٠	حليب شيكولاته مثلج، سموزي الفواكه، زبادي بالعسل، ميلك شيك، فرابوتشينو	①
①	Full cream, skimmed milk, low fat almond milk or soya milk	160	١٦٠	حليب كامل، قليل الدسم، منزوع الدسم، حليب اللوز، أو حليب الصويا	①
	Freshly squeezed juice, orange, grapefruit, lemon, mango or carrot	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	

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS		كوكتيلات غير كحولية	
Tropical Joy, banana, strawberry, pineapple, kiwi	375	٣٧٥	تروبيكال 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	مارجريتيا، تيكىلا، 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 مارتينى
Manhattan whisky, sweet vermouh	1750	١٧٥٠	مانهاتن ويسكى و سويت فيرموث
Long Island ice tea, gin, vodka, rum, tequila, triple sec, cola	1750	١٧٥٠	لونج ايلاند آيس تى، جين، فودكا، روم، تيكىلا، تريبل سيك، كولا
BEER		بيرة	
Stella	360	٣٦٠	ستىلا
Sakara	360	٣٦٠	سقارة
Meister Max	360	٣٦٠	مايستر ماكس
INTERNATIONAL BEER		بيرة عالمية	
Heineken	330	٣٦٠	هينىكن
Desperados	360	٣٦٠	ديسبيرادوس

WINE (please ask for our imported wine list)

النبيد (رجاء سؤال مضيفكم عن قائمة النبيذ المستورد)

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

نبيذ أحمر
شهرزاد، كابرينيه سوفنيون وميرلو
كيب باي، ميرلو
جاردين دي نيل،
كابرينيه سوفنيون وميرلو

WHITE WINE

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

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

نبيذ أبيض
شهرزاد، شاردونيه
كيب باي، شاردونيه
جاردين دي نيل، شاردونيه

CHAMPAGNE AND SPARKLING WINE

Local Sparkling Wine

700 2700 ٢٧٠٠ ٧٠٠

الشامبانيا والنبيذ الفوار
نبيذ فوار محلي

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

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