



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

مفتاح الرموز | KEY

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

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

J U I C E S			العصائر	
	Choice of freshly squeezed carrot, lemon or apple juice	1 9 5	١٩٥	إختيارك من العصائر الطازجه جزر، ليمون او تفاح
	Choice of chilled apple, orange, guava, mango, strawberry, cranberry juice	2 1 0	٢١٠	إختيارك من العصائر المثلجه تفاح، برتقال، جوافة، مانجو، فراولة، توت بري
F R U I T A N D Y O G U R T			الزبادي والفواكه	
🍌🍓	Choice of banana, strawberry or apple with yogurt and honey smoothie	2 3 0	٢٣٠	سموزى الفواكه موز، فراولة أو تفاح يقدم مع الزبادى بالعسل
🍌	Choice of two cups of plain, low fat or fruit yogurt	1 5 0	١٥٠	إختيارك من كوبين من الزبادي الساده، قليل الدسم أو بالفواكه
🍏	Platter of three types of sliced fresh fruit seasonal fruit	2 5 0	٢٥٠	شرائح ثلاثة انواع من فواكة الموسم الطازجة
	Fruit compote, pineapple, peach or pear	2 3 0	٢٣٠	كومبوت الفواكه ، اناناس، خوخ او كمثري
🍌🥛	Choice of full cream, low fat, skimmed or soya milk	1 2 0	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	2 1 0	٢١٠	اختيارك من كورن فليكس، البران، كوكوبوس، سبيشيال ك، كيلوجس فروستيس، رايس كريسبيس مع اللبن كامل او خالي الدسم.
🍌🥛	Home-made energy Bircher muesli	2 9 0	٢٩٠	الموسلى على طريقتنا
🍌🥛	Plain oatmeal porridge served with milk and sugar	1 6 0	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	3 3 5	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	1 9 5	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، نوتिला 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، نوتिला، 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 حالومى بانية مع الجرجير، شرائح الطماطم والخيار	  
 	Choice of two eggs any style, fried, poached, boiled, scrambled, Shakshouka, Benedict or omelette served with beef bacon, veal or chicken sausage with grilled tomato, sautéed mushrooms, hash brown and tomato chermoula, baked beans	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	تشكيلة 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 أوملت 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

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



NOURISH BOWLS

Salmon Gravlax and Quinoa Salad 875
Homemade Scandinavian style cured salmon fillet, quinoa seasoned with citrus, zucchini, saffron, coriander, broccoli tahini mint, olive oil, avocado, sprout, pomegranate, pistachio, lemon dressing



California Quinoa and Avocado Salad 380
Zucchini, saffron, coriander, broccoli tahini mint, avocado, quinoa seasoned with citrus olive oil, sprout, pomegranate, pistachio, lemon dressing



مرونة في تناول الطعام

أطباق لذيذة، متنوعة ومتوازنة غذائيا
متوفرة في أي وقت



أطباق في أي وقت

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



أوعية مغذية

سلطة السلمون جرافلاكس مع الكينوا ٨٧٥
فيليه سلمون جرافلاكس، مع كينوا متبلة بالحمضيات، كوسه بالزعفران والكزبرة، بروكلي مع الطحينة والنعناع، زيت الزيتون، الأفوكادو، البراعم ، الرمان، الفستق، صوص الليمون



سلطة كاليفورنيا بالكينوا والأفوكادو ٣٨٠
كوسه متبلة بالزعفران والكزبرة، وبروكلي مع الطحينة والنعناع، وأفوكادو، وكينوا متبلة بالحمضيات وزيت الزيتون، رمان، فستق، مع صوص الليمون.



APPETIZERS & SALADS			فواتح الشهية والسلطات	
  	Oriental cold mezzah plate, hummus, babaghanoug ^ا , 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 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	🌮🌯 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, Pan fried tiger prawn, garlic and parsley butter, lemon zest	2000	٢٠٠٠	جمبرى بتر فلاي مع الخضروات جمبرى، ثوم، زبد بالبقدونس، زيست ليمون	
 	Seafood platter tiger shrimp, calamari, mussel, salmon, seabass, Sun-dried tomato, potato, fava bean and bisque sauce	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 والتراويل	 
	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	  
  	250 g Angus beef ribeye steak	2390	٢٣٩٠	٢٥٠ جرام ريب اي 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	  
جميع أطباق المشويات تقدم مع خضروات الموسم المشوية او المطهوه على البخار، إختيارك من البطاطس المهروسة او المطهوه فى 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	
  	Penne all’Arrabbiata, penne pasta tossed in a spicy tomato chili garlic sauce	360	٣٦٠	مكرونة بنا، مع صوص الطماطم بالفلفل الحار والثوم	  
	Cannelloni ai funghi porcini, homemade cannelloni pasta stuffed with mushroom and ricotta cheese, cep cream sauce, parmesan, bread crust	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 شيرى، سبانخ	
 	Frutti di mare linguini, shrimp, mussel, calamari, bisque sauce, parsley	850	٨٥٠	باستا لينجويني مع فواكه البحر، جمبرى، بلح بحر، كالمارى، صوص بيسك، بقدونس	 
  	Spaghetti Bolognese, parmesan cheese, garlic bruschetta	400	٤٠٠	مكرونة أسباجيتى 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	
SIDE ORDERS				الطلبات الجانبية	
 	Garden green salad	220	٢٢٠	سلطة خضراء	 
	Kenya bean with caramelized onion	150	١٥٠	فاصوليا كينية مع بصل مكرمل	
	Cauliflower gratin	175	١٧٥	قرنبيط جراتن مع صوص البشاميل	
 	French ratatouille	150	١٥٠	يخنّى 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 DAY DINING | الطعام على مدار اليوم

From 12:00 PM to 12:00 AM | من الساعة ١٢ ظهراً إلى الساعة ١٢ صباحاً

DESSERTS			الحلويات
🍰🍰	New York cheese cake, seasonal fruit sauce, whipped cream	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	بيتزا المارجريتا
	tomatoes, basil, mozzarella cheese			طماطم، ريحان وجبن الموتزاريلا
  	Pizza con Verdure	390	٣٩٠	بيتزا كون فيردو
	Grigliate, tomato sauce, mozzarella, served with grilled zucchini, eggplant, bell pepper and tomato			صوص طماطم، جبن موتزاريلا، كوسة مشوية، باذنجان، فلفل ألوان وطماطم
  	Pizza Quattro Fromaggi	440	٤٤٠	بيتزا الجبن المشكلة
	Tomato, mozzarella, gorgonzola,smoked cheese and parmesan			طماطم، جبن موتزاريلا، جبن جورجونزولا، جبن مدخن وجبن البارميزان
  	Pizza Tonno e Cipolla	580	٥٨٠	بيتزا التونه
	Tomato sauce, mozzarella, tuna, basil, sweet corn, onions, olives			صوص طماطم، جبن الموتزاريلا، تونه، ريحان، ذره صفراء، بصل، زيتون
  	Pizza Frutti di Mare	775	٧٧٥	بيتزا فواكه البحر
	Tomato sauce, mozzarella, shrimps, calamari, salmon, oregano			صوص الطماطم، جبن الموتزاريلا، جمبرى، كاليماري، سلمون، زعتر
  	Pizza Regina	490	٤٩٠	ريجينا
	Tomato sauce, mozzarella cheese, smoked chicken, sliced mushroom, egg			صوص طماطم، جبن موتزاريلا، دجاج مدخن، شرائح مشروم، بيض
  	Pizza Pepperoni	470	٤٧٠	بيبروني
	Tomato sauce, beef pepperoni sausage, basil, mozzarella cheese			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	160	١٦٠	بلدى	  
	Traditional Egyptian mixed salad with tomatoes, onions, lemon, olive oil			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	275	٢٧٥	تشكيلة من المحاشي	
	Stuffed zucchini, pepper, eggplant, cabbage with rice and vegetables			كوسة، فلفل، باذنجان، وكرنب مع الأرز والخضروات	
 	Sougouk	435	٤٣٥	سجق	 
	Sautéed sausage with tomato and fresh coriander			سجق مع طماطم و كزبرة طازجة	
	Moumbar mahshi	275	٢٧٥	ممبار محشى	
	Homemade veal shank stuffed rice, vegetable			ممبار محشو بالأرز و الخضروات	
MAIN DISHES & TAGENS			الأطباق الرئيسية والطواجن		
 	Gambari Al Khal	1210	١٢١٠	جمبرى الخال	 
	Orzo pasta, shrimp, tomato sauce, fresh coriander			لسان عصفور، جمبرى، صوص طماطم، كزبرة طازجة	
	Roz muammar bel lahma al betelo	688	٦٨٨	أرز معمر مع اللحم البتلو	
	Gratinated baked rice with veal cube			أرز معمر مع مكعبات اللحم البتلو	
	Lahma bel fereek	605	٦٠٥	لحم بتلو بالفريك	
	Glazed veal cube with onion, spices, wheat, gravy sauce			مكعبات اللحم البتلو مع بصل، بهارات، فريك، صوص جريفي	
	Kabab Halla	660	٦٦٠	كباب حلة	
	Glazed veal cube with onion spices, slow cooked smoked onion, crispy potato Served with vermicelli rice			مكعبات لحم بتلو مع توابل وبصل، بطاطس كرسبي مقدم مع أرز بالشعرية	
	Macarona bachamel	424	٤٢٤	مكرونة بالبشاميل	
	Sautéed penne with ground beef, milky white sauce baked in oven topped with cheese			مكرونة، لحم مفروم، صوص بشاميل، جبن	
	Moza dani bel shaareya	1375	١٣٧٥	موزة اللحم الضأن بالشعرية	
	Lamb shank and brown vermicelli braised in their own juices			اللحم الضأن مع الشعرية بالصوص	
	Dawood basha	545	٥٤٥	داود باشا	
	Lamb meatball with tomato sauce, potato, dill and fresh coriander Served with vermicelli rice			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	204	٢٠٤	فتوش	🥗
	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		تشكيلة من الخس والطماطم والخيار والفلفل الأخضر والفجل والبصل، متوج بخبز مقرمش. مع لمسة من السماق، الليمون والخل		
🥗	Tabouleh	220	٢٢٠	تبولة	🥗
	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		البقدونس المفروم والطماطم والبصل والنعناع الطازج الممزوج بالبرغل ومعزز بعصير الليمون وزيت الزيتون الغني		
COLD & HOT MEZZEH			المزات الباردة والساخنة		
🥗🥙🥙	Tahini Hummus	193	١٩٣	حمص بالطحينة	🥗🥙🥙
	Chickpeas, sesame paste, lemon juice, garlic, olive oil		حمص، طحينة، عصير ليمون، ثوم، زيت زيتون		
🥗🥙🥙	Moutabel Batenjan	187	١٨٧	متبل باذنجان	🥗🥙🥙
	Grilled eggplants, sesame paste, lemon juice, garlic, olive oil, tomato coulis, molasses, pine nuts, chili paste		باذنجان مشوي، طحينة، عصير ليمون، ثوم، زيت زيتون، طماطم كوليز، عسل أسود، صنوبر، فلفل حار		
🥗🥙🥙	Thyme Labneh	220	٢٢٠	لبنه بالزعتر	🥗🥙🥙
	Thick yogurt mixed with dried thyme, sesame, onions, and crunchy walnuts, drizzled with premium olive oil		زبادي ممزوج بالزعتر المجفف، السمسم، البصل، والجوز المقرمش، مع زيت الزيتون الفاخر		
🥗	Kebbeh Erass (Four pieces)	440	٤٤٠	كبه قراص (أربع قطع)	🥗
	Minced lamb meat, cracked wheat, pine nuts, and aromatic spices, served on a bed of Raheb salad		لحم ضأن مفروم مقلي مع القمح، محشو بلحم مفروم صنوبر وتوابل، يقدم مع سلطة الراهب		
🥗🥙	Cheese Rokak (Four pieces)	220	٢٢٠	رقاق بالجبن (أربع قطع)	🥗🥙
	A symphony of white cheese, mint, onions, and walnuts encased in crispy puff pastry		رقاق محشو بالجبن الأبيض والنعناع والبصل والجوز		
🥗🥙	Spinach Fattayer (Four pieces)	198	١٩٨	فطائر بالسبانخ (أربع قطع)	🥗🥙
	Fresh puff pastry stuffed with spinach, fresh mint, walnuts, sumac, and pine nuts		فطائر محشوه بالسبانخ، نعناع طازج، عين جمل، سماق وصنوبر		
	Sausage	638	٦٣٨	سجق	
	Pan-fried lamb sausage with garlic, coriander, zesty lemon sauce, and tomatoes		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		ثمار البحر المأكولات البحرية المتبلّة اللذيذة، مقلية مع الخضروات الطازجة والطماطم ومزيج متناغم من التوابل والكزبرة
	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		لحم موزة لحم بقري متبلّة بعناية ومقدمة مع خضار سوتيه، طماطم، تشكيلة من البهارات والكزبرة الطازجة
	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		دجاج دجاج متبل مع تشكيلة من الخضروات، الطماطم، الزيتون، خليط من البهارات ومغطاة بالكزبرة
LEBANESE HOT DISHES			أطباق لبنانية ساخنة
🍽️🥗	Samak Sayadia	1100	١١٠٠
	Baked sea bass, brown rice, gravy sauce, pine nuts		سمك صيادية سمك القاروص، أرز بني، صوص الجريفي، صنوبر
	Okra with Lamb Tagin	935	٩٣٥
🍽️🥗	Stewed lamb with tomatoes, onions, garlic, coriander, okra, vermicelli		طاجن بامية بلحم الضأن لحم الضأن مع طماطم، بصل، ثوم، كزبرة، بامية، أرز بالشعرية
	Stuffed Lamb	1595	١٥٩٥
	Braised lamb shank, served with minced meat Lebanese rice, gravy sauce, mixed nuts		موزة خروف محشوة فخدة لحم الضأن، أرز لبناني باللحم المفروم، صوص جريفي، مكسرات مشكلة
🍽️🥗🥗	Kebbeh Labaneah	715	٧١٥
	Fried kebbeh with yogurt sauce, mint, garlic, pine nuts, vermicelli rice		كبة لبنية كبة مقلية مع صوص الزبادى، نعناع، ثوم، صنوبر، أرز بالشعرية

SOUPS			الحساء
	Miso Soup A delicious and healthy traditional Japanese soup made with Wakame seaweed and tofu	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 كانى كاما سلطة خفيفة و لذيذه من أصابع الكابوريا، خيار، خس أفوكادو تقدم مع صلصة كافيار 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 هاروماكي 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 جيوزا الجمبري جمبرى 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 جيوزا 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 شاکی تيري ياکي سلمون نرويجى مشوي على الطريقة اليابانية مع صوص ترياکي
	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 آي 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 ترياکي، أرز

SHOGUN JAPANESE RESTAURANT مطعم شوجان المطبخ اليابانى			From 4:00 PM to 11:00 PM من الساعة ٤ مساءً إلى الساعة ١١ مساءً		
Please allow us 45 minutes			يقدم فى ٤٥ دقيقة		
SHOGUN SIGNATURE ROLL «6 PIECES»			شوجان رولز "٦ شرائح"		
	Volcano	815	٨١٥	فولكانو رول	
	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			لفائف مقلية مع جبن كريمي ، شيدر ، سلمون مدخن ، أفوكادو، خيار، جمبري مسلوق ، أصابع كابوريا تقدم مع مايونيز حار	
	Futo Maki	705	٧٠٥	فوتو ماكي	
	Jumbo roll packed with succulent boiled shrimp, crab stick, cucumber, creamy avocado, and savory salmon and topped off with caviar			لفائف جامبو ، جمبري مسلوق ، أصابع كابوريا ، خيار ، أفوكادو ، سلمون وكافيار	
	Sea Harvest (without sushi rice)	750	٧٥٠	رول سى هارفست " بدون أرز السوشي"	
	Fresh salmon, yellow fin tuna, sea bass, cuttlefish, boiled shrimp, boiled octopus, sea scallops, tobiko, avocado and cucumber			سمك سلمون ، تونة ،قاروص، جمبري مسلوق ، أخطبوط مسلوق محار بحري وبطارخ جمبري ، أفوكادو، خيار	
	California	430	٤٣٠	كاليفورنيا	
	Avocado, succulent crabsticks, cucumber, and tobiko			أفوكادو ، أصابع كابوريا ، خيار وكافيار	
	Philadelphia	580	٥٨٠	فيلادلفيا	
	Smoked salmon, avocado and smooth cream cheese			سلمون مدخن ، أفوكادو ، جبن كريمي	
 	Spicy Salmon	500	٥٠٠	سلمون حار	 
	Spice-marinated salmon, lettuce, cucumber with hot mayonnaise			سلمون متبل حار، خس، خيار مع مايونيز حار	
	Yasai Maki	250	٢٥٠	ماكي خسروات	
	Vegetarian sushi roll made with fresh cucumber, carrot, avocado, lettuce and sesame seeds			خيار ، جزر ، أفوكادو ، خس ، سمسم	
SUSHI AND SASHIMI COMBINATIONS			قوائم الساشيمي مع السوشي		
	Yamato (15 pieces)	1185	١١٨٥	ياماتو "١٥ قطعة"	
	8 Pieces Nigiri,			٨ قطع نيجيري	
	3 pieces California roll,			٣ قطع رول كاليفورنيا	
	4 pieces Philadelphia roll			٤ قطع فيلادلفيا رول	
	Salmon Lover (25 pieces)	2145	٢١٤٥	عشاق السلمون "٢٥ قطعة"	
	5 pieces salmon sashimi,			٥ قطع سمك السلمون الساشيمي	
	8 pieces salmon roll,			٨ قطع لفائف السلمون	
	6 pieces salmon hosomaki roll,			٦ قطع سلمون هوسو ماكي رول	
	3 pieces salmon Nigiri			٣ قطع سوشي سلمون نيجيري	
	3 pieces salmon aburi Nigiri			٣ قطع سلمون أبوري نيجيرى سوشي	

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 and your choice of rolls or toast			سلة من المخبوزات من حلوى الدنش، الكرواسون وإختيارك من الرولز أو التوست	
	butter, marmalade, jam and honey			زبد، مربى الموالح، مربى، عسل	
	sliced seasonal fruits			شرائح من فواكه الموسم الطازجة	
	Freshly brewed coffee, tea or hot chocolate			إختيارك من القهوة الطازجة، شاي أو شokolatte 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, hash brown and tomato chermoula, baked beans			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, APPETIZERS AND SALADS					
	Oriental lentil soup, Arabic crouton, lemon	330	٣٣٠	الحساء، فواتح الشهية والسلطات	
				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

	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	1700	١٧٠٠

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.

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 المقدد 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 المقدد حسب إختيارك	

الأطباق الرئيسية

	نصف دجاج مشوى مخلّى مقدم مع سلطة الزعتر والبصل	
	سلمون مقلي يقدم مع طماطم مجففة، بطاطس كونفي، وصوص زبدة بالبسّميك والترافيل	

جميع أطباق المشويات تقدم مع خضروات الموسم المشوية او المطهية على البخار، إختيارك من البطاطس المهروسة او المطهوه فى 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	

DESSERTS			الحلويات
 	New York cheese cake, seasonal fruit sauce, whipped cream	240٢٤٠	تشيز كيك نيويورك مع صوص الفواكة والكريمة  
 	Salted caramel chocolate cake, caramel and chocolate mousse, caramel glaze, chocolate sauce	215٢١٥	كيك شوكولاتة بالكراميل المملح، موس كراميل وشوكولاتة، كراميل جليز، صوص شوكولاتة  
 	Pistachio Éclair	185١٨٥	اكلير الفستق  
	Caramelized apple tart	175١٧٥	تارت التفاح بالكراميل 
	Selection of Oriental pastries	220٢٢٠	تشكيلة من الحلويات الشرقية 
 	Traditional Egyptian Um Ali with raisins, nuts, fresh cream	210٢١٠	أم على على الطريقة المصرية، زبيب، رقائق الميل فوي مع لبن، سكر، مكسرات  
	Selection of ice cream and fruit sorbet	150١٥٠	تشكيلة الآيس كريم المتنوعة 
 	Seasonal sliced fruit platter	300٣٠٠	شرائح من فواكه الموسم الطازجة  

SMALL PLATES



Smiley tomato soup
A bowlful of hot, hearty tomato soup, cooked with the reddest plum tomatoes, and topped off with a dollop of fresh cream

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.

Crunchy veggies and hummus dip
Served with cherry tomatoes, mozzarella and veggie sticks for dipping. Hummus is a popular and traditional Middle Eastern dish made with chickpeas.

140

١٤٠

أطباق صغيرة

حساء الطماطم الباسم
حساء الطماطم الساخن الشهى المصنوع من أنضر حبات الطماطم الحمراء مع الكريمة الغنية واللذيذة

سلطة سوبر بالأفوكادو والأوراق الخضراء والصلصة الآسيوية
ثمار الأفوكادو دخلت موسوعة غينيس باعتبارها أكثر غذاء مفيد للإنسان. وتُقدم هذه السلطة طبق رئيسي أو جانبي.

الخضراوات المقرمشة مع صلصة الحمص
سلطة الحمص، المصنوعة من حبات الحمص اللذيذ، هي أحد الأطباق المحببة والتقليدية في مطبخ الشرق الأوسط وهي تُقدم مع طماطم الكرز وجبن الموتزاريلا وأصابع الخضراوات



BIG PLATES



Wok & roll pad thai
Stir-fried rice noodles, vegetables and prawns twisted and turned in a hot wok. We serve it with peanuts for sprinkling and lime for squeezing.

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.

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

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.

Spaghetti bolognese with hide and seek veggies
Plenty of finely chopped vegetables have been added to the Bolognese sauce for extra goodness and balance.

Krispie fish fingers
Golden fish fingers coated with crushed rice krispies served with healthy cherry tomatoes, fresh cucumber and carrot sticks.

440

٤٤٠

390

٣٩٠

630

٦٣٠

360

٣٦٠

280

٢٨٠

320

٣٢٠

الأطباق الرئيسية

المعكرونة التايلاندية الراقصة
نودلز الأرز المقلية مع الخضراوات والروبيان المطهية في المقلاة الساخنة. ونقدمها مع الفول السوداني والليمون للمذاق والتزيين

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

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؟

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.

سباغيتي بولونيز مع الخضروات المختبئة
الكثير من الخضراوات المفرومة والمضاف إليها صلصة البولونيز لمزيد من المذاق الشهى والتوازن

أصابع السمك المقرمشة
أصابع السمك الذهبية المغطاة بالأرز المطحون المقرمش تُقدم مع طماطم الكرز المفيدة والخيار الطازج وأصابع الجزر



SIDES

	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 40	١٤٠
 	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 40	١٤٠
 	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 40	١٤٠

DESSERTS

 	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 40	١٤٠
	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 40	١٤٠
 	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 70	١٧٠

DRINKS

Apple juice	1 25	١٢٥
Orange juice	1 25	١٢٥
Strawberry & banana smoothie	1 25	١٢٥
Tropical smoothie	1 25	١٢٥
Milk	90	٩٠

أطباق جانبية

	البطاطا المقلية على الطريقة المنزلية البطاطا المقلية الذهبية على الطريقة المنزلية تُسلق أولاً لبضع دقائق قبل القلي كي تصبح طبقةً جانبياً أفيد صحياً. يدعي كل من الفرنسيين والبلجيكيين أنهم هم أول من ابتكر البطاطا المقلية.
 	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.
 	أشجار البروكلي مع الزبد اشتهرت عائلة بروكلي بإنتاج كل أفلام 007 جيمس بوند. فلا ننسي الاسم الشهير (بروكلي)، (كابي بروكلي)

الحلويات

 	آيس كريم لبن التوت توت هل تستطيع أن تكرر هذه العبارة خمس مرات (أموت موت في حلوى التوت توت)
	مصاصات مثلجة بنكهة البطيخ أروع انتعاش مع هذه الحلوى الباردة اللذيذة. هل تعلم أنه يوجد بطيخ مربع الشكل في اليابان؟
 	آيس كريم صنداي مع براوني الشوكولاتة براوني الشوكولاتة البسيطة وفوقها آيس كريم الفانيليا الكلاسيكي تقدم مع الفاكهة الطازجة وفتافيت الحلوى المرشوشة

المشروبات

عصير التفاح
عصير البرتقال
سموذي الفراولة والموز
سموذي الفواكه الاستوائية
حليب

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

Jet lag? Timeshifter has your new time zone coverd.

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



اضطراب السفر أصبح من الماضي.

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



COLD BEVERAGES			المشروبات الباردة
١	Iced chocolate milk, fruit smoothie, honey yogurt drink, milk shake, frappuccino	3 40 ٣٤٠	١ حليب شيكولاتته مثلج، سموزي الفواكه، زبادي بالعسل، ميلك شيك، فرابوتشينو
١	Full cream, skimmed milk, low fat almond milk or soya milk	1 60 ١٦٠	١ حليب كامل، قليل الدسم، منزوع الدسم، حليب اللوز، أو حليب الصويا
	Freshly squeezed juice, orange, grapefruit, lemon, mango or carrot	2 50 ٢٥٠	عصير الفواكه الطازجة، برتقال، جريب فروت، ليمون، مانجو أو جزر
	Chilled juice, apple, pineapple, tomato, cranberry	1 65 ١٦٥	عصائر مثلجة، تفاح، أناناس، طماطم، توت بري
	Soft drink, coca cola, pepsi, diet coca cola, tonic, soda water, fanta orange, sprite	1 65 ١٦٥	مشروبات غازية، كوكاكولا، بيبسي، دايت كولا، صودا، تونيك، فانتا برتقال، سبرايت
	Energy drink	3 40 ٣٤٠	مشروب الطاقة
	Still mineral water		مياه معدنية
	- Small	2 50 ٢٥٠	- صغيرة
	- Large	3 40 ٣٤٠	- كبيرة
	Imported sparkling mineral water		مياه معدنية فوارة مستورده
	- Small	2 50 ٢٥٠	- صغيرة
	- Large	3 40 ٣٤٠	- كبيرة
	Local sparkling water	1 75 ١٧٥	مياه معدنية فوارة محليه
NON-ALCOHOLIC BEER			بيرة بدون كحول
	Birell	1 80 ١٨٠	بيريل

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
	Your choices of smoothies, mango, strawberry, kiwi with vanilla ice cream, milk and sugar	375	٣٧٥	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

النبيذ (رجاء سؤال مضيفكم عن قائمة النبيذ المستورد)

نبيذ أحمر
شهرزاد، كابرينيه سوفنيون وميرلو
كيب باى، ميرلو
جاردين دى 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 باى، شاردونيه
جاردين دى 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, 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