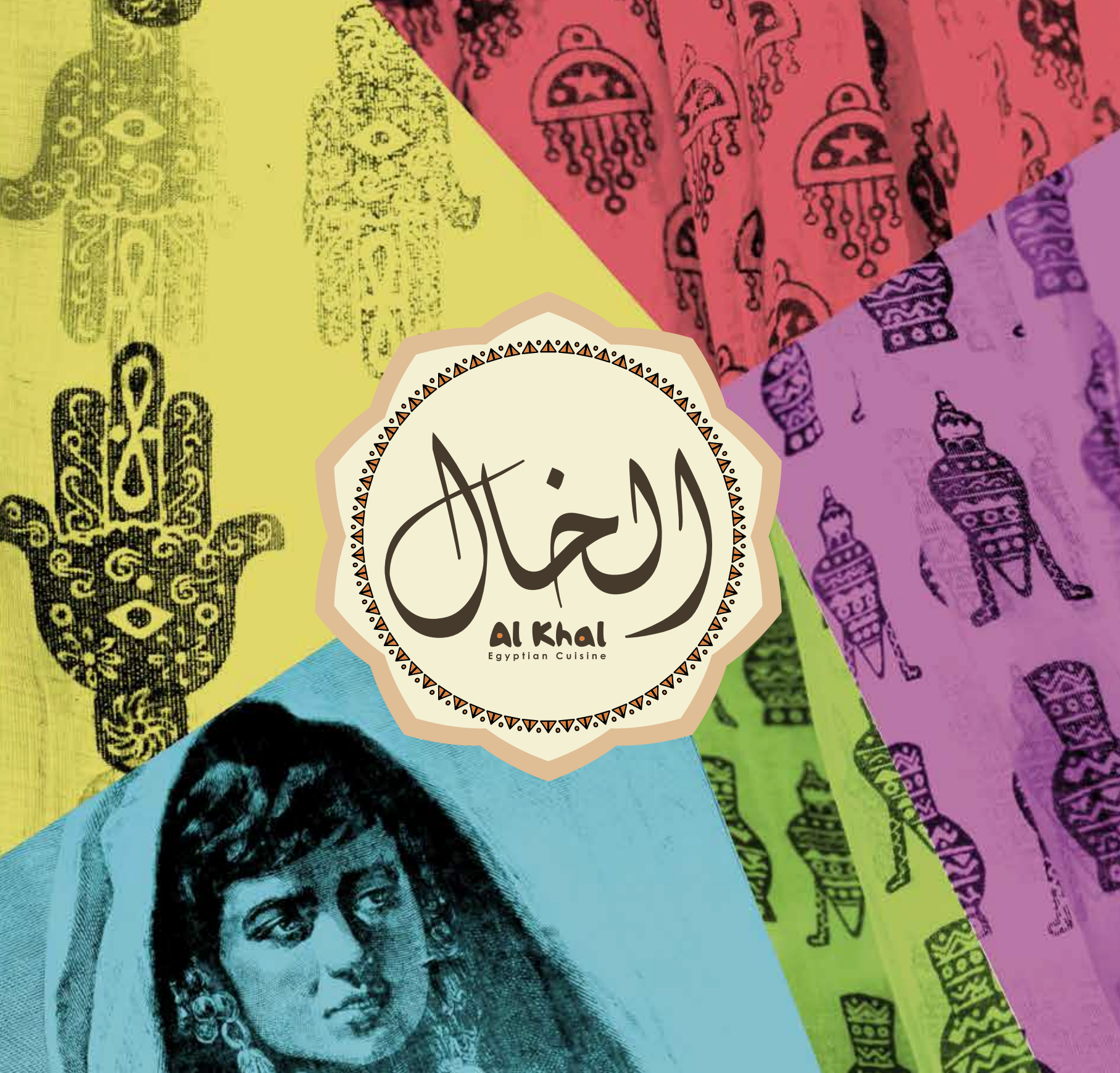




الخبز

Al Khal
Egyptian Cuisine

The drawings around you can be found in the **Description de l'Égypte**. They were all painted using Lithography technique, which is a method of printing originally based on the immiscibility of oil and water. They engraved black stones and filled them with black tar and tint then painted them on paper. Because of these engravings all the drawings consist of lines and dots.

The **Description de l'Égypte** is a collaborative work of 160 civilian scholars and scientists who accompanied Napoleon's expedition to Egypt in 1798 to 1801 as part of the French Revolutionary Wars. It was a series of publications, appearing first in 1809 which offered a comprehensive scientific description of Egypt as they saw it.

يمكنك العثور على الرسومات الموجودة حولك في كتاب **وصف مصر** والذي قام بإعداده نخبة من أفضل المستشرقين والعلماء الذين جاؤوا إلى مصر مع الحملة الفرنسية وقاموا بوصف كل نواحي الحياة في ربوع البلاد وصفاً دقيقاً جداً، فجميع الصور مرسومة بغن الطباعة الحجرية، وهي طريقة طباعة تعتمد على ملء ثقوب الصخور السوداء بالماء والزيت والصبغات ثم طباعتها على الأوراق، لهذا السبب تتكون الرسومات من الخطوط والنقاط الدقيقة.

وكما أوضحنا سابقاً، كتاب **وصف مصر** هو نتاج تعاون ١٦٠ من الباحثين والعلماء المدنيين الذين رافقوا حملة نابليون بونابارت إلى مصر في الفترة ما بين عام ١٧٩٨ حتى عام ١٨٠١. حيث قاموا – عبر مؤلفات بدأت تنشر عام ١٨٠٩ – بوصف مصر بدقة بالغة في مختلف نواحي الحياة كما شاهدها في ذلك الوقت.

Contains Seafood		يحتوي على المأكولات البحرية	Contains Dairy		يحتوي علي منتجات البان
Contains Nuts		يحتوي علي مكسرات	Contains Beef		يحتوي على لحم البقر
Vegetarian Option		خيارات نباتية	Contains Eggs		يحتوي على البيض

All prices are in Egyptian pounds.
Please do not sign the bill if you are paying in cash.
A 1% tax will be added for room charge payments.
جميع الأسعار بالجنيه المصري.
برجاء عدم التوقيع في حالة الدفع نقداً.
في حالة إضافة الفاتورة على حساب الغرفة، يتم إضافة ١٪ ضريبة.

A Global Journey of Flavors: The Origins of Our Ingredients

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

Butter:

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

Dairy Products:

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

Vegetables and Fruits:

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

Fresh Salads and Herbs:

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

Local and International Proteins:

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

Dry Goods and Specialty Items:

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

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

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 أحياناً 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 محلياً، بينما يأتي لحم الضأن من أستراليا ونيوزيلندا. أما لحوم البقر وال عجول فنختارها بعناية من البرازيل، جنوب أفريقيا، أستراليا، والولايات المتحدة الأمريكية.

المكونات الجافة والمنتجات الخاصة:

مخزوننا يشمل الفواكه المجففة، العدس، الفول، الأرز، والزيوت المستوردة محلياً. 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.

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



SET MENU (I)

Minimum for 8 guests

 Egyptian bread with dukkah

   Selection of salads
on the table

Baladi salad, tahini, eggplant with garlic and
cumin Lemon pickles, marinated tomato,
baba ghanoush

Hot Appetizer

 Rokak with ground beef
  Sogouk with tomato coulis

Tajine

 Molokheya with chicken
 Al Khal rice
 Lessan asfour with veal
 Moussaka

Main Dish

Egyptian mixed grill
Chicken shish tawouk, lamb kofta,
veal kebab, beefsteak

Dessert

 Mehlabia

قائمة طعام (I)

حد أدنى ٨ أفراد

 خبز مصري بالدقة

   تشكيلة من السلطات
تقدم على الطاولة

سلطة بلدى، طحينة، باذنجان بالثوم
والكمون، ليمون مخلل،
طماطم مخللة، بابا غنوج

مقبلات ساخنة

 رقاق باللحم المفروم
  سجق بصوص الطماطم

طواجن

ملوخية بالفراخ
أرز الخال
لسان عصفور باللحم البتلو
مسقعه

الطبق الرئيسي

تشكيلة من المشويات المصرية
شيش طاووق، كفتة ضأن، كباب بتلو،
ستيك اللحم البقرى

الحلو

 مهلبه

1850

Prices are in Egyptian pounds, inclusive of service charge and applicable taxes.
الأسعار بالجنيه المصري شاملة رسوم الخدمة والضرائب المقررة.

SET MENU (2)

Minimum for 8 guests

 Egyptian bread with dukkah

   Selection of salads
on the table

Baladi, tehina, mixed pickles,
baba ghanoush, zabadi

Hot Appetizer

 Assorted Mahshi

Stuffed zucchini, pepper, eggplant
Cabbage with rice and vegetables

  Alexandrian style veal liver

  Hawawshi, with mozzarella cheese

Tajine

  Macaroni béchamel

  Al Khal rice

  Okra with tomato sauce and fresh coriander

Main Dish

 Egyptian mixed grill

Chicken shish taouk, lamb chop,
lamb kofta, veal kebab

  Dessert

Um Ali with nuts

قائمة طعام (٢)

حد أدنى ٨ أفراد

 خبز مصري بالدقة

   تشكيلة من السلطات
تقدم على الطاولة

سلطة بلدى، طحينة، مخلل،
باباغنوج، زيادي

مقبلات ساخنة

 تشكيلة من المحاشي

كوسة، فلفل، باذنجان

كرنب مع الخضروات

  كبدة أسكندرانى

  حواوشي بجبن الموزاريلا

طواجن

  مكرونة بشامل

  أرز الخال

 باميه بصوص الطماطم والكسبره الخضراء

الطبق الرئيسي

 تشكيلة من المشويات المصرية

شيش طاووق، ريش ضأن،

كفتة ضأن، كباب بتلو

الحلو

  ام على بالمكسرات

2300

SET MENU (3)

Minimum for 8 guests

 Egyptian bread with dukkah

   Selection of salads
on the table

Baladi, tehina, eggplant with garlic and
cumin, marinated tomato, fried chili pepper,
mixed pickles, gebna adima, Baba ghanoush

Hot Appetizer

 Seafood kofta
 Shrimp konafa

Tajine

 Tajine Molokhia with shrimps
 Sayadeya rice
 Octopus with tomato, garlic dill sauce

 Main Dish

Egyptian style seafood mixed grill
Shrimp, salmon, fresh fish, calamari

 Dessert

Seasonal fruits

قائمة طعام (٣)

حد أدنى ٨ أفراد

 خبز مصري بالدقة

   تشكيلة من السلطات
تقدم على الطاولة

سلطة بلدى، طحينة، باذنجان مع الثوم والكمون،
طماطم متبلة، فلفل رومى مقلّى، مخللات،
جبنه قديمه، باباغنوج

مقبلات ساخنة

 كفتة فواكة البحر
 جمبرى بالكنافة

طواجن

 ملوخية بالجمبرى
 أرز صيادية
 سبيط بالطماطم، الثوم، الشبت

 الطبق الرئيسي

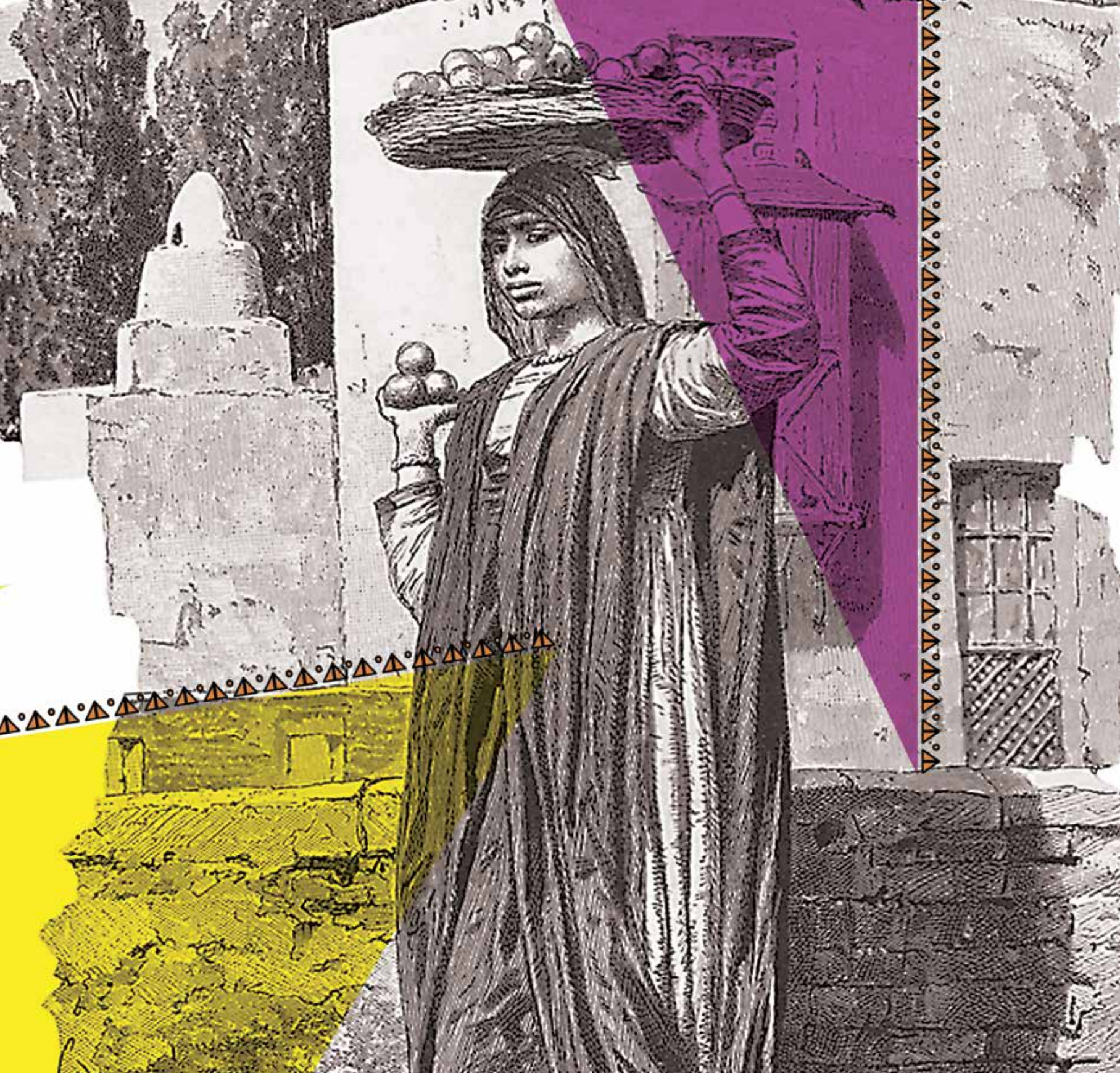
تشكيلة من فواكة البحر المشوية
جمبرى، سلمون، سمك، كالامارى

 الحلو

تشكيلة من فواكة الموسم الطازجة

3950

Prices are in Egyptian pounds, inclusive of service charge and applicable taxes.
الأسعار بالجنيه المصري شاملة رسوم الخدمة والضرائب المقرره.



SOUPS



Lissan asfour

Orzo with meat broth

210



Aads

Yellow lentil, with cumin, garlic crispy bread and lime

185



Kawarea

Knuckle, aromatic herbs, tomato chunks and spices

450



Fawakeh el bahr ala el tareka al masreya

Seafood, tomato, coriander, shrimp bisque

520

الحساء



لسان عصفور

لسان عصفور مع مرقة اللحم



عدس

عدس أصفر على الطريقة المصرية مع كمون،
ثوم والخبز المحمص



كوارع

كوارع، أعشاب، طماطم،
توابل مشكلة



فواكه البحر على الطريقة المصرية

تشكيلة من فواكه البحر مع طماطم،
كزبرة وحساء الجمبري



SALADS



Baladi

Traditional Egyptian mixed salad with tomatoes, onions, lemon, olive oil

160



Tehina

Sesame paste dip, vinegar, garlic, cumin and chili

160



Zabadi

Yoghurt, cucumber, mint, garlic

160



Babaghanoug

Chargrilled eggplant, sesame paste, and vinegar

160

السلطات

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

COLD APPETIZERS



Tashkeela men al mekhalelat

Mixed pickles with tomatoes, onions, lemon and olive oil

160



Bazengan mekhalel

Pickled eggplant with garlic and cumin

160



Bessara

Mashed fava beans flavoured with fresh aromatic herbs, onions, garlic and coriander

160

المقبلات الباردة

تشكيلة من المخللات



على الطريقة المصرية مع الطماطم، البصل،
الليمون وزيت الزيتون

باذنجان مخلل



مع الثوم والكمون

بصرة



فول مطحون مطعم بالأعشاب الطازجة،
البصل، الثوم والكزبرة



Prices are in Egyptian pounds, inclusive of service charge and applicable taxes.
الأسعار بالكنيه المصري شامله رسوم الخدمة والضرائب المقرره.

HOT APPETIZERS

	Tashkeela men el mahashi	270
	Stuffed zucchini, pepper, eggplant, cabbage with rice and vegetables	
	Sougouk	415
	Sautéed sausage with tomato and fresh coriander	
	Sougouk Mashwy	415
	Grilled sausage with tahini sauce	
	Kebda iskandarani	285
	Stir fried veal liver, onions, garlic, cumin and chili	
	Rokak bel lahma	305
	Crispy layers of traditional Egyptian dough stuffed with ground beef, onions and spices	
	Goulash bel gebna	260
	Traditional crispy dough stuffed with cottage cheese, onion and spices	
	Moumbar mahshi	280
	Homemade veal shank stuffed rice, vegetable	
	Hawawshi bel lahma	350
	Bread stuffed with minced meat, onion, pepper, parsley, chili	
	Hawawshi bel sougouk	425
	Bread stuffed with minced meat, onion, pepper, parsley, chili	
	Warak enab	245
	Stuffed vine leaves with rice and vegetable	
	Warak enab bel kawarea	695
	Vine leaves stuffed with rice and vegetable, topped with knuckle	

المقبلات الساخنة

	تشكيلة من المحاشي	
	كوسة، فلفل، باذنجان، وكرنب مع الأرز والخضروات	
	سجق	
	سجق مع طماطم و كزبرة طازجة	
	سجق مشوى	
	سجق مشوى مع صوص طحينة	
	كبدة إسكندراني	
	كبدة بتلو مع البصل، الثوم، الكمون والشطة	
	رقاق باللحم مفروم	
	الرقاق مع لحم مفروم، والبصل، والتوابل	
	جلاش بالجبن	
	جلاش مع جبن قريش، بصل، توابل	
	ممبار محشى	
	ممبار محشو بالأرز و الخضروات	
	حواوشي باللحمة	
	خبز بلدى محشو باللحم مفروم، بصل، فلفل، بقدونس، فلفل حار	
	حواوشي بالسجق	
	خبز بلدى محشو بالسجق، بصل، فلفل، بقدونس، وفلفل حار	
	ورق عنب	
	ورق عنب محشي بالأرز والخضروات	
	ورق عنب بالكوارع	
	ورق عنب بالأرز والخضروات مع قطع كوارع	

Prices are in Egyptian pounds, inclusive of service charge and applicable taxes.
الأسعار بالجنيه المصري شاملة رسوم الخدمة والضرائب المقررة.

TAGENS



Mesakaa

Fried eggplant stew with tomato sauce, cumin, coriander, capsicum

400



Gambari Al Khal

Orzo pasta, shrimp, tomato sauce, fresh coriander

1200



Roz muammar bel lahma al betelo

Gratinated baked rice with veal cube

680



Bamia bel lahma

Okra stew with lamb cube, tomato sauce and fresh coriander served with vermicelli rice

720



Lahma bel fereek

Glazed veal cube with onion, spices, wheat, gravy sauce

600



Kabab Halla

Glazed veal cube with onion spices, slow cooked smoked onion, crispy potato
Served with vermicelli rice

650



Macarona bachamel

Sautéed penne with ground beef, milky white sauce baked in oven topped with cheese

420

الطواجن



مسقعة

بادنجان مقلّى مع صوص طماطم، كمون، كزبرة، فلفل ألوان



جمبرى الخال

لسان عصفور، جمبرى، صوص طماطم، كزبرة طازجة



أرز معمر مع اللحم البتلو

أرز معمر مع مكعبات اللحم البتلو



بامية باللحمة

بامية مع مكعبات لحم ضأن، صوص طماطم، كزبرة طازجة
مقدم مع أرز بالشعرية



لحم بتلو بالفريك

مكعبات اللحم البتلو مع بصل، بهارات، فريك، صوص جريفي



كباب حلة

مكعبات لحم بتلو مع توايل وبصل، بطاطس خرسبي
مقدم مع أرز بالشعرية



مكرونّة بالبشاميل

مكرونّة، لحم مفروم، صوص بشاميل، جبن

Dawood basha

Lamb meatball with tomato sauce, potato, dill and fresh coriander
Served with vermicelli rice



Roz Moammar with Pigeon

Creamy Egyptian baked rice with tender roasted pigeon, rich, buttery, and aromatic.

All tagens are served with your choice of rice
(Al Khal, vermicelli, white or brown rice)

530

داود باشا

كرات لحم ضأن مع صوص طماطم، بطاطس، شبت، كزبرة طازجة
مقدم مع أرز بالشعرية

1450

أرز معمّر بالحمام

أرز مصري كريمي مخبوز مع حمام محمر، غني بنكهة الزبدة وعطري



جميع الطواجن تقدم مع إختيارك من الأرز
(بالشعرية، أبيض، صيادية أو أرز الخال)



Prices are in Egyptian pounds, inclusive of service charge and applicable taxes.
الأسعار بالجنيه المصري شاملة رسوم الخدمة والضرائب المقررة.

MAIN DISHES



Koushary

Rice, pasta, chickpeas, black lentils, vermicelli, fried onion, tomato sauce, vinegar and chili

400

Molokheya (with your choice of)

plain

chicken

rabbit



shrimp

250

285

340

410

Fatta bel lahma el dany

Roasted lamb shank, tomato sauce, garlic, white rice, coriander, vinegar and crispy bread

1550



Fatta bel kawarea

Veal knuckle, tomato sauce, garlic, white rice, coriander, vinegar and crispy bread

800

Moza dani bel shaareya

Lamb shank and brown vermicelli braised in their own juices

1550

Hamam mahshi (2 pieces)

Pigeon stuffed with rice, onion, nutmeg, cinnamon, coriander

Served with homemade potato chip

1300



Akawi bel basal

Braised veal oxtail, caramelized onion, cardamom served with Egyptian white rice

980

الأطباق الرئيسية

كشري



أرز، مكرونة، حمص، عدس أسود، شعيرية، بصل مقلى، صلصة طماطم، خل وفلفل حار

ملوخية (مع إختيارك من)

سادة

الدجاج

الأرانب

الجمبري



فتة لحم ضأن

روستو لحم ضأن، صوص طماطم، ثوم، أرز أبيض، كزبرة، خل، خبز مقرمش

فتة كوارع



كوارع، صوص طماطم، ثوم، أرز أبيض، كزبرة، خل، خبز مقرمش

موزة اللحم الضأن بالشعيرية

اللحم الضأن مع الشعيرية بالصوص

حمام محشي (٢ قطعة)

حمام محشو بالأرز، بصل، جوز طيب، قرفة، كزبرة مقدم مع بطاطس شيبس

عكاوى بالبصل



عكاوى بتلو، بصل مكرومل، حبهان مقدم مع أرز أبيض

FROM THE GRILL



Gambari mashwi

Marinated tiger shrimp served with grilled vegetable



Tashkila men thimar al bahr

Marinated seabass, shrimp, salmon, calamari, served with grilled vegetable

Dajaj mashwi motabal

Marinated grilled deboned half chicken with Egyptian aromatic herbs

Koftet Al Khal el dany

Minced lamb meat with onion, spices, served with grilled vegetable

Tarb

Minced lamb meat wrapped in caul fat, onion, spices, served with grilled vegetable



Tashkila men al lehoum al mashweya

Marinated chicken cube, veal kebab, lamb kofta, lamb chops served with grilled vegetable

Reyash Al Khal al dany

Marinated lamb chop with spices served with grilled vegetable

Stuffed Pigeon with Freekeh

Tender roasted pigeon stuffed with fragrant, nutty freekeh and aromatic herbs.

1950

2300

690

740

790

1640

2850

1290

المشويات

جمبرى مشوى

جمبرى متبل
مقدم مع خضروات مشوية



تشكيلة من ثمار البحر

سمك قاروص متبل، جمبرى، كالمارى، سلمون،
مقدم مع خضروات مشوية



دجاج مشوى متبل

نصف دجاجة مقلية مشوية مع التوابل مصرية

كفتة الخال الضاني

كفتة لحم ضأن مع بصل، توابل
مقدم مع خضروات

طرب

طرب باللحم المفروم، بصل، توابل
مقدم مع خضروات مشوية

تشكيلة من اللحوم المشوية

مكعبات دجاج، كباب بتلو، كفتة لحم ضأن،
شرايح لحم الضأن
مقدم مع خضروات مشوية



ريش الخال الضاني

ريش لحم ضأن مع توابل وخضروات مشوية

حمام محشي بالفريك

حمام محمر محشو بالفريك الغني بالنكهة
والمكسرات والأعشاب العطرية.



Prices are in Egyptian pounds, inclusive of service charge and applicable taxes.
الأسعار بالدينار المصري شاملة رسوم الخدمة والضرائب المقررة.

DESSERTS



Om Ali

Baked puff pastry with milk, sugar, nuts and cream

220



Roz bel laban

Milk rice pudding with nuts

220



Mehalabia

Milk pudding with cinnamon

220



Tart balah

Dates tart
served with homemade sesame ice cream

240



Halaweyat Sharkeya

Selection of Egyptian mini delights

240



Al fawakeh al tazega

Sliced seasonal fresh fruit

350

الحلو



أم علي

رقائق ميل فوي مع لبن، سكر،
مكسرات، وكريمة



أرز باللبن

أرز باللبن مع مكسرات



مهلبية

مهلبية بالقرصة



تارت البلح

تارت بلح
مقدم مع أيس كريم طحينة



حلويات شرقية

تشكيلة من الحلويات الشرقية



الفواكه الطازجة

شرائح فواكة الموسم