



SEMIRAMIS
INTERCONTINENTAL[®]
CAIRO



EGYPTIAN BREAKFAST
“SABAH EL-KHEIR”

EGG DISHES

How do you like your eggs?

Boiled, fried, scrambled, poached or omelette
(all eggs are fresh from the farm)

EGYPTIAN BREAKFAST SPECIALTIES

Foul

Fava beans with your choice of tahini, cumin, salt, pepper
Tomato, lemon, onions, sunflower or olive oil

Falafel

Deep-fried, made from chickpeas and fava beans

Shakshouka

Eggs with tomato, cheese, onion and olive oil

Eggah

Eggs with parsley, coriander, chili, onion and tomato

Fettir Meshaltet with Honey & Tahini

Egyptian flaky layered pastry

Konafa with Cream

Pastry shredded, vermicelli-like phyllo dough with cream

Kindly inform your waiter if you are allergic to any type of food

key

 Vegetarian

 Spicy

 Contains Egg

 Signature Dish

أطباق البيض

مسلوقة، مقلية، مخفوق أو أوملت
(جميع البيض طازج مباشرة من المزرعة)

أطباق الفطور المصري

فول

فول مع إختيارك من الطحينة و الكمون و الملح و الفلفل و الطماطم و الليمون و البصل و زيت عباد الشمس أو زيت زيتون

فلافل

كرات مقلية من الفول و الحمص المطحون و البهارات

شكشوكة

بيض مع الطماطم، الجبنة، البصل و زيت الزيتون

عجة

بيض مع البقدونس، الكزبرة، الفلفل الحار، البصل و الطماطم

فطير مشلتت مع العسل و الطحينة

فطير علي الطريقة المصرية

كنافة بالكريمة

عجين على شكل شعيرية مع الكريمة

الرجاء إعلام النادل إذا كان لديكم حساسية من بعض الأطعمة

مفتاح الرموز

أطباق الشيف

محتواها بيض

حار

الأطباق النباتية

“ All Happiness Depends On ...
A Hearty Breakfast !”