

To Start

Marinated Salmon 450

Paprika, star anise, radish puree served with Melba toast

Roasted Scallops 700

Green peas, black truffles, tarragon

Charcoal Grilled Prawns 750

Saffron tomato butter, coriander oil

Pan Seared Foie Gras 1050

Spiced apples, cherries, brioche

The Grill Caesar Salad 385

Baby gem, crispy beef bacon, black olive, confit tomato, anchovies, Parmigiano-Reggiano

Garden Salad 315

Ice berg lettuce, cherry tomatoes, cucumber, carrots, apple, cantaloupe with Dijon vinaigrette

Smoked Red Pepper Quinoa Salad 325

Arugula, radish, cucumber, avocado cream, orange and thyme dressing

Soup

Seafood Bisque 450

Lobster, shrimp, scallop, mirepoix

The Grill Onion Soup 305

Beef broth, onions, Swiss cheese

Forest Mushroom 355

Oyster and king mushrooms, charred leek and black garlic

From The Grill

Certified Angus Beef, USA

Angus beef has a nice balance of flavor and tenderness which makes it a great choice with a soft texture.

Tenderloin

200g 2550
280g 3450

T-Bone

500g 3150

Tomahawk

1500-1300g 6050

Ribeye (28 - day dry aged or chilled)

The dry-aged steak is richer and more tender than standard steak. There is a notable difference in every bite, with a «melt-in-your-mouth» moment, classifying this refined cut as the «premier steak» by connoisseurs.

28-day dry aged

300g 3300
400g 4150

OR

Chilled

300g 3000
400g 3850

Certified Angus Beef, Australia

Striploin (28 - day dry aged or chilled)

28-day dry aged

280g 1950

OR

Chilled

280g 1750

Wagyu Beef Tenderloin, Australia

Wagyu beef, renowned to be transcendently tender, fatty, umami-rich luxury meat. -350day grain fed, marble score 5-4

Tenderloin

180g 3550

Rib Eye

300g 4900

Striploin

300g 4600

Salmon 180g 1050

Jumbo Prawns 5 pieces 1725

All dishes from the grill served with 2 sides and 1 sauce of your choice

BLUE | Cool center RARE | Room temperature

MEDIUM RARE | Pinkish red center, warm temperature

MEDIUM | Pink center

MEDIUM WELL | Very little pink in the center, hot temperature

WELL DONE | Brown center, hot temperature

Signature Dish Gluten Free Seafood Egg Alcohol Vegetarian Dairy Lactose Free Nuts Beef

All prices are in Egyptian pounds and subject to %12 service charge and all applicable taxes. Please advise your server of any food allergies prior to ordering or shall you require any gluten free alternatives.

Main Course

24 Hour Braised Beef Short-Ribs 1100

Potato & truffle espuma, king mushroom, baby carrot, black garlic demi-glace

Steak Frites 2450

Angus beef tenderloin, duck fat & parmesan fries café de Paris butter

Beef Wellington for Two Persons 4500

Roasted root vegetables, mushroom duxelles, spinach

Australian Lamb Rack 1600

Caramelized carrots, beetroot, potato croquette, shallot, rosemary jus

Chicken Roulade 965

Foie gras, mushroom duxelles, pomme purée, Carrot and thyme jus

Roasted Seabass 725

Potato and leek, pickled shallots, tarragon sauce

Classic French Provençale Ratatouille 395

Onion, tomatoes, zucchini, eggplant flavored with garlic thyme, basil and oregano, served with Mushroom Tortellini with Truffle Oil

Sides

Duck Fat and Parmesan Fries, Mash Potatoes, Potatoes Romanoff, Truffle Mac n Cheese, Roasted Mushrooms, Fermented Black Garlic, Grilled Asparagus with Lemon & Parmesan Butter, Roasted Root Vegetables

Sauces

Green Peppercorn, Red Wine Sauce, Mushroom Sauce, Bearnaise, Café de Paris, Tarragon and Lemon, **The Grill Signature Sauce**, Fermented Black Garlic Butter

السلطات

سلطة سمك سالمون ٤٥٠ 🍷🍴🌱
بابريكا ، ينسون، فجل بيوريه يقدم مع توست مليا

سلطة محار روستو ٧٠٠ 🍷🍴🌱
بسلة ، تريفل واكليل الجبل

سلطة جمبري مشوي ٧٥٠ 🍷🍴🌱
زبدة، طماطم، زعفران وزيت الكزبرة

سلطة كبد البط ١٠٥٠ 🍷🍴🌱
تفاح بالتوابل الحارة وتوت مع بريوش

سلطة سيزار الجريل ٣٨٥ 🍷🍴🌱
مع خس، لحم بقري مدخن، زيتون أسود، طماطم، أنشوجة وجبنة بارميزان

سلطة جاردن مشكلة ٣١٥ 🍷🍴🌱
خس، طماطم شيري، خيار، جزر، تفاح، كنتالوب مع مسطردة ديجون وفينيجرت

سلطة كينواه ٣٢٥ 🍷🍴🌱
فلفل مدخن، خس، فجل، خيار، كريمة افوكادو وصوص برتقال مع زعتر

الشوربة

شوربة المأكولات البحرية بسك ٤٥٠ 🍷🍴🌱
استاكوزا، جمبري ومحار مع صوص خضروات

شوربة بصل ٣٠٥ 🍷🍴🌱
بصل، جبنة سويسري ومرق لحم بقري

شوربة عش الغراب ٣٥٥ 🍷🍴🌱
محار، عش غراب، ثوم وكرات

المشاوي

أنجوس بقري أمريكي 🍷🍴🌱
يتمتع لحم أنجوس بتوازن لطيف بين النكهة والقوام الطري مما يجعله خيارا رائعا

تندرليون ٢٥٥٠ جرام ٢٠٠ ٣٤٥٠ جرام ٢٨٠	تي بون ٥٠٠ جرام ٣١٥٠	توما هوك ١٣٠٠ - ١٥٠٠ جرام ٦٠٥
---	--------------------------------	---

ريب اي (٢٨ يوقا جاف أو مبرد) 🍷🍴🌱
تعتبر شرائح اللحم الجاف الأغني في المذاق من الشرائح التقليدية مما يصنف هذه القطعة من قبل الخبراء على أنها «شريحة لحم ممتازة».

٢٨ يوقا جاف ٣٣٠٠ جرام ٣٣٠٠ ٤١٥٠ جرام ٤٠٠	أو	مبرد ٣٠٠٠ جرام ٣٠٠٠ ٤٠٠٠ جرام ٣٨٥٠
---	----	---

لحم بقري استرالي «انجوس» 🍷🍴🌱

ستريبليون (٢٨ يوقا جاف أو مبرد)

٢٨ يوقا جاف ١٩٥٠ جرام ٨٠٠	أو	مبرد ١٧٥٠ جرام ٨٠٠
-------------------------------------	----	------------------------------

واجيو تندرليون بقري ، استرالي 🍷🍴🌱
لحم بقري واجيو الفاخر الغني بالدهون والمعروف بكونه طريا للغاية. يتم تغذية البقر بأنقي أنواع الحبوب لمدة ٣٥٠ يوما.

تندرليون ٣٥٥٠ جرام ٣٥٥٠	ريب اي ٣٠٠٠ جرام ٤٩٠٠	ستريبليون ٣٠٠٠ جرام ٤٦٠٠
-----------------------------------	---------------------------------	------------------------------------

سمك سلمون (١٨٠ جرام) ١٠٥

جمبري جامبو (٥) قطع ١٧٢٥

جميع الأطباق تقدم مع اختيارك من اثنين من الأطباق الجانبية و صوص واحد

الأقل نضجا | **BLUE**
متوسط النضج | **MEDIUM RARE**
ناضجة بشكل جيد | **MEDIUM**
مقتربة من درجة النضج الكامل | **MEDIUM WELL**
ناضجة بالكامل | **WELL DONE**

الطبق الرئيسي

ريب اي ١١٠٠ 🍷🍴🌱
يقدم مع بطاطس وتريفل، عش غراب، جزر وديمي جلاس الثوم

تندرليون انجوس بقري ٢٤٥٠ 🍷🍴🌱
دهن البط و بطاطس بالبارميزان وزبدة كافية دو باريس

ويلنجتون بقري (لشخصين) ٤٥٠٠ 🍷🍴🌱
يقدم مع خضروات روستو، عش غراب وسبانخ

ريش ضأن استرالي ١٦٠٠ 🍷🍴🌱
جزر مكرمل، بنجر، كروكيت بطاطس، بصل وصوص روزماري

لفائف دجاج مع كبد البط ٩٦٥ 🍷🍴🌱
عش غراب، بطاطس بيوريه، جزر وصوص زعتر

سمك قاروص روستو ٧٢٥ 🍷🍴🌱
يقدم مع بطاطس، كرات، بصل وصوص التاراجون

راتاتوي خضروات مشكلة بروفنسال ٣٩٥ 🍷🍴🌱
بصل، طماطم، كوسة، باذنجان متبل بالثوم، زعتر، ريجان وأوراجانو مع تورتليني عش الغراب و زيت التريفل

الأطباق الجانبية

بط مع بطاطس بارميزان / بطاطس مهروسة / بطاطس رومانوف / جبنة مع تريفل / عش غراب محمص / ثوم مخمر / إسباراجوس مشوي مع زبدة ليمون / جبنة بارميزان / خضروات روستو مشكلة

اختيارات من الصوص

فلفل أخضر / صوص نبيذ أحمر / صوص عش غراب / صوص بيرينيز (صغار بيض مع الكرات و التاراجون و الزبدة و الخل) / صوص كافية دو باريس / صوص ليمون مع التاراجون / **صوص جريل الخاص** / زبدة مع ثوم مخمر

يحتوي على ألبان 🍷🍴🌱 فيجيتيريان 🍷🍴🌱 كحوليات 🍷🍴🌱 يحتوي على بيض 🍷🍴🌱 يحتوي على مأكولات بحرية 🍷🍴🌱 الغلوتين منخفض 🍷🍴🌱 اطباق الشيف

يحتوي على لحوم 🍷🍴🌱 يحتوي على مكسرات 🍷🍴🌱 خالي من اللاكتوز 🍷🍴🌱

جميع الأسعار بالجنية المصري ويضاف اليها ٢% الخدمة و جميع الضرائب المقررة
الرجاء إعلام النادل إذا كان لديكم حساسية من بعض الاطعمة قبل الطلب وفي حاله طلبكم لبديل يوجد اصناف "خاليه من الجلوتين"