



INTERCONTINENTAL.  
CAIRO CITYSTARS





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 تحتوى 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 سيسعدكم بخدمتك بتقديم تجربة لا تنسى.

#### KEY | مفتاح الرموز

Contains Dairy		يحتوي علي منتجات البان	Local Origins		الأطباق المحلية
Contains Beef		يحتوي على لحم البقر	World Kitchen		وصفات المطبخ العالمي
Contains Eggs		يحتوي على البيض	Light Meal		وجبة خفيفة
Contains Seafood		يحتوي على المأكولات البحرية	Vegetarian Option		خيارات نباتية
20 Minutes Preparation Time		وقت التحضير ٢٠ دقيقة	Light Option		خيارات صحية
Vegan		نباتي صرف (فيجان)	Contains Nuts		يحتوي علي مكسرات
			Gluten-free Option		خالي من الجلوتين

<p>☎️ Ⓜ️ Ⓞ️ CONTINENTAL BREAKFAST 325 ٣٢٥</p> <p>☎️</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>	325 ٣٢٥	<p>☎️ Ⓜ️ Ⓞ️ الإفطار الكونتinentال ☎️</p> <p>☎️</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>☎️ Ⓜ️ Ⓞ️ AMERICAN BREAKFAST 360 ٣٦٠</p> <p>☎️ Ⓜ️</p> <p>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</p>	360 ٣٦٠	<p>☎️ Ⓜ️ Ⓞ️ الإفطار الأمريكي ☎️</p> <p>☎️ Ⓜ️</p> <p>إختيارك من العصائر الطازجة برتقال، مانجو، فراولة أو أناناس ٢ بيضة تسوى حسب إختيارك مع شرائح اللحم البقري المقدم 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</p>
<p>☎️ Ⓜ️ Ⓞ️ EGYPTIAN SUNRISE BREAKFAST 370 ٣٧٠</p> <p>☎️</p> <p>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</p>	370 ٣٧٠	<p>☎️ Ⓜ️ Ⓞ️ الإفطار المصري ☎️</p> <p>☎️</p> <p>إختيارك من العصائر الطازجة، برتقال، ليمون أو مانجو فول مدمس، فلافل، طحينة، مخلل، جبن أبيض بالطماطم وزيت الزيتون ٢ بيضة تسوى حسب إختيارك، بلح الخبز البلدى والشامى إختيارك من القهوة الطازجة، قهوة تركى، شاي أو شكلاتة ساخنة</p>
<p>☎️ Ⓜ️ Ⓞ️ LOW CALORIE BREAKFAST 405 ٤٠٥</p> <p>☎️</p> <p>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</p>	405 ٤٠٥	<p>☎️ Ⓜ️ Ⓞ️ الإفطار الصحى ☎️</p> <p>☎️</p> <p>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</p>

JUICES

العصائر

Choice of freshly squeezed carrot, lemon or apple juice	125	١٢٥	إختيارك من العصائر الطازجة جزر، ليمون او تفاح
Choice of chilled apple, orange, guava, mango, strawberry, cranberry juice	125	١٢٥	إختيارك من العصائر المثلجة تفاح، برتقال، جوافة، مانجو، فراولة، توت بري

FRUIT AND YOGURT

الزبادي والفواكه

① ⑧ Choice of banana, strawberry or apple with yogurt and honey smoothie	130	١٣٠	سموزي الفواكه موز، فراولة أو تفاح يقدم مع الزبادي بالعسل	① ⑧
① Choice of two cups of plain, low fat or fruit yogurt	85	٨٥	إختيارك من كوبين من الزبادي الساده، قليل الدسم أو بالفواكه	①
② Platter of three types of sliced fresh fruit seasonal fruit	165	١٦٥	شرائح ثلاثة انواع من فواكه الموسم الطازجة	②
Fruit compote, pineapple, peach or pear	105	١٠٥	كومبوت الفواكه ، اناناس، خوخ او كمثري	
① ⑨ Choice of full cream, low fat, skimmed or soya milk	85	٨٥	إختيارك من اللبن كامل الدسم، قليل الدسم، خالي الدسم أو الصويا	① ⑨

HOT AND COLD CEREALS

تشكيلة الحبوب الباردة والساخنة

① Your choice of corn flakes, all bran, coco pops, special k, kellogg's frosties or rice krispies with skimmed or full cream milk	105	١٠٥	اختيارك من كورن فليكس، البران، كوكوبوس، سبيشبال ك، كيلوجس فروستيس، رايس كريسيبيس مع اللبن كامل او خالي الدسم.	①
① ⑤ Home-made energy Bircher muesli	195	١٩٥	الموسلى على طريقتنا	① ⑤
① ⑥ Plain oatmeal porridge served with milk and sugar	95	٩٥	الشوفان الساده مع اللبن والسكر	① ⑥

FROM THE BAKER

من فرن الخبز

③ ① Oven Fresh Bakery Basket, your selection of oven fresh muffins, chocolate croissants, Danish pastries, or English cake	185	١٨٥	سلة المخبوزات، إختيارك من المافين، كرواسون الشيكولاتة، الدنش او الكيك الانجليزي	③ ①
⑤ Freshly Baked Bread Basket, five types of fresh loaf bread and rolls, white, brown toast or multi grain, baguette	90	٩٠	سلة الخبز الطازج، خمس أنواع من خبز اللوف، توست أبيض أو بني أو بالحبوب المتنوعة، باجيت، خبز الراي	⑤

## BREAKFAST FAVORITES

## أطباق الإفطار المفضلة

☞☞☞	Egyptian feteer with traditional condiments	150	١٥٠	☞☞☞	فطير على الطريقة المصرية مع المصاحبات
☞☞	Two crepes with maple syrup, Nutella spread or banana	240	٢٤٠	☞☞	كريب مع إختيارك من سيروب الميبل، نوتيللا 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	225	٢٢٥	☞☞	إختيارك من البان كييك، الوافيل أو التوست الفرنسي مع المربي، سيروب الميبل، نوتيللا، كمبوت برقوق، مشمش، تين أو تفاح
☞☞☞	Traditional or Alexandrian style fowl medames with condiments	120	١٢٠	☞☞☞	إختيارك من الفول المدمس أو الفول الاسكندراني مع المصاحبات
☞☞☞	Traditional Egyptian falafel	120	١٢٠	☞☞☞	الفاقل على الطريقة المصرية
☞☞☞	Fried breaded Haloumi cheese with arugula, sliced tomato and cucumber	165	١٦٥	☞☞☞	جبين حالومي 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	195	١٩٥	☞☞	٢ بيضة تسوى حسب رغبتك، مقلي، مطهو في الماء، مسلوق، مخفوق، شكشوكة، بينديكت أو أوليت 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	195	١٩٥	☞☞	اختيارك من الأوليت السادة أو ببياض البيض فقط مع اختيارك من الطماطم، البصل، الجبن، المشروم، الكرات، فلفل الوان
☞☞	Selection of four types of imported and local cheese	255	٢٥٥	☞☞	تشكيله من أربعة انواع من الجبن المستورد والمحلي
☞☞☞	Egyptian hot Belila with milk, icing sugar, nuts, honey	95	٩٥	☞☞☞	بليلة بالحليب الساخن، سكر بودرة، مكسرات، عسل
☞☞	Selection of four types of assorted cold cuts	235	٢٣٥	☞☞	تشكيله من أربعة انواع من اللحوم الباردة
☞☞	Smoked salmon platter, lemon wedges, sour cream, toast bread	505	٥٠٥	☞☞	طبق من السلمون المدخن، شرائح ليمون، كريمة لاذعة، توست
☞☞	Moussaka, eggplant, tomatoes and minced beef	300	٣٠٠	☞☞	مسقعة، الباذنجان، الطماطم، اللحم البقري المفروم

## SIDE ORDERS

## الطلبات الجانبية

☞☞	Hash brown potato	105	١٠٥	☞☞	بطاطس هاش براون
☞☞	Chicken or beef sausage	115	١١٥	☞☞	نقانق الدجاج او اللحم البقري
☞☞	Beef bacon	165	١٦٥	☞☞	اللحم البقري المقدد
☞☞☞	Sauteed mushrooms	110	١١٠	☞☞☞	المشروم السوتية
☞☞	Grilled tomato with mozzarella cheese	110	١١٠	☞☞	طماطم مشوية مع جبين الموتزاريللا
☞☞☞	Baked beans	110	١١٠	☞☞☞	الفاصوليا المطهوه بالفرن
☞☞☞	Fried eggplant with coriander and chilies	85	٨٥	☞☞☞	الباذنجان المقلى مع الكزبرة والفلفل الحار
☞☞☞	Deep fried chili marinated in vinegar and herbs	85	٨٥	☞☞☞	الفلفل الحار المقلى متبل بالخل والأعشاب

ALL DAY BREAKFAST

الإفطار على مدار اليوم

<p>☉ ☪ ☩ CONTINENTAL BREAKFAST 325 ٣٢٥</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>	<p>☉ ☪ ☩ الإفطار الكونتinentال 325 ٣٢٥</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 195 ١٩٥</p>	<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 أو 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 90 ٩٠</p>	<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

الحساء

<p>☉ ☪ Oriental lentil soup, crispy Oriental bread, lemon wedges 205 ٢٠٥</p>	<p>☉ ☪ حساء العدس مع الخبز العربي المقرمش والليمون</p>
<p>☉ ☪ ☩ Mushroom velouté infused with truffle oil 180 ١٨٠</p>	<p>☉ ☪ ☩ حساء كريمة المشروم، مع زيت الترافل</p>
<p>☉ ☪ ☩ French crab bisque, garlic croutons 215 ٢١٥</p>	<p>☉ ☪ ☩ حساء الكابوريا على الطريقة الفرنسية مع خبز الكروتون بالثوم</p>
<p>Chicken orzo 170 ١٧٠</p>	<p>حساء لسان العصفور بالدجاج</p>

APPETIZERS & SALADS

فواتح الشهية والسلطات

① ② ③ ④	Oriental cold mezzah plate, hummus, babaghanougi, tabouleh, vine leaves, pickles and Arabic bread	205	٢٠٥	تشكيلة من الميزات الشرقية الباردة، حمص، بابا غنوج، تبولة، ورق عنب وتشكيلة من المخللات مع الخبز البلدي	① ② ③ ④
①	Assorted cheese plate served with nuts and dried fruits	255	٢٥٥	تشكيلة من الجبن تقدم مع مكسرات وفواكه مجففة	①
② ③ ④ ⑤	Assorted hot Lebanese mezzeh, kebbeh, cheese and meat samboussek	205	٢٠٥	تشكيلة من الميزات اللبنانية الساخنة، كبيبة، سمبوسك الجبن واللحم	①
① ②	Truffle and mushroom Arancini, parmesan sauce	235	٢٣٥	أرانشيني مشروم ترافيل مع صوص جبن البارميزان	① ②
① ②	Mozzarella and pastrami rolls, spicy tomato sauce	215	٢١٥	رقاقات جبن الموتزاريلا والبسطرمة مع صوص الطماطم الحار	① ②
③ ④	Shrimp and basil spring roll, tomato and bell pepper salsa	315	٣١٥	سبرينج رول جمبرى مع الريحان، صلصة طماطم مع فلفل الوان	③ ④
①	Chicken lollipop, blue cheese dip	210	٢١٠	كرات الدجاج المقلي مع صوص جبن الروكفور	①
③	Garden fresh green salad served with your choice of dressing, balsamic vinegar, lemon juice and olive oil, French mustard	160	١٦٠	سلطة خضراء مع إختيارك من صوص البلمسيك الفرنسي أو الايطالي	③
①	Greek Salad, Feta cheese, cucumber, tomato, bell pepper, red onion, black olive, lettuce, oregano, lemon olive oil dressing	180	١٨٠	سلطة يونانية مع جبنة فيتا، خيار، طماطم، فلفل الوان، بصل أحمر، زيتون أسود، خس، زعتر، زيت زيتون بالليمون	①
① ②	Caprese salad, plum tomato and buffalo mozzarella with basil pesto dressing	365	٣٦٥	سلطة كابريز، طماطم، موتزاريلا بافلو مع صوص بيستو بالريحان	① ②
③ ④	Nicoise salad, mixed salad leaves, egg, anchovies, tuna, potato French beans and olives	205	٢٠٥	سلطة نسواز مع أوراق الخس، بيض، أنشوجة، تونة، بطاطس، فاصوليا طازجة وزيتون	③ ④
①	Caesar salad			سلطة سيزار	①
②	- With crouton, anchovies, parmesan	275	٢٧٥	- مع مكعبات الخبز المحمص، الأنشوجة، جبن البارميزان	②
③	- With grilled chicken	355	٣٥٥	- دجاج مشوى	③
④	- With grilled prawns	560	٥٦٠	- جمبرى مشوى	④
②	Exotic seafood salad, poached shrimp and calamari, pomelo supreme, red onion, palm heart, bell pepper julienne, arugula salad, cilantro, olive oil	360	٣٦٠	سلطة فواكه البحر، جمبرى، كالمارى، شرائح جريب فروت، بصل أحمر، جزوع نخيل، فلفل الوان، جرجير، كزبرة، زيت زيتون	②
① ② ③ ④	Quinoa and smoked duck salad, red onion, orange supreme, pomegranate, arugula leaves, extra virgin olive oil	300	٣٠٠	سلطة كينوا مع البط المدخن، بصل أحمر، شرائح برتقال، رمان، جرجير، زيت زيتون	① ② ③ ④
②	Smoked salmon, fennel, cucumber and dill salad, lemon dressing, croutons	505	٥٠٥	سلمون مدخن، شمر، سلطة خيار بالثبث، صوص ليمون، خبز كروتون	②

BURGER, SANDWICHES  
AND LIGHT BITES

البرجر والساندويتشات  
والوجبات الخفيفة

🌮 🍷	Falafel wrap, served with lettuce, tahini sauce, onions and French fries	185	١٨٥	ملفوف الفلافل تقدم مع الخس، صوص الطحينة، البصل والبطاطس المحمرة	🌮 🍷
🌮 🌮	Deep fried shrimp taco, tomato, mango mayonnaise, lime, green chili, cilantro, French fries	515	٥١٥	تاكو الجمبرى المقلي، طماطم، مايونيز بالمانجو، ليمون، فلفل اخضر، كزبرة، بطاطس مقلية	🌮 🌮
🌮 🍷 🌮	Smoked salmon bagel, toasted bagel, Norwegian smoked salmon, cream cheese, chives and fried egg	505	٥٠٥	ساندوتش بيجل السلمون، خبز البيجل المحمص مع السلمون النرويجي المدخن، جبن الكريمة، ثوم وبيض مقلى	🌮 🍷 🌮
🌮 🍷	Chicken shish tawook or lamb kofta wrap, bell pepper, red onion, tomato, parsley, tahini sauce, pickles, French fries	425	٤٢٥	شيش طاووق الدجاج او كفتة لحم الضأن، فلفل الوان، بصل احمر، طماطم، بقدونس، صوص طحينة، مخلل، بطاطس مقلية	🌮 🍷
🍷 🍷 🍷 🌮	Club sandwich, toasted white or brown bread tender chicken breast, mayonnaise, lettuce, tomato, cheddar cheese, beef bacon, omelet, served with coleslaw and French fries	520	٥٢٠	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	525	٥٢٥	برجر اللحم البقرى خبز بالسمن، طماطم طازجة، بصل احمر، خس طازج، يقدم مع البطاطس المقلية - اضع اختيارك من الجبن، البيض، الفطر، البصل المشوي أو لحم البقر المقدم حسب إختيارك	🌮 🍷 🍷 🌮
🍷 🍷 🌮	Philadelphia cheese steak, beef rib eye, deli provolone cheese, onion, deli roll bread, French fries	555	٥٥٥	فيلادلفيا تشيز ستيك، ريب اى اللحم البقرى، جبن بروفولون، بصل، رول خبز، بطاطس مقلية	🍷 🍷 🌮



Ⓜ	MAIN COURSES please allow us 20 minutes to prepare.			الأطباق الرئيسية يقدم في ٢٠ دقيقة	Ⓜ
	<b>From The Grill</b>			<b>من الشواية</b>	
Ⓜ	Butterfly tiger prawns a la Provençale, Pan fried tiger prawn, garlic and parsley butter, lemon zest	930	٩٣٠	جمبرى بتر فلاي مع الخضروات جمبرى، ثوم، زبد بالبقدونس، زبست ليمون	Ⓜ
Ⓜ Ⓜ	Seafood platter tiger shrimp, calamari, mussel, salmon, seabass, Sun-dried tomato, potato, fava bean and bisque sauce	1400	١٤٠٠	تشكيلة من فواكه البحر جمبرى، كالمارى، بلح البحر، سلمون، سمك قاروص، طماطم مجففة، بطاطس، فول حراتي، صوص بيسك	Ⓜ Ⓜ
Ⓜ Ⓜ	Mediterranean seabass, Bartolomeo style, Pan fried seabass fillet, bell pepper, ginger, raisin, cilantro, balsamic, olive oil vinaigrette	780	٧٨٠	سمك قاروص البحر المتوسط على طريقة بارتولوميو فيليه سمك قاروص مقلي، فلفل رومي، زنجبيل، زبيب، كزبرة، خل بلسميك، صوص زيت الزيتون	Ⓜ Ⓜ
Ⓜ	Pan fried Norwegian salmon fillet, seasonal green vegetables and aromatic herb cream sauce	780	٧٨٠	فيليه سلمون نرويجي، خضروات الموسم، شمر وصوص الشبت بالزبد	Ⓜ
Ⓜ	Boneless grilled half chicken served with thyme onion salad	525	٥٢٥	نصف دجاج مشوى مخلى مقدم مع سلطة الزعتر والبصل	Ⓜ
Ⓜ	Oriental mixed grill, kofta, shish taouk, lamb kebab, lamb chops	895	٨٩٥	تشكيلة من المشويات الشرقية، كفتة، شيش طاووق، كباب لحم ضأن، ريش ضأن	Ⓜ
Ⓜ Ⓜ	Veal scaloppini, Parmesan crusted veal scallop, lemon caper piccata sauce, Served with mesclun salad, and lemon dressing	725	٧٢٥	سكالوبيني اللحم البتلو سكالوب اللحم البتلو مع جبن بارميزان، صوص بيكاتا مع ليمون وكابري مقدم مع سلطة خس مسكولان، صوص الليمون	Ⓜ Ⓜ
Ⓜ Ⓜ Ⓜ	250 g Australian lamb chops	1250	١٢٥٠	٢٥٠ جرام ريش اللحم الضأن الأسترالي	Ⓜ Ⓜ Ⓜ
Ⓜ Ⓜ Ⓜ	300 g Australian Rib eye steak	1435	1435	٣٠٠ جرام ريب آى الأسترالي	Ⓜ Ⓜ Ⓜ
Ⓜ Ⓜ Ⓜ	200 g Australian beef tenderloin steak	1515	١٥١٥	٢٠٠ جرام تندرلوين اللحم البقرى الأسترالي	Ⓜ Ⓜ Ⓜ

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

PASTA AND RICE

المعجنات والأرز

☞ ☞ ☞	Penne all'Arrabbiata, penne pasta tossed in a spicy tomato chili garlic sauce	255	٢٥٥	☞ ☞ ☞	مكرونه بنا، مع صوص الطماطم بالفلفل الحار والثوم
☞ ①	Tagliatelle ai funghi, tagliatelle pasta tossed with wild mushroom cream sauce, parmesan	295	٢٩٥	☞ ①	باستا تاجلياتيلي مع مشروم باستا تاجلياتيلي، مشروم برى، صوص كريمه، جبن بارميزان
① ☞	Fusilli agli scampi e broccolo, fusilli pasta, pan-fried shrimp, broccoli cream sauce, parmesan	365	٣٦٥	① ☞	باستا فوسيلي مع الجمبرى وبروكلى باستا فوسيلي، جمبرى، صوص كريمه بروكلي، جبن بارميزان
☞ ①	Frutti di Mare linguini, shrimp, mussel, calamari, bisque sauce, parsley	385	٣٨٥	☞ ①	باستا لينجويني مع فواكه البحر، جمبرى، بلح بحر، كالمارى، صوص بيسك، بقدونس
☞ ① ☞	Spaghetti Bolognese, Parmesan cheese, garlic bruschetta	280	٢٨٠	☞ ① ☞	مكرونه أسباجيتي بولونيز مع البارميزان والبورشيتا بالثوم
	Stir Fried rice				أرز مقلّى على الطريقة الصينية
☞ ☞	- With vegetables	195	١٩٥	☞ ☞	- مع الخضروات
☞	- With prawns	260	٢٦٠	☞	- مع الجمبرى
	- With chicken	230	٢٣٠		- مع الدجاج
	SIDE ORDERS				الطلبات الجانبية
☞ ☞	Garden green salad	100	١٠٠	☞ ☞	سلطة خضراء
☞	Green pea a la Française	100	١٠٠	☞	بسلة سوتيه على الطريقة الفرنسيه
☞ ☞	Caramelized endives, lime	100	١٠٠	☞ ☞	خس أنديف مكرمل مع ليمون
☞ ☞	Vegetables Tian Provençal	100	١٠٠	☞ ☞	خضروات تيان على طريقة بروفنسال
☞ ①	Grilled vegetables, basil pesto	100	١٠٠	☞ ①	خضروات مشوية مع صوص بيستو الريحان
☞ ☞	Mashed potato	100	١٠٠	☞ ☞	بطاطس بوريه
☞ ☞	French fries	100	١٠٠	☞ ☞	بطاطس محمرة
☞ ①	French fries, parmesan cheese and truffle oil	190	١٩٠	☞ ①	بطاطس محمرة، جبن بارميزان، زيت ترافل
☞ ☞	Steamed white rice	100	١٠٠	☞ ☞	أرز أبيض مسوي علي البخار
☞ ☞	Vermicelli rice	100	١٠٠	☞ ☞	أرز بالشعرية

DESSERTS

الحلويات

① ②	New York cheese cake, seasonal fruit sauce, whipped cream	155	١٥٥	تشيز كيك نيويورك مع صوص الفواكة والكريمة	① ②
① ②	Salted caramel chocolate cake, caramel and chocolate mousse, caramel glaze, chocolate sauce	135	١٣٥	كيك شوكولاتة بالكراميل المملح، موس كراميل وشوكولاتة، كراميل جليز، صوص شوكولاتة	① ②
① ②	Our famous black forest cake, chocolate sponge, whipped cream, sour cherry, cherry sauce	135	١٣٥	كيك بلاك فورست، كيك شوكولاتة، كريمة مخفوقة، توت، صوص توت	① ②
① ②	Victoria cake, coco dacquoise, pineapple, French custard, mousseline coco	135	١٣٥	كيك فيكتوريا، دجواز كاكاو، أناناس، كاسترد فرنسي، موسلين كاكاو	① ②
② ③	French seasonal fruit tartlet, with seasonal nuts cream	155	١٥٥	تارتلت الفواكة مع الكريمة بالمكسرات	② ③
⑤	Selection of Oriental pastries	145	١٤٥	تشكيلة من الحلويات الشرقية	⑤
⑤	Seasonal fruit konafa, spun pastry soaked in sugar syrup layered with seasonal fruits	125	١٢٥	كنافة بفواكه الموسم، طبقات من الكنافة مع العسل وفواكه الموسم	⑤
⑤ ①	Traditional Egyptian Um Ali with raisins, nuts, fresh cream	125	١٢٥	أم على على الطريقة المصرية، زبيب، رقائق الميل فوي مع لبن، سكر، مكسرات	⑤ ①
①	Selection of ice cream and fruit sorbet	120	١٢٠	تشكيلة الآيس كريم المتنوعة	①
② ③	Seasonal sliced fruit platter	165	١٦٥	شرائح من فواكه الموسم الطازجة	② ③

PIZZAS | البيتزا

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

① ② ③	Pizza Margherita, tomatoes, basil, mozzarella cheese	230	٢٣٠	بيتزا المارجريتا طماطم، ريحان وجبن الموتزاريلا	① ② ③
② ① ③	Pizza con Verdure Grigliate, tomato sauce, mozzarella, served with grilled zucchini, eggplant, bell pepper and tomato	240	٢٤٠	بيتزا كون فيردو صوص طماطم، جبن موتزاريلا، كوسة مشوية، باذنجان، فلفل ألوان وطماطم	② ① ③
① ② ③	Pizza Quattro Fromaggi, tomato, mozzarella, gorgonzola, smoked cheese and parmesan	265	٢٦٥	بيتزا الجبن المشكلة طماطم، جبن موتزاريلا، جبن جورجونزولا، جبن مدخن وجبن البارميزان	① ② ③
② ① ③	Tonno e Cipolla Pizza, tomato sauce, mozzarella, tuna, basil, sweet corn, onions, olives	295	٢٩٥	بيتزا التونه صوص طماطم، جبن الموتزاريلا، تونه، ريحان، ذره صفراء، بصل، زيتون	② ① ③
② ① ③	Frutti di Mare Pizza, tomato sauce, mozzarella, shrimps, calamari, salmon, oregano	365	٣٦٥	بيتزا فواكه البحر صوص الطماطم، جبن الموتزاريلا، جمبري، كاليماري، سلمون، زعتر	② ① ③
① ② ③	Regina Pizza, tomato sauce, mozzarella cheese, smoked chicken, sliced mushroom, egg	285	٢٨٥	ريجينا صوص طماطم، جبن موتزاريلا، دجاج مدخن، شرائح مشروم، بيض	① ② ③
② ① ③	Pepperoni Pizza, tomato sauce, beef pepperoni sausage, basil, mozzarella cheese	270	٢٧٠	بيبروني صوص طماطم، نقانق بيبروني اللحم البقري، ريحان، جبن موتزاريلا	② ① ③
② ① ③	Chef Bassam's famous pizza, mozzarella cheese, watercress, sliced mushroom, air-dried beef, chili pepper, shaved parmesan, cherry tomato	435	٤٣٥	بيتزا شيف بسام الشهيرة جبن الموتزاريلا، جرجير، شرائح مشروم، لحم بقري مجفف، فلفل حار، شرائح البرميزان وطماطم شيري	② ① ③

## SALAD &amp; COLD APPETIZER

## السلطات والمقبلات الباردة

🌿🌿🌿	Tahini	110	١١٠
🌿	Sesame paste dip, vinegar, garlic, cumin and chili		
🌿🌿🌿	Bazengan mekhalel	110	١١٠
	Pickled eggplant with garlic and cumin		

🌿🌿🌿	طحينة
🌿	بالخل، الثوم، الكمون والشطة
🌿🌿🌿	بازنجان مخلل
	مع الثوم والكمون

## HOT APPETIZER

## المقبلات الساخنة

🌿🌿	Rokak bel lahma	175	١٧٥
	Crispy layers of traditional Egyptian dough stuffed with ground beef, onions and spices		
🌿🌿	Warak Enab with kawaree	365	٣٦٥
	Vine leaves stuffed with rice, tomato, cumin, coriander, served with veal knuckles		

🌿🌿	رقاق باللحم مفروم
	الرقاق مع لحم مفروم، والبصل، والتوابل
🌿🌿	ورق عنب بالكوارع
	ورق عنب بالأرز والخضروات مع قطع كوارع

## MAIN DISHES &amp; TAGENS

## الأطباق الرئيسية والطواجن

	Molokheya (with your choice of)		
🌿🌿🌿	- plain	145	١٤٥
🌿	- chicken	165	١٦٥
🌿	- rabbit	185	١٨٥
🌿🌿	- shrimp	210	٢١٠
🌿🌿	Dawood basha	410	٤١٠
	Lamb meatball with tomato sauce, potato, dill and fresh coriander served with vermicelli rice		
🌿	Moza dani bel shaareya	1000	١٠٠٠
	Lamb shank and brown vermicelli braised in their own juices		
🌿🌿	Akawi bel basal	650	٦٥٠
	Braised veal oxtail, caramelized onion, cardamom served with Egyptian white rice		

	ملوخية (مع إختيارك من)
🌿🌿🌿	- سادة
🌿	- الدجاج
🌿	- الأرانب
🌿🌿	- الجمبري
🌿🌿	داود باشا
	كرات لحم ضأن مع صوص طماطم، بطاطس، شبت، كزبرة طازجة مقدم مع أرز بالشعرية
🌿	موزة اللحم الضأن بالشعرية
	اللحم الضأن مع الشعرية بالصوص
🌿🌿	عكاوى بالبصل
	عكاوى بتلو، بصل مكرمل، حبهان مقدم مع أرز أبيض

## COLD &amp; HOT MEZZEH

## المزات الباردة والساخنة

⑤ ⑦ ⑩	Tahini Hummus* Chickpeas, sesame paste, lemon juice, garlic, olive oil	170	١٧٠	⑤ ⑦ ⑩	حمص بالطحينة حمص، طحينة، عصير ليمون، ثوم، زيت زيتون
⑤ ⑦ ⑩	Moutabel Batenjan* Grilled eggplants, sesame paste, lemon juice, garlic, olive oil, tomato coulis, molasses, pine nuts, chili paste	160	١٦٠	⑤ ⑦ ⑩	متبل باذنجان باذنجان مشوي، طحينة، عصير ليمون، ثوم، زيت زيتون، طماطم كوليز، عسل أسود، صنوبر، فلفل حار
⑦ ⑩	Vine leaves* Vine leaves stuffed with rice, parsley, tomatoes, onions, mint, lemon, olive oil	205	٢٠٥	⑦ ⑩	ورق عنب بالزيت ورق عنب محشو بالأرز، بقدونس، طماطم، بصل، نعناع، ليمون، زيت زيتون
① ⑤ ⑩	Cheese Rokak (Four pieces)* Filled with white cheese, mint, onions and walnuts	175	١٧٥	① ⑤ ⑩	رقاق بالجبن (أربع قطع) رقاق محشو بالجبن الأبيض، النعناع، البصل، عين الجمل

## LEBANESE HOT DISHES

## أطباق لبنانية ساخنة

⑤ ⑩	Samak Sayadia* Baked sea bass, brown rice, gravy sauce, pine nuts	780	٧٨٠	⑤ ⑩	سمك صيادية سمك القاروص، أرز بني، صوص الجريفي، صنوبر
⑦	Okra with Lamb Tagin* Stewed lamb with tomatoes, onions, garlic, coriander, okra, vermicelli	560	٥٦٠	⑦	طاجن بامية بلحم الضأن لحم الضأن مع طماطم، بصل، ثوم، كزبرة، بامية، أرز بالشعرية
⑦ ⑩	Stuffed Lamb* Braised lamb shank, served with minced meat Lebanese rice, gravy sauce, mixed nuts	1000	١٠٠٠	⑦ ⑩	موزة خروف محشوة فخذة لحم الضأن، أرز لبناني باللحم المفروم، صوص جريفي، مكسرات مشكلة
① ⑦ ⑩	Kebbeh Labaneah* Fried kebbeh with yogurt sauce, mint, garlic, pine nuts, vermicelli rice	410	٤١٠	① ⑦ ⑩	كبه لبنية كبه 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	185	١٨٥	Ⓜ	ميسو حساء ياباني تقليدي صحي ولذيذ مع أعشاب واكامي البحرية والتوفو
---	--	-----	-----	---	--

## SALADS

## السلطات

Ⓜ	Kanikama A light and refreshing salad made with crabsticks, cucumber, lettuce, and avocado, served with a Tobiko mayonnaise dressing	205	٢٠٥	Ⓜ	كاني كاما سلطة خفيفة ولذيذة من أصابع الكابوريا، خيار، خس أفوكادو تقدم مع صلصة كافيار بالمايونيز
Ⓜ	Salmon Avocado A fresh and flavorful salad with lettuce, cucumber, Norwegian salmon, avocado, carrot, and ginger soy dressing	280	٢٨٠	Ⓜ	سلمون أفوكادو سلطة طازجة ومنعشه مكونة من خس، خيار، سلمون نرويجي، أفوكادو، جزر، صلصة الصويا بالزنجبيل

## IZAKAYA STYLE TAPAS

## تاباس على الطريقة اليابانية

Ⓜ	Gyoza Shrimp Japanese-style steamed dumplings with a flavorful filling of shrimp, vegetables, and spices, served with hot and sour soya sauce	290	٢٩٠	Ⓜ	جيوزا الجمبري جمبري على الطريقة اليابانية مع خضروات وتوابل مقدمة مع صلصة الصويا الحارة والحامضة
---	--	-----	-----	---	--

## SHOGUN SPECIALTIES

## أطباق شوجان الخاصة

Ⓜ ①	Katsu Curry Rice Creamy Japanese-style curry, fresh vegetables, steamed rice and your choice of breaded beef, chicken or shrimp	530	٥٣٠	Ⓜ ①	كاتسو الأرز بالكاري كاري بالكريمة على الطريقة اليابانية، خضروات، أرز على البخار واختيارك من اللحم البقري أو الدجاج أو الجمبري
Ⓜ	Wafu Steak* Spiced rib eye steak, flavored with wasabi, baked potatoes and mushrooms, with garlic chips and ponzu butter sauce	1950	١٩٥٠	Ⓜ	وافو ستيك ريب أي ستيك متبل بنكهة الوسابي البطاطس المخبوزة والفطر ورقائق الثوم وصلصة زبد البونزو

## SHOGUN SIGNATURE ROLL «6 pieces»

## شوجان رولز "٦ شرائح"

Ⓜ	Crispy Tempura Shrimp tempura, cream cheese, creamy avocado, and fresh cucumber, served with teriyaki sauce	420	٤٢٠	Ⓜ	كرسبي تمبورا تمبورا جمبري، جبن كريمي، أفوكادو، خيار تقدم مع صوص ترياكي
---	--	-----	-----	---	---

## SUSHI AND SASHIMI COMBINATIONS

## قوائم الساشيمي مع السوشي

Ⓜ	Yamato (15 pieces) 8 Pieces Nigiri, 3 pieces California roll, 4 pieces Philadelphia roll	775	٧٧٥	Ⓜ	ياماتو "١٥ قطعة" ٨ قطع نيجيري ٣ قطع رول كاليفورنيا ٤ قطع فيلادلفيا رول
---	---	-----	-----	---	---

## BREAKFAST

## الإفطار

☉ ☉ ☉	Continental Breakfast	325	٣٢٥	☉ ☉ ☉	الإفطار الكونتينيانتال
☉	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, butter, marmalade, jam and honey				سلة من المخبوزات من حلوى الدنش، الكرواسون وإختيارك من الرولز أو التوست
	Sliced seasonal fruits				زبدة، مربى الموالح، مربى، عسل
	Freshly brewed coffee, tea or hot chocolate				شرائح من فواكه الموسم الطازجة وإختيارك من القهوة الطازجة، شاي أو شكولاتة ساخنة
☉ ☉	Choice of two poached, boiled, scrambled, Shakshouka, Benedict eggs or any style of fried eggs served with beef bacon, veal or oriental lamb sausage with grilled tomato, sautéed mushrooms, hash brown and tomato chermoula, baked beans	195	١٩٥	☉ ☉	٢ بيضة تسوى حسب رغبتك، مسلوق، مطهون في الماء، مخفوق، مقلي، شكشوكة أو بينديكت، وتقدم مع إختيارك من اللحم البقري المجفف، نقانق اللحم البتلو أو الضأن، 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	90	٩٠	☉ ☉	سلة الخبز الطازج، خمس أنواع من خبز اللوف ، توست أبيض أو بني أو بالحبوب المتنوعة، باجيت، خبز الراي يقدم مع المربى، مربى الموالح، العسل والزبد أو الزبد النباتي

## SOUPS, APPETIZERS AND SALADS

## الحساء، فواتح الشهية والسلطات

☉	Oriental lentil soup, Arabic crouton, lemon	205	٢٠٥	☉	حساء العدس، مع الخبز العربي المقرمش والليمون
☉	Chicken orzo soup	170	١٧٠	☉	حساء لسان العصفور بالدجاج
☉ ☉	Oriental cold mezzah plate, hommos, babaghanoug, tabouleh, vine leaves, pickles and Arabic bread	205	٢٠٥	☉ ☉	تشكيلة من الميزات الشرقية الباردة، حمص، بابا غنوج، تبولة، ورق عنب وتشكيلة من المخللات مع الخبز البلدي
☉	Caesar salad				سلطة سيزار
☉	- With crouton, anchovies, parmesan cheese	275	٢٧٥		- مع مكعبات الخبز المحمص، الأنشوجة، جبن البارميزان
	- With grilled chicken	355	٣٥٥		- دجاج مشوي
	- With grilled prawns	560	٥٦٠		- جمبرى مشوي
☉	Garden fresh green salad served with your choice of dressing	160	١٦٠	☉	سلطة خضراء، مع إختيارك من صوص البلسميك الفرنسي أو الايطالي، أو صوص الليمون وزيت الزيتون أو المسطردة الفرنسية
☉	Balsamic vinegar, lemon juice & olive oil, French mustard				
☉	Assorted cheese plate	255	٢٥٥	☉	تشكيلة من الجبن
☉	Smoked salmon platter, served with green salad, cereal bread toast and butter	505	٥٠٥	☉	السلمون المدخن مع السلطة الخضراء، توست الحبوب الكاملة والزبد

## 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 &amp; SANDWICHES

## الوجبات الخفيفة والساندويتشات

🍷 🍷	Falafel wrap, served with lettuce, tahini sauce, onions and French fries	185	١٨٥	ملفوف الفلافل تقدم مع الخس، صوص الطحينة، البصل والبطاطس المحمرة	🍷 🍷
🍷 🍷 🍷 🍷	Traditional Club sandwich, toasted white or brown bread tender chicken breast, mayonnaise, lettuce, tomato, beef bacon, omelet, served with coleslaw and French fries	520	٥٢٠	كلوب ساندويتش، توست ابيض او بني، صدور الدجاج مع مايونيز، خس، طماطم، جبن تشيدر، اللحم البقري المقدد والبيض تقدم مع سلطة الكول سلو والبطاطس المحمرة	🍷 🍷 🍷 🍷
🍷 🍷	Lamb Kofta sandwich, bell pepper, red onion, tomato, parsley, tahina sauce, pickles, French fries	425	٤٢٥	سندويتش كفتة لحم ضأن، فلفل ألوان، بصل أحمر، بقونس، صوص طحينة، مخلل، بطاطس مقلية	🍷 🍷
🍷 🍷 🍷 🍷	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	525	٥٢٥	برجر اللحم البقري خبز بالسمن، طماطم طازجة، بصل أحمر، خس طازج، يقدم مع البطاطس المقلية - أضف اختيارك من الجبن، البيض، الفطر، البصل المشوي أو لحم البقر المقدد حسب إختيارك	🍷 🍷 🍷 🍷

## MAIN COURSES

## الأطباق الرئيسية

🍷	Boneless grilled half chicken served with oregano onion salad	525	٥٢٥	نصف دجاج مشوي مخلي مقدم مع سلطة الزعتر والبصل	🍷
🍷	Norwegian salmon fillet, seasonal green vegetables and aromatic herb cream sauce	780	٧٨٠	فيليه السلمون النرويجي مع خضروات الموسم وصوص الأعشاب بالكريمة	

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 أو المطهونة على البخار، إختيارك من البطاطس المهروسة أو المطهونة في الفرن أو البطاطس المحمرة، أرز بيلاف أو الأرز المسوي على البخار مع إختيارك من السلطة الخضراء أو صوص الفلفل الأخضر، صوص المشروم، صوص اللحم أو صوص الزبد بالليمون

## PASTA AND RICE

## المعجنات والأرز

🍷 🍷 🍷	Spaghetti Bolognese, Parmesan cheese, garlic bruschetta	280	٢٨٠	مكرونه أسباجيتي بولونيز مع البارميزان والبورشيتا بالثوم	🍷 🍷 🍷
🍷 🍷 🍷	Penne all'Arrabbiata, penne pasta tossed in a spicy tomato chili garlic sauce	255	٢٥٥	مكرونه بنا، مع صوص الطماطم بالفلفل الحار والثوم	🍷 🍷 🍷
🍷 🍷	Stir Fried rice - With vegetables	195	١٩٥	أرز مقل على الطريقة الصينية - مع الخضروات	🍷 🍷
🍷	- With prawns	260	٢٦٠	- مع الجمبري	🍷
🍷	- With chicken	230	٢٣٠	- مع الدجاج	🍷

## DESSERTS

## الحلويات

🍷 🍷	New York cheese cake, seasonal fruits sauce, whipped cream	155	١٥٥	تشيز كيك نيويورك مع صوص الفواكه والكريمة المخفوقة	🍷 🍷
🍷 🍷	Salted caramel chocolate cake, caramel and chocolate mousse, caramel glaze, chocolate sauce	135	١٣٥	كيك شوكولاتة بالكراميل المملح، موس كراميل وشوكولاتة، كراميل جليز، صوص شوكولاتة	🍷 🍷
🍷 🍷	French seasonal fruits tartlet, with seasonal nuts cream	155	١٥٥	تارتلت الفواكه مع الكريمة بالمكسرات	🍷 🍷
🍷	Selection of Oriental pastries	145	١٤٥	تشكيلة من الحلويات الشرقية	🍷
🍷 🍷	Seasonal sliced fruits platter	165	١٦٥	شرائح من فواكه الموسم الطازجة	🍷 🍷

All prices are inclusive of service charge and applicable taxes.

الاسعار شاملة الخدمة والضرائب المقررة.



## SMALL PLATES

## أطباق صغيرة

⑩ ⑪	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	100	١٠٠	حساء الطماطم الباسم حساء الطماطم الساخن الشهى المصنوع من أنضج حبات الطماطم الحمراء مع الكريمة الغنية واللذيذة	⑩ ⑪
⑩ ⑪ ⑫	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.	110	١١٠	سلطة سوبر بالأفوكادو والأوراق الخضراء والصلصة الآسيوية ثمار الأفوكادو دخلت موسوعة غينيس باعتبارها أكثر غذاء مفيد للإنسان. وتُقدم هذه السلطة طبق رئيسي أو جانبي.	⑩ ⑪ ⑫
⑩ ⑪ ⑫	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.	110	١١٠	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	⑩ ⑪ ⑫

## BIG PLATES

## الأطباق الرئيسية

⑩ ⑪	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.	245	٢٤٥	المعكرونة التايلاندية الراقصة نودلز الأرز المقلية مع الخضراوات والروبيان المطهية في المقلاة الساخنة. ونقدمها مع الفول السوداني والليمون للمذاق والتزيين	⑩ ⑪
⑩	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.	195	١٩٥	الأرز الصيني المقلي مع الدجاج صدر الدجاج اللينة المطهية بالعسل وصوص الصويا والثوم. وتُقدم مع الأرز المقلي ذي النكهة العطرة مع البازلاء والذرة الحلوة	⑩
⑫	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	365	٣٦٥	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؟	⑫
⑫ ⑬ ⑭	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.	215	٢١٥	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 أثنيز في ولاية تكساس بالولايات المتحدة الأمريكية.	⑫ ⑬ ⑭
⑫	Spaghetti bolognese with hide and seek veggies Plenty of finely chopped vegetables have been added to the Bolognese sauce for extra goodness and balance.	165	١٦٥	سباغيتي بولونيز مع الخضراوات المختبئة الكثير من الخضراوات المفرومة والمضاف إليها صلصة البولونيز لمزيد من المذاق الشهى والتوازن	⑫
⑩ ⑫ ⑬	Krispie fish fingers Golden fish fingers coated with crushed rice krispies served with healthy cherry tomatoes, fresh cucumber and carrot sticks.	255	٢٥٥	أصابع السمك المقرمشة أصابع السمك الذهبية المغطاة بالأرز المطحون المقرمش تقدم مع طماطم الكرز المفيدة والخيار الطازج وأصابع الجزر	⑩ ⑫ ⑬

## SIDES

## أطباق جانبية

🌱	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.	100	١٠٠	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.	🌱
🌱 ①	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.	100	١٠٠	أكواز الذرة الصفراء الجذابة ستندهش حين تعلم أن عدد حبات أكواز الذرة دائماً ما يكون عدداً زوجياً. والذرة تُزرع في كل قارات العالم ما عدا القارة القطبية الجنوبية.	🌱 ①
🌱 ①	Broccoli trees with butter The Broccoli family are famous for producing all of the 007 James Bond films. The name's 'Broccoli', Cubby Broccoli".	100	١٠٠	اشجار البروكلي مع الزبد اشتهرت عائلة بروكلي بإنتاج كل أفلام 007 جيمس بوند. فلا ننسى الاسم الشهير (بروكلي)، (كابوي بروكلي)	🌱 ①

## DESSERTS

## الحلويات

🌱 ①	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.	100	١٠٠	أيس كريم لبن التوت توت هل تستطيع أن تكرر هذه العبارة خمس مرات (أموت موت في حلوى التوت توت)	🌱 ①
🌱	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	100	١٠٠	مصاصات مثلجة بنكهة البطيخ أروع انتعاش مع هذه الحلوى الباردة اللذيذة. هل تعلم أنه يوجد بطيخ مربع الشكل في اليابان؟	🌱
① ②	Chocolate brownie ice cream sundae Scrumptious chocolate brownies topped with classic vanilla ice cream and served with fresh fruits, marshmallows, sprinkles or chocolate cigars.	125	١٢٥	أيس كريم صنداي مع براوني الشوكولاتة براوني الشوكولاتة البسيطة وفوقها أيس كريم الفانيليا الكلاسيكي تقدم مع الفاكهة الطازجة وفتافيت الحلوى المرشوشة	① ②

## DRINKS

## المشروبات

Apple juice	65	٦٥	عصير التفاح	🌱 ① ②
Orange juice	65	٦٥	عصير البرتقال	🌱 ① ②
Strawberry & banana smoothie	65	٦٥	سموزي الفراولة والموز	
Tropical smoothie	65	٦٥	سموزي الفواكه الاستوائية	
Milk	40	٤٠	حليب	
Water	30	٣٠	ماء	

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	كابوتشينو، 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.  
جرب 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	280	٢٨٠	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	175	١٧٥	عصير الفواكه الطازجة، برتقال، جريب فروت، ليمون، مانجو أو جزر	
	Chilled juice, apple, pineapple, tomato, cranberry	135	١٣٥	عصائر مثلجة، تفاح، أناناس، طماطم، توت بري	
	Soft drink, coca cola, pepsi, diet coca cola, tonic, soda water, fanta orange, sprite	130	١٣٠	مشروبات غازية، كوكاكولا، بيبسي، دايت كولا، صودا، تونيك، فانتا برتقال، سبرايت	
	Energy drink	260	٢٦٠	مشروب الطاقة	
	Still mineral water			مياه معدنية	
	- Small	95	٩٥	- صغيرة	
	- Large	115	١١٥	- كبيرة	
	Imported sparkling mineral water			مياه معدنية فوارة مستورده	
	- Small	210	٢١٠	- صغيرة	
	- Large	310	٣١٠	- كبيرة	
	Local sparkling water	150	١٥٠	مياه معدنية فوارة محليه	
	NON-ALCOHOLIC BEER			بيرة بدون كحول	
	Birell	170	١٧٠	بيريل	
	NON-ALCOHOLIC COCKTAILS			كوكتيلات غير كحولية	
	Tropical Joy, banana, strawberry, pineapple, kiwi	280	٢٨٠	تروبيكال جوى، عصير موز، فراولة، أناناس، كيوى	
	Sunshine, lime, grenadine, 7 up	280	٢٨٠	صن شاين، عصير ليمون، رمان، سفن أب	
①	Your choices of smoothies, mango, strawberry, kiwi with vanilla ice cream, milk and sugar	280	٢٨٠	إختيارك من السموزي، مانجو، فراولة أو كيوى، مع الحليب والسكر وفانيليا آيس كريم	①

COCKTAILS			كوكتيلات كحولية		
Bloody Mary, spicy tomato juice with vodka	850	٨٥٠	بلودي ماري، عصير طماطم حار مع الفودكا		
Margarita, tequila, triple sec, lemon juice, sugar, fruit juice upon request	850	٨٥٠	مارجريتا، تيكويلا، تريبل سيك، عصير ليمون، سكر، بالإضافة الى عصير فاكهة حسب الرغبة		
Dry Martini, gin with a touch of dry Martini	850	٨٥٠	دراي مارتيني، جين مع قليل من الدراي مارتيني		
Rusty Nail, Whisky, drambuie	850	٨٥٠	رستي نيل، ويسكي، درامبوي		
Long Island ice tea, gin, vodka, rum, tequila, triple sec, cola	1050	١٠٥٠	لونج ايلاند آيس تي، جين، فودكا، روم، تيكويلا، تريبل سيك، كولا		
BEER			بيرة		
Stella	280	٢٨٠	ستيلا		
Sakara	280	٢٨٠	سقارة		
Meister Max	280	٢٨٠	مايستر ماكس		
INTERNATIONAL BEER			بيرة عالمية		
Heineken	280	٢٨٠	هينيكين		
Desperados	310	٣١٠	ديسبيرادوس		
WINE (please ask for our imported wine list)			النبيد (رجاء سؤال مضيفكم عن قائمة النبيذ المستورد)		
RED WINE			نبيذ أحمر		
Shahrazad, Cabernet Sauvignon / Merlot	450	1700	١٧٠٠	٤٥٠	شهرزاد، كابرينيه سوفنيون وميرلو
Cape Bay, Merlot	600	2300	٢٣٠٠	٦٠٠	كيب باي، ميرلو
Jardin du Nil, Cabernet Sauvignon / Merlot	525	2000	٢٠٠٠	٥٢٥	جاردن دي نيل، كابرينيه سوفنيون وميرلو
WHITE WINE			نبيذ أبيض		
Shahrazad, Chardonnay	450	1700	١٧٠٠	٤٥٠	شهرزاد، شاردونيه
Cape Bay, Chardonnay	600	2300	٢٣٠٠	٤٠٠	كيب باي، شاردونيه
Jardin du Nil, Chardonnay	525	2000	٢٠٠٠	٥٢٥	جاردن دي نيل، شاردونيه
CHAMPAGNE AND SPARKLING WINE			الشامبانيا والنبيذ الفوار		
Local Sparkling Wine	700	2700	٢٧٠٠	٧٠٠	نبيذ فوار محلي

## SPIRITS

## المشروبات الروحية

Aperitifs 4.1 cl, Ramazzotti, Fernet-Branca, Averna	800	٨٠٠	فواتح شهية 4, 1cl, رامازوتي، فيرنية برانكا، أفارنا
Arak Fakra	1050	١٠٥٠	عرق فقرا
Vodka 3.75 cl, Stolochnaya	900	٩٠٠	فودكا 3, 75cl, ستولوشنايا
Gin 3.75 cl, Gordon's, Gilby's	1050	١٠٥٠	جن 3, 75cl, جوردون، جيلبيز
Rum 3.75 cl, Bacardi, Bacardi 8	1050	١٠٥٠	روم 3, 75cl, بكاردي، بكاردي ٨
Havana Club	1050	١٠٥٠	هافانا كلوب
Olmecca (silver ,Gold)	1050	١٠٥٠	أولميكا (ذهبي أو فضي)
Scotch whisky 3.75 cl, Red Label, Bell's	1150	١١٥٠	سكوتش ويسكي 3, 75cl, ريد ليبول، بيلز
Premium whisky 3.75 cl, Johnnie Walker Black Label	1700	١٧٠٠	بريميم ويسكي 3, 75cl, جوني واكر بلاك ليبل
Chivas Regal (Aged 12 years)	1700	١٧٠٠	شيفاز ريجال (١٢ سنة)
Grand Marnier	650	٦٥٠	جراند مارنيه
Cognac 2.5 cl, Courvoisier VS	1150	١١٥٠	كونياك 2, 5cl
Remy Martin V.S.O.P	1950	١٩٥٠	ريمي مارتن V.S.O.P



InterContinental Cairo Citystars  
Omar Ibn El Khattab St., Heliopolis,  
11737 Cairo, Egypt.  
T: +20 (2) 24 800 100  
concierge.iccitystars@ihg.com  
InterContinental.com