

Appetizers

المقبلات

Shrimps Salad

Marinated shrimps with avocado and braised vegetables

L.E.230

With lemon and olive oil dressing

سلطة الجمبري تقدم مع الأفوكادو والخضراوات وصوص زيت الزيتون مع الليمون

Smoked Salmon

Marinated Salmon with fresh mushroom salad on saffron aioli lemon crème fraîche

L.E269

سمك السلمون المدخن يقدم مع سلطة المشروم الطازج و كريمة الليمون و الزعفران



Danish Blue Salad with Walnuts

Micro fresh garden salad with blue cheese, walnut bread, Warm roasted pear and caramelized onion

L.E. 141

سلطة الجبنه الزرقاء مع خبز الجوز و الكمثري و البصل المكمور



Buffalo Mozzarella

Mozzarella cheese, tomato and basil pesto

On cream of artichokes and balsamic vinegar

L.E. 166

سلطة الموزاريلا مع الطماطم وصلصة الريحان تقدم مع كريمة الخرشوف وخل البلسمك

Roast Quail

Warm quail salad with crispy potatoes and puree of onion confit

L.E.154

سمان الشرق مع البطاطس المقرمشة والبصل المهروس



Salad Trolley Made at your Desire

تروللي السلطات تقدم حسب اختياركم

L.E.128

Caesar Salad, Danish Blue Salad or Seasonal Fresh Garden Salad

All prices are subject Include
Service charge and other applicable taxes
الأسعار أعلاه تشمل رسم الخدمة والضرائب المقررة

Soups

الحساء

Beef Consommé

Traditional beef soup with barley and vegetables
حساء اللحم البقري مع القمح و الخضراوات

L.E. 128



Vegetarian

Mushrooms Cappuccino

Mushroom cream soup with herbs
حساء المشروم تقدم مع كريمة الأعشاب

L.E.115



Vegetarian

Lentil Soup

Traditional Egyptian soup with oriental spices and croutons
حساء العدس المصري يقدم مع العيش المحمر

L.E. 64

Tom Yum Kum

Thai soup, prawns consommé flavored with lemongrass,
Spiced with chili paste and fresh chili.
Garnished with prawns and soba noodles
حساء الجمبري علي الطريقة التايلاندية الشهيرة مع النودلز والفلفل الحار

L.E.154

Bouillabaisse

Traditional French bouillabaisse with a selection of seafood,
Vegetables and saffron
حساء المأكولات البحرية مع الخضراوات والزعفران

L.E.179



Vegetarian

Chilled Andalusian Gazpacho

Cold tomato soup with its traditional Andalusian garnish
حساء الطماطم الباردة على الطريقة الأندلسية

L.E. 77

All prices are subject Include
Service charge and other applicable taxes
الأسعار أعلاه تشمل رسم الخدمة والضرائب المقررة

Selection of Fresh Homemade Pasta

مختارات من العجائن الطازجة

Spätzle with Duck

L.E. 164 Swiss style roasted duck served with rosemary and orange flavor
معكرونة الاسبيتسالى السويسرية مع البط المكمور بالبرتقال والروزماري

Fettuccine with Shrimps

Fresh Fettuccine with shrimps, served with Arugula salad and cherry tomatoes
شرانط المعكرونة الطازجة مع الجمبري تقدم مع سلطة الرجلة و الطماطم

L.E.205

Homemade Saffron Ravioli

Stuffed with seafood, artichokes and tomato basil
رافيولى بالزعفران المحشو بالمأكولات البحرية مع صلصة الخرشوف و الطماطم

L.E.192

Meat & Poultry Dishes

أطباق اللحوم و الطيور

Roast Spatchcock Chicken

Marinated with sage
Served with pumpkin, onion confit, risotto and sour tomato compote
دجاج صغير متبل مع اعشاب المرمرية و القرع العسلى مع طماطم الكرز الحامضة

L.E.230

Chateaubriand (minimum 2 persons)

Double fillet of beef, grilled to your liking
Béarnaise Sauce
Parisian potatoes and seasonal vegetables
طبق اللحم البقري يقدم لفردين مع البطاطس و خضار الموسم

L.E.549

Arabian Mixed Grill

Selection of grilled veal kebab, chicken, beef steak and kofta
Served with cinnamon rice
تشكيلة من المشويات كباب بتلو، دجاج، ستيك بقري و كفتة تقدم مع الأرز بالقرفة

L.E.294

Grilled Eye Fillet Flambe'

Bordelaise Sauce
Sautéed potatoes with roasted vegetable roots
فيليه اللحم البقري يطهى أمامك مع خضراوات الموسم والجزر وصلصة النبيذ الاحمر

L.E.409

Swiss Veal Cordon Bleu

Breaded veal escalope filled with beef ham and Swiss cheese
Served with French fries and seasonal vegetables
اسكالوب بتلو باننيه " كوردون بلو " محشو بشرائح البيف المدخن والجبن السويسري يقدم مع بطاطس مقليه والخضراوات

L.E.371

Lamb Loin Tagine

Lamb tagine with black olives and couscous
طاجن اللحم الضانى مع القراصيا والمشمشيه يقدم مع الكسكي

L.E.256

Grilled US Beef Entrecôte

Served with roasted potato & tomato
فيليه الانتركوت مع البطاطس الروستو و الطماطم

L.E.537

Fish and Seafood Dishes

اطباق الاسماك و الماكولات البحرية

Crispy-skinned Atlantic Salmon

L.E.358

With mashed radish, kumara crisps & snow beans

Served on lemon beurre blanc

سمك السالمون مع الفجل الأبيض والبطاطا الحلوة و الفاصوليا فوق صلصة الزبدة الدافئة

Seabees Thai Curry

L.E.269

Seabees fillet with rich coconut Thai curry & seasonal vegetables and fresh basil

سمك الوقار المطهو في حليب جوز الهند و الكارى التايلندي

Grilled Angler's Selection

L.E.358

A combination of prawns, Seabass, calamari and fresh salmon,

accompanied by lemon-butter, garlic aioli

served with saffron rice and seasonal vegetables

تشكيلة من الجمبري، سمك القاروص، الكلاماري، و السلمون الطازج مع

زبدة الليمون و الثوم تقدم مع الأرز بالزعفران و خضروات الموسم

King Prawns Flambé

L.E.537

Marinated shrimps cooked flambé

Served with chili flakes & cream sauce and fresh salad

الجمبري الملكي مع الشطة وصلصة الكريمة والسلطة الطازجة

Grilled Sea Bass

L.E.294

Sea Bass fillet grilled served with potato nature, seasonal vegetables and lemon butter sauce

فيليه سمك القاروص المشوي يقدم مع البطاطس المسلوقة والخضروات مع صلصة الليمون

Crevettes "Café de Paris"

L.E.409

Basmati rice and spinach

جمبري سوتيه مع زبدة كافيه دي بارى يقدم مع الأرز البسمتي و السبانخ

All the grilled items served with vegetables , rice French fries, or roasted vegetables

Fresh Catch from the Red Sea

And the Mediterranean

مختارات من أسماك البحر الأحمر و البحر المتوسط الطازجة

During dinner only

Freshest seafood for you to choose from our trolley

Prepared to your liking and priced according to the weight.

اختر من بين أنواع الأسماك الطازجة من التروولي يتم إعدادها حسب اختيارك وتحدد الأسعار حسب الوزن

Dessert

الحلو

Tropical

Fresh fruit salad with two scoop of ice cream
سلطة الفواكه مع الآيس كريم

L.E. 103

Chocolate Fondue

Warm butter chocolate cake served with vanilla ice cream
كعكة الشيكولاتة الساخنة مع آيس كريم الفانيليا

L.E. 103

Vanilla Orange Parfait

White chocolate parfait with oranges served with glazed orange sauce
بارفيه الشيكولاتة البيضاء مع البرتقال والفانيليا

L.E. 103

Lime Mousse

Lime and pineapple parfait fresh basil strawberry compote
موس الاتاناس والليمون مع الفراولة والريحان

L.E. 103

Dessert Dream

Choose your favourite from our daily changing pastry display
ترولي الحلويات يقدم حسب اختياركم

L.E. 103

All prices are subject Include
Service charge and other applicable taxes
الأسعار أعلاه تشمل رسم الخدمة والضرائب المقررة