




APPETIZERS AND SALAD

Tropical Paradise Salad  100
Avocado, papaya, tomato,
mixed with crunchy green salad, vinaigrette dressing

Smoked Salmon 190
Cherry tomato caper, dill cream dressing 

Shrimps Salad 180
With spicy sambal aioli Or thousand island dressing  

Deluxe Mezzeh 100
Hummus, mutable, tabbouleh,  
labneh with garlic, cheese fatayer, kobbeh served with Arabic bread

Caesar Salad
Romaine lettuce with roasted garlic dressing,  
anchovy fillets, butter croutons and parmesan
With grilled chicken 120
OR
With smoked salmon 160

SOUP

Roasted Tomato Soup  60
Fresh cream and basil

Oriental Lentil Soup  60
With crispy croutons and lemon

French Onion Soup  60
Topped with French toast

Chicken Cream Soup  60
With diced chicken

Tom Yam Soup  120
With diced seafood



Chili



Vegetarian



Gluten



Lactose



Nuts

Prices are in Egyptian Pounds / excluding 12% service charge / excluding applicable taxes

If you have special dietary requirement, please ask the order taker

SANDWICHES

- Club Sandwich**   **110**
A triple decker with turkey ham, tomato, egg, beef bacon, lettuce, mayonnaise, served with French fries
- Prime Beef Burger**  **160**
A juicy beef burger in toasted buns, gherkins, tomato, lettuce and onion rings
Select your preferred topping of cheese, fried egg or grilled beef bacon
- Classical Croque Madame Sandwich**   **110**
Filled with beef ham, Dijon mustard and emmental cheese
Sautéed in beaten eggs and gratinated with cheese, served with French fries and coleslaw




VEGETARIAN CORNER

- Salad of Crunchy Vegetables and Fresh Herbs with Oil & Vinegar** **75**
- Vegetable Curry Jasmine Rice** **80**
- Asian Vegetables Spring Rolls**  **75**
Served with soya sauce and sweet and sour sauce

PASTA

- Combine your own 
Penne – Spaghetti – Fusilli
Served with your choice of sauces
- Napolitana Sauce**  **85**
- Creamy Mushroom Sauce**  **90**
- Bolognese Sauce** **90**
- Carbonara**  **95**
- Arabiata**  **85**

FROM THE MAIN DISH

Pan Fried Salmon Fillet Steak 	270
With lemon butter sauce, pilaf rice and garden vegetables	
Cajun Chicken Breast 	180
On garden vegetables and potato	
Mixed Seafood Platter	280
With calamari, shrimps , sea bass and salmon	
Prime Cut Beef Tenderloin	320
Ragout of vegetables, shallot jus	
Sliced Veal "Zurichoise" 	230
Served with Rosti potatoes	




ETHNIC CORNER

Arabic Mixed Grill  	230
Grilled beef medallion, lamb chop, kofta, shish taouk and oriental rice	
Lamb Tagine  	190
Traditional Moroccan lamb stew with prunes Served with couscous	
Traditional Indian Grilled Chicken  	195
Spice Indian marinated chicken With jasmine rice, pappadums, raita and mango chutney	
Okra Tagine	210
Braised lamb and okra in fresh tomato with garlic and sauce	
Thai  	195
Chicken curry and eggplant Cooked in a green curry-coconut sauce	
Alexandria Style	210
Fish fillet baked with potato and fresh tomato	
Asian 	230
Stir fried beef with egg noodles	

Prices are in Egyptian Pounds / excluding 12% service charge / excluding applicable taxes

If you have special dietary requirement, please ask the order taker

PASTRIES AND ICE CREAM

Strawberry Cheesecake 	60
Served with crushed fruit sauce	
Dessert of the Day	60
3 choices daily from: cake, mousse and tart	
Vanilla Crème Brulee 	60
Fresh Fruit Salad	60
Warm Chocolate Cake 	60
Vanilla sauce and fresh cream	

Prices are in Egyptian Pounds / excluding 12% service charge / excluding applicable taxes

If you have special dietary requirement, please ask the order taker



Chili



Vegetarian



Gluten



Lactose



Nuts

BEVERAGES

Aperitifs

Campari	120
Vermouth white, red or dry	120
Perond, Dubonnet	120

Whiskies

Regular	350
Special	500

Cognac

Cognac	355
--------	-----

Spirits and liquors

Rum dark and white	320
Gin	320
Vodka	320
Grand Marnier, Cointreau	160
Grand Cherry, Drambuie	160
Crème de menthe, crème de cacao	160

Cocktails and long drinks

Should you wish to order a cocktail, our Order Taker will be very pleased to recommend one of our Cocktails.

FRUIT AND VEGETABLES JUICES

Fresh – pressed juice	40
Canned juice	30
"Mango, guava, orange, tomato or Virgin Mary"	
Lemon Squash	30

Mineral water and Soft Drinks

Mineral Water Natural 1.5 Ltr.	28
Mineral Water Natural ½ Ltr.	17
Soft Drinks	25
"Pepsi, Seven Up, Miranda, Tonic water, Soda water "	
Diet Soft Drinks	25
Perrier Baraka	30

Prices are in Egyptian Pounds / excluding 12% service charge / excluding applicable taxes

COFFEE-TEA-CHOCOLATE

Coffee, Cappuccino, Espresso	40
Turkish Coffee	35
Tea	28
Hot Chocolate, Hot or cold milk	30

BEERS

Stella lager	60
Meister Beer (300ml)	65
Heineken (330ml)	60
Sakkara Gold (500ml)	60
Non-alcoholic beer	35

EGYPTIAN WINES**Glass/Bottle**

Chateau Grand Marquis (Red, White)	85/300
Omar Khayyam wine "Red, White, Rosé"	75/250
Cape Bay Merlot (Red)	120/450
Cape Bay Chardonnay (white)	120/450
Valmont – Sparkling wine	520

Imported wine or french champagne on request**Prices are in Egyptian Pounds / excluding 12% service charge / excluding applicable taxes**

فواتح الشهية والسلطات

100	سلطة الأفوكادو و البابايا مع الطماطم و الخس و صوص الفينيجريت
190	شرائح السلمون المدخن تقدم مع طماطم شيري و كابرلي وصوص كريمه الشبت
180	سلطة الجمبري البارد مع اختيارك من الصوص الحار أو صوص الكوكتيل
100	تشكيلة من المزة الباردة والساخنة (حمص، متبل ، تبولة، لبنه بالثوم، فطائر بالجبنه، كبيبة) تقدم مع الخبز العربي
120	سلطة قيصر مع صدور الدجاج المشوية والجبن البارميزان
160	سلطة قيصر مع السلمون المدخن والجبن البارميزان

الحساء

60	حساء كريمه الطماطم مع الريحان
60	حساء العدس على الطريقة المصرية يقدم مع الخبز المحمص بالزبد
60	حساء البصل الفرنسي المقدم مع شرائح الخبز الفرنسي
60	حساء الدجاج بالكريمة تقدم مع مكعبات صدور الدجاج
120	حساء فواكه البحر والطحالب البحرية على الطريقة الصينية

السندوتشات

110	التركي المدخن، الطماطم ، أو مليت باللحم البقرى المدخن مع التوست المحمص، وسلاطة الكرنبو البطاطس المقلية
160	اللحم البقرى صافى، طماطم ، شرائح البصل مع المخللات أو اختار إضافاتك المفضلة جين شييدر، بيف بيكون مشوي أو البيض المقلّي يقدم مع البطاطس المقلية وسلاطة الكرنب
110	بيف هام، مستردة ديجون ، جينة ايمنتال مع التوست المحمص،جراتان مع البيض و الجبن يقدم مع سلاطة الكرنب والبطاطس المقلية

الاسعار بالجنية المصري يضاف إليها 12% رسوم الخدمة والضرائب المقررة

الأطباق النباتية

75	سلاطة الخضروات مع الأعشاب والزيت و الخل
80	أرز بالكاري والخضروات
75	لفائف الربيع المحشوة بالخضار على الطريقة الآسيوية يقدم مع صوص الصويا و صوص الحلو و الحار

العجائن

	اختيارك من العجائن بينى - إسباجيتى - فوسيلي مع تشكيلة من الصلصات المفضلة لديكم
85	صلصة الطماطم والريحان الطازج
90	صلصة كريمة المشروم
90	صلصة الطماطم باللحم المفروم مع الأعشاب والجبن البارميزان
95	صلصة الكريمة مع اللحم البقري المدخن و المشروم
85	صلصة الطماطم الحريفة مع الزيتون و الفلفل الحار

الأطباق الرئيسية

270	فيليه سمك السلمون المشوي مع صوص الليمون والزبدة يقدم مع أرز بيلاف و الخضراوات
180	صدر دجاجة مخلية على طريقة كاجون يقدم مع الخضروات الطازجة والبطاطس
280	تشكيلة المأكولات البحرية المشوية من كاليماري وجمبري فيليه السمك وسالمون
320	فيليه اللحم البقري مع الخضراوات و صوص البصل
230	شرائح اللحم البتلو مع المشروم الطازج المطهو فى صوص الكريمة يقدم مع البطاطس الروشتى

الاسعار بالجنية المصري يضاف إليها 12% رسوم الخدمة والضرائب المقررة

أطباق من حول العالم

- 230 مشويات مشكلة من اللحم البقري و ريش بتلو و كفته مع شيش طاووق يقدم مع الأرز الشرقي
- 190 طاجن البامية باللحم الضاني علي الطريقة المغربية يقدم مع الكسكسي
- 195 دجاج مشوي على الطريقة الهندية يقدم مع أرز الياسمين مع صوص الرايتا و المقرمشات الهندية و صوص المانجو
- 210 طاجن البامية باللحم الضاني و صلصة الطماطم بالثوم يقدم مع الأرز الأبيض
- 195 دجاج علي الطريقة التايلاندية مع الكاري و الباذنجان وصوص جوز الهند بالكاري
- 210 فيليه سمك على الطريقة الاسكندرانية بالفرن مع البطاطس و الطماطم الطازجة
- 230 شرائح البيف المطهو على الطريقة الآسيوية مع النودلز

الحلوى والآيس كريم

- 60 كيكة الجبن بالفراولة يقدم مع صوص الفواكه
- 60 مختارات من حلوي اليوم
- 60 كريم بورليه فانيليا
- 60 سلطة الفواكه الطازجة
- 60 كيكة الشيكولاته الساخنة

الاسعار بالجنية المصري يضاف إليها 12% رسوم الخدمة والضرائب المقررة