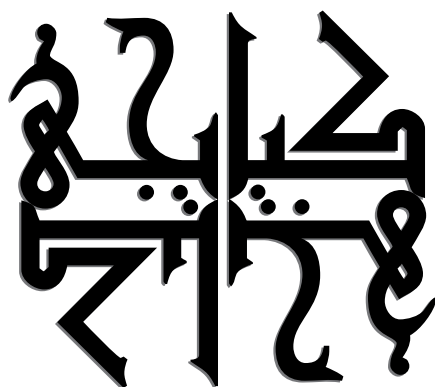


S O F I T E L
HOTELS & RESORTS



k e b a b g y

A Culinary Story
Calligraphies by Faouzia Hilmy

الجزيرة القاهرة
CAIRO EL GEZIRAH

المحتويات

CONTENT

الفصل ١ :	المقدمة كبابجي منذ ١٩٨٥
الفصل ٢ :	مشهيات باردة حسب إختياركم مشهيات الكبابجي الباردة
الفصل ٣ :	مشهيات ساخنة حسب إختياركم مشهيات الكبابجي الساخنة انواع من الشوربة التقليدية
الفصل ٤ :	من ركن المشويات الاطباق الرئيسية المأكولات البحرية الاطباق الجانبية
الفصل ٥ :	حلويات الكبابجي
الفصل ٦ :	الأرجيلة

CHAPTER 1 :	INTRODUCTION KEBABGY SINCE 1985
CHAPTER 2 :	COLD MEZZAH À LA CARTE ASSORTED COLD MEZZAH PLATTER
CHAPTER 3 :	HOT MEZZAH À LA CARTE ASSORTED HOT MEZZAH PLATTER TRADITIONAL SOUPS
CHAPTER 4 :	FROM THE CHARCOAL GRILL MAIN DISHES MIXED SEAFOOD GRILL SIDE DISHES
CHAPTER 5 :	SWEETS AT KEBABGY
CHAPTER 6:	SHISHA

كبابجي منذ ١٩٨٥

KEBABGY SINCE 1985

أفضل مكان في القاهرة لعشاق حفلات الشواء والجو الشرقي الأصيل. يعتبر مطعم الكبابجي المطل مباشرة على ضفاف النيل من أفخر الأماكن التي يمكن أن تسترخي فيها. وتستمع بشتى أنواع التسلية، حيث تستمتع بمذاق الخبز الفاخر المصنع خصيصا داخل المطعم.

ويأتي اسم المطعم مشيرا لطاهي الكباب، ولكنه هنا بحرفية عالية ومذاق جديد، حيث عمل مطعم الكبابجي على تطوير المأكولات المشوية ليقدم الطعم الشرقي الأصلي لضيوفه، حيث تحمل النسمات التي تداعب ضفاف النيل رائحة الشواء الذكية لتبعث جوا من الدفء والمتعة بينما تشاهد وتستمع بمنظر القوارب وهي تمر عليك لتضفي بعدا آخر من المتعة والبهجة.

CAIRO'S BEST PLACE FOR TRADITIONAL BARBECUE AND ORIENTAL ATMOSPHERE. RIGHT ON THE BANKS OF THE NILE, KEBABGY PROVIDES COMFORTABLE SETTINGS WITH SPECTACULAR VIEWS, LIVE ENTERTAINMENT AND TRADITIONAL BREAD BAKING OVEN.

NAMED AFTER THE TRADITIONAL EGYPTIAN KEBAB MAKER, KEBABGY RESTAURANT ELEVATES THE HUMBLE BARBECUE CONCEPT TO OFFER A TASTE OF LOCAL CULTURE FOR OUR GUESTS. YOU CAN ENJOY SITTING RIGHT ON THE NILE WITH WAFTS OF DELICIOUS GRILLED MEATS SCENTING THE AIR WITH AN AUTHENTIC AND COMFORTING ATMOSPHERE TO ENJOY WHILE WATCHING THE FELUCCAS GO BY.

يؤدي فن تذوق
الطعام إلى حدوث رجفة
في فتحة الأنف بالذكاء.

تشارلز مونسل

*"The gastronomy trembles
our nostrils by intelligence."*

Charles Monselet

رجفة في فتحة الأنف بالذكاء

يؤدي فن تذوق الطعام إلى حدوث رجفة

المقبلات الباردة حسب الاختيار

COLD MEZZEH A LA CARTE

تبولة ٣٥.٠٠ جنيه
مكونة من البقدونس، الطماطم، البصل مع النعناع
الطازح، برغل وعصير ليمون وزيت الزيتون

حمص بالطحينة ٣٥.٠٠ جنيه
سلطة حمص مع الطحينة

فتوش ٣٥.٠٠ جنيه
سلطة الخضروات المشكلة مع قطع الخبز المحمص والسماق

باباغنوج ٣٥.٠٠ جنيه
الباذنجان المشوي مع عصير الليمون وزيت الزيتون
والتوابل الشرقية

TABOULA L.E. 35.00
CHOPPED PARSLEY, TOMATO, ONION, FRESH MINT, CRUSHED
WHEAT, LEMON AND OLIVE OIL DRESSING

HOMMUS WITH TAHINA L.E. 35.00
PASTE OF CHICK PEAS AND TAHINA

FATTOUCH L.E. 35.00
TRADITIONAL ORIENTAL SALAD MIXED WITH FRIED BREAD
CUBES AND SUMMAK

BABAGANOUG L.E. 35.00
GRILLED EGGPLANT WITH LEMON, OLIVE OIL
AND ORIENTAL MIXED SPICES

ABOVE PRICES ARE SUBJECT TO SERVICE CHARGE
AND ALL APPLICABLE GOVERNMENT TAXES.

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة

يعتبر الفن الجميل لتذوق الطعام من الفنون المليئة بالحرارة

فنون

"يعتبر الفن الجميل لتذوق الطعام من الفنون
المليئة بالحرارة ويتجاوز الحدود اللغوية،
ويكون صداقات بين الأفراد المتمدينين..."
صمويل تشامبرلين

"The beautiful art of gastronomy is
a warm art. It exceeds the language barrier,
it makes friends among civilized people..."

Samel Chamberlain

جبنة بالبابريكا ٣٥,٠٠ جنيه
التوابل الشرقية مع الجبنه البيضاء بفلفل البابريكا الحار
وزيت الزيتون

مجدرة ٣٥,٠٠ جنيه
خليط من العدس الاسود مع الارز والثوم والبصل المحمر

مخللات ٢٥,٠٠ جنيه
تشكيلة من المخللات المصرية المتبله

لبنة ٢٥,٠٠ جنيه
بالثوم والنعناع الطازج

PAPRIKA CHEESE L.E. 35.00
ORIENTAL SPICY WHITE CHEESE WITH PAPRIKA AND OLIVE OIL

MEGADARA L.E. 35.00
PUREE OF BLACK LENTIL WITH RICE, GARLIC AND FRIED ONION

PICKLES L.E. 25.00
SELECTION OF TYPICAL EGYPTIAN MIXED PICKLES
INDIVIDUALLY MARINATED

LABNA L.E. 25.00
FLAVORED WITH GARLIC AND FRESH MINT

سلطة بلدي ٣٠,٠٠ جنيه
سلطة الخضروات الطازجة مع عصير الليمون وزيت الزيتون

طحينة ٣٠,٠٠ جنيه
طحينه بالكمون وعصير الليمون

ثوميه ٣٠,٠٠ جنيه
سلطة الثوم بالببيض مع زيت الذرة، عصير
الليمون والخل

بصارة ٣٠,٠٠ جنيه
فول مدشوش مع البقدونس المفروم، البطاطس،
البصل المحمر والثوم

BALADY SALAD L.E. 30.00
TRADITIONAL MIXED SALAD WITH LEMON AND OIL DRESSING

TAHINA L.E. 30.00
SESAME PASTE ENHANCED WITH GROUND CUMIN
AND LEMON JUICE

TOMIA L.E. 30.00
EGG BOILED POTATOES WITH GARLIC, CORN OIL, LEMON JUICE,
AND VINEGAR

BOSARA L.E. 30.00
CRUSHED BEANS WITH CHOPPED PARSLEY, POTATO, FRIED
ONION AND GARLIC

جبنة بيضاء حارة بالطماطم
مكعبات الجبنة البيضاء مع الطماطم الطازجة،
البقدونس والفلفل الحار

محمرة
الخبز المحمص مع البصل، الصنوبر، الفلفل الحار الحلو
وزيت الزيتون

متبله
بادنجان مشوي مع الطحينة، الزبادي، زيت الزيتون،
عصير الليمون والثوم

SPICY WHITE CHEESE WITH TOMATO L.E. 35.00
CUBES OF WHITE CHEESE WITH FRESH TOMATO, PARSLEY
AND CHILI PEPPER

MOHAMARA L.E. 35.00
BREAD CRUMBS WITH ONION, PINE SEED, SWEET CHILI
AND OLIVE OIL

MOTABAL L.E. 35.00
GRILLED EGGPLANT WITH TAHINA, PLAIN YOGURT, OLIVE OIL,
LEMON JUICE AND GARLIC

ABOVE PRICES ARE SUBJECT TO SERVICE CHARGE
AND ALL APPLICABLE GOVERNMENT TAXES.
يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة

مختارات من المقبلات الباردة ٧٠,٠٠ جنيه
ASSORTED COLD MEZZEH PLATTER, L.E. 70.00

تبولة، حمص بالطحينة، فتوش، بابا غنوج،
جبنة بالبابريكا

TABOULA, HOMMUS WITH TAHINA, FATTOUCH,
BABAGANOUGH, PAPRIKA CHEESE

ABOVE PRICES ARE SUBJECT TO SERVICE CHARGE
AND ALL APPLICABLE GOVERNMENT TAXES.
يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة

مقبلات ساخنة حسب اختيارك

HOT MEZZEH A LA CARTE

كبيبة
كبيبة محشوة بالصنوبر واللحم المفروم ٤٨,٠٠ جنيه

سامبوسك اللحم
فطائر صغيرة محشو باللحم المفروم ٤٢,٠٠ جنيه

سامبوسك الجبنة
فطائر صغيرة محشو بالجبنة البيضاء والنعناع ٣٠,٠٠ جنيه

جلاش
جلاش محشو بخليط من الجبنة البيضاء ٣٠,٠٠ جنيه

كبدة الدجاج
كبدة الدجاج مع التوابل الشرقية ، صوص الكسبرة و دبس الرومان ٣٥,٠٠ جنيه

KOBEBA L.E. 48.00
KOBEBA STUFFED PINE SEED AND MINCED MEAT

MEAT SAMBOUSSEK L.E. 42.00
MINI PIES STUFFED WITH MINCED MEAT

CHEESE SAMBOUSSEK L.E. 30.00
MINI PIES STUFFED WITH WHITE CHEESE AND FRESH MINT

GOULASH L.E. 30.00
PHILO ROLL WITH MIXED WHITE CHEESE

CHICKEN LIVER L.E. 35.00
SAUTEED CHICKEN LIVER WITH ORIENTAL SPICY CORIANDER
SAUCE AND GRENADINE

ABOVE PRICES ARE SUBJECT TO SERVICE CHARGE
AND ALL APPLICABLE GOVERNMENT TAXES.
يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة



طاجن مسقعة باللحمة المفرومة
الباذنجان المحمر مع الفلفل، الطماطم، اللحم المفروم ٦٠,٠٠ جنيه

طاجن ورق عنب
رق عنب محشو بخليط من الأرز مع الكسبرة، البقدونس،
الشبت والطماطم الطازجة ٤٥,٠٠ جنيه

طاجن ورق عنب بالكوارع
ورق عنب يقدم بالكوارع والثوم على الطريقة المصرية ٦٠,٠٠ جنيه

مبار
سجق محشى ارز ٧٠,٠٠ جنيه

TAGEN MOUSSAKA WITH MINCED MEAT L.E. 60.00
FRIED EGGPLANT WITH BELL PEPPER, TOMATOES AND MINCED MEAT

TAGEN VINE LEAVES L.E. 45.00
VINE LEAVES STUFFED WITH MIXED RICE, CORIANDER, PARSLEY,
DILL, TOMATO

TAGEN VINE LEAVES WITH VEAL FEET L.E. 60.00
VINE LEAVES SERVED IN EGYPTIAN STYLE WITH VEAL FEET AND GARLIC

MUMBAR L.E. 70.00
RICE SAUSAGES

مشهيات الكبابجى الساخنة ٩٥,٠٠ جنيه

ASSORTED HOT MEZZEH PLATTER L.E. 95.00

كبيبة، سمبوسك باللحم، سمبوسك بالجبنه، جلاش

KOBEBA, CHEESE SAMBOUSSEK, MEAT SAMBOUSSEK,
GOULASH

الشوربة التقليدية

TRADITIONAL SOUPS

شوربة العدس المصرية (نباتى)
بنكهة الكمون وتقدم مع الخبز المحمص ٦٠,٠٠ جنيه

شوربة الكوارع
بنكهة الثوم على الطريقة المصرية ٦٥,٠٠ جنيه

EGYPTIAN LENTIL SOUP (V) L.E. 60.00
FLAVORED WITH CUMIN, SERVED WITH PITA BREAD CROUTONS

VEAL FEET SOUP L.E. 65.00
FLAVORED WITH GARLIC, EGYPTIAN STYLE

ركن المشويات THE CHARCOAL GRILL

شيش كباب ١٥٠,٠٠ جنية
قطع من اللحم الضأن مشوية على السبخ

كفتة ١٣٠,٠٠ جنية
لحم مفروم بنكهة الزعتر مشوي على السبخ

كبدة بتلو مشوية ١١٠,٠٠ جنية
متبل على الطريقة الشرقية

شيش طاووق ١١٠,٠٠ جنية
قطع من الدجاج المخلل المتبل بالزبادي ومشوي على السبخ

SHISH KEBAB L.E. 150.00
CUBES OF TENDER LAMB MEAT GRILLED ON A SKEWER

KOFTA L.E. 130.00
MINCED MEAT WITH THYME FLAVOR GRILLED ON A SKEWER

GRILLED VEAL LIVER L.E. 110.00
VEAL LIVER MARINATED ORIENTAL STYLE

SHISH TAWOUK L.E. 110.00
BONELESS CHICKEN MARINATED IN YOGURT,
GRILLED IN A SKEWER

"لا يوجد طهي جيد إلا إذا
كان من البداية بدافع الصداقة
لمن كان مقدر له أو لها".
بول بوكوز

"There is not a good cooking
unless it was intended from
the beginning to be for friendship."

Paul Bocuse

الأطباق الرئيسية

MAIN DISHES

حمام مشوي (بالواحدة)	٧٥,٠٠ جنيه
حمام متبل ومشوي على الطريقة الشرقية	
مشويات مشكلة	١٨٥,٠٠ جنيه
تشكيلة من اللحم الضأن والدجاج والكباب والكفتة	
ريش ضأن مشوي	١٧٥,٠٠ جنيه
قطع مشوية من اللحم الضأن المتبله بالبصل والأعشاب	
كباب وكفتة	١٥٠,٠٠ جنيه
طبق المشويات المصري بالنكهة الشرقية	
الدجاج	١١٠,٠٠ جنيه
نصف دجاجة مشوية حسب الاختيار	

PIGEON (PER PIECE)	L.E. 75.00
PIGEON SPICED AND GRILLED ON THE ORIENTAL STYLE	
MIXED GRILL	L.E. 185.00
COMBINATION OF LAMB CHOPS, CHICKEN, KEBAB AND KOFTA	
LAMB CHOPS	L.E. 175.00
GRILLED TENDER LAMB CHOPS MARINATED IN ONION AND HERBS	
KEBAB AND KOFTA	L.E. 150.00
TRADITIONAL EGYPTIAN BARBECUE WITH ORIENTAL FLAVORS	
CHICKEN	L.E. 110.00
JUICY HALF CHICKEN GRILLED TO YOUR LIKING	

ABOVE PRICES ARE SUBJECT TO SERVICE CHARGE
AND ALL APPLICABLE GOVERNMENT TAXES.

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة

رقاق	٥٠,٠٠ جنيه
طبقات من الرقاق مع خليط من اللحم المفروم المتبل	
الفته المصرية	١٢٠,٠٠ جنيه
موزة الضأن مع صوص الطماطم بالخل والثوم	
حمام محشئ	٩٠,٠٠ جنيه
محشو بالارز والتوابل	
حواوشي	٥٠,٠٠ جنيه
رغيف بلدي مصري محشئ باللحم المفروم المتبل بالبصل	
بينا اربياتام	٧٠,٠٠ جنيه
مكرونه قلم بينا مع صوص الطماطم الحار	

تالياتليج الا سالمون	٩٥,٠٠ جنيه
تالياتليج مع السالمون المدخن، فريش كريم، شبت، بصل وسبانخ	
ROKAK	L.E. 50.00
CRISPY PIE FILLED WITH MIX SPICED MINCED MEAT	
EGYPTIAN FATTAH	L.E. 120.00
LAMB SHANK WITH TOMATO SAUCE, GARLIC AND VINEGAR	
STUFFED PIGEON	L.E. 90.00
FILLED WITH RICE AND SPICED	
HAWASHI	L.E. 50.00
EGYPTIAN BALADI BREAD STUFFED MARINATED MINCED MEAT WITH ONIONS	
PENNE AL ARRABBIATA	L.E. 70.00
PENNE WIYH SPICY TOMATO SAUCE	
TAGLIATELLE AL SALMONE	L.E. 95.00
ITALIAN PASTA WITH SMOKED SALMON, CREAM, DILL AND ONIONS	

ABOVE PRICES ARE SUBJECT TO SERVICE CHARGE
AND ALL APPLICABLE GOVERNMENT TAXES.

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة

SEA FOOD

المأكولات البحرية المشوية
سمك قاروص ، كاليمارك و جمبرك مشوك
يقدم مع الارز والخضراوات
٢٤٥,٠٠ جنيه

جمبرك مشوك كبير
يقدم مع الارز والخضراوات
٣١٥,٠٠ جنيه

MIXED SEAFOOD GRILL L.E. 245.00
SEABASS, CALAMARI AND LARGE SHRIMPS
FROM THE CHARCOAL GRILL
SERVED WITH RICE AND VEGETABLES

LARGE SHRIMPS FROM THE GRILL L.E. 315.00
SERVED WITH RICE AND VEGETABLES

الأطباق الجانبية SIDE DISHES

أرز أبيض WHITE RICE L.E. 30.00
٣٠,٠٠ جنيه

ارز بالخلطة KHALTA RICE L.E. 30.00
٣٠,٠٠ جنيه

بطاطس محمرة FRENCH FRIES L.E. 30.00
٣٠,٠٠ جنيه

الخبز البلدي BALADI BREAD L.E. 5.00
الخبز التقليدي
الطازج من الفرن
TRADITIONAL HOME BAKED BREAD
FRESH FROM THE BAKERY OVEN

ABOVE PRICES ARE SUBJECT TO SERVICE CHARGE
AND ALL APPLICABLE GOVERNMENT TAXES.

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة

حلويات الكبابجى

SWEETS AT KEBABGY

أم علي	٤٥,٠٠ جنيه
طبقه الحلوى المصرى الشهير	
أم حسن	٤٥,٠٠ جنيه
مهلبيه مغطاه بسلاطة الفواكه وشراب الرمان	
سلاطة الفواكه الطازجة	٣٥,٠٠ جنيه
مختارات من المثلجات	٦٠,٠٠ جنيه
فانيليا وفراولة وشوكولاتة	
مختارات من الفواكه الطازجة	٦٠,٠٠ جنيه
مختارات من الحلويات الشرقية	٤٥,٠٠ جنيه
مهلبيه	٤٥,٠٠ جنيه
أرز باللبن	٤٥,٠٠ جنيه
كريم كراميل	٤٥,٠٠ جنيه

OM ALY	L.E. 45.00
A TYPICAL EGYPTIAN DESSERT OF PUFF PASTRY AND NUTS BAKED IN MILK CREAM	
OM HASSAN	L.E. 45.00
MOHALABIA GARNISHED WITH FRESH FRUIT SALAD AND GRENADINE SYRUP	
FRESH FRUIT SALAD	L.E. 35.00
SELECTION OF ICE CREAM	L.E. 60.00
VANILLA, STRAWBERRY AND CHOCOLATE	
FRESH FRUIT PLATTER	L.E. 60.00
ASSORTED ORIENTAL PASTRIES	L.E. 45.00
MOHALABIA	L.E. 45.00
RICE PUDDING	L.E. 45.00
CREAM CARAMEL	L.E. 45.00

ABOVE PRICES ARE SUBJECT TO SERVICE CHARGE AND ALL APPLICABLE GOVERNMENT TAXES.

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة

إن فن تذوق الطعام هو فن
إستخدام الطعام من أجل خلق
السعادة
ثيودور زيلدين



"The gastronomy is the art
of using the food to create
happiness."

Theodore Zeldin

يؤدي فن تذوق
الطعام إلى حدوث رجفة
في فتحة الأنف بالذكاء.
تشارلز مونسل



“The gastronomy trembles
our nostrils by intelligence.”
Charles Monselet

6

أنواع الأرجيلة SHISHA FLAVOR

10.00 جنيه	عنب	GRAPES	L.E. 60.00
10.00 جنيه	تفاح	APPLE	L.E. 60.00
10.00 جنيه	عنب . نعناع	GRAPE - MINT	L.E. 60.00
10.00 جنيه	ليمون . نعناع	LEMON - MINT	L.E. 60.00
10.00 جنيه	نعناع	MINT	L.E. 60.00
10.00 جنيه	خوخ	PEACH	L.E. 60.00
10.00 جنيه	بطيخ	WATERMELON	L.E. 60.00
10.00 جنيه	كنتالوب	SWEET MELON	L.E. 60.00
10.00 جنيه	توت	BLUBBERRY	L.E. 60.00
05.00 جنيه	زغلول	ZAGHLOUL	L.E. 50.00

ABOVE PRICES ARE SUBJECT TO SERVICE CHARGE
AND ALL APPLICABLE GOVERNMENT TAXES.
يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة



الحياة تربط بين الثقافات !

نؤمن جميعا في سوفيتل الجزيرة القاهرة بعظمة الفنون والحرف المصرية الأصيلة، لذا نركز جل اهتمامنا على الديكورات، ومنها التحف التي يبدعها الفنانون المصريون، حيث يجمع سوفيتل الجزيرة القاهرة بين فن الحياة الفرنسي والحرفية المصرية الأصيلة ليقدم لضيوفه الفنون والحرف المصرية التي تحمل عبق التاريخ لتعبر بسلاسة إلى الكثير من الثقافات دون حدود.

كما تطوي قائمة الطعام التي تُقدم إليك قصة فريدة كتبت على ورقه مصنوع محليا تفوح منه رائحة الأصالة المصرية، حيث يجمع تصميم القائمة بين الجو المصري وبراعة فن الكتابة التي أبدعها واحدة من أبرع وأشهر الفنانين فوزية حلمي، ومن تصميم الفنان قمر شافعي، حيث يبرز تصميم قائمة الطعام بروعته ملتفا بالجلد وتقنيات التصميم اليدوي التي تتوارثها الأجيال عبر السنين. لتعش روعة القصة عندما تقلب صفحات القائمة، ولتكتشف ما تشتهييه وسط ما يقدمه مطعم الكبابجي !

LIFE IS A LINK BETWEEN CULTURES!

AS SOFITEL CAIRO EL GEZIRAH, WE BELIEVE IN EGYPTIAN CRAFTS & ARTS AND KEEP ON INVESTING IN DECORATION USING OBJECTS CREATED BY EGYPTIAN ARTISANS. BLENDING FRENCH "ART DE VIVRE" TOGETHER WITH EGYPTIAN "KNOW HOW", SOFITEL CAIRO EL GEZIRAH INTRODUCES ITS GUESTS TO THE AUTHENTIC EGYPTIAN CRAFTS & ARTS, REPRESENTING A TRUE LINK BETWEEN CULTURES.

THE MENU YOU ARE HOLDING IN YOUR HANDS HAS BEEN DESIGNED BY KAMAR SHAFIE. IT CAPTURES UNIQUE STORY WRITTEN ON LOCALLY MADE PAPER WHERE EGYPTIAN FLAVORS COME TOGETHER WITH ORIGINAL CALLIGRAPHY MASTERPIECES BY THE FAMOUS ARTIST FAOUZIA HILMY. THE MENU WRAPPED IN BEAUTIFUL LEATHER INSPIRED KEBABGY DESIGN WITH HAND CUT USING TECHNIQUES THAT HAVE BEEN PASSED DOWN THROUGH GENERATIONS.

THE STORY WILL BE ALIVE ONCE YOU TURN THIS PAGE! REVEAL YOUR FAVORITE CHAPTER OF KEBABGY STORY!



