

Sud  
BY  
ASMAA MAGDI

ALL-DAY INTERNATIONAL DINNING EXPERIENCE.

DIRECTLY SITUATED ON THE SOUTHERN TIP OF GEZIRAH ISLAND, ALONG THE PROMENADE AND SURROUNDED BY MAGNIFICENT PALM TREES AND GREENERY, WELCOME TO SUD, OPEN ON THE NILE IN THE MIDDLE OF DOWN TOWN.

ROUND THE CLOCK DINING EXPERIENCE, SUD OFFERS SUMPTUOUS BUFFET BREAKFAST AND A LA CARTE MENU FOR LUNCH AND DINNER.

MEDITERRANEAN DISH ENTICE, WHILE GAZING OUT TO MAGNIFICENT VIEWS OF THE NILE FROM THE TERRACE AND ENJOYING OUR WEEKLY THEMED NIGHTS.

خبرة الطعام العالمية طوال اليوم  
مباشرة تتواجد في الطرف الجنوبي من الجزيرة بطول المتنزة المحيط بأشجار النخيل الرائعة والخضرا الجذابة نزح بكم بمطعم السود ، على ضفاف النيل بجانب وسط المدينة.

مع مدار الساعة توجد خبرة الطعام العالمية ، يوفر مطعم السود بوفية الافطار الغني  
كم يقدم قائمة الطعام وقت الغداء والعشاء.

اطباق المتوسط الرائعة ، عندما تستمتع بمنظر النيل الرائع من التراس كما تستمتعو  
بالبوفية الاسبوعي.



**SOUPS**

|                                                                             |              |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>ROASTED TOMATO AND LEMON GRASS SOUP</b><br>PRESERVED LEMON ESPUMA        | <b>65 LE</b> |
| <b>CAULIFLOWER AND RED BELL PEPPER SOUP</b><br>PARMESAN CROUTONS, BASIL OIL | <b>65 LE</b> |
| <b>FRENCH ONION SOUP WITH GARLIC BRUSCHETTA</b>                             | <b>65 LE</b> |
| <b>SOUP OF THE DAY</b>                                                      | <b>60 LE</b> |

**STARTERS**

|                                                                                        |               |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>SMOKED DUCK BREAST CARPACCIO</b><br>CRISP SALAD, TRUFFLE VINAIGRETTE                | <b>90 LE</b>  |
| <b>GRILLED LARGE GULF PRAWNS</b><br>SWEET PEA PURÉE, PEA RISOTTO, VANILLA BEURRE MONTÉ | <b>155 LE</b> |
| <b>SEARED SCALLOPS</b><br>WITH GRILLED ASPARAGUS AND POTATO SALAD, TOMATO COULIS       | <b>155 LE</b> |
| <b>PRAWN SPRING ROLLS WITH ASIAN DIP SAUCE</b>                                         | <b>90 LE</b>  |
| <b>ASSORTED COLD AND HOT MEZZEH</b><br>PREPARED BY OUR KEBABGY CHEFS                   | <b>135 LE</b> |

**الشوربة**

|                                                                             |         |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------|
| شوربة طماطم روستيد مع الليمون جراس وعصير الليمون                            | ٦٨ جنية |
| شوربة القرنبيط والفلفل الحلو<br>مع جبن البرميزان والكبز المحمص وزيت الريحان | ٦٨ جنية |
| شوربة البصل الفرنسية مع خبز برشيتا بالثوم                                   | ٦٨ جنية |
| شوربة اليوم                                                                 | ٦٠ جنية |

**المقبلات**

|                                                                        |          |
|------------------------------------------------------------------------|----------|
| كاربيتشو صدور البط المدخن مع الفينجريت                                 | ٩٠ جنية  |
| جمبري جامبو مشوي<br>مع بورية البازلاء، بورية الرزوتو والفانيليا        | ١٨٨ جنية |
| اسكالوب مجفف<br>مع الاسبراجوس المشوي تقدم مع سلطة البطاطس وصوص الطماطم | ١٨٨ جنية |
| الجمبري سيرنج رولز يقدم مع صوص اسيوي                                   | ٩٠ جنية  |
| تشكيلة من المازة الباردة والساخنة<br>تحضر خصيصا بواسطة شيف الكبابجي    | ١٣٨ جنية |





### SALADS

|                                                                                                                                  |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>TOMATO SALAD</b><br>FRESH SLICED TOMATOES WITH RUCCOLA AND PARMESAN CHIPS. OLIVE AND BALSAMIC DRESSING                        | <b>70 LE</b> |
| <b>CAESAR SALAD</b><br>ICEBERG, CHICKEN SLICES, CRISPY CROUTONS, BEEF BACON, PARMESAN, AND CHEESE DRESSING                       | <b>95 LE</b> |
| <b>GRILLED HALOUMI CHEESE</b><br>AND RIPE TOMATOES, CRUDE OLIVE OIL AND CAPER VINAIGRETTE                                        | <b>85 LE</b> |
| <b>NICOISE SALAD</b><br>TUNA, ANCHOVIES, GREEN BEANS, TOMATOES, EGGS AND CUCUMBER SERVED WITH A TARTINE OF BLACK OLIVES TAPENADE | <b>95 LE</b> |

### السلطات

|         |                                                                                                              |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ٧٠ جنية | سلطة الطماطم<br>شرائح الطماطم مع الجرجير وجبن البرميزان، زيت الزيتون مع صوص البالسليك                        |
| ٦٨ جنية | سلطة الخضروات الطازجة<br>طماطم، خيار، خس، بنجر تقدم مع صوص الزبادي                                           |
| ٩٨ جنية | سلطة سيزار<br>خس، شرائح الدجاج، خبز محمص، بيف بيكون، جبن البرميزان مع صوص الجبن                              |
| ٨٨ جنية | جبن حالومي المشوي<br>تقدم مع الطماطم، زيت الزيتون الخام، وحبيبات الكابر                                      |
| ٩٨ جنية | سلطة نسواز<br>تونة، الأنشوجة، فاصوليا خضراء، طماطم، بيض مسلوق، خيار تقدم مع خبز التارتيني<br>والزيتون الاسود |

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

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة





## SOFITEL DE-LIGHT MENU

### STARTER

|                                                            |               |
|------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>ORGANIC GREEK SALAD WITH FRESH HERBS “170 CALORIES”</b> | <b>75 LE</b>  |
| <b>CITRUS SALAD WITH STEAMED GAMBAS “150 CALORIES”</b>     | <b>105 LE</b> |

### MAIN COURSE

|                                                                                                                                                    |               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>STEAMED SEA BASS FILLET “210 CALORIES”</b><br>SERVED WITH CABBAGE, COCONUT MILK, GREEN ONIONS, GINGER, CARROT, SPICES AND CORIANDER.            | <b>175 LE</b> |
| <b>CHICKEN BREAST POT-AU-FEU “310 CALORIES”</b><br>STEAMED CHICKEN BREAST WITH SEASONAL VEGETABLE AND FRESH HERBS<br>SERVED IN FRENCH HOT BOUILLON | <b>165 LE</b> |

### DESSERT

|                                       |              |
|---------------------------------------|--------------|
| <b>STRAWBERRY JELLY “70 CALORIES”</b> | <b>55 LE</b> |
| <b>CITRUS BOWL “180 CALORIES”</b>     | <b>55 LE</b> |

## سوفتيل دج لايت منيو

### السلطات

|                                                            |          |
|------------------------------------------------------------|----------|
| أورجانيك جريك سلاط مع التوابل الطازجة « ١٧٠ سعرات حرارية » | ٧٥ جنية  |
| سلطة الحامض مع الجمبرج المسلوق « ١٥٠ سعرات حرارية »        | ١٠٥ جنية |

### الطبق الرئيسي

|                                                                                            |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| سمك قارووص بالبهار « ٢١٠ سعرات حرارية »                                                    | ١٧٥ حنية |
| يقدم مع أوراق الكرنب ، حليب جوز الهند ، بصل أخضر ، كرات أخضر ، جنزبيل ، جزر ، توابل وكزبرة |          |

|                                                                                          |          |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| صدور الدجاج « بوتوفو » « ٣١٠ سعرات حرارية »                                              | ١٦٥ جنية |
| صدور الدجاج المسلوقة تقدم مع الخضروات الموسمية والتوابل الطازجة ، تقدم مع البيون الفرنسي |          |

### الحلويات

|                                                     |         |
|-----------------------------------------------------|---------|
| جيلي الفروالة ، فريش فروت كمبوت « ٧٠ سعرات حرارية » | ٥٥ جنية |
| صحن الحمضيات « ١٨٠ سعرات حرارية »                   | ٥٥ جنية |

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

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة





MAIN COURSE . MEAT

|                                                                                                                              |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| GRILLED BEEF TENDERLOIN<br>POMME ANNA, SEARED FOIE GRAS, TRUFFLE FLAVORED                                                    | 280 LE |
| GRILLED RIB-EYE STEAK<br>WITH “PONT-NEUF” POTATOES, STEAMED ASPARAGUS, CAFÉ DE PARIS BUTTER                                  | 290 LE |
| ROASTED CHICKEN BREAST<br>RATATOUILLE VEGETABLES, MASHED POTATOES, ROSEMARY JUS                                              | 175 LE |
| PISTACHIO CRUSTED RACK OF LAMB<br>CONFITS, ROOT VEGETABLES, AND CARAMELIZED HONEY JUS                                        | 225 LE |
| CHICKEN BREAST POT-AU-FEU<br>STEAMED CHICKEN BREAST WITH SEASONAL VEGETABLE AND FRESH HERBS<br>SERVED IN FRENCH HOT BOUILLON | 165 LE |
| CHINESE STIR-FRIED BEEF<br>WITH VEGETABLES AND OYSTER SAUCE, SERVED WHITE RICE                                               | 165 LE |
| TAGINE OF CHICKEN<br>FROM OUR MOROCCAN CHEF ! WITH COUSCOUS, GINGER, SAFFRON, OLIVES<br>AND PRESERVED LEMONS                 | 150 LE |

الطبق الرئيسي . اللحوم

- ٢٨ جنية

بيف تندرلويون مشوي  
مع شرائح البطاطس والفواجرا الفرنسية – طعم الترفيل
- ٢٩ جنية

ريب ايج ستيك مشوي  
مع اصابع البطاطس ، اسبراجوس مسلوق مع زبدة كريم دج بارج
- ١٧٨ جنية

صدور دجاج روستيد  
تقدم مع خضار الراتاتولج ، بطاطس مهروسة ، روزمارج صوص
- ٢٢٨ جنية

قطع من الريش مع المكسرات  
خضروات ، تقدم مع صوص الكراميل والعسل
- ١٦٨ جنية

صدور الدجاج « بوتوفو »  
صدور الدجاج المسلوقة تقدم مع الخضروات الموسمية والتوابل الطازجة ، تقدم مع البيون الفرنسي
- ١٧٨ جنية

قطع من اللحم عالج الطريقة الصينية « ستيرفايد »  
مع الخضروات وصوص الايستور مع الارز الابج
- ١٨٠ جنية

طاجن الدجاج  
« من الشيف المغربي » طاجن من الكسكس ، جنزبيل ، زعفران ، زيتون وعصير ليمون مركز

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

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة





MAIN COURSE . FISH

|                                                                                                                        |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| PAN ROASTED SEA BASS<br>DU PUY LENTILS, SAFFRON AND TOMATO BROTH                                                       | 190 LE |
| MIXED SEAFOOD GRILL<br>TUNA, SEA BASS AND CALAMARI, POMME ALLUMETTES, LEMON BUTTER SAUCE                               | 245 LE |
| STEAMED SEA BASS FILLET<br>SERVED WITH CABBAGE, COCONUT MILK, GREEN ONIONS, LEEK, GINGER, CARROT, SPICES AND CORIANDER | 175 LE |

الطبق الرئيسي . الأسماك

|          |                                                                                                                   |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 14٠ جنية | دوستييد سمك قارووص تقدم مع عدس « دوبيوية » زعفران، مع مزيج الطماطم                                                |
| ٢٤٨ جنية | ميكس المأكولات البحرية المشوية تونة، قارووص، كالاماريج تقدم مع بطاطس وصوص الليمون والزبدة                         |
| ١٧٨ جنية | سمك قارووص مطهو على البخار يقدم مع اوراق الكرنب، حليب جوز الهند، بصل اخضر، كرات اخضر، جنزبيل، جزر، ثوابل مع كزبرة |

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

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة





PASTAS

|                                                                                       |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| HOME MADE PUMPKIN AGNOLOTTI<br>TOASTED HAZELNUT, THYME BEURRE NOISETTE                | 85 LE |
| SPAGHETTI BOLOGNAISE<br>WITH THE TRADITIONAL SAUCE FROM BOLOGNA, SERVED WITH PARMESAN | 85 LE |
| PENNE ALL’ARRABBIATA<br>WITH SPICY TOMATO SAUCE                                       | 70 LE |
| TAGLIATELLE AL SALMONE<br>WITH SMOKED SALMON, FRESH CREAM, DILL, ONIONS AND SPINACH   | 95 LE |

SANDWICHES AND BURGER

|                                                                                                                                                     |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| “THE CLUB SANDWICH”<br>SERVED WORLDWIDE! TOASTED BREAD WITH GRILLED CHICKEN, BEEF BACON,<br>FRIED EGG, LETTUCE AND TOMATO, SERVED WITH FRENCH FRIES | 90 LE  |
| “SOFITEL” BEEF BURGER<br>GROUNDED BEEF WITH BEEF, BACON, EDAM CHEESE AND TOMATO AND ONION RELISH<br>ON A TOASTED SESAME SEED BUN                    | 110 LE |
| “HELSINKI” SALMON SANDWICH<br>SMOKED SALMON SERVED ON RYE BREAD WITH GOAT CHEESE AND ROQUEFORT SALAD                                                | 120 LE |

باستا

|         |                                                                                  |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------|
| ٨٨ جنية | أجنولوتيكي مصنوع يدويا<br>بندق محمص ، مع الزبدة                                  |
| ٨٨ جنية | سباجيتيكي بولونيز<br>سباجتيكي مع الصوص التقليدي تقدم مع جبن البرميزان            |
| ٧٠ جنية | بيننا اربيئاتام<br>معكرونة البيننا تقدم مع صوص الطماطم                           |
| ٩٨ جنية | تالياتلج الا سالمون<br>تالياتلج مع السالمون المدخن، فريش كريم ، شبت ، بصل وسبانخ |

ساندوتش أند برجر

|          |                                                                                                                |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ٩٠ جنية  | كلوب ساندوتش<br>خبز التوست ، صدور دجاج ، بيف بيكون ، شرائح طماطم ، بصل ، بيض مقلي ، خس يقدم مع البطاطس المحمرة |
| ١١٠ جنية | سوفتيل بيف برجر<br>لحم مفروم صافي ، جبن ادام ، طماطم ، بصل ، مع خبز البرجر التوستيد بالسمس                     |
| ١٢٠ جنية | « هلنسكي » ساندوتش السالمون<br>السالمون المدخن يقدم بخبز الراج البنيج مع جبن الماعز وسلطة الروكفروت            |





## DESSERTS

|                                                                                             |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| CHEESE TROLLEY. A SELECTION OF FRENCH CHEESE                                                | 120 LE |
| FRENCH MINI PASTRY<br>A SELECTION OF FRENCH PASTRY FROM LA MADELEINE                        | 90 LE  |
| ICED NOUGAT SOUFFLÉ<br>WITH MIXED BERRIES AND FRESH BERRY COMPOTE                           | 55 LE  |
| TRIO OF CHOCOLATE                                                                           | 55 LE  |
| PUMPKIN GRATIN<br>SERVED WARM WITH VANILLA ICE CREAM                                        | 55 LE  |
| LEMON INFUSED SEASONAL FRUIT                                                                | 55 LE  |
| CITRUS BOWL<br>FRESH ORANGE, POMELO, LIME WITH ORAGNIC FRESH MINT AND DARK CHOCOLATE SORBET | 55 LE  |

## الحلويات

|          |                                                                                                         |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ١٢٠ جنية | تروليج الجبن الفرنسي - تشكيلة من الاجبان الفرنسية                                                       |
| ٩٠ جنية  | اربع قطع من الحلويات الفرنسية<br>من الحلويات الفرنسية من مادلين جورمية                                  |
| ٥٥ جنية  | ايس نوجت سوفلية مع التوت الطازج                                                                         |
| ٥٥ جنية  | ترايو اوف تشيكولات                                                                                      |
| ٥٥ جنية  | جراتان قرع العسل تقدم مع فانيليا ايس كريم                                                               |
| ٥٥ جنية  | نكهة الليمون الموسمية                                                                                   |
| ٥٥ جنية  | صحن الحمضيات<br>برتقال طازج، ليمون، بومليو، عصير البرتقال مع عصير النعناع الطازج وصوص الشيكولاتة الغامق |

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

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة



NIGHT MENU FROM MIDNIGHT TO 6 AM

|                                                                                                                                                  |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| SOUP OF THE DAY                                                                                                                                  | 60 LE  |
| TOMATO SALAD<br>FRESH SLICED TOMATOES WITH RUCCOLA AND PARMESAN CHIPS. OLIVE AND BALSAMIC DRESSING                                               | 70 LE  |
| CAESAR SALAD<br>ROMAINE LETTUCE, CHICKEN SLICES, CRISPY CROUTONS, BEEF BACON, PARMESAN AND CHEESE DRESSING                                       | 95 LE  |
| NICOISE SALAD<br>TUNA, ANCHOVIES, GREEN BEANS, TOMATOES, EGGS AND CUCUMBER SERVED WITH A TARTINE OF BLACK OLIVES TAPENADE                        | 95 LE  |
| “THE CLUB SANDWICH”<br>SERVED WORLDWIDE! TOASTED BREAD WITH GRILLED CHICKEN, BEEF BACON, FRIED EGG, LETTUCE AND TOMATO, SERVED WITH FRENCH FRIES | 90 LE  |
| “SOFITEL” BEEF BURGER<br>GROUNDED BEEF WITH BEEF BACON, EDAM CHEESE AND TOMATO AND ONION RELISH ON A TOASTED SESAME SEED BUN                     | 110 LE |
| GRILLED BEEF TENDERLOIN<br>WITH FRENCH FRIES                                                                                                     | 280 LE |
| ROASTED CHICKEN BREAST<br>RATATOUILLE VEGETABLES, MASHED POTATOES, ROSEMARY JUS                                                                  | 175 LE |
| SPAGHETTI BOLOGNAISE<br>WITH THE TRADITIONAL SAUCE FROM BOLOGNA, SERVED WITH PARMESAN                                                            | 85 LE  |
| PENNE ALL’ARRABBIATA<br>WITH SPICY TOMATO SAUCE                                                                                                  | 70 LE  |
| CHEESE CAKE WITH STRAWBERRY COULIS                                                                                                               | 40 LE  |
| FRESH FRUIT SALAD WITH VANILLA ICE CREAM                                                                                                         | 60 LE  |
| ASSORTED ORIENTAL SWEETS                                                                                                                         | 60 LE  |

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

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة

قائمة الطعام الليلية من منتصف الليل الي ٦ صباحا

|                                                                                                                 |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| شوربة اليوم                                                                                                     | ٦. جنية  |
| سلطة الطماطم<br>شرائح الطماطم مع الجرجير وجبن البرميزان ، زيت الزيتون مع صوص البالسوميك                         | ٧. جنية  |
| سلطة سيزار<br>خس الرومان ، شرائح الدجاج ، خبز محمص ، بيف بيكون ، جبن البرميزان مع صوص الجبن                     | 4٨ جنية  |
| سلطة نسواز<br>تونة ، الأنشوجة ، فاصوليا خضراء ، طماطم ، بيض مسلوق ، خيار تقديم مع خبز التارتينج والزيتون الاسود | 4٨ جنية  |
| كلوب ساندوتش<br>خبز التوست ، صدور دجاج ، بيف بيكون ، شرائح طماطم ، بصل ، بيض مقلي ، خس يقدم مع البطاطس المحمرة  | 4٠ جنية  |
| سوفتيل بيف برجر<br>لحم مفروم صافي ، جبن ادام ، طماطم ، بصل ، مع خبز البرجر التوستيد بالسمس                      | ١١ جنية  |
| بيف تندرليون مشوي<br>مع البطاطس المحمرة                                                                         | ٢٨ جنية  |
| صدور دجاج روستيد<br>تقدم مع خضار الاراتاتولي ، بطاطس مهروسة ، روزمارج صوص                                       | ١٧٨ جنية |
| سباجيتي بولونيز<br>سباجتي مع الصوص التقليدي تقدم مع جبن البرميزان                                               | ٨٨ جنية  |
| « بينا اربياتا »<br>معكرونة البينا تقدم مع صوص الطماطم                                                          | ٧. جنية  |
| تشيز كيك مع الفروالة                                                                                            | ٤ جنية   |
| فريش فروت سلاط مع فانيليا ايس كريم                                                                              | ٦. جنية  |
| تشكيلة من الحلويات الشرقية                                                                                      | ٦. جنية  |

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

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة



ASMAA MAGDI IS AN EGYPTIAN ARTIST, STUDIED AT THE FACULTY OF APPLIED ARTS AND PARTICIPATED IN MANY ART COMPETITIONS AND LOCAL EXHIBITIONS AND WINS SEVERAL LOCAL AND INTERNATIONAL PRIZES. SHE IS REPRESENTED IN CAIRO BY EASEL AND CAMERA ART GALLERY.

“THE SUN DISK PAINTS WITH ITS RAYS BRONZE FACES, CARVED ON THEM STORIES LASTED FOR 7000 YEARS, SMILING FACES HIDING THEIR PAIN & SORROW, YES THEY'RE STORIES OF EGYPTIAN FACES.”

اسماء مجدي فنانة مصرية ، تخرجت من كلية الفنون التطبيقية وشاركت في عدة مسابقات عالمية ومعارض محلية وقد فازت بكثير من الجوائز العالمية والمحلية ، وهي ممثلة في القاهرة من المعرض الفني الحامل والكاميرا .

تعتمد علي دهانات قرص الشمس والوجوه البرنزية منحوتة عليها قصص استمرت لمدة ٧ آلاف سنة ، وجوه مبتسمة تخبئ الالمهم وأوجاعهم . نهم هم أساطير من أوجه القصص المصرية .



easelandcamera  
contemporary art gallery  
WWW.EASELANDCAMERA.COM

S O F I T E L  
HOTELS & RESORTS

الجزيرة القاهرة  
CAIRO EL GEZIRAH