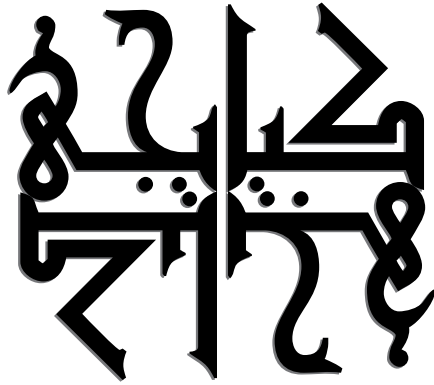


S O F I T E L
HOTELS & RESORTS



k e b a b g y

A Culinary Story
Calligraphies by Faouzia Hilmy

الجزيرة القاهرة
CAIRO EL GEZIRAH

المحتويات

CONTENT

الفصل ١ :	المقدمة كبابجى منذ ١٩٨٥
الفصل ٢ :	مشهيات باردة حسب إختياركم مشهيات الكبابجى الباردة
الفصل ٣ :	مشهيات ساخنة حسب إختياركم مشهيات الكبابجى الساخنة أنواع من الشوربة التقليدية
الفصل ٤ :	من ركن المشويات الأطباق الرئيسية
الفصل ٥ :	حلويات الكبابجى
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 بشتّى أنواع التسلية، حيث تستمتع بمذاق الخبز الفاخر المصنع خصيصاً داخل المطعم.

ويأتي اسم المطعم مشيراً 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 جواً من الدفء والمتعة بينما تشاهد وتستمع بمنظر القوارب وهي تمر عليك لتضفي بعداً 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 بالدكا.
تشارلز مونسل

سجفة فرقة الكابابجي

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

Charles Monselet

يود وفرقة الكابابجي

المقبلات الباردة حسب الاختيار

COLD MEZZEH A LA CARTE

تبولة ٤٥.٠٠ جنيه
مكونة من البقدونس، الطماطم، البصل مع النعناع
الطازح، برغل و عصير ليمون وزيت الزيتون

حمص بالطحينة ٥٠.٠٠ جنيه
سلطة حمص مع الطحينة

فتوش ٤٥.٠٠ جنيه
سلطة الخضروات المشكلة مع قطع الخبز المحمص والسماق

باباغنوج ٥٠.٠٠ جنيه
الباذنجان المشوي مع عصير الليمون وزيت الزيتون
والتوابل الشرقية

TABOULA L.E. 45.00
CHOPPED PARSLEY, TOMATO, ONION, FRESH MINT, CRUSHED
WHEAT, LEMON AND OLIVE OIL DRESSING

HOMMUS WITH TAHINA L.E. 50.00
PASTE OF CHICK PEAS AND TAHINA

FATTOUCH L.E. 45.00
TRADITIONAL ORIENTAL SALAD MIXED WITH FRIED BREAD
CUBES AND SUMMAK

BABAGANOUG L.E. 50.00
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 القنون الملية بالحرارة

صنون

"يعتبر الفن الجميل لتذوق الطعام من القنون
الملية بالحرارة ويتجاوز الحدود اللغوية،
ويكون الصداقات 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

جينة بالبابريكا
التوابل الشرقية مع الجبنة البيضاء، بفلفل البابريكا الحار
وزيت الزيتون ٥٠,٠٠ جنيه

مجذرة
خليط من العدس الاسود مع الارز والثوم والبصل المحمر ٥٠,٠٠ جنيه

مخللات
تشكيلة من المخللات المصرية المتبلة ٤٠,٠٠ جنيه

لبنة
بالثوم والنعناع الطازج ٥٠,٠٠ جنيه

PAPRIKA CHEESE L.E. 50.00
ORIENTAL SPICY WHITE CHEESE WITH PAPRIKA AND OLIVE OIL

MEGADARA L.E. 50.00
PUREE OF BLACK LENTIL WITH RICE, GARLIC AND FRIED ONION

PICKLES L.E. 40.00
SELECTION OF TYPICAL EGYPTIAN MIXED PICKLES
INDIVIDUALLY MARINATED

LABNA L.E. 50.00
FLAVORED WITH GARLIC AND FRESH MINT

سلطة بلدي
سلطة الخضروات الطازجة مع عصير الليمون وزيت الزيتون ٤٥,٠٠ جنيه

طحينة
طحينه بالكمون وعصير الليمون ٤٠,٠٠ جنيه

ثوميه
سلطة الثوم بالبيض مع زيت الذرة، عصير الليمون والخل ٤٥,٠٠ جنيه

بصارة
فول مدشوش مع البقدونس المفروم، البطاطس، البصل المحمر والثوم ٥٠,٠٠ جنيه

BALADY SALAD L.E. 45.00
TRADITIONAL MIXED SALAD WITH LEMON AND OIL DRESSING

TAHINA L.E. 40.00
SESAME PASTE ENHANCED WITH GROUND CUMIN
AND LEMON JUICE

TOMIA L.E. 45.00
EGG BOILED POTATOES WITH GARLIC, CORN OIL, LEMON JUICE,
AND VINEGAR

BOSARA L.E. 50.00
CRUSHED BEANS WITH CHOPPED PARSLEY, POTATO, FRIED
ONION AND GARLIC

جبنه بيضاء حاره بالطماطم
مكعبات الجبنه البيضاء مع الطماطم الطازجة،
البقدونس والفلفل الحار
٥٠,٠٠٠ جنيه

محمرة
الخبز المحمص مع البصل، الصنوبر، الفلفل الحار الحلو
وزيت الزيتون
٥٠,٠٠٠ جنيه

متبله
باذنجان مشوي مع الطحينة، الزبادي، زيت الزيتون،
عصير الليمون والثوم
٥٠,٠٠٠ جنيه

SPICY WHITE CHEESE WITH TOMATO L.E. 50.00
CUBES OF WHITE CHEESE WITH FRESH TOMATO, PARSLEY
AND CHILI PEPPER

MOHAMARA L.E. 50.00
BREAD CRUMBS WITH ONION, PINE SEED, SWEET CHILI
AND OLIVE OIL

MOTABAL L.E. 50.00
GRILLED EGGPLANT WITH TAHINA, PLAIN YOGURT, OLIVE OIL,
LEMON JUICE AND GARLIC

مختارات من المقبلات الباردة ١٠٥,٠٠٠ جنيه

ASSORTED COLD MEZZEH PLATTER, L.E. 105.00

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

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

مقبلات ساخنة حسب اختيارك

HOT MEZZEH A LA CARTE

كبيبة
كبيبة محشوة بالصنوبر واللحم المفروم 10,000 جنيه

سامبوسك اللحم
فطائر صغيرة محشو باللحم المفروم 10,000 جنيه

سامبوسك الجبنة
فطائر صغيرة محشو بالجبنة البيضاء والنعناع 05,000 جنيه

جلاش
جلاش محشو بخليط من الجبنة البيضاء 10,000 جنيه

كبدة الدجاج
كبدة الدجاج مع التوابل الشرقية، صوص الكسبرة و دبس الرومان 10,000 جنيه

KOBEBA L.E. 65.00
KOBEBA STUFFED PINE SEED AND MINCED MEAT

MEAT SAMBOUSSEK L.E. 60.00
MINI PIES STUFFED WITH MINCED MEAT

CHEESE SAMBOUSSEK L.E. 50.00
MINI PIES STUFFED WITH WHITE CHEESE AND FRESH MINT

GOULASH L.E. 60.00
PHILO ROLL WITH MIXED WHITE CHEESE

CHICKEN LIVER L.E. 60.00
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

إن الإبداع خلق من الصدق ويعتمد على التقاليد

"إن الإبداع خلق من الصدق
وهو يعتمد على التقاليد
ولا يستطيع الرسام إعادة ابتكار قوس قزح،
ولكنه يستخدم ألوانه بطريقة أخرى."
بيير جانيار

"Creativity is born from authenticity
and it is based on tradition.
A painter does not recreate the rainbow;
he uses the colors in another way."

Pierre Gagnaire

طاجن مسقحة باللحمة المفرومة
الباذنجان المحمر مع الفلفل، الطماطم، اللحم المفروم
٨٥,٠٠٠ جنيه

طاجن ورقة عنب
ورقة عنب محشو بخليط من الأرز مع الكسبرة، البقدونس،
الشبت والطماطم الطازجة
٦٥,٠٠٠ جنيه

طاجن ورقة عنب بالكوارع
ورقة عنب يقدم بالكوارع والثوم على الطريقة المصرية
٨٥,٠٠٠ جنيه

مبار
سجق محشى أرز
٩٠,٠٠٠ جنيه

TAGEN MOUSSAKA WITH MINCED MEAT L.E. 85.00
FRIED EGGPLANT WITH BELL PEPPER, TOMATOES AND MINCED MEAT

TAGEN VINE LEAVES L.E. 65.00
VINE LEAVES STUFFED WITH MIXED RICE, CORIANDER, PARSLEY,
DILL, TOMATO

TAGEN VINE LEAVES WITH VEAL FEET L.E. 85.00
VINE LEAVES SERVED IN EGYPTIAN STYLE WITH VEAL FEET AND GARLIC

MUMBAR L.E. 90.00
RICE SAUSAGES

مشهيات الكباب الساخنة ١٥٠,٠٠٠ جنيه
ASSORTED HOT MEZZEH PLATTER L.E. 150.00

كبيبة، سمبوسك باللحم، سمبوسك بالجبن، جلاش
KOBEBE, CHEESE SAMBOUSSEK, MEAT SAMBOUSSEK,
GOULASH

الشوربة التقليدية TRADITIONAL SOUPS

شوربة العدس المصرية (نباتى)
بنكهة الكمون وتقدم مع الخبز المحمص
٧٥,٠٠٠ جنيه

شوربة الكوارع
بنكهة الثوم على الطريقة المصرية
٩٥,٠٠٠ جنيه

EGYPTIAN LENTIL SOUP (V) L.E. 75.00
FLAVORED WITH CUMIN, SERVED WITH PITA BREAD CROUTONS

VEAL FEET SOUP L.E. 95.00
FLAVORED WITH GARLIC, EGYPTIAN STYLE

ركن المشويات THE CHARCOAL GRILL

شيش كباب
قطع من اللحم الضأن مشوية على السبخ ٢١٠,٠٠٠ جنيه

كفتة
لحم مفروم بنكهة الزعتر مشوي على السبخ ١٧٥,٠٠٠ جنيه

شيش طاووق
قطع من الدجاج المخلج المتبل بالزبادي ومشويه على السبخ ٢١٠,٠٠٠ جنيه

حمام مشوي (بالواحدة)
حمام متبل ومشوي على الطريقة الشرقية ١٤٥,٠٠٠ جنيه

SHISH KEBAB L.E. 210.00
CUBES OF TENDER LAMB MEAT GRILLED ON A SKEWER

KOFTA L.E. 175.00
MINCED MEAT WITH THYME FLAVOR GRILLED ON A SKEWER

SHISH TAWOUK L.E. 210.00
BONELESS CHICKEN MARINATED IN YOGURT,
GRILLED IN A SKEWER

PIGEON (PER PIECE) L.E. 145.00
PIGEON SPICED AND GRILLED ON THE ORIENTAL STYLE



مشويات مشكلة
تشكيلة من اللحم الضأن والدجاج والكباب والكفتة
٢٤٠.٠٠٠ جنيه

ريش ضأن مشوي
قطع مشوية من اللحم الضأن المتبل بالبصل والأعشاب
٢٤٠.٠٠٠ جنيه

كباب وكفتة
طبق المشويات المصري بالنكهة الشرقية
١٩٥.٠٠٠ جنيه

الدجاج
نصف دجاجة مشوية حسب الإختيار
١٣٥.٠٠٠ جنيه

MIXED GRILL L.E. 240.00
COMBINATION OF LAMB CHOPS, CHICKEN, KEBAB AND KOFTA

LAMB CHOPS L.E. 240.00
GRILLED TENDER LAMB CHOPS MARINATED IN ONION AND HERBS

KEBAB AND KOFTA L.E. 195.00
TRADITIONAL EGYPTIAN BARBECUE WITH ORIENTAL FLAVORS

CHICKEN L.E. 135.00
JUICY HALF CHICKEN GRILLED TO YOUR LIKING

الأطباق الرئيسية MAIN DISHES

رقاق
طبقات من الرقاق مع خليط من اللحم المفروم المتبل
٩٠.٠٠٠ جنيه

الفتة المصرية
موزة الضأن مع صوص الطماطم بالخل والثوم
١٥٥.٠٠٠ جنيه

حمام محشك
محشو بالارز والتوابل
١٥٠.٠٠٠ جنيه

حواوشي
رغيف بلدي مصري محشك باللحم المفروم المتبل بالبصل
٧٥.٠٠٠ جنيه

ROKAK L.E. 90.00
CRISPY PIE FILLED WITH MIX SPICED MINCED MEAT

EGYPTIAN FATAH L.E. 155.00
LAMB SHANK WITH TOMATO SAUCE, GARLIC AND VINEGAR

STUFFED PIGEON L.E. 150.00
FILLED WITH RICE AND SPICED

HAWASHI L.E. 75.00
EGYPTIAN BALADI BREAD STUFFED MARINATED MINCED MEAT
WITH ONIONS

بيناً أربيئاتام
مكرونه قلم بينا مع صوص الطماطم الحار
١٠٠,٠٠٠ جنيه

تالياتلي الا سالمون
تالياتلي مع السالمون المدخن، فريش كريم، شبت، بصل وسبانخ
١٢٠,٠٠٠ جنيه

PENNE AL ARRABBIATA L.E. 100.00
PENNE WIYH SPICY TOMATO SAUCE

TAGLIATELLE AL SALMONE L.E. 120.00
ITALIAN PASTA WITH SMOKED SALMON, CREAM, DILL AND ONIONS

المأكولات البحرية SEA FOOD

المأكولات البحرية المشوية
سمك قاروص، كاليمارك و جمبرك مشوك
يقدم مع الارز والخضراوات
٣٤٠,٠٠٠ جنيه

جمبرك مشوك كبير
يقدم مع الارز والخضراوات
٣٩٠,٠٠٠ جنيه

MIXED SEAFOOD GRILL L.E. 340.00
SEABASS, CALAMARI AND LARGE SHRIMPS
FROM THE CHARCOAL GRILL
SERVED WITH RICE AND VEGETABLES

LARGE SHRIMPS FROM THE GRILL L.E. 390.00
SERVED WITH RICE AND VEGETABLES

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

الأطباق الجانبية SIDE DISHES

أرز أبيض WHITE RICE L.E. 40.00
٤٠,٠٠٠ جنيه

ارز بالخلطة KHALTA RICE L.E. 40.00
٤٠,٠٠٠ جنيه

بطاطس مدمره FRENCH FRIES L.E. 40.00
٤٠,٠٠٠ 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

70,00 جنيه	أم علي طبقه الحلوى المصرى الشهير
70,00 جنيه	أم حسن مهلبية مغطاه بسلاطة الفواكه وشراب الرمان
50,00 جنيه	سلاطة الفواكه الطازجة
80,00 جنيه	مختارات من المثلجات فانيليا وفراولة وشوكولاتة
90,00 جنيه	مختارات من الفواكه الطازجة
70,00 جنيه	مختارات من الحلويات الشرقية
50,00 جنيه	مهلبيه
50,00 جنيه	أرز باللبن
50,00 جنيه	كريم كراميل
OM ALY	L.E. 65.00
A TYPICAL EGYPTIAN DESSERT OF PUFF PASTRY AND NUTS BAKED IN MILK CREAM	
OM HASSAN	L.E. 65.00
MOHALABIA GARNISHED WITH FRESH FRUIT SALAD AND GRENADINE SYRUP	
FRESH FRUIT SALAD	L.E. 55.00
SELECTION OF ICE CREAM VANILLA, STRAWBERRY AND CHOCOLATE	L.E. 80.00
FRESH FRUIT PLATTER	L.E. 90.00
ASSORTED ORIENTAL PASTRIES	L.E. 70.00
MOHALABIA	L.E. 55.00
RICE PUDDING	L.E. 55.00
CREAM CARAMEL	L.E. 55.00

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

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة

إن فن تذوقه 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

٨٠,٠٠٠ جنيه	عنب	GRAPES	L.E. 80.00
٨٠,٠٠٠ جنيه	تفاح	APPLE	L.E. 80.00
٨٠,٠٠٠ جنيه	عنب . نعناع	GRAPE - MINT	L.E. 80.00
٨٠,٠٠٠ جنيه	ليمون . نعناع	LEMON - MINT	L.E. 80.00
٨٠,٠٠٠ جنيه	نعناع	MINT	L.E. 80.00
٨٠,٠٠٠ جنيه	خوخ	PEACH	L.E. 80.00
٨٠,٠٠٠ جنيه	بطيخ	WATERMELON	L.E. 80.00
٨٠,٠٠٠ جنيه	كنتالوب	SWEET MELON	L.E. 80.00
٨٠,٠٠٠ جنيه	توت	BLUBBERRY	L.E. 80.00
٧٠,٠٠٠ جنيه	زغلول	ZAGHLOUL	L.E. 70.00

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



الحياة تربط بين الثقافات !

نؤمن جميعاً في سوفيتهل الجزيرة القاهرة بعظمة الفنون والحرف المصرية الأصيلة، لذا نركز جل اهتمامنا على الديكورات، ومنها التحف التي يبدعها الفنانون المصريون، حيث يجمع سوفيتهل 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 كُتبت على ورق مصنوع محلياً 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 ملتفاً بالجلد وتقنيات التصميم اليدوي التي تتوارثها الأجيال عبر السنين. لتعش روعة القصة عندما تقلب صفحات القائمة، ولتكتشف ما تشتهييه وسط ما يقدمه مطعم كebabgy !

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!



