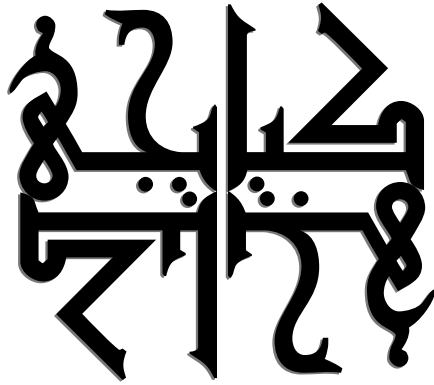


S O F I T E L  
HOTELS & RESORTS



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 المأكولات البحرية الأطباق الجانبية
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 بشتك أنواع التسلية، حيث تستمع 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 الدف والتمعة 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 تذوقه  
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 . ٧٠ جنيه

مكونة من البقدونس ، الطماطم ، البصل مع النعناع الطازج ، برغل و عصير الليمون وزيت الزيتون

### حمص بالطحينة . ٧٠ جنيه

سلطة حمص مع الطحينة

### فتوش . ٧٥ جنيه

سلطة الخضروات المشكلة مع قطع الخبز المحمص و السماق

### بابا غنوج . ٧٥ جنيه

الباذنجان المشوى مع عصير الليمون و زيت الزيتون و التوابل الشرقية

### جبنة بالبأبريكا . ٧٠ جنيه

التوابل الشرقية مع الجبنة البيضاء بفلפל البأبريكا الحار وزيت الزيتون

### TABOULA . L.E. 70

CHOPPED PARSLEY, TOMATO, ONION, FRESH MINT, BULGUR,  
LEMON AND OLIVE OIL

### HOMMUS WITH TAHINA . L.E. 70

PASTE OF CHICK PEAS AND TAHINA

### FATTOUCH . L.E. 75

LEBANESE SALAD MIXED WITH FRIED BREAD CUBES AND SUMMAK

### BABAGHANOUG . L.E. 75

GRILLED EGGPLANT WITH LEMON, OLIVE OIL AND ORIENTAL MIXED SPICES

### PAPRIKA CHEESE . L.E. 70

ORIENTAL SPICY WHITE CHEESE WITH PAPRIKA AND OLIVE OIL

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

صون

"يعتبر الفن الجميل لتذوق الطعام من الفنون  
المليئة 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

## لأرين . ٧٥ جنيه

الفاصوليا المطحونة مع البقدونس المفروم،البطاطس ،البصل المقلي والثوم

## مخللات . ٦٠ جنيه

تشكيلة من المخللات المصرية المتبلة

## سلطة بلدك . ٧٠ جنيه

سلطة الخضروات الطازجة مع عصير الليمون و زيت الزيتون

## يالنجي . ٧٠ جنيه

محشي ورق العنب البارد بالارز مع زيت الزيتون و دبس الرومان

## جبنه بيضاء حارة بالطماطم . ٧٠ جنيه

مكعبات الجبنه البيضاء مع الطماطم الطازجة ،  
البقدونس و الفلفل الحار

## محمرة . ٧٠ جنيه

الخيز المحمص مع البصل ، الصنوبر ، الفلفل الحار الحلو و زيت الزيتون

## LARNA . L.E. 75

CRUSHED BEANS WITH CHOPPED PARSLEY, POTATO, FRIED ONION AND GARLIC

## PICKLES . L.E. 60

SELECTION OF TYPICAL EGYPTIAN MIXED PICKLES

## BALADY SALAD . L.E. 70

TRADITIONAL MIXED SALAD WITH LEMON AND OIL DRESSING

## YALENGEY . L.E. 70

COLD VINE LEAVES STUFFED WITH RICE OLIVE OIL AND POMEGRANATE  
MOLASSES

## SPICY WHITE CHEESE WITH TOMATO . L.E. 70

CUBES OF WHITE CHEESE WITH FRESH TOMATO, PARSLEY AND CHILI PEPPER

## MOHAMARA . L.E. 70

BREAD CRUMBS WITH ONION, PINE SEED, SWEET CHILI AND OLIVE OIL

## طحينة . ٧٥ جنيه

طحينة بالكمون وعصير الليمون

## ثومية . ٧٥ جنيه

سلطة الثوم بالبيض مع زيت الذرة ، عصير

## متبلة . ٧٥ جنيه

باذنجان مشوى مع الطحينة ، الزيادي ، زيت الزيتون ،  
عصير الليمون و الثوم

## مهروس . ٩٠ جنيه

فاصوليا خضراء مع الطحينة وزيت الزيتون

## TAHINA . L.E. 75

SESAME PASTE WITH GROUND CUMIN AND LEMON JUICE

## TOMIA . L.E. 75

WHITE EGGS, POTATOES WITH GARLIC, CORN OIL, LEMON JUICE AND VINEGAR

## MOTABAL . L.E. 75

GRILLED EGGPLANT WITH TAHINI, PLAIN YOGURT, OLIVE OIL, LEMON JUICE  
AND GARLIC

## MUSHED . L.E. 90

GREEN BEANS WITH TAHINA, OLIVE OIL

## مختارات من المقبلات الباردة . ٢١٥ جنيه

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

## ASSORTED COLD MEZZEH PLATTER . L.E. 215

TABOULA, HOMOUMUS WITH TAHINA, FATTOUCH, BABA GANOUSH, PAPRIKA  
CHEESEGREEN BEANS WITH TAHINA, OLIVE OIL

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

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة

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

## الوربات المقلية . ٦٥ جنيه

جلاش محشي بتشكيله من الجبنة

## سامبوسك الجبنة . ٧٥ جنيه

فطائر صغيرة محشو بالجبنه البيضاء و النعناع

## سامبوسك اللحم . ٨٥ جنيه

فطائر صغيرة محشو باللحم المفروم

## كبدة الدجاج . ٨٥ جنيه

كبدة الدجاج مع التوابل الشرقية ، صوص الكسبرة وديس الرمان

## كبيبة . ٩٠ جنيه

كبيبة محشوة بالصنوبر و اللحم المفروم

## FRIED WARBAT . L.E. 65

GOULASH STUFFED WITH MIXED CHEESE

## CHEESE SAMBOUSSEK . L.E. 75

MINI PIES STUFFED WITH WHITE CHEESE AND FRESH MINT

## MEAT SAMBOUSSEK . L.E. 85

MINI PIES STUFFED WITH MINCED MEAT

## CHICKEN LIVER . L.E. 85

SAUTEED CHICKEN LIVER WITH ORIENTAL SPICY CORIANDER SAUCE AND GRENADINE

## KOBEBA . L.E. 90

KOBEBA STUFFED PINE SEED AND MINCED MEAT

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

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة

ان 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 ورق عنب . ٩٠ جنيه

ورق عنب محشو بخليط من الأرز مع الكسيرة ، البقدونس ، الشيت والطماطم الطازجة

### طاجن مسقعة باللحمة المفرومة . ١٢٠ جنيه

الباذنجان المحمر مع الفلفل ، الطماطم ، اللحم المفروم

### نقانق . ١٣٠ جنيه

الفلفل الحلو مع دبس الرمان

### طاجن ورق عنب بالكوارع . ١٤٠ جنيه

ورق عنب يقدم بالكوارع والثوم على الطريقة المصرية

### جبنة حلوم . ١٥٥ جنيه

جبنة مشويه مع زيت الزيتون والنعناع

#### TAGEN VINE LEAVES . L.E. 90

VINE LEAVES STUFFED WITH MIXED RICE, CORIANDER, PARSLEY, DILL AND TOMATO

#### TAGEN MOUSSAKA WITH MINCED MEAT . L.E. 120

FRIED EGGPLANT WITH BELL PEPPER TOMATOES AND MINCED MEAT

#### LOCAL SAUSAGE . L.E. 130

SWEET PEPPER WITH POMEGRANATE MOLASSES

#### TAGEN VINE LEAVES WITH VEAL FEET . L.E. 140

VINE LEAVES SERVED WITH EGYPTIAN STYLE WITH VEAL FEET AND GARLIC

#### HALLOUMI CHEESE . L.E. 155

GRILL CHEESE WITH OLIVE OIL

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

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة

### مشهيات الكبابجك الساخنة . ٢٤٠ جنيه

كبيبة ، ساميوسك باللحم ، ساميوسك بالجبنه

#### ASSORTED HOT MEZZEH PLATTER . L.E. 240

KOBEBA, CHEESE SAMBOUSSEK, MEAT SAMBOUSSEK

## الشوربة التقليدية

### TRADITIONAL SOUPS

#### شوربة الهدس المصرية (نباتك) . ١٣٠ جنيه

بنكهة الكمون وتقدم مع الخبز المحمص

#### شوربة الكوارع . ١٣٥ جنيه

بنكهة الثوم على الطريقة المصرية

#### شوربة السمك على الطريقة الشرقية . ١٤٥ جنيه

اجميري مع قطع السمك الفيليه بالتوابل الشرقية

#### LENTIL SOUP (V) . L.E. 130

FLAVORED WITH CUMIN, SERVED WITH PITA BREAD CROUTONS

#### VEAL FEET SOUP . L.E. 135

FLAVORED WITH GARLIC, EGYPTIAN STYLE

#### ORIENTALE FISH SOUP . L.E. 145

SHRIMPS AND CUBES FISH FILET WITH ORIENTAL SPICES

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

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة





## الأطباق الرئيسية MAIN DISHES

كبسه دجاج . ١٩٥ جنيه  
أرز بسمتي مع الخضار والمكسرات

عرايس لحمة . ١٢٠ جنيه  
لحم مطبوخ مع الجينة القشقوان

بيننا أربيئاتام . ١٣٥ جنيه  
مكرونة بينا مع صوص الطماطم الحار

تاليااتلك السلمون . ١٥٦ جنيه  
تاليااتلى مع السلمون المدخن ، فريش كريم ، شبت ، بصل وسبانخ

الفته المصرية . ١٩٥ جنيه  
موزة الضأن مع صوص الطماطم بالخل والثوم

حمام محشك . ٢٠٠ جنيه  
محشو بالأرز والتوابل

طاجن بأمية باللحم الضأن . ٢٥٠ جنيه  
قدم مع الارز بالشعرية

CHICKEN KABSA . L.E. 195  
BASMATI RICE WITH VEGETABLES AND NUTS

MEAT ARAISSE . L.E. 120  
MUSHED MEAT WITH KASHKAWAN CHEESE

PENNE ARRABBIATA . L.E. 135  
PENNE WITH SPICY TOMATO SAUCE

SALMON TAGLIATELLE . L.E. 156  
ITALIAN PASTA WITH SMOKED SALMON, CREAM, DILL AND ONIONS

EGYPTIAN FATTAH . L.E. 195  
LAMB SHANK WITH TOMATO SAUCE GARLIC AND VINEGAR

STUFFED PIGEON . L.E. 200  
FILLED WITH RICE AND SPICED

TAGINE OKRA WITH LAMB MEAT . L.E. 250  
SERVED WITH VERMICELLI RICE

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

طاجن ملوخية بالفراخ . ٢٥٠ جنيه  
تقدم مع الارز بالشعرية و ¼ فرخة

TAGINE MOULOUKHIA WITH CHICKEN . L.E. 250  
SERVED WITH VERMICELLI RICE AND ¼ OF CHICKEN

## المأكولات البحرية SEA FOOD

المأكولات البحرية المشوية . ٤٦٥ جنيه  
سمك قاروص ، كاليماى و جمبرى مشوى يقدم مع الارز والخضراوات

جمبرك مشواك كبير . ٤٩٥ جنيه  
يقدم مع الارز والخضراوات

MIXED SEAFOOD GRILL . L.E. 465  
SEABASS, CALAMARI AND LARGE SHRIMPS FROM THE CHARCOAL GRILL  
SERVED WITH RICE AND VEGETABLES

LARGE SHRIMPS FROM THE GRILL . L.E. 495  
SERVED WITH RICE AND VEGETABLES

## الأطباق الجانبية SIDE DISHES

أرز أبيض . ٦٥ جنيه

أرز بالخلطة . ٦٥ جنيه

بطاطس محمراء . ٦٥ جنيه

بطاطس حاره . ٧٠ جنيه

الخبز البلدى . ٢٠ جنيه

الخبز التقليدى الطازج من الفرن

WHITE RICE . L.E. 65

KHALTA RICE . L.E. 65

FRENCH FRIES . L.E. 65

SPICY POTATOES . L.E. 70

BALADI BREAD . L.E. 20

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

- سلطة الفواكة الطازجة . ٨٠ جنيه  
 مختارات من الحلويات الشرقية . ٩٠ جنيه  
 مهلبية . ٩٥ جنيه  
 غزل بيروت . ٩٥ جنيه  
 غزل بنات مع البوظة العربى و فستق  
 كريم كراميل . ٩٥ جنيه  
 أرز باللبن . ٩٥ جنيه  
 بوظة عربك . ١٠٠ جنيه  
 رول ايس كريم مع الفستق  
 مختارات من المثلجات . ١٠٥ جنيه  
 فانيليا وفراولة وشوكولاتة  
 حلو الجبن . ١١٠ جنيه  
 عجينة الجبن الحلو مع القشطة اللبناى  
 مختارات من الفواكة الطازجة . ١١٥ جنيه  
 أم حسن . ١١٥ جنيه  
 مهلبية مغطاة بسلطة الفواكة وشراب الرمان  
 أم علي . ١٢٥ جنيه  
 اطبق الحلوى المصرى الشقير

FRESH FRUIT SALAD . L.E. 80

ASSORTED ORIENTAL PASTRIES . L.E. 90

MOHALABIA . L.E. 95

GHAZAL BEIRUT . L.E. 95

COTTON CANDY WITH ARABIC ICE CREAM AND PISTACHIOS

CREAM CARAMEL . L.E. 95

RICE PUDDING . L.E. 95

ARAB ICE CREAM . L.E. 100

ICE CREAM ROLL WITH PISTACHIOS

SELECTION OF ICE CREAM . L.E. 105

VANILLA, STRAWBERRY AND CHOCOLATE

SWEET CHEESE . L.E. 110

SWEET CHEESE DOUGH WITH LEBANON CREAM

FRUIT PLATTER . L.E. 115

OM HASSAN . L.E. 115

MOHALABIA GARNISHED WITH FRESH FRUIT SALAD AND GRENADINE SYRUP

OM ALY . L.E. 125

TRADITIONAL EGYPTIAN DESSERT OF PUFF PASTRY AND NUTS BAKED IN MILK CREAM

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

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

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

Theodore Zeldin

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

تشارلز مونسل



"The gastronomy trembles  
our nostrils by intelligence."

Charles Monselet

6

## أنواع الأرجيلة SHISHA FLAVOR

١٢٠,٠٠٠ جنيه	عنب	GRAPES	L.E. 120.00
١٢٠,٠٠٠ جنيه	تفاح	APPLE	L.E. 120.00
١٢٠,٠٠٠ جنيه	عنب . نعناع	GRAPE - MINT	L.E. 120.00
١٢٠,٠٠٠ جنيه	ليمون . نعناع	LEMON - MINT	L.E. 120.00
١٢٠,٠٠٠ جنيه	نعناع	MINT	L.E. 120.00
١٢٠,٠٠٠ جنيه	خوخ	PEACH	L.E. 120.00
١٢٠,٠٠٠ جنيه	بطيخ	WATERMELON	L.E. 120.00
١٢٠,٠٠٠ جنيه	كنتالوب	SWEET MELON	L.E. 120.00
١٢٠,٠٠٠ جنيه	توت	BLUBBERRY	L.E. 120.00
٩٠,٠٠٠ جنيه	زغلول	ZAGHLOUL	L.E. 90.00

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



## الحياة تربط بين الثقافات !

نؤمن جميعاً في 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 كُتبت على ورقة 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 برومته 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!**



