سوفيتل الجزيرة القاهرة CAIRO EL GEZIRAH

سوفيتل الجزيرة القاهرة CAIRO EL GEZIRAH



A la Carte Memu

## **Cold Mezzeh**

Hummus	70		
Chickpeas blended with tahini and lemon juice		White Rice	65
<u>حمص</u>		ارز ابیض	
سلطه الحمص مع الطحينه و عصير الليمون	<b>60</b>	Vermicelli	65
Apple Tabouleh	60		05
Finely chopped parsley, granny smith apple, burghul, pomegranate molasses and lemon Juice		شعريه	
morasses and remon fuice  تبوله بالتفاح		French Fries	65
بود بات على المناص المناص المناص المناص و عصير الليمون المناص ال		بطاطس مقلية	
Fatoush	60	بطاطس معليه	
Tomatoes, cucumber, lettuce, radish, onion, sumac, lemon, olive oil	00	Spicy Potatoes	65
dressing and pita bread croutons		بطاطس حارة	
فتوش			.=
الطماطم، الخيار، الخس، الفجل، البصل ،السماق، الليمون، زيت الزيتون مع الخبز المحمص		Sauteed Vegetables	65
Paprika Cheese	60	خضار سوتيه	
Oriental spicy white cheese with paprika and olive oil			
جبنه البابريكا			
جبنه بيضاء بالتوابل الشرقية مع بابريكا حاره و زيت الزيتون		Dessert	
Babaghanoug	<b>75</b>	Rice Pudding	95
Charcoal grilled eggplant, capsicums and onion			
بابا غنوج		ارز باللبن	
باذنجان مشوي على الفحم مع الفلفل والبصل		Cheese Kunafa	110
Oriental Salad	<b>70</b>	كنافه بالجبنه	
Chopped tomatoes, cucumber, onion, lettuce, arugula, lemon juice and			400
olive oil dressing		Um Ali	100
سلاطة بلدي		ام على	
طماطم مفرومة، خيار، بصل، خس، جرجير مع عصير الليمون وزيت زيتون Tahina	60	Selection of Oriental Pastries	80
	OU		00
Sesame paste enhanced with grounded cumin and lemon juice		حلويات شرقية مشكله	
معجون السمسم مع الكمون المطحون و عصير الليمون		Slices Fresh Fruits Platter	115
معبون المستقم مع التمون المستقول والمستور المهمون Labneh with Mint	70	طبق من شرائح الفواكه الطازجة	
لبنه بالنعناع	70		
Egyptian Besarah	70	Selection of Ice Cream (3 choices)	105
بصارة مصرية	70	تشكيلة من الايس كريم ( 3 اختيارات )	
Black Lentil Salad	70		
سلاطة عدس الاسه د	70		

**Side Dishes** 

## **Tagines**

Mouloukhia	
Plain	90
Chicken	180
Traditional green leave cooked with chicken broth, garlic served with white rice	
ملوخيه	
ساده	
دجاج	
اوراق الملوخيه التقليديه مطهوه بمرقه الدجاج ,الثوم وتقدم مع ارز ابيض	
Okra with Lamb	230
Okra stew cooked with lamb meat served with vermicelli rice	
باميه باللحم الضأن	
باميه مطبوخه مع اللحم الضأن تقدم مع ارز بالشعريه	
Moussaka with Minced Meat	120
Fried eggplant with onion, capsicums, cooked in rich tomatoes sauce	
مسقعه باللحمه المفرومه	
الباذنجان المقلي مع البصل والفلفل مطهوه في صوص الطماطم الغني	
Vine leaves (V)	90
Stuffed vine leaves with rice and herbs	
ورق عنب	
ورق عنب محشوه بالارز والاعشاب	

## **Hot Mezzeh**

Cneese Sambousek	60
5 pieces of mini dough stuffed with cheese and mint	
سمبوسك الجبنه	
5 فطائر صغيره محشوه بالجبنه والنعناع	
Meat Sambousek	80
5 pieces of mini dough stuffed with meat and pine nuts	
سمبوسك اللحم	
5 فطائر صغيره محشوه باللحم و الصنوبر	
Chicken Liver	85
Sautéed chicken liver with pomegranate molasses, garlic, fresh coriane lemon juice	der and
كبده الدجاج	
كبده الدجاج بدبس الرومان, الثوم, كزبرة و عصير الليمون	
Grilled Halloumi (V)	145
Slices of grilled halloumi cheese with tomato and olive oil	
حلوم مشوى	
جبن حلوم مشوي مع الطماطم وزيت الزيتون جبن حلوم مشوي مع الطماطم وزيت الزيتون	
Kibbeh	90
5 pieces of fried meatball stuffed with meat and pine nuts	70
كيه مقليه	
 كبه محشوه باللحم المفروم والصنوبر	
تبه محسوه بانتخم المعروم والصفوير Traditional Soups	
Orzu Pasta	105
	103
Orzu pasta cooked with chicken broth with vegetables شوریه لسان عصفور	
33 5 133	
لسان عصفور مطهوه بمرقه الدجاج مع الخضروات	100
Lentil Soup (V)	100
Flavored with cumin, served with lemon and pita bread croutons	
شوربه العدس	
بنكهه الكمون وتقدم مع الليمون والخبز المحمص	

From the Charcoal Grill & Main Courses		Mixed Grilled	375
Kofta	250	Assorted of grilled chicken, Kebab, kofta and lamb chops	
Minced meat with thyme flavor grilled on a skewer		مشاوي مشكله	
كفته		من الدجاج,كباب,كفته و ريش ضأن	
اللحم المفروم مع الزعتر المشوي علي السيخ		Hawawshi	130
Grilled Pigeon	175	Stuffed local bread with minced meat and spices	
Pigeon spiced and grilled in the oriental style		حواوشى	
حمام مشوي		-	
حمام متبل ومشوي علي الفحم علي الطريقة الشرقية		خبز بلدي محشوه باللحمه المفرومه والبهارات	40#
Shish Tawook	285	Egyptian Fatha	195
Charcoal grilled chicken marinated with lemon, garlic and combination of oriental spices		Layers of rice and crispy bread served with special tomato sauce and shank	lamb
شيش طاووق		الفته المصريه	
دجاج مشوي متبل بالليمون ,الثوم ومزيج من التوابل الشرقية		طبقات من الارز والخبز المحمص تقدم مع صوص الطماطم الخاص و موزه	
Kebab and Kofta	300	ضأن	
4 pieces of kofta and 4 pieces of lamb kebab		Stuffed Pigeon	•00
كباب وكفته			200
اربع قطع من الكفته واربع قطع من الكباب الضأن		Filled with rice and spices	
Lamb Chops	325	حمام محشي	
Grilled tender lamb chops, marinated with onion and herbs		حمام محشىي بالارز والتوابل	
ریش ضأن		Mix Seafood	465
ريش ضأن متبله بالبصل والاعشاب		Fish Fillet, Calamari, Prawns served with sautéed vegetables	100
Grilled Chicken	255	and rice	
Juicy half grilled chicken		تشكيلة من الماكولات البحرية	
دجاج مشوي		سمك فيليه, كالاماري, جمبري يقدم مع الخضار السوتيه والارز	
نصف دجاج متبل ومشوی علی الفحم			
, <u> </u>			