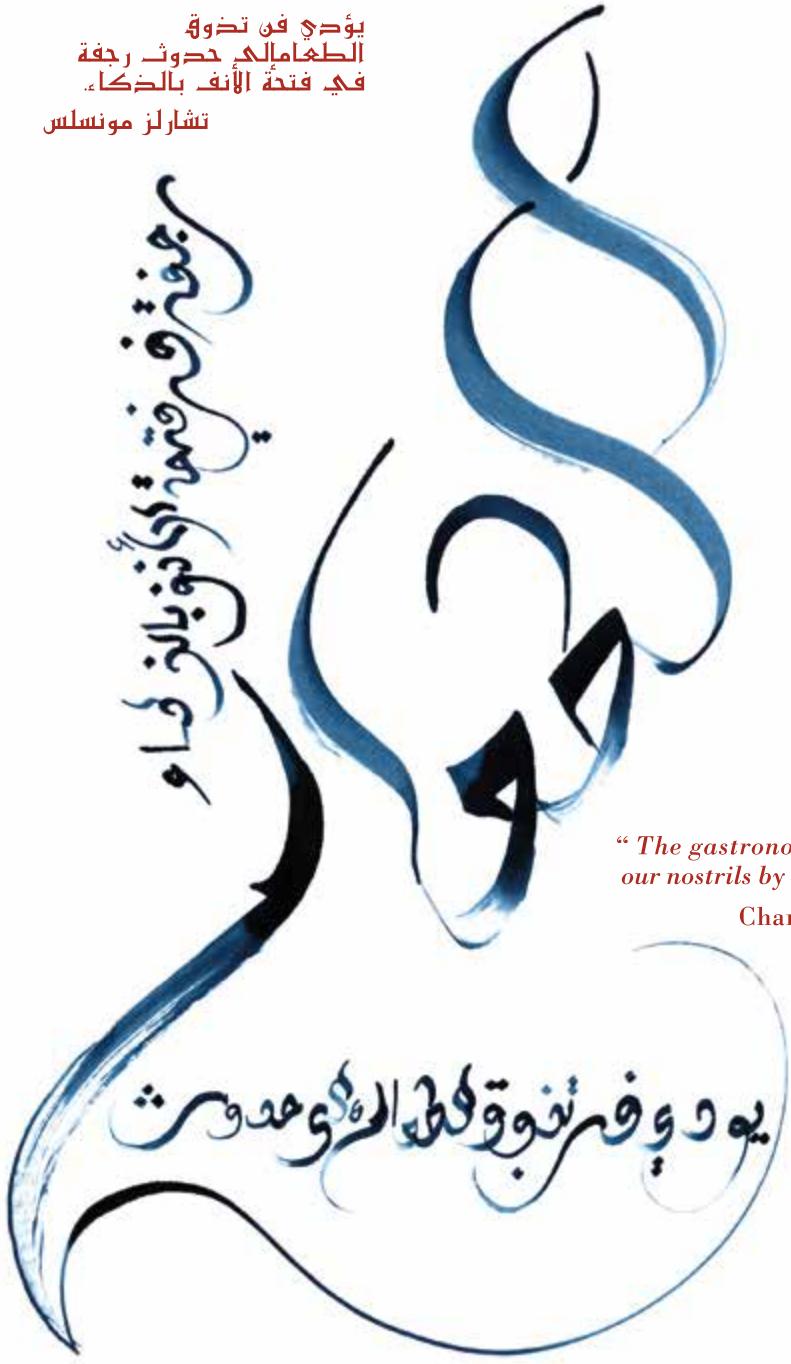


المحتويات

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 انواع 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

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



جمعة فرقة الكائنات والذوا

يود وفرقة الكائنات والذوا

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

كبابجى منذ ١٩٨٥

KEBABGY SINCE 1985

أفضل مكان في القاهرة لعشاق حفلات الشواء والجو الشرقي الأصيل. يعتبر مطعم الكبابجى المطل مباشرة على ضفاف النيل من أفخر الأماكن التي يمكن أن تسترخي فيها. وتستمع بشتى 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 الكبابجى على تطوير المأكولات المشوية ليقدم الطعم الشرقي الأصلي لضيوفه، حيث تحمل النسمات التي تداعب ضفاف النيل رائحة الشواء الذكية لتبعث جوا من الدف والمنة بينما تشاهد وتستمع بمنظر القوارب وهي تمر عليك لتضي بعدا آخر من المنعة 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.



"يعتبر الفن الجميل لتذوق الطعام من القنون الملية بالحرارة،
المليئة بالحرارة ويتجاوز الحدود اللغوية،
ويكون الصداقات بين الأفراد المتمدنين..."
صمويل تشامبرلين

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

Samel Chamberlain

المقبلات الباردة حسب الاختيار

COLD MEZZEH A LA CARTE

حمص . ٧٠ جنيه

سلطة الحمص مع الطحينة والليمون

فتوش . ٧٥ جنيه

طماطم، خيار، خس، فجل
بصل بصلصة زيت الزيتون والليمون مع الخبز المحمص

بابا غنوج . ٧٥ جنيه

الباذنجان المشوي مع الفلفل الحلو، بصل، زيت الزيتون والبرمان

متبل بعين الجمل . ٧٥ جنيه

باذنجان مشوي مع الطحينة، زيت الزيتون وعين الجمل المجروش

حمص بيروتي مع اللحم . ٩٠ جنيه

حمص بالبيقدونس والثوم وقطع اللحم

سلطة الباذنجان . ٨٥ جنيه

سلاطة الباذنجان بالثوم والخل

سلطة طماطم . ٦٠ جنيه

سلاطة الطماطم بالثوم والكزبرة

HUMUS . L.E. 70

Chickpeas blended with tahini and lemon juice

FATOUSH . L.E. 75

Tomato, cucumber, lettuce, radish, onion,
sumac, lemon and olive oil dressing

BABAGHANOUG . L.E. 75

Charcoal grilled eggplant, capsicums, onion, pomegranate

WALNUT MUTABLE . L.E. 75

Charcoal grilled eggplant, tahini, olive oil, crushed walnut

HUMUS BEIRUTI WITH MEAT . L.E. 90

Humus blended with finely chopped parsley and garlic

EGGPLANT SALAD . L.E. 85

Eggplant salad with garlic and vinegar

TOMATO SALAD . L.E. 60

Tomato salad with garlic and coriander

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

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة

تبوله . ٧٠ جنيه

بققدونس مفروم، برغل، بصل، نعناع
بصلصة زيت الزيتون والليمون

سلطه بلدي . ٧٠ جنيه

سلطه الخضروات الطازجه مع عصير الليمون وزيت الزيتون

لبنه . ٧٠ جنيه

لبنه طازجه بالنعناع الجاف وزيت الزيتون

TABOULEH . L.E. 70

Finley chopped parsley, granny smith,
burghul, pomegranate molasses, lemon Juice

ORIENTAL SALAD . L.E. 70

Chopped tomato, cucumber, onion, lettuce,
arugula, lemon and olive oil dressing

LABNAH WITH MINT . L.E. 70

A thick creamy strained yogurt, dry mint, olive oil

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

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة

سلطه الجرجير . ٧٠ جنيه

اوراق الجرجير الاخضر، بصل، سماق، حب الرمان يصلصه زيت الزيتون والليمون

جبنه بالبابريكا . ٧٠ جنيه

جبنه بيضاء تقدم مع التوابل الشرقيه، بابريكا حاره وزيت الزيتون

محمره . ٧٠ جنيه

فلفل حلو مشوي، فلفل حار، عين جمل، زيت زيتون وحب الرمان

ROCCA SALAD . L.E. 70

Fresh rocca leaves, onion, sumac,
pomegranate seed, lemon and olive oil dressing

PAPRIKA CHEESE . L.E. 70

Oriental spicy white cheese with paprika and olive oil

MOHAMARA . L.E. 70

Roasted red capsicums, chili, pomegranate molasses,
olive oil, crushed walnuts

مختارات من المقبلات الباردة . ٢١٥ جنيه

حمص، فتوش، تبوله، باباغنوج
لبنه بالنعناع

ASSORTED COLD MEZZEH PLATTER . L.E. 215

Humus, fatoush, tabouleh, babaghanoug,
labnah with mint

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

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة



"إن الإبداع خلقه 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

مقبلات ساخنة حسب اختيارك

HOT MEZZEH A LA CARTE

سمبوسك الجبنه . ٧٠ جنيه

فطائر صغيره محشوه بالجبنه والنعناع

سمبوسك اللحم . ٨٠ جنيه

فطائر صغيره محشوه باللحم و الصنوبر

فطائر السبانخ . ٧٠ جنيه

فطائر صغيره محشوه بالسبانخ والبصل و السماق

كبه مقليه . ٩٠ جنيه

كبه محشوه باللحم المفروم والصنوبر

CHEESE SAMBOUSEK . L.E. 70

5 pieces of mini pies stuffed with cheese and mint

MEAT SAMBOUSEK . L.E. 80

5 pieces of mini pies stuffed with meat and pine nuts

SPINACH FATAYER (V) . L.E. 70

5 pieces of spinach filled mini pastry triangle,
onion sumac and lemon

KIBBEH . L.E. 90

5 pieces of fried meatball stuffed
with meat and pine nuts

كبده الدجاج . ٨٥ جنيه

كبده الدجاج المتبله المطبو
مع الثوم والليمون وديس الرومان

كبده اسكندراني . ١٥٠ جنيه

شراخ كبده العجل المطبوه مع الثوم و صوص الليمون الحار

كاليماي مقلي . ١٥٥ جنيه

يقدم مع صوص الثوم والليمون

حلوم مشوي . ١٤٥ جنيه

جين حلوم مشوي مع الطماطم وزيت الزيتون

CHICKEN LIVER . L.E. 85

Sautéed chicken liver with pomegranate molasses
, garlic, fresh coriander, lemon juice

ALEXANDRIA LIVER . L.E. 150

Sautéed veal liver, garlic, chili lemon juice

FRIED CALAMARI . L.E. 155

Served with garlic sauce and lemon wedges

GRILLED HALLOUMI (V) . L.E. 145

Slices of grilled halloumi cheese and tomato

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

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة

مختارات من مشهيات الكبايجي الساخنه . ٢٤٠ جنيه

كبه، سمبوسك الجبن، سمبوسك اللحم، فطائر السبانخ

ASSORTED HOT MEZZEH PLATTER . L.E. 240

Kibbeh, cheese sambousek, meat Sambousek, Spinach fatayer

الشوربة التقليدية TRADITIONAL SOUPS

شوربة العدس . ١٢٠ جنيه

ينكهه الكمون وتقدم مع الليمون والخيز المحمص

شوربة الحمام . ١٤٠ جنيه

شوربه حمام مطهوه بالخضراوات والكريمه

شوربة لسان عصفور . ١٠٥ جنيه

شوربة مرقة دجاج مع لسان عصفور بالخضروات

شوربة السمك علي الطريقه الشرقيه . ١٤٥ جنيه

جميري، كاليماري، بلح البحر، قطع السمك مع صوص الطماطم والكسيره

شوربة الكوارع . ١٣٥ جنيه

شوربة كوارع

LENTIL SOUP (V) . L.E. 120

Flavored with cumin, served with
lemon and pita bread croutons

PIGEON SOUP . L.E. 140

Rich creamy blended pigeon with vegetables

ORZO SOUP . L.E. 105

Chicken broth with orzo pasta and vegetables

ORIENTAL SEAFOOD SOUP . L.E. 145

Prawns, calamari, mussels, fish,
cooked in rich tomato and coriander broth

KAWARE SOUP . L.E. 135

Kaware Soup

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

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة



لا يوجد طهي جيد إلا إذا
كان من البداية بدافع الصداقة
لمن كان مقدر له أو لها!

صديق

"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

ركن المشويات

THE CHARCOAL GRILL

حمام مشوي (بالواحدة) . ١٩٥ جنيه

حمام متبل ومشوي علي الطريقة الشرقية

فلايت دجاج . ٢٤٠ جنيه

شرايح صدور الدجاج المتبل بالزبادي والليمون

دجاج مسح . ٢٥٥ جنيه

نصف دجاجه مشويه مع الليمون والتوم و الفلفل الحار

شيش طاووق . ٢٨٥ جنيه

اسياخ صدور الدجاج المشوية المتبله مع التوم و الليمون وخليط من التوابل الشرقية

ادانا كباب . ٢٥٠ جنيه

كفته علي الطريقة التركييه مع الفلفل الحلو والفلفل الحار مع البصل

طرب . ٢٥٠ جنيه

كفته اللحم مع التوابل والبصل واليقدونس ملفوفه بالدهن

شيش كباب . ٢٩٠ جنيه

قطع من الحم الضأن المتبل بالبصل و الفلفل الحار

كباب و كفته . ٢٨٥ جنيه

اربع قطع من الكفته واربع قطع من لحم الضأن

ريش ضأن . ٢٦٠ جنيه

ريش ضأن متبله بالصوص الخاص مع البصل والاعشاب

مشاوي مشكله . ٣٩٥ جنيه

تشكيله من الدجاج، الحم الضأن، كفته، ريش ضأن

كفته . ٢٦٠ جنيه

للحم المفروم مع الزعتر المشوي غلي السبخ

PIGEON (PER PIECE) . L.E. 195

Butter fly marinated pigeon with oriental spices

CHICKEN FLAYET . L.E. 240

Tender strips chicken, marinated with yogurt and lemon

GRILLED BONELESS CHICKEN . L.E. 255

Marinated in a zesty lemon, garlic and chili paste

SHISH TAWOOK . L.E. 285

Chargrilled chicken breast marinated with lemon, garlic and combination of Middle Eastern spices

ADANA KEBAB . L.E. 250

Turkish style minced lamb with red capsicums, onion, chili and parsley

TARB . L.E. 250

Minced meat with 7 spices, onion, parsley wrapped in fat

SHISH KEBAB . L.E. 290

Cubes of tender lamb, marinated with onion and chili paste

KEBAB & KOFTA . L.E. 285

4 pieces of kofta and 4 pieces of lamb kebab

LAMB CHOPS . L.E. 260

Grilled tender lamb chops, marinated in onion and herbs

MIX GRILLED . L.E. 395

Assorted of grilled chicken, kebab, kofta and lamb chops

KOFTA . L.E. 260

Minced meat with thyme flavor grilled on a skewer

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

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة

الأطباق الرئيسية

MAIN COURSES

كيسه . ١٩٥ جنيه

كيسه بالموزه الضاني علي الطريقه السعوديه
تقدم مع البصل المقلي و الزبادي و صلصه الطماطم الحارة

حواوشي . ١٣٠ جنيه

خبز بلدي محشو باللحمه المفرومه والبهارات

الفته المصريه . ١٩٥ جنيه

فتة الارز و الخبز المحمص، تقدم مع صوص الطماطم الخاص و الموزه الضأن

حمام محشي . ٢٠٠ جنيه

حمام محشي بالارز والتوابل

مداشي مشكله . ١٥٠ جنيه

باذنجان، كوسه، ورق عنب، فلفل

KABSA . L.E. 195

Traditional Saudi lamb Kabsa
, with fried onion served with yogurt and spicy tomato

HAWAWSHI . L.E. 130

Stuffed local bread with minced meat and spices

EGYPTIAN FATHA . L.E. 195

Layers of rice and crispy bread,
special tomato sauce served with lamb shank

STUFFED PIGEON . L.E. 200

Filled with rice and spices

MIXED DOLMA . L.E. 150

Stuffed eggplant, zucchini, vine leaves and bell peppers

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

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة

الطواجن

TAJINES

ملوخيه

ساده ٩٠ جنيه - دجاج ١٨٠ جنيه - جميري ٢٥٠ جنيه
الملوخيه المطهوه بمرق الدجاج والثوم ، تقدم مع ارز ابيض

باميه باللحم الضاني . ٢٣٠ جنيه
باميه مطهوه مع اللحم ضاني تقدم مع ارز بالشعريه

طاجن عكاوي . ٢٦٠ جنيه
المطهو مع الخضراوات يقدم مع ارز بالشعريه

مسقعه باللحم المفرومه . ١٢٠ جنيه
الباذنجان المقلي مع البصل والفلفل وصوص الطماطم الغني

ورق عنب . ٩٠ جنيه
ورق عنب محشو بالارز والاعشاب

ورق عنب بالكوارع . ١١٠ جنيه
ورق عنب بالكوارع

طاجن بطاطس . ٩٠ جنيه
حلقات البطاطس مع النصل والفلفل الالوان و صوص الطماطم الغني

رقاق باللحمه . ١٤٥ جنيه
رقاق باللحم المفرومه

MOULOUKHIA

Plain L.E. 90 - Chicken L.E. 180 - Prawns L.E. 250

Traditional green leaves cooked in
chicken broth and garlic served with white rice

OKRA WITH LAMB . L.E. 230

Okra stew cooked with lamb served with vermicelli rice

AKAWI TAJINE . L.E. 260

Braised beef oxtail cooked with vegetables served
with vermicelli rice

MOUSSAKA WITH MINCED MEAT . L.E. 120

Fried eggplant with onion, capsicums,
cooked in rich tomato sauce

VINE LEAVES (V) . L.E. 90

Stuffed vine leaves with rice and herbs

VINE LEAVE WITH KAWARE . L.E. 110

Stuffed vine leaves with rice, herbs & Kaware

POTATO TAGINE (V) . L.E. 90

Slices of potatoes, onion,
capsicums in rich tomato sauce

ROKAK WITH MEAT . L.E. 145

Rokak with Meat

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

السعادة هي فن استخدام الطعام من أجل خلق

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

Theodore Zeldin

المأكولات البحرية

THE CHARCOLL GRILLED OF SEAFOOD

تشكيله من المأكولات البحرية . ٤٦٥ جنيه

سمك القاروص، كاليماري، جمبري يقدم مع طاجن البطاطس والارز

سمك القاروص المشوي . ٤٥٠ جنيه

نكهه خاصه من الشيف مع الاعشاب الخاصه

بطاطس، طماطم، فلفل يقدم مع البطاطس المحمرة

جمبري مشوي . ٤٩٥ جنيه

يقدم مع الارز والخضار السوتيه

MIX SEAFOOD. L.E. 465

Seabass, calamari, jumbo Prawns,
served with potato tajine and rice

BAKED WHOLE SEABASS. L.E. 450

Special flavor from the chef baked with special herbs,
potato, tomato, capsicums, served with fries

LARGE GRILLED SHRIMPS. L.E. 495

Served with rice and sautéed vegetables

الأطباق الجانبية

SIDE DISHES

ارز ابيض . ٦٥ جنيه

WHITE RICE . L.E. 65

بطاطس محمره . ٦٥ جنيه

FRENCH FRIES . L.E. 65

بطاطس حاره . ٦٥ جنيه

BATATA HARRA . L.E. 65

خضار سوتيه . ٦٥ جنيه

SAUTÉED VEGETABLES . L.E. 65

خضار مشوي . ٦٥ جنيه

GRILLED VEGETABLES . L.E. 65

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

جمعة في رقة الذنوب والساء

يؤدي فن تذوقه إلى حدوث رجفة

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

Charles Monselet

حلويات الكبابجى

KEBABGY DESSERT

DATE CRÈME BURLEE . L.E. 125
كاسترد محلي بالبلح و الكراميل . ١٢٥ جنيه

RICE PUDDING . L.E. 95
ارز باللبن . ٩٥ جنيه

CHEESE KUNAFI . L.E. 115
كنافه بالجبنه . ١١٥ جنيه

CREAM CRAMEL . L.E. 115
كريم كراميل . ١١٥ جنيه

UM ALI. L.E. 125
ام علي . ١٢٥ جنيه

ASSORTED OF ORIENTAL PASTRIES . L.E. 90
تشكيله من الحلويات الشرقيه . ٩٠ جنيه

FRUIT SALAD . L.E. 80
سلطه الفواكهه الطازجه . ٨٠ جنيه

FRESH FRUIT PLATTER . L.E. 115
طبق مختارات من الفواكهه الطازجه . ١١٥ جنيه

SELECTION OF ICE CREAM . L.E. 105
Vanilla, Chocolate, Strawberry
تشكيله من الايس كريم . ١٠٥ جنيه
فانيليا، شوكولاته، فراوله



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 كُتبت 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!

