

Sue

R E S T A U R A N T

ROUND THE CLOCK INTERNATIONAL DINING EXPERIENCE

NATURE IS ALWAYS PRESENT IN THIS LIGHT-FILLED RESTAURANT, ENHANCED BY VIEWS OVER THE LUSH GARDEN AND A PALETTE OF GREEN COLORS IN ITS DÉCOR. SEASONAL CUISINE FROM AROUND THE WORLD WILL TEMPT YOU THROUGHOUT THE DAY- BEGINNING WITH A GENEROUS BREAKFAST WITH A HUGE FRUIT BAR, OFFERING FRESHLY SQUEEZED JUICES, WHILE LISTENING TO THE HARPIST, QUALITY À LA CARTE MENU FOR LUNCH AND DINNER WITH LIVE COOKING STATIONS & MEDITERRANEAN DISHES ENTICE. OUR CHEFS USE THE FINEST, FRESHEST INGREDIENTS TO CREATE TOP-QUALITY CUISINE.

THE SAVORY TASTE OF MEDITERRANEAN DISHES WILL PROVE THE PERFECT DINING EXPERIENCE, AS YOU SOAK IN THE MAGNIFICENT VIEWS OF THE NILE FROM ITS SUPREME TERRACE SETTING. THIS RESTAURANT IS PERFECT FOR EITHER A ROMANTIC TREAT OR FAMILY OR FRIENDS GET TOGETHER AND GAZE OUT TO MAGNIFICENT VIEWS OF THE NILE FROM THE TERRACE.

LE SUD IS THE PLACE TO BE.!

SOUPS

الشوربة

CHICKEN CREAM SOUP

WITH ASPARAGUS AND MUSHROOMS .

شوربة الدجاج بالكريمة

. مع الأسباراجوس والمشروم .

LENTIL SOUP

ORIENTAL LENTIL CAPPUCINO STYLE .

شوربة العدس

. شوربة العدس الشرقية على طريقة الكابيتشينو .

VEGETABLES SOUP (V)

SPRING VEGETABLES SOUP WITH ESSENCE OF MUSHROOMS .

شوربة الخضروات (نباتي)

. شوربة الخضروات الموسمية بنكهة المشروم .

APPETIZER

المقبلات

BRUSCHETTA POMODORO (V)

TOMATO, OLIVES, CAPERS, BASIL, PARMESAN CHEESE AND

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL .

بروسكيثا الطماطم (نباتي)

. طماطم، زيتون، كبرى، ريحان، جبن بارميزان مع زيت الزيتون .

DEEP FRIED CALAMARI

COATED WITH PARMESAN CHEESE SERVED WITH SPICY TOMATO SAUCE .

كالماري مقلی

. مغطاة بالجبن البارميزان وتقدم مع صلصة الطماطم الحارة .

SMOKED SALMON

SERVED WITH CAPERS, AVOCADO SALAD AND TOAST BREAD .

شرائح السالمون المدخن

. يقدم مع الكابري، سلطة الأفوكادو وخبز التوست المحمص .

SPRING ROLLS (V)

STUFFED WITH CAMEMBERT CHEESE ON A BED OF CURLY LETTUCE .

سبرنج رول (نباتي)

. محشو بالجبن الكمببير ويقدم على الخس .

SALAD NICOISE

A COLORFUL COMBINATION OF GREEN BEANS, TOMATOES, POTATOES, BOILED EGGS

AND ONIONS ON SEASONAL LEAVES SALADS WITH TUNA, ANCHOVIES AND CAPERS .

سلطة النيسواز

مزيج من الفاصوليا الخضراء، الطماطم، البطاطس، البيض المسلوق والبصل

. على أوراق السلطة الموسمية مع التونة، الأنشوجة والكابري .

CAESAR SALAD

LETTUCE WITH ANCHOVIES, GARLIC DRESSING AND PARMESAN CHEESE

YOUR CHOISE OF SHRIMPS

OR GRILLED CHICKEN BREAST .

سلطة السيزار

خس مع الأنشوجة، صوص الثوم وجبن البارميزان

. مع إختياركم من الجمبرى أو صدور الدجاج المشوى .

GREEK SALAD WITH HERBS (170 KCAL)

TOMATOES, GREEN RED AND YELLOW PEPPER, WHITE CHEESE, CUCUMBER,

BLACK OLIVES, ONIONS, FRESH MINT AND LEMON DRESSING .

سلطة يونانى مع الأعشاب (١٧٠ سعر حراري)

طماطم، فلفل ألوان، جبن بيضاء، خيار، زيتون أسود، بصل،

. نعناع طازج مع صوص الليمون .

240 LE

180 LE

290 LE

230 LE

180 LE

170 LE

(V): VEGETARIAN DISH طبق نباتي

يضاف رسوم الخدمة والضرائب المقررة

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

(V): VEGETARIAN DISH طبق نباتي

يضاف رسوم الخدمة والضرائب المقررة

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

SANDWICHES

السندوتشات

ALL SANDWICHES ARE SERVED WITH FRENCH FRIES AND PICKLED .

جميع السندوتشات تقدم مع البطاطس المقلية والمخلات .

CLUB SANDWICH

TURKEY BREAST, SMOKED BEEF, EGGS, CHEESE, LETTUCE AND TOMATOES .

كلوب ساندوتش

صدر ديك رومى مدخن ، لحم بقرى مدخن، بيض، جبن، خس مع الطماطم

SMOKED SALMON SANDWICH

SMOKED SALMON, CAPERS ON BROWN TOAST BREAD WITH CREAM CHEESE DILL,

ONIONS SLICES AND LEMON .

ساندوتش سالمون مدخن

خبز التوست البني مع كريمة الجبن بالشبت والسالمون المدخن

مع الكابري و حلقات البصل بالليمون .

BEEF BURGER SANDWICH

BEEF BURGER WITH CHEESE, TOMATO, LETTUCE AND ONION

SERVED WITH COLESLAW .

ساندوتش بيف برجر

برجر بقرى مع الجبن، الطماطم، الخس وحلقات البصل

يقدم مع سلطة الكول سلو .

MELTED CHEESE TOAST

A DOUBLE DECKER WITH TOASTED CHEESE AND TOMATO .

توست الجبن المحمص

توست الجبن المحمص مع الطماطم .

TUNA FISH SANDWICH

PREPARED ON ORIENTAL STYLE WITH TOMATO, ONION AND GREEN PEPPER .

تونة ساندوتش

ساندوتش التونة على الطريقة الشرقية مع الطماطم والبصل و الفلفل الأخضر .

CROQUE MONSIEUR

WARM TURKEY HAM AND CHEESE ON TOASTED BREAD .

كروك مسيو

صدر ديك رومى مدخن مع الجبن فى خبز التوست .

VEGETARIAN DISHES

المأكولات النباتية

RISOTTO (V)

WITH MUSHROOMS AND PAN-FRIED RAW VEGETABLES .

ريزوتو إيطالى (نباتي)

ريزوتو مع المشروم والخضروات المحمرة .

VEGETABLE CASSEROLE (V)

MIX OF SEASONAL VEGETABLES COOKED WITH SPICES .

طاجن الخضروات (نباتي)

طاجن الخضروات الموسمية مع البهارات .

STUFFED BAKED EGG-PLANT (V)

WITH MUSHROOMS, ARTICHOKEs, ONIONS AND TOMATO

CONCASSÉ SERVED WITH RICE, TOMATOES & BASIL SAUCE .

باذنجان محشو (نباتي)

باذنجان محشو بالمشروم، الخرشوف والبصل مع الطماطم المطهية

ويقدم مع الأرز وصلصة الطماطم والريحان .

PASTA

المكرونة

PASTA OF YOUR CHOICE .

SPAGHETTI, TAGLIATELLE OR PENNA

WITH SAUCE OF YOUR CHOICE .

MUSHROOM CREAM, PESTO OR NAPOLITAN

BOLOGNAISE

إختياركم من المكرونة .

سباجيتى / تاجلياتيلى / بينا

مع إختياركم من الصلصة المفضلة

مشروم بالكريمة / بيستو الريحان / النابوليتان

البولونيز

(V): VEGETARIAN DISH طبق نباتي

يضاف رسوم الخدمة والضرائب المقررة

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

(V): VEGETARIAN DISH طبق نباتي

يضاف رسوم الخدمة والضرائب المقررة

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

PIZZA البيتزا

MARGHERITA (V)

TOMATO, FRESH BASIL AND MOZZARELLA CHEESE .

مارجرىتا (نباتي)

صوص الطماطم, ربحان طازج مع جبن الموتزاريلا .

FRUIT DE MARE

TOMATO SAUCE, SHRIMP, CALAMARI, ANCHOVIES, TUNA FISH, OLIVE AND MOZZARELLA CHEESE .

فروتى دي ماري

صوص الطماطم, جمبرى, كاليمارى, أنشوجة, تونه, زيتون أسود مع جبن الموتزاريلا .

AL DIAVOLO

TOMATO SAUCE, TUNA FISH, OLIVES AND MOZZARELLA CHEESE .

الديافولا

صوص الطماطم, تونة, زيتون أسود مع جبن الموتزاريلا .

NAPOLITANA

TOMATO SAUCE, ANCHOVIES, CAPERS AND MOZZARELLA CHEESE .

نابوليتانا

صوص الطماطم, أنشوجة, كابرى مع جبن الموتزاريلا .

VEGETARIAN (V)

TOMATO SAUCE, GRILLED EGGPLANT, MUSHROOMS, ARTICHOKEs, OLIVES AND MOZZARELLA CHEESE .

بيتزا خضروات (نباتي)

صوص الطماطم, باذنجان مشوى, مشروم, خرشوف, زيتون أسود مع جبن الموتزاريلا .

QUATTRO FROMAGES

TOMATO SAUCE, GOAT CHEESE, BLUE CHEESE, EMMENTAL, HALOUMI, OLIVE AND MOZZARELLA CHEESE .

أربع أنواع من الجبن

صوص الطماطم مع جبن ماعز, ريكفورد, إيمنتال, حلومى

زيتون أسود و جبن الموتزاريلا .

AL POLLO

TOMATOES, CHICKEN, OLIVES AND MOZZARELLA CHEESE .

البولو

صوص طماطم, دجاج, زيتون أسود مع جبن الموتزاريلا .

210 LE

290 LE

230 LE

210 LE

220 LE

230 LE

240 LE

FISH الأسماك

GRILLED FISH

ESCALOPE OF SEABASS PROVENCAL SERVED WITH BOILED POTATO AND OLIVES TAPENADE .

سمك مشوى

شريحة سمك قاروص مع صلصة الطماطم اليرفرنسال

ويقدم مع البطاطس المسلوقة والزيتون البوريه .

360 LE

GRILLED JUMBO SHRIMPS

STUFFED WITH GARLIC, FRESH CORIANDER, TOMATO AND ONION SERVED WITH VEGETABLES AND RICE .

جمبرى جامبو مشوى

جمبرى محشو بالثوم, الكزبرة الخضراء, الطماطم والبصل

ويقدم مع الخضروات الموسمية والأرز .

470 LE

PEARLY SALMON STEAK

WITH LEMON BUTTER CAVIAR SAUCE SERVED ON A BED OF SPINACH AND SEASONAL VEGETABLES .

ستيك السالمون الطازج

فيلية سالمون متبل بصوص الليمون مع زبدة الكيفيار

ويقدم على السبانخ و الخضروات الموسمية .

450 LE



STEAMED SEA BASS FILLET (220 KCAL)

STEAMED CABBAGE, CARROTS, ASPARAGUS, LEEK, MUSHROOMS, GINGER AND COCONUT MILK SPICED WITH FRESH CORIANDER .

فيليه سمك قاروص مطهو على البخار (٢٢٠ سعر حراري)

يقدم مع كرنب مطهو على البخار, جزر, أسبراجوس, كرات, مشروم,

جنزبيل مع لبن جوز الهند والكزبرة الخضراء .

360 LE

طبق نباتي (V): VEGETARIAN DISH

يضاف رسوم الخدمة والضرائب المقررة

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

طبق نباتي (V): VEGETARIAN DISH

يضاف رسوم الخدمة والضرائب المقررة

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

MEATS & CHICKEN

اللحوم والدجاج

SEARED BEEF FILLET WITH SAUTÉED MUSHROOMS 550 LE

PEPPER CORN SAUCE SERVED WITH STRING BEANS, DAUPHINOISE POTATOES .

فيليه اللحم البقرى مع المشروم السوتييه

. يقدم مع صوص الفلفل الأسود والفاصوليا الخضراء وبطاطس دوفينواز .

VEAL ESCALOPE PANE 460 LE

WITH FRENCH FRISE AND VEGETABLES SAUTE .

اسكالوب بانيه بتلو

. تقدم مع البطاطس المحمرة و الخضروات الموسمية .

VEAL MEDALLIONS WITH MUSHROOM SAUCE 480 LE

SERVED WITH VEGETABLES SAUTE, BASIL FLAVORED AND WHITE RICE .

ميداليون اللحم البتلو مع صوص المشروم

. يقدم مع الخضروات السوتية بنكهة الريحان والأرز الأبيض .

GRILLED LAMB CHOPS 480 LE

WITH POTATO GRATIN AND MINT SAUCE .

ريش ضأن مشوي

. يقدم مع البطاطس الجراتان وصلصة النعناع .

STUFFED CHICKEN BREAST 310 LE

WITH SMOKED BEEF, MUSHROOMS AND MOZZARELLA CHEESE IN LEMON CREAM SAUCE

SERVED WITH DAUPHINOIS POTATOES & VEGETABLES SAUTE .

صدر دجاج محشو

مع شرائح لحم مدخن، مشروم، جبن موتزاريلا و صوص كريمة الليمون

. يقدم مع بطاطس ديفينواز وخضروات سوتيه .

GRILLED CHICKEN 295 LE

MARINATED WITH LEMON, ROSEMARY, HERB AND BUTTER

SERVED WITH FRENCH FRIES & GRILLED TOMATO .

دجاج مشوى

دجاج متبل بالليمون، روزمارى مع زبدة الأعشاب

. يقدم مع بطاطس محمرة وطماطم مشوية .

(V): VEGETARIAN DISH طبق نباتي

يضاف رسوم الخدمة والضرائب المقررة

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

KIDS MENU

STARTERS

المقبلات

CREAMY VEGETABLE SOUP 90 LE

شورية كريمة الخضروات

MIXED SALAD 100 LE

CARROTS, CUCUMBER AND CHERRY TOMATO

سلطة خضراء

جزر ، خيار و طماطم شيري

PASTA AND PIZZA

مكرونه و بيتزا

PENNA OR SPAGHETTI 150 LE

WITH TOMATO AND BASIL SAUCE

بيننا أو أسباجيتي

مع صلصة الطماطم بالريحان

MINI MARGHERITA PIZZA 140 LE

TOMATO, FRESH BASIL AND MOZZARELLA CHEESE

ميني بيتزا مارجرينا

طماطم ، ريحان طازج و جبن موتزاريلا

(V): VEGETARIAN DISH طبق نباتي

يضاف رسوم الخدمة والضرائب المقررة

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

FISH, MEAT AND CHICKEN الأسماك واللحوم والدجاج

SMALL CHEESEBURGER IN BUN **170 LE**

WITH COLESLAW, FRENCH FRIES AND KETCHUP

مينى تشيز برجر

يقدم مع سلطة الكول سلو ، البطاطس المحمرة والكاتشب

FRIED BREADED FISH FINGER **195 LE**

WITH SEASONAL VEGETABLES AND MAYONNAISE

اصابع السمك المقلية

يقدم مع الخضروات الموسمية والمايونيز

GRILLED LAMB KOFTA **175 LE**

WITH MASHED POTATOES AND SALAD

كفتة اللحم الضأن المشوية

مع بطاطس يوربه وسلطة

BREADED CHICKEN NUGGETS **185 LE**

WITH FRENCH FRIES AND SALAD

دجاج ناجيتس

يقدم مع البطاطس المحمرة والسلطة

DESSERTS حلويات

ICE CREAM COOKIES SANDWICH **110 LE**

ساندوتش كوكيز الآيس كريم

BLUEBERRY MUFFINS **100 LE**

مافن التوت

CHOCOLATE PUDDING **100 LE**

بودينج الشيكولاتة

BROWNIE ICE CREAM CUPS **100 LE**

براوني ايس كريم

(V): VEGETARIAN DISH طبق نباتي

يضاف رسوم الخدمة والضرائب المقررة

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

DESSERTS حلويات

CHEESE CAKE **100 LE**

CHEESE CAKE WITH PISTACHIO AND STRAWBERRY SAUCE .

شيز كيك

كيكة الجبن بالفستق مع صوص الفراولة .

BROWNIES **150 LE**

CHOCOLATE AND HAZELNUTS WITH VANILLA ICE CREAM .

براونيز الشيكولاتة

شيكولاتة مع البندق وأيس كريم الفانيليا .

FRESH FRUITS SALAD **100 LE**

WITH YOUR FAVORITE ICE CREAM .

سلطة الفواكه الطازجة

يقدم مع الأيس كريم المفضل لديك .

TIRAMISU **90 LE**

MASCARPONE CHEESE GATEAU FLAVORED WITH ESPRESSO COFFEE .

تيراميسو إيطالي

تيراميسو الجبن الماسكربون مع نكهة قهوة الأسبريسو .

OM ALI **120 LE**

PUFF PASTRY SERVED WITH MIXED NUTS AND FRESH CREAM .

أم علي

رقائق المليفى تقدم مع المكسرات والكريمة الطازجة .

CREAM CARAMEL **110 LE**

كريم كراميل



CITRUS SOUP (180 KCAL) **120 LE**

FRESH ORANGE, POMELO, LIME, ORANGE SOUP

WITH ORGANIC FRESH MINT AND DARK CHOCOLATE SORBET .

شورية الموالح (١٨٠ سعر حراري)

برتقال، جريب فروت، ليمون أضافيا، عصير البرتقال

مع النعناع وصوص الشيكولاتة .

(V): VEGETARIAN DISH طبق نباتي

يضاف رسوم الخدمة والضرائب المقررة

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

CHEESE الجبن

ASSORTED CHEESE PLATE

IMPORTED CHEESE WITH JAMS, NUTS AND FIGS CHUTNEY .

200 LE

تشكيلة من الجبن المستوردة

تقدم مع المربى والمكسرات و تين الشاتني .

DE-LIGHT



GREEK SALAD WITH HERBS (170 KCAL)

TOMATOES, GREEN RED AND YELLOW PEPPER, WHITE CHEESE, CUCUMBER, BLACK OLIVES, ONIONS, FRESH MINT AND LEMON DRESSING .

170 LE

سلطة يوناني مع الأعشاب (١٧٠ سعر حراري)

طماطم، فلفل ألوان، جبن بيضاء، خيار، زيتون أسود، بصل، نعناع طازج وصوص الليمون .

STEAMED SEA BASS FILLET (220 KCAL)

STEAMED CABBAGE, CARROTS, ASPARAGUS, LEEK, MUSHROOMS, GINGER AND COCONUT MILK SPICED WITH FRESH CORIANDER .

360 LE

فيلية سمك قاروص مطهو على البخار (٢٢٠ سعر حراري)

يقدم مع كرنب مطهو على البخار، جزر، أسبراجوس، كرات، مشروم، جنزبيل مع لبن جوز الهند والكزبرة الخضراء .



CITRUS SOUP (180 KCAL)

FRESH ORANGE, POMELO, LIME, ORANGE SOUP WITH ORGANIC FRESH MINT AND DARK CHOCOLATE SORBET .

120 LE

شوربة الموالح (١٨٠ سعر حراري)

برتقال، جريب فروت، ليمون أضاليا، عصير البرتقال مع النعناع وصوص الشيكولاتة .

طبق نباتي (V): VEGETARIAN DISH

يضاف رسوم الخدمة والضرائب المقررة

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

