

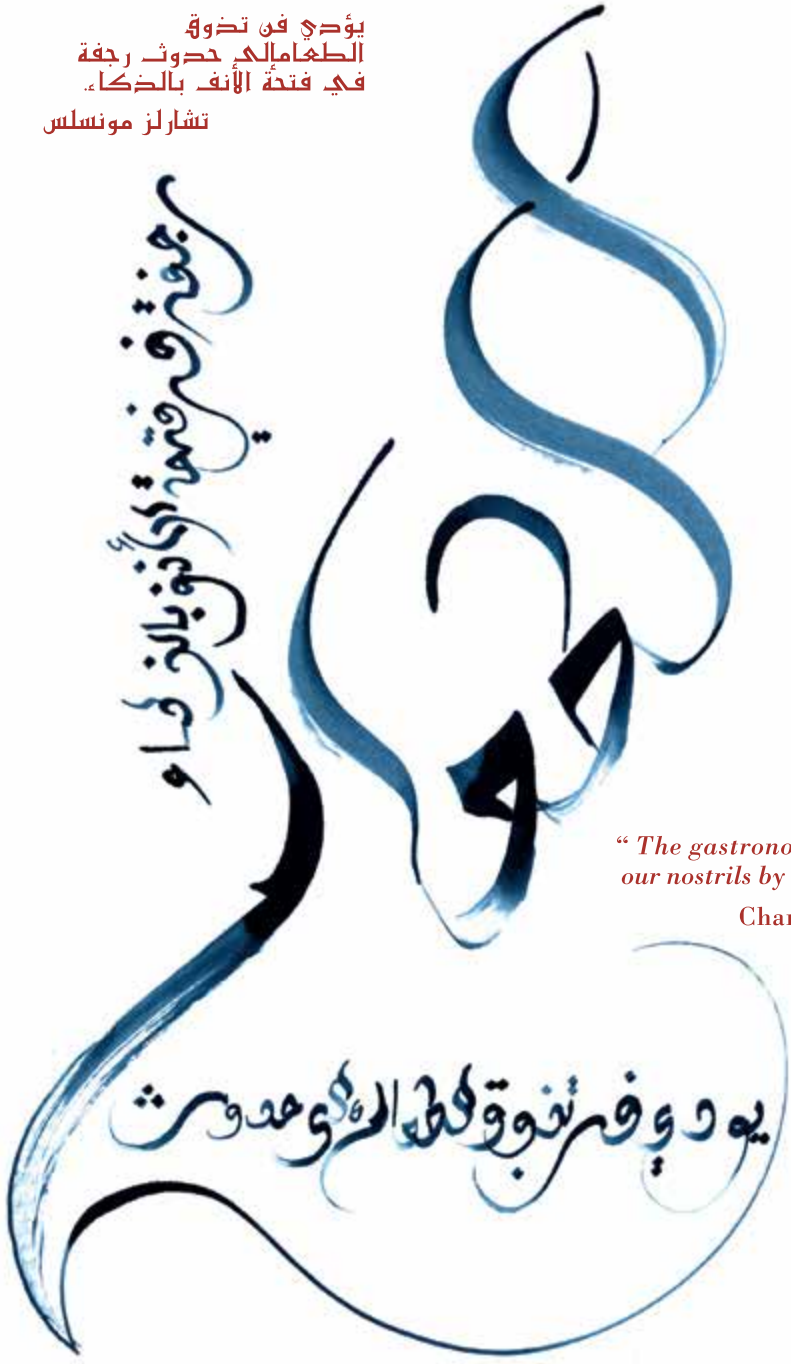
المحتويات

CONTENTS

المقدمة كبابجي منذ ١٩٨٥	: الفصل ١
مقبلات الكبابجي الباردة	: الفصل ٢
مقبلات الكبابجي الساخنة انواع من الشورية التقليدية	: الفصل ٣
من ركن المشويات اللاطباق الرئيسية المأكولات البحرية الأطباق الجانبية	: الفصل ٤
طويات الكبابجي	: الفصل ٥
قوائم محددة	: الفصل ٦

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:	SET MENUS

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



جمعة فرقة الكائنات والحو

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

يود وفرقة الكائنات والحو

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 بشته أنواع التسلية، حيث تستمتع 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 ليقدّم الطعم الشرقي الأصلي لضيوفه، حيث تحمل النسمات التي تداعب ضفاف النيل رائحة الشواء الذكية لتبعث جوا من الدفء والمتعة 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.



"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 ٩٥ جنيه

سلطة الحمص مع الطحينة والليمون

فتوش ٩٥ جنيه

طماطم، خيار، خس، فجل
بصل، سماق بصوص الليمون و زيت الزيتون مع الخبز المحمص

بابا غنوج ٩٥ جنيه

بادنجان مشوى مع الطحينة وزيت الزيتون

متبل بعين الجمل ١١٥ جنيه

بادنجان مشوى مع الفلفل الحلو، بصل، زيت الزيتون وعين الجمل المجروش

سلطة الباذنجان ٩٥ جنيه

سلطة الباذنجان بالثوم والخل

سلطة طماطم ٩٠ جنيه

سلطة الطماطم بالثوم والكزبرة

HUMUS L.E. 95

Chickpeas paste with tahini and lemon juice

FATTOUSH L.E. 95

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

BABAGHANOUG L.E. 95

Charcoal grilled eggplant, tahini and olive oil

WALNUT MUTABLE L.E. 115

Charcoal grilled eggplant, capsicums, onion, olive oil and crushed walnut

EGGPLANT SALAD L.E. 95

Eggplant salad with garlic and vinegar

TOMATO SALAD L.E. 90

Tomato salad with garlic and coriander

تبولة ٩٥ جنيه

بقدونس مفروم ، يرغل ، بصل ، طماطم
بصوص زيت الزيتون والليمون

سلطة بلدي ٩٠ جنيه

طماطم، خيار ، بصل ، خس وجرجير مع عصير الليمون وزيت الزيتون

لبنة ٩٥ جنيه

لبنة طازجة بالنعناع الجاف وزيت الزيتون

بصارة ٩٥ جنيه

فول مجروش ، كزبرة خضراء ، ثوم ، بصل مع البصل المحمر

TABOULEH L.E. 95

Finley chopped parsley,
burghul, onion, tomato, olive oil and lemon Juice

ORIENTAL SALAD L.E. 90

Cubes of tomato, cucumber, onion, lettuce,
rucola, lemon and olive oil dressing

LABNAH WITH MINT L.E. 95

A thick creamy strained yogurt, dry mint and olive oil

BESARAH L.E. 95

Fava beans, coriander, garlic and onion
served with crispy onion

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

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة

سلطة الجرجير ٩٠ جنيه

أوراق الجرجير الأخضر ، بصل ، سماق ، حب الرمان بصوص الليمون وزيت الزيتون

جينة بالبابريكا ١٠٥ جنيه

جينة بيضاء تقدم مع التوابل الشرقية ، بابريكا حاره وزيت الزيتون

محمرة ١١٥ جنيه

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

RUCOLA SALAD L.E. 90

Fresh rucola leaves, onion, sumac, pomegranate seeds, lemon and olive oil dressing

PAPRIKA CHEESE L.E. 105

Oriental spicy with white cheese, paprika and olive oil

MOHAMARA L.E. 115

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

مختارات من المقبلات الباردة ٢٧٠ جنيه

حمص ، فتوش ، تبولة ، باباغنوج
لبنة بالنعناع

ASSORTED COLD MEZZEH PLATTER L.E. 270

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 الجبنة ١٠٥ جنيه

فطائر صغيرة محشوة بالجبنة والنعناع

سمبوسك اللحم ١٣٠ جنيه

فطائر صغيرة محشوة باللحم و الصنوبر

فطائر السبانخ ٩٥ جنيه

فطائر صغيرة محشوة بالسبانخ ، البصل والسماق

كبة مقالية ١٣٥ جنيه

كبة محشوة باللحم المفروم والصنوبر

محشي ورق عنب ١١٥ جنيه

محشى ورق العنب بالأرز والأعشاب مع الزبادي

مختارات من مقبلات الكبابجي الساخنة ٢٧٠ جنيه

كبة، سمبوسك الجبن، سمبوسك اللحم، فطائر السبانخ

CHEESE SAMBOUSEK L.E. 105

5 pieces of mini pies stuffed with cheese and mint

MEAT SAMBOUSEK L.E. 130

5 pieces of mini pies stuffed with meat and pine nuts

SPINACH FATAYER (V) L.E. 95

5 pieces of mini pies stuffed with spinach, onion and sumac

KIBBEH L.E. 135

5 pieces of fried meatball stuffed with meat and pine nuts

VINE LEAVES (V) L.E. 115

Stuffed vine leaves with rice and herbs served with yogurt sauce

ASSORTED HOT MEZZEH PLATTER L.E. 270

Kibbeh, cheese sambousek, meat Sambousek, Spinach fatayer

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

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة

كبدة الدجاج ١٢٥ جنيه

كبدة الدجاج المتبلية المطهوه
مع الثوم ، كزبرة خضراء ، ليمون وحبس الرمان

كبدة اسكندراني ٢٣٠ جنيه

شرائح الكبدة البقري المطهوه مع الثوم ، الفلفل الحار و صوص الليمون

كاليماري مقلي ٢٦٠ جنيه

يقدم مع صوص الثوم والليمون

سجق شرقي ١٥٠ جنيه

سجق بقري سوتية بزيت الزيتون و صلصة الطماطم

جمبرى حار ٣٩٠ جنيه

جمبرى سوتية بالثوم وصلصة الطماطم الحارة

مختارات من المقبلات الساخنة والباردة ٣٢٥ جنيه

حمص ، تبولة ، بابا غنوج ، كبدة دجاج ، كبة و ورق عنب

CHICKEN LIVER L.E. 125

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

ALEXANDRIAN LIVER L.E. 230

Sautéed Beef liver, garlic, chili and lemon juice

FRIED CALAMARI L.E. 260

Served with garlic sauce and lemon wedges

ORIENTAL SAUSAGE 150

Homemade spicy beef sausage sautéed
in olive oil and tomato sauce

SPICY SHRIMP 390

Sautéed shrimp with garlic in spicy tomato sauce

ASSORTED HOT & COLD MEZZEH 325

Humus, Tabouleh, Babaghanoug, chicken liver,
Kibbeh & Vine Leaves

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

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة

الشوربة التقليدية

TRADITIONAL SOUPS

شوربة العدس ١٥٥ جنيه

بنكهة الكمون وتقدم مع الليمون والخبز المحمص

شوربة الكوارع ١٨٥ جنيه

شوربة الكوارع البقري مع الثوم و الكزبرة الخضراء

LENTIL SOUP (V) L.E. 155

Flavored with cumin ,
served with lemon and pita bread croutons

KAWARIE SOUP L.E. 185

Beef feet soup with garlic and fresh coriander

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) ٢٤٠ جنيه

حمام مثل ومشوي علي الطريقة الشرقية

فلايت دجاج ٣٧٠ جنيه

شرايح صدور الدجاج المتبل بالزبادي والليمون

دجاج مسحب ٣٦٥ جنيه

نصف دجاجة مشوية مع الليمون ، الثوم و الفلفل الحار

شيش طاووق ٣٨٥ جنيه

مكعبات صدور الدجاج المتبله مع الثوم ، الليمون وخليط من التوابل الشرقية المشوية علي السبخ

ادانا كباب ٣٩٥ جنيه

كفتة علي الطريقة التركية مع الفلفل الحلو ، الفلفل الحار و البصل

طرب ٤١٠ جنيه

كفتة اللحم مع التوابل ، البصل واليقدونس ملفوفة بدهن الضأن

شيش كباب ٤٥٠ جنيه

قطع مكعبات من اللحم الضأن المتبل بالبصل و الفلفل الحار

كباب و كفتة ٤٣٠ جنيه

اربع قطع من الكفتة واربعة قطع من اللحم الضأن

ريش ضأن ٤٧٥ جنيه

ريش ضأن متبله بالصوص الخاص مع البصل والاعشاب

مشاوي مشكلة ٥٣٠ جنيه

تشكيلة من الدجاج ، الكباب ، كفتة و ريش ضأن

كفته ٤٠٠ جنيه

للحم المفروم مع التزعت المشوي علي السبخ

PIGEON (PER PIECE) L.E. 240

Grilled marinated pigeon with oriental spices

CHICKEN FLAYET L.E. 370

Tender chicken strips, marinated with yogurt and lemon

GRILLED BONELESS CHICKEN L.E. 365

Marinated in a zesty lemon, garlic and chili paste

SHISH TAWOOK L.E. 385

Charcoal grilled chicken breast marinated with lemon, garlic and combination of middle eastern spices

ADANA KEBAB L.E. 395

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

TARB L.E. 410

Minced meat with spices, onion, and parsley wrapped in lamb fat

SHISH KEBAB L.E. 450

Charcoal grilled of tender lamb marinated with onion and chili paste

KEBAB & KOFTA L.E. 430

4 pieces of kofta and 4 pieces of lamb kebab

LAMB CHOPS L.E. 475

Grilled tender lamb chops marinated in onion and herbs

MIX GRILLED L.E. 530

Assorted of grilled chicken, kebab, kofta and lamb chops

KOFTA L.E. 400

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

حواوشي ٢٠٥ جنيه

خبز بلدي محشو باللحمة المفرومة والبهارات

الفتة المصرية ٣٨٥ جنيه

فتة موزة ضأن مع الارز و الخبز المحمص، تقدم مع صوص الطماطم بالثوم

حمام محشي ٣١٠ جنيه

حمام محشي بالارز والتوابل

محاشي مشكلة ٢٢٠ جنيه

بادنجان ، كوسة ، ورق عنب و فلفل

مبار مصري ٢٧٠ جنيه

مبار محمر محشو بخليط الأرز و اللحوم

HAWAWSHI L.E. 205

Stuffed bread with minced meat and spices

EGYPTIAN FATHA L.E. 385

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

STUFFED PIGEON L.E. 310

Stuffed with rice and spices

MIXED DOLMA L.E. 220

Stuffed eggplant, zucchini, vine leaves and bell peppers

EGYPTIAN MOMBAR L.E. 270

Sheep casing stuffed with rice, meat
mixture and deep fried

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

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة

الطواجن

TAJINES

ملوخية

سادة ١٢٠ جنيه - دجاج ٢٤٠ جنيه - جميري ٣٦٠ جنيه
الملوخية المطهية بمرق الدجاج و الثوم تقدم مع أرز أبيض

بامية باللحم الضأن ٣٣٠ جنيه

بامية مطهية مع اللحم الضأن تقدم مع أرز بالشعرية

طاجن عكاوي ٣٩٥ جنيه

المطبو مع الخضروات تقدم مع أرز بالشعرية

مسقعة باللحمة المفرومة ١٨٠ جنيه

الباذنجان المقلي مع البصل ، الفلفل و صوص الطماطم باللحم المفروم

ورق عنب بالكوارع ١٩٥ جنيه

محشي ورق عنب بالأرز ، الاعشاب و الكوارع

طاجن بطاطس ١٩٠ جنيه

حلقات البطاطس مع البصل ، الفلفل الألوان و صوص الطماطم الغني

رقاق باللحمة ٢١٠ جنيه

رقاق باللحم المفرومة

كباب حله ٣٩٠ جنيه

طاجن بتلو بصلصة البصل البني تقدم مع أرز بالشعرية

دجاج كسرية ٣٨٠ جنيه

دجاج بالبصل وصوص الكزبرة الخضراء تقدم مع أرز بالشعرية

MOULOUKHIA

Plain L.E. 120 - Chicken L.E. 240 - Prawns L.E. 360

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

OKRA WITH LAMB L.E. 330

Stewed okra cooked with lamb served with vermicelli rice

AKAWI TAJINE L.E. 395

Braised beef oxtail cooked with vegetables served with vermicelli rice

MOUSSAKA WITH MINCED MEAT L.E. 180

Fried eggplant with onion, capsicums cooked in rich tomato sauce

VINE LEAVES WITH KAWARIE L.E. 195

Stuffed vine leaves with rice, herbs and kawarie

POTATO TAJINE (V) L.E. 190

Slices of potatoes, onion, capsicums in rich tomato sauce

ROKAK WITH MEAT L.E. 210

Rokak stuffed with minced meat

KEBAB HALA L.E. 390

Veal tajine in onion brown sauce served with vermicelli rice

CHICKEN KOSBARYA L.E. 380

chicken with onion and fresh green coriander sauce served with vermicelli rice

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

FROM THE SEA

تشكيلة من المأكولات البحرية ٦٨٠ جنيه

سمك القاروص، كاليماري، جمبري يقدم مع طاجن البطاطس والارز

جمبري مشوي ٦٩٥ جنيه

يقدم مع الارز والخضار السوتية

سمك صيادية ٣٩٥ جنيه

سمك قاروص مع الفلفل والبصل، طماطم، ثوم وصلصة الطماطم

MIXED SEAFOOD L.E. 680

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

LARGE GRILLED SHRIMPS L.E. 695

Served with rice and sautéed vegetables

FISH SAYADEYA L.E. 395

Sea bass fish with capsicums, onion,
garlic cooked in fish tomato sauce

الأطباق الجانبية

SIDE DISHES

أرز ابيض ٨٥ جنيه

WHITE RICE L.E. 85

بطاطس محمرة ٨٥ جنيه

FRENCH FRIES L.E. 85

بطاطس حارة ٨٥ جنيه

POTATO HARRA L.E. 85

خضار سوتية ٨٥ جنيه

SAUTÉED VEGETABLES L.E. 85

خضار مشوي ٨٥ جنيه

GRILLED VEGETABLES L.E. 85

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

رجفة في فتحة الأنف بالذكاء

يؤدي فن تذوقه إلى حدوث رجفة

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

Charles Monselet

حلويات الكبابجى

KEBABGY DESSERT

RICE PUDDING WITH KESHTA L.E. 150

أرز باللبن ١٥٠ جنيه

CHEESE KUNAFI L.E. 185

كنافة بالجبن ١٨٥ جنيه

OM ALI L.E. 175

أم علي ١٧٥ جنيه

SELECTION OF ORIENTAL PASTRIES L.E. 160

تشكيلة من الحلويات الشرقية ١٦٠ جنيه

FRUIT SALAD L.E. 130

سلطة الفواكة الطازجة ١٣٠ جنيه

FRESH FRUIT PLATTER L.E. 155

تشكيلة من الفواكة الطازجة ١٥٥ جنيه

SELECTION OF ICE CREAM L.E. 165

Vanilla, chocolate and strawberry

تشكيلة من الآيس كريم ١٦٥ جنيه

فانيليا، شوكولاته، فراولة

BASBUSA WITH KESHTA L.E. 165

بسبوسة بالقشطة ١٦٥ جنيه

PUMPKIN GRATIN L.E. 170

قرع عسل جراتان بالمكسرات ١٧٠ جنيه

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

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة

KEBABGY SET MENU

“DELIGHT SEAFOOD OF KEBABGY “

ASSORTED OF ORIENTAL COLD MEZZAH

Humus, Paprika Cheese, Fattouch, Yoghurt and Tahina

ASSORTED OF ORIENTAL HOT MEZZEH

Vine Leaves tajine and Cheese Sambousek

MAIN COURSE FROM THE CHARCOAL GRILL

Grilled Marinated Seafood

Seabass Fillet, Calamari and Large Shrimps with Garlic sauce

Served with Seafood Rice

Tajine Moussaka

DESSERT

Charcoal Kounafa with Vanilla Ice Cream

EGP 820 PER GUEST

“DELIGHT OF KEBABGY”

ASSORTED OF ORIENTAL COLD MEZZEH

Humus, Tabbouleh, Yoghurt, Tahina & deep-fried Eggplant

ASSORTED OF ORIENTAL HOT MEZZEH

Chicken Liver, Cheese and Meat Sambousek

MAIN COURSE FROM THE CHARCOAL GRILL

Chicken Breast, Lamb Chops, Kebab and Kofta

Served with Khalta Rice

Okra Tajine

DESSERT

Selection of Oriental Pastries

Om Ali, Basboussa, Baklava & Kounafa

EGP 755 PER GUEST

“TASTE OF KEBABGY”

ASSORTED OF ORIENTAL COLD MEZZEH

Humus, Tahini, Fattouch, Pickles & Labnah

MAIN COURSE FROM THE CHARCOAL GRILL

Grilled Chicken Breast, Kebab and Kofta

Served with Vermicelli Rice and Sautéed Vegetables.

DESSERT

Traditional Egyptian “Om Ali”

EGP 635 PER GUEST

**Beverages Package EGP 250 per person
(One of Soft Drink, Juice, Water, Tea and Coffee).**

**Beverages Package EGP 200 per person
(One of Soft Drink, Water, Tea and Coffee).**

**Beverages Package EGP 150 per person
(One of Water, Tea and Coffee).**



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 ورقة 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!



