

ANTIPASTI

Burrata with fresh Bresaola Important Italian Burrata cheese & prime Italian Bresaola

Burrata à la Bresaola fraîche

Bresaola 425 EGP

370 EGP

375 EGP

Prime Organic Italian Bresaola with Rucola salad and Parmesan cheese.

Bresaola Italienne biologique de première qualité avec salade de roquette et Parmesan

Beef Carpaccio
Beef Carpaccio, Rocket, Parmesan, Vinaigrette &
Mustard sauce

Carpaccio de Bœuf, Roquette, Parmesan, vinaigrette & sauce Moutarde

Sushi 480 EGP

Nigiri Salmon Sushi, Philadelphia roll, Sashimi Tuna & California roll Caviar

Sushi au Saumon nigiri, rouleau de Philadelphie, thon Sashimi & Caviar de rouleau de Californie



COLD APPETIZERS

Shrimps and Avocado salad Tiger Shrimps with Avocado, Mustard and Raspberry dressing.

495 EGP

Crevettes tigrées avec Avocat, Moutarde et framboise vinaigrette

Pigeons and Gambas
Pigeons and gambas salad with Mushrooms & Oriental
fine Herbs dressing.

475 EGP

Mêlée de pigeonne aux et Gambas aux champignons et fine herbes d'orient

HOT APPETIZERS

Shrimps in Konafa
Shrimps in Konafa with Caviar and Coriander sauce

490 EGP

Crevettes à Konafa avec sauce au caviar et coriandre

Fried Calamari Deep fried fresh Calamari with season fine salad, citrus and Walnuts oil vinaigrette.

345 EGP

Calamars frais frits avec salade fine de saison, vinaigrette aux agrumes et à l'huile de noix

Pistachio Crusted king Prawns with marinated FruitsGambas en croûte de pistache et fruits marinés

550 EGP



PASTA

Porcini Risotto Porcini Risotto 355 EGP Risotto with asparagus, Porcini and Parmesan Risotto aux Asperges, Cèpe et Parmesan Shrimp Ravioli 450 EGP Ravioli of Shrimps and Salmon, Spinach and Tomato chutney Ravioles de Crevettes et Saumon, chutney d'épinards et Tomates 435 EGP Pena with Shrimps Pena with Shrimps and wild Mushrooms light cream sauce Pena aux crevettes et champignons sauvages sauce crème légère MAIN COURSE 675 EGP **Grilled Royal Shrimp** Grilled Royal Shrimp with Pesto and Balsamic Cream Crevettes royales grillées au Pesto et crème balsamique

Beef medallion with Porcini Mushroom sauce Médaillon de Boeuf sauce aux Cèpe

710 EGP

Grilled fresh Salmon with sweet green Pepper and

tarragon sauce

685 EGP

Saumon frais grillé avec sauce au poivron vert et à l'estragon



SHAREABLE SIDE'S (HOT POT FOR TWO) CÔTÉS PARTAGEABLES (POT CHAUD POUR DEUX)

Seared Scallops with Caviar and Garlic Basil butterNoix de Saint-Jacques poêlées au Caviar et à l'ail Beurre de
Basilic

Mini Beef fillet with cloves, braised in fines Herbs Mini filet de Boeuf aux clous de girofle, braisé aux fines Herbes

...... j...et de Doedj dan ciodo de girojie, braise dan jiries rierbes

Grilled fresh Sea bass with Anchovy Butter sauce Bar frais grillé avec sauce au beurre d'anchois

Fricassee of Chicken breast with Apple and Cinnamon cream

Fricassée de Blanc de poulet à la Crème de pomme et cannelle

Shrimps with seasonal Vegetables, Saffron cream Shellfish Sauce

Médaillon de boeuf sauce aux Cèpe

1325 EGP

845 EGP

1420 EGP

1200 EGP

1125 EGP



DESSERTS

Fresh Dates Feuillet and frangipane cream with Vanilla Ice cream Feuillet Dattes fraîches et crème frangipane avec glace Vanilla	225 EGP
Trio of flavors Chocolate mousse (Dark, Milk & White) Mousse au chocolat trio de saveurs (Foncé, Lait et Blanc)	275 EGP
Raspberry Mousse with Vanilla cream Brule Mousse de Framboise à la Crème Vanille Brule	285 EGP
Iced Nougat with Nuts, Caramel and Strawberry sauce Nougat glacé aux noix, Caramel et sauce aux fraises	285 EGP
Chocolate Brownie with Walnuts and Praline Cream Brownie au Chocolat et Cerneaux de noix, crème Pralinée	275 EGP