

المحتويات

CONTENTS

المقدمة	الفصل ١ :
كبابجي منذ ١٩٨٥	
مقبلات الكبابجي الباردة	الفصل ٢ :
مقبلات الكبابجي الساخنة	الفصل ٣ :
انواع من الشورية التقليدية	
من ركن المشويات	الفصل ٤ :
الاطباق الرئيسية	
المأكولات البحرية	
الأطباق الجانبية	
حلويات 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

رجفة في فتحة الأنف بالدكاء

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

Charles Monselet

يؤدي فن تذوق الطعام إلى حدوث رجفة

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.
وتستمتع بشتى 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 ليقدم الطعم الشرقي
الأصلي لضيوفه، حيث تحمل النسمات التي تداعب ضفاف
النيل رائحة الشواء الذكية لتبعث جوا من الدفء والمتعة
بينما تشاهد وتستمتع 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 ويتجاوز الحدود اللغوية،
ويكون الصداقات بين الأفراد المتمدينين..."
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 ١٤٠ جنيه

سلطة الحمص مع الطحينة والليمون

فتوش ١٤٠ جنيه

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

باباغنوج ١٤٠ جنيه

بادنجان مشوي مع الطحينة وزيت الزيتون

متبل بعين الجمل ١٤٠ جنيه

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

سلطة الباذنجان ١٤٠ جنيه

سلطة الباذنجان بالثوم والخل

سلطة طماطم ١١٠ جنيه

سلطة الطماطم بالثوم والكزبرة

HUMUS L.E. 140

Chickpeas paste with tahini and lemon juice

FATTOUSH L.E. 140

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

BABAGHANOUG L.E. 140

Charcoal grilled eggplant, tahini and olive oil

WALNUT MUTABLE L.E. 140

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

EGGPLANT SALAD L.E. 140

Eggplant salad with garlic and vinegar

TOMATO SALAD L.E. 110

Tomato salad with garlic and coriander

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

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة

تبولة ١٤٠ جنية

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

سلطة بلدي ١١٠ جنية

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

لبنة ١٤٠ جنية

لبنة طازجة بالنعناع الجاف وزيت الزيتون

بصارة ١٤٠ جنية

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

TABOULEH L.E. 140

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

ORIENTAL SALAD L.E. 110

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

LABNAH WITH MINT L.E. 140

A thick creamy strained yogurt, dry mint and olive oil

BESARAH L.E. 140

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 ١٢٠ جنيه

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

جينة بالبابريكا ١٥٠ جنيه

جينة بيضاء تقدم مع التوابل الشرقية ، بابريكا حارة وزيت الزيتون

محمرة ١٤٠ جنيه

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

RUCOLA SALAD L.E. 120

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

PAPRIKA CHEESE L.E. 150

Oriental spicy with white cheese, paprika and olive oil

MOHAMARA L.E. 140

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

مختارات من المقبلات الباردة ٣٣٠ جنيه

حمص ، فتوش ، تبولة ، باباغنوج
لبنة بالنعناع

ASSORTED COLD MEZZEH PLATTER L.E. 330

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 ١٤٠ جنيه

فطائر صغيرة محشوة بالجبنة والنعناع

سمبوسك اللحم ١٩٥ جنيه

فطائر صغيرة محشوة باللحم و الصنوبر

فطائر السبانخ ١٤٥ جنيه

فطائر صغيرة محشوة بالسبانخ ، البصل والسماق

كبة مقلية ١٩٥ جنيه

كبة محشوة باللحم المفروم والصنوبر

محشي ورق عنب ١٥٠ جنيه

محشى ورق العنب بالأرز والأعشاب مع الزبادي

مختارات من مقبلات الكبابجي الساخنة ٣٤٠ جنيه

كبة، سمبوسك الجبن، سمبوسك اللحم، فطائر السبانخ

CHEESE SAMBOUSEK L.E. 140

5 pieces of mini pies stuffed with cheese and mint

MEAT SAMBOUSEK L.E. 195

5 pieces of mini pies stuffed with meat and pine nuts

SPINACH FATAYER (V) L.E. 145

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

KIBBEH L.E. 195

5 pieces of fried meatball stuffed with meat and pine nuts

VINE LEAVES (V) L.E. 150

Stuffed vine leaves with rice and herbs served with yogurt sauce

ASSORTED HOT MEZZEH PLATTER L.E. 340

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 ١٧٥ جنيه

كبدة الدجاج المتبلية المصفاة
مع الثوم ، كزبرة خضراء ، ليمون وحب الرمان

كبدة اسكندراني ٣٥٠ جنيه

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

كاليماري مقلي ٣٠٠ جنيه

يقدم مع صوص الثوم والليمون

سجق شرقي ٢٤٠ جنيه

سجق بقري سوتية بزيت الزيتون و صلصة الطماطم

جمبرى حار ٤٥٠ جنيه

جمبرى سوتية بالثوم وصلصة الطماطم الحارة

مختارات من المقبلات الساخنة والباردة ٣٨٠ جنيه

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

CHICKEN LIVER L.E. 175

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

ALEXANDRIAN LIVER L.E. 350

Sautéed Beef liver, garlic, chili and lemon juice

FRIED CALAMARI L.E. 300

Served with garlic sauce and lemon wedges

ORIENTAL SAUSAGE 240

Homemade spicy beef sausage sautéed
in olive oil and tomato sauce

SPICY SHRIMP 450

Sautéed shrimp with garlic in spicy tomato sauce

ASSORTED HOT & COLD MEZZEH 380

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 ١٩٥ جنيه

بنكهة الكمون وتقدم مع الليمون والخبز المحمص

شوربة الكوارع ٢٩٥ جنيه

شوربة الكوارع البقري مع الثوم و الكزبرة الخضراء

LENTIL SOUP (V) L.E. 195

Flavored with cumin ,
served with lemon and pita bread croutons

KAWARIE SOUP L.E. 295

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".
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) ٣٨٠ جنيه

حمام متبل ومشوي علي الطريقة الشرقية

فلايت دجاج ٥٣٠ جنيه

شرايح صدور الدجاج المتبل بالزبادي والليمون

دجاج مسحب ٥٥٠ جنيه

نصف دجاجة مشوية مع الليمون ، الثوم و الفلفل الحار

شيش طاووق ٥٦٠ جنيه

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

ادانا كباب ٦٥٠ جنيه

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

طرب ٦٧٠ جنيه

كفتة اللحم مع التوابل ، البصل والبيقدونس ملفوفة بدهن الضأن

شيش كباب ٧٤٠ جنيه

قطع مكعبات من اللحم الضأن المتبل بالبصل و الفلفل الحار

كباب و كفتة ٧٨٠ جنيه

اربع قطع من الكفتة واربع قطع من اللحم الضأن

ريش ضأن ٨٩٠ جنيه

ريش ضأن متبله بالصوص الخاص مع البصل والاعشاب

مشاوي مشكلة ٨٩٥ جنيه

تشكيلة من الدجاج ، الكباب ، كفتة و ريش ضأن

كفته ٦٤٠ جنيه

للحم المفروم مع الزعتر المشوي علي السبخ

PIGEON (PER PIECE) L.E. 380

Grilled marinated pigeon with oriental spices

CHICKEN FLAYET L.E. 530

Tender chicken strips, marinated with yogurt and lemon

GRILLED BONELESS CHICKEN L.E. 550

Marinated in a zesty lemon, garlic and chili paste

SHISH TAWOOK L.E. 560

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

ADANA KEBAB L.E. 650

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

TARB L.E. 670

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

SHISH KEBAB L.E. 740

Charcoal grilled of tender lamb marinated with onion and chili paste

KEBAB & KOFTA L.E. 780

4 pieces of kofta and 4 pieces of lamb kebab

LAMB CHOPS L.E. 890

Grilled tender lamb chops marinated in onion and herbs

MIX GRILLED L.E. 895

Assorted of grilled chicken, kebab, kofta and lamb chops

KOFTA L.E. 640

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 ٣٩٠ جنيه

خبز بلدي محشو باللحمة المفرومة والبهارات

الفتة المصرية ٦٣٠ جنيه

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

حمام محشي ٤٢٠ جنيه

حمام محشي بالارز والتوابل

محاشي مشكلة ٢٩٥ جنيه

بادنجان ، كوسة ، ورق عنب و فلفل

مبار مصري ٣٣٥ جنيه

مبار محمر محشو بخليط الأرز و اللحوم

HAWAWSHI L.E. 390

Stuffed bread with minced meat and spices

EGYPTIAN FATHA L.E. 630

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

STUFFED PIGEON L.E. 420

Stuffed with rice and spices

MIXED DOLMA L.E. 295

Stuffed eggplant, zucchini, vine leaves and bell peppers

EGYPTIAN MOMBAR L.E. 335

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 ١٥٠ جنيه - دجاج ٣٢٠ جنيه - جمبري ٤١٠ جنيه
الملوخية المطهية بمرق الدجاج و الثوم تقدم مع أرز أبيض

بامية باللحم الضأن ٥٨٠ جنيه

بامية مطهية مع اللحم الضأن تقدم مع أرز بالشعرية

طاجن عكاوي ٦٩٠ جنيه

المطهو مع الخضروات يقدم مع أرز بالشعرية

مسقعة باللحمة المفرومة ٣٢٥ جنيه

الباذنجان المقلي مع البصل ، الفلفل و صوص الطماطم باللحم المفروم

ورق عنب بالكوارع ٣٥٠ جنيه

محشي ورق عنب بالأرز ، الأعشاب و الكوارع

طاجن بطاطس ٢٤٠ جنيه

حلقات البطاطس مع البصل ، الفلفل الألوان و صوص الطماطم الغني

رقاق باللحمة ٣٢٠ جنيه

رقاق باللحم المفرومة

كباب حله ٧٩٥ جنيه

طاجن يتلو بصلصة البصل البني يقدم مع أرز بالشعرية

دجاج كسبرية ٤٩٥ جنيه

دجاج بالبصل وصوص الكزبرة الخضراء يقدم مع أرز بالشعرية

MOULOUKHIA

Plain L.E. 150 - Chicken L.E. 320 - Prawns L.E. 410

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

OKRA WITH LAMB L.E. 580

Stewed okra cooked with lamb served with vermicelli rice

AKAWI TAJINE L.E. 690

Braised beef oxtail cooked with vegetables served with vermicelli rice

MOUSSAKA WITH MINCED MEAT L.E. 325

Fried eggplant with onion, capsicums cooked in rich tomato sauce

VINE LEAVES WITH KAWARIE L.E. 350

Stuffed vine leaves with rice, herbs and kawarie

POTATO TAJINE (V) L.E. 240

Slices of potatoes, onion, capsicums in rich tomato sauce

ROKAK WITH MEAT L.E. 320

Rokak stuffed with minced meat

KEBAB HALA L.E. 795

Veal tajine in onion brown sauce served with vermicelli rice

CHICKEN KOSBARYA L.E. 495

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 تذوق 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 ٩٩٠ جنيه

سمك القاروص، كاليماري، جمبري يقدم مع طاجن البطاطس والارز

جمبري مشوي ١١٠٠ جنيه

يقدم مع الارز والخضار السوتية

سمك صيادية ٦٩٠ جنيه

سمك قاروص مع الفلفل والبصل، طماطم، ثوم وصلصة الطماطم

MIXED SEAFOOD L.E. 990

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

LARGE GRILLED SHRIMPS L.E. 1100

Served with rice and sautéed vegetables

FISH SAYADEYA L.E. 690

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

الأطباق الجانبية

SIDE DISHES

أرز أبيض ١١٠ جنيه

WHITE RICE L.E. 110

بطاطس محمرة ١١٠ جنيه

FRENCH FRIES L.E. 110

بطاطس حارة ١١٠ جنيه

POTATO HARRA L.E. 110

خضار سوتية ١٣٠ جنيه

SAUTÉED VEGETABLES L.E. 130

خضار مشوي ١١٠ جنيه

GRILLED VEGETABLES L.E. 110

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

رجفة في فتحة الأنف بالذكاء

يؤدي فن تذوّقه إلى حدوث

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

حلويات الكبابجي

KEBABGY DESSERT

RICE PUDDING WITH KESHTA L.E. 180

أرز باللبن ١٨٠ جنيه

CHEESE KUNAFI L.E. 220

كنافة بالجبن ٢٢٠ جنيه

OM ALI L.E. 220

أم علي ٢٢٠ جنيه

SELECTION OF ORIENTAL PASTRIES L.E. 210

تشكيلة من الحلويات الشرقية ٢١٠ جنيه

FRUIT SALAD L.E. 190

سلطة الفواكة الطازجة ١٩٠ جنيه

FRESH FRUIT PLATTER L.E. 220

تشكيلة من الفواكة الطازجة ٢٢٠ جنيه

SELECTION OF ICE CREAM L.E. 230

Vanilla, chocolate and strawberry

تشكيلة من الآيس كريم ٢٣٠ جنيه

فانيليا، شوكولاته، فراولة

BASBUSA WITH KESHTA L.E. 180

بسبوسة بالقشطة ١٨٠ جنيه

PUMPKIN GRATIN L.E. 220

قرع عسل جراتان بالمكسرات ٢٢٠ 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 1300 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 1200 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 1050 PER GUEST

**Beverages Package EGP 400 per person
(One of Soft Drink, Juice, Water, Tea and Coffee).**

**Beverages Package EGP 360 per person
(One of Soft Drink, Water, Tea and Coffee).**

**Beverages Package EGP 260 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 عبقة 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!



