

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
المليئة 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 ١٨٠ جنيه

سلطة الحمص مع الطحينة والليمون

فتوش ١٨٠ جنيه

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

باباغنوج ١٨٠ جنيه

بادنجان مشوى مع الطحينة وزيت الزيتون

متبل بعين الجمل ١٨٠ جنيه

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

سلطة الباذنجان ١٨٠ جنيه

سلطة الباذنجان بالثوم والخل

سلطة طماطم ١٤٥ جنيه

سلطة الطماطم بالثوم والكزبرة

HUMUS L.E. 180

Chickpeas paste with tahini and lemon juice

FATTOUSH L.E. 180

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

BABAGHANOUG L.E. 180

Charcoal grilled eggplant, tahini and olive oil

WALNUT MUTABLE L.E. 180

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

EGGPLANT SALAD L.E. 180

Eggplant salad with garlic and vinegar

TOMATO SALAD L.E. 145

Tomato salad with garlic and coriander

THE ABOVE PRICE ARE INCLUDING SERVICE CHARGE
AND ALL APPLICABLE GOVERNMENT TAXES.

السعر شامل رسم الخدمة وجميع الضرائب الحكومية المقررة

تبولة ١٨٠ جنيه

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

سلطة بلدي ١٤٥ جنيه

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

لبنة ١٨٠ جنيه

لبنة طازجة بالنعناع الجاف وزيت الزيتون

بصارة ١٨٠ جنيه

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

TABOULEH L.E. 180

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

ORIENTAL SALAD L.E. 145

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

LABNAH WITH MINT L.E. 180

A thick creamy strained yogurt, dry mint and olive oil

BESARAH L.E. 180

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

THE ABOVE PRICE ARE INCLUDING SERVICE CHARGE
AND ALL APPLICABLE GOVERNMENT TAXES.

السعر شامل رسم الخدمة وجميع الضرائب الحكومية المقررة

سلطة الجرجير ١٥٥ جنيه

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

جينة بالبابريكا ١٩٥ جنيه

جينة بيضاء تقدم مع التوابل الشرقية ، بابريكا حارة وزيت الزيتون

محمرة ١٨٠ جنيه

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

RUCOLA SALAD L.E. 155

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

PAPRIKA CHEESE L.E. 195

Oriental spicy with white cheese, paprika and olive oil

MOHAMARA L.E. 180

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

مختارات من المقبلات الباردة ٤٢٥ جنيه

حمص ، فتوش ، تبولة ، باباغنوج
لبنة بالنعناع

ASSORTED COLD MEZZEH PLATTER L.E. 425

Humus, fatoush, tabouleh, babaghanoug, labnah with mint

THE ABOVE PRICE ARE INCLUDING SERVICE CHARGE
AND ALL APPLICABLE GOVERNMENT TAXES.

السعر شامل رسم الخدمة وجميع الضرائب الحكومية 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 ١٨٠ جنيه

فطائر صغيرة محشوة بالجبنة والنعناع

سمبوسك اللحم ٢٥٠ جنيه

فطائر صغيرة محشوة باللحم و الصنوبر

فطائر السبانخ ١٨٥ جنيه

فطائر صغيرة محشوة بالسبانخ ، البصل والسماق

كبة مقلية ٢٥٠ جنيه

كبة محشوة باللحم المفروم والصنوبر

محشي ورق عنب ١٩٥ جنيه

محشى ورق العنب بالأرز والأعشاب مع الزبادي

مختارات من مقبلات الكبابجي الساخنة ٤٣٥ جنيه

كبة، سمبوسك الجبن، سمبوسك اللحم، فطائر السبانخ

CHEESE SAMBOUSEK L.E. 180

5 pieces of mini pies stuffed with cheese and mint

MEAT SAMBOUSEK L.E. 250

5 pieces of mini pies stuffed with meat and pine nuts

SPINACH FATAYER (V) L.E. 185

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

KIBBEH L.E. 250

5 pieces of fried meatball stuffed with meat and pine nuts

VINE LEAVES (V) L.E. 195

Stuffed vine leaves with rice and herbs served with yogurt sauce

ASSORTED HOT MEZZEH PLATTER L.E. 435

Kibbeh, cheese sambousek, meat Sambousek, Spinach fatayer

THE ABOVE PRICE ARE INCLUDING SERVICE CHARGE
AND ALL APPLICABLE GOVERNMENT TAXES.

السعر شامل رسم الخدمة وجميع الضرائب الحكومية المقررة

كبدة الدجاج ٢٢٥ جنيه

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

كبدة اسكندراني ٤٥٠ جنيه

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

كاليماري مقلي ٣٨٥ جنيه

يقدم مع صوص الثوم والليمون

سجق شرقي ٣١٠ جنيه

سجق بقري سوتية بزيت الزيتون و صلصة الطماطم

جمبرى حار ٥٧٥ جنيه

جمبرى سوتية بالثوم وصلصة الطماطم الحارة

مختارات من المقبلات الساخنة والباردة ٤٩٠ جنيه

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

CHICKEN LIVER L.E. 225

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

ALEXANDRIAN LIVER L.E. 450

Sautéed Beef liver, garlic, chili and lemon juice

FRIED CALAMARI L.E. 385

Served with garlic sauce and lemon wedges

ORIENTAL SAUSAGE 310

Homemade spicy beef sausage sautéed
in olive oil and tomato sauce

SPICY SHRIMP 575

Sautéed shrimp with garlic in spicy tomato sauce

ASSORTED HOT & COLD MEZZEH 490

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

THE ABOVE PRICE ARE INCLUDING SERVICE CHARGE
AND ALL APPLICABLE GOVERNMENT TAXES.

السعر شامل رسم الخدمة وجميع الضرائب الحكومية المقررة

الشوربة التقليدية

TRADITIONAL SOUPS

شوربة العدس ٢٥٠ جنيه

بنكهة الكمون وتقدم مع الليمون والخبز المحمص

شوربة الكوارع ٣٨٠ جنيه

شوربة الكوارع البقري مع الثوم و الكزبرة الخضراء

LENTIL SOUP (V) L.E. 250

Flavored with cumin ,
served with lemon and pita bread croutons

KAWARIE SOUP L.E. 380

Beef feet soup with garlic and fresh coriander

THE ABOVE PRICE ARE INCLUDING SERVICE CHARGE
AND ALL APPLICABLE GOVERNMENT TAXES.

السعر شامل رسم الخدمة وجميع الضرائب الحكومية المقررة



لا يوجد طهي جيد إلا إذا
كان من البداية بدافع الصداقة
لمن كان مقدر له أو لها".
بول بوكوز

"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) ٢٩٠ جنيه

حمام متبل ومشوي علي الطريقة الشرقية

فلايت دجاج ٦٨٠ جنيه

شرايح صدور الدجاج المتبل بالزبادي والليمون

دجاج مسحب ٧٠٥ جنيه

نصف دجاجة مشوية مع الليمون ، الثوم و الفلفل الحار

شيش طاووق ٧٢٠ جنيه

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

ادانا كباب ٨٣٥ جنيه

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

طرب ٨٦٠ جنيه

كفتة اللحم مع التوابل ، البصل واليقدونس ملفوفة بدهن الضأن

شيش كباب ٩٥٠ جنيه

قطع مكعبات من اللحم الضأن المتبل بالبصل و الفلفل الحار

كباب و كفتة ١٠٠٠ جنيه

اربع قطع من الكفتة واربع قطع من اللحم الضأن

ريش ضأن ١١٢٠ جنيه

ريش ضأن متبله بالصوص الخاص مع البصل والأعشاب

مشاوي مشكلة ١١٢٥ جنيه

تشكيلة من الدجاج ، الكباب ، كفتة و ريش ضأن

كفته ٨٢٠ جنيه

للحم المفروم مع الزعتر المشوي علي السبخ

PIGEON (PER PIECE) L.E. 490

Grilled marinated pigeon with oriental spices

CHICKEN FLAYET L.E. 680

Tender chicken strips, marinated with yogurt and lemon

GRILLED BONELESS CHICKEN L.E. 705

Marinated in a zesty lemon, garlic and chili paste

SHISH TAWOOK L.E. 720

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

ADANA KEBAB L.E. 835

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

TARB L.E. 860

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

SHISH KEBAB L.E. 950

Charcoal grilled of tender lamb marinated with onion and chili paste

KEBAB & KOFTA L.E. 1000

4 pieces of kofta and 4 pieces of lamb kebab

LAMB CHOPS L.E. 1140

Grilled tender lamb chops marinated in onion and herbs

MIX GRILLED L.E. 1145

Assorted of grilled chicken, kebab, kofta and lamb chops

KOFTA L.E. 820

Minced meat with thyme flavor grilled on a skewer

THE ABOVE PRICE ARE INCLUDING SERVICE CHARGE
AND ALL APPLICABLE GOVERNMENT TAXES.

السعر شامل رسم الخدمة وجميع الضرائب الحكومية المقررة

الأطباق الرئيسية

MAIN COURSES

حواوشي ٥٠٠ جنيه

خبز بلدي محشو باللحمة المفرومة والبهارات

الفتة المصرية ٨٠٥ جنيه

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

حمام محشي ٥٤٠ جنيه

حمام محشي بالارز والتوابل

محاشي مشكلة ٣٨٠ جنيه

بادنجان ، كوسة ، ورق عنب و فلفل

مambar مصري ٤٣٠ جنيه

مambar محمر محشو بخليط الأرز و اللحوم

HAWAWSHI L.E. 500

Stuffed bread with minced meat and spices

EGYPTIAN FATHA L.E. 805

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

STUFFED PIGEON L.E. 540

Stuffed with rice and spices

MIXED DOLMA L.E. 380

Stuffed eggplant, zucchini, vine leaves and bell peppers

EGYPTIAN MOMBAR L.E. 430

Sheep casing stuffed with rice, meat
mixture and deep fried

THE ABOVE PRICE ARE INCLUDING SERVICE CHARGE
AND ALL APPLICABLE GOVERNMENT TAXES.

السعر شامل رسم الخدمة وجميع الضرائب الحكومية المقررة

الطواجن

TAJINES

ملوخية

سادة ١٩٥ جنيه - دجاج ٢١٠ جنيه - جمبري ٥٢٥ جنيه
الملوخية المطهية بمرق الدجاج و الثوم تقدم مع أرز أبيض

بامية باللحم الضأن ٧٤٥ جنيه

بامية مطهية مع اللحم الضأن تقدم مع أرز بالشعرية

طاجن عكاوي ٨٨٥ جنيه

المطهو مع الخضروات يقدم مع أرز بالشعرية

مسقعة باللحمة المفرومة ٢١٥ جنيه

الباذنجان المقلي مع البصل ، الفلفل و صوص الطماطم باللحم المفروم

ورق عنب بالكوارع ٢٥٠ جنيه

محشي ورق عنب بالأرز ، الأعشاب و الكوارع

طاجن بطاطس ٣١٠ جنيه

حلقات البطاطس مع البصل ، الفلفل الألوان و صوص الطماطم الغني

رقاق باللحمة ٢١٠ جنيه

رقاق باللحم المفرومة

كباب حله ١٠١٦ جنيه

طاجن يتلو بصلصة البصل البني يقدم مع أرز بالشعرية

دجاج كسبرية ٦٣٥ جنيه

دجاج بالبصل وصوص الكزبرة الخضراء يقدم مع أرز بالشعرية

MOULOUKHIA

Plain L.E. 195 - Chicken L.E. 410 - Prawns L.E. 525

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

OKRA WITH LAMB L.E. 745

Stewed okra cooked with lamb served with vermicelli rice

AKAWI TAJINE L.E. 885

Braised beef oxtail cooked with vegetables served with vermicelli rice

MOUSSAKA WITH MINCED MEAT L.E. 415

Fried eggplant with onion, capsicums cooked in rich tomato sauce

VINE LEAVES WITH KAWARIE L.E. 450

Stuffed vine leaves with rice, herbs and kawarie

POTATO TAJINE (V) L.E. 310

Slices of potatoes, onion, capsicums in rich tomato sauce

ROKAK WITH MEAT L.E. 410

Rokak stuffed with minced meat

KEBAB HALA L.E. 1016

Veal tajine in onion brown sauce served with vermicelli rice

CHICKEN KOSBARYA L.E. 635

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

THE ABOVE PRICE ARE INCLUDING SERVICE CHARGE
AND ALL APPLICABLE GOVERNMENT TAXES.

السعر شامل رسم الخدمة وجميع الضرائب الحكومية 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 ١٢٦٦ جنيه

سمك القاروص، كاليماري، جمبري يقدم مع طاجن البطاطس والارز

جمبري مشوي ١٤١٠ جنيه

يقدم مع الارز والخضار السوتية

سمك صيادية ٨٨٥ جنيه

سمك قاروص مع الفلفل والبصل، طماطم، ثوم وصلصة الطماطم

MIXED SEAFOOD L.E. 1266

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

LARGE GRILLED SHRIMPS L.E. 1410

Served with rice and sautéed vegetables

FISH SAYADEYA L.E. 885

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

الأطباق الجانبية

SIDE DISHES

أرز ابيض ١٤٥ جنيه

WHITE RICE L.E. 145

بطاطس محمرة ١٤٥ جنيه

FRENCH FRIES L.E. 145

بطاطس حارة ١٤٥ جنيه

POTATO HARRA L.E. 145

خضار سوتية ١٧٠ جنيه

SAUTÉED VEGETABLES L.E. 170

خضار مشوي ١٤٥ جنيه

GRILLED VEGETABLES L.E. 145

THE ABOVE PRICE ARE INCLUDING SERVICE CHARGE
AND ALL APPLICABLE GOVERNMENT TAXES.

السعر شامل رسم الخدمة وجميع الضرائب الحكومية المقررة

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

رجفة في فتحة الأنف بالذكاء

يؤدي فن تذوّقه إلى حدوث رجفة

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

حلويات الكبابجى

KEBABGY DESSERT

RICE PUDDING WITH KESHTA L.E. 230

أرز باللبن ٢٣٠ جنيه

CHEESE KUNAFI L.E. 285

كنافة بالجبن ٢٨٥ جنيه

OM ALI L.E. 285

أم علي ٢٨٥ جنيه

SELECTION OF ORIENTAL PASTRIES L.E. 270

تشكيلة من الحلويات الشرقية ٢٧٠ جنيه

FRUIT SALAD L.E. 245

سلطة الفواكة الطازجة ٢٤٥ جنيه

FRESH FRUIT PLATTER L.E. 285

تشكيلة من الفواكة الطازجة ٢٨٥ جنيه

SELECTION OF ICE CREAM L.E. 295

Vanilla, chocolate and strawberry

تشكيلة من الآيس كريم ٢٩٥ جنيه

فانيليا، شوكولاته، فراولة

BASBUSA WITH KESHTA L.E. 230

بسبوسة بالقشطة ٢٣٠ جنيه

PUMPKIN GRATIN L.E. 285

قرع عسل جراتان بالمكسرات ٢٨٥ جنيه

THE ABOVE PRICE ARE INCLUDING SERVICE CHARGE
AND ALL APPLICABLE GOVERNMENT TAXES.

السعر شامل رسم الخدمة وجميع الضرائب الحكومية 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 1665 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 1535 PER GUEST

THE ABOVE PRICE ARE INCLUDING SERVICE CHARGE
AND ALL APPLICABLE GOVERNMENT TAXES.

السعر شامل رسم الخدمة وجميع الضرائب الحكومية المقررة

“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 1345 PER GUEST

**Beverages Package EGP 515 per person
(One of Soft Drink, Juice, Water, Tea and Coffee).**

**Beverages Package EGP 465 per person
(One of Soft Drink, Water, Tea and Coffee).**

**Beverages Package EGP 335 per person
(One of Water, Tea and Coffee).**

THE ABOVE PRICE ARE INCLUDING SERVICE CHARGE
AND ALL APPLICABLE GOVERNMENT TAXES.

السعر شامل رسم الخدمة وجميع الضرائب الحكومية المقررة



الحياة تربط بين الثقافات !

نؤمن جميعاً 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 ليقدّم لضيوفه الفنون والحرف المصرية التي تحمل عبقة التاريخ لتعبر بسلاسة إلى الكثير من الثقافات دون حدود.

كما تطوي قائمة الطعام التي تُقدّم 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 ملتفاً 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!



