

Sue

RESTAURANT

Round the clock Mediterranean 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 decor.

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, 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.

Soups

Creamy Chicken Soup 320 L.E.

Enriched with wholesome vegetables, comforting flavor.

Lentil Soup  320 L.E.

served with lemon and pita bread croutons.

Sweet Corn Soup  310 L.E.

Sweet corn, onion, garlic, potato, olive oil and fresh herbs.

Tomato Soup   320 L.E.

A comforting blend of ripe tomatoes, roasted garlic and fresh basil.

Appetizers

Sautéed Duck Liver Escalope 750 L.E.

Served with apple and pear chutney.

Deep Fried Calamari 570 L.E.

Coated with parmesan cheese served with spicy tomato sauce.

Smoked Salmon Platter 950 L.E.

Served with toast bread and classic garnish.

Spring Rolls  530 L.E.

Stuffed with camembert cheese on a bed of curly lettuce.

Salads

Quinoa Smoked Salmon Salad	650 L.E.
Quinoa salad with smoked salmon, vegetables, olive oil and lemon dressing.	
Chef's Salad  	550 L.E.
Tomato, cucumber, seasonal fruits, goat cheese, black olives, red onion, parsley, iceberg lettuce, olive oil and balsamic vinaigrette.	
Avocado Salad   	550 L.E.
A vibrant avocado salad, crisp greens, color bell pepper, dressed with a light citrus vinaigrette and olive oil.	
Your choice to add shrimp.	650 L.E.
Niçoise Salad 	650 L.E.
A colorful combination of green beans, tomatoes, potatoes, boiled eggs and onions seasonal salads leaves with tuna, anchovies and capers.	
Caesar Salad	650 L.E.
Marinated grilled chicken breast with lettuce, parmesan cheese, croutons and anchovies, garlic dressing.	
Your choice to add shrimp.	740 L.E.
Greek Salad with Herbs (170 Kcal) 	520 L.E.
Tomato, green, red and yellow pepper, white cheese, cucumber, black olives, onions, fresh mint and lemon dressing.	
Seasonal Mixed Salad   	400 L.E.
Cucumber, tomato and lettuce with olive oil.	
Assorted Cheese Platter	950 L.E.
Assorted imported cheeses with accompaniments of jams, nuts and fig chutney.	

Vegetarian Dishes

- Risotto**  720 L.E.
Rice with mushrooms, onion, butter, cheese
and pan-fried raw vegetables.
- Vegetable Casserole**    650 L.E.
Mixed of seasonal vegetable cooked with spices.
- Stuffed Baked Eggplant**   720 L.E.
Egg-plant stuffed with mushrooms, artichokes, onion
and tomato concasse, served with rice and tomato basil sauce.

Pasta & Rice

- Pasta & Sauce of Your Choice** 820 L.E.
Spaghetti, Tagliatelle or Penne
Mushroom Cream, Pesto, Neapolitan or Carbonara
- Bolognaise** 870 L.E.
- Pasta Gluten Free with Tomato Sauce**    750 L.E.
- Pasta Gratin Shellfish** 1100 L.E.
Finished with lobster sauce and baked to golden perfection.
- Ravioli Spinach with Ricotta** 780 L.E.
Ravioli filled with spinach and ricotta cheese,
served in a light tomato sauce.
- Sea and Mountain Paella**  1200 L.E.
A Vibrant paella of succulent seafood, tender chicken breast
and flavorful rice.
- Risotto Shrimp with Saffron**  1250 L.E.
Creamy risotto infused with saffron, topped with succulent
shrimp and a hint of fresh herbs.

Main Courses

Grilled Giant Shrimps	2100 L.E.
Marinated with anise and ginger flavors and served with lemon butter sauce.	
Grilled Lobster Tail	2700 L.E.
Tender grilled lobster tail, delicately finished with a rich herb-infused and lemon butter sauce.	
Sole Fillets Roll	1400 L.E.
Stuffed with mushroom spinach Duxelles, saffron emulsion, lemon butter sauce and seasonal vegetables.	
Grilled Fish	1100 L.E.
Escalope of sea-bass provencal served with boiled potato, lemon butter sauce and olives tapenade.	
Pearly Salmon Steak	1300 L.E.
Served with lemon butter sauce on a bed of spinach and seasonal vegetables.	
Steamed Seabass Fillet (220 Kcal)  	1100 L.E.
Steamed cabbage, carrot, asparagus, leek, mushrooms, ginger and coconut milk spiced with fresh coriander.	
Slow Cooked Duck Breast	1400 L.E.
Marinated in honey, Dijon mustard and glazed vegetables.	
Half Grilled Chicken	950 L.E.
Marinated with lemon, rosemary, herbs and butter served with French fries, grilled tomato and mushroom sauce.	

Grilled Chicken Breast 	950 L.E.
Served with sautéed broccoli and potato.	
Roasted Veal Fillet	1600 L.E.
Served with black garlic cream and potato gratin.	
Grilled Angus Ribeye Steak	3000 L.E.
Served with Café De Paris sauce and butter-glazed mini potatoes.	
Grilled Angus Tenderloin	3500 L.E.
Served with grilled vegetables, black crushed pepper sauce and French fries.	
Provençal French Lamb Rack	1800 L.E.
Garlic cream sauce served with potato gratin and baby grilled vegetables.	
Seared Beef Fillet with Sautéed Mushrooms	1400 L.E.
Served with pepper sauce and creamy potato.	
Veal Escalope Panini	1300 L.E.
Served with French fries and sautéed vegetables.	
Beef Medallion 	1600 L.E.
Served with mashed potato and sautéed vegetables.	

Sandwiches

All Sandwiches are served with French fries and pickles

Club Sandwich 660 L.E.

Turkey breast, smoked beef, eggs, cheese, lettuce and tomatoes.

Kofta Hot Dog 600 L.E.

Lamb Kofta, pickle, hummus, tomato, iceberg lettuce in baguette.

Chicken Panini 600 L.E.

Chicken breast panini with tomato, caramelized onion, mozzarella cheese and pesto sauce.

Smoked Salmon 750 L.E.

Smoked salmon slices in brown toast with avocado and citrus cream.

Croque Monsieur 650 L.E.

Served with a fresh salad with aromatic truffle oil.

Classic Angus Beef Burger 950 L.E.

Served on a toasted bun with crisp greens and melted cheddar cheese.

Pizza

Margherita 	615 L.E.
Tomato sauce, fresh basil and mozzarella cheese.	
Frutti Di Mare	815 L.E.
Tomato sauce, shrimp, calamari, anchovies, tuna fish, olive and mozzarella cheese.	
Vegetarian 	650 L.E.
Tomato sauce, grilled eggplant, mushroom, artichoke, olive and mozzarella cheese.	
Quattro Formaggi	650 L.E.
Tomato sauce, goat cheese, blue cheese, emmental, halloumi, olive and mozzarella cheese.	
Alpollo	730 L.E.
Tomato sauce, chicken, olives and mozzarella cheese.	
Caprese 	880 L.E.
Tomato sauce, buffalo mozzarella, parmesan, basil, cherry tomato, angular lettuce and pesto sauce.	
Pizza Truffle 	1100 L.E.
Porcini mushrooms, mozzarella, parmesan and truffle paste.	

Desserts

Cheesecake	350 L.E.
Creamy Italian-style cheesecake topped with rich milk caramel.	
Caprese Almonds 	310 L.E.
Traditional Italian caprese cake with almonds, rich chocolate and vanilla ice cream.	
Sliced Seasonal Fruits   	350 L.E.
An assortment of freshly sliced seasonal fruits.	
Tiramisu	330 L.E.
Mascarpone cheese gateau flavored with espresso coffee.	
Om Ali 	330 L.E.
Puff pastry served with mixed nuts and fresh cream.	
Citrus Soup (180 Kcal)	285 L.E.
Fresh orange, pomelo, lime, orange soup with orange fresh mint and dark chocolate sorbet.	
Gluten Free Chocolate Brownies 	365 L.E.
Rich fudgy gluten-free chocolate brownies.	
Vanilla Crème Brulee	390 L.E.
Smooth vanilla custard finished with a perfectly caramelized sugar crust.	
Selection of Ice Cream (3 Flavors)	340 L.E.
Seasonal Fruit Tart	340 L.E.
Delicate tart with a crisp pastry base, filled with seasonal fruits.	
Millefeuille	330 L.E.
Vanilla chantilly mille-feuille, layered with puff pastry and fresh red berries.	
Traditional Marquise	350 L.E.
Dark chocolate marquise with a velvety English custard.	
Coconut Milk and Red Fruit Sorbet 	365 L.E.
Red fruit sorbet with coconut milk and a touch of honey.	

Kids Menu

Creamy Vegetable Soup	240 L.E.
Enriched with wholesome vegetables, comforting flavor.	
Mixed Salad   	245 L.E.
Carrots, cucumber and cherry tomato.	
Spring Rolls 	530 L.E.
Stuffed with camembert cheese on a bed of curly lettuce.	
Small Cheeseburger in Bun	585 L.E.
Served with coleslaw, French fries and ketchup.	
Fried Breaded Fish Finger	495 L.E.
Served with seasonal vegetables and mayonnaise.	
Breaded Chicken Nuggets	535 L.E.
Served with French fries and salad.	
Spaghetti	585 L.E.
Spaghetti with tender meatballs in a rich tomato sauce.	
Penna or Spaghetti  	395 L.E.
Served with tomato and basil sauce.	
Mini Margherita Pizza 	405 L.E.
Tomato sauce, fresh basil and mozzarella cheese.	
Chocolate Profiteroles	360 L.E.
Light choux pastry filled with cream and draped in rich chocolate sauce.	
Cream Caramel	300 L.E.
Traditional cream caramel with a smooth custard base and golden caramel topping.	

Sofitel is committed to the environment, the Fish, Vegetables and Fruits served are locally sourced and sustainably certified.

يلتزم فندق سوفيتل بالحفاظ على البيئة، حيث يتم تقديم الأسماك والخضروات والفواكه من مصادر محلية ومعتمدة مستدامة.

منيو الأطفال

٢٤٠ جنية

شوربة الخضروات بالكرامة

مدعم بالخضروات الصحية، ونكهة مريحة.

٢٤٥ جنية

سلطة خضراء



جزر، خيار و طماطم شيري.

٥٣٠ جنية

سبرينج رول



محشو بالجبن الكممبير ويقدم على الخس.

٥٨٥ جنية

ميني تشيز برجر

يقدم مع سلطة الكول سلو، البطاطس المحمرة والكاتشب.

٤٩٥ جنية

اصابع السمك المقلية

يقدم مع الخضروات الموسمية والمايونيز.

٥٣٥ جنية

دجاج ناجيتس

يقدم مع البطاطس المحمرة والسلطة.

٥٨٥ جنية

اسباجيتي بصلصة الطماطم مع كرات اللحم

٣٩٥ جنية

بينا أو أسباجيتي



مع صلصة الطماطم بالريحان.

٤٠٥ جنية

ميني بيتزا مارجريتا



طماطم، ريحان طازج و جبن موتزاريللا.

٣٦٠ جنية

شوكولاتة بروفيترول

٣٠٠ جنية

كريم كراميل

حلويات

٣٥٠ جنيه

تشيز كيك

كريمي على الطريقة الإيطالية مغطاة بالكراميل الحليب الغني.

٣١٠ جنيه

كيك كابريزي الايطالي باللوز

مع الشوكولاتة الغنية و ايس كريم فانيليا.

٣٥٠ جنيه

شرائح الفواكة الطازجة

تشكيلة من شرائح الفواكة الموسمية الطازجة.

٣٣٠ جنيه

تيراميسو

الجبن الماسكربون مع نكهة قهوة الأسبريسو.

٣٣٠ جنيه

أم على

رقائق الميلفيه تقدم مع المكسرات والكريمة الطازجة.

٢٨٥ جنيه

شورية الموالح (١٨٠ سعر حراري)

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

٣٦٥ جنيه

براونيز شوكولاتة

براونيز الشوكولاتة الغنية واللذيذة والخالية من الجلوتين.

٣٩٠ جنيه

فانيليا كريم بروليه

كاسترد الفانيليا الناعم مع سكر مكرمل.

٣٤٠ جنيه

تشكيلة من الأيس كريم (٣ نكهات)

٣٤٠ جنيه

تارت الفواكة الموسمية

فطيرة لذيذة من المعجنات المقرمشة و محشوة بالفواكة الموسمية.

٣٣٠ جنيه

ميل فيه

طبقات من الميل فيه مع كريم شانتيه الفانيليا والتوت الأحمر.

٣٥٠ جنيه

ماركيز

ماركيز الشوكولاتة الداكنة مع الكاسترد.

٣٦٥ جنيه

سوربيه حليب جوز الهند والفواكه الحمراء

مزيج من الفواكه الحمراء مع العسل وحليب جوز الهند.

البيتزا

٦١٥ جنيه

 **مارجرينا**

صوص الطماطم، ريحان طازج مع جبن الموتزاريلا.

٨١٥ جنيه

المأكولات البحرية

صوص الطماطم، جمبرى، كاليماى، أنشوجة، تونه، زيتون أسود مع جبن الموتزاريلا.

٦٥٠ جنيه

 **بيتزا خضروات**

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

٦٥٠ جنيه

أربع أنواع من الجبن

صوص الطماطم مع جبن ماعز، ريكفورد، إيمنتال، حلومى، زيتون أسود وجبن الموتزاريلا.

٧٣٠ جنيه

البولو

صوص طماطم، دجاج، زيتون أسود مع جبن الموتزاريلا.

٨٨٠ جنيه

 **كابريزي**

صوص طماطم، بافلو موزاريلا، بارميزان، ريحان طازج، طماطم شيرى، خس مع صوص الريحان.

١١٠٠ جنيه

 **بيتزا ترافل**

صوص الطماطم، ترافل الطازجة، المشروم وجبن الموزاريلا.

الساندوتشات

جميع الساندوتشات تقدم مع البطاطس المقلية ومخللات

٦٦، جنيه

كلوب ساندوتش

صدر ديك رومي مدخن، لحم بقرى مدخن، بيض، جبن، خس مع الطماطم.

٦٠، جنيه

كفتة

ساندوتش كفتة ضأن مع مخلل، حمص، طماطم، خس في خبز باجيت.

٦٠، جنيه

دجاج بانيه

دجاج بانيه مع الطماطم، بصل مكرمل، جبن موزاريلا و صوص الريحان.

٧٥، جنيه

سمك السالمون المدخن

في خبز التوست البني مع الأفوكادو وكريمة الحامضة.

٦٥، جنيه

كروك مسيو

تقدم مع سلطة بزيت الترافيل.

٩٥، جنيه

كلاسيك انجوس بيف برجر

بيف برجر انجوس مشوي مع جبن شيدر والسلطة الخضراء.

٩٥٠ جنية

صدر دجاج مشوي 

يقدم مع بروكلي سوتية وبطاطس.

١٦٠٠ جنية

فيليه اللحم البتلو المشوي

المتبل بالثوم الأسود يقدم مع بطاطس جراتان.

٣٠٠٠ جنية

شريحة لحم انجوس ريب اي المشوية

مع صوص كافيه دي باريس و بطاطس مسكرة بالزبدة.

٣٥٠٠ جنية

شريحة لحم الانجوس المشوي

تقدم مع الخضروات المشوية، صوص فلفل أسود مطحون و بطاطس مقلية.

١٨٠٠ جنية

ريش ضأن علي الطريقة الفرنسية بروفانسال

مع صوص كريمة الثوم تقدم مع بطاطس جراتان والخضروات المشوية.

١٤٠٠ جنية

فيليه اللحم البقري مع المشروم السوتيه

يقدم مع صوص الفلفل الأسود و بطاطس بورية.

١٣٠٠ جنية

اسكالوب بانية

تقدم مع البطاطس المحمرة وخضروات سوتيه.

١٦٠٠ جنية

شريحة اللحم البقري ميداليون 

يقدم مع البطاطس المهروسة والخضروات السوتيه.

الأطباق الرئيسية

٢١٠٠ جنية

جمبري جامبو مشوي

بنكهة اليانسون والزنجبيل وتقدم مع صوص الليمون بالزبدة.

٢٧٠٠ جنية

ذيل الاستاكوزا المشوي

يقدم مع زبدة الأعشاب.

١٤٠٠ جنية

سمك موسي فيليه رول

محمشو بالمشروم، السبانخ، زعفران تقدم مع الخضروات وصوص الليمون بالزبدة.

١١٠٠ جنية

سمك مشوي

شريحة سمك قاروص مع صلصة الطماطم البرفرنسال

ويقدم مع البطاطس المسلوقة والزيتون البوريه.

١٣٠٠ جنية

ستيك السالمون الطازج

يقدم مع صوص الليمون بالزبدة على السبانخ والخضروات الموسمية.

١١٠٠ جنية

فيليه سمك قاروص مطهو على البخار (٢٢٠ سعر حراري)

يقدم مع كرنب مطهو على البخار، جزر، اسباراجوس، كرات، مشروم،

جنزبيل مع لبن جوز الهند والكزبرة الخضراء.

١٤٠٠ جنية

صدر بط مطهو ببطء

متبل بالعسل والمستردة يقدم مع الخضراوات الموسمية.

٩٥٠ جنية

نصف دجاجة مشوية

دجاج متبل بالليمون، روزماري مع زبدة والأعشاب يقدم مع بطاطس محمرة

وطماطم مشوية.

المأكولات النباتية

٧٢٠ جنيه

ريزوتو إيطالي

ريزوتو مع المشروم والخضروات المحمرة.

٦٥٠ جنيه

طاجن الخضروات

طاجن الخضروات الموسمية مع البهارات.

٧٢٠ جنيه

باذنجان محشو

باذنجان محشو بالمشروم، الخرشوف، البصل مع الطماطم المطهية ويقدم مع الأرز وصلصة الطماطم بالريحان.

المكروننة / الأرز

٨٢٠ جنيه

مكروننة وصوص حسب اختيارك

سباجيتي أو تياتيلي أو بينا

مشروم بالكريمة / بيستو الريحان / النابوليتان / كاربونارا.

٨٧٠ جنيه

البولونيز

٧٥٠ جنيه

مكروننة خالية من دقيق القمح مع صوص الطماطم

١١٠٠ جنيه

مكروننة جراتان مع المحار والاستاكوزا

مكروننة جراتان مع المحار، مغطاة بصوص الاستاكوزا ومخبوزة حتى تصبح ذهبية اللون.

٧٨٠ جنيه

رافيلولي السبانخ مع جبن الريكوتا

رافيلولي محشو بالسبانخ والجبن وتقدم مع صوص الطماطم.

١٢٠٠ جنيه

بايلا بالدجاج والمأكولات البحرية

المأكولات البحرية، الدجاج، أرز والزعفران.

١٢٥٠ جنيه

ريزوتو الجمبري بالزعفران

ريزوتو بالجمبري والكريمة مع التوابل والزعفران.

السلطات

٦٥، جنيه

سلطة الكينوا مع سمك السلمون المدخن

كينوا مع سمك السلمون ، الخضروات وزيت الزيتون وعصير الليمون

٥٥، جنيه

سلطة مقترحة من الشيف

طماطم، خيار، فواكه موسمية، جبنة ماعز، زيتون أسود،
بصل أحمر، بقدونس، خس، زيت زيتون، وخل بلسمي.

٥٥، جنيه

سلطة أفوكادو

سلطة أفوكادو طازجة مع خضروات مقرمشة، فلفل ألوان،
متبله بعصير الليمون وزيت زيتون.

٦٥، جنيه

يمكن إضافة الجمبري

٦٥، جنيه

سلطة النيسواز

مزيج من الفاصوليا الخضراء، الطماطم، البطاطس، البيض المسلوق والبصل
على أوراق السلطة الموسمية مع التونة، الأنشوجة والكابري.

٦٥، جنيه

سلطة السيزار

شرائح من صدور الدجاج المشوية و المتبل مع الخس وجبن البارميزان
والخبز المحمص وصوص الأنشوجة بالثوم.

٧٤، جنيه

يمكن إضافة الجمبري

٥٢، جنيه

سلطة يوناني مع الأعشاب (١٧٠ سعر حراري)

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

٤٠، جنيه

سلطة الخضروات الموسمية

خيار، طماطم مع الخس وزيت الزيتون.

٩٥، جنيه

تشكيلة من الجبن المستوردة

تقدم مع المربى والمكسرات وتين الشاتني.

الشوربة

٣٢٠ جنية

شوربة الدجاج بالكريمة

غنية بالخضروات الصحية وبالنكهات المتجانسة.

٣٢٠ جنية

شوربة العدس

شوربة عدس علي الطريقة الشرقية مع الليمون والعيش المحمص.

٣١٠ جنية

شوربة الذرة الحلو

ذرة حلوة، بصل، ثوم، بطاطس، زيت زيتون وأعشاب طازجة.

٣٢٠ جنية

شوربة الطماطم

مزيج متجانس من الطماطم الغنية مع الثوم والريحان الطازج.

المقبلات

٧٥٠ جنية

إسكالبوب كبد البط سوتيه

يقدم مع صوص التفاح والكمثري.

٥٧٠ جنية

كاليماري مقلي

مغطى بالجبن البارميزان ويقدم مع صوص الطماطم الحارة.

٩٥٠ جنية

شرائح السالمون المدخن

يقدم مع خبز التوست المحمص وسلطة الأوراق الخضراء.

٥٣٠ جنية

سبرينج رول

محشو بالجبن الكممبير ويقدم على الخس.

تجربة طعام لا تنسي على مدار الساعة

الطبيعة حاضرة دائماً في هذا المطعم المُشرق، فُعززاً بإطلالات على المساحات الخضراء ولوحة ألوان في ديكوره.

ستُخريك المأكولات الموسمية من جميع أنحاء العالم طوال اليوم، بدءاً من بوفيه الافطار السخي مع بار الفواكه،

حيث يُقدم عصائر طازجة، وقائمة طعام انتقائية عالية الجودة للغداء والعشاء.

يستخدم طهاتنا أجود المكونات الطازجة لإعداد أطباق عالية الجودة.

سيُثبت المذاق اللذيذ لأطباق البحر الأبيض المتوسط تجربة طعام مثاليه.

