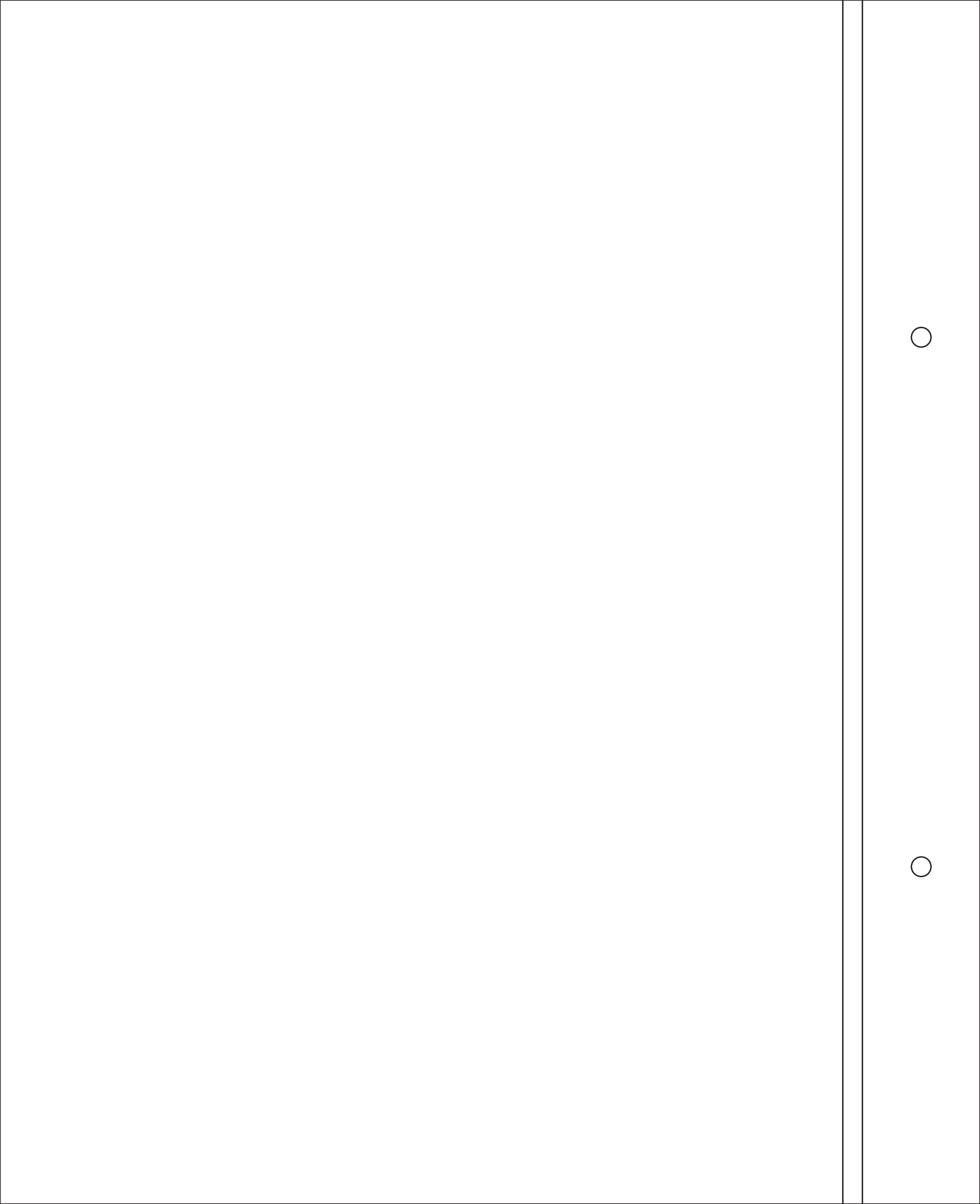
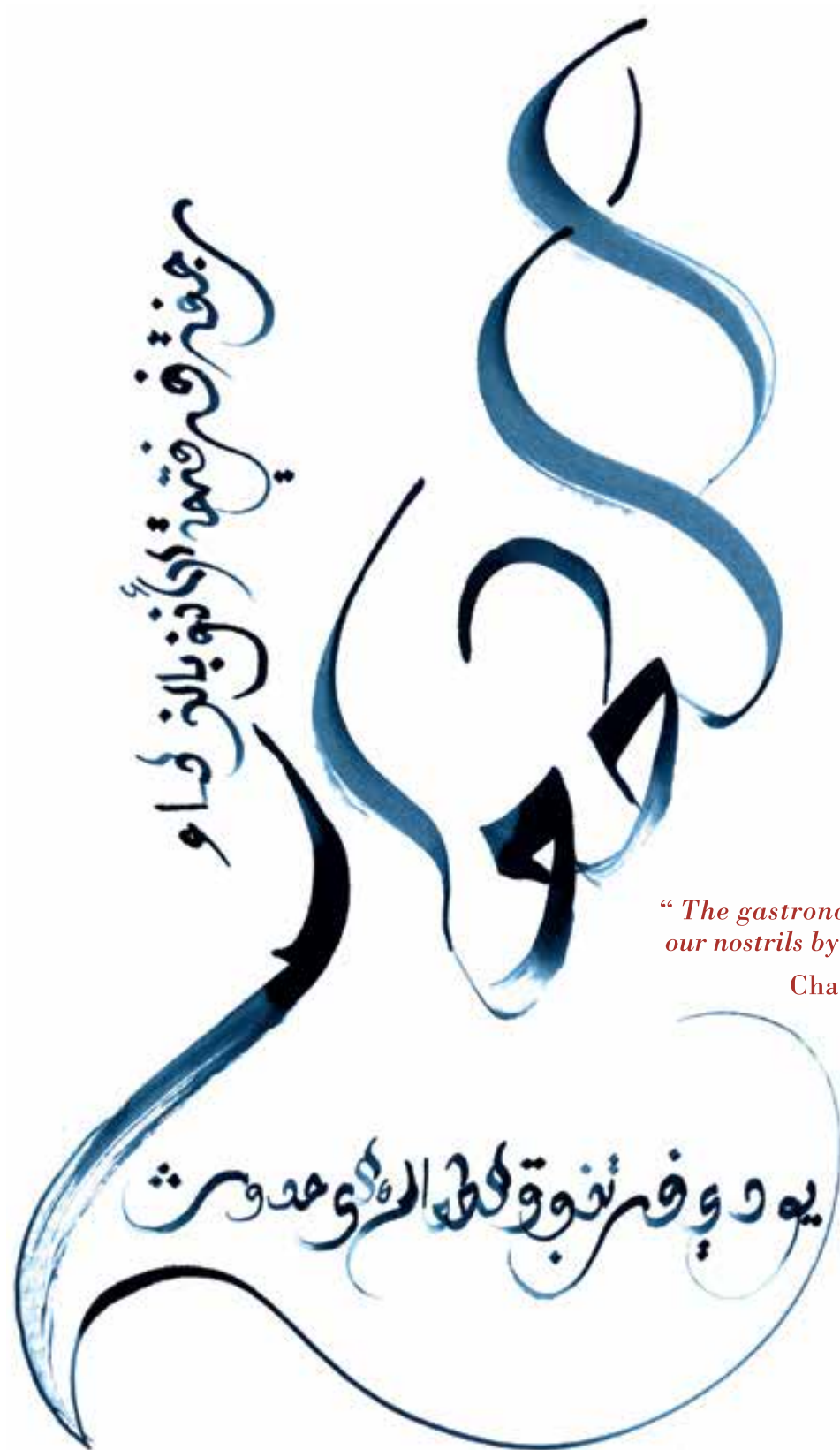




k e b a b s

A Culinary Story
Calligraphies by Faouzia Hilmy





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

Charles Monselet

KEBABGY SINCE 1985

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.



*“The beautiful art of gastronomy is
a warm art. It exceeds the language barrier,
it makes friends among civilized people...”*

Samel Chamberlain

COLD MEZZEH A LA CARTE

HUMUS   	L.E. 255
Chickpeas paste with tahini, olive oil and lemon juice	
FATOUSH  	L.E. 255
Tomato, cucumber, lettuce, radish, onion, sumac, croutons, lemon and olive oil dressing	
BABAGHANOUG   	L.E. 255
Charcoal grilled eggplant with bell pepper, spices and olive oil	
WALNUT MUTABLE    	L.E. 255
Charcoal grilled eggplant, capsicums, onion, Tahini, olive oil and crushed walnut	
EGGPLANT SALAD   	L.E. 255
Deep fried Eggplant salad with garlic and vinegar	
TOMATO SALAD   	L.E. 255
Tomato salad with garlic and coriander	
TABOULEH   	L.E. 255
Finley chopped parsley, burghul, onion, tomato, olive oil and lemon Juice	
ORIENTAL SALAD   	L.E. 255
Cubes of tomato, cucumber, onion, lettuce, rucola, lemon and olive oil dressing	
LABNAH WITH MINT 	L.E. 255
A thick creamy strained yogurt, dry mint and olive oil	
BESARAH   	L.E. 255
Fava beans, coriander, garlic and onion served with crispy onion	
RUCOLA SALAD   	L.E. 255
Fresh rucola leaves, onion, sumac and pomegranate seeds.	



VEGETARIAN



VEGAN



GLUTEN FREE



FREE LACTOSE



CONTAINS NUTS

THE ABOVE PRICES ARE INCLUDING SERVICE CHARGE & GOVERNMENT VAT
AND EXCLUDING THE ENTERTAINMENT TAX 9%.

PAPRIKA CHEESE

L.E. 255

Oriental spicy with white cheese, paprika and olive oil

MOHAMARA

L.E. 255

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

ASSORTED COLD MEZZEH PLATTER

L.E. 555

Humus, fatoush, tabouleh, babaghanoug,
labnah with mint



VEGETARIAN



VEGAN



GLUTEN FREE



FREE LACTOSE



CONTAINS NUTS

THE ABOVE PRICES ARE INCLUDING SERVICE CHARGE & GOVERNMENT VAT
AND EXCLUDING THE ENTERTAINMENT TAX 9%.



إن الإبداع خلق من الصدق وهو يعتمد على التقاليد

*“ 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



HOT MEZZEH A LA CARTE

CHEESE SAMBOUSEK

L.E. 255

5 pieces of mini pies stuffed with cheese and mint

MEAT SAMBOUSEK

L.E. 320

5 pieces of mini pies stuffed with minced meat and pine nuts

SPINACH FATAYER

L.E. 255

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

KIBBEH

L.E. 320

5 pieces of fried meatball stuffed with minced meat and pine nuts

VINE LEAVES

L.E. 270

Stuffed vine leaves with rice and herbs served with yogurt sauce

CHICKEN LIVER

L.E. 320

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

ALEXANDRIAN LIVER

L.E. 575

Sautéed Beef liver, garlic, chili and lemon juice

FRIED CALAMARI

L.E. 485

Served with garlic sauce and lemon wedges

ORIENTAL SAUSAGE

L.E. 410

Spicy beef sausage sautéed in olive oil with tomato sauce

SPICY SHRIMP

L.E. 705

Sautéed shrimp with garlic in spicy tomato sauce

ASSORTED HOT MEZZEH PLATTER

L.E. 590

Kibbeh, cheese sambousek, meat Sambousek, Spinach fatayer

ASSORTED HOT & COLD MEZZEH

L.E. 640

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



VEGETARIAN



VEGAN



GLUTEN FREE



FREE LACTOSE



CONTAINS NUTS

THE ABOVE PRICES ARE INCLUDING SERVICE CHARGE & GOVERNMENT VAT
AND EXCLUDING THE ENTERTAINMENT TAX 9%.

TRADITIONAL SOUPS

LENTIL SOUP

L.E. 305

Flavored with cumin,
served with lemon and pita bread croutons

KAWARIE SOUP

L.E. 575

Beef feet soup with garlic and fresh coriander



VEGETARIAN



VEGAN



GLUTEN FREE



FREE LACTOSE



CONTAINS NUTS

THE ABOVE PRICES ARE INCLUDING SERVICE CHARGE & GOVERNMENT VAT
AND EXCLUDING THE ENTERTAINMENT TAX 9%.



*“ There is not a good cooking
unless it was intended from
the beginning to be for friendship.”*

Paul Bocuse

THE CHARCOAL GRILL

PIGEON (PER PIECE)  **L.E. 640**

Grilled marinated pigeon with oriental spices

CHICKEN FLAYET  **L.E. 765**

Tender chicken strips, marinated with yogurt and lemon

GRILLED BONELESS CHICKEN  **L.E. 830**

Half chicken marinated in a zesty lemon, garlic and chili paste

SHISH TAWOOK  **L.E. 870**

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

ADANA KEBAB  **L.E. 920**

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

TARB  **L.E. 930**

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

SHISH KEBAB  **L.E. 1085**

Charcoal grilled of tender lamb marinated with onion and chili paste

KEBAB & KOFTA  **L.E. 1190**

4 pieces of kofta and 4 pieces of lamb kebab

LAMB CHOPS  **L.E. 1280**

Grilled tender lamb chops marinated in onion and herbs

MIX GRILLED  **L.E. 1405**

Assorted of grilled chicken, kebab, kofta and lamb chops

KOFTA  **L.E. 1020**

Minced meat with thyme flavor grilled on a skewer

GRILLED BEEF LIVER  **L.E. 950**

served with grilled seasonal Vegetable



THE ABOVE PRICES ARE INCLUDING SERVICE CHARGE & GOVERNMENT VAT
AND EXCLUDING THE ENTERTAINMENT TAX 9%.

MAIN COURSES

HAWAWSHI

L.E. 590

Stuffed bread with minced meat and spices

EGYPTIAN FATHA

L.E. 970

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

STUFFED PIGEON

L.E. 680

Stuffed with rice and spices

MIXED DOLMA

L.E. 450

Stuffed eggplant, zucchini, vine leaves
and bell peppers

EGYPTIAN MOMBAR

L.E. 530

Sheep casing stuffed with rice,
deep fried meat mixture

MOULOUKHIA

L.E. 255

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

YOUR CHOICE TO ADD CHICKEN

L.E. 485

YOUR CHOICE TO ADD PRAWNS

L.E. 600

OKRA WITH LAMB

L.E. 850

okra cooked in tomato sauce with lamb
served with vermicelli rice

AKAWI TAJINE

L.E. 980

Braised beef oxtail cooked in tomato sauce
with vegetables served with vermicelli rice

MOUSSAKA WITH MINCED MEAT

L.E. 510

Fried eggplant with onion, capsicums
cooked in rich tomato sauce



VEGETARIAN



VEGAN



GLUTEN FREE



FREE LACTOSE



CONTAINS NUTS

THE ABOVE PRICES ARE INCLUDING SERVICE CHARGE & GOVERNMENT VAT
AND EXCLUDING THE ENTERTAINMENT TAX 9%.

VINE LEAVES WITH KAWARIE  **L.E. 550**
Stuffed vine leaves with rice, herbs and kawarie

POTATO TAJINE    **L.E. 400**
Slices of potatoes, onion, capsicums
in rich tomato sauce

ROKAK WITH MEAT **L.E. 540**
Rokak stuffed with minced meat

KEBAB HALA **L.E. 1110**
Veal tajine in onion brown sauce
served with vermicelli rice

ORZO PASTA TAGINE WITH VEAL  **L.E. 610**

MACARONI BÉCHAMEL SAUCE TAGINE **L.E. 610**



*“The gastronomy is the art
of using the food to create
happiness.”*

Theodore Zeldin

FROM THE SEA

MIXED SEAFOOD 	L.E. 1685
Seabass, calamari, jumbo prawns served with potato tajine and rice	
LARGE GRILLED SHRIMPS 	L.E. 1570
Served with rice and sautéed vegetables	
FISH SAYADEYA	L.E. 1075
Sea bass fish with capsicums, onion, garlic cooked in fish tomato sauce	

SIDE DISHES

WHITE RICE   	L.E. 205
FRENCH FRIES   	L.E. 205
POTATO HARRA   	L.E. 205
SAUTÉED VEGETABLES   	L.E. 230
GRILLED VEGETABLES   	L.E. 230



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

Charles Monselet

KEBABGY DESSERT

RICE PUDDING 	L.E. 320
rice, milk and nuts	
CHEESE KUNAFI 	L.E. 430
Shredded phyllo dough strands with Nabulsi cheese, baked and soaked in a lightly scented sugar syrup & Ice cream on top.	
OM ALI 	L.E. 430
Mille-feuille with milk and nuts baked in the oven.	
SELECTION OF ORIENTAL PASTRIES 	L.E. 345
	L.E. 350
FRUIT SALAD WITH ICE CREAM	
	L.E. 440
FRESH FRUIT PLATTER   	L.E. 340
SELECTION OF ICE CREAM	
Vanilla, chocolate and strawberry	
	L.E. 295
BASBOUSA WITH KESHTA	
Semolina flour cake, filled with a creamy coconut vanilla cream, and topped with a fragrant sweet rose water syrup.	
	L.E. 365
COCONUT MILK AND RED FRUIT SORBET 	
Red fruit sorbet with coconut milk and a touch of honey.	



VEGETARIAN



VEGAN



GLUTEN FREE



FREE LACTOSE



CONTAINS NUTS

THE ABOVE PRICES ARE INCLUDING SERVICE CHARGE & GOVERNMENT VAT
AND EXCLUDING THE ENTERTAINMENT TAX 9%.

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 2200 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 2050 PER GUEST



VEGETARIAN



VEGAN



GLUTEN FREE



FREE LACTOSE



CONTAINS NUTS

THE ABOVE PRICES ARE INCLUDING SERVICE CHARGE & GOVERNMENT VAT
AND EXCLUDING THE ENTERTAINMENT TAX 9%.

“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 1950 PER GUEST



VEGETARIAN



VEGAN



GLUTEN FREE



FREE LACTOSE



CONTAINS NUTS

THE ABOVE PRICES ARE INCLUDING SERVICE CHARGE & GOVERNMENT VAT
AND EXCLUDING THE ENTERTAINMENT TAX 9%.

“GEZIRAH EL KEBABGY”

ASSORTED OF ORIENTAL COLD MEZZEH

Humus, Tahina, Yogurt, Baladi Salad, Tomato Pickles

ASSORTED OF ORIENTAL HOT MEZZEH

Cheese Sambousek, Meat Sambousek

YOUR CHOICE OF ORIENTAL TAJINE

Mixed Vegetable with tomato sauce.

Macaroni Bechamel.

Okra with Meat.

Molakhia with Chicken.

Served with Vermicelli Rice

YOUR CHOICE OF MAIN COURSE

Roasted Lamb Shank.

Lamp Sholder.

Stuffed Pigeon, Shish Tawook, Meat Kofta, Lamb Chops.

YOUR CHOICE OF DESSERT

Selection of Oriental Pastries

(Basboussa, Baklava & Kounafa)

Traditional Egyptian “Om Ali”

Charcoal Kounafa with Vanilla Ice Cream

EGP 2500 PER GUEST

BEVERAGES PACKAGE EGP 650 PER PERSON

(One of Soft Drink, Juice, Water, Tea and Coffee).

BEVERAGES PACKAGE EGP 580 PER PERSON

(One of Soft Drink, Water, Tea and Coffee).

BEVERAGES PACKAGE EGP 420 PER PERSON

(One of Water, Tea and Coffee).



VEGETARIAN



VEGAN



GLUTEN FREE



FREE LACTOSE



CONTAINS NUTS

THE ABOVE PRICES ARE INCLUDING SERVICE CHARGE & GOVERNMENT VAT
AND EXCLUDING THE ENTERTAINMENT TAX 9%.

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!

SOFITEL IS COMMITTED TO THE ENVIRONMENT, THE FISH, VEGETABLES AND FRUITS
SERVED ARE LOCALLY SOURCED AND SUSTAINABLY CERTIFIED.

DURING THE LIVE ENTERTAINMENT PERFORMANCE, AN ADDITIONAL ENTERTAINMENT TAX OF 9%
WILL BE APPLIED TO THE AMOUNT OF TOTAL BILL.

يلتزم فندق سوفيتل بالحفاظ على البيئة، حيث يتم الحصول على الأسماك والخضراوات والفواكه المقدمة من مصادر محلية معتمدة ومستدامة
يرجى العلم أنه خلال العرض الترويجي المباشر، ستُضاف ضريبة الترفيه بنسبة ٩٪ إلى إجمالي الفاتورة.

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 ورق 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 !

تشكيلة من المقبلات الشرقية الباردة

حمص، طحينة، زبادي، مخلل بلدي، مخلل طماطم

تشكيلة من المقبلات الشرقية الساخنة

سمبوسك جبن، سمبوسك باللحم المفروم

طاجن شرقي من اختيارك

خضار مشكلة مع صلصة الطماطم

مكرونة بشاميل

بامية باللحم

ملوخية بالدجاج

تقدم مع أرز بالشعرية

اختيارك من الأطباق الرئيسية

موزة ضأن

كتف ضأن مشوي

حمام محشي، شيش طاووق، كفتة، ريش ضأن

اختيارك من الحلويات

تشكيلة من الحلويات الشرقية (بسبوسة، بقلادة، كنافة)

أم علي

كنافة على الفحم مع آيس كريم فانيليا

٢٥٠٠ جنيه للفرد

باقة المشروبات ٦٥٠ جنيه للشخص الواحد

(مشروب غازي، عصير، مياه، شاي وقهوة)

باقة المشروبات ٥٨٠ جنيه للشخص الواحد

(مشروب غازي، مياه، شاي وقهوة).

باقة المشروبات ٤٢٠ جنيه للشخص الواحد

(ماء، شاي وقهوة).



الأسعار تشمل رسوم الخدمة وضريبة القيمة المضافة الحكومية ولا تشمل ضريبة الترفيه ٩٪.

(تاست الكبابجي)

تشكيلة من المقبلات الشرقية الباردة

حمص، طحينة، فتوش، مخلل ولبنة

الطبق الرئيسي

صدر دجاج مشوي، كباب وكفتة
يُقدم مع أرز بالشعرية وخضار سوتيه

حلويات

أم علي

١٩٥٠ جنيه للفرد

نباتي  فيجين  خالي من دقيق القمح  خالي من اللاكتوز  يحتوي على مكسرات 

الأسعار تشمل رسوم الخدمة وضريبة القيمة المضافة الحكومية ولا تشمل ضريبة الترفيه ٩٪.

دي لايت المأكولات البحرية

تشكيلة من المقبلات الشرقية الباردة

حمص، جبنة بابريكا، فتوش، زيادي، طحينة

تشكيلة من المقبلات الشرقية الساخنة

طاجن ورق عنب وسمبوسك جبن

الطبق الرئيسي

مأكولات بحرية متبلّة مشوية

فيليه سمك القاروص، كاليماي، جمبري كبير مع صلصة الثوم

يُقدّم مع أرز صيادية

طاجن مسقعة

حلويات

كنافة على الفحم مع آيس كريم فانيليا

٢٢٠٠ جنيه للفرد

دي لايت الكبابجي

تشكيلة من المقبلات الشرقية الباردة

حمص، تبولة، زيادي، طحينة، باذنجان مقلي

تشكيلة من المقبلات الشرقية الساخنة

كبد دجاج، سمبوسك جبن، سمبوسك باللحم المفروم

الطبق الرئيسي

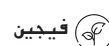
صدر دجاج، ريش ضأن، كباب، وكفتة يُقدّم مع أرز بالخلطة و طاجن بامية

حلويات

تشكيلة من الحلويات الشرقية

أم علي، بسبوسة، بقلادة، كنافة

٢٠٥٠ جنيه للفرد



الأسعار تشمل رسوم الخدمة وضريبة القيمة المضافة الحكومية ولا تشمل ضريبة الترفيه ٩٪.

حلويات الكبابجي

٣٢٠ جنيه	 أرز باللبن بالقشطة	ارز ابيض مع الحليب والمكسرات
٤٣٠ جنيه	 كنافة بالجبن	الكنافة مع الجبن النابلسي و الاليس كريم
٤٣٠ جنيه	 أم علي	طبقات الميل فيه مع الحليب و المكسرات
٣٤٥ جنيه	 تشكيلة من الحلويات الشرقية	
٣٥٠ جنيه		سلطة الفواكة الطازجة مع الاليس كريم
٤٤٠ جنيه	  	تشكيلة من الفواكة الطازجة
٣٤٠ جنيه		تشكيلة من الاليس كريم
		فانيليا، شوكولاته، فراولة
٢٩٥ جنيه	 بسبوسة بالقشطة	كعكة دقيق السميد، محشوة بكريمة جوز الهند والفانيليا، ومغطاة بشراب ماء الورد الحلو
٣٦٥ جنيه	 سوربيه حليب جوز الهند والفواكه الحمراء	سوربيه الفواكه الحمراء مع حليب جوز الهند ولمسة من العسل.

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



المأكولات البحرية

- ١٦٨٥ جنيه

تشكيلة من المأكولات البحرية

سمك القاروص، كاليماري، جمبري يقدم مع طاجن البطاطس والارز
- ١٥٧٠ جنيه

جمبري مشوي

يقدم مع الارز الابيض والخضروات السوتيه
- ١٠٧٥ جنيه

سمك صيادية

سمك قاروص مع الفلفل، البصل، الثوابل، ثوم وصلصة الطماطم

الأطباق الجانبية

- ٢٠٥ جنيه

أرز ابيض
- ٢٠٥ جنيه

بطاطس محمرة
- ٢٠٥ جنيه

بطاطس حارة
- ٢٣٠ جنيه

خضار سوتية
- ٢٣٠ جنيه

خضار مشوي

إن فن تذوق الطعام هو فن
استخدام الطعام من أجل خلق
السعادة
ثيودور زيلدين





٤٠٠ جنيه	طاجن بطاطس   	حلقات البطاطس مع البصل ، الفلفل الألوان وصوص الطماطم الغني
٥٤٠ جنيه	رقاق باللحمة	طبقات من الرقاق محشو باللحم المفروم
١١١٠ جنيه	كباب حله	طاجن اللحم البتلو مع البصل وصوص الطماطم يقدم مع أرز بالشعيرية
٦١٠ جنيه	طاجن لسان عصفور باللحم البتلو 	
٦١٠ جنيه	طاجن مكرونة بشاميل باللحم المفروم	

 نباتي  فيجين  خالي من دقيق القمح  خالي من اللاكتوز  يحتوي على مكسرات

الأسعار تشمل رسوم الخدمة وضريبة القيمة المضافة الحكومية ولا تشمل ضريبة الترفيه ٩٪.

الأطباق الرئيسية

- حواوشي

خبز بلدي محشو باللحمة المفرومة والبهارات

٥٩٠ جنيه
- الفتة المصرية

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

٩٧٠ جنيه
- حمام محشي

حمام محشي بالارز والتوابل

٦٨٠ جنيه
- محاشي مشكلة

بادنجان ، كوسة ، ورق عنب و فلفل

٢٥٠ جنيه
- مambar مصري

مambar محمر محشو بخليط الأرز واللحم المفروم

٥٣٠ جنيه
- ملوخية سادة

الملوخية المطهية بمرق الدجاج و الثوم تقدم مع أرز أبيض

٢٥٥ جنيه
- يمكن اضافة الدجاج

يمكن اضافة الجمبري

٢٨٥ جنيه
- بامية باللحم الضأن

بامية مطهية مع اللحم الضأن تقدم مع أرز بالشعرية

٦٠٠ جنيه
- ٨٥٠ جنيه
- طاجن عكاوي

المطهو مع الخضروات يقدم مع أرز بالشعرية

٩٨٠ جنيه
- مسقعة باللحمة المفرومة

الباذنجان المقلبي مع البصل ، الفلفل وصوص الطماطم باللحم المفروم

٥١٠ جنيه
- ورق عنب بالكوارع

محشي ورق عنب بالأرز ، الاعشاب و الكوارع

٥٥٠ جنيه

ركن المشويات

٦٤٠ جنيه	 حمام مشوي (بالواحدة) حمام متبل ومشوي علي الطريقة الشرقية
٧٦٥ جنيه	 فلايت دجاج شرائح صدور الدجاج المتبل بالزبادي والليمون
٨٣٠ جنيه	 دجاج مسحب نصف دجاجة متبلّة مع الليمون ، الثوم و الفلفل الحار
٨٧٠ جنيه	 شيش طاووق مكعبات صدور الدجاج المتبلّة مع الثوم ، الليمون وخليط من التوابل الشرقية والمشوية علي السبخ
٩٢٠ جنيه	 ادانا كباب كفتة علي الطريقة التركية مع الفلفل الحلو ، الفلفل الحار و البصل
٩٣٠ جنيه	 طرب كفتة اللحم ملفوفة بدهن الضأن
١٠٨٥ جنيه	 شيش كباب قطع مكعبات من اللحم الضأن المتبل بالبصل و الفلفل الحار
١١٩٠ جنيه	 كباب و كفتة اربع قطع من الكفتة واربعة قطع من اللحم الضأن
١٢٨٠ جنيه	 ريش ضأن ريش ضأن متبلّة بالصوص الخاص مع البصل والاعشاب
١٤٠٥ جنيه	 مشاوي مشكلة تشكيلة من الدجاج ، الكباب ، كفتة و ريش ضأن
١٠٢٠ جنيه	 كفته اللحم المفروم مع الزعتر المشوي علي السبخ
٩٥٠ جنيه	 كبد بقري مشوي تقدم مع الخضروات الموسمية



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

لا يوجد طهي جيد إلا إذا كان مقدر له أو لها

الشوربة التقليدية

٣٠٥ جنيه

شوربة العدس

بنكهة الكمون وتقدم مع الليمون والخبز المحمص

٥٧٥ جنيه

شوربة الكوارع

شوربة الكوارع البقري مع الثوم و الكزبرة الخضراء

نباتي فيجين خالي من دقيق القمح خالي من اللاكتوز يحتوي على مكسرات

الأسعار تشمل رسوم الخدمة وضريبة القيمة المضافة الحكومية ولا تشمل ضريبة الترفيه ٩٪.

مقبلات ساخنة حسب اختيارك

- سمبوسك الجبنة**  ٢٥٥ جنيه
فطائر صغيرة محشوة بالجبنة والنعناع
- سمبوسك اللحم**  ٣٢٠ جنيه
فطائر صغيرة محشوة باللحم المفروم والصنوبر
- فطائر السبانخ**  ٢٥٥ جنيه
فطائر صغيرة محشوة بالسبانخ ، البصل والسماق
- كبة مقلية**  ٣٢٠ جنيه
كبة محشوة باللحم المفروم والصنوبر
- محشي ورق عنب**  ٢٧٠ جنيه
محشى ورق العنب بالأرز والأعشاب تقدم مع سلطة الزبادي
- كبدة الدجاج**  ٣٢٠ جنيه
كبدة الدجاج المتبلية المطهوه
مع الثوم ، كزبرة خضراء ، ليمون وديس الرمان
- كبدة اسكندراني**  ٥٧٥ جنيه
شرائح الكبدة البقري المطهوه مع الثوم ، الفلفل الحار و صوص الليمون
- كاليماري مقلي**  ٤٨٥ جنيه
يقدم مع صوص الثوم والليمون
- سجق شرقي**  ٤١٠ جنيه
سجق بقري سوتية بزيت الزيتون و صلصة الطماطم
- جمبرى حار**  ٧٠٥ جنيه
جمبرى سوتية بالثوم وصلصة الطماطم الحارة
- مختارات من مقبلات الكبابجي الساخنة**  ٥٩٠ جنيه
كبة ، سمبوسك الجبن ، سمبوسك اللحم ، فطائر السبانخ
- مختارات من المقبلات الساخنة والباردة**  ٦٤٠ جنيه
حمص ، تبولة ، بابا غنوج ، كبدة دجاج ، كبة و ورق عنب



"إن الإبداع خلق من الصدق
وهو يعتمد على التقاليد.
ولا يستطيع الرسام إعادة ابتكار قوس قزح،
ولكنه يستخدم ألوانه بطريقة أخرى."
بيير جانيار

٢٥٥ جنيه

 جبنة بالبابريكا

جبنة بيضاء تقدم مع التوابل الشرقية ، بابريكا حاره وزيت الزيتون

٢٥٥ جنيه

 محمرة

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

٥٥٥ جنيه

مختارات من المقبلات الباردة

حمص ، فتوش ، تبولة ، باباغنوج وليبة بالنعناع

المقبلات الباردة حسب الاختيار

٢٥٥ جنيه	حمص   	سلطة الحمص مع الطحينة والليمون
٢٥٥ جنيه	فتوش  	طماطم، خيار، خس، فجل بصل ، سماق بصوص الليمون و زيت الزيتون مع الخبز المحمص
٢٥٥ جنيه	بابا غنوج   	بادنجان مشوى مع التوابل وزيت الزيتون
٢٥٥ جنيه	متبل بعين الجمل    	بادنجان مشوى مع الفلفل الحلو ، بصل ، طحينة ، زيت الزيتون وعين الجمل المجروش
٢٥٥ جنيه	سلطة الباذنجان   	الباذنجان المقلّي مع الثوم والخل
٢٥٥ جنيه	سلطة طماطم   	سلطة الطماطم بالثوم والكزبرة
٢٥٥ جنيه	تبولة   	بققدونس مفروم ، برغل ، بصل ، طماطم مع عصير الليمون وزيت الزيتون
٢٥٥ جنيه	سلطة بلدي   	طماطم، خيار ، بصل ، خس وجرجير مع عصير الليمون وزيت الزيتون
٢٥٥ جنيه	لبنة 	لبنة طازجة بالنعناع الجاف وزيت الزيتون
٢٥٥ جنيه	بصارة   	فول مجروش ، كزبرة خضراء ، ثوم ، بصل تقدم مع البصل المحمر
٢٥٥ جنيه	سلطة الجرجير   	اوراق الجرجير الأخضر ، بصل ، سماق ، حب الرمان

 يحتوي على مكسرات  خالي من اللاكتوز  خالي من دقيق القمح  فيجين  نباتي

الأسعار تشمل رسوم الخدمة وضريبة القيمة المضافة الحكومية ولا تشمل ضريبة الترفيه ٩٪.



"يعتبر الفن الجميل لتذوق الطعام من الفنون
المليئة بالحرارة ويتجاوز الحدود اللغوية،
ويكون الصداقات بين الأفراد المتمدينين..."
صمويل تشامبرلين



كبابجى منذ ١٩٨٥

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 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 الدف والتمعة بينما تشاهد وتستمع بمنظر القوارب وهي تمر عليك لتتضي بعدا آخر من التمتع والبهجة.

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



○ ○		
---	--	--

