

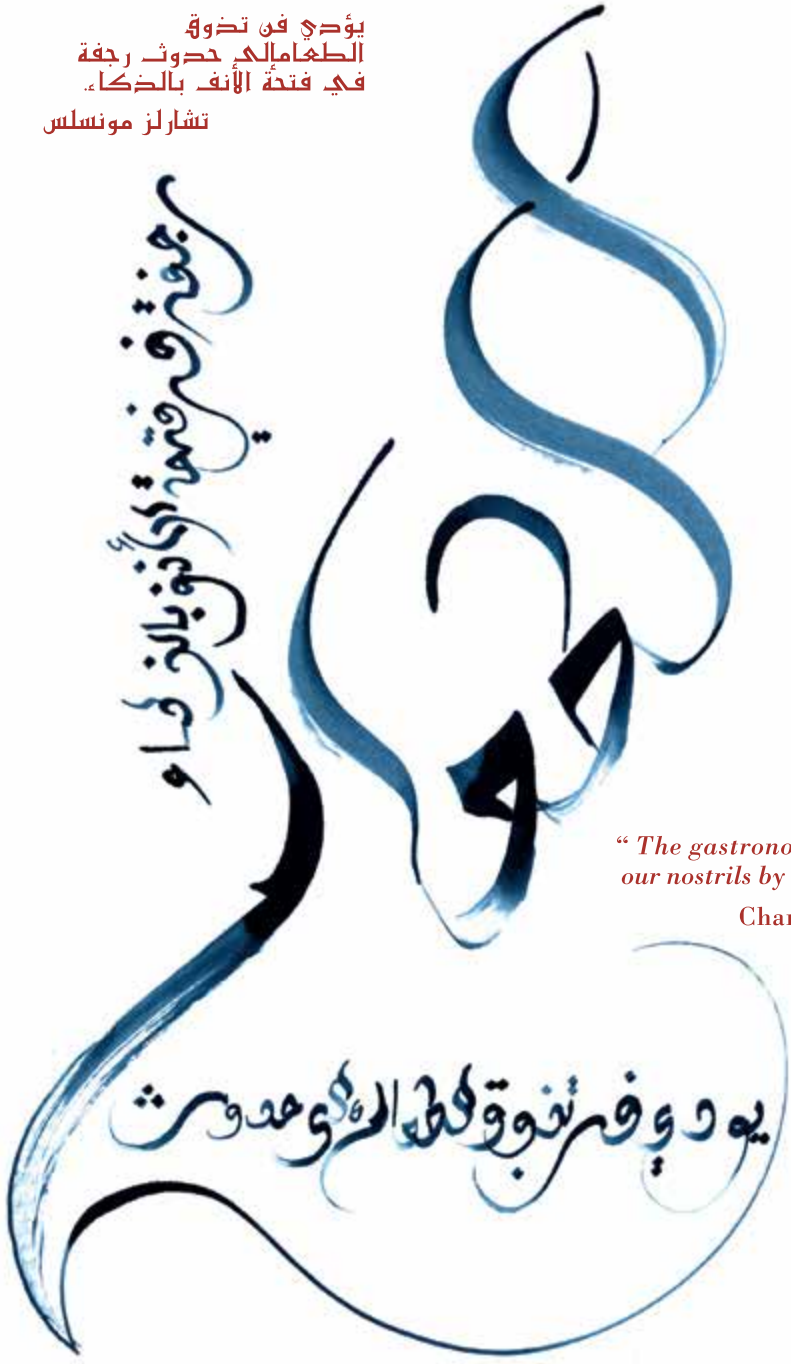
المحتويات

CONTENTS

المقدمة	: الفصل ١
كبابجي منذ ١٩٨٥	
مقبلات الكبابجي الباردة حسب الطلب	: الفصل ٢
مختارات من مقبلات الكبابجي الباردة	
مقبلات الكبابجي الساخنة حسب الطلب	: الفصل ٣
مختارات من مقبلات الكبابجي الساخنة	
من ركن المشويات	: الفصل ٤
الاطباق الرئيسية	
المأكولات البحرية	
الاطباق 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



جمعة فرقة الكانون بلن وناو

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

Charles Monselet

يود وفرقة الكانون بلن وناو

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. وتستمع بشته 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 ليقدّم الطعم الشرقي الأصلي لضيوفه، حيث تحمل النسمات التي تداعب ضفاف النيل رائحة الشواء الذكية لتبعث جوا من الدفء والمتعة بينما تشاهد وتستمع 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 المتمدنين..."
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 ٢٢٠ جنية

سلطة الحمص مع الطحينة والليمون

فتوش ٢٢٠ جنية

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

بابا غنوج ٢٢٠ جنية

بادنجان مشوى مع الطحينة وزيت الزيتون

متبل بعين الجمل ٢٢٠ جنية

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

سلطة الباذنجان ٢٢٠ جنية

سلطة الباذنجان بالثوم والخل

سلطة طماطم ٢٢٠ جنية

سلطة الطماطم بالثوم والكزبرة

HUMUS (V)(VG)(GF) L.E. 220

Chickpeas paste with tahini and lemon juice

FATOUSH (V)(VG) L.E. 220

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

BABAGHANOUG (V)(VG)(GF) L.E. 220

Charcoal grilled eggplant, tahini and olive oil

WALNUT MUTABLE (V)(VG)(GF) L.E. 220

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

EGGPLANT SALAD (V)(VG)(GF) L.E. 220

Eggplant salad with garlic and vinegar

TOMATO SALAD (V)(VG)(GF) L.E. 220

Tomato salad with garlic and coriander

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

(V): VEGETARIAN (VG): VEGAN (GF): GLUTEN FREE (FL): FREE LACTOSE (N): CONTAINS NUTS

السعر شامل رسم الخدمة وجميع الضرائب الحكومية المقررة

(V): نباتي (VG): فيجيين (GF): خالي من دقيق القمح (FL): خالي من اللاكتوز (N): يحتوي على مكسرات

تبولة ٢٢٠ جنية

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

سلطة بلدي ٢٢٠ جنية

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

لبنة ٢٢٠ جنية

لبنة طازجة بالنعناع الجاف وزيت الزيتون

بصارة ٢٢٠ جنية

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

TABOULEH (V)(VG)(GF) L.E. 220

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

ORIENTAL SALAD (V)(VG)(GF) L.E. 220

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

LABNAH WITH MINT L.E. 220

A thick creamy strained yogurt, dry mint and olive oil

BESARAH (V)(VG)(GF) L.E. 220

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

THE ABOVE PRICE ARE INCLUDING SERVICE CHARGE AND ALL APPLICABLE GOVERNMENT TAXES.
(V): VEGETARIAN (VG): VEGAN (GF): GLUTEN FREE (FL): FREE LACTOSE (N): CONTAINS NUTS

السعر شامل رسم الخدمة وجميع الضرائب الحكومية المقررة
(V): نباتي (VG): فيجين (GF): خالي من دقيق القمح (FL): خالي من اللاكتوز (N): يحتوي على مكسرات

سلطة الجرجير ١٩٠ جنيه

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

جينة بالبابريكا ٢٢٠ جنيه

جينة بيضاء تقدم مع التوابل الشرقية ، بابريكا حاره وزيت الزيتون

محمرة ٢٢٠ جنيه

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

RUCOLA SALAD (V)(VG)(GF) L.E. 190

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

PAPRIKA CHEESE L.E. 220

Oriental spicy with white cheese, paprika and olive oil

MOHAMARA (V)(VG)(GF) L.E. 220

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

مختارات من المقبلات الباردة ٤٩٥ جنيه

حمص ، فتوش ، تبولة ، باباغنوج
لبنة بالنعناع

ASSORTED COLD MEZZEH PLATTER L.E. 495

Humus, fatoush, tabouleh, babaghanoug,
labnah with mint

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

(V): VEGETARIAN (VG): VEGAN (GF): GLUTEN FREE (FL): FREE LACTOSE (N): CONTAINS NUTS

السعر شامل رسم الخدمة وجميع الضرائب الحكومية المقررة

(V): نباتي (VG): فيجين (GF): خالي من دقيق القمح (FL): خالي من اللاكتوز (N): يحتوي على مكسرات



"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 ٢٢٠ جنيه

فطائر صغيرة محشوة بالجبنة والنعناع

سمبوسك اللحم ٢٨٥ جنيه

فطائر صغيرة محشوة باللحم و الصنوبر

فطائر السبانخ ٢٣٠ جنيه

فطائر صغيرة محشوة بالسبانخ ، البصل والسماق

كبة مقلية ٢٨٥ جنيه

كبة محشوة باللحم المفروم والصنوبر

محشي ورق عنب ٢٥٠ جنيه

محشى ورق العنب بالأرز والأعشاب مع الزبادي

مختارات من مقبلات الكبابي الساخنة ٥٤٠ جنيه

كبة، سمبوسك الجبن، سمبوسك اللحم، فطائر السبانخ

CHEESE SAMBOUSEK L.E. 220

5 pieces of mini pies stuffed with cheese and mint

MEAT SAMBOUSEK L.E. 285

5 pieces of mini pies stuffed with meat and pine nuts

SPINACH FATAYER (V) L.E. 230

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

KIBBEH L.E. 285

5 pieces of fried meatball stuffed with meat and pine nuts

VINE LEAVES (V) L.E. 250

Stuffed vine leaves with rice and herbs served with yogurt sauce

ASSORTED HOT MEZZEH PLATTER L.E. 540

Kibbeh, cheese sambousek, meat Sambousek, Spinach fatayer

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

(V): VEGETARIAN (VG): VEGAN (GF): GLUTEN FREE (FL): FREE LACTOSE (N): CONTAINS NUTS

السعر شامل رسم الخدمة وجميع الضرائب الحكومية المقررة

(V): نباتي (VG): فيجين (GF): خالي من دقيق القمح (FL): خالي من اللاكتوز (N): يحتوي على مكسرات

كبدة الدجاج ٢٧٠ جنيه

كبدة الدجاج المنبلة المطبوخة
مع الثوم ، كزبرة خضراء ، ليمون وحبس الرمان

كبدة اسكندراني ٥٤٠ جنيه

شرايح الكبدة البقري المطبوخة مع الثوم ، الفلفل الحار و صوص الليمون

كاليماري مقلي ٤٦٠ جنيه

يقدم مع صوص الثوم والليمون

سجق شرقي ٣٨٠ جنيه

سجق بقري سوتية بزيت الزيتون و صلصة الطماطم

جمبرى حار ٦٨٠ جنيه

جمبرى سوتية بالثوم وصلصة الطماطم الحارة

مختارات من المقبلات الساخنة والباردة ٥٩٠ جنيه

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

CHICKEN LIVER L.E. 270

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

ALEXANDRIAN LIVER L.E. 540

Sautéed Beef liver, garlic, chili and lemon juice

FRIED CALAMARI L.E. 460

Served with garlic sauce and lemon wedges

ORIENTAL SAUSAGE L.E. 380

Homemade spicy beef sausage sautéed
in olive oil and tomato sauce

SPICY SHRIMP L.E. 680

Sautéed shrimp with garlic in spicy tomato sauce

ASSORTED HOT & COLD MEZZEH L.E. 590

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

THE ABOVE PRICE ARE INCLUDING SERVICE CHARGE AND ALL APPLICABLE GOVERNMENT TAXES.
(V): VEGETARIAN (VG): VEGAN (GF): GLUTEN FREE (FL): FREE LACTOSE (N): CONTAINS NUTS

السعر شامل رسم الخدمة وجميع الضرائب الحكومية المقررة
(V): نباتي (VG): فيجين (GF): خالي من دقيق القمح (FL): خالي من اللاكتوز (N): يحتوي على مكسرات

الشوربة التقليدية

TRADITIONAL SOUPS

شوربة العدس ٢٧٠ جنيه

بنكهة الكمون وتقدم مع الليمون والخبز المحمص

شوربة الكوارع ٤٥٠ جنيه

شوربة الكوارع البقري مع الثوم و الكزبرة الخضراء

LENTIL SOUP (V)(VG) L.E. 270

Flavored with cumin ,
served with lemon and pita bread croutons

KAWARIE SOUP L.E. 450

Beef feet soup with garlic and fresh coriander

THE ABOVE PRICE ARE INCLUDING SERVICE CHARGE AND ALL APPLICABLE GOVERNMENT TAXES.
(V): VEGETARIAN (VG): VEGAN (GF): GLUTEN FREE (FL): FREE LACTOSE (N): CONTAINS NUTS

السعر شامل رسم الخدمة وجميع الضرائب الحكومية المقررة
(V): نباتي (VG): فيجين (GF): خالي من دقيق القمح (FL): خالي من اللاكتوز (N): يحتوي على مكسرات



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

صديق

"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) ٦٠٠ جنيه

حمام متبل ومشوي علي الطريقة الشرقية

فلايت دجاج ٧٥٠ جنيه

شراخ صدور الدجاج المتبل بالزبادي والليمون

دجاج مسحب ٨٢٠ جنيه

نصف دجاجة مشوية مع الليمون ، الثوم و الفلفل الحار

شيش طاووق ٨٥٠ جنيه

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

ادانا كباب ٨٨٠ جنيه

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

طرب ٨٩٠ جنيه

كفتة اللحم مع التوابل ، البصل والبقادونس ملفوفة بدهن الضأن

شيش كباب ١٠٥٠ جنيه

قطع مكعبات من اللحم الضأن المتبل بالبصل و الفلفل الحار

كباب و كفتة ١١٥٠ جنيه

اربع قطع من الكفتة واربعة قطع من اللحم الضأن

ريش ضأن ١٢٥٠ جنيه

ريش ضأن متبله بالصوص الخاص مع البصل والاعشاب

مشاوي مشكله ١٣٠٠ جنيه

تشكيله من الدجاج ، الكباب ، كفتة و ريش ضأن

كفته ٩٥٠ جنيه

للحم المفروم مع الزعتر المشوي علي السبخ

PIGEON (PER PIECE) L.E. 600

Grilled marinated pigeon with oriental spices

CHICKEN FLAYET L.E. 750

Tender chicken strips, marinated with yogurt and lemon

GRILLED BONELESS CHICKEN L.E. 820

Marinated in a zesty lemon, garlic and chili paste

SHISH TAWOOK L.E. 850

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

ADANA KEBAB L.E. 880

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

TARB L.E. 890

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

SHISH KEBAB L.E. 1050

Charcoal grilled of tender lamb marinated with onion and chili paste

KEBAB & KOFTA L.E. 1150

4 pieces of kofta and 4 pieces of lamb kebab

LAMB CHOPS L.E. 1250

Grilled tender lamb chops marinated in onion and herbs

MIX GRILLED L.E. 1300

Assorted of grilled chicken, kebab, kofta and lamb chops

KOFTA L.E. 950

Minced meat with thyme flavor grilled on a skewer

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

(V): VEGETARIAN (VG): VEGAN (GF): GLUTEN FREE (FL): FREE LACTOSE (N): CONTAINS NUTS

السعر شامل رسم الخدمة وجميع الضرائب الحكومية المقررة

(V): نباتي (VG): فيجين (GF): خالي من دقيق القمح (FL): خالي من اللاكتوز (N): يحتوي على مكسرات

الأطباق الرئيسية

MAIN COURSES

حواوشي ٥٧٠ جنيه

خبز بلدي محشو باللحمة المفرومة والبهارات

الفتة المصرية ٩٤٠ جنيه

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

حمام محشي ٦٥٠ جنيه

حمام محشي بالارز والتوابل

محاشي مشكلة ٤١٠ جنيه

بادنجان ، كوسة ، ورق عنب و فلفل

ممبار مصري ٤٩٠ جنيه

ممبار محمر محشو بخليط الأرز و اللحوم

HAWAWSHI L.E. 570

Stuffed bread with minced meat and spices

EGYPTIAN FATHA L.E. 940

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

STUFFED PIGEON L.E. 650

Stuffed with rice and spices

MIXED DOLMA (V)(VG) L.E. 410

Stuffed eggplant, zucchini, vine leaves and bell peppers

EGYPTIAN MOMBAR L.E. 490

Sheep casing stuffed with rice, meat
mixture and deep fried

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

(V): VEGETARIAN (VG): VEGAN (GF): GLUTEN FREE (FL): FREE LACTOSE (N): CONTAINS NUTS

السعر شامل رسم الخدمة وجميع الضرائب الحكومية المقررة

(V): نباتي (VG): فيجين (GF): خالي من دقيق القمح (FL): خالي من اللاكتوز (N): يحتوي على مكسرات

الطواجن

TAJINES

ملوخية

سادة ٢٣٠ جنيه - دجاج ٤٥٠ جنيه - جمبري ٥٨٠ جنيه
الملوخية المطهوه بمرق الدجاج و الثوم تقدم مع أرز أبيض

بامية باللحم الضأن ٨٠٠ جنيه

بامية مطهوه مع اللحم الضأن تقدم مع أرز بالشعرية

طاجن عكاوي ٩٥٠ جنيه

المطبو مع الخضروات يقدم مع أرز بالشعرية

مسقعة باللحمة المفرومة ٤٨٠ جنيه

الباذنجان المقلي مع البصل ، الفلفل و صوص الطماطم باللحم المفروم

ورق عنب بالكوارع ٥١٠ جنيه

محشي ورق عنب بالأرز ، الاعشاب و الكوارع

طاجن بطاطس ٣٨٠ جنيه

حلقات البطاطس مع البصل ، الفلفل الألوان و صوص الطماطم الغني

رقاق باللحمة ٤٩٠ جنيه

رقاق باللحم المفرومة

كباب حله ١٠٩٠ جنيه

طاجن يتلو بصلصة البصل البني يقدم مع أرز بالشعرية

دجاج كسبرية ٨٥٠ جنيه

دجاج بالبصل وصوص الكزبرة الخضراء يقدم مع أرز بالشعرية

MOULOUKHIA

Plain L.E. 230 - Chicken L.E. 450 - Prawns L.E. 580

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

OKRA WITH LAMB L.E. 800

Stewed okra cooked with lamb served with vermicelli rice

AKAWI TAJINE L.E. 950

Braised beef oxtail cooked with vegetables served with vermicelli rice

MOUSSAKA WITH MINCED MEAT L.E. 480

Fried eggplant with onion, capsicums cooked in rich tomato sauce

VINE LEAVES WITH KAWARIE L.E. 510

Stuffed vine leaves with rice, herbs and kawarie

POTATO TAJINE (V)(VG)(GF) L.E. 380

Slices of potatoes, onion, capsicums in rich tomato sauce

ROKAK WITH MEAT L.E. 490

Rokak stuffed with minced meat

KEBAB HALA L.E. 1090

Veal tajine in onion brown sauce served with vermicelli rice

CHICKEN KOSBARYA L.E. 850

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

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

(V): VEGETARIAN (VG): VEGAN (GF): GLUTEN FREE (FL): FREE LACTOSE (N): CONTAINS NUTS

السعر شامل رسم الخدمة وجميع الضرائب الحكومية المقررة

(V): نباتي (VG): فيجين (GF): خالي من دقيق القمح (FL): خالي من اللاكتوز (N): يحتوي على مكسرات

إن فن تذوقه 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 ١٦٥٠ جنيه

سمك القاروص، كاليماري، جمبري يقدم مع طاجن البطاطس والارز

جمبري مشوي ١٥٥٠ جنيه

يقدم مع الارز والخضار السوتية

سمك صيادية ١٠٥٠ جنيه

سمك قاروص مع الفلفل والبصل، طماطم، ثوم وصلصة الطماطم

MIXED SEAFOOD L.E. 1650

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

LARGE GRILLED SHRIMPS L.E. 1550

Served with rice and sautéed vegetables

FISH SAYADEYA L.E. 1050

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

الأطباق الجانبية

SIDE DISHES

أرز ابيض ١٧٠ جنيه WHITE RICE (V)(VG)
L.E. 170

بطاطس محمرة ١٧٠ جنيه FRENCH FRIES (V)(VG)(GF)
L.E. 170

بطاطس حارة ١٧٠ جنيه POTATO HARRA (V)(VG)(GF)
L.E. 170

خضار سوتية ١٨٠ جنيه SAUTÉED VEGETABLES (V)(VG)(GF)
L.E. 180

خضار مشوي ١٩٠ جنيه GRILLED VEGETABLES (V)(VG)(GF)
L.E. 190

THE ABOVE PRICE ARE INCLUDING SERVICE CHARGE AND ALL APPLICABLE GOVERNMENT TAXES.
(V): VEGETARIAN (VG): VEGAN (GF): GLUTEN FREE (FL): FREE LACTOSE (N): CONTAINS NUTS

السعر شامل رسم الخدمة وجميع الضرائب الحكومية المقررة

(V): نباتي (VG): فيجين (GF): خالي من دقيق القمح (FL): خالي من اللاكتوز (N): يحتوي على مكسرات

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

رجفة في فتحة الأنف بالذكاء

يؤدي فن تذوقه إلى حدوث رجفة

*"The gastronomy trembles
our nostrils by intelligence."*

Charles Monselet

حلويات الكبابجى

KEBABGY DESSERT

RICE PUDDING WITH KESHTA L.E. 255

أرز باللبن ٢٥٥ جنيه

CHEESE KUNAFI L.E. 310

كنافة بالجبن ٣١٠ جنيه

OM ALI L.E. 310

أم علي ٣١٠ جنيه

SELECTION OF ORIENTAL PASTRIES (V)(VG)(GF) L.E. 295

تشكيلة من الحلويات الشرقية ٢٩٥ جنيه

FRUIT SALAD (V)(VG)(GF) L.E. 270

سلطة الفواكة الطازجة ٢٧٠ جنيه

FRESH FRUIT PLATTER L.E. 360

تشكيلة من الفواكة الطازجة ٣٦٠ جنيه

SELECTION OF ICE CREAM L.E. 340

Vanilla, chocolate and strawberry

تشكيلة من الآيس كريم ٣٤٠ جنيه

فانيليا، شوكولاته، فراولة

BASBUSA WITH KESHTA L.E. 255

بسبوسة بالقشطة ٢٥٥ جنيه

PUMPKIN GRATIN L.E. 310

قرع عسل جراتان بالمكسرات ٣١٠ جنيه

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

(V): VEGETARIAN (VG): VEGAN (GF): GLUTEN FREE (FL): FREE LACTOSE (N): CONTAINS NUTS

السعر شامل رسم الخدمة وجميع الضرائب الحكومية المقررة

(V): نباتي (VG): فيجين (GF): خالي من دقيق القمح (FL): خالي من اللاكتوز (N): يحتوي على مكسرات

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 1950 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 1800 PER GUEST

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

(V): VEGETARIAN (VG): VEGAN (GF): GLUTEN FREE (FL): FREE LACTOSE (N): CONTAINS NUTS

السعر شامل رسم الخدمة وجميع الضرائب الحكومية المقررة

(V): نباتي (VG): فيجين (GF): خالي من دقيق القمح (FL): خالي من اللاكتوز (N): يحتوي على مكسرات

“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 1700 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.
(V): VEGETARIAN (VG): VEGAN (GF): GLUTEN FREE (FL): FREE LACTOSE (N): CONTAINS NUTS

السعر شامل رسم الخدمة وجميع الضرائب الحكومية المقررة
(V): نباتي (VG): فيجين (GF): خالي من دقيق القمح (FL): خالي من اللاكتوز (N): يحتوي على مكسرات



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 عبق التاريخ لتعبر بسلاسة إلى الكثير من الثقافات دون حدود.

كما تطوي قائمة الطعام التي تُقدّم إليك قصة فريدة كُتبت على ورقة مصنوع محلياً 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 تشتهيهِ 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!



