

# المحتويات

## CONTENTS

- الفصل ١ : المقدمة  
كبابجي منذ ١٩٨٥
- الفصل ٢ : مقبلات الكبابجي الباردة حسب الطلب  
مختارات من مقبلات الكبابجي الباردة
- الفصل ٣ : مقبلات الكبابجي الساخنة حسب الطلب  
مختارات من مقبلات الكبابجي الساخنة
- الفصل ٤ : من ركن المشويات  
الاطباق الرئيسية  
المأكولات البحرية  
الأطباق الجانبية
- الفصل ٥ : حلويات الكبابجي
- الفصل ٦ : قوائم محددة

**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

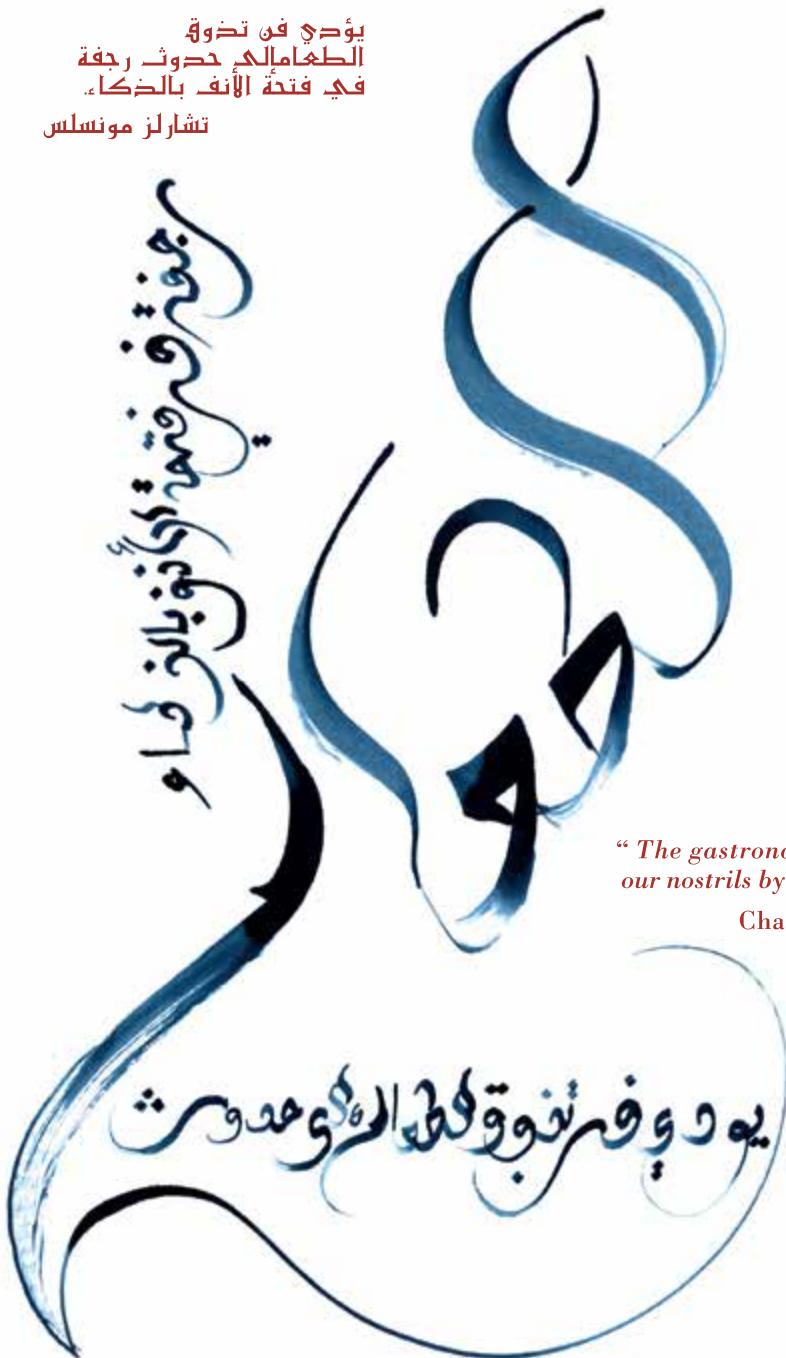
**CHAPTER 4 :** FROM THE CHARCOAL GRILL  
MAIN DISHES  
MIXED SEAFOOD GRILL  
SIDE DISHES

**CHAPTER 5 :** SWEETS AT KEBABGY

**CHAPTER 6:** SET MENUS

يُؤْمِنُ فَن تَذَوَّهُ  
الطَّهَامَالِهِ حَدَوْثُ رِجَفَةٍ  
فِي فَتَّةِ الْأَنفِ بِالْمُذَكَّرِ

شارلز مونسلس



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

Charles Monselet

# كبابجي منذ ١٩٨٥

KEBABGY SINCE 1985

أفضل مكان في القاهرة لمحاشق حفلات الشوا، والجو الشرقي الأصيل. يعتبر مطعم الكبابجي المطل مباشرة على ضفاف النيل من أفتر الأماكن التي يمكن أن تسترخي فيها. وتستمتع بشتى أنواع التسلية، حيث تستمتع بمذاق الخبز الفاخر المصنوع خصيصاً داخل المطعم.

ويأتي اسم المطعم مشيراً لطاهي الكباب، ولكنه هنا بحرفية عالية ومذاق جديه، حيث عمل مطعم الكبابجي على تطوير المأكولات المشوية ليقدم الطعم الشرقي الأصلي لضيوفه، حيث تحمل النساء التي تداعب ضفاف النيل رائحة الشوا، الذكية لتبعثر جوا من الصرف والمتعة بينما تشاهد وتستمتع بمنظر القوارب وهي تمر عليك لتضفي بعداً 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 لغذوة الطعام من الفنون المليئة بالحرارة ويتجاوز الحدود اللغوية،  
ويكون الصداقات بين الأفراد المتمميين..."

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 . ٢١ جنية

سلطة الحمص مع الطحينة والليمون

### فتosh . ٢١ جنية

طماطم، خيار، خس، فجل

بصل، سماق بخصوص الليمون و زيت الزيتون مع الخبز المحمص

### بابا غنوج . ٢١ جنية

باذنجان مشوي مع الطحينة وزيت الزيتون

### متبل بعين الجمل . ٢١ جنية

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

### سلطنة الباذنجان . ٢١ جنية

سلطنة الباذنجان بالثوم والخل

### سلطنة طماطم . ١٧ جنية

سلطنة الطماطم بالثوم والكزبرة

### HUMUS (V)(VG)(GF) L.E. 210

Chickpeas paste with tahini and lemon juice

### FATOUSH (V)(VG) L.E. 210

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

### BABAGHANOUG (V)(VG)(GF) L.E. 210

Charcoal grilled eggplant, tahini and olive oil

### WALNUT MUTABLE (V)(VG)(GF) L.E. 210

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

### EGGPLANT SALAD (V)(VG)(GF) L.E. 210

Eggplant salad with garlic and vinegar

### TOMATO SALAD (V)(VG)(GF) L.E. 170

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 رسوم الخدمة وجميع الضرائب الحكومية المقررة

(V): نباتي (VG): فيجين (GF): خالي من الألاكتوز (FL): يحتوي على مكسرات

### **تبولة · ٢٠ جنية**

بفدوش مفروم ، برغل ، بصل ، طماطم  
بصوص زيت الزيتون والليمون

### **سلطة بددي · ١٧ جنية**

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

### **لبنة · ١٣ جنية**

لبنة طازجة بالعناءج الحاف وزيت الزيتون

### **بصارة · ١٣ جنية**

فول مدروش ، كزبرة خضراء ، ثوم ، بصل مع البصل المحمص

### **TABOULEH (V)(VG)(GF) L.E. 210**

Finley chopped parsley,  
bulghul, onion, tomato, olive oil and lemon juice

### **ORIENTAL SALAD (V)(VG)(GF) L.E. 170**

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

### **LABNAH WITH MINT L.E. 210**

A thick creamy strained yogurt, dry mint and olive oil

### **BESARAH (V)(VG)(GF) L.E. 210**

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 رسوم الخدمة وجميع الضرائب الحكومية المقرونة  
(V): نباتي (VG): فيجيين (GF): خالي من الألاكتوز (FL): يحتوي على مكسرات

## **سلطة الجرجير · ١٨ جنية**

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

## **جبنة بالبابريكا ٢٥ جنية**

جبنة بيضاء تقدم مع التوابل الشرقية ، بابريكا حاره وزيت الزيتون

## **محممة · ٢٠ جنية**

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

## **RUCOLA SALAD (V)(VG)(GF) L.E. 180**

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

## **PAPRIKA CHEESE L.E. 225**

Oriental spicy with white cheese, paprika and olive oil

## **MOHAMARA (V)(VG)(GF) L.E. 210**

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

## **مختارات من المقبلات الباردة · ٤٨ جنية**

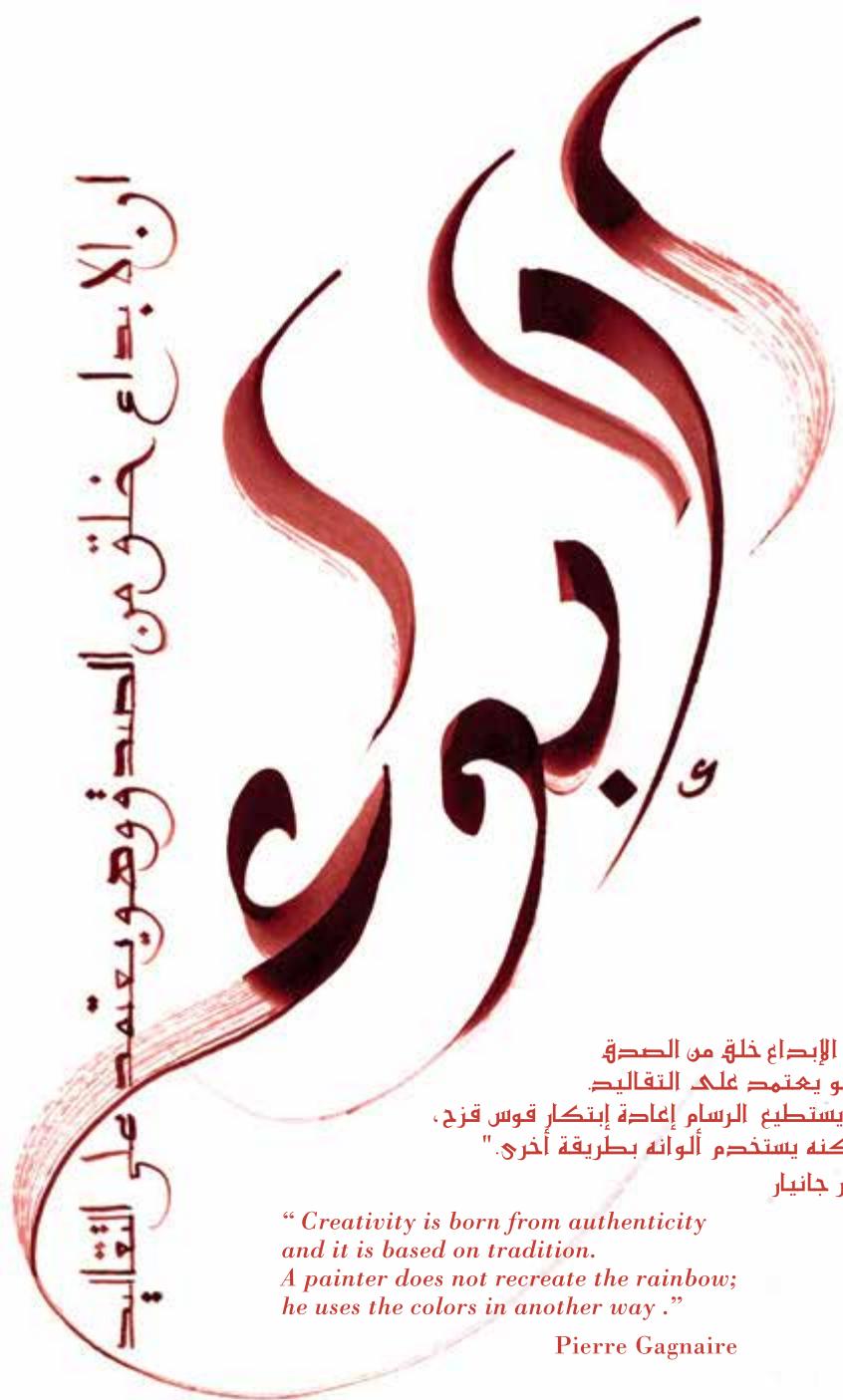
حمص ، فتوش ، تبولة ، باباغنوج  
لبنة بالزنعفانع

## **ASSORTED COLD MEZZEH PLATTER L.E. 480**

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 رسوم الخدمة وجميع الضرائب الحكومية المقررة  
(V): نباتي (VG): فيجيين (GF): خالي من اللاكتوز (FL): يحتوي على مكسرات



"إن الإبداع خلق من الصورة  
وهو يعتمد على التقاليد  
ولا يستطيع الرسام إعاقبة إبتكار 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 · ٢١ جنية

فطائر صفيرة محسوسة بالجبنة والبنعاع

### سمبوسك اللحم · ٢٧ جنية

فطائر صفيرة محسوسة باللحم والصنوبر

### فطائر السبانخ ٢١٥ جنية

فطائر صفيرة محسوسة بالسبانخ ، البصل والسمانق

### كبة مقلية · ٢٧ جنية

كبة محسوسة باللحم المفروم والصنوبر

### محشى ورق عنب ٢٣٥ جنية

محشى ورق العنب بالأرز والأعشاب مع الزبادي

### مختارات من مقبلات الكبابجي الساخنة · ٤٩ جنية

كبة، سمبوسك الجبن، سمبوسك اللحم، فطائر السبانخ

#### CHEESE SAMBOUSEK L.E. 210

5 pieces of mini pies stuffed with cheese and mint

#### MEAT SAMBOUSEK L.E. 270

5 pieces of mini pies stuffed with meat and pine nuts

#### SPINACH FATAAYER (V) L.E. 215

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

#### KIBBEH L.E. 270

5 pieces of fried meatball stuffed with meat and pine nuts

#### VINE LEAVES (V) L.E. 225

Stuffed vine leaves with rice and herbs served with yogurt sauce

#### ASSORTED HOT MEZZEH PLATTER L.E. 490

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 رسوم الخدمة وجميع الضرائب الحكومية المقررة

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

## **كبدة الدجاج ٥٥ جنيه**

كبدة الدجاج المتبولة المطبوخة  
مع الثوم ، كبريرة دضراء ، ليمون ودبس المرمان

## **كبدة اسكندراني .٤٨ جنيه**

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

## **كاليماري مقلبي .٤٣ جنيه**

يقدم مع صوص الثوم والليمون

## **سحق شرقي ٣٥ جنيه**

سحق بقري سوتية بزيت الزيتون و صلصة الطماطم

## **جمبرى حار .٦١ جنيه**

جمبرى سوتية بالثوم وصلصة الطماطم الحارة

## **مختارات من المقبلات الساخنة والباردة .٥٤ جنيه**

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

### **CHICKEN LIVER L.E. 255**

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

### **ALEXANDRIAN LIVER L.E. 480**

Sautéed Beef liver, garlic, chili and lemon juice

### **FRIED CALAMARI L.E. 420**

Served with garlic sauce and lemon wedges

### **ORIENTAL SAUSAGE L.E. 350**

Homemade spicy beef sausage sautéed  
in olive oil and tomato sauce

### **SPICY SHRIMP L.E. 610**

Sautéed shrimp with garlic in spicy tomato sauce

### **ASSORTED HOT & COLD MEZZEH L.E. 540**

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 رسمل الخدمة وجميع الضرائب الحكومية المقررة

(V): نباتي (VG): فيجين (GF): خالي من الألاكتوز (FL): خالي من الدهون (N): يحتوي على مكسرات

# **الشوربة التقليدية**

## **TRADITIONAL SOUPS**

### **شوربة العدس · ٥ جنية**

بنكهة الكمون وتقدم مع الليمون والخبز المحمص

### **شوربة الكوارع · ٤ جنية**

شوربة الكوارع البقرى مع الشوم و الكبيرة الخضراء

### **LENTIL SOUP (V)(VG) L.E. 250**

Flavored with cumin ,  
served with lemon and pita bread croutons

### **KAWARIE SOUP L.E. 410**

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 رسوم الخدمة وجميع الضوابط الدخوبية المقرونة  
(V): نباتي (VG): فيجيين (GF): خالي من اللاكتوز (FL): يحتوى على مكسرات



لا يوجد طهارة حسنة إلا إذا  
كان من البداءة بدافع الصداقة  
لمن كان مقتول له أو لها.  
بول بو كوز

*“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) ٥١٠ جنية**

حمام متبيل ومشوي على الطريقة الشرقية

**فلايت دجاج . ٧٦ جنية**

شرائح صدور الدجاج المتبيل بالزبادي والليمون

**دجاج مسحب . ٧٤ جنية**

نصف دجاجة مشوية مع الليمون ، الشور و الفلفل الحار

**شيش طاووق . ٧٥ جنية**

مكعبات صدور الدجاج المتبيلة مع الشور ، الليمون و الخليط من التوابل الشرقية المشوية على السيخ

**ادانا كباب . ٨٧ جنية**

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

**طربر . ٨٨ جنية**

كفتة اللحم مع التوابل ، البصل والبيقدونس ملفوفة بدهن الخأن

**شيش كباب . ٩٨ جنية**

قطع مكعبات من اللحم الصان المتبيل بالبصل و الفلفل الحار

**كباب و كفتة . ١٠٠ جنية**

اربع قطع من الكفتة واربع قطع من الكبة الصان

**ريش خان . ١١٩ جنية**

ريش خان متبلة بالصوص الخاص مع البصل والاعشاب

**مشاوي مشكلة ١١٩٥ جنية**

تشكيلة من الدجاج ، الكباب ، كفتة و ريش خان

**كتبه . ٨٥ جنية**

اللحم المعروف مع الرغوة المشوية على السيخ

### PIGEON (PER PIECE) L.E. 510

Grilled marinated pigeon with oriental spices

### CHICKEN FLAYET L.E. 710

Tender chicken strips, marinated with yogurt and lemon

### GRILLED BONELESS CHICKEN L.E. 740

Marinated in a zesty lemon, garlic and chili paste

### SHISH TAWOOK L.E. 750

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

### ADANA KEBAB L.E. 870

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

### TARB L.E. 880

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

### SHISH KEBAB L.E. 980

Charcoal grilled of tender lamb marinated with onion and chili paste

### KEBAB & KOFTA L.E. 1050

4 pieces of kofta and 4 pieces of lamb kebab

### LAMB CHOPS L.E. 1190

Grilled tender lamb chops marinated in onion and herbs

### MIX GRILLED L.E. 1195

Assorted of grilled chicken, kebab, kofta and lamb chops

### KOFTA L.E. 850

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 رسوم الخدمة وجميع الضرائب الحكومية المقررة

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

# الأطباق الرئيسية

## MAIN COURSES

### دواوشي .٥٢ جنية

خبز بلدي محسشو باللحمة المفرومة والبهارات

### الفترة المصرية .٨٤ جنية

فتة موزه ضأن مع الازز والخبيز المحمص، تقدم مع صوص الطماطم بالثوم

### حمام محشى ٦٠ جنية

حمام محشى بالازز والتوايل

### محاشي مشكلة ٣٩٥ جنية

بادنجان ، كوسه ، ورق عنب و فلفل

### ممبار مصري .٤٥ جنية

ممبار محمر محسشو بخلطه الازز واللحوم

### HAWAWSHI L.E. 520

Stuffed bread with minced meat and spices

### EGYPTIAN FATHA L.E. 840

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

### STUFFED PIGEON L.E. 565

Stuffed with rice and spices

### MIXED DOLMA (V)(VG) L.E. 395

Stuffed eggplant, zucchini, vine leaves and bell peppers

### EGYPTIAN MOMBAR L.E. 450

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 رسوم الخدمة وجميع الضرائب الحكومية المقرونة

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

# الطاواجن

TAJINES

## ملوخيه

سادة . ١١ جنيه - دجاج . ٣٤ جنيه - جمبري . ٥٨ جنيه

الملوخية المطبوخة بمقرن الدجاج و المثوم تقدم مع أرز أبيض

**بامية باللحم الصان . ٧٨ جنيه**

بامية مطبوخة مع اللحم الصان تقدم مع أرز بالشمرية

**طاوشن عكاوي . ٩٥ جنيه**

المطبوخ مع الخضروات يقدم مع أرز بالشمرية

**مسقعة باللحمة المفرومة . ٤٣٥ جنيه**

الباذنجان المقلي مع البصل ، الفلفل و صوص الطماطم لللحم المفروم

**ورق عنب بالكوارع . ٤٧ جنيه**

محشي ورق عنب بالأرز ، الأعشاب و الكوارع

**طاوشن بطاطس . ٣٥ جنيه**

حلقات البطاطس مع البصل ، الفلفل الألوان و صوص الطماطم الغني

**رقاق باللحمة . ٤٥ جنيه**

رقاق باللحم المفروم

**كتاب حله . ١٠ جنيه**

طاوشن بيتو يصلصة البصل النبي يقدم مع أرز بالشمرية

**دجاج كسبيرية . ٧٤ جنيه**

دجاج بالبصل وصوص الكزبرة الخضراء يقدم مع أرز بالشمرية

## MOULOUKHIA

**Plain L.E. 210 - Chicken L.E. 440 - Prawns L.E. 580**

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

**OKRA WITH LAMB L.E. 780**

Stewed okra cooked with lamb served with vermicelli rice

**AKAWI TAJINE L.E. 920**

Braised beef oxtail cooked with vegetables served with vermicelli rice

**MOUSSAKA WITH MINCED MEAT L.E. 435**

Fried eggplant with onion, capsicums cooked in rich tomato sauce

**VINE LEAVES WITH KAWARIE L.E. 470**

Stuffed vine leaves with rice, herbs and kawarie

**POTATO TAJINE (V)(VG)(GF) L.E. 350**

Slices of potatoes, onion, capsicums in rich tomato sauce

**ROKAK WITH MEAT L.E. 450**

Rokak stuffed with minced meat

**KEBAB HALA L.E. 1070**

Veal tajine in onion brown sauce served with vermicelli rice

**CHICKEN KOSBARYA L.E. 740**

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 رسوم الخدمة وجميع الضرائب الحكومية المقررة

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

إن في تضوّه الطعام هو في  
استخدام الطعام من أجل خلق  
السعادة  
ثيودور زيلدين



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

Theodore Zeldin

# المأكولات البحرية

FROM THE SEA

**تشكيلة من المأكولات البحرية ١٤٠ جنية**

سمك الباروص، كاليماري، جمبري يقدم مع طاجن البطاطس والارز

**جمبري مشوي ١٥٠ جنية**

يقدم مع الارز والخضار السوتية

**سمك صيادية ٩٥ جنية**

سمك قاروص مع الفلفل والبصل، طماطم، ثوم وصلصة الطماطم

**MIXED SEAFOOD L.E. 1400**

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

**LARGE GRILLED SHRIMPS L.E. 1500**

Served with rice and sautéed vegetables

**FISH SAYADEYA L.E. 950**

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

# الأطباق الجانبية

SIDE DISHES

**أرز أبيض ١٠٠ جنية**

**WHITE RICE (V)(VG)**  
**L.E. 155**

**بطاطس محممة ١٠٠ جنية**

**FRENCH FRIES (V)(VG)(GF)**  
**L.E. 155**

**بطاطس حارة ١٠٠ جنية**

**POTATO HARRA (V)(VG)(GF)**  
**L.E. 155**

**خضار سوتية ١٨ جنية**

**SAUTÉED VEGETABLES (V)(VG)(GF)**  
**L.E. 180**

**خضار مشوي ١٥٠ جنية**

**GRILLED VEGETABLES (V)(VG)(GF)**  
**L.E. 155**

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 رسوم الخدمة وجميع الضرائب الحكومية المقررة

(V): نباتي (VG): فيجين (GF): خالي من الألاكتوز (FL): يحتوي على مكسرات

يُؤْهِي فِي تَذْوَقِ  
الطَّعَامَ الْمُحْدَوِّثِ رِجْفَةٍ  
فِي فَتْحَةِ الْأَنفِ بِالْخَكَّاَءِ

تشارلز مونسل



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

Charles Monselet

# حلويات الكبابجي

KEBABGY DESSERT

RICE PUDDING WITH KESHTA L.E. 240

أرز باللبن · ٢٤ جنيه

CHEESE KUNAFA L.E. 295

كنافة بالجبن ٩٥ جنيه

OM ALI L.E. 295

أم علي ٩٥ جنيه

SELECTION OF ORIENTAL PASTRIES (V)(VG)(GF) L.E. 280

تشكيلية من الحلويات الشرقية ٨٠ جنيه

FRUIT SALAD (V)(VG)(GF) L.E. 255

سلطة الفواكه الطازجة ٥٠ جنيه

FRESH FRUIT PLATTER L.E. 330

تشكيلية من الفواكه الطازجة ٣٣ جنيه

SELECTION OF ICE CREAM L.E. 310

Vanilla, chocolate and strawberry

تشكيلية من الآيس كريم ٣١ جنيه

فانيلا، شوكولاتة، فراولة

BASBUSA WITH KESHTA L.E. 240

بسبوسة بالقشطة · ٢٤ جنيه

PUMPKIN GRATIN L.E. 295

قرع عسل جراتان بالمكسرات ٩٥ 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 رسوم الخدمة وجميع الضرائب الحكومية المقررة

(V): نباتي (VG): فيجين (GF): خالي من الألاكتوز (FL): 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 1800 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 1650 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 رسوم الخدمة وجميع الضرائب الحكومية المقررة

(V): نباتي (VG): فيجين (GF): خالي من الالاكتوز (FL): 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 1450 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 رسوم الخدمة وجميع الضرائب الحكومية المقرونة  
(V): نباتي (VG): فيجيين (GF): خالي من اللاكتوز (FL): يحتوي على مكسرات



## الحياة تربط بين الثقافات !

نؤمن جميها في سوفيتل الجزيرة القاهرة بعظمة الفنون والحرف المصرية الأصيلة، لذا نركز جل اهتمامنا على الديكورات، ومنها التحف التي يبصمها الفنانون المصريون، حيث يجمع سوفيتل الجزيرة القاهرة بين فن الحياة الفرنسي والحرفية المصرية الأصيلة ليقدم لضيوفه الفنون والحرف المصرية التي تحمل عبة التاريخ لتعبر بسلامة إلى الكثير من الثقافات دون حدود.

كما تطوي قائمة الطعام التي تقدم إليك قصة فريدة كتبت على ورق مصنوع محلياً تفوح منه رائحة الأصالة المصرية، حيث يجمع تصميم القائمة بين الجو المصري وبراعة فن الكتابة التي أبصّرها واحدة من أبرز وأشهر الفنانين فوزية حلمي، ومن تصميم الفنان قمر شافعى، حيث يبرز تصميم قائمة الطعام بروعته ملتقاً بالبلد وتقنيات التصميم اليهودي التي تتوارثها الأجيال عبر السنين. لتهش روعة القصة عندما تقابل صفات القائمة، ولتكشف ما تشتهيه 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!





