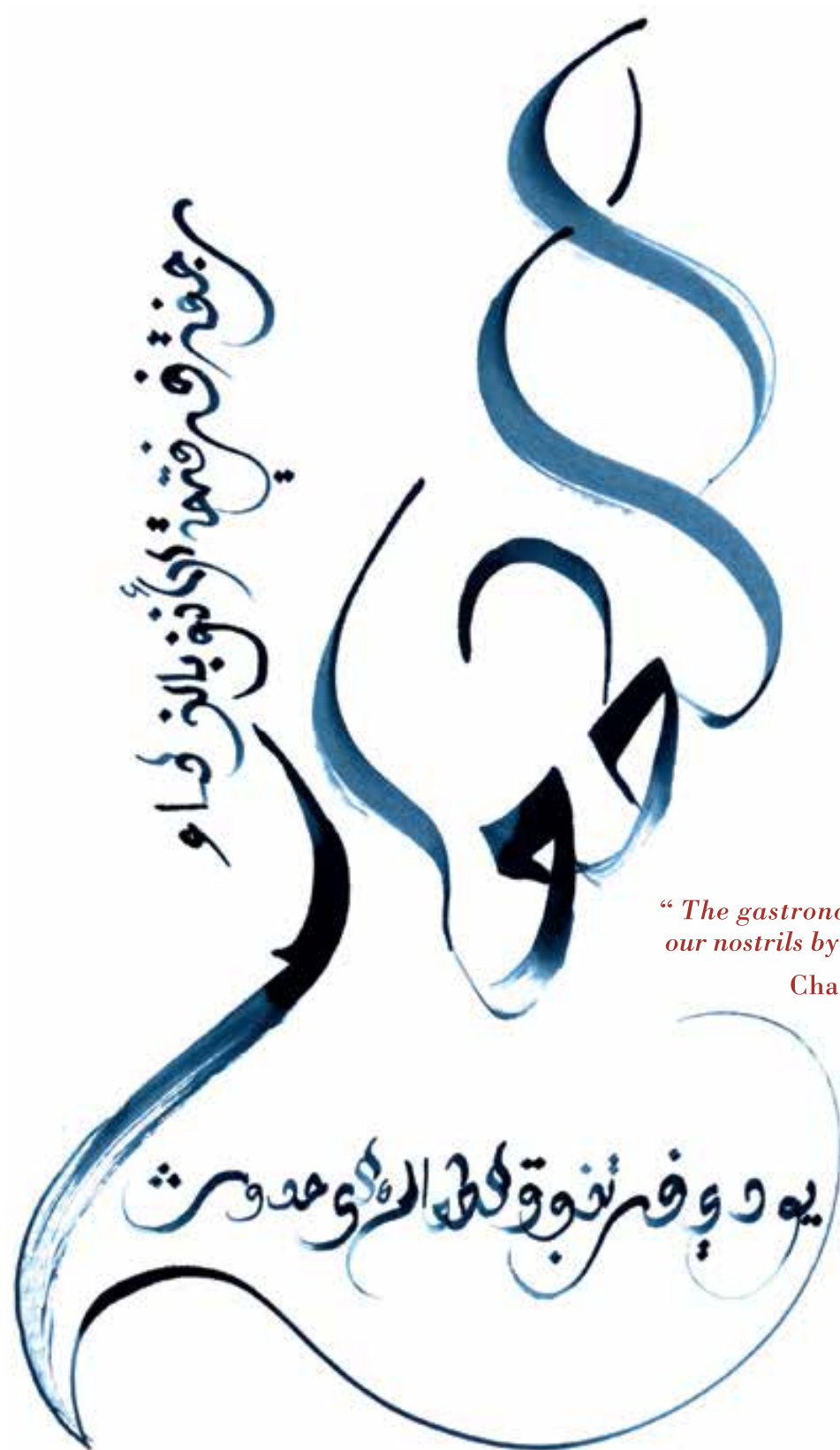




k e b a b s

*A Culinary Story*  
*Calligraphies by Faouzia Hilmy*





سجدة فرقة كائناتنا

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

Charles Monselet

يودون فرقة كائناتنا

## 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

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



*“ 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

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

# SIDE DISHES

|                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>WHITE RICE</b>            | <b>L.E. 205</b> |
| <b>FRENCH FRIES</b>          | <b>L.E. 205</b> |
| <b>POTATO HARRA</b>          | <b>L.E. 205</b> |
| <b>SAUTÉED VEGETABLES</b>    | <b>L.E. 230</b> |
| <b>GRILLED VEGETABLES</b>    | <b>L.E. 230</b> |



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

Charles Monselet

# KEBABGY DESSERT

|                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>RICE PUDDING</b>                                                                                                                                                                             | <b>L.E. 320</b> |
| rice, milk and nuts                                                                                                                                                                                                                                                              |                 |
| <b>CHEESE KUNAFI</b>                                                                                                                                                                            | <b>L.E. 430</b> |
| Shredded phyllo dough strands with Nabulsi cheese, baked and soaked in a lightly scented sugar syrup & Ice cream on top.                                                                                                                                                         |                 |
| <b>OM ALI</b>                                                                                                                                                                                   | <b>L.E. 430</b> |
| Mille-feuille with milk and nuts baked in the oven.                                                                                                                                                                                                                              |                 |
| <b>SELECTION OF ORIENTAL PASTRIES</b>                                                                                                                                                           | <b>L.E. 345</b> |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>L.E. 350</b> |
| <b>FRUIT SALAD WITH ICE CREAM</b>                                                                                                                                                                                                                                                |                 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>L.E. 440</b> |
| <b>FRESH FRUIT PLATTER</b>    | <b>L.E. 340</b> |
| <b>SELECTION OF ICE CREAM</b>                                                                                                                                                                                                                                                    |                 |
| Vanilla, chocolate and strawberry                                                                                                                                                                                                                                                |                 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>L.E. 295</b> |
| <b>BASBOUSA WITH KESHTA</b>                                                                                                                                                                                                                                                      |                 |
| Semolina flour cake, filled with a creamy coconut vanilla cream, and topped with a fragrant sweet rose water syrup.                                                                                                                                                              |                 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>L.E. 365</b> |
| <b>COCONUT MILK AND RED FRUIT SORBET</b>                                                                                                                                                     |                 |
| 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  
TAX OF 9% WILL BE APPLIED TO THE AMOUNT OF TOTAL BILL”

يلتزم فندق سوفيتيل بالحفاظ على البيئة، حيث يتم الحصول على الأسماك والخضراوات والفواكه المُقدمة من مصادر محلية ومعتمدة بشكل مستدام  
يرجى العلم أنه خلال العرض الترفيهي المباشر، ستُضاف ضريبة حكومية 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 متبلة مشوية

فيليه سمك القاروص، كاليماي، جمبري كبير مع صلصة الثوم

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

- ٥٩٠ جنيه

**حواوشي**  
خبز بلدي محشو باللحمة المفرومة والبهارات
- ٩٧٠ جنيه

**الفتة المصرية**  
فتة موزة ضأن مع الارز و الخبز المحمص،  
تقدم مع صوص الطماطم والثوم
- ٦٨٠ جنيه

**حمام محشي**  
حمام محشي بالارز والتوابل
- ٢٥٠ جنيه

**محاشي مشكلة**  
بادنجان ، كوسة ، ورق عنب و فلفل
- ٥٣٠ جنيه

**مambar مصري**  
مambar محمر محشو بخليط الأرز واللحم المفروم
- ٢٥٥ جنيه

**ملوخية سادة**  
الملوخية المطهية بمرق الدجاج و الثوم تقدم مع أرز أبيض
- ٢٨٥ جنيه

**يمكن اضافة الدجاج**
- ٦٠٠ جنيه

**يمكن اضافة الجمبري**
- ٨٥٠ جنيه

**بامية باللحم الضأن**  
بامية مطهية مع اللحم الضأن تقدم مع أرز بالشعرية
- ٩٨٠ جنيه

**طاجن عكاوي**  
المطهو مع الخضروات يقدم مع أرز بالشعرية
- ٥١٠ جنيه

**مسقعة باللحمة المفرومة**  
الباذنجان المقلبي مع البصل ، الفلفل وصوص الطماطم باللحم المفروم
- ٥٥٠ جنيه

**ورق عنب بالكوارع**  
محشي ورق عنب بالأرز ، الاعشاب و الكوارع

## ركن المشويات

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

 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٪.



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



# 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

جينة بالبابريكا

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

 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٪.



"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 الكبابجى 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 الكبابجى 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



|                                                                                   |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| <div data-bbox="91 629 135 676">○</div> <div data-bbox="91 1652 135 1698">○</div> |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--|--|

