

سوفيتل الجزيرة القاهرة  
CAIRO EL GEZIRAH

سوفيتل الجزيرة القاهرة  
CAIRO EL GEZIRAH



A la Carte Menu





A la Carte Kebabgy Menu  
Served From 1 till 11 pm

**Side Dishes**

<b>White Rice</b>	ارز ابيض	<b>65</b>
<b>Vermicelli</b>	شعريه	<b>65</b>
<b>French Fries</b>	بطاطس مقلية	<b>65</b>
<b>Spicy Potatoes</b>	بطاطس حارة	<b>65</b>
<b>Sautéed Vegetables</b>	خضار سوتيه	<b>65</b>

**Dessert**

<b>Rice Pudding</b>	ارز باللبن	<b>95</b>
<b>Cheese Kunafa</b>	كنافه بالجبنه	<b>110</b>
<b>Um Ali</b>	ام علي	<b>100</b>
<b>Assorted of Oriental Dessert</b>	حلويات شرقية	<b>80</b>
<b>Fruit Platter</b>	الفواكه الطازجه	<b>115</b>
<b>Selection of Ice Cream (3 choices)</b>	تشكيلة من الايس كريم ( 3 اختيارات )	<b>105</b>

## Soups, Briouats & Tagine

<b>Moroccan Harira Soup</b>	<b>150</b>
Traditional Moroccan soup with meat cubes, tomatoes, lentils, chickpeas and herbs	
شوربة الحريرة	
شوربة الحريرة المغربية التقليدية مع مكعبات اللحم، الطماطم، العدس، الحمص والأعشاب	
<b>Vegetables Briouats (3 pieces)</b>	<b>135</b>
Stuffing with braised mixed vegetables, spices and soy sauce	
بريوات الخضروات (3 قطع)	
محشوہ بالخضروات المتبله و صويا صوص	
<b>Cheese Briouats (3 pieces)</b>	<b>140</b>
Stuffing with halloumi cheese and a hint of garlic	
بريوات الجبن (3 قطع)	
محشوہ بالجبن الحلوم والثوم	
<b>Tanja Veal Marrakechia</b>	<b>310</b>
Slow cooked veal cubes seasoned with garlic, lemon, cumin and saffron	
طنجية مراكشية	
مكعبات اللحم بتلو متبله بالثوم، الليمون، الكمون والزعفران	
<b>Tagine Fish with Vegetables</b>	<b>310</b>
Fish fillet with Cayenne pepper, garlic, cumin and sweet paprika and blended marvelously with three colors bell peppers	
طاجن السمك مع الخضروات	
سمك فيليه يقدم مع الفلفل الحار، الثوم، الكمون و البابريكا الحلو مع 3 الوان من الفلفل	
<b>Tagine Chicken Mohamare</b>	<b>260</b>
Classic Moroccan dish flavored with onions, ginger, saffron, olives and preserved lemon	
طاجن الدجاج المحمرة	
طبق مغربي كلاسيكي بنكهة البصل، الزنجبيل، الزعفران، الزيتون والليمون	
<b>Tagine Lamb with Dried Fruits</b>	<b>330</b>
A dish that combines sweet pruned and slow cooked lamb meat, with the fragrant spices of ginger, saffron, cinnamon and bell peppers	
طاجن اللحم الضأن مع الفواكه الجافة	
طبق يجمع بين المذاق الحلو مع اللحم الضأن المطبوخ ببطئ مع البهارات من الزنجبيل، الزعفران، القرفة والفلفل	

All the prices are by Egyptian pound and subject to the service charge and all government taxes

## Cold Mezzeh

<b>Hummus</b>	<b>70</b>
Chickpeas blended with tahini and lemon juice	
حمص	
سلطة الحمص مع الطحينة والليمون	
<b>Apple Tabouleh</b>	<b>60</b>
Finely chopped parsley, granny smith apple, burghul, pomegranate molasses, lemon Juice	
تبوله بانتفاح	
بقدونس مفروم، تفاح اخضر، برغل، دبس الرمان، عصير الليمون	
<b>Fatoush</b>	<b>60</b>
Tomato, cucumber, lettuce, radish, onion, sumac, lemon, olive oil dressing and pita bread croutons	
فتوش	
الطماطم، الخيار، الخس، الفجل، البصل، السماق، الليمون، زيت الزيتون مع الخبز المحمص	
<b>Paprika Cheese</b>	<b>60</b>
Oriental spicy white cheese with paprika and olive oil	
جبنة بالبابريكا	
جبنة بيضاء بالتوابل الشرقية مع بابريكا حاره و زيت الزيتون	
<b>Babaghanoug</b>	<b>75</b>
Charcoal grilled eggplant, capsicums and onion	
بابا غنوج	
باذنجان مشوي على الفحم مع الفلفل والبصل	
<b>Oriental Salad</b>	<b>70</b>
Chopped tomato, cucumber, onion, lettuce, arugula, lemon and olive oil dressing	
سلاطة بلدي	
طماطم مفرومة، خيار، بصل، خس، جرجير، عصير الليمون و زيت زيتون	
<b>Tahina</b>	<b>60</b>
Sesame paste enhanced with ground cumin and lemon juice	
طحينة	
معجون السمسم مع الكمون المطحون وعصير الليمون	
<b>Labneh with Mint</b>	<b>70</b>
لبنة بالنعناع	
<b>Egyptian Besarah</b>	<b>70</b>
بصارة مصرية	
<b>Black Lentil Salad</b>	<b>70</b>
سلاطة عدس الاسود	

All the prices are by Egyptian pound and subject to the service charge and all government taxes

## Hot Mezze

<b>Cheese Sambousek</b> 5 pieces of mini dough stuffed with cheese and mint سمبوسك الجبنه 5 فطائر صغيره محشوه بالجبنه والنعناع	60
<b>Meat Sambousek</b> 5 pieces of mini dough stuffed with meat and pine nuts سمبوسك اللحم 5 فطائر صغيره محشوه باللحم و الصنوبر	80
<b>Chicken Liver</b> Sautéed chicken liver with pomegranate molasses, garlic, fresh coriander and lemon juice كبده الدجاج كبده الدجاج بدبس الرومان, الثوم, كزبرة و عصير الليمون	85
<b>Grilled Halloumi (V)</b> Slices of grilled halloumi cheese with tomato and olive oil حلوم مشوي جبن حلوم مشوي مع الطماطم و زيت الزيتون	145
<b>Kobeba</b> 5 pieces of fried meatball stuffed with meat and pine nuts كبه مقلية كبه محشوه باللحم المفروم و الصنوبر	90
<b>Traditional Soups</b>	
<b>Orzu Pasta</b> Orzu pasta cooked with chicken broth with vegetables شوربه لسان عصفور لسان عصفور مطهوه بمرقه الدجاج مع الخضروات	105
<b>Lentil Soup (V)</b> Flavored with cumin, served with lemon and pita bread croutons شوربه العدس بنكهه الكمون وتقدم مع الليمون والخبز المحمص	100

## Starters

<b>Selection of 3 delicious Moroccan Salad</b> اختيارك من 3 سلاطات مغربية لذيذة	155
<b>Beetroot Salad</b> Fresh steamed beetroots salad with fresh garlic and parsley سلاطة الشمندر سلاطة الشمندر المطهوه على البخار مع الثوم والبقدونس الطازج	45
<b>Tomatoes with Honey and Almond Salad</b> Tomatoes salad cooked with honey, almond and rose water سلاطة الطماطم مع العسل و اللوز سلاطة الطماطم المطهوه مع العسل, اللوز و ماء الورد	45
<b>Zaalouk Salad</b> A traditional Moroccan salad made with eggplant, tomatoes, garlic, extra virgin olive oil seasoned and Moroccan spices سلاطة زعلوك سلاطة مغربية تقليدية مصنوعة من الباذنجان, الطماطم, الثوم, زيت الزيتون البكر الممتاز والتوابل المغربية	45
<b>Chakchouka Salad</b> Known in some areas of Morocco as Taktouka, this salad is made with roasted bell peppers, garlic, herbs, extra virgin olive oil and fresh lemon juice شكشوكة تعرف في بعض مناطق المغرب باسم تاتوكا هذه السلاطة مصنوعة من الفلفل المشوي, الثوم, الأعشاب, زيت الزيتون البكر الممتاز و عصير الليمون الطازج	45
<b>Baladi Salad</b> A classic Moroccan salad made with tomatoes, roasted bell peppers, extra virgin olive oil, garlic and lemon confit سلاطة بلدي سلاطة مغربية كلاسيكية مصنوعة من الطماطم, الفلفل المشوي, زيت الزيتون البكر الممتاز, الثوم والليمون	45

## From the Charcoal Grill & Main Courses

### **Kofta** 250

Minced meat with thyme flavor grilled on a skewer

كفته

اللحم المفروم مع الزعتر المشوي علي السبخ

### **Grilled Pigeon** 175

Pigeon spiced and grilled in the oriental style

حمام مشوي

حمام متبل ومشوي علي الفحم علي الطريقة الشرقية

### **Shish Tawook** 285

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

شيش طاووق

دجاج مشوي متبل بالليمون, الثوم ومزيج من التوابل الشرقية

### **Kebab and Kofta** 300

4 pieces of kofta and 4 pieces of lamb kebab

كباب وكفته

اربع قطع من الكفته واربع قطع من الكباب الضأن

### **Lamb Chops** 325

Grilled tender lamb chops, marinated in onion and herbs

ريش ضأن

ريش ضأن متبله بالبصل والاعشاب

### **Grilled Chicken** 255

Juicy half grilled chicken

دجاج مشوي

نصف دجاج متبل ومشوي علي الفحم



A la Carte La Palmeraie Menu  
Served from 5 till 11pm

## Mixed Grilled

Selection of grilled chicken, Kebab, kofta and lamb chops

مشاوي مشكله

من الدجاج, كباب, كفته و ريش ضأن

## Hawawshi

Stuffed local bread with minced meat and spices

حواوشي

خبز بلدي محشوه باللحمه المفرومه والبهارات

## Egyptian Fatha

Layers of rice and crispy bread served with special tomatoes sauce and lamb shank

الفتة المصريه

طبقات من الارز والخبز المحمص تقدم مع صوص الطماطم الخاص و موزه ضأن

## Stuffed Pigeon

Filled with rice and spices

حمام محشي

حمام محشي بالارز والتوابل

## Mix Seafood

Fish Fillet, Calamari , Prawns served with sautéed vegetables and rice

تشكيلة من الماكولات البحرية

سمك فيليه, كاليمارى, جميري يقدم مع الخضار السوتيه والارز

375

130

195

200

465

## Tagines

### Mouloukhia

Plain

90

Chicken

180

Traditional green leave cooked with chicken broth, garlic served with white rice

ملوخيه

ساده

دجاج

اوراق الملوخيه التقليديه مطهوه بمرقه الدجاج, الثوم و تقدم مع ارز ابيض

### Okra with Lamb

230

Okra stew cooked with lamb served with vermicelli rice

باميه باللحم الضأن

باميه مطبوخه مع اللحم الضأن تقدم مع ارز بالشعريه

### Moussaka with Minced Meat

120

Fried eggplant with onion, capsicums, cooked in rich tomato sauce

مسقعه باللحمه المفرومه

الباذنجان المقلي مع البصل, الفلفل مطهوه في صوص الطماطم الغني

### Vine leaves ( V )

90

Stuffed vine leaves with rice and herbs

ورق عنب

ورق عنب محشو بالارز والاعشاب