



SOFITEL EL GEZIRAH

Menu



SALADS AND STARTERS السلاطات والمقبلات

- SMOKED SALMON** شرائح السالمون المدخن 360 L.E.
SERVED WITH CAPERS, AVOCADO SALAD AND TOAST BREAD.
يقدم مع الكابري , سلطة الأفوكادو وخبز التوست المحمص.
- CLASSIC CAPRESE SALAD (V)** سلطة كابريزي الكلاسيك 240 L.E.
A BALL OF FRESH MOZZARELLA, A HANDFUL OF BASIL AND THE BEST TOMATOES.
جين الموتزاريلا الطازجة مع الريحان والطماطم.
- SHRIMPS COCKTAIL** كوكتيل الجمبري 360 L.E.
STEAMED SHRIMPS WITH MUSHROOMS AND LETTUCE, SERVED WITH SPICY COCKTAIL SAUCE.
جمبري مطهو على البخار مع المشروم والخس ويقدم مع صوص الكوكتيل الحار.
- TUNA FISH** سلطة التونة 280 L.E.
PREPARED AS ORIENTAL WAY MIXED WITH PEPPERS, TOMATOES, ONION AND HERBS.
تجهز على الطريقة الشرقية مع الفلفل , الطماطم , البصل والأعشاب.
- SPRING ROLLS (V)** سبرنج رول 225 L.E.
STUFFED WITH CAMEMBERT CHEESE ON A BED OF CURLY LETTUCE.
محمشو بالجبن الكمببر ويقدم على الخس.
- EGYPTIAN SALAD (170 KCAL)** سلطة مصري مع الأعشاب (١٧٠ سعر حراري) 210 L.E.
WHITE CHEESE, TOMATOES, GREEN, RED & YELLOW PEPPER, ONIONS, CUCUMBER AND BLACK OLIVES WITH HERBS.
جين بيضاء مع الطماطم , فلفل ألوان , البصل , الخيار و الزيتون الأسود بالأعشاب.



SANDWICHES الساندوتشات

- ALL SERVED WITH FRENCH FRIES AND PICKLES.
تقدم مع البطاطس المقلية والمخللات.
- CLUB SANDWICH** كلوب ساندوتش 295 L.E.
TURKEY BREAST, SMOKED BEEF, EGGS, CHEESE, LETTUCE AND TOMATOES.
صدور ديك رومي مدخن , لحم بقرى مدخن, بيض, جبن, خس مع الطماطم.
- CHICKEN COMBO** كومبو دجاج 290 L.E.
GRILLED CHICKEN BREAST AND MOZZARELLA CHEESE.
صدور الدجاج المشوي المتبل مع جين الموتزاريلا.
- NORVÉGIENNE** نورفيجين 350 L.E.
TOASTED BROWN BREAD TOPPED WITH CREAM DILL CHEESE AND SMOKED SALMON, RED ONIONS AND CAPERS.
خبز التوست البني المحمص مغطى بكريمة الجبن , الشبت , سالمون مدخن مع حلقات البصل الأحمر والكابري.
- TUNA FISH** ساندوتش التونة 285 L.E.
PREPARED ON ORIENTAL STYLE WITH TOMATO, ONION AND GREEN PEPPER.
ساندوتش التونة على الطريقة الشرقية مع الطماطم, البصل و الفلفل الأخضر.
- GRILLED LAMB KOFTA** كفته ضأن مشوي 340 L.E.
SERVED ON BALADY BREAD WITH TAHINA AND SALAD.
يقدم في الخبز البلدي مع الطحينة والسلطة.
- BOILED EGG & GREEN CORIANDER (23 KCAL)** بيض مسلوق مع الكزبرة الخضراء (٢٣٠ سعر حراري) 230 L.E.
DOUBLE DECKER WITH HARD-BOILED EGG, MAYONNAISE, FRESH CORIANDER AND ONION ON BROWN TOAST BREAD.
طبقتين من خبز التوست البني المحمص مع البيض المسلوق بالمايونيز , الكزبرة الطازجة والبصل.





PASTA المكرونات

A PASTA OF YOUR CHOICE المكرونات حسب إختياركم

SELECT YOUR FAVORITE PASTA SPAGHETTI, TAGLIATELLE OR PENNA
WITH SAUCE OF YOUR CHOICE.

MUSHROOM CREAM, PESTO OR NAPOLITANO

250 L.E.

BOLOGNAISE

260 L.E.

SEAFOOD

360 L.E.

إختياركم من المكرونة، سباجيتي / تاجلياتيلي / بينا
مع إختياركم من الصلصة المفضلة.
مشروم بالكريمة / بيستو الريحان / النابوليتان
البولونيز
المأكولات البحرية

PIZZA البيزا

MARGHERITA (V) مارجريتا

250 L.E.

TOMATO SAUCE, FRESH BASIL AND MOZZARELLA CHEESE.
صوص الطماطم ، ریحان طازج مع جبن الموتزاريلا.

FRUITS DE MARE مأكولات بحرية

360 L.E.

TOMATO SAUCE, SHRIMP, CALAMARI, ANCHOVIES, TUNA FISH, OLIVE AND MOZZARELLA
CHEESE.
صوص الطماطم ، جمبرى ، كاليمارى ، أنشوجة ، تونه وزيتون أسود مع جبن الموتزاريلا.

AL DIAVOLO الديافولا

280 L.E.

TOMATO SAUCE, TUNA FISH, OLIVES AND MOZZARELLA CHEESE.
صوص الطماطم ، سمك التونة وزيتون أسود مع جبن الموتزاريلا.

VEGETARIAN (V) خضروات

265 L.E.

TOMATO SAUCE, GRILLED EGGPLANT, MUSHROOMS, ARTICHOKEs, OLIVES AND MOZZARELLA
CHEESE.
صوص الطماطم، بادنجان مشوى، مشروم، خرشوف وزيتون أسود مع جبن الموتزاريلا.

AL POLLO البولو

305 L.E.

TOMATO SAUCE, CHICKEN, OLIVES AND MOZZARELLA CHEESE.
صوص الطماطم ، دجاج ، زيتون أسود مع جبن الموتزاريلا.

MAIN DISHES الأطباق الرئيسية

- GRILLED CHICKEN MARINATED WITH LEMON & ROSEMARY.** 405 L.E.
دجاج مشوي متبل بالليمون وإكليل الجبل.
SERVED WITH FRENCH FRIES AND GRILLED TOMATO WITH HERB BUTTER.
تقدم مع البطاطس المقلية والطماطم المشوية وزبدة الأعشاب.
- SEARED BEEF FILLET WITH SAUTÉED MUSHROOMS** 630 L.E.
فيليه لحم بقرى مع المشروم السوتيه
PEPPER CORN SAUCE SERVED WITH STRING BEANS, DAUPHINOISE POTATOES .
يقدم مع صوص الفلفل الأسود والفاصوليا الخضراء وبطاطس دوفينو.
- GRILLED JUMBO SHRIMPS** جمبري جامبو مشوي 585 L.E.
STUFFED WITH GARLIC, FRESH CORIANDER, TOMATO AND ONION
SERVED WITH VEGETABLES AND RICE.
جمبري محشو بالثوم، الكزبرة الخضراء، الطماطم والبصل ويقدم مع الخضروات الموسمية والأرز.
- PEARLY SALMON STEAK** ستيك السلمون الطازج 560 L.E.
WITH LEMON BUTTER CAVIAR SAUCE SERVED ON A BED OF SPINACH
AND SEASONAL VEGETABLES.
فيليه سالمون متبل بصوص الليمون، زبدة الكيفار ويقدم على السبانخ و الخضروات الموسمية.
- STEAMED SEA BASS FILLET (220 KCAL)** 465 L.E.
فيليه سمك قاروص مطهو على البخار (٢٢٠ سعر حراري).
STEAMED CABBAGE, CARROTS, ASPARAGUS, LEEK, MUSHROOMS, GINGER AND
COCONUT MILK SPICED WITH FRESH CORIANDER .
يقدم مع كرنب مطهو على البخار، جزر، أسبراجوس، كرات، مشروم، جنزبيل مع لبن جوز الهند والكزبرة الخضراء.



DESSERT الطوبى

- CREAM CARAMEL** كريم كراميل 150 L.E.
- CREAM BRULÉE WITH ORANGE.** 185 L.E.
كريم بروليه بنكهة البرتقال.
- MOLTEN CHOCOLATE FONDANT WITH VANILLA ICE CREAM.** 185 L.E.
مولتن شوكولاتة فوندان مع آيس كريم الفانيليا.
- OM ALI** ام علي 185 L.E.
EGYPTIAN DESSERT CONTAINS PUFF PASTRY, MILK AND NUTS.
طاجن أم علي مع رقائق الميلفي، الحليب والمكسرات.
- TIRAMISU** تيراميسو 185 L.E.
MASCARPONE CHEESE AND THIN BISCUIT WITH COFFEE FLAVORS.
جبين الماسكربون مع رقائق البسكويت ونكهة القهوة.
- SEASONAL SLICED FRESH FRUIT PLATTER.** 150 L.E.
طبق فواكه موسمية طازجة.
- ICE CREAM PER SCOOP** بولة آيس كريم 80 L.E.
PLEASE ASK YOUR WAITER FOR THE FLAVORS.
من فضلك أسأل المضيف عن نكهات الآيس كريم.



S O F I T E L

سوفيتل الجزيرة القاهرة
CAIRO EL GEZIRAH

