



T (20) (2) 3336 9700 / 800

Sheraton Cairo Hotel, Galaa Square, Dokki, Giza

SOUPS

Soup of the Day 60

Chicken Cream 70

Chicken cubes, turkey ham and mushroom served with crispy croutons

Tomato 70

Cream tomato soup and vanilla ice cream with deep fried basil

SALADS

Avocado Salmon 120

Fresh avocado, orange segments and walnut, tossed with a lemony olive oil vinaigrette

Beef Vanilla Nutmeg 110

Warm sliced beef fillet and boiled quail egg, rocket leaves, endive and lollo rosso lettuce, vanilla and ground nutmeg dressing

Goat Cheese Wheel 105

Goat cheese, garden greens and fresh herbs, grilled vegetables with basil pesto emulsion

Glass Noodles Chicken Fusion 95

Glass noodles, citrus fruits, cucumber and tomato, lemon grass, soya and honey mustard vinaigrette

Chicken Caesar 95

Romano lettuce and anchovies fillet, classic Caesar dressing

Caprese 85

Sliced of tomato and mozzarella ball basil pesto, olive oil emulsion served with crostini

Grilled Dew Veggies 70

Marinated with lemon, thyme and olive oil vinaigrette with shaved parmesan

Cold Levantine Platter 280

Hummus, moutabal, tabbouleh, labneh with olive oil and mint, stuffed vine leaves & fattoush salad

Hot Middle Eastern Mezze Platter 340

Kebbeh , sambousek meat, spinach fatayer, marinated chicken wings, cheese pastries, chicken liver with garlic and fine herbs

If you want to know more about the ingredients used in our dishes, just ask.

Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your meal. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, eggs or unpasteurized milk may increase your risk of food-borne illness.

All prices are in Egyptian pounds subject to 12% service & all applicable taxes

Should you sign the check to your room, 1% city tax will be added to the total bill

SANDWICHES

All sandwiches are served with French fries and garden greens

Fillet Steak 145

Marinated sliced beef fillet served on walnut and raisin bread

The Club 150

Grilled turkey breast and sliced beef fillet, fried egg, tomato, onion and lettuce whole grain mustard mayonnaise with home-made sliced bread loaf

Lamb Kofta Wrap 140

Grilled traditional lamb kofta served on flat bread with spicy tomato dip

Beef Burger 160

200 grs of homemade pure beef burger with our BBQ sauce

Chicken Burger 160

Grilled chicken breast fillet, homemade BBQ sauce and melted gouda cheese

PASTA

Beef Lasagna 100

Spaghetti Bolognese 90

Fettuccini Alfredo 90

Penne Arabiata 90

MAIN COURSE

Veal Chops with Twist 260

Char marinated with pink peppercorn, pineapple and garlic, panache of seasonal vegetables and roasted potatoes, pineapple and sautéed mushroom cream

Imported Beef Tenderloin 235

Grilled beef fillet steak on a bed of sautéed sliced potatoes and caramelized onion served with green peppercorn sauce and panache of seasonal vegetables

Chicken Supreme 165

Sliced pan-fried marinated, sweet and sour and mango salsa with basmati rice and stir fry of vegetables

Grilled Lobster 750

Char grilled served with selection of lemon butter, garlic butter and peri with oriental basmati rice

Farmer Mixed Grill 110

Tomato, peppers, red onion, baby marrow and eggplant marinated in olive oil and garlic served with guacamole and tomato salsa

If you want to know more about the ingredients used in our dishes, just ask.

Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your meal. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, eggs or unpasteurized milk may increase your risk of food-borne illness.

All prices are in Egyptian pounds subject to 12% service & all applicable taxes

Should you sign the check to your room, 1% city tax will be added to the total bill

LEVANTINE CUISINE

Seafood Mixed Grill 285

Seabass, queen prawns, sardines, Hamour and red mullet fillet, marinated and grilled to perfection served with lemon and garlic butter, grilled vegetables and steamed parsley with mint potatoes

Mixed Grill 260

Selection of marinated lamb kofta, chicken taouk, beef kebab, lamb cutlet and quail served on Lebanese bread with spicy tomato paste rocket and Endive salad with red onion

Young Chick 180

Grilled deboned whole baby chicken served with oriental rice

Pumpkin Lamb 180

Oven baked marinated lamb shoulder with pumpkin Pont Neuf with honey and cinnamon

Hamour Grilled 160

Hamour fish fillet grilled served with artichoke and tomato Concassée

DESSERT

Delicate of the Day 90

Assortment of Mini Pastries 95

Homemade Savarin 85

Stuffed with cream and fresh fruit salpicon

Semolina Gateau 85

"Pan-fried" the Tatin way with orange sauce, zest and segments

Orange Tart 85

Caramelized lavender Italian meringue, crème Anglaise and red fruit coulis

Chocolate Mille Feuille 85

White and dark thin chocolate layers, praline and red berry patissiere cream and quenelle of mascarpone and pistachio nuts

Rice Pudding 70

Dried raisins macerated in rose water, crème Anglaise and red fruit coulis

If you want to know more about the ingredients used in our dishes, just ask.

Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your meal. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, eggs or unpasteurized milk may increase your risk of food-borne illness.

All prices are in Egyptian pounds subject to 12% service & all applicable taxes

Should you sign the check to your room, 1% city tax will be added to the total bill

٨٥

كابريزي

شرائح الطماطم وقطع من جبن
الموتزاريللا وزيت الزيتون

٧٠

خضروات مشوية

خضروات متبله في الليمون والزعتر
وزيت الزيتون وشرائح جبنة البارميزان

٢٨٠

المزات الباردة

حمص ومتبل وتبولة ولبنة مع زيت
الزيتون والنعناع وورق العنب و سلطة
الفتوش

٣٤٠

المزات الساخنة

الكبة وسمبوسك اللحم والسبانخ
وجبن وأجنحة الدجاج وكبدة الدجاج
بالثوم والأعشاب

الحساء**حساء اليوم**

٦٠

حساء الدجاج بالكريمة

تقدم مع مكعبات الدجاج والتركي
والمشروم مع مكعبات الخبز المحمص

٧٠

الطماطم

حساء الطماطم مع آيس كريم الفانيليا
و الريحان

٧٠

السلطات**أفوكادو سالمون**

سالمون مدخن يقدم مع الأفوكادو
والبرتقال وعين الجمل وصلصة الخل
وزيت الزيتون

١٢٠

لحم بقري مع جوزه الطيب

شرائح اللحم البقري وبيض السمان
المسلوق وتشكليه من الجريير والخس
مع جوزه الطيب

١١٠

حلقات جبنة الماعز

جنب الماعز والسلطة الخضراء
والأعشاب مع الخضروات المشوية مع
صلصة الريحان

١٠٥

سلطة الدجاج بالنودلز

سلطة دجاج مع النودلز والفواكه والخيار
والطماطم والليمون وصلصة الصويا

٩٥

سلطة سيزر (سلطة القيصر)

سلطة سيزر مع قطع الدجاج تقدم مع
صلصة سيزر التقليدية

٩٥

يمكنك التواصل معنا إذا كنت تريد في معرفة المزيد عن المكونات المستخدمة في أطباقنا.

يرجى إفادتنا في حالة وجود حساسية لأي من مكونات الأطباق أو أية متطلبات غذائية خاصة عند إعداد وجبتك.

استهلاك اللحوم النيئة أو غير المطبوخة والدواجن والمأكولات البحرية والمحار والبيض أو الحليب غير المبستر بصورة كبيرة قد يزيد من خطر الإصابة بالأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية.

جميع الأسعار بالجنه المصري تخضع لـ ١٢٪ خدمة وجميع الضرائب المعمول بها

إذا كنت ترغب في التوقيع على الشيك إلى غرفتك، سيتم إضافة ضريبة مدينة قيمتها ١٪ إلى إجمالي الفاتورة

السند ويتشات

جميع السند ويتشات تقدم مع البطاطس المقلية والسلطة

فيليه بقري

شرائح اللحم البقري المتبله تقدم في الخبز الفرنسي مع عين الجمل

كلوب ساندويتش

لحم تركي مشوي وشرائح الفيليه البقري و البيض المقلي والطماطم والبصل والخس

كفتة ضاني

تقدم مع العيش وصوص الطماطم

بيف بيرجر

٢٠٠ جرام من لحم البيرجر البقري المصنع لدينا مع صوص الباركيو

بيرجر الدجاج

بيرجر الدجاج الطازج المصنع لدينا يقدم مع صلصة الباركيو وجبنة جوده

المعجنات

لازانيا اللحم البقري

١٠٠

سباجتي باللحمة المفرومة

٩٠

فيتوتشيني الفريدو

٩٠

مكرونه بالصوص الحار (أرا بياتا)

٩٠

الأطباق الرئيسية

ريش بتلو

٢٦٠

ريش بتلو متبله ومشوية على الفحم مع صلصة الفلفل والأناس والثوم والخضروات الموسمية تقدم مع البطاطس وسوتيه المشروم

لحم بقري مستورد

٢٣٥

فيليه اللحم البقري المستورد يقدم مع سوتيه شرائح البطاطس والطماطم وصلصة الفلفل والخضروات

دجاج سوبريم

١٦٥

شرائح الدجاج السوبريم المقلية تقدم مع الأرز البسمتي والخضروات مع صلصة الحلو والحامض

ستاكوزا مشوية

٧٥٠

ستاكوزا تقدم مع صلصة الزبد والليمون والأرز البسمتي

خضار مشوي

١١٠

طماطم وفلفل وبصل أحمر وكوسه صغيرة وباذنجان متبل بالزيت الزيتون والثوم وصلصة الريحان

يمكنك التواصل معنا إذا كنت تريد في معرفة المزيد عن المكونات المستخدمة في أطباقنا.

يرجى إفادتنا في حالة وجود حساسية لأي من مكونات الأطباق أو أية متطلبات غذائية خاصة عند إعداد وجبتك.

استهلاك اللحوم النيئة أو غير المطبوخة والدواجن والمأكولات البحرية والمحار والبيض أو الحليب غير المبستر بصورة كبيرة قد يزيد من خطر الإصابة بالأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية.

جميع الأسعار بالجنه المصري تخضع لـ ١٢٪ خدمة وجميع الضرائب المعمول بها

إذا كنت ترغب في التوقيع على الشيك إلى غرفتك، سيتم إضافة ضريبة مدينة قيمتها ١٪ إلى إجمالي الفاتورة

المطبخ الشرقي

مشويات مشكلة من البحر

سمك قاروص وجمبري وسمك السردين والسلطان ابراهيم وقيليه الهامور متبل بالثوم والليمون مع الخضروات المشوية

مشويات مشكلة

تشكيلة من الكفتة الضأني وشيش طاووق واللحم البقري والريش الضأني مع السمان يقدم مع الخبز اللبناني وصلصة الطماطم الحارة والخس والبصل الأحمر

دجاج صغير

دجاج صغير مشوي مع الأرز الشرقي

لحمة ضأني بالقرع

كتف ضأني مع القرع يقدم مع العسل والقرفة

سمك الهامور المشوي

سمك هامور فيليه مشوي يقدم مع الخرشوف والطماطم الكونكسيه

الحلويات

كيك اليوم

٢٨٥

تشكيلة من الحلويات الفرنسية الصغيرة

٩٠

٩٥

كعكة السافارين

المحشوة بالكريمة والفواكه الطازجة

٨٥

سيموليننا جاتوه

علي طريقة تاتين تقدم مع البرتقال وشرائح قشر الليمون

٨٥

تارت شرقي

كيكة البرتقال المحشو بالكريمة والتوت

٨٥

ميل فيه الشوكولاتة

طبقات الشوكولاتة المشكلة والتوت الأحمر محشو بالكريمة والجبن

٨٥

أرز باللبن

يقدم مع الزبيب المجفف وماء الورد والكريمة والتوت الأحمر

٧٠

٢٦٠

١٨٠

١٨٠

١٦٠

يمكنك التواصل معنا إذا كنت تريد في معرفة المزيد عن المكونات المستخدمة في أطباقنا.

يرجى إفادتنا في حالة وجود حساسية لأي من مكونات الأطباق أو أية متطلبات غذائية خاصة عند إعداد وجبتك.

استهلاك اللحوم النيئة أو غير المطبوخة والدواجن والمأكولات البحرية والمحار والبيض أو الحليب غير المبستر بصورة كبيرة قد يزيد من خطر الإصابة بالأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية.

جميع الأسعار بالجنه المصري تخضع لـ ١٢٪ خدمة وجميع الضرائب المعمول بها

إذا كنت ترغب في التوقيع على الشيك إلى غرفتك، سيتم إضافة ضريبة مدينة قيمتها ١٪ إلى إجمالي الفاتورة