



MEZZEH

**Le Meridien Cairo Airport**

Cairo International Airport, Terminal 3  
Heliopolis, Cairo, EGYPT.

T +20 2 22659600

## COLD MEZZEH

### Hummus 🌿N

80

حمص N

Mousse of Chickpeas with Sesame Paste and Lime juice

حمص مفروم مع الطحينة والليمون

### Hummus Beiruty 🌿N

85

حمص بيروتتي N

Mousse of Chickpeas with Sesame Paste, Garlic, Lime juice, Fava Beans and Parsley

حمص مهروس مع عصير الحامض والثوم والطحينة والبقدونس وحببات الفول المدمس

### Avocado Hummus N

105

حمص افوكادو N

Chefs Created Hummus with Avocado, Chili and Pistachio

حمص بالأفوكادو مع دبس الفلفل و الفستق الحلبي

### Hummus Awerma 🌿N👑

160

حمص قاورما N👑

Chickpeas Hummus topped with slices of Lamb and with crushed Pine Nuts

الحمص التقليدي مع قطع لحم الضأن المطهو والصنوبر

### Eggplant Mutable 🌿N

80

متبل الباذنجان N

Mashed Grilled Eggplant, seasoned with Tahina and Lime Juice

باذنجان مدخن مهروس مع الطحينة وعصير الليمون

### Raheb Salad 🌿

80

راهب 🌿

Mashed Grilled Eggplant with Bell Pepper, Parsley, Tomato, Lime juice, Pomegranate Seeds and olive oil

باذنجان مشوي مع الفلفل والبقدونس والطماطم مع حبات الرمان عصير الليمون وزيت الزيتون

### Beetroot Mutable 🌿N

80

متبل الشمندر N

Mashed Beetroot with Tahina, Lime Juice, Olive Oil and crushed Pistachios

بنجر مهروس مع توليفة الطحينة وعصير الليمون والفستق الحلبي



Chili



Vegetarian



Nuts



Gluten



Lactose



Shell & Seafood

Prices are in Egyptian Pounds, excluding 12% service charge, excluding applicable taxes  
If you have special dietary requirement, please ask your server

## Shankleesh

90

## شكليش

Homemade spicy Cheese, seasoned with Dices of Onion, Tomato, Parsley, and Olive Oil

جبنه شكليش بالتوابل ويقدم مع الطماطم والبصل والبقونس مع زيت الزيتون

## Zaatar Labneh N

70

## لبنة بالزعر N

Yogurt mixed with "Aleppo" Zaater and refined with Extra Virgin Olive Oil

لبنة مبتلة بالزعر الحلي وزيت الزيتون

## Fassulia bil Zeit

70

## فاصوليا بالزيت

Slow cooked Green Beans in Tomato Sauce, Onion, Garlic and Extra Virgin Olive Oil

سلطة الفاصوليا الخضرا المطبوخة مع الثوم والطماطم

## Eggplant Moussaka

90

## مكمور الباذنجان

Fried Eggplant in a very aromatic Tomato Sauce, with Chickpeas and Extra Virgin Olive Oil

سلطة المسقعة الباردة المطبوخة مع الثوم والطماطم والحمص

## Muhamara N

85

## محمرة N

Roasted Red Pepper, Walnuts, Chili Paste, Pomegranate and Extra Virgin Olive Oil

مزيج الفلفل الأحمر المشوي مع عين الجمل ودبس الرمان

## Tahina Salad N

75

## سلطة طحينة N

Sesame Paste seasoned with vinegar and Lemon Juice

سلطة الطحينة مع الخل وعصير الليمون

## Yalanji

80

## يلنجي

Baked Vegetarian Vine Leaves stuffed with Rice and Vegetables, with Pomegranate and Olive Oil

محشي ورق العنب بالخضار بزيت الزيتون ودبس الرمان



Chili



Vegetarian



Nuts



Gluten



Lactose



Shell & Seafood

Prices are in Egyptian Pounds, excluding 12% service charge, excluding applicable taxes

If you have special dietary requirement, please ask your server

## SALADS

### Fattoush 🌿

80

### فتوش 🌿

Fresh Vegetables Salad, Cucumber, Tomato, Lettuce, Red Radish and Onions, Sumac, pomegranate and Olive Oil, garnished with Crispy Arabic Bread

سلطة الخضروات الطازجة مع السماق ودبس الرمان وزيت الزيتون

### Lebanese Beetroot Salad 🌿 70

### سلطة الشمندر 🌿

Marinated Beetroot Salad with Onions, Parsley, Garlic, Lemon Juice and Olive oil

سلطة البنجر مع البصل والبقدونس والثوم وعصير الليمون وزيت الزيتون

### Tabbouleh 🌿 🌿

70

### تبولة 🌿 🌿

Levantine Parsley Salad with diced Tomato, Onion, Bourghul and Lime

سلطة البقدونس مع الطماطم والبصل والبرغل مع عصير الليمون

### Haloumi Rocca 🥛

80

### سلطة الجرجير مع الحلوم 🥛

Grilled Halloumi Cheese on a bed of Rocca Leaves. Onion, Tomato, Olive Oil and Sumac

سلطة الجرجير مع البصل والطماطم والسماق تقدم مع جبنة الحلوم المشوية

### Mushroom Salad 🌿

90

### سلطة الفطر 🌿

Sliced fresh Mushrooms with Tomato, Onion, Parsley, Pomegranate, Olive Oil and Lime juice

سلطة الفطر الطازج مع الطماطم والبصل والبقدونس متبله بزيت الزيتون مع الحامض ودبس الرمان



Chili



Vegetarian



Nuts



Gluten



Lactose



Shell & Seafood

Prices are in Egyptian Pounds, excluding 12% service charge, excluding applicable taxes  
If you have special dietary requirement, please ask your server

## SOUP

### Lentil soup 🌿👑

80

### شوربة العدس 🌿👑

Traditional Lentil Soup with Cumin, served with Arabic Crouton's and Lime

شوربة العدس التقليدية مع الكمون والخبز المحمص

### Seafood soup 🐟

100

### شوربة البحریات 🐟

Clear soup of Sea Food, Shrimps, Mussels and Calamari, served with Lime

شوربة ثمار البحر تقدم مع الليمون

### Clear Vegetable Chicken Soup 90

### شوربة الخضار مع الدجاج

Diced Chicken, Carrots, Green Beans, Potatoes, Zucchini and Celery

شوربة الخضار مع قطع الدجاج

## HOT APPETIZER

### Batersh N

160

### متبک ساخن مع اللحمة N

Grilled Eggplant, Tomato, Garlic and Tahina, topped with slices of Lamb and Pine Nuts

باذنجان مشوي ومطبوخ بصلصة الطحينة مع الزبادي يقدم مع شرائح لحم الضأن والطماطم والصنوبر

### Arrayes N 🌿👑

180

### عرايس N 🌿👑

Stuffed Arabic Bread with Minced Lamb, Vegetables, Pine Nuts and Spices, finished on the grill

الخبز اللبناني المحشو باللحمة مع الخضار والصنوبر والمشوي على الفحم

### Shrimps Mohamara N 🌿👑🐟

170

### محمرة بالجمبري N 🌿👑🐟

Sautéed Shrimps with Lime and Garlic on Mohamara Salad

سلطة المحمرة تقدم مع حبات الجمبري المطفي بالتوم والليمون



Chili



Vegetarian



Nuts



Gluten



Lactose



Shell & Seafood

Prices are in Egyptian Pounds, excluding 12% service charge, excluding applicable taxes  
If you have special dietary requirement, please ask your server

## HOT MEZZEH

### Fried kibbeh N

90

### كبة مقلية N

"Levantine Style" stuffed Fried Kibbeh with Minced Beef and Pine Nuts

كبة البرغل المحشو باللحم البقري المفروم مقلية بالزيت

### Cheese Sambousek 80

Crispy Dough fried, filled with Cheese and Herbs

### سمبوسك

رول الجبنة المقلية بالأعشاب

### Falafel

80

### فلافل

"Levantine Style" fried Chickpeas, Fava Beans with Fresh Herbs and Garlic, served with Tahina

فلافل الحمص مع الفول المجروش المخلوطة مع الثوم والأعشاب تقدم مع الطحينة

### Spicy potato

80

### بطاطس

Fried Potato, tossed with Garlic, Chili Paste and fresh Coriander

البطاطس المقلية مع الثوم وهريس الفلفل والكزبرة الطازجة

### Chicken Liver

110

### كبدة دجاج

Pan Seared Chicken Liver with Garlic, Fresh Coriander and Pomegranate sauce

كبدة الدجاج مع الكزبرة الطازجة والثوم وصوص دبس الرمان

### Makanek Lebanese Style N 110

### مقانتق N

Pan Seared Spicy Beef Sausage with Lime Juice and Pomegranate Syrup, topped with Pine Nuts

سجق مطهو مع الليمون ودبس الرمان مع الصنوبر

### Seafood Kibbeh N

120

### كبة البحريرات

"Levantine Style" fried Seafood Kibbeh, stuffed with Shrimps, Calamari and White Snapper Fish. Served with Tahina Sauce

كبة البحريرات بالزعفران محشوة بالجمبري والكالمار والسلمك الأبيض



Chili



Vegetarian



Nuts



Gluten



Lactose



Shell & Seafood

Prices are in Egyptian Pounds, excluding 12% service charge, excluding applicable taxes  
If you have special dietary requirement, please ask your server

## SEAFOOD MAIN COURSES

### Royal Prawns

490

### جمبري مشوي

4 large marinated Grilled Prawns with Garlic, Fresh Herbs  
Served with steamed Basmati Rice

جمبري مشوي متبل بالأعشاب والثوم يقدم مع رز بسمتي

### Mixed Seafood Platter

440

### طبق البحرىات المتنوع

Fresh grilled Seafood from the Red Sea or the Mediterranean Sea - Shrimps, Calamari,  
Catch of the day Fish Fillets - served with Lemon-Coriander Sauce,  
Steamed Basmati Rice and Vegetable Ragout

ثمار البحر الطازجة المبتلة والمشوية تقدم مع الرز الأبيض

### Samak Harrah - Fish Filet 270

### سمكة حرة

Grilled Hammour or White Snapper fish fillet, served with Basmati Rice and Harrah sauce. Slices  
of Onions, Capsicums, Garlic and Tomato sauce, served with herbs and Pine Nuts

فيليه السمك المشوي المقدم مع الرز الأبيض وصلصة السمك الحارة والصنوبر

## MEAT MAIN COURSES

### Chicken Musakhan with Freekeh 230

### مسخن بالفريك

Grilled Half-Chicken "Musakhan" Style,  
served with cooked Freekeh Wheat and Yogurt-Garlic dip

نصف دجاجة مشوية تقدم مع الفريك والبصل بالسماق وصوص الزبادي بالثوم

### Kofta with Potato 250

### كفتة بالبطاطس

Baked Lamb Kofta in Tomato Sauce with sliced Potatoes and served with Vermicelli Rice

كفتة الضأن المشوية المغموسة بصلصة الخشخاش مع البطاطس - تحبز بالفرن وتقدم مع الرز الأبيض بالشعيرية

### Laban Omou

310

### لبن امو

Oven-Baked Lamb Shank, served with Yogurt Sauce with Pickled Onions  
and roasted Pine Nuts, served with Vermicelli Rice

لحم الضأن المسلوقة والمطبوخة بصوص الزبادي مع البصل يقدم مع الرز بالشعيرية والصنوبر



Chili



Vegetarian



Nuts



Gluten



Lactose



Shell & Seafood

Prices are in Egyptian Pounds, excluding 12% service charge, excluding applicable taxes  
If you have special dietary requirement, please ask your server

# FROM THE CHARCAOL GRILL

## Oriental Mixed Grill

440

مشاوي شرقية

"Levantine Style" Mixed Grill, Lamb Chops, Kofta, Shish Tawook, Beef Kebab and grilled Vegetables. Served with Arabic Rice and Garlic Dips

مشويات مشكلة (كفتة-شيش طاووق-كباب-ريش الضأن) تقدم مع الرز العربي

## Malik Pasha

280

مالك باشا

Baked Mini Lamb Kofta in Tomato-Garlic sauce, served in a Tajin covered with bread baked in the oven, served with a bowl of Vermicelli Rice

كرات لحم الضأن المشوية على الفحم مع صلصة الطماطم بالثوم تقدم بالفخارة مع الرز بالشعيرية

## Stuffed Pigeons

310

حمام محشي

Stuffed traditional Egyptian Oven-Baked Pigeons, served with white rice and Yogurt-Cucumber Dip

الدجاج المحشي رز بالخلطة المشوي

## Shish Tawook

270

شيش طاووق

Grilled Marinated Chicken Breast with French Fries and Garlic dips

صدر الدجاج المتبل والمشوي المقدمة مع البطاطس المحمرة والتومية

## Kabab and Kofta

300

كباب وكفتة

Grilled Beef Kebab and Lamb Kofta served with Arabic Rice and grilled Vegetables

قطع لحم البقر المتبل وكفتة الضأن المشوية تقدم مع الرز العربي

## Beef kebab

310

بيف كباب

Grilled Beef Kebab Served with Arabic Rice and grilled Vegetables

كباب فيليه العجل المتبل والمشوي على الفحم يقدم مع الرز العربي

## Lamb Chop's with Rocca Salad

360

ريش الضأن مع سلطة الجرجير

Grilled Lamb Chop's served on Bed of Rocca salad with Cherry Tomato, Onion, Sumac, Extra Virgin Olive Oil, and Pomegranate Molasses. Served with Garlic and Sun Dried Tomato Dips

ريش الضأن المتبل والمشوية المقدمة مع سلطة الجرجير بالبصل والسماق وصلصة زيت الزيتون بدبس الرمان



Chili



Vegetarian



Nuts



Gluten



Lactose



Shell & Seafood

Prices are in Egyptian Pounds, excluding 12% service charge, excluding applicable taxes

If you have special dietary requirement, please ask your server



## DESSERT

### Ice cream "Mustaqa" 100

Homemade "Lebanese Style" ice cream

 **بوظة عربي**

بوظة لبناني بطعم المستكة معدة خصيصا لكم

### Traditional Konafa Nabulsija 90

Cheese Stuffed Konafa baked on Charcoal, topped with syrup and pistachio powder

كنافة نابلسية محشوة بالجبنه ومشوية عالفحم تقدم مع السيرب والفتق الحلبي

 **كنافة**

### Oriental Dessert **90**

Mixed Oriental Pastries – Basboussa, Goulash, Osmalija Kunafa, Balah El Sham.

 **حلويات**

حلويات شرقية متنوعة

### Keshtalia **80**

Sweet Semolina Pudding, topped with Pistachio and Syrup

الحلويات السورية المشهورة من البسبوسة و بودينغ الحليب تقدم مع الفتق الحلبي والسيرب

 **قشطية**

### Seasonal fruit platter 110

Selection of Seasonal Fruits Cuts

 **فواكه**

تشكيلة من الفواكه الموسمية



Chili



Vegetarian



Nuts



Gluten



Lactose



Shell & Seafood

Prices are in Egyptian Pounds, excluding 12% service charge, excluding applicable taxes

If you have special dietary requirement, please ask your server