

Menu



ANTIPASTI FREDDI / COLD APPETIZERSI

Vassoio Luxor (2 persone) /Luxor platters (2 persons) ...
Insalata egiziana della casa, tahini, melanzane piccanti,
baba ganough e yogurt alla menta.

Insalata egiziana della casa /Egyptian house salad
Cetrioli, pomodori, cipolla rossa, aneto fresco e menta.

Melanzane piccanti/ Spicy eggplant
Melanzane fritte ripiene di aglio, peperoncino e coriandolo
fresco.

Insalata di pomodori egiziani/ Egyptian tomato salad ...
Pomodori freschi ripieni di coriandolo fresco tritato, aglio,
limone e cipolle.

Crema di tahina / Tahini dips
Pasta di sesamo mescolata con aglio, cumino,
peperoncino, succo di limone fresco e olio d'oliva.

Yogurt alla menta / Yogurt with mint salad.....
Yogurt fatto in casa con menta fresca e aglio.

Baba Ganough in stile egiziano/
Egyptian style baba ghanoush
Purea di melanzane arrostate condita con tahini e limone.

ANTIPASTI CALDI / HOT APPETIZERS

Hawawshy di agnello / Lamb hawawshy
Agnello macinato con erbe aromatiche verdi e pomodoro,
servito in pane bianco pita con sottaceti misti

Fegato di manzo alla maniera di Alessandria /
Beef liver Alexandria style
Fegato di manzo a fette con aglio, limone, peperoni dolci
cumino.

Salsiccia orientale / Oriental sausage
Salsiccia egiziana piccante con cipolla e peperoni dolci

Piatto egiziano Mahshi / Egyptian Mahshi Platter
Peperoni dolci, zucchine, cavolo, melanzane e foglie di
vite al forno, ripieni con un mix saporito di riso, carne
macinata, erbe fresche e spezie. Serviti con yogurt alla
menta



EGP USD

EGP USD

EGP USD

EGP USD

EGP USD

EGP USD

EGP USD

EGP USD

EGP USD

EGP USD

EGP USD

Tutti gli elementi del menu sono inclusi per gli ospiti della classe S
Informateci riguardo alle vostre preferenze di dieta o intolleranza alimentare così da potervi assicurare il meglio in fase
di preparazione.
Il prezzo include il servizio e le tasse governative.



ZUPPE / SOUP

Zuppa di vitello e verdure/ Veal and vegetable soup	EGP	USD
Verdure fresche dell’orto cotte con pezzi di vitello giovane.		
Zuppa tradizionale kawareea (zuppa di piedini di bue) Traditional kawareea soup	EGP	USD
Classica zuppa egiziana, servita con limone e coriandolo fresco		
Zuppa di pastina / Pastina soup	EGP	USD
Servita con cubetti di pollo e verdure		

PIATTI EGIZIANI / EGYPTIAN DISHES

Piccione (2 pezzi)/ Pigeon (2 pieces)	EGP	USD
Servito con verdure saltate e riso.		
Fatta di agnello egiziana / Egyptian lamb fatta	EGP	USD
Agnello cotto con riso, pane pita tostato, pomodoro e un tocco di aceto		
Fatta di kawareea / Kawareea fatta	EGP	USD
Piedini di bue cotti con riso, pane pita tostato, pomodoro e un tocco di aceto		
Akkawi/ Akkawi	EGP	USD
Coda di bue brasata cotta lentamente in una ricca salsa a base di pomodoro e cipolla.		
Molokhia con pollo/ Molokhia with chicken	EGP	USD
Tradizionale zuppa densa a base di foglie verdi con aglio arrostito e pollo cotto lentamente, servita con riso.		
Agnello e gombo/ Lamb and okra	EGP	USD
Brasato al forno con erbe aromatiche e spezie in un ricco sugo di pomodoro.		
Tajine di pollo con patate/ Chicken tagine with potato	EGP	USD
Pezzi di pollo e patate cotti in un ricco sugo di pomodoro, serviti con riso.		
Pasta al forno/ Oven pasta	EGP	USD
Penne servite in una cremosa besciamella di manzo, glassate al formaggio.		

Tutti gli elementi del menu sono inclusi per gli ospiti della classe S
Informateci riguardo alle vostre preferenze di dieta o intolleranza alimentare così da potervi assicurare il meglio in fase di preparazione.
Il prezzo include il servizio e le tasse governative.



FRUTTI DI MARE / SEAFOOD

Assortimento di frutti di mare / Mix seafood
Filetto di branzino, calamaro, gamberi e salmone marinati,
serviti con verdure miste e riso ai frutti di mare

EGP USD

Gamberi ripieni stile Alessandrino/
Stuffed shrimp Alexandria style
Gamberi grigliati con peperoni, aglio, limone e coriandolo.

EGP USD

ALLA GRIGLIA / CHARCOAL GRILLED

Grigliata mista/ Mixed grill
Kebab di vitello, kofta di agnello, pollo e costolette di
agnello.

EGP USD

Costolette di agnello alla griglia con rosmarino /
Grilled lamb chops with rosemary
Succose costolette di agnello grigliate sulla brace, servite
con patatine fritte e verdure grigliate.

EGP USD

Mezzo pollo alla griglia/ Grilled half chicken
Mezzo pollo disossato, marinato e grigliato su carbone

EGP USD

Kofta di agnello alla brace/
Charcoal grilled lamb kofta
Autentica kofta egiziana alla griglia

EGP USD

Shish-Tawook/ Shish-tawook
Bocconcini di pollo disossato marinati in yogurt e spezie.

EGP USD

Kebab di vitello / Veal-kabab
Tenere fette di vitello marinate in yogurt, erbe e spezie,
grigliate su carbone.

EGP USD

Kofta Vegetariano/ Vegetarian kofta 
Kofta vegetariana grigliata.

EGP USD

Tutti gli elementi del menu sono inclusi per gli ospiti della classe S
Informateci riguardo alle vostre preferenze di dieta o intolleranza alimentare così da potervi assicurare il meglio in fase
di preparazione.
Il prezzo include il servizio e le tasse governative.



PIATTI DA CONDIVIDERE / PLATTERS

Vassoio di kofta 1 kg / Kofta platter 1 kg	EGP	USD
Vassoio di kofta ½ kg / Kofta platter ½ kg	EGP	USD
Vassoio di kebab di manzo 1 kg / kabab 1kg	EGP	USD
Vassoio di kebab di manzo ½ kg / kabab ½ kg	EGP	USD
Vassoio misto kebab e kofta di manzo 1 kg / Mix 1 kg ..	EGP	USD
Vassoio misto kebab e kofta di manzo ½ kg / Mix ½ kg .	EGP	USD

CONTORNI / SIDE DISHES

Riso bianco/ White rice	EGP	USD
Riso con vermicelli / Rice with vermicelli	EGP	USD
Patatine fritte stile egiziano /		
Egyptian style French-fries	EGP	USD

DOLCI

Om Ali tradizionale egiziano / Traditional Egyptian Om Ali	EGP	USD
Pasta fillo al forno con frutta secca e crema.		
Budino di riso egiziano/ Egyptian rice pudding	EGP	USD
Guarnito con frutta secca tritata.		
Piatto di frutta a fette/ Sliced fruit plate	EGP	USD
Selezione di frutta di stagione.		

Tutti gli elementi del menu sono inclusi per gli ospiti della classe S
Informateci riguardo alle vostre preferenze di dieta o intolleranza alimentare così da potervi assicurare il meglio in fase di preparazione.
Il prezzo include il servizio e le tasse governative.