



RAMADAN 2010

IFTAR MENU

140.00 EGP

(All prices are subject to 12% Service Charge, Plus 10% Sales Tax)

Ramadan 2011

Group Reservation Policy

- 1- Reservation for groups over 50 persons should be made at least 3 days in advance.
- 2- 50% of deposit shall be remitted in case reservation has been canceled at least 48 hours in advance, otherwise, deposit will not be remitted.
- 3- It is allowed for a guest to change the date of reservation, upon availability.
- 4- Actual Bill amount shall be calculated upon guest show up, however, minimum value of check shall be as per reserved number.
- 5- Full bill must be settled on reservation day.
- 6- Guests are entitled to the following discounts upon group reservations:-

No. of Persons	Discount Rate on total Check
50 – 99	5.00%
100 – 149	10.00%
150 – 199	15.00%
200 – 249	20.00%
Over 250	25.00%

- 7- An extra 10% is granted in case reservation is between 12:00 p.m. till 4:00 p.m.
- 8- A Discount of 50% is granted to children under 12 years.
- 9- A Discount of 100% is granted to children under 6 years.
- 10- Set Menu can be arranged with a price of 120.00 EGP (including taxes) as follows:

Soup 1 choice of soup to be chosen from the daily 2 soups menu

Salads 1 choice of salad to be chosen from the daily salads menu

Main course 1 Type of main course to be chosen from the daily main courses offered

Side Items 2 types of side items to be chosen from the following:-

- Mixed stuffed vegetables
- Meshed potatoes
- Rice
- Grilled Vegetables

Dessert 1 type of dessert to be chosen from the following:

- Rice Puding
- Meshmesheya

Cold Drinks 1 cold drink to be chosen from the following:-

- Karkade
- Kamar El Din
- Tamr Hindi
- Dates with Milk

Hot Drinks 1 hot drink to be chosen from the following:-

- Tea (Reguler/Mint)
- Arabian Coffee

Daily Iftar Menu

Soups:-

- 1- Lesan Asfour Soup with beef shreds
- 2- Daily Soup (Cream of Mushroom – Italian Tomato Soup – Oriental Lentil Soup)

Salads:-

- 3- Tehina Salad.
- 4- Baba Ghannoug.
- 5- Oriental Salad.
- 6- Pickles.
- 7- Yogurt Salad with cucumber and mint.
- 8- Hummus
- 9- Fattoosh Salad
- 10- Tabboula
- 11- In addition to 2 daily Salads from the following :

(Beets Salad - Russian Salad – Caesar Salad – Coleslaw – Greek Salad – Chef Salad)

Appetizers:-

الشوربة:-

- 1- شوربة لسان عصفور بقطع اللحم
- 2- شوربة اليوم (شوربة كريمة المشروم – شوربة الطماطم الإيطالية – شوربة العدس الشرقية)

السلطة:-

- 3- سلطة طحينة.
- 4- سلطة بابا غنوج.
- 5- سلطة بلدى.
- 6- مخلات.
- 7- سلطة زبادى بالخيار و النعناع.
- 8- سلطة حمص
- 9- سلطة فاتوش.
- 10- تبولة.
- 11- بالاضافة الي نوعين من الانواع التالية.
- 12- سلاد لاروس – سلطة السيزر – سلطة كرنب – السلطة اليونانى – (سلطة بنجر - سلطة الشيف)

المقبلات:-

- 12- Mixed Sambousak (Cheese – Beef)
- 13- Mumbar.
- 14- Kobeba Shamy.
- 15- Vine Leaves.
- 16- Mixed Cold Cuts.
- 17- Chicken Wings with Lemon Sauce.
- 18- Mixed Cheese.

13- (سمبوسك) جبنة – لحم

14- مميبار.

15- كويبية شامية.

16- ورق عنب.

17- لحوم باردة.

18- جوانج دجاج بصوص الليمون

19- جبن مشكلة.

Side item

- 1- Whit rice
- 2- Maxcain rice
- 3- Grilled vegetables
- 4- Mashed potato
- 5- Penne with cream sauce or with Napolitana Sauce
- 6- Gollash with minced Beef

اصناف جانبية

- 1- ارز ابيض
- 2- ارز مكسيكى
- 3- خضار مشوى
- 4- بطاطس بوريية
- 5- مكرونة بنا صوص كريمة او بصوص النابوليتانا
- 6- جلاش باللحمة المفرومة

Main Courses:-

- 7- Mixed Grill
- 8- Egyptian Fattah
- 9- Roasted Chicken with raisens and almonds
- 10- In addition to a daily beef main course from the following

Picata with Mushrom Sauce – Beef Stew – Beef Zurich

- 11- In addition to a daily chicken main course from the following

Chicken Alfredo – Chicken Curry – Mexican Chicken

Dessert:-

- 19- Om Ali
- 20- Oriental Mix (Basbousa – Konafa – Baklawa – Remosh –

:-الأطباق الرئيسية

- 7- مشاوي مشكلة
- 8- فنة مصرى بالموزة البتلو
- 9- دجاج روستو بالشعرية و الزبيب و اللوز
- 10- بالاضافة الي نوع لحوم من الاتواع التالية
- بيكاتا بالمشروم – بيف ستو – بيف زيورخ
- 11- بالاضافة الي نوع دجاج من الاتواع التالية
- 12- دجاج بصوص الالفريديو – دجاج بصوص الكاري – دجاج مكسيكي

:-الحلو

- 13- أم على.

Balah el Sham)

- 21- Rice pudding
- 22- Meshmesheya

Cold Beverages:-

- 23- Karkade
- 24- Kamar El Din
- 25- Tamr Hindi
- 26- Kharoub
- 27- Erk Sous
- 28- Dates with Milk

Hot Drinks:

- 29- Tea (Regular – Mint)
- 30- Arabian Coffee

14- حلويات شرقية (بسبوسة – كنافه – بقلوة – رموش – بلح الشام)

15- أرز باللبن

16- مشمشية

المشروبات الباردة

20- كركدية

21- قمر الدين

22- تمر هندي

23- خروب

24- عرق سوس

25- بلح باللبن

المشروبات الساخنة

17- (شاي عادي – بالنعناع)

18- قهوة عربي

