

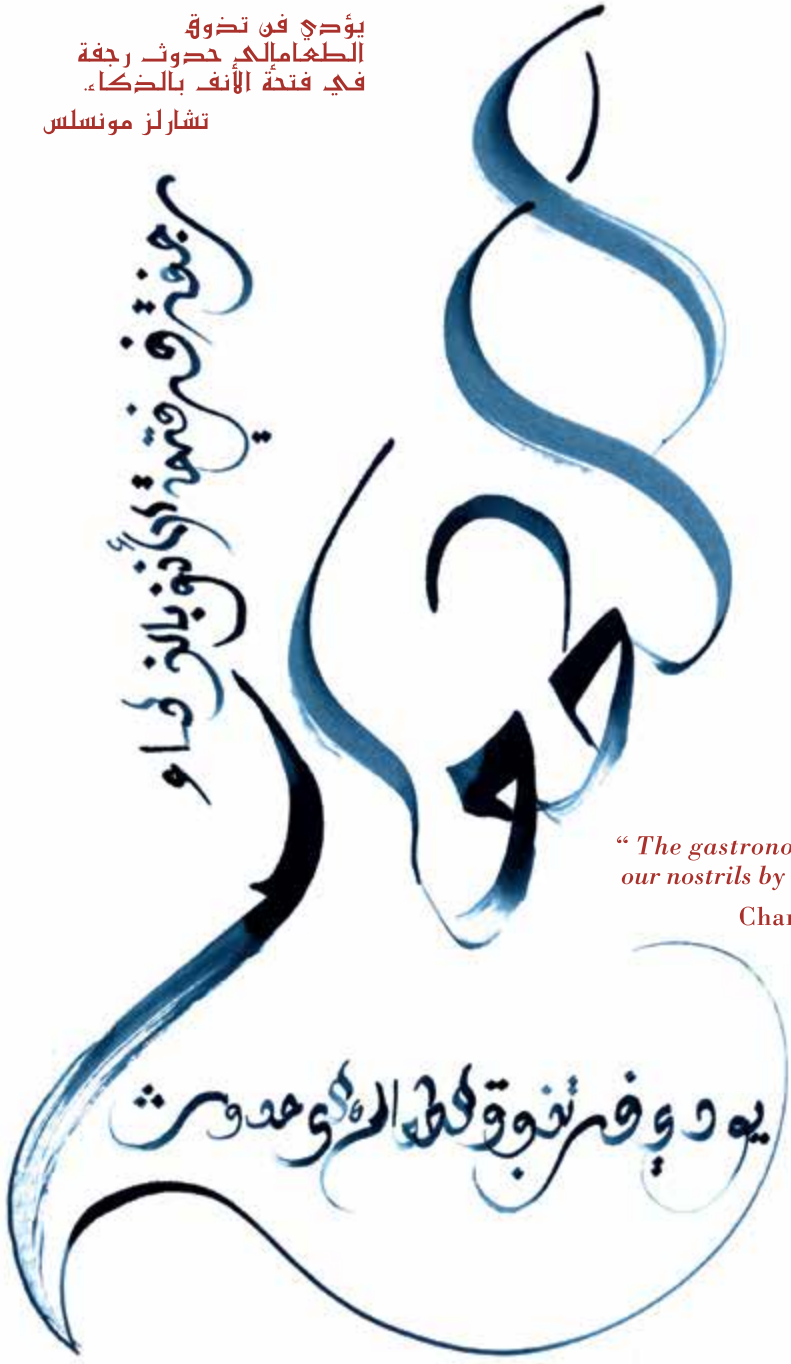
المحتويات

CONTENTS

المقدمة كبابجي منذ ١٩٨٥	: الفصل ١
مقبلات الكبابجي الباردة	: الفصل ٢
مقبلات الكبابجي الساخنة انواع من الشورية التقليدية	: الفصل ٣
من ركن المشويات اللاطباق الرئيسية المأكولات البحرية الأطباق الجانبية	: الفصل ٤
طويات الكبابجي	: الفصل ٥
قوائم محددة	: الفصل ٦

CHAPTER 1 :	INTRODUCTION KEBABGY SINCE 1985
CHAPTER 2 :	COLD MEZZAH À LA CARTE ASSORTED COLD MEZZAH PLATTER
CHAPTER 3 :	HOT MEZZAH À LA CARTE ASSORTED HOT MEZZAH PLATTER TRADITIONAL SOUPS
CHAPTER 4 :	FROM THE CHARCOAL GRILL MAIN DISHES MIXED SEAFOOD GRILL SIDE DISHES
CHAPTER 5 :	SWEETS AT KEBABGY
CHAPTER 6:	SET MENUS

يؤدي فن تذوق
الطعام إلى حدوث رجفة
في فتحة الأنف بالدكاء.
تشارلز مونسل



جمعة فريضة الكائنات والذوا

*“The gastronomy trembles
our nostrils by intelligence.”*
Charles Monselet

يودون فريضة الكائنات والذوا

كبابجي منذ ١٩٨٥

KEBABGY SINCE 1985

أفضل مكان في القاهرة لعشاق حفلات الشواء والجو الشرقي الأصيل. يعتبر مطعم الكبابجي المطل مباشرة على ضفاف النيل من أفخر الأماكن التي يمكن أن تسترخي فيها. وتستمع بشته أنواع التسلية، حيث تستمتع بمذاق الخبز الفاخر المصنع خصيصا داخل المطعم.

ويأتي اسم المطعم مشيرا لطاهي الكباب، ولكنه هنا بحرفية عالية ومذاق جديد، حيث عمل مطعم الكبابجي على تطوير المأكولات المشوية ليقدّم الطعم الشرقي الأصلي لضيوفه، حيث تحمل النسمات التي تداعب ضفاف النيل رائحة الشواء الذكية لتبعث جوا من الدفء والمتعة بينما تشاهد وتستمع بمنظر القوارب وهي تمر عليك لتضفي بعدا آخر من المتعة والبهجة.

CAIRO'S BEST PLACE FOR TRADITIONAL BARBECUE AND ORIENTAL ATMOSPHERE. RIGHT ON THE BANKS OF THE NILE, KEBABGY PROVIDES COMFORTABLE SETTINGS WITH SPECTACULAR VIEWS, LIVE ENTERTAINMENT AND TRADITIONAL BREAD BAKING OVEN.

NAMED AFTER THE TRADITIONAL EGYPTIAN KEBAB MAKER, KEBABGY RESTAURANT ELEVATES THE HUMBLE BARBECUE CONCEPT TO OFFER A TASTE OF LOCAL CULTURE FOR OUR GUESTS. YOU CAN ENJOY SITTING RIGHT ON THE NILE WITH WAFTS OF DELICIOUS GRILLED MEATS SCENTING THE AIR WITH AN AUTHENTIC AND COMFORTING ATMOSPHERE TO ENJOY WHILE WATCHING THE FELUCCAS GO BY.



"يعتبر الفن الجميل لتذوق الطعام من القنون الملية بالحرارة ويتجاوز الحدود اللغوية ، ويكون الصداقات بين الأفراد المتمدنين..."
صمويل تشامبرلين

"The beautiful art of gastronomy is a warm art. It exceeds the language barrier; it makes friends among civilized people..."

Samel Chamberlain

المقبلات الباردة حسب الاختيار

COLD MEZZEH A LA CARTE

حمص ١١٠ جنيه

سلطة الحمص مع الطحينة والليمون

فتوش ١٠٠ جنيه

طماطم، خيار، خس، فجل
بصل، سماق بصوص الليمون و زيت الزيتون مع الخبز المحمص

باباغنوج ١١٠ جنيه

بادنجان مشوى مع الطحينة وزيت الزيتون

متبل بعين الجمل ١٢٠ جنيه

بادنجان مشوى مع الفلفل الحلو، بصل، زيت الزيتون وعين الجمل المجروش

سلطة الباذنجان ١١٠ جنيه

سلطة الباذنجان بالثوم والخل

سلطة طماطم ٩٥ جنيه

سلطة الطماطم بالثوم والكزبرة

HUMUS L.E. 110

Chickpeas paste with tahini and lemon juice

FATOUSH L.E. 100

Tomato, cucumber, lettuce, radish, onion,
sumac, lemon and olive oil dressing

BABAGHANOUG L.E. 110

Charcoal grilled eggplant, tahini and olive oil

WALNUT MUTABLE L.E. 120

Charcoal grilled eggplant, capsicums, onion, olive oil and crushed walnut

EGGPLANT SALAD L.E. 110

Eggplant salad with garlic and vinegar

TOMATO SALAD L.E. 95

Tomato salad with garlic and coriander

تبولة ١١٠ جنيه

بقدونس مفروم ، يرغل ، بصل ، طماطم
بصوص زيت الزيتون والليمون

سلطة بلدي ١١٠ جنيه

طماطم، خيار ، بصل ، خس وجرجير مع عصير الليمون وزيت الزيتون

لبنة ١١٥ جنيه

لبنة طازجة بالنعناع الجاف وزيت الزيتون

بصارة ١٠٠ جنيه

فول مجروش ، كزبرة خضراء ، ثوم ، بصل مع البصل المحمر

TABOULEH L.E. 110

Finley chopped parsley,
burghul, onion, tomato, olive oil and lemon Juice

ORIENTAL SALAD L.E. 110

Cubes of tomato, cucumber, onion, lettuce,
rucola, lemon and olive oil dressing

LABNAH WITH MINT L.E. 115

A thick creamy strained yogurt, dry mint and olive oil

BESARAH L.E. 100

Fava beans, coriander, garlic and onion
served with crispy onion

ABOVE PRICES ARE SUBJECT TO SERVICE CHARGE
AND ALL APPLICABLE GOVERNMENT TAXES.

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة

سلطة الجرجير ١٠٠ جنيه

أوراق الجرجير الأخضر ، بصل ، سماق ، حب الرمان بصوص الليمون وزيت الزيتون

جينة بالبابريكا ١٠٥ جنيه

جينة بيضاء تقدم مع التوابل الشرقية ، بابريكا حاره وزيت الزيتون

محمرة ١٢٠ جنيه

فلفل حلو مشوي، فلفل حار، عين جمل، زيت زيتون وحب الرمان

RUCOLA SALAD L.E. 100

Fresh rucola leaves, onion, sumac, pomegranate seeds, lemon and olive oil dressing

PAPRIKA CHEESE L.E. 105

Oriental spicy with white cheese, paprika and olive oil

MOHAMARA L.E. 120

Roasted red capsicums, chili, crushed walnuts, olive oil and pomegranate molasses

مختارات من المقبلات الباردة ٢٧٥ جنيه

حمص ، فتوش ، تبولة ، باباغنوج
لبنة بالنعناع

ASSORTED COLD MEZZEH PLATTER L.E. 275

Humus, fatoush, tabouleh, babaghanoug,
labnah with mint

ABOVE PRICES ARE SUBJECT TO SERVICE CHARGE
AND ALL APPLICABLE GOVERNMENT TAXES.

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة



"إن الإبداع خلقه من الصدق
وهو يعتمد على التقاليد
ولا يستطيع الرسام إعادة ابتكار قوس قزح،
ولكنه يستخدم ألوانه بطريقة أخرى."
بيير جانيار

*"Creativity is born from authenticity
and it is based on tradition.
A painter does not recreate the rainbow;
he uses the colors in another way."*

Pierre Gagnaire

مقبلات ساخنة حسب اختيارك

HOT MEZZEH A LA CARTE

سمبوسك الجبنة ١٢٠ جنيه

فطائر صغيرة محشوة بالجبنة والنعناع

سمبوسك اللحم ١٣٠ جنيه

فطائر صغيرة محشوة باللحم و الصنوبر

فطائر السبانخ ١١٠ جنيه

فطائر صغيرة محشوة بالسبانخ ، البصل والسماق

كبة مقالية ١٦٠ جنيه

كبة محشوة باللحم المفروم والصنوبر

محشي ورق عنب ١٢٥ جنيه

محشى ورق العنب بالأرز والأعشاب مع الزبادي

مختارات من مقبلات الكبابي الساخنة ٢٨٠ جنيه

كبة، سمبوسك الجبن، سمبوسك اللحم، فطائر السبانخ

CHEESE SAMBOUSEK L.E. 120

5 pieces of mini pies stuffed with cheese and mint

MEAT SAMBOUSEK L.E. 130

5 pieces of mini pies stuffed with meat and pine nuts

SPINACH FATAYER (V) L.E. 110

5 pieces of mini pies stuffed with spinach, onion and sumac

KIBBEH L.E. 160

5 pieces of fried meatball stuffed with meat and pine nuts

VINE LEAVES (V) L.E. 125

Stuffed vine leaves with rice and herbs served with yogurt sauce

ASSORTED HOT MEZZEH PLATTER L.E. 280

Kibbeh, cheese sambousek, meat Sambousek, Spinach fatayer

ABOVE PRICES ARE SUBJECT TO SERVICE CHARGE
AND ALL APPLICABLE GOVERNMENT TAXES.

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة

كبدة الدجاج ١٣٥ جنيه

كبدة الدجاج المتبلية المطهوه
مع الثوم ، كزبرة خضراء ، ليمون وحبس الرمان

كبدة اسكندراني ٢٥٠ جنيه

شرائح الكبدة البقري المطهوه مع الثوم ، الفلفل الحار و صوص الليمون

كاليماري مقلي ٢٦٠ جنيه

يقدم مع صوص الثوم والليمون

سجق شرقي ١٥٥ جنيه

سجق بقري سوتية بزيت الزيتون و صلصة الطماطم

جمبرى حار ٣٩٥ جنيه

جمبرى سوتية بالثوم وصلصة الطماطم الحارة

مختارات من المقبلات الساخنة والباردة ٣٢٥ جنيه

حمص ، تبولة ، بابا غنوج ، كبدة دجاج ، كبة و ورق عنب

CHICKEN LIVER L.E. 135

Sautéed chicken liver with garlic, fresh coriander,
lemon juice and pomegranate molasses

ALEXANDRIAN LIVER L.E. 250

Sautéed Beef liver, garlic, chili and lemon juice

FRIED CALAMARI L.E. 260

Served with garlic sauce and lemon wedges

ORIENTAL SAUSAGE 155

Homemade spicy beef sausage sautéed
in olive oil and tomato sauce

SPICY SHRIMP 395

Sautéed shrimp with garlic in spicy tomato sauce

ASSORTED HOT & COLD MEZZEH 325

Humus, Tabouleh, Babaghanoug, chicken liver,
Kibbeh & Vine Leaves

ABOVE PRICES ARE SUBJECT TO SERVICE CHARGE
AND ALL APPLICABLE GOVERNMENT TAXES.

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقدرة

الشوربة التقليدية

TRADITIONAL SOUPS

شوربة العدس ١٥٥ جنيه

بنكهة الكمون وتقدم مع الليمون والخبز المحمص

شوربة الكوارع ١٨٥ جنيه

شوربة الكوارع البقري مع الثوم و الكزبرة الخضراء

LENTIL SOUP (V) L.E. 155

Flavored with cumin ,
served with lemon and pita bread croutons

KAWARIE SOUP L.E. 185

Beef feet soup with garlic and fresh coriander

ABOVE PRICES ARE SUBJECT TO SERVICE CHARGE
AND ALL APPLICABLE GOVERNMENT TAXES.

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة



لا يوجد طهي جيد إلا إذا
كان من البداية بدافع الصداقة
لمن كان مقدر له أو لها!
بول بوكوز

صديق

"لا يوجد طهي جيد إلا إذا
كان من البداية بدافع الصداقة
لمن كان مقدر له أو لها!"
بول بوكوز

*"There is not a good cooking
unless it was intended from
the beginning to be for friendship."*
Paul Bocuse

ركن المشويات

THE CHARCOAL GRILL

حمام مشوي (بالواحدة) ٢٨٥ جنيه

حمام متبل ومشوي علي الطريقة الشرقية

فلايت دجاج ٤٧٠ جنيه

شراخ صدور الدجاج المتبل بالزبادي والليمون

دجاج مسحب ٤٥٠ جنيه

نصف دجاجة مشوية مع الليمون ، الثوم و الفلفل الحار

شيش طاووق ٤٧٥ جنيه

مكعبات صدور الدجاج المتبله مع الثوم ، الليمون وخليط من التوابل الشرقية المشوية علي السبخ

ادانا كباب ٤٨٠ جنيه

كفتة علي الطريقة التركية مع الفلفل الحلو ، الفلفل الحار و البصل

طرب ٥١٠ جنيه

كفتة اللحم مع التوابل ، البصل والبقدونس ملفوفة بدهن الضأن

شيش كباب ٥٩٠ جنيه

قطع مكعبات من اللحم الضأن المتبل بالبصل و الفلفل الحار

كباب و كفتة ٦٤٥ جنيه

اربع قطع من الكفتة واربعة قطع من اللحم الضأن

ريش ضأن ٦٩٥ جنيه

ريش ضأن متبله بالصوص الخاص مع البصل والاعشاب

مشاوي مشكلة ٧١٠ جنيه

تشكيلة من الدجاج ، الكباب ، كفتة و ريش ضأن

كفته ٥٠٠ جنيه

للحم المفروم مع الزعتر المشوي علي السبخ

PIGEON (PER PIECE) L.E. 285

Grilled marinated pigeon with oriental spices

CHICKEN FLAYET L.E. 470

Tender chicken strips, marinated with yogurt and lemon

GRILLED BONELESS CHICKEN L.E. 450

Marinated in a zesty lemon, garlic and chili paste

SHISH TAWOOK L.E. 475

Charcoal grilled chicken breast marinated with lemon, garlic and combination of middle eastern spices

ADANA KEBAB L.E. 480

Turkish style minced lamb with red capsicums, onion, chili and parsley

TARB L.E. 510

Minced meat with spices, onion, and parsley wrapped in lamb fat

SHISH KEBAB L.E. 590

Charcoal grilled of tender lamb marinated with onion and chili paste

KEBAB & KOFTA L.E. 645

4 pieces of kofta and 4 pieces of lamb kebab

LAMB CHOPS L.E. 695

Grilled tender lamb chops marinated in onion and herbs

MIX GRILLED L.E. 710

Assorted of grilled chicken, kebab, kofta and lamb chops

KOFTA L.E. 500

Minced meat with thyme flavor grilled on a skewer

ABOVE PRICES ARE SUBJECT TO SERVICE CHARGE
AND ALL APPLICABLE GOVERNMENT TAXES.

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة

الأطباق الرئيسية

MAIN COURSES

حواوشي ٢٨٠ جنيه

خبز بلدي محشو باللحمة المفرومة والبهارات

الفتة المصرية ٤٩٠ جنيه

فتة موزة ضأن مع الارز و الخبز المحمص، تقدم مع صوص الطماطم بالثوم

حمام محشي ٣٣٠ جنيه

حمام محشي بالارز والتوابل

محاشي مشكلة ٢٢٠ جنيه

بادنجان ، كوسة ، ورق عنب و فلفل

مبار مصري ٢٧٠ جنيه

مبار محمر محشو بخليط الأرز و اللحوم

HAWAWSHI L.E. 280

Stuffed bread with minced meat and spices

EGYPTIAN FATHA L.E. 490

Layers of rice and crispy bread,
special garlic tomato sauce served with lamb shank

STUFFED PIGEON L.E. 330

Stuffed with rice and spices

MIXED DOLMA L.E. 220

Stuffed eggplant, zucchini, vine leaves and bell peppers

EGYPTIAN MOMBAR L.E. 270

Sheep casing stuffed with rice, meat
mixture and deep fried

ABOVE PRICES ARE SUBJECT TO SERVICE CHARGE
AND ALL APPLICABLE GOVERNMENT TAXES.

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة

الطواجن

TAJINES

ملوخية

سادة ١٢٥ جنيه - دجاج ٢٦٠ جنيه - جميري ٣٩٠ جنيه
الملوخية المطهية بمرق الدجاج و الثوم تقدم مع أرز أبيض

بامية باللحم الضأن ٤٢٠ جنيه

بامية مطهية مع اللحم الضأن تقدم مع أرز بالشعرية

طاجن عكاوي ٤٤٥ جنيه

المطبو مع الخضروات تقدم مع أرز بالشعرية

مسقعة باللحمة المفرومة ٢٤٠ جنيه

الباذنجان المقلي مع البصل ، الفلفل و صوص الطماطم باللحم المفروم

ورق عنب بالكوارع ٢٤٠ جنيه

محشي ورق عنب بالأرز ، الاعشاب و الكوارع

طاجن بطاطس ١٩٥ جنيه

حلقات البطاطس مع البصل ، الفلفل الألوان و صوص الطماطم الغني

رقاق باللحمة ٢٢٥ جنيه

رقاق باللحم المفرومة

كباب حله ٥٦٠ جنيه

طاجن بتلو بصلصة البصل البني تقدم مع أرز بالشعرية

دجاج كسرية ٤٥٠ جنيه

دجاج بالبصل وصوص الكزبرة الخضراء تقدم مع أرز بالشعرية

MOULOUKHIA

Plain L.E. 125 - Chicken L.E. 260 - Prawns L.E. 390

Traditional green leaves cooked in chicken broth and garlic served with white rice

OKRA WITH LAMB L.E. 420

Stewed okra cooked with lamb served with vermicelli rice

AKAWI TAJINE L.E. 445

Braised beef oxtail cooked with vegetables served with vermicelli rice

MOUSSAKA WITH MINCED MEAT L.E. 240

Fried eggplant with onion, capsicums cooked in rich tomato sauce

VINE LEAVES WITH KAWARIE L.E. 240

Stuffed vine leaves with rice, herbs and kawarie

POTATO TAJINE (V) L.E. 195

Slices of potatoes, onion, capsicums in rich tomato sauce

ROKAK WITH MEAT L.E. 225

Rokak stuffed with minced meat

KEBAB HALA L.E. 560

Veal tajine in onion brown sauce served with vermicelli rice

CHICKEN KOSBARYA L.E. 450

chicken with onion and fresh green coriander sauce served with vermicelli rice

ABOVE PRICES ARE SUBJECT TO SERVICE CHARGE
AND ALL APPLICABLE GOVERNMENT TAXES.

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة

إن فن تذوقه الطعام هو فن
إستخدام الطعام من أجل خلق
السعادة
ثيودور زيلدين

السعادة هي فن استخدام الطعام من أجل خلق

*“The gastronomy is the art
of using the food to create
happiness.”*

Theodore Zeldin

المأكولات البحرية

FROM THE SEA

تشكيلة من المأكولات البحرية ٨٢٠ جنيه

سمك القاروص، كاليماري، جمبري يقدم مع طاجن البطاطس والارز

جمبري مشوي ٨٥٠ جنيه

يقدم مع الارز والخضار السوتية

سمك صيادية ٤٧٠ جنيه

سمك قاروص مع الفلفل والبصل، طماطم، ثوم وصلصة الطماطم

MIXED SEAFOOD L.E. 820

Seabass, calamari, jumbo prawns
served with potato tajine and rice

LARGE GRILLED SHRIMPS L.E. 850

Served with rice and sautéed vegetables

FISH SAYADEYA L.E. 470

Sea bass fish with capsicums, onion,
garlic cooked in fish tomato sauce

الأطباق الجانبية

SIDE DISHES

أرز ابيض ٩٥ جنيه

WHITE RICE L.E. 95

بطاطس محمرة ٩٥ جنيه

FRENCH FRIES L.E. 95

بطاطس حارة ٩٥ جنيه

POTATO HARRA L.E. 95

خضار سوتية ٩٥ جنيه

SAUTÉED VEGETABLES L.E. 95

خضار مشوي ٩٥ جنيه

GRILLED VEGETABLES L.E. 95

يؤدي فن تذوقه
الطعام إلى حدوث رجفة
في فتحة الأنف بالذكاء.
تشارلز مونسل

رجفة في فتحة الأنف بالذكاء

يؤدي فن تذوقه إلى حدوث رجفة

*"The gastronomy trembles
our nostrils by intelligence."*

Charles Monselet

حلويات الكبابجى

KEBABGY DESSERT

RICE PUDDING WITH KESHTA L.E. 160

أرز باللبن ١٦٠ جنيه

CHEESE KUNAFI L.E. 190

كنافة بالجبن ١٩٠ جنيه

OM ALI L.E. 190

أم علي ١٩٠ جنيه

SELECTION OF ORIENTAL PASTRIES L.E. 190

تشكيلة من الحلويات الشرقية ١٩٠ جنيه

FRUIT SALAD L.E. 165

سلطة الفواكة الطازجة ١٦٥ جنيه

FRESH FRUIT PLATTER L.E. 175

تشكيلة من الفواكة الطازجة ١٧٥ جنيه

SELECTION OF ICE CREAM L.E. 190

Vanilla, chocolate and strawberry

تشكيلة من الآيس كريم ١٩٠ جنيه

فانيليا، شوكولاته، فراولة

BASBUSA WITH KESHTA L.E. 160

بسبوسة بالقشطة ١٦٠ جنيه

PUMPKIN GRATIN L.E. 180

قرع عسل جراتان بالمكسرات ١٨٠ جنيه

ABOVE PRICES ARE SUBJECT TO SERVICE CHARGE
AND ALL APPLICABLE GOVERNMENT TAXES.

يضاف رسم الخدمة والضرائب المقررة

KEBABGY SET MENU

“DELIGHT SEAFOOD OF KEBABGY “

ASSORTED OF ORIENTAL COLD MEZZAH

Humus, Paprika Cheese, Fattouch, Yoghurt and Tahina

ASSORTED OF ORIENTAL HOT MEZZEH

Vine Leaves tajine and Cheese Sambousek

MAIN COURSE FROM THE CHARCOAL GRILL

Grilled Marinated Seafood

Seabass Fillet, Calamari and Large Shrimps with Garlic sauce

Served with Seafood Rice

Tajine Moussaka

DESSERT

Charcoal Kounafa with Vanilla Ice Cream

EGP 1190 PER GUEST

“DELIGHT OF KEBABGY”

ASSORTED OF ORIENTAL COLD MEZZEH

Humus, Tabbouleh, Yoghurt, Tahina & deep-fried Eggplant

ASSORTED OF ORIENTAL HOT MEZZEH

Chicken Liver, Cheese and Meat Sambousek

MAIN COURSE FROM THE CHARCOAL GRILL

Chicken Breast, Lamb Chops, Kebab and Kofta

Served with Khalta Rice

Okra Tajine

DESSERT

Selection of Oriental Pastries

Om Ali, Basboussa, Baklava & Kounafa

EGP 900 PER GUEST

“TASTE OF KEBABGY”

ASSORTED OF ORIENTAL COLD MEZZEH

Humus, Tahini, Fattouch, Pickles & Labnah

MAIN COURSE FROM THE CHARCOAL GRILL

Grilled Chicken Breast, Kebab and Kofta

Served with Vermicelli Rice and Sautéed Vegetables.

DESSERT

Traditional Egyptian “Om Ali”

EGP 800 PER GUEST

**Beverages Package EGP 300 per person
(One of Soft Drink, Juice, Water, Tea and Coffee).**

**Beverages Package EGP 260 per person
(One of Soft Drink, Water, Tea and Coffee).**

**Beverages Package EGP 200 per person
(One of Water, Tea and Coffee).**



الحياة تربط بين الثقافات !

نؤمن جميعاً في سوفيتل الجزيرة القاهرة بعظمة الفنون والحرف المصرية الأصيلة، لذا نركز جل اهتمامنا على الديكورات، ومنها التحف التي يبدعها الفنانون المصريون، حيث يجمع سوفيتل الجزيرة القاهرة بين فن الحياة الفرنسي والحرفية المصرية الأصيلة ليقدّم لضيوفه الفنون والحرف المصرية التي تحمل عبق التاريخ لتعبر بسلاسة إلى الكثير من الثقافات دون حدود.

كما تطوي قائمة الطعام التي تُقدّم إليك قصة فريدة كُتبت على ورقة مصنوع محلياً تفوح منه رائحة الأصالة المصرية، حيث يجمع تصميم القائمة بين الجو المصري وبراعة فن الكتابة التي أبدعها واحدة من أبرع وأشهر الفنانين فوزية حلمي، ومن تصميم الفنان قمر شافعي، حيث يبرز تصميم قائمة الطعام بروعته ملتفاً بالجلد وتقنيات التصميم اليدوي التي تتوارثها الأجيال عبر السنين. لتعش روعة القصة عندما تقلب صفحات القائمة، ولتكتشف ما تشتهيهِ وسط ما يقدمه مطعم الكبابجي !

LIFE IS A LINK BETWEEN CULTURES!

AS SOFITEL CAIRO EL GEZIRAH, WE BELIEVE IN EGYPTIAN CRAFTS & ARTS AND KEEP ON INVESTING IN DECORATION USING OBJECTS CREATED BY EGYPTIAN ARTISANS. BLENDING FRENCH "ART DE VIVRE" TOGETHER WITH EGYPTIAN "KNOW HOW", SOFITEL CAIRO EL GEZIRAH INTRODUCES ITS GUESTS TO THE AUTHENTIC EGYPTIAN CRAFTS & ARTS, REPRESENTING A TRUE LINK BETWEEN CULTURES.

THE MENU YOU ARE HOLDING IN YOUR HANDS HAS BEEN DESIGNED BY KAMAR SHAFIE. IT CAPTURES UNIQUE STORY WRITTEN ON LOCALLY MADE PAPER WHERE EGYPTIAN FLAVORS COME TOGETHER WITH ORIGINAL CALLIGRAPHY MASTERPIECES BY THE FAMOUS ARTIST FAOUZIA HILMY. THE MENU WRAPPED IN BEAUTIFUL LEATHER INSPIRED KEBABGY DESIGN WITH HAND CUT USING TECHNIQUES THAT HAVE BEEN PASSED DOWN THROUGH GENERATIONS.

THE STORY WILL BE ALIVE ONCE YOU TURN THIS PAGE! REVEAL YOUR FAVORITE CHAPTER OF KEBABGY STORY!



