



À La Carte

SOUP

Borscht

Classic Beetroot and Cabbage Soup, Potatoes, and Braised Beef Cubes

EGP 650

Yellow Lentil Dhal Velouté (SD, G)

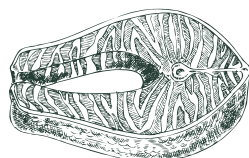
Lentils, Garlic, Garden Herbs, Citrus, Olive Oil

EGP 550

Minestrone

Traditional Italian Seasonal Vegetable Soup

EGP 450



(D) Dairy · (N) Nuts · (C) Crustaceans · (E) Eggs · (G) Gluten · (F) Fish · (SM) Sesame
· (M) Mustard · (S) Soy · (P) Peanuts · (CE) Celery · (SD) Sulphites.

Lobster Bisque (D, S, SD, G)

Lobster, Shellfish Stock, Cream Espuma, Crostini

EGP 1200

Fire-Roasted Bell Pepper & Tomato Gazpacho

Marinated Tomato, Basil, Cucumber, Olive Oil

EGP 700

STARTERS

Cold Mezzeh (D, N, G, SE)

Muhammara, Tabbouleh, Hummus, Baba Ghanoush, Labneh, Tahina,
Moutabal, Warak Enab

EGP 450

Hot Mezzeh (D, N, G)

Grilled Halloumi, Nakanek, Mumbar, Beef or Cheese Sambousek,
Kibbeh, Patata Harra, and Spinach Fatayer

EGP 550

Citrus Marinated Salmon (F, D, SD)

House Signature Cured Salmon, Dill, Avocado, Lemon Crème Fraîche,
Capers

EGP 1400

Duo of Satay (N, S)

Beef and Chicken Skewers Served with Peanut Sauce and Thai
Onion-Chili Salad

EGP 1000

Tomato Tartare (S, SD, SE)

Dressed Cherry Tomato, Soy, Roasted Bell Pepper, and Tomato Sorbet

EGP 600

Marinated King Prawns (C)

Avocado, Lemon, Blistered Tomato, Spiced Pepper Sauce

EGP 1200

Sea Bass Cru (F, C, S)

Mango, Dressed Tomato, Spring Onion, Red Chili, Ginger,
Lime Dressing

EGP 1500

Marinated Beef Tartare (D, SD)

Beef Tenderloin, Capers, Soy, Pickled Mushrooms

EGP 1200

Eggplant Parmigiana (D, SD)

Fried Eggplant, San Marzano Tomato Sauce, Fresh Basil, Parmigiano
Reggiano, Mozzarella, EVOO

EGP 1100

SALADS

Caesar Salad (D, G, E)

Romaine Lettuce, Beef Bacon, Poached Egg, White Anchovies,
Parmesan, and Herbed Croutons

EGP 750

Add Grilled Chicken

EGP 400

Add Grilled Prawns (C)

EGP 800

Fattoush (N, G)

Pita Bread, Mixed Greens, Green Onion, Tomato, Cucumber, Red
Radish, Walnuts, Capsicum

EGP 650

Niçoise Salad (F, E, M, SD)

Tuna, Anchovies, Boiled Potatoes, Green Pepper, Boiled Egg,
Tomatoes, Cucumber

EGP 1100

Watermelon & Feta Garden (D, SD)

Fresh Watermelon, Feta Cheese, Rocket Leaves, Cucumber Ribbons,
Balsamic Emulsion

EGP 900

Roasted Kabocha Pumpkin (N, D, SD)

Arugula Leaves, Blue Cheese, Balsamic Reduction, Toasted Walnuts

EGP 600

Dressed Burrata (D, SD, N)

Marinated Heirloom Tomato, Grilled Peach, Basil, Smoked Tomato

Purée

EGP 1000

North Coast Signature Salad (D)

Compressed Cherry Tomatoes, Avocado, Cucumber, Mixed Leaves,
Garden Herbs, Lemon

Choice of Dressing: Blue Cheese, Hazelnut, Olive Oil, or Balsamic

EGP 750

FROM THE ARTISAN PASTA KITCHEN

Spaghetti Frutti di Mare (D, C, F, G)

Linguine or Spaghetti, Shrimp, Calamari, Mussels, Chili Pepper

EGP 2500

Baked Pumpkin Risotto (D, N, SD)

Basil Pesto, Grilled Zucchini, Pine Nuts

EGP 900

Fresh Baby Calamari Risotto (M, D, SD)

Capers, Artichoke, Soft Herbs, Local Citrus

EGP 1500

Spaghetti al Ragù di Carne (G, D)

Slow-Cooked Meat Ragù, Parmigiano Reggiano

EGP 1400

Lasagna Bolognese (D, G, SD)

Light Tomato Basil Sauce, Parmigiano Reggiano

EGP 1300

Arrabbiata

Choice of Penne, Fettuccine, or Spaghetti, Chili Tomato Sauce, Garlic,

Fine Chopped Parsley

EGP 1200

Fettuccine Alfredo (D, G)

Creamy Parmesan Homemade Pasta

EGP 1600

Lobster & Truffle Macaroni (C, D, G)

Parmesan, Lobster Emulsion

EGP 2000

FLAME-GRILLED SPECIALTIES

Oriental Mixed Grill (D, G)

Chicken Breast, Lamb Chops, Beef, Lamb Kofta

EGP 3500

Seafood Mixed Grill (D, G)

King Prawn, Half Lobster, Scallops, Sea Bass, Salmon, Calamari, and
Grilled Vegetables.

EGP 6000

Veal Chop Cubes Kebab

EGP 4500

US Angus Ribeye

EGP 5500

Fresh Salmon (F)

EGP 3500

Grilled Tiger Prawns (C)

EGP 3500

*Thyme & Lemon Marinated Half Grilled
Chicken*

EGP 2000

*Choose One Side Dish to Complement Your
Grilled Specialty*

All Side Dishes — EGP 200

Fragrant Jasmine Rice (G)

Basmati Rice (G)

Roasted Pumpkin Purée (D)

Grilled Zucchini with Lemon & Oregano

Truffle Parmesan Fries (D, SD)

Creamy Potato Purée (D)

Arugula Salad with Lemon Vinaigrette (SD)

Mixed Green Salad with Herb Oil

*CUSTOMIZE YOUR DISH WITH YOUR
FAVORITE SAUCE (D, SD)*

Pepper, Mushroom, Balsamic, Roquefort, or Chimichurri

FROM THE LAND

Stuffed Chicken Breast (D, SD)

Spinach, Garlic, Sun-Dried Tomatoes, Fresh Herbs, Gratin Potato

EGP 1800

Braised Beef Short Rib (D)

Carrot Purée, Caramelized Baby Onions, Slow-Cooked Short Rib,
Red Wine Reduction

EGP 2200

US Beef Tenderloin (D)

Truffle Mash, Garden Vegetables, Onion Petals, Merlot & Thyme Jus

EGP 3500

FROM THE SEA

Catch of the Day (C, F, SD)

Cherry Tomato Confit, Black Olives, Lemon, Basil, Capers

Vinaigrette

Market Price

Garlic Tiger Prawns (D, G, C)

Garlic Chili Prawns, Heirloom Tomatoes, Capers, Soft Herbs

EGP 3500

Sea Bream Fillet (F, SD)

Green Vegetable Medley, Cauliflower Ketchup, Verde Sauce

EGP 2800

Lobster Tail (C, E, D)

Prepared Steamed, Grilled, or Sautéed, Served with Hollandaise
Sauce, Creamed Potato, and Broccoli Florets

EGP 5800

Roasted Rib of Beef & Grilled Prawn (D, SD, C)

Roasted Onion, Butter Potato, Herb Salsa

EGP 4500

DESSERTS

Selection of Seasonal Fruits

EGP 900

Rose & Vanilla Mousse (D, N, E, G)

EGP 1100

Milk Chocolate Crèmeux (D, N, E, G)

EGP 1100

Blueberry Cheesecake (D, N, E, G)

EGP 1200

Pistachio & Chocolate Crèmeux Black Forest

(D, N, E, G)

EGP 1100

SIGNATURE DESSERTS

The Timeless Crème Brûlée (D, E)

Enhanced with Your Preferred Flavor: Sweet Mango, Delicate

Lychee, Mixed Berry Medley, or Rich Chocolate

EGP 850

Potpourri of French Pastries (G, N, D, E)

A Selection of Our Fine Mignardises

EGP 850

Ice Cream & Sorbet (E, D, N)

Discover Our Selection of Flavors and Choose Your Favorite

EGP 700

Prices are inclusive of 12% service charge and 14% tax.

(D) Dairy · (N) Nuts · (C) Crustaceans · (E) Eggs · (G) Gluten · (F) Fish · (SM) Sesame
· (M) Mustard · (S) Soy · (P) Peanuts · (CE) Celery · (SD) Sulphites.



قائمة مختارة حسب الطلب

الشوربات

البورش

شوربة الشمندر والملفوف الكلاسيكية مع البطاطس ومكعبات اللحم البقري المطهو ببطء

٦٥٠ جنيه

شوربة العدس الأصفر فيلوتيه (SD, G)

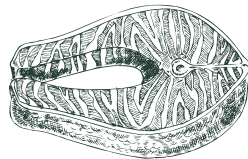
عدس، ثوم، أعشاب طازجة، حمضيات، زيت زيتون

٥٥٠ جنيه

مينيستروني

شوربة الخضروات الإيطالية الموسمية التقليدية

٤٥٠ جنيه



(D) الألبان • (N) المكسرات • (C) القشريات • (E) البيض • (G) الغلوتين • (F) الأسماك • (SM) السمسم
• (M) الخردل • (S) الصويا • (P) الفول السوداني • (CE) الكرفس • (SD) الكبريتيت.

بيسك الكركند (D, S, SD, G)

كركند، مرق الحار، رغوة كريمة، كروستيني

١٢٠٠ جنيه

غازباتشو الطماطم والفلفل المشوي على النار

طماطم متبلّة، ريحان، خيار، زيت زيتون

٧٠٠ جنيه

المقبلات

مقبلات باردة مشكلة (D, N, G, SE)

محمرة، تبولة، حمص، بابا غنوج، لبنّة، طحينة، متبل، ورق عنب

٤٥٠ جنيه

مقبلات ساخنة مشكلة (D, N, G)

حلوم مشوي، نقانق، ممبر، سمبوسك لحم أو جبنة، كبة، بطاطا حارة، وفطائر سبانخ

٥٥٠ جنيه

سلمون متبل بالحمضيات (F, D, SD)

سلمون معالج على طريقة المطعم، شبت، أفوكادو، كريم فريش بالليمون، كبر

١٤٠٠ جنيه

ثنائي الساتيه (N, S)

أسيخ لحم بقري ودجاج تقدم مع صلصة الفول السوداني وسلطة البصل الحارة التايلاندية

١٠٠٠ جنيه

تارتار الطماطم (S, SD, SE)

طماطم كرزية متبلة، صويا، فلفل رومي مشوي، وسوريه الطماطم

٦٠٠ جنيه

روبيان ملكي متبل (C)

أفوكادو، ليمون، طماطم مشوية، صلصة فلفل متبلة

١٢٠٠ جنيه

سي باس كرو (F, C, S)

مانجو، طماطم متبلة، بصل أخضر، فلفل أحمر حار، زنجبيل، وتتبيلة اللام

١٥٠٠ جنيه

تارتار اللحم البقري المتبل (D, SD)

فيليه لحم بقري، كبر، صويا، وفطر مخلل

١٢٠٠ جنيه

بارميجيانا الباذنجان (D, SD)

باذنجان مقلي، صلصة طماطم سان مارزانو، ريحان طازج، بارميجيانو ريجيانو، موزاريلا، وزيت زيتون بكر ممتاز

١١٠٠ جنيه

السلطات

سلطة سيزر (D, G, E)

خس روماني، بيكون بقري، بيض مسلوق نصف سلق، أنشوجة بيضاء، بارميزان، وقطع خبز محمصة بالأعشاب

٧٥٠ جنيه

إضافة دجاج مشوي

٤٠٠ جنيه

إضافة روبيان مشوي (C)

٨٠٠ جنيه

فتوش (N, G)

خبز بيتا، خسروات ورقية مشكلة، بصل أخضر، طماطم، خيار، فجل أحمر، جوز، وفلفل رومي

٦٥٠ جنيه

سلطة نيسواز (F, E, M, SD)

تونة، أنشوجة، بطاطس مسلوقة، فلفل أخضر، بيض مسلوق، طماطم، وخيار

١١٠٠ جنيه

سلطة البطيخ وجبنة الفيتا (D, SD)

بطيخ طازج، جبنة فيتا، أوراق جرجير، شرائط خيار، ومستحلب البسميك

٩٠٠ جنيه

يقطين كابوتشا مشوي (N, D, SD)

جرجير، جبنة زرقاء، صلصة بلسميك مخففة، وجوز محمص

٦٠٠ جنيه

بوراتا متبلة (D, SD, N)

طماطم هيرلوم متبلة، خوخ مشوي، ريحان، وهريس طماطم مدخن

١٠٠٠ جنيه

سلطة نورث كوست المميزة (D)

طماطم كرزية مضغوطة، أفوكادو، خيار، أوراق خضراء مشكلة، أعشاب طازجة، ليمون

اختيارك من الصلصات

جبنة زرقاء، بندق، زيت زيتون أو بلسميك

٧٥٠ جنيه

الباستا والريزوتو

سباغيتي فروتي دي ماري (D, C, F, G)

لينغويني أو سباغيتي مع الروبيان، الكاليماري، بلح البحر، والفلفل الحار

٢٥٠٠ جنيه

ريزوتو اليقطين المخبوز (D, N, SD)

بيستو الريحان، كوسة مشوية، وصنوبر

٩٠٠ جنيه

ريزوتو الكاليماري الصغير الطازج (M, D, G, SD)

كبر، خرشوف، أعشاب طازجة، وحمضيات محلية

١٥٠٠ جنيه

سباغيتي راجو اللحم (G, D)

راجو لحم مطهو ببطء، وجبة بارميجيانو ريجيانو

١٤٠٠ جنيه

لازانيا بولونيز (D, G, SD)

صلصة طماطم خفيفة بالريحان وجبة بارميجيانو ريجيانو

١٣٠٠ جنيه

أرابياتا

اختيارك من البيني أو الفيتوتشيني أو السباغيتي مع صلصة الطماطم الحارة والثوم والبقدونس المفروم

١٢٠٠ جنيه

فيتوتشيني ألفريدو (D, G)

باستا منزلية بصلصة بارميزان كريمية

١٦٠٠ جنيه

مكرونه الكركند والكمأة (C, D, G)

بارميزان ومستحلب الكركند

٢٠٠٠ جنيه

المشويات

مشاوي شرقية مشكلة (D, G)

صدر دجاج، ريش ضأن، لحم بقري، وكفتة ضأن

٣٥٠٠ جنيه

مشويات بحرية مشكلة (D, G)

روبيان ملكي، نصف لوبستر، إسكالوب بحري، قاروص، سلمون، كالاماري، وخضروات مشوية.

٦٠٠٠ جنيه

كباب مكعبات لحم العجل

٤٥٠٠ جنيه

أنغوس ريب أي أمريكي

٥٥٠٠ جنيه

سلمون طازج (F)

٣٥٠٠ جنيه

روبيان تايجر مشوي (C)

٣٥٠٠ جنيه

نصف دجاجة مشوية بالزعر والليمون

٢٠٠٠ جنيه

اختر طبقاً جانبياً مع المشويات

جميع الأطباق الجانبية ٢٠٠ جنيه

أرز ياسمين عطري (G)

أرز بسمتي (G)

هريس اليقطين المشوي (D)

كوسة مشوية بالليمون والأوريغانو

بطاطس مقلية بالكمأة والبارميزان (D, SD)

هريس البطاطس الكريمي (D)

سلطة جرجير بصلصة الليمون (SD)

سلطة خضراء مشكلة بزيت الأعشاب

اختر الصلصة المفضلة لديك (D, SD)

صلصة الفلفل، أو الفطر، أو البلسميك، أو الروكفور، أو التشييميتشوري

مختارات اللحوم

صدر دجاج محشي (D, SD)

سبانخ، ثوم، طماطم مجففة بالشمس، أعشاب طازجة، وبطاطس غراتان

١٨٠٠ جنيه

أضلاع لحم بقري مطهية ببطء (D)

هريس الجزر، بصل صغير مكرومل، أضلاع لحم مطهية ببطء، وصلصة النبيذ الأحمر

٢٢٠٠ جنيه

فيليه لحم بقري أمريكي (D)

هريس البطاطس بالكماة، خضروات موسمية، بتلات البصل، وصلصة الميرلو والزعتر

٣٥٠٠ جنيه

مختارات المأكولات البحرية

صيد اليوم (C, F, SD)

طماطم كونفي، زيتون أسود، ليمون، ريحان، وفينيجريت الكبر

حسب سعر السوق

روبيان تاغر بالثوم (D, G, C)

روبيان بالفلفل الحار والثوم، طماطم هيرلوم، كبر، وأعشاب طازجة

٣٥٠٠ جنيه

فيليه دنيس (F, SD)

تشكيلة خضروات خضراء، كاتشب القرنبيط، وصلصة فيردي

٢٨٠٠ جنيه

ذيل الكركند (C, E, D)

يُحضّر على البخار أو مشوياً أو سوتيه، ويُقدم مع صلصة الهولنديز، بطاطس كريمية، وزهرات البروكلي

٥٨٠٠ جنيه

لحم بقري مشوي مع روبان مشوي (D, SD, C)

بصل مشوي، بطاطس بالزبدة، وسالسا الأعشاب

٤٥٠٠ جنيه

الحلويات

تشكيلة الفواكه الموسمية

٩٠٠ جنيه

موس الورد والفانيليا (D, N, E, G)

١١٠٠ جنيه

كريمو شوكولاتة الحليب (D, N, E, G)

١١٠٠ جنيه

تشيزك التوت الأزرق (D, N, E, G)

١٢٠٠ جنيه

بلاك فورست بالفستق وكريمو الشوكولاتة (D, N, E, G)

١١٠٠ جنيه

مختارات الحلويات المميزة

كريم بروليه الكلاسيكي (D, E)

مع اختيارك من نكهة المانجو، أو اللبني، أو التوت المشكل، أو الشوكولاتة الغنية

٨٥٠ جنيه

تشكيلة المعجنات الفرنسية الفاخرة (G, N, D, E)

مختارات من حلويات المينيون الفرنسية

٨٥٠ جنيه

آيس كريم وسوربيه (E, D, N)

اكتشف تشكيلتنا المتنوعة واختر نكهتك المفضلة

٧٠٠ جنيه

الأسعار تشمل ١٢٪ رسوم خدمة ١٤٪ ضريبة.

(D) الألبان • (N) المكسرات • (C) القشريات • (E) البيض • (G) الغلوتين • (F) الأسماك • (SM) السمسم
(M) الخردل • (S) الصويا • (P) الفول السوداني • (CE) الكرفس • (SD) الكبريتيت.