



US BEEF AND WAGYU DEPENDS ON AVAILABILITY IN THE MARKET

**APPETIZERS**

**المشروبات**

**MARYLAND CRAB CAKE**  
PAN-FRIED CRAB CAKE SERVED WITH TARTAR SAUCE  
فطيره الكابوريا  
على طرفه ميرلانز وتقدم مع صلصة التارتار  
60

**SPICY BABY SQUID**  
TENDER PIECES OF DEEP SEA SQUID SERVED WITH  
REMOULADE SAUCE  
الكاماري الحار  
شرايح الكاماري المقطعة ويقدم مع صلصة الريمولاد  
50

**NORWEGIAN SMOKED SALMON**  
WITH RED SEA SHRIMP AND CAVIAR  
السالمون النرويجي المدخن  
يقدم مع جبشيري البحر الاحمر والكافيار  
140

**SHRIMP COCKTAIL**  
FRESHLY PEELED RED SEA SHRIMP SERVED WITH  
MANGO & COCKTAIL DRESSINGS  
كوكتيل الجمبري  
جمبري البحر الاحمر الطازج ويقدم مع صلصة المانجو والكوكتيل  
130

**BBQ PRAWNS**  
SERVED WITH BBQ SAUCE AND LEMON WEDGES  
الجمبري المشوي  
يقدم مع صلصة الباربيكو وقطع الليمون  
135

**GRILLED ALASKAN SCALLOPS**  
TOPPED WITH MANGO AND LEMON GINGER DRESSINGS  
محار سكالويس الاسكا المشوي  
المغلي بصلصة المانجو وصلصة الليمون بالجنزيريل  
115

**SOUPS**

**الحساء**

**BAKED ONION SOUP**  
CLASSICAL ONION SOUP TOPPED WITH  
GRUYERE CHEESE CROUTON  
حساء البصل التقليدي  
المغلي بقطع الخبز الفرنسي والجبن السويسري  
35

**SPICY LOBSTER FLORENTINE BISQUE**  
TENDER LOBSTER PIECES IN RICH SPICY VELVET SOUP  
حساء الاستاكوزا الحار  
مع قطع الاستاكوزا المبيلة الحارة  
120

**SEA FOOD CHOWDER**  
SERVED IN MULTIGRAIN BREAD BOWL  
حساء فواكه البحر  
المتقدم على طرفه الشيف  
60

**SALADS**

**السلطات**

**JW'S STEAKHOUSE SALAD**  
SEASONAL TOSSED FIELD GREENS WITH OLIVES,  
GRILLED ARTICHOKE & TOMATO  
AND YOUR CHOICE OF DRESSING:  
BALSAMICO, THOUSAND ISLAND, ITALIAN, GREEK,  
سلاطة جي دبليو ستيك هاوس  
تشكيلة من الخضراوات الموسمي والخرشوف المشوي والمطماخ مع اختيارك من:  
صلصة حل الليمون، صلصة الآلات جزيرة، الصلصة الإيطالية أو الصلصة اليونانية  
44

**TRADITIONAL CAESAR SALAD**  
FRESH ROMAINE LETTUCE WITH CAESAR DRESSING PREPARED AT  
TABLESIDE TO YOUR LIKING  
سلاطة البحر الابيض المتوسط  
خس الرومان الطازج والمقل بصلصة التيمر الشهيرة  
40

**MEDITERRANEAN SALAD**  
FETA CHEESE MARINATED AND SERVED WITH OLIVES,  
TOMATO, CUCUMBER, MIXED GREENS AND OREGANO VINAIGRETTE  
سلاطة البحر الابيض المتوسط  
قطع الجبن الابيض المتبل ويقدم مع الزيتون، الماعز، الطماخ، الخيار وتشكيلة خضراوات وصلصة  
الخل بالاعتر  
42

**STEAKHOUSE GRILL**

**AMERICAN STEAKS CUTS**

Filet Mignon 280 gms 210 gms	PRICE 390 295
------------------------------------	---------------------

Rib eye Steak 340 gms	365
--------------------------	-----

NY Sirloin Steak 240 gms 390 gms	235 285
--	------------

**AUSTRALIAN STEAKS CUTS**

Filet Mignon 280 gms 210 gms	PRICE 335 250
------------------------------------	---------------------

Rib eye Steak 340 gms	270
--------------------------	-----

Sirloin Steak 240 gms 350 gms	150 240
-------------------------------------	------------

**AUSTRALIAN WAGYU CUTS**

Beef Fillet 250 gms 210 gms	PRICE 520 380
-----------------------------------	---------------------

Rib eye Steak 340 gms	480
--------------------------	-----

Sirloin Steak 280 gms 210 gms	470 350
-------------------------------------	------------

FOR SURF AND TURF SELECTIONS  
GRILLED AUSTRALIAN FILET MIGNON (210 GMS - 7.5 OZ) WITH  
YOUR CHOICE OF SURF

تشكيلة من الأسماك واللحوم  
دوائر الضلييه الأسترالي ٢١٠ جم مع اختياركم من المأكولات البحرية الآتية

3 TIGER PRAWNS قطع جمبري عملاق	370	500GMS LOBSTER WITH SHELL جم استاكوزا بالصدفة	650
-----------------------------------	-----	--	-----

**JW'S MIXED GRILL**  
1-LAMB CHOP, 2-PRAWNS, AND A 210GMS AUSTRALIAN FILET MIGNON  
تشكيلة مشويات على طريقة جي دبليو  
قلمة ريشة صان: عدد ٢ جمبري مع ١١٠جم دوائر لحم جليه استرالي  
350

**GRILLED CHICKEN BREAST**  
صدر الدجاج المشوي  
90

**GRILLED LAMB CHOPS**  
4 PIECES  
قطع من الريش الضان المشويه  
150

**VEAL FILLET**  
210 GMS  
٢١٠ جرام من دوائر اللحم البتلو  
200

All beef steaks are served with our unique herb butter.  
As the butter melts, its blend with the juices of the flame grilled steaks to create  
a mouth watering taste experience.

\*WE USE ONLY THE BEST MOUTH-WATERING PRIME GRAIN FED  
BEEF STEAKS IMPORTED FROM AUSTRALIAN'S AND US DEPENDING ON  
AVAILABILITY

Wagyu is a breed of cattle that is naturally predisposed to produce beef that  
is densely marbled.  
Wagyu beef surpasses USDA marbling standards for prime-grade beef. Often  
referred to as

the "filet gras of beef," Wagyu has an exquisitely tender, texture and incomparable,  
luxurious taste.

Steak Preparation Guidelines  
Rare: Cool, Red Center  
Medium Rare: Warm, Red Center  
Medium: Hot, Pink Center  
Medium Well: Losing Pink, but juicy  
Well: Not Pink, But Great

نصف نيه (بارد أحمر من الداخل)  
قليل النضج (دافئ أحمر من الداخل)  
متوسط النضج (ساخن وردي من الداخل)  
ناضج (ناضج من الخارج فقط)  
تام النضج (ناضج من الداخل والخارج)

**المصوبات المتاحة**

Available Sauces  
\*Note our famous JW's red wine sauces, contains alcohol  
مصوص جي دبليو الشهيرة بالبنيد الأحمر (يحتوي على كحول)

Or  
\*Non-alcoholic sauces below:  
Hollandaise, Béarnaise, Mushroom, Pepper, or Ju Lie

الصلصات (الخالية من الكحول) المصوص البولندي، مصوص بيونيز، مصوص عش الفراير،  
مصوص القنفل أو مصوص خلاصة البهارات والأعشاب

\*ALL PRICES ARE IN EGYPTIAN POUNDS  
EXCLUDE 12% SERVICE CHARGE AND 10% SALES TAX

\*الأسعار بالجنيه المصري لا تشمل 12% رسم خدمة و 10% ضريبة مبيعات

**SIDE ORDERS**

**طلبات إضافية**

**ONION RINGS**  
حلقات البصل المقطبة  
20

**SAUTÉED MUSHROOMS**  
سوتيه عش الفراير  
25

**STEAKHOUSE FRIES WITH SHREDDED CHEESE MELTED ON TOP**  
أصابع البطاطس المقطبة على طريقة الستيك هاوس  
22

**CREAMY SPINACH**  
السبانخ الطازجة بالكريمة  
25

**STEAMED BROCCOLI TOPPED WITH HOLLANDAISE SAUCE**  
بروكلي مطبوخ على البخار مغلي بصلصة الهولانديز  
25

**GARLIC, MASH POTATOES**  
بطاطس مهروسة بالصدفة  
25

**POTATOES GRATIN**  
شرايح البطاطس المحمرة بالنترن  
22

**BAKED POTATO**  
بطاطس مشوية بالنترن  
20

**SEAFOOD**

**المأكولات البحرية**

**MARINATED NORWEGIAN SALMON**  
GRILLED TO PERFECTION WITH LEMON GRASS AND SOY SAUCE  
السالمون النرويجي المشبل  
السالمون المشوي المقدم مع أعشاب الليمون ومصوص الصويا  
135

**DOVER SOLE**  
PAN FRIED TOPPED WITH BABY SHRIMP AND LEMON BUTTER SAUCE  
سوتيه الموصي السوفيه  
المتقدم مع الجمبري وصلصة الليمون  
180

**HERBED TIGER PRAWNS**  
SERVED WITH HERB'S BUTTER SAUCE AND LEMON WEDGES  
الجمبري العملاق  
يقدم مع صلصة الأعشاب وقطع الليمون  
260

**LOBSTER THERMIDOR**  
GRATINATED FRESH NORTH ATLANTIC LOBSTER THERMIDOR STYLE  
AV. 500GMS WITH SHELL  
إستاكوزا طازجة من شمال الأطلسي  
على طرفه البيرما دور ٥٠٠ جرام متوسط بالصدفة  
450

**JW'S SEAFOOD PLATTER (FOR TWO)**  
FRIED CALAMARI, CATCH OF THE DAY, BBQ SHRIMP  
AND SCALLOPS  
طبق تشكيلة من فاكهة البحر على طريقة جي دبليو (لعدد ٢ فرد)  
كالاماري مغلي، صيد اليوم، جمبري مشوي ومحار سكالوب  
295

ADD GRILLED LOBSTER 450

لإضافة إستاكوزا مشوية

**DESSERTS**

**الحلويات**

**NEW YORK CHEESECAKE**  
WITH STRAWBERRY COMPOTE AND FRESH CRÈME  
كعكة الجبن على طريقة نيويورك  
مع مصوص الفراولة، الكريمة الطازجة  
45

**ICE CREAM OR SORBET**  
YOUR CHOICE, WITH A SELECTION OF TOPPING  
ايس كريم أو شربات الفاكهة المثلج  
مع اختيارك من الإضافات  
38

**CRÈME BRULÉE**  
BAKED VANILLA CUSTARD WITH A CARAMEL CRUST  
كاسترد الفانيليا والمغلي برقائق الكراميل  
40

**MACADAMIA NUT PIE**  
FROZEN CHOCOLATE MACADAMIA NUT PIE  
WITH CHOCOLATE COOKIE CRUST  
قطعة من عجينة اللوز العنبر مش مع الشيكولاتة المتلجة  
50

**WARM SEASONAL COBBLER**  
FRESH SEASONAL FRUIT BAKED WITH A SWEET PASTRY CRUMBLE  
TOPPED WITH VANILLA ICE CREAM  
قطعة فاكهة الموسم  
تشكيلة فاكهة الموسم المغلوة مع قطع الكعك الدافئ ومغطاة بانيس كريم الفانيليا  
40